

Faktaark om bakterier i salat og krydderurter

Den 24. januar 2014

Flere syge af især udenlandske grøntsager

Hvert år giver grønt fra bl.a. Asien og Afrika både opkast og diarré hos flere og flere forbrugere, på grund af bakterier og virus. Det er en tendens i både Danmark og hele den vestlige verden. De seneste år har der været flere sygdomsudbrud og tilbagetrækninger af frugt og grøntsager.

Hvor mange syge

I perioden 2010 til 2012 er der registreret syv sygdomsudbrud med ca. 500 personer syge af sygdomsfremkaldende bakterier og virus i grøntsager og krydderurter. Til sammenligning er der i samme periode registreret 13 sygdomsudbrud med ca. 300 syge af virus i frugt - primært frosne hindbær. I perioden 2010 til 2012 er der registreret 31 sager med tilbagetrækning af grøntsager og krydderurter med sygdomsfremkaldende bakterier og virus.

Hvad viser kontrollen

Fødevarestyrelsens undersøgelser for sygdomsbakterier i frugt og grønt siden 2009 viser, at salater og krydderurter er hyppigst forurenede, og at forekomsten er højest i udenlandske produkter. Der er i Danmark ikke påvist sygdomsbakterier i frugt – udover de rå frosne hindbær.

For salat viser tal fra 2011 og 2012, at op til 6 % af de undersøgte partier er forurenede med salmonella. For campylobacter er de tilsvarende tal 2 til 3 %.

For krydderurter viser tal fra 2011 og 2012, at 1 til 5 % af de undersøgte partier er forurenede med salmonella. Op til 4 % er forurenede med campylobacter.

Tallene dækker både udenlandske og dansk producerede produkter.

Nye resultater fra DTU – det hjælper at skylle

Fødevareinstituttet, DTU, har sammen med Fødevarestyrelsens laboratorium i Ringsted i 2013 kørt et projekt, der belyser effekten af at skylle salat og krydderurter, og viser hvordan man kan skylle salater og krydderurter. Resultaterne viser, at forekomsten af bakterier på salat og krydderurter kan reduceres med 70-80 % ved den anvendte skyllemetode. Der sker altså en betragtelig reduktion i indholdet af bakterier, men man fjerner dem ikke fuldstændigt.

Spis frugt og grønt – men skyl det!

Fødevarestyrelsen opfordrer stadig forbrugerne til at spise masser af frugt og grønt. Det er sundt, og hvis man husker at skylle, er risikoen for at blive syg lille.

Syg af virus og bakterier

Når man bliver syg af bakterier fra grønt, får man typisk mavesmerter, kvalme, opkastninger, diarre og måske feber. Symptomerne kommer en til to dage efter, at man har spist mad med sygdomsbakterier eller virus. De bakterier, der hyppigst gør folk syge via frugt og grønt, er salmonella, campylobacter, shi-

gella, visse colibakterier og listeria monocytogenes, men også noro- og hepatitisvirus og vandbårne parasitter som cryptosporidier og giardia er på listen.

Bakteriernes vej til salat og krydderurter

De bakterier, der udgør de største problemer på især grøntsager er tarmbakterier og virus, der kommer fra dyr og menneskers afføring. Når flere og flere mennesker bliver syge af frugt og grønt, skyldes det blandet andet, at man især i områder af verden med begrænsede vandressourcer og lavere hygiejnisk standard i fødevareproduktionen kan finde på at vande og skylle frugt og grønt med vand, der indeholder rester af afføring fra mennesker og dyr. Smitten kan også skyldes uhygiejniske opbevaringsforhold og dårlig håndhygiejne hos de mennesker, der høster på marker og i plantager.

Bakterier og virus kan altså komme fra:

- Dyrkning og vanding med forurenede vand med rester af afføring fra mennesker og dyr.
- Fra frø der er inficeret - og som under spiring opformerer kraftigt (frøspirer).
- Fra dyr der forurener afgrøderne i naturen med fækale bakterier.
- Under høst/plukning pga. manglende hygiejne hos medarbejderne.
- Uhygiejnisk opbevaring hvor produkterne kan forurenede af bl.a. gnavere og fugle.
- Hvis kunder i butikkerne rører ved fx krydderurterne, der ikke er pakket ind.