



CENTRALT KOORDINEREDE LABORATORIEPROJEKTER SLUTRAPPORT

Kontrol af upasteuriseret drikkeklar frugt- og grøntsagsjuice Projekt J. nr.: 2012-28-64-00437

BAGGRUND OG FORMÅL

Formålet med dette prøveprojekt er i henhold til:

- KOMMISSIONENS FORORDNING (EF)Nr. 2073/2005 af 15. november 2005 om mikrobiologiske kriterier for fødevarer samt
- EUROPA-PARLAMENTETS OG RÅDETS FORORDNING (EF) Nr. 882/2004 af 29. april 2004 om offentlig kontrol med henblik på verifikation af, at foderstof- og fødevarelovgivningen samt dyresundheds- og dyrevelfærdsbestemmelserne overholdes

At verificere, at virksomheder, der producerer upasteuriseret, drikkeklar frugt- og grøntsagsjuice overholder kriterierne i KOMMISSIONENS FORORDNING (EF)Nr. 2073/2005 af 15. november 2005 om mikrobiologiske kriterier for fødevarer – bilag I, pkt. 1.2, 1.3, 1.20 og 2.5.2

METODE OG RESULTATER

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

Der er udtaget prøver af 11 partier friskpresset frugtjuice i detailledet.

Der er udtaget 5 stikprøver af hvert parti, som er undersøgt for salmonella, *Listeria monocytogenes* og *E. coli*. Forekomst af salmonella og forekomst af *Listeria monocytogenes* i niveauer over 100 cfu pr gr. i upasteuriseret drikkeklar frugt- og grøntsagsjuice vurderes at udgøre en sundhedsmæssig risiko og er derfor ikke acceptabel. *E. coli* er en indikator på fækal forurening, og der i Kommissionens Forordning (EF) Nr. 2073/2005 af 15. november 2005 om mikrobiologiske kriterier for fødevarer fastsat følgende proceshygiejnekriterium:

Produkt	Paramater	n	c	m	M	sted i produktionen
upasteuriseret drikkeklar frugt- og grøntsagsjuice	<i>E. coli</i>	5	2	100 cfu/gr	1000 cfu/gr	Fremstillingsprocessen

Der er udtaget i alt 55 prøver svarende til i alt 11 partier.

Resultatet af undersøgelsen er anført i tabel 1

2013	Antal undersøgte partier (N)	Antal undersøgte prøver	L. monocytogenes		Salmonella		E. coli	
			Antal partier > 100 cfu pr gr.	%	Antal positive partier	%	Antal partier med > 100 cfu pr gr	%
Appelsin juice	6	30	0	0	0	0	0	0
Æble juice	1	5	0	0	0	0	0	0
Blandet juice	4	20	0	0	0	0	0	0

Tabel 1

E. coli blev påvist i følgende niveauer:

	Appelsin juice	%	Æblejuice	%	Blandet juice	%
<10	30	100	5	100	19	95
10-100	0	0	0	0	1	5
> 100	0	0	0	0	0	0
Prøver i alt	30	100	5	100	20	100

KONKLUSION OG VURDERING

Resultaterne indikerer, at fremstilling af upasteuriseret drikkeklar frugt- og grøntsagsjuice foregår i overensstemmelse med gældende regler, da de mikrobiologiske kriterier er overholdt, og at denne type fødevarer ikke umiddelbart udgør en fødevarerisikommæssig risiko for så vidt angår de undersøgte parametre.

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

Sikkerhed, sundhed og kvalitet fra jord til bord