

Ytrenheten på skärbrädor i livsmedelslokaler

Mellersta Österbottens miljöhälsövards projekt 2024



1 INLEDNING

Projektets syfte var att samla information om ytrenheten på skärbrädor som används i livsmedelslokaler. Ytrenhetens nivå undersöktes genom provtagning med ATP-luminometer. På området för Mellersta Österbottens miljöhälsovård togs ytrenhetsprov i 31 olika livsmedelslokaler. Bland dem fanns restauranger, pizzerior, centralkök, serveringskök, affärers servicepunkter och caféer. Proven samlades in våren 2024 utan förhandsanmälan i samband med en Oiva-inspektion i enlighet med tillsynsplanen.

2 PROVTAGNINGSMETOD

Man tog sammanlagt 1–3 ytrenhetsprov av samma aktör beroende på antalet tillgängliga rena skärbrädor. Proven togs alltid av rengjorda och torra skärbrädor. Ytrenhetsprov togs med 3M™ Clean-Trace™-luminometer och 3M Clean-Trace Surface ATP-yttester användes som mätreagens. Luminometern mäter mängden ATP (adenosintrifosfat) på ytan och mätvärdet uttrycks i enheten RLU (Relative Light Unit). ATP kan ha sitt ursprung i mikrob-, växt- eller djurceller och mängden anger hygieninivån på ytan som inspekteras. Ju mindre ATP apparaten upptäcker, desto renare är ytan.

Före provtagningen torkades händerna med en desinfektionsduk eller så använde man engångshandskar. Också schablonen som användes i provtagningen torkades med desinfektionsduk. Med hjälp av schablonen togs ett prov av skärbrädans yta på ett 10 x 10 cm stort område. Det här området ströks tre gånger med en testpinne, först vågrätt, sedan lodrätt och slutligen ännu vågrätt samtidigt som pinnen hela tiden snurrades runt sin axel. Därefter ställdes pinnen i ett provrör, provröret skakades om i ca 5 sekunder och analyserades därefter med luminometer. Resultatet om ytans renhet erhålls snabbt med luminometer, på några sekunder, och kan därför genast meddelas under inspektionen till aktören och ge anvisningar utgående från resultatet. Enligt apparatens tillverkare bedöms ytans renhet på det sätt som anges i tabell 1.

Tabell 1. Ytrenhetens gränsvärden mätta med luminometer och uttryckta i RLU-enheter

Bedömning	Mätresultat (RLU)
Bra	≤100
Nöjaktigt	101–399
Försvarligt	400–499
Dåligt	≥500

3 RESULTAT

Man tog sammanlagt 62 ytrenhetsprov med luminometer. Resultatens medelvärde och median uttryckta i RLU-enheter var 536 och 36 (Tabell 2). Det höga medelvärdet beror på den stora variationen. Därför återger medianen bättre provresultaten. Det högsta mätta resultat på ett ytrenhetsprov var 11751 RLU.

Tabell 2. Minimi- och maximivärden samt medelvärde och median i RLU-enheter i ytrenhetsprovns resultat

N (provsmängd)	Min (RLU)	Max (RLU)	Medelvärde (RLU)	Median (RLU)	Standardavvikelse (RLU)
62	5	11751	536	36	1879

För det mesta var skärbrädorna av plast och tvättades i diskmaskin. Bara på ett verksamhetsställe användes också träskärbrädor. På en del ställen var skärbrädorna slitna och repiga. 74 % av ytrenhetsproven var goda, 11 % var nöjaktiga, 5 % var försvarliga och 10 % dåliga (Bild 1). Om resultatet var nöjaktigt eller dåligt diskuterade vi med aktören om skärbrädornas skick och hur ofta de byts samt om den hygieniska förvaringen av skärbrädorna. Mycket slitna och färgade skärbrädor uppmanades att bytas ut mot nya snarast möjligt. I enlighet med Livsmedelsverkets anvisningar ska skärbrädorna bytas ut mot nya eller underhållas genom att slipa dem när de har fått repor. Slitna skärbrädor blir inte längre tillräckligt rena. Dessutom fäste man uppmärksamhet vid förvaringen av skärbrädor. I vissa fall förvarades skärbrädorna på hyllor eller ställningar som vid okulär bedömning var smutsiga och därför orsakade kontaminering också av rena skärbrädor. Om man använde träskärbrädor uppmanades aktören att använda dem som hanteringsunderlag enbart för torra livsmedel såsom bröd, eftersom trämaterial lätt suger i sig smuts och fukt. En del av aktörerna tog redan under inspektionen ur bruk skärbrädor som fått dåligt resultat.

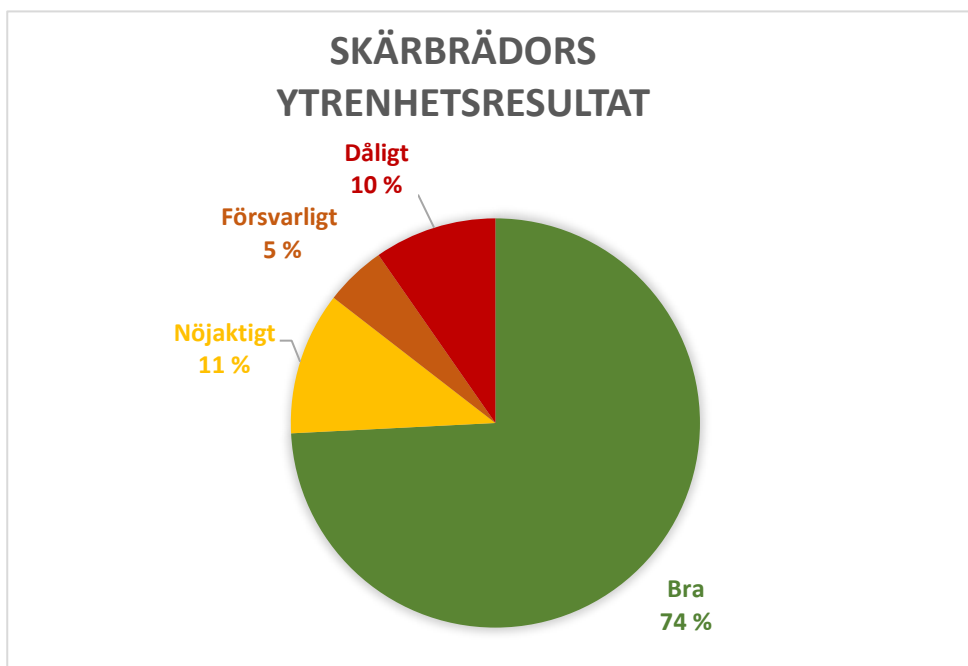


Bild 1. Skärbrädornas ytrenhetsresultat

Under inspektionen bads aktörerna också berätta om ytrenhetsprov som de själva tagit. I största delen av verksamhetsställena ingick provtagningen i egenkontrollplanen och de togs minst två gånger i året av fem olika ytor. Alla aktörer hade inte tagit ytrenhetsprov under det här året. Provtas av ytor som kommer i kontakt med livsmedel efter att ytorna rengjorts och torkat (t.ex. bordsytor, kärl, skärbrädor och apparater som används för malning av kött). Genom att kontrollera resultaten av ytrenhetsprov kan man bedöma om tillredningsprocessen och hygienåtgärderna är under kontroll och om städningen är tillräcklig.

4 SAMMANFATTNING

Sammanlagt 31 livsmedelslokaler deltog i ytrenhetsprojektet som Mellersta Österbottens miljöhälsovård genomförde år 2024. I varje livsmedelslokal togs 1–3 prov av skärbrädor. Största delen av de tagna proven visade ett bra resultat vilket visar att man fäster tillräckligt stor uppmärksamhet vid skärbrädornas skick och rengöring. Dock var 15 % av provresultaten dåliga eller försvarliga. Dessutom upptäckte man vid granskningen av resultaten att när gränsvärdena överskrids så överskrids de ofta väsentligt, vilket också framgick av den stora standardavvikelsen i resultaten. Utgående från resultaten och observationer under inspektioner gavs aktörerna anvisningar om underhåll, tvättning och förvaring av skärbrädor. I fortsättningen kommer man fortsättningsvis att fästa uppmärksamhet vid skärbrädornas skick och deras hygieniska förvaring under Oiva-inspektionerna, och aktörerna ges anvisningen att regelbundet byta ut plastskärbrädor mot nya för att hindra kontaminering av livsmedel.

LITTERATUR

Mikrobiologiska krav för livsmedel– Anvisningar för företagare inom livsmedelssektorn. Anvisning 4095/04.02.00.01/2020/5, träder i kraft 2.1.2024. Tillgänglig:

<https://www.ruokavirasto.fi/sv/livsmedel3/guider/mikrobiologiska-krav--anvisning-for-foretagare-inom-livsmedelssektorn/mikrobiologiska-krav-for-livsmedel-anvisningar-for-foretagare-inom-livsmedelssektorn/>