

Provtagningsutrustning

Stödande instruktion för livsmedelskontrollen

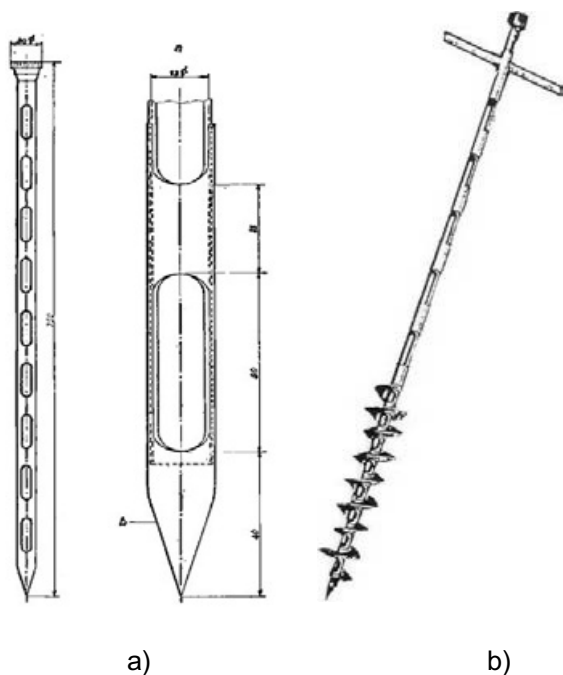
Det finns en mängd olika redskap som kan användas vid provtagning. Här får du veta vilka redskap och annan utrustning som är lämpligast att använda.

Redskap

Skedar och knivar är allra vanligast vid kontroll av restauranger och storkök. I till exempel storkök eller hos grossister kan det vara aktuellt att provta stora block av frysta livsmedel. I de fallen kan en såg vara bra.

I praktiken kan det vara svårt att ta representativa prov från bulk av fasta livsmedel, som till exempel spannmål, pulver, pastej och deg. Vid provtagning av spannmål, kaffe och andra torra grovkorniga livsmedel i säckar, kan särskilda provtagningsspjut med fördel användas eftersom de når längre in i provmaterialet än till exempel en sked.

Långa sonder och augerborrar lämpar sig också för provtagning av livsmedel som förvaras i tunnor, säckar, containers eller dylikt. Sonder är spetsiga cylindriska rör med öppningar i röväggen. Öppningarna blottas genom att man vrider sonden i sidled när den är inskjuten i provmaterialet. Augerborrar är spiralformade skruvborrar i ett skyddsror som roteras och pressas in i provet. Samtidigt som borrhuvudet rör sig framåt, skruvas löst material bakåt i röret. Se figur 1.



Figur 1. Exempel på en a) provtagningssond och en b) augerborr. Källa: NMKL-procedyre nr 12, 2014. Håndbok i prøvetaking av næringsmidler.

Behållare

För oförpackade prover bör sterila behållare användas. Det är viktigt att behållaren är tillräckligt stor och att den går att försluta tätt. Vanligtvis förser analyslaboratorier inspektören med ändamålsenliga sterila provtagningsbehållare i plast som fungerar bra att använda.

Förpackade prover ska normalt tas ut som obrutna förpackningar för att förhindra att provet förorenas.

Termometer

För att ange temperatur i samband med provtagning för mikrobiologisk analys av kylvaror eller varmhållna livsmedel bör en fälttermometer med noggrannheten $\pm 1^\circ\text{C}$ användas. Lämpligt temperaturintervall på termometern är mellan -30°C och 100°C .

För att säkerställa att resultatet från en temperaturmätning är rätt, bör fälttermometern vara kontrollerad mot en spårbart kalibrerad referenstermometer som är stationerad på kontoret och inte används i fält. Kontrollmyndigheten bör ha skriftliga rutiner för hur termometrarna ska kontrolleras och hur resultatet ska dokumenteras.

Senast uppdaterad 23 augusti 2017 Ansvarig grupp LK_Team Livsmedelshygien