



# Rapport om kontrol i 2010 for salmonella og campylobacter i danskproduceret og importeret fersk kød

Marts 2011

# Indholdsfortegnelse

1. Indledning .....	3
2. Case-by-case-kontrollen.....	3
3. Virksomhedernes ansvar .....	3
4. Reglerne .....	3
5. Risikovurdering og risikohåndtering .....	4
6. Prøveomfang .....	4
7. Metoder .....	4
8. Resultater for 2010.....	5
8.1 Fjerkrækød – dansk og importeret .....	5
8.2 Svinekød – dansk og importeret.....	7
8.3 Oksekød – dansk og importeret .....	8
9. Udviklingen fra 2007 til 2010.....	9
9.1 Salmonella i dansk og importeret kød.....	9
9.2 Campylobacter i dansk og importeret kød .....	12
9.3 Dansk kød .....	13
9.4 Importeret kød.....	13
10. Flere tal på <a href="http://www.fvst.dk">www.fvst.dk</a> .....	13
11. Afsluttende .....	13

## 1. Indledning

Denne rapport beskriver Fødevarestyrelsens "case-by-case"- kontrol i 2010 og ligger i forlængelse af rapportererne for 2007, 2008 og 2009.

## 2. Case-by-case-kontrollen

Case-by-case kontrollen er et led i en styrket indsats mod salmonella og campylobacter i danske og importerede fødevarer, og den omfatter stikprøvekontrol af både dansk og importeret kød. På den måde er kontrollen tilrettelagt, så den ikke er diskriminerende overfor det importerede kød.

Fødevareregionerne tager prøver af både okse-, svine- og fjerkrækød (hønse- og kyllingekød samt kalkunkød). I projektet indgår også tilberedt fjerkrækød i form af fersk kød, der er saltmarineret.

Svinekød og oksekød bliver undersøgt for salmonella, og fjerkrækød bliver undersøgt for både salmonella og campylobacter.

Læs mere om case-by-case-kontrollen på Fødevarestyrelsens hjemmeside [www.fvst.dk](http://www.fvst.dk).

## 3. Virksomhedernes ansvar

Det er importørerne og producenterne, der har ansvaret for fødevaresikkerheden, men det er Fødevarestyrelsens ansvar at kontrollere, at reglerne bliver overholdt – blandt andet via stikprøvekontrol.

Case-by-case-kontrollen er en stikprøvekontrol og ikke en 100 % kontrol. Et meget vigtigt element i kontrollen er at påvirke de virksomheder, der markedsfører kød, til at stille krav til de virksomheder, de modtager kødet fra.

## 4. Reglerne

Regelgrundlaget for case-by-case-kontrollen er EU-Fødevareforordningens artikel 14.

Ifølge artikel 14, stk. 1, må fødevarer ikke markedsføres, hvis de er farlige. Efter stk. 8 i samme artikel kan en medlemsstat foretage en konkret vurdering af, om et fødevarparti må anses for farligt og forbyde markedsføring af partiet.

Det er ikke ulovligt, at fersk kød indeholder salmonella og campylobacter, og case-by-case er lagt an på at afvise de partier, som kan være sundhedsskadelige for forbrugeren. Dog må danske hønse- og kyllingekød ikke indeholde salmonella.

## 5. Risikovurdering og risikohåndtering

Case-by-case-kontrollen bygger på en individuel *videnskabelig risikovurdering*. Når en fødevareregion finder salmonella eller campylobacter i et parti kød i case-by-case-kontrollen, foretager Fødevareinstituttet ved Danmarks Tekniske Universitet en konkret, videnskabelig risikovurdering af hvert parti fødevarer, hvor der er påvist salmonella og/eller campylobacter.

Risikovurderingen beregner risikoen for, at forbrugerne kan blive syge af at spise kød fra det pågældende parti. Virksomhederne bliver ikke påbudt at holde fødevarerne tilbage, mens de bliver analyseret og risikovurderet. Men en del virksomheder vælger frivilligt at sætte partiet på hold, indtil resultatet foreligger.

Fødevareregionen tager derefter over med *risikohåndteringen*. Fødevareregionen skal på baggrund af risikovurderingen i hvert enkelt tilfælde afgøre, om partiet må anses for at være farligt efter fødevarereforordningens artikel 14 og derfor ikke må omsættes.

Hvis fødevareregionen vurderer, at et parti fødevarer er farligt, bliver det krævet trukket tilbage fra markedet, medmindre producent eller importør frivilligt har valgt at holde partiet tilbage, indtil resultatet foreligger. I sådanne tilfælde må kødet naturligvis ikke sendes på markedet. Hvis produktet er importeret eller eksporteret, bliver der sendt en Rapid Alert til EU-Kommissionen, som så sørger for, at det eller de pågældende lande bliver orienteret.

Når et parti fødevarer er vurderet farligt, er det virksomhedernes ansvar at trække varerne tilbage fra markedet/butikkerne. Dette skal ske i samarbejde med fødevareregionerne.

## 6. Prøveomfang

I 2010 blev der udtaget 1505 partier importeret kød – fordelt på henholdsvis 1082 partier fjerkrækød, 296 partier svinekød og 127 partier oksekød. Der blev udtaget 726 partier dansk kød – fordelt på 301 partier fjerkrækød, 300 partier svinekød og 125 partier oksekød.

Der bliver taget flest prøver af importeret fjerkrækød. Fødevarestyrelsens erfaringer fra 2007, 2008 og 2009 viser nemlig, at det især er importeret fjerkrækød, som indeholder salmonella og campylobacter. 301 partier dansk fjerkrækød blev undersøgt for campylobacter, mens 97 partier blev undersøgt for salmonella. Prøveudtagningen af dansk kyllingekød for salmonella i case-by-case-kontrollen er en kontrol af, at virksomhederne sikrer fravær af salmonella, som det kræves i dansk lovgivning. Det undersøgte antal partier vurderes at være tilstrækkelig til at opfylde dette formål.

## 7. Metoder

Prøverne bliver undersøgt kvalitativt for salmonella og kvantitativt for campylobacter.

Fund af salmonella bliver type- og resistensbestemt.

## 8. Resultater for 2010

### 8.1 Fjerkrækød – dansk og importeret

I dansk fjerkrækød blev der påvist salmonella i 0 (0 %) partier (se figur 1) og campylobacter i 22 (7,3 %) partier (se figur 2).

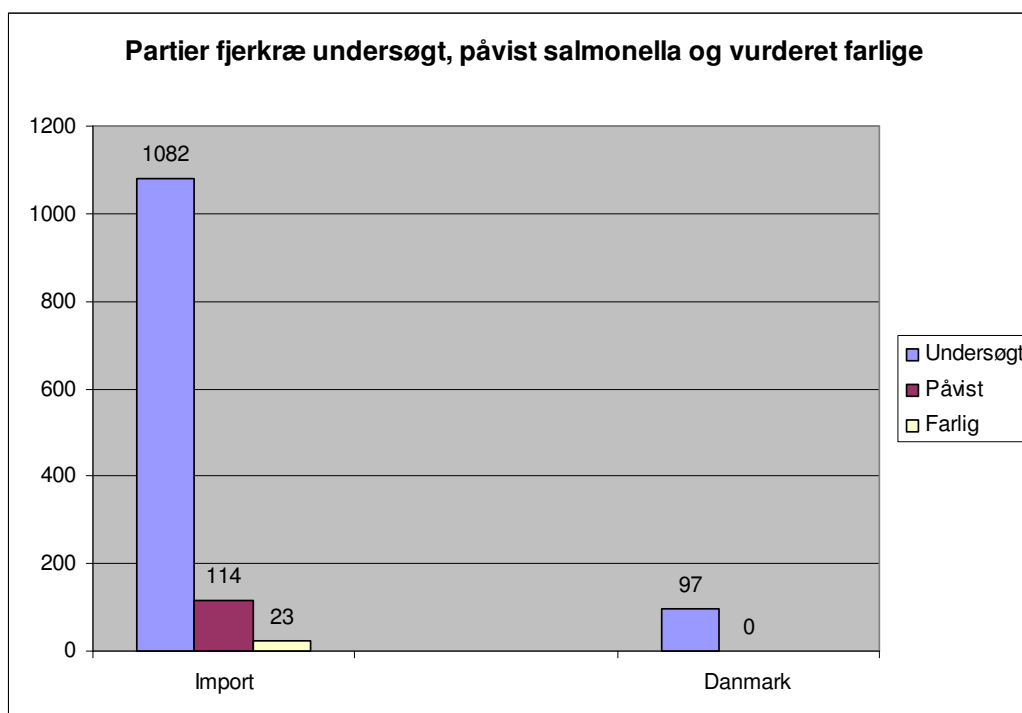
3 (1,0 %) partier dansk fjerkrækød blev vurderet farligt på grund af indhold af campylobacter.

I importeret fjerkrækød blev der påvist salmonella i 114 (10,5 %) partier og campylobacter i 145 (13,4 %) partier.

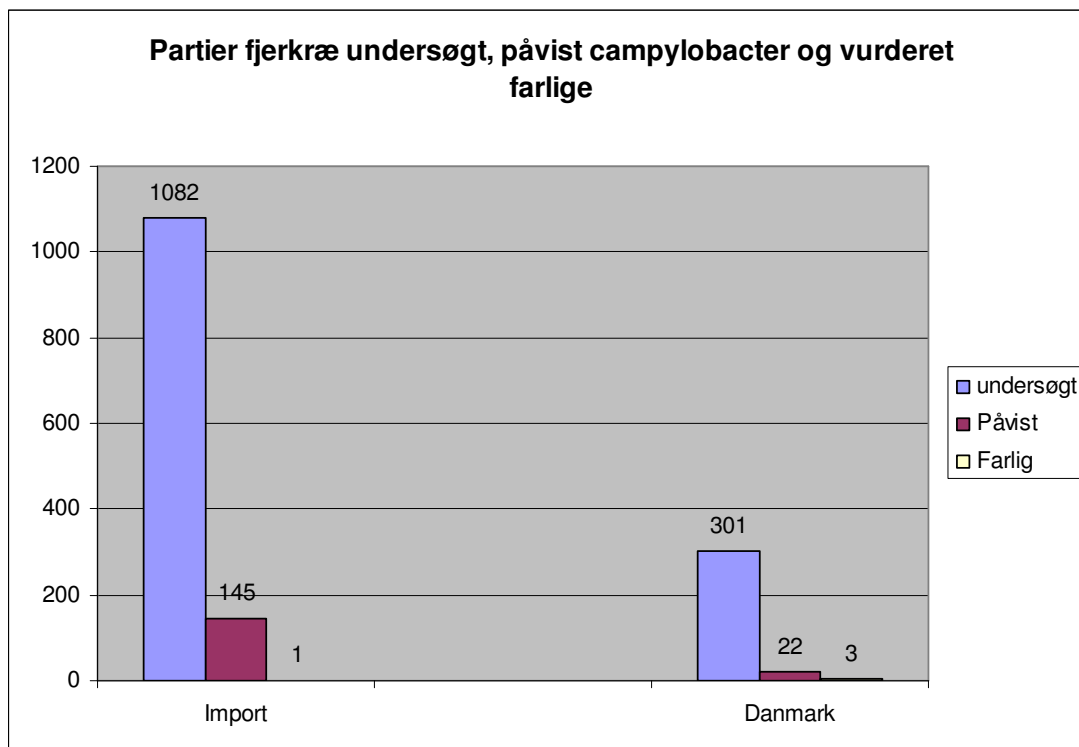
23 (2,1 %) partier af importeret fjerkrækød blev vurderet farlige på grund af salmonella.

1 (0,1 %) parti importeret fjerkrækød blev vurderet farligt på grund af campylobacter.

Figur 1



Figur 2

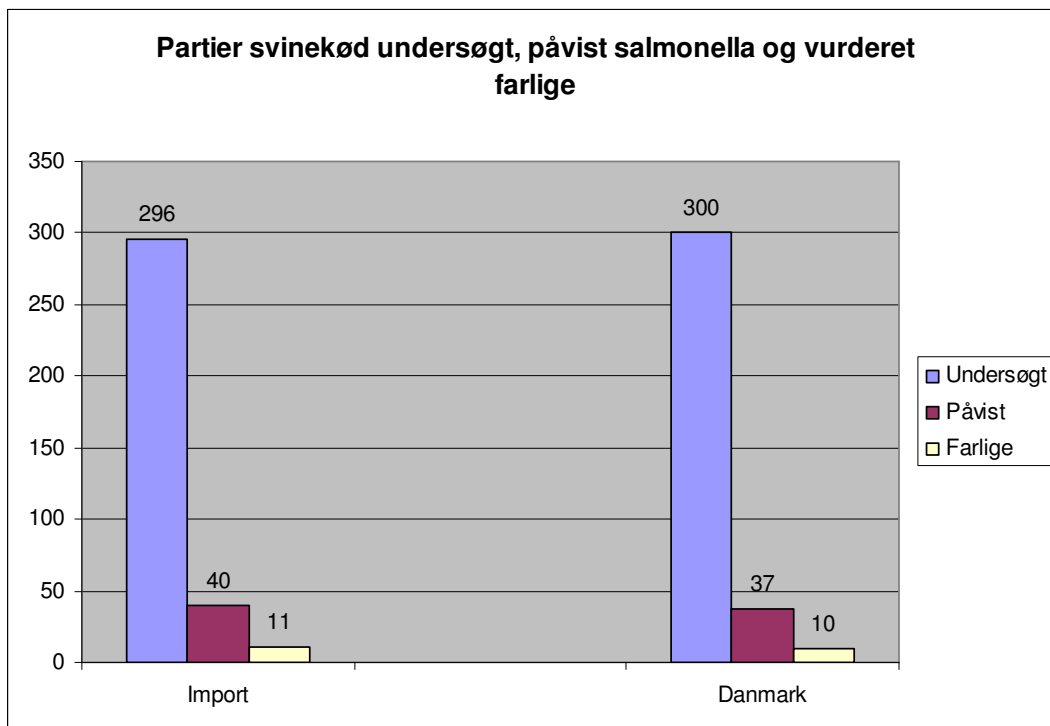


## 8.2 Svinekød – dansk og importeret

I *dansk svinekød* blev der påvist salmonella i 37 (12,3 %) partier, og 10 (3,3 %) partier blev vurderet farlige på grund af indhold af salmonella. Se *figur 3*.

I *importeret svinekød* blev der påvist salmonella i 40 (13,5 %) partier, og 11 (3,7 %) partier blev vurderet farlige på grund af salmonella.

Figur 3

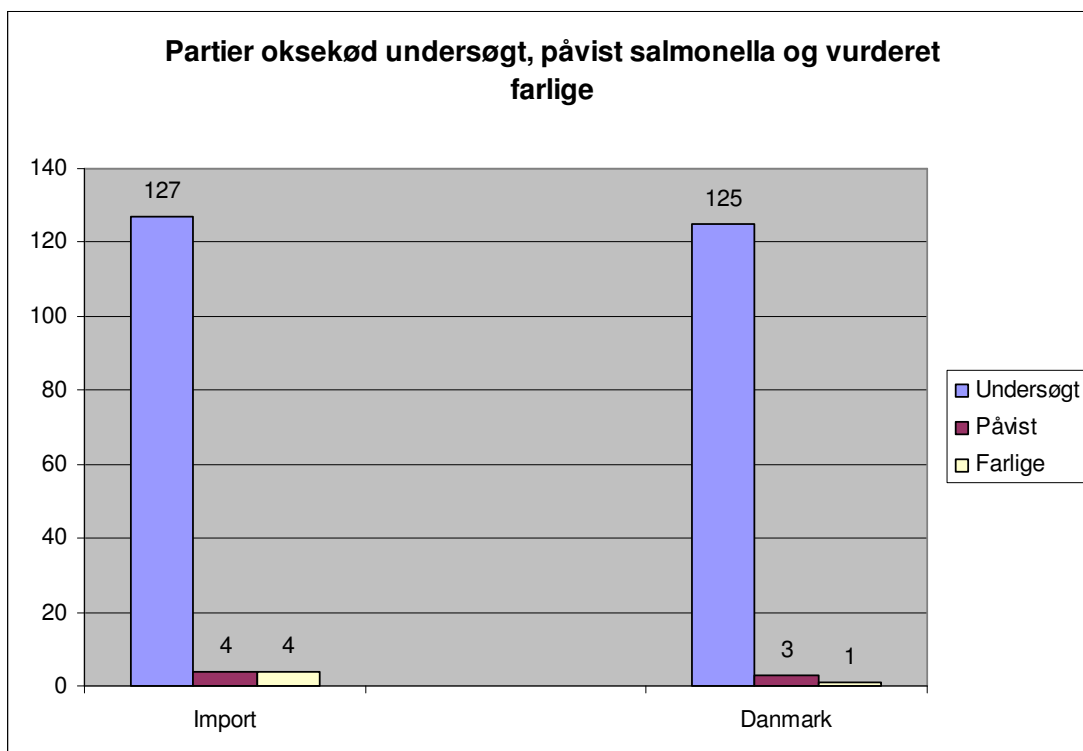


### 8.3 Oksekød – dansk og importeret

I dansk oksekød blev der påvist salmonella i 3 (2,4 %) partier, og 1 (0,8 %) parti blev vurderet farligt på grund af salmonella. Se figur 4.

I importeret oksekød blev der påvist salmonella i 4 (3,1 %), og 4 (3,1 %) partier blev vurderet farlige på grund af salmonella.

Figur 4



Der er nedlagt forbud mod markedsføring i de tilfælde, hvor et parti er vurderet farligt, og hvis kødet allerede er sendt på markedet, er det blevet påbudt trukket tilbage.



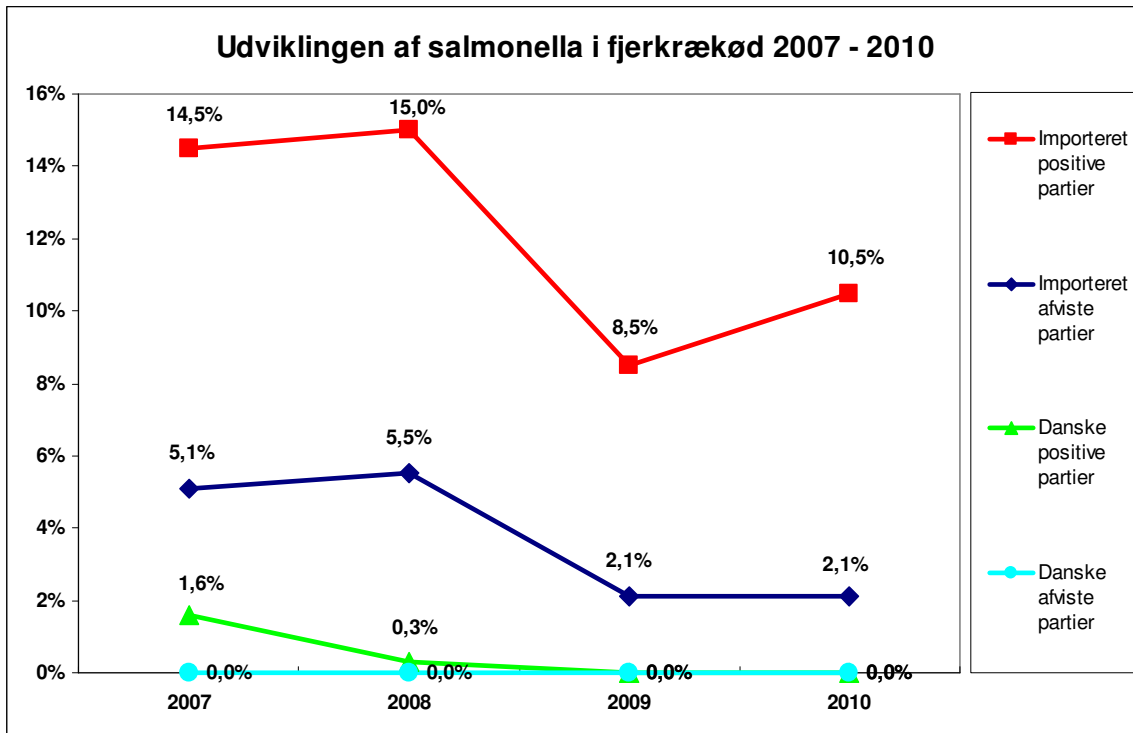
## 9. Udviklingen fra 2007 til 2010

### 9.1 Salmonella i dansk og importeret kød

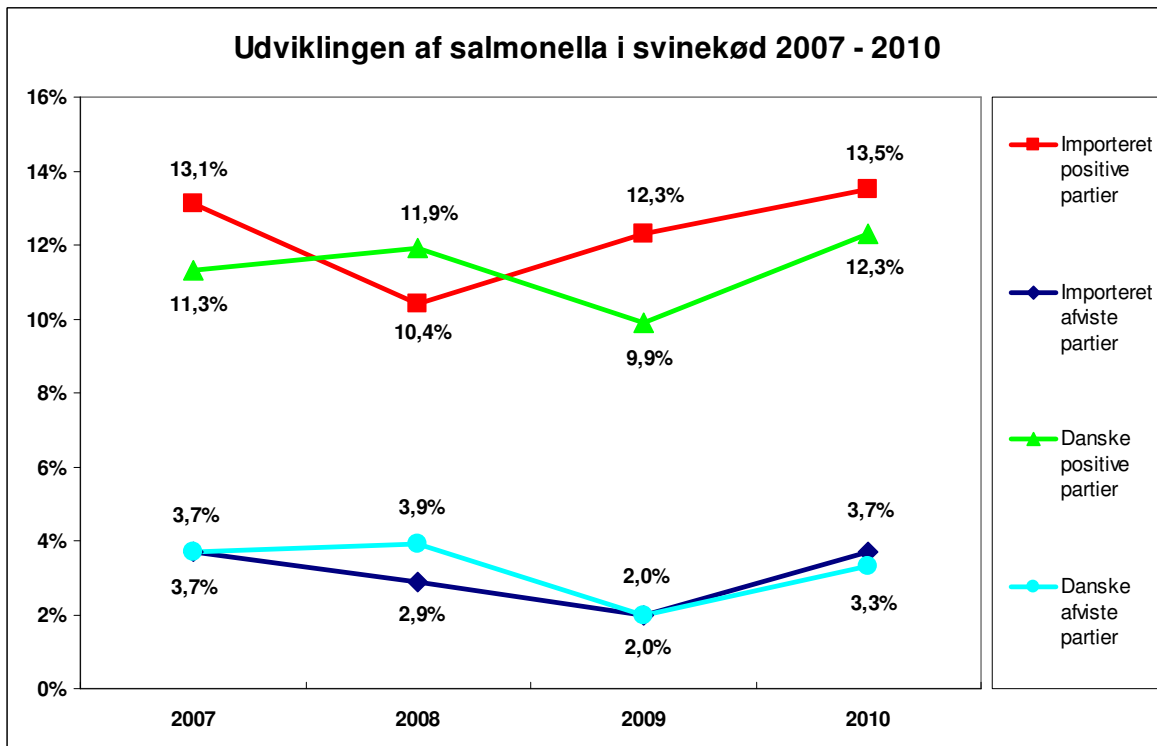
År	Procent positive partier importeret kød (afviste partier)	Procent positive partier dansk kød (afviste partier)
<b>Fjerkrækød</b>		
2007	14,5 % (5,1 %)	1,6 % (0 %)
2008	15 % (5,5 %)	0,3 % (0 %)
2009	8,5 % (2,1 %)	0 %
2010	10,5 % (2,1 %)	0 %
<b>Svinekød</b>		
2007	13,1 % (3,7 %)	11,3 % (3,7 %)
2008	10,4 % (2,9 %)	11,9 % (3,9 %)
2009	12,3 % (2 %)	9,9 % (2 %)
2010	13,5 % (3,7 %)	12,3 % (3,3 %)
<b>Oksekød</b>		
2007	3,6 % (2,4 %)	2,9 % (2,9 %)
2008	2,2 % (2,2 %)	2,6 % (2,6 %)
2009	4 % (1,6 %)	4 % (2,4 %)
2010	3,1 % (3,1 %)	2,4 % (0,8 %)

Tallene er også vist grafisk i figur 5, 6 og 7.

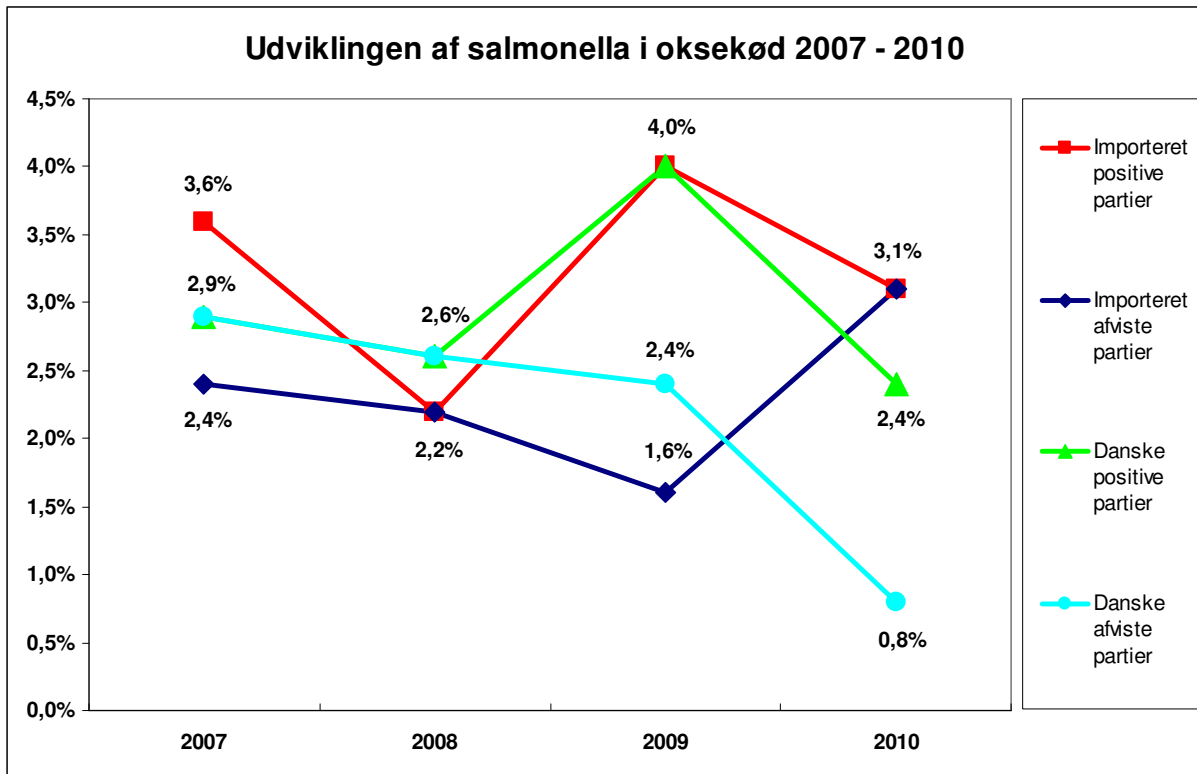
Figur 5



Figur 6



Figur 7

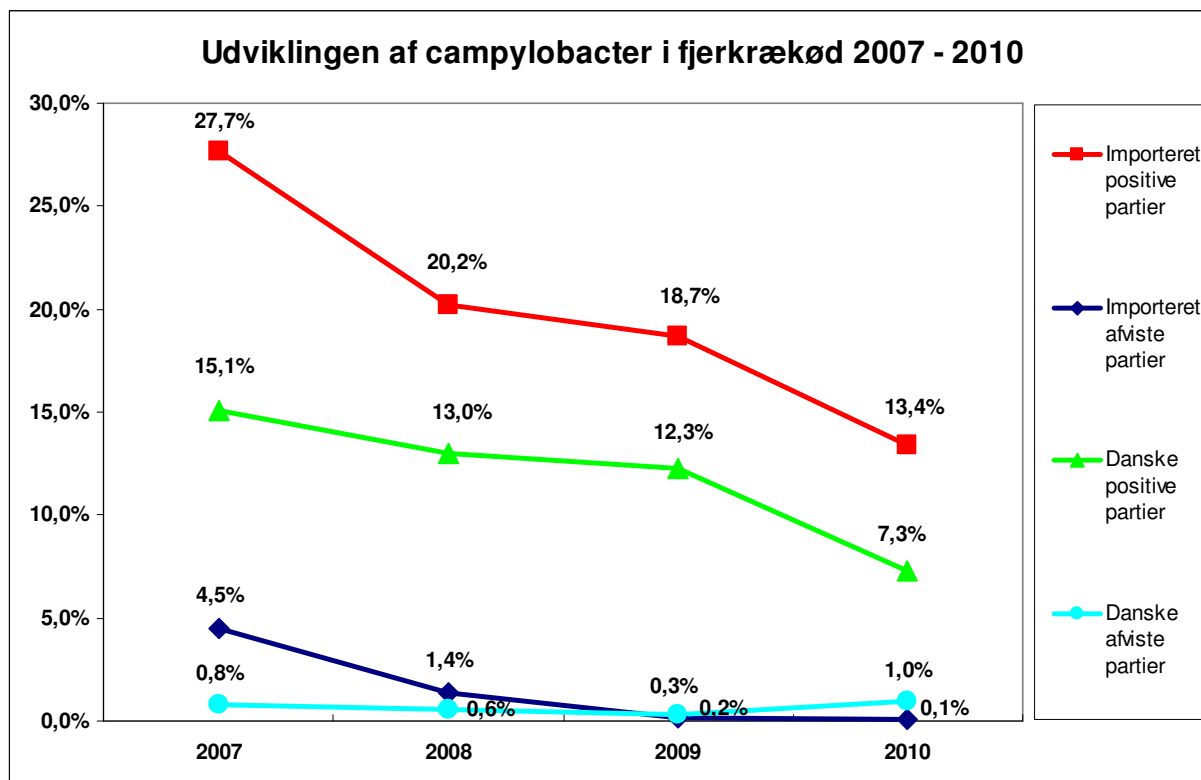


## 9.2 Campylobacter i dansk og importeret kød

År	Procent positive partier importeret kød (afviste partier)	Procent positive partier dansk kød (afviste partier)
<b>Fjerkrækød</b>		
2007	27,7 % (4,5 %)	15,1 % (0,8 %)
2008	20,2 % (1,4 %)	13 % (0,6 %)
2009	18,7 % (0,2%)	12,3 (0,3 %)
2010	13,4 % (0,1 %)	7,3 % (1,0 %)

Tallene er også vist grafisk i figur 8.

Figur 8



### 9.3 Dansk kød

Som det fremgår af tabellen i afsnit 9.1, er der i 2010 ikke fundet salmonella i de undersøgte danske partier fjerkrækød. Der har ikke hverken i 2007, 2008 eller 2009 været afvist partier.

For svinekød og oksekød har der ikke været betydelige udsving i perioden fra 2007 til 2010. I 2010 er 3,3 % af de danske partier svinekød blevet afvist og 0,8 % af det danske oksekød.

Af tabellen i afsnit 9.2 kan man se, at antallet af danske partier fjerkrækød, hvor der bliver påvist campylobacter, er faldende. Antallet af partier, der bliver vurderet farlige og afvist, ligger på et lavt niveau over de fire år.

### 9.4 Importeret kød

I importeret fjerkrækød er der fra 2007 til 2010 sket et fald i antallet af partier med salmonella fra 14,5 % til 10,5 %. Samtidig er der et fald fra 5,1 % til 2,1 % i antal partier, der er vurderet farlige.

Der er et markant fald fra 27,7 % til 13,4 % i antal partier importeret fjerkrækød, som indeholder campylobacter. Der er også for campylobacter et markant fald fra 4,5 % til 0,1 % i antallet af partier, som bliver vurderet farlige.

Der er ikke sket væsentlige ændringer i det importerede okse- og svinekød. En del af det svinekød, som bliver indført til Danmark fra andre EU-lande, stammer fra danske svin. Svinene bliver sendt til slagtning og opskæring i et andet EU-land og kommer derefter retur til Danmark. Prøver fra dette kød kan have indflydelse på resultaterne for det importerede svinekød. Det er et indsatsområde at søge at afklare betydningen af denne re-import.

## 10. Flere tal på [www.fvst.dk](http://www.fvst.dk)

Fødevarestyrelsen offentliggør løbende resultaterne af case-by-case kontrollen. På Fødevarestyrelsens hjemmeside kan man for de enkelte måneder se i hvor mange af de testede partier, der er fundet salmonella eller campylobacter, og om partierne er af dansk eller udenlandsk oprindelse. Der er oplysninger for salmonella i svinekød, fjerkrækød og oksekød og for campylobacter i fjerkrækød. Det er opgjort hvilke lande, partierne kommer fra, og om partierne er vurderet farlige.

Som importør kan man også holde sig ajour med Fødevarestyrelsens liste over virksomheder, der har leveret partier af fødevarer med så meget salmonella eller campylobacter, at de er vurderet sundhedsfarlige og derfor er trukket tilbage fra markedet. Virksomhederne på listen er underlagt ekstra kontrol. Se listen på Fødevarestyrelsens hjemmeside.

## 11. Afsluttende

Sammenfattende viser case-by-case-kontrollen for 2010 blandt andet, at andelen af partier med salmonella eller campylobacter er højere i det importerede fjerkrækød end i det danske. Samtidig er

der en betydelig forbedring af det importerede fjerkrækød fra case-by-case-projektet startede og til og med 2010. Fødevarestyrelsen vurderer, at case-by-case-kontrollen på den måde har en præventiv effekt overfor virksomhederne, så de for eksempel køber produkter hos leverandører, der ikke har haft partier, der er vurderet farlige.

I svine- og oksekød ligger andelen af partier med salmonella på samme niveau som årene forud.

Case-by-case-kontrollen er meget omfattende og har betydet, at Fødevarestyrelsen også i 2010 har afvist partier af kød, der har været forurenet med salmonella og campylobacter i en sådan grad, at det vil være farligt for forbrugerne at spise. Samlet set vurderes case-by-case-projektet derfor at have medvirket til at sikre en højere fødevarsikkerhed i Danmark.

Som led i aftalen om en fortsat indsats overfor salmonella og campylobacter videreføres Case-by-case-projektet i endnu en fire års periode.

I 2011 er der indført undersøgelse for resistens for campylobacter til brug i vurderingen af, om et parti kød kan betragtes som farligt. Antallet af undersøgte partier af fjerkræ er samtidig reduceret.

Case by case kontrollen vil blive evalueret i 2011. Resultatet af evalueringen skal anvendes til at styrke og optimere kontrollen. Det skal ske på baggrund af det meget store materiale, der er tilvejebragt i løbet af fire års kontrol.