



CENTRALT KOORDINEREDE LABORATORIEPROJEKTER

Rapport om kontrol af pistacienødder og –kerner for Salmonella

Projekt J.nr. 2009-20-64-00003

BAGGRUND OG FORMÅL

Dette CKL Projekt har til formål at undersøge, om der er et generelt problem med forekomst af Salmonella i pistacienødder og –kerner, som markedsføres i Danmark. Baggrunden for projektet er, at der er konstateret forekomst af Salmonella i både amerikanske og iranske pistacienødder.

Fødevarerforordningen¹ samt Fødevarestyrelsens vejledning om patogene mikroorganismer i fødevarer² indeholder bestemmelser om, at fødevarer ikke må markedsføres, hvis de er farlige.

Undersøgelserne skal bruges som kontrol af, om virksomhederne overholder kriterierne for markedsføring af pistacienødder og -kerner.

METODE OG RESULTATER

Metode

I perioden august til december 2009 blev der udtaget prøver fra et bredt udsnit af pistacienødder og –kerner på det danske marked således, at de lande, der producerer nødderne, er repræsenteret i undersøgelsen. Der blev udtaget 5 prøver fra hvert parti. For hver prøve blev der udtaget 200 g nødder/kerner. Prøveudtagningen var akkrediteret.

Der blev i alt udtaget 85 prøver fra 17 partier, fordelt på 80 prøver med hele nødder (skaller) og 5 prøver med kerner (afskallede). Prøverne blev udtaget i 1. omsætningsled i en gros (60 prøver) og detailed (25 prøver), dvs. hos importører eller virksomheder, der modtager varerne direkte fra et andet EU land. Der er ikke udtaget prøver af produkter, hvor pistacienødder indgår, såsom kager og chokolade.

Resultater

Der er ikke påvist Salmonella i de undersøgte prøver.

¹ Kommissionens forordning (EF) nr. 178/2002 af 28. januar 2002 om generelle principper og krav i fødevarerlovgivningen, om oprettelse af Den Europæiske Fødevaresikkerhedsautoritet og om procedurer vedrørende fødevarerikkerhed. Fødevarestyrelsens vejledning om patogene mikroorganismer i fødevarer (Patogenvejledningen).

² Fødevarestyrelsens vejledning om patogene mikroorganismer i fødevarer (Patogenvejledningen).

KONKLUSION

De udførte undersøgelser indikerer ikke noget akut problem i forhold til forekomst af Salmonella i pistacienødder og –kerner samt virksomhedernes egenkontrol på dette område.

Projektleder og kontaktpersoner

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

Tenna Jensen, 4. kontor, tlf. 72 27 66 16 (teje@fvst.dk)

Erik Dahm, mikrobiologisk laboratoium, Aarhus, tlf. 72 27 54 72 (erda@fvst)

Sikkerhed, sundhed og vækst fra jord til bord