



## KAMPAGNER OG PROJEKTER - SLUTRAPPORT

### Kontrol af importerede oste – patogener og hygiejne J. nr.: 2009-20-64-00166

#### BAGGRUND OG FORMÅL

Fødevarevirksomhedsledere skal sikre, at fødevarer opfylder de relevante mikrobiologiske kriterier, der er fastsat i bilag 1 til mikrobiologiforordningen<sup>1</sup>. Formålet med projektet var at kontrollere, at importerede oste overholder kriterierne fastsat i mikrobiologiforordningen med hensyn til fødevarer sikkerhedskriterier og proceshygiejne kriterier.

#### METODE OG RESULTATER

Der blev i perioden oktober 2010 til december 2011 udtaget 71 partier udenlandske oste. Disse partier var fordelt på 9 partier frisk, umodnet ost af pasteuriseret mælk, 42 partier modnet eller skimmelmodnet ost af pasteuriseret mælk, og 20 partier ost produceret af termiseret eller rå mælk. Fra hvert parti blev der udtaget fem prøver (i alt 355 prøver). Der blev udført analyser iht. kravene i mikrobiologiforordningen<sup>1</sup>. Det blev både undersøgt, om fødevarer sikkerhedskriterierne overholdes, og om proceshygiejne kriterierne overholdes.

Ifølge Mikrobiologiforordningen<sup>1</sup> skal prøveudtagningen for proceshygiejne foretages på det tidspunkt i processen, hvor niveauet for mikroorganismen er højest. Dette er i sagens natur ikke muligt for importerede fødevarer. Derfor vil forhøjede koncentrationer af bakterierne naturligvis være en indikation på, at hygiejnen i produktionen har været utilfredsstillende, og det kan ikke udelukkes at niveauet af mikroorganismen har været højere tidligere i fremstillingsprocessen.

I tabel 2 ses resultaterne af enkeltprøverne fra hver prøvetype.

Tabel 2: Resultat af enkeltprøver for de mikrobiologiske analyser i de forskellige prøvetyper angivet i antal prøver og procent inden for hver prøvetype.

			Frisk, umodnet ost af pasteuriseret mælk	Modnet, skimmelmodnet ost af pasteuriseret mælk	Ost af termiseret eller rå mælk
Fødevare- sikkerheds- kriterier	Listeria monocytogenes	<10 cfu/g	45 (100 %)	209 (99,42 %)	100 (100 %)
		10-100 cfu/g	0	0	0
		>100 cfu/g	0	1 (0,48 %)	0
Fødevare- sikkerheds- kriterier	Salmonella	Ikke påvist	-	-	100 (100 %)
		Påvist	-	-	0
Proceshygiejne- kriterier	Koagulasepositive Stafylokokker	<10 cfu/g	45 (100 %)	-	-
		10-100 cfu/g	0	-	-
		> 100 cfu/g	0	-	-
	E. coli	<1000 cfu/g	-	-	91 (91 %)
		10 <sup>3</sup> - 10 <sup>4</sup> cfu/g	-	-	3 (3 %)
		10 <sup>4</sup> - 10 <sup>5</sup> cfu/g	-	-	6 (6 %)
		<100 cfu/g	45 (100 %)	-	-
>100 cfu/g	0	-	-		

<sup>1</sup> Kommissionens forordning (EF) nr. 2073/2005 af 15. november 2005 om mikrobiologiske kriterier for fødevarer

Det ses af tabel 2, at både proces- og fødevarsikkerhedskriterierne for de friske, umodnede oste af pasteuriseret mælk overholdes. For de modnede oste blev én prøve (0,48 %) målt til en koncentration af *L. monocytogenes* på 130 cfu/g og oversteg dermed M-grænseværdien for på 100 cfu/g. For ostene af termiseret eller rå mælk blev det fundet, at alle prøver havde et indhold af *L. monocytogenes* under 10 cfu/g, og *Salmonella* blev ikke påvist (i 25 g prøve) i nogle af enkeltprøverne. I et parti ost af rå mælk havde alle fem prøver koncentrationer mellem m og M-værdierne ( $10^4$ - $10^5$  cfu/g) for koagulasepositive Stafylokokker, hvilket indikerer, at proceshygiejekriterierne ikke har været overholdt.

---

## KONKLUSION OG VURDERING

---

Alle prøverne af importeret, frisk, umodnet ost af pasteuriseret mælk opfyldte kriterierne fastsat i mikrobiologiforordningen. Et parti importeret, modnet ost havde et indhold af *L. monocytogenes* på 130 cfu/g og overholdte derved ikke fødevarsikkerhedskriterierne. Et parti importeret ost af rå mælk havde forhøjede koncentrationer af koagulasepositive stafylokokker, hvilket indikerede ukorrekt proceshygiejne.

Projektleder: Peter Ravn (pera@fvst.dk)

Kontaktperson: Cristina Galliano (crg@fvst.dk)

*Sikkerhed, sundhed og vækst fra jord til bord*