

31.01.07

J. Nr. : 2004-20-64-00362

## Rapport

### om

**EU-kontrolprojekt vedr.** forekomst af *Listeria monocytogenes* i færdigpakkede spiseklare grøntsagssalater/grønne salater med indhold af fisk/skaldyr eller kød.

### Baggrund

EU henstillede i 2005 til, at medlemslandene gennemførte en kampagne, der havde til formål at kontrollere for forekomst af *Listeria monocytogenes* i færdigpakkede spiseklare grøntsagssalater/grønne salater med indhold af fisk/skaldyr eller kød.

Baggrunden var at der i de senere år i EU havde været en stigning i salget af fødevarer, der på forhånd er tilberedt, f.eks. af de nævnte salater. Denne type produkt kan udgøre en fødevarerisikermæssig risiko, hvis der f.eks. er indhold af *Listeria monocytogenes* i højt niveau.

### Prøveomfang

Der blev analyseret 130 enkeltprøver af en lang række forskellige typer salater, herunder pastasalater, med indhold af grøntsager og fisk/skaldyr/kød. Prøverne blev analyseret kvantitativt for *Listeria monocytogenes*.

### Metoder

Prøverne blev analyseret for *Listeria monocytogenes* ved hjælp af ISO 11290-2, 1998 *Listeria monocytogenes* kvantitativ pr. g.

### Resultater

Alle resultater på nær ét, overholdt grænseværdierne i den på det tidspunkt gældende Vejledning om vurdering af fund af *Listeria monocytogenes* af november 1998. Det ene resultat havde et indhold af *Listeria monocytogenes* på 280 cfu/g. Den vejledende grænseværdi er 100 cfu/g for denne type produkter. Det undersøgte produkt havde en holdbarhed på 2 dage, hvorfor der ikke har været behov for at foretage en tilbagetrækning.

### Konklusion

Projektet har vist, at i Danmark er produktionen af færdigpakkede spiseklare grøntsagssalater/grønne salater med indhold af fisk/skaldyr eller kød ikke forbundet med større problemer, i og med at kun et resultat overskred grænseværdien for indhold af *Listeria monocytogenes*.