



CENTRALT KOORDINEREDE LABORATORIEPROJEKTER

Slutrapport om kontrolprojekt om hygiejneparametre i relation til fremstilling af flødekager og romkugler o. lign. Projekt J. nr.: 2008-20-64-00768

BAGGRUND OG FORMÅL

Formålet med projektet er at undersøge den hygiejniske kvalitet af flødekager og ”romkugler”, som udbydes til salg i detailledet. I dette projekt betegner ”romkugler” kager fremstillet af findelt og sammenpresset kagemasse og lignende, sælges også som trøfler, træstammer og studenterbrød.

Resultaterne skal understøtte den tilsynsførendes vurdering af produktionshygiejnen i virksomheden. Råvarekvalitet og produktionshygiejne, herunder krydskontamination, opbevaringstemperatur, rengøring og desinfektion af redskaber samt personlig hygiejne vil kunne afspejle sig i analyseresultaterne.

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:

Fødevareafdelingerne har udtaget prøver af salgsklare flødekager og ”romkugler”. Der er typisk undersøgt to forskellige flødekager og op til tre ”romkugler” fra hver bager. Prøverne er udtaget som stikprøver.

Prøverne er analyseret med disse metoder og aktionsværdier:

Flødekager:

Analyse	Metode	Aktionsværdi
Syn, lugt, smag	FMS, B1.1	Bemærkninger
Kimtal 25°C, PCA	NMKL 86	1 mill. Pr. g
Coliforme 37°C	NMKL 44/petrifilm	10.000 pr. g
E. coli	ISO 16649/petrifilm	10 pr. g
B. cereus	NMKL 67	10.000 pr. g

”Romkugler”

Analyse	Metode	Aktionsværdi
Syn, lugt, smag	FMS, B1.1	Bemærkninger
Coliforme 37°C	NMKL 44/petrifilm	10.000 pr. g
Gær	NMKL 98	1 mill. Pr. g

Resultater:

Der er undersøgt 1348 prøver, heraf 602 flødekager og 746 ”romkugler”. Ingen af prøverne viste sensoriske forandringer.

3,7 % af flødekagerne overskred aktionsgrænserne for en af analyseparametrene, heraf 1,9 % for kimal, 1,4 % for E. coli, 0,3 % for B. cereus og 0,2 % for coliforme bakterier.

2,7 % af ”romkuglerne” overskred aktionsgrænserne for indhold af gær.

KONKLUSION OG VURDERING

Det kan konkluderes at produktionshygiejnen ved fremstilling af flødekager og ”romkugler” generelt set er tilfredsstillende.

Fødevarerregionerne har fulgt op på resultater over aktionsværdierne med vejledninger og indskærpelser til virksomhederne.

Projektleder: Marianne Binder mabi@fvst.dk

Kontaktpersoner: Mette Nyborg meny@fvst.dk, Susanne Mogensen sumo@fvst.dk

Sikkerhed, sundhed og kvalitet fra jord til bord