



Kampagner og projekter – slutrapport Forekomst af Salmonella i tørrede krydderier

Projekt J.nr. 2012-22-64-00400/00401

BAGGRUND OG FORMÅL

Projektets formål er, at undersøge om der er et generelt problem med Salmonella i tørrede krydderier, da der lejlighedsvis er fundet Salmonella i denne type produkter i tidligere projekter.

METODE OG RESULTATER

Metode

I perioden 1. maj til 1. december 2012 blev der udtaget prøver fra et bredt udsnit af tørrede krydderier fra såvel engros virksomheder som detailvirksomheder.

Der blev i alt udtaget 485 prøver fra 97 partier. Der er udtaget 5 prøver pr parti.

Resultater

8 prøver (1,7 % af 485 undersøgte) er fundet positive for salmonella.

De 8 prøver indeholdende salmonella er fordelt på 6 partier (6,2 % af de 97 undersøgte).

Der er påvist salmonella i prøver af Spidskommen (2 partier), Oregano, Peberkorn, Salvie og Mynte.

KONKLUSION

De udførte undersøgelser indikerer, at tørrede krydderier kan udgøre en risiko for så vidt angår salmonella. Fundene ligger på linje med tidligere undersøgelser udført såvel i Danmark som i udlandet.

Projektleder og kontaktpersoner

Tine Fallesen, tbf@fvst.dk, tlf. 7227 5841

Niels Iadefoged Nielsen, nln@fvst.dk, tlf. 7227 6846

Sikkerhed, sundhed og vækst fra jord til bord