

Projektrapport

Provtagning av kebabkött på kebabserveringar

2023-05-31



MILJÖSAMVERKAN
ÖSTRA SKARABORG

ADRESS

Hertig Johans torg
541 83 Skövde

TELEFON

0500-49 36 30

E-POST

info@miljoskaraborg.se

WEBBPLATS

www.miljoskaraborg.se

Detta gjorde vi

Under projektet utförde vi provtagning av kebab hos 20 verksamheter som hanterar kebabstock i kommunerna Falköping, Hjo, Karlsborg, Skövde och Tibro.

Syftet med provtagningen var att verifiera hanteringen av kebab på kebabserveringar samt att bidra till att säkerställa att säkra livsmedel släpps ut på marknaden. Genom provtagningen ville vi verifiera om den mikrobiologiska statusen var tillfredsställande hos verksamheter som hanterar kebab.

Proverna skickade vi på analys till ett ackrediterat laboratorium för analys av följande mikroorganismer:

1. Totalantal aeroba mikroorganismer vid 30 °C
2. Escherichia coli
3. Enterobacteriaceae
4. Enterokocker
5. Bacillus cereus
6. Salmonella
7. Clostridium perfringens
8. Koagulaspositiva stafylokocker
9. Totalantal jäst
10. Mögel

Resultat

Av 20 prover fick 16 prover utlåtandet **tillfredsställande**, det vill säga livsmedlen bedöms kunna ätas utan risk.

Utifrån resultaten kan vi konstatera att kebaberna bedöms kunna ätas utan risk på de flesta av restaurangerna som ingick i projektet. På ett fåtal av restaurangerna innehöll proverna sjukdomsframkallande bakterier.

1 prov fick utlåtandet **godtagbart** på grund av högt antal enterokocker. 2 prover fick utlåtandet **otillfredsställande** på grund av högt antal enterokocker. 1 prov fick utlåtandet **otillfredsställande** på grund av högt antal enterokocker, enterobacteriaceae, aeroba mikroorganismer vid 30 °C samt jästsvampar. Detta kan indikera bristfälliga hygieniska förhållanden, fekal förorening, otillräcklig värmebehandling, dålig råvara eller felaktig förvaring.

Vår uppföljning efter projektet

Uppföljning av de 3 verksamheter som har fått utlåtandet **otillfredsställande** kommer vi att göra genom att ta omprov på kebabkött samt genom att kontrollera verksamheternas rutiner för hantering av kebab.

Vad blev nyttan med projektet?

Att arbeta med kebabkött är en riskfylld hantering då oftast en rå produkt hanteras. Kebabköttet kan tillagas, varmhållas, återuppvärmas och kylas ner. Vi inspekterar kebabhantering vid våra ordinarie kontroller men kan inte alltid veta säkert om hanteringen sker enligt vad som uppges. Eftersom några av de analyserade proverna var **otillfredsställande** har nyttan varit stor. Det kan vara en fara för konsumenternas hälsa att konsumera kebab vars mikrobiologiska status inte är tillfredsställande.

Fakta om projektet

Namn: Provtagning av kebab på pizzerior

Projektet pågick: 3 april till 28 april 2023

Detta granskade vi:

- A01 Godkännande och registrering av anläggningar och verksamheter
- J01 Allmänna krav på livsmedelssäkerhet
- J08 Upprätthållande av kylkedjan och uppfyllande av temperaturkriterier
- K01 Faroanalys och kritiska styrpunkter

Antal anläggningar: 20

Antal anläggningar utan avvikelser: 17

Bilaga. Anläggningar som ingick i projektet

Falköping

Pizzeria Falköping
Staden Chili Pizzeria
Valentino Pizzeria
Casa Mia Pizzeria
Pizzeria Marco Polo (Amedi)

Hjo

Restaurang och pizzeria Roma
Alexandra
Guldkrokens Pizzeria (+mobil anläggning)

Karlsborg

Don Tomaso
Maria Pizzeria
San Remo restaurang och pizzeria

Skövde

Milan
Restaurang Palermo
Alpina
Pizzeria Prego
Pizzeria Prima
Sannegårdens pizzeria Skövde

Tibro

Gallerians pizzeria
Restaurang och pizzeria Milan
Tibro Bar & Grill