

2017-06-01

1 (2)

Miljö- och bygglovsnämnden

Dnr Mbn 2017-599

Livsmedelsprojekt 2017, Äldreboenden

Under april 2017 genomfördes oanmälda livsmedelskontroller på äldreboenden i Järfälla kommun. Syftet med kontrollen var att säkerställa att livsmedelshandlingen och standarden i tillagningskök och avdelningskök uppfyller kraven i livsmedelslagstiftningen.

Vid kontrollerna användes en checklista varvid följande punkter kontrollerades:

- Personalens livsmedelsutbildning
- Rutiner angående temperaturregler för nedkylning och varmhållning
- Rutiner för ätbara pålägg
- Rutiner kring skyddskläder
- Rutiner angående "obehöriga" i köket
- Behov av underhåll

Sammanlagt kontrollerades 13 äldreboenden, varav 5 av dessa var helt utan anmärkning. De 8 återstående äldreboendena hade en eller flera avvikelser inom kontrollområdena. Några äldreboenden var i behov av att byta köksluckor och reparera trasigt golv etc, två saknade rutiner vid temperaturkontroll. Fler än tre saknade någon form av kortare livsmedelsutbildning för vårdpersonalen i avdelningsköken.

På fyra äldreboenden togs även prov på listeria på pålägg. Ett utav proven påvisade listeria, dock under gränsvärdet.

Listeria är en bakterie som finns spridd i jord och vatten. Den kan även finnas i tarmer hos många däggdjur, även hos människan. Listeria kan ibland komma in i livsmedelsindustrin och etablera sig som "husflora". Den tillväxer i biofilmer och trivs bra bland annat på svåråtkomliga platser vid livsmedelstillverkning. Detta gör att den lätt kan kontaminera livsmedel under tillverkning. Bra rengöring, hela och torra lokaler och maskiner förebygger uppkomst av bakterietillväxt.

Listerabakterien kan växa i kylskåpstemperatur och i vakuumpförpackningar, och ju längre livsmedlet får ligga desto större är risken att bakterierna har nått en skadlig halt. Bakterien avdödas vid 70°C. Livsmedel som har lång hållbarhet och som inte upphettas är risklivsmedel, så som t.ex. smörgåspålägg. Listeria är nästintill ofarlig för de flesta människor, men människor med nedsatt immunförsvar såsom äldre och gravida (framförallt fostret) kan bli mycket sjuka i listerios, som har en dödlighet på ca 30%.

Att ha bra rutiner för smörgåspålägg vid äldreboenden är därför av stor vikt. Med bra rutiner menas framförallt att inte låta smörgåspålägg förvaras för länge i kylan och att inte låta pålägget ligga framme i rumstemperatur alltför länge. Många äldreboen-

den köper in storpack av smörgåspålägg, som de delar upp i mindre mängd och fryser in, för att sedan ta fram vid behov. Här gäller det dock att se till att det upptinade pålägger går åt fort, eftersom eventuella bakterier i upptinad mat lättare tillväxer på grund av bättre tillgång till vatten. (Frost mat släpper vatten vid upptining).

Anna Boberg
Livsmedelsinspektör

Kopia till:
Akt