

ÄTFÄRDIGA LIVSMEDEL

Projektinriktad livsmedelskontroll

2009/2010

NORRBOTTENS LÄN

Innehållsförteckning

| | |
|---|----|
| BAKGRUND OCH SYFTE..... | 3 |
| PROVTAGNING | 3 |
| Parametrar och bedömning | 3 |
| OMFATTNING | 3 |
| RESULTAT I ANTAL PROV | 4 |
| SAMMANFATTNING | 4 |
| RESULTAT I PROCENT | 5 |
| RESULTATDIAGRAM | 5 |
| DISKUSSION | 6 |
| JÄMFÖRELSE MELLAN TVÅ LÄNSPROJEKT..... | 7 |
| PROJEKTBEKRIVNING bilaga 1 | 8 |
| CHECKLISTA bilaga 2 | 11 |
| INFORMATIONSBLAD bilaga 3..... | 12 |
| Antal prov med otillfredställande bakteriologiskt resultat och för hög temperatur | 13 |
| Smörgåsar bilaga 4 | 13 |
| Smörgåsar bilaga 5 | 14 |
| Sallader och övrigt bilaga 6 | 15 |

BAKGRUND OCH SYFTE

Norrbottnens läns kommuner har tillsammans med Norrbottens länsstyrelsen under 2009/2010 genomfört ett gemensamt länsprojekt rörande kvalitén på kalla ätferdiga produkter. Man har analyserat kylda ätferdiga livsmedel såsom förpackade sallader och baguetter/smörgåsar mm. Detta för att kontrollera att livsmedel avsedda för omedelbar förtäring inte utgör en oacceptabel hälsorisk.

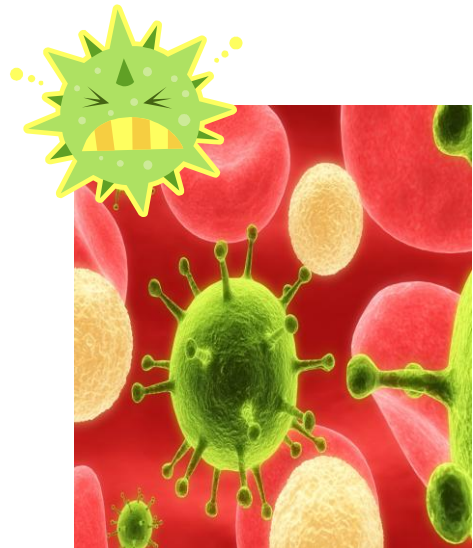
PROVTAGNING

Ätferdig mat säljs undantagslöst som kylvara. Korrekt kylförvaring är en viktig förutsättning för att kvalitén ska upprätthållas. Därför utfördes en temperaturkontroll där de ätferdiga portionsförpackningarna förvarades på försäljningsstället. Temperaturen jämfördes med den förvarningstemperatur som var angivet på förpackningen. Till hjälp fanns en särskilt utformad checklista att fylla i vid provtagningen (se bilaga 2)

Efter provtagning förvarades proverna i rekommenderad kyla fram till den ”Bäst före dag” som är angivet på produkten och skickades för analys till Eurofins. Där begärs analys av sju specifika mikroorganismer för att kunna avgöra hur livsmedlet har hanterats under beredning, distribution och lagring samt avgöra ifall det fanns sjukdomsalstrare i de ätferdiga produkterna.

Parametrar och bedömning

| Mikroorganism | Gränser | Bedömning |
|--------------------------------|------------|-------------------|
| Enterobacteriaceae | < log 4 | Tillfredställande |
| Jästsvamp | < log 4 | Tillfredställande |
| Mögelsvamp | < log 3 | Tillfredställande |
| Koagulaspositiva stafylokocker | < log 2 | Tillfredställande |
| Bacillus cereus | < log 3 | Tillfredställande |
| Salmonella | Ej påvisat | Tillfredställande |
| Listeria monocytogenes | <100cfu/g | Tillfredställande |



Hållbarhetsanalysen görs om möjligt **samma dag som angivet "bäst före dag"**.

OMFATTNING

I Norrbottens länsprojekt deltog kommunerna Kiruna, Gällivare, Arjeplog, Arvidsjaur, Älvsbyn, Piteå, Pajala, Kalix, Boden och Luleå
Livsmedelsinspektörer i de tio deltagande kommunernas Miljö- och hälsoskyddsförvaltningar i Norrbottens län har tillsammans tagit prover på ätfärdiga maträtter. Totalt omfattade projektet 109 provtagningar.

RESULTAT I ANTAL PROV

Antal prov med otillfredställande bakteriologiskt resultat och för hög förvaringstemperatur

| Varuslag | Enterobact. | J.svamp | M.svamp | Stafyloc.au | Bacillus.c | Salmon | Listeria. | Temp.diff + ⁰ |
|------------------|-------------|---------|---------|-------------|------------|--------|-----------|-----------------------------|
| Smörgås/baguette | 7 | 14 | 1 | 2 | | | 1 | 5 |
| Sallader | 12 | 21 | 1 | | | | 1 | 4 |
| Övrigt | | 2 | | | | | | 3 |
| Summa | 19 | 37 | 2 | 2 | | | 2 | 12 |

SAMMANFATTNING

Ätfärdiga portionsförpackade livsmedel, som har blivit en så påtaglig del av vår matkultur under senare år, visade på flera brister. Detta visar att produkterna är väldigt känsliga och att det är mycket viktigt med en hygienisk hantering, att inte bryta kylkedjan samt att inte sätta för lång hållbarhet på produkterna.

Felaktig kylförvaring

Vid 12 provtagningstillfällen eller 11% förvarades produkterna i för hög en temperatur (över +8°) Som mest uppmättes 4 grader varmare än rekommenderat.

Bakteriologiskt resultat

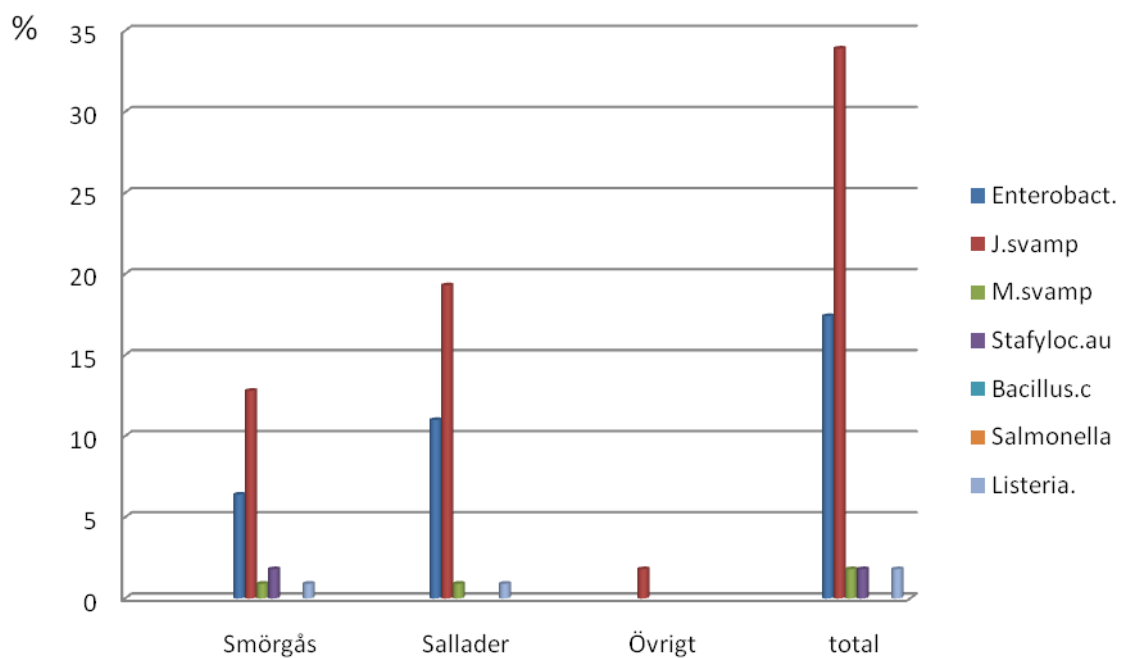
Av de totalt 109 proverna visade 48 produkter eller 44% på förhöjda bakteriologiska värden. Flera av dessa 48 rätterna visade samtidigt förhöjda värden inom flera bakteriegrupper, sammanlagt konstaterades 61 brister bland de 7 analyserade parametrarna.

RESULTAT I PROCENT

Andel otillfredställande bakteriologiskt resultat i procent av totalt 109 provtagningar.

| Varuslag | Enterobact. | J.svamp | M.svamp | Stafyloc.au | Bacillus.c | Salmonella | Listeria. |
|--------------|-------------|-------------|------------|-------------|------------|------------|------------|
| Smörgås | 6,4 | 12,8 | 0,9 | 1,8 | | | 0,9 |
| Sallader | 11,0 | 19,3 | 0,9 | | | | 0,9 |
| Övrigt | | 1,8 | | | | | |
| total | 17,4 | 33,9 | 1,8 | 1,8 | | | 1,8 |

RESULTATDIAGRAM



DISKUSSION

Bara ett prov av nio förvarades i en högre temperatur i kyldiskarna i de utvalda butikerna än vad som var rekommenderat. Detta kan vara en indikation på att utbildning och information om nödvändigheten av rätt temperatur för förvaring av kylda livsmedel ger resultat. Även att företagens egentillsyn och rutiner kring temperaturmätning fungerar bättre. Däremot kan ingen slutsats dras mellan mikrobiell tillväxt och förvaringstemperatur ute i butikerna.

Sådana sjukdomsframkallande bakterier som *Bacillus cereus* och *Salmonella* påvisades inte i något av de undersökta proverna, kanske kan det bero på en bättre sköljning av produkterna idag.

Drygt 1/3 av proverna visade på förhöjda halter av jästsvampar. Normalt finns små mängder jästsvampar i mat, men vid förhöjda halter kan de förstöra livsmedel genom lukt och smakförändringar. Önskad förekomst av jästsvamp i livsmedel kan indikera ohygieniska produktionsförhållanden som till exempel användning av otillfredställande rengjorda arbetsytor och redskap. Det kan även vara ett resultat av för långa lagringstider.

Enterobacteriaceae påvisades i mer än vart sjätte prov. Detta ger en indikation om att bakterier har fått möjlighet att växa till i produkten. Förhöjda värden kan från början utgöras av dåliga råvaror en ohygienisk hantering tillsammans med för höga förvaringstemperaturer, brutna kylkedjor eller för lång hållbarhet.

I övriga bakteriegrupper som *Mögelsvamp*, *Stafylococcus aureus* och *Listeria* fann man förhöjda värden endast i två prover av vardera gruppen.

Det kan konstateras att salladsrätterna dubbelt så ofta har anmärkningar vad gäller Jästsvampar och Enterobacteriaceae jämfört med smörgåsprodukterna. Förklaringen till detta borde vara att salladerna kräver mer hantering o kanske fler ingredienser.

Projektet visar att ätfärdiga, portionsförpackade produkter, är ur livsmedelshygienisk synpunkt ett känsligt sortiment. Här måste höga krav ställas på råvaror, tillverkning och hantering. Transporter och förvaring måste ske i en obruten kylkedja.



JÄMFÖRELSE MELLAN TVÅ LÄNSPROJEKT

Två projekt med samma syfte, att kartlägga kvalitén på ätfärdiga maträtter, är gjorda i Örebro län 2006 och fyra år senare i Norrbottens län.

I Norrbotten deltog tio kommuner med 109 prover och i Örebro nio kommuner med totalt 107 prover.

Tittar man på kylförvaringen i Örebro så förvarades 24% av maträtterna i för hög temperatur medan man i Norrbotten fyra år senare endast kan se att 11% har förvarats i högre temperatur än rekommenderat.

I Örebro fann man *Bacillus cereus* som låg nära gränsvärdet för matförgiftning i 8% av proverna medan i Norrbotten påvisades bakterien inte i något prov.

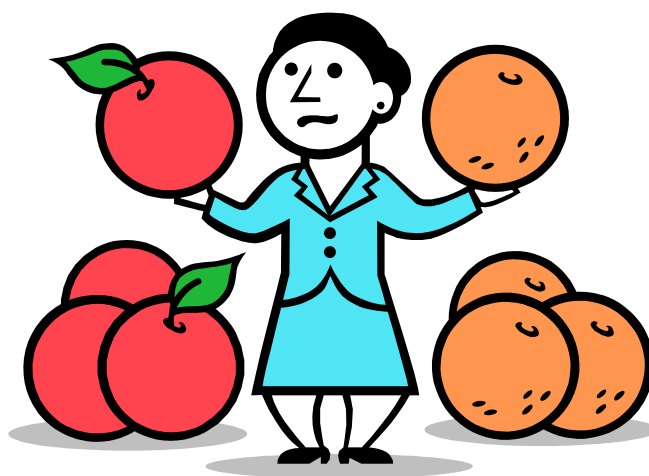
Enterobacteriaceae fann man i 18% av proverna i Norrbotten och 24% i Örebro. Lika för båda länen var att bakterien fanns dubbelt så ofta i sallader som i smörgåsar.

Salmonella fann man inte i något prov i något av länen.

Stafylococcus aureus fann man i två av Norrbottensproverna dvs 1,8% medan man inte fann dessa bakterier i något av proverna i Örebro län.

Samma gäller för *Listeria* som påvisades i 1,8% i Norrbotten men inte i Örebroproverna.

I Norrbotten fann man förhöjda halter av Jästsvampar i 34% och Mögelsvampar i 1,8% av proverna, dessa parametrar fanns inte med i Örebro länsprojekt.



PIK 2010 i Norrbottens län ”Ätfärdiga livsmedel”

Bakgrund

Vid en träff med länets miljöinspektörer, statsinspektörer från livsmedelsverket och länsveterinär i Gällivare under september månad 2009, beslutades att ett gemensamt PIK-projekt (projektinriktad kontroll) rörande kvalitén på kalla ätfärdiga produkter skulle genomföras under år 2010. En PIK-arbetsgrupp bildades, bestående av Sofia Rosendahl, Haparanda kommun, Annika Eliasson, Piteå Kommun och Per Lundbäck, Övertorneå kommun. PIK-gruppens uppgift är bl a att dra upp riktlinjerna för projektet, ta fram projektbeskrivning, checklista samt informationsblad till livsmedelsanläggningar.

Syfte

Norrbottensläns kommuner tillsammans med Norrbottens länsstyrelse ska under 2010 delta i projektinriktad livsmedelskontroll. Projektets syfte är att säkerställa kvalitén på ätfärdiga livsmedel såsom förpackade sallader och baguetter/smörgåsar. Eftersom dessa ätfärdiga maträtter inte ska hettas upp innan förtäring, är det särskilt viktigt att de håller en hög hygienisk standard. Den hygieniska standarden och kvalitén kontrolleras genom provtagning av minst 10 olika förpackade ätfärdiga maträtter i olika livsmedelsbutiker. Provtagningen utförs av de livsmedelsinspektörer i Norrbottens kommuner som anmäler sig till projektet.

Provtagning

Ätfärdig mat säljs undantagslöst som kylvara. Korrekt kylförvaring är en viktig förutsättning för att kvalitén ska upprätthållas. Därför temperaturkontrolleras de ätfärdiga portionsförpackningarna av livsmedelsinspektören. Temperaturen jämförs med den förvarningstemperatur som är angivet på förpackningen. Till hjälp finns en särskilt utformad checklista som sen skickas in till PIK-gruppen för sammanställning.

Efter provtagning förvaras proverna i rekommenderad kyla och skickas för analys till Eurofinns. Där begärs analys av sju specifika mikroorg. för att kunna avgöra hur livsmedlet har hanterats under beredning, distribution och lagring samt avgöra ifall det finns sjukdomsalstrare i de ätfärdiga produkterna.

OBS! Infaller begärd analysdag ("bäst före dag") under lörd eller söndag blir analyskostnaderna betydligt högre.

Omfattning

De kommuner i Norrbotten som vill delta i projektet anmäler sig innan årsskiftet till någon av miljöförvaltningar i Piteå kommun och Övertorneå kommun.

Tidsplanering

Projekttiden beräknas pågå från 7 september 2009 t o m 22 september 2010. Under länsträffen i september 2009 presenteras förslag samt tidsplanering av PIK-projekt.

Preliminärt Schema:

- Under januari 2010 kan Norrbottens kommuner anmäla sitt intresse till PIK-gruppen.
- Under februari 2010 skickas ett informationsblad om projektet ut till kommunens livsmedelsföretagare.
- Utförandet av provtagningen kan påbörjas under månaderna februari-mars-april.
- ***OBS! Senast den 30 april skickas provresultaten tillsammans med ifylld checklista till Annika Eliasson, Piteå kommun***
- Under maj månad görs en rapport och sammanställning tillsammans med länsstyrelsen.
- Redovisning sker under länsträffen hösten 2010.

Resultat

Livsmedelsproverna analyseras för dessa sju mikroorg: Bacillus Cereus, Enterobacteriaceae, Listeria monocytogenes, Salmonella, Staphylococcus aureus, samt jäst och mögelsvampar. Kostnaderna för livsmedelsproverna ingår i företagarnas årliga kontrollavgift.

När provtagningarna är klara skickas kopia på checklistan och kopia på analysvaren till:

Annika Eliasson, Miljö och byggkontoret, 941 85 Piteå,
annika.eliasson@mbk.pitea.se

Uppföljning

Vid eventuell uppföljning av något prov som är otjänligt skall detta provresultat inte ingå i projektet utan endast de 10 provresultat som projektet omfattar.

Redovisning

Varje kommun redovisar resultatet till respektive kommunalnämnd samt redovisning vid länsträffen hösten 2010.

Bilagor:

Rapportunderlag/checklista

Informationsblad: Ätfärdiga kalla sallader/smörgåsar

Projektinriktad kontroll i Norrbottens län 2010 "Ätfärdiga livsmedel"

Syftet är att ta prov på förpackade ätfärdiga produkter för mikrobiologisk analys efter hållbarhetsbelastning till angiven "Bäst före dag". Med ätfärdiga livsmedel menas portionsfärdiga produkter som säljs i detaljhandel, exempelvis sallader och smörgåsar.

| |
|--|
| Kommun |
| Kontaktperson och telefonnummer (inkl mobilnr) |

Provtagning

| |
|---|
| Provtagningsplats |
| Varuslag (beteckning) |
| Tillverkare (Namn eller firmanamn samt adress) |
| Anläggningsnummer (EU:nr om det finns angivet på förpackningen) |
| Angiven "Bäst före dag" eller "Sista förbrukningsdag" |
| Varans temperatur vid provtagningstillfället |
| Förvaringsanvisning, temperaturen |
| Provtagningsdag |
| Analysdag |

2010-01-08

INFORMATIONSBLAD

bilaga 3

Till livsmedelsanläggningar
som saluför kylförvarade ätfärdiga
livsmedel, ex sallader och smörgåsar
i X Kommun

ÄTFÄRDIGA KALLA SALLADER /SMÖRGÅSAR

Under våren 2010 kommer ett projekt att genomföras i Norrbotten för att kartlägga kvalitén på ätfärdiga produkter som säljs i detaljhandelsledet till angiven "Bäst före dag". Detta för att kontrollera att livsmedel avsedda för omedelbar förtäring inte utgör en oacceptabel risk för människors hälsa.

Projektet innebär att livsmedelsinspektörer från respektive kommun besöker livsmedelsanläggningar som saluför t ex sallader och smörgåsar. En temperaturkontroll görs och ett prov tas ut av det aktuella livsmedlet som skickas på mikrobiologisk analys

Det finns lagstadgade krav på livsmedelssäkerhet som återfinns i *(EG) nr 178/2002 art. 14 samt (EG) nr 852/2004 om livsmedelshygien, kap1*, Vikten av att upprätthålla kylkedjan för livsmedel som inte kan lagras säkert vid omgivande temperatur.

Ätfärdig mat som t ex sallader och smörgåsar har blivit en påtaglig del av vår matkultur under senare år och säljs undantagslöst som kylvara. Korrekt kylförvaring är en viktig förutsättning för att kvalitén ska upprätthållas, så ett tips är att ha kontroll på sina kyltemperaturer.

För mer information kontakta oss:

eller gå in på livsmedelsverkets hemsida: www.slv.se

Med vänliga hälsningar

Miljö och Byggekontoret

Antal prov med otillfredställande bakteriologiskt resultat och för hög förvaringstemperatur

Smörgåsar

bilaga 4

| ÄTFÄRDIGA LIVSMEDEL, Projektinriktad kontroll i Norrbottens län 2010 | | | | | | | | | | |
|---|---------------------------|------------|---------|---------|-------------|------------|------------|----------|--------------|--------------------------|
| Antal prov med otillfredställande bakteriologiskt resultat och för hög temperatur | | | | | | | | | | |
| Nr | Varuslag | Enterobac. | J.svamp | M.svamp | Stafyloc.au | Bacillus.c | Salmonella | Listeria | Temp.diff +? | Anm |
| SMÖRGÅS | | | | | | | | | | |
| 1 | Pannbiff/äggsmörgås | 1 | | | | | | | | |
| 2 | Ost o skinksmörgås | | | | | | | | | |
| 3 | Ost o skinksmörgås | | | | | | | | | |
| 4 | Suovasmacka | | | | 1 | | | | | Förv.anv. saknas |
| 5 | Baguette m kyckling | | | | | | | | | |
| 6 | Pastasallad grekisk | | 1 | | | | | | | |
| 7 | Landgång | | | | | | | | | |
| 8 | Ostmacka | | | | | | | | | |
| 9 | Baguette m kyckling | | | | | | | | | |
| 10 | Classic köttbullar | | | | | | | | | |
| 11 | Baguette räkor | | | | | | | | | |
| 12 | Baguette m. Salami/Brie | 1 | | 1 | | | | | | |
| 13 | Ost o skinkbaguette | | | | | | | | | Förv.anv.saknas |
| 14 | Kycklingbaguette | | | | | | | 4 | | Förv. anv anges som + 4? |
| 15 | orientalisk kyckling | 1 | | | | | | | | |
| 16 | Kräftor/handskalade räkor | | | | | | | | | |
| 17 | Baguette, ägg/räkor | | | | | | | | | |
| 18 | Baguette m kyckling | | 1 | | | | | | | |
| 19 | Baguette med köttbullar | | 1 | | | | | | | |
| 20 | Sandwich skagen | | | | | | | | | |
| 21 | Baguette, köttb/rödsallad | | | | | | | | | |
| 22 | Baguette, tonfisk | | 1 | | | | | 0,1 | | |
| 23 | Räkbomb | | 1 | | | | | | | |
| 24 | Baguette, kyckling/bacon | | | | | | | 0,5 | | Förv anv. saknas (8,0?) |
| 25 | Sandwich skagen | | | | | | | | | |
| 26 | Laxmacka | | | | | | | 1 | | |
| 27 | Kebabmacka | | | | | | | | | |

Smörgåsar

bilaga 5

| Nr | Varuslag | Enterobac. | J.svamp | M.svamp | K.pos. Staf. | Bacillus.c | Salmon | Listeria | Temp.diff +? | Anm |
|----|----------------------------|------------|---------|---------|--------------|------------|--------|----------|--------------|------------------------------|
| | SMÖRGÅS | | | | | | | | | |
| 28 | Ost/skinkmacka | | | | | | | | | |
| 29 | Räkbomb | | | | | | | | | |
| 30 | Kalkonmacka | | | | | | | | | |
| 31 | P-vara special | | | | | | | | | |
| 32 | Baguett med räkor | | | | | | | | | |
| 33 | Räksmörgås | | | | | | | 0,3 | | |
| 34 | Ost /skinksmörgås | | | | | | | | | |
| 35 | Baguette köttbulle | | | | | | | | | |
| 36 | Bag m, Rostbiff/pot.sallad | 1 | 1 | | | | | | | |
| 37 | Räkbaguette | | | | | | | 1,7 | | |
| 38 | Bag. Kycklingröra/bacon | | 1 | | | | | | | |
| 39 | Räkbaguette | | | | | | | * | | * ingen temp. uppgift |
| 40 | Räkbomb | | | | | | | * | | Analysdag efter rek.förb.dag |
| 41 | Kebabulle, smörgås | | 1 | | | | | * | | |
| 42 | Baguette, kycklingröra | | | | | | | * | | Analysdag efter rek.förb.dag |
| 43 | Sandwich club | | | | | | | * | | |
| 44 | Köttbulsbaguette | | | | | | | * | | |
| 45 | Räkbaguette | | 1 | | | | | * | | |
| 46 | Baguette-köttbullar | | 1 | | | | | * | | |
| 47 | Baguette-Ost/skinka | 1 | 1 | | | | | * | | |
| 48 | Baguette-specialare | | | | | | | * | | |
| 49 | Bag. Rostbiff/pot.sallad | | | | | | | * | | |
| 50 | Baguette-kyckling | | | | | | | * | | |
| 51 | Baguette-Ost/skinka | | | | | | | * | | |
| 52 | Baguette-kebab | | | | | | | * | | |
| 53 | Baguette-rostbiff | | | | | | | * | | |
| 54 | Ost & skinkbaguette | 1 | 1 | | | | | | | |
| 55 | Smörgås, kebab | | | | 1 | | | | | |
| 56 | Räkbaguette | | | | | | | | | |
| 57 | Skinksmörgås | | 1 | | | | | | | |
| 58 | Räkbaguette | 1 | | | | | | | | |
| 59 | Kycklingbaguette | | | | | | | | | |
| 60 | Köttbulsbaguette | | 1 | | | | | | | |

Sallader och övrigt

bilaga 6

| Nr | Varuslag | Enterobac. | J.svamp | M.svamp | K.pos. Staf. | Bacillus.c | Salmon | Listeria | Temp.diff +? | Anm |
|-----|-------------------------------|------------|---------|---------|--------------|------------|--------|----------|--------------|------------------------------|
| | SALLADER | | | | | | | | | |
| 61 | Rostbiff/Potasallad | | | | | | | | * | Analysdag efter rek.förb.dag |
| 62 | Chilimarinerad pasta | | 1 | | | | | | * | Analysdag efter rek.förb.dag |
| 63 | Pastrami & cheddarost | | 1 | | | | | | * | |
| 64 | Pastasallad tonfisk | 1 | 1 | | | | | | * | |
| 65 | Skinksallad | 1 | | | | | | | * | |
| 66 | Caesarsallad m parmesan | | 1 | | | | | | | |
| 67 | Pastasallad kyckling | | 1 | | | | | | | |
| 68 | Kycklingsallad | | | | | | | | | |
| 69 | Gr.sallad m. fetaost/oliver | | 1 | | | | | | | |
| 70 | Räk & Laxbakelse | | | | | | | | | |
| 71 | Sköljd ruccolasallad | | 1 | 1 | | | | | | |
| 72 | Salladsblad m skinka | | 1 | | | | | | | Säljs i lösvikt |
| 73 | Kycklingsallad | | | | | | | | | |
| 74 | Dallassallad | | | | | | | | | |
| 75 | Ost/skinksallad | | 1 | | | | | | | |
| 76 | Grekisk sallad | | 1 | | | | | | | |
| 77 | Räk & tonfisksallad | 1 | | | | | | | | |
| 78 | Caesarsallad | | | | | | | | | |
| 79 | Pastasallad m kyckling | 1 | 1 | | | | | | 1,2 | |
| 80 | Sallad, kyckling/pasta | 1 | 1 | | | | | | 2 | |
| 81 | Pastasallad m ost/skinka | | | | | | | | | |
| 82 | Salami, Pesto, Bulgur, dress. | | | | | | | | | |
| 83 | Skaldjurssallad m pasta | 1 | | | | | | | | |
| 84 | Sallad, classic, Rostbiff | | | | | | | | | |
| 85 | Bulgur m lax/aioli | | | | | | | | | |
| 86 | Kycklingsallad | | | | | | | | | |
| 87 | Grekisk sallad | | 1 | | | | | | | |
| 88 | Spirellipasta, ost/skinka | 1 | 1 | | | | | | | |
| 89 | Tonfisksallad | | | | | | | | | Förv. Anv. saknas |
| 90 | Kycklingsallad | | | | | | | | 1,6 | |
| 91 | Ost & skinksallad | | | | | | | | | |
| 92 | Oxsallad | | | | | | | | | |
| 93 | Rostbiff | | | | | | | | | |
| 94 | Ost & skinksallad | 1 | 1 | | | | | | | |
| 95 | Caesarsallad | 1 | 1 | | | | | | | |
| 96 | Räkbomb | | | | | | | | | |
| 97 | Pastasallad m kyckling | | 1 | | | | | | | |
| 98 | Caesarsallad | | | | | | | | | |
| 99 | Kycklingsallad | | | | | | | | | |
| 100 | Räkcocktail | 1 | 1 | | | | | | | |
| 101 | Ost & skinksallad | 1 | 1 | | | | | 1 | | |
| 102 | Pastasallad m tonfisk | | 1 | | | | | | | |
| 103 | Kycklingsallad | 1 | | | | | | | 3 | |
| 104 | Ost och skinksallad | | | | | | | | | |
| 105 | Pastasallad m tonfisk | | 1 | | | | | | | |

Övrigt

| Nr | Varuslag | Enterobac. | J.svamp | M.svamp | K.pos. Staf. | Bacillus.c | Salmon | Listeria | Temp.diff +? | Anm |
|-----|-------------------|------------|---------|---------|--------------|------------|--------|----------|--------------|------------------------------|
| | ÖVRIGT | | | | | | | | | |
| 106 | Gravad lax | | 1 | | | | | | 0,7 | |
| 107 | Halstrad lax | | | | | | | | | |
| 108 | Ost (Mjuk Rambol) | | | | | | | | 0,7 | |
| 109 | Sushi | | 1 | | | | | | 3,8 | Analysdag efter rek.förb.dag |