



KAMPAGNER OG PROJEKTER - SLUTRAPPORT

Salmonella i hakket kød J. nr.: 2005-20-64-00488

BAGGRUND OG FORMÅL

I januar 2006 trådte en ny EU forordning om mikrobiologiske kriterier i fødevarer (2073/2005) i kraft. I denne er introduceret et nyt mikrobiologisk kriterium for salmonella i hakket kød. Med baggrund i dette, har projektet haft til formål at kontrollere, om virksomhederne overholder disse kriterier. Det gælder både kriteriet for spiseklart hakket kød og for hakket kød beregnet til at blive varmebehandlet inden fortæring. Endvidere blev virksomhedernes egenkontrolprogrammer gennemgået med henblik på kontrol af virksomhedernes procedurer og dokumentation til sikring af, at salmonellakriterierne overholdes.

METODE OG RESULTATER

Prøverne blev udtaget i en gros- og detailvirksomheder i perioden maj 2006 til december 2006. Fra hvert parti er der udtaget 5 stikprøver, dog er der for enkelte partier udtaget færre prøver. Prøverne er udtaget af hakket kød fra okse, kalv og svin.

Prøverne er undersøgt med analysemetoder for salmonella i henhold til Fødevarestyrelsens metodeliste. Ved positive fund er prøverne videresendt til Fødevareinstituttet til sero- og evt. fagtypning.

Der er foretaget 663 analyser i alt, fordelt med 505 analyser af dansk kød, 55 af importeret kød og 103 hvor oprindelsesland ikke er anført. I 31 af 663 prøver blev der påvist salmonella svarende til 2,3% (tabel 1). Af prøverne er 363 udtaget hos detailvirksomheder og 300 hos engrosvirksomheder.

Der blev fundet salmonella i 3 prøver af dansk hakket oksekød ud af 279 undersøgte, svarende til 1,1%. For hakket svinekød blev der fundet salmonella i 7 prøver ud af 198 undersøgte, svarende til 3,5%.

Der blev ikke fundet salmonella i udenlandsk hakket kød, men i 5 prøver af hakket oksekød, hvor der ikke er angivet oprindelse, blev der fundet salmonella.

Der blev i alt udtaget prøver fra 136 partier. Af 126 partier blev der udtaget 5 prøver af hvert parti. Fra de sidste 10 partier blev der udtaget mindre end 5 prøver af hvert parti, i alt 33 prøver.

Der blev fundet salmonella i prøver fra 6 partier hakket kød svarende til 4,4% af partierne. De 6 partier blev udtaget i 5 forskellige virksomheder (tabel 2). I tabel 3 fremgår hvilke serotyper, der blev fundet.

Tabel 1. Fordeling af prøver og positive fund på land og kødtype

Oprindelse	Kalv		Kødfars, uspecifik		Okse		Svin		Svin/kalv		Total
	Antal prøver	Antal positive (%)	Antal prøver	Antal positive (%)	Antal prøver	Antal positive (%)	Antal prøver	Antal positive (%)	Antal prøver	Antal positive (%)	
Danmark	5	0	3	0	279	3 (1,1%)	198	7 (3,5%)	20	0	505 (2%)
Østrig	0	0	0	0	5	0	0	0	0	0	5
Cypern	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	1
Tyskland	0	0	0	0	14	0	5	0	5	0	24
Spanien	0	0	0	0	5	0	0	0	0	0	5
Italien	0	0	0	0	15	0	0	0	0	0	15
Polen	0	0	0	0	5	0	0	0	0	0	5
Kød af ikke angivet opr.	5		0	0	48	5 (10%)	44	0	6	0	103 (4,9%)
Antal prøver i alt	10	0	3	0	371	8 (2,2%)	248	7 (2,9%)	31	0	663 (2,3%)

Tabel 2. Antal positive fund ud af antal prøver udtaget, fordelt på land, virksomhedstype og kødtype

Oprindelse	Branchetype	Virksomhed	Okse	Svin
Ikke angivet oprindelses land	Detail	Virksomhed 1	2/5	
Danmark	Detail	Virksomhed 2		1/5
Danmark	Engros med tilvirkning	Virksomhed 3	2/5	
Danmark	Engros med tilvirkning	Virksomhed 4	1/5	5/5
Danmark	Engros med tilvirkning	Virksomhed 5		1/5

Tabel 3 Fordeling af serotyper fundet i de positive prøver

Oprindelse	Virksomhed	Kødtype	Salmonella serotype		
			Dublin	Typhimurium	Påvist, serotype ikke angivet
Ikke angivet opr. land	Virksomhed 1	Okse	2		
Danmark	Virksomhed 2	Svin	1		
Danmark	Virksomhed 3	Okse	2		
Danmark	Virksomhed 4	Okse		1	
Danmark	Virksomhed 4	Svin		5	
Danmark	Virksomhed 5	Svin			1
Total			5	6	1

KONKLUSION OG VURDERING

Salmonella forekommer i hakket kød med lav frekvens. I undersøgelsen blev der fundet salmonella i 4,4% af de undersøgte partier og i 2,3% af de undersøgte prøver,

hvilket svarer til fund i tidligere undersøgelser. I danskproduceret hakket kød var forekomsten 2%, højest for hakket svinekød. I udenlandsk hakket kød blev der ikke fundet salmonella, dog manglende angivelse af oprindelse på 103 prøver. Projektet har vist at de mikrobiologiske kriterier for hakket kød overholdes rimeligt godt, idet en lav forekomst må forventes.

Projektleder: Annette Perge, ape@fvst.dk

Sikkerhed, sundhed og vækst fra jord til bord