

## FAKTA OM

# Lokalmat - prøvetaking

Statens tilsyn for planter, fisk, dyr og næringsmidler

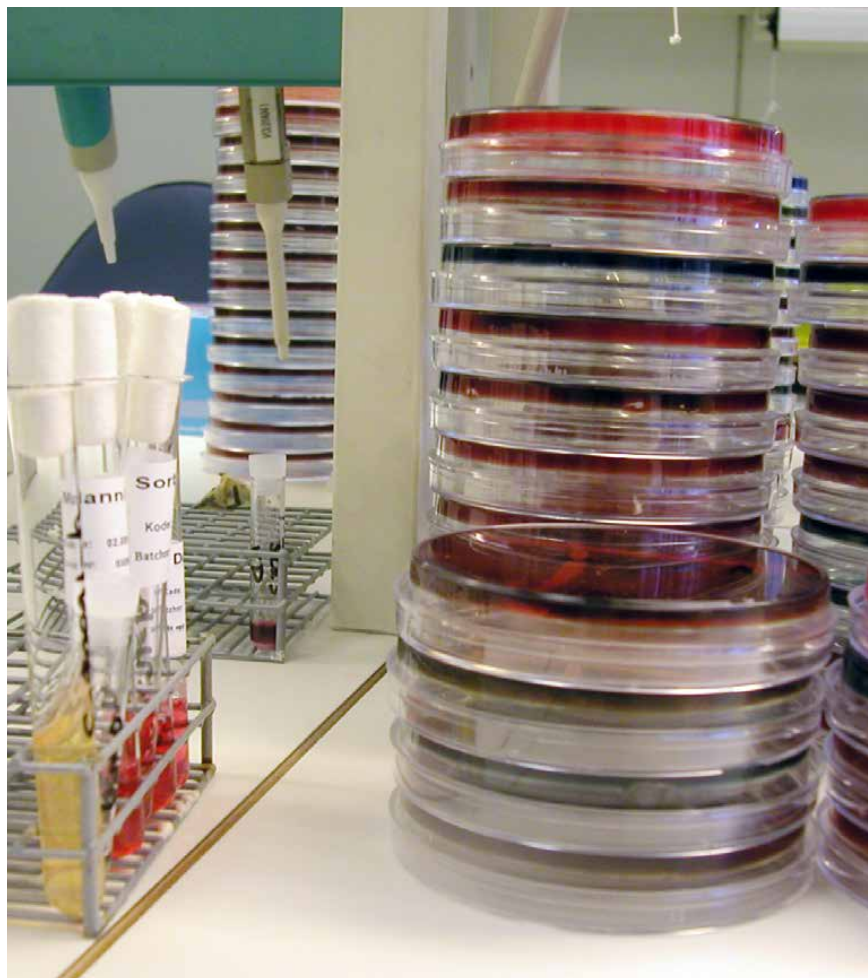
Mattilsynet

Næringsmiddelhygiene-forskrifta har grenser for bakterieinnhald i fleire grupper av matvarer. Du er ansvarleg for at maten er i samsvar med desse grensene. Det kan vere nødvendig med mikrobiologiske analysar for å dokumentere dette. Analysar kan også vere nødvendig for å stadfeste at produksjons-rutinane er gode nok.

### Prøvetakingsplan

Du må lage ein plan for prøvetaking som er tilpassa verksemda og den produksjonen du har. Kor ofte du skal ta prøver og kva for analysar er mellom anna avhengig av type produkt, produksjonsmengde og kor god kontroll du har med drifta. Resultat frå prøvar kan du ikkje aleine bruke som ein garanti for trygg mat, men dei er ei stadfesting på at rutinane i verksemda fungerer.

Dette arket må du lese i samanheng med dei andre faktaarka om lokalmat: oppstart av verksemd, krav i regelverket, registrering og godkjenning, skjematenesta, og evt. arka om drikkevatt frå eiga vasskjelde, kjøtt, mjølk, innlandsfisk og egg/honning. På [www.mattilsynet.no/lokalmat](http://www.mattilsynet.no/lokalmat) finn du arka med aktive lenker som viser deg vidare til regelverk og annan informasjon.



### Reglar om prøvetaking

Reglane om prøvetaking er ein del av næringsmiddelhygieneforskrifta og er spesifisert i forordning nr. 2073/2005 om mikrobiologiske kriterier for næringsmiddel. Her er det i vedlegg 1 satt opp kombinasjonar av matvarer og kva ein skal ta analyse for. Du må sjølv sjekke kva krav det er til ditt produkt.

To viktige omgrep:

- **Kriterier for næringsmiddel-tryggleik** – definerer når eit produkt eller eit parti med næringsmiddel er akseptabelt. Resultata kan føre til at du ikkje kan selje

produktet, eller at du må trekkje produktet tilbake frå sal. I hovudsak er krava knytt til dei sjukdomsframkallande bakteriane *Listeria monocytogenes* og salmonella.

- **Hygienekriterier for prosessen** – definerer når ein produksjonsprosess fungerer akseptabelt. Mange av analysane er av indikatorbakteriar. Dette er bakteriar som ikkje treng vere sjukdomsframkallande, men som syner at produksjonsprosessen ikkje er god nok, t.d. *E. coli* og kimal. Resultata frå desse analysane kan føre til at du må vurdere rutinane i verksemda di.

## Nyttig å tenke på ved utarbeiding av prøvetakingsplan

Hugs at dersom du nyttar råvarer frå eigen gard, må du tenke gjennom dei farane som er aktuelle i dine råvarer. Ut frå det set du opp plan for prøvetaking av råvarene.

Ved oppstart av ny produksjon kan det vere riktig å ta prøver ofte, for å lære å kjenne produksjonen. Det same gjeld ved endring i produksjonen. Viser analysane gode resultat over tid, kan du redusere talet på prøver.

Enkelte produkt har høgare risiko enn andre og dette krev eit meir omfattande prøveprogram. Har du mange ulike produkt, bør du ta ut flest prøver av dei produkta som har høgast risiko for førekomst av uønska bakteriar. Det er og krav til å ta prøver av miljøet.

Ut frå den vurderinga du gjer av farane i produksjonen, kan det vise seg å vere nødvendig å ta andre analysar enn det som står i regelverket, t.d. *Bacillus cereus*.

Dersom du nyttar nasjonale retningslinjer for god hygieneprosedyre (ofte kalla bransjeretningslinjer), kan du støtte deg på rettleiinga der.

## Spesielt om *Listeria monocytogenes*

Spiseklar mat er mat som forbrukaren ikkje gjennomvarmar før spising.



### Produktprøver

For nesten alle spiseklare matvarer er det krav til å analysere for *Listeria monocytogenes*. Det er ulike grenseverdier avhengig av kva for kategori produktet ditt er i, og om du tar prøve ved produksjon eller når produktet er i sal. Du må sjølv lese i mikrobiologiske kriterier for å finne ut kva som gjeld for ditt produkt. Dersom du har eit produkt der *Listeria monocytogenes* kan vekse (t.d. nokre typar ost, kjøttpålegg, røykt fisk) skal ikkje *Listeria monocytogenes* påvisast ved produksjon.

### Miljøprøver

Produserer du spiseklare matvarer som kan innehalde listeria, skal du

ta prøver av produksjonsområder og utstyr for å avdekke om det er *Listeria monocytogenes* til stades i miljøet.

### Vurdering av resultat

Du må alltid vurdere resultatene av prøvene opp mot grenseverdiene i mikrobiologiske kriterier. Du må ha kompetanse for denne oppgåva.

Dersom resultatene er over grenseverdi (M) for kriteriet for næringsmiddeltryggleik set regelverket krav til handtering av dette partiet, og som ein hovudregel skal det ikkje omsettast.

Det er og viktig å sjå på alle prøveresultatene over tid og analysere utviklingstrekka. Ved å følgje med på endringar i prøveresultatene kan du ut frå dette vurdere om det er behov for å gjere endringar i produksjonsrutinane.

### Drikkevatt

For drikkevatt er det eigne krav, sjå ark om Lokalmat – drikkevatt for meir informasjon.

