



MILJÖFÖRVALTNINGEN

Evenemang 2009

Provtagningsprojekt vid tillfälliga verksamheter i
Stockholms stad

En rapport från Miljöförvaltningen

Jenny Weimer och Robert Wedin

Oktober 2009

INNEHÅLL

1	Inledning	5
2	Genomförande	6
2.1	Vattenprovtagning	6
2.2	Matprovtagning	6
3	Resultat	7
3.1	Smaka på Stockholm	7
3.2	Volvo Ocean Race	7
3.3	Jazzfestivalen	7
3.4	Pride	8
3.5	Kulturfestivalen	8
3.6	Smaklust 2009	8
3.7	Maria Bouledagar	9
3.8	Sammanställning av resultat från provtagning	10
4	Diskussion och slutsats	11
	Bilaga I	13

I INLEDNING

Restaurangenheten på Miljöförvaltningens avdelning för livsmedelskontroll handlägger förutom ärenden som rör restaurangkontroll också tillfälliga verksamheter vid olika evenemang i staden. Oavsett om en verksamhet är tillfällig eller permanent, så gäller livsmedelslagstiftningens krav på säkra livsmedel.

I rapporten Evenemang 2008 drogs slutsatsen att livsmedelshanteringen verkade ha fungerat väl då inga misstänkta matförgiftningar eller klagomål inkom under året. Restaurangenheten har i år genomfört ett provtagningsprojekt på tillfälliga verksamheter i Stockholms Stad med syftet att ta reda på om antagandet att stockholmarna serveras säkra livsmedel vid olika evenemang är korrekt. Bygger antagandet på att det faktiskt serveras säkra livsmedel? Eller är det kanske så att matförgiftningsfallen är underrapporterade och att det kan vara svårt för besökaren att koppla en eventuell matförgiftning till ett evenemangsbesök?

Miljöförvaltningen vill med detta provtagningsprojekt kartlägga inom vilka områden fokus ska läggas för att den fortsatta kontrollen av tillfälliga verksamheter ska vara ändamålsenlig och riskbaserad.

2 GENOMFÖRANDE

Proverna togs ut i samband med inspektioner vid evenemang under perioden juni till augusti 2009. Provtagningsplatser valdes med hänsyn till vilka risker som kunde kopplas till den aktuella livsmedelshanteringen och evenemangets storlek. Tanken var att tre mikrobiologiska prover skulle tas på varje provtagningsställe; ett vattenprov och två matprover. Provtagningen styrdes emellertid av vad som fanns att provta på platsen. Bedömning av provsvar har gjorts av laboratorium och granskats av inspektör. Analysresultat med anmärkningar har vid samtliga fall skickats till verksamhetsutövarna för kännedom.

2.1 Vattenprovtagning

Vattenprovet utgjordes av det vatten som fanns att tillgå vid verksamhetsplatsen och provtogs även om vattnet endast var avsett för handtvätt eller diskning av utrustning. På vissa evenemang delade flera verksamhetsutövare på samma tappställe.

Vattenprovet analyserades enbart med avseende på den mikrobiologiska kvaliteten. Proverna bedömdes av laboratoriet enligt Livsmedelsverkets föreskrifter (SLVFS 2001:30, bilaga 2) om dricksvatten som innehåller bestämmelser kring vattenhantering och gränsvärden. Parametrar som ingick i analysen var antal långsamväxande bakterier, antal mikroorganismer 22 grader 3 dygn, *Escherichia coli* samt koliforma bakterier. Vid analys av vattenprov delas resultatet in i tre olika kategorier;

Tjänligt: i mikrobiologiskt avseende ingen risk att förtära drycken.

Tjänligt med anmärkning: antalet mikroorganismer är förhöjt, vilket normalt inte bedöms medföra några hälsorisker.

Otjänligt: *Escherichia coli* och/eller för högt antal koliforma bakterier har påvisats. Drycken bör inte serveras då hälsorisker föreligger.

2.2 Matprovtagning

Matproverna utgjordes av en oberedd livsmedelsprodukt (om sådan fanns) samt en beredd (helst varmhållen) produkt. Huvuddelen av de matprover som togs har analyserats enligt de parametrar som ingår i laboratoriets ”matförgiftningspaket” vilka utgörs av aeroba mikroorganismer 30°C, *Bacillus cereus*, *Clostridium perfringens*, Enterobacteriaceae, Enterokocker, Koagulaspositiva stafylokocker samt Salmonella. Detta har främst gällt provtagning av råa animalier eller tillagad produkt. Om provsatsen innehållit kyckling har även analys av *Campylobacter* lagts till. Råa grönsaker har analyserats utifrån förekomst av Stafylokocker, *Campylobacter* samt Salmonella.

Analysresultatet ges ett utlåtande från laboratoriet, vilket antingen är *tillfredställande*, *godtagbart med anmärkning* eller *otillfredställande*. Utlåtandet är rådgivande och baserat på Livsmedelsverkets vägledning för offentlig kontroll samt laboratoriets riktlinjer.

3 RESULTAT

3.1 Smaka på Stockholm

Liksom förra året anordnade arrangören en informationsträff för de deltagande företagen till vilken även Miljöförvaltningen inbjöds att delta. Företagen informerades då om att samtliga verksamheter i år skulle komma att registreras i stället för att som tidigare år godkännas. De informerades också om att eventuella återbesök som föranletts av brister i verksamheten skulle komma att extradebiteras.

Inspektionerna genomfördes i form av samsynsinspektioner av två inspektörer från Miljöförvaltningen i Stockholm samt tre representanter från miljöförvaltningarna i Malmö och Göteborg.

Generellt såg det bra ut. Inspektionerna resulterade enbart i ett återbesök på grund av kunskapsbrist hos personalen på plats i ett av tälten. De följde inte uppsatta rutiner och personalen hade ej fått instruktioner om egenkontroll och vilka rutiner som gällde av verksamhetsutövaren.

Ett femtiotal prover togs. Ett vattenprov resulterade i omdömet *tjänligt med anmärkning*. Två matprover resulterade i omdömet *godtagbart med anmärkning*, dessa utgjordes av sushi och kyckling.

3.2 Volvo Ocean Race

Under evenemanget fanns två verksamhetsutövare inom området vid Skeppsbron. Huvudaktören under evenemanget var Sodexo som hade flera tält uppställda på området. Sodexos verksamhet under detta evenemang är det enda av de tillfälliga verksamheterna som har godkännandeprövats under året. Anledningen till detta var att man i ansökan angett en hantering på 4000 portioner per dag under evenemanget som löpte under 15 dagar d.v.s. total 60 000 portioner. Godkännandeprövningen innebar att anläggningen granskades på plats innan evenemanget började. Inspektionen med provtagning skedde under evenemangets sista vecka.

Inspektionerna visade på god ordning och att egenkontrollen sköttes på samtliga serveringsställen. Endast ett prov resulterade i omdömet *tjänligt med anmärkning* och utgjordes av ett vattenprov.

Ett klagomål inkom under evenemangets sista dag men bedömdes som obefogat då de anmälda missförhållandena i livsmedelshantering inte kunde identifieras vid inspektion på utpekad objekt.

3.3 Jazzfestivalen

Endast två verksamhetsutövare hade registrerat verksamheten hos Miljöförvaltningen i Stockholm inför evenemanget. Dessa hade dock flera serveringsställen inom området. På samtliga serveringsställen fungerade egenkontrollen bra. Ytterligare en verksamhetsutövare med beredning av mat fanns inom området, denne hade dock ett så kallat ambulerandetillstånd utfärdat av sin hemkommun. Där granskades endast medförda

godkännandehandlingar. Verksamhetsutövaren visade på eget initiativ upp dokumentation av genomförda kontroller.

Två vattenprover resulterade i omdömet *tjänligt med anmärkning*, i båda fallen på grund av högt antal mikroorganismer 22°C 3 dygn. Ett prov med lax och ett prov med bulgur resulterade i omdömet *godtagbart med anmärkning*, i båda fallen på grund av högt antal *Bacillus cereus*.

3.4 Pride

Inspektionerna genomfördes under evenemangets andra dag. Generellt såg det bra ut och egenkontrollen fungerade på samtliga serveringar utom en. Hos denna verksamhet förekom varmhållning av mat samt montering av räksmörgåsar på plats i Pridepark. Den tillagade maten transporterades från ett beredningskök och enligt uppgift gjordes temperaturkontroll innan leverans. Vid uppföljning i samband med provtagning dagen efter hade verksamheten börjat göra mottagningskontroller och kontroller av varmhållning samt dokumenterat dessa kontroller.

En servering med kaffe- och smörgåssortiment hade inte anmält verksamheten till Miljöförvaltningen. Verksamhetsutövaren gjorde en anmälan direkt på plats och beslut om registrering lämnades dagen efter i samband med provtagning.

Endast ett prov fick anmärkning och det utgjordes av en paj med sallad. Analysen resulterade i omdömet *godtagbart med anmärkning* på grund av högt antal Enterobacteriaceae samt koagulaspositiva stafylokocker.

Inga av de tagna vattenproverna analyserades på grund av logistiska missöden vid transport från Miljöförvaltningen till laboratoriet.

3.5 Kulturfestivalen

Inspektioner genomfördes under evenemangets andra dag. Totalt fanns fyra serveringsställen, varav två drevs av samma verksamhetsutövare. Vanligaste avvikelserna gällde bristfällig dokumentation enligt företagets rutiner. Ett av tälten hade, utöver bristfällig egenkontroll och inga dokumentationer, även brister i verksamheten såsom avsaknad av tvål och termometer. Ansvarig från bolaget fanns på plats och uppmanades att åtgärda avvikelserna omgående.

Alla vattenprover som togs, totalt fyra stycken, resulterade i omdömet *tjänligt med anmärkning*. Samtliga livsmedelsprover var utan anmärkning.

3.6 Smaklust 2009

Inspektioner gjordes på 13 restaurangtält i form av samsynsinspektioner av inspektörer från hela Restaurangenheten. Fyra verksamheter klarade inspektionerna helt utan anmärkning. Där anmärkningar fanns gällde dessa främst temperaturkontroll samt dokumentation av kontrollerna. Flertalet verksamheter saknade termometer. Övriga anmärkningar gällde arbetskläder, märkning av livsmedel samt handtvättsmöjligheter. En verksamhetsutövare saknade registrering för aktuell hantering, anmälan togs upp på plats och beslut expedierades i efterhand.

Utöver restaurangtälten fanns ca 300 utställare med bland annat försäljning av förpackade livsmedel och avsmakning. Vid stickprovskontroller visade det sig att många av de kontrollerade verksamheterna saknade rätt tillstånd.

Ett fyrtiotal prover togs från restaurangtälten varav två resulterade i omdömet *godtagbart med anmärkning* medan ett bedömdes som *otillfredsställande*. Det prov som bedömdes som otillfredsställande utgjordes av Äggost och anmärkningen förorsakades av högt antal *Bacillus cereus*. En äggkakemet fick anmärkning på grund av högt antal Enterobacteriaceae och en provsats med Spickeskinka med pepparrotscreme fick anmärkningen på grund av högt antal aeroba mikroorganismer samt Enterokocker. Cirka hälften av vattenproverna fick omdömet *tjänligt med anmärkning*, främst på grund av för högt antal odlingsbara mikroorganismer 22 grader 3 dygn.

Det allmänna omdömet blev att förutsättningar för en god livsmedelshygien fanns i stort, men förbättringspotential finns inför eventuellt framtida tillfällen för detta evenemang t.ex. marktäckning i tälten.

Det fanns svårigheter med att klargöra vem som var verksamhetsutövare i tälten då alkoholtillstånd och livsmedelstillstånd i flera fall inte innehades av samma verksamhetsutövare. På kassakvittot redovisades organisationsnumret för det företag som innehade alkoholtillståndet.

3.7 Maria Bouledagar

Boulefestivalen på Mariatorget pågick under 10 dagar och inspektion med provtagning skedde mitt under evenemanget. Inga avvikelser konstaterades på plats.

Resultatet av vattenprovtagning visade på otjänligt på grund av koliforma bakterier, dessutom höga halter mikroorganismer 22°C 3 dygn och långsamväxande bakterier. Vattnet togs ur dunk, och trolig orsak till det otjänliga resultatet var att vattnet ej bytts ut i dunken och/eller bristfällig rengöring av dunken. Kontakt togs med verksamhetsutövaren redan då preliminära analysvaren visade på otjänligt resultat. Verksamhetsutövaren meddelade att han kommer att köpa nya dunkar inför varje nytt evenemang och se till att inte förvara vatten i dunkarna över natten.

3.8 Sammanställning av resultat från provtagning

Totalt har 130 prover tagits i detta projekt. Av dessa var 40 vattenprover och 90 matprover. I diagram 1 redovisas resultatet av samtliga provresultat; i diagram 2 och 3 redovisas resultat från vatten- och matprovtagningen var för sig.

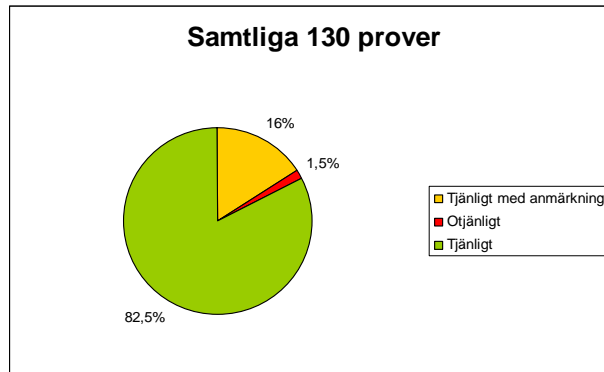


Diagram 1 Resultat av samtliga prover

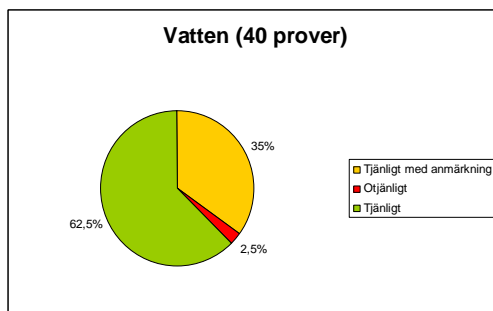


Diagram 2 Resultat av vattenprovtagning

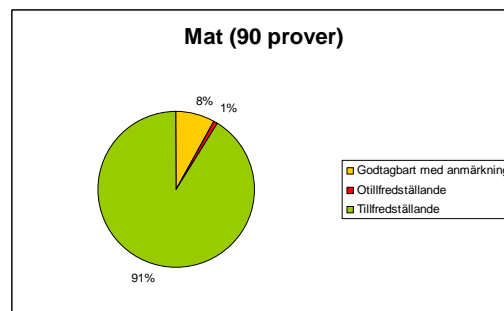


Diagram 3 Resultat av matprovtagning

15 vattenprover fick utlåtandet *tjänligt med anmärkning* alternativt *otjänligt*. Samtliga av dessa fick anmärkning på grund av höga halter mikroorganismer 22 grader 3 dygn. Fem av vattenproverna hade också höga halter av långsamväxande mikroorganismer 7 dygn. Koliforma bakterier påvisades i två av proverna.

Bland matproverna fick 8 av 90 prover utlåtandet *godtagbart med anmärkning* alternativt *otillfredställande*. De tre vanligaste orsakerna till detta var ett högt antal *Bacillus cereus*, Enterobacteriaceae samt aeroba mikroorganismer. Enterokocker samt koagulaspositiva stafylokocker var ytterligare mikroorganismer som påvisades i två olika prover.

I bilaga 1 redovisas samtliga provresultat i en lista, där det framgår vid vilket evenemang som provtagning skett, vem som var verksamhetsutövare, vad som provtagits, utlåtande och eventuell kommentar till resultatet.

4 DISKUSSION OCH SLUTSATS

En skillnad från tidigare år har varit att alla verksamheter utom en registrerats istället för att ha godkännandeprövats. Förändringen har inneburit att ingen förprovning med slutbesiktning av anläggningen genomförts, inspektioner har istället gjorts då verksamheterna kommit igång. Detta har gjort det tydligare att det är upp till verksamhetsutövaren att utforma anläggningen på ett ändamålsenligt sätt samt bedriva egenkontroll. Ingen förändring i återbesöksfrekvensen kan märkas mellan 2008 och 2009.

De flesta evenemang har i regel pågått under så få dagar att resultaten av de prover som tagits inte i sig har kunnat meddelas verksamhetsutövaren under pågående arrangemang. Provtagningen har således inte ökat livsmedelssäkerheten under årets evenemang, men kommunikation av otillfredsställande resultat ger företagen möjlighet att vidta korrigerande åtgärder inför framtida evenemang.

Hela provtagningsprojektet visar att 82,5 procent av proverna var utan anmärkning. Då resultatet delas mellan vatten och mat visar projektet att 91 procent av matproverna var utan anmärkning medan motsvarande siffra för vattenproverna endast var 62,5 procent.

Vid provtagning av vatten noterades att vattentemperaturerna var höga vid flera provtagningsplatser. På en provtagningsplats uppmättes en temperatur på +23 °C. Vid de tillfälliga rördragningarna ligger rören/slangarna på marken, och soliga dagar kan temperaturen bli mycket hög vid låg omsättning på vattnet. Detta skulle kunna förklara varför 37,5 procent av vattenproverna fick anmärkning på högt antal odlingsbara mikroorganismer 22 grader 3 dygn. En möjlig förklaring till att Operakällarens vattenprov var det enda som fick anmärkning under Smaka på Stockholm kan vara att den anläggningen låg en bit avsides från övriga anläggningar och att den därmed skulle kunna ha haft mindre omsättning på vattnet i ledningarna.

På Livsteck.net, som är Livsmedelsverkets webbplats för personal inom den offentliga livsmedelskontrollen, finns råd och tips på vad man ska tänka på då vatten hanteras under tillfälliga evenemang. Bland annat påpekas att egenkontrollen bör innehålla anvisningar för t.ex. slangdragning och provtagning av vattnet innan och under evenemanget. God framförhållning krävs för att analys av prover och eventuella omprover ska hinna göras innan evenemanget startar. Även i de fall vatten tas från kommunalt distributionsnät och sedan förvaras i dunkar bör provtagning ske då detta gör att man kan verifiera att dunkarna rengörs på ett adekvat sätt.

Trots att vatten sällan används som dryck och inte heller i någon större utsträckning i den direkta hanteringen av livsmedlen under ett evenemang är det ändå viktigt att vattnet är säkert att dricka och använda vid till exempel handtvätt samt diskning.

Verksamhetsutövarna hamnar i en mellanposition där de dels är ansvariga för att servera ett säkert vatten till gästerna och dels är de hänvisade till det vatten som finns framdraget till platsen. Arrangören, som tillhandahåller vattnet till den som hyr platsen, måste uppmärksammas på att vattnet ska hålla fullgod dricksvattenkvalité ända fram till tappstället.

Ett antal evenemang som inspekterats men inte tagits med i provtagningsprojektet har genomförts i Stockholm. Anledningen till att dessa inte tagits med har varit att det

bedömts som svårt att få iväg proverna i tid till laboratorium t.ex. helgdagar eller kvällstid eller så har det varit fråga om evenemang där öppen hantering endast skett begränsad omfattning så som provsmakning av förpackade produkter.

Liksom tidigare år har inga misstänkta matförgiftningar rapporterats. Detta kan antingen bero på att ingen har blivit sjuk eller att benägenheten att anmäla eventuella matförgiftningar har varit låg. Analysresultaten från provtagningen visar dock på att risker har förelegat vilket motiverar fortsatta kontroller och förebyggande arbete vid evenemang.

Ett projekt som detta kan även indikera och verifiera att den bedömning av de tillfälliga anläggningarna som Miljöförvaltningen gör vid inspektion ligger på en rimlig nivå. Dit hör till exempel möjlighet till handrengöring, skydd mot kontamination, hygienisk förvaring vid lämplig temperatur med mera. Resultatet av projektet visar att vattenhanteringen är ett område där Miljöförvaltningen kan förbättra tillsynen och att ansvarsfördelningen mellan arrangör och verksamhetsutövare måste förtydligas.

BILAGA I

Evenemang	Verksamhetsutövare	Produkt	Utlåtande	Kommentar till resultat
Jazzfestivalen	Combo	Bulgur	Godtagbart m anm	Bacillus cereus
Jazzfestivalen	Combo	Gravad lax	Tillfredställande	
Jazzfestivalen	Combo	Vatten	Tjänligt m anm	Mikroorganismer 22 grader
Jazzfestivalen	Ett litet kök	Groddar	Tillfredställande	
Jazzfestivalen	Ett litet kök	Kalvgryta	Tillfredställande	
Jazzfestivalen	Ett litet kök	Kyckling	Tillfredställande	
Jazzfestivalen	Ett litet kök	Vatten	Tjänligt	
Jazzfestivalen	Gubbyllan	Lax	Godtagbart m anm	Bacillus cereus
Jazzfestivalen	Gubbyllan	Vatten	Tjänligt m anm	Mikroorganismer 22 grader
Kulturfestivalen	Convegno/GA Torg	Cheesecake	Tillfredställande	
Kulturfestivalen	Convegno/GA Torg	Fläskkarré	Tillfredställande	
Kulturfestivalen	Convegno/GA Torg	Vatten	Tjänligt m anm	Mikroorganismer 22 grader, långsamväxande bakterier
Kulturfestivalen	Convegno/Trädgården	Kyckling	Tillfredställande	
Kulturfestivalen	Convegno/Trädgården	Potatissallad	Tillfredställande	
Kulturfestivalen	Convegno/Trädgården	Vatten	Tjänligt m anm	Mikroorganismer 22 grader
Kulturfestivalen	Rica Hotel	Caesardressing	Tillfredställande	
Kulturfestivalen	Rica Hotel	Kyckling	Tillfredställande	
Kulturfestivalen	Rica Hotel	Vatten	Tjänligt m anm	Mikroorganismer 22 grader, långsamväxande bakterier
Kulturfestivalen	Tältkrögarna	Fläskytterfilé	Tillfredställande	
Kulturfestivalen	Tältkrögarna	Skagen	Tillfredställande	
Kulturfestivalen	Tältkrögarna	Vatten	Tjänligt m anm	Mikroorganismer 22 grader, långsamväxande bakterier
Maria Boulefestival	Ekman's Mat & Event	Baconcreme	Tillfredställande	
Maria Boulefestival	Ekman's Mat & Event	Sallad	Tillfredställande	
Maria Boulefestival	Ekman's Mat & Event	Vatten	Otjänligt	Koliform bakt, mikroorg 22 grader, långsamväxande bakt
Pride	Halfway Inn	Chili	Tillfredställande	
Pride	Halfway Inn	Lax	Tillfredställande	

Evenemang 2009

Bilaga I

Evenemang	Verksamhetsutövare	Produkt	Utlåtande	Kommentar till resultat
Pride	Koloni	Kyckling	Tillfredställande	
Pride	Koloni	Potatissallad	Tillfredställande	
Pride	Momma	Paj	Godtagbart m anm	Enterobacteriaceae, koagulaspositiva stafyloocker
Pride	Momma	Wok	Tillfredställande	
Pride	Scandic	Paprika	Tillfredställande	
Pride	Scandic	Ris	Tillfredställande	
Smaka på Stockholm	Absinth	Grillspett	Tillfredställande	
Smaka på Stockholm	Absinth	Kyckling	Tillfredställande	
Smaka på Stockholm	Absinth	Sallad	Tillfredställande	
Smaka på Stockholm	Absinth	Vatten	Tjänligt	
Smaka på Stockholm	Absinth Schwenk grill	Vatten	Tjänligt	
Smaka på Stockholm	Anorak	Quinoaruccola	Tillfredställande	
Smaka på Stockholm	Anorak	Rökt lax	Tillfredställande	
Smaka på Stockholm	Anorak	Vatten	Tjänligt	
Smaka på Stockholm	Barilla	Ruccola	Tillfredställande	
Smaka på Stockholm	Barilla	Vatten	Tjänligt	
Smaka på Stockholm	Grill	Vatten	Tjänligt	
Smaka på Stockholm	Gubbhyllan	Alfalfa	Tillfredställande	
Smaka på Stockholm	Gubbhyllan	Midsommarsallad	Tillfredställande	
Smaka på Stockholm	Gubbhyllan	Vatten	Tjänligt	
Smaka på Stockholm	Koh Phangan	Böngroddar	Tillfredställande	
Smaka på Stockholm	Koh Phangan	Kyckling	Tillfredställande	
Smaka på Stockholm	Koh Phangan	Vatten	Tjänligt	
Smaka på Stockholm	Latino & Cajun	Kyckling	Godtagbart m anm	Aeroba mikroorganismer
Smaka på Stockholm	Latino & Cajun	Ris	Tillfredställande	
Smaka på Stockholm	Mamadou	Ris	Tillfredställande	
Smaka på Stockholm	Mamadou	Sallad	Tillfredställande	
Smaka på Stockholm	Mamadou	Vatten	Tjänligt	

Evenemang 2009

Bilaga I

Evenemang	Verksamhetsutövare	Produkt	Utlåtande	Kommentar till resultat
Smaka på Stockholm	Melander	Skagen	Tillfredställande	
Smaka på Stockholm	Melander	Vatten	Tjänligt	
Smaka på Stockholm	Momma	Kyckling	Tillfredställande	
Smaka på Stockholm	Momma	Sallad	Tillfredställande	
Smaka på Stockholm	Muntergök	Kyckling	Tillfredställande	
Smaka på Stockholm	Muntergök	Primörstuvning	Tillfredställande	
Smaka på Stockholm	Operakällaren	Kyckling	Tillfredställande	
Smaka på Stockholm	Operakällaren	Sallad	Tillfredställande	
Smaka på Stockholm	Operakällaren	Vatten	Tjänligt m anm	Mikroorganismer 22 grader
Smaka på Stockholm	Pong	Sallad	Tillfredställande	
Smaka på Stockholm	Pong	Sushi	Godtagbart m anm	Aeroba mikroorganismer, Enterobacteriaceae
Smaka på Stockholm	Pong	Vatten	Tjänligt	
Smaka på Stockholm	Profilrestauranger	Kyckling	Tillfredställande	
Smaka på Stockholm	Profilrestauranger	Sallad	Tillfredställande	
Smaka på Stockholm	Profilrestauranger	Vatten	Tjänligt	
Smaka på Stockholm	Storstad	Köttbullar	Tillfredställande	
Smaka på Stockholm	Storstad	Skagen	Tillfredställande	
Smaka på Stockholm	Storstad	Vatten	Tjänligt	
Smaka på Stockholm	Utö	Fisksoppa	Tillfredställande	
Smaka på Stockholm	Utö	Sallad	Tillfredställande	
Smaka på Stockholm	Utö	Vatten	Tjänligt	
Smaka på Stockholm	WKB	Kyckling	Tillfredställande	
Smaka på Stockholm	WKB	Sallad	Tillfredställande	
Smaka på Stockholm	WKB	Vatten	Tjänligt	
Smaka på Stockholm	Xeom	Koriander	Tillfredställande	
Smaka på Stockholm	Xeom	Sallad	Tillfredställande	
Smaklust	Bovetekorn	Färskost	Tillfredställande	
Smaklust	Bovetekorn	Kyckling	Tillfredställande	

Evenemang 2009

Bilaga I

Evenemang	Verksamhetsutövare	Produkt	Utlåtande	Kommentar till resultat
Smaklust	Dalarna	Rökt griskött	Tillfredställande	
Smaklust	Dalarna	Vatten	Tjänligt	
Smaklust	Dalarna	Vitkålssallad	Tillfredställande	
Smaklust	Farbror Elofs skafferier/skåne	Kyckling	Tillfredställande	
Smaklust	Farbror Elofs skafferier/skåne	Skinka	Godtagbart m anm	Aeroba mikroorganismer, Enterokocker
Smaklust	Gunnebo Slott/Västergötland	Vatten	Tjänligt m anm	Mikroorganismer 22 grader
Smaklust	Gunnebo Slott/Västergötland	Äggost	Otillfredställande	Bacillus cereus
Smaklust	Gästrikland/Hälsingland	Potatismos	Tillfredställande	
Smaklust	Gästrikland/Hälsingland	Sallad	Tillfredställande	
Smaklust	Gästrikland/Hälsingland	Vatten	Tjänligt m anm	Mikroorganismer 22 grader
Smaklust	Härjedalen/Jämtland	Vatten	Tjänligt m anm	Mikroorganismer 22 grader
Smaklust	Norrlands Allehanda	Kött	Tillfredställande	
Smaklust	Norrlands Allehanda	Sallad	Tillfredställande	
Smaklust	Norrlands Allehanda	Vatten	Tjänligt m anm	Mikroorganismer 22 grader, långsamväxande bakterier
Smaklust	Pelikan	Spett	Tillfredställande	
Smaklust	Pelikan	Spett (rå)	Tillfredställande	
Smaklust	Pelikan	Vatten	Tjänligt	
Smaklust	Sametältet, Sjögräs	Potatismos	Tillfredställande	
Smaklust	Sametältet, Sjögräs	Souvas renkött	Tillfredställande	
Smaklust	Sametältet, Sjögräs	Vatten	Tjänligt m anm	Mikroorganismer 22 grader
Smaklust	Skånepaviljongen	Vatten	Tjänligt m anm	Mikroorganismer 22 grader
Smaklust	Skånepaviljongen	Vatten	Tjänligt	
Smaklust	Spjutviks gård	Korv lamm	Tillfredställande	
Smaklust	Spjutviks gård	Lammspett	Tillfredställande	
Smaklust	Spjutviks gård	Vatten	Tjänligt	
Smaklust	Terassen Värmland	Sallad	Tillfredställande	
Smaklust	Terassen Värmland	Tjälknöl	Tillfredställande	
Smaklust	Terassen Värmland	Vatten	Tjänligt	

Evenemang 2009

Bilaga I

Evenemang	Verksamhetsutövare	Produkt	Utlåtande	Kommentar till resultat
Smaklust	Wikners Persåsen	Korv	Tillfredställande	
Smaklust	Wikners Persåsen	Potatissallad	Tillfredställande	
Smaklust	Västernorrland	Grönsaker	Tillfredställande	
Smaklust	Västernorrland	Mandelpotatis	Tillfredställande	
Smaklust	Västernorrland	Vatten	Tjänligt	
Smaklust	Äggakakeboden i Smyge	Äggakakesmet	Godtagbart m anm	Enterobacteriaceae
Smaklust	Östergötland/Örebro/Sörmland	Vatten	Tjänligt	
Volvo Ocean Race	Skara Stadshotell	Rotfrukter	Tillfredställande	
Volvo Ocean Race	Skara Stadshotell	Ruccola	Tillfredställande	
Volvo Ocean Race	Skara Stadshotell	Vatten	Tjänligt	
Volvo Ocean Race	Sodexo/Cantinan	Morötter	Tillfredställande	
Volvo Ocean Race	Sodexo/Cantinan	Ris	Tillfredställande	
Volvo Ocean Race	Sodexo/Dockside	Kycklingwok	Tillfredställande	
Volvo Ocean Race	Sodexo/Dockside	Vatten	Tillfredställande	
Volvo Ocean Race	Sodexo/Race Club	Fisksås	Tillfredställande	
Volvo Ocean Race	Sodexo/Race Club	Grekisk sallad	Tillfredställande	
Volvo Ocean Race	Sodexo/Race Club	Vatten	Tjänligt	
Volvo Ocean Race	Sodexo/Waterfront	Fiskburgare	Tillfredställande	
Volvo Ocean Race	Sodexo/Waterfront	Spenat	Tillfredställande	
Volvo Ocean Race	Sodexo/Waterfront	Vatten	Tjänligt m anm	Mikroorganismer 22 grader, koliforma bakterier