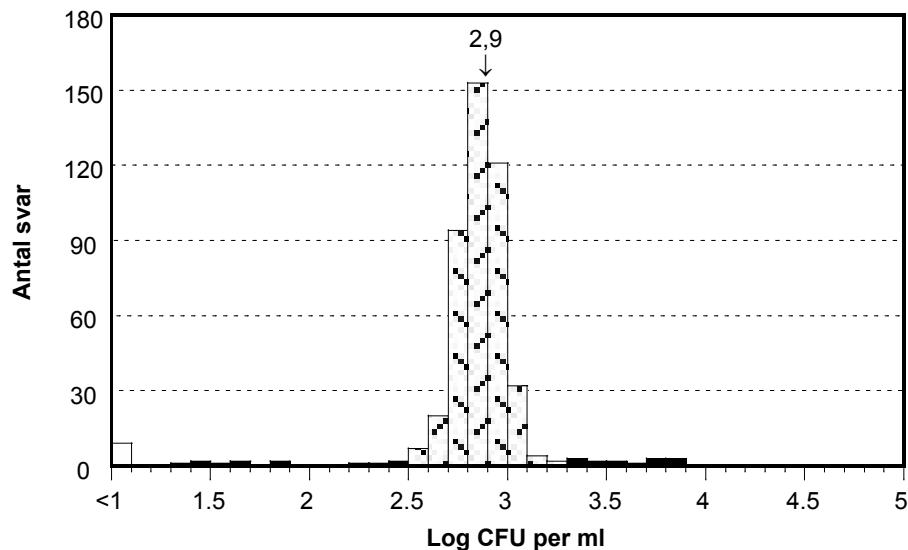


Kompetensprovning av laboratorier

Mikrobiologi – Livsmedel

– Oktober 2012

av Laurence Nachin, Christina Normark och Irina Boriak



Kompetensprovning av laboratorier

Mikrobiologi – Livsmedel

Oktober 2012

Laurence Nachin, Christina Normark och Irina Boriak

Mikrobiologienheten
Livsmedelsverket
Box 622
SE-751 26 UPPSALA
SVERIGE

Uppsala 2012



1457
ISO/IEC 17043

I all analysverksamhet är det viktigt att arbetet håller dokumenterat hög standard. För detta ändamål har de flesta laboratorier någon form av internt system för kvalitetssäkring. Hur väl analyserna fungerar måste dock utvärderas av oberoende parter. En sådan extern kvalitetskontroll av laboratoriers kompetens krävs också i regel av ackrediteringsorganen. Ett sätt är då att delta i den typ av provningsjämförelser som kallas kompetensprovningar (KP).

Vid en kompetensprovning analyseras ett eller flera likadana provmaterial av ett antal laboratorier. Dessa laboratorier ska följa instruktioner, utföra analyser på erhålllet provmaterial och rapportera sina analysresultat tillbaka till organisatören. De förutsätts använda sina rutinmetoder. Organisatören sammanställer och utvärderar resultaten i form av en rapport.

Syftet med Livsmedelsverkets mikrobiologiska kompetensprovningar

1. Laboratorierna får en extern utvärdering av delar av sin analyskompetens, inklusive metodanvändning, dokumentation och allmän noggrannhet.
2. Ackrediteringsorganen i laboratoriernas respektive länder får ett instrument att använda vid inspektioner för nyackreditering och upprätthållande av ackreditering.
3. Laboratorierna och organisatören ökar sina kunskaper om hur olika metoder fungerar, med avseende på olika typer av organismer, på laboratorier som rutinmässigt utför motsvarande analyser.

Utgåva

Version 1 (2012-12-03)

Ansvarig utgivare

Annika Rimland, Chef vid Undersökningsavdelningen, Livsmedelsverket

Programansvarig

Christina Normark, Mikrobiolog vid Mikrobiologienheten, Livsmedelsverket

Innehåll

| | |
|--|----|
| Förkortningar | 4 |
| Utförande och analyser..... | 5 |
| - Analyser | 5 |
| - Testmaterial | 6 |
| - Kvalitetskontroll av provblandningarna | 7 |
| Laboratoriernas analysresultat | 8 |
| - Generellt om analysresultaten | 8 |
| - Beskrivning av provblandning A | 8 |
| - Beskrivning av provblandning B..... | 12 |
| - Beskrivning av provblandning C..... | 15 |
| Metodutfall | 18 |
| - Allmänt om metodinformation..... | 18 |
| - Aeroba mikroorganismer..... | 18 |
| - Främmande mikroorganismer | 18 |
| - Enterobacteriaceae | 18 |
| - Termotoleranta koliforma bakterier | 18 |
| - <i>Escherichia coli</i> | 18 |
| - Koliforma bakterier | 18 |
| - Presumptiv <i>Bacillus cereus</i> | 18 |
| - Koagulaspositiva stafylokocker | 18 |
| - Enterokocker | 18 |
| Utfall av laboratoriernas analysresultat – bedömning | 21 |
| - Boxdiagram | 22 |
| Referenser | 27 |
| Appendix 1 – Deltagarnas analyssvar | |
| Appendix 2 – z-värden | |

Förkortningar

Substrat

| | |
|--------|--|
| BA | Blodagar |
| BcS | Bacillus cereus Selektiv agar |
| BGB | Briljantgrönt buljong |
| BP | Baird-Parker agar |
| BP+RPF | Baird-Parker agar + Rabbit Plasma Fibrinogen |
| MPCA | Mjölk Plate Count agar |
| MPN | Most Probable Number |
| MYP | Mannitol-Egg Yolk-Polymyxin agar |
| P | Polymyxin |
| PCA | Plate Count agar |
| S&B | Slanetz & Bartley agar |
| PCA | Plate Count Agar |
| SFA | Sockerfri agar |
| TBX | Tryptone Bile X-Glucuronide agar |
| TSA | Trypticase Soy agar |
| VRG | Violettröd galla agar |
| VRGG | Violettröd galla glukos agar |

Organisationer

| | |
|------|--|
| IDF | International Dairy Federation |
| ISO | International Organization for Standardization |
| NMKL | Nordisk Metodikkomité for Næringsmidler |
| SLV | Livsmedelsverket/National Food Agency, Sweden |

Utformning och analyser

Denna kompetensprovning genomfördes under Oktober 2012 och har diarienummer 2822/2012 vid Livsmedelsverket, Uppsala.

Ingående analyser

- Kvantitativa analyser

Aeroba mikroorganismer 30 °C och 20 °C

Främmande mikroorganismer

Enterobacteriaceae

Koliforma bakterier 30°C och 37°C

Termotoleranta koliforma bakterier

Escherichia coli

Presumtiv *Bacillus cereus*

Koagulaspositiva stafylocker

Enterokocker

- Kvalitativ analys

Gramnegativa bakterier i pastöriserad mjölk och grädde. Detektion av återkontamination.

Testmaterial

Testmaterialet utgjordes av tre frystorkade mikroorganismblandningar, A-C, som tillverkades och frystorkades portionsvis (0,5 ml) i vialer enligt beskrivning av Peterz och Steneryd (1). Varje laboratorium erhöll en vial av varje blandning. Före provansättning skulle innehållet i en vial lösas upp i 254 ml steril spädningsvätska. Innehållet i provblandningarna framgår av tabell 1.

Tabell 1. Mikroorganismer i respektive provblandning

| Blandning ¹ | Mikroorganism | Stambeteckning |
|------------------------|------------------------------|----------------|
| A | <i>Aeromonas caviae</i> | SLV-206 |
| | <i>Enterobacter cloaceae</i> | SLV-011 |
| | <i>Bacillus cereus</i> group | SLV-517 |
| | <i>Enterococcus durans</i> | SLV-078 |
| B | <i>Micrococcus</i> sp. | SLV-055 |
| | <i>Proteus vulgaris</i> | SLV-476 |
| | <i>Enterococcus faecalis</i> | SLV-051 |
| C | <i>Micrococcus</i> sp. | SLV-055 |
| | <i>Escherichia coli</i> | SLV-524 |
| | <i>Bacillus cereus</i> group | SLV-518 |
| | <i>Staphylococcus aureus</i> | SLV-280 |

1. För koppling av slumpad provbeteckning till respektive provblandning hänvisas till Appendix 1.

Kvalitetskontroll av provblandningarna

Homogena provblandningar och lika volym i varje vial är förutsättningar för att samtliga tillverkade frystorkade prov från en provblandning ska vara jämförbara. Kvalitetskontroll av provblandningarna utfördes i samband med tillverkningen enligt verksamhetens protokoll (2). Resultatet anges i tabell 2.

Kravet på homogenitet för samtliga analyser är att standardavvikelsen för 10 analyserade prov inte får överstiga 0,15 tiologaritmenheter och att differensen mellan högsta och lägsta värdet inte får överstiga 0,5 tiologaritmenheter.

Tabell 2: Medelvärdet av halter (*m*) och standardavvikeler (*s*) från analys av 10 slumpmässigt utvalda vialer per blandning i log₁₀ cfu (colony forming units) per ml prov.

| Analys och metod | A | | B | | C | |
|--|----------|----------|----------|----------|----------|----------|
| | m | s | m | s | m | s |
| Aeroba mikroorganismer, 30°C NMKL-metod nr. 86 | 4,03 | 0,06 | 5,19 | 0,03 | 4,88 | 0,03 |
| Aeroba mikroorganismer, 30°C NMKL-metod nr. 86 | 3,97 | 0,07 | 5,05 | 0,04 | 4,87 | 0,05 |
| Främmande mikroorganismer | | | | | | |
| ISO-method nr. 13559 | 4,09 | 0,09 | 5,13 | 0,05 | 4,93 | 0,04 |
| IDF-method nr. 153:2002 | | | | | | |
| Enterobacteriaceae NMKL-metod nr. 144 | 3,00 | 0,05 | 4,37 | 0,04 | 3,23 | 0,04 |
| Koliforma bakterier 30°C NMKL-metod nr. 44 | 2,88 | 0,06 | — | — | 3,16 | 0,05 |
| Koliforma bakterier 37°C NMKL-metod nr. 44 | 2,94 | 0,05 | — | — | 3,17 | 0,04 |
| Termotoleranta koliforma bakterier NMKL-metod nr. 125 | — | — | — | — | 3,24 | 0,03 |
| <i>Escherichia coli</i> NMKL-metod nr. 125 | — | — | — | — | 3,24 | 0,03 |
| Presumtiv <i>Bacillus cereus</i> NMKL-metod nr. 67 | 3,00 | 0,03 | — | — | 3,60 | 0,05 |
| Koagulaspositiva stafylokocker NMKL-metod nr. 66 | — | — | — | — | 4,74 | 0,04 |
| Enterokocker NMKL-metod nr. 68 | 3,70 | 0,03 | 3,86 | 0,04 | — | — |
| Gramnegativa bakterier i pastöriserad mjölk och grädde. Detektion av återkontamination* NMKL-metod nr. 192 | pos | — | pos | — | pos | |

— Målorganism saknas

* Livsmedelsverket är inte ackrediterade för metoden

Laboratoriernas analysresultat

Generellt om analysresultaten

Provmaterial sändes ut till 223 laboratorier, varav 54 i Sverige, 153 i övriga Europa och 16 laboratorier i övriga världen. Av de 214 laboratorier som rapporterade utvärderade svar hade 108 (50 %) minst ett analyssvar med anmärkning. Vid det senaste provtillfället med ungefär samma parametrar (Oktober 2011) var andelen 46 %.

Värden som ligger utanför en strikt normalfördelning identifieras som extremvärden (Grubbs' test med modifiering av Kelly (3)). I en del gränsfall görs subjektiva justeringar för att sätta rätt gräns utifrån den kunskap som finns om innehållet i blandningarna. Falska svar och extremvärden inkluderas inte i beräkningarna av medelvärdet och standardavvikelse. Resultat som har rapporterats "> värde" kan inte utvärderas. Resultat som rapporterats "< värde" betraktas som noll (negativt utfall). Alla rapporterade resultat finns i Appendix 1.

Beskrivning av provblandning A

Provblandningen innehöll *Aeromonas caviae*, *Enterobacter cloaceae*, presumtiv *Bacillus cereus* och *Enterococcus durans*

Tabell 3. Utfallet för varje analys i provblandning A

| Analyser | Organism | m ^a | s ^b | F+ | F- | Ext< | Ext> | n ^c |
|---|--|----------------|----------------|----|----|------|------|----------------|
| Aeroba mikroorganismer, 30 °C | <i>A. caviae</i> <i>E. durans</i> | 4,05 | 0,20 | 0 | 0 | 3 | 8 | 197 |
| Aeroba mikroorganismer, 20 °C | <i>A. caviae</i> <i>E. durans</i> | 3,99 | 0,16 | 0 | 0 | 2 | 1 | 42 |
| Främmande mikroorganismer | <i>A. caviae</i> <i>E. durans</i> | 3,82 | 0,27 | 0 | 2 | 1 | 1 | 27 |
| Enterobacteriaceae | <i>E. cloaceae</i> | 2,98 | 0,23 | 0 | 1 | 0 | 3 | 160 |
| <i>Escherichia coli</i> | (<i>E. cloaceae</i>) | - | - | 6 | 0 | - | - | 149 |
| Termotoleranta koliforma bakt | (<i>E. cloaceae</i>) | - | - | 5 | 0 | - | - | 62 |
| Koliforma bakterier, 30°C | <i>E. cloaceae</i> | 2,96 | 0,26 | 0 | 3 | 0 | 1 | 78 |
| Koliforma bakterier, 37°C | <i>E. cloaceae</i> | 2,96 | 0,23 | 0 | 5 | 0 | 2 | 113 |
| Presumtiv <i>B. cereus</i> | Pres. <i>B. cereus</i> | 2,85 | 0,29 | 0 | 53 | 0 | 1 | 143 |
| Koagulaspos. stafylokocker | - | - | - | 0 | 0 | - | - | 134 |
| Enterokocker | <i>E. durans</i> | 3,67 | 0,12 | 0 | 11 | 6 | 3 | 93 |
| Gramnegativa bakterier i mejeriprodukter | <i>A. caviae</i> <i>E. cloaceae</i> | pos | - | 0 | 2 | - | - | 11 |

^a Medelvärde beräknad från laboratoriernas rapporterade svar angivet i log₁₀ cfu/ml (Appendix 1)

^b Standardavvikelse beräknad från laboratoriernas rapporterade svar

^c Antal rapporterade resultat

F+ och F- : falskt positiva respektive negativa svar

Ext < och Ext > : antalet låga respektive höga extremvärden

- : ingen målorganism, () : falsk positiv i en presumtiv analys

(organism) : falsk positiv

Aeroba mikroorganismer 30 °C och 20 °C

I provblandningen förekom stammar av *Aeromonas caviae* och *Enterococcus durans* i de högsta koncentrationerna och utgjorde därför de flesta kolonierna i analysen. Efter inkubering vid 30 °C eller 20 °C var en del kolonier mycket små och på Livsmedelsverket räknades plattorna under förstoring. De små kolonierna kan förklara den stora spridningen av resultat och att 11 resultat blev avvikande.

Främmande mikroorganismer

Liksom i analyserna av aeroba mikroorganismer utgjorde *A. caviae* och *E. durans* de flesta kolonierna i analysen. Endast 27 laboratorier utförde analysen. Medelvärdet är något lägre än för aeroba mikroorganismer. Standardmetoden ISO 13559:2002/IDF 153:2002 föreskriver ingen obligatorisk konfirmering av kolonierna, utan bara att katalastest kan utföras om så önskas. Både de katalas-positiva och katalasnegativa stammarna i blandning A ger kolonier på SFA. Den stora spridningen av resultat kan bero på om alla eller bara katalasnegativa kolonier är medräknade.

Enterobacteriaceae, coliform bacteria 30 °C and 37 °C

Blandning A innehöll en stam av *Enterobacter cloaceae* som bildar typiska kolonier på VRGG och VRG. Några laboratorier rapporterade avvikande resultat, vilket kan bero att kolonier av *A. caviae* kunde växa fram på substraten. Dessa kolonier var små och saknade utfällningszon och kunde särskiljas från enterobacteriaceae och koliforma bakterier i konfirmeringssteget (oxidase positiv och ingen fermentering av laktos i BGB).

Termotoleranta koliforma bakterier och *Escherichia coli*

Prov blandning A innehöll ingen *E. coli* eller annan termotolerant koliform bakterie. Fem respektive sex falska positiva resultat rapporterades dock för analyserna. Om plattor inkuberas vid temperaturer något lägre än 44 °C kan stammen av *E. cloaceae* bilda kolonier, som kan tolkas som termotoleranta koliforma bakterier. Det är viktigt att notera, att alla laboratorier som rapporterade falska positiva resultat för analys av termotoleranta koliforma bakterier rapporterade ingen förekomst av *E. coli*. Det visar att de har gjort en korrekt bedömning av konfirmeringssteget. Laboratorierna som rapporterade falska positiva resultat för analys av *E. coli* hade inte utfört analys av termotoleranta koliforma bakterier. Resultaten visar att temperaturen vid inkuberingen har varit under 44 °C och att konfirmeringssteget misslyckades eller uteblev.

Presumptiv Bacillus cereus

Prov blandning A innehöll en stam som tillhör gruppen *Bacillus cereus* och är isolerad från gräddsås som orsakat matförgiftning. Stammen bildar atypiska blanka kolonier med smal hämolyszon på BA. På Mossel/MYP och BcS bildar den rosa kolonier respektive ljusblå kolonier. På båda substraten är utfällningszonen svag eller saknas helt. 53 laboratorier rapporterade falska negativa resultat. Ingen korrelation mellan metod och falska resultat kan fastställas.

På grund av svårigheten med att tolka kolonierna ingår resultaten inte i de resultatberäkningarna och ger därför inga z-värden. Analysen påverkar inte heller antalet resultat i tabellerna under boxdiagrammen.

Koagulaspositiva stafylokocker

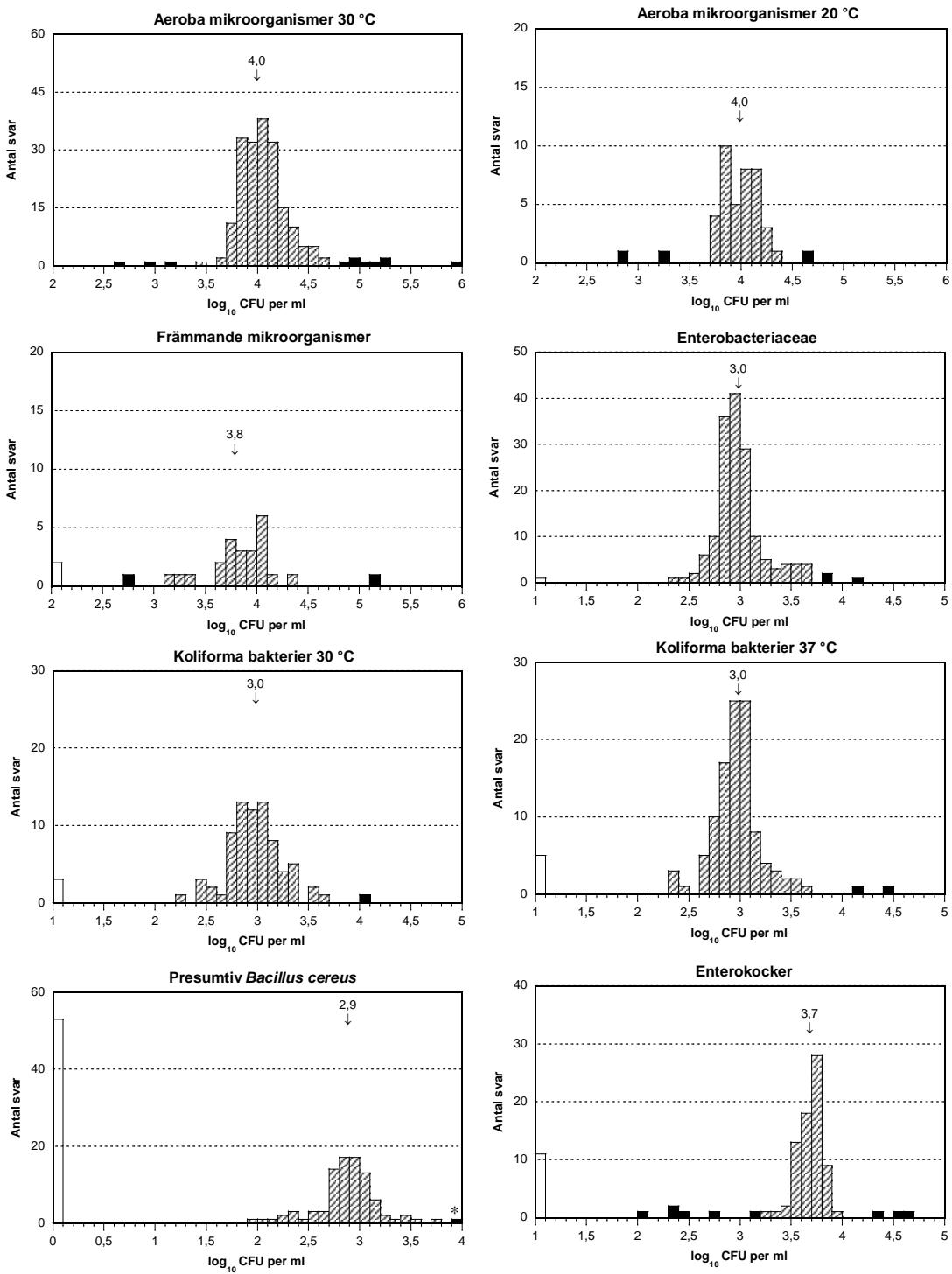
Prov blandningen innehöll inga koagulaspositiva stafylokocker. Analysen orsakade inga större problem.

Enterokocker

Prov blandning A innehöll *Enterococcus durans*, som bildar typiska kolonier på SB-agar och är positiv i test för eskulinhydrolysis. 11 laboratorier rapporterade falskt negativa resultat eller extrema värden.

Gramnegativa bakterier i pastöriserad mjölk och grädde. Detektion av återkontamination

E. cloaceae var målorganism i analysen. Endast elva laboratorier utförde analysen, varav två rapporterade falska negativa resultat.



Figur 1. Frekvensdiagram över samtliga analyssvar för blandning A,
 ■ värden inom accepterade intervall (appendix 1), □ falskt negativa resultat,
 ■ extremvärden, *extremvärden utanför X-axelns intervall. Analysens medelvärde
 anges ovanför staplarna

Beskrivning av provblandning B

Provblandningen innehåller *Micrococcus sp.*, *Proteus vulgaris* och *Enterococcus faecalis*.

Tabell 4. *Utfallet för varje analys i provblandning B*

| Analysis | Organism | m ^a | s ^b | F+ | F- | Ext< | Ext> | n ^c |
|--|--------------------------------|----------------|----------------|----|----|------|------|----------------|
| Aeroba mikroorganismer, 30 °C | <i>Micrococcus P. vulgaris</i> | 4,96 | 0,27 | 0 | 0 | 2 | 0 | 198 |
| Aeroba mikroorganismer, 20 °C | <i>Micrococcus P. vulgaris</i> | 4,66 | 0,40 | 0 | 0 | 0 | 0 | 41 |
| Främmande mikroorganismer | <i>Micrococcus P. vulgaris</i> | 4,81 | 0,48 | 0 | 1 | 0 | 0 | 28 |
| Enterobacteriaceae | <i>P. vulgaris</i> | 4,10 | 0,14 | 0 | 1 | 4 | 1 | 160 |
| <i>Escherichia coli</i> | - | - | - | 4 | 0 | - | - | 149 |
| Termotoleranta koliforma bakt | - | - | - | 0 | 0 | - | - | 62 |
| Koliforma bakterier, 30°C | (<i>P. vulgaris</i>) | - | - | 24 | 0 | - | - | 77 |
| Koliforma bakterier, 37°C | (<i>P. vulgaris</i>) | - | - | 23 | 0 | - | - | 115 |
| Presumtiv <i>B. cereus</i> | (<i>P. vulgaris</i>) | - | - | 7 | 0 | - | - | 143 |
| Koagulaspos. stafylokocker | (<i>P. vulgaris</i>) | - | - | 14 | 0 | - | - | 135 |
| Enterokocker | <i>E. faecalis</i> | 3,84 | 0,10 | 0 | 0 | 7 | 2 | 93 |
| Gramnegativa bakterier i mejeriprodukter | <i>P. vulgaris</i> | pos | - | 0 | 0 | - | - | 11 |

^a Medelvärde beräknad från laboratoriernas svar angivet i log₁₀ cfu/ml (Appendix 1)

^b Standardavvikelse beräknad från laboratoriernas svar

^c Antal rapporterade resultat

F+ och F- : falskt positiva respektive negativa svar

Ext < och Ext > : antalet låga respektive höga extremvärden

- : ingen målorganism, () : falsk positiv i en presumtiv analys

Aeroba mikroorganismer 30 °C och 20 °C

I provblandning B förekom stammar av *Micrococcus* och *Proteus vulgaris* i de högsta koncentrationerna. För båda analyserna är laboratoriernas resultat mycket utspridda och det finns en lång svans av låga resultat för analys vid 30 °C. Utfallet beror på användningen av olika metoder och substrat, se avsnittet "Metodutfall".

Främmande mikroorganismer

Liksom i analyserna av aeroba mikroorganismer utgjorde *Micrococcus* och *P. vulgaris* de flesta kolonierna i analysen. Få laboratorier utförde analysen och liksom i blandning A är det en stor spridning av resultaten utan någon tydlig topp. Det kan bero på att *P. vulgaris* bildar svärmande kolonier, som försvårar avläsningen av plattorna.

Enterobacteriaceae

P. vulgaris som var målorganism och orsakade få problem i analysen.

Termotolerant koloforma bakterier och Escherichia coli

Blandning B innehöll ingen stam av *E. coli* eller annan termotolerant koliform. Fyra falskt positiva resultat rapporterades för analys av *E. coli*.

Koliforma bakterier 30 °C och 37 °C

Prov blandningen innehöll inga koliforma bakterier, men en stam av *P. vulgaris*, som på VRG bildar mycket små kolonier utan utfällningszon. I konfirmeringssteget bildar *P. vulgaris* inte gas i BGLB och kan därmed särskiljas från koliforma bakterier. Trots det rapporterade 34 laboratorier falska positiva resultat för analyser vid 30 °C, 37 °C eller båda temperaturerna. Det tyder på att de tolkade kolonier av *P. vulgaris* på VRG som koliforma bakterier och att konfirmeringssteget misslyckades eller uteslöts.

Presumtiv Bacillus cereus

Blandning B innehöll ingen presumtiv *Bacillus cereus*, men en stam av *P. vulgaris* som bildar svärmande kolonier på blodagar, vilket försvårar avläsningen. Vidare växer *P. vulgaris* med *B. cereus*-liknande kolonier på MYP. Sju laboratorier rapporterade falska positiva resultat.

Koagulaspositiva stafylokocker

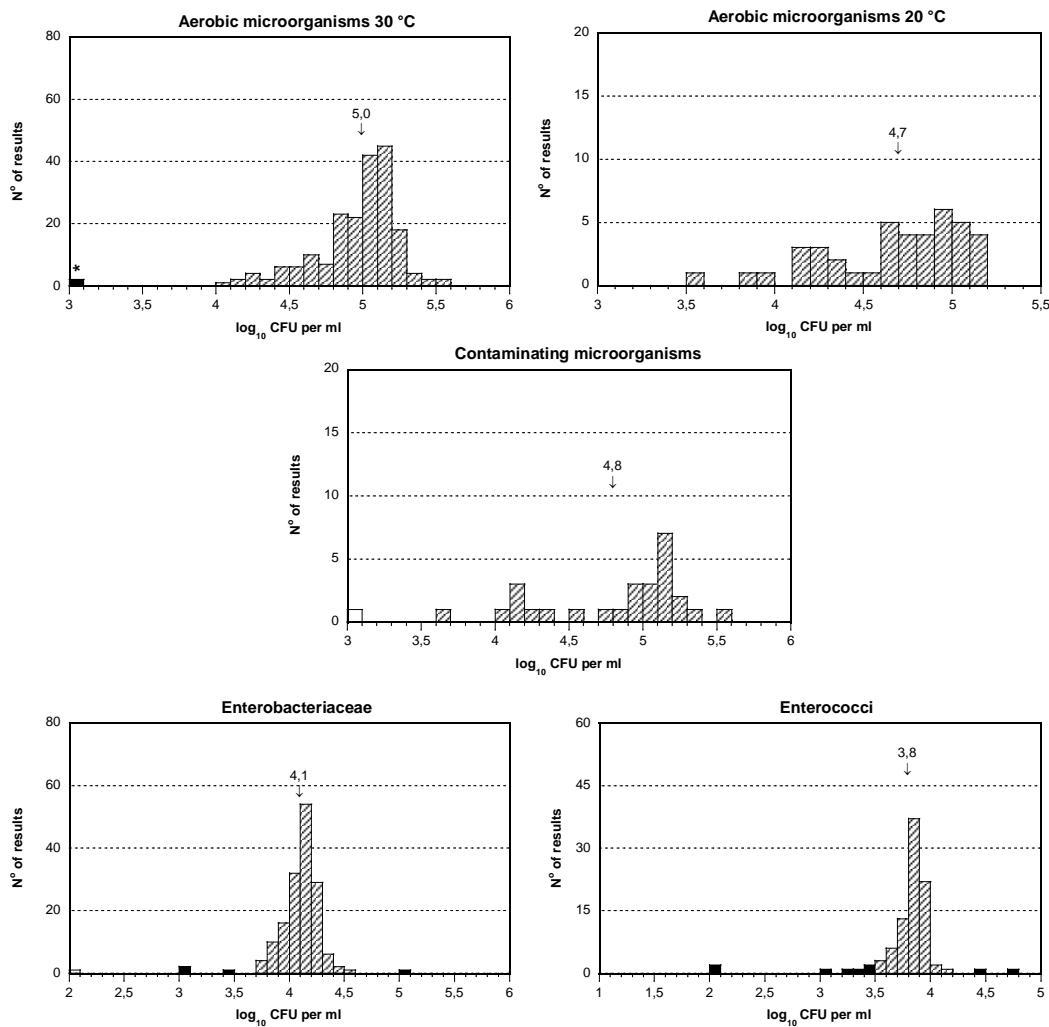
Prov blandningen innehöll inte koagulaspositiva stafylokocker, men en stam av *P. vulgaris* som bildar svarta kolonier med zoner på BP och därmed kan förväxlas med stafylokocker. I konfirmeringssteget kan de olika bakterierna skiljas från varandra då *P. vulgaris* är koagulasnegativ. På BP+RPF bildar *P. vulgaris* kolonier utan zon och kan därmed inte misstolkas som koagulaspositiv stafylokock. Många laboratorier (~ 10%) rapporterade falskt positiva resultat. De använde BP-agar (10 st) eller Petrifilm™ Staph (3 st).

Enterokocker

Enterococcus faecalis var målorganism för analysen. Flera laboratorier rapporterade av okänd anledning extrema värden.

Gramnegativa bakterier i pastöriserad mjölk och grädde. Detektion av återkontamination

P. vulgaris var målorganism och orsakade inga problem i analysen.



Figur 2. Frekvensdiagram över samtliga analyssvar för blandningen B. För förklaringar se figur 1.

Beskrivning av provblandning C

Provblandningen C innehåller *Micrococcus sp.*, *Escherichia coli*, presumtiv *Bacillus cereus group* och *Staphylococcus aureus*.

Tabell 5. Utfallet för varje analys i provblandning C

| Analysis | Organism | m ^a | s ^b | F+ | F- | Ext< | Ext> | n ^c |
|---|--|----------------|----------------|----|----|------|------|----------------|
| Aeroba mikroorganismer, 30 °C | <i>Micrococcus</i> <i>S. aureus</i> | 4,82 | 0,14 | 0 | 0 | 10 | 2 | 197 |
| Aeroba mikroorganismer, 20 °C | <i>Micrococcus</i> <i>S. aureus</i> | 4,69 | 0,21 | 0 | 0 | 4 | 0 | 42 |
| Främmande mikroorganismer | <i>Micrococcus</i> <i>S. aureus</i> | 4,48 | 0,61 | 0 | 0 | 0 | 0 | 27 |
| Enterobacteriaceae | <i>E. coli</i> | 3,03 | 0,14 | 0 | 0 | 2 | 2 | 160 |
| <i>Escherichia coli</i> | <i>E. coli</i> | 3,08 | 0,14 | 0 | 5 | 10 | 2 | 147 |
| Termotoleranta koliforma bakt | <i>E. coli</i> | 3,08 | 0,17 | 0 | 1 | 1 | 1 | 61 |
| Koliforma bakterier, 30°C | <i>E. coli</i> | 2,97 | 0,16 | 0 | 0 | 2 | 4 | 78 |
| Koliforma bakterier, 37°C | <i>E. coli</i> | 3,00 | 0,23 | 0 | 1 | 0 | 1 | 112 |
| Presumtiv <i>B. cereus</i> | Pres. <i>B. cereus</i> | 3,52 | 0,16 | 0 | 2 | 6 | 2 | 142 |
| Koagulaspos. stafylokocker | <i>S. aureus</i> | 4,62 | 0,11 | 0 | 4 | 4 | 1 | 134 |
| Enterokocker | - | - | - | 1 | 0 | - | - | 93 |
| Gramnegativa bakterier i mejeriprodukter | <i>E. coli</i> | pos | - | 0 | 0 | - | - | 11 |

^a Medelvärde beräknad från laboratoriernas rapporterade svar angivet i log₁₀ cfu/ml (Appendix 1)

^b Standardavvikelse beräknad från laboratoriernas rapporterade svar

^c Antal rapporterade resultat

F+ och F- : falskt positiva respektive negativa svar

Ext < och Ext > : antalet låga respektive höga extremvärden

() : falsk positiv i en presumtiv analys

Aeroba mikroorganismer

Det var huvudsakligen *Micrococcus spp.* och *Staphylococcus aureus* som växte på plattorna. Analysen borde inte orsaka några problem, men ändå rapporterade flera laboratorier låga extremvärden. Efter inkubering vid 30°C kan man inte se något samband mellan metod- eller substratval och låga värden. Däremot fick alla laboratorier, som utförde analysen vid 20°C och använde MPCA, låga extremvärden för blandning C.

Främmande mikroorganismer

Liksom i analyserna av aeroba mikroorganismer var det huvudsakligen *Microcooccus spp.* och *S. aureus* som växte på plattorna. Få laboratorier utförde analysen och det är stor spridning på resultaten utan någon riktig topp.

Enterobacteriaceae, E. coli, termotoleranta koliforma och koliforma bakterier 30°C and 37°C

I blandning C var en stam av *E. coli* målorganism för de fyra analyserna och analyserna gav därför ungefär samma medelvärdet. Analys av enterobacteriaceae orsakade inga problem. För analys av *E. coli* rapporterades fem falskt negativa resultat och tio låga extremvärden. Laboratoriernas metodinformation ger ingen tydlig förklaring till detta. För analys av koliforma bakterier vid 30°C är resultaten spridda i en vid topp, medan vid 37°C är resultaten fördelade på en större och en mindre topp runt 3,0 respektive 2,5. Fördelningen av resultat kunde dock inte kopplas till de metoder och substrat som användes för analyserna.

Presumtiv Bacillus cereus

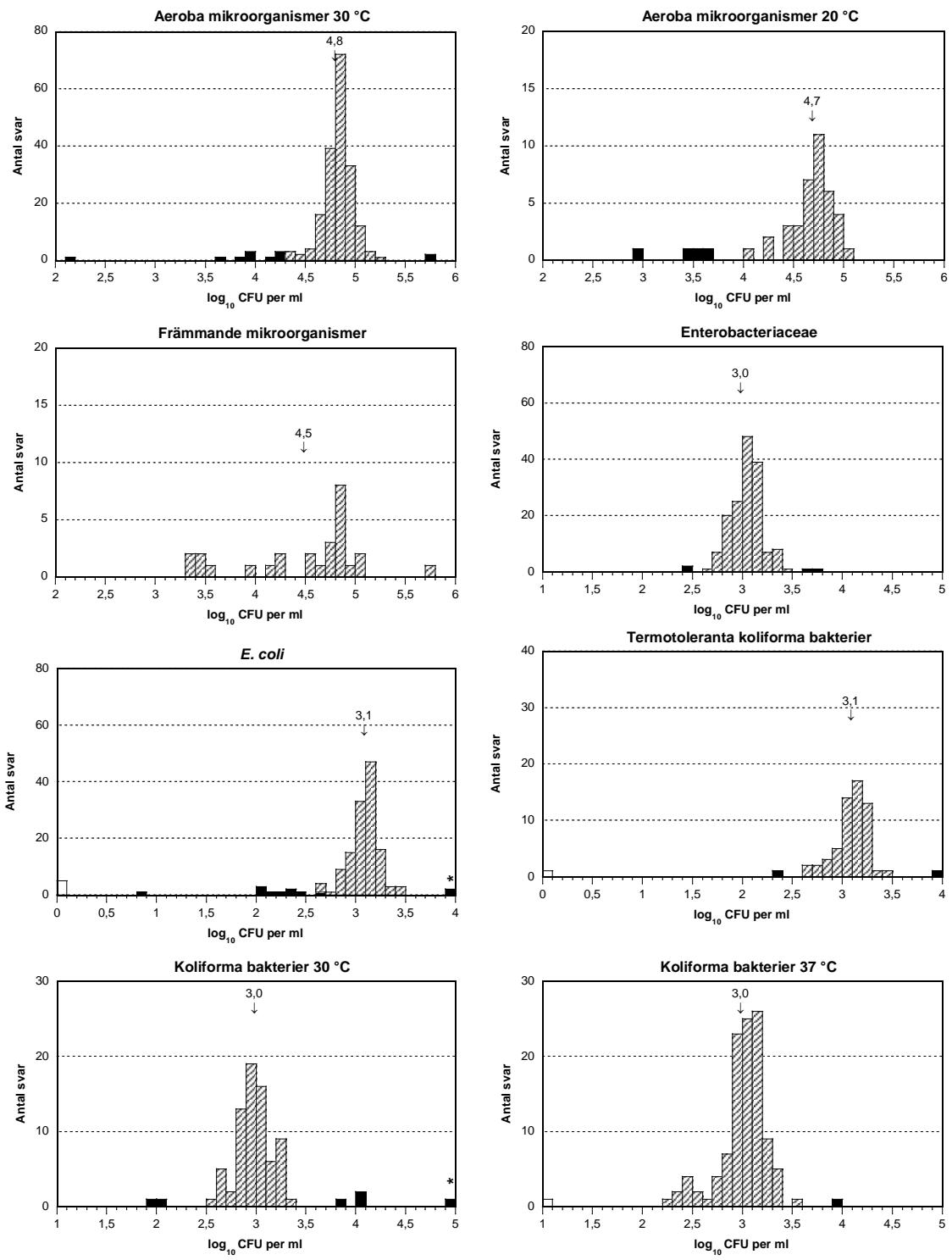
Blandning C innehöll en stam som tillhör gruppen *B. cereus*. Den bildade typiska kolonier på BA, BCSA och MYP-agar. Av okänd anledning rapporterade två laboratorier falskt negativa resultat och åtta laboratorier extremvärden.

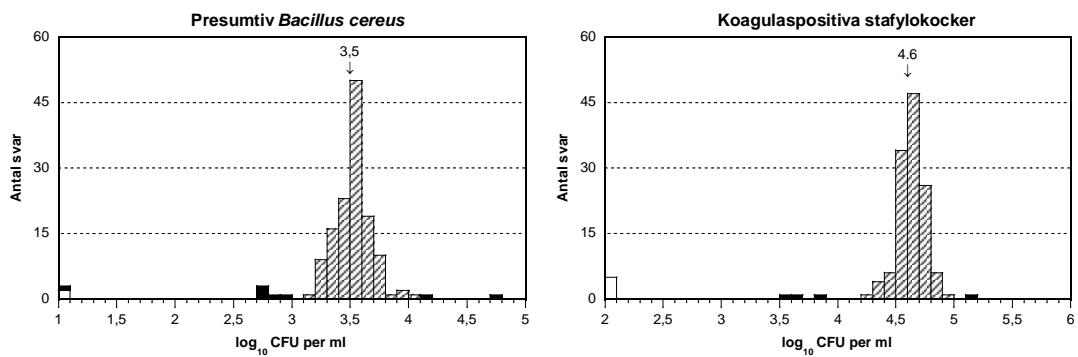
Koagulaspositiva stafylokocker

Blandning C innehöll en stam av *S. aureus*, som bildar typiska kolonier på både BP- och BP+RPF-agar. På BP+RPF-agar bildar koagulaspositiva stammar grå eller svarta kolonier med en opak zon av fibrinutfällning, dvs koagulasreaktion. På BP-agar kan inte koagulasreaktionen avläsas utan koagulastest måste utföras i kaninplasma. Några laboratorier rapporterade avvikande resultat, dock inget av dem som använde BP+RPF. Det tyder på att kolonier på andra substrat var svårare att tolka eller att konfirmeringssteget misslyckades.

Gramnegativa bakterier i pastöriserad mjölk och grädde. Detektion av återkontamination

E. coli var målorganism och orsakade inga problem i analysen.





Figur 3. Frekvensdiagram över samtliga analyssvar för blandningen C. För förklaringar se figur 1.

Metodutfall

Allmänt om metoduppgifterna

Enligt EN ISO/IEC 17043 som Livsmedelsverkets kompetensprovningar är ackrediterade mot är det obligatoriskt för deltagande laboratorier att rapportera metodinformation för alla analyser som de rapporterar analyssvar för. Metoduppgifterna är dock ibland svåra att tolka, eftersom många laboratorier t.ex. har uppgivit substrat som skiljer från vad den refererade standarden anger. Därför visar tabell 6 endast fördelningen av de metoder som laboratorierna använde för respektive analys, medan efterföljande jämförelser är uppdelade efter substratval.

Förkortningar i tabeller nedan:

- n antal laboratorier som utförde analysen
m medelvärde av laboratoriernas resultat i \log_{10} cfu/ml
s standardavvikelse av laboratoriernas resultat
< antal låga extremvärden och falskt negativa resultat
> antal höga extremvärden
F+ Antal falskt positiva resultat

Tabell 6. Fördelning av metoder som användes för respektive analys

| Analys | n | NMKL | ISO/IDF | Petrifilm | Annan | Flera |
|----------------------------|-----|------|---------|-----------|-------|-------|
| Aeroa mikroorg., 30°C | 198 | 70 | 63 | 39 | 25 | 1 |
| Aeroa mikroorg., 20°C | 42 | 25 | 8 | 4 | 5 | 0 |
| Främmande mikroorg. | 20 | 1 | 12 | 0 | 15 | 0 |
| Enterobacteriaceae | 160 | 82 | 33 | 33 | 12 | 0 |
| <i>Escherichia coli</i> | 149 | 41 | 20 | 58 | 30* | 2 |
| Termotoleranta koliforma | 62 | 45 | 2 | 5 | 9* | 1 |
| Koliforma bakterier, 30°C | 78 | 31 | 30 | 7 | 10* | 0 |
| Koliforma bakterier, 37°C | 115 | 42 | 24 | 29 | 19* | 1 |
| Presumtiv <i>B. cereus</i> | 143 | 90 | 27 | 0 | 25 | 1 |
| Koagulaspositiva staf. | 135 | 67 | 28 | 22 | 18 | 0 |
| Enterokocker | 93 | 70 | 6 | 0 | 17 | 0 |
| Gram- i past. mejeriprod. | 11 | 1 | 0 | 0 | 1 | 0 |

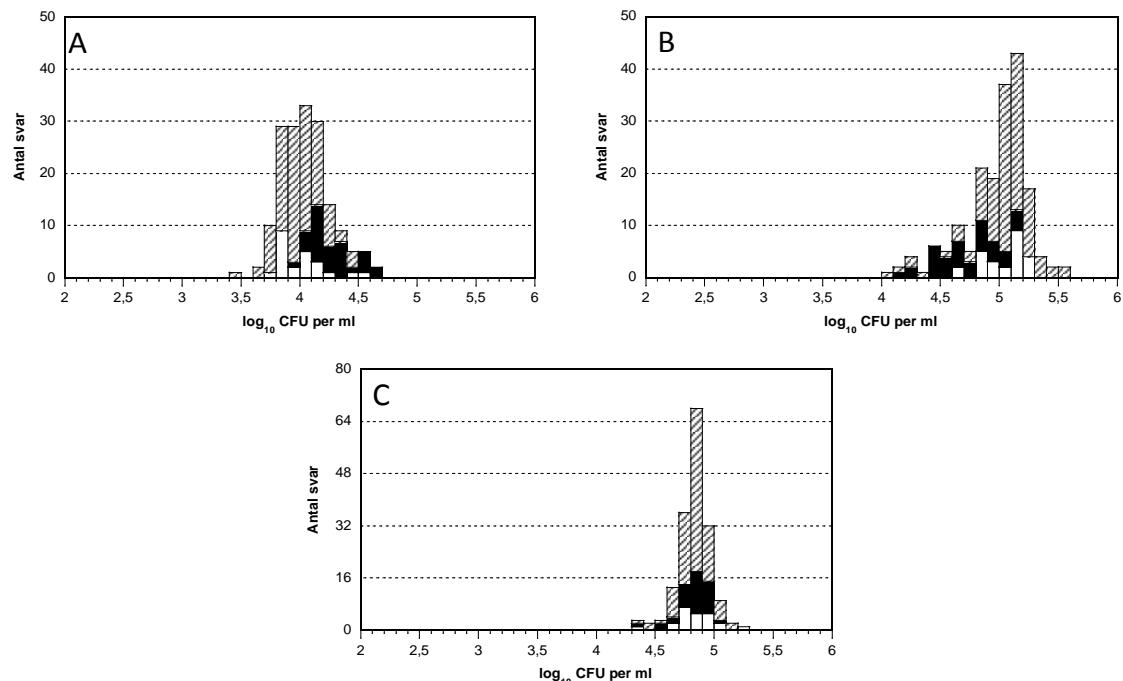
*Inklusive NMKL-MPN-metoder (koliform 30°C, 37°C) NMKLoch ISO-MPN-metoder (koliform 37°C, *E. coli*)

Aeroba mikroorganismer

| 30°C | Blandning A | | | | Blandning B | | | | Blandning C | | | |
|-------------|-------------|----------|----------|------------------|-------------|----------|----------|------------------|-------------|----------|----------|------------------|
| | n | m | s | < > | n | m | s | < > | n | m | s | < > |
| PCA | 117 | 3,99 | 0,17 | 2 4 | 117 | 5,03 | 0,24 | 1 0 | 117 | 4,82 | 0,13 | 5 2 |
| Petrifilm™ | 37 | 4,26 | 0,17 | 0 2 | 38 | 4,71 | 0,27 | 0 0 | 37 | 4,81 | 0,17 | 1 0 |
| MPCA | 25 | 4,01 | 0,20 | 0 2 | 25 | 5,02 | 0,18 | 0 0 | 25 | 4,84 | 0,18 | 1 0 |
| TSA | 9 | 4,03 | 0,14 | 0 0 | 9 | 4,96 | 0,22 | 0 0 | 9 | 4,89 | 0,15 | 1 0 |
| Annan | 9 | - | - | 1 0 | 9 | - | - | 1 0 | 9 | - | - | 1 0 |
| 20°C | n | m | s | < > | n | m | s | < > | n | m | s | < > |
| PCA | 29 | 3,96 | 0,15 | 0 0 | 28 | 4,81 | 0,28 | 0 0 | 29 | 4,71 | 0,19 | 0 0 |
| Petrifilm™ | 4 | 4,27 | - | 1 1 | 4 | 4,59 | 0,32 | 0 0 | 4 | 4,63 | 0,39 | 1 0 |
| MPCA | 3 | 3,90 | - | 1 0 | 3 | 3,78 | 0,17 | 0 0 | 3 | - | - | 3 0 |
| Annan | 6 | - | - | 0 0 | 6 | - | - | 0 0 | 6 | - | - | 0 0 |

Oavsett vilket substrat som användes för analysen, stämmer resultaten i stort sett överens, förutom för analys med Petrifilm™. Både för analys vid 30°C och 20°C är resultaten högre för blandning A, lägre för B och ungefär desamma för blandning C (Figur 4). Vid analysen av blandning av A underlättades troligen avläsningen av mycket små kolonier av den tillsats av tetrazolium som finns i Petrifilm™. Vid analys av blandning B kunde avläsningen försvaraas av att *P. vulgaris*, bildar svärmande kolonier.

Få laboratorier utförde analysen vid 20°C. De laboratorier som använde MPCA rapporterade låga extremvärden eller värden nära den nedre gränsen för accepterade resultat. Detta gällde dock inte när analysen utfördes vid 30°C.



Figur 4. Analysresultat för aeroba mikroorganismer vid 30°C för blandning A, B och C vid användning av olika substrat PCA, MPCA, Petrifilm™

Främmande mikroorganismer

| | Blandning A | | | | | Blandning B | | | | | Blandning C | | | | |
|--------|-------------|------|------|---|---|-------------|------|------|---|---|-------------|------|------|---|---|
| | n | m | s | < | > | n | m | s | < | > | n | m | s | < | > |
| SFA | 22 | 3,81 | 0,29 | 2 | 0 | 23 | 4,75 | 0,49 | 1 | 0 | 22 | 4,36 | 0,59 | 0 | 0 |
| MPCA | 3 | 3,93 | 0,09 | 0 | 0 | 3 | 4,97 | 0,22 | 0 | 0 | 3 | 4,82 | 0,08 | 0 | 0 |
| Övriga | 2 | - | - | 1 | 1 | 2 | - | - | 0 | 0 | 2 | - | - | 0 | 0 |

De flesta laboratorierna som utförde analysen använde SFA. Den höga standardavvikelsen visar stor spridning av resultaten, vilket kan bero på att det på SFA kan vara svårt att räkna kolonierna på grund av koloniernas olika storlek och utseende. En del laboratorier valde dessutom att konfirma kolonierna medan andra inte utförde något konfirmeringssteg.

Enterobacteriaceae

| | Blandning A | | | | | Blandning B | | | | | Blandning C | | | | |
|------------|-------------|------|------|---|---|-------------|------|------|---|---|-------------|------|------|---|---|
| | n | m | s | < | > | n | m | s | < | > | n | m | s | < | > |
| VRGG | 120 | 2,93 | 0,21 | 1 | 2 | 120 | 4,08 | 0,13 | 3 | 0 | 120 | 3,00 | 0,13 | 2 | 1 |
| Petrifilm™ | 34 | 3,10 | 0,22 | 0 | 1 | 34 | 4,14 | 0,15 | 2 | 1 | 34 | 3,12 | 0,13 | 2 | 1 |
| Annan | 6 | - | - | 0 | 0 | 6 | - | - | 0 | 0 | 6 | - | - | 0 | 1 |

Det är ingen större skillnad på resultaten från analyser med olika substrat.

E. coli och termotoleranta koliforma bakterier

| <i>E. coli</i> | Blandning A | | Blandning B | | Blandning C | | | | |
|----------------|-------------|----|-------------|----|-------------|------|------|---|---|
| | n | F+ | n | F+ | n | m | s | < | > |
| Petrifilm™ EC | 32 | 2 | 33 | 1 | 32 | 3,11 | 0,10 | 2 | 1 |
| Petrifilm™ SEC | 29 | 0 | 29 | 0 | 29 | 3,16 | 0,11 | 1 | 0 |
| TSA/VRG | 26 | 1 | 26 | 1 | 27 | 3,08 | 0,13 | 1 | 1 |
| TBX | 18 | 0 | 18 | 0 | 18 | 2,95 | 0,12 | 2 | 0 |
| VRG | 17 | 1 | 16 | 0 | 16 | 3,06 | 0,08 | 4 | 0 |
| Annan | 27 | 2 | 27 | 2 | 25 | - | - | 5 | 0 |
| MPN | 11 | 0 | 11 | 0 | 9 | 3,07 | 0,27 | 2 | 0 |

| Termotoleranta | Blandning A | | Blandning B | | Blandning C | | | | |
|----------------|-------------|----|-------------|----|-------------|------|------|---|---|
| | n | F+ | n | F+ | n | m | s | < | > |
| Petrifilm™ EC | 5 | 1 | 5 | 0 | 5 | 2,94 | 0,15 | 0 | 1 |
| TSA/VRG | 26 | 1 | 26 | 0 | 26 | 3,14 | 0,16 | 0 | 0 |
| VRG | 21 | 3 | 21 | 0 | 21 | 3,06 | 0,12 | 0 | 0 |
| Annan | 10 | 0 | 10 | 0 | 9 | - | - | 2 | 0 |

Det är ingen större skillnad på resultaten från analyser med olika substrat.

Koliforma bakterier

| 37°C | Blandning A | | | | | Blandning B | | Blandning C | | | | |
|---------------|-------------|------|------|---|---|-------------|----|-------------|------|------|---|---|
| | n | m | s | < | > | n | F+ | n | m | s | < | > |
| Petrifilm™ CC | 11 | 2,98 | 0,10 | 0 | 0 | 11 | 1 | 11 | 3,07 | 0,08 | 0 | 0 |
| Petrifilm™ EC | 19 | 2,97 | 0,11 | 2 | 0 | 19 | 1 | 19 | 3,07 | 0,18 | 0 | 0 |
| TSA/VRB | 7 | 3,03 | 0,20 | 0 | 0 | 7 | 1 | 7 | 3,19 | 0,17 | 0 | 0 |
| VRB | 64 | 2,96 | 0,24 | 2 | 2 | 64 | 15 | 64 | 2,95 | 0,22 | 0 | 1 |
| Annan | 12 | - | - | 1 | 0 | 13 | 5 | 11 | - | - | 1 | 0 |

| 30°C | Blandning A | | | | | Blandning B | | Blandning C | | | | |
|---------------|-------------|------|------|---|---|-------------|----|-------------|------|------|---|---|
| | n | m | s | < | > | n | F+ | n | m | s | < | > |
| Petrifilm™ CC | 4 | 2,96 | 0,27 | 0 | 0 | 4 | 1 | 4 | 3,00 | 0,21 | 0 | 0 |
| Petrifilm™ EC | 3 | 3,02 | 0,31 | 0 | 0 | 3 | 0 | 3 | 3,06 | 0,22 | 0 | 0 |
| TSA/VRB | 5 | 3,18 | 0,21 | 0 | 0 | 5 | 1 | 5 | 3,16 | 0,15 | 0 | 0 |
| VRB | 61 | 2,93 | 0,27 | 3 | 1 | 60 | 22 | 61 | 2,95 | 0,14 | 1 | 4 |
| Annan | 5 | - | - | 0 | 0 | 5 | 0 | 5 | - | - | 1 | 0 |

För blandning A och C är det ingen större skillnad på resultaten från analyser med olika substrat. Däremot för blandning B, rapporterade cirka 30 % av de laboratorier som använde VRG falskt positiva resultat. Anledningen är att de tolkade kolonier av *P. vulgaris* som koliforma bakterier, trots att de var små och saknade utfällningszon.

Presumtiv *Bacillus cereus*

| | Blandning A | | | | | Blandning B | | Blandning C | | | | |
|------------|-------------|------|------|----|---|-------------|----|-------------|------|------|---|---|
| | n | m | s | < | > | n | F+ | n | m | s | < | > |
| BA | 77 | 2,82 | 0,32 | 26 | 1 | 77 | 1 | 76 | 3,53 | 0,17 | 3 | 1 |
| BA+P | 5 | 2,89 | 0,13 | 1 | 0 | 5 | 0 | 5 | 3,52 | 0,23 | 0 | 0 |
| BcS | 4 | 2,82 | - | 2 | 0 | 4 | 1 | 4 | 3,50 | 0,11 | 0 | 0 |
| BcS+P | 13 | 2,93 | 0,32 | 2 | 0 | 13 | 0 | 13 | 3,48 | 0,14 | 1 | 1 |
| Chromogen. | 9 | 2,90 | 0,36 | 1 | 0 | 9 | 0 | 9 | 3,60 | 0,07 | 1 | 0 |
| Mossel/MYP | 33 | 2,89 | 0,17 | 20 | 0 | 33 | 5 | 33 | 3,47 | 0,13 | 3 | 1 |
| Annan | 2 | - | - | 1 | 0 | 2 | 0 | 2 | - | - | 0 | 0 |

De flesta laboratorierna använde BA eller Mossel/MYP och det var också de som rapporterade de flesta falsknegativa resultaten för blandning A. Därför kan det höga antalet falska resultat inte kopplas till valet av substrat, utan det beror snarare på ett atypiskt utseende på kolonierna av den stammen som ingick i blandning A.

Koagulaspositiva Stafylokocker

| | Blandning A | | Blandning B | | Blandning C | | | | |
|------------|-------------|----|-------------|----|-------------|------|------|---|---|
| | n | F+ | n | F+ | n | m | s | < | > |
| BP | 82 | 2 | 82 | 10 | 82 | 4,62 | 0,11 | 5 | 1 |
| BP+RPF | 23 | 0 | 23 | 0 | 23 | 4,63 | 0,13 | 0 | 0 |
| Petrifilm™ | 22 | 2 | 22 | 3 | 22 | 4,61 | 0,07 | 1 | 0 |
| Other | 7 | 0 | 8 | 1 | 7 | - | - | 2 | 0 |

Inget av laboratorierna som använde BP+RPF rapporterade falskt positiva resultat eller extremvärden. Det tyder på att test av koagulasreaktionen direkt på BP+RPF underlättar avläsningen och minskar risken för feitolkning.

Enterokocker

| | Blandning A | | | | | Blandning B | | | | | Blandning C | |
|---------|-------------|------|------|----|---|-------------|------|------|---|---|-------------|----|
| | n | m | s | < | > | n | m | s | < | > | n | F+ |
| S&B | 78 | 3,66 | 0,13 | 17 | 1 | 78 | 3,84 | 0,10 | 6 | 1 | 78 | 1 |
| TSA+S&B | 6 | 3,67 | 0,09 | 0 | 1 | 6 | 3,90 | 0,06 | 0 | 0 | 6 | 0 |
| Other | 9 | - | - | 0 | 1 | 9 | - | - | 1 | 1 | 9 | 0 |

Nästan alla laboratorierna använde S&B med eller utan preinkubering i TSA. Trots att alla avvikande resultat kommer från analys utan preanrikning, är det svårt att dra någon slutsats om preanrikningen påverkar resultatet, eftersom det är betydligt fler laboratorier som använder S&B än TSA+S&B.

Gramnegativa bakterier i pastöriserad mjölk och grädde. Detektion av återkontamination

NMKL har tagit fram en metod för att påvisa återkontamination av gramnegativa bakterier i pastöriserad mjölk och grädde (NMKL 192:2011). Metoden föreskriver förinkubering av förpackning i 25 °C i 24 timmar eller i rumstemperatur i 28 timmar och därefter utstryk av 10 respektive 100 µl på VRGG.

Elva laboratorier utförde analysen och bara två lämnade metodinformation. Redovisning av metodinformation var inte obligatorisk för analysen.

Utfallet av laboratoriernas analysresultat – bedömning

För att göra det möjligt att jämföra resultat från olika analyser och provblandningar med varandra omräknas laboratoriernas resultat från samtliga analyser till standardvärdet (z-värden). Standardvärdet blir positivt eller negativt beroende på om resultatet ligger över eller under laboratoriernas gemensamma medelvärde. Z-värden redovisas i Appendix 2 och används med fördel vid laboratoriernas egen uppföljning av resultaten.

En sammanfattande bild över varje enskilt laboratoriums resultat – extremvärde inkluderas, men inte falska svar – ges av ett boxdiagram i figur 5, som baseras på z-värden i Appendix 2. Ju mindre variationsbredd diagrammet har från lägsta till högsta värde och ju mer centrerat kring standardvärdet noll boxen ligger, desto större likhet är det generellt mellan laboratoriets resultat och medelvärdet av samtliga laboratoriers svar.

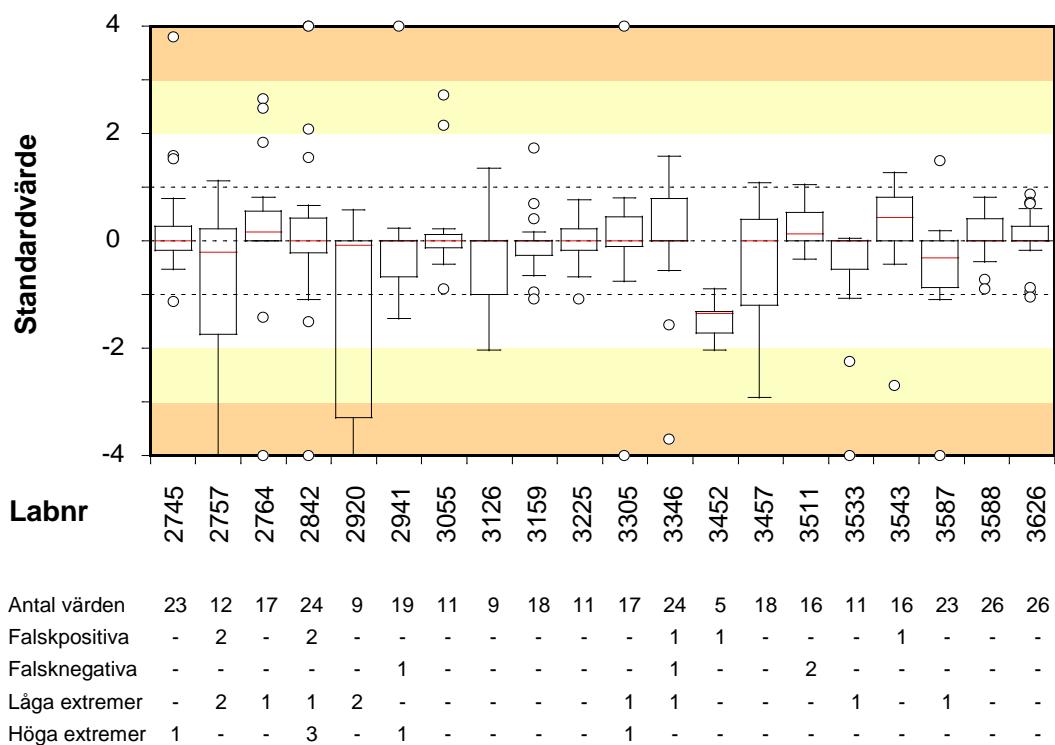
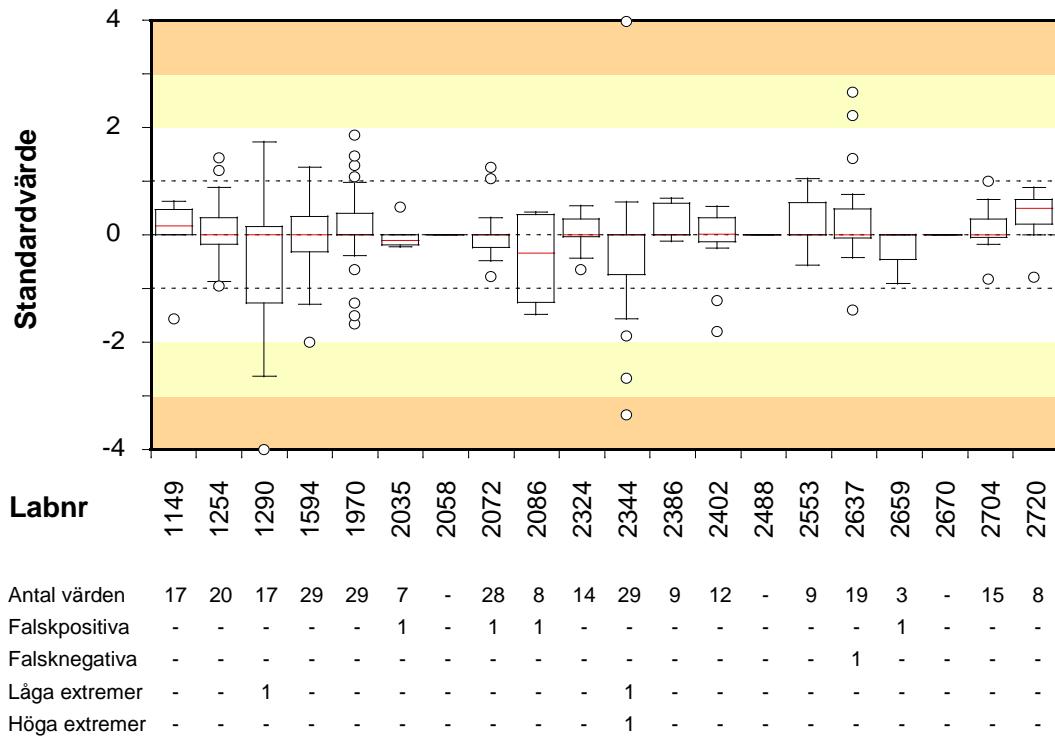
Laboratorierna är inte grupperade eller rangordnade utifrån sina resultat. Varje enskilt laboratorium bedöms i klartext med antalet falska svar och extremvärden i tabellerna under boxdiagrammen. Svaren med anmärkning är dessutom markerade i Appendix 1, där alla laboratoriernas samtliga inrapporterade svar redovisas, även lägsta respektive högsta accepterade värde för varje analys.

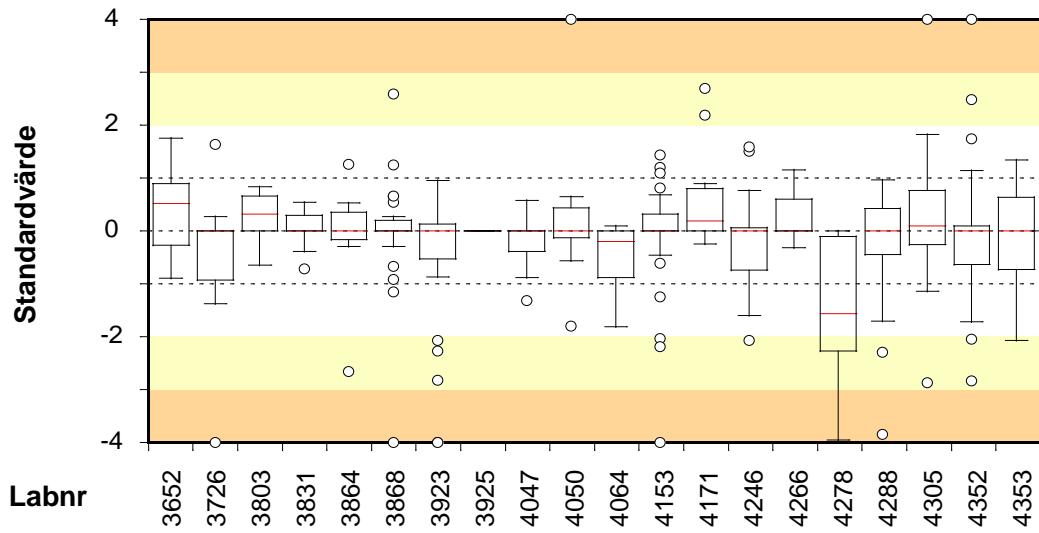
Verksamhetsprotokollet (2) beskriver hur analysresultaten är bearbetade och ger kortfattade rekommendationer om hur resultaten kan följas upp. Extra prov för uppföljning av analyser med avvikande svar kan beställas utan kostnad via webbsidan till www.slv.se/pt_extra

Figur 5. Boxdiagram och antal avvikande värden för varje laboratorium.

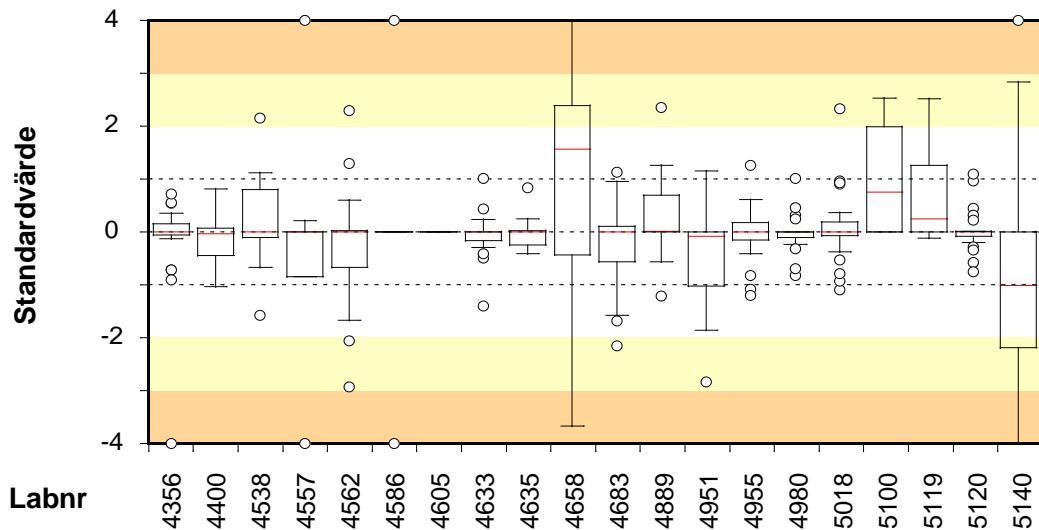
- Diagrammen är baserade på laboratoriernas svar från samtliga analyser. Svaren är omräknade till standardvärdet (z-värden) enligt formeln: $z = (x - m)/s$, där x är enskilt laboratoriums resultat, m är medelvärde beräknat från deltagande laboratorieters svar och s är standardavvikelse beräknad från deltagande laboratorieters svar.
- Laboratoriets medianvärde markeras med horisontellt streck i boxen.
- Boxens volym innesluter 25 % av svaren över medianvärdet och 25 % av svaren under medianvärdet. Resterande 50 % av svaren innesluts av de från boxen utskjutande strecken och ringarna.
- Mycket avvikande värden markeras med en ring och beräknas enligt formeln: $boxens\ minsta\ värde - 1,5 \times (boxens\ största\ värde - boxens\ minsta\ värde)$ eller $boxens\ största\ värde + 1,5 \times (boxens\ största\ värde - boxens\ minsta\ värde)$. Standardvärdet högre än +4 respektive mindre än -4 har i figuren fått värdena +4 respektive -4.

Bakgrunden är uppdelad med linjer och i olika skuggade fält för att visa inom vilket intervall ett laboratoriums värden hamnade.

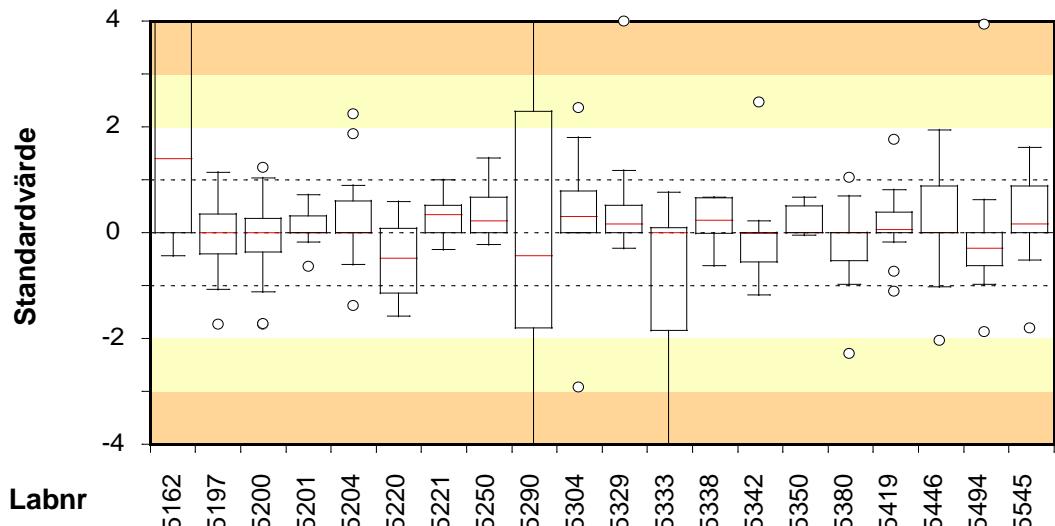




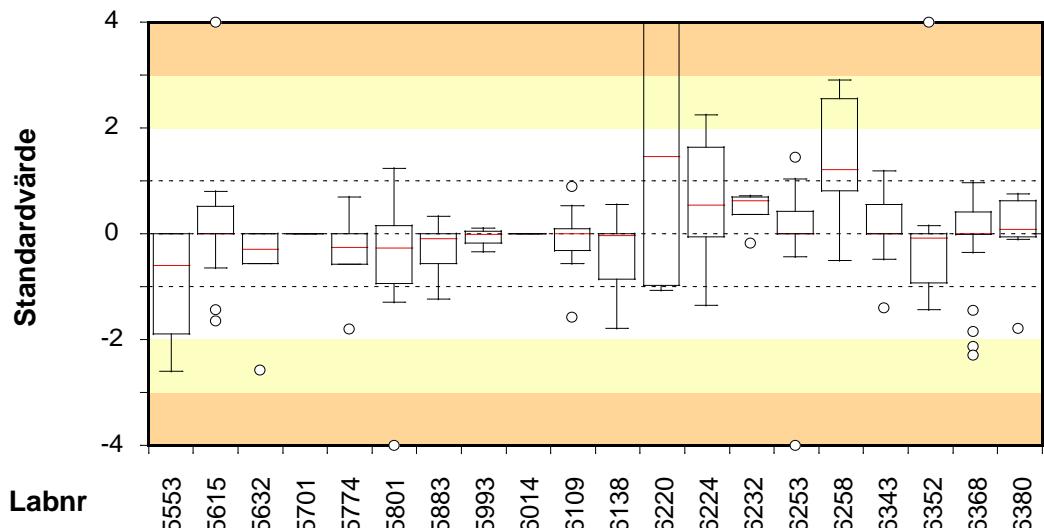
| | Antal värden | Falskpositiva | Falsknegativa | Låga extremer | Höga extremer |
|---------------|---|---------------|---------------|---------------|---------------|
| Antal värden | 5 12 17 9 7 29 32 - 17 16 18 29 17 14 12 8 26 14 28 8 | | | | |
| Falskpositiva | 1 - - - - - - - - - - - - 1 - - - - - - 3 1 - | | | | |
| Falsknegativa | - 2 - - - 2 - - - - - - 1 - - - - - - - - - - | | | | |
| Låga extremer | - 1 - - - 1 3 - - - - 1 - - - - 1 1 - - - - | | | | |
| Höga extremer | - - - - - - - - - - 1 - - - - - - 1 1 - - - - | | | | |



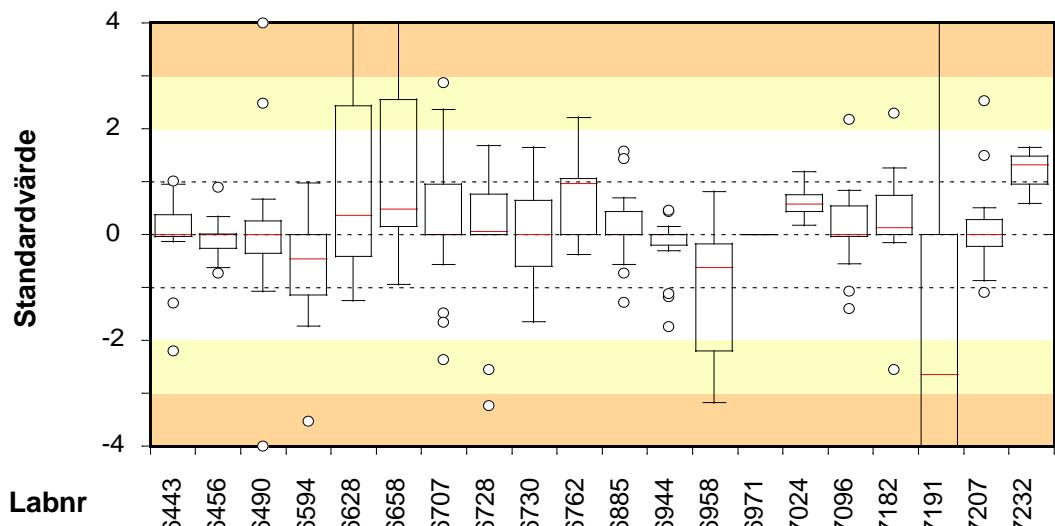
| | Antal värden | Falskpositiva | Falsknegativa | Låga extremer | Höga extremer |
|---------------|---|---------------|---------------|---------------|---------------|
| Antal värden | 23 8 14 13 20 6 - 17 14 8 26 26 14 20 17 24 8 9 23 16 | | | | |
| Falskpositiva | - - 1 2 - - - - - - - - 4 - - - - 2 - - 2 4 | | | | |
| Falsknegativa | - - - - - - - - - - - - 1 - - - - - - 1 3 | | | | |
| Låga extremer | 1 - - 3 - 1 - - - - - - - - - - - - - - 3 | | | | |
| Höga extremer | - - - - 2 - 1 - - - - 1 - - - - - - - - - 1 | | | | |



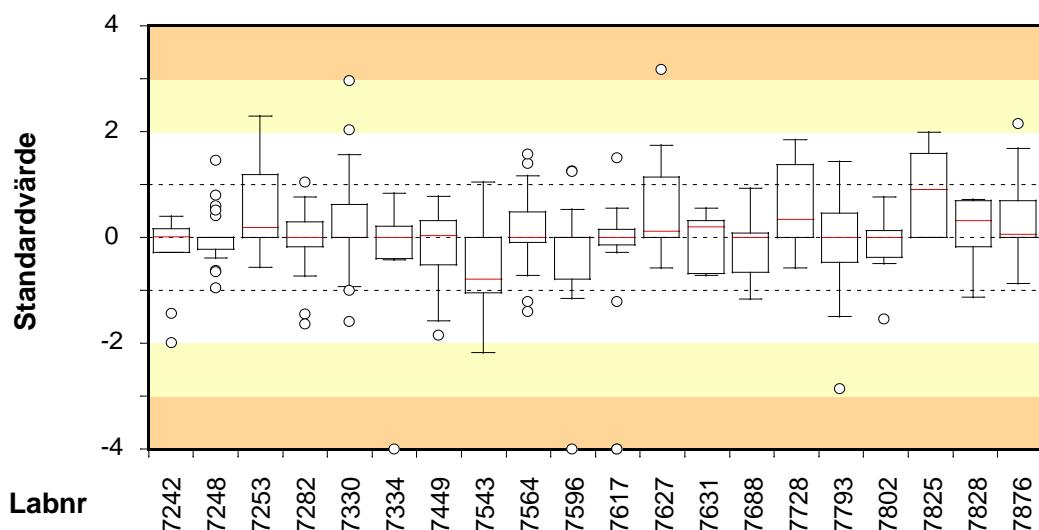
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---------------|----|----|----|----|----|----|----|---|----|----|----|----|---|----|---|----|----|----|----|----|
| Antal värden | 10 | 15 | 19 | 17 | 22 | 15 | 14 | 9 | 14 | 12 | 18 | 15 | 6 | 12 | 6 | 13 | 23 | 20 | 16 | 17 |
| Falskpositiva | - | - | 2 | - | - | - | - | 2 | 5 | - | 1 | 1 | - | - | 1 | 1 | - | - | - | - |
| Falsknegativa | 1 | - | - | - | 1 | - | - | - | - | - | 4 | 1 | - | - | 1 | - | - | - | 1 | - |
| Låga extremer | - | - | - | - | - | - | - | - | 1 | - | - | 3 | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Höga extremer | 3 | - | - | - | - | - | - | - | 1 | - | 1 | - | - | - | - | - | - | - | 1 | - |



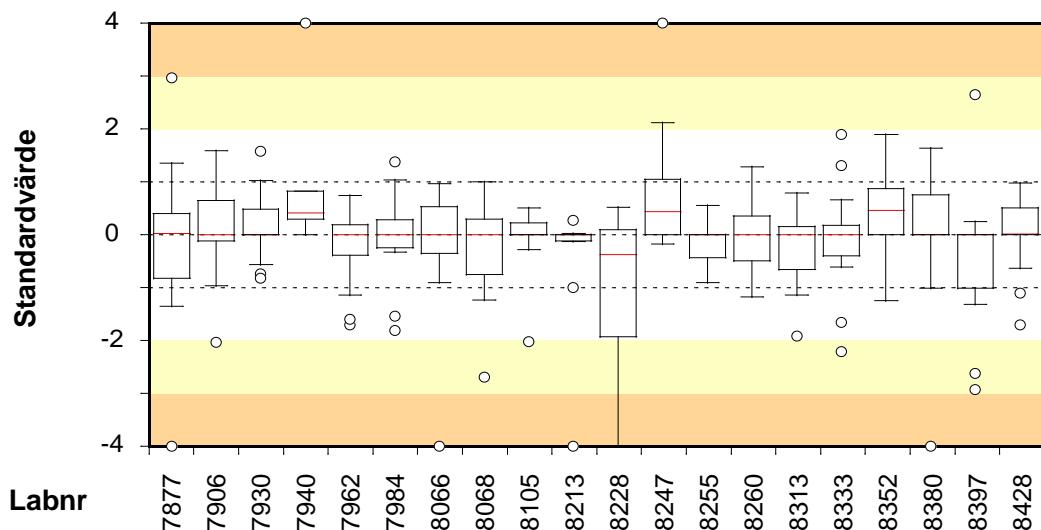
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---------------|---|----|---|---|---|---|----|---|---|----|----|---|---|---|----|---|----|----|----|----|
| Antal värden | 3 | 20 | 6 | - | 6 | 8 | 14 | 3 | - | 11 | 13 | 6 | 8 | 6 | 19 | 8 | 13 | 16 | 26 | 12 |
| Falskpositiva | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | 1 | - | - | - | 1 | 1 | - | 1 | - | - |
| Falsknegativa | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | 1 | - | - |
| Låga extremer | - | - | - | - | - | 1 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | 1 | - | - | - | - |
| Höga extremer | - | 1 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | 2 | - | - | - | - | - | 1 | - | - |



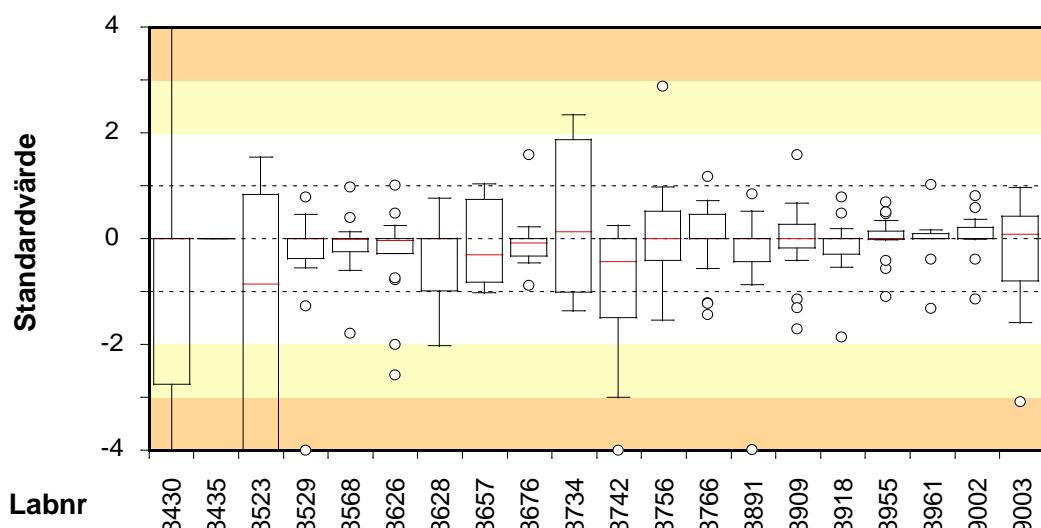
| | Antal värden | Falskpositiva | Falsknegativa | Låga extremer | Höga extremer |
|--------------|---|---|---------------------------------------|-------------------------------------|---------------------------------------|
| Antal värden | 15 24 14 14 5 8 29 14 12 9 19 19 8 - 7 18 18 8 11 3 | - 2 - - 1 - 2 1 2 - 1 - - 1 - - 1 - 3 - - | - - - - - 1 - - - - - 1 - - - - 1 - - | - - 1 - - - - - - - - - - - - 3 - - | - - 1 - - 2 - - - - - - - - - - 1 - - |



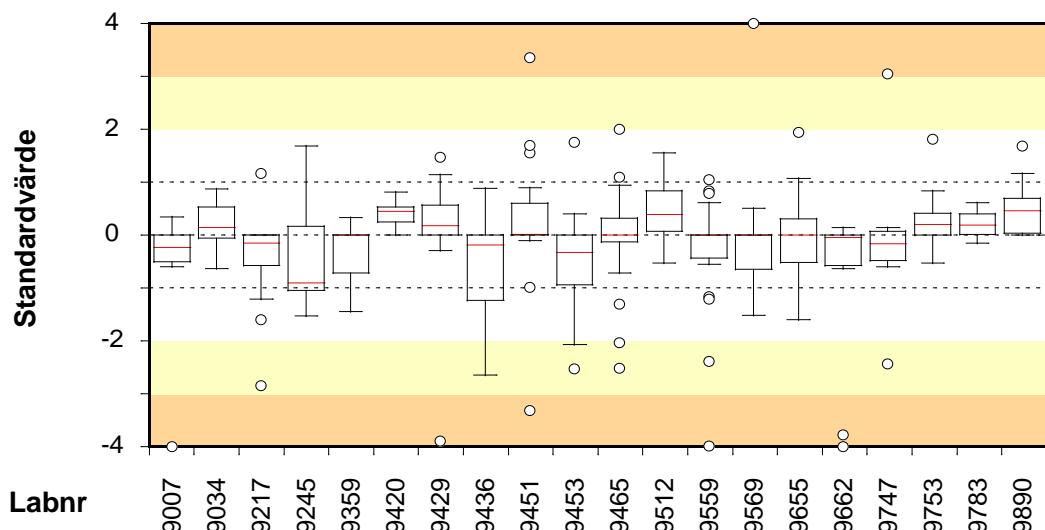
| | Antal värden | Falskpositiva | Falsknegativa | Låga extremer | Höga extremer |
|--------------|--|---|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|
| Antal värden | 10 25 15 17 17 10 9 17 32 22 15 11 5 20 19 17 14 14 6 17 | 1 1 - - - - - 3 - 1 - - 1 - 1 - 1 1 1 - - | - - - - - - - - - - - - - - - - - - | - - - - - 1 - - - - - - - - - - - - | - - - - - - - - - - - - - - - - - - |



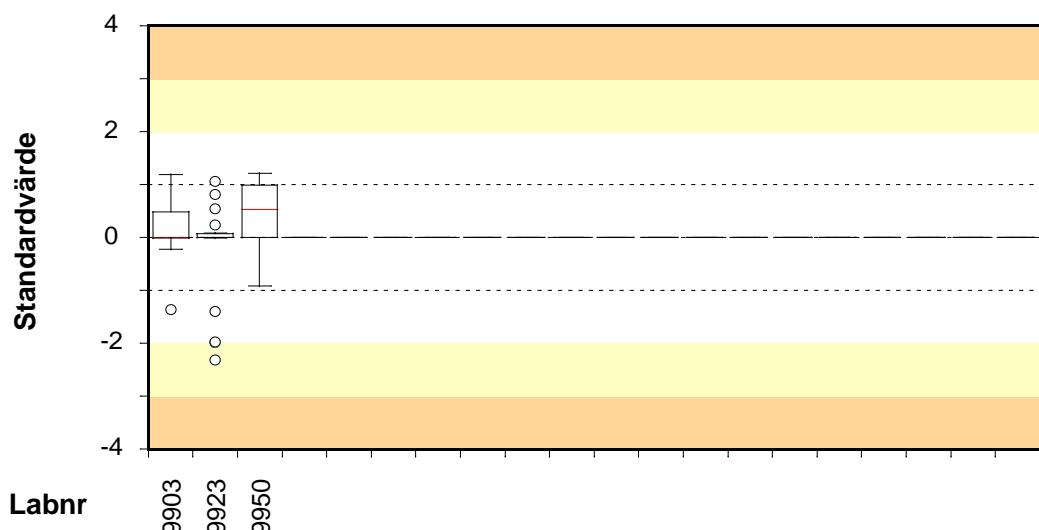
| | Antal värden | Falskpositiva | Falsknegativa | Låga extremer | Höga extremer |
|---------------|--------------|---------------|---------------|---------------|---------------|
| Antal värden | 11 | 20 | 26 | 5 | 26 |
| Falskpositiva | - | - | - | - | - |
| Falsknegativa | - | - | - | 1 | - |
| Låga extremer | 2 | - | - | - | - |
| Höga extremer | - | - | - | 1 | - |



| | Antal värden | Falskpositiva | Falsknegativa | Låga extremer | Höga extremer |
|---------------|--------------|---------------|---------------|---------------|---------------|
| Antal värden | 10 | 2 | 2 | 1 | 2 |
| Falskpositiva | - | - | - | - | - |
| Falsknegativa | - | - | - | 1 | - |
| Låga extremer | - | - | - | 1 | - |
| Höga extremer | - | - | - | - | - |



| | Antal värden | Falskpositiva | Falsknegativa | Låga extremer | Höga extremer |
|---------------|---|---------------|---------------|---------------|---------------|
| Antal värden | 8 12 14 8 23 9 29 26 26 23 21 8 25 28 20 20 16 8 21 3 17 | | | | |
| Falskpositiva | 1 - - - - - - - - - - - - 2 - 1 - - - - - - - - - - - - | | | | |
| Falsknegativa | - - - - - - - - - - - - - - - - 1 - - - - - - - - - - - - | | | | |
| Låga extremer | 1 - - - - - - 1 - - - - - - 1 - - - - 2 - - - - - - - - - - | | | | |
| Höga extremer | - - - - - - - - - - - - - - - - - - 1 - - - - - - - - - - - - | | | | |



| | Antal värden | Falskpositiva | Falsknegativa | Låga extremer | Höga extremer |
|---------------|--------------|---------------|---------------|---------------|---------------|
| Antal värden | 19 20 14 | | | | |
| Falskpositiva | - - 2 | | | | |
| Falsknegativa | 1 - 1 | | | | |
| Låga extremer | - - - | | | | |
| Höga extremer | - - - | | | | |

Referenser

1. Peterz, M., Steneryd, A.C. 1993. Freeze-dried mixed cultures as reference samples in quantitative and qualitative microbiological examinations of food. *J. Appl. Bacteriol.* 74:143-148.
2. Anonym 2007-2011. Verksamhetsprotokoll. Mikrobiologi, Dricksvatten & Livsmedel, Livsmedelsverket.
3. Kelly, K. 1990. Outlier detection in collaborative studies. *J. Assoc. Off. Anal. Chem.* 73:58 – 64. 1.

1. Lunch och lärande – skollunchens betydelse för elevernas prestation och situation i klassrummet av M Lennernäs.
2. Kosttillskott som säljs via Internet – en studie av hur kraven i lagstiftningen uppfylls av A Wedholm Pallas, A Laser Reuterswärd och U Beckman-Sundh.
3. Vetenskapligt underlag till råd om bra mat i äldreomsorgen. Sammanställt av E Lövestram.
4. Livsmedelssvinn i hushåll och skolor – en kunskaps sammanställning av R Modin.
5. Riskprofil för material i kontakt med livsmedel av K Svensson, Livsmedelsverket och G Olafsson, Rikisendurskodun (Environmental and Food Agency of Iceland).
6. Kompetensprovning av laboratorier: Mikrobiologi – Livsmedel, Januari 2011 av C Normark, och I Boriak.
7. Proficiency Testing – Food Chemistry, Nutritional Components of Food, Round N 47.
8. Proficiency Testing – Food Chemistry, Trace Elements in Food, Round T-22 by C Åstrand and Lars Jorhem.
9. Riksprojekt 2010. Listeria monocytogenes i kyld ätfärdig mat av C Nilsson och M Lindblad.
10. Kontroll av restsubstanser i levande djur och animaliska livsmedel. Resultat 2010 av I Nordlander, Å Kjellgren, A Glynn, B Aspenström-Fagerlund, K Granelli, I Nilsson, C Sjölund Livsmedelsverket och K Girma Jordbruksverket.
11. Kompetensprovning av laboratorier: Mikrobiologi – Livsmedel, April 2011 av C Normark, I Boriak, M Lindqvist och I Tillander.
12. Bär – analys av näringssämnen av V Öhrvik, I Mattisson, A Staffas och H S Strandler.
13. Kompetensprovning av laboratorier: Mikrobiologi – Dricksvatten, 2011:1, mars av T Šlapokas C Lantz och M Lindqvist.
14. Kontrollprogrammet för tvåskaliga blötdjur – Årsrapport 2009-2010 – av av I Nordlander, M Persson, H Hallström, M Simonsson, Livsmedelsverket och B Karlsson, SMHI.
15. Margariner och matfettsblandningar – analys av fettsyror av R Åsgård och S Wretling.
16. Proficiency Testing – Food Chemistry, Nutritional Components of Food, Round N 48.
17. Kontroll av bekämpningsmedelsrester i livsmedel 2009 av A Jansson, X Holmbäck och A Wannberg.
18. Klimatpåverkan och energianvändning från livsmedelsförpackningar av M Wallman och K Nilsson.
19. Klimatpåverkan i kylkedjan – från livsmedelsindustri till konsument av K Nilsson och U Lindberg.
20. Förvara maten rätt så håller den längre – vetenskapligt underlag om optimal förvaring av livsmedel av R Modin och M Lindblad.
21. Råd om mat för barn 0-5 år. Vetenskapligt underlag med risk- och nyttovärderingar och kunskapsöversikter.
22. Råd om mat för barn 0-5 år. Hanteringsrapport som beskriver hur risk- och nyttovärderingar, tillsammans med andra faktorer, har lett fram till Livsmedelsverkets råd.
23. Proficiency Testing – Food Chemistry, Trace Elements in Food, Round T-23 by C Åstrand and L Jorhem.
24. Proficiency Testing – Food Chemistry, Vitamins in Food, Round V-9 by A Staffas and H S Strandler.
25. Nordiskt kontrollprojekt om nyckelhålsmärkning 2011 av I Lindeberg.
26. Rapport från GMO-projektet 2011. Undersökning av förekomsten av GMO i livsmedel av Z Kurowska.
27. Fat Quality – Trends in fatty acid composition over the last decade by I Mattisson, S Trattner and S Wretling.
28. Kompetensprovning av laboratorier: Mikrobiologi – Dricksvatten, 2011:2, september av T Šlapokas och M Lindqvist.
29. Kontrollen roll skiljer sig mellan livsmedelsbranscherna av T Ahlström, G Jansson och S Sylvén.
30. Kommuners och Livsmedelsverkets rapportering av livsmedelskontrollen 2010 av C Svärd och L Eskilsson.
31. Kompetensprovning av laboratorier: Mikrobiologi – Livsmedel, Oktober 2011 av C Normark och I Boriak.

1. Fisk, skaldjur och fiskprodukter – analys av näringssämnen av V Öhrvik, A von Malmborg, I Mattisson, S Wretling och C Åstrand.
2. Normerande kontroll av dricksvattenanläggningar 2007-2010 av T Lindberg.
3. Tidstrender av tungmetaller och organiska klorerade miljöföroringar i baslivsmedel av J Ålander, I Nilsson, B Sundström, L Jorhem, I Nordlander, M Aune, L Larsson, J Kuivinen, A Bergh, M Isaksson och A Glynn.
4. Kompetensprovning av laboratorier: Mikrobiologi – Livsmedel, Januari 2012 av C Normark, I Boriak och L Nachin.
5. Mögel och mögelgifter i torkad frukt av E Fredlund och J Spång.
6. Mikrobiologiska dricksvattenrisker ur ett kretsloppsperspektiv – behov och åtgärder av R Dryselius.
7. Market Basket 2010 – chemical analysis, exposure estimation and health-related assessment of nutrients and toxic compounds in Swedish food baskets.
8. Kompetensprovning av laboratorier: Mikrobiologi – Livsmedel, April 2012 av L Nachin, C Normark, I Boriak och I Tillander.
9. Kontroll av restsubstanser i levande djur och animaliska livsmedel. Resultat 2010 av I Nordlander, Å Kjellgren, A Glynn, B Aspenström-Fagerlund, K Granelli, I Nilsson, C Sjölund Livsmedelsverket och K Girma, Jordbruksverket.
10. Råd om fullkorn 2009 – bakgrund och vetenskapligt underlag av W Becker, L Busk, I Mattisson och S Sand.
11. Nordiskt kontrollprojekt 2012. Märkning av allergener och ”kan innehålla spår av allergener” – resultat av de svenska kontrollerna av U Fäger.
12. Kompetensprovning av laboratorier: Mikrobiologi – Dricksvatten, 2012:1, mars av T Šlapokas, M Lindqvist och K Mykkänen.
13. Länsstyrelsens rapportering av livsmedelskontroll inom primärproduktionen 2010-2011 av L Eskilsson och K Bäcklund Stålenheim.
14. Vetenskapligt underlag för råd om mängden frukt och grönsaker till vuxna och barn av H Eneroth.
15. Kommuner och Livsmedelsverkets rapportering av livsmedelskontrollen 2011 av L Eskilsson.
16. Sammanställning av resultat från en projektinriktad kontrollkurs om skyddade beteckningar 2012 av P Elvingsson.
17. Nordic Expert Survey on Future Foodborne and Waterborne Outbreaks by T Andersson, Å Fulke, S Pesonen and J Schlundt.
18. Riksprojekt 2011. Kontroll av märkning – redlighet och säkerhet av C Spens, U Colberg, A Göransdotter Nilsson och P Bergkvist.
19. Från nutritionsforskning till kostråd – så arbetar Livsmedelsverket av I Mattisson, H Eneroth och W Becker.
20. Kompetensprovning av laboratorier: Mikrobiologi – Livsmedel, Oktober 2012 av L Nachin, C Normark och I Boriak.