



KAMPAGNER OG PROJEKTER - SLUTRAPPORT

Salmonella i spiseklare ikke-varmebehandlede kødprodukter fremstillet i detail

J. nr.: 2015-28-61-00366

BAGGRUND OG FORMÅL

I mikrobiologiforordningen er der fastsat mikrobiologiske kriterier for en række specifikke fødevarer, bl.a. spiseklare ikke-varmebehandlede kødprodukter. Fødevarestyrelsen skal i relevant omfang kontrollere, at fødevarerens overholdelse af fødevarerlovgivningen herunder mikrobiologiforordningen.

Dette projekt omfatter kontrol af detailvirksomhedernes overholdelse af det mikrobiologiske kriterium for salmonella i spiseklare ikke-varmebehandlede kødprodukter.

METODE OG RESULTATER

Der blev gennemført prøveudtagning i maj 2013. Prøveudtagningen blev gennemført i 18 forskellige detailforretninger med egen produktion af spiseklare ikke-varmebehandlede kødprodukter.

Der blev udtaget 5 prøver fra hvert parti, som blev analyseret i henhold til kriterierne for spiseklare ikke-varmebehandlede kødprodukter. I alt blev der udtaget 150 prøver svarende til 30 partier af spiseklare ikke-varmebehandlede kødprodukter.

Af tabel 1 fremgår, at 35 af prøverne var fra saltede/røgede kødstykker (filet, mørbrad og skinke) og 115 af prøverne var fra fermenterede modnede pølser (forskellige typer af spegepølser og salami). Der blev ikke påvist salmonella i nogle af de undersøgte prøver.

Alle de undersøgte prøver af spiseklare ikke-varmebehandlede kødprodukter overholdt de mikrobiologiske kriterier for salmonella.

Tabel 1. Resultater med antal prøver og partier undersøgt for salmonella.

Spiseklare ikke-varmende kødprodukter	Antal prøver	Påvist/ikke påvist ^a
Saltede/røgede kødstykker	35	0/35
Fermenterede pølser	115	0/115
I alt	155	0/155

^a i 25 g prøvemateriale

KONKLUSION OG VURDERING

Alle de undersøgte partier overholdt det mikrobiologiske salmonellakriterium i lovgivningen.

Projektleder: Annette Perge

Sikkerhed, sundhed og vækst fra jord til bord