



Olu Lindström
Enhetschef
Avdelningen för livsmedelskontroll
08-50828813

Till
Miljö- och hälsoskyddsnämnden

Hantering av bladgrönsaker på serveringar

En rapport från miljöförvaltningen

Förslag till beslut

1. Godkänna anmälan om rapporten
2. Överlämna rapporten till Livsmedelsverket

Gunnar Söderholm

Margareta Widell

Sammanfattning

Hantering av färska bladgrönsaker fungerar överlag bra på de 48 serveringar som ingått i undersökningen. Flertalet av serveringarna ingick år 2009 i ett provtagningsprojekt av konsumtionsfärdiga sallader och informerades då om vikten av en hygienisk hantering av bladgrönsaker.

Det är positivt att kunskap och medvetenhet om hygien kring hantering av bladgrönsaker är fortsatt hög. Det har också visat sig vid inspektionerna att man använder sin kunskap och att verksamheten sköts på ett bra sätt.

Den dialog som förs vid inspektionerna bidrar till ökad kunskap hos företagen och därmed också till ökad livsmedelssäkerhet. Det är av stor vikt att myndigheten även fortsättningsvis informerar om och diskuterar relevanta frågor vid inspektionerna.

Bakgrund

Syfte med undersökningen

Projektets syfte var att följa upp miljöförvaltningens projekt som utfördes 2009 med provtagning och analys av konsumtionsfärdiga sallader. Sallader provtogs dels i portionsförpackningar som tillverkats inom livsmedelsindustrin, dels sallader som färdigställts på serveringar. Av 73 analyserade prover fick två omdömet "otillfredsställande" och sex prover omdömet "godtagbart med anmärkning". Miljöförvaltningen kunde inte visa entydigt på vad som orsakat de avvikande värdena, men höga förvaringstemperaturer kan ha bidragit till att bakterier växt till.

Vid inspektionerna inom projektet har särskilt kontrollerats om verksamheterna har ändamålsenliga och tillräckliga rutiner för personlig hygien, separering, förvaring och hantering av sallad, samt att undersöka om rutinerna följs genom kontroll i anläggningen. Resultaten förväntades ge en bild av hur den faktiska hanteringen ser ut och att tydliggöra var eventuella brister finns.

Faror med färska bladgrönsaker

Med färska bladgrönsaker avses i detta projekt främst bladsallad och färska kryddor. Bladgrönsaker anses utgöra en större risk jämfört med exempelvis tomat, gurka och paprika eftersom det är mer sannolikt att bladsalladen kontamineras vid odling och att den genom sin form och struktur är svårare att skölja ren.

Orsaken till kontaminering av bladgrönsaker är ofta avföring i någon form – från boskap, människor eller vilda djur – som hamnar i odlingsjorden eller bevattningsvattnet. Man bör räkna med att all sallad kan ha blivit kontaminerad vid odling. Möjliga bakterier är bland annat *enterohemorragisk E. Coli* (EHEC), *Salmonella*, *Shigella* och virus som exempelvis Hepatit A-virus och norovirus. Flera av dessa bakterier och virus smittar i mycket små doser och behöver inte ens tillväxa i bladgrönsakerna för att orsaka sjukdom.

Eftersom bladgrönt normalt inte värmebehandlas före förtäring är det särskilt viktigt med goda rutiner för alla steg i hanteringen. Livsmedelsverket och Smittskyddsinstitutet har i tidigare studier bland annat konstaterat att bra hygienkunskaper, rätt förvaringstemperaturer och noggrann sköljning av grönsaker bidrar till att reducera risken för smitta även om den inte helt kan undvikas.

Resultat

Överlag är resultatet av undersökningen bra då flertalet serveringar hade godtagbara rutiner för samtliga förvarings- och hanteringssteg av bladgrönsaker. Två (4 %) verksamheter brast dock gällande förvaring av ytteremballage nära eller

direkt på oförpackade livsmedel. I sju (15 %) verksamheter har enstaka brister gällande personlig hygien observerats, bland annat felaktig förvaring av rena arbetskläder, hantverkare som vistades i köket utan att bära skyddskläder och kökspersonal iklädd arbetskläder som inte var anpassade till aktuell arbetsuppgift. Vid en servering användes engångsplasthandskar på ett ohygieniskt sätt.

Själva sköljmomenten av bladgrönt sköts på godtagbara sätt i verksamheterna. I en av serveringarna har det dock brustit på ett sådant sätt att livsmedelssäkerheten äventyrats. Färdigskuren sallad används i några av verksamheterna. I de fall tillverkaren har bedömt att salladen är ätfärdig utan föregående sköljning ska denna information komma användarna till del. Några verksamheter hade inte kontrollerat hur det förhöll sig med den sallad som användes utan dragit slutsatsen att den är färdig att använda.

Förvaltningens synpunkter

Det är positivt att kunskapen om hygien kring hantering av bladgrönsaker är hög och att det visat sig vid inspektionerna att det överlag sköts på ett bra sätt. Det är också glädjande att den information och de frågor som diskuteras om livsmedelssäkerhet vid utförda kontroller kan bidra till en ökad medvetenhet bland livsmedelsföretagare och personal.

Det är av stor vikt att myndigheten även fortsättningsvis informerar om och diskuterar relevanta frågor vid inspektionerna för att bidra till en förhöjd kunskapsnivå i verksamheterna.

Slut

Bilaga

Bilaga 1 Rapport om hantering av färska grönsaker, riktad kontroll på mindre serveringar