

Provtagning och preparering av prover i Livsmedelsverkets kontrollprogram för tvåskaliga blötdjur

Förändring sedan föregående version: Arten sjöpfung tillagd i instruktionen, ökning av antal ostron för mikrobiologisk analys. Mindre förtydliganden tillagda.

Innehåll

1. Provtagning och provberedning inför mikrobiologisk analys.....	1
A) Provtagning.....	1
B) Transport av provet.....	2
2. Provtagning och provberedning inför analys av marina biotoxiner.....	2
A) Provtagning.....	2
B) Provpreparering och transport.....	2
3. Provtagning av algprov.....	3
A) Provtagning.....	3
B) Transport av prover.....	3

1. Provtagning och provberedning inför mikrobiologisk analys

A) Provtagning

Prov för analys av *E-coli* tas ut på måndagar om inte annan instruktion har getts av Livsmedelsverket. Ett prov av tvåskaliga blötdjur som ska analyseras på innehåll av bakterien *E. coli* ska utgöras av 15-30 st blåmusslor/hjärtmusslor, 20 sjöpfungar eller 12-18 ostron. Musslorna/ostronen får bara beröras med rena engångshandskar eller med insidan av en oanvänd plastpåse. Döda, skadade eller uppenbart slöa individer ska inte ingå i provet eftersom det kan ge felaktiga analysvar. Lossa musslorna från varandra och skölj dem lite i vattnet för att bli av med sediment o. dyl.

Provet packas i dubbla rena plastpåsar, märkta med områdesnummer. De skickas i en kylväska med minst en fryst kylklamp i, till Livsmedelsverkets personal i Uddevalla.

Styrande dokument LSDok Livsmedelsverket	Utarbetad av: OK/KLG OK/KLG/MAPE och SV/SL/PEBE Ersätter: Provtagning och preparering av prover i Livsmedelsverkets kontrollprogram för tvåskaliga blötdjur. 2015-12-04	Gäller fr.o.m: 2020-11-23/ANNS Dokumenttyp: Instruktion Kvalitetsgranskad av: JOHHEL	Sid 1 (3)
---	---	--	-----------

Provet ska åtföljas av en följesedel som finns på Livsmedelsverkets webbplats (www.livsmedelsverket.se). Samtliga uppgifter ska vara ifyllda av den som utför provtagningen.

B) Transport av provet

Senast dagen efter provtagning ska provet transporteras till laboratoriet. Provet med musslorna/ostronen förvaras inför transport vid max +4 °C i försluten ytterpåse för att undvika kontaminering av provet om det transporteras till laboratoriet först dagen efter provtagningen. Varje prov skickas tillsammans med en ifylld följesedel till det av Livsmedelsverket utsedda laboratoriet, där provpreparering och analyser sker. Det är av yttersta vikt för resultatet av analyserna att samtliga prov kyls snarast efter provtagning och hålls kylda fram till analys.

2. Provtagning och provberedning inför analys av marina biotoxiner

A) Provtagning

Prov för analys av marina biotoxiner tas ut på måndagar och onsdagar om inte annan instruktion har getts av Livsmedelsverket. För provtagning av tvåskaliga blötdjur som ska analyseras med kemisk analys av lipofila toxiner, AST och PST ska minst 15 levande musslor samlas in. Från musselband tas 5 musslor var från tre olika djup. Varje mussla som ingår i samlingsprovet ska ha en längd av minst 5 cm, medan ostron ska ha en längd av 6 cm. För provtagning av vilda blåmusslor, hjärtmusslor eller ostron tas provet från tre platser utspritt över mussel/ostronbanken. Döda, skadade eller uppenbart slöa individer ska inte ingå i provet. Separera musslorna från varandra och skölj av dem lite i vattnet.

Provet ska packas i dubbla rena plastpåsar, märkt med områdesnummer och hållas kylt direkt efter provtagning. Provet skickas i en kylväska med minst en fryst kylklamp i till Livsmedelsverkets personal i Uddevalla. Varje prov ska åtföljas av en följesedel som finns på Livsmedelsverkets webbplats (www.livsmedelsverket.se). Samtliga uppgifter ska vara ifyllda av den som utför provtagningen.

B) Provpreparering och transport

Livsmedelsverkets personal preparerar musslorna och ostronen genom att öppna dem och ta ut allt kött. Köttet får rinna av i en sil innan de packas i plaströr med lock. Analysen utförs på muskelkött utan skal. Uppgifter om provet registreras i det kontrakterade laboratoriets onlinetjänst och meddelas i förväg till laboratoriet genom e-post.

Provbehållaren märks med produktionsområdesnummer, packas i ett vadderat kuvert tillsammans med en fryst kylklamp och åtföljs av en följesedel, utskriven från

Styrande dokument LSDok Livsmedelsverket	Utarbetad av: OK/KLG OK/KLG/MAPE och SV/SL/PEBE Ersätter: Provtagning och preparering av prover i Livsmedelsverkets kontrollprogram för tvåskaliga blötdjur. 2015-12-04	Gäller fr.o.m: 2020-11-23/ANNS Dokumenttyp: Instruktion Kvalitetsgranskad av: JOHHEL	Sid 2 (3)
---	---	--	-----------

laboratoriets onlinetjänst. Efter analysen skickar laboratoriet analyssvaret till Livsmedelsverkets handläggare som sedan vidarebefordrar analysvarerna till samtliga berörda odlare/upptagare via sändlista på e-post.

3. Provtagning av algprov

A) Provtagning

Prov för analys av alger tas ut på måndagar. Uttag av ett *kvantitativt* prov tas ut med en håv med ett 20 µm planktonnät som förs från botten upp till ytan 2 gånger. De koncentrerade algerna hålls på en flaska med skruvkork som är avsedd för vattenprov. Provet efterfylls med saltvatten från området samt koncentrerad neutral Lugol. Till 100 ml vattenprov tillsätts 0,6-1 ml Lugol. Provet färgas vid rätt blandning mörk som konjak. Mellan varje provtagning sköljs håven och nätet i rent sötvatten.

Uttag av ett *kvalitativt* prov (visar sammansättning och antal alger/l): Algprovet tas ut med en 10 m lång slang med en stängningsmekanism i övre änden (tillhandahålls av SMHI). Algprovet blandas i en spann genom att denna vickas. Därifrån tas 50-120 ml vätska som hålls i en flaska och konserveras i neutral Lugol. Mellan varje provtagning sköljs slang och spann i rent sötvatten. Se vidare provtagningsinformation från SMHI.

På flaskan anges följande:

- | |
|--|
| <ol style="list-style-type: none">1. Provtagarens namn2. Datum för provtagningen3. Upptagningsområdets namn och nummer4. Typ av prov (nätprov eller vattenprov) |
|--|

Provet ska senast dagen efter provtagning lämnas till Livsmedelsverkets personal i Uddevalla. Varje prov ska åtföljas av en ifylld följesedel som tillhandahålls av SMHI.

B) Transport av prover

Ingen provpreparering görs innan provet transporteras till laboratoriet. Livsmedelsverkets personal packar provbehållaren och följesedeln i ett vadderat kuvert och skickar det med post till laboratoriet. Undantag för kylning gäller algprover eftersom de är konserverade i Lugol. Laboratoriet skickar analyssvaret till Livsmedelsverket och samtliga berörda odlare/upptagare via sändlista på e-post.

Styrande dokument LSDok Livsmedelsverket	Utarbetad av: OK/KLG OK/KLG/MAPE och SV/SL/PEBE Ersätter: Provtagning och preparering av prover i Livsmedelsverkets kontrollprogram för tvåskaliga blötdjur. 2015-12-04	Gäller fr.o.m: 2020-11-23/ANNS Dokumenttyp: Instruktion Kvalitetsgranskad av: JOHHEL	Sid 3 (3)
---	---	--	-----------