

BRØNDBY KOMMUNE**Ældre og Omsorg****Udarbejdet af:** Eva Vincent, Dorthe Johansen og Eva Nielsen**Godkendt i topledgruppen:** 30. september 2019**Ansvarlig:** Centerleder Æblehaven**Revideret:** Charlotte H. Andresen og Eva Vincent januar 2023**Revideres senest:** januar 2025

Instruks: Prøvetagning af fødevarer og miljøprøver.	
Målgruppe	Personalet ansat i de Autoriserede Køkkener i Ældre og Omsorg
Formål	At medarbejderne er bekendt med, håndtering af fødevarer og miljøprøver.
Mål	At køkkenerne lever op til Fødevestyrelsens krav om prøvetagning af fødevarer med lav holdbarhed eller PH under 4,4, og miljøprøver af inventar og overflader
Beskrivelse	<p>Når der fremstilles fødevarer til særlige risikogrupper (ældre eller personer med underliggende sygdom), skal produktionskøkkenet overvåge forekomsten af listeria ved udtagning og analyse af miljøprøver.</p> <p>Antal prøver og prøvetagningsfrekvensen varierer efter produktionens omfang f.eks. 5-10 prøver hver anden eller hver tredje måned</p> <p>Det er en konkret vurdering, om der skal tages produktprøver af fødevarer med en holdbarhed under 5 dage.</p> <p>Faktorer, der skal indgå i vurderingen, er følgende.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Serveres maden samme dag, som den produceres, er det ikke nødvendigt at tage produktprøver. • Produceres der fødevarer med lav holdbarhed under 5 dage, vil det lejlighedsvist være relevant at tage produktprøver. <p>Hvis der produceres både fødevarer med kort holdbarhed (under 5 dage) og fødevarer med længere holdbarhed (med større risiko for vækst af listeria), så vil det primært være relevant at tage prøver af de mest risikofyldte fødevarer.</p>
ALS	Firmaet ALS benyttes til analyse af fødevarer. ALS Danmark er akkrediteret til at udføre levnedsmiddelanalyser efter ISO 17025.
Pakning og afsendelse	<p>ALS leverer køletaske, køleelementer, beholdere til prøverne samt rekvisitionssedler.</p> <p>Ved mangel på udstyr i forbindelse med prøveudtagning, kontaktes kundeservice på følgende telefon nr.: 49 25 07 70 eller mail info.hmb@alsglobal.com</p>

	Dagen før afsendelse mærkes engangsmaterialet med etiketter
Autorisations-numre	<p>Køkkenerne har hver deres autorisationsnummer, som er et nummer der kan spore hvor fødevarerne kommer fra.</p> <p>Ældrecentret Æblehaven: 6239 Ældrecentret Gildhøjhjemmet: 6223 Ældrecentret Nygårds Plads: 6246</p>
Interval for afsendelse	<p>Der skal sendes fødevare prøver 2 x årligt til kontrol for Listeria, e-coli og Salmonella. Derudover skal der 4 x pr. år sendes miljøprøver for Listeria.</p> <p>Prøverne sendes til ALS. E-smiley sender reminder 2 uger før.</p> <p>Der indsendes udfyldt rekvisition til ALS modtagelse – jvf rekv. Samtidig med at der bestilles afhentning. Senest dagen før at prøverne er klar medio januar, medio april, medio juli og medio oktober.</p>

<p>Produkter der skal undersøges for vækst af listeria.</p>	<p>Færdigretter med kort holdbarhed (højst 5 dage) Prøveplan 1.3 kvantitativ. Færdigretter med lav pH under 4,4.</p> <p>Færdigretter med længere holdbarhed (over 5 dage) Prøveplan 1.2 kvalitativ. Færdigretter med lav pH under 4,4.</p> <p>Fromager Disse elementer skal analyseres 1x pr. år</p> <p>Energidrik Disse elementer skal analyseres 1 x pr. år.</p> <p>Gelérugbrød og Gratinkost med kød eller fisk til diæter. Disse elementer af skal analyseres 1 x pr. år.</p> <p>Mayonnaisesalater med kød, fisk og/eller grønsager. Hjemmelavet mayonnaise lavet om til salater: max. holdbarhed 5 x 24 timer, til det er spist. Disse elementer skal analyseres 2 x pr. år.</p> <p>Snittet grønt, analyseres 2 x pr. år.</p> <p>Miljøprøver for Listeria på inventar: Pålægsmaskine, afløb, borde m.m. analyseres 4 x pr. år.</p> <p>Se bilag for hvert enkelt køkkens prøveplan.</p>
<p>Analyse resultat</p>	<p>Det køkken som har afsendt prøverne, modtager en mail med analyse resultater efter 3 hverdage. Efter modtagelse af analysens resultater, skal resultaterne registreres i E-Smilely hvis prøven er positiv registreres en korrigerende handling.</p>
<p>Egne producerede survarer</p>	<p>Der testet for PH under 4,4 i hjemmelavede producerede survarer. Resultatet dokumenteres i ESmiley.</p>
<p>Rengøring og desinficering</p>	<p>Produktionsflader m.m. bliver desinficeret dagligt i køkkenet hvor Fødevarerne kan få kontakt. Desinfektionsmidlet skiftes så der anvendes forskellige produkter i lige og ulige måneder. Kloropløsning anvendes en gang pr. måned i alle afløb for at dræbe evt. bakteriesporer.</p>
<p>Gode arbejds-gange ift. Listeria</p>	<p>Følg i øvrigt instruksen fra Ældre og Omsorg' instruks: Tilbageatrækning og desinficering F2. 5.1. GAG Gode arbejds-gange med Listeria F2. 5.2.</p>
<p>Lovgrundlag Referencer Kilder</p>	<p>Egenkontrolsprogrammet i ESmiley Afsnit 42 om Mikrobiologiske prøver. Fødevarestyrelsen Stationsparken 31 – 33, 2600 Glostrup www.foedevarestyrelsen.dk</p>

