

## BILAGA 9 DETALJHANDELSSTÄLLEN

**T.ex. detaljbutik, storhushåll, catering, serveringsställen som restaurang och detaljhandelsföretagsverksamhet som behandlar animaliska livsmedel baserad på (JSMf 318/2021 §27)**

### Ythygien- och ytprov

Provtagningen på detaljhandels- och serveringsställen sker främst genom ythygienprov. Ythygienprovtagning inkluderas i provtagningsplanen då man hanterat/tillverkar ätbara, lättfördärliga livsmedel.

I denna bilaga finns inga rekommenderade provtagningsfrekvenser för sådan verksamhet där man serverar till exempel färdighackade grönsaker (s.k. salladsbar), värmer upp färdiglagade rätter till servering, säljer lösglass eller gräddar produkter på plats i butikernas ugnar, hanterat färdiglagade lättfördärliga livsmedel t.ex. grillkorv eller köttfärsbiffar, steker råa animaliska livsmedel som tas direkt från frysen såsom köttfärsbiffar, sätter ihop smörgåsar i samband med övrig verksamhet och skivar till exempel tomat/gurka mellan smörgåsarna eller fyller bröd/baguetter från färdigmalda råvaror. Även om den rekommenderade provtagningsfrekvensen inte har angetts, är det ändå bra att ta ytrenhetsprover till att övervaka kvaliteten på rengöringsarbetet. Det viktigaste är att göra goda arbetsinstruktioner, följa dem och sensoriskt bedöma rengöringsarbetets kvalitet.

Prov ska tas **från de ytor som kommer i direkt kontakt med livsmedel**, såsom arbetsytor, skärbräden och utrustning (t.ex. inuti köttkvarnar och skärmaskiner, grönsaksrivare- och skärare, råkostkvarn och knivar)). Ythygienprovtagning (en del av kontrollen av ythygien) görs för det mesta efter att ytorna rengjorts innan arbetet börjar. Proven analyseras med avseende på indikatorbakterier (t.ex. aeroba mikroorganismer eller enterobakterier). I stället för odlingsmetoder kan man använda komersiella snabbtest eller –mätare avsedda för hygienkontroll. Provtagningen från produktionsmiljön eller -utrustningen kan minskas till exempel till provmängder av lägre kilo- eller portionmängder, om resultaten har varit tillfredsställande för ett år och tillsynsmyndigheten bedömer att livsmedelssäkerheten inte äventyras genom att minska provtagningen.

Provtagning av listeria på ytorna utförs under tillverkningen eller genast i slutet av tillverkningen innan rengöring. På det sättet ökar sannolikheten att upptäcka bestående listeriastammar. Provtagning, urval av metoder och tolkning av resultat förklaras mer detaljerat i punkter 4.2. (Analysmetoder) och 6.2. (Kontroll av Listeria i produktionsmiljön- och -utrustningen) i anvisningen.

### Livsmedelsprov

Livsmedelsprov rekommenderas att ta endast av de livsmedel som lätt förskäms och som företaget själv tillverkat och/eller förpackat, och som uppräknas i tabellen till denna bilaga. Det är inte nödvändigt att ta prov av livsmedel som förpackats någon annanstans, inte heller av livsmedel som tillagats själv, och som serveras genast efter tillagning eller upphettning. Provtagningsfrekvensen bestäms utifrån de livsmedel som hanteras och deras produktions- eller portionsmängd. För tillverkning av kött-, fisk- och mjölkprodukter ska de rekommenderade provtagningsfrekvenserna baseras på produktionsvolymen för varje produktgrupp. Med portion avses i samband med

listeriaprovtagning den portion som företagaren anger, till exempel färdigt fylld bröd som förpackats för försäljning, en färdig salladsförpackning eller en färdigmat.

Inom detaljhandels- och serveringssektorn kan ett uttag på fem provenheter av produkterna ersättas med en kontinuerlig provtagning, där man tar ut enskilda prov. Provtagningsfrekvensen fastställs då så, att den provtagningsfrekvens som anges i tabellen multipliceras med minst tre. Exempel på ersättning av provenheter med kontinuerlig provtagning:

Provtagningsfrekvens enligt denna bilaga , där man tar <b>fem provenheter</b> vid varje provtagningstillfälle	<b>Minsta</b> provtagningsfrekvens när <b>ett prov</b> tas ut vid varje provtagningstillfälle
4x/år	1x/mån (minst 12 prov/år)
6x/år	Var 3. vecka (minst 18 prov/år)
8x/år	Varannan vecka (minst. 24 prov/år)
12x/år / 1x/mån	Växelvis varje vecka / varannan vecka (minst 36 prov/år)

Produktprovtagning kan minskas om resultaten har varit tillfredsställande under tre år i rad och tillsynsmyndigheten bedömer att livsmedelssäkerheten inte äventyras genom att minska provtagningen.

Produktprovtagningen kan upphöras tills vidare om resultaten har varit tillfredsställande under tre år i rad och tillsynsmyndigheten bedömer att livsmedelssäkerheten inte äventyras genom att minska provtagningen och

- produkter tillverkas under 10 000 kg eller < 2 500 portioner per månad
- malet kött, köttberedningar eller köttprodukter från fjäderfäkött inte produceras mer än 100 000 kg/år.

#### **Livsmedelsverkets rekommendation att ta prover i tillredningskök**

Tillredningsköken rekommenderas ta undan 200 – 300 g prov/tillverkad sats av den mat eller det livsmedlet de själva tillverkar. Proven tas aseptiskt i provtagningskärl eller fabriksrena plastpåsar. Om proven har tagits i biologiskt nedbrytbara påsar skall innehållet hygieniskt flyttas till vanliga plastpåsar/-kärl som skall förslutas väl före de sänds till laboratoriet. Proven fryses ner och förvaras nedfrysta i minst 2–4 veckor. Proven underlättar att utreda eventuella senare misstankar om matförgiftning, om maten i fråga misstänks vara orsakare av matförgiftning. Man skall gärna även ta prover på sallader, rårivet o.dyl. som är framställda av olika råvaror. Det rekommenderas att man inte slår ihop olika maträtter till ett prov. Det är bra att spara matlistorna flera veckor för eventuella matförgiftningsutredningar. Om det görs ändringar i matlistan eller serveras mat utanför menyn är det bra att köket skriver upp ändringarna i matlistorna.

### **Produktprov**

#### **1 Säkerhetskrav**

##### ***Salmonella***

Det har fastställts säkerhetskrav avseende salmonella för malet kött, köttberedningar och vissa köttprodukter (se tabellen nedan) som tillverkas på

detaljhandelsställen. Det har fastställts säkerhetskrav avseende salmonella för ost, smör och grädde som tillverkas av obehandlad mjölk eller av mjölk som genomgått en mildare värmebehandling än pastörisering. Krav för *Salmonella* gäller sådana typer av mjölkprodukter, i vilka bakterien inte förstörs vid tillverkningsprocessen.

### ***Listeria monocytogenes***

Kraven för *Listeria monocytogenes* tillämpas på ätbara produkter. Provtagning görs när detaljhandels- eller serveringsstället tillverkar sådana ätbara livsmedel i vilka *L. monocytogenes* kan växa. Prov tas inte t.ex från produkter vars försäljningstid är max 4 dygn eller produkter vars pH är  $\leq 4,4$  eller  $a_w \leq 0,92$  eller vars pH är  $\leq 5,0$  och  $a_w \leq 0,94$ .

## **2 Processhygienkrav**

### **Aeroba mikroorganismer, enterobakterier, *E. coli* och koagulaspositiva stafylokocker**

Det har fastställts krav för aeroba mikroorganismer och *E. coli* i malet kött som tillverkas på detaljhandelsstället. Kraven tillämpas i slutet av tillverkningsprocessen (malningen). Kravet för aerobiska bakterier tillämpas inte på malet kött vars försäljningstid är under 24 timmar räknat från tillverkningstillfället. Om malet kött produceras från olika djurarter kan prov tas i samma andel som malet köttarter produceras. Företagaren kan också, om hen så önskar, ta alla köttprover från bara en typ av köttfärs på grundval av en riskbedömning. Provenheter av köttfärsprov ska dock tas från samma köttfärsarter. Det har fastställts ett krav på *E. coli* för köttberedningar som tillagas i detaljhandeln. Kraven gäller för produkter som säljs som sådana (de gäller inte produkter som fortfarande används själva, till exempel för tillverkning av matportioner).

Krav för enterobakterier har utfärdats för pastöriserad mjölk och andra pastöriserade mjölkprodukter, krav för *E. coli* har fastställts för ostar tillverkade av värmebehandlad mjölk eller vassle och för smör och grädde tillverkade av obehandlad mjölk eller av mjölk som genomgått en mildare värmebehandling än pastörisering.

Krav för koagulaspositiva stafylokocker har fastställts för ost tillverkad av obehandlad mjölk, ost som tillverkats av mjölk som genomgått en mildare värmebehandling än pastörisering och för lagrad ost som tillverkats av mjölk eller vassle som pastöriserats eller genomgått en kraftigare värmebehandling, samt för olagrad mjukost (färskost) som tillverkats av pastöriserad mjölk eller av vassle eller mjölk som genomgått en kraftigare värmebehandling. Krav för koagulaspositiva stafylokocker i ost tillämpas vid det skede av produktionsprocessen när halten av stafylokocker beräknas vara som högst. Tidpunkten varierar i olika processer. I de flesta processerna är det just innan osten saltas. Den tidpunkt då osten saltas varierar för olika typer av ost, i regel sker saltningen inom 24 timmar efter att ostberedningen börjat.

## **3 Andra undersökningar som rekommenderas (se avsnitt 6.6 i anvisningen)**

Det rekommenderas att malet kött och köttberedningar tillverkade av nötkreatur och får undersöks enligt eget omdöme med avseende på STEC-bakterier. Provtagning beaktas enligt den avsedda användningen och målgrupp av produkten. Provtagning rekommenderas till exempel när man tillverkar malet kött som är avsett att ätas rått (t.ex. tartarstek) eller om malet kött som tillverkas i restaurangen görs till köttfärsbiffar för att serveras mediumstekta. Dessutom rekommenderas att köttfärsbiffar avsedda att serveras mediumstekta undersöks för *E.coli* och salmonella.

## SÄKERHETSKRAV

Livsmedelskategori	Mikro-organismer	Provtagningsplan <sup>1</sup>		Gränser <sup>2</sup>		Analytisk referensmetod <sup>3</sup>	Rekommenderad provtagnings-tidpunkt	Rekommenderad provtagningsfrekvens tillämpas enligt produktionsvolym och risk. Prover från olika produktgrupper i förhållande till produktionsvolym. ggr=gång, mån=månad		
		n	c	m	M			Årsproduktion av produkter i den ifrågavarande kategorin under 10 000 kg eller < 2 500 portioner/mån	Årsproduktion av produkter i den ifrågavarande kategorin 10 000 – 100 000 kg eller 2 500–25 000 portioner/mån	Årsproduktion av produkter i den ifrågavarande kategorin över 100 000 kg eller 25 000 portioner/mån
1.2. Sådana ätfärdiga livsmedel där <i>Listeria monocytogenes</i> kan växa och vars försäljningstid är 5 dygn eller mera dvs. tillverkningsdag och 4 dygn (1+4) eller mera.  Betydande risk: <i>En produkt som innehåller gravad eller kallrökt fisk, mjukt ost som tillverkat av opastöriserad mjölk eller köttgelé t. ex. bröd, sallad eller fyllning.</i>  Måttlig risk: <i>T.ex. färska sallader, fyllda bröd, färdigmat vars försäljningstid är 5 dygn eller mera dvs. tillverkningsdag och 4 dygn (1+4) eller mera.</i>	<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	100 cfu/g <sup>7</sup>	EN/ISO 11290-2 <sup>5</sup>	Sista användningsdagen	Produkter förknippade med en betydande risk: 2 ggr/år	Produkter förknippade med en betydande risk: 4 ggr/år	Produkter förknippade med en betydande risk: 6 ggr/år	
							Produkter förknippade med en måttlig risk: Inga prov	Produkter förknippade med en måttlig risk: 2 ggr/år	Produkter förknippade med en måttlig risk: 4 ggr/år	
1.3. Ätfärdiga produkter där <i>Listeria monocytogenes</i> inte kan växa <sup>4,6</sup>  <i>T.ex. alla livsmedel som nämns i punkt 1.2 när deras försäljningstid är högst 4 dygn dvs. högst tillverkningsdag och 3 dygn (1+3).</i>	<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	100 cfu/g	EN/ISO 11290-2 <sup>5</sup>	Sista användningsdagen	Inga prov	Inga prov	Inga prov	

Om en restaurang eller detaljhandel tillverkar kött-, fisk- eller mejeriprodukter, se även följande tabeller.

## PROVTAGNING I FISKBRANSCHENS LIVSMEDELSLOKALER OCH FISKAFFÄRER

Livsmedelskategori  Man avser här produkter som tillverkas på provtagningsstället, som <b>säljs som sådana</b>	Mikro-organismer	Provtagningsplan <sup>1</sup>		Gränser <sup>2</sup>		Analytisk referensmetod <sup>3</sup>	Rekommenderad provtagnings-tidpunkt	Rekommenderad provtagningsfrekvens, tillämpas enligt produktionsvolym och risk. <i>ggr=gånger, v= vecka</i>		
		n	c	m	M			Årsproduktion av produkter i den ifrågavarande kategorin: <10 000 kg	Årsproduktion av produkter i den ifrågavarande kategorin 10 000-100 000 kg	Årsproduktion av produkter i den ifrågavarande kategorin: > 100 000 kg
1.2 Sådana ätfärdiga livsmedel där <i>Listeria monocytogenes</i> kan växa och vars försäljningstid är 5 dygn eller mera.  <i>Betydande risk: t.ex. vakuumpförpackad gravad och kallrökt fisk.</i>  <i>Måttlig risk: t.ex. fiskbullar och –biffar och varmrökt fisk.</i>	<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	100 cfu/g <sup>7</sup>	EN/ISO 11290-2 <sup>5</sup>	Sista användningsdagen	Produkter förknippade med en betydande risk: 2 ggr/år	Produkter förknippade med en betydande risk: 4 ggr/år	Produkter förknippade med en betydande risk: 6 ggr/år	
							Produkter förknippade med en måttlig risk: Inga prov	Produkter förknippade med en måttlig risk: 2 ggr/år	Produkter förknippade med en betydande risk: 4 ggr/år	
1.3. Ätfärdiga produkter där <i>Listeria monocytogenes</i> inte kan växa <sup>4,6</sup>  <i>T.ex. alla livsmedel som nämns i punkt 1.2 när deras försäljningstid är högst 4 dygn</i>	<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	100 cfu/g	EN/ISO 11290-2 <sup>5</sup>	Sista användningsdagen	Inga prov	Inga prov	Inga prov	
1.16 Kokta kräftdjur och blötdjur, t ex. kokning av kräftor, särskilt när man använder utländska kräftdjur och blötdjur	<i>Salmonella</i>	5	0	Kan inte påvisas i 25 g	EN ISO 6579-1	Sista användningsdagen	Inga prov	2 ggr/år	2 ggr/år	

Livsmedelskategori  Man avser här produkter som tillverkas på provtagningsstället, som <b>säljs som sådana</b>	Mikro-organismer	Provtagningsplan <sup>1</sup>		Gränser <sup>2</sup>		Analytisk referensmetod <sup>3</sup>	Rekommenderad provtagnings-tidpunkt	Rekommenderad provtagningsfrekvens, tillämpas enligt produktionsvolym och risk. <i>ggr=gånger, v= vecka</i>		
		n	c	m	M			Årsproduktion av produkter i den ifrågavarande kategorin: <10 000 kg	Årsproduktion av produkter i den ifrågavarande kategorin 10 000-100 000 kg	Årsproduktion av produkter i den ifrågavarande kategorin: > 100 000 kg
1.2 Sådana ätfärdiga livsmedel där <i>Listeria monocytogenes</i> kan växa och vars försäljningstid är 5 dygn eller mera (dvs. 1+4 dygn eller mera).  Ätfärdiga köttberedningar som utgör en betydande risk som rimkött och köttprodukter som aladåb.  Köttprodukter som utgör en måttlig risk t.ex. skivade eller strimlade vakuump-förpackade chark-produkter, tillredda köttbullar eller lätt medvurst.	<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	100	cfu/g <sup>7</sup>	EN/ISO 11290-2 <sup>5</sup>	Sista användningsdagen	Produkter förknippade med en betydande risk: 2 ggr/år	Produkter förknippade med en betydande risk: 4 ggr/år	Produkter förknippade med en betydande risk: 6 ggr/år
								Produkter förknippade med en måttlig risk: Inga prov	Produkter förknippade med en måttlig risk: 2 ggr/år	Produkter förknippade med en betydande risk: 4 ggr/år
1.3. Ätfärdiga produkter där <i>Listeria monocytogenes</i> inte kan växa <sup>4,6</sup>  T.ex. torrkött och alla livsmedel som nämns i punkt 1.2 när deras försäljningstid är högst 4 dygn dvs. högst 1+3 dygn.	<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	100	cfu/g	EN/ISO 11290-2 <sup>5</sup>	Sista användningsdagen	Inga prov	Inga prov	Inga prov

Livsmedelskategori  Man avser här produkter som tillverkas på provtagningsstället, som säljs som sådana	Mikro-organismer	Provtagningsplan <sup>1</sup>		Gränser <sup>2</sup>		Analytisk referensmetod <sup>3</sup>	Rekommenderad provtagnings-tidpunkt	Provtagningsfrekvens enligt förordningen om mikrobiologiska kriterier <i>Rekommenderad provtagningsfrekvens, tillämpas enligt produktionsvolym och risk. ggr=gånger, mån= månad</i>		
		n	c	m	M			< 10 000 kg	10 000-100 000 kg	> 100 000 kg
1.4 och 1.6 Malet kött	<i>Salmonella</i>	5	0	Kan inte påvisas i 25 g	EN ISO 6579-1	Sista användnings-dagen	För malet kött som tillverkas av finländskt kött (nötkreatur, svin, broiler, höna, kalkon, pärlhöna, anka och gås) som omfattas av salmonellakontrollprogrammet: inga prov. Detta gäller också då man använder kött från länder som har motsvarande salmonellakontrollprogram som Finland (Sverige, Norge, Danmark (endast broilrar), Island (endast broilrar och kalkoner)). Annars:			
							4 ggr/år	8 ggr/år	1 gång/mån	
1.6. Köttberedningar (utom av fjäderfäkött)	<i>Salmonella</i>	5	0	Kan inte påvisas i 10 g	EN ISO 6579-1	Sista användnings-dagen	För köttberedningar som tillverkas av finländskt nötkreaturs- och svinkött som omfattas av salmonellakontrollprogrammet: inga prov. Detta gäller också då man använder kött från länder som har motsvarande salmonellakontrollprogram som Finland (Sverige och Norge). Annars:			
							4 ggr/år	8 ggr/år	1 gång/mån	
1.5. Köttberedningar av fjäderfä  <i>T.ex. styckat fjäderfäkött, kryddat/marinerat fjäderfäkött</i>	<i>Salmonella</i>	5	0	Kan inte påvisas i 25 g	EN ISO 6579-1	Sista användnings-dagen	För köttberedningar tillverkat av finländskt kött av broilrar, höns, kalkoner, pärlhöns, ankor och gäss som ingår i salmonellakontrollprogrammet: inga prov Detta gäller också kött av broilrar eller kalkoner från länder som har motsvarande salmonellakontrollprogram som Finland (Sverige, Norge, Island och Danmark (endast broilrar)) Annars:			
							4 ggr/år	8 ggr/år	1 gång/mån	

PROVTAGNINGSFREKVENNS VID EGENKONTROLLEN I DETALJHANDELS- OCH SERVERINGSSTÄLLEN  
**SÄKERHETSKRAV FÖR DETALJHANDEL OCH ANDRA REGISTRERADE LIVSMEDELSLOKALER I KÖTTBRANSCHEN**

BILAGA 9  
 8 (15)

Livsmedelskategori  Man avser här produkter som tillverkas på provtagningsstället, som säljs som sådana	Mikro-organismer	Provtagningsplan <sup>1</sup>		Gränser <sup>2</sup>		Analytisk referensmetod <sup>3</sup>	Rekommenderad provtagnings-tidpunkt	Rekommenderad provtagningsfrekvens, tillämpas enligt produktionsvolym och risk. ggr=gånger, mån= månad		
		n	c	m	M			< 10 000 kg	10 000-100 000 kg	> 100 000 kg
1.9. Köttprodukter av fjäderfä som är avsedda att ätas tillagade:  <i>T. ex. förkokta eller förstekta fjäderfäprodukter</i>	<i>Salmonella</i>	5	0	Kan inte påvisas i 25 g	EN ISO 6579-1	<i>Sista användnings-dagen</i>	För köttprodukter tillverkat av finländskt kött av broilrar, höns, kalkoner, pärlhöns, ankor och gäss som ingår i salmonellakontrollprogrammet: inga prov  Detta gäller också kött av broilrar eller kalkoner från länder som har motsvarande salmonellakontrollprogram som Finland (Sverige, Norge, Island och Danmark (endast broilrar))  Annars:			
							4 ggr/år	8 ggr/år	10 ggr/mån	

Livsmedelskategori	Mikro-organismer	Provtagningsplan <sup>1</sup>		Gränser <sup>2</sup>		Analytisk referensmetod <sup>3</sup>	Steg där kravet gäller	Rekommenderad provtagningsfrekvens, tillämpas enligt produktionsvolym och risk. <i>ggr=gånger, v= vecka</i>		
		n	c	m	M			< 10 000 kg	10 000-100 000 kg	> 100 000 kg
Man avser här produkter som tillverkas på provtagningsstället, som <b>säljs som sådana</b>										
2.1.6. Malet kött, när försäljningstiden (användningstiden) från malningstiden är 24 h eller mera	Aeroba mikroorganismer	5	2	5x10 <sup>5</sup> cfu/g	5x10 <sup>6</sup> cfu/g	ISO 4833	I slutet av tillverkningsprocessen det vill säga efter malningen	Inga prov  <i>Om försäljningstiden av malet kött som förpackas i detaljhandelsställen är mer än 2 dagar (tillverkningsdag + 1 dygn):</i> 1 ggr/år	4-8 ggr/år	8-12 ggr/år
2.1.6. Malet kött	<i>E. coli</i>	5	2	50 cfu/g	500 cfu/g	ISO 16649-1 eller 2	I slutet av tillverkningsprocessen det vill säga efter malningen	Inga prov  <b><i>Om det malna köttet är avsett att ätas rått eller för mediumstekta biffar: 2 ggr/år</i></b>	4-8 ggr/år	8-12 ggr/år
2.1.8 Köttberedningar <i>T.ex. styckat och kryddat/marinerat kött</i>	<i>E. coli</i>	5	2	500 cfu/g	5000 cfu/g	ISO 16649-1 eller 2	I slutet av tillverkningsprocessen det vill säga när produkten är färdigt för försäljning	Inga prov	4-8 ggr/år	8-12 ggr/år

PROVTAGNINGSFREKVENS VID EGENKONTROLLEN I DETALJHANDELS- OCH SERVERINGSSTÄLLEN  
SÄKERHETSKRAV FÖR DETALJHANDEL OCH ANDRA REGISTRERADE LIVSMEDELSLOKALER I MJÖLKBRANSCHEN

BILAGA 9  
10 (15)

Livsmedelskategori  Man avser här produkter som tillverkas på provtagningsstället, som <b>säljs som sådana</b>	Mikro-organismer	Provtagningsplan <sup>1</sup>		Gränser <sup>2</sup>		Analytisk referensmetod <sup>3</sup>	Rekommenderad provtagnings-tidpunkt	Rekommenderad provtagningsfrekvens, tillämpas enligt produktionsvolym och risk. <i>ggr=gånger, v= vecka</i>		
		n	c	m	M			Årsproduktion av produkter i den ifrågavarande kategorin: <10 000 kg	Årsproduktion av produkter i den ifrågavarande kategorin 10 000-100 000 kg	Årsproduktion av produkter i den ifrågavarande kategorin: > 100 000 kg
1.2 Sådana ätfärdiga livsmedel där <i>Listeria monocytogenes</i> kan växa och vars försäljningstid är 5 dygn eller mera. <i>Betydande risk: t.ex. mögelost, kittost och mjuk ost som tillverkas av obehandlad mjölk.</i>  <i>Måttlig risk: t.ex. mjuk ost, smör och grädde som tillverkas av pastöriserad mjölk.</i>	<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	100 cfu/g <sup>7</sup>	EN/ISO 11290-2 <sup>5</sup>	Sista användnings-dagen	Produkter förknippade med en betydande risk: 2 ggr/år	Produkter förknippade med en betydande risk: 4 ggr/år	Produkter förknippade med en betydande risk: 6 ggr/år	
							Produkter förknippade med en måttlig risk: Inga prov	Produkter förknippade med en måttlig risk: 2 ggr/år	Produkter förknippade med en betydande risk: 4 ggr/år	
1.3. Ätfärdiga produkter där <i>Listeria monocytogenes</i> inte kan växa <sup>4,6</sup> <i>T.ex. alla livsmedel som nämns i punkt 1.2 när deras försäljningstid är högst 4 dygn, hårda ostar.</i>	<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	100 cfu/g	EN/ISO 11290-2 <sup>5</sup>	Sista användnings-dagen	Inga prov	Inga prov	Inga prov	
1.11. Ost, smör och grädde som tillverkas av obehandlad mjölk eller av mjölk som genomgått en mildare värmebehandling än pastörisering <sup>8</sup> <i>Färskost, hemost, galler inte Emmental-ost</i>	<i>Salmonella</i>	5	0	Kan inte påvisas i 25 g	EN ISO 6579-1	Sista användnings-dagen	Inga prov	2 ggr/år	4 ggr/år	
1.13. Glass <sup>9</sup> med undantag av produkter som inte utgör någon salmonellarisk på grund av tillverkningsprocessen eller produktens sammansättning	<i>Salmonella</i>	5	0	Kan inte påvisas i 25 g	EN ISO 6579-1	Sista användnings-dagen	Inga prov	2 ggr/år	4 ggr/år	

PROVTAGNINGSFREKVENNS VID EGENKONTROLLEN I DETALJHANDELS- OCH SERVERINGSSTÄLLEN  
**PROCESSHYGIENKRAV FÖR DETALJHANDEL OCH ANDRA REGISTRERADE LIVSMEDELSLOKALER I MJÖLKBRANSCHEN**

BILAGA 9  
 11 (15)

Livsmedelskategori	Mikro-organismer	Provtagningsplan <sup>1</sup>		Gränser <sup>2</sup>		Analytisk referensmetod <sup>3</sup>	Steg där kravet gäller	Rekommenderad provtagningsfrekvens <i>ggr=gånger</i>		
		n	c	m	M			Årsproduktion av produkter i den ifrågavarande kategorin: <10 000 kg	Årsproduktion av produkter i den ifrågavarande kategorin 10 000-100 000 kg	Årsproduktion av produkter i den ifrågavarande kategorin: > 100 000 kg
2.2.1. Pastöriserad mjölk och andra pastöriserade flytande mjölkprodukte - mjölk - grädde - surmjölkprodukter	Enterobakterier	5	0	10 cfu/ml		EN ISO 21528-2	I slutet av tillverkningsprocessen det vill säga efter pastörisering	Inga prov	2 ggr/år	4 ggr/år
2.2.2. Ost tillverkad av värmebehandlad mjölk och vassle	<i>E. coli</i> <sup>10</sup>	5	2	100 cfu/g	1 000 cfu/g	EN ISO 16649-1 eller -2	Under tillverkningsprocessen när antalet <i>E. coli</i> -bakterier antas vara som störst <sup>11</sup>	Inga prov	2 ggr/år	4 ggr/år
2.2.3. Ost tillverkad av obehandlad mjölk	Koagulas-positiva stafylokocker	5	2	10 <sup>4</sup> cfu/g	10 <sup>5</sup> cfu/g	EN ISO 16649-1 eller -2	Under tillverkningsprocessen när antalet stafylokocker antas vara som störst.	Inga prov	2 ggr/år	4 ggr/år

PROVTAGNINGSFREKVENS VID EGENKONTROLLEN I DETALJHANDELS- OCH SERVERINGSSTÄLLEN  
**PROCESSHYGIENKRAV FÖR DETALJHANDEL OCH ANDRA REGISTRERADE LIVSMEDELSLOKALER I MJÖLKBRANSCHEN**

BILAGA 9  
 12 (15)

Livsmedelskategori	Mikro-organismer	Provtagningsplan <sup>1</sup>		Gränser <sup>2</sup>		Analytisk refensmetod <sup>3</sup>	Steg där kravet gäller	Rekommenderad provtagningsfrekvens ggr=gånger		
		n	c	m	M			Årsproduktion av produkter i den ifrågavarande kategorin: <10 000 kg	Årsproduktion av produkter i den ifrågavarande kategorin 10 000-100 000 kg	Årsproduktion av produkter i den ifrågavarande kategorin: > 100 000 kg
2.2.4 Ost framställd av mjölk som har genomgått en mildare värmebehandling än pastörisering <sup>12</sup> och lagrade ostar som är framställda av mjölk eller vassle som har genomgått pastörisering eller en kraftigare värmebehandling <sup>12</sup> <i>Färskost, Emmental-, Edam-, grynpi-pig-, kitt-, mögel- och andra mognad ostar</i>	Koagulas-positiva stafylokocker	5	2	100 cfu/g	1000 cfu/g	EN/ISO 6888-1 eller -2	Under tillverkningsprocessen när antalet stafylokocker antas vara som störst.	Inga prov	2 ggr/år	4 ggr/år
2.2.5. Olagrad mjuk ost (färskost) <sup>12</sup> som tillverkats av pastöriserad mjölk eller av mjölk eller vassle som genomgått en kraftigare värmebehandling <i>Brödost, färskost</i>	Koagulas-positiva stafylokocker	5	2	10 cfu/g	100 cfu/g	EN/ISO 6888-1 eller -2	I slutet av tillverkningsprocessen	Inga prov	2 ggr/år	4 ggr/år
2.2.8. Glass <sup>9</sup> och kylda mjölkbaserade desserter	Enterobakterier	5	2	10 cfu/g	100 cfu/g	EN ISO 21528-2	I slutet av tillverkningsprocessen	Inga prov	2 ggr/år	4 ggr/år

<sup>1</sup>n= antalet provenheter som ett prov består av, c = antalet provenheter med värden mellan m och M

<sup>2</sup>m = M för alla andra än punkterna 2.1.6 , 2.1.8, 2.4.1 och 2.2.2-2.2.8

<sup>3</sup> Den nyaste versionen av standarden ska användas.

<sup>4</sup> Under normala förhållanden är det inte till någon nytta med regelbunden provtagning för kontroll av detta kriterium när det gäller följande ätfärdiga livsmedel:

- livsmedel som värmebehandlats eller behandlats på något annat sätt så att *L. monocytogenes* effektivt eliminerats och en efterkontaminering inte är möjlig (t.ex. produkten har värmebehandlats i sin slutförpackning)

- färska, oskurna eller oförädlade grönsaker och frukt

- bröd, kex och motsvarande,

- buteljerat eller förpackat vatten, läskedrycker, öl, cider, vin, alkoholdrycker och motsvarande,

- socker, honung, sötsaker, inklusive kakao och chokladprodukter,

-levande musslor

-koksalt.

<sup>5</sup> 1 ml av den relevanta spädningen placeras i en petriskål med en diameter på 140 mm eller i tre petriskålar med en diameter på 90 mm.

<sup>6</sup> Produkter vars pH är  $\leq 4,4$  eller  $a_w \leq 0,92$  eller vars pH är  $\leq 5,0$  och  $a_w \leq 0,94$  och produkter vars försäljningstid är under 5 dygn anses automatiskt höra till denna klass. Också andra produktgrupper kan höra till denna kategori om det kan motiveras vetenskapligt.

<sup>7</sup> Detta kriterium ska tillämpas om livsmedelsföretagaren för den behöriga myndigheten inte har kunnat styrka att halten *L. monocytogenes* inte kommer att överskrida gränsen på 100 cfu/g under livsmedlets hela hållbarhetstid.

<sup>8</sup> De produkter undantas för vilka tillverkaren för den behöriga myndigheten kan styrka att, på grund av mognadstiden och vid behov produktens  $a_w$ , det inte föreligger någon risk för salmonella.

<sup>9</sup> Endast glass som innehåller mjölkråvara.

<sup>10</sup> Förekomst av *E. coli* används här som indikator på den hygieniska nivån.

<sup>11</sup> I ost där *E. coli* inte kan tillväxa är antalet *E. coli* -bakterier vanligen störst i början av mognadsskedet och i ostar där *E. coli* kan tillväxa är förekomsten vanligen störst i slutet av mognadsskedet.

<sup>12</sup> Detta kriterium gäller inte för ost där tillverkaren för den behöriga myndigheten kan styrka att produkten inte utgör en risk för stafylokockenterotoxiner.

### Tolkning av resultat

De utfärdade gränserna gäller för varje undersökt provenhet.

Analysresultaten indikerar den undersökta processens/partiets mikrobiologiska kvalitet.

Förekomst av *E. coli* eller aeroba mikro-organismer i malet kött och köttberedningar, förekomst av *E. coli*, enterobakterier och koagulaspositiva stafylokocker i mjölkprodukter:

- tillfredsställande, om alla värden  $\leq m$ ,
- godtagbart med anmärkning, om högst c/n antal värden är mellan m-M och om de övriga värdena är  $\leq m$ ,
- otillfredsställande, om ett eller flera värden är  $> M$  eller om flera än c/n värden är mellan m-M.

Förekomst av *L. monocytogenes* i ätfärdiga livsmedel:

- tillfredsställande, om inget analysresultat överstiger den angivna gränsen,
- otillfredsställande, om något analysresultat överstiger den angivna gränsen.

Förekomst av *L. monocytogenes* i ätfärdiga livsmedel där tillväxten av *L. monocytogenes* gynnas och om livsmedelsföretagaren för den behöriga myndigheten inte har kunnat styrka att halten *L. monocytogenes* inte kommer att överskrida gränsen på 100 cfu/g under livsmedlens hela hållbarhetstid.

- tillfredsställande, om bakterien inte kan påvisas,
- otillfredsställande, om bakterien kan påvisas.

Förekomst av *Salmonella*-bakterier i olika livsmedelskategorier:

- tillfredsställande, om alla konstaterade värden anger, att bakterier inte konstaterats,
- otillfredsställande, om bakterier konstateras i en enda provenhet.

Prov tas från behandlingsområden och utrustning som används för livsmedelsproduktion.

Tillverkningsmängd av alla livsmedel	Provtagningspunkter: Ytor som kommer i direkt kontakt med livsmedel: utrustning, arbetsytor	Aeroba mikroorganismer <i>Rekommenderad provtagningsfrekvens</i>
<1500 portioner/månad		<i>Inga prov</i>
<1501–15 000 portioner/månad eller <10 000 kg/år	5 prov per gång	<i>2–4 ggr/år eller tillräckligt frekvent att kunna uppfölja utvecklingstrender</i>
15 001–60 000 portioner/månad eller 10 000–100 000 kg/år	5 prov per gång	<i>6–8 ggr/år</i>
>60 000 portioner/månad eller >100 000 kg/år	5–10 prov per gång	<i>12 ggr/år</i>

Företagaren som tillverkar sådana ätfärdiga livsmedel där *L. monocytogenes* kan växa, måste ta *L. monocytogenes* -prov från produktionsmiljön och -utrustningen som en del av sin provtagningsplan.

OBS! Om *L. monocytogenes* konstateras i ytprov, ska man utöka tagningen av ytprov i syfte att identifiera föroreningskällan.

Årsproduktion av produkter i den ifrågavarande kategorin	Provtagningspunkter: ytor som kommer i direkt kontakt med livsmedel: utrustning, arbetsytor	<i>Listeria monocytogenes</i> <i>Rekommenderad provtagningsfrekvens när man tillverkar sådana ätfärdiga produkter, där Listeria monocytogenes kan växa<sup>1)</sup></i>	<i>Salmonella</i> <i>Rekommenderad provtagningsfrekvens när man tillverkar malet kött/köttprodukter av kött, som på grund av ursprung inte omfattas av salmonellakontrollprogrammet</i>
<2 500 portioner/månad eller <10 000 kg/år	5 prov per gång	<i>4–6 ggr/år</i>	<i>4–6 ggr/år</i>
2 500–25 000 portioner/månad eller 10 000–100 000 kg/år	5 prov per gång	<i>6–8 ggr/år</i>	<i>8–10 ggr/år</i>
>25 000 portioner/månad eller >100 000 kg/år	5 prov per gång	<i>8–12 ggr/år</i>	<i>12–14 ggr/år</i>

<sup>1</sup> Produkter vars pH är <4,4 eller aw ≤ 0,92 eller vars pH är ≤ 5,0 och aw ≤ 0,94 och produkter vars försäljningstid är under 5 dygn anses automatiskt höra till denna klass.