

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.) och/eller tillverkning av is ska provtagningar och undersökningar ingå i egenkontrollen. Lättfördärliga livsmedel är sådana där bakterier som förstör livsmedlet och orsakar matförgiftning kan föröka sig snabbt, om de inte förvaras i rätt temperatur och under rätta förhållanden. Sådana är till exempel kött, fisk, hackade grönsaker och mjölkprodukter.

Butiken kan själv genomföra den provtagning som ingår i egenkontrollen eller ingå avtal med ett godkänt laboratorium. I samband med Oiva-inspektionen gör övervakaren en bedömning av butikens provtagningsplan och dess genomförande. Eventuella 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 tillämpning av EU-förordningen om mikrobiologiska krav för livsmedel. Anvisningen finns tillgänglig på Livsmedelsverkets webbplats. Företagaren ska också ta reda på om det utöver de undersökningar i processhygien som beskriver livsmedlets kvalitet i enlighet med förordningen, behövs andra undersökningar i fråga om livsmedlets kvalitet, såsom undersökning av isens och vattnets kvalitet.

I denna anvisning har man utöver uppgifterna om butikens ythygien- och ytprover (*Listeria* och *Salmonella*) samlat information om undersökning av livsmedel som hanteras och tillverkas i butiken, såsom undersökningar som gäller till exempel färdigmat, malet kött och köttprodukter samt fiskeriprodukter. Undersökningar av mjölkprodukter som tillverkas i butiken, till exempel ost och glass, har inte behandlats i denna anvisning. Anvisningar för provtagning av dessa produkter finns i Livsmedelsverkets anvisning för tillämpning av EU-förordningen, bilaga 9.

Ythygien- och ytprover på ytorna

Mikrobiologiska ythygienprover tas på ytor som är i direkt kontakt med lättfördärliga livsmedel som är avsedda att ätas som sådana. Prover kan tas till exempel på arbetsytor, arbetsredskap eller kärl. Provtagningen bestäms enligt livsmedlets produktionsmängd, 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 tas på egen hand till exempel med hygienester 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, 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. Ytprover för undersökning av salmonella tas när man tillverkar malet kött eller köttberedningar av utländskt kött (prover t.ex. från köttkvarn, såg, övrig utrustning och verktyg, arbetsytor, handtag).

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. Listeriaprov på ytorna tas under tillverkningen efter att produktionen har pågått i minst 2 timmar eller efter att tillverkningen har avslutats före rengöringen. Det är mer sannolikt att tillväxtdugliga bakterier kan lösgöras från ytan i ett prov som tagits under arbetets gång, vilket gör det lättare att konstatera dem i provet.

Tabell 1. Mängden ythygien- och ytprover, provtagningsfrekvens och analyser i de olika produktionsmängderna i butiken

Prov/ythygien- och ytprover	Provtagningsstillfällen/år	Antal prover	Undersökningar
Ythygienprov, hygienkontroll			
årsproduktion <10 000 kg	2–4 ¹⁾	5	Aeroba mikroorganismer eller enterobakterier
årsproduktion 10 000–100 000 kg	6–8	5	Aeroba mikroorganismer eller enterobakterier
årsproduktion >100 000 kg	10–12	5–10	Aeroba mikroorganismer eller enterobakterier
Ytprov, <i>Listeria monocytogenes</i> (i butiken tillverkas produkter som äts som sådana där <i>L. monocytogenes</i> kan växa, t.ex. rökt fisk, fyllda bröd, färdigmat, om försäljningstiden är 5 dygn eller mer) ²⁾			
årsproduktion <10 000 kg	4–6	5	<i>Listeria monocytogenes</i>
årsproduktion 10 000–100 000 kg	6–8	5	<i>Listeria monocytogenes</i>
årsproduktion >100 000 kg	8–12	5–10	<i>Listeria monocytogenes</i>
Ytprov, <i>Salmonella</i> (tillverkning av malet kött/köttprodukter av kött vars ursprung inte har omfattats av salmonellakontrollprogrammet)			
årsproduktion <10 000 kg	4–6	5	<i>Salmonella</i>
årsproduktion 10 000–100 000 kg	8–10	5	<i>Salmonella</i>
årsproduktion >100 000 kg	12–14	5	<i>Salmonella</i>

1) 2–4 ggr/år eller tillräckligt frekvent för att möjliggöra trenduppföljning eller uppföljning av en avvikande trend

2) Produkter med pH ≤ 4,4 eller a_w ≤ 0,92 eller med pH ≤ 5,0 och a_w ≤ 0,94 samt produkter med en försäljningstid på högst 4 dygn anses inte höra till denna kategori.

Prover av livsmedel

Malet kött, köttberedningar och köttprodukter av fjäderfäkött som tillverkats i butiken (kött av finskt ursprung)

Prover från malet kött ska tas av finskt malet kött som tillverkats i butiken, när försäljningstiden (användningstiden) för malet kött från malningen är 24 timmar eller mer. *Salmonella* behöver inte undersökas i malet kött, om det använda finska köttet omfattas av salmonellakontrollprogrammet. Om den årliga produktionen av malet kött är < 10 000 kg, finns det lättnader i undersökningarna av proverna. I tabell 4 finns information om undersökningar av prover från malet kött samt köttberedningar och produkter av fjäderfäkött.

Tabell 4. Antalet prover, provtagningsfrekvens och analyser av malet kött, köttberedningar och köttprodukter av fjäderfäkött i olika produktionsvolymerna i butiken

Prov/malet kött, köttberedningar och produkter av fjäderfäkött (av finskt ursprung)	Provtagningsstillfällen/år	Antal delprover	Undersökningar
Malet kött, köttberedningar och produkter av fjäderfäkött som tillverkas av finskt kött (nötkreatur, svin och fjäderfä) som omfattas av salmonellakontrollprogrammet: inga salmonellaprover			
Malet kött (nötkreatur, svin och fjäderfäkött) som tillverkats i butiken, när det använda köttet är av finskt ursprung och försäljningstiden (användningstiden) från malningen är 24 timmar eller mer.			
årsproduktion <10 000 kg	0 eller 1	5	- Aeroba mikroorganismer endast om hållbarhetstiden för förpackat malet kött i butiken är mer än 2 dygn (tillverkningsdag +1 dag) - <i>E. coli</i> endast om det malda köttet är avsett att ätas rå eller om det är avsett för tillverkning av mediumstekta biffar
	0 eller 2	5	

Prov/malet kött, köttberedningar och produkter av fjäderfäkött (av finskt ursprung)	Provtagningsstillfällen/år	Antal delprover	Undersökningar
årsproduktion 10 000–100 000 kg	4–8	5	Aeroba mikroorganismer
årsproduktion >100 000 kg	8–12	5	Aeroba mikroorganismer <i>E. coli</i>
Köttberedningar i butiken, t.ex. styckat, smaksatt och marinerat kött			
årsproduktion <10 000 kg	-	-	
årsproduktion 10 000–100 000 kg	4–8	5	<i>E. coli</i>
årsproduktion >100 000 kg	8–12	5	<i>E. coli</i>

Prover av utländskt malet kött och köttberedningar

I enlighet med tabell 5 tas prover av partier av malet kött och köttberedningar samt av partier av produkter av fjäderfäkött som tillverkats av utländskt kött (nötkreatur, svin, fjäderfä) i butiken. I köttberedningar är köttet styckat och kryddat/marinerat. Produkter av fjäderfäkött är till exempel förkokta eller förstekta. (Se anvisningarna på nästa sida.)

Tabell 5. Antal prover, provtagningsfrekvens och analyser av malet kött, köttberedningar och produkter av fjäderfäkött som tillverkats av utländskt kött (nötkreatur, svin, fjäderfä) i olika produktionsmängder i butiken

Prov/malet kött, köttberedningar och produkter av fjäderfäkött (av utländskt ursprung)	Provtagningsstillfällen/år	Antal delprover	Undersökningar
Malet kött och köttberedningar (nötkreatur, svin, fjäderfä) som tillverkats i butiken, när det använda köttet inte omfattas av särskilda salmonellagarantier			
årsproduktion <10 000 kg	4	5	<ul style="list-style-type: none"> - <i>Salmonella</i> (sista förbrukningsdagen undersöks) - Aeroba mikroorganismer undersöks endast i malet kött och när hållbarhetstiden för förpackat malet kött i butiken är mer än 2 dygn (tillverkningsdag +1 dag) - <i>E. coli</i> i köttberedningar undersöks inte och i malet kött endast om det är avsett att ätas rått eller om det är avsett för att tillverka mediumstekta biffar
	0 eller 1	5	
	0 eller 2	5	
årsproduktion 10 000–100 000 kg	8	5	<ul style="list-style-type: none"> -<i>Salmonella</i> (sista förbrukningsdagen undersöks) -Aeroba mikroorganismer undersöks endast i malet kött och när försäljningstiden (användningstiden) för malet kött från malningstidpunkten är 24 timmar eller mer
	4–8	5	
årsproduktion >100 000 kg	12	5	<ul style="list-style-type: none"> -<i>Salmonella</i> (sista förbrukningsdagen undersöks) -Aeroba mikroorganismer endast från malet kött och när försäljningstiden för malet kött (användningstiden) från malningstidpunkten är 24 timmar eller längre - <i>E. coli</i>
	8–12	5	
	8–12	5	
Produkter av fjäderfäkött som tillverkats i butiken (t.ex. förkokta eller stekta fjäderfäprodukter)			
årsproduktion <10 000 kg	4	5	<i>Salmonella</i> (sista förbrukningsdagen undersöks)
årsproduktion 10 000–100 000 kg	8	5	<i>Salmonella</i> (sista förbrukningsdagen undersöks)
årsproduktion >100 000 kg	10	5	<i>Salmonella</i> (sista förbrukningsdagen undersöks)

Undersökning av is

Om is tillverkas i livsmedelsbutiken ska isens kvalitet undersökas en gång om året. Det bästa sättet att försäkra sig om att isen är ren är att ta isprover av varje apparat. Isprovet analyseras för *Escherichia coli*, koliforma bakterier och intestinala enterokocker.

I stället för att ta prover av isbitar kan man genomföra undersökningen på ett alternativt sätt och visa upp resultatet för inspektören, till exempel på följande sätt (alla punkter nedan måste uppfyllas):

- metoderna för att rengöra utrustningen för tillverkning av is har beskrivits i egenkontrollen och de följs i verksamheten
- iskubsmaskinen och annan utrustning för tillverkning av is är vid tillsynen okulärt sett rena och missförhållanden förekommer inte
- vid tillverkningen av is och i arbetet iakttas god hygien och
- av utrustningen för tillverkning av is tas ythygienprover vilkas resultat är goda.

Om verksamheten är småskalig eller om verksamheten inte omfattas av den regelbundna tillsynen, ska man vid tillverkningen av is se till att iskubsmaskinerna rengörs tillräckligt ofta och att hygien iakttas. Det rekommenderas även att ythygienprover tas från de ytor som kommer i kontakt med isen och från andra redskap som används för tillverkning av is.

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 städredskap) och resultaten för nya prover.

Företagaren ska granska långtidstrenderna (utvecklingstrenderna) för analysresultaten. Genom att granska utvecklingstrenderna kan man bedöma om tillverkningsprocessen och hygienåtgärderna är under kontroll. Granskningen görs per analys. Om trenden försämras, ska företagaren 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. Exempel på trender finns i bilderna 1–3. Det enklaste sättet att genomföra uppföljningen är att anteckna provresultaten i tabellform i ett rutigt häfte för att se hur resultaten utvecklas. Man kan också anteckna resultaten i en tabell i olika färger med hjälp av trafikljusmodellen enligt bild 4 för att visualisera resultaten.

Exempel på trenduppföljning:

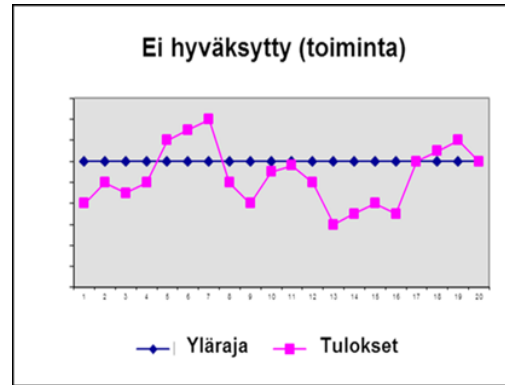
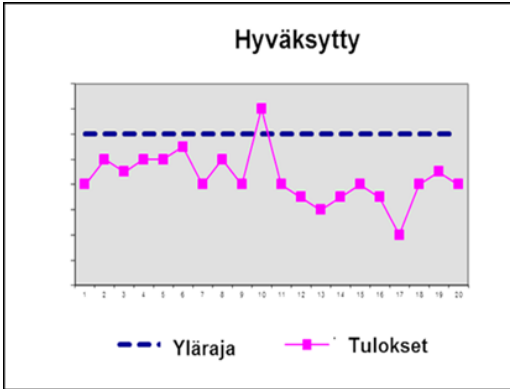


Bild 1. Situationen är godtagbar om det är fråga om en indikator. Oftast kräver situationen åtgärder om det är fråga om en patogen.

Bild 2. Situationen är otillfredsställande. Ett problem upprepas i livsmedelslokalens verksamhet, t.ex. under ett och samma arbetsskift.

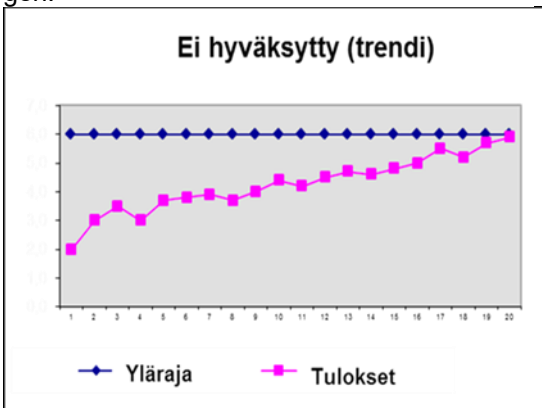


Bild 3: Situationen är otillfredsställande. Dvs. 1 Situationen är inte är acceptabel, även om alla resultat ligger under gränsen. Den stigande trenden kräver åtgärder.

Päiväys	Näytteenottopiste 1 pmy/cm ²	Näytteenottopiste 2 pmy/cm ²
1.1.2023	1	2
16.2.2023	2	2
3.4.2023	1	10
15.5.2023	7	60
30.6.2023	8	2
18.8.2023	2	2
1.10.2023	1	1

Bild 4: Trafikljusmodell vid visualisering av resultat

Anvisningen har utarbetats i samarbete med livsmedelstillsynsenheterna i Nyland 6.2.2020 (uppdaterad 29.1.2026).

Länkar

[Laboratorier utsedda med stöd av livsmedelslagen](#)

<https://www.ruokavirasto.fi/sv/livsmedel3/guider/mikrobiologiska-krav--anvisning-for-foretagare-inom-livsmedelssektorn/mikrobiologiska-krav-for-livsmedel-anvisningar-for-foretagare-inom-livsmedelssektorn/Provtagningsfrekvens-vid-egenkontrollen-i-detaljhandels-och-serveringstallen>

[Övervakning av vatten och is i livsmedelslokaler](#)

[Servering av mediumstekta köttfärsbiffar förknippas med risk för matförgiftning](#)

Ytterligare information

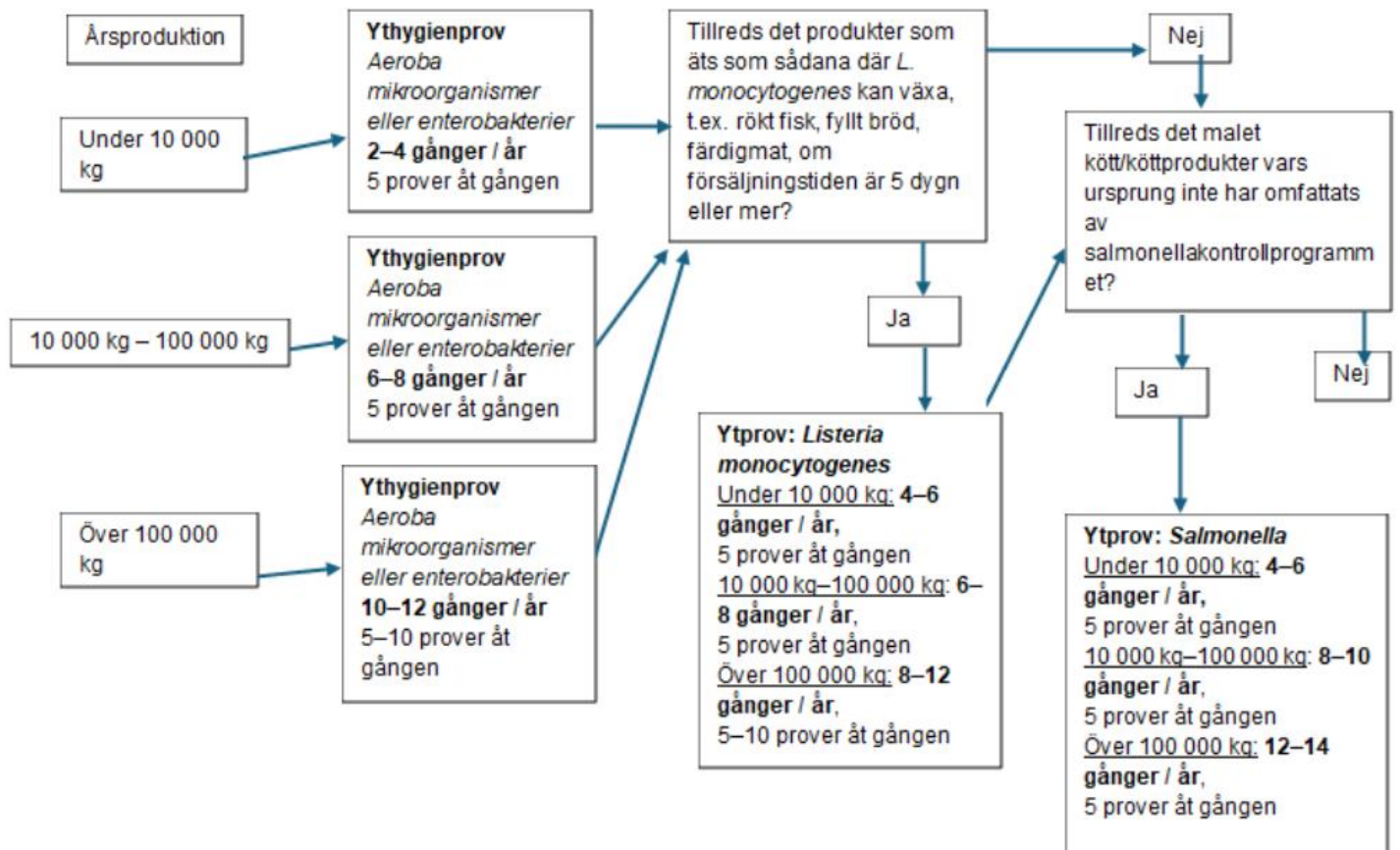
Borgå stad, Miljöhälsovården, Teknikbågen 1 A, 06100 Borgå.

tfn 040 168 8844,

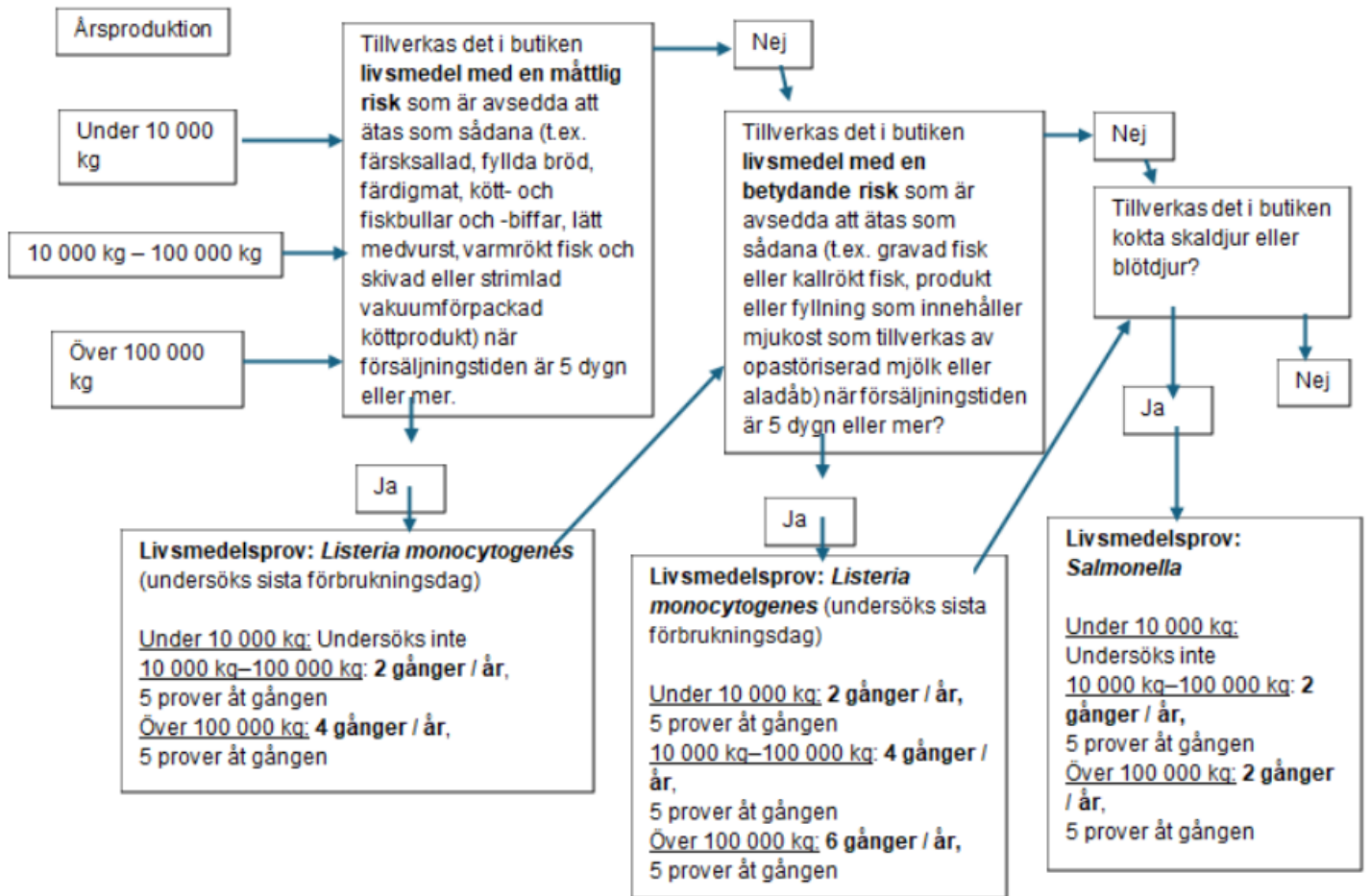
www.porvoonymparistoterveydenhuolto.fi

ymparistoterveydenhuolto@borga.fi

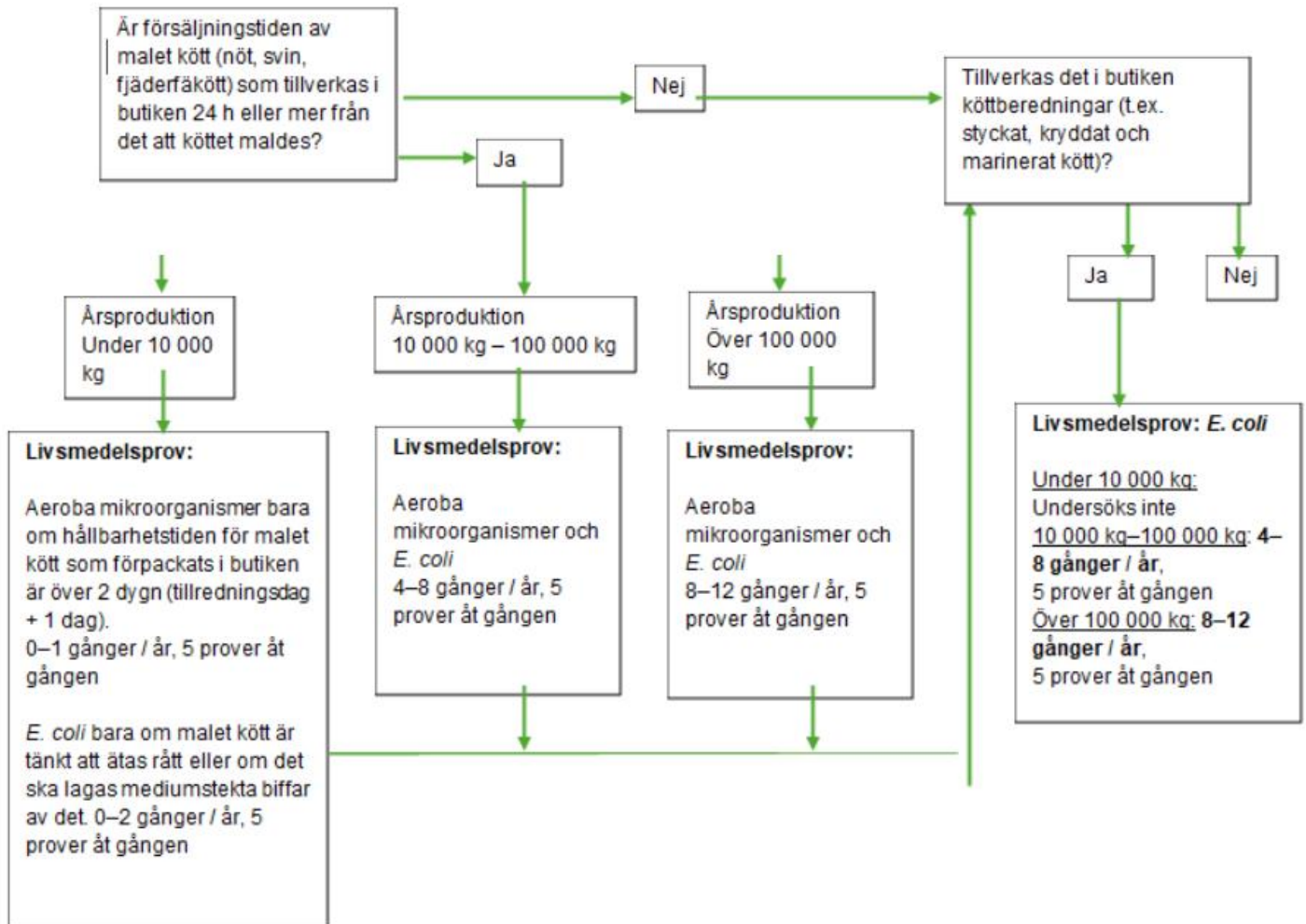
YTHYGIEN- OCH YTPROVER PÅ YTORNA I BUTIKEN



ANVISNING OM PROVTAGNING AV LIVSMEDEL MED MÅTTLIG OCH BETYDANDE RISK



ANVISNING OM LIVSMEDELSPROV FÖR BUTIKER OM MALET KÖTT, KÖTTBEREDNINGAR OCH KÖTTPRODUKTER AV FJÄDERFÄKÖTT NÄR KÖTTETS URSPRUNGLAND ÄR FINLAND



ANVISNING OM LIVSMEDELSPROV FÖR BUTIKER OM MALET KÖTT, KÖTTBEREDNINGAR OCH KÖTTPRODUKTER AV FJÄDERFÄKÖTT NÄR KÖTTETS URSPRUNGLAND ÄR UTLAND

