



Bra köttfärs

Kontroll av manuell hantering av köttfärs i Kungsbackas livsmedelsbutiker

Köttfärsen i Kungsbackas livsmedelsaffärer är bra. Däremot kan butikernas hantering bli bättre. Det visar en kontroll utförd av förvaltningen för Miljö & Hälsoskydd i februari 2008.

För att säkerställa livsmedel av god kvalitet för Kungsbackas invånare kontrollerar förvaltningen för Miljö & Hälsoskydd kontinuerligt alla kommunens restauranger, gatukök, och matbutiker. Under 2008 genomförde Miljö & Hälsoskydd ungefär 350 livsmedelsinspektioner i kommunen.



Kungsbacka

Sammanfattning

Målet med projektet var att kontrollera att säkra livsmedel släpps ut på marknaden. Resultatet visar hur redligheten och hygien är i livsmedelsbutikerna i Kungsbacka kommun, med avseende på manuell köttfärsantering. Resultatet är inte fullständigt tillförlitligt då provtagning och kontroll endast har utförts vid ett tillfälle.

Av köttfärsproverna var 90 procent godtagbara med avseende på hållbarhet. De rengöringskontroller som genomfördes med tryckplattor visade på otillräcklig rengöring i många butiker. Ytterligare rengöringskontroller med tryckplatta kommer att göras vid nästa ordinarie kontroll.

VAD SOM UTRÄTTATS

Under vecka 8 2008 var Miljö & Hälsoskydd i Kungsbacka kommun ute i samtliga butiker som har manuell köttfärsantering. Prover togs på nöt- och blandfärs för att kontrollera hållbarhet samt fetthalt. I alla anläggningar utfördes tre rengöringskontroller med tryckplattor på olika ytor, såsom kniv, skärmaskin med mera. En för projektet framtagen checklista användes.

RESULTAT

Sammanlagt besöktes 12 livsmedelsbutiker. Prover togs i endast 11 av dessa butiker på grund av rengöring av köttfärsvarn i den tolfte butiken.

1.1 KÖTTFÄRSPROVER

Sammanlagt togs 82 köttfärsprover fördelade på hållbarhetstest och fetthaltsanalys. I den mikrobiologiska provtagningen ingick analys av aeroba mikroorganismer, E.coli och stafylokocker. Av sammanlagt 60 hållbarhetstester var 90 % godtagbara. Resterande prover fick omdömet godtagbar med anmärkning, vilket inte föranleder någon åtgärd.

I den kemiska analysen kontrollerades fetthalten hos både nöt- och blandfärs. Många, 54 %, av nötfärsproverna visade på för högt fetthåll i förhållande till uppgifterna på respektive förpackning. Berörda butiker har uppmanats att själva se över sina rutiner för att ha kontroll på fetthaltarna. Eftersom endast ett prov tagits är provresultaten inte en tillräcklig grund för att Miljö & Hälsoskydd ska vidta åtgärder. De flesta butiker anger ingen fetthalt på blandfärsförpackningen och därför finns det inget som analysvaren kan jämföras med.

1.2 TRYCKPLATTOR

För att verifiera verksamheternas rengöring användes Hygicult® TPC tryckplattor på rengjorda och torra ytor. Dessa tryckplattor inkuberades i två dygn i 30°C och lästes därefter av. 31 % av tryckplattorna visade på en icke godtagbar rengöring. Nya tryckplattstester kommer därför att utföras vid nästa ordinarie kontroll hos de flesta av verksamheterna.

De ytor som testades var skärbrädor, knivar, bänkskivor samt övriga redskap, såsom skärmaskin, kotlettsåg och köttfärsvarn.

1.3 CHECKLISTA

En förkortad och omarbetad version av livsmedelsverkets checklista för kontroll av detaljhandel (version 2.0) användes i samtliga anläggningar. Det som kontrollerades var rutiner och dokumentation för utbildning, personlig hygien, rengöring, och märkning. För samtliga kontrollpunkter gjordes även iakttagelser av tillämpningen av dessa rutiner i samband med köttantering. Många butiker visade brister i rutiner gällande märkning. Dessutom fanns brister inom övriga kontrollområden hos flera av butikerna. Fyra av butikerna hade avvikelser som räknas som allvarliga.

2 TIDSREDOVISNING

Tid enligt plan: 31 januari 2008 till och med 20 mars 2008. Tid för genomförande: Planering av projektet påbörjades den 31 januari 2008 och genomfördes under vecka 8. Projektrapporten klar den 20 mars 2008.

3 UTVÄRDERING

Resultaten från provtagningen vad gäller hållbarhet är godtagbara, med vissa undantag. Detta föranleder ingen uppföljande provtagning. Däremot visade rengöringstesterna med tryckplattor att det finns stora brister i rengöringsrutinerna hos flertalet av butikerna. Dessutom saknar många anläggningar goda rutiner för märkning/presentation och ursprungsmärkning. Uppföljning av resultaten kommer därför att ske vid nästa ordinarie kontrollbesök.

4 AKTIVITETS- / METODREDOVISNING

Projektet har genomförts med kontrollbesök och provtagning på samtliga livsmedelsbutiker som hanterar öppna livsmedel samt malar egen köttfärs.

På de livsmedelsanläggningar som malar egen köttfärs har sammanlagt 6 hållbarhetsprov fördelat på nötfärs och blandfärs tagits. Dessutom har ett prov för nötfärs och ett för blandfärs tagits för att kontrollera fetthalten.

Provtagning på följande sätt:

- En konsumentförpackning från hyllan i butiken med nötfärs.
- En konsumentförpackning från hyllan i butiken med blandfärs.
- Två nötfärsprover, nymalen i konsumentförpackning.
- Två blandfärsprover, nymalen i konsumentförpackning.
- Ett prov av nötfärs för kontroll av fetthalt.
- Ett prov av blandfärs för kontroll av fetthalt.
- Rengöringskontroll med tre stycken tryckplattor i charken fördelade på följande ytor: skärbrädor, knivar, bänkskivor samt övriga redskap, såsom skärmaskin, kotlettsåg och köttfärsvarn.

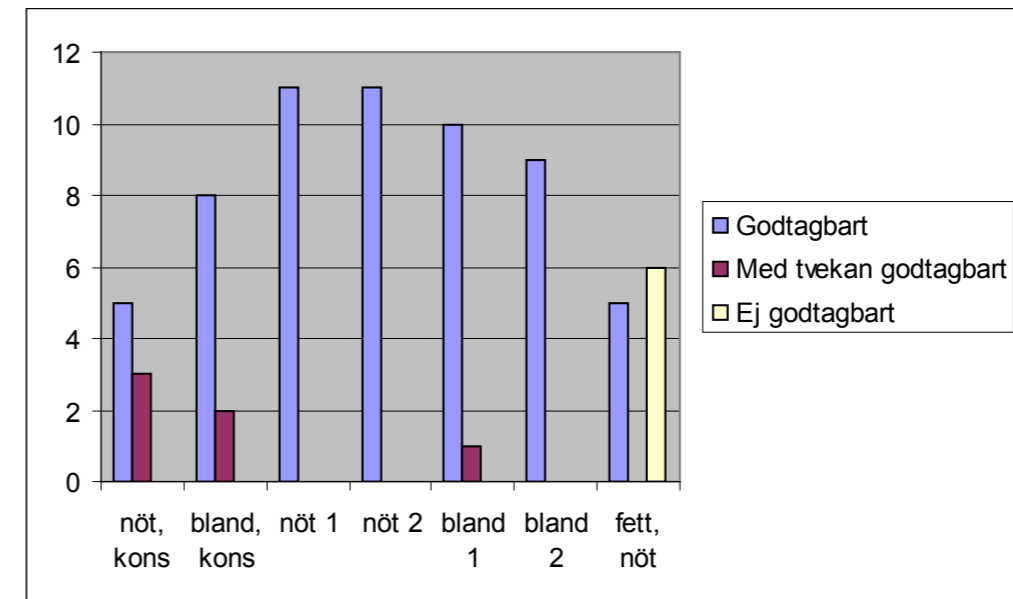
5 SAMVERKAN

Hållbarhetstester och kemisk fetthaltsbedömning har utförts av AIControl AB i Linköping.

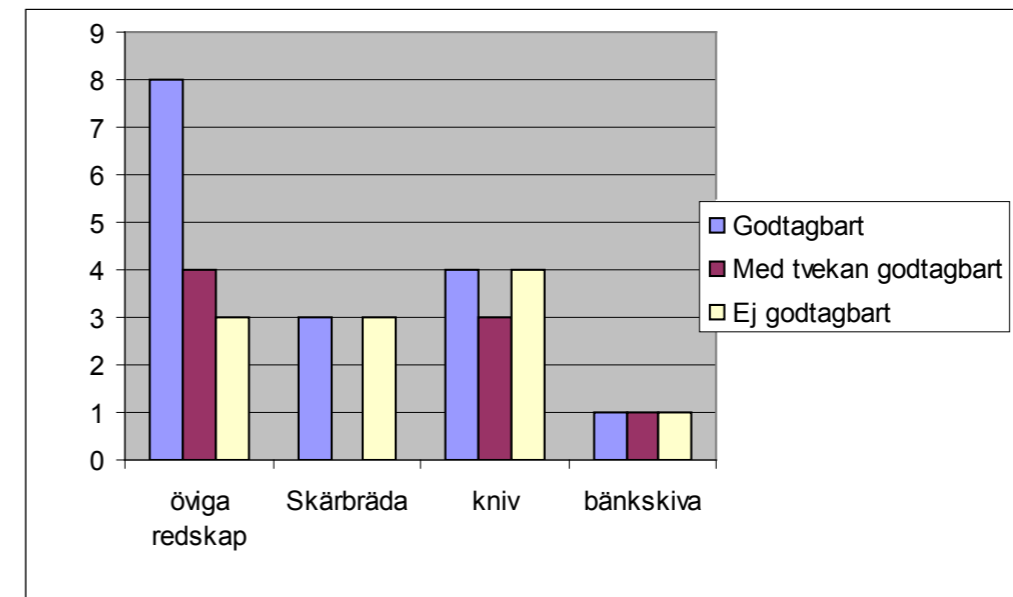
6 PROJEKTGRUPP

Marianne Texén, Carina Holm, Tanja Barrett och Maria Segerholm.

RESULTAT KÖTTFÄRSPROVER



RESULTAT TRYCKPLATTOR



AVVIKELSER ENLIGT CHECKLISTAN

