	Ålands Miljö- och Hälsoskyddsmyndighet Laboratoriet	<b>HÅLLBARHETSTEST</b> Instruktion med blankett	Sida 1 (2)
	Sign: BB	I bruk:  Ur bruk:	Senast reviderad: 10.03.2016

Denna instruktion med blankett används när ett livsmedel ska testas avseende hygienisk hållbarhetstid.

Hållbarhetstest innebär att ett livsmedel från ett och samma tillverkningstillfälle förvaras vid fastställd temperatur och testas vid upprepade tillfällen med vissa bestämda tidsintervall.

### Checklista


1. Vid vilka **tidpunkter** ska livsmedlets testas? (Enligt kundens önskemål i kombination med vad som är praktiskt genomförbart)
2. Vilka **analyser** ska göras?
3. Ska samtliga analyser utföras vid samtliga tidpunkter?
4. Vid vilken **temperatur** ska livsmedlet förvaras?
5. Hur många **förpackningar** lämnas till laboratoriet?
6. Ska samtliga analyser utföras oberoende av resultat eller **ska undersökningen avbrytas** om ett analysresultat visar på dålig hygienisk kvalitet?
7. Önskas **utlåtande**? Har laboratoriet riktvärden för att kunna avge ett utlåtande?
8. Hur ska **rapporteringen** göras?  
Alternativ:
  - I. Alla resultat svaras ut när alla analyser är klara. Innebär en enda provbehandlingsavgift. Kunden har möjlighet att ringa på telefontid och fråga efter resultatet. Vi ringer kunden och meddelar om vi bedömer att ett analysresultat är dåligt.
  - II. Resultaten rapporteras på skilda provrapporter för varje analysrunda. Innebär en provbehandlingsavgift per rapport.

Provet **registreras så snart som möjligt** även om det inte ska analyseras direkt.

**Analysdatum för proverna skrivs genast in i tidsboken** inklusive vilka analyser som ska göras vid respektive tillfälle.

OBS! En **sensorisk undersökning** gällande åtminstone lukt och utseende görs vid varje analystillfälle. Om livsmedlet upplevs som odugligt informeras kunden och vi kan föreslå att undersökningen avbryts.

Fyll i tabellen på omstående sida.

 Ålands Miljö- och Hälsoskyddsmyndighet Laboratoriet	Sign: BB	<b>HÅLLBARHETSTEST</b> Instruktion med blankett	Sida 2(2)
		I bruk:  Ur bruk:	Senast reviderad: 10.03.2016

Provnummer: \_\_\_\_\_ Förvaringstemperatur: \_\_\_\_\_ °C

Analysdatum	Beställda undersökningar	Utfört	Kommentar /Sensorisk
1			
2			
3			
4			

1. Aeroba mikroorganismer\*

2. Bacillus cereus\*

3. *E. coli*\*

4. Enterobacteriaceae

5. Jäst och Mögel\*

6. Koliforma bakterier\* \_\_\_\_\_ °C

7. *Listeria kvalitativt*\*

8. *Listeria kvantitativt*\*

9. Salmonella\*

10. Koagulaspositiva stafylokocker\*

11. *Clostridium perfringens*\*

12. Termotoleranta koliforma bakterier\*

Övrigt: \_\_\_\_\_