

Mjukglass

Kontroll och provtagning maj 2018



Länsstyrelsen
Örebro län

Materialet är framtaget i samarbete med
Kumla-Hallsbergs samhällsbyggnadsförvaltning och Sydnärkes miljöförvaltning

Innehåll

Bakgrund	3
Syfte med projektet	3
Avgränsning	3
Tidsplan och genomförande.....	3
Metod och analyspaket	4
Instruktion till provtagning av mjukglass	4
Analyspaket	5
Frågor i checklisten	7
Lagstiftningsområden som berörs.....	8
J - Grundförutsättningar hygien.....	8
K - HACCP-baserade förfaranden.....	9
Laghänvisningar.....	10
Bilagor	
Checklista för kontroll	
Hanteringsråd att lämna ut i samband med kontroll	
Förslag till pressmeddelande	

Bakgrund

På länsmötet i Örebro län den 25 oktober 2017 beslutade vi att genomföra ett projekt riktat mot kontroll och provtagning av livsmedelsverksamheter som serverar mjukglass. Projektet valdes utifrån resonemanget att alla kommuner har åtminstone en verksamhet som serverar mjukglass till kunder. Liknande kontroller har genomförts i angränsande län, antingen via miljösamverkan eller enskilt hos kommunala förvaltningar.

En projektgrupp bildades med Maria Olsson och Linda Eliasson (Sydnärkes miljöförvaltning), Anela Erkocevic (Kumla-Hallsberg) samt Elisabeth Mustonen (Länsstyrelsen).

Samtliga tillsynsmyndigheter på kommunal nivå i Örebro län, förutom Karlskoga-Storfors, har meddelat att de kommer att delta i projektet.

Syfte med projektet

Under sommarhalvåret konsumeras stora mängder glass, och särskilt mjukglass är populärt. Den säljs ofta i små verksamheter som inte är öppna under resten av året, där maskinerna servas av sommarjobbare, alternativt i året-runt-öppna verksamheter som inte har mjukglass på menyn under resten av året, vilket medför potentiella brister i rengöringskunskap. På vissa platser kan även hög efterfrågan på produkten medföra att ordentlig rengöring och desinfektion brister, handhygien efterlämnas och flera risker.

Syftet med projektet är att skapa underlag för fortsatt kontroll av den här typen av anläggningar samt öka kunskapen hos livsmedelsinspektörerna i länet.

Avgränsning

Hårdglass som säljs i kulform kontrolleras inte i projektet. Inte heller de maskiner där man lägger i en färdig förpackning glass som sedan trycks ut i struten.

Tidsplan och genomförande

Projektplanen presenterades på länsmötet den 7 mars 2018. Då gjorde vi även studiebesök hos en leverantör av mjukglassmaskiner.

Provtagning och kontroll genomförs under **vecka 21 och 22**. Tänk på att beställa provtagningsmaterial i god tid, lämpligt senast vecka 19 eftersom det är några helgdagar däremellan.

Uppföljande kontroller kan då hinnas med innan midsommar och man kan komma till rätta med de verksamheter som fick otillfredsställande resultat i första omgången.

Målet är att kontrollera så många verksamheter som möjligt under den begränsade tiden. **Det finns inget krav att kontrollera alla verksamheter som säljer mjukglass.**

Checklistor med provresultat lämnas till projektgruppen **senast den 12 juni**. Då kan resultaten sammanställas så att projektrapporten kan publiceras innan midsommar.

Den tidiga, begränsade kontrollperioden beror på att mjukglass framför allt äts under sommarmånaderna och det är av yttersta vikt att verksamheter med brister får åtgärdat dessa innan turistsäsongen tar sin början.

Metod och analyspaket

Projektet är till huvuddelen inriktat på provtagning samt kontroll av rengöringsrutiner och handhygien med hjälp av en checklista.

Instruktion till provtagning av mjukglass

Provtagning av mjukglass sker med de material som laboratoriet förser respektive förvaltning med. Sannolikt kommer proven att tas i standardiserade 250 ml sterila provburkar för livsmedelsprov. Behållarna får inte öppnas förrän de ska fyllas med prov eller i övrigt hanteras i onödan. Då finns risk att kontaminera den sterila burken.

För mikrobiologiska analyser behövs i regel minst 100 gram av livsmedlet som ska prövas. 200 gram krävs om det rör sig om livsmedel i bulk utan emballage, som exempelvis mjukglass. Vid provtagning ska ca 80 % av burken fyllas, vilket täcker minimikravet på 200 gram.

Det är viktigt att man vid provtagning har god handhygien och använder rena redskap när så behövs. Lättast är att fylla burken med mjukglass direkt från maskinen, för att komma så nära som möjligt den vanliga hanteringen av glassen. Ytemperatur mäts med kalibrerad IR- eller lasertermometer och dokumenteras. Därefter försluts burken väl.

Burken ska märkas på ett sådant sätt som laboratoriet föreskriver och som gör det möjligt att identifiera varje enskilt prov. Tid för provtagning dokumenteras samt övrig information som krävs av laboratorium.

Burken förvaras i kylväska med frysklappar under resterande provtagning. Kylklapparna byts ut till kalla innan väskan skickas till laboratoriet. Följesedel fylls i så som laboratoriet föreskriver.

Vid detta tillfälle tas endast ett prov per verksamhet ut. Provtagningen blir då att betrakta som ett stickprov, som tillsammans med frågorna till personalen om deras rutiner syftar till att ge en bild av hanteringen av mjukglass hos anläggningarna i länet.

Referensprov

Vid provtagning i offentlig kontroll ska livsmedelföretagaren ges möjlighet att få ett så kallat referensprov, detta enligt artikel 11.5-6 i förordning (EG) nr 882/2004, alltså egna prov som vid behov ska kunna analyseras och jämföras med det offentliga provet. Det eller dessa tar du samtidigt som det offentliga provet.

Informera livsmedelsföretagaren om att referensprov dock har ett mycket begränsat värde eftersom analysresultaten alltid kan variera mellan olika prov från samma parti.

Rätten till referensprov är också begränsad om det handlar om mycket lättfördärliga livsmedel eller om mängden livsmedel att ta prov på är liten.

Dokumentera alltid om företaget vill ha referensprov eller inte.

Analyspaket

Följande parametrar ska vara med i analysen:

- Aeroba mikroorganismer 30°C
- Presumptiva *Bacillus cereus*
- Enterobacteriaceae
- Koagulaspositiva stafylokocker
- *E.coli*

Gränser för godtagbart respektive otillfredsställande.

Glassprodukter, vaniljkräm, milkshake cfu/ 100 gr	Godtagbart	Otillfredsställande
Aeroba mikroorganismer 30°C	6,0	
Presumtiv <i>Bacillus cereus</i>	3,0	5,0
Enterobacteriaceae	2,0	3,0
Koagulaspositiva stafylokocker	2,0	4,0
<i>E. coli</i>	1,0	2,0

Vid rapportering av resultaten i projektet anges om provet är godtagbart eller otillfredsställande. För provresultat som bedöms som otillfredsställande redovisas vilken eller vilka parametrar som är över gränsvärdet.

Om provtagningen visar otillfredsställande resultat rapporteras avvikelse på lagstiftningsområde *J03 - Hygien före, under och efter processen*.

Aeroba mikroorganismer 30°C (totalantal)

Onormalt högt antal aeroba mikroorganismer (totalantal) i ett livsmedel kan tyda på begynnande förskämning, dålig råvara, ohygieniska hanteringsförhållanden, för långsam nedkylning eller olämplig tid/temperaturförvaring.

Även om totalantalet ger viss information om ett livsmedels skick, så innehåller enbart totalantalet aeroba mikroorganismer ingen information om mikroorganismernas förmåga att framkalla förskämning.

Högt totalantal mikroorganismer i mjukglass är en indikation på bakteriell förorening i hanteringen.

Bacillus cereus

Bacillus cereus är en sporbildande jordbakterie, som finns naturligt bland annat i jord och på växtmaterial. Därför är det vanligt att celler och sporer av *Bacillus cereus* finns i låga eller måttliga halter i så gott som alla sorters råvaror och obearbetade livsmedel. I mejeriindustrin är *Bacillus cereus* ett utbrett kvalitetsproblem. Bakterien sprids via gräs till juver på betande kor och sedan

vidare till mjölken. På mejeriet kan sporer av vissa bacillus-stammar fästa hårt till utrustningens ytor och på så sätt återsmitta mjölken efter pastörisering.

Bacillus cereus i provet tyder på dålig pastörisering av mjukglassmassan.

Enterobacteriaceae

Enterobacteriaceae i ett livsmedel kan tyda på dålig råvara, återkontamination efter en värmebehandling, ohygienisk hantering, olämplig tid/temperaturförvaring, och kanske indirekt hälsofara eller fekal förorening. Eftersom flera bakteriearter av icke- fekalt ursprung ingår i familjen Enterobacteriaceae, lämpar sig analys främst som en hygienindikator och i mindre mån som indikator på fekal förorening.

Lämpliga livsmedel att analysera är olika typer av värmebehandlade, ätfärdiga livsmedel. Analysparametern kan även användas till att övervaka hygien i en livsmedelsproduktion.

Fynd av Enterobacteriaceae indikerar dålig handhygien hos personalen, och kontamination av mjukglassmunstycket.

Koagulaspositiva stafylokocker

Vissa stammar av Stafylococcus aureus producerar stafylokockenterotoxin vilket kan ge matförgiftning om tillräckliga mängder bildas i livsmedlet. Stafylokocker kan finnas överallt och finns naturligt i och omkring näsan, på huden (hudsprickor och sår) samt i svalget hos många friska människor och djur. Ungefär 20-50 % av befolkningen är friska bärare av bakterien. Det innebär att de som hanterar livsmedel kan utgöra en viktig källa för spridning av bakterien.

Fynd av koagulaspositiva stafylokocker indikerar dålig handhygien och kontaminering av mjukglassmaskinen.

Escherichia coli

Escherichia coli är en mycket vanlig tarmbakterie hos både människor och varmblodiga djur.

Bakterien överförs till mjukglassen vid dålig handhygien hos den som hanterar livsmedlet och dåligt rengjorda ytor i livsmedelslokalen.

Lämpliga livsmedel att analysera med avseende på Escherichia coli, är alla typer av livsmedel som skulle kunna komma i direkt eller indirekt kontakt med avföring. Escherichia coli i värmebehandlade livsmedel ska ses som en varningssignal för bristande hygien då det finns en tydlig koppling till fekal förorening.

Frågor i checklistan

1. a) Hur ofta värmebehandlas mjukglassmixen?

Värmebehandling av glassmixen sker vanligen genom att man trycker på en knapp på maskinen. Det kan också vara inställt att göras med vissa intervall. Frågan är hur ofta det görs rutinmässigt.

1. b) Vid vilken temperatur sker värmebehandling?

Temperaturen varierar beroende på vilken maskin det är. Det bör framgå av bruksanvisningen till maskinen.

Lagstiftningsområde (a och b) *K01 - Faroanalys och kritiska styrpunkter.*

2. Hur ofta rengörs maskinen inuti?

Frågan gäller hur ofta maskinen plockas isär och görs ren.

Lagstiftningsområde *J03 - Hygien före, under och efter processen.*

3. Hur ofta torkas maskinen av utvändigt?

Här handlar det om att torka av till exempel öppningen där mjukglassen kommer ur maskinen.

Lagstiftningsområde *J03 - Hygien före, under och efter processen.*

4. Vilka rengöringsmedel används?

Ifall man använder rengöringsmedel med ämnen som kan medföra en hälsofara är det viktigt med tillräcklig sköljning efteråt.

Lagstiftningsområde *K05 - Främmande ämnen.*

5. a) Töms lite av glassen ur innan öppning varje morgon?

Ingår det i rutinen att kassera den första glassen efter ett längre uppehåll i användningen?

5. b) Vilka morgonrutiner har verksamheten i övrigt?

Exempelvis rutin för handtvätt, rengöring (om det inte sker vid stängning), ombyte till arbetskläder.

Lagstiftningsområde (a och b) *J03 - Hygien före, under och efter processen.*

6. Finns handtvättmöjligheter?

Normalt ska det finnas rinnande vatten, tvål och engångshanddukar för tillräcklig handhygien.

Lagstiftningsområde *J04 - Personlig hygien.*

7. Vilka arbetskläder har personalen?

Huvudskydd är en bedömningsfråga då till exempel hårlängd kan variera. För den som har långt hår kan det räcka att ha det uppsatt.

Arbetskläder bör åtminstone bestå av T-shirt, förkläde eller tröja som skyddar upptill. Kläderna ska vara rena, även byxorna.

Lagstiftningsområde J04 - *Personlig hygien.*

8. Vilken typ av vatten används i verksamheten?

Enskilt vatten som inte kommer från en anmäld dricksvattenanläggning är inte godtagbart.

Enskilt vatten, annan kan till exempel vara vatten i dunk. Beskriv vad om alternativet väljs.

Lagstiftningsområde J07 - *Vattenförsörjning.*

Lagstiftningsområden som berörs

J - Grundförutsättningar hygien

Livsmedelshygien (hygien) är de åtgärder och villkor som behövs för att hantera faror och säkerställa att livsmedel inte är skadliga. För att skydda konsumenterna ska livsmedlen vara säkra i den bemärkelsen som framgår av artikel 14 i förordning (EG) nr 178/2002.

Allmänna hygienkrav finns i bilaga II till förordning (EG) nr 852/2004 och särskilda krav för livsmedel av animaliskt ursprung finns i förordning (EG) nr 853/2004. Det är livsmedelsföretagaren som ska se till att kraven uppfylls.

J03 - Hygien före, under och efter processen

Det finns många krav på hur livsmedelsföretagaren ska bevara hygien före, under och efter processen, bland annat rengöring av lokaler, fordon och utrustning. Se bilaga II till förordning (EG) nr 852/2004 och förordning (EG) nr 853/2004.

Avvikelse på frågorna 3 och 5 i checklistan samt avvikelser i provresultat rapporteras på J03.

J04 - Personlig hygien

Krav på personlig hygien finns främst i kapitel VIII i bilaga II till förordning (EG) nr 852/2004.

Avvikelse på frågorna 6, 7 och 8 i checklistan rapporteras på J04.

J07 – Vattenförsörjning

Krav på vattenförsörjning finns främst i kapitel VII i bilaga II till förordning (EG) nr 852/2004. Enstaka krav finns även spridda bland förordningens lokalkrav i bilaga II samt i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004.

För dricksvattenanläggningar gäller istället kraven i Livsmedelsverkets föreskrifter om dricksvatten SLVFS 2001:30. Dricksvattenföreskriftens krav ska bara tillämpas på dricksvattenanläggningar. Om en livsmedelsanläggning framställer dricksvatten för att använda i sin övriga livsmedelsverksamhet, ska framställningen vara registrerad som en dricksvattenanläggning och i sin tur uppfylla dricksvattenföreskriftens krav.

Avvikelse på fråga 8 rapporteras på J07.

K - HACCP-baserade förfaranden

HACCP-kraven fokuserar på hur livsmedelsföretagaren förebyggande förhindrar att de livsmedel denne ansvarar för kan vara skadliga för slutkonsumenten till följd av hälsofaror. Farorna kan vara biologiska, kemiska eller fysikaliska, se artikel 3 punkt 14 i förordning (EG) nr 178/2002.

De HACCP-baserade förfarandena finns uppräknade i artikel 5 i förordning (EG) nr 852/2004. Krav på förfaranden grundade på HACCP-principerna finns i punkt 1. I punkt 2 tydliggörs vilka de principer som förfarandena ska grundas på är. Av punkt 4 a framgår att "livsmedelsföretagare skall visa den behöriga myndigheten att de uppfyller kraven i punkt 1 på det sätt den behöriga myndigheten kräver med beaktande av livsmedelsföretagets storlek och art".

De generella kraven i artikel 5 omfattas av rapporteringspunkt K01.

K01 - Faroanalys och kritiska styrpunkter

Regler om faroanalys och kritiska styrpunkter finns i artikel 5 i förordning (EG) nr 852/2004. Här beskrivs den metod som livsmedelsföretagaren ska grunda sina förfaranden för kontroll (styrning) av hälsofaror på.

Vid offentlig kontroll granskar myndigheten att företaget kan visa att punkt 1 i artikel 5 är uppfylld. Företaget ska ha inrättat, genomfört och upprätthållit permanenta förfaranden grundade på de principer som finns i punkt 2. Vid myndighetens granskning ska hänsyn tas till den flexibilitet som beskrivs ovan.

Avvikelser på fråga 1 i checklisten rapporteras på K01.

K05 - Främmande ämnen

Främmande ämnen utgör kemiska ämnen som skulle kunna ha en negativ hälsoeffekt. Ämnena ska därför förebyggas, elimineras eller reduceras till en acceptabel nivå genom HACCP-baserade förfaranden.

Rengöringsmedel kan innehålla främmande ämnen. Man ska förhindra att de kontaminerar livsmedel.

Avvikelser på frågorna 3 och 5 i checklisten rapporteras på K05.

Laghänvisningar

- Europaparlamentets och Rådets förordning (EG) nr 178/2002 av den 28 januari 2002 om allmänna principer och krav för livsmedelslagstiftning, om inrättande av Europeiska myndigheten för livsmedelssäkerhet och om förfaranden i frågor som gäller livsmedelssäkerhet
- Europaparlamentets och Rådets förordning (EG) nr 852/2004 av den 29 april 2004 om livsmedelshygien
- Europaparlamentets och Rådets förordning (EG) nr 853/2004 av den 29 april 2004 om fastställande av särskilda hygienregler för livsmedel av animaliskt ursprung

Bilagor

Checklista för kontroll

Hanteringsråd att lämna ut i samband med kontroll

Förslag till pressmeddelande

Kontrollerad anläggning

.....

1 a Hur ofta värmebehandlas mjukglassmixen?

- En gång per dag Två gånger per vecka En gång per vecka Varannan vecka
 Mer sällan Aldrig Vet ej Ej kontrollerat

b Vid vilken temperatur sker värmebehandling?

Temp: ____°C Vet ej Ej kontrollerat

Lagstiftningsområde K01

2 Hur ofta rengörs maskinen inuti?

- En gång per dag Två gånger per vecka En gång per vecka Varannan vecka
 Mer sällan Aldrig Vet ej Ej kontrollerat

Lagstiftningsområde J03

3 Hur ofta torkas maskinen av utvändigt?

- En gång per dag Två gånger per vecka En gång per vecka Varannan vecka
 Mer sällan Aldrig Vet ej Ej kontrollerat

Lagstiftningsområde J03

4 Vilka rengöringsmedel används?

Ej kontrollerat

a Utvändigt

.....

.....

b Invändigt?

.....

.....

Lagstiftningsområde K05

5 a Töms lite av glassen ur innan öppning varje morgon?

Ja Nej Ej kontrollerat

b Vilka morgonrutiner har verksamheten i övrigt?

Ej kontrollerat

.....

.....

Lagstiftningsområde J03

6 Finns handtvättmöjligheter? (tvål, vatten pappershanddukar)

Ja Nej Ej kontrollerat

Lagstiftningsområde J04

7 Har personalen tillfredsställande klädsel? (inklusive hår)

Ja Nej Ej kontrollerat

Lagstiftningsområde J04

8 Vilken typ av vatten används i verksamheten?

- Kommunalt vatten Enskilt vatten, egen brunn, anmäld dricksvattenanläggning Ej kontrollerat
 Enskilt vatten, egen brunn, ej anmäld dricksvattenanläggning
 Enskilt vatten, annat:

Lagstiftningsområde J07

Anteckningar

.....

.....

.....

.....



Samhällsbyggnad
Bergslagen



Miljö och samhällsbyggnad
Degerfors



Samhällsbyggnad
Kumla Hallsberg



Sydnärkes miljöförvaltning



Miljökontoret
Örebro

Kommunen informerar

Hanteringsråd för mjukglass

God handhygien och noggrann rengöring av inredning, utrustning och redskap är mycket viktigt för en bra glasskvalitet. Mjukglass är en mycket känslig produkt. Bakterier kan lätt växa till om man slarvar med rengöring och handhygien.



- Tvätta händerna noggrant och ofta!
Använd flytande tvål och pappershanddukar.
Ringar, klocka och armband ska inte bäras vid hantering av oförpackade livsmedel.
- Följ maskinleverantörens rengöringschema.
- Rengör arbetsbänken innan du börjar ta isär maskinen.
- Använd speciella redskap (borstar, hinkar m.m.) som inte används till något annat än rengöring och hantering av mjukglassmaskinen.
- Observera att desinfektionsmedel inte ersätter diskmedel. För att desinfektionsmedel ska kunna verka måste ytorna först rengöras noggrant med diskmedel. I övrigt ska man följa anvisningarna från leverantören
- Lufttorkning är hygieniskt överlägset efter diskning.
- Förvara mixen i kyla, åtminstone det som ska användas inom kort. Då klarar maskinen bättre av att snabbt kyla ned mixen. Ju lägre temperatur desto mindre bakterietillväxt.

Tänk på att vid all livsmedelshantering krävs tillräckligt täckande skyddskläder.



Förslag till PRESSMEDDELANDE

Är det säkert att äta mjukglass?

Under sommaren säljs stora mängder glass och många försäljningsställen erbjuder även mjukglass. Brister i hanteringen kan leda till bakterietillväxt och matförgiftning. Flertalet livsmedelskontrollmyndigheter inom Örebro län har i slutet av maj månad genomfört kontroll av mjukglassförsäljning, för att värna hälsan hos mjukglasskonsumenterna.

Resultat av kontrollerna

Positivt eller negativt kan lyftas i rubriken. Kort sammanfattning av resultat.

Bakgrund och genomförande

Kommunernas kontrollmyndigheter har valt ut ett antal försäljningsställen att kontrollera. I projektet har rengöring av mjukglassmaskinen samt personalens personliga hygien kontrollerats. Mjukglassen har även provtagits för kontroll av bakterieinnehåll.

Länsstyrelsen har sammanställt resultatet från kontroller och provtagning. Rapporterna till länsstyrelsen är anonymiserade, d.v.s. det framgår inte vilka försäljningsställen som har kontrollerats.

Uppföljning

Kontrollmyndigheterna kommer att följa upp otillfredsställande provtagningsresultat och andra avvikelser under sommaren och på så sätt säkerställa att man kan äta mjukglass utan risk för matförgiftning.

Medverkande kontrollmyndigheter

Samhällsbyggnad Bergslagen, Miljökontoret Örebro kommun, Miljö- och samhällsbyggnad Degerfors, Sydnärkes miljöförvaltning och Samhällsbyggnad Kumla Hallsberg.

Läs mer

Läs mer i projektrapporten [\(länk\)](#).



Länsstyrelsen
Örebro län

Materialet är framtaget i samarbete med
Kumla-Hallsbergs samhällsbyggnadsförvaltning
Sydnärkes miljöförvaltning

Länsstyrelsen i Örebro län
Stortorget 22, 701 86 Örebro
010-224 80 00
orebro@lansstyrelsen.se
www.lansstyrelsen.se/orebro