

# CENTRALT KOORDINEREDE LABORATORIEPROJEKTER

## Rapport om Salmonella og E. coli i tilberedt kød produceret i detaileddet 2009.

### Projekt J. nr. 2008-20-64-00911

---

#### BAGGRUND OG FORMÅL

---

Dette CKL projekt har til formål at kontrollere forekomsten af Salmonella og E. coli i tilberedt kød produceret i detaileddet. Tilberedt kød er: fersk kød, herunder kød, der er reduceret til småstykker, der er tilsat fødevarer, smagskorrigerende stoffer eller tilsætningsstoffer, eller som har undergået en forarbejdning, der ikke er tilstrækkelig til at ændre strukturen i kødets indre fibre og dermed fjerne dets karakter af fersk kød.

Mikrobiologiforordningen<sup>1</sup> indeholder bestemmelser om, at tilberedt kød ikke må indeholde Salmonella og der er en grænse for E. coli. M er 5.000 E. coli pr gram og m er 500 E. coli pr gram. Der må højst være 2 af 5 prøver som ligger mellem m og M. Ingen må ligge over M. Projektet skal bruges til kontrol af detailvirksomhedernes egenkontrol.

---

#### PRØVEUDTAGNING OG METODE

---

Prøveudtagning: Prøverne blev udtaget i perioden april-december 2009 i Slagter- og delikatesseforretninger/-afdelinger. Der blev udtaget i alt 430 prøver, som fordelte sig på 49 prøver af marineret fjerkrækød, 178 marineret svinekød, 20 marineret oksekød og 183 medister/fars. Figur 1. Prøverne blev udtaget som stikprøver, hurtigst muligt efter varens fremstilling. Der blev udtaget 5 prøver pr. produktion som beskrevet i mikrobiologiforordningen. Fra enkelte produktioner er der taget færre prøver.

Mikrobiologisk analyse: Prøverne blev analyseret for indhold af E. coli i henhold til ISO 16649 og for tilstedeværelse af Salmonella (kvalitativ) i henhold til EN / ISO 6579. Salmonella isolater blev sero- og fagtype bestemt.

---

#### RESULTATER OG VURDERING

---

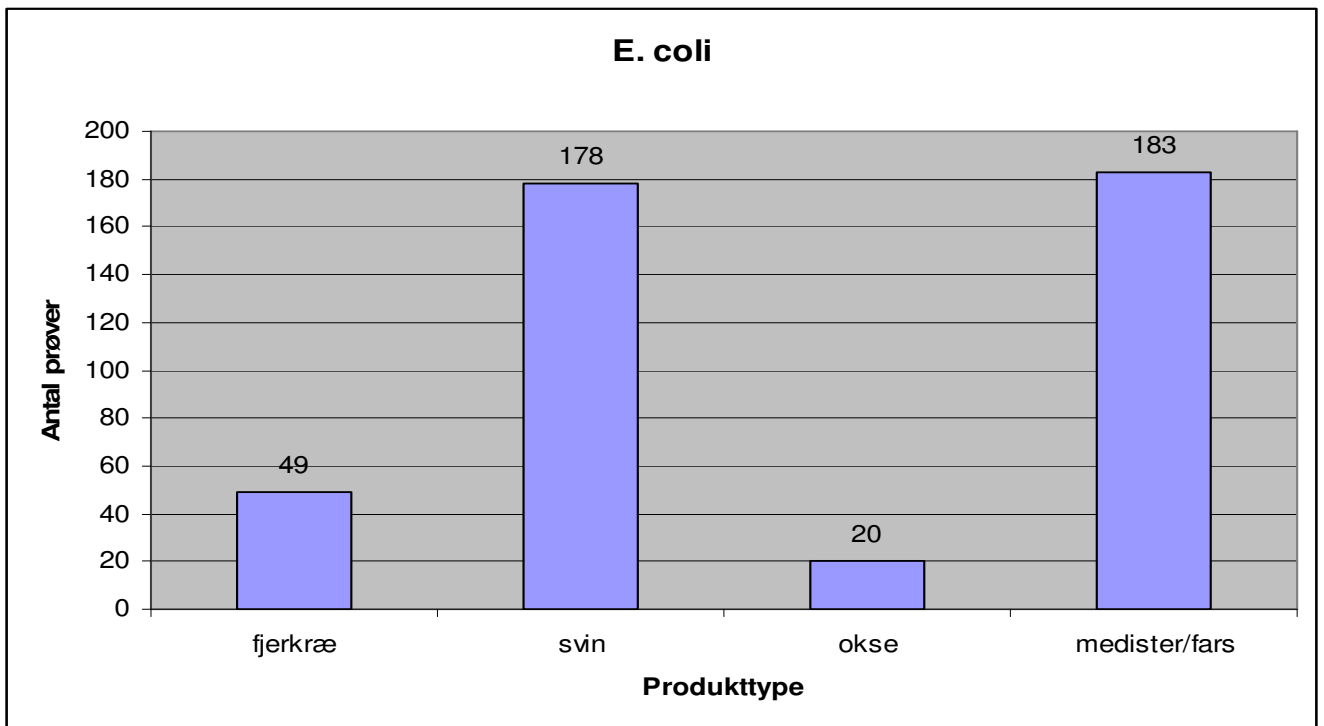
Der blev påvist Salmonella i 2 partier – et parti medisterpølse og et parti marineret kylling. Begge partier blev straks trukket tilbage fra markedet.

Der blev påvist utilfredsstillende værdier af E.coli: over 15.000 pr gram i et parti marinerede svinenakkekoteletter. De øvrige partier opfyldte bestemmelserne i Mikrobiologiforordningen. 344 partier havde under 10 E. coli pr gram, 85 partier havde mellem 10 og 1200 E. coli pr. gram og et parti havde over 15.000 E. coli pr gram. Figur 2 viser fordelingen af prøver indenfor de 3 kategorier. De høje niveauer med over 500 E. coli pr gram findes i medisterpølse. Altså i kød som bliver hakket, mens det kød der bliver marineret bortset fra de ovennævnte marinerede nakkekoteletter ikke havde niveauer over 350 E. coli pr gram. Ingen partier med fjerkræ havde

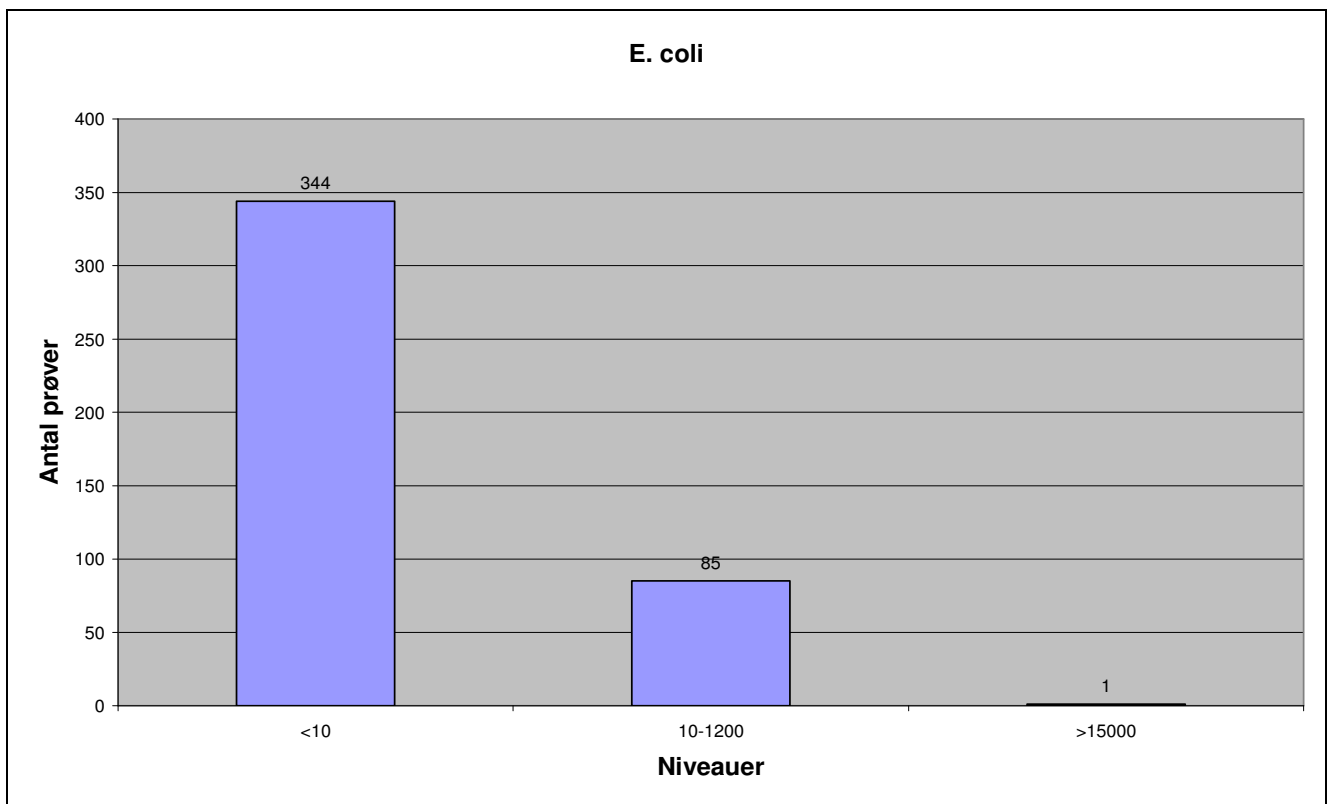
---

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

niveauer over 100 E. coli pr gram og ingen partier okse/kalv havde niveauer over 110 E. coli pr gram.



Figur 1



Figur 2

Projektleder: Lis Jarlhelt Andersen FVST, tlf. 72 27 54 42, [lian@fvst.dk](mailto:lian@fvst.dk)

Kontaktperson: Kasper Mosen, FVST i Mørkhøj, Tlf. 33 95 64 81, [kmos@fvst.dk](mailto:kmos@fvst.dk)