



PROJEKTINRIKTAD KONTROLL I NORRBOTTEN 2015

Kontroll av salladsbufféer

Sammanfattning

I samband med en länsträff för Norrbottens län den 18 februari 2015 beslöts att ett projekt skulle utföras i syfte att ta reda på mer om den hygieniska kvalitén av salladsbufféer samt hur hanteringen av bufféerna ser ut.

Syftet med projektet var att genom provtagning undersöka den mikrobiologiska kvalitén av salladsbufféer. Vidare var syftet att undersöka vilka rutiner verksamheterna hade kring hanteringen av salladsbufféerna. Utformningen av projektet har bestämts av projektgruppen och är inriktat mot kontroll av salladsbufféer där konsumenterna plockar maten själv. Ett urval genomfördes där restauranger, pizzerior, butiker och offentliga verksamheter, som till exempel skolor, valdes ut för att ingå i projektet. Därefter genomfördes kontrollen av salladsbufféerna genom provtagning samt att verksamheterna fick svara på ett antal frågor ur en i förväg bestämd checklista.

I projektet deltog nio kommuner av totalt 14 stycken i Norrbottens län. Dessa nio kommuner tog sammanlagt 198 stycken prover från salladsbufféer på 86 stycken verksamheter. Resultatet från analysvaren och checklistan med frågor finns sammanställda i resultatdelen. Totalt visade två prover på "otillfredsställande" resultat och tre prover på "godtagbar med anmärkning".

Slutsatsen från detta projekt är att den mikrobiologiska kvalitén på salladsbufféerna överlag är bra. Det är svårt att dra för stora slutsatser varför, men vissa orsaker kan vara att de flesta verksamheterna har haft kyld buffé och att buffétiden varit begränsad. Då provtagningen och inspektionerna endast ger en ögonblicksbild är det svårt dra för stora slutsatser kring resultatet. Oavsett vad resultatet visar från det här projektet så är det alltid viktigt att tänka på att ha en god hygien kring hanteringen av salladsbufféer.

Bakgrund

Salladsbufféer är vanligt förekommande vid lunchserveringar på olika typer av restauranger, pizzerior och liknande matställen. De senaste åren har det även blivit alltmer vanligt med salladsbufféer i butiker där kunderna själv går och plockar salladen från en så kallad salladsbar. Salladsbufféer ligger ofta relativt öppna och exponeras av fler personer under en längre tid än till exempel mat som beställs från en meny, det vill säga á la carte. Riskerna med att ha en salladsbuffé är bland annat att buffén förorenas av kunder eller att verksamheten har dåliga hanteringsrutiner som gör att buffén får försämrade hygieniska kvalitén. En kall sallad är även känsligare för föroreningar, som till exempel bakterier och virus, än mat som ska upphettas till en temperatur där det finns en avdödande effekt.

Olika kommuners miljöförvaltningar, miljökontor eller motsvarande får ibland frågor från allmänheten där salladsbufféer ifrågasätts ur ett hygieniskt perspektiv samt om det är okej att ha bufféer med tanke på föroreningsriskerna. I samband med en länsträff för Norrbottens län den 18 februari 2015 beslöts att ett projekt skulle utföras i syfte att ta reda på mer om den hygieniska kvalitén av salladsbufféer samt hur hanteringen ser ut. Kommunerna som fick i uppdrag att hålla i projektet var Kalix, Arjeplog och Luleå. Dessa tre kommuner skapade sedan en projektgrupp.

Syfte

Syftet med projektet var att genom provtagning undersöka den mikrobiologiska kvalitén av salladsbufféer. Vidare var syftet att undersöka vilka rutiner verksamheterna hade kring hanteringen av salladsbufféerna.

Metod

Utformningen av projektet har bestämts av projektgruppen och är inriktat mot kontroll av salladsbufféer där konsumenterna plockar maten själv. Ett urval genomfördes där restauranger, pizzerior, butiker och offentliga verksamheter, som till exempel skolor, valdes ut för att ingå i projektet. Dessa verksamheter delades sedan in i tre verksamhetsgrupper. Dessa verksamhetsgrupper var, 1. *Butiker*, 2. *Restauranger/pizzerior* och 3. *Skolor/offentliga verksamheter*.

Därefter genomfördes kontrollen av salladsbufféerna genom provtagning samt att verksamheterna fick svara på ett antal frågor ur en i förväg bestämd checklista. Då salladsbufféerna innehåller en mängd olika typer av sallader, röror och kött samt att olika analyspaket finns att tillgå bestämdes att sex antal provgrupper skulle bestämmas. Dessa provgrupper var:

- Pizzasallad/sallad/grönsaker/råkostsallad
- Pasta/bulgur/couscous

- Groddar
- Coleslaw/krämiga röror
- Kyckling/skinka
- Lax/Ost
-

För dessa provgrupper bestämdes sedan vilka analyser som skulle genomföras på respektive provgrupp. Analyserna innehöll bestämda parametrar på varje provgrupp. Dessa parametrar för respektive provgrupp var:

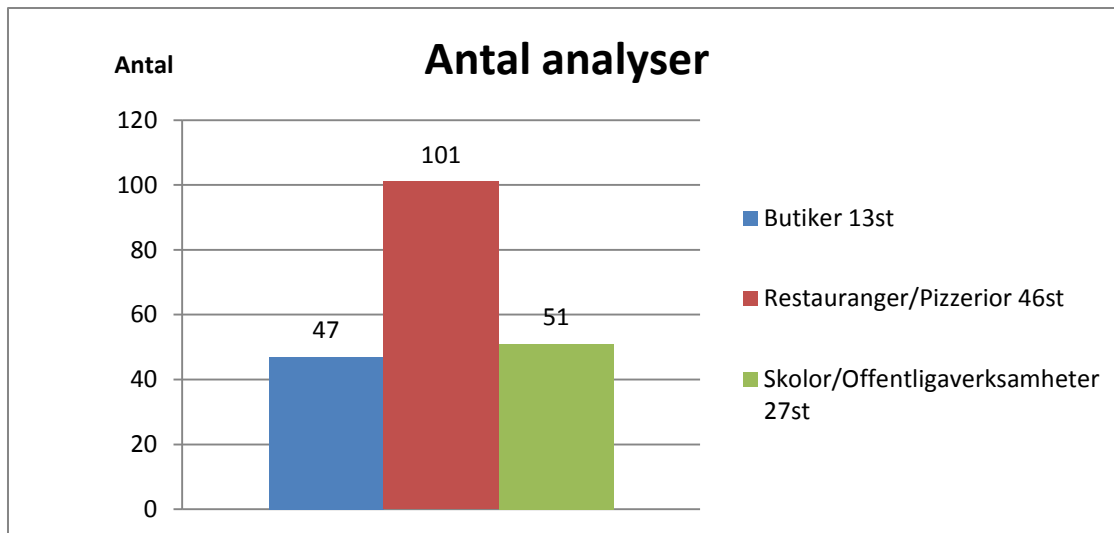
- Pizzasallad/sallad/grönsaker/råkostsallad: **E-coli, Salmonella**
- Pasta/bulgur/couscous: **Enterobacteriaceae, Bacillus cereus**
- Groddar: **E-coli, Salmonella**
- Coleslaw/krämiga röror: **E-coli, Salmonella, Staphylococcus aureus, Bacillus cereus**
- Kyckling/skinka: **Enterobacteriaceae, Salmonella, Staphylococcus aureus, Campylobacter, Listeria**
- Lax/Ost: **E-coli, Listeria**

För varje parameter bestämdes därefter ett gränsvärde för att kunna bedöma om provet var tillfredsställande, prov med anmärkning eller otillfredsställande. Gränsvärde för varje parameter var:

Gränsvärde	
Parameter	Tillfredställande
E-coli	< 10 ² cfu/g
Salmonella	Ej påvisad i 25 g
Bacillus cereus	< 10 ³ cfu/g
Staphylococcus aureus	< 10 ² cfu/g
Campylobacter	Ej påvisad i 25 g
Listeria	Ej påvisad i 25 g
Enterobacteriaceae	<2,0 cfu/g

Resultat

I projektet deltog nio kommuner av total 14 stycken i Norrbottens län. Dessa nio kommuner tog sammanlagt 198 stycken prover från salladsbufféer på 86 stycken verksamheter.



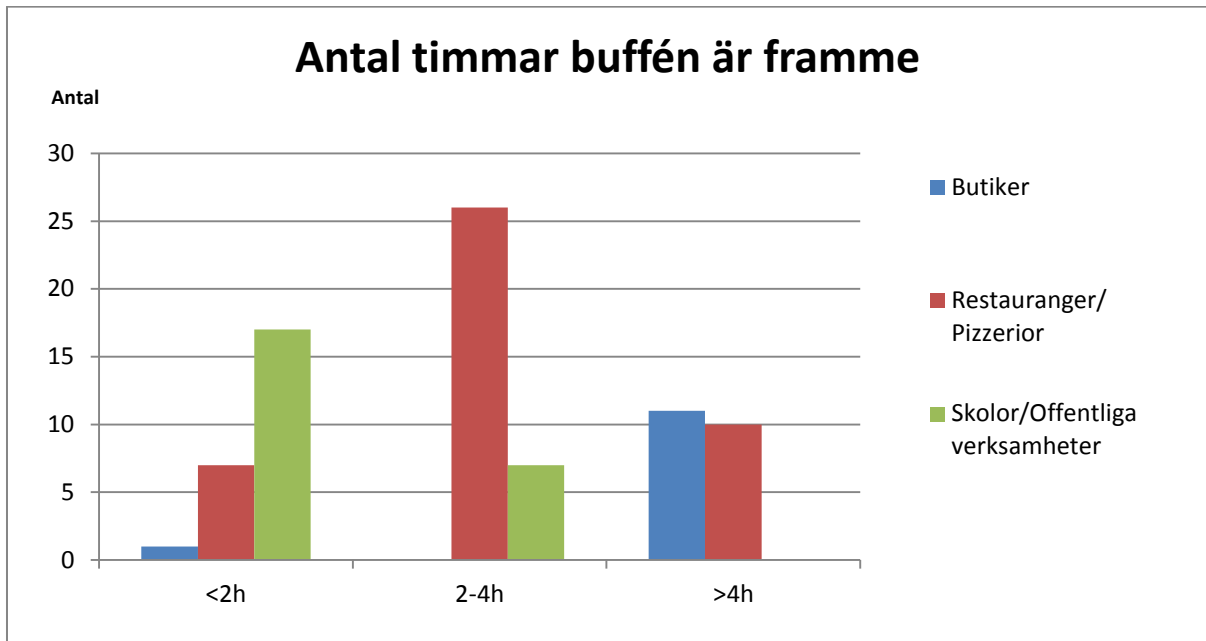
Grafen beskriver antal analyser fördelat på hur många verksamheter som besöktes i respektive verksamhetsgrupp. Verksamhetsgrupp 1. *Butiker* hade totalt ett otillfredsställande prov av provgrupp kyckling/skinka. Verksamhetsgrupp 2. *Restauranger/pizzerior* hade totalt tre prover med anmärkning och ett prov som var otillfredsställande. Samtliga fyra var av provgruppen pasta/bulgur/couscous. Samtliga prover för verksamhetsgruppen 3. *Skolor/offentliga verksamheter* var tillfredsställande.

Provet från butiken bestod av skinka och var otillfredsställande på grund av *Listeria*. Butiken hade kyld buffé med en provtemperatur på + 3,2°C. Det fanns varuskydd och de uppgav att de utförde egen temperaturkontroll på buffén. Enligt butiken byts redskapen minst en gång per dag och rester som blir kvar i kärlen när det är dags för påfyllning kastas och nytt kärl sätts dit. Buffén står enligt uppgift framme under 11 timmar.

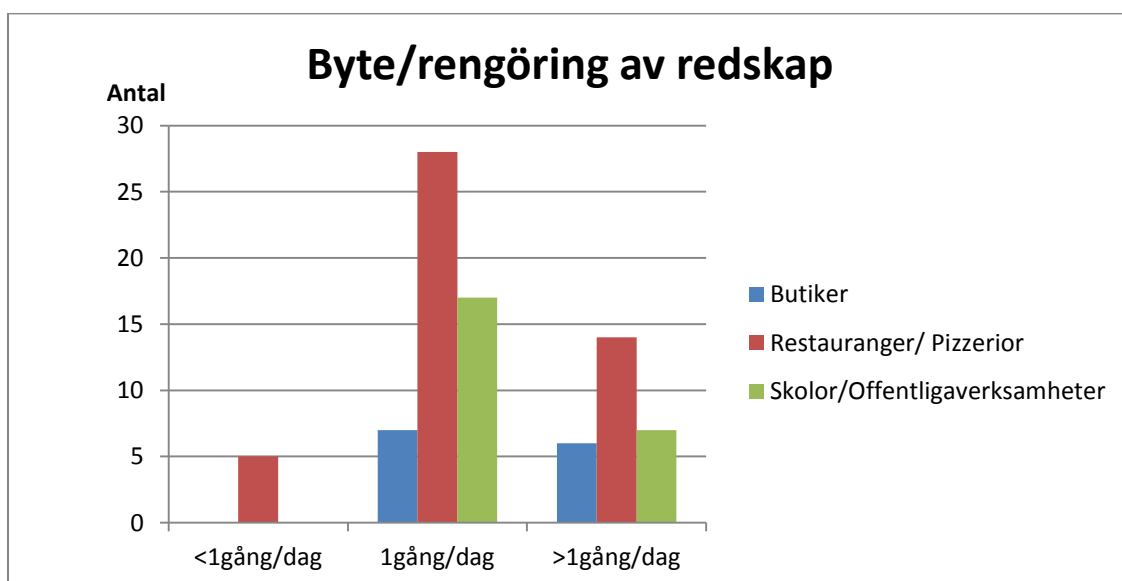
Provet från restaurangen bestod av räkor med linser och var otillfredsställande på grund av *Enterobacteriaceae*. Från samma restaurang fanns även två prover med anmärkning på grund av *Enterobacteriaceae*. Dessa prover bestod av räkor med bulgur och räkor med matvete. Alla provtemperaturer låg på +6°C. Restaurangen hade kyld buffé och varuskydd. Vidare uppgavs att redskapen byts 1 gång/dag, rester som blir över kastas, nytt kärl används vid påfyllning och att buffén står framme under 3 timmar.

Det sista provet med anmärkning var en bulgur/couscoussallad som hade tagits ut på en restaurang. Provet hade anmärkning på grund av *Enterobacteriaceae*. Restaurangen hade kyld buffé och inget varuskydd. Vidare uppgav restaurangen att de utförde temperaturkontroller, bytte redskap 1 gång/dag, gjorde påfyllning med nya kärl och kastade rester som blev över. De uppgav även att buffén stod framme under 3,5 timmar.

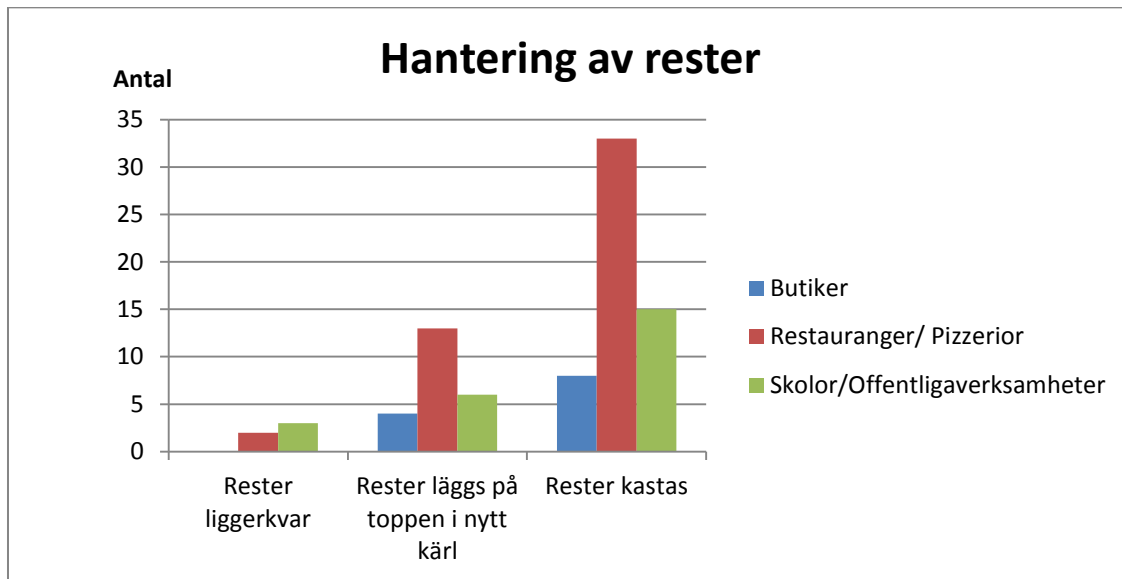
Av de 86 stycken verksamheter som besöktes, var det tre stycken verksamheter som inte hade kyld buffé. För två verksamheter saknades dock information angående kyld buffé eller inte. Det var ingen större skillnad mellan de olika verksamhetsgrupperna om man hade kyld buffé eller inte.



Grafen visar fördelningen i ett intervall på hur länge de olika verksamhetsgrupperna hade framme sina salladsbufféer. Verksamhetsgruppen 3. *Skolor/offentliga verksamheter* var den grupp som hade buffen framme kortast tid, <2h. Vanligaste antal timmar buffen var framme för verksamhetsgruppen 2. *Restauranger/pizzerior* var mellan 2-4 timmar och för verksamhetsgruppen 1. *Butiker* mer än 4 timmar, >4h. Svar saknas för en del verksamheter, 1. *Butiker* saknas ett svar och för 3. *Skolor/offentliga verksamheter* saknas det två svar.

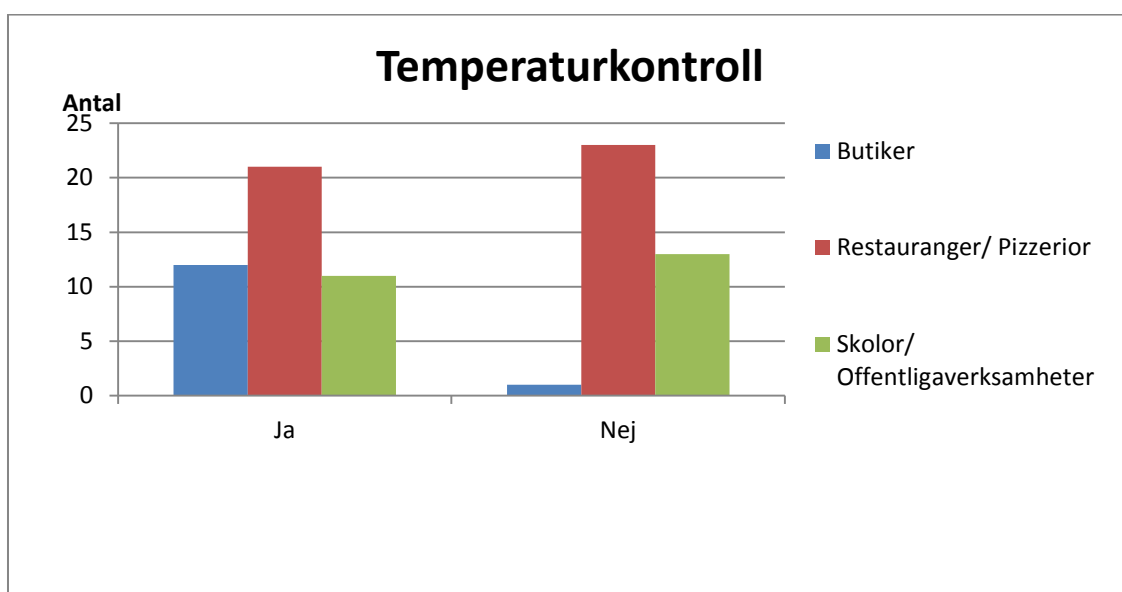


Grafen visar hur ofta de olika verksamheterna byter eller rengör sina redskap för att plocka sallad i sina salladsbufféer. De flesta verksamheter bytte/rengjorde sina redskap en gång eller mer än en gång per dag. En restaurang/pizzerior har uppgett två olika alternativ.



Grafen beskriver hur verksamheterna hanterar rester som blir över i salladsbuffén. Generellt skedde påfyllning i nytt kärl för samtliga verksamhetsgrupper. De flesta verksamheter uppger att resterna kastas vid byte av kärl. Två restauranger/pizzerior har uppgett två olika alternativ.

Generellt så hade butikerna varuskydd. Av verksamhetsgrupperna 2. *Restauranger/pizzerior* och 3. *Skolor/offentliga verksamheter* saknade de flesta varuskydd. Samtliga av verksamhetsgruppen 1. *Butiker* uppger att de har varuskydd (undantag från en verksamhet där svar saknas).



Fördelning av om temperaturkontroll i salladsbuffén genomförs fördelat på de tre verksamhetsgrupperna. De flesta butiker kontrollerade temperaturen i sina salladsbufféer. Mellan 2. *Restauranger/pizzerior* och 3. *Skolor/offentliga verksamheter* varierar inte svaret särskilt mycket mellan dessa två med avseende på om de kontrollerade temperaturen eller inte.

Diskussion och slutsatser

Projektet som helhet visade på ett bra resultat med tanke på att så få prover visade på anmärkning eller otillfredsställande resultat. Resultatet från checklistorna med frågor om hanteringen av salladsbuffén tyder också på att hanteringen av bufféerna varit bra. Det kan dock vara svårt att dra för stora slutsatser av svaren i checklistorna eftersom det är slutna frågor som är ställda och att den aktuella temperaturen i salladsbufféerna inte är sammanställd. Trots att en verksamhet har kyld buffé så betyder det t ex inte att livsmedlen är tillräckligt kylda.

Ungefär hälften av anläggningarna uppgav att de rutinmässigt gör temperaturkontroller på salladsbuffén. Med tanke på resultatet från livsmedelsanalyserna kan man fråga sig hur viktigt det är att ha rutinmässiga temperaturkontroller då buffétiderna är begränsade och rester som blir över kastas? Det kan dock inte bortses ifrån att de allra flesta anläggningarna hade kyld buffé och att detta kan ha påverkat resultatet positivt.

En bra hantering med kylda salladsbufféer och relativt kort exponeringstid kan alltså ha bidragit till att resultaten varit bra. Goda rutiner vid iordningsställande, beredning och förvaring i köken kan också ha bidragit, även om detta inte undersöktes närmare i detta projekt.

Angående de prover som visade på anmärkning och otillfredsställande resultat finns inget som sticker ut i de frågor som ställdes om hanteringen av buffén. Däremot är dessa prover tagna på restauranger och pizzerior samt ett på en butik. Inga prover från skolorna visade på någon anmärkning eller otillfredsställande resultat. Det som skiljer t ex skolor från restauranger är främst att buffétiden är betydligt kortare på skolorna, 1-2 timmar jämfört med 2-4 timmar på restaurangerna, vilket kan vara en anledning till att skolorna inte fick några prover med anmärkning. En annan anledning till att skolorna inte fick någon anmärkning kan vara att det tagits få prover på pasta/bulgur/couscous, som var den provgrupp som hade flest anmärkningar. Tittar man på den restaurang som hade två prover med anmärkning och ett otillfredsställande, så kan man se att alla dessa prover var av provgruppen pasta/bulgur/couscous och att räkor fanns med i varje enskilt prov. Här finns alltså anledning att misstänka att det var räkorna som varit av dålig kvalitet.

Orsaken till prover med anmärkning och otillfredsställande resultat kan bero på dålig råvara, brister i hanteringen eller förvaringen av livsmedel i köket innan maten ställs fram på buffén. Livsmedlen kan ha varit av bristande kvalitet innan de ställts fram på buffén.

Flest anmärkningar hade produktgruppen Pasta/bulgur/couscous, vilket restaurangerna hade mest prover av. I övrigt bestod en stor del av proverna av produktgruppen Pizzasallad/sallad/grönsaker/råkostsallad, det vill säga 94 stycken prover totalt. Inga av dessa prover visade på anmärkning vilket tyder på att denna grupp av livsmedel upplevs utgöra en mindre risk för tillväxt av sjukdomsframkallande mikroorganismer.

Butikerna i det här projektet skiljer sig tydligt från skolor och restauranger på grund av att de allra flesta butiker hade varuskydd och temperaturkontroller. De hade även en längre buffétid än de övriga, vilket också gör att det blir viktigare att ha bra rutiner såsom varuskydd och lägre temperaturer.

De svarsbortfall till frågorna i checklistan kan bero på att checklistan upplevts otydlig eller att situationen vid inspektionerna har varit stressig och det varit mycket att tänka på för inspektörerna som gjort att man missat att fylla i någon fråga. I vissa fall kan det även ha upplevts svårt att bedöma vilket alternativ som ska fyllas i, ibland har till exempel flera alternativ fyllts i. Det går heller inte att utesluta att svarsbortfallen kan ha missats när svaren till checklistorna har sammanställts.

Slutsatsen från detta projekt är att den mikrobiologiska kvalitén på salladsbufféerna överlag är bra. Det är svårt att dra för stora slutsatser varför, men vissa orsaker kan vara att de flesta verksamheterna har haft kyld buffé och att buffétiden varit begränsad. Frågan är hur viktig verksamheternas egen temperaturkontroll av bufféerna är om buffétiden är kort och rester som blir över kastas? Då provtagningen och inspektionerna endast ger en ögonblicksbild går det inte att säga att det generellt sett är låg risk med salladsbufféer.

Vid analyserna av provtagningen har fokus legat på att undersöka den mikrobiologiska förekomsten i proverna. Andra föroreningsrisker för kall salladsmat kan vara olika typer av virus (orsak till bl. a. vinterkräksjukan), som inte har undersökts inom detta projekt. Oavsett om det är bakterier eller virus som är orsaken till en eventuell matförgiftning är det alltid viktigt att tänka på en god hygien kring hanteringen av salladsbufféer.