

Miljö- och samhällsbyggnadsförvaltningen
Elin Saloniemi
Livsmedelsinspektör

Glassprovtagning

*Hedemora kommun
sommaren 2025*



Inledning

Miljö- och samhällsbyggnadsförvaltningen har under sommaren 2025 utfört ett arbete med provtagning av kul- och mjukglass, samt milkshake hos majoriteten av glassförsäljarna i Hedemora kommun. Proverna togs den 26 juni och den 2 juli 2025 hos elva verksamheter.

Glassprovtagningen utfördes som en service till kommunens medborgare, för att de ska kunna köpa säker glass.

Syfte

Syftet med arbetet var att kontrollera hygien vid glassförsäljarna, genom provtagning av kul- och mjukglass, samt milkshake i Hedemora kommun.

Resultat

Proverna togs vid totalt elva verksamheter, varav sex sålde kulglass, sju sålde mjukglass och en sålde milkshake. Glassförsäljarna kunde sälja både kul- och mjukglass, mjukglass och milkshake eller en av glasstyperna. Det var en ny glassförsäljare i år, Stjärnsunds Bistro & Café. Några försäljare hade slutat sälja glass sedan förra året och en verksamhet hade inte startat sin glassförsäljning än för i år.

Det togs totalt 18 glassprover, inklusive fyra omprov. Vid den första provtagningen bedömdes elva prov som tillfredsställande och tre som otillfredsställande (Tabell 1).

Tabell 1. Resultat för glassprovtagning år 2025.

Verksamhetsnamn	Kulglassprov	Mjukglassprov	Milkshakeprov
Circle K		Otillfredsställande	
Dalaros Grill & Kök	Tillfredsställande	Otillfredsställande	
ICA Supermarket Hedemora	Tillfredsställande		
Lappens Grill	Tillfredsställande	Tillfredsställande	
McDonald's		Tillfredsställande	Tillfredsställande
OKQ8		Tillfredsställande	
Sommarcafé Gammelgården	Otillfredsställande		
Stjärnsunds Bistro & Café	Tillfredsställande		
Stjärnsundskiosken		Tillfredsställande	
TC Butik		Tillfredsställande	
Wahlmans	Tillfredsställande		

Efter omprovtagningen hos de tre verksamheter med otillfredsställande resultat visade två prov tillfredsställande, ett var godtagbart och ett var otillfredsställande (Tabell 2). Hos Sommarcafé Gammelgården togs två omprov, det första omprovet var på en oöppnad förpackning i en annan frys och det andra omprovet togs från en öppnad förpackning i samma glassdisk som vid den första provtagningsomgången.

Tabell 2. Resultat för omprov.

Verksamhetsnamn	Kulglassprov	Mjukglassprov
Circle K		Godtagbart
Dalaros Grill & Kök		Tillfredsställande
Sommarcafé Gammelgården omprov 1	Tillfredsställande	
Sommarcafé Gammelgården omprov 2	Otillfredsställande	

Diskussion

Resultatet för år 2025 visar att totalt 13 glassprover fick en tillfredställande bedömning, vilket betyder att glassen har en god kvalitet. Det var fyra glassprover som fick ett otillfredsställande resultat, vilket beror på att antalet Enterobacteriaceae var högt. En verksamhet i omprovtagningen fick ett godtagbart resultat, vilket betyder att bakterien var påvisad, men inte i tillräcklig mängd för att det ska vara otillfredsställande.

Enterobacteriaceae är en stor grupp bakterier som ses som en allmän hygienindikator utan att innebära en direkt hälsorisk (Livsmedelsverket, 2023a). Enterobacteriaceae i livsmedel kan bero på dålig råvara, återkontamination efter värmebehandling, ohygienisk hantering eller olämplig tid-/temperaturförvaring.

Ett otillfredsställande provsvar visade även högt antal av aeroba mikroorganismer 30°C. Onormalt högt antal aeroba mikroorganismer kan bero på begynnande förskämning, dålig råvara, ohygieniska hanteringsförhållanden, för långsam nedkylning eller olämplig tid-/temperaturförvaring (Livsmedelsverket, 2023b). Ett högt antal aeroba mikroorganismer kan förkorta hållbarhet och påverka den sensoriska kvaliteten negativt (dålig lukt och/eller smak).

Vid bedömning av otillfredsställande provtagningsresultat på grund av bristande hygien får verksamheten fortsätta sin glassförsäljning, men behöver se över sina hygienrutiner och val av råvara. Verksamheten får utreda orsaken och redovisa sina åtgärder för att glassen ska ha en god hygienisk kvalitet.

Efter provtagningen har alla verksamheter med ett otillfredsställande resultat informerat om att de gått igenom sina hygienrutiner och temperaturkontroller. Vi har bedömt att verksamheterna som redovisat ett tillfredsställande och ett godtagbart omprov har fått godkända resultat.

Verksamheten som efter omprovtagningen fortfarande visade ett otillfredsställande resultat har meddelat att de tagit bort glassen från vagnen, som genomgås och kontrolleras vad gäller temperatur. De kommer att ta egna prover för analys för att säkerställa att glassen håller god hygien.

En jämförelse med tidigare års glassprovtagning visar att det är färre glassförsäljare i år än förra året. Resultatet på provtagningen är något sämre i år jämfört med förra året.

Slutsats

Årets glassprovtagning visar att glassen som säljs i Hedemora kommun överlag har en god kvalitet, trots att resultatet är något sämre jämfört med förra året. Det skiljer sig åt med vilka verksamheter som säljer glass och/eller har olika glasstyper från år till år.

Referenser

Livsmedelsverket, 2023a ([Enterobacteriaceae – Kontrollwiki](#))

Livsmedelsverket, 2023b ([Aeroba mikroorganismer \(totalantal\) - Kontrollwiki](#))