

Veiledende verdier ved hygienekontroll

Ved produksjon av næringsmidler stilles det strenge krav til hygiene og renhold. Jevnlige uttak av hygieneprøver er enkelt og gir dokumentasjon på den hygieniske kvaliteten i produksjonen. Oppsettet nedenfor er veiledende verdier basert på tidligere Mikrobiologiske retningslinjer gitt av Mattilsynet. Verdiene gjelder for det totale antallet bakterier (kimtallet/CFU).

Dipslide/hygicult/svaberprøver (ca 10 cm²)

Antall kolonier per side	Vurdering av resultatet
≤ 5	Svært bra
> 5 – 500	Akseptabelt
> 50	Dårlig

Petrifilm/kontaktsskåler (ca 20-25 cm²)

Antall kolonier per side	Vurdering av resultatet
≤ 10	Svært bra
> 10 – 100	Akseptabelt
> 100	Dårlig

