

Provtagning för egenkontroll vid serviceställen

Restauranger, kaféer, storkök och motsvarande ska ta prov inom egenkontrollen om verksamhetsstället hanterar lättfördärliga livsmedel. Denna anvisning är en sammanfattning av Livsmedelsverkets anvisning för provtagning.

Ythygienprov

Ythygienprov kan tas själv exempelvis med Hygicult TPC-test. Alternativt kan man ingå ett avtal om provtagning med ett godkänt laboratorium. Prov ska tas från ytor som kommer i direkt kontakt med livsmedel. Sådana ytor är exempelvis **skärbrädor, arbetsytor, arbetsredskap och utrustning (till exempel grönsakshackare)**. Prov tas från rena och torra ytor, exempelvis på morgonen innan kösarbetet inleds. Tabellen nedan visar antalet ythygienprov.

Tabell 1: Antal ythygienprov

Antal portioner	Antal prov	Provtagningsfrekvens
under 50 portioner per dygn	0	ingen obligatorisk provtagning
50–500 portioner per dygn	5 prov åt gången	2–4 gånger om året
500–2 000 portioner per dygn	5 prov åt gången	6–8 gånger om året
över 2 000 portioner per dygn	5–10 prov åt gången	10–12 gånger om året

PDet är inte obligatoriskt att ta ythygienprov, om verksamhetsstället endast

- serverar färdighackade grönsaker eller värmer upp färdiglagade rätter
- hanterar färdiglagade livsmedel (exempelvis grillkorv) eller steker färdiga, råa och frysta köttfärsbiffar eller motsvarande
- säljer lösglass eller produkter som gräddats i butikernas ugnar
- sätter ihop smörgåsar i samband med övrig verksamhet eller fyller bröd med färdigmalda råvaror.

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.

JUndersökningar av is

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

Uppföljning av resultaten

Provtagningens resultat ska registreras. Även korrigerande åtgärder och resultat av nya prov efter eventuella dåliga resultat 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 så kallad trafikljusmodell, där goda resultat markeras med grönt, försvarliga med gult och dåliga med rött.

Prov vid matförgiftning

Det rekommenderas att man förvarar självproducerade livsmedel frysta i 2–4 veckor för utredning av eventuella misstankar om matförgiftning. En lämplig mängd för provtagning är minst 200 gram. Det rekommenderas att olika livsmedel inte kombineras till ett prov.

Enheten för livsmedelssäkerhet

kymp.elintarviketurvallisuus@hel.fi

Helsingfors stad

Tjänster och tillstånd, miljötjänster

PL 58235, 00099 Helsingfors stad

Livsmedelsverksamhet | Helsingfors stad