



# Rapport om kontrol i 2016 for salmonella og campylobacter i danskproduceret og importeret fersk kød

- case-by-case kontrollen

August 2017

## Indhold

1. Indledning.....	3
2. Case-by-case-kontrollen .....	3
3. Virksomhedernes ansvar .....	4
4. Reglerne.....	4
5. Risikovurdering og risikohåndtering.....	4
6. Prøveomfang i 2016 .....	5
7. Metoder.....	6
8. Resultater for 2016 .....	6
8.1 Fjerkrækød – dansk og udenlandsk .....	6
8.2 Svinekød – dansk og udenlandsk.....	8
9. Opfølgning.....	8
10. Resultater af kontrollen fra 2007 til 2016 .....	9
10.1 Salmonella i dansk og udenlandsk kød .....	9
10.2 Campylobacter i dansk og udenlandsk fjerkrækød .....	11
10.3 Dansk kød .....	12
10.4 Udenlandsk kød.....	13
11. Flere tal på <a href="http://www.fvst.dk">www.fvst.dk</a> .....	13
12. Afsluttende.....	14

## 1. Indledning

Denne rapport beskriver Fødevarestyrelsens "case-by-case"-kontrol i 2016 og ligger i forlængelse af rapporterne for kontrollen i årene 2007 - 2015.

## 2. Case-by-case-kontrollen

Case-by-case kontrollen startede i 2007 på baggrund af rapporten "Særstatus og nye initiativer for salmonella og campylobacter i dansk og importeret kød og æg". Kontrollen har været en del af forliget om styrket indsats over for salmonella og campylobacter (2007-2010), blev videreført i fødevareforlig II (2011-2014) og fortsættes i fødevareforlig III (2015-2018).

Case-by-case-kontrollen er en risikobaseret stikprøvekontrol og ikke en 100 % kontrol af dansk og udenlandsk kød. Den er tilrettelagt, så den ikke er diskriminerende overfor det udenlandske kød.

Fødevarestyrelsen har i 2016 udtaget prøver af svine- og fjerkrækød. Alle danske fjerkræpartier bestod af kyllingekød, da der ikke slagtes høns og kalkuner af betydning i Danmark.

Svinekød og kalkunkød bliver undersøgt for salmonella. Kyllingekød (inkl. poussiner) og hønsekød bliver undersøgt for både salmonella og campylobacter. I projektet indgår kun fersk svinekød, men både fersk og neutralmarineret fjerkrækød (høns-, kyllinge- og kalkunkød samt poussiner).

Kontrollen er siden starten i 2007 blevet ændret og målrettet de partier, der udgør en sundhedsrisiko for forbrugerne.

Kontrollen for campylobacter blev fra 2012 gjort mere risikobaseret, så den blev rettet mod kølet hønse- og kyllingekød inkl. poussiner idet disse kategorier indeholder langt flere campylobacter end kalkunkød og frosne produkter, som udgik af kontrollen.

Fra 2013 har oksekød ikke været omfattet af case-by-case-kontrollen. Det skyldes, at forekomsten af salmonella har været konstant lav både i dansk og udenlandsk oksekød siden projektet startede. En stigning i salmonellaforekomsten i det danske oksekød i 2012 er der fulgt op på med særlige indsatser, bl.a. som led i handlingsplanen for Salmonella Dublin. Antallet af partier der er udtaget til kontrol for salmonella blev fra 2014 reduceret med lidt mere end en femtedel i forhold til 2013. Det var det niveau, som blev vurderet tilstrækkeligt til at opretholde incitamentet for at importører stiller krav til den mikrobiologiske kvalitet af det kød, som de importerer. Niveaulet er derfor fastholdt i 2015 og 2016.

Fra 2016 blev kontrollen gjort mere målrettet og prøveantallet pr parti blev reduceret, således, at der var fokus på at finde de partier, som potentielt kunne udgøre en risiko for fødevarerisikoen. Desuden blev undersøgelser for salmonella i fjerkrækød tilrettelagt alene som en kontrol af fødevarerisikokriteriet i EU lovgivningen. For det danske kyllingekød gælder dog fortsat den danske nul-tolerance.

Da case-by-case-kontrollen er risikobaseret, er resultaterne i denne rapport ikke et udtryk for den generelle forekomst af salmonella eller campylobacter i kød på det danske marked.

Læs mere om case-by-case-kontrollen på Fødevarestyrelsens hjemmeside [www.fvst.dk](http://www.fvst.dk)

### **3. Virksomhedernes ansvar**

Det er importørerne og producenterne, der har ansvaret for fødevarsikkerheden, men det er Fødevarestyrelsens ansvar at kontrollere, at reglerne bliver overholdt – blandt andet via stikprøvekontrol.

Et vigtigt mål i case-by-case-kontrollen er den præventive effekt overfor de virksomheder, der markedsfører kød. Disse virksomheder kan stille krav om den mikrobiologiske kvalitet af det kød, de modtager fra deres leverandører. På Fødevarestyrelsens hjemmeside findes en guide med krav, der kan stilles til leverandører af kød.

For at tilskynde virksomheder til at øge egenkontrollen har Fødevarestyrelsen udarbejdet en vejledning med kriterier for, hvad et egenkontrolprogram skal opfylde, for at en virksomhed kan få reduceret prøveudtagningen i case-by-case-kontrollen.

### **4. Reglerne**

Regelgrundlaget for case-by-case-kontrollen er EU-fødevarerforordningens artikel 14.

Ifølge forordningens artikel 14 stk. 1 må fødevarer ikke markedsføres, hvis de er farlige. Efter stk. 8 i samme artikel kan en medlemsstat, uanset at en fødevarer opfylder fællesskabsbestemmelserne, forbyde markedsføring, hvis fødevareren er farlig.

Der er ikke et generelt krav om fravær af salmonella og campylobacter. Case-by-case-kontrollen er lagt an på at hindre markedsføring af de partier kød, der indeholder så højt et niveau, at kødet kan være sundhedsskadeligt for forbrugeren.

Der er mikrobiologiske kriterier i EU-lovgivningen for salmonella i fjerkrækød. Neutralmarineret fjerkrækød må ikke indeholde salmonella. Fersk fjerkrækød (kylling og kalkun) må ikke indeholde salmonella af typerne *S. Enteritidis* og *S. Typhimurium*.

Dansk kyllingekød må ikke indeholde salmonella. Der har været multolerance på dette område siden april 2008.

### **5. Risikovurdering og risikohåndtering**

#### **Risikovurdering**

Case-by-case-kontrollen bygger på en individuel, videnskabelig risikovurdering. Når Fødevarestyrelsen i case-by-case-kontrollen finder salmonella eller campylobacter i et parti kød, foretager Fødevareinstituttet ved Danmarks Tekniske Universitet en konkret, videnskabelig risikovurdering af det pågældende parti. For campylobacter gælder fra og med 2016, at hvis der er tre eller færre positive prøver ud af 12 fra et

parti, foretages der ikke risikovurdering, da erfaringer fra kontrollen viser, at sådanne partier, er så lavgradigt forurenede, at de aldrig vurderes farlige. For salmonella i svinekød foretages der fra 2016 ikke risikovurdering, hvis der kun er én positiv prøve ud af ti.

Risikovurderingen beregner risikoen for, at forbrugerne bliver syge af at spise kød fra det pågældende parti.

Virksomhederne bliver ikke påbudt at holde fødevarerne tilbage, mens de bliver analyseret og risikovurderet. En del virksomheder vælger dog frivilligt at sætte partiet på hold, indtil resultatet foreligger.

### **Risikohåndtering**

Når resultatet af risikovurderingen foreligger, foretager Fødevarestyrelsen risikohåndteringen. Fødevarestyrelsen afgør i hvert enkelt tilfælde, blandt andet på baggrund af risikovurderingen, om partiet anses for farligt efter fødevarerforordningens artikel 14 og derfor ikke må omsættes.

Hvis Fødevarestyrelsen vurderer, at et parti fødevarer er farligt eller ikke overholder de mikrobiologiske kriterier for salmonella i fjerkrækød, bliver det krævet kaldt tilbage eller trukket tilbage fra markedet, hvis kødet fra partiet er blevet markedsført. Hvis produktet er indført fra EU eller 3. lande eller eksporteret, bliver der sendt en Rapid Alert til EU-Kommissionen, som så sørger for, at det eller de berørte lande bliver orienteret.

Når et parti fødevarer er vurderet farligt eller ikke overholder kriterierne, er det virksomhedernes ansvar at kalde eller trække varerne tilbage fra markedet og orientere Fødevarestyrelsen.

## **6. Prøveomfang i 2016**

I 2016 blev der udtaget prøver fra 348 partier udenlandsk kød fordelt på:

- 204 partier fjerkrækød (heraf blev 155 partier kontrolleret for salmonella og 154 partier blev kontrolleret for campylobacter), og
- 144 partier svinekød.

Der blev i 2016 udtaget prøver fra 294 partier dansk kød fordelt på:

- 143 partier fjerkrækød (heraf blev 98 partier kontrolleret for salmonella og 123 partier blev kontrolleret for campylobacter), og
- 151 partier svinekød.

Antallet af prøver pr parti er ændret i 2016. Af partier af svinekød til salmonellakontrol udtages der som udgangspunkt 40 enkeltprøver. Fire enkeltprøver udgør én samleprøve – altså i alt 10 samleprøver pr. parti. For små partier nedsættes prøveantallet, men antallet af samleprøver er altid 12.

For fjerkrækød udtages op til 12 prøver. Ved kontrol for campylobacter undersøges alle 12 prøver, og for Salmonella undersøges fem i overensstemmelse med det mikrobiologiske kriterium for Salmonella.

## **7. Metoder**

Prøverne bliver undersøgt kvalitativt for salmonella (undersøgelse af om prøven er positiv eller negativ for salmonella) og kvantitativt for campylobacter (undersøgelse af hvor mange campylobacter-bakterier, der er i prøven).

Fund af salmonella og campylobacter bliver type- og resistensbestemt.

Der anvendes i videst muligt omfang hurtigmetoder til undersøgelserne, således at virksomhederne kan få hurtigt svar.

## **8. Resultater for 2016**

### **8.1 Fjerkrækød – dansk og udenlandsk**

#### **Dansk kyllingekød**

I dansk fjerkrækød blev der ikke påvist salmonella i de 98 undersøgte partier (se figur 1).

Der blev påvist campylobacter i 32 partier (26 %) ud af 123 undersøgte partier (se figur 2). Heraf var der 17 partier, hvor mere end tre enkeltprøver var positive, svarende til 13,8 % af de undersøgte partier.

Et parti (0,8 %) dansk kyllingekød blev vurderet farligt på grund af indhold af campylobacter (se figur 2).

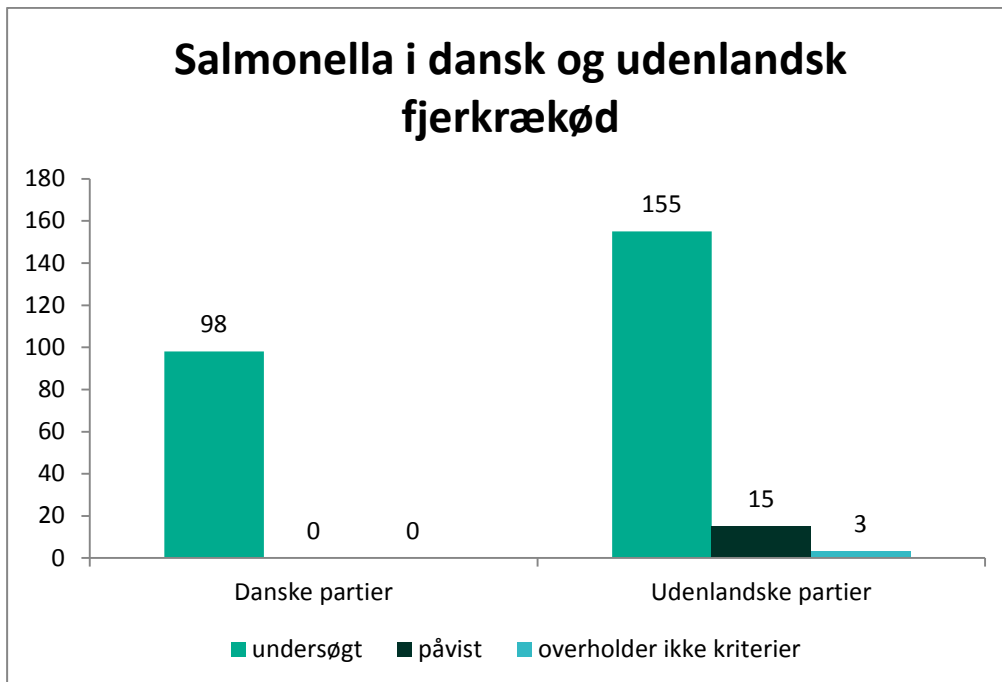
#### **Udenlandsk fjerkrækød**

I udenlandsk fjerkrækød (kyllingekød, poussiner og kalkunkød) blev der i alt påvist salmonella i 15 partier (9,7 %) af 155 undersøgte partier.

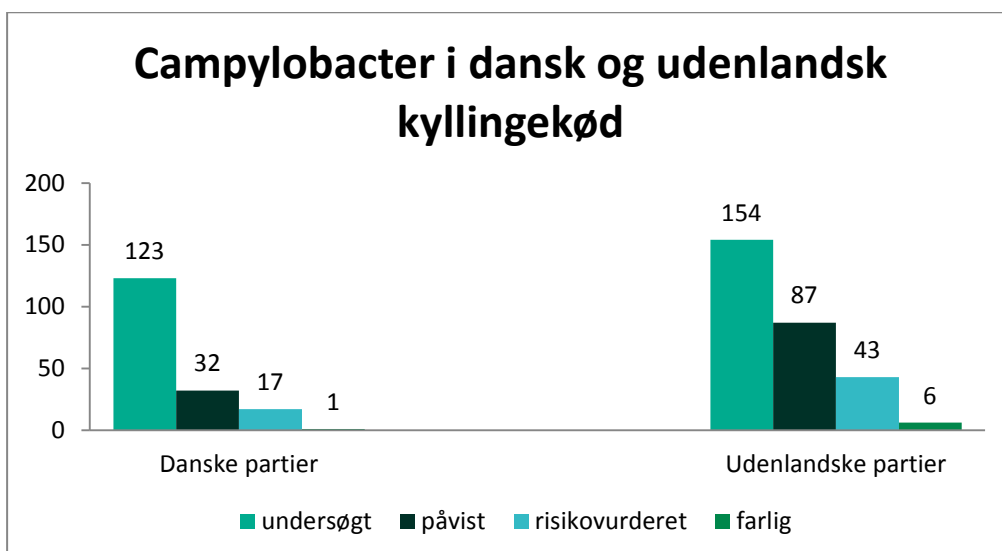
Af de undersøgte partier var 147 partier fersk fjerkrækød. Tre partier (1,9 %) blev afvist på grund af overskridelse af EU-kriteriet for *S. Enteritidis* eller *S. Typhimurium* (se figur 1).

Der blev undersøgt otte partier af neutralmarineret fjerkrækød, men ingen af dem var positive for salmonella.

I udenlandsk kyllingekød (herunder poussiner) blev der påvist campylobacter i 87 (56,5 %) ud af 154 undersøgte partier. Heraf var der 44 partier, hvor mere end tre prøver var positive. Dog blev kun 43 partier risikovurderet, svarende til 27,9 % af de undersøgte partier, da et parti faldt på salmonellakriteriet og risikovurderingen for campylobacter blev derfor ikke igangsat. Seks partier (3,9 %) blev vurderet farlige på grund af campylobacter (se figur 2).



Figur 1: Viser antallet af undersøgte partier og hvor mange af disse partier, der indeholdt salmonella. Det er endvidere angivet, hvor mange partier der overskred de mikrobiologiske kriterier i EU-lovgivningen for henholdsvis neutralmarineret kød (alle salmonellatyper) og fersk fjerkrækød (*S. Enteritidis* og *S. Typhimurium*). De danske partier blev afvist, hvis partiet ikke overholdt den danske multolerance.



Figur 2: Viser antallet af undersøgte partier af dansk og importeret kyllingekød (inkl. poussiner) og hvor mange af disse partier, der indeholdt campylobacter. Det er også oplyst, hvor mange partier der blev risikovurderet, og hvor mange der er vurderet farlige efter art. 14 i fødevarerforordningen. For campylobacter gælder fra 2016, at kun partier, hvor der er fundet mere end tre positive prøver, er risikovurderet.

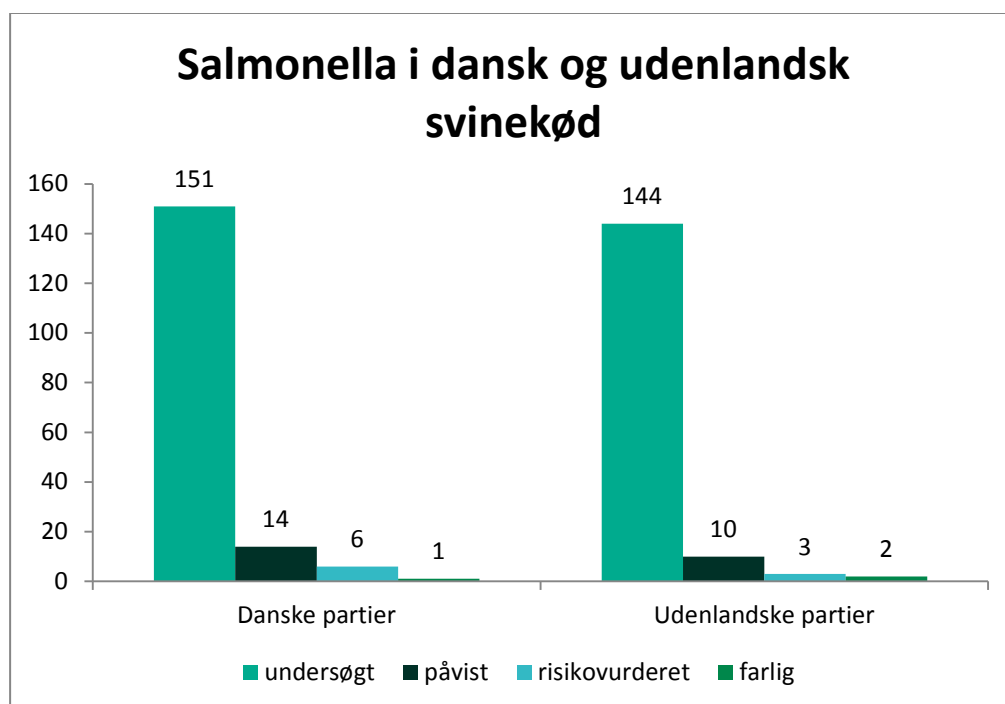
## 8.2 Svinekød – dansk og udenlandsk

### Dansk svinekød

I dansk svinekød blev der påvist salmonella i 14 partier (9,3 %) af 151 undersøgte partier, og heraf var der 6 partier (4,0 %), hvor der var mere end én positiv prøve. Et parti (0,7 %) blev vurderet farligt på grund af indhold af salmonella (se figur 3).

### Udenlandsk svinekød

I udenlandsk svinekød blev der påvist salmonella i 10 partier (6,9 %) af 144 undersøgte partier, og heraf var der 3 partier (2,1 %) med mere end én positiv prøve. To partier (1,4 %) blev vurderet farlige på grund af indhold af salmonella (se figur 3).



Figur 3: Viser antallet af undersøgte partier og hvor mange af disse partier, der indeholdt salmonella. Det er også oplyst, hvor mange partier der blev risikovurderet og hvor mange partier, der blev vurderet farlige efter art. 14 i fødevareforordningen.

## 9. Opfølgning

Der er nedlagt forbud mod markedsføring af kød i de tilfælde, hvor et parti er vurderet farligt eller hvor det mikrobiologiske kriterium for salmonella i neutralmarineret fjerkrækød eller fersk fjerkrækød er overskredet. Hvis kødet er sendt på markedet, er det blevet påbudt tilbagekaldt eller trukket tilbage.



## 10. Resultater af kontrollen fra 2007 til 2016

### 10.1 Salmonella i dansk og udenlandsk kød

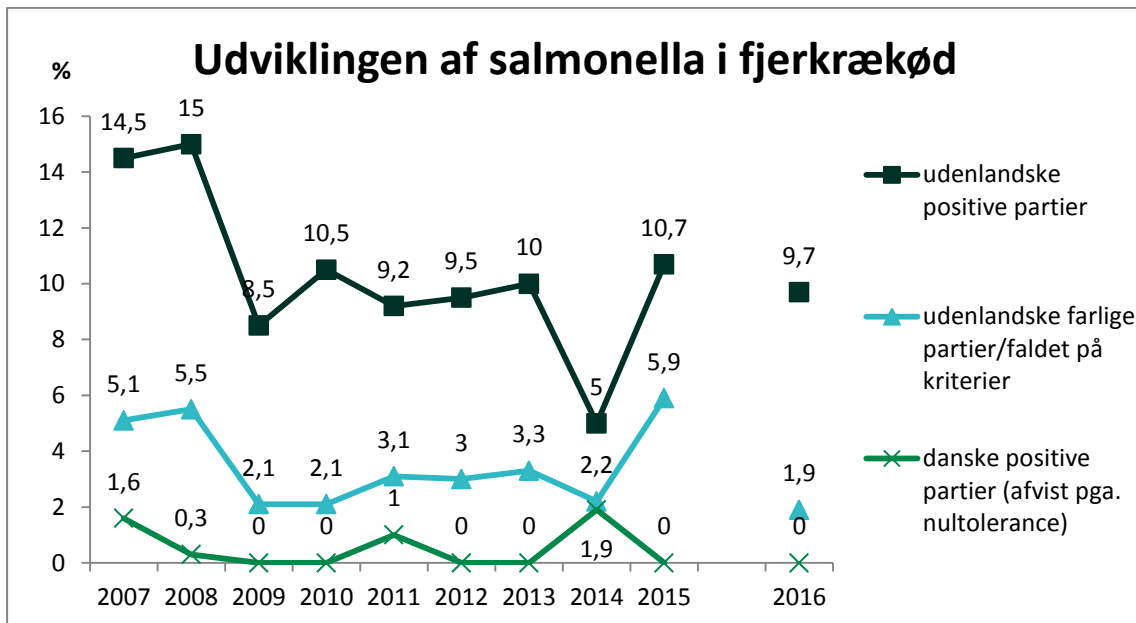
Andelen af partier der er fundet positive og vurderet farlige på baggrund af indholdet af salmonella eller overskridelse af det mikrobiologiske kriterie for perioden 2007-2016 er opgjort nedenfor i tabel 1. Tallene er også vist grafisk i figur 4 og 5.

Tabel 1: Tabellen angiver andelen af danske og udenlandske partier af fjerkræ- og svinekød, som er fundet positive for salmonella. I parentes er andelen partier, der er vurderet farlige<sup>1,2</sup>, angivet.

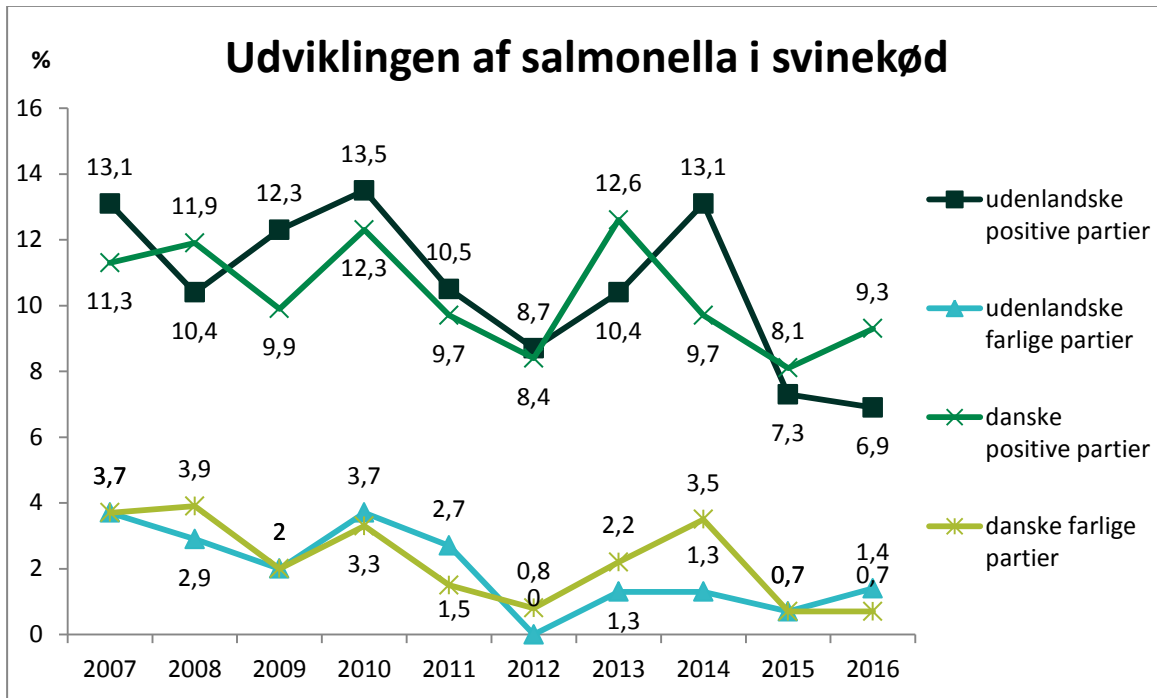
År	Procent positive partier dansk kød (farlige <sup>1</sup> partier)		Procent positive partier udenlandsk kød (farlige <sup>2</sup> partier)	
<b>Fjerkrækød</b>				
2007	1,6 %	(0,0 %)	14,5 %	(5,1 %)
2008	0,3 %	(0,0 %)	15,0 %	(5,5 %)
2009	0,0 %		8,5 %	(2,1 %)
2010	0,0 %		10,5 %	(2,1 %)
2011	1,0 %	(1,0 %)	9,2 %	(3,1 %)
2012	0,0 %		9,5 %	(3,0 %)
2013	0,0 %		10,0 %	(3,3 %)
2014	1,9 %	(1,9 %)	5,0 %	(2,2 %)
2015	0,0 %		10,7 %	(5,9 %)
2016	0,0 %		9,7 %	(1,9 %)
<b>Svinekød</b>				
2007	11,3 %	(3,7 %)	13,1 %	(3,7 %)
2008	11,9 %	(3,9 %)	10,4 %	(2,9 %)
2009	9,9 %	(2,0 %)	12,3 %	(2,0 %)
2010	12,3 %	(3,3 %)	13,5 %	(3,7 %)
2011	9,7 %	(1,5 %)	10,5 %	(2,7 %)
2012	8,4 %	(0,8 %)	8,7 %	(0,0 %)
2013	12,6 %	(2,2 %)	10,4 %	(1,3 %)
2014	9,7 %	(3,5 %)	13,1 %	(1,3 %)
2015	8,1 %	(0,7 %)	7,3 %	(0,7 %)
2016	9,3 %	(0,7 %)	6,9 %	(1,4 %)

<sup>1</sup>Fjerkrækød: Fra april 2008 har der været nultolerance på kød fra danske slagtekyllinger, og kød, der ikke overholder denne nultolerance, må derfor ikke markedsføres.

<sup>2</sup>Fjerkrækød: Tallet indeholder, udover partier der vurderes farlige efter art. 14 i fødevarerforordningen, også partier med overskridelse af de mikrobiologiske kriterier i EU-lovgivningen for henholdsvis neutralmarineret kød (alle salmonellatyper) og fersk fjerkrækød (*S. Enteritidis* og *S. Typhimurium*). Fra 2016 indeholder tallet for fjerkrækød alene partier, som overskrider de mikrobiologiske kriterier for *Salmonella*.



Figur 4: Den %-vise andel af partier der er fundet positiv for salmonella og andelen i % der er vurderet farlige eller overskrider de mikrobiologiske kriterier for dansk og udenlandsk fjerkrækød i perioden 2007-2016. Fra 2016 er udenlandske partier af fjerkrækød alene vurderet på om de overskrider de mikrobiologiske kriterier for Salmonella.



Figur 5: Den %-vise andel af partier der er fundet positiv for salmonella og andelen i % der er vurderet farlige for både dansk og importeret svinekød i perioden 2007-2016.

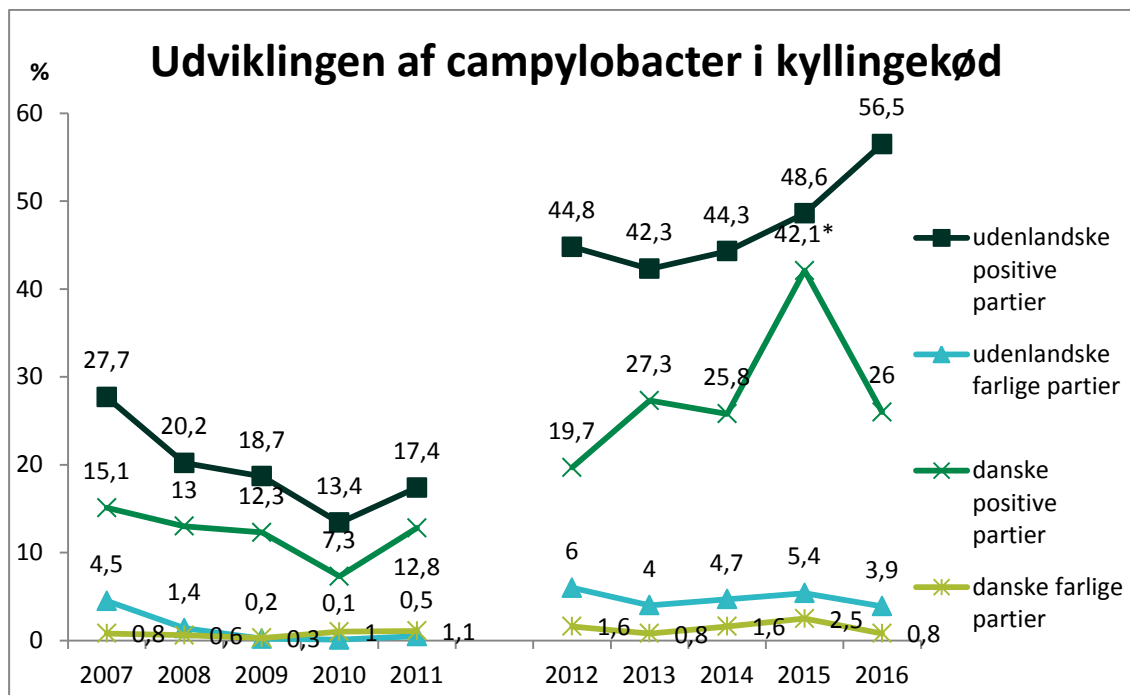
## 10.2 Campylobacter i dansk og udenlandsk fjerkrækød

Andelen af partier der er fundet positive og vurderet farlige på baggrund af indholdet af campylobacter i perioden fra 2007-2016 er opgjort i tabel 2. Tallene er også vist grafisk i figur 6.

Tabel 2: Tabellen angiver andelen af danske og udenlandske partier af fjerkrækød, som er fundet positive for campylobacter. I parentes er andelen af partier, der er vurderet farlige, angivet.

År	Procent positive partier dansk kød (farlige partier)		Procent positive partier udenlandsk kød (farlige partier)	
<b>Fjerkrækød</b>				
2007	15,1 %	(0,8 %)	27,7 %	(4,5 %)
2008	13,0 %	(0,6 %)	20,2 %	(1,4 %)
2009	12,3	(0,3 %)	18,7 %	(0,2 %)
2010	7,3 %	(1,0 %)	13,4 %	(0,1 %)
2011	12,8 %	(1,1 %)	17,4 %	(0,5 %)
2012 <sup>1</sup>	19,7 %	(1,6 %)	44,8 %	(6,0 %)
2013 <sup>1</sup>	27,3 %	(0,8 %)	42,3 %	(4,0 %)
2014 <sup>1</sup>	25,8 %	(1,6 %)	44,3 %	(4,7 %)
2015 <sup>1</sup>	42,1 %	(2,5 %)	48,6 %	(5,4 %)
2016 <sup>1</sup>	26,0 %	(0,8 %)	56,5 %	(3,9 %)

<sup>1</sup> Omfatter kun kølede produkter af kyllingekød (herunder poussiner). Kontrollen for campylobacter blev fra 2012 gjort mere risikobaseret, så den blev rettet mod kølet hønse- og kyllingekød samt mod poussiner idet disse kategorier indeholder langt flere campylobacter end kalkunkød og frosne produkter, som udgik af kontrollen. Tallene er derfor ikke umiddelbart sammenlignelige med de foregående år.



Figur 6: Den %-vise andel af partier der er fundet positiv for campylobacter og andelen i % der er vurderet farlige for både dansk og importeret fjerkrækød i perioden 2007-2016.

Fra 2012 blev kun kølet kyllingekød (herunder poussiner) undersøgt for campylobacter. Kontrollen for campylobacter blev fra 2012 gjort mere risikobaseret, så den blev rettet mod kølet hønse- og kyllingekød samt mod poussiner idet disse kategorier indeholder langt flere campylobacter end kalkunkød og frosne produkter, som udgik af kontrollen. Tallene er derfor ikke umiddelbart sammenlignelige med de foregående år.

\* Der er udtaget en større andel partier til kontrol i den periode, hvor forekomsten af campylobacter er højst i de danske slagtekyllinger, end under foregående års kontrol.

## 10.3 Dansk kød

### Salmonella i kyllingekød

Der blev ikke fundet partier med salmonella i dansk kyllingekød i 2016. Med undtagelse af 2014, er der ikke fundet salmonella i partier af dansk kylling siden 2011.

### Salmonella i svinekød

For dansk svinekød har der ikke været nævneværdige udsving i andelen af partier, hvor der er påvist salmonella, i perioden fra 2007 til 2016 (8,1 % - 12,6 %). Der har dog været tendens til en faldende andel af positive partier i 2014 og 2015, men en lille stigning igen i 2016. Andelen af partier, der blev vurderet farlige i 2016 (0,7 %), ligger på samme lave niveau som i 2015.

### Campylobacter i kyllingekød

Andelen af danske partier af fjerkrækød i 2016 er faldet sammenlignet med 2015 og ligger på samme niveau som i 2014. Antallet af partier, der blev vurderet farlige i 2016, ligger fortsat på et lavt niveau (0,8 %).

Campylobacterundersøgelserne i case-by-case-kontrollen blev fra primo 2012 rettet mod kølet kyllingekød (inkl. poussiner) og hønsekød, der indeholder langt mere

campylobacter end frosne produkter. Dette forklarer den højere andel af positive partier i perioden fra 2012 og frem sammenlignet med tidligere. Det er således ikke umiddelbart muligt at sammenligne resultaterne for 2012-2015 med tidligere år.

## 10.4 Udenlandsk kød

### Salmonella i fjerkrækød

Resultaterne for salmonella i udenlandsk fjerkrækød i 2016 kan ikke direkte sammenlignes med tidligere år, da fjerkrækød fra 2016 kun er vurderet på de mikrobiologiske kriterier i EU-lovgivningen for henholdsvis neutralmarineret kød (alle salmonellatyper) og fersk fjerkrækød (*S. Enteritidis* og *S. Typhimurium*). I det udenlandske fjerkrækød var andelen af salmonellapositionelle partier (9,7 %) på samme niveau som i 2015 og de foregående år, med undtagelse af i 2014. Andelen af farlige partier var 1,9 %, hvilket var lavere end i 2015 men på niveau med foregående år.

### Salmonella i svinekød

I det udenlandske svinekød var andelen af salmonellapositionelle partier (6,9 %) lavere end foregående år. Andelen af farlige partier (1,4 %) var på niveau med tidligere år men dog højere end i 2012, hvor ingen partier blev vurderet farlige.

### Campylobacter i kyllingekød

I det udenlandsk fjerkrækød var andelen af partier, hvor der blev påvist campylobacter (56,5%), højere end niveauerne for 2012-2015, men væsentligt højere end de foregående år. Antallet af partier, der blev vurderet farlige i 2016 (3,9 %), ligger lidt lavere, men fortsat på niveau med årene 2012-2015.

For det udenlandske kød er forklaringen på den markante stigning af campylobacter fra 2012, at kalkunkød og frossent fjerkrækød udgik af kontrollen baseret på en risikovurdering. Det er således ikke umiddelbart muligt at sammenligne resultaterne for 2012-2016 med tidligere år.

## 11. Flere tal på [www.fvst.dk](http://www.fvst.dk)

Fødevarestyrelsen offentliggør resultaterne af case-by-case-kontrollen på styrelsens hjemmeside. Her kan man se i hvor mange af de testede partier, der er fundet salmonella eller campylobacter, og om partierne er af dansk eller udenlandsk oprindelse. Der er oplysninger om salmonella i svinekød og fjerkrækød samt om campylobacter i kyllingekød. Det er også opgjort, hvilke lande der er fundet farlige partier fra.

Som importør bør man også holde sig ajour med Fødevarestyrelsens liste over virksomheder, der har leveret partier af fersk kød med så meget salmonella eller campylobacter, at de er vurderet sundhedsfarlige og derfor er trukket tilbage fra markedet. Indførsel fra virksomhederne på listen er underlagt yderligere kontrol, indtil det er vurderet, at virksomheden ikke længere afsender partier, der udgør en sundhedsrisiko. Der kan findes nærmere information om den yderligere kontrol på Fødevarestyrelsens hjemmeside [www.fvst.dk](http://www.fvst.dk)

## 12. Afsluttende

Case-by-case-kontrollen er omfattende og har medført, at Fødevarestyrelsen også i 2016 har forbudt markedsføring af partier af fjerkræ- og svinekød, der har været forurenede med salmonella og campylobacter i en sådan grad, at kødet vurderes at udgøre en risiko for forbrugerne.

Fødevarestyrelsen vurderer, at case-by-case-kontrollen har en præventiv effekt overfor virksomhederne, så de i højere grad stiller krav til deres leverandører.

Målingen af campylobacterkontrollen fra 2012 har betydet, at kalkunkød og frosne produkter er udgået af kontrollen. Campylobacterkontrollen har derfor siden 2012 kun omfattet kølet hønse- og kyllingekød samt poussiner, idet disse kategorier indeholder langt flere campylobacter end kalkunkød og frosne produkter. Det har medført, at resultaterne for campylobacter har ændret sig betydeligt. Omlægningen af case-by-case-modellen har altså betydet, at tallene for 2012-2015 ikke umiddelbart kan sammenlignes med resultaterne fra tidligere år.

Andelen af danske partier, hvor der blev påvist campylobacter var betydeligt højere i 2013, 2014, 2015 og 2016 end i 2012. Dette skyldes også omlægning af case-by-case-kontrollen til en model, hvor en større andel af partierne er udtaget til kontrol i den periode af året, hvor campylobacterforekomsten er højst i de danske slagtekyllinger.

Kontrollen viser også, at andelen af salmonellapositionelle partier i det udenlandske fjerkrækød er blevet markant mindre siden 2007, hvor case-by-case-kontrollen blev indført. I det danske kyllingekød er der siden 2008, hvor der blev indført nultolerance for salmonella, kun fundet enkelte positive partier i henholdsvis 2011 og 2014.

I svinekød ligger andelen af salmonellapositionelle partier på samme niveau i dansk og udenlandsk kød, og der er ikke set nogen væsentlig ændring siden case-by-case-projektet startede i 2007. Salmonellahandlingsplanen for svin sætter mål for forekomsten i danskproduceret fersk kød på slagteriniveau og sikrer en øget indsats overfor slagterier, der periodevis har en højere forekomst. Der er ikke andre lande, bortset fra de nordiske, som har salmonellaprogrammer, der omfatter hele svineproduktionen. Importørernes indsats for at sikre en lav forekomst er derfor vigtig.

Samlet set vurderes case-by-case-projektet at være en succes, og den fødevarerikkerhedsmæssige effekt er ikke kun knyttet til de partier, der fjernes fra markedet, men i høj grad til importørernes fokus på at sikre en generelt høj standard af de importerede partier kød.