

## Sammanfattning av resultat från provtagning av glass i offentlig kontroll 2010

### Bakgrund

Ett nytt system för kontrollmyndigheternas rapportering till Livsmedelsverket av mikrobiologiska analyser av prov tagna i offentlig kontroll har införts från och med rapporteringsåret 2010. Det innebär att Livsmedelsverket får tillgång till detaljerade analysresultat direkt från de två största laboratorierna, istället för som tidigare i summerad form från kommunala myndigheter.

### Provtagning av glass 2010

Totalt togs 389 prover av glass, fördelat på 43 kontrollmyndigheter. Nedanstående sammanställning bygger på de 327 prov där orsaken till provtagning angavs som projekt eller rutinkontroll. För uteslutna resultat var anledningen antingen okänd eller annan, till exempel omprov eller utredning av matförgiftning.

Provtaget livsmedel angavs i många fall endast som ”glass”, men för 135 prov angavs livsmedel som mjukglass och för 73 prov som hårdglass eller kulglass.

### Analyserade mikroorganismer

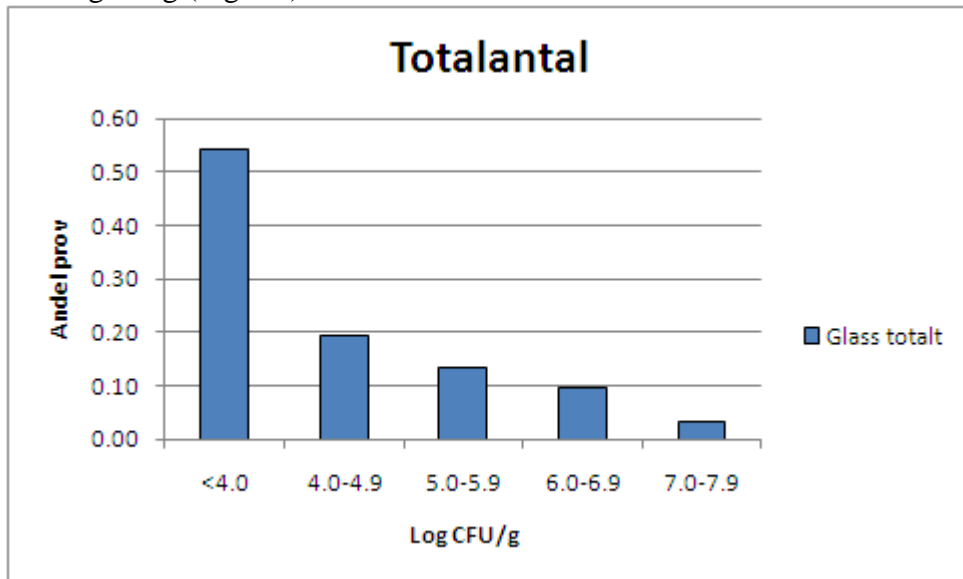
Bakteriegrupp	Antal analyserade prov
Totalt antal aeroba mikroorganismer	326
Enterobacteriaceae	327
E. coli	58
Koagulaspositiva stafylokocker	286
Bacillus cereus	290

Indelningen av resultaten i olika kategorier har styrts av laboratoriernas nedre och övre detektionsgränser.

## Resultat

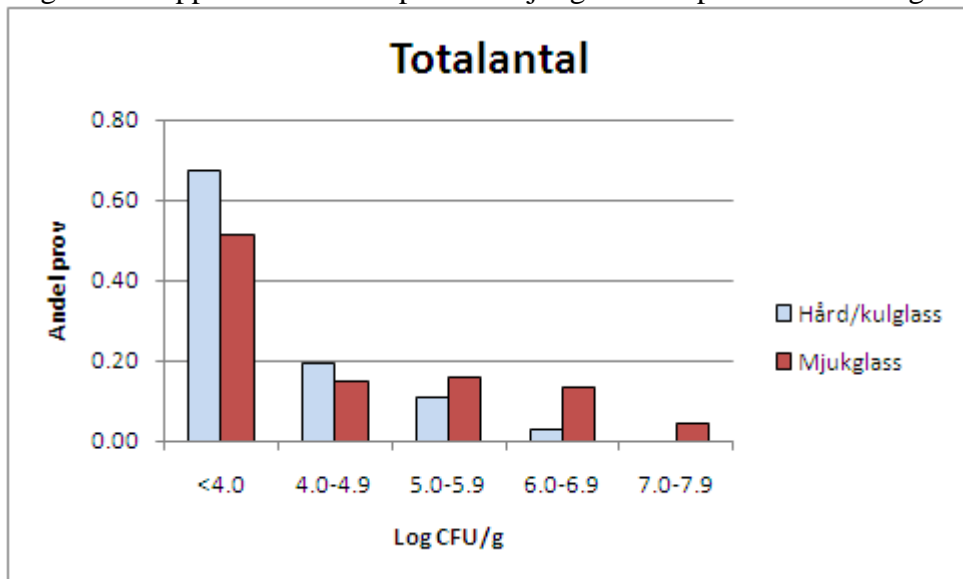
### Totalt antal aeroba mikroorganismer

I drygt hälften av proven var halten lägre än 4 log cfu/g. I en liten andel, 3 %, var halten högre än 7 log cfu/g (Figur 1).



Figur 1. Fördelning av halter av totalt antal aeroba mikroorganismer.

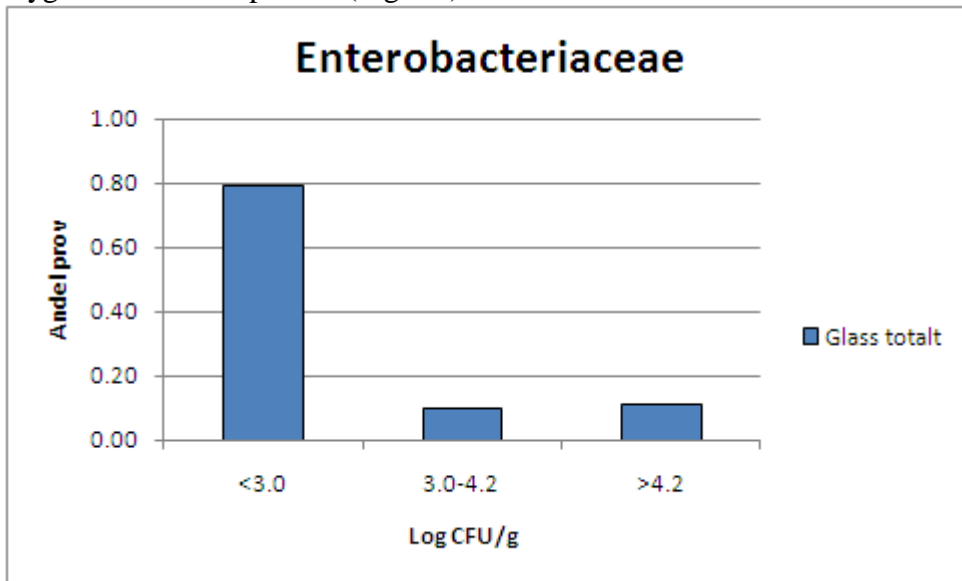
Höga halter uppmättes oftare i prov av mjukglass än i prov av hård/kulglass (Figur 2).



Figur 2. Fördelning av halter av totalt antal aeroba mikroorganismer i mjukglass respektive hård/kulglass.

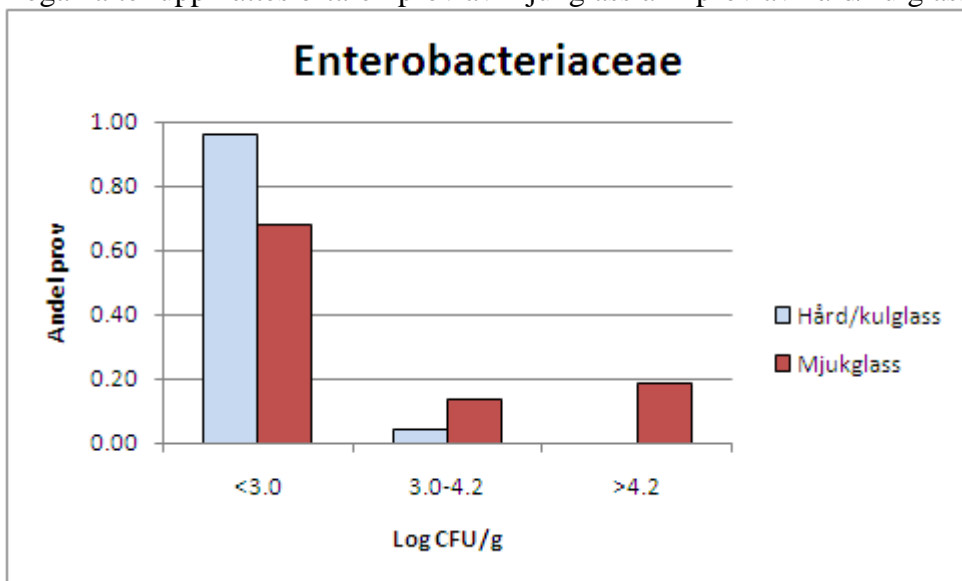
### *Enterobacteriaceae*

I nästan 80 % av proven var halten lägre än 3 log cfu/g. Halten var högre än 4,2 log cfu/g i drygt en tiondel av proven (Figur 3).



Figur 3. Fördelning av halter av Enterobacteriaceae.

Höga halter uppmättes oftare i prov av mjukglass än i prov av hård/kulglass (Figur 4).



Figur 4. Fördelning av halter av Enterobacteriaceae i mjukglass respektive hård/kulglass.

*E. coli*

Samtliga 52 analysresultat av *E. coli* låg under detektionsgränsen 1 log cfu/g.

*Koagulaspositiva stafylokocker*

Av de 286 analyserade proven höll 281 (98 %) halter som var lägre än detektionsgränsen 2 log cfu/g. I fem prov (2 %) låg halterna mellan 3.0 och 3.9 log cfu/g. Samtliga dessa prov var av mjukglass.

*Bacillus cereus*

Av de 290 analyserade proven höll 282 (97 %) halter som var lägre än detektionsgränsen 3 log cfu/g. I åtta prov (3 %) låg halterna mellan 3.0 och 3.9 log cfu/g. Fyra av dessa prov var av mjukglass. För resterande fyra prov var livsmedel angivet som hård- eller kulglass eller enbart glass.