

Provtagning för egenkontroll i butiker

Butikerna ska inom egenkontrollen ta prov om verksamhetsstället tillverkar oförpackade lättfördärliga livsmedel och/eller is. Denna anvisning är en sammanfattning av Livsmedelsverkets anvisning för provtagning. Alla undersökningar och provantal som behövs presenteras i tabellen i anvisningen.

Ytrenhetsprov

Ytrenhetsproven kan tas själv, till exempel med Hygicult TPC-test, eller ett avtal om provtagningen kan ingås med ett godkänt laboratorium. Prov tas från ytor som kommer i direkt kontakt med livsmedel. Sådana ytor är exempelvis **skärbrädor, arbetsytor, arbetsredskap och utrustning (till exempel grönsaksskärare)**. Prov tas från rena och torra ytor, exempelvis på morgonen innan köksarbetet inleds.

Listeriaprov (ytprov och livsmedelsprov)

Om verksamhetsstället tillverkar produkter **med en försäljningstid på 5 dygn (1 + 4) eller mer** och där listeria kan växa, ska verksamhetsstället också ta listeriaprov från ytor och livsmedel. Exempel på sådana produkter är färska sallader, fyllda bröd, gravad fisk och kallrökt fisk. Listeriaprov tas också från malet kött som butiken förpackat med skyddsgas, om försäljningstiden är 5 dygn eller mer, om inte uppvärmningskravet anges på förpackningen (t.ex. "värms upp före förtäring"). Listeriaprov tas från ytorna under tillverkningen efter att verksamheten har fortgått i minst 2 timmar eller efter tillverkningen före städning.

Salmonellaprov (ytprov och livsmedelsprov)

Ytprov och livsmedelsprov tas för salmonellaundersökningar, när malet kött eller köttberedningar tillverkas i butiken av **utländskt kött som inte omfattas av särskilda salmonellagarantier (nötkreatur, svin, fjäderfä)**.

Salmonellaprov tas från exempelvis köttkvarnen, sågen och andra anordningar och redskap samt från arbetsytor och handtag. Salmonellaprov tas från ytorna under tillverkningen efter att verksamheten har fortgått i minst 2 timmar eller efter tillverkningen före städning.

Prov från malet kött och köttberedningar

Livsmedelsprov tas från malet kött och köttberedningar som tillverkats i butiken. Undersökningarna och provantalet beror på om det använda köttet är finskt eller utländskt, som inte omfattas av särskilda salmonellagarantier.

Undersökningar av is

Om verksamhetsstället har en isbitsmaskin, ska isens kvalitet undersökas en gång om året, antingen genom att ta prov på isen eller ta ytrenhetsprov från isbitsmaskinen. Mer information finns i Livsmedelsverkets [anvisning](#).

Hållbarhetsundersökningar av skyddsgasförpackade produkter

När butiken börjar skyddsgasförpacka livsmedel, såsom kött och fisk, ska hållbarhetstiden fastställas för varje produktgrupp. Man kan fråga butiksövervakaren om råd när det gäller hållbarhetsundersökningar. De prov som tas för hållbarhetsundersökningar ska tas från produkter som tillverkats på normalt sätt och de ska representera de faktiska förhållandena i butiken. Proverna tas från minst tre olika tillverkningspartier, varav tre parallella prover (delprover) undersöks från varje prov på minst två analysdagar (tillverkningsdagen och en dag efter den planerade sista användningsdagen), det vill säga totalt 18 prov. Om den planerade hållbarhetstiden är lång finns det flera undersökningstidpunkter.

Uppföljning av resultaten

Provresultaten ska registreras. Även korrigerande åtgärder efter eventuella dåliga resultat och resultat av nya prov ska registreras. Om resultaten blir sämre under en lång tid, ska man vidta mer effektiva korrigerande åtgärder. Resultatens utvecklingsriktning kan observeras lätt genom att använda den så kallade trafikljusmodellen, där goda resultat markeras med grönt, försvarliga med gult och dåliga med rött.

**Anvisning**

31.3.2026

Enheten för livsmedelssäkerhet

Enheten för livsmedelssäkerhetkymp.elintarviketurvallisuus@hel.fi

Helsingfors stad

Tjänster och tillstånd, miljötjänster

PB 58235, 00099 Helsingfors Stad

Livsmedelsverksamhet | Helsingfors stad

Anvisning

31.3.2026

Enheten för livsmedelssäkerhet

Produktionsmängd/Prov	Provtagning sgångar/år	Antalet delprover	Undersökningar
is (tillverkad av butiken)	1	1	<i>Escherichia coli</i> , koliforma bakterier, enterokocker
Ätfärdiga livsmedel med måttlig risk som tillverkats i butiken (t.ex. färska sallader, fyllda bröd, färdiga måltider, kött- och fiskbullar samt -biffar, lätta medvurstar och salamin, varmrökt fisk och rökt eller vakumförpackad köttprodukt), om försäljningstiden är 5 dygn eller mer			
butikens årsproduktion < 10 000 kg	0	0	
butikens årsproduktion 10 000–100 000	2	5	<i>Listeria monocytogenes</i> (testas den sista användningsdagen)
Ätfärdiga livsmedel med betydande risk som tillverkats i butiken (t.ex. gravad- och kallrökt fisk, mjukost som tillverkats av icke-pastöriserad mjölk eller en produkt som innehåller aladåb t.ex. bröd, sallad eller fyllning samt aladåb eller rimkött), om försäljningstiden är 5 dygn eller mer			
butikens årsproduktion < 10 000 kg	2	5	<i>Listeria monocytogenes</i> (testas den sista användningsdagen)
butikens årsproduktion 10 000–100 000	4	5	<i>Listeria monocytogenes</i> (testas den sista användningsdagen)
Kokta krästdjur och blötdjur som tillverkats i butiken (särskilt när utländska krästdjur och blötdjur har använts)			
butikens årsproduktion < 10 000 kg	0	0	
butikens årsproduktion 10 000–100 000	2	5	<i>Salmonella</i>
Malet kött som tillverkats i butiken (nötkreatur, svin, fjäderfäkött), när det använda köttet har finskt ursprung och försäljningstiden (användningstiden) är 24 timmar eller mer från malningen.			
butikens årsproduktion < 10 000 kg	0 eller 1	5	aeroba mikroorganismer, om användningstiden för det malda
	0 eller 2	5	<i>E. coli</i> , om det malda köttet ska ätas rått eller om man tillverkar medumbiffar av det
butikens årsproduktion 10 000–100 000 kg	4–8	5	aeroba mikroorganismer, om användningstiden för det malda
			<i>E. coli</i>
Köttberedningar som tillverkats i butiken, till exempel styckat, kryddat och marinerat kött, när det använda köttet har finskt ursprung			
butikens årsproduktion < 10 000 kg	0	0	
butikens årsproduktion 10 000–100 000	4–8	5	<i>E. coli</i>
Malet kött som tillverkats i butiken och köttberedningar (nötkreatur, svin, fjäderfä), när det använda köttet har utländskt ursprung (omfattas inte av särskilda salmonellagarantier).			
butikens årsproduktion < 10 000 kg	4	5	<i>Salmonella</i> (testas på den sista användningsdagen)
	0 eller 1	5	aeroba mikroorganismer från malet kött när det malda köttets användningstid är 24 timmar eller mer
	0 eller 2	5	<i>E. coli</i> från det malda köttet, om avsikten är att det äts rått eller om man tillverkar medumbiffar av det
butikens årsproduktion 10 000–100 000 kg	8	5	<i>Salmonella</i> (testas på den sista användningsdagen)
	4–8	5	aeroba mikroorganismer från malet kött när det malda köttets användningstid är 24 timmar eller mer
	4–8	5	<i>E. coli</i>
Utländska fjäderfäprodukter som tillverkats i butiken (t.ex. förkokta eller -stekta fjäderfäprodukter)			
butikens årsproduktion < 10 000 kg	4	5	<i>Salmonella</i> (testas på den sista användningsdagen)
butikens årsproduktion 10 000–100 000	8	5	<i>Salmonella</i> (testas på den sista användningsdagen)
Produktionsmängd/Prov	Provtagning sgångar/år	Antalet delprover	Undersökningar
Ytrenhetsprov, renhetskontroll			
butikens årsproduktion < 10 000 kg	2–4*	5	aeroba mikroorganismer eller enterobakterier
butikens årsproduktion 10 000–100 000	6–8	5	aeroba mikroorganismer eller enterobakterier
Ytprov, <i>Listeria monocytogenes</i> (i butiken tillverkas ätfärdiga livsmedel (t.ex. rökt fisk/fyllt bröd/halvfabrikat, om försäljningstiden är 5 dygn eller mer)			
butikens årsproduktion < 10 000 kg	4–6	5	<i>Listeria monocytogenes</i>
butikens årsproduktion 10 000–100 000	6–8	5	<i>Listeria monocytogenes</i>
Ytprov, <i>Salmonella</i> (malet kött eller köttberedningar tillverkas av kött som inte omfattas av programmet för kontroll av salmonella).			
butikens årsproduktion < 10 000 kg	4–6	5	<i>Salmonella</i>
butikens årsproduktion 10 000–100 000	8–10	5	<i>Salmonella</i>