



KAMPAGNER OG PROJEKTER - SLUTRAPPORT

Listeria monocytogenes, Salmonella og Stafylokokker i spiseklare, forarbejdede fiskevarer – Grønland 2008 - 2011 **J. nr.: 2007-20-64-00656, 2008-20-64-00841 og 2009-20-64-00104**

BAGGRUND OG FORMÅL

Fødevarestyrelsen skal foretage kontrol af den egenkontrol, som virksomheder udfører. Projektets formål var at efterprøve den mikrobiologiske egenkontrol af spiseklare, forarbejdede fiskevarer som virksomhederne foretager på Grønland for *Listeria monocytogenes*, *Salmonella* og koagulasepositive stafylokokker.

METODE OG RESULTATER

I årene 2008 til 2011 blev der hvert år udtaget 10 partier kogte rejer uden skal med fem prøver i hvert parti (i alt 50 enkeltprøver per år). Prøverne blev analyseret for *L. monocytogenes*, *Salmonella* og koagulasepositive stafylokokker. De mikrobiologiske kriterier fastsat i Mikrobiologiforordningen¹ for disse parametre, i spiseklare, forarbejdede fiskevarer, fremgår af tabel 1.

Tabel 1: Mikrobiologiske grænseværdier for hhv. *L. monocytogenes*, *E. coli*, *Salmonella* og koagulasepositive stafylokokker i spiseklare, forarbejdede fiskevare.

	Prøver		Grænseværdier	
	n	c	m	M
Listeria monocytogenes	5	0	100 cfu/g	
Salmonella	5	0	ingen i 25g	
Koagulasepositive Stafylokokker	5	2	100 cfu/g	1000 cfu/g

Resultatet af de mikrobiologiske analyser fra årene 2008 til 2011 fremgår af tabel 2.

Af tabel 2 ses det, at de mikrobiologiske kriterier for koagulasepositive stafylokokker, *L. monocytogenes* og *Salmonella* overholdes i alle de undersøgte prøver. *L. monocytogenes* blev i 2010 og 2011 undersøgt kvalitativt i stedet for kvantitativt, men da denne metode er mere sensitiv, og der ikke blev påvist nogen prøver med *L. monocytogenes*, kan det konkluderes at grænseværdien overholdes.

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

Tabel 2: Resultat af de målte analyseparametre i årene 2008, 2009 og 2010.

År	Analyseparameter	Antal (%) enkeltprøver	
2008	Koagulasepositive stafylokokker	<100 cfu/g	50 (100 %)
		100-1000 cfu/g	0
		>1000 cfu/g	0
	Listeria monocytogenes kvantitativ	<100 cfu/g	50 (100 %)
		>100 cfu/g	0
	Salmonella	Ikke påvist i 25 g	50 (100 %)
Påvist i 25 g		0	
2009	Koagulasepositive stafylokokker	<100 cfu/g	50 (100 %)
		100-1000 cfu/g	0
		>1000 cfu/g	0
	Listeria monocytogenes kvantitativ	<100 cfu/g	50 (100 %)
		>100 cfu/g	0
	Salmonella	Ikke påvist i 25 g	50 (100 %)
Påvist i 25 g		0	
2010	Koagulasepositive stafylokokker	<100 cfu/g	50 (100 %)
		100-1000 cfu/g	0
		>1000 cfu/g	0
	Listeria monocytogenes kvalitativ	Ikke påvist i 25 g	50 (100 %)
		Påvist i 25 g	0
	Salmonella	Ikke påvist i 25 g	50 (100 %)
Påvist i 25 g		0	
2011	Koagulasepositive stafylokokker	<100 cfu/g	50 (100 %)
		100-1000 cfu/g	0
		>1000 cfu/g	0
	Listeria monocytogenes kvalitativ	Ikke påvist i 25 g	50 (100 %)
		Påvist i 25 g	0
	Salmonella	Ikke påvist i 25 g	50 (100 %)
Påvist i 25 g		0	

KONKLUSION OG VURDERING

De mikrobiologiske kriterier for koagulasepositive stafylokokker, *L. monocytogenes* og *Salmonella* blev overholdt i alle de undersøgte prøver i årene 2008 til 2011.

Projektleder: Charlotte Sporon-Fiedler (csf@fvst.dk)

Sikkerhed, sundhed og vækst fra jord til bord