

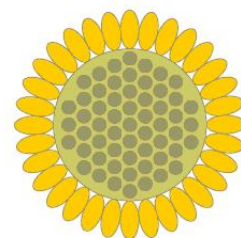
Salladsbufféprojekt

- Kontroll och provtagning av plocksalladsbufféer i Haninge, Tyresö och Nynäshamn.

Genomfört 2014

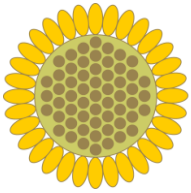
Jytte Gard Timmerfors

R
A
P
P
O
R
T



SÖDERTÖRNS
MILJÖ- & HÄLSO-
SKYDDSFÖRBUND

136 81 Haninge
BESÖKSADRESS
Rudsjöterrassen 5
TELEFON 08-606 93 00
FAX 08-606 93 01
E-POST
miljokontoret@smohf.se
www.smohf.se



Sammanfattning

Den 15 och 16 april 2014 genomförde Södertörns miljö- och hälsoskyddsförbund kontroll på fem livsmedelsbutiker med salladsbufféserving för självplock i kommunerna Tyresö, Haninge och Nynäshamn. Syftet med projektet var att undersöka om livsmedelsbutikerna hade tillräckliga rutiner för att salladsbufféservingen skulle kunna ske på ett säkert sätt. Kontrollen genomfördes i form av oanmälda inspektioner. Under kontrollerna togs ett livsmedelsprov per salladsbuffé som skickades iväg för analys på laboratorium.

Förbundet bedömde att tre livsmedelsbutiker hade bristande rutin för att säkersälla livsmedels temperatur vid servering. Utifrån provresultaten värderades livsmedlena räkor, pastasallad och grönsallad som *godtagbart med anmärkning*. Bristerna som påvisades vid kontroll och provtagning bedömdes av förbundet inte medföra en direkt risk för konsumenter, dock uppmanades livsmedelsbutikerna att revidera sina rutiner gällande temperaturkontroll, hantering och/eller servering av livsmedel snarast. Uppföljning av bristerna skedde i samband med nästa planerade kontroll.

Bakgrund

Det har under de senaste åren blivit vanligare att kunder själva får plocka ihop sin egen sallad från salladsbufféer i livsmedelsbutiker. Södertörns miljö- och hälsoskyddsförbund har vid tidigare inspektioner av livsmedelsbutiker noterat självservering av salladsbuffé. Vid självservering från bufféer finns risk att livsmedel förorenas från kunderna. Förbundet ansåg därför att det fanns behov av att undersöka om livsmedelsbutikernas rutiner gällande salladsbuffé medför en säker och hygienisk servering.

Syfte

Syftet med projektet var att undersöka om livsmedelsbutikerna hade tillräckliga rutiner för att salladsbufféservingen skulle kunna ske på ett säkert sätt.

Genomförande

Förbundet valde ut fem stycken livsmedelsbutiker fördelat i kommunerna Haninge, Tyresö och Nynäshamn. Vid urvalet fanns kriterierna att salladsbuffé för självplock skulle finnas i butiken samt att verksamheten skulle ha kvar tillsynstid enligt den årliga kontrollavgiften. Inspektionerna gjordes oanmälda den 15 och 16 april (2014) mellan tiderna 9.15 till 11.30.

Kontrollen avgränsades till salladsbufféservingen. Beredning, förvaring och hantering innan servering utslöts vid inspektion, på grund av förbundets erfarenhet var att många livsmedelsbutiker fick färdiga komponenter till buffén från leverantör.

Under inspektionerna kontrollerades livsmedelsbutikernas rutiner enligt en checklista, se bilaga 1. Livsmedelsbutikernas rutiner vid förvaring, resthantering och påfyllnad av livsmedel kontrollerades. Rutiner angående allergener på buffén och om korrekt information presenterades om livsmedlen kontrollerades. Salladsbuffén kontrollerades även visuellt och rutiner för rengöring av serveringen, kantiner, bestick undersöktes. Livsmedelsbutikernas system för övervakning av bufféservingen och temperaturkontroll av livsmedlena kontrollerades på plats.

Provtagning av livsmedel skedde i samband med inspektionerna. Ett livsmedelsprov togs per salladsbuffé. Proven skickades för analys cirka klockan 12.00 samma dag. För att efterlikna kundens självplock togs livsmedelsprov med de redskap som fanns på buffén.

Livsmedelsproverna analyserades av Alcontrol AB enligt analysmetod LVM205, Kylvaror – ej värmebehandlade i sin helhet. Analys på livsmedel gjordes med avseende på totalt antal aeroba mikroorganismer 30°C, presumtiva bacillus cereus, clostridium perfringens, e. coli, mögel och koagulaspositiva stafylokocker. Provresultaten bedömdes utifrån utlåtandena:

Tillfredsställande

Godtagbart med anmärkning; vilket innebar att värdet på en eller flera analysparametrar har passerat den rekommenderade/tillåtna gränsen och visar på något fel i beredningen, vilket bör identifieras och rättas till.

Otillfredsställande; vilket visade på att livsmedlet inte kunde betraktas som säkert utan kunde vara skadligt för hälsan.

Kommunikation skedde i form av att en individuell kontrollrapport med eventuella avvikelser samt bifogad analysrapport skickades ut till livsmedelsbutiken efter kontrollbesöket.

Resultat och diskussion

Inspektion

Livsmedelsbutikerna som kontrollerades hade alla avtal med leverantör gällande försäljning av livsmedel från bufféserving. Från leverantören fanns tydliga instruktioner och rutiner som livsmedelsbutikerna förväntades följa.

Vid inspektionerna bedömde förbundet att rutiner för övervakning av salladsbufféservingen fanns i livsmedelsbutikerna. Fyra av fem livsmedelsbutiker hade salladsbufféservingen under uppsikt av personal som var stationerade i angränsande färskmat- eller delikatessdisk. I en av butikerna var salladsbuffén placerad i början av butiken och ansvar för uppsikt hade personal som packade upp varor på avdelningen där bufféservingen var placerad.

Enligt livsmedelsbutikerna skedde grundlig rengöring av servingen en gång varje dag och underhållsrengöring skedde flera gånger per dag. Vid inspektion var bufféservingarna synligt rena. Förbundet bedömde att livsmedelsbutikernas rutin för rengöring fungerade ändamålsenligt.

Livsmedel på bufféservingarna var utrustad med eget bestick/slev för att minimera risken för förorening från kund och andra livsmedel på buffén. Fyra av fem bufféservingar hade samlat allergenerna fisk och skaldjur i slutet av servingen för att undvika onödig dropprisk till andra livsmedel på buffén. Förbundet bedömde att den information som presenterades om livsmedel vid bufféservingen var korrekt och utformad så att inte konsumenter skulle vilseledas.

Livsmedel på salladsbuffén serverades under lång tid. Servering skedde från öppning (klockan sju till åtta) till stängning (klockan 20 till 21). Livsmedel i salladsbuffén förvarades enligt leverantörernas förvaringsanvisningar, max +8°C i 48 timmar. Förbundet noterade att förvaringshänvisningarna var samma för alla livsmedel på salladsbuffén oberoende på livsmedlets känslighet. För att minimera risken för att bakterier ska växa till i livsmedel på salladsbuffén krävs bra rutin för att säkerställa att livsmedlet håller tillräckligt låg temperatur och att livsmedel inte ligger för länge på servingen. Livsmedelsbutikerna ansåg att det var stor åtgång på livsmedlena och att nya livsmedel fylldes på dagligen. Vid varje påfyllnadstillfälle bytes både kantiner och bestick ut mot rengjorda. Rester från buffén kasserades efter dagens slut. Förbundet gjorde stickprov av temperatur och resultatet överskred inte leverantörernas gränsvärde på max +8 °C. Dock ansåg förbundet att tre livsmedelsbutiker inte hade tillräcklig rutin för att säkerställa att livsmedlena håller tillräcklig temperaturen vid servering. De livsmedelsbutiker som bedömdes ha otillräcklig rutin för temperaturkontroll uppmanades att revidera rutinen vilket skulle följas upp i samband med nästa planerade kontroll.

Provtagning

Kontroll och provtagning genomfördes på förmiddagarna för att hinna till inlämningstiden för proverna. Livsmedel hade nyligen fyllts på i salladsbuffén vilket kan ha haft betydelse för provresultatet.

För att kunna identifiera om vissa livsmedel medförde större risk än andra på salladsbuffén tog prover på olika livsmedel. Livsmedel som det togs prover på var kokt ägg, pastasallad, räkor, grönsallad och coleslaw sallad. Vid provtagning höll alla livsmedelsprover en temperatur under +8 °C och transporterades i kylväskor med kylklampar till laboratoriet. Analyserna påbörjades inom 13 timmar från att proverna togs ute i verksamheterna.

Två av fem provresultat fick utlåtandet *tillfredställande*. Tre prover fick utlåtandet *godtagbart med anmärkning*.

Provresultatet för pastasallad visade på höga halter av jästsvamp vilket kan ge livsmedlet en försämrad smak. Höga halter jästsvamp indikerar på lång lagringstid och/eller dålig rengöring/hygien. Livsmedelsbutikerna uppmanades att se över sina rutiner.

Vid analys av räkor påvisades hög halt av totalt antal aeroba mikroorganismer 30 °C. Onormalt hög halt aeroba mikroorganismer visar att det fanns oönskade förutsättningar för tillväxt av mikroorganismer vilket kan bidra till förkortad hållbarhet och försämma smak/lukt. Provresultatet kan bero på ohygienisk hantering av räkorna, hög temperatur vid förvaring/servering och/eller för lång serveringstid. Förbundet uppmanade livsmedelsbutikerna att se över sina rutiner gällande temperaturkontroll och förvaring i servering.

I grönsallad fanns höga halter av totalt antal aeroba mikroorganismer 30 °C, jästsvamp, mögelsvamp och presumtiva bacillus cereus. Mögelsvamp kan bilda gift som är allergiframkallande och cancerogent. Jordbakterien bacillus cereus kan bilda gift och ge upphov till matförgiftning. Symtomen är diarré eller kräkning och varar i ca ett dygn. Halterna som uppmättes i grönsalladen ansågs inte vara en direkt hälsofara för konsumenterna. Förbundet uppmanade dock livsmedelsbutikerna att se över sina rutiner för hantering och förvaring av grönsalladen. Ordentlig sköljning av salladen och förvaring i rekommenderad temperatur minskar risken för höga halter av mikroorganismer i salladen.

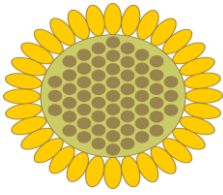
Slutsats

Syftet med projektet var att undersöka om livsmedelsbutikerna hade tillräckliga rutiner för att salladsbuffésserveringen skulle kunna ske på ett säkert sätt.

Utifrån inspektionerna och provresultaten bedömde förbundet att salladsbuffésserveringarna skedde utan risk för konsumenternas hälsa. I fyra av fem livsmedelsbutiker påvisades dock brister i rutin gällande temperaturkontroll, hantering och/eller servering av livsmedel.

Efter kontrollen skickade förbundet ut individuella kontrollrapporter med beträffande brister till livsmedelsbutikerna. Bristerna som påvisades bedömdes av förbundet inte medföra en direkt risk för konsumenterna, dock uppmanades livsmedelsbutikerna att revidera sina rutiner snarast. Uppföljning av bristerna skedde i samband med nästa planerade kontroll.

Vid provtagning av grönsallad påvisades höga halter av flera parametrar. Provresultatet visade att framtida projekt bör riktas på verksamhetens rutin för sköljning av grönsallad.



SÖDERTÖRNS
MILJÖ- & HÄLSO-
SKYDDSFÖRBUND

Fokuslista- plocksalladsbuffé

Objekt: _____

Datum: _____

Representant för företaget: _____

Insp. Start: _____ Insp. Slut: _____ Resetid: _____

Kontrollerade områden

1. Lokal och utrustning

Var i butiken är buffédiskan placerad? _____

3. Säker hantering och lagring av livsmedel

Är buffédiskan under uppsikt? _____

Finns rutin för att undvika kontamination? _____

När bereddades livsmedlen/öppnades förpackningarna? _____

Hur länge har livsmedel stått framme i bufféservingen? _____

Hur länge har man avsett använda livsmedlet på bufféservingen? _____

Byts kantiner/skålar ut när man fyller på livsmedlet? _____

Hur ofta byts besticken? _____

Utformning/placering av besticken? _____

Vad händer med rester? _____

6. Rengöring

Är buffédiskan ren visuellt? _____

Finns rutin för rengöring av redskap och arbetsytor? _____

Vilken personal står för rengöring av buffédiskan? _____

8. Temperatur

Finns rutin kring temperaturgränser? _____

Hur kontrolleras temperaturen? _____

Vad görs om maten är för varm? _____

Faktisk temperatur _____ °C

11. Riskfyllda moment

Livsmedelsprov _____

12. Information

Är den information som redovisas om livsmedlet korrekt? _____

15. Övrigt _____
