



CENTRALT KOORDINEREDE LABORATORIEPROJEKTER SLUTRAPPORT

RAPPORT OM KONTROLPROJEKT FOR SALMONELLA-KONTROL AF FODER 2014

Sagsnummer: 2014-28-61-00148

BAGGRUND OG FORMÅL

Fødevarestyrelsen udfører kontrol af foder og fodervirksomheder for salmonella. Kontrollen af foder er primært rettet mod fodermidler, der udleveres uden varmebehandling til slutbruger. Derudover er der blevet udtaget hygiejneprøver på fodervirksomhederne.

Fødevarestyrelsen har i årene 2011-2013 endvidere udtaget hygiejneprøver fra fodersystemer på landbrug, der selv blander foder til svin. Denne kontrol er ikke foretaget i 2014, i det der ingen fund var af salmonella i de forgangne tre år.

BAGGRUND

Fødevarestyrelsens salmonella-kontrol på fodervirksomheder er siden 2006 blevet væsentligt reduceret i takt med Foderhygiejneforordningens (183/2005) implementering, og gennem de senere år er det hovedsagelig virksomhederne selv, der udtager prøver til salmonella-analyse.

Salmonella-kontrollen af fjerkræfoder er siden 2010 blevet varetaget egenhændigt af fjerkræfoderproducenterne ifølge kravene i regelsættet for ”God produktionspraksis for fremstilling af fjerkræfoder”.

Kontrolresultaterne i denne rapport omfatter ikke prøvetagning af foder omfattet af reglerne for animalske biprodukter.

§ 8 i bekendtgørelse nr. 775, af 28. juni 2011 om foder og foderstofvirksomheder fastsætter, at hvis der påvises salmonellabakterier i et parti foder, som må antages at udgøre en fare for menneskers og dyrs sundhed, har virksomheden pligt til at varmebehandle foderet, anvende foderet til andet formål end fodring eller tilintetgøre foderet. Endvidere er virksomheden ifølge § 8 forpligtet til at bekæmpe Salmonella under produktion og opbevaring af foderet.

METODE

Alle prøver er udtaget på den ordinære foderkontrol af Fødevarestyrelsens tilsynsførende.

Prøver af fodermidler er blevet udtaget repræsentativt af afgrænsede partier.

Hygiejneprøverne er prøver af støv, der kan skrubes af steder i miljøet, hvor der er risiko for at finde salmonella. Disse er udtaget i miljøet på produktionsudstyr- eller faciliteter. Hovedparten af prøverne blev udtaget på ”ren” side, dvs. at de er udtaget på den del af virksomheden, som skal være fri for salmonella (f.eks. efter varmebehandling). Enkelte prøver blev udtaget på ”uren” side, dvs. steder hvor der eks. håndteres og udleveres råvarer, der kan være kontaminerede med salmonella.

Prøverne blev analyseret for tilstedeværelse af salmonella i 25 g prøvemateriale med en af Fødevarestyrelsens akkrediterede metoder til foder. Alle salmonella positive isolater er blevet undersøgt for forekomst af antibiotikaresistens.

Virksomheder med positive fund er blevet pålagt destruktion/varmebehandling og/eller rengøring efter reglerne i Bekendtgørelse om foder og foderstofvirksomheder (BEK nr. 775, af 28. juni 2011).

RESULTATER

Forekomsten af salmonella er generelt lav i den officielle kontrol. I 2014 blev der påvist salmonella i 9 % af de virksomheder, der var underlagt kontrol.

Nedenstående tabel viser udviklingen i prøveomfang og fund af salmonella gennem de seneste fem år. De sidste fire år har omfanget af den officielle prøvetagning været på det samme niveau.

| År | Antal prøver udtaget | Antal virksomheder prøvetaget | Antal positive virksomheder | % positive virksomheder |
|------|----------------------|-------------------------------|-----------------------------|-------------------------|
| 2010 | 938 | 113 | 15 | 13 % |
| 2011 | 407 | 86 | 8 | 9 % |
| 2012 | 416 | 82 | 10 | 8 % |
| 2013 | 421 | 98 | 5 | 5 % |
| 2014 | 492 | 93 | 8 | 9 % |

Tabel 1. Oversigt over udtagne prøver, prøvetagne fodervirksomheder samt andelen af fodervirksomheder med salmonella-fund i 2010-2014

Data på fund af salmonella kan ikke sammenlignes fra år til år, da der ikke er tale om egentlige overvågningsdata, idet prøverne er udtaget risikobaseret.

Foderkontrol

Der blev i 2014 prøvetaget og analyseret i alt 90 prøver af fodermidler og foder fra 41 forskellige virksomheder. Der blev primært udtaget prøver af produkter af soja og raps. Herudover blev der udtaget et mindre antal prøver af produkter af ex majs, palme og solsikke.

Der blev fundet fire salmonella positive foderprøver: Salmonella Infantis i to prøver af raps, Salmonella Idikan i en prøve af raps og Salmonella Mbandaka i en prøve af soja. Disse prøver var fra tre forskellige virksomheder.

Hygiejneprøver

Der blev udtaget i alt 402 hygiejneprøver på 75 fodervirksomheder, oliemøller og mellemhandlere. Der var i alt ti positive prøver fra seks fodervirksomheder. Som det ses i tabel 2, blev der fundet seks forskellige serotyper af salmonella i de ti positive hygiejneprøver, hvoraf de fem vurderes af Fødevarestyrelsen som sundhedsskadelige serotyper (Det fremgår af [Fødevarestyrelsens hjemmeside](#), hvilke serotyper der vurderes som sundhedsskadelige). Alle positive fund er fra prøver taget på ”ren” side.

Af de 402 hygiejneprøver blev der taget 31 hygiejneprøver hos henholdsvis to fiskemelsproducenter og seks petfood-producenter. På disse to virksomhedstyper blev der ikke påvist salmonella i de udtagne hygiejneprøver.

| Virksomhed | Serotype | Hvor på virksomhed? |
|--------------|-------------|------------------------------|
| Virksomhed 1 | Rissen | NIR/indløb til færdigvarehal |
| | Rissen | Afkasterstol |
| Virksomhed 2 | Infantis | Cyklon efter køler |
| | Infantis | Snegl fra kagekøler |
| | Infantis | Elevatorbund fra kagekøler |
| | Infantis | Gummiged til udlevering |
| Virksomhed 3 | Senftenberg | Lastbil (Triplenines) |
| Virksomhed 4 | 13,23:-:- | Kant af mixer |
| Virksomhed 5 | Agona | Påslag til bagtipper |
| Virksomhed 6 | Falkensee | Kop elevator efter sigte |

Tablet 2. Fund af salmonella i hygiejneprøver udtaget på fodervirksomheder.

Undersøgelse af isolater for antibiotikaresistens

I 2014 blev der lavet resistensbestemmelse af de 14 salmonella isolater efter panelerne beskrevet i ”EU Kommissionens gennemførelsesafgørelse af 12.11.2013 om overvågning og rapportering af antimikrobiel resistens hos zoonotiske og kommensale bakterier”. Der blev ikke fundet resistens over for nogen af de testede stoffer. Dog skal det bemærkes, at der for stofferne Sulphamethoxazole og Azithromycin endnu ikke, af EU, er fastlagt nogen cut-off værdier, hvorfor det ikke kan udelades, at de fundne serotyper vil blive vurderet som resistente, når cut-off værdierne fastlægges (cut-off værdierne forventes at blive fastlagt inden udgangen af 2015).

KONKLUSION OG VURDERING

I Fødevarestyrelsens kontrol blev der fundet salmonella i tre partier af rapskage og et parti soja. Derudover var der ingen fund af salmonella i de undersøgte fodermidler i 2014.

Der blev fundet salmonella i ti hygiejneprøver udtaget på fodervirksomheder. Der var, i de ti positive fund, seks forskellige salmonella serotyper, hvoraf de fem vurderes af Fødevarestyrelsen som kritiske i forhold til sundhedsfaren.

Ingen af de fundne salmonella isolater blev fundet resistente over for nogen af de testede antimikrobielle stoffer (med de forbehold, der er nævnt i resultatafsnittet).

Der blev i 2014 fundet salmonella positive prøver hos 9 % af virksomheder udtaget til kontrol. Det vurderes fortsat at forekomst af salmonella i foder og på fodervirksomheder er lav.

Katrine Lundsby, Foder- og Fødevarerikkerhed

Sikkerhed, sundhed og kvalitet fra jord til bord