

Mattilsynet DK Fosen
Knut Almås
7113 HUSBYSJØEN

Dato: 19.11.2010
Prøve ID: 2010-9395
ver 1

Gjelder: **Mattilsynet DK Fosen, Sava Bakerikafeen**

ANALYSERESULTATER

Prøvemottak: 16.11.10 Analyseperiode: 16.11.10 - 19.11.10 Prøvetaker: Mattilsynet

2010-9395-1 **Roastbeef** Tatt ut: 16.11.10

Sted: **Sava Bakerikafeen, Brekstad**

Merket: Roastbiff

Parameter	Metode	Resultat	Enhet
Kimtall 30°C	NMKL86	5600	CFU/g
Koagulasepos. stafylokokker g/ml	NMKL66	<100	CFU/g
Bacillus cereus g/ml	NM KL 67	<100	CFU/g
•Koliforme bakterier petrifilm	NordVal no: 014	<10	cfu/g
•E.Coli Petrifilm	NordVal no: 014	<10	cfu/g

2010-9395-2 **Eggsalat** Tatt ut: 16.11.10

Sted: **Sava Bakerikafeen, Brekstad**

Merket: Eggsalat

Parameter	Metode	Resultat	Enhet
Kimtall 30°C	NMKL86	450000	CFU/g
Koagulasepos. stafylokokker g/ml	NMKL66	<100	CFU/g
Bacillus cereus g/ml	NMKL67	<100	CFU/g
•Koliforme bakterier petrifilm	NordVal no: 014	<10	cfu/g
•E.Coli Petrifilm	NordVal no: 014	<10	cfu/g

2010-9395-3 **Petrefilm** Tatt ut: 16.11.10

Sted: **Sava Bakerikafeen, Brekstad**

Merket: Kjølenskapdør

Parameter	Metode	Resultat	Enhet
•Kimtall 30°C petrifilm		76	CFU

2010-9395-4 **Petrefilm** Tatt ut: 16.11.10

Sted: **Sava Bakerikafeen, Brekstad**

Merket: Kjøleromdør

Parameter	Metode	Resultat	Enhet
•Kimtall 30°C petrifilm		38	CFU

* | Laboratoriet er ikke akkreditert for denne analysen

betyr: Mindre enn

Laboratoriet er ikke akkreditert for prøvetaking eller vurdering og fortolkning av prøveresultater.

Måleusikkerhet fåes ved henvendelse laboratoriet.

Resultatet gjelder kun mottatt prøve. Rapporten skal ikke gjengis i utdrag uten år skriftlige godkjenning.

Med hilsen

!hi pvt 1 ,rJ#J

Aase Mariann Vemundstad
Avdelingsingeniør

Bra. Flott. ☺

[Handwritten signature]

BAKTERIOLOGISK KONTROLL

Tolking av resultat:

Petrifilm:

Dette er et avtrykk på en overflate som gir et bilde av renhold og hygienisk standard.

Vurdering: 0 -10 = bra

10 – 100 = akseptabelt

> 100 = ikke akseptabelt [250 er det meste som kan telles]

Kimtall:

Ingen enhetlig vurdering. I pepperoni, potetsalat, rått biffkjøtt og liknende, er det melkesyrebakterier, og kimtallet **skal** være høyt

I varmebehandla kjølte varer kan kimtall opp til 10 000 aksepteres.

■ hermetikk som td. mais skal det ikke være bakterier.

Koliforme bakterier.

■ rått kjøtt kan opp til 100 aksepteres. ■ varmebehandla [stekte / kokte] varer opp til 10.

E. coli

I rått kjøtt opptil 10. I varmebehandla varer 0 [Dette er tarmbakterier som kun formerer seg i tarmen på mennesker og varmblodige dyr]

Staphylococcus aureus (Koagulasepos. stafylokokker)

Matforgiftningsbakterie. Oppgitt grenseverdi 100, men skal ikke forekomme i disse prøvene.

Kan stamme fra infiserte sår eller øre / nese

Bacillus cereus

Matforgiftningsbakterie. Bør ikke overstige 500 Faregrense: 10 000

KnutAlmås

Seniorinspektør