

Tolkning av laboratoriets analysresultat!

När ett livsmedel provtas inom den offentliga kontrollen bedöms det *utan anmärkning*, *godtagbart med anmärkning* eller *ej godtagbart* enligt de riktvärden som Livsmedelsverket fastställer. Vid egenkontroll används inte dessa begrepp, men provet bedöms efter samma riktvärden och eventuellt avvikande resultat presenteras under "hygienisk anmärkning". De vanligaste parametrarna som undersökt vid egenkontroll av livsmedel är totalantal bakterier och Enterobacteriaceae.

Totalantal aeroba bakterier

Denna parameter visar på alla bakterier i livsmedlet som växer i närvaro av syre. Ger en allmän uppfattning om den hygieniska kvaliteten i provet. Förhöjda värden av aeroba bakterier tyder på en dålig hygienisk kvalitet. Detta kan bero på att hanteringsrutiner och förvaringstemperatur har varit felaktiga eller att livsmedlet varit gammalt.

Enterobacteriaceae

Är en stor bakteriefamilj och omfattar bl a alla koliforma bakterier. Enterobacteriaceae finns i tarmkanalen hos djur och människa, men även som omgivningsbakterie i jord och förorenat vatten. Högt antal av Enterobacteriaceae indikerar att livsmedlet varit smutsigt eller att förorening från omgivning eller personal skett. Otillräcklig värmebehandling eller hög förvaringstemperatur kan också ge förhöjt antal Enterobacteriaceae.

Presumptiva E.coli

E.coli är en bakterie som finns i tarmen och ingår i familjen Enterobacteriaceae. Förekomst

av E.coli tyder på en förorening av avföring från djur eller människa. Otillräcklig handhygien efter toalettbesök kan exempelvis leda till förorening av livsmedel med E.coli.

Salmonella

Salmonella kan finnas i magtarmkanalen hos människor och djur. Smittan kan finnas i kroppen trots att man känner sig frisk. Sjukdomen kan också vara mycket svår och långvarig. Salmonella kan förekomma i alla slags livsmedel men är vanligast i animalieprodukter. Salmonellabakterien förökar sig snabbt i livsmedel vid felaktig hantering. Påvisas salmonella bedöms livsmedlet som otjänligt.

Campylobacter

Campylobacter finns i tarmen på bl a nöt, svin, och fjäderfä i förorenat vatten. Bakterien är vanlig och kan orsaka allvarliga sjukdomsutbrott. Förorenade och dåligt värmebehandlade livsmedel kan sprida smittan. Opastöriserad mjölk, vatten, hamburgare, odlad svamp och kycklingkött är livsmedel som varit inblandade i utbrott. Campylobacter avdödas vid ordentlig värmebehandling.



Listeria monocytogenes

Listeria monocytogenes är en vanlig bakterie som finns i jord, vatten på växter, djur och fiskar. Listeria förökar sej bra i kylskåpstemperatur. Speciella risklivsmedel är dom som förvaras under lång tid i kyla och som äts utan att värmebehandlas först. Exempel: Rökt och gravad lax, dessertost, charkprodukter, råa grönsaker. Dessutom kan bakterien förekomma på färdiglagade kycklingprodukter, som har hanterats felaktigt.

Koagulaspositiva Stafylokocker

Detta är en vanlig förekommande bakterie som finns på hud och slemhinnor även hos friska människor. Den överförs till livsmedel genom direktkontakt, droppinfektion – nysning, hostning men också genom indirekt kontakt via arbetsredskap. Vid tillväxt i livsmedel bildas värmetåligt toxin, gift som kan förorsaka matförgiftning.

Bacillus Cereus

Bacillus cereus är en jordbakterie, som kan förekomma i t ex ris, pulverprodukter, mjölk, grädde och på rotfrukter och grönsaker. Bakterien kan överleva i sporform i värmebehandlade

livsmedel och bilda toxin, som kan ge upphov till matförgiftning. Sporer är en speciell livsform som vissa bakterier kan bilda. Sporer är mycket motståndskraftiga mot yttre påverkan som värme och desinfektionsmedel. Ett för högt antal Bacillus Cereus kan bero på dåligt sköljda grönsaker, att kött och grönsaker hanteras tillsammans eller för lång förvaring vid för hög temperatur av produkter, som ofta innehåller Bacillus cereus (t ex tillagade risrätter).

Clostridium perfringens

Clostr.perf. finns allmänt i jord och vatten men också i tarmkanalen hos människa och djur. Bakterien bildar som Bac.cereus sporer och toxin (gift). Bakterien förökar sej mycket snabbt och kan orsaka matförgiftning t ex på grund av dålig avsvälning av olika köträtter. Det är också viktigt att hantera kött och rotfrukter skilt från varandra.

Mögelsvampar

Mögelsvampar förekommer överallt i vår miljö. Man ser ofta mögelsvampen i torra livsmedel, t ex bröd, men även i söta och salta produkter. Mögelsvampen växer ganska långsamt och ses oftast i livsmedel som blivit för gamla eller lagrats fel. Vissa mögelsvampar kan bilda mycket kraftiga toxiner (gifter)

Jästsvampar

Jästsvampar finns normalt i små mängder i mat. Ett högt antal kan visa att förvaring och hygien varit dålig. Vid riklig förekomst ger jästsvampar lukt- och smakförändringar.

pH

Surhetsgraden i en produkt mäts i enheten pH. Ett neutralt pH är 7,0. Ett pH-värde över 7,0 kallas basiskt, och pH-värde under 7,0 kallas surt. Ofta sänker man pH i en produkt för att förhindra att bakterier förökar sej. Dom flesta matförgiftningsbakterier vill ha ett pH som ligger mellan 6,0 och 8,0.

Sushiris som kyls till kroppsel eller rumstemperatur, blandas med vinäger, salt och socker, ibland också med mirin, ett japanskt risvin, för att sänka pH.

Sushiris ska ha pH under 4,5. Riset förvaras sedan i rumstemp eller i en termos vid temp +40°C. Tiden från färdigkokt ris till försäljning eller servering får inte överstiga 2 tim.

Kokt ris som ej har ett lågt pH, och är avsett till servering eller försäljning, ska ha en temperatur över +60° C, och får inte serveras eller säljas längre tid än 2 tim.