

KAMPAGNER OG PROJEKTER - SLUTRAPPORT

Delprojekt 3: Spiseklare kødprodukter 2012-2013

J. nr.: 2011-20-64-00329

(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, om kødprodukter produceret i engrosvirksomheder i Danmark overholder de mikrobiologiske kriterier for forekomst af Salmonella og Listeria monocytogenes som fastsat i forordningens bilag I.

Ved "kødprodukter" forstås forarbejdede produkter, der er fremkommet ved forarbejdning af kød eller ved yderligere forarbejdning af sådanne forarbejdede produkter, således at snitfladen viser, at produktet ikke længere har fersk køds egenskaber – jf. Europa Parlamentets og Rådets forordning (EF) Nr. 853/2004 af 29. april 2004 om særlige hygiejnebestemmelser for animalske fødevarer, bilag 1., pkt. 7.1.

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 Listeria monocytogenes og Salmonella som anført i Mikrobiologiforordningen.

Der er udtaget i alt 540 prøver svarende til 108 partier af spiseklare kødprodukter produceret i en gros leddet. Alle partier er produceret i Danmark.

Tabel 1 viser fordelingen af prøver efter produkttype og forekomst af L. monocytogenes og Salmonella.

Figur 1 viser den procentvise forekomst af L. monocytogenes og Salmonella efter produkttype.

Mikrobiologiforordningen fastsætter specifikke grænseværdier for tilladt indhold af L. monocytogenes samt Salmonella i en gruppe fødevarerprodukter, herunder spiseklare kødprodukter.

For Salmonella er grænseværdien i spiseklare kødprodukter (ikke-varmebehandlede) fastsat til fravær i 25 g.

Grænseværdierne for L. monocytogenes i spiseklare kødprodukter afhænger af, om L. monocytogenes kan vokse i produktet eller ej (stabiliseret imod vækst). For stabiliserede produkter er grænseværdien 100 cfu/g. For ikke stabiliserede produkter og for produkter, hvor virksomheden kan dokumentere, at L. monocytogenes ikke vokser til over 100 cfu/g ved udløb af holdbarhed, er grænsen fravær i 25 g. Fødevarerens virksomheder afgør, ud fra en vurdering af vækstmuligheder i produktet, hvilken kategori deres produkter skal indplacere i.

Produkttype	Listeria monocytogenes			Salmonella	Total
	≤10	Ikke påvist	Påvist	Ikke påvist	
Fermenteret pølse	25	13	2	5	45
Frikadeller	5				5
Hamburgerryg	15	20			35
Ikke varmebehandlet kødpålæg	30	54	6	10	100
Kalkunbryst	5	5			10
Kalverullesteg	5				5
Kebab		4	1		5
Krydderfedt	5				5
Kødpølse, diverse	15	15			30
Leverpostej	10	70			80
Medister	10	30			40
Oksebryst	5				5
Pølser	20	35			55
Roastbeef	5	5			10
Rullepølse	20	49	1		70
Skinke	25	19	1	5	50
Sylte	5				5
Unghanebryst		5			5
Total	205	324	11	20	560

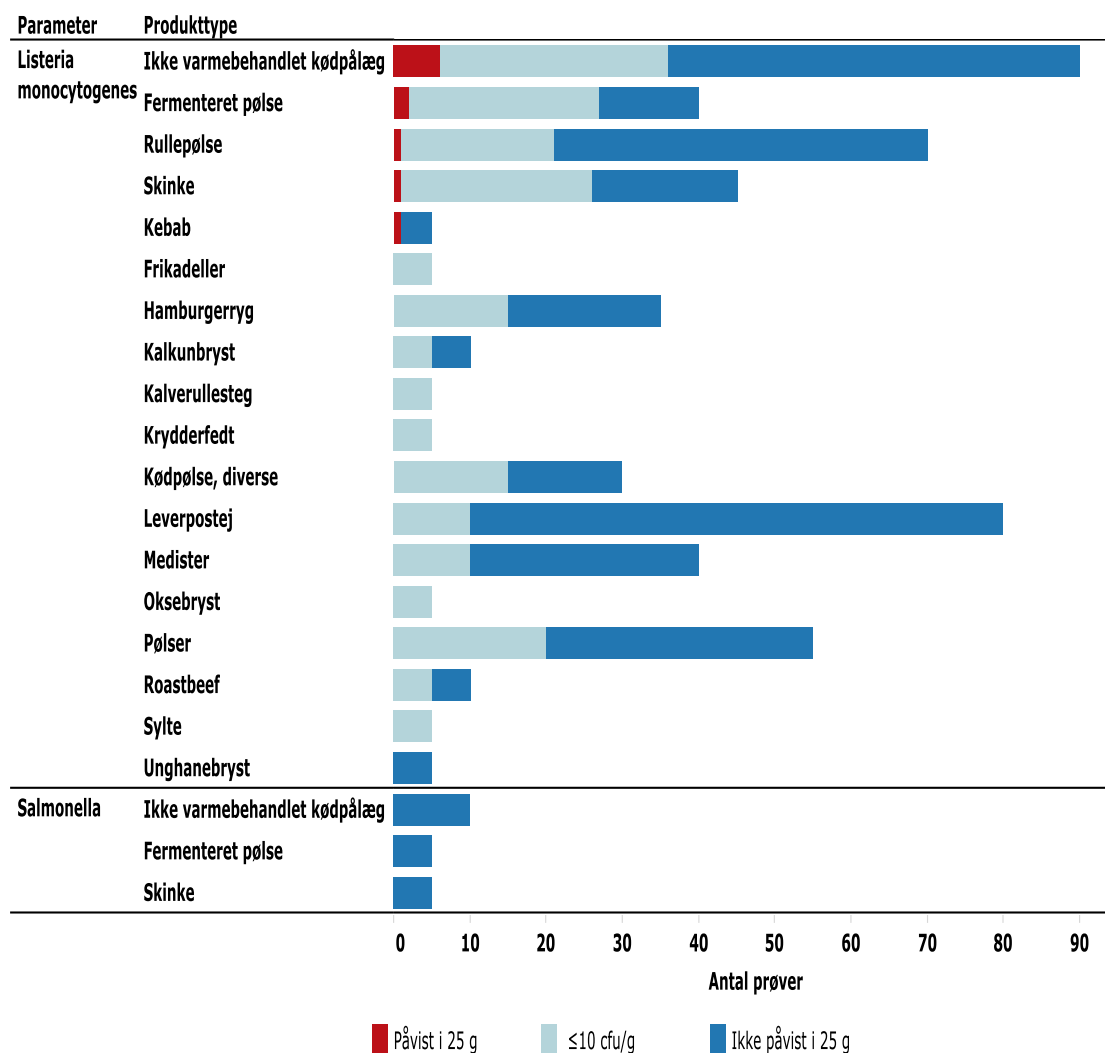
Tabel 1. Oversigt over udtagne prøver samt forekomst af *Listeria monocytogenes* og *Salmonella* på prøveniveau inddelt efter analysemetode og produkttype.

Der blev ikke påvist *Salmonella* i de 4 undersøgte partier.

11 prøver fordelt på 6 partier – henholdsvis 1 parti kebab, 1 parti skinke (club-skinke), 1 parti rullepølse, 2 partier røget filet (ikke varmebehandlet kødpålæg) og 1 parti oksespegepølse (fermenteret pølse) - blev fundet positive for forekomst af *L. monocytogenes*.

I prøverne fra partiet af oksespegepølse blev *L. monocytogenes* påvist i 25 g, men ved en kvantitativ undersøgelse blev der ikke påvist niveauer over detektionsgræsen på 10 cfu/g. Partiet overholdt derved fødevarer sikkerhedskriterierne for stabiliserede produkter eller produkter, hvor *L. monocytogenes* ikke vokser til over 100 cfu/g indenfor holdbarhedsperioden.

Samlet overskred knap 1,7 % af prøverne og ca. 4,6 % af partierne fødevarer sikkerhedskriteriet for forekomst af *L. monocytogenes*.



Figur 1. Diagram over forekomsten af Listeria monocytogenes og Salmonella i de undersøgte prøver.

KONKLUSION OG VURDERING

I alt 540 prøver fordelt på 108 partier af spiseklare kødprodukter blev udtaget i en gros leddet og undersøgt for Salmonella og Listeria monocytogenes i perioden 2012-2013. 5 partier, svarende til knap 1,7 % af de udtagne prøver og godt 4,6 % af de udtagne partier, overskred fødevarer sikkerhedskriteriet for L. monocytogenes. Partierne bestod af produkterne kebab, club skinke, rullepølse og røget filet.

Ingen af de i alt 4 undersøgte partier var positive for forekomst af salmonella.

Projektet viser, at L. monocytogenes kan forekomme i lavt niveau i spiseklare kødprodukter. Projektet viser, at kriterierne for L. monocytogenes og Salmonella i kødprodukter generelt er overholdt.

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

Sikkerhed, sundhed og vækst fra jord til bord