

# Salladsbarer

## Projektsammandrag



Bild hämtad från nätet google bildsök salladsbar

## **Inledning**

I tillsynsplanen för år 2015 finns medtaget ett projekt "Hygienen vid matbutikernas salladsbuffér". I tillsynsplanen finns det inplanerat 10 produktprov och 20 ytprov. Vid planeringen av projektet har man konstaterat att endast produktprov tas.

## **Utförande**

Projektet utfördes genom oanmälda besök 15-16.12.2015. Med hjälp av en checklista gjordes en kort kartläggning av salladsbaren, det togs produktprov och temperaturen mättes innan provet togs. Proven togs med bestick som fanns färdigt i salladsbaren och som provkärl användes de kärl som fanns tillgängliga för kunderna.

Prov togs av isbergssallad eller motsvarande sallad och kyckling. Totalt inspekterades 8 butiker och det togs totalt 15 prov.

## **Resultat utgående från checklistan**

Det finns olika typer av salladsbarer; 50% av de inspekterade salladsbarerna är ett köpt koncept, 25% är helt egna koncept och resterande 25% är en kombination mellan de två första alternativen. Alla barer är skyddade mot droppsmitta med lock. Sortimentet varierar stort och barerna innehåller mellan 15 och 38 olika typer av livsmedel. Även försäljningsmängden varierar mycket, 25-160 kg/vecka. Endast två av barerna kan kontinuerligt övervakas av butikens personal.

Salladsbarerna är beaktade i egenkontrollplanen främst genom att man kontrollerar temperaturen. Endast en butik tar egenkontrollprov av komponenter. Alla butiker byter ut kärnen vid påfyllning och majoriteten av butikerna fyller på med hela förpackningen av en vara. Eventuella rester kan läggas ovanpå om man visuellt bedömer att de fortsättningsvis är bra.

Metoderna för att kontrollera hur länge produkterna legat framme i salladsbaren varierar. Enligt verksamhetsidkarna är den visuella bedömningen viktigast. Endast ett ställe har bokföring över när vilken produkt har lagts fram. På en del produkter finns sista användningsdagen tryckt på kärlet i baren. Enligt verksamhetsidkarna är det en god omsättning av produkter i salladsbaren och omsättningen gör att komponenterna är fräscha. Om en vara inte går åt, tas den snabbt bort ur sortimentet.

Salladsbarerna töms i regel inte inför natten, men de flesta tömmer den helt åtminstone 1 g/vecka.

Samtliga verksamhetsidkare uppger att de har skilda städredskap för salladsbaren och att det finns en utsedd ansvarsperson för rengöringen.

Vid inspektionstillfällena var tre av salladsbarerna mycket rena och fina. För de övriga fem noterades bl.a. att kärl med sallad var överfulla, en del sorter var ihopblandade med varandra och att det inte fanns egna redskap för alla livsmedel.

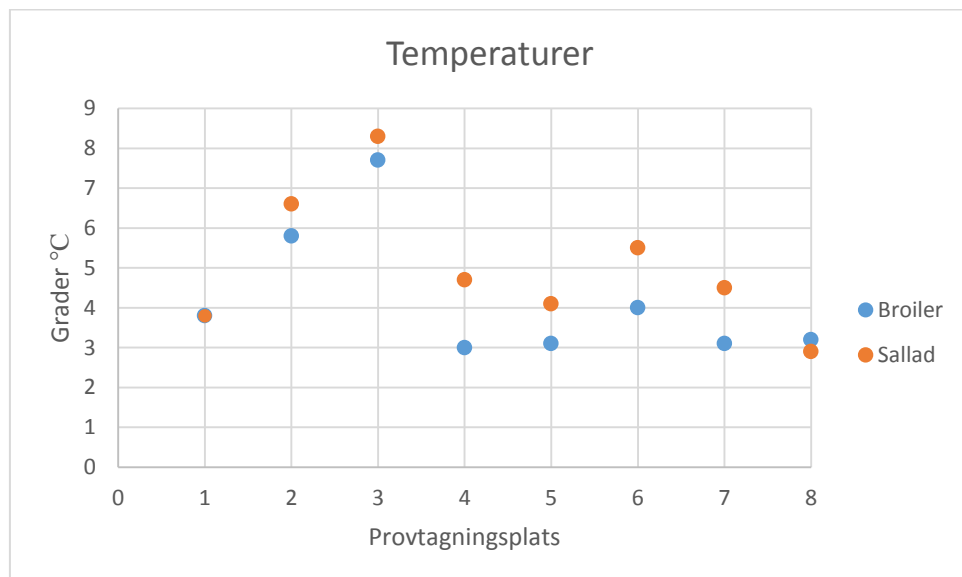
## Resultaten från provtagningen

Temperaturer mättes innan produktprover togs. Totalt 15 produkters temperaturer mättes och tre produkters temperaturer var över gränsvärdet +6°C.

Proverna skickades för mikrobiologiska analyser till Seilab i Seinäjoki. Provsvaren var överlag bra. För bedömningen av provresultaten används gränsvärdena i tabell 1, vilka är tagna ur Elintarviketeollisuus broschyr "Elintarvikkeiden mikrobiologisia ohjausarvoja viimeisenä käyttöpäivänä" daterad 4.3.2015.

Broiler	Bra (cfu/g)	Försvarlig (cfu/g)	Dålig (cfu/g)
Aeroba mikrober	<1000000	1000000-10000000	>10000000
S.aureus	<100	100-1000	>1000
Enterobakterier	<100	100-1000	>1000
Sallad			
Jäst	<10000	10000-100000	>100000
Mögel	<1000	1000-10000	>10000
E-coli	<100	100-1000	>1000
B.cereus	<100	100-1000	>1000
S.aureus	<100	100-1000	>1000

Tabell 1.



Tabell 2

Provtagningsplats:	1	2	3	4	5	6	7	8
Broiler								
Aeroba mikrober	5800	56000000	180000	5100	15000	800	14000	2500
S.aureus	<10	<100	<10	<10	<10	<10	<10	<10
Enterobakterier	<100	150	<100	<100	<100	<100	<100	<100
Listeria	Inte påvisad	Inte påvisad	Inte påvisad	Inte påvisad	Inte påvisad	Inte påvisad	Inte påvisad	Inte påvisad
Sallad								
Jäst		700	150000	27000	14000	100	100	29000
Mögel		100	<100	100	200	100	<100	<100
E-coli		<10	<10	<10	<10	<100	<10	<10
B.cereus		<100	<100	<100	<100	<100	<100	<100
S.aureus		<100	<100	<100	<100	<100	<100	<100
Listeria		Inte påvisad	Inte påvisad	Inte påvisad	Inte påvisad	Inte påvisad	Inte påvisad	Inte påvisad

Tabell 3. Mikrobiologiska provsvar. Enheten för samtliga provsvar är cfu/g.

Av broilerproven bedöms endast ett prov som dåligt p.g.a. för högt antal aeroba bakterier. Av salladen är tre prov bra, ett dåligt och tre försvarliga. Samtliga dåliga och försvarliga resultat för sallad beror på höga halter av jäst.

Det broilerprov som mikrobiologiskt bedöms som dåligt härstammar från provtagningsplats två i tabell 2. Salladsprovet som bedöms som dåligt härstammar från provtagningsplats 3. De försvarliga salladproverna är från provtagningsplatserna 4,5 och 8.

Proven som tagits är få till antalet och för att få en mer heltäckande bild över situationen borde fler prov tas. Resultaten ger dock klara indikationer på att förvaringstemperaturen och – tiden har betydelse. De båda proven som är bedömda som dåliga vid provtagningsstillfället förvarades i temperaturer runt och/eller strax över +6°C (gränsvärdet är < +6°C).

Vid alla butiker där det förekom dåliga och försvarliga resultat för sallad, kommer salladen till butiken färdigt skuren i påsar. Provtagningsplats 6 och 7 skär sin sallad själv. Jäst finns naturligt i miljön (i luften, marken, på huden och på ytor av frukter och grönsaker). Hantering av grönsaker (t.ex. att skära sallad) ökar jästens möjlighet att föröka sig. Eftersom butikerna inte själva hanterar salladen i de fall där man konstaterat för höga nivåer av jäst, tyder det på att hållbarhetstiden på salladen är för lång. Det finns inga livsmedelsburna hälsorisker kopplade till jästsvamp, men högt jästantal berättar ändå att livsmedlet kvalitét har försämrats.

### Diskussion

Totalt bedömdes 5/15 prov som dåliga eller försvarliga, men resultaten är trots allt inte alarmerande eftersom inga sjukdomsalstrande bakterier kunde påvisas.

Enligt Eviras anvisning 16025 om livsmedelshygien i anmälda livsmedelslokaler kapitel 4, borde salladsbaren placeras så att den står under personalens direkta övervakning. Detta uppfylls endast på två inspekterade ställen, på övriga ställen är den placerad i anslutning till frukt- och grönsaksavdelningen. Det är i de oövervakade salladsbarerna man vid inspektionstillfället noterade överfulla kärl, ihopblandade sorter och att det inte fanns egna redskap till alla livsmedel. Den kontinuerliga övervakningen är sålunda viktig.

Hållbarhetstiden för den färdigt skurna salladen finns angivet på påsen då den kommer till butiken. Visuellt såg samtliga sallader bra ut, men de höga jästantalet vittnar ändå om att hållbarhetstiden kanske är något lång.

Det vore bra med mer omfattande undersökningar speciellt gällande hållbarhetstiden för olika komponenter i salladsbären.