

Butiksskivade produkter – regionalt projekt i Västra Götaland

Vänerns kommun har deltagit i ett regionalt projekt angående hantering och hygien av butiksskivade produkter. Miljö- och hälsoskyddskontoret besökte sex butiker. Här nedan redovisas resultatet. Resultat från hela regionen kommer senare att redovisas av Lerums och Alingsås kommuner.

Bakgrund

Vid inspektioner har tillsynsmyndigheter uppmärksammat brister i hanteringen av butiksskivade charkprodukter, varför önskemål om ifrågavarande projekt framförts. I Varberg och i Jönköping, där liknande projekt genomförts, var omkring 25 % av provtagna produkter tjänliga med anmärkning.

Syfte

Syftet med undersökningen är att kontrollera

- ? Bakteriehållbarheten i butiksskivade charkprodukter
- ? Risken för korskontamination
- ? Butikens kontroll över charkprodukters ålder i den manuella disken
- ? Vad som styr vilken hållbarhetstid butiken märker sina egenförpackade charkprodukter
- ? Förvaringstemperatur
- ? Rengöringsrutiner
- ? Personalhygien

Metod

En checklista har tagits fram av regionens projektgrupp. Livsmedelsprover på butiksskivade charkprodukter har tagits ut.

Vid besöket har information om hanteringsråd lämnats till butiken.

Tidsplan

I Vänersborg besöktes butikerna under januari och februari månad.

Resultat

Sex butiker besöktes med anledning av projektet: ICA Cypressen, ICA Kvantum, ICA Älgen, Spar Centrum, Spar Torpa, Tempo Brålanda. Alla butiker i kommunen har inte besökts i detta projekt.

2 butiker säljer butiksskivade och förpackade produkter i obemannad kunddisk. Fem butiker säljer charkprodukter i lösvikt i bemannad kunddisk.

Hur avgör butiken hur lång hållbarhet som ska gälla?

- | | | |
|--|----------|-----------|
| ? Mikrobiologiska provanalyser | ja: 0 st | nej: 6 st |
| ? Rekommenderad hållbarhet från producenten | ja: 4 st | nej: 2 st |
| ? Annat: En butik uppger att man generellt rekommenderar kunden 2 dagars hållbarhet. | | |

Har butiken som rutin att dokumentera när en förpackning i manuella disken bryts?
Ja: 0 st Nej: 6 st

Överensstämmer butikens märkning för temperaturförvaring med producentens märkning på ursprungsförpackningen?
Ja: 5 st Nej: 0 st

Förvaras varorna i anvisad temperatur?
Kylrum Ja: 6 st Nej: 0 st Uppmätt temperatur: 2 - 8? C
Manuell disk: Ja: 4 st Nej: 1 st Uppmätt temperatur: 1 - 12? C
Försäljningsdisk: Ja: 2 st Nej: 2 st Uppmätt temperatur: 1 - 15? C

Förekommer det att skivspill förvaras i rumstemperatur? Ja: 2 st Nej: 4 st

Använder butiken samma skärmaskin till värmebehandlade och ej värmebehandlade produkter?
Ja: 2 st Nej: 4 st

Har butiken separata skärmaskiner till värmebehandlade och ej värmebehandlade produkter?
Ja: 2 st Nej: 4 st

Är separeringen i den manuella disken OK? Ja: 4 st Nej: 1 st

Förvaras öppnade förpackningar skyddade/täckta? Ja: 2 st Nej: 3 st

Plockas maskinen isär och rengörs varje dag? Ja: 6 st Nej: 0 st

Kontrolleras rengöringsresultatet med hjälp av tryckplattor någon gång per år?
Ja: 1 st Nej: 5 st

Använder butiken desinfektionsmedel avsett för livsmedelshantering?
Ja: 4 st Nej: 2 st

Finns diskmaskin? Ja: 3 st Nej: 3 st

Använder personalen
- täckande skyddskläder Ja: 6 st Nej: 0 st
- rena skor Ja: 6 st Nej: 0 st
- hårskydd Ja: 1 st Nej: 4 st

Finns handtvättställ lämpligt placerade? Ja: 5 st Nej: 1 st

Finns flytande tvål och pappershanddukar? Ja: 6 st Nej: 0 st

20 prov har tagits ut. Tre av proverna belastades inte innan analys. Vid belastning förvaras proverna i högsta tillåtna kyltemperatur i det antal dagar som butiken garanterar produktens hållbarhet.

6 (30 %) av proverna var tjänliga med anmärkning p g a för högt antal bakterier. Proverna med anmärkning togs i tre av de undersökta butikerna.

Diskussion

Tillsynsmyndigheterna har alltid hävdad att det är viktigt med god handhygien och rengöring av maskiner och utrustning när man hanterar lättfördärliga livsmedel, som skivade charkprodukter. Dessutom är det viktigt att särskilja olika produktkategorier, som värmebehandlade produkter och kallrökta produkter. Kallrökta produkter har i tillverkningsprocessen inte uppnått temperaturer där bakterier helt avdödas. Dessa bakterier kan därmed överföras till en värmebehandlad produkt, om samma redskap används vid skivning, och i den värmebehandlade produkten tillväxer bakterierna snabbare. Kallrökta produkter däremot, har egenskaper som hämmar eller fördröjer bakterietillväxt. Fermenterade produkter, t ex hushållsmedwurst, har en tillsatt flora av lactosbakterier, som ger produkten dess smak och karaktär. Om dessa bakterier överförs till en kokt produkt, t ex skinka, försämras däremot denna produkts kvalitet ur smaksynpunkt.

30 % av proverna hade anmärkning p g a för höga bakterietal, och då var ändå 3 prover inte hållbarhetsbelastade. I ett av proverna återfanns förhöjt antal bakterier av *Staphylococcus aureus*, som under vissa omständigheter kan orsaka matförgiftning.

Jämfört med liknande undersökningar i andra kommuner gav detta projekt ungefär samma resultat i vår kommun.

Slutsatser

Vänersborgs kommun avvaktar PIK-gruppens sammanfattning av resultaten från hela regionen.