

# KONTROLLPROJEKT 2017

## ”EGENGJORDA SÅSER OCH RÖROR”

Många restauranger, caféer och butiker m.fl. tillverkar egna såser/röror. Hanteringen och förvaringen av dessa ser ofta olika ut. Hållbarhetstiderna och bedömningarna av hur länge dessa produkter är säkra, skiljer sig betydligt åt. Detta upplevs i många fall som svårbedömt av inspektörerna och därför röstades årets projekt ”Provtagning av egengjorda kalla såser och röror” fram av Miljösamverkan Sydost.

Det övergripande målet med kontrollprojektet var att öka andelen säkra egengjorda kalla såser och röror på marknaden. Inspektörerna provtog produkterna med avseende på följande mikroorganismer: Salmonella, Listeria monocytogenes, Escherichia coli, Bacillus cereus, Staphylococcus aureus, jäst och mögel.

Projektet omfattade också kontroll av fyra områden som kan påverka den hygieniska kvaliteten:

- säker hantering
- rengöring
- temperatur
- personlig hygien

### SLUTSATSERNA SOM DRAGITS I PROJEKTET ÄR:

- Provtagning visade att egengjorda kalla såser och röror är ganska säkra livsmedel.
- Inspektionerna visade att företagarna hade relativt bra fungerande hygienrutiner och lämplig förvaringstemperatur vid hanteringen av egengjorda kalla såser/röror.
- Provtagning är det bästa sättet att avgöra om en sås/röra är en säker produkt.
- Vi behöver öka provtagningen i kontrollen.
- Kunskap om spårbarhet hos företagen är viktigt. Att använda bra och säkra råvaror med korrekt märkning ifrån tillförlitliga leverantörer är en förutsättning för att kunna tillverka säkra livsmedel.

Det är viktigt med väl fungerande hygienrutiner och lämplig förvaringstemperatur för att minska risken för livsmedelsburen sjukdom.

Provtagning och kontroll har utförts under period april - september med hjälp av checklistor och informationsmaterial som projektgruppen tog fram. 9 kommuner deltog i provtagningsprojektet och 57 verksamheter kontrollerades.

Av 80 prover som togs fick:

- 70 prover (87 %) fick utlåtandet tillfredsställande, vilket innebär att livsmedlen kan ätas utan risk.
- 10 prover (13 %) fick utlåtandet godtagbar med anmärkning. Detta indikerar att fel föreligger i något led som bör rättas till för att inte hälsorisker ska uppkomma.
- Inga prover fick bedömningen otillfredsställande.

Av de 10 prover som fick anmärkning fick 7 st. anmärkning på grund av för hög halt jäst, 2 st. för mögel och 1 st. för E.coli.

Inspektioner med avseende på kontroll-områdena ledde till 19 avvikelser på 57 anläggningar. Flest avvikelser (9st.) gjordes inom kontrollområdet rengöring av lokal, näst flest (6 st.) på säker hantering och lagring.



Miljösamverkan Sydost  
Regionförbundet i Kalmar län  
Nygatan 34 - Box 762  
391 27 Kalmar  
tfn 070 655 27 13