

KAMPAGNER OG PROJEKTER - SLUTRAPPORT

Delprojekt 5: Ægprodukter 2012-2013

J. nr.: 2011-20-64-00331

(under hovedprojekt 2011-20-64-00326, Offentlig kontrol af mikrobiologiske kriterier for produkter i en gros leddet)

BAGGRUND OG FORMÅL

Formålet med dette projekt er – i henhold til artikel 1 i Kommissionens forordning (EF) Nr. 2073/2005 af 15. november 2005 om mikrobiologiske kriterier for fødevarer - at verificere at ægprodukter produceret i engrosvirksomheder i Danmark overholder de mikrobiologiske kriterier for forekomst af Salmonella, Listeria monocytogenes og enterobacteriaceae som fastsat i forordningens bilag I.

METODE OG RESULTATER

Rapporten omfatter prøver udtaget i perioden 1. januar 2012 – 31. december 2013. Resultaterne er samlet for 2012 og 2013 for at opnå en større sikkerhed på vurdering af resultaterne.

Der er udtaget 5 prøver pr. parti og prøverne er analyseret i henhold til kriterierne for Salmonella, Listeria monocytogenes og Enterobacteriaceae som anført i Mikrobiologiforordningen.

Der er udtaget i alt 40 prøver svarende til i alt 8 partier af ægprodukter produceret i en gros leddet.

Af tabel 1 fremgår antal undersøgte prøver fordelt efter metode og analyseparameter.

De mikrobiologiske kriterier for de pågældende æg-produktyper i dette projekt fremgår af tabel 2.

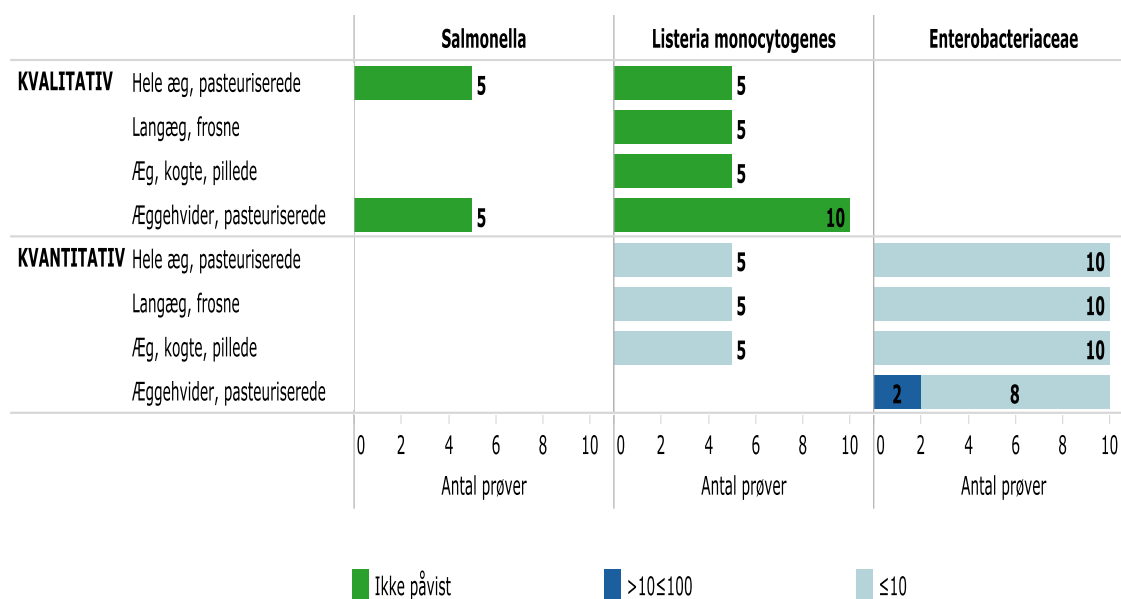
Parameter	KVALITATIV	KVANTITATIV	Total
Enterobacteriaceae		40	40
Listeria monocytogenes	25	15	40
Salmonella	10		10
Total	35	55	90

Tabel 1. Oversigt over antal prøver analyseret efter metode og parameter.

Produkttype	Enterobacteriaceae		Salmonella		L. monocytogenes	
	m	M	m	M	m	M
Æg, kogte pillede	10	100	Fravær i 25 g ¹		100 cfu/g eller fravær i 25 g	
Langæg, frosne	10	100	Fravær i 25 g ¹		100 cfu/g eller fravær i 25 g	
Æg, pasteuriserede	10	100	Fravær i 25 g ¹		100 cfu/g eller fravær i 25 g	
Æggehvinder, pasteuriserede	10	100	Fravær i 25 g ¹		100 cfu/g eller fravær i 25 g	

Tabel 2. Mikrobiologiske kriterier for æg produkter i nærværende projekt. *m: nedre grænseværdi, M: øvre grænseværdi. 1: Ingen kriterier såfremt fremstillingsprocessen eliminerer risiko for salmonella.*

Figur 1 viser analyseresultater for alle de undersøgte prøver fordelt på produkttype og analyseparameter.



Figur 3. Oversigt over forekomst af Salmonella, L. monocytogenes og Enterobacteriaceae fordelt på produkttype.

Alle de undersøgte partier overholdt de mikrobiologiske kriterier.

I et enkelt parti pasteuriserede æggehvider blev der i 2 prøver fundet et indhold af Enterobacteriaceae på 20 cfu/g.

I henhold til Mikrobiologiforordningen kan et parti klassificeres som "tilfredsstillende", "acceptabel" eller "utilfredsstillende" afhængig af de mikrobiologiske analyseresultater. Det pågældende parti æggehvider er acceptabelt, idet højst 2 ud af 5 prøver må have et indhold mellem den nedre (m) og øvre (M) grænseværdi.

KONKLUSION OG VURDERING

I alt blev der i perioden 2012-2013 udtaget 40 prøver svarende til 8 partier af ægprodukter i en gros leddet.

Alle partier opfyldte de mikrobiologiske kriterier fastsat i lovgivningen.

Kontaktpersoner: Stine Thielke stith@fvst.dk og Annette Perge ape@fvst.dk

Sikkerhed, sundhed og vækst fra jord til bord