



PROVTAGNINGSANVISNINGAR LIVSMEDELPROV

Livsmedelsprov tas emot endast enligt förhandsbokning
För livsmedelsproducenter rekommenderar vi årsbokning enligt plan

Egna rena kärl kan användas eller laboratoriets provburkar som kan hämtas från laboratoriet vardagar kl. 8-15.30

Förberedelser

- **Boka tid för inlämning av prov. OBS! Boka den analysdag(ar) som önskas, inte inlämningsdag för provet!** Vi förbehåller oss rätten att vid behov justera startdagen något så att inte helgarbete uppstår
- Säg till om provet ska förvaras hos oss vid specificerad temperatur för hållbarhets/belastningsprov
- Kontrollera att det finns frysta kylklampar för transporten

Provtagningen

- Tvätta händerna före provtagning
- **Välj provet väl.** Försök se till att materialet blir representativt, alltså att det är så typiskt som möjligt genom att t.ex. ta ur olika delar av partiet eller produktionsprocessen, eller så specifikt som möjligt om du har en särskild frågeställning
- Använd rena, gärna sterila provtagningsredskap och kärl eller livsmedlets originalförpackning
- Ta **minst 200 g prov** (om det är möjligt). Om även mögelundersökning önskas behövs 500 g
- Förslut provkärlet direkt efter provtagningen
- **Märk provkärlet** med företagets namn och innehåll med beständig penna
- Kyl genast provet till för livsmedlet rätt temperatur

Fyll noggrant i följesedeln

- Skriv **vilken analysdag** som önskas (t.ex. inlämningsdagen eller på bäst före/sista förbrukningsdag)
- Tänk på att namnge/beskriva livsmedlet så väl att du i efterhand av provrapporten får tillräcklig information om vad som undersökts (t.ex. skivad gravad sik).
- Ange vid vilken temperatur livsmedlet ska förvaras
- **Välj analyser.** Vilka som ingår i rutinundersökningar borde framgå av företagets egenkontrollprogram. Om du inte vet vilka analyser som är bäst lämpade för livsmedlet kan du kontrollera det i eventuell lagstiftning, med branschorganisationen eller med en miljöskyddsinspektör för livsmedel. Du kan också fråga laboratoriepersonalen men kom ihåg att de inte är ansvariga för valet av analyser
Tänk på att mjölksyrabakterier som finns normalt i t.ex. gräddfil och crème fraîche räknas som aeroba bakterier och därför förhöjer antalet sådana i produkten
- Kom ihåg att **ange FO-nummer/ Personsignum**
- Lämna in provet enligt överenskommelse eller **senast kl. 10** på analysdagen

Transport

Se till att livsmedlets temperatur hålls under 8°C. Vissa livsmedel kräver en lägre temperatur

Hållbarhetstest/Belastningstest

- Ange på följesedeln vid vilka tidpunkter livsmedlet ska undersökas. Kontrollera tillsammans med personalen att de valda dagarna inte innebär helgarbete vid laboratoriet
- Lämna in provet direkt efter tillverkning och ange vid vilken temperatur det ska förvaras
- **OBS! Lämna in skilda förpackningar för varje undersökningstillfälle** eftersom öppnandet av förpackningen påverkar hållbarheten

Listeria-undersökning - Se nästa sida

Listeria-undersökning

Undersökning av Listeria är lagstadgad för vissa typer av prover

Listeria undersöks alltid först med s.k. *kvalitativ metod*. Denna metod är känsligast för att konstatera om Listeria alls finns i provet och rapporteras som *Påvisad/Ej påvisad*. Om Listeria påvisas går man vidare med att undersöka provet även med s.k. *kvantitativ metod* för att bestämma *antalet* bakterier i provet

- Lämna helst skilda förpackningar för kvalitativ respektive kvantitativ undersökning. Detta är helt nödvändigt om inte undersökningen ska göras på sista förbrukningsdag. I det sistnämnda fallet kan det resterande provet frysas för senare kvantitativ undersökning, om provmängden är tillräcklig

För Listeria-undersökning av ytor och redskap finns en separat provtagningsanvisning.