



CENTRALT KOORDINEREDE LABORATORIEPROJEKTER SLUTRAPPORT

Patogene mikroorganismer i spiseklar frugt og grønt Projekt J. nr.: 2008-20-64-00910

BAGGRUND OG FORMÅL

Formålet med projektet er – som en opfølgning på tidligere projekter - at overvåge og kontrollere forekomsten af *Salmonella*, *Campylobacter* og *E. coli* i danske og importerede spiseklare grøntsager, spirer, krydderurter og spiseklar frugt.

METODE OG RESULTATER

Projektet er gennemført i perioden 1. januar 2013 til 31. december 2013.

Der er udtaget prøver af danske og udenlandske produkter. Prøver af danske produkter er udtaget i engrosvirksomheder. Prøver af udenlandske produkter er udtaget i 1. omsætningsled.

Der er udtaget 5 stikprøver af hvert parti, som er undersøgt for salmonella, campylobacter og *E. coli*. Forekomst af salmonella og campylobacter i spiseklar frugt og grønt vurderes at udgøre en sundhedsmæssig risiko og er derfor ikke acceptabel. *E. coli* er en indikator på fækal forurening, og i dette projekt er anvendt en vejledende grænse på 100 cfu/g.

Der er udtaget i alt 1.800 prøver (175 af danskproducerede produkter, 1.090 prøver af produkter fra andre EU lande og 535 prøver af produkter fra tredjelande) svarende til i alt 360 partier.

Resultatet af undersøgelsen er anført i tabel 1

2013	Antal undersøgte partier (N)	Antal undersøgte prøver	Campylobacter		Salmonella		E. coli	
			Antal positive partier	%	Antal positive partier	%	Antal partier med > 100 cfu pr gr	%
Salat	89	445	0	0	1	1,1	2	2,2
Spirer	39	195	1	2,6	0	0	6	15,4
Krydderurter	45	225	0	0	0	0	2	4,4
Øvrige grøntsager	70	350	0	0	0	0	0	0
Sukkerærter	21	105	0	0	0	0	0	0
Minimajs	17	85	0	0	2	11,8	7	41,2
Frugt	79	395	0	0	0	0	1	1,3

Tabel 1

Campylobacter blev påvist i 1 parti:

Produkt	Oprindelsesland	Antal positive prøver af 5 analyserede
Lucernespirer	Danmark	2

Salmonella blev påvist i 3 partier:

Produkt	Oprindelsesland	Antal positive prøver af 5 analyserede	Salmonella serotype
Radicchio salat	Italien	1	Napoli
Minimajs	Thailand	1	weltevreden
Minimajs	Thailand	1	thompson

E. coli blev påvist i følgende niveauer:

	Baby-majs	%	Sukkerærter	%	Spirer	%	Salat	%	Krydderurter	%	Øvrige	%	Frugt	%
<10	60	70,6	104	99,0	159	81,5	424	95,3	217	96,4	125	100,0	394	99,7
10-100	8	9,4	1	1,0	25	12,8	19	4,3	5	2,2	0	0,0	0	0,0
100 -1000	9	10,6	0	0,0	11	5,6	1	0,2	2	0,9	0	0,0	1	0,3
>1000	8	9,4	0	0,0	0	0,0	1	0,2	1	0,4	0	0,0	0	0,0
Prøver i alt	85	100	105	100	195	100	445	100	225	100	125	100	395	100

KONKLUSION OG VURDERING

Projektet bekræfter resultatet af tidligere undersøgelser, nemlig at salmonella og campylobacter forekommer i lavt niveau i spiseklare grøntsager – herunder salat, spirer og krydderurter.

Campylobacter er påvist i et enkelt parti lucernespirer af dansk oprindelse, mens salmonella ikke er påvist i produkter af dansk oprindelse, men kun i produkter med oprindelse i Italien og Thailand. Det bemærkes i øvrigt, at ingen af de påviste salmonellatyper har været impliceret i kendte sygdomsudbrud i projektperioden.

Undersøgelsen bekræfter behovet for særlig kontrol med visse spiseklare grøntsager, og kontrollen videreføres i 2014.

Projektleder og kontaktperson: Niels Ladefoged Nielsen (nl@fvst.dk)

Sikkerhed, sundhed og kvalitet fra jord til bord