



Rapport om  
Kontrol i 2009 for salmonella og campylobacter i  
dansk produceret og importeret fersk kød

Marts 2010

## Indholdsfortegnelse

1. Indledning .....	3
2. Case-by-case kontrollen .....	3
3. Virksomhedernes ansvar .....	3
4. Reglerne .....	3
5. Risikovurdering og risikohåndtering .....	4
6. Prøveomfang .....	4
7. Metoder .....	4
8. Resultater for 2009 .....	5
8.1 Fjerkrækød – dansk og importeret .....	5
8.2 Svinekød – dansk og importeret .....	6
8.3 Oksekød – dansk og importeret .....	7
9. Udviklingen fra 2007 til 2009 .....	7
9.1 Campylobacter i dansk og importeret kød .....	7
9.2 Salmonella i dansk og importeret kød .....	8
9.3 Dansk kød .....	8
9.4 Importeret kød .....	8
10. Flere tal på <a href="http://www.fvst.dk">www.fvst.dk</a> .....	9
11. Afsluttende .....	9

## 1. Indledning

Denne rapport beskriver Fødevarestyrelsens "case-by-case" kontrol i 2009 og ligger i forlængelse af rapportererne for 2007 og 2008.

## 2. Case-by-case kontrollen

Case-by-case kontrollen er et led i en styrket indsats mod salmonella og campylobacter i danske og importerede fødevarer, og den omfatter stikprøvekontrol af både dansk og importeret kød. På den måde er kontrollen tilrettelagt, så den ikke er diskriminerende overfor det importerede kød.

Fødevareregionerne tager prøver af både okse-, svine- og fjerkrækød (hønse- og kyllingekød, samt kalkunkød). I projektet indgår også tilberedt fjerkrækød, som er fersk kød, der er saltmarineret.

Svinekød og oksekød bliver undersøgt for salmonella, og fjerkrækød bliver undersøgt for både salmonella og campylobacter.

Læs mere om case-by-case kontrollen på Fødevarestyrelsens hjemmeside [www.fvst.dk](http://www.fvst.dk).

## 3. Virksomhedernes ansvar

Det er importørerne og producenterne, der har ansvaret for fødevarerens sikkerhed, men det er Fødevarestyrelsens ansvar at kontrollere, at reglerne bliver overholdt – blandt andet via stikprøvekontrol.

Case-by-case kontrollen er en stikprøvekontrol og ikke en 100 % kontrol. Et meget vigtigt element i kontrollen er at påvirke de virksomheder, der markedsfører kød, til at stille krav til de virksomheder, de modtager kødet fra.

## 4. Reglerne

Regelgrundlaget for case-by-case kontrollen er EU Fødevarerforordningens artikel 14.

Ifølge EU Fødevarerforordningens artikel 14 stk. 1 må fødevarer ikke markedsføres, hvis de er farlige. Efter stk. 8 i samme artikel kan en medlemsstat foretage en konkret vurdering af, om et fødevarerparti må anses for farligt og forbyde markedsføring af partiet.

Det er ikke ulovligt, at fersk kød indeholder salmonella og campylobacter, og case-by-case er lagt an på at afvise de partier, som kan være sundhedsskadelige for forbrugeren. Dog må danske slagtekyllinger ikke indeholde salmonella.

## 5. Risikovurdering og risikohåndtering

Case-by-case kontrollen bygger på en individuel *videnskabelig risikovurdering*. Når en fødevareregion i case-by-case kontrollen finder salmonella eller campylobacter i et parti kød, foretager Fødevareinstituttet ved Danmarks Tekniske Universitet en konkret videnskabelig risikovurdering af hvert parti fødevarer, hvor der er påvist salmonella og/eller campylobacter.

Risikovurderingen beregner risikoen for, at forbrugerne kan blive syge af at spise kød fra det pågældende parti.

Virksomhederne bliver ikke påbudt at holde fødevarerne tilbage mens de bliver analyseret og risikovurderet. Men en del vælger frivilligt at sætte partiet på hold indtil resultatet forligger.

Fødevareregionen tager derefter over med *risikohåndteringen*. Fødevareregionen skal på baggrund af risikovurderingen i hvert enkelt tilfælde afgøre, om partiet må anses for at være farligt efter fødevarereforordningens artikel 14 og derfor ikke må omsættes.

Hvis fødevareregionen vurderer, at et parti fødevarer er 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. Hvis produktet er importeret eller eksporteret, bliver der sendt en Rapid Alert til EU Kommissionen, som så sørger for, at det eller de pågældende lande bliver orienteret.

Når et parti fødevarer er vurderet farligt, er det virksomhedernes ansvar at trække varerne tilbage fra markedet/butikkerne. Dette skal ske i samarbejde med fødevareregionerne.

## 6. Prøveomfang

I 2009 blev der udtaget 1504 partier importeret kød – fordelt på henholdsvis 1078 partier fjerkræ, 301 partier svinekød og 125 partier oksekød. Der blev udtaget 730 partier dansk kød – fordelt på 300 partier fjerkrækød, 304 partier svinekød og 126 partier oksekød.

Der bliver taget flest prøver af importeret fjerkrækød. Fødevarestyrelsens erfaringer fra 2007 og 2008 viser nemlig, at det især er importeret fjerkrækød, som indeholder salmonella og campylobacter. Desuden er hovedparten af de partier, der bliver vurderet farlige, importeret fjerkrækød, og fjerkrækødet bidrager mest til antallet af syge. 300 partier dansk fjerkræ bliver undersøgt for campylobacter, mens kun 100 partier bliver undersøgt for salmonella. Det skyldes at vi har nultolerance for salmonella i dansk kyllingekød.

## 7. Metoder

Prøverne bliver undersøgt kvalitativt for salmonella og kvantitativt for campylobacter.

Fund af salmonella bliver type- og resistensbestemt.

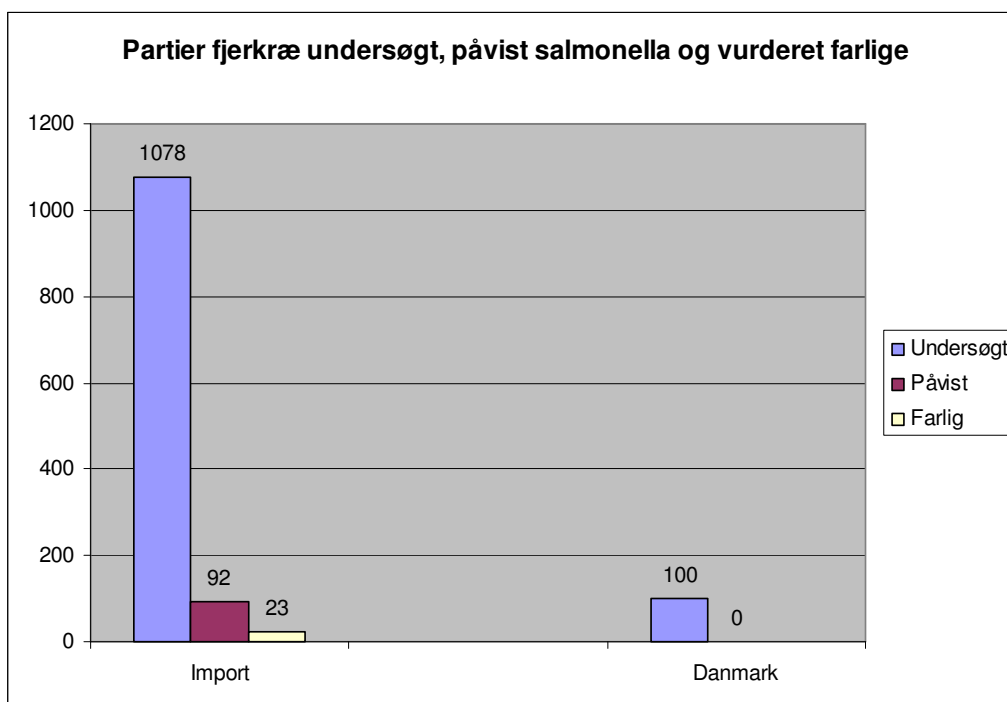
## 8. Resultater for 2009

### 8.1 Fjerkrækød – dansk og importeret

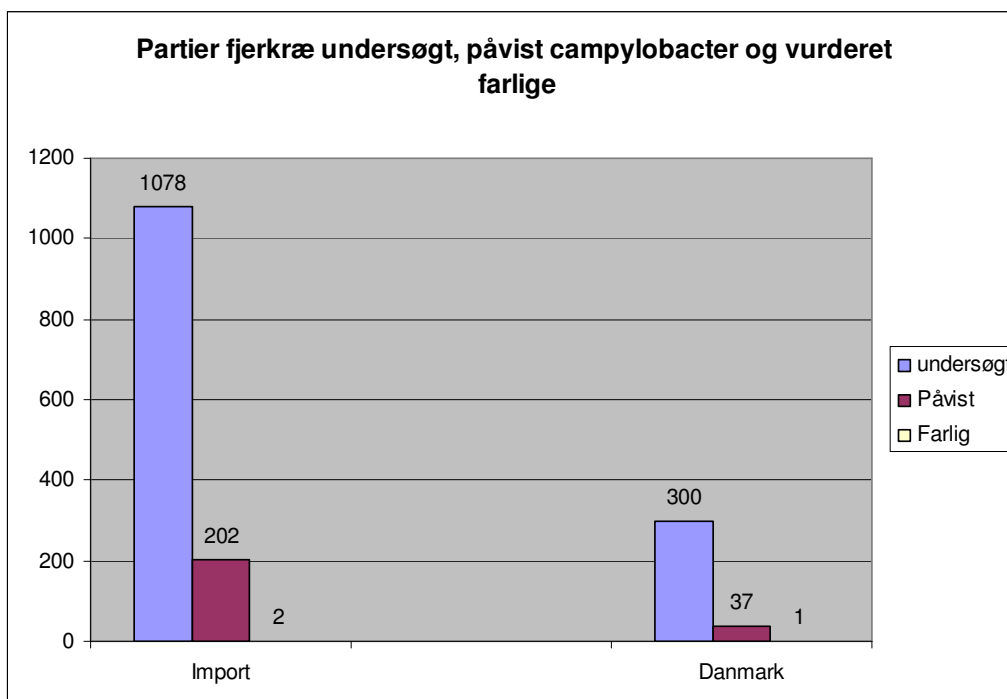
I dansk fjerkrækød blev der påvist salmonella i 0 (0 %) partier (se figur 1) og campylobacter i 37 (12,3 %) partier (se figur 2). 1 (0,3 %) parti dansk fjerkræ blev vurderet farligt på grund af indhold af campylobacter.

I importeret fjerkrækød blev der påvist salmonella i 92 (8,5 %) partier og campylobacter i 202 (18,7 %) partier. 23 (2,1 %) partier af importeret fjerkrækød blev vurderet farlige på grund af salmonella. 2 (0,2 %) partier af importeret fjerkrækød blev vurderet farlige på grund af campylobacter.

Figur 1



Figur 2

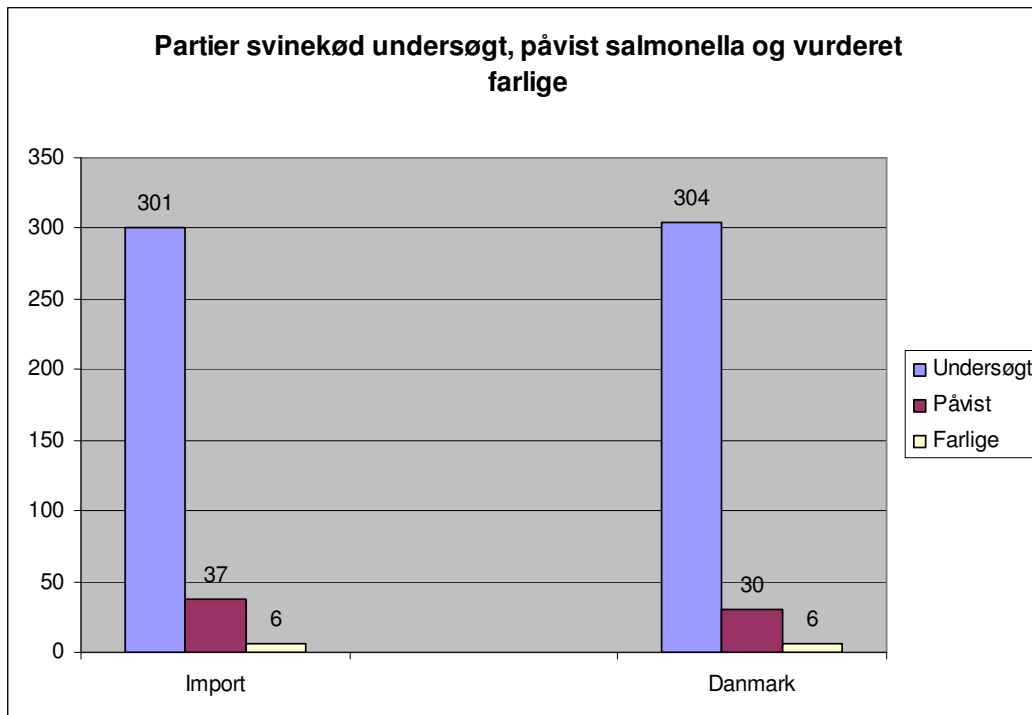


## 8.2 Svinekød – dansk og importeret

I *dansk svinekød* blev der påvist salmonella i 30 (9,9 %) partier, og 6 (2 %) partier blev vurderet farlige på grund af indhold af salmonella. Se *figur 3*.

I *importeret svinekød* blev der påvist salmonella i 37 (12,3 %) partier, og 6 (2 %) partier blev vurderet farlige på grund af salmonella.

Figur 3

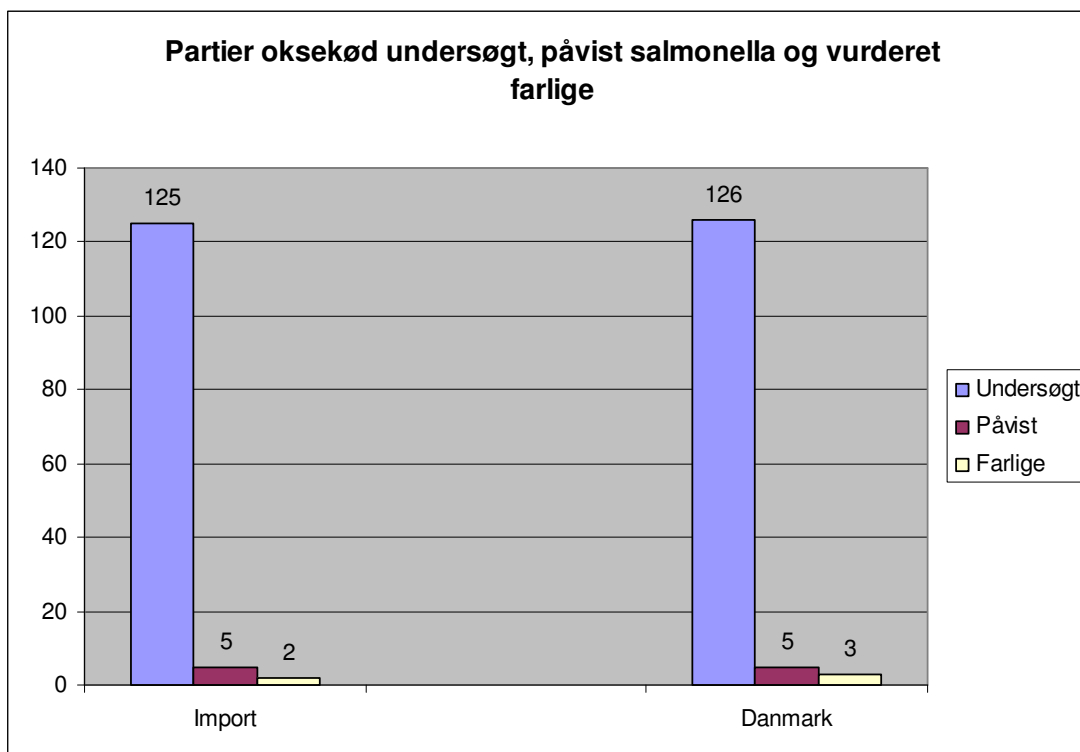


### 8.3 Oksekød – dansk og importeret

I dansk oksekød blev der påvist salmonella i 5 (4 %) partier, og 3 (2,4 %) partier blev vurderet farlige på grund af salmonella. Se figur 4.

I importeret oksekød blev der påvist salmonella i 5 (4 %), og 2 (1,6 %) partier blev vurderet farlige på grund af salmonella.

Figur 4



Der er nedlagt forbud mod markedsføring i de tilfælde, hvor et parti er vurderet farligt, og hvis kød er sendt på markedet, er det blevet påbudt trukket tilbage.

## 9. Udviklingen fra 2007 til 2009

### 9.1 Campylobacter i dansk og importeret kød

År	Procent positive partier importeret kød (afviste partier)	Procent positive partier dansk kød (afviste partier)
<b>Fjerkrækød</b>		
2007	27,7 % (4,5 %)	15,1 % (0,8 %)
2008	20,2 % (1,4 %)	13 % (0,6 %)
2009	18,7 % (0,2 %)	12,3 (0,3 %)

## 9.2 Salmonella i dansk og importeret kød

År	Procent positive partier importeret kød (afviste partier)	Procent positive partier dansk kød (afviste partier)
<b>Fjerkrækød</b>		
2007	14,5% (5,1%)	1,6% (0%)
2008	15% (5,5%)	0,3% (0%)
2009	8,5% (2,1%)	0%
<b>Svinekød</b>		
2007	13,1% (3,7%)	11,3% (3,7%)
2008	10,4% (2,9%)	11,9% (3,9%)
2009	12,3% (2%)	9,9% (2%)
<b>Oksekød</b>		
2007	3,6% (2,4%)	2,9% (2,9%)
2008	2,2% (2,2%)	2,6% (2,6%)
2009	4% (1,6%)	4% (2,4%)

## 9.3 Dansk kød

Som det fremgår af tabellen i afsnit 9.2, er der i 2009 ikke fundet salmonella i de undersøgte danske partier fjerkrækød. Der har heller ikke hverken i 2007 eller i 2008 været afvist partier.

For svinekød og oksekød har der ikke været betydelige udsving i perioden fra 2007 til 2009. I 2009 er 2 % af de danske partier svinekød blevet afvist og 2,4 % af det danske oksekød.

Af tabellen i afsnit 9.1 kan man se, at antallet af danske partier fjerkrækød, hvor der bliver påvist campylobacter, er faldende. Antallet af partier, der bliver vurderet farlige, ligger på et lavt niveau over de tre år.

## 9.4 Importeret kød

I importeret fjerkrækød er der fra 2007 til 2009 sket et fald i antallet af partier med salmonella fra 14,5 % til 8,5 %. Samtidig er der et fald fra 5,1 % til 2,1 % i antal partier, der er vurderet farlige. Der ikke er sket væsentlige ændringer i det importerede okse- og svinekød.

Der er et markant fald fra 27,7 % til 18,7 % i antal partier importeret fjerkrækød, som indeholder campylobacter. Der er også for campylobacter et markant fald fra 4,5 % til 0,2 % i antallet af partier, som bliver vurderet farlige.



En del af det svinekød, som bliver indført til Danmark fra andre EU-lande, stammer fra danske svin. Svinene bliver sendt til slagtning og opskæring i et andet EU-land og kommer derefter retur til Danmark. Prøver fra dette kød kan have indflydelse på resultaterne for det importerede svinekød.

## 10. Flere tal på [www.fvst.dk](http://www.fvst.dk)

Fødevarestyrelsen offentliggør løbende resultaterne af case-by-case kontrollen. På Fødevarestyrelsens hjemmeside kan man for de enkelte måneder se i hvor mange af de testede partier, der er fundet salmonella eller campylobacter, og om partierne er af dansk eller udenlandsk oprindelse. Der er oplysninger for salmonella i svinekød, fjerkrækød og oksekød, samt for campylobacter i fjerkrækød. Det er også opgjort hvilke lande, de undersøgte partier kød kommer fra, og om de er vurderet farlige.

Som importør kan man også holde sig ajour med Fødevarestyrelsens liste over virksomheder, der har leveret partier af fødevarer med så meget salmonella eller campylobacter, at de er vurderet sundhedsfarlige, og derfor er trukket tilbage fra markedet. Virksomhederne på listen er underlagt ekstra kontrol. Se listen på Fødevarestyrelsens hjemmeside.

## 11. Afsluttende

Case-by-case kontrollen er meget omfattende og har betydet, at Fødevarestyrelsen i 2009 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.

Derudover vurderer Fødevarestyrelsen, at case-by-case kontrollen har en præventiv effekt overfor virksomhederne, så de for eksempel køber produkter hos leverandører, der ikke har haft partier, der er vurderet farlige. Der er set en betydelig forbedring af det importerede fjerkrækød fra Case by case projektet startede og til 2009. Samlet set vurderes Case by case projektet at have medvirket til at sikre en højere fødevarsikkerhed i Danmark.

Sammenfattende viser case-by-case kontrollen for 2009 blandt andet, at forekomsten af salmonella og campylobacter er højere i det importerede fjerkrækød end i det danske. I svinekød er niveauet af salmonella højere i det importerede kød end i tilsvarende danske produkter, men forskellen er ikke så markant. For oksekød ligger forekomsten af salmonella på samme niveau.

Case-by-case projektet fortsætter i 2010.