



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

Till  
Miljö- och hälsoskyddsnamnden

## PROVTAGNING AV SALLADER

### En rapport från miljöförvaltningen

### Förslag till beslut

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

Gunnar Söderholm

Margareta Widell

### Sammanfattning

Provtagning av sallader utfördes under 2009. Analysresultaten visade att gränsvärden överskreds i åtta av 73 analyserade sallader. Endast två sallader fick bedömningen ”otillfredsställande”. Kunskap om råvaror och god hygienpraxis är två viktiga delar för företagen att beakta när de upprättar hanteringsrutiner inom systemet för egenkontroll.

### Bakgrund

Grönsallad och mer matiga sallader serveras dagligen på caféer och restauranger och saluförs även färdigförpackade i livsmedelsbutiker. Eftersom sallader i regel inte upphettas innan förtäring är det viktigt att de håller en god hygienisk standard. Därför gjordes en undersökning av konsumtionsfärdiga sallader under 2009. Olika lunchsallader

och salladsmixer provtogs och analyser utfördes avseende sex olika bakterier. Salladsproverna hämtades in dels från caféer som tillverkar och serverar direkt till kunden, dels från producerande anläggningar som förpackar salladerna och säljer vidare till bland annat livsmedelsbutiker.

Totalt har 73 olika sallader analyserats. Huvuddelen av salladerna, 54 stycken, har hämtats från caféer och resterande 19 från producerande anläggningar. De bakterier som analyserats är *Salmonella*, *Campylobacter*, *Listeria monocytogenes*, *Stafylokokker*, *E. coli* samt *Bacillus cereus*. Resultaten visar att i åtta av proven (cirka 11 procent) har någon av de undersökta bakterierna överskridit fastställda gränsvärden. Två av proven bedömdes som ”otillfredsställande” och övriga sex prov som ”godtagbart med anmärkning”.

De bakterier som påvisades var *Bacillus cereus* (sju prov) och *Stafylokokker* (ett prov). Vad gäller *Bacillus cereus* är bakterien allmänt förekommande i naturen och finns bland annat på grönsaker. I en sallad som är sammansatt av olika komponenter finns gott om näring för bakterien att tillväxa i om inte grönsakerna sköljs ordentligt innan. *Stafylokokker* orsakar i sig inte sjukdom men kan under gynnsamma förhållanden bilda ett toxin som ger kraftiga symtom från mag- och tarmkanalen. *Stafylokokker* finns hos människor på hud och slemhinnor. Vid förkylning eller infekterade sår förekommer bakterien mer frekvent. Därför kan *Stafylokokker* överföras till livsmedel som hanteras manuellt.

## Förvaltningens synpunkter

Orsaken till varför bakterier har påvisats i några sallader har inte med säkerhet kunnat fastställas. Det kan dels bero på att råvaran varit behäftad med bakterier som inte sköljts bort eller eliminerats på annat sätt, dels kan orsaken vara dålig hygien vid produktionen så att bakterier tillförs salladen. En god hygienpraxis är en grundförutsättning för att producera säkra livsmedel. Därtill är det nödvändigt att företagen tar hänsyn till att bakterier förekommer naturligt på vissa livsmedel och att hanteringsrutinerna anpassas utifrån det.

Under 2010 kommer hantering av färska kryddor och bladgrönsaker att kontrolleras särskilt på caféer. Genom att rikta kontrollen kommer företagen att uppmärksammas på vikten av noggrann sköljning och hantering. På producerande anläggningar kommer kontrollen att fokusera på företagets rutiner för provtagning.

Slut

## Bilagor

Bilaga            Rapport Provtagning av sallader