



Rapport om kontrol i 2015 for salmonella og campylobacter i danskproduceret og importeret fersk kød - case-by-case kontrollen

Juni 2016

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 2015	5
7. Metoder.....	5
8. Resultater for 2015	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 2015	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 www.fvst.dk	14
12. Afsluttende.....	14

1. Indledning

Denne rapport beskriver Fødevarestyrelsens "case-by-case"-kontrol i 2015 og ligger i forlængelse af rapporterne for kontrollen i årene 2007 - 2014.

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.

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.

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 (hønse-, kyllinge- og kalkunkød samt poussiner).

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.

Fødevarestyrelsen har i 2015 udtaget prøver af svine- og fjerkrækød.

Alle danske fjerkræpartier bestod af kyllingekød, da der ikke slagtes høns og kalkuner af betydning i Danmark.

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. Niveaueet er derfor fastholdt i 2015.

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

3. Virksomhedernes ansvar

Det er importørerne og producenterne, der har ansvaret for fødevarerens sikkerhed, 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.

Det er ikke ulovligt, at fersk kød indeholder 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 2014, at hvis der kun er én positiv prøve 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.

Risikovurderingen beregner risikoen for, at forbrugeren bliver syg 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 fødevareforordningens artikel 14 og derfor ikke må omsættes.

Hvis Fødevarestyrelsen vurderer, at et parti fødevarer er farligt, bliver det krævet trukket tilbage fra markedet, hvis kødet fra partiet er blevet markedsført. Hvis produktet er importeret 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, er det virksomhedernes ansvar at trække varerne tilbage fra markedet og orientere Fødevarestyrelsen.

6. Prøveomfang i 2015

I 2015 blev der udtaget prøver fra 357 partier udenlandsk kød fordelt på:

- 207 partier fjerkrækød (heraf blev 205 partier kontrolleret for salmonella og 148 partier blev kontrolleret for campylobacter), og
- 150 partier svinekød.

Der blev i 2015 udtaget prøver fra 290 partier dansk kød fordelt på:

- 141 partier fjerkrækød (heraf blev 101 partier kontrolleret for salmonella og 121 partier blev kontrolleret for campylobacter), og
- 149 partier svinekød.

Af partierne til salmonellakontrol udtages der som udgangspunkt 60 enkeltprøver. Fem enkeltprøver udgør én samleprøve – altså i alt 12 samleprøver pr. parti. For små partier nedsættes prøveantallet, men antallet af samleprøver er altid 12.

For fjerkrækød undersøges fem af de 12 samleprøver også i overensstemmelse med det mikrobiologiske kriterium.

Ved kontrol for campylobacter undersøges 12 enkeltprøver.

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 2015

8.1 Fjerkrækød – dansk og udenlandsk

Dansk kyllingekød

I dansk fjerkrækød blev der ikke påvist salmonella i de 101 undersøgte partier (se figur 1).

Der blev påvist campylobacter i 51 partier (41,2 %) ud af 121 undersøgte partier (se figur 2). Heraf var der 38 partier, hvor mere end en enkeltprøve var positiv, svarende til 31,4 % af de undersøgte partier.

Tre partier (2,5 %) dansk kyllingekød blev vurderet farligt på grund af indhold af campylobacter (se figur 2).

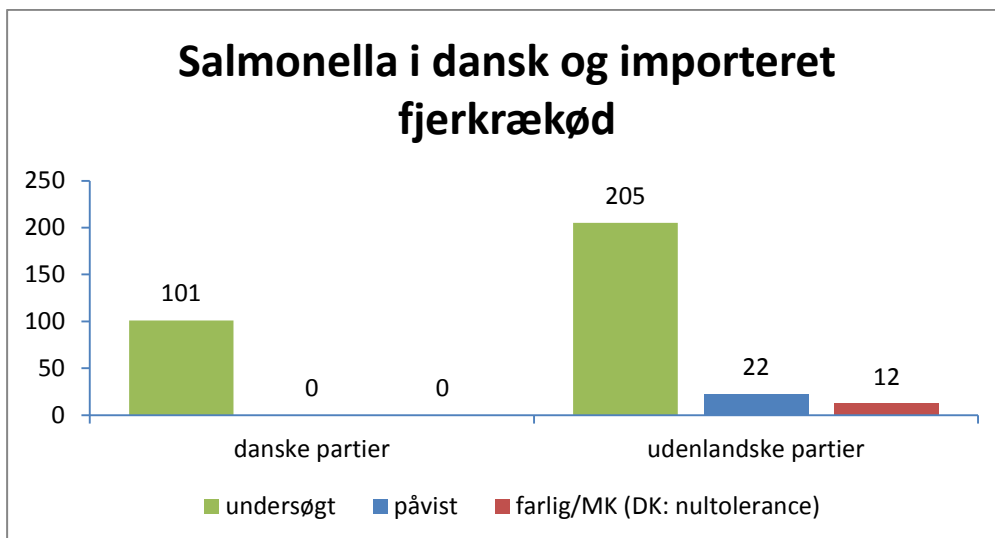
Udenlandsk fjerkrækød

I udenlandsk fjerkrækød (kyllingekød, poussiner og kalkunkød) blev der i alt påvist salmonella i 22 partier (10,7 %) af 205 undersøgte partier.

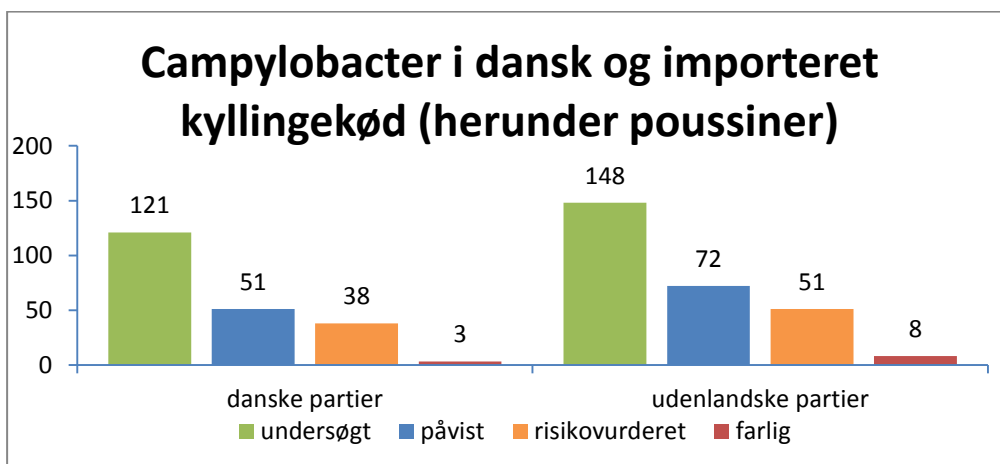
Af de undersøgte partier var 196 partier fersk fjerkrækød. Seks partier (3,1 %) blev afvist på grund af overskridelse af EU-kriteriet for *S. Enteritidis* eller *S. Typhimurium*, og yderligere seks partier (3,1 %) blev vurderet farlige (se figur 1).

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

I udenlandsk kyllingekød (herunder poussiner) blev der påvist campylobacter i 72 (48,6 %) ud af 148 undersøgte partier. Heraf var der 57 partier, hvor mere end én enkeltprøve var positiv. Dog blev kun 51 partier risikovurderet, svarende til 34,5 % af de undersøgte partier, da seks partier faldt på salmonella kriteriet før risikovurderingen for campylobacter blev igangsat. Otte partier (5,4 %) 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 blev afvist. De udenlandske partier blev afvist, hvis partiet blev vurderet farligt efter art. 14 i Fødevarereforordningen eller overskred de mikrobiologiske kriterier (MK) 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 nultolerance.



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 fødevarereforordningen. For campylobacter gælder fra 2014, at kun partier, hvor der er fundet mere end en positiv prøve er risikovurderet.

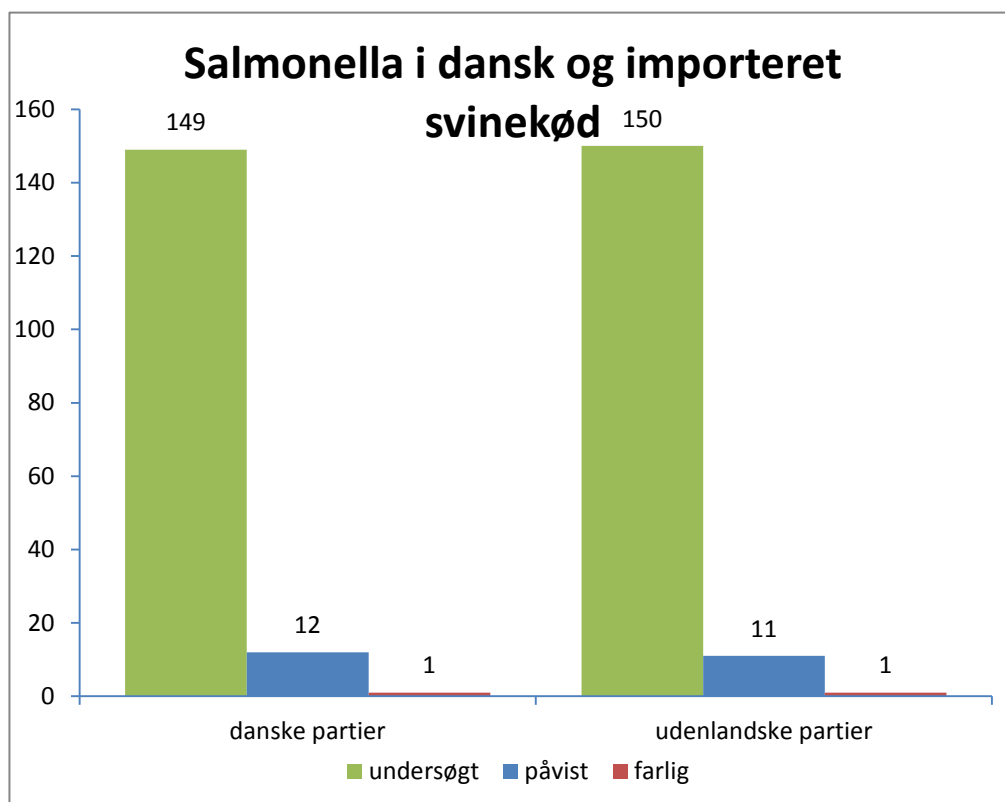
8.2 Svinekød – dansk og udenlandsk

Dansk svinekød

I dansk svinekød blev der påvist salmonella i 12 partier (8,1 %) af 149 undersøgte partier, og 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 11 partier (7,3 %) af 150 undersøgte partier, og et parti (0,7 %) blev vurderet farligt 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 vurderet farlige efter art. 14 i fødevarerforordningen.

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 trukket tilbage.

10. Resultater af kontrollen fra 2007 til 2015

10.1 Salmonella i dansk og udenlandsk kød

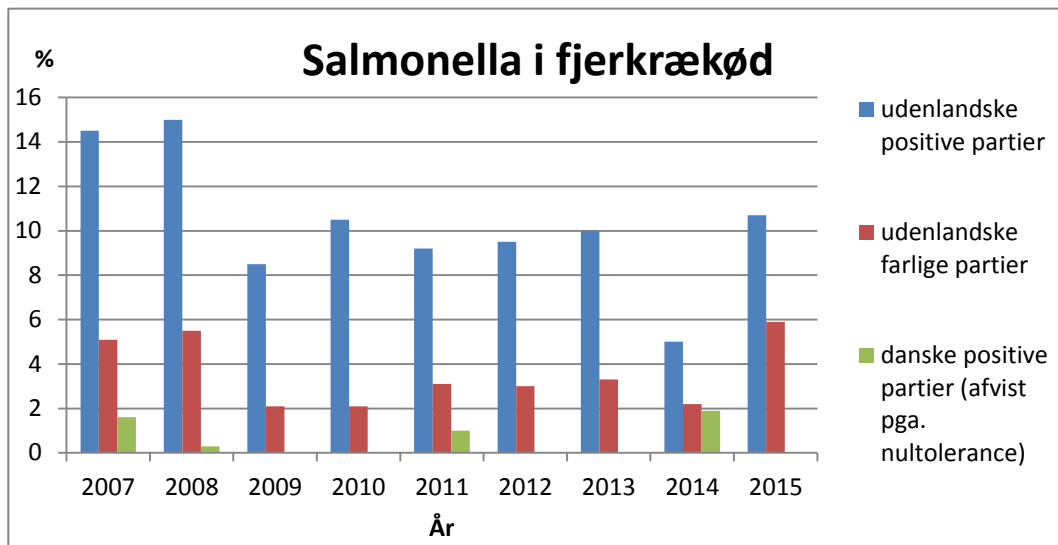
Andelen af partier der er fundet positive og vurderet farlige på baggrund af indholdet af salmonella eller overskridelse af det mikrobiologiske kriterie for perioden 2007-2015 er opgjort nedenfor i tabel 1. Tallene er også vist grafisk i figur 4 og 5.

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^{1,2}, angivet.

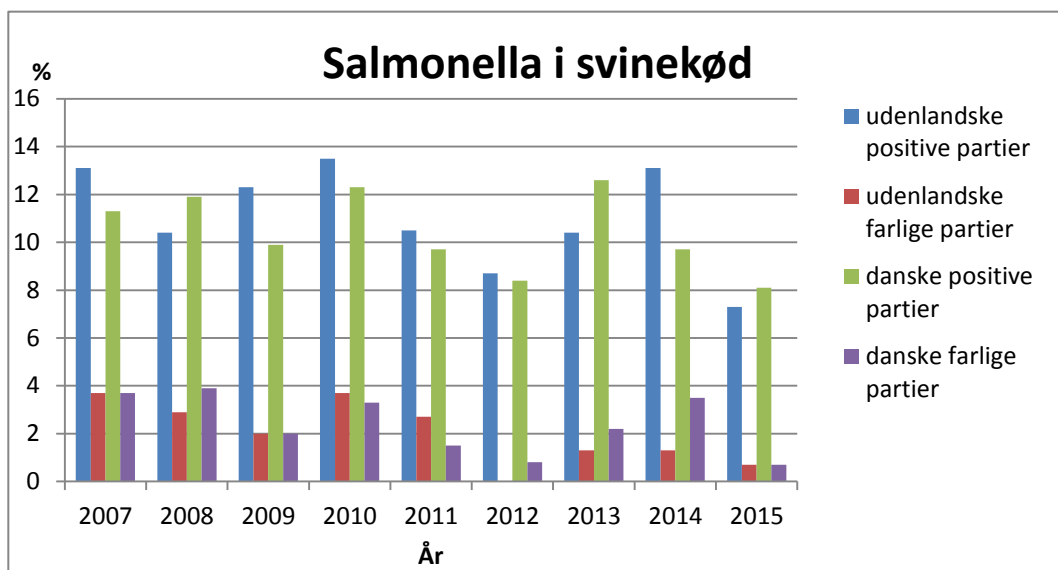
År	Procent positive partier dansk kød (farlige ¹ partier)		Procent positive partier udenlandsk kød (farlige ² partier)	
Fjerkrækød				
2007	1,6 %	(0,0 %)	14,5 %	(5,1 %)
2008	0,3 %	(0,0 %)	15,0 %	(5,5 %)
2009	0,0 %		8,5 %	(2,1 %)
2010	0,0 %		10,5 %	(2,1 %)
2011	1,0 %	(1,0 %)	9,2 %	(3,1 %)
2012	0,0 %		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 %)
Svinekød				
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 %)

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

²Fjerkrækød: 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*).



Figur 4: Den %-vise andel af partier der er fundet positiv for salmonella og andelen i % der er vurderet farlige for importeret fjerkrækød i perioden 2007-2015.



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 2007-2015.

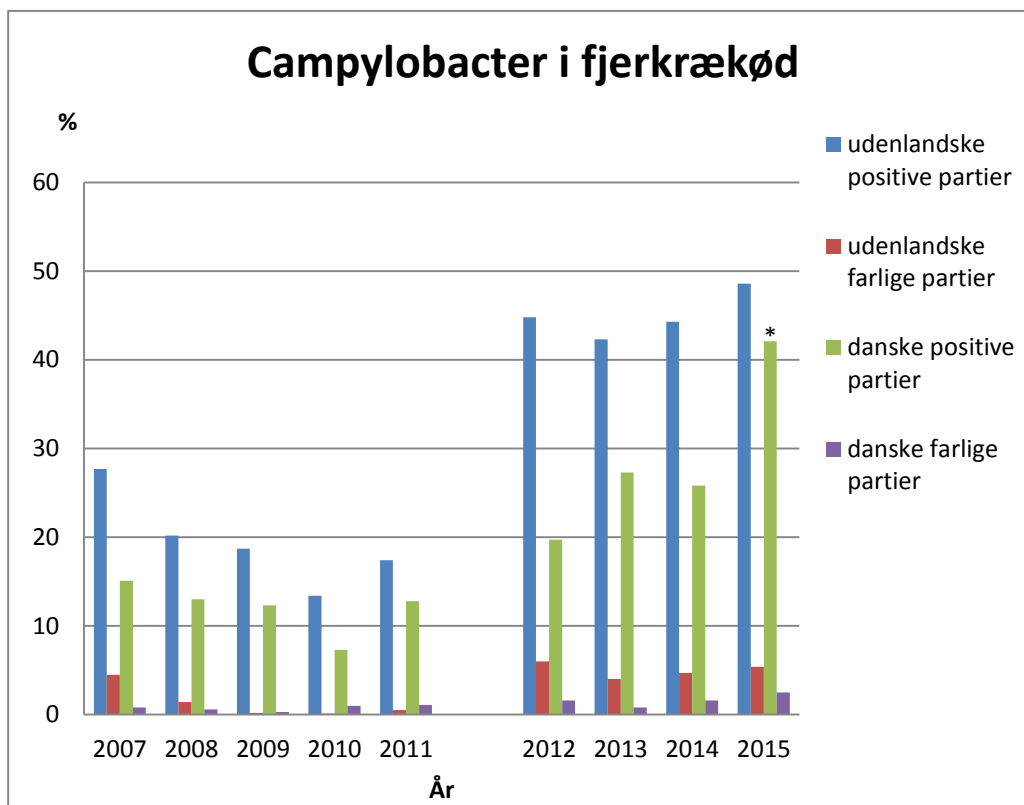
10.2 Campylobacter i dansk og udenlandsk fjerkrækød

Andelen af partier der er fundet positive og vurderet farlige på baggrund af indholdet af campylobacter i perioden fra 2007-2015 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)	
Fjerkrækød				
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 ¹	19,7 %	(1,6 %)	44,8 %	(6,0 %)
2013 ¹	27,3 %	(0,8 %)	42,3 %	(4,0 %)
2014 ¹	25,8 %	(1,6 %)	44,3 %	(4,7 %)
2015 ¹	42,1 %	(2,5 %)	48,6 %	(5,4 %)

¹ 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 2007-2015.

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 2015. 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 2015 (8,1 % - 12,6 %). Der har dog været tendens til en faldende andel af positive partier i 2014 og 2015. Andelen af partier, der blev vurderet farlige i 2015 (0,7 %), ligger også lavt sammenlignet med tidligere år.

Campylobacter i kyllingekød

Af tabel 2 i afsnit 10.2 kan man se, at andelen af danske partier af fjerkrækød, hvor der i 2015 blev påvist campylobacter, er væsentligt højere end tidligere år. Campylobacter blev påvist i 42,1 % af partierne, men antallet af partier, der blev vurderet farlige i 2015, ligger fortsat på et lavt niveau (2,5 %).

En del af forklaringen på de højere forekomster af campylobacter er, at case-by-case kontrollen fra primo 2012 er rettet mod campylobacterundersøgelse af kølet kyllingekød (inkl. poussiner) og hønsekød, der indeholder langt mere campylobacter end frosne produkter. Der er endvidere 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. Det er således ikke umiddelbart muligt at sammenligne resultaterne for 2012-2015 med tidligere år.

Der er i Danmark en væsentlig sæsonvariation i forekomsten af campylobacter i kyllingekød, og forekomsten er størst i 3. kvartal. Derfor skal der i case-by-case kontrollen også udtages flest partier til undersøgelse for campylobacter i 3. kvartal. I 2015 er 38,8 % af alle partier af dansk kyllingekød til undersøgelse for campylobacter taget i 3. kvartal. Til sammenligning blev kun 23,4 % udtaget i dette kvartal i 2014. Den høje andel af udtagne partier i 3. kvartal 2015 sammenlignet med 2014, kan derfor være en del af forklaringen på, hvorfor der er en stigning i andelen af danske partier, som er positive for campylobacter.

I Danmark pågår der desuden hvert år en overvågning af campylobacter på kyllingelår. Resultaterne af denne overvågning viser ikke en stigning i andelen af positive prøver eller en stigning af prøver med høje niveauer af campylobacter i 2015 sammenlignet med tidligere år. Dette underbygger, at stigningen som ses i case-by-case kontrollen ikke er udtryk for en reel stigning, men kan være udtryk for, at der er udtaget flere partier til kontrol i perioden med høj forekomst.

10.4 Udenlandsk kød

Salmonella i fjerkrækød

I det udenlandske fjerkrækød var andelen af salmonellapositive partier (10,7 %) højere end i 2014, men på niveau med de foregående år. Andelen af farlige partier var 5,9 %, hvilket var højere end foregående år.

Salmonella i svinekød

I det udenlandske svinekød var andelen af salmonellapositive partier (7,3 %) lavere end foregående år. Andelen af farlige partier (0,7 %) var også lavere sammenlignet med tidligere år men dog højere end i 2012, hvor ingen partier blev vurderet farlige.

Campylobacter i kyllingekød

Af tabel 2 i afsnit 10.2 kan man se, at andelen af udenlandske partier fjerkrækød (48,6 %), hvor der blev påvist campylobacter, var lidt højere end niveauerne for 2012-2014, men væsentligt højere end de foregående år. Antallet af partier, der blev vurderet farlige i 2015 (5,4 %), ligger på niveau med årene 2012-2014 men højere end de foregående år.

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 risi-

kovurdering. Det er således ikke umiddelbart muligt at sammenligne resultaterne for 2012-2015 med tidligere år.

Der ses ikke en stigning i andelen af campylobacter-positive partier for det udenlandske kød, som der gør for det danske. Undersøgelser af campylobacter i udlandet, viser, at der, i mange andre lande, ikke er sæsonvariation for campylobacter som man ser i bl.a. Danmark. Desuden er antallet af partier, der er udtaget til campylobacter kontrol mere ens fordelt mellem kvartalerne i 2014 og 2015 for det udenlandske kød end det er for det danske. Fx er 34,4 % af partierne udtaget i 3. kvartal 2014 og 35,8 % af partierne er udtaget i 3. kvartal 2015.

11. Flere tal på 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

12. Afsluttende

Case-by-case-kontrollen er omfattende og har medført, at Fødevarestyrelsen også i 2015 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.

Målretningen 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 og 2015 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. Stigningen der ses i 2015 sammenlignet med 2014, skyldes sandsynligvis, at der er

udtaget flere partier til kontrol i den periode, hvor der er høj forekomst af campylobacter i danske kyllingeflokke i 2015 end der blev i 2014.

Kontrollen viser også, at andelen af salmonellapozitive 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 salmonellapozitive 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 slagterniveau 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.