



12.06.2020

Provtagning av renligheten i anmälda livsmedelslokaler

Den här anvisningen gäller främst livsmedelslokaler med försäljning eller servering av livsmedel, t.ex. detalj- och partiaffärer, kiosker, anstaltkök, centralkök, restauranger, kaféer, cateringföretag. Vissa små verksamheter där oförpackade livsmedel inte tillreds eller hanteras behöver nödvändigtvis inte göra renlighetstester. Hälsoinspektörerna kan hjälpa till och bedöma verksamhetens art ur detta perspektiv.

Till egenkontrollen i anmälda livsmedelslokaler ska höra kontroll av renligheten i utrymmena. Kontrollen görs med hjälp av renlighetstester i första hand av ytor som kommer i direkt kontakt med livsmedel t.ex. arbetsytor, skärbräden, knivar, tänger och apparater så som köttkvarnar, blandare och skärmaskiner.

Provtagningen görs på torra ytor helst några timmar efter rengöringen eller t.ex. på morgonen innan arbetet påbörjas om ytorna rengjorts dagen innan. Odlingsmetoder kan ersättas med andra metoder eller mätare som är avsedda för renlighetskontroller. I första hand ska mätresultatet visa mängden aeroba mikroorganismer eller enterobakterier på ytorna. Provtagningsplanen ska innehålla åtminstone följande beskrivningar:

- den metod som man använder sig av,
- antal prov och hur ofta provtagning görs,
- gränsvärden och
- åtgärder som görs, om gränsvärdena överskrids.

Kom också ihåg att bifoga provtagningsresultaten till egenkontrollens bokföring (se även sida 3 i denna anvisning). Tilläggsinformation om provtagning, metodval och tolkning av resultat finns i Eviras anvisning nr 10501/2 (se nedan).

Antalet prov och provtagningsfrekvensen i tabellen nedan baserar sig på Livsmedelsverkets risk- och storleksklassificering av livsmedelsverksamheter. Sydspetsens miljöhälsa har ytterligare specificerat provantalet för olika serveringsverksamheter för att underlätta tolkningen av Livsmedelsverkets anvisningar.

Observera att förutom det som står i nedanstående tabell kan det i vissa fall krävas renlighetstester som mäter halten Salmonella, t.ex. om man hanterar viltkött, och renlighetstester för Listeria monocytogenes-bakterier t.ex. vid hantering av rå fisk.

Tilläggsinformation:

Eviran ohje 10501/2: Ohje elintarvikealan toimijoille, Elintarvikkeiden mikrobiologiset vaatimukset, Komission asetuksen (EY) No 2073/2005 soveltaminen sekä yleisiä ohjeita elintarvikkeiden mikrobiologisista tutkimuksista.

Eviras anvisning 10503/2: Riskklassificering av en livsmedelslokal och fastställande av tillsynsbehovet.



12.06.2020

Provtagningsfrekvens för renlighetstest i anmälda livsmedelslokaler:

TYP OCH STORLEK AV VERKSAMHET		MINSTA ANTALET RENLIGHETSTEST
FÖRSÄLJNING AV LIVSMEDEL <i>inklusive t.ex.:</i> - Hantering (t.ex. skivning, marinerings) av oförpackade lättförskämbara livsmedel / tillverkning till betjäningssäljning / salladsbarer - Försäljning av oförpackad allergikost - Tillverkning av konsumentens animaliska livsmedel, som returneras till konsumenten efter hantering.	Affär < 200m ²	5 prov 4 – 6 ggr/år eller så mycket att det möjliggör uppgörandet av en trendkurva
	Affär 200 – 1000 m ²	5 prov 8 – 12 ggr/år
	Affär > 1000 m ²	6 – 10 prov 12 ggr/år
SERVERING AV LIVSMEDEL <i>t.ex.:</i> - Hantering av råa, lättförskämbara livsmedel eller livsmedel, som är glutenfria eller allergianpassade	Storhushåll: anstaltkök eller centralkök portioner/dygn	
	< 200	5 prov 4 ggr/år
	200 – 499	5 prov 6 ggr/år
	500 – 999	5 prov 8 ggr/år
	1000 – 1499	5 prov 10 ggr/år
	1500 – 2000	5 prov 12 ggr/år
	> 2000	6 - 10 prov 12 ggr/år
	Restaurang, kafé eller liknande portioner/dygn	
	< 30	5 prov 4 ggr/år
	30 – 49	5 prov 6 ggr/år
	50 – 149	5 prov 8 ggr/år
	150 – 299	5 prov 10 ggr/år
	300 – 500	5 prov 12 ggr/år
	> 500	6 - 10 prov 12 ggr/år

För säsongsverksamhet som är aktiv under högst 6 månader av året kan antalet provtagningsgångar halveras jämfört med uppgifterna i tabellen, ändå till minst så mycket att det är möjligt att göra upp en trendkurva.

12.06.2020

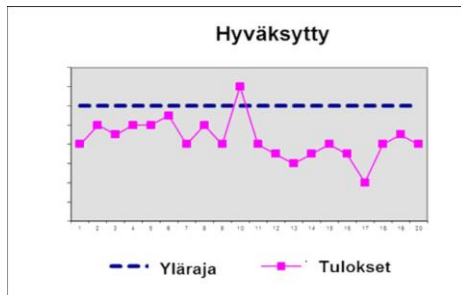
Uppföljning av resultaten

Verksamhetsidkaren ska verkställa sin skriftliga provtagningsplan och som en del av detta ska minst följande bokföras:

- 1) provresultaten,
- 2) korrigerande åtgärder som vidtagits på basen av försvarliga/dåliga resultat (t.ex. effektiviserad städning/förbättrade anvisningar/byte av rengöringsmedel eller städredskap) och
- 3) resultaten av förnyad provtagning.

Verksamhetsidkaren ska följa med trenden i undersökningsresultaten, dvs. utvecklingens riktning på lång sikt. Med hjälp av en trendkurva kan man utvärdera om tillverkningsprocessen och hygien är under kontroll. Det behövs en trendkurva per undersökningsmetod och vid behov en kurva per provtagningsplats. Om trenden/utvecklingen går mot sämre resultat, ska verksamhetsidkaren omgående vidta åtgärder för att förhindra mikrobiologiska faror. Uppföljningen kan göras enkelt t.ex. genom att rita upp provresultaten och det övre gränsvärdet i ett rutsystem enligt modellen nedan (resultatskala på den vertikala axeln, tidsskala/provnummer på horisontella axeln).

Exempel på trendkurvor:



Bildkälla: Livsmedelstillsynsenheterna i Nyland, 2020.

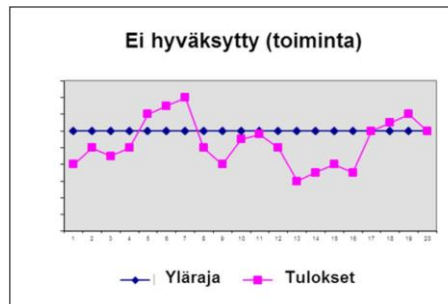


Bild 1. Situationen är godtagbar, om det är fråga om en indikator, men om det är fråga om en sjukdomsalstrande mikrob, krävs oftast åtgärder.

Bild 2. Situationen är inte godtagbar. I verksamheten finns ett återkommande problem, som måste identifieras och åtgärdas.