

31.01.07

J. Nr. : 2004-20-64-00483

Rapport
om
kontrolprojekt for Salmonella og Campylobacter i krydderurter, fortrinsvis fra Sydøst-Asien

Baggrund

Både i Norge og Sverige blev der i 2005 gennemført projekter, som viste en uacceptabel forekomst af Salmonella og E.coli i importerede krydderurter, særligt fra Thailand.

På den baggrund besluttede Fødevarestyrelsen at iværksætte et kontrolprojekt i 2006 med særlig fokus på krydderurter fra Sydøst-Asien. På baggrund af problemer med at skaffe krydderurter fra netop disse lande, blev der imidlertid suppleret op med prøver fra andre lande.

Prøveomfang

Der blev analyseret en lang række forskellige typer friske krydderurter fra henholdsvis Thailand, Italien, Marocco, Spanien og Israel. Der blev udtaget 5 delprøver af hvert parti. Hvert parti blev undersøgt for Campylobacter (46 partier) og Salmonella (48 partier). Flest partier blev udtaget fra Israel (22).

Metoder

Prøverne blev analyseret for Campylobacter kvalitativt ved hjælp af NMKL, Termotolerante Campylobacter, kvalitativ og kvantitativ påvisning i fødevarer, april 2005.

Der blev analyseret for Salmonella kvalitativt i 25 g efter en metode anført i Fødevarestyrelsens metodeliste.

Resultater

Der var ingen fund af hverken Salmonella eller Campylobacter i de undersøgte krydderurter.

Konklusion

Der blev ikke fundet Salmonella eller Campylobacter i de undersøgte krydderurter. Da der kun er blevet undersøgt et begrænset antal partier, er det imidlertid ikke muligt at drage sikre konklusioner om sikkerheden af importerede friske krydderurter.