

KAMPAGNER OG PROJEKTER - SLUTRAPPORT

Delprojekt 8: *Listeria monocytogenes* i øvrige spiseklare produkter 2012-2013

J. nr.: 2011-20-64-00334

(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 spiseklare produkter, der ikke er omfattet af andre delprojekter, produceret i engrosvirksomheder i Danmark overholder de mikrobiologiske kriterier for forekomst af *Listeria monocytogenes* 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 *L. monocytogenes* som anført i Mikrobiologiforordningen.

Der er udtaget i alt 569 prøver svarende til 113 partier og 4 enkeltprøver af øvrige spiseklare produkter produceret i en gros leddet.

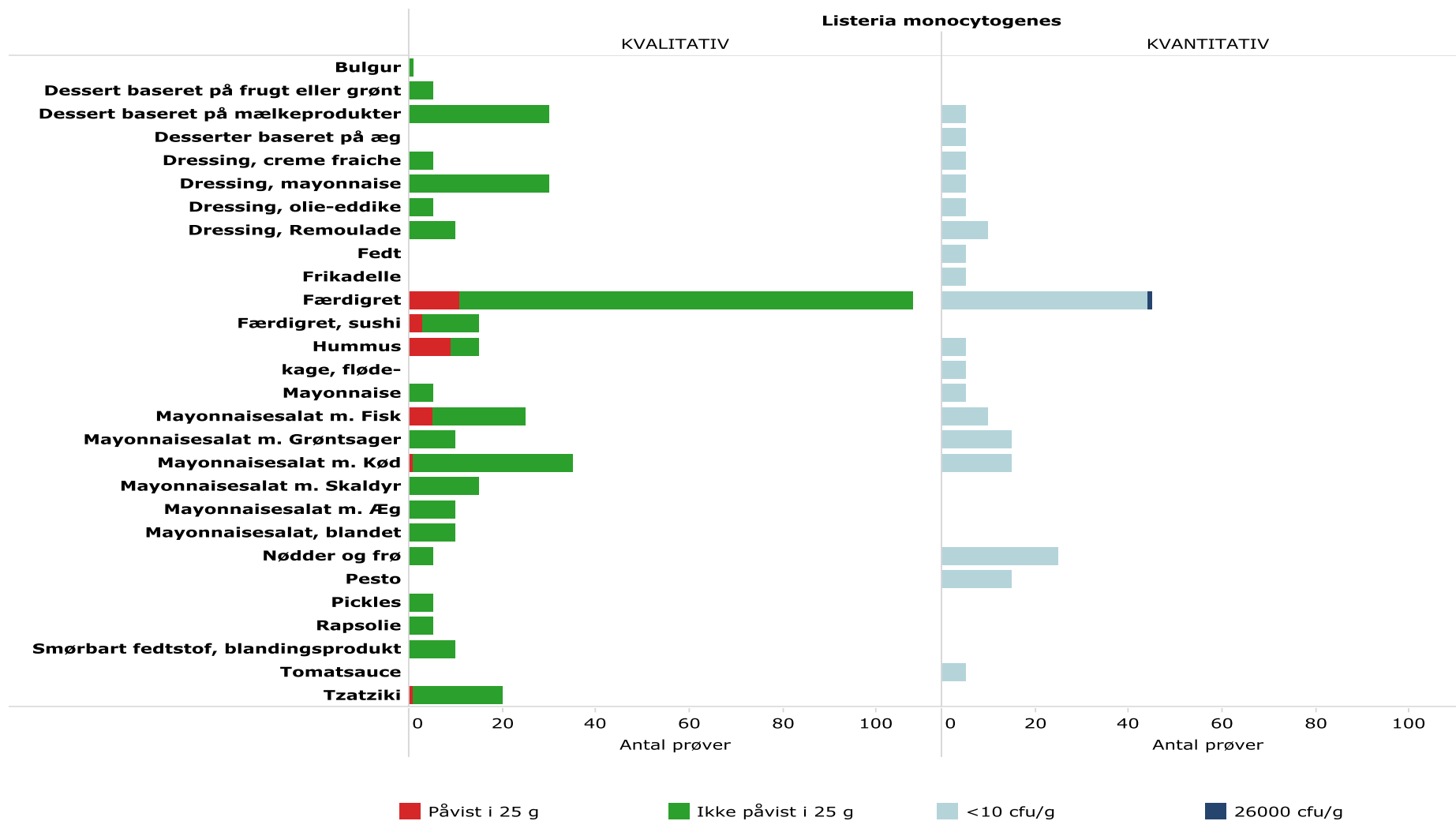
Fødevarerikkerhedskriteriet for *L. monocytogenes* i spiseklare produkter er fastsat til fravær i 25 g for produkter, hvor *L. monocytogenes* kan vokse, og til et indhold ≤ 100 cfu/g for produkter, der er stabiliseret imod vækst, eller hvor *L. monocytogenes* ikke vokser til over 100 cfu/g indenfor holdbarhedsperioden.

Af figur 1 fremgår analyseresultaterne fordelt på produkttype.

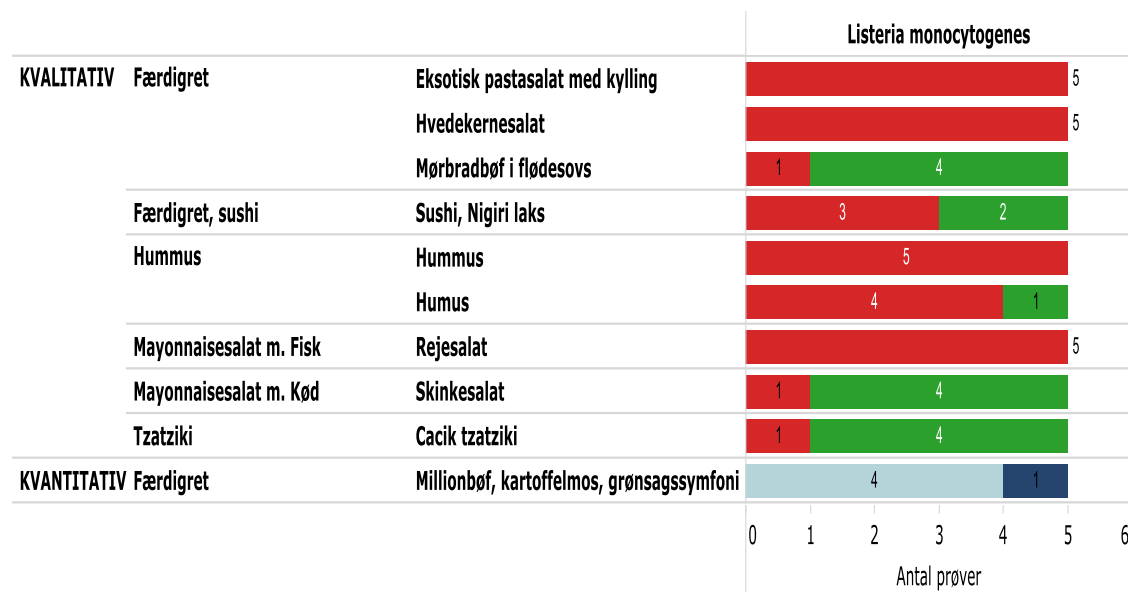
L. monocytogenes blev påvist i 9 partier indenfor produkttyperne færdigretter (herunder sushi), hummus, mayonnaisesalater samt tzatziki. Derudover blev der fundet et indhold på 26.000 cfu/g i 1 parti af en færdigret bestående af millionbøf med kartoffelmos og grøntsager.

I tabel 1 fremgår antal prøver i de enkelte partier, hvor *L. monocytogenes* blev påvist. Heraf ses den højeste forekomst i færdigretter med 50 % af de positive partier og 30 % af de positive prøver, fulgt af hummus med 20 % af de positive partier og 18 % af de positive prøver, næst efterfulgt af mayonnaisesalater også med 20 % af de positive partier men med 12 % af de positive prøver.

Samlet overskrider 31 prøver fordelt på 10 partier fødevarerikkerhedskriteriet for *L. monocytogenes* svarende til knap 5,4 % af alle prøverne og knap 8,8 % af alle de undersøgte partier.



Figur 1. Analyseresultater på prøveniveau fordelt på produkttype.



■ Påvist i 25 g
 ■ Ikke påvist i 25 g
 ■ <10 cfu/g
 ■ 26000 cfu/g

Figur 2. Antal prøver i de enkelte partier fundet positive for L. monocytogenes forekomst.

KONKLUSION OG VURDERING

I alt 569 prøver fordelt på 113 partier og 4 enkeltprøver af øvrige spiseklare fødevarer blev i perioden 2012-2013 udtaget i en gros leddet til undersøgelse for forekomst af L. monocytogenes.

De undersøgte fødevarer omfatter andre spiseklare fødevarer end hakket kød, tilberedt kød, kødprodukter, mælk og mælkeprodukter, fisk og fiskeprodukter, samt frugt og grønt.

Samlet blev der fundet 10 partier positive for L. monocytogenes svarende til ca. 8,8 % af de undersøgte partier. Heraf var 5 af partierne diverse færdigretter, 2 partier hummus, 2 partier af mayonnaisesalater samt 1 parti tzatziki. Det vides dog ikke, om produkterne understøtter vækst af L. monocytogenes eller har en holdbarhed på over 5 dage.

Projektet viser, at der er varierende forekomst af L. monocytogenes i øvrige spiseklare produkter særligt forskellige former for færdigretter, hvilket kan skyldes rekontaminering efter varmebehandling.

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

Sikkerhed, sundhed og vækst fra jord til bord