



CENTRALT KOORDINEREDE LABORATORIEPROJEKTER

Slutrapport Projekt J. nr.: 2008-20-64-00769

BAGGRUND OG FORMÅL

Formålet med projektet er at undersøge den hygiejniske kvalitet af løsmålsis og softice, der udbydes til salg i detailledet, og den hygiejniske kvalitet af det vand, som isseen dyppes i (isskevand).

Resultaterne skal understøtte den tilsynsførendes vurdering af produktionshygiejnen omkring løsmålsis og softice. Resultaterne kan afspejle problemer med opbevaringen af det færdige produkt, rengøring og desinfektion af udstyr, forurening fra omgivelserne og fra personale ved håndteringen.

Der findes ingen lovfastsatte grænseværdier på området, men til brug for dette projekt er der fastsat aktionsværdier for de enkelte analyser.

METODE OG RESULTATER

Metoder:

Prøverne er udtaget som stikprøver. Prøverne er analyseret ved disse metoder og med disse aktionsværdier:

Analyse	Metode	Aktionsværdi
Kimtal, 25 °C, PCA	NMKL 86	500.000 pr. g
Fremmede kim	FMS, B1.15	500.000 pr. g
Coliforme, 37 °C	NV 00012, petrifilm	5000 pr. g
E.coli	NV 00012, petrifilm	10 pr. g
B.cereus	NMKL 67	5000 pr. g

Resultater:

Der blev i alt analyseret 634 prøver. Oversigt over resultaterne er vist i nedenstående tabel. Tabellen viser i første kolonne de forskellige typer is og antallet af prøver af hver type. De næste kolonner viser de enkelte analyser og antallet af prøver, der ligger på eller over aktionsværdien angivet dels som eksakt tal dels som procent.

	Kimtal		Fremmede kim		Coliforme		E. coli		B.cereus	
Softice (134)	11	8,2%	-	-	6	4,5%	3	2,2%	0	0 %
Is uspecifik(298)	11	3,7%	-	-	4	1,3%	2	0,7%	0	0%
Sorbetis (98)	2	2,0%	-	-	1	1,0%	2	2,0%	1	1,0%
Yoghurt is(10)	-	-	0	0%	0	0%	0	0%	1	10,0%
Isskevand(94)	10	10,6 %	-	-	6	6,4%	2	2,1%	0	0%
Alle(634)	34	5,4%	0	0%	17	2,7%	9	1,4%	2	0,3%

KONKLUSION OG VURDERING

Der er fundet ganske få prøver med overskridelse af aktionsværdierne for B. cereus og E.coli, og ingen med overskridelse af aktionsværdierne for fremmede kim. Især softice og iskevand viser overskridelser af kimal og coliforme.

Fødevarerdivisionerne har fulgt op på resultaterne overfor virksomhederne i form af vejledning, indskærpelser og påbud.

Projektleder: Dorte Grausen, Fødevarerdivision Rødovre, dogr@fvst.dk
Kontaktperson: Mette Nyborg, 4. kt, meny@fvst.dk

Sikkerhed, sundhed og vækst fra jord til bord