

Rapport

om

Kontrol i 2007 for Salmonella og Campylobacter i danskproduceret og importeret fersk kød

1. Baggrund og formål

Denne rapport er en afrapportering for 2007 af Fødevarestyrelsens såkaldte "case-by-case" kontrolprojekt.

Projektet er en udløber af én af anbefalingerne i Fødevarestyrelsens rapport fra 2006 "Dansk særstatus og nye initiativer for Salmonella og Campylobacter i dansk og importeret kød og æg". Rapporten så på muligheder for en yderligere styrket indsats mod Salmonella og Campylobacter i danske og importerede fødevarer. Baggrunden var, at importeret kød bidrager forholdsmæssigt mere til antal syge af Salmonella og Campylobacter end dansk produceret kød og æg.

Anbefalingen gik på, at der skulle gennemføres en mere restriktiv importpolitik med øget overvågning af både dansk og importeret kød, og hvor resultaterne underkastes en individuel videnskabelig risikovurdering (heraf navnet "case-by-case"). Kontrollen skulle tilrettelægges på en måde, så den ikke er diskriminerende overfor det importerede kød.

2. Case-by-case kontrollen

Case-by-case kontrollen omfatter stikprøvekontrol af både dansk og importeret kød. Der udtages prøver af både okse-, svine- og fjerkrækød (hønse- og kyllingekød, samt kalkunkød). I projektet indgår også tilberedt fjerkrækød, som er fersk kød, der er marineret eller saltet.

Svinekød og oksekød undersøges for Salmonella, mens fjerkrækød undersøges for både Salmonella og Campylobacter.

3. Regelgrundlag

Selve regelgrundlaget for case-by-case kontrollen bygger på EU Fødevareforordningens art. 14. Ifølge artikel 14, stk. 1, må fødevarer ikke markedsføres, hvis de er farlige.

Efter art. 14, stk.8, kan en medlemsstat foretage en konkret vurdering af, om et fødevarerparti må anses for at være farligt. Hvis partiet anses for farligt, kan medlemsstaten gribe ind og forbyde markedsføring.

4. Risikovurdering i praksis

Case-by-case kontrollen bygger på en videnskabelig risikovurdering og blev gennemført som et projekt, hvor der blev foretaget en risikovurdering af hvert parti fødevarer, hvor der blev påvist Salmonella og/eller Campylobacter.

Når en fødevareregion finder Salmonella eller Campylobacter i et parti kød, skal der fra sag til sag ske en konkret videnskabelig vurdering af risikoen. Den videnskabelige risikovurdering foretages af Fødevareinstituttet, Danmarks Tekniske Universitet.

Risikovurderingen er blandt andet en beregning af den risiko for sygdom, der er for forbrugerne ved at spise kød fra det pågældende parti.

Fødevareregionen tager derefter over med risikohåndteringen. Fødevareregionen skal på baggrund af risikovurderingen afgøre, om partiet må anses for at være farligt efter fødevarerforordningens artikel 14 og derfor ikke må omsættes. Når et parti fødevarer bliver vurderet som farligt, bliver det krævet trukket tilbage fra markedet, medmindre producent eller importør frivilligt har valgt at holde partiet tilbage, indtil resultatet foreligger. I sådanne tilfælde må kødet naturligvis ikke sendes på markedet.

Vurderingen af om en fødevarer er farlig beror således i hvert enkelt tilfælde på en konkret videnskabelig risikovurdering.

Fødevarerne holdes ikke tilbage, mens prøverne bliver analyseret, og der foretages risikovurdering, men skal trækkes tilbage, hvis det vurderes, at fødevareren er farlig, ligesom der bliver udsendt Rapid Alert til Kommissionen og de øvrige medlemslande.

5. Prøveomfang

Udgangspunktet i case-by-case kontrollen er en risikobaseret prøveudtagning. Der er fokus på udenlandsk fjerkræ, som er den kødtype, hvor der oftest konstateres problemer med Salmonella og Campylobacter. Der tages færrest prøver af oksekød, fordi risikoen er mindst her.

Prøver af det danske kød er ligelig fordelt mellem de forskellige kødtyper.

Som det fremgår af Fødevarestyrelsens årsrapport for 2007, har Fødevarestyrelsen i 2007 kun delvist nået den nye opgave med kontrol for Salmonella og Campylobacter i dansk og importeret kød. Det skyldes, at kontrollen med importeret kød viste sig at være mere kompliceret end først antaget. I praksis har det været svært at finde det importerede kød, dels fordi fødevarermyndigheder ikke har

pligt til at anmelde import, og dels fordi importmønsteret i øvrigt synes at blive ændret pga. den nye kontrol.

Af resultatkontrakten for 2007 fremgår det, at regionerne i forbindelse med case-by-case skal udtage hhv. 1.125 partier importeret kød¹ og 675 partier dansk kød², antallet kan reguleres, såfremt der sker ændringer i importmønsteret. Ved opgørelsen for 2. kvartal blev det klart, at der var behov for skærpet fokus på dette område for at nå målet for det importerede kød. Der var ikke problemer med at nå målet for de danske partier.

Fødevarestyrelsen opstillede en handlingsplan med en række indsatsområder for at opfylde målet for importerede partier. Der blev blandt andet gjort en ekstra indsats for at finde relevante importører og modtagevirksomheder, og prøverne for de enkelte kødtyper blev omfordelt.

Det endte på, at der i 2007 blev undersøgt 707 danske partier og 902 importerede partier fersk kølet og frosset kød og tilberedt fjerkrækød. Prøverne fordelte sig for det danske køds vedkommende på 241 oksekød, 221 svinekød og 245 fjerkrækød, og for det importerede køds vedkommende på 83 oksekød, 245 svinekød og 574 fjerkrækød.

For at få tilstrækkelig sikkerhed i vurderingen bliver der udtaget op til 60 prøver af hvert parti, afhængig af partiets størrelse.

6. Metoder

Prøverne blev undersøgt kvalitativt for Salmonella og kvantitativt for Campylobacter.

Fund af Salmonella blev type- og resistensbestemt.

7. Resultater

Nedenstående viser resultaterne af case-by-case projektet i 2007.

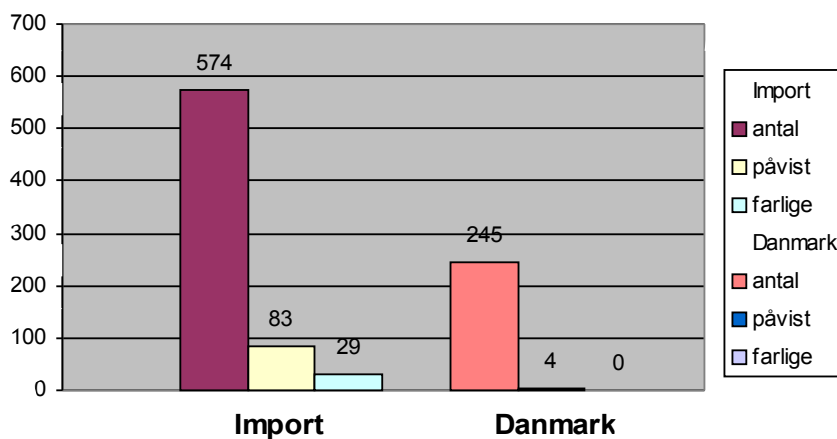
Fjerkrækød – dansk og importeret

For *dansk fjerkrækød* blev der påvist Salmonella i 4 (1,6%) partier (se figur 1) og Campylobacter i 37 (15,1%) partier (se figur 2).

¹ De 1.125 partier er fordelt på ca. 675 partier fjerkrækød (kyllinger, høns og kalkuner), ca. 400 partier svinekød og ca. 50 partier oksekød – fordelingen er foretaget ud fra en risikovurdering.

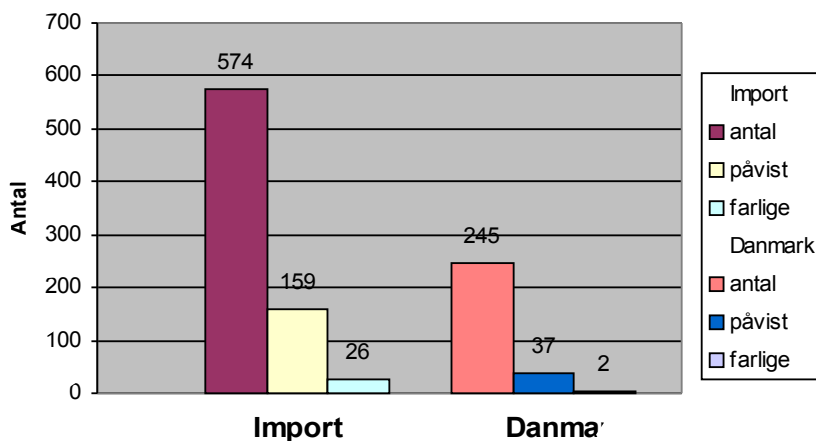
² De 675 partier er fordelt ligeligt på fjerkrækød, svinekød og oksekød. Resultaterne skal anvendes til en vurdering af niveauet dansk kød mhp. at nedsætte prøveantallet, uden at dette kan betragtes som diskriminerende kontrol.

Partier fjerkræ undersøgt, påvist Salmonella og vurderet farlige



Figur 1

Partier fjerkræ undersøgt, påvist Campylobacter og vurderet farlige



Figur 2

2 (0,8%) partier af dansk fjerkræ blev vurderet farlige på grund af indhold af Campylobacter, mens ingen danske partier fjerkrækød med Salmonella blev vurderet farlige.

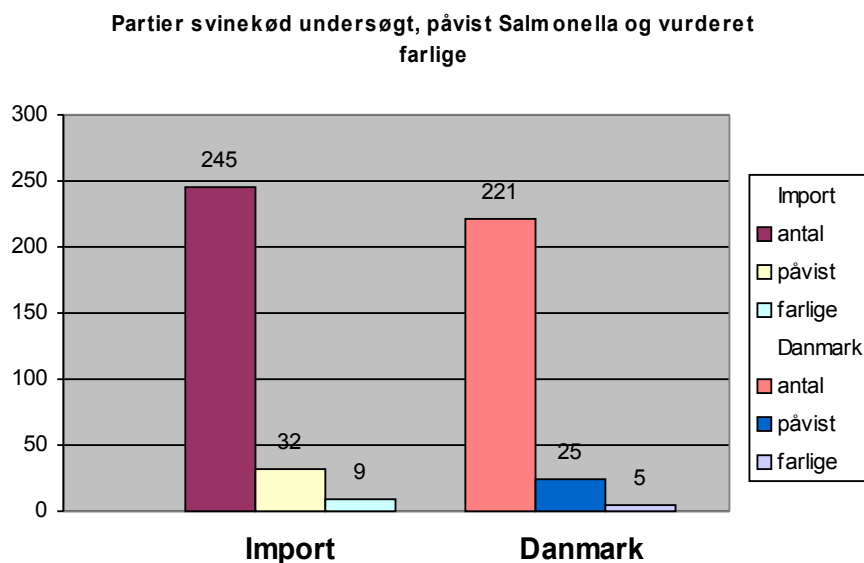
For importeret fjerkrækød blev der påvist Salmonella i 83 (14,5%) partier og Campylobacter i 159 (27,7%) partier.

29 (5,1%) af udenlandsk fjerkrækød blev vurderet farlige på grund af Salmonella.

26 (4,5%) af udenlandsk fjerkrækød blev vurderet farlige på grund af Campylobacter.

Svinekød – dansk og importeret

For *dansk svinekød* blev der påvist Salmonella i 25 (11,3%) partier, og 5 (2,3%) partier blev vurderet farlige på grund af indhold af Salmonella. Se figur 3.

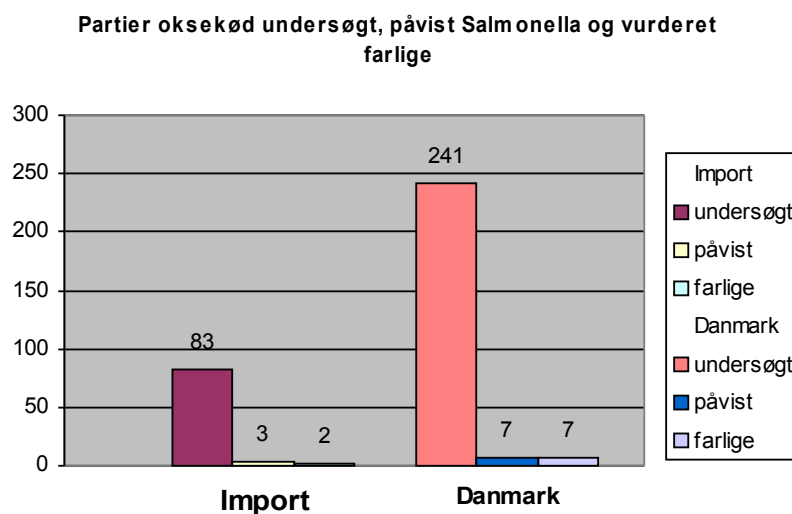


Figur 3

For *importeret svinekød* blev der påvist Salmonella i 32 (13,1%) partier, og 9 (3,7%) partier blev vurderet farlige på grund af Salmonella.

Oksekød – dansk og importeret

For *dansk oksekød* blev der påvist Salmonella i 7 (2,9%) partier, og alle 7 partier blev vurderet farlige på grund af Salmonella. Se figur 4.



Figur 4

For importeret oksekød blev der påvist Salmonella i 3 (3,6%), og 2 (2,4%) partier blev vurderet farlige på grund af Salmonella.

Der er nedlagt forbud mod markedsføring i de tilfælde, hvor et parti er vurderet farligt.

8. Afsluttende

Case-by-case kontrollen er meget omfattende og har betydet, at Fødevarestyrelsen i 2007 har afvist partier af kød, der har været forurenede med Salmonella og Campylobacter i en sådan grad, at det vil være farligt for forbrugerne at spise.

Sammenfattende viser case-by-case projektet for 2007 blandt andet, at forekomsten af Salmonella og Campylobacter er højere i det importerede fjerkrækød end i det danske. For svinekød er forekomsten af Salmonella ligeledes højere i det importerede kød end i tilsvarende danske produkter, men forskellen er ikke så markant. For oksekød er forskellen minimal.

Projektet fortsætter i 2008.