



KAMPAGNER OG PROJEKTER - SLUTRAPPORT

Salmonella i snack af tørrede nødder J. nr.: 2009-20-64-00146

BAGGRUND OG FORMÅL

Projektets formål var at undersøge om der er et generelt problem med *Salmonella* i tørrede nødder, kerner, mandler og sesamfrø, da der er fundet *Salmonella* i denne type produkter i udlandet. Pistacienødder er ikke omfattet af dette projekt, da de er undersøgt i et særskilt projekt.

METODE OG RESULTATER

Der blev i perioden oktober 2010 til maj 2011 udtaget 65 partier af afskallede usaltede tørrede nødder, kerner, mandler og sesamfrø. Syv partier kom fra detailvirksomheder og 58 partier kom fra engrosvirksomheder. Hvert parti bestod af fem enkeltprøver som blev kvalitativt analyseret for *Salmonella* i 25 g.

I tabel 1 ses resultatet af enkeltprøverne af de forskellige prøvetyper der er undersøgt fra hhv. detail- og engrosvirksomheder. Det ses at der ikke er påvist *Salmonella* i nogle af prøverne.

Tabel 1: Resultat af den kvalitative analyse af enkeltprøver. Det er opgivet om prøverne kommer fra detail eller en gros samt prøvetypen der er undersøgt.

Detail / En gros	Prøvetype	Salmonella	
		Påvist	Ikke påvist
Detail	Hasselnød	0	5
	Jordnød	0	10
	Mandel	0	10
	Paranød	0	5
	Sesamfrø	0	5
En gros	Cashewnød (acajounød)	0	30
	Græskar	0	5
	Hasselnød	0	65
	Jordnød	0	10
	Macadamianød	0	15
	Mandel	0	50
	Nød, blandet	0	5
	Paranød	0	30
	Pecannød	0	15
	Pinjekerne	0	20
	Sesamfrø	0	10
	Solsikkekerne	0	15
	Valnød	0	20
Total		0	325

KONKLUSION OG VURDERING

Der blev ikke påvist *Salmonella* i nogle af de 65 undersøgte partier af tørrede nødder, kerner, mandler og sesamfrø.

Projektleder: Jette Bager / Niels Ladefoged Nielsen (jeba@fvst.dk / nln@fvst.dk)
Kontaktperson: Niels Ladefoged Nielsen (nln@fvst.dk)

Sikkerhed, sundhed og vækst fra jord til bord