



KAMPAGNER OG PROJEKTER - SLUTRAPPORT

Importkontrol – mikrobiologisk kontrol af fisk og fiskevarer fra 3.lande

J. nr.: 2013-28-64-00478 (og 2011-V6-791-00187)

BAGGRUND OG FORMÅL

Dette projekt beskriver resultatet af de mikrobiologiske undersøgelser, der er udført som en del af den fysiske kontrol, der skal udføres på fisk og fiskevarer samt levende toskallede bløddyr m.v. importeret fra tredjelande i henhold til RÅDETS DIREKTIV 97/78/EF af 18. december 1997 om fastsættelse af principperne for tilrettelæggelse af veterinærkontrollen for tredjeland produkter, der føres ind i Fællesskabet samt relateret lovgivning.

METODE OG RESULTATER

2013 er et overgangsår, hvor de mikrobiologiske analyseparametre er blevet ændret fra tidligere principper – således er der nu øget fokus på forekomsten af sygdomsfremkaldende mikroorganismer, hvor der tidligere indgik flere hygiejne- og indikatorparametre.

Fra hvert parti, som blev udtaget til kontrol, blev der udtaget 5 prøver. Prøverne er analyseret som anført i tabel 1 og 2.

Resultaterne fremgår af tabel 1 og 2.

Tabel 1: Oversigt over produkter, oprindelsesland, antal partier og prøver samt resultater fra prøver udtaget i henhold til projekt 2011-V6-791-00187 (ophørt medio 2013).

Oprindelsesland	Bangladesh	Den Kinesiske Folkerepublik	Grønland
Produkt	Rejer	Krebs	Rejer
Antal undersøgte partier	2	1	2
Analyseparametre, antal undersøgte prøver og resultater			
Aerobt kimaltal 20°, jernagar			
<1.000		1	4
1.000		2	2
3.000			1
4.000			1
5.000			1
6.000			1
190.000	1		
320.000	1		
440.000	1		
500.000	1		

640.000		1	
1.000.000	1		
2.000.000		1	
E.coli			
<10	5	5	10
Enterokokker			
<10		3	10
20	1		
30	1	1	
110	1		
130	1		
340	1		
2.100		1	
Koagulasepositive Stafylokokker			
<10	7	5	10
20	1		
30	1		
40	1		
Listeria monocytogenes < 10 cfu/gr.	5	5	10
Salmonella ikke påvist	10	5	10
Svovlbrinteproducerende bakterier			
<1.000	3	4	10
1.000	1		
2.000	1		
10.000		1	

Tabel 2: Oversigt over produkter, oprindelsesland, antal partier og prøver samt resultater fra prøver udtaget i henhold til projekt 2013-28-64-00478 (påbegyndt medio 2013).

Land	Canada	Grønland		Thailand		Vietnam
Produkt	Rejer	Krabbe	Rejer	Rejer	Surimi	Rejer
Antal partier undersøgt	1	1	1	1	1	1
Analyseparametre, antal undersøgte prøver og resultater						
E. coli MPN						
< 0,2	5	5	5		5	4
0,2						1
Koagulasepositive stafylokokker < 10	5	5	5	5		5
Listeria monocytogenes < 10 cfu/gr.	5	5	5	5	5	5
Salmonella ikke påvist	5	5	5			5

Som det fremgår af ovenstående er der i 2013 udtaget prøver af 11 partier (55 prøver) af fiskevarer fra tredjelande i henhold til Bekendtgørelse nr. 715 af 27/06/2012 om

veterinærkontrol ved indførsel af animalske fødevarer og om straffebestemmelser for overtrædelse af relaterede EU-retsakter.

Der er i de undersøgte partier ikke påvist sygdomsfremkaldende bakterier (*Listeria monocytogenes*, salmonella og koagulasepositive stafylokokker) i niveauer, der vurderes at udgøre en sundhedsfare, ligesom der ikke er påvist *E. coli*, som tegn på fækal forurening af produkterne. Kimtalsniveauerne vurderes ligeledes at være acceptable for de undersøgte produktgrupper.

KONKLUSION OG VURDERING

I perioden januar 2013 til december 2013 er der som led i fysiske kontrol af fiskevarer, der importeres til Danmark/EU undersøgt 11 partier for forekomst af sygdomsfremkaldende bakterier og hygiejneparametre. Alle de undersøgte partier er vurderet som egnede til konsum og er blevet frigivet til omsætning i Danmark/EU.

Projektleder: Niels Ladefoged Nielsen (nln@fvst.dk)

Kontaktperson: Sørine Quaade Møller (squm@fvst.dk)

Sikkerhed, sundhed og vækst fra jord til bord