

## KAMPAGNER OG PROJEKTER - SLUTRAPPORT

### Listeria monocytogenes, Salmonella, E. coli og Stafylokokker i spiseklare forarbejdede fiskevarer - Grønland J. nr.: 2009-20-64-00104

#### BAGGRUND OG FORMÅL

Projektet er en løbende fortsættelse af et tidligere projekt fra 2008.

Fødevarestyrelsen skal foretage kontrol af den egenkontrol, som virksomheder udfører. Projektets formål var at efterprøve den mikrobiologiske egenkontrol af spiseklare, forarbejdede fiskevarer, som virksomhederne foretager på Grønland for Listeria monocytogenes, Salmonella, E. coli og koagulasepositive stafylokokker.

#### METODE OG RESULTATER

Rapporten omfatter prøver udtaget i perioden 1. januar – 31. december 2012.

Der blev udtaget partier á 5 enkeltprøver, som blev analyseret i henhold til kriterierne for spiseklare forarbejdede fiskevarer som anført i Mikrobiologiforordningen.

Der blev udtaget i alt 100 prøver svarende til 20 partier af kogte rejer uden skal fra Grønland. Tabel 1 lister fødevarerikkerhedskriterierne for Salmonella og L. monocytogenes samt proceshygiejnekriterierne for E. coli og koagulase positive stafylokokker for spiseklare forarbejdede fiskevarer.

Af tabel 2 fremgår antal undersøgte prøver og partier samt analyseresultater fordelt efter analyseparameter.

Analyseparameter	Prøver		Grænseværdi	
	n	c	m	M
Salmonella	5	0	Fravær i 25 g	
L. monocytogenes	5	0	100 cfu/g	
E. coli	5	2	1/g	10/g
Koagulasepositive stafylokokker	5	2	100 cfu/g	1000 cfu/g

**Tabel 1.** Grænseværdier for spiseklare forarbejdede fiskevarer.

Analyseparameter	Partier	Enkeltprøver
Salmonella	Påvist i 25 g	0
	Ikke-påvist i 25 g	100 (100 %)
L. monocytogenes	≤ 100 cfu/g	100 (100 %)
	> 100 cfu/g	0
E. coli	≤ 1/g	100 (100 %)
	> 1/g ≤ 10/g	0
	> 10/g	0
Koagulasepositive stafylokokker	≤ 100 cfu/g	100 (100 %)
	> 100 cfu/g ≤ 1000 cfu/g	0
	> 1000 cfu/g	0

**Tabel 2.** Analyseresultater fordelt efter parameter og angivet i antal partier og enkeltprøver. (.): procent.

Det ses af tabel 2, at alle de undersøgte prøver og partier overholdt fødevarerikkerhedskriterierne såvel som proceshygiejnekriterierne.

---

## KONKLUSION OG VURDERING

---

I 2012 overholdt alle undersøgte prøver og partier af spiseklare forarbejdede fiskevarer (kogte rejer uden skal) de mikrobiologiske kriterier for Salmonella, L. monocytogenes, E. coli og koagulase positive stafylokokker. Dette svarer til resultater fundet i årene 2008-2011.

Projektleder: Charlotte Sporon-Fiedler ([csf@fvst.dk](mailto:csf@fvst.dk))

Kontaktperson (laboratoriet): Erik Dahm ([erda@fvst.dk](mailto:erda@fvst.dk))

*Sikkerhed, sundhed og vækst fra jord til bord*