

Provtagningsaktiviteter 2019, livsmedel och dricksvatten

2017 tog livsmedelsgruppen fram ett förslag på treårig gemensam provtagningsplan för länet, se efterföljande dokument. Inför varje år fastställer styrgruppen vilka aktiviteter som ska genomföras kommande år.

Under 2018 genomförs projekten;

	Samordnande kommun
Kalla ätfärdiga livsmedel	Linköping
Tungmetaller i kosttillskott	Vadstena
Ecoli i hamburgare	Livsmedelsverket (SLV tog fram ett liknande projekt som vi planerat för, så intresserade kommuner medverkar i stället i det.)

Vid handläggartreffar under hösten har arbetsgruppen stämt av möjligheterna kring vilka kommuner som kan samordna respektive aktivitet och utifrån det tagit fram följande förslag på aktiviteter och samordnande kommuner 2019.

	Förslag på samordnande kommun
Odeklarerade allergener skola och omsorg, sida 11	Ätvidaberg, behövs ytterligare någon mer, Norrköping?
Tillagat ris, varmhållet och nedkylt, inklusive sushiris, sida 15	Motala
Dricksvatten, tillfällig försörjning från tank, sida 19	Linköping
Dricksvatten uran, sida 14	Norrköping och Söderköping

Gemensam provtagningsplan för livsmedelskontrollen i Östergötland

Bakgrund

MÖTA (Miljösamverkan Östergötland) arbetar för en ökad samverkan mellan kommunerna i Östergötland. Livsmedelskontrollen ingår som en aktiv del i MÖTA och i nätverket deltar både chefer och inspektörer.

För att kunna dra slutsatser av provtagning behövs ett tillräckligt antal prover vilket kan vara svårt för en enskild kommun att genomföra. Gemensamma aktiviteter i länet underlättar både genomförandet av provtagningen och ger ett tillräckligt underlag för slutsatser.

Syfte/Mål

Syftet är att ta fram provtagningsaktiviteter som kan genomföras av kommunerna i Östergötland och öka samarbetet mellan länets kommuner. En gemensam provtagningsplan underlättar för kommunerna att använda provtagning som kontrollmetod.

Miljökvalitetsmål/miljöåtaganden/livsmedelsmål som berörs

Projektet berör det nationella inriktningsmålet *Kontrollen är riskbaserad både när det gäller säkerhet och redlighet.*

Genomförande

En arbetsgrupp bestående av representanter från Linköpings-, Norrköpings-, Vadstena- och Motala kommun har under våren 2017 arbetat fram ett förslag på provtagningsaktiviteter för tre år framåt i tiden. Styrgruppen för MÖTA har sedan beslutat att följande provtagningsaktiviteter ska genomföras:

2018

- Mikrobiologisk kvalitet på kalla ätbara livsmedel som tillverkats i Östergötland RH
- Ehec-E-coli i hamburgare/kebab/kött SP
- Förekomst av tungmetaller i kosttillskott RH, LS
- Tillfällig försörjning av dricksvatten (löpande) LS

2019

- Mikrobiologisk kvalitet på tillagat ris, pH på sushiris och *Bacillus cereus* i ris. RE
- Förekomst av odeklarerade allergener i livsmedel inom skola och omsorg RE
- Redlighet köttslag SP
- Tillfällig försörjning av dricksvatten (löpande)

2020

- Mikrobiologisk kvalitet på salladsbuffé i servering och handel. RH
- Kartläggning av mikrobiologisk kvalitet av nedkylda livsmedel RH
- Halt av A-vitamin i kosttillskott. SP
- Uran i dricksvatten LS
- Tillfällig försörjning av dricksvatten (löpande)

Dessa kan tillsammans med Livsmedelsverkets årliga provtagningsprojekt utgöra kommunens provtagningsplan. I livsmedelsverkets provtagningsprojekt väljer varje kommun om de vill delta och livsmedelsverket ansvarar för sammanställningen av resultatet.

Projektorganisation (ca antal personer som behövs)

Varje provtagningsaktivitet behöver löpande planeras och samordnas av utsedd kommun. Dessa utses av arbetsgruppen.

Den löpande planeringen och samordningen omfattar:

- Fastställa projektplan (Gå igenom befintligt förslag och se om det behöver revideras.)
- Skicka ut information om att projektet startar
- Samla in provresultat.
- Sammanställ provresultat och skriv rapport.

Uppgifter för revideringsgruppen:

- Kontakta labbet för ta fram lämpligt material (projektkod och följesedel) samt överenskommelse om kostnad.
- Göra revidering som är klar senast innan sista styrgruppsmötet inestående år.

Planen revideras årligen i oktober innan sista styrgruppsmötet där den fastställs. MÖTA styrgrupp fördelar ansvaret för genomförande av projekten på kommunerna för det kommande året. MÖTA arbetsgrupp livsmedel sammansätter även en projektgrupp som gör revideringen det kommande året.

Rapportering av resultat

Inrapportering av resultaten från provtagningsaktiviteten kommer att ske löpande via webformulär. Varje prov rapporteras in separat på ett webformulär. De aktuella webformulären listas under respektive provtagningsaktivitet.

Sammanställning

Enskilda sammanställningar efter varje projekt avslutats samt en gemensam sammanställning i början av varje år med en mer övergripande sammanställning och diskussion.

En sammanställning av resultatet från de enskilda provtagningsaktiviteterna kommer att göras av de inspektörer som är ansvariga den aktiviteten.

Media

Inför varje aktivitet tar arbetsgruppen ställning till eventuellt pressmeddelande.

Kontakt

Vid generella frågor gällande provtagningsplanen kontakta projektgruppen:

Sofia Palo	sofia.palo@motala.se	0141-225184
Lisa Svensson	lisa.m.svensson@vadstena.se	0143-15082
Rickard Enlund	rickard.enlund@norrkoping.se	011-151431
Renate Hagelin	renate.hagelin@linkoping.se	013-206247

Vid frågor gällande en specifik provtagningsaktivitet, kontakta respektive aktivitetens kontaktperson.

Förslag på prioritering

1. Mikrobiologisk kvalitet på kalla ätfärdiga livsmedel som tillverkats i Östergötland (prel. Linköping)
2. Förekomst av E-hec i Hamburgare/kebab/kött (Prel. Norrköping)
3. Redlighet köttslag
4. Förekomst av odeklarerade allergener i livsmedel inom skola och omsorg. (Prel. Motala)
5. Förekomst av tungmetaller i kosttillskott (prel. Vadstena)
6. Uran i dricksvatten (Prel. Finspång)
7. Mikrobiologisk kvalitet på tillagat ris, pH på sushiris och *Bacillus cereus* i ris.
8. Kartläggning av mikrobiologisk kvalitet av nedkylda livsmedel
9. Halt av A-vitamin i kosttillskott.
10. Tillfällig försörjning av dricksvatten (löpande)
11. Mikrobiologisk kvalitet på salladsbuffé i servering och handel.

Bilaga 1. Förslag på projektplaner

Mikrobiologisk kvalitet på kalla ätfärdiga livsmedel som tillverkats i Östergötland

Syfte

Undersöka om hygien vid produktion av ätfärdiga livsmedel i Östergötland är tillräckligt bra för att förebygga smittspridning av norovirus. Operativt mål nr 6.

Beskrivning

Ätfärdiga livsmedel (smörgåsar, sallader) som produceras i Östergötland kommer att provtas, det kan ske både hos producenten men även försäljningsställen om det sker på annan plats. Både förpackade och oförpackade livsmedel är aktuella. Provtagningen görs vid kontroll av verksamheten där rutinerna för personlig hygien kontrolleras. Föreligger uppenbara brister tas inget prov. Totalt tas cirka 50 prover i hela länet, cirka 5-15 st. per kommun. Proverna tas förslagsvis under en begränsad period.

Förslag på provtagningsinstruktion

1. Ta med:
 - a. Fryspåsar och provburkar
 - b. Kylväska
 - c. Isklampar
 - d. Märkningsetiketter
 - e. Märkningspenna
 - f. Maskeringstejp eller liknande
 - g. Buntband
 - h. Följesedlar
2. Kontrollera rutiner för personlig hygien så verksamheten kan visa att de förebygger kontaminering av livsmedlen vid beredning. Både vid beredning och enbart försäljning ska rutiner för att säkerställa kylkedjan finnas om förvaring sker längre än 2 timmar. Fråga hur länge de anser att produkterna är säkra att äta om detta inte framgår på annat sätt. Hos tillverkare, fråga om de har en egen provtagningsplan och hur den ser ut i så fall.
3. Kan verksamheten visa att har lämpliga rutiner för personlig hygien och om det är möjligt det går att observera att de följer dem så kan ett prov väljas ut. Ta provet utan att vidröra det med händerna (låna tång om verksamheter använder det eller använt annat sterilt verktyg eller plocka upp med en påse som sen vänds ut och in), lägg i lämpligt kärl om livsmedlet är oförpackat, förpackade livsmedel läggs i påse som förseglas med buntband.
4. Fråga verksamheten om de vill ha ett referensprov. Om de vill det packa dem på samma sätt som provet du ska ta med.
5. Märk proven och försegla dem så de inte går att öppna utan att det syns.
6. Lägg provet i kylväskan och fyll i följesedeln.
7. Be VU skriva under följesedeln.
8. Lämna eller skicka proven samt följesedeln till labbet. Ta gärna en kopia av följesedeln först.
9. När provsvaret kommer, fyll i webbenkäten med resultaten samt meddela VU.

Viktigt att kontrollera vid provtagningstillfället

Om verksamheten vill ha ett referensprov. När bäst före datumet är.

Analyser som ska göras

- Listeria (kriterier finns)
- Salmonella (kriterier finns)
- Totalantal aeroba
- Bacillus cereus
- Koagulaspositiva stafylokocker
- E-coli

Gränsvärden

- Listeria fritt i 25 g hos tillverkaren och 100 CFU per gram i handel under hållbarhetstiden.
- Salmonella fritt i 25 g
- Totalantal aeroba
- Bacillus cereus
- Koagulaspositiva stafylokocker
- E-coli

Åtgärder vid överskridet gränsvärde

Information till företaget om att de behöver se över sina rutiner samt omprov.

Ansvarig kommun

Inrapportering och kontaktperson

Kostnad

Ca 650 kr per prov

Övrigt

Är den del av det operativa målet nr 6 för livsmedelskontrollen. Inga analyser för norovirus kommer att göras på grund av kostnaden men några av de mikroorganismer som kommer att analyseras fungerar som indikatorer för human kontaminering så förekommer dessa är risken att även norovirus hade kunna påvisats om personen som kontaminerat livsmedlet varit smittad.

Undersökning av förekomst av E-hec i hamburgare, kebab, råbiff, tartar

Syfte

Syftet är att undersöka förekomsten av E-hec och/eller fekal förorening i rätter med malet och hackat kött. Kan ingå i operativt mål nr 5.

Beskrivning

Provtagning kan utföras på alla typer av restauranger, kravet är att de serverar mat av malet eller hackat kött och även serverar denna rare-medium rare. Prov kan förslagsvis tas på hamburgare, egentillverkad kebabstock, råbiff eller tartar. Provtagning görs vid kontroll av verksamheten. Har verksamheten uppenbara brister i sina rutiner görs ingen provtagning. Hela länet förväntas kunna ta mellan 10-20 prover, där flest prov tas i de större kommunerna. Provtagning kan ske under hela året och kombineras med redlighetskontrollen.

Förslag på provtagningsinstruktion

1. Ta med:
 - a. Fryspåsar och provburkar
 - b. Kylväska
 - c. Isklampar
 - d. Märkningsetiketter
 - e. Märkningspenna
 - f. Maskeringstejp eller liknande
 - g. Buntband
 - h. Följesedlar
2. Kontrollera rutiner för personlig hygien så verksamheten kan visa att de förebygger kontaminering av livsmedlen vid beredning. Fråga hur deras rengöringskontroll ser ut. Fråga även om deras leverantörer och var köttet kommer ifrån.
3. Ta provet utan att vidröra det med händerna (låna tång om verksamheter använder det eller använt annat sterilt verktyg), lägg i lämpligt kärl om livsmedlet är oförpackat, förpackade livsmedel läggs i påse som förseglas med buntband.
4. Fråga verksamheten om de vill ha ett referensprov. Om de vill det packa dem på samma sätt som provet du ska ta med.
5. Märk proven och försegla dem så de inte går att öppna utan att det syns.
6. Lägg provet i kylväskan och fyll i följesedeln (förbered på kontoret så långt det går).
7. Be VU skriva under följesedeln.
8. Lämna eller skicka proven samt följesedeln till labbet. Ta gärna en kopia av följesedeln först.
9. När provsvaret kommer, fyll i webbenkäten med resultatet samt meddela VU.

Viktigt att kontrollera vid provtagningsstillfället

Kontrollera rutinerna kring tillagning, personlig hygien och rengöring av köttkvarnar/skärmaskiner.

Analyser som ska göras

- E-hec (E-coli O157)
- E-coli

Gränsvärden

- E-coli: Ej påvisad i 25 g enligt kommissionens förordning (EG) nr 2073/2005 om mikrobiologiska kriterier.

Åtgärder vid överskridet gränsvärde

Kommunikation med företaget och förbud att servera livsmedel rare-medium rare tills dess att ett omprov visar ett tjänligt provresultat.

Ansvarig kommun

Inrapportering och kontaktperson

Kostnad

Ca 871 kr/ prov E-coli O157 + sättningsavgift 260 kr + ca 80 kr för E-coli = ca 1040 kr

Övrigt

Redlighet köttslag

Syfte

Syftet är att undersöka om produkten som saluförs motsvarar de förväntningar kunden har på produkten (ex. 100 % nöt/ högrev).

Beskrivning

Provtagning sker på restauranger/ caféer där någon form av reklam för en köttprodukt sker.

Förslag på provtagningsinstruktion

1. Ta med:
 - a. Fryspåsar och provburkar
 - b. Kylväska
 - c. Isklampar
 - d. Märkningsetiketter
 - e. Märkningspenna
 - f. Maskeringstejp eller liknande
 - g. Buntband
 - h. Följesedlar
2. Kontrollera rutiner för inköp och be att få se på fakturor/följesedlar. Fråga även om deras leverantörer och var köttet kommer ifrån.
3. Ta provet utan att vidröra det med händerna (det är inte lika viktigt i detta fall som om provtagning på mikrobiologi, men det är lika bra att vara försiktig) förpackade livsmedel läggs i påse som förseglas med buntband. Är det ett homogent köttstycke som provtas behövs bara 100 g.
4. Fråga verksamheten om de vill ha ett referensprov. Om de vill det packa dem på samma sätt som provet du ska ta med.
5. Märk proven och försegla dem så de inte går att öppna utan att det syns.
6. Lägg provet i kylväskan och fyll i följesedeln (förbered detta på kontoret så långt det går).
7. Be VU skriva under följesedeln.
8. Lämna eller skicka proven samt följesedeln till labbet. Ta gärna en kopia av följesedeln först.
9. När provsvaret kommer, fyll i webbenkäten med resultaten samt meddela VU.

Viktigt att kontrollera vid provtagningsstillfället

Finns det belägg att tro att fusk förekommer? Finns det möjlighet att blanda i annat kött (d.v.s. finns det annat kött tillgängligt i kyl/ frys)?

Analys som ska göras

OXPROT

Gränsvärden

När vi gör en proteinanalys får vi ett resultat som talar om hur mycket av det proteinet som finns i produkten.

Åtgärder vid överskridet gränsvärde

För låg andel protein bedöms vara en avvikelser. Företaget ges möjlighet att redovisa vad som har hänt. Kan de ge en förklaring till resultatet?



Ansvarig kommun

Inrapportering och kontaktperson

Kostnad

931 kr + sättningsavgift 260 kr

Övrigt

Förekomst av odeklarerade allergener i livsmedel inom skola och omsorg

Syfte

Kontroll av förekomst av allergener som mjölkprotein, äggprotein och gluten i färdiglagad mat i skola och omsorgsverksamhet.

Beskrivning

Provtagning sker på färdiglagad mat som enligt uppgift ska vara fri från angivna allergener. Verksamheter som berörs är tillagningskök med känsliga konsumentgrupper d.v.s. förskola, skola och äldreomsorg. Varje kommun väljer själv antal verksamheter. Det får gärna vara en spridning på verksamheter med både kommunala och privata huvudmän. Antal prov: 1-3 prov per kök, beroende på hur många av allergenerna som maträtten innehåller (innehåller maträtten alla tre allergenerna = 1 prov). Kontakt tas med köket i förväg för att ta reda på om det finns lagad mat utan aktuella allergener och att det också säkert ska finnas tillräckligt med mat att ta prov på. Observera att maträtten ska vara en naturlig del av kökets verksamhet, det ska finnas en mottagare till maten. Provtagning kan ske under terminerna.

Förslag på provtagningsinstruktion

Provtagning sker enligt laboratoriets instruktioner. Då det inte är ett mikrobiologiskt prov bör en viss frihet vad det gäller provmaterial som burk, verktyg osv kunna tillåtas. Eventuellt kan infrysning av prov ske för gemensam leverans till labbet men detta behöver kollas upp.

Viktigt att kontrollera vid provtagningsstillfället

Kontroll av under vilka förhållanden maten har tillagats. Särskild plats för tillagning av specialkost? Särskild utrustning/verktyg? Metall eller träredskap? Ta reda på recept och vilka ingående råvaror som har använts för att tillaga maträtten. Dokumentera ingrediensförteckningarna på ingående råvaror, ta bilder!

Analyser som ska göras

Analys på förekomst av allergener avseende mjölkprotein, äggprotein och gluten.

Gränsvärden

- Glutenfri - högst 20 mg gluten/kg genom kommissionens genomförandeförordning (EU) nr 828/2014 om krav på tillhandahållandet av information till konsumenterna om frånvaro eller reducerad förekomst av gluten i livsmedel.
- Mjölprotein ca 5 mg protein/kg (bör kollas upp)
- Ägg ca 2 mg protein/kg (bör kollas upp)

(“Provtagning av allergikost och fri från produkter”, Stockholms stad 2011)

Åtgärder vid överskridet gränsvärde

Provet bedöms som en avvikelse och företaget får redovisa vilka åtgärder de tänker vidta. Företaget tar ett nytt prov, alternativt utför kontrollmyndigheten uppföljande provtagning.

Ansvarig kommun

Inrapportering och kontaktperson

Kostnad: 569 kr/allergen

Övrigt

Förekomst av tungmetaller i kosttillskott

Syfte

Undersöka om kosttillskott innehåller tungmetaller i mängder som överstiger gränsvärdena för bly, kadmium och kvicksilver.

Beskrivning

Växtbaserat kosttillskott, t.ex. kosttillskott med Omega3 som är gjord på alger, kosttillskott med vitamin D som är gjord på lav. Tidigare provtagningar har visat att råvaror från Asien, framför allt China, har innehållit tungmetaller. Det har då rört sig om bantningsmedel, prestationshöjande medel samt Ayurveda-preparat och medel av traditionell kinesisk medicin. Provtagning sker främst hos importörer och tillverkare men även i butik i de kommuner som inte har någon av dessa. Ev. samarbete mellan kommunerna så att inte samma produkt provtas flera gånger. Det bör göras en grundlig förundersökning för att välja ut lämpliga produkter att rikta in sig på. Antal prov per kommun: 1-4 stycken. Provtagningen kan ske när som helst under året. Kolla upp hur stor mängd som måste provtas.

Förslag på provtagningsinstruktion

1. Provtagningen sker av förpackat kosttillskott som förvaras i rumstemperatur. Ta med påsar och buntband, märkpenna, följesedlar.
2. Fråga verksamheten om de vill ha ett referensprov.
3. Märk proven och försegla så det inte går att öppna utan att det syns.
4. Fyll i följesedeln. Be VU skriva under.
5. Ta kopia av följesedeln och skicka till/lämna på labbet.
6. När provsvaret kommer, fyll i webbenkäten med resultaten samt meddela VU.

Viktigt att kontrollera vid provtagningsstillfället

Vid provtagningsstillfället undersök om företaget gör egna analyser av innehållet i produkten/eller beställer det från tillverkaren/råvaru-leverantören.

Analyser som ska göras

- Bly
- Kadmium
- kvicksilver

Gränsvärden

Kommissionens förordning (EG) nr 1881/2006 om fastställande av gränsvärden för vissa främmande ämnen i livsmedel, kontrollwiki

- Bly: 3 milligram/kg produkt
- Kadmium: 1 milligram/kg produkt
- Kviksilver: 0,1 milligram/kg produkt

Åtgärder vid överskridet gränsvärde

Saluförbud

Ansvarig kommun

Inrapportering och kontaktperson

Kostnad

Bly: 260 + 387+ 545 kr

Kadmium: 260 + 387+ 545 kr

Kvicksilver: 260 + 387+1045 kr

Övrigt

Uran i dricksvatten

Syfte

Undersöka dricksvatten för att se om gränsvärdena för uran överskrids.

Beskrivning

Dricksvatten från bergboreade brunnar, t ex i områden med alun-skiffer. 3-4 prov per kommun, 35 prov totalt. Kan utföras under hela året.

Förslag på provtagningsinstruktion

1. Ta med:
 - a. Provburkar
 - b. Kylväska
 - c. Isklampar
 - d. Märkningsetiketter
 - e. Märkningspenna
 - f. Maskeringstejp eller liknande
 - g. Buntband
 - h. Följesedlar
 - i. Termometer
2. Ta provet på vatten som tappas från kran hos användare. Ta på samma sätt som användaren tar vattnet (spola tills det blir kallt).
3. Mät temperaturen på vattnet.
4. Lägg provet i kylväskan och fyll i följesedeln.
5. lämna eller skicka provet samt följesedeln till labbet. Ta gärna en kopia av följesedeln först.
6. När provsvaret kommer, fyll i webbenkäten med resultatet samt meddela VU.

Viktigt att kontrollera vid provtagningsstillfället

Analyser som ska göras

Gränsvärden

Åtgärder vid överskridet gränsvärde

Ansvarig kommun

Inrapportering och kontaktperson

Kostnad

Övrigt

Mikrobiologisk kvalitet på tillagat ris, pH på sushiris och bacillus cereus i ris

Typ av produkt

Sushiris och varmhållet eller nedkylt ris.

Beskrivning

Provtagning sker på sushirestauranger och andra restauranger. Det kan vara lämpligt att ta 1-4 prov per kommun. Provtagning kan vara aktuell under hela året. Proverna skulle kunna tas under en begränsad tidsperiod för att få likvärdiga förhållanden.

Analys och gränsvärden

- Sushiris, pH, <4,5 är ok, över = otillfredsställande
- Varmhållet eller nedkylt ris, Bacillus cereus, $\geq 10^5$ CFU/g = otillfredsställande (kolla upp)

Kostnad

Ca 448 kr per prov

Kartläggning av mikrobiologisk kvalitet av nedkylda livsmedel

Syfte

Kartlägga förekomst och halt av toxin och sporbildande bakterier i nedkylda livsmedel.

Beskrivning

Insamling av prover av nedkylda livsmedel där vi enligt tillgänglig information inte misstänker att nedkylningen gått till på olämpligt sätt. Framförallt livsmedel som kylts ner på andra sätt än i mycket effektiva blastchillers som fryser maten på en timme eller två. Typ av livsmedel kan vara såser, tillagat kött, olika gratänger, lasagne, potatismos mm. innan provinsamling får verksamheten redovisa hur livsmedlet har kylts ner vilket antecknas och sparas. Alla verksamheter som regelbundet kyler ner livsmedel för att använda vid annat tillfälle, exempelvis pizzerior, restauranger mm. Totalt samlas ca 100 prover in. Provtagning sker under en begränsad period.

Förslag på provtagningsinstruktion

1. Ta med:
 - a. Provflaskor
 - b. Kylväska
 - c. Isklampar
 - d. Märkningsetiketter
 - e. Märkningspenna
 - f. Följesedlar
2. Kontrollera och notera rutiner för nedkylning. Livsmedlen ska rimligtvis ha kommit ned till 8 grader inom 4 timmar från avslutad tillagning. Vi kräver inte att de har gjort temperaturkontroller men har de gjort detta notera tid och temperatur som de har uppmätt.
3. Kan verksamheten redovisa för ett tillvägagångssätt som verkar rimligt kan ett prov tas. Ta provet i den delen av livsmedlet där nedkylningen rimligtvis tagit längst tid. Ta provet utan att vidröra det med händerna (låna tång om verksamheter använder det eller använt annat sterilt verktyg eller plocka upp med en påse som sen vänds ut och in), lägg i lämpligt kärl.
4. Fråga verksamheten om de vill ha ett referensprov. Om de vill det packa dem på samma sätt som provet du ska ta med.
5. Märk proven och försegla dem så de inte går att öppna utan att det syns.
6. Lägg provet i kylväskan och fyll i följesedeln.
7. Be VU skriva under följesedeln.
8. Lämna eller skicka proven samt följesedeln till labbet. Ta gärna en kopia av följesedeln först.
9. När provsvaret kommer, fyll i webbenkäten med resultaten samt meddela VU.

Viktigt att kontrollera vid provtagningsstillfället

Kontrollera att nedkylningsrutinen verkar rimlig.

Om verksamheten vill ha ett referensprov.

Analyser som ska göras

- Bacillus cereus

- Clostridium perfringens
- Koagulaspositiva stafylokker
- Totalantal

Gränsvärden

Åtgärder vid överskridet gränsvärde

Ansvarig kommun

Inrapportering och kontaktperson

Kostnad

Ca 330 kr per prov

Övrigt

Halt av A-vitamin i kosttillskott.

Syfte

Syftet är att undersöka att märkningen på förpackningarna stämmer.

Beskrivning

Vitamin A behövs för att syn, hud och slemhinnor ska fungera normalt. Vitamin A har en grundläggande betydelse för utveckling, tillväxt och differentiering av embryot under den tidigaste delen av graviditeten, för att fostret ska utvecklas normalt och få en fullgod syn. Lindrig brist kan ge nattblindhet och allvarlig brist ger nedsatt motståndskraft mot infektioner. Brist på vitamin A förekommer i princip inte i Sverige idag. Även för stora doser av vitamin A är skadligt. Därför är det viktigt att dosen inte heller är större än vad som anges på förpackningen.

Provtagning kan göras på alla verksamheter som säljer/tillverkar vitamin A, t.ex. apotek, butiker som säljer kosttillskott samt tillverkare. Provtagning kan ske när som helst på året. Eftersom det inte är beroende av kyla och har en lång hållbarhetstid kan kommunerna välja, om de tar fler prover, att samla ihop proverna innan de skickas till laboratorium. Antal prov som är lämpligt att ta: 1-3 st./ kommun.

Förslag på provtagningsinstruktion

Prov kommer att tas i konsumentförpackning om minst 300 g. Fota näringsdeklarationen innan ni skickar in på analys. Eftersom produkten inte är känslig kan provtagning ske utspritt och inskickning ske samlat. Det kan vara bra att ringa labbet så de vet att en större mängd prov är på väg.

Viktigt att kontrollera vid provtagningsstillfället

Analyser som ska göras

Beställningskod VITA (Alcontrol)

Gränsvärden

Det finns i dagsläget (2017) inga gränsvärden på vitamin A. Här gäller istället det företaget anger i sin information på etiketten. Ansvarig kommun får fundera på hur stor felmarginal det får finnas.

Åtgärder vid överskridet gränsvärde

Avvikelse mot informationsförordningen. Beroende på hur "mycket" fel det är kan sanktionerna se olika ut. Kontakta den kommun som har kontrollen på aktuell tillverkare/ importör/ huvudkontor.

Ansvarig kommun

Inrapportering och kontaktperson

Kostnad

1823 kr + sättningsavgift

Övrigt

Tillfällig försörjning av dricksvatten (löpande)

Syfte

Kontrollera att vattenkvaliteten är tillräckligt bra när man använder tillfälliga vattentankar vid t ex läckklagning.

Beskrivning

Dricksvatten. Registrerade verksamheter. Uppmana verksamheterna att informera om när de sätter ut tankar. Provtagningen utförs när det är lämpligt/aktuellt. 1-2 prov/kommun. 20 st. i länet.

Förslag på provtagningsinstruktion

1. Ta med:
 - a. Fryspåsar och provburkar
 - b. Kylväska
 - c. Isklampar
 - d. Märkningsetiketter
 - e. Märkningspenna
 - f. Maskeringstejp eller liknande
 - g. Buntband
 - h. Följesedlar
 - i. Termometer
2. Ta provet på vatten som tappas ut från tanken. Ta på samma sätt som vattenkunderna tar vattnet (utan att spola).
3. Mät temperaturen på vattnet
4. Lagg provet i kylväskan och fyll i följesedeln.
5. Lämna eller skicka proven samt följesedeln till labbet. Ta gärna en kopia av följesedeln först.
6. När provsvaret kommer, fyll i webbenkäten med resultaten samt meddela VU.

Viktigt att kontrollera vid provtagningsstillfället

Ställ frågor, t ex:

1. Hur ofta fyller ni på vatten i tanken?
2. Hur lång tid har det provtagna vattnet funnits i tanken?
3. Står tanken i sol eller skugga?
4. Hur undviker man sabotage? Lås på luckan...?
5. Hur ser rengöringsrutinerna ut?
6. Var hämtas vattnet?
7. Tar VU några vattenprov? (Enligt föreskrifterna ska det göras en gång i veckan.)

Analys som ska göras

Mikrobiologisk normalundersökning hos användare: Långsamväxande bakterier, odlingsbara mikroorganismer, E-coli, Koliforma bakterier

Gränsvärden

- Långsamväxande bakterier 5000 antal/ml
- Odlingsbara mikroorganismer 100 antal/ml
- E-coli påvisad - (vattnet blir otjänligt)

- Koliforma bakterier påvisad

Åtgärder vid överskridet gränsvärde

Sanktion om att verksamheten måste åtgärda.

Ansvarig kommun

Inrapportering och kontaktperson

Kostnad

Övrigt

Mikrobiologisk kvalitet på salladsbufféer i servering och handel

Syfte

Undersöka den mikrobiologiska kvalitén på salladsbufféer.

Beskrivning

Prover tas på alla typer av salladsbufféer såväl hos restauranger som på butiker. Cirka 5-15 stycken prov per kommun. Proverna tas förslagsvis under en begränsad period.

Förslag på provtagningsinstruktion

1. Ta med:
 - a. Fryspåsar och provburkar
 - b. Kylväska
 - c. Isklampar
 - d. Märkningsetiketter
 - e. Märkningspenna
 - f. Maskeringstejp eller liknande
 - g. Buntband
 - h. Följesedlar
2. Mät temperaturen. Förvaras produkterna längre än 2 timmar i buffén ska kylvaror hålla max 8 grader. Hänsyn måste tas om produkterna precis ställts fram om de är tillverkade av konserver eller annat som förvarats i rumstemperatur. Ta gärna prov från sådant som varit framme under minst någon timme.
3. Uppfylls ovanstående kriterium; välj en eller två produkter att ta prov på. Undvik livsmedel då bakterier normalt inte kan växa (som inlagda eller väldigt sura produkter). Ta provet utan att vidröra det med händerna och lägg i provtagningsburk. Låna tång om verksamheter använder det eller använt annat sterilt verktyg alternativt använd en påse som sen vänds ut och in.
4. Fråga verksamheten om de vill ha ett referensprov. Om de vill det packa dem på samma sätt som provet du ska ta med.
5. Märk proven och försegla dem så de inte går att öppna utan att det syns.
6. Lägg provet i kylväskan och fyll i följesedeln.
7. Be VU skriva under följesedeln.
8. Lämna eller skicka proven samt följesedeln till labbet. Ta gärna en kopia av följesedeln först.
9. När provsvaret kommer, fyll i webbenkäten med resultaten samt meddela VU.

Viktigt att kontrollera vid provtagningsstillfället

Om verksamheten vill ha ett referensprov.

Analys som ska göras:

- Listeria (kriterier finns)
- Salmonella (kriterier finns)
- Totalantal aeroba
- Bacillus cereus
- Koagulaspositiva stafylokocker
- E-coli

Gränsvärden

- Listeria fritt i 25 g hos tillverkaren och 100 CFU per gram i handel under hållbarhetstiden.
- Salmonella fritt i 25 g
- Totalantal aeroba
- Bacillus cereus
- Koagulaspositiva stafylokocker
- E-coli

Åtgärder vid överskridet gränsvärde

Information till företaget om att de behöver se över sina rutiner samt omprov.

Ansvarig kommun

Inrapportering och kontaktperson

Kostnad

Ca 650 kr per prov

Övrigt

Inga analyser för norovirus kommer att göras på grund av kostnaden men några av de mikroorganismer som kommer att analyseras fungerar som indikatorer för human kontaminering så förekommer dessa är risken att även norovirus hade kunna påvisats om personen som kontaminerat livsmedlet varit smittad.

Bilaga 2 Mall Rapport

Rubrik

Syfte och metod

Deltagande kommuner

Resultat

Diskussion

Bilaga 3 Tidsplan