

Provtagningarna som en del av serveringsställets egenkontroll

På serveringsställen där verksamheten omfattar hantering och tillverkning av lättfördärliga oförpackade livsmedel eller tillverkning av is ska provtagningar och undersökningar ingå i egenkontrollen. Serveringsstället kan själv genomföra den provtagning som ingår i egenkontrollen eller ingå avtal med ett godkänt laboratorium (<https://www.ruokavirasto.fi/sv/laboratorietjans-ter/laboratorier-godkanda-av-livsmedelsverket/livsmedelslaboratorier/>). I samband med tillsynen gör övervakaren en bedömning av serveringsställets provtagningsplan och dess genomförande. 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-ruokavirastofi.solitaonline.fi/globalassets/tietoa-meista/asiointi/oppaat-ja-lomakkeet/yritykset/elintarvikeala/elintarvikealan-oppaat/sv/mikrobiologiska-krav-for-livsmedel_anvisningarna-for-foretagare.pdf och bilagan om serveringsställen <https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/tietoa-meista/asiointi/oppaat-ja-lomakkeet/yritykset/elintarvikeala/elintarvikealan-oppaat/sv/bilaga-9-detaljhandelsstallen.pdf>. En företagare kan också omfattas av andra provtagningskrav än de som anges i dessa anvisningar. Exempel: Om ett serveringsställe eller storhushåll tillverkar livsmedel som förpackas för försäljning, kan undersökningar om livsmedelens hållbarhet krävas.

Undersökning av is

Om serveringsstället tillverkar sin egen is och använder den i drycker eller i livsmedel som äts som sådana, ska **isens kvalitet undersökas en gång om året**. Isprovet analyseras för *Escherichia coli*, koliforma bakterier och intestinala enterokocker.

Provtagning på ytor

Hygienprover från ytor ska tas på alla serveringsställen där man hanterar eller tillverkar sådana lättfördärliga livsmedel som äts som sådana, såsom sallader, fyllda bröd, gravad fisk och charkuterivaror. Skyldigheten gäller till exempel matrestauranger, caféer, pizzerior, sushirestauranger, cateringtjänster och storkök. Provtagningarnas mängd beror på verksamhetens omfattning. Tabellen nedan anger provtagningsfrekvensen, antalet prover samt de analyser som görs.

Tabell: Antal ythygienprover, provtagningsfrekvens och lista över analyser för serveringsställen där råa, lättfördärliga livsmedel hanteras.

	Serveringsställen 0 – 500 portioner / dygn	Serveringsställen 500 – 2000 portioner / dygn	Serveringsställen över 2000 portioner / dygn
Provtagningsfrekvens och antal prover per provtagning	- Provtagningsfrekvens minst 4 gånger per år - Minst 5 prover tas vid varje provtagning	- Provtagningsfrekvens minst 8 gånger per år - Minst 5 prover tas vid varje provtagning	- Provtagningsfrekvens minst 12 gånger om året - Minst 5 prover tas vid varje provtagning
Analyser	Aeroba mikroorganismer eller Enterobakterier	Aeroba mikroorganismer eller Enterobakterier	Aeroba mikroorganismer eller Enterobakterier

Provtagningarna kan utföras på egen hand till exempel med Hygicult-skivor eller med andra motsvarande kommersiella mätare/metoder för hygienkontroll. Alternativt kan man låta laboratoriet utföra provtagningarna. Ythygienprover ska tas från ytor som kommer i direkt kontakt med livsmedel, såsom arbetsytor, skärbrädor, verktyg och apparater (grönsaksklippare osv.). Proverna tas från rena och torra ytor, t.ex. på morgonen innan arbetet inleds. Om provtagningen utförs på egen hand ska bruksanvisningarna för den använda metoden följas.

På serveringsstället ska dessutom tas ytprover för analys av *Listeria monocytogenes*, om man tillverkar lättfördärliga livsmedel som är avsedda att ätas som sådana, i vilka *Listeria monocytogenes* kan växa och vilka har en försäljningstid på 5 dygn eller mer. Sådana livsmedel är bland annat färska sallader, fyllda bröd, gravad fisk och kallrökt fisk. Ytproverna tas från ytor och utrustning som används vid hantering av produkterna. Proverna tas under arbetets gång eller omedelbart efter arbetets slut innan rengöring inleds.

Prover från livsmedel

Livsmedelsprover tas för mikrobiologiska undersökningar av lättfördärliga livsmedel som tillverkas på serveringsstället och som är avsedda att ätas som sådana och i vilka *Listeria monocytogenes* kan växa och vilkas **försäljningstid är 5 dygn eller längre**.

Det rekommenderas att malet kött och köttberedningar som framställts av nöt- eller fårkött analyseras enligt prövning (användningsändamål, målgrupp) för STEC-bakterier. Provtagning behövs t.ex. när man tillverkar malet kött som är avsett att ätas utan värmebehandling (t.ex. tartar-biffar) eller om det malet kött som restaurangen tillverkar används till biffar som är avsedda att ätas mediumstekta. Dessutom borde stekar som är avsedda att ätas mediumstekta också undersökas för e.coli och vid behov salmonella.

För händelse av misstänkta matförgiftningar rekommenderas det att tillredningsköken sparar ett 200–300 g stort prov av varje tillverkat livsmedel eller livsmedelsparti. Proverna tas aseptiskt i provtagningskärl eller fabriksrena plastpåsar, dock inte i biologiskt nedbrytbara påsar. Provet fryses och förvaras i frysen i minst 2–4 veckor. Provtagning gör det senare lättare att utreda en eventuell misstanke om matförgiftning, om maten i fråga misstänks vara orsak till matförgiftning. Det lönar sig också att frysa ett motsvarande prov på sallad, rårivet mm. som tillverkas för att bjudas ut. Att slå ihop olika livsmedel till ett enda prov rekommenderas inte.

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 dokumentera provresultaten, de korrigerande åtgärder som vidtagits på grund av eventuella dåliga resultat (t.ex. effektivisering av städningen/förbättrande av anvisningarna/byte av rengöringsmedel/byte av städdredskap) och resultaten för nya prover.

Företagaren ska granska långtidstrenderna (utvecklingstrenderna) för analysresultaten. Genom att granska utvecklingstendenserna kan man bedöma om tillverkningsprocessen och hygienåtgärderna är under kontroll. Granskningen görs per analys. Om trenden försämras, ska företagen utan dröjsmål vidta åtgärder för att förhindra mikrobiologiska faror. 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:

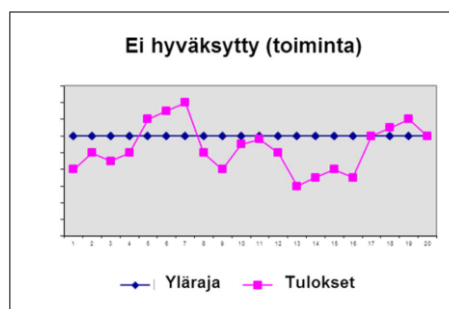
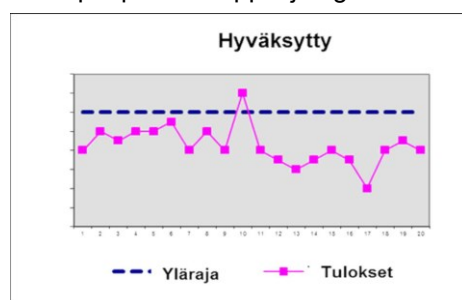


Bild 1. Situationen är godtagbar om det är fråga om en indikator. Oftast kräver situationen åtgärder om det är fråga om en patogen.

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

Undersökningar av hållbarhet

Företagaren ska försäkra sig om att livsmedlen uppfyller de mikrobiologiska, kemiska och organoleptiska kraven ända till sista förbrukningsdagen.

Om ett lättfördärligt livsmedel efter tillverkning, hantering eller öppnande av förpackningen förvaras i flera dagar, ska företagaren på förhand bedöma hur länge produkten i fråga kan förvaras. Sådan förvaring är till exempel förvaring av en färdig maträtt eller en kall tillsats för senare servering eller förvaring av halvfabrikat (såsom såsgrund) så att maten görs färdig senare. Bedömningen kan basera sig på allmän information (t.ex. när en färdig produkt förvaras kortvarigt i en öppnad förpackning). Bedömningen kan också vara en organoleptisk bedömning som företagaren gör under liknande förhållanden för att säkerställa produktens kvalitet i slutet av den planerade användningstiden.

Om förvaringstiden är lång, kan det vara skäl att undersöka hållbarheten också med laboratorieundersökningar. Till exempel för mat som tillagats genom värmebehandling betraktas en förvaringstid på mera än fyra dagar i allmänhet som väl lång. Det är emellertid förnuftigt att planera verksamheten så att öppnade förpackningar, halvfärdig mat eller tillagad mat inte förvaras en längre tid.

Ytterligare information kan fås från livsmedelstillsynen:

Miljöhälsovården i Borgå, ymparistoterveydenhuolto@porvoo.fi