



CENTRALT KOORDINEREDE LABORATORIEPROJEKTER

Rapport om Salmonella i tilberedt kød

Projekt J.nr. 2007-20-64-00629

BAGGRUND OG FORMÅL

Dette CKL Projekt har til formål at kontrollere forekomsten af Salmonella i tilberedt kød produceret i en gros- og detaileddet. Tilberedt kød er: fersk kød, herunder kød, der er reduceret til småstykker, der er tilsat fødevarer, smagskorrigerende stoffer eller tilsætningsstoffer, eller som har undergået en forarbejdning, der ikke er tilstrækkelig til at ændre strukturen i kødets indre fibre og dermed fjerne dets karakter af fersk kød. Der undersøges for Salmonella i kød af fjerkræ, okse og svin i såvel dansk og udenlandsk kød.

Mikrobiologiforordningen¹ indeholder bestemmelser om, at tilberedt kød ikke må indeholde Salmonella.

Projektet skal bruges som kontrol og kortlægning af, om virksomhederne overholder salmonellakriterierne for tilberedt kød.

METODE OG RESULTATER

Metode

Prøverne blev udtaget i perioden april til november 2007 i en gros- og detailvirksomheder, der selv producerer eller detailpakker tilberedt kød. Der blev udtaget i 516 prøver, hvoraf 294 prøver var fra EU - eller 3. lande og 222 prøver var dansk produceret kød. Fordelingen af prøver på dyrearter og dansk/udenlandsk kød fremgår af tabel 1. Fordelingen af prøver mellem en gros og detail fremgår af tabel 2.

¹ Kommissionens forordning (EF) nr. 2073/2005 af 15. november 2005 om mikrobiologiske kriterier for fødevarer.

Dyreart	Udland	Danmark	I alt
Svin	10	175	185
Okse	36	37	73
Fjerkræ	214 ²	44	258
I alt	260	256	516

Tabel 1

Branchegruppe	Udland	Danmark	I alt
Detail	65	207	272
En gros	65	49	114
I alt	130	256	386

Tabel 2

Herudover er der i alt 130 prøver, der er uspecificerede mht. branchegruppe (130 prøver kyllingekød af udenlandsk oprindelse). Disse prøver er derfor ikke medtaget i tabel 2.

Resultater

Der blev påvist Salmonella i et parti dansk svinekød produceret i detaileddet. Herudover blev der påvist Salmonella i to partier udenlandsk kød (marineret kylling og marineret kyllingespyd). Kyllingekødet blev produceret i detaileddet. De øvrige partier opfyldte bestemmelserne i Mikrobiologiforordningen.

KONKLUSION

Konklusion

I projektet fandt man tre positive prøver ud af 516 undersøgte prøver. To af disse positive prøver var udenlandsk kød og en positiv prøve fra danskproduceret kød.

Projektleder: Annette Perge FVST, tlf. 72 27 65 92 (ape@fvst.dk).

Kontaktperson: Jens Kirk Andersen, DFVF ().

Sikkerhed, sundhed og vækst fra jord til bord

² Tallet inkluderer 130 prøver, der ikke er specificeret i forhold til branchekode samt 6 prøver, hvor varearten er ukendt men, hvor der er tale om kyllingekød i tern/ strimler.