



KAMPAGNER OG PROJEKTER - SLUTRAPPORT

Salmonella i friske krydderurter fra Thailand J. nr.: 2010-20-64-00300

BAGGRUND OG FORMÅL

Formålet med projektet var – i henhold til bestemmelserne i Forordning 669/2009 med ændringer om gennemførelse af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 882/2004 for så vidt angår en mere intensiv offentlig kontrol af visse foderstoffer og fødevarer af ikke-animalsk oprindelse og om ændring af beslutning 2006/504/EF - at undersøge friske krydderurter fra Thailand for forekomsten af *Salmonella*. Basilikum, koriander og mynte var omfattet af projektet. Projektet skulle bruges som kontrol af om produkterne overholder bestemmelserne i forordningen og sikre, at kravene, om at 10 % af de importerede partier undersøges, blev overholdt.

METODE OG RESULTATER

Fra hvert parti som blev udtaget til kontrol, blev der udtaget 5 prøver. Prøverne blev analyseret kvalitativ for *Salmonella* (i 25 g prøve).

Resultaterne fremgår af tabel 1.

Tabel 1: Oversigt over antal og procent af partier krydderurter fra Thailand der er udtaget til kontrol og resultat fra de kontrollerede partier.

Periode	Antal (%) partier		Resultat af enkeltprøver fra kontrol – antal (%)	
	Importeret i alt	Udtaget til kontrol	Salmonella påvist	Salmonella ikke påvist
01-12-2010 til 31-12-2011	238 (100 %)	23 (9,6 %)	3 (2,6 %)	112 (97,4 %)

Der blev i perioden december 2010 til december 2011 udtaget 23 partier til kontrol. Disse partier udgjorde 9,6 % af det samlede antal importerede partier, hvilket vurderes at udgøre en acceptabel andel af de importerede partier (Se tabel 1). Der blev i alt påvist *Salmonella* i 2,6 % (3 enkeltprøver) af alle enkeltprøverne, og de *Salmonella*-positive prøver blev fundet i to forskellige partier. De tre *Salmonella* isolater blev typebestemt til at være: *S. itami*, *S. Hvitvingfoss* og *S. virchow*.

KONKLUSION OG VURDERING

I perioden december 2010 til december 2011 blev 9,6 % af det samlede antal importerede partier af krydderurter fra Thailand analyseret for tilstedeværelsen af *Salmonella* i 25 g prøve. Tre enkeltprøver (2,6 %) blev fundet positive - svarende til 8,7 % af de undersøgte partier.

Projektleder: Niels Ladefoged Nielsen (nl@fvst.dk)
Kontaktperson: Sørine Quaade Møller (squm@fvst.dk)

Sikkerhed, sundhed og vækst fra jord til bord