

Provtagningarna som en del av butikens egenkontroll

I butiker där verksamheten omfattar hantering av oförpackade lättfördärliga livsmedel (t.ex. skivning, filering, styckning, marinerings), tillverkning (t.ex. kokning eller stekning, uppvärmning, rökning, tillverkning av sallader etc.) för serviceförsäljningen och/eller tillverkning av is ska provtagningar och undersökningar ingå i egenkontrollen. Butiken kan själv genomföra provtagningen av egenkontrollen eller ingå avtal med ett godkänt laboratorium (<https://www.ruokavirasto.fi/sv/laboratorietjanster/laboratorier-godkanda-av-livsmedelsverket/livsmedelslaboratorier/>). I samband med tillsynen gör övervakaren en bedömning av butikens provtagningsplan och dess genomförande. Noggrannare anvisningar för undersökningar och antalet prover framgår av tabellen i slutet av anvisningarna. Ändringar i antalet provtagningar förutsätter en överenskommelse med övervakaren.

Bestämmelser om livsmedelstillverkarens skyldighet att ta prover i egenkontrollen finns i EU:s förordning om mikrobiologiska kriterier. Livsmedelsverket har utarbetat anvisningar för tillämpningen av EU-förordningen om mikrobiologiska krav för livsmedel (4095/04.02.00.01/2020/3). Anvisningen finns tillgänglig på Livsmedelsverkets webbplats på adressen <https://prod-ruokavirastofin.solitaonline.fi/globalassets/tietoa-meista/asiointi/opaat-ja-lomakkeet/yritykset/elintarvikeala/elintarvikealan-opaat/sv/mikrobiologiska-krav-for-livsmedel-anvisningarna-for-foretagare.pdf> och bilagan om serveringsställen <https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/tietoa-meista/asiointi/opaat-ja-lomakkeet/yritykset/elintarvikeala/elintarvikealan-opaat/sv/bilaga-9-detaljhandelsstallen.pdf>.

Utöver vad som anges i denna anvisning kan butiken också bli föremål för andra provtagningskrav beroende på hur butiken fungerar. Exempelvis kan hållbarhetsstudier krävas, om man tänker ange en lång hållbarhetstid för produkten. Det finns en separat anvisning för lokaler där fisk säljs eller hanteras.

Undersökning av is

Kvaliteten på den is som tillverkas i en livsmedelsbutik och som kommer i kontakt med ett livsmedel eller som används vid tillverkning av ett livsmedel ska undersökas en gång om året. Isprovet analyseras för *Escherichia coli*, koliforma bakterier och intestinala enterokocker.

Listeria monocytogenes-undersökningar av livsmedel

Livsmedelsprover tas för mikrobiologiska undersökningar av lättfördärliga livsmedel som tillverkats i butiken och som är avsedda att ätas som sådana och i vilka *Listeria monocytogenes* kan växa och vilkas **försäljningstid är 5 dygn eller längre**. Lättfördärliga livsmedel kräver kylförvaring och sådana livsmedel är t.ex. färska sallader, fyllda bröd, gravad fisk, varmrökt fisk, färdigmat osv.

Prover av finskt malet kött och köttberedningar

Det är nödvändigt att ta livsmedelsprover av finskt malet kött och köttberedningar som tillverkats i butiken, när tillverkningsmängden överstiger 10 000 kg/år

Prover av utländskt malet kött och köttberedningar

Livsmedelsprover tas från varje parti malet kött, köttberedningar, köttberedningar av fjäderfä och köttprodukter av fjäderfäkött som butiken tillverkat av utländskt kött. I köttberedningar är köttet styckat och kryddat/marinerat. Fjäderfäköttprodukter är t.ex. förkokta eller förstekta. Fem delprover tas från samma parti.

Provtagning på ytor

Mikrobiologiska yhygienprover tas på ytor som är i direkt kontakt med lättfördärliga livsmedel som är avsedda att ätas som sådana. Prover kan tas t.ex. på arbetsytor, arbetsredskap eller kärl. Provtagningen bestäms enligt butikens försäljningsyta för livsmedel, försäljningstiden för livsmedel som är avsedda att ätas som sådana och köttets ursprung.

Ythygienprover (aeroba mikroorganismer eller enterobakterier) tas efter städning eller före arbetets början på rena ytor. Provtagningarna kan utföras på egen hand, till exempel med Hygicult-skivor eller något motsvarande snabbtest. Alternativt kan man låta laboratoriet utföra provtagningarna.

Ytprover för undersökning av *Listeria monocytogenes* tas på ytor och utrustning som används för behandlingen av livsmedel som är avsedda att ätas som sådana. Provtagningen sker huvudsakligen under arbetets gång eller omedelbart efter arbetets slut innan rengöring inleds, om de tillverkade livsmedlen har en försäljningstid på 5 dygn eller mer.

Ytprover för undersökning av salmonella tas när man tillverkar malet kött eller köttprodukter av utländskt kött (prover t.ex. från köttkvarn, såg, övrig utrustning och verktyg, arbetsytor, handtag).

Uppföljning av resultaten

Företagaren ska som en del av egenkontrollen utarbeta en provtagningsplan där man fastställer de prover som ska tas, de undersökningar som ska göras på proverna och provtagningsfrekvensen. Företagaren ska läsa undersökningsresultaten och reagera därefter. Om undersökningsresultatet är dåligt, ska företagaren utreda orsaken till det dåliga resultatet, vidta korrigerande åtgärder och ta ett nytt prov. De korrigerande åtgärder ska dokumenteras i egenkontrollen.

Företagaren ska bevara undersökningsresultaten och granska hur de utvecklas under en längre tid (trenduppföljning). Granskningen görs per analys. Om man trenden/utvecklingen går mot det sämre, ska företagaren omedelbart vidta åtgärder för att förebygga uppkomsten av mikrobiologiska risker även om varningsgränserna ännu inte överskridits. Om resultatutvecklingen under en längre tid har varit på en godtagbar nivå, är det möjligt att minska provtagningsfrekvensen. Det enklaste sättet att genomföra uppföljningen är att anteckna provresultaten i tabellform i ett rutigt häfte för att se hur resultaten utvecklas.

Exempel på trenduppföljning:

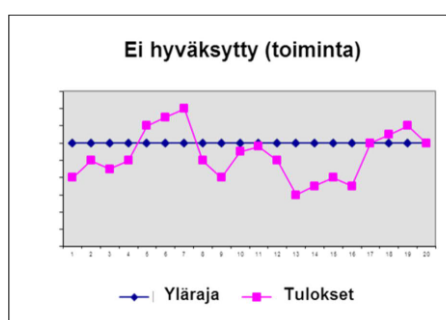
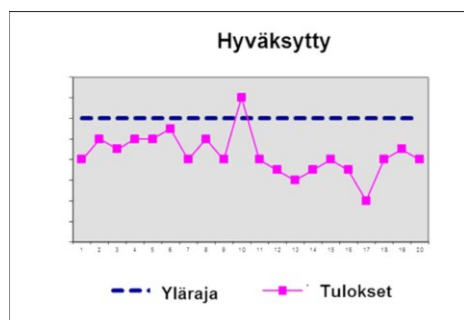


Bild 1. Situationen är godtagbar om det är fråga om en indikator. Oftast kräver situationen åtgärder om det är fråga om en patogen.

Bild 2. Situationen är otillfredsställande. Det finns ett återkommande problem i verksamheten i livsmedelslokalen.

Ytterligare information

Miljöhälsovården i Borgå, ymparistoterveydenhuolto@porvoo.fi

Tabell: Undersökning av egenkontrollprover och provernas minimiantal vid butikens egenkontroll

Prov	Provtagningstillfällen/år	Antal delprover	Undersökningar
Is	1	1	Escherichia Coli, koliforma bakterier, enterokocker
Livsmedel som tillverkats i butiken och som är avsedda att ätas som sådana (t.ex. rökt fisk/fyllda bröd/färdigmat) och har en försäljningstid på 5 dygn eller mer			
butik 200–1000 m ²	4-6 *	5	Listeria monocytogenes (undersöks på på den sista förbrukningsdagen)
butik över 1000 m ²	6-8 *	5	Listeria monocytogenes (undersöks på på den sista förbrukningsdagen)
10 000 –100 000 kg/år tillverkat av finsk köttråvara			
malet kött	4-6 *	nej	Aeroba mikroorganismer, då hållbarhetstiden för malet kött är 24 timmar eller mer
malet kött, köttberedningar	4-6 *	nej	Escherichia coli
Tillverkat av finsk köttråvara, över 100 000 kg/år			
malet kött	6-8 *	nej	Aeroba mikroorganismer, då hållbarhetstiden för malet kött är 24 timmar eller mer
malet kött, köttberedningar	6-8 *	nej	Escherichia coli
Tillverkat av utländsk köttråvara, under 10 000 kg/år			
malet kött, köttberedningar, köttberedningar av fjäderfä, köttprodukter av fjäderfä	4	5	Salmonella
Tillverkat av utländsk köttråvara, 10 000 –100 000 kg/år			
malet kött	4-8 *	5	Aeroba mikroorganismer, då hållbarhetstiden för malet kött är 24 timmar eller mer
malet kött, köttberedningar	4-8 *	5	Escherichia coli
malet kött, köttberedningar, köttberedningar av fjäderfä, köttprodukter av fjäderfä	4-8 *	5	Salmonella
Tillverkat av utländsk köttråvara, över 100 000 kg/år			
malet kött	8- 12 *	5	Aeroba mikroorganismer, då hållbarhetstiden för malet kött är 24 timmar eller mer
malet kött, köttberedningar	8- 12 *	5	Escherichia coli
malet kött, köttberedningar, köttberedningar av fjäderfä, köttprodukter av fjäderfä	8- 12 *	5	Salmonella
Prov	Provtagningstillfällen/år	Antal prover	Undersökningar
Ythygienprov, hygienkontroll			
butik under 200 m ²	4-6 *	5	Aeroba mikroorganismer eller enterobakterier
butik 200–1000 m ²	6-8 *	5	Aeroba mikroorganismer eller enterobakterier
butik över 1000 m ²	8-10*	5	Aeroba mikroorganismer eller enterobakterier
Ytprov, Listeria monocytogenes, i butiken tillverkas livsmedel som är avsedda att ätas som sådana (t.ex. rökt fisk/fyllda bröd/färdigmat) med en försäljningstid på 5 dygn eller mer)			
butik under 200 m ²	4-6 *	5	listeria monocytogenes
butik 200–1000 m ²	6-8 *	5	listeria monocytogenes
butik över 1000 m ²	8-10*	5	listeria monocytogenes
Ytprov, salmonella (tillverkning av malet kött eller köttprodukter av utländskt kött)			
butik under 200 m ²	4-6 *	5	salmonella
butik 200–1000 m ²	6-8 *	5	salmonella
butik över 1000 m ²	8-10*	5	salmonella

*Antalet prover ska stå i proportion till verksamhetens omfattning, överenskomms med övervakaren