



Miljösamverkan
Sydost



Miljösamverkan
Sydost
Livsmedel

Tillsynsprojekt med fokus på campylobakter och EHEC 2020

Sjukdomsalstrande bakterier i rått kött är en risk i livsmedelshanteringen som ständigt måste övervakas och kontrolleras. Förekomst av EHEC i nötfärs och campylobakter i kycklingkött är två av riskerna. Flera utbrott sker varje år. Därför kommer årets livsmedelsprojekt att rikta in sig på att kontrollera dessa risker.

En lättläst informationsbroschyr med fakta och tips tas fram, och samordnade kontroller av verksamheter som hanterar rått kött kommer genomföras. Vid kontrollerna kommer provtagning att utföras.

Mål; effekt- och delmål

- Färre konsumenter insjuknar på grund av matförgiftningar.
- Verksamhetsutövare blir mer måna om sina verksamheter och om sina kunder.
- Länens inspektörer ska kunna använda provtagning som en del av kontrollen efter projektets avslut.
- Ta fram informationsmaterial riktat till verksamheter om risker med hantering av rått kött.
- Utföra inspektioner med provtagning och checklista och i dessa undersöka vilka avvikelser som finns i verksamheterna och sammanställa informationen. Inspektionerna ska utföras på verksamheter som hanterar rått kött.

Resultat

[MSO Livsmedel - Projektrapport 2020](#)

[Informationsbroschyr 2020](#)

[Plansch - Korskontamination](#)



Miljösamverkan
Sydost



Miljösamverkan
Sydost
Livsmedel

Projektplan

Bakgrund

Matförgiftningar på grund av EHEC eller Campylobakter är relativt vanligt. Orsaken kan exempelvis vara kött som inte uppnått tillräckligt hög temperatur vid tillagning, korskontamination i köket, eller okunskap hos den som tillreder maten.

EHEC är en bakterie som är vanligt förekommande i tarmen hos nötkreatur, och som kan förorena köttet vid slakt. Infektionsdosen är väldigt låg, och allvarliga symptom kan uppstå. Om det finns EHEC i köttfärs och färsen inte upphettas helt igenom finns risk för smittspridning.

Campylobakter är en bakterie som främst associeras med kyckling. Bakterien finns inte bara på ytan vilket gör det viktigt att se till att kycklingen alltid är helt genomstekt innan servering. Campylobakter orsakar många matförgiftningar varje år.

Omfattning och genomförande

En lättläst informationsbroschyr riktad till verksamheter kommer att tas fram. Broschyren kommer att innehålla fakta om bakterierna och tips på hur man kan arbeta i köket för att undvika smittspridning.

Till hösten kommer länens livsmedelsinspektörer att utföra revisioner av verksamheter som tillagar rått kött. En checklista och provtagningsinstruktion tas fram för att vara ett stöd till revisionerna. Provtagningen kommer att vara inriktad på E-colianalyser av kött.

Efter att inspektörerna genomfört revisionerna kommer checklistorna att inrapporteras och resultatet att sammanställas i en projektrapport.

Tidsplan

Vår 2020	Framtagande av material till checklista, provtagningsinstruktion och broschyr.
Juni 2020	Broschyr klar
Aug-sep 2020	Genomförande av inspektioner med checklista
Okt-nov 2020	Sammanställning av resultat
1 dec 2020	Projektrapport klar



Miljösamverkan
Sydost



Miljösamverkan
Sydost
Livsmedel

Uppdrag

Tillsynsprojekt med fokus på Campylobakter och kanske EHEC

Mål

Identifiera risker i hanteringen av rått kött med avseende på Campylobakter och eventuellt även EHEC.

Beskrivning

I samband med att man gör en kontroll i en verksamhet som hanterar rått kött, framför allt kyckling och nötkött i alla dess former identifiera om det finns några risker i hanteringen. Kycklingkött innehåller ofta Campylobakter – vilket har visat sig i åtskilliga utbrott de senaste åren. Hur eliminerar verksamheten kontaminationsrisken, samt sköter beredningen och tillagningen på ett bra sätt?

Nötkött kan innehålla EHEC. Hur säkerställer VU hanteringen på ett bra sätt om de till exempel mal köttet vad gäller t.ex. kontaminationsrisken och servering av "medium stekt hamburgare" m.m.?

Projektet kan också innehålla en informationsbit, som att ta fram ett bra informationsmaterial som handlar om detta och lämna till verksamheterna. I informationsmaterialet kan man berätta om riskerna och hur man undviker dessa när man hanterar risklivsmedel som kyckling och nötkött.

Kontrollera restauranger och verksamheter som hanterar risklivsmedel med avseende på Ehec och Campylobakter. Identifiera och eliminera riskmoment med mera.

Projektet kan med fördel innehålla en "informationskampanj".
