

2010-07-01

Handläggare, titel, telefon

Susanne Strähle, programsekreterare
011-152320

Uppföljning av mikrobiologisk och näringsanalys av kylda matlådor till brukare inom hemtjänsten

Bakgrund

Under oktober och november 2009 utförde bygg- och miljökontoret i Norrköpings kommun, provtagning av de kylda enportionsförpackningar som levereras till brukare i ordinärt boende.

Resultatet sammanställdes i en rapport; Livsmedel 2009:3 Mikrobiologisk och näringsanalys av portionsförpackade kylda matlådor till enskilt boende. Den mikrobiologiska analysen omfattade totalt 69 matportioner som analyserades dagen innan bäst före-datum enligt märkning på förpackningen. Resultatet sammanfattas i följande punkter:

- Ingen matlåda bedöms som mikrobiologiskt otillfredsställande
- Två matlådor bedömdes som otjänliga
- 46 matlådor bedömdes som godtagbara med anmärkning
- 21 bedömdes som mikrobiologiskt tillfredsställande

Utöver ovanstående analys analyserades tjugo matlådor för kontroll av näringsinnehåll jämfört med näringsinnehåll enligt märkningen på matlådorna. De delar som analyserades var energiinnehåll, samt innehåll av proteiner, fett och kolhydrater.

De analyserade värdena låg lägre jämfört med tillverkarens uppgifter enligt märkning på matlådorna:

- 10 % mindre energiinnehåll jämfört med märkning.
- 12,5 % lägre proteininnehåll jämfört med märkning.
- 13,5 % lägre fetthalt jämfört med märkning.
- 2,9 % lägre innehåll av kolhydrater jämfört med märkning.

Bygg- och miljökontoret kontrollerade även märkningen och presentationen av livsmedel. Där visade det sig att en låda hade fel etikett några lådor saknade kontaktuppgifter till tillverkaren. Och en låda hade fel etikett.

När resultatet presenterats vidtog vård- och omsorgsnämnden åtgärder för att leverantören skulle ta tag i de brister som påvisats. Leverantören tog fram en handlingsplan för förbättring och åtgärdande av bristerna och påbörjade arbetet direkt, se bilaga.

VoN beslutades att en likvärdig uppföljning skulle genomföras under våren 2010. Under slutet av april och början av maj genomfördes en likvärdig mikrobiologisk- och näringsvärdesanalys.

Resultat

För möjlighet till jämförelse redovisas resultatet både från den uppföljande mätningen 2010 och bygg- och miljökontorets mätning 2009.

Sammanställning, mikrobiologisk analys och märkningskontroll från 2010

Sammanställning från bedömningen av matlådorna:	Antal prover:	%
Otjänliga prover	0	
Godtagbara prover med anmärkning	8	~11,5%
Matlådor med bristande märkning	0	
Prover utan anmärkning	61	~88,4
Antal matlådor för mikrobiologisk analys samt märkningskontroll:	69	-

Mikrobiologisk parameter:	Antal matlådor där riktvärdet överskridits av 69 prov:
Enterobacteriaceae	1
Enterokocker	0
Aeroba mikroorganismer	7
Jästsvampar	0

Sammanställning, mikrobiologisk analys och märkningskontroll från 2009

Sammanställning från bedömningen av matlådorna:	Antal prover:	%
Otjänliga prover	2	~2,9 %
Godtagbara prover med anmärkning	46	~66,7 %
Matlådor med bristande märkning	3	~4,3 %
Prover utan anmärkning	18	~26 %
Antal matlådor för mikrobiologisk analys samt märkningskontroll:	69	-

Mikrobiologisk parameter:	Antal matlådor där riktvärdet överskridits av 69 prov:
Enterobacteriaceae	36
Enterokocker	6
Aeroba mikroorganismer	35
Jästsvampar	2

Övriga mikrobiologiska parametrar som analyserades i båda analyserna:

- Bacillus cerus
- Clostridium perfringens
- Staphylococcus aerus
- Salmonella
- Mögelsvamp
- Jästsvamp
- Listeria monocytogenes

I analysen som genomfördes 2010 påvisades i en portion Listeria monocytogenes. Vid en uppföljningsanalys av den portionen låg portionen under riktvärdet, Kontakt togs ändå med leverantören för att uppmärksamma dem på resultatet. Leverantören utförde kontroller i köket och samtliga prov var negativa.

Näringsinnehåll

2010

20 matlådor skickades på näringsanalys och kostenheten har tillsammans med vård- och omsorgskontoret analyserat resultaten.

Samtliga portioners resultat ligger i paritet med märkningen. Vid i de flesta fall innehåller lådorna något mer än märkningen. Avvikelserna är små och handlar om en räka mer eller mindre i portionen, fem äppelskivor istället för fyra i äppelkakan.

Den lilla variationen i lådorna beror på den som portionerar och kan vara en msk sås och en liten bit fisk mer i den ena än i den andra portionen.

2009

- 10 % mindre energiinnehåll jämfört med märkningen
- 12,5 % lägre proteinhalt jämfört med märkningen
- 13,5% lägre fetthalt jämfört med märkningen
- Lägre innehåll av kolhydrater jämfört med märkningen

Näringsinnehållet pendlar mycket och leverantören behövde se över sina rutiner för hur uppgifter om näringsinnehåll bestäms och anges.

Märkning

2010

Kontaktuppgifter finns på samtliga lådor och alla lådor var rättmärkta.

Matlådorna uppfyller kravet på den mängd information i Livsmedelsverkets föreskrifter om märkning.

2009

- visst slarv och felaktigheter vid märkning av matlådorna.
- En matlåda var felmärkt
- Vissa matlådor saknade kontaktuppgifter till tillverkaren

Matlådorna uppfyllde generellt kravet på den mängden information på etiketten enligt Livsmedelsverkets föreskrifter om märkning.

Vård- och omsorgskontoret

2010-07-01

Slutsats

Resultatet av den uppföljande mätningen 2010 visar att leverantören följt och vidtagit överenskomna åtgärder. Det arbete som har utförts har uppmärksamats av och värdesatts av flera andra kommuner som levererar kyld mat.

Vård- och omsorgskontoret

Susanne Stråhle
programsekreterare

Bilagor:
Rapport avseende åtgärdsplan m.h.t. Bygg- och miljökontorets rapport.
Matfabriken Sala.