

KAMPAGNER OG PROJEKTER – SLUTRAPPORT

Delprojekt 7: Frugt og grønt 2012-2013

J. nr.: 2011-20-64-00333

(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 spiseklar frugt og grønt produceret i engrosvirksomheder i Danmark overholder de mikrobiologiske kriterier for forekomst af Salmonella, Listeria monocytogenes og E. coli 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, L. monocytogenes og E. coli som anført i Mikrobiologiforordningen.

Der er udtaget i alt 160 prøver svarende til 32 partier af snittet frugt og grønt, spirer samt upasteuriseret juice produceret i en gros leddet.

Fødevarerikkerhedskriterierne og proceshygiejnekriterierne for prøver udtaget i dette projekt fremgår af tabel 1.

Et parti klassificeres som **tilfredsstillende**, når alle 5 prøver viser indhold under eller lig den nedre grænseværdi (m), som **acceptabelt** hvis højst 2 af prøverne i partiet indeholder mellem m og den øvre grænseværdi (M), og endeligt som **utilfredsstillende** hvis flere end 2 prøver i partiet indeholder mellem m og M eller hvis en eller flere prøver overstiger M.

	E. coli		Salmonella	Listeria monocytogenes
	m	M		
Upasteuriseret frugt- og grøntsagssaft	100	1000	Fravær i 25 g	Fravær i 25 g eller 100 cfu/g ^a
Snittet frugt og grønt	100	1000	Fravær i 25 g	
Spirer ^b	-	-	Fravær i 25 g	

Tabel 1. Grænseværdier for spiseklart frugt og grønt i henhold til Mikrobiologiforordningen. *a: Kriteriet 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. b: Alle spire produkterne i dette projekt er udtaget før de nye regler for indhold af E. coli i spirer trådte i kraft d. 1. juli 2013¹.*

Af tabel 2 fremgår antal analyserede prøver fordelt på analyseparameter og metode. Af figur 1 fremgår analyseresultaterne fordelt på parameter og produktkategori.

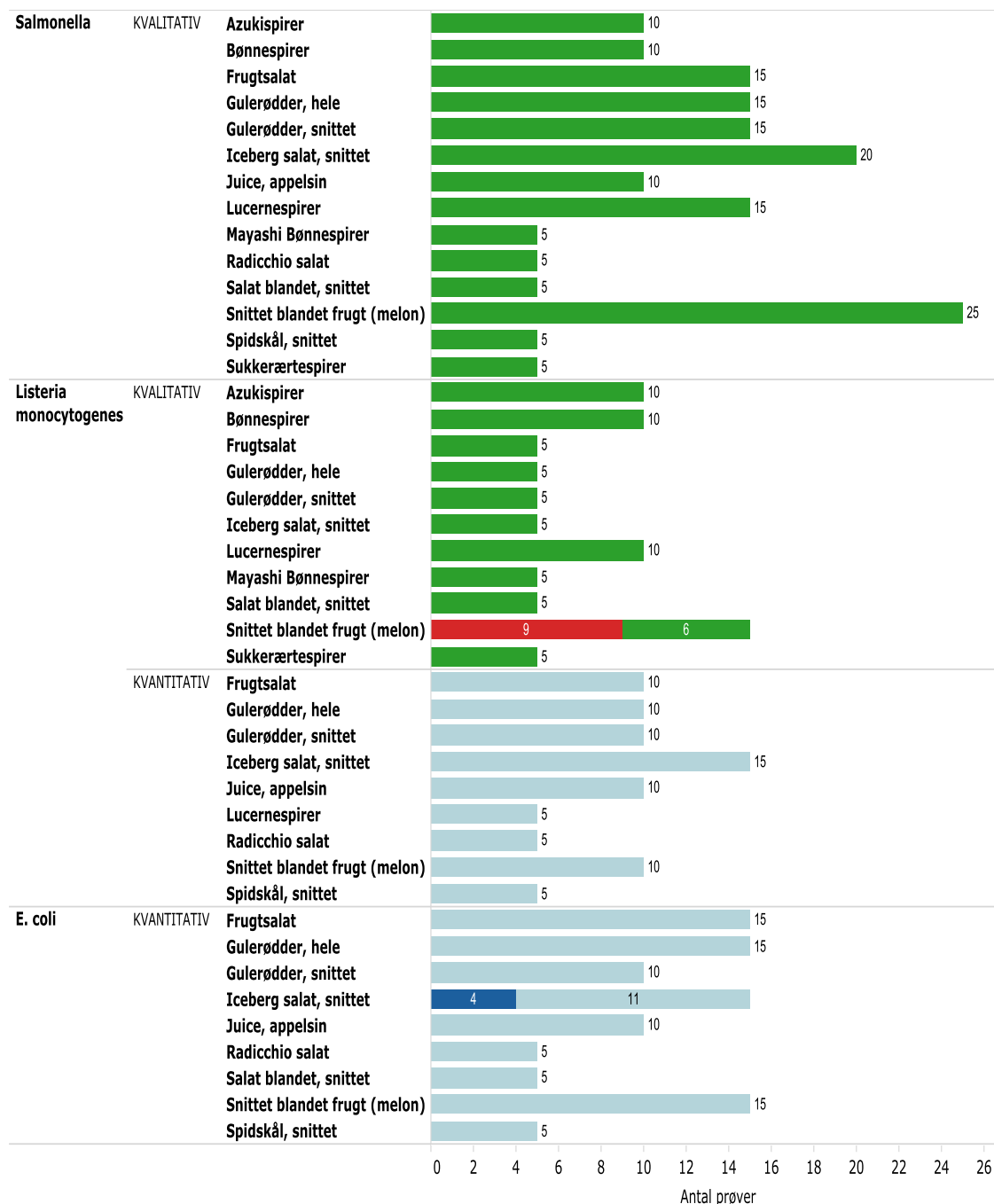
¹ Kommissionens forordning (EU) nr. 209/2013 af 11. marts 2013 om ændring af forordning (EF) nr. 2073/2005, for så vidt angår mikrobiologiske kriterier for spirer og regler for udtagning af prøver af fjerkræslagtekroppe og fersk fjerkrækød.

	Kvantitativ metode	Kvalitativ metode
E. coli	95	-
Listeria monocytogenes	80	80
Salmonella	-	160

Tabel 2. Oversigt over antal prøver analyseret efter metode og parameter.

Ingen af de undersøgte partier overskred proceshygiejnekræfteret for indhold af E. coli eller fødevarerikkerhedskriteriet for Salmonella.

Samlet overskred 2 partier af snittet melonblanding fødevarerikkerhedskriteriet for L. monocytogenes svarende til 6,25 % af alle de undersøgte partier.



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

Figur 1. Analyseresultater på prøveniveau fordelt efter parameter og produkttype.

KONKLUSION OG VURDERING

I alt 160 prøver svarende til 32 partier af spiseklart frugt og grønt, spirer samt upasteuriseret juice blev i perioden 2012-2013 udtaget i en gros leddet til undersøgelse for forekomst af Salmonella, L. monocytogenes og E. coli.

Projektet viser, at alle de undersøgte partier overholdt de mikrobiologiske kriterier for Salmonella og E. coli.

Samlet overskred 2 partier af snittet blandet melon kriteriet for L. monocytogenes svarende til 6,25 % af de undersøgte partier.

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

Sikkerhed, sundhed og vækst fra jord til bord