



Rapport om
Kontrol i 2008 for salmonella og campylobacter i
dansk og importeret fersk kød

Marts 2009

Indholdsfortegnelse

1. Indledning.....	3
2. Virksomhedernes ansvar	3
3. Case-by-case kontrollen.....	3
4. Reglerne	3
5. Risikovurdering og risikohåndtering	3
6. Prøveomfang.....	4
7. Metoder.....	4
8. Resultater for 2008.....	5
8.1 Fjerkrækød – dansk og importeret.....	5
8.2 Svinekød – dansk og importeret.....	6
8.3 Oksekød – dansk og importeret.....	7
9. Udviklingen fra 2007 til 2008.....	8
9.1 Salmonella i importeret og dansk kød.....	8
9.2 Campylobacter i importeret og dansk kød.....	9
9.3 Dansk kød.....	9
9.4 Importeret kød.....	9
9.5 Udvikling i dansk og importeret kød	9
10. Flere resultater på Fødevarestyrelsens hjemmeside	9
11. Afsluttende.....	10

1. Indledning

Denne rapport beskriver Fødevarestyrelsens ”case-by-case” kontrol i 2008 og ligger i forlængelse af den tilsvarende rapport for 2007.

2. Virksomhedernes ansvar

Det er importørerne og producenterne, der har ansvaret for fødevarerens sikkerhed, 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.

3. 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 (høns- og kyllingekød samt kalkunkød). I projektet indgår også tilberedt fjerkrækød, som er fersk kød, der er marineret eller saltet.

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

4. Reglerne

Regelgrundlaget for case-by-case kontrollen er EU Fødevareforordningens artikel 14. Ifølge 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. Case-by-case kontrollen er derfor lagt an på at afvise de partier, som indeholder salmonella og campylobacter i et omfang, hvor de kan være sundhedsskadelige for forbrugeren.

5. Risikovurdering og risikohåndtering

Case-by-case kontrollen bygger på en individuel *videnskabelig risikovurdering*. Når en fødevareregion i case-by-case kontrollen finder salmonella eller campylobacter i et parti kød, foretager Føde-

vareinstituttet ved Danmarks Tekniske Universitet en konkret videnskabelig risikovurdering af partiet.

Ved risikovurderingen beregner instituttet risikoen for, at forbrugerne kan blive syge af at spise kød fra det pågældende parti.

Fødevarerne bliver ikke holdt tilbage, mens prøverne bliver analyseret og risikovurderet.

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 kød 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 øvrige involverede lande bliver orienteret.

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

6. Prøveomfang

I 2008 blev der udtaget 1526 partier udenlandsk kød – fordelt på henholdsvis 909 partier fjerkræ, 480 partier svinekød og 137 partier oksekød, samt 921 partier dansk kød – fordelt på 308 partier fjerkrækød, 310 partier svinekød og 303 partier oksekød. Antallet af undersøgte partier svarer til det planlagte.

Der blev i 2008 taget flest prøver af importeret fjerkrækød, fordi Fødevarestyrelsens erfaringer fra 2007 viste, at det især var importeret fjerkrækød, som indeholdt salmonella og campylobacter, og hovedparten af de partier, der blev vurderet farlige, var importeret fjerkrækød. Desuden er det fjerkrækødet, der bidrager mest til antallet af syge.

7. Metoder

Prøverne bliver undersøgt kvalitativt for salmonella og kvantitativt for campylobacter.

Fund af salmonella bliver type- og resistensbestemt.

8. Resultater for 2008

8.1 Fjerkrækød – dansk og importeret

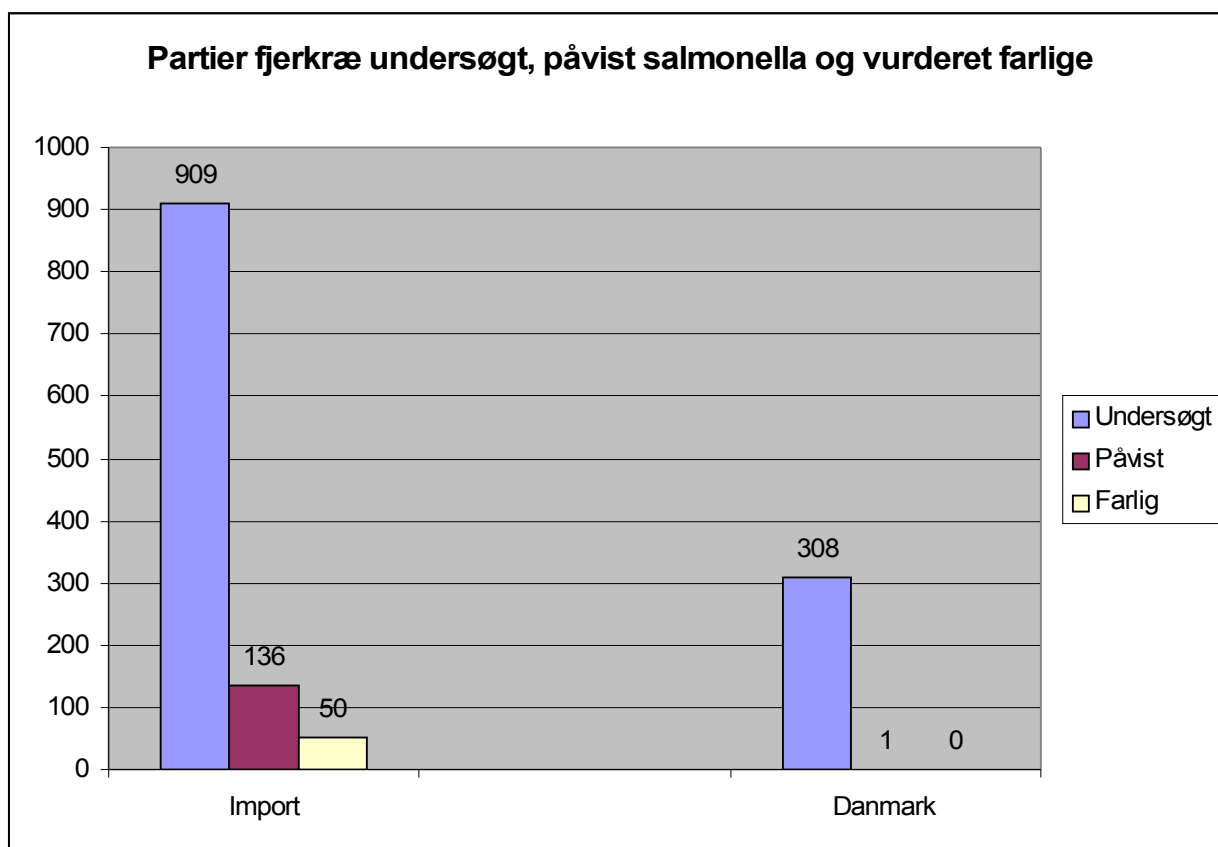
I dansk fjerkrækød blev der påvist salmonella i 1 (0,3%) partier (se figur 1) og campylobacter i 40 (13%) partier (se figur 2).

2 (0,6%) partier af dansk fjerkræ blev vurderet farlige på grund af indhold af campylobacter, mens ingen danske partier fjerkrækød med salmonella blev vurderet farlige.

I importeret fjerkrækød blev der påvist salmonella i 136 (15%) partier og campylobacter i 184 (20,2%) partier.

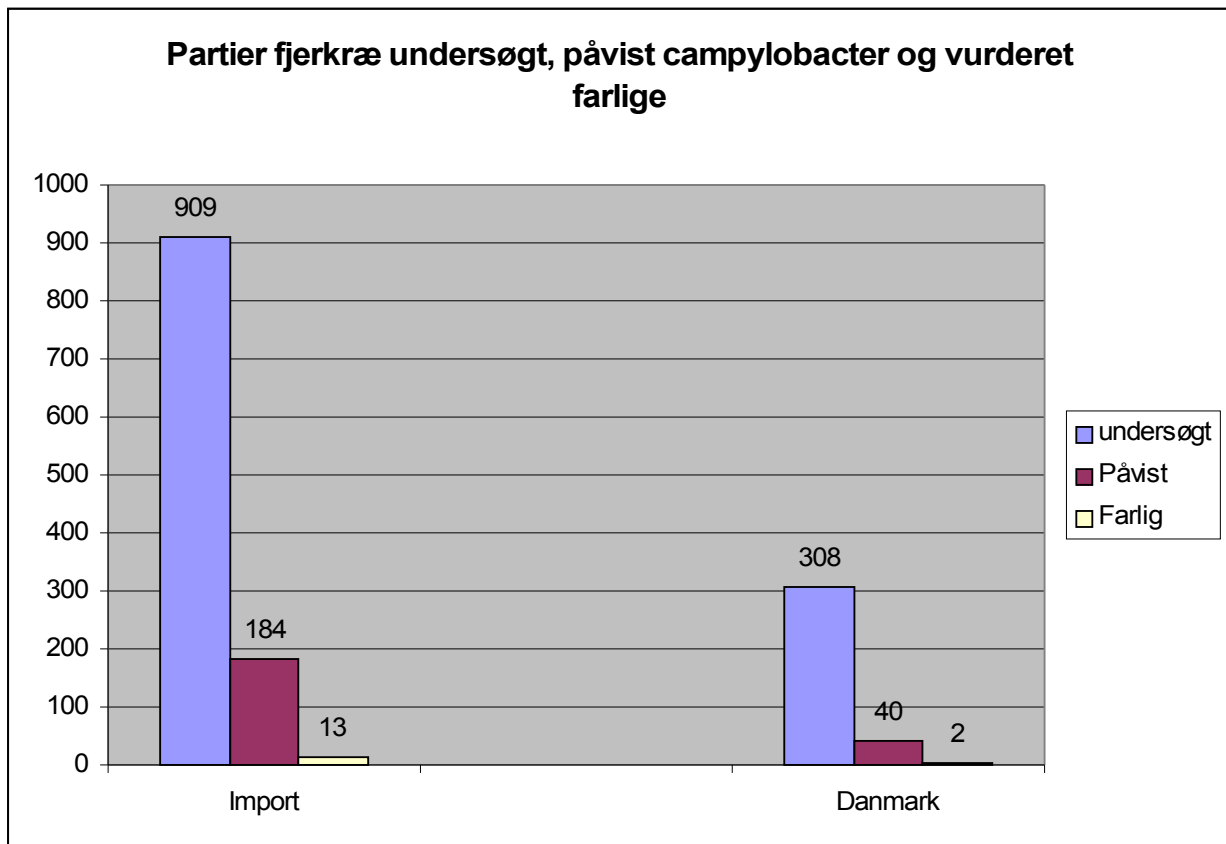
50 (5,5%) partier af importeret fjerkrækød blev vurderet farlige på grund af salmonella.

13 (1,4%) partier af importeret fjerkrækød blev vurderet farlige på grund af campylobacter.



Fi

Figur 1

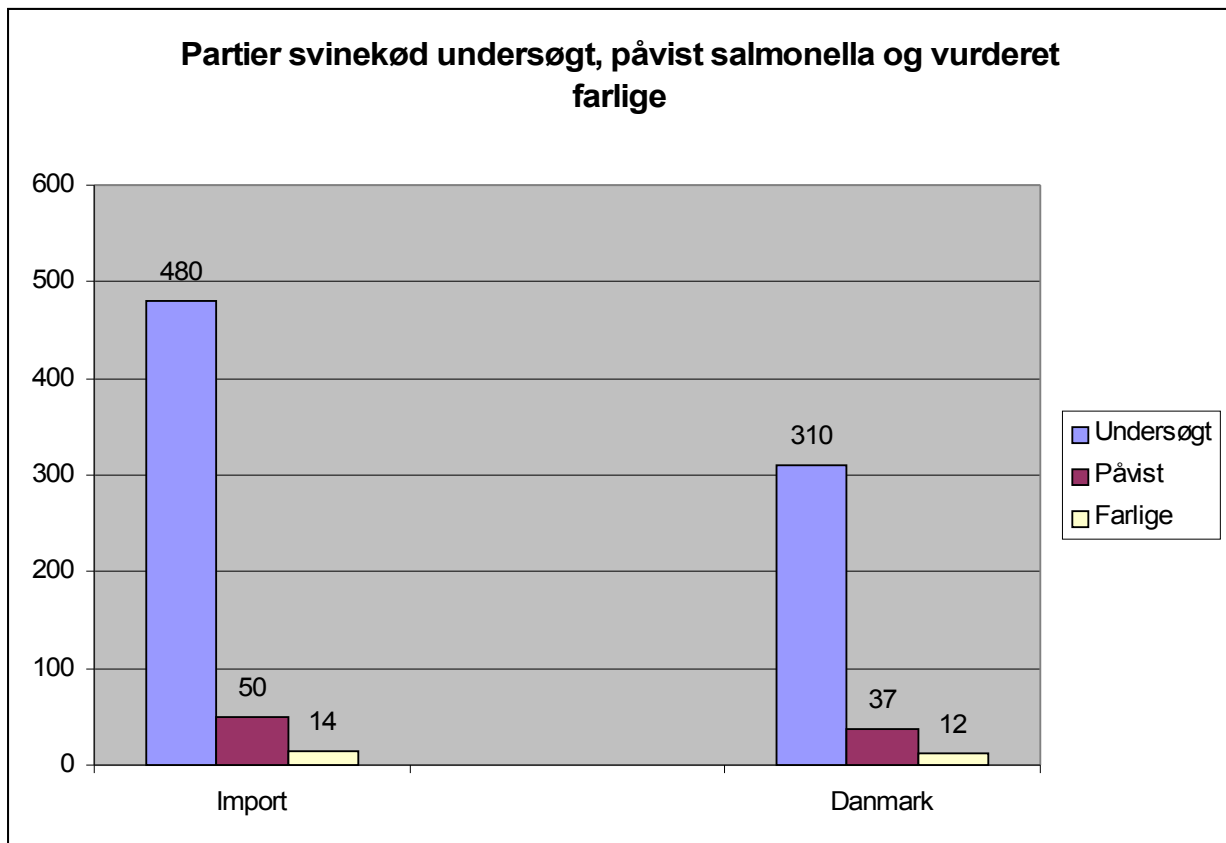


Figur 2

8.2 Svinekød – dansk og importeret

I *dansk svinekød* blev der påvist salmonella i 37 (11,9%) partier, og 12 (3,9%) partier blev vurderet farlige på grund af indhold af salmonella. Se *figur 3*.

I *importeret svinekød* blev der påvist salmonella i 50 (10,4%) partier, og 14 (2,9%) partier blev vurderet farlige på grund af salmonella.

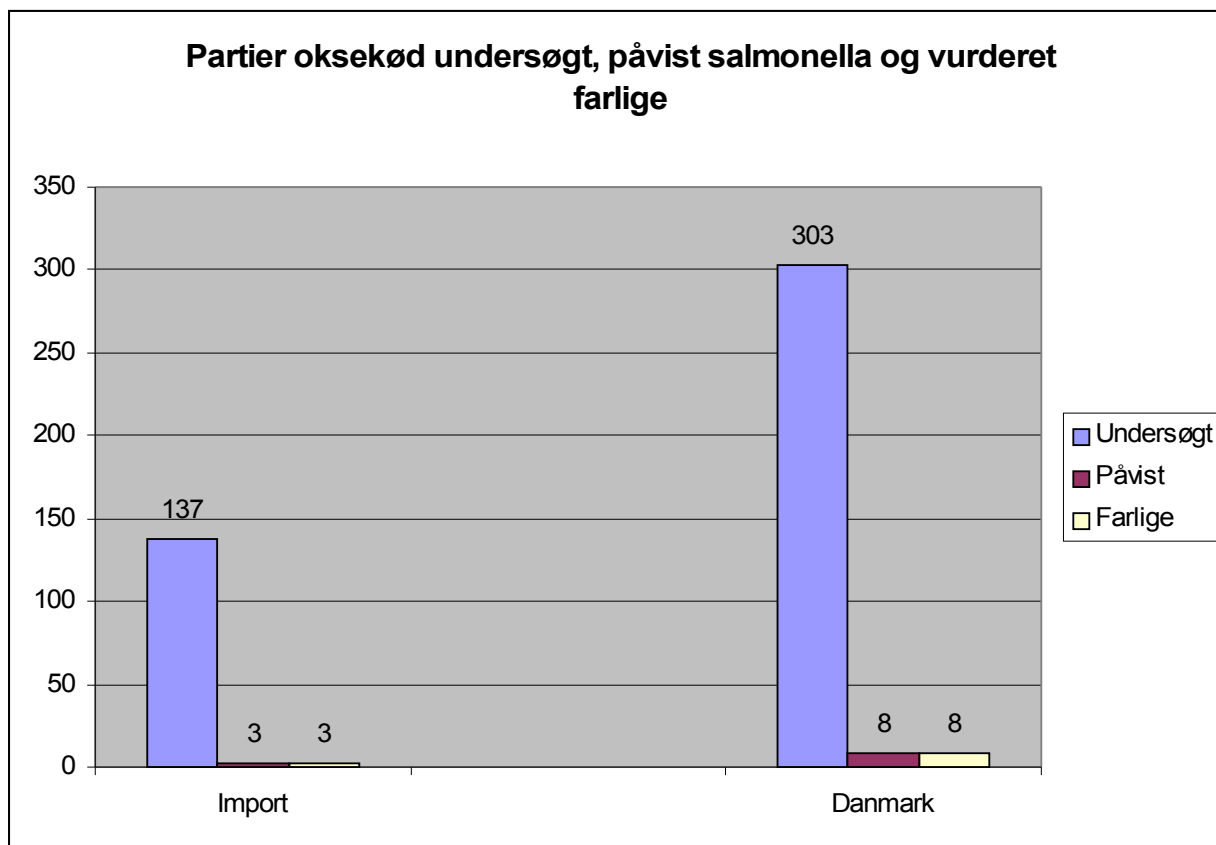


Figur 3

8.3 Oksekød – dansk og importeret

I *dansk oksekød* blev der påvist salmonella i 8 (2,6%) partier, og alle 8 partier blev vurderet farlige på grund af salmonella. Se *figur 4*.

I *importeret oksekød* blev der påvist salmonella i 3 (2,2%), og alle 3 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.

9. Udviklingen fra 2007 til 2008

9.1 Salmonella i importeret og dansk kød

År	Procent positive partier importeret kød (afviste partier)	Procent positive partier dansk kød (afviste partier)
Fjerkrækød		
2007	14,5% (5,1%)	1,6% (0%)
2008	15% (5,5%)	0,3% (0%)
Svinekød		
2007	13,1% (3,7%)	11,3% (3,7%)
2008	10,4% (2,9%)	11,9% (3,9%)
Oksekød		
2007	3,6% (2,4%)	2,9% (2,9%)
2008	2,2% (2,2%)	2,6% (2,6%)

9.2 Campylobacter i importeret og dansk kød

År	Procent positive partier importeret kød (afviste partier)	Procent positive partier dansk kød (afviste partier)
Fjerkrækød		
2007	27,7% (4,5%)	15,1% (0,8%)
2008	20,2% (1,4%)	13% (0,6%)

9.3 Dansk kød

Som det fremgår af tabellen, er der fra 2007 til 2008 sket et fald i antallet af danske fjerkræpartier med salmonella fra 1,6% til 0,3% af de undersøgte partier, mens der ikke er sket væsentlige ændringer i det danske oksekød og svinekød. Antallet af partier, der er vurderet farlige, er stort set uændret for fjerkræ-, svine- og oksekød.

For campylobacters vedkommende er der fra 2007 til 2008 i det danske fjerkrækød sket et fald fra 15,1% til 13% af de undersøgte partier og et mindre fald fra 0,8% til 0,6% i antallet af partier, der er vurderet farlige.

9.4 Importeret kød

I importeret fjerkrækød er der ingen ændring fra 2007 til 2008 med hensyn til salmonella, mens der er sket et fald fra 13,1% til 10,4% i svinekød og i oksekød fra 3,6% til 2,2%. Der er ikke væsentlige ændringer i antallet af partier, der er vurderet farlige.

Der er sket et væsentlig fald fra 27,7% til 20,2% i antallet af importerede partier fjerkrækød med campylobacter, og et fald fra 4,5% til 1,4% i antallet af partier, der er vurderet farlige.

9.5 Udvikling i dansk og importeret kød

I store træk viser udviklingen fra 2007 til 2008, at der er mindre salmonella i importeret svinekød og mindre campylobacter i importeret fjerkrækød i 2008 end i 2007. Resultaterne for salmonella i det danske svinekød i 2008 viser ikke et tilsvarende fald. Faktisk er der nu mindre salmonella i det importerede svinekød.

10. Flere resultater på Fødevarestyrelsens hjemmeside

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 svinekød, fjerkrækød og kød af kvæg. Det er også opgjort hvilke lande, de undersøgte partier kød kommer fra, og om de 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.

11. Afsluttende

Case-by-case kontrollen er meget omfattende og har betydet, at Fødevarestyrelsen i 2008 har afvist partier af kød, der har været forurenede med salmonella og campylobacter i en sådan grad, at det vil være farligt for forbrugerne at spise.

Derudover vurderer Fødevarestyrelsen, at case-by-case kontrollen også har en præventiv effekt overfor virksomhederne, så de for eksempel køber produkter hos leverandører, der ikke har haft partier, der er vurderet farlige.

Fødevarestyrelsen har på baggrund af resultaterne fra 2007 og 2008 tilpasset prøveprogrammet for case-by-case kontrollen.

Som det fremgår af tallene for 2007 og 2008 er det i det importerede fjerkrækød, at Fødevarestyrelsen finder flest partier med salmonella og campylobacter. I dansk fjerkræ bliver der stort set ikke fundet salmonella. Der er kun mindre forskelle på dansk og importeret svine- og oksekød.

Det er derfor planlagt, at Fødevarestyrelsen i 2009 undersøger flest partier importeret fjerkræ, nemlig 1075 partier. Samtidig bliver kun 100 partier dansk fjerkræ undersøgt for salmonella, mens 300 partier dansk fjerkrækød undersøges for campylobacter.

I 2009 er det planlagt at undersøge 725 partier dansk kød fordelt på 300 partier fjerkrækød (300 partier undersøges for campylobacter, kun 100 for salmonella), 300 partier svinekød og 125 partier oksekød.

Af importeret kød er det planen at undersøge 1500 partier fordelt på 1075 partier fjerkrækød, 300 partier svinekød og 125 partier oksekød.