



Olu Lindström
Enhetschef
Telefon 08-508 28 813
olu.lindstrom@miljo.stockholm.se

Till
Miljö- och hälsoskyddsnämnden

PROVTAGNING AV FÄRSKA KRYDDOR OCH BLADGRÖNSAKER

En rapport från miljöförvaltningen

Förslag till beslut

- 1 Godkänna anmälan om rapporten
- 2 Överlämna rapporten till Livsmedelsverket

Gunnar Söderholm

Margareta Widell

Sammanfattning

Färska kryddor och bladgrönsaker antas vara en bidragande orsak till de misstänkta matförgiftningar som kommunerna rapporterar till Livsmedelsverket varje år. I tidigare studier har *Salmonella* påvisats i denna typ av livsmedel. Vi skandinaver är vana vid att färska bladgrönsaker kan ätas utan att föregående tillagning medan man i många länder alltid upphettar bladgrönt och på så vis avdödar bakterierna.

Miljöförvaltningen har utfört provtagning av färska kryddor och bladgrönsaker som analyserats på utvalda parametrar. Av de 113 prover som analyserats har *Salmonella* påvisats i två produkter, båda importerade från Thailand. *Campylobacter* kunde inte påvisas i någon produkt medan *E. coli*, som är en indikator för fekal förorening, dvs. förorening med tarmbakterier, påvisades i 14 produkter.

Bakgrund

Livsmedelsverket har under 2009 lett ett rikstäckande projekt där kommunerna hämtat in prover av färska kryddor och bladgrönsaker importerade från Asien, för mikrobiell

analys. Kontroll av medföljande analysintyg för produkterna har också genomförts. De bakterier som analyserats är *Salmonella*, *Campylobacter* och *E. coli*. Projektresultatet ska ge Livsmedelsverket en ökad kunskap inom området och utgöra ett underlag till framtida, förebyggande åtgärder.

Parallellt med Livsmedelsverkets projekt har miljöförvaltningen köpt in prover på liknande produkter från resten av världen, inklusive Sverige, vilka analyserats på samma parametrar. Proven har köpts in i livsmedelsbutiker och hos distributörer. Produkter som spenat, machésallad, koriander, basilika, pak jan pa och citrongräs har analyserats.

Färska kryddor och bladgrönsaker misstänks vara en bidragande orsak till det ökande antalet misstänkta matförgiftningar som rapporteras till Livsmedelsverket. Vi skandinaver är vana vid att färska kryddor och bladgrönsaker kan ätas råa medan man i många länder i regel upphettar allt bladgrönt och på så vis avdödar bakterierna. Sköljning av alla grönsaker, framförallt de som ska ätas råa, är därför ett viktigt steg för att förebygga matförgiftning.

Import från Thailand är vanligt förekommande idag och samtliga produkter från Asien som provtagits kom från Thailand. Vid provtagningen har även kontroll av analysintyg utförts. Vid import från Thailand ska intyg medfölja att *Salmonella* och *E. coli* inte har påvisats i partiet.

ANALYSRESULTAT

Totalt har 113 produkter analyserats. I Livsmedelsverkets projekt ingick 44 prover, samtliga importerade från Thailand. Av de resterande 69 proven som ingick i miljöförvaltningens parallella provtagning var 21 från Sverige och 48 från övriga länder.

Analysintyg som vid kontroll bedömts som tillräckliga och giltiga för produkten, har kunnat uppvisas för samtliga produkter som importerats från Thailand.

Två av proven, båda från Thailand, visade sig vara kontaminerade med *Salmonella*.

Campylobacter har inte påvisats i någon av de produkter som analyserats.

E. coli som är en indikator på fekal förorening, dvs. förorening med tarmbakterier, påvisades i 14 av proven, varav 10 var importerade från Thailand. De fyra övriga produkterna som visade sig innehålla *E. coli* var från Sverige, Israel, Cypern och Frankrike.

Förvaltningens synpunkter

Samtliga thailändska produkter som provtagits i projektet har haft ett medföljande analysintyg. Det är därför anmärkningsvärt att *Salmonella* och *E. coli* har påvisats i flera av produkterna trots föregående analyser i Thailand. Bakterier sprids ofta med bevattning och vid manuell hantering och kan därför spridas ojämnt i ett parti. Eftersom det inte

framgår av analysintygen hur många prover som tagits ut för analys kan intygen leda till en falsk trygghet.

Vid miljöförvaltningens provtagning är analysresultaten inte representativa för ett helt parti eftersom endast ett prov av varje produkttyp har analyserats. Det faktum att *Salmonella* och *E. coli* påvisats indikerar ett mörkertal i de partier där bakterierna inte har påvisats.

På en del förpackningar finns märkning som informerar konsumenten om vikten av att skölja och/eller värmebehandla livsmedlet innan förtäring. Denna information kan förhindra matförgiftningar och ger också konsumenten ett eget ansvar att hantera livsmedlet hygieniskt.

Ett av de företag som importerar bladgrönt från Thailand har bytt leverantör efter det att upprepade analysresultat vid miljöförvaltningens provtagning påvisat förekomst av *Salmonella* och *E. coli*. En sådan åtgärd ska vara en naturlig del i företagets system för egenkontroll.

Som information kan nämnas att miljöförvaltningen redan under 2005 genomförde ett mindre provtagningsprojekt avseende förekomst av *Salmonella* i importerade färska kryddor. *Salmonella* påvisades då i 9 av 57 uttagna prover. Samtliga salmonellapositiva prover härrörde från Thailand. Resultatet rapporterades till Livsmedelsverket, dnr 2005-003992-209.

Med anledning av såväl analysresultat i det nu aktuella projektet som tidigare undersökningar bedömer miljöförvaltningen att fortsatta kontroller är nödvändiga.

Miljöförvaltningen kommer därför att genomföra riktade kontroller under våren 2010 på caféer som hanterar och serverar mycket grönsaker. Kontrollerna kommer att utföras med en särskilt framtagen checklista för att kartlägga om företagets rutiner är ändamålsenliga. Noggrann sköljning och korrekt kylförvaring är viktigt för att minimera risken att bakterier finns kvar och förökar sig i produkten, och är särskilt viktigt om grönsakerna ska serveras råa.

Slut

Bilagor

Bilaga Rapport om provtagning av färska kryddor och bladgrönsaker |