

Enligt sändlista

## **Resultat av provtagningsprojekt gällande kalla såser och röror**

### **Av 12 provtagna såser eller röror vid åländska restauranger och snabbmatställen i sommar fanns endast en anmärkning.**

Många restauranger, caféer och butiker med flera tillverkar egna såser eller röror. Hanteringen och förvaringen av dessa ser ofta olika ut. Hållbarhetstiderna, och bedömningarna av hur länge dessa produkter är säkra, skiljer sig betydligt åt. Hållbarhetsanalyser görs sällan, och på vissa ställen kan såser eller röror sparas en längre tid.

Det övergripande målet med kontrollprojektet var att erhålla kunskap om kvalitén på egengjorda kalla såser och röror på Åland. Vid val av prov fanns sju kriterier som helst skulle uppfyllas: Såser eller röror ska innehålla hackade eller delade ingredienser, flera olika komponenter, en proteinkälla och torkade kryddor. Dessutom ska de ha ett pH-värde över 4,5, tillräckligt hög vattenaktivitet och inte ha upphettats under tillagning eller innan servering.

De parametrar som ingick i provtagningarna var sådana som med största sannolikhet kan tillväxa i kalla såser eller röror. Provtagna parametrar var listeria monocytogenes, E.coli, B.cereus stafylokocker, jäst och mögel. Listeria bör inte finnas i ätfärdiga livsmedel då den kan orsaka allvarliga sjukdomstillstånd, medan E. coli, B. cereus och S. aureus kan förekomma upp till en viss halt i livsmedel utan att orsaka sjukdom. Jäst och mögel är hygienindikatorer och höga halter kan tyda på att hanteringen och rengöringen är bristfälligt utförd.

I projektet kontrollerades 12 olika tillverkare av såser eller röror. I projektet ingick restauranger och snabbmatställen men även några industriella tillverkare. Endast ett prov per verksamhet analyserades av ekonomiska skäl. Ett prov säger mycket litet om en verksamhet men syftet var i första hand inte att kontrollera varje enskild tillverkare utan snarare att få en bild av den allmänna kvalitén på såser och röror på Åland.

Slutsatsen är att åländska egengjorda kalla såser och röror är ganska säkra livsmedel. Samtliga provresultat utom en låg väl under de vägledande riktvärdena. En kycklingröra fick godkänt med anmärkning. Den mest lämpliga metoden för att kontrollera kvalitén på såser och röror är genom provtagning eftersom kopplingen mellan förekomst av bakterier och anmärkning vid inspektion inte alltid finns.



Fullständig rapport hittar ni här: [Livsmedel | Ålands miljö- och hälsoskyddsmyndighet \(amhm.ax\)](https://www.amhm.ax/livsmedel)

Ta gärna kontakt om ni behöver och/eller vill ha mer uppgifter i ärendet.

För Ålands miljö- och hälsoskyddsmyndighet