

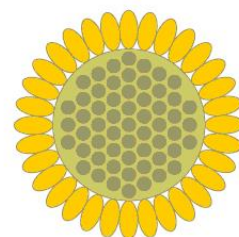
Kontroll av mikrobiologiska kriterier (EG nr 2073/2005)

- på malet kött i butik

i Haninge, Tyresö och Nynäshamn kommun

RAPPORT

LIVSMEDEL



**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

26/11 2014

Eva Baggström och Maja Berggren

Sammanfattning

Under 2014 har Södertörns miljö- och hälsoskyddsförbund undersökt hur samtliga butiker i Haninge, Tyresö och Nynäshamn kommun som maler nötkött uppfyller kraven i förordningen mikrobiologiska kriterier. Det har saknats bra verktyg för att kunna göra en bedömning om provtagning enligt förordning EG nr 2073/2005 efterföljs. Därför beslutade Södertörns miljö- och hälsoskyddsförbund att utifrån förordningen samt annan information utforma rimliga krav och se om dessa följdes. Samtidigt kontrollerades rutiner kring malningen för att se om avvikelser kunde ha ett samband med eventuella otjänliga resultat på provtagningen.

13 butiker kontrollerades, av dessa följde två stycken kraven som utarbetats. Fyra verksamheter tog inga prover alls, och sju stycken tog antingen för få prover eller analyserade fel parametrar. Inga otjänliga prover uppvisades. Därför kan inget samband ses mellan avvikelser på rutiner och otjänliga resultat.

Uppföljning av avvikelser med hög risk skedde inom kort tid och provtagningsprogrammen kommer även att kontrolleras fortlöpande vid kommande kontroller. Det är viktigt att ta ett rimligt antal prover enligt provtagningsprogram då vissa risker som är förknippade med produkten kan ge allvarliga konsekvenser.

Många hade dålig kunskap om provtagning, parametrar och provtagningsfrekvens vilket gör att Södertörns miljö- och hälsoskyddsförbund fortsätter att kontrollera och informera verksamheterna inom detta område.

Inledning

Bakgrund

Förordning EG nr 2073/2005 beskriver att livsmedelsverksamheter, som bland annat malar köttfärs, ska utföra provtagning på utvalda bakterier och med ett visst intervall. Den är främst anpassad till större produktion och det antal prover som ska tas enligt denna är väldigt högt så det går inte att applicera den fullt ut på små butiker.

Köttfärs är en känslig produkt som kan bli kontaminerad med E-coli eller salmonella vid slakt, malning och annan hantering. Eftersom dessa bakterier kan ge upphov till allvarliga sjukdomar så är det viktigt att kontrollera att köttfärsen inte innehåller sådana genom provtagning. Vid dålig hygien, lång förvaring samt hög temperatur vid malning och lagring av köttfärs så kan även antalet aeroba mikroorganismer växa till. Provtagningen fungerar som en typ av verifiering att de rutiner som finns fungerar ändamålsenligt.

Livsmedelsverket har tydliggjort att tillsynsmyndigheten ska kontrollera alla relevanta kontrollområden inom en viss period på varje verksamhet. Vi har saknat verktyg för att kunna undersöka kontrollpunkten mikrobiologiska kriterier i enlighet med förordning EG nr 2073/2005. Kraven i förordningen är inte tydligt anpassade efter småskalig verksamhet där hantering av malet kött och köttberedningar förekommer. Därför har kontrollpunkten inte kontrolleras tillräckligt då kraven ansetts varit oproportionerliga och svårbedömda. Södertörns miljö- och hälsoskyddsförbund ville ta fram ett redskap som gjorde det möjligt att kontrollera verksamheter, med sådan hantering som berörs av förordningen, på en adekvat nivå.

Livsmedelsverkets vägledningar, kontrollhandböcker samt branschriktlinjer har uppdaterats vilket har gjort det möjligt att tolka lagen och anpassa kraven till butiker.

Förbundet har även valt att kontrollera hygien, rengöring, temperatur, förvaring och separering vid malning av köttfärs eftersom detta kan ha samband med provresultaten.

Syfte

Syftet var att kontrollera butiker utifrån de krav som Södertörns miljö- och hälsoskyddsförbund har ansett som rimliga, i enlighet med förordning (EG) 2073/2005 och se om dessa följdes.

Vi ville också öka kunskapen hos verksamheterna och stärka förbundets kompetens om de regler som förordningen för mikrobiologiska kriterier omfattas av. Ett annat syfte var att ta fram arbetsverktyg till förbundet och även andra kommuner i form av en riskbaserad checklista. Målet var att inspektera alla butiker som malar kött i våra medlemskommuner och se hur många av de kontrollerade butikerna som uppfyllde kraven i förordningen gällande provtagningsparametrar och resultat.

Utöver kravet i förordningen EG nr 2073/2005 och rutiner som härrör till hanteringen så kontrollerades även spårbarheten då det finns utökade krav på nötfärs. Även viss del av märkningen på förpackningarna kontrollerades.

Metod

Inspektioner genomfördes på samtliga butiker i medlemskommunerna som maler köttfärs.

Södertörns miljö- och hälsoskyddsförbund har utarbetat bedömningsgrunder gällande förordning EG nr 2073/2005 bland annat utifrån livsmedelsverkets vägledningar samt den nya branschriktlinjen *Säker mat i din butik!*. Se bedömningsgrunderna i bilaga 1. Vid kontrollen förklarades vilka bedömningar som gjorts och vilka krav förbundet skulle ställa på verksamheterna.

Kontrollen utfördes som en bokad revision så att verksamheten hade möjlighet att förbereda relevant information och dokumentation. En checklista togs fram där fler kontrollområden, än mikrobiologiska kriterier, fanns med för att se om avvikelser på dessa kunde ha ett samband med eventuella dåliga provresultat. Vid revisionen kontrollerades verksamhetens provtagningsplan, senaste analysresultat samt övriga rutiner kring köttfärshantering. En okulär inspektion vid köttkvarnen gjordes där rutinerna kontrollerades i praktiken.

Läs mer om vilka områden och punkter som kontrollerades i checklistan (bilaga 1).

Resultat

Totalt har 13 verksamheter kontrollerats inom ramen för detta projekt.

Kontrollområde 2 - förvaring av kötträgen

Med avvikelse: 1

Utan avvikelse: 12

Kontrollområde 6 – rutin för rengöring av köttkvarnen

Med avvikelse: 0

Utan avvikelse: 13

Kontrollområde 8 – kylförvaring

Med avvikelse: 1

Utan avvikelse: 12

Kontrollområde 9 – personlig hygien

Med avvikelse: 0

Utan avvikelse: 13

Kontrollområde 12 – information/märkning

Med avvikelse: 1

Utan avvikelse: 12

Kontrollområde 13 – rutin för spårbarhet

Med avvikelse: 7

Utan avvikelse: 6

Ej kontrollerad: 1

Kontrollområde 14 - rutiner för EG nr 2073/2005 (mikrobiologiska kriterier)

Med avvikelse: 11

Utan avvikelse: 2

Det var sju butiker som inte tog tillräckligt många prover per år enligt förbundets bedömning. Utöver detta var det 4 butiker som inte uppfyllde förordningens krav. Detta berodde inte på att de hade förhöjda värden av de analyserade parametrarna utan på grund av att de inte tagit prover överhuvudtaget. Inga avvikande analyssvar kunde konstateras.

Slutsatser

Eftersom ingen av de kontrollerade verksamheterna hade avvikande analyssvar kunde inga samband ses till avvikelser inom de övriga kontrollområdena vid hanteringen.

Endast 2 av 13 verksamheter uppfyllde de krav som Södertörns miljö- och hälsoskyddsförbund har ansett som rimliga utifrån tolkningen baserad på förordningen, vilket kan anses vara få. De som har haft en provtagningsplan har generellt varit större butikskedjor som ofta har ett övergripande ansvar över sina butiker. Dock har förbundet inte alltid bedömt att den varit tillräcklig. De mindre butikerna har inte alltid känt till förordningen. Anledningen till att många har tagit felaktiga och, enligt förbundet, för få prover eller felaktiga parametrar kan bero på att det inte finns klara riktlinjer. Dessutom kan kraven uppfattas som svåra att förstå, främst i förordningen som inte är anpassad efter småskalig verksamhet. I branschriktlinjer och övrig information kan det vara svårt att hitta uppgifter och tolka dem på ett adekvat sätt.

Många hade dålig kunskap om provtagning, parametrar och provtagningsfrekvens vilket gör att Södertörns miljö- och hälsoskyddsförbund fortsätter att kontrollera och informera verksamheterna inom detta område.

Uppföljning

Alla butiker som anmält till förbundet att de maler köttfärs har kontrollerats inom ramen för detta projekt. Vid upptäckta brister, där varje enskild inspektör gjort bedömningen att en risk föreligger, har uppföljande kontroller gjorts kort tid efter första revisionen för att säkerställa att felet åtgärdats. Exempel på sådana brister är om rutin för spårbarhet saknades samt om köttet eller förpackningsmaterialet förvarades på ett sådant sätt att produkten kunde bli kontaminerad.

Övriga avvikelser enligt lagstiftningen kommer att följas upp vid nästa ordinarie kontroll under 2014, alternativt 2015. Ett exempel på det är där en mindre märkningsbrist noterades. Alla butiker som inte levde upp till kraven i förordning EG nr 2073/2005 har konsekvent följts upp kort tid efter första kontrollen.

Att kontrollera att butikerna följer sina provtagningsplaner, kontrollerar sina provresultat i enlighet med förordningen samt vidhåller goda rutiner vid hanteringen är något förbundet kontinuerligt gör genom ordinarie kontroller.

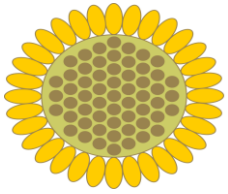
Den checklista som tagits fram kommer fortsättningsvis kunna användas som stöd om nya verksamheter öppnar eller redan befintliga ändrar sin hantering och börjar mala kött. Checklistan

kan även användas som stöd om andra verksamheter som omfattas av förordningen ska kontrolleras enligt kraven.

Nya märkningsföreskrifter träder/har trätt i kraft vilken gör att märkning bör och kommer kontrolleras vidare. Vi kommer att fortsätta att kontrollera spårbarheten då detta har visade sig vara en vanlig avvikelser.

Vi anser dock att det är en väldigt liten del som provtas, av all den köttfärs som produceras. Tjänliga provresultat betyder inte att samtliga partier är godkända. Därför är det viktigt provta köttfärsen med ett jämt intervall, eftersom konsekvensen av exempelvis EHEC (som finns inom gruppen E-coli) är så pass allvarlig.

Bilaga 1



SÖDERTÖRNS
MILJÖ- & HÄLSO-
SKYDDSFÖRBUND

Fokuslista Butik med köttantering/malning

Objekt: _____

Datum: _____

Representant för företaget: _____

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

Kontrollerade områden

2. Råvaror och förpackningsmaterial

Hur förvaras köttträgen?

Ett bra sätt för att behålla kylan är att förvara de tråg som ska användas i kyla eftersom rumsvarma tråg tillfälligt kan höja temperaturen.

6. Rengöring

Hur rengörs köttkvarnen och hur ofta?

Rekommendation rengöring

- *Ta isär kvarnhuset efter sista malningen.*
 - *Lägg delarna i blöt i ljummet vatten och diskmedel.*
 - *Diska alla delarna i varmt vatten och handdiskmedel.*
 - *Skölj med så hett vatten som möjligt.*
 - *Ta loss och gör rent matarbordet och matarstaven på samma sätt.*
 - *Köttkvarnens vanligaste bakteriefälla är längst inne i kröken. Gör rent där med diskborste.*
- Använd först ljummet och sedan varmt vatten och handdiskmedel. Skölj med ett vatten.*
- *Lägg alla delarna luftigt så att de torkar snabbt.*

8. Temperatur

Står köttkvarnen i ett kylt utrymme? *Max 4 grader.*

Om inte hur säkerställer man att köttet inte blir för varmt? *Kylkedjan får inte brytas.*

Är det tillräckligt kallt där köttet och köttfärsen förvaras (i butiken) och där den mals?

9. Personlig hygien

Handhygien vid malning, var tvättas händerna, är handtvättställ tillräckligt utrustat? Diskutera smycken, handskar och ovidkommande föremål ex kaffekoppar, mobiltelefoner, snusdosor osv.

Om handskar används hur ofta byts dessa?

Kan dörren öppnas utan att man vrider ner ett handtag?

12. Information

Detta ska finnas på märkningen:

vikt

kontaktuppgifter till butiken

beteckning (ex köttfärs av nöt)

sista förbrukningsdag

ursprung (=fött, uppväxt och slaktat. Är dessa inte samma ska uppgift om varje punkt finnas)

”styckat i”

referensnummer enligt: xxxxyyyyddmmaa där xxxx = slakterinumner; yyyy = styckningsanl.nr. dag-månad år för grovstyckningen)

I Sverige är de sista siffrorna i referensnumret dag-månad-år för grovstyckning. Referensnumret på utländskt kött kan vara ett batchnummer men numret är olika sammansatt i olika länder. Referensnumret finns på kartongen eller förpackningen.

13. Spårbarhet

Kan köttfärsförpackningen spåras till vilken köttbit som den är mald av?

Gör ett stickprov på ett köttfärspaket och be dem visa från vilken leverantör paketet kommer och vilket datum köttet kom in. Kolla så att referensnumret stämmer överens med följesedel eller dylikt. Kolla också så att de byter nummer vid olika malningar/batcher.

Hur länge och vilken information lagras? Räcker informationen för att spåra köttfärsen?

Är tiden tillräckligt lång? (ca 3 veckor med tanke på salmonellainkubation m marginal?)

14. Mikrobiologiska kriterier enligt 2073/2005 (nötkött samt blandfärs med mer än 50 %) finns provtagningsplan/rutin för provtagning? Ha den isf tillgänglig

- hur många ton kött mals per år? (avgör hur många prover som ska tas)

Frekvens av mikrobiologisk provtagning:

- 1 ggr/år vid malning av <2 ton butiksmald köttfärs/år.
- 2 ggr/år vid malning av 2 – 4 ton butiksmald köttfärs/år.
- 4 ggr/år vid malning av >4 ton butiksmald köttfärs/år.

- är hållbarheten satt längre än 24 timmar? Då ska provtagning ske på dessa parametrar:

Totalantal – 5 prover per tillfälle

salmonella – 5 prover per tillfälle (olika batcher och djurslag bör tas)

e.coli - 5 prover per tillfälle

Mals enbart svenskt kött? Isf kan provtagningsfrekvensen på salmonella minska med hälften.

- är hållbarhet satt till 24 timmar eller mindre? Då behöver provtagning enbart ske på dessa parametrar (alltså ej totalt antal):

e.coli - 5 prover per tillfälle

salmonella - 5 prover per tillfälle

- hur hanteras provresultaten? Be dem förklara vad senaste analysprotokollet visar.

Har de gränsvärden för de olika parametrarna och vet de vad som ska göras om värdena är höga?

Bedömningar för malet kött enligt förordningen:

Salmonella

Fritt i 10 g inget värde ska överstiga detta.

Totalantal aeroba bakterier (vid längre hållbarhet än 24 timmar)

Alla prov mindre än $5 \cdot 10^5$ cfu/g = tillfredställande

Om mindre än två (av de fem) proven är mellan $5 \cdot 10^5$ cfu/g och $5 \cdot 10^6$ cfu/g och resterande prov är mindre än $5 \cdot 10^5$ cfu/g = godtagbart

Om fler än två (av de fem) proven är mellan $5 \cdot 10^5$ cfu/g och $5 \cdot 10^6$ cfu/g eller om något prov är högre än $5 \cdot 10^6$ cfu/g = otillfredställande

E.coli

Alla prov mindre än $5 \cdot 10^5$ cfu/g = tillfredställande

Om mindre än två (av de fem) proven är mellan 50 cfu/g och 500 cfu/g och resterande prov är mindre än = 50 cfu/g = godtagbart

Om fler än två (av de fem) proven är mellan 50 cfu/g och 500 cfu/g eller om något prov är högre än 500 cfu/g = otillfredställande

Förbättringsmöjligheter kan ske genom förbättringar i processhygienen och förbättringar i urval och/ eller ursprung av råvaror (gällande parametrar för total antal samt e.coli).

Förslag på hur kontrollen kan gå till:

1. Ring för att boka tid för revisionen. Förklara vad kontrollen handlar om och be dem förbereda sig genom att ta fram eventuell provtagningsplan samt tidigare analysprotokoll. Förklara även att ni vill se hur själva malningen går till och om möjligt se själva malen innan den börjat användas (för att kontrollera rengöring).
2. Börja kontrollen genom att sitta ner och gå igenom rutinerna och titta på resultaten. Har de tagit så många prov som de ska? Och har det tagit på rätt parametrar? Kolla sedan vad svaren visar. Är resultaten i enlighet med förordningen? Fråga hur de hanterar analys svaren. Låt dem prata fritt! Är värdena höga för någon parameter måste åtgärder vidtas.
3. Gör in kontrollen. Titta extra på personlig hygien (fråga inte, utan titta själv). Gör lite olika temperaturmätningar (där malningsmaskinen står samt ute i butik där förpackningarna förvaras), kolla rengöring samt förvaring.
4. Avsluta med att titta på märkningen. Eventuellt kan foton tas och kontroll göras på kontoret. Var isf nogga med att kontrollera referensnumret på plats!