



KAMPAGNER OG PROJEKTER - SLUTRAPPORT

Salmonella og E.coli i kødprodukter beregnet til varmebehandling J. nr.: 2015-28-61-00367

BAGGRUND OG FORMÅL

Formålet med projektet er, at afdække forekomsten af salmonella og E. coli i røgede/og eller saltede kødprodukter beregnet til varmebehandling. Desuden ønskes det afdækket om opbevaring af røgvarer udenfor køl er fødevarer sikkerhedsmæssigt forsvarlig.

Der er ikke fastsat mikrobiologiske kriterier for kødprodukter beregnet til varmebehandling før indtagelse, og det er derfor relevant at afdække den mikrobiologiske kvalitet af disse produkter. Derimod er der fastsat mikrobiologiske kriterier for tilberedt kød og afgræsning mellem tilberedt og kødprodukter beregnet til at blive varmebehandlet før indtagelse kan være vanskelig. Beslutningen om, hvilken kategori et produkt indplaceres i, påhviler producenten.

METODE OG RESULTATER

Der blev gennemført prøveudtagning i januar – juni i 2013.

Fra hvert parti blev der udtaget 5 prøver, som blev analyseret for salmonella og E. coli. Ved prøveudtagning og vurdering er der anvendt de mikrobiologiske kriterier, der er fastsat for tilberedt kød beregnet til varmebehandling. Desuden blev vandaktiviteten og pH-værdien målt i partierne, da værdier af disse to parameter har stor betydning for bakteriernes evne til at overleve eller vokse i produktet.

I alt blev der udtaget 185 prøver svarende til 37 partier af røgede/og eller saltede kødprodukter beregnet til varmebehandling før indtagelse. 34 af partierne var saltede røgede produkter (bacon, hambrugerryg, skinke, mørbrad og spæk). De sidste tre partier var saltet, men ikke røgede produkter (svinebryst, hvidløgsgriller og kam).

Der blev udtaget prøver fra i alt 7 engrosvirksomheder og 17 detailvirksomheder. Alle produkterne var opbevaret på køl hos virksomhederne.

Af tabel 1 fremgår, at der ikke blev påvist salmonella i nogle af de undersøgte prøver. En enkelt prøve havde et indhold af E. coli på 10 cfu/g, mens de restende prøver var på < 10 cfu/g.

Af tabel 2 fremgår, at vandaktiviteten (A_w) var over 0,79 i alle partierne, og pH-værdierne lå i intervallet 5,0 – 6,1.

Tabel 1. Analyseresultater fordelt efter parameter og angivet i antal enkeltprøver.

Analyseparameter		Saltet, røget produkter	Saltet, ikke røget produkter
		Antal Enkeltprøver	
Salmonella	Ikke påvist i 10 g	170	15
	Påvist i 10 g	0	0
E. coli	< 10 cfu/g	169	15
	10 cfu/g	1	0

Tabel 2. pH-værdi og vandaktivitet i partierne.

Analyseparameter	Saltet, røget produkter (34 partier)	Saltet, ikke røget produkter (3 partier)
Vandaktivitet (aw)		
Min-værdi	0,79	0,95
Max-værdi	0,98	0,98
pH		
Min-værdi	5,0	5,6
Max-værdi	6,1	6,0

KONKLUSION OG VURDERING

Alle de undersøgte partier af kødprodukter beregnet til varmebehandling før indtagelse overholdt tilsvarende mikrobiologiske kriterier fastsat for tilberedt kød.

Projektet viser, at kødprodukter beregnet til varmebehandling før indtagelse har en tilfredsstillende mikrobiologiske kvalitet.

Da alle de undersøgte partier blev opbevaret på køl, har det ikke været muligt at afgøre, om opbevaring af produkter udenfor køl ville have været fødevarerikkerhedsmæssigt forsvarlig.

Projektleder: Annette Perge, FVST

Sikkerhed, sundhed og vækst fra jord til bord