



Rapport om kontrol i 2017 for salmonella og campylobacter i danskproduceret og importeret fersk kød

- case-by-case kontrollen

Februar 2018

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 2017	5
7. Metoder.....	6
8. Resultater for 2017.....	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 2017.....	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	13
12. Afsluttende.....	14

1. Indledning

Denne rapport beskriver Fødevarestyrelsens "case-by-case"-kontrol i 2017 og ligger i forlængelse af rapporterne for kontrollen i årene 2007 - 2016.

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 fødevarerforlig II (2011-2014) og fortsættes i fødevarerforlig 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 2017 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 (hønse-, 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 2015-2017.

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 fødevarer sikkerheden. Desuden blev undersøgelser for salmonella i fjerkrækød tilrettelagt alene som en kontrol af fødevarer sikkerhedskriteriet 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 Fødevestyrelsens hjemmeside www.fvst.dk

3. Virksomhedernes ansvar

Det er importørerne og producenterne, der har ansvaret for fødevarsikkerheden, men det er Fødevestyrelsens 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 Fødevestyrelsens hjemmeside findes en guide med krav, der kan stilles til leverandører af kød.

For at tilskynde virksomheder til at øge egenkontrollen har Fødevestyrelsen 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 fødevarsikkerhedskriterier 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 nultolerance på dette område siden april 2008.

5. Risikovurdering og risikohåndtering

Risikovurdering

Case-by-case-kontrollen bygger på en individuel, videnskabelig risikovurdering. Når Fødevestyrelsen i case-by-case-kontrollen finder salmonella eller campylobacter i et parti kød, foretager Fødeveirestituttet 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 prøver fra et parti, foretages der ikke risikovurdering, da erfaringer fra kontrollen viser, at sådanne partier, er så lavgradigt forurenede, at de ikke 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 fødevarsikkerhedskriterier for salmonella i fjerkrækød, bliver partiet krævet trukket tilbage og, hvis partiet er blevet markedsført, også kaldt tilbage fra markedet. 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 2017

I 2017 blev der udtaget prøver fra 355 partier udenlandsk kød fordelt på:

- 202 partier fjerkrækød (heraf blev 151 partier kontrolleret for salmonella og 152 partier blev kontrolleret for campylobacter), og
- 153 partier svinekød.

Der blev i 2017 udtaget prøver fra 288 partier dansk kød fordelt på:

- 137 partier fjerkrækød (heraf blev 96 partier kontrolleret for salmonella og 121 partier blev kontrolleret for campylobacter), og
- 151 partier svinekød.

Antallet af prøver pr. parti er ændret fra og med 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 10.

For fjerkrækød udtages op til 12 prøver. Ved kontrol for campylobacter undersøges alle 12 prøver, og for Salmonella undersøges fem prøver 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 2017

8.1 Fjerkrækød – dansk og udenlandsk

Dansk kyllingekød

I dansk kyllingekød blev der ikke påvist salmonella i de 96 undersøgte partier (se figur 1).

Der blev påvist campylobacter i 17 partier (14 %) ud af 121 undersøgte partier (se figur 2). Heraf var der fem partier, hvor mere end tre enkeltprøver var positive, svarende til 4,1 % af de undersøgte partier.

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

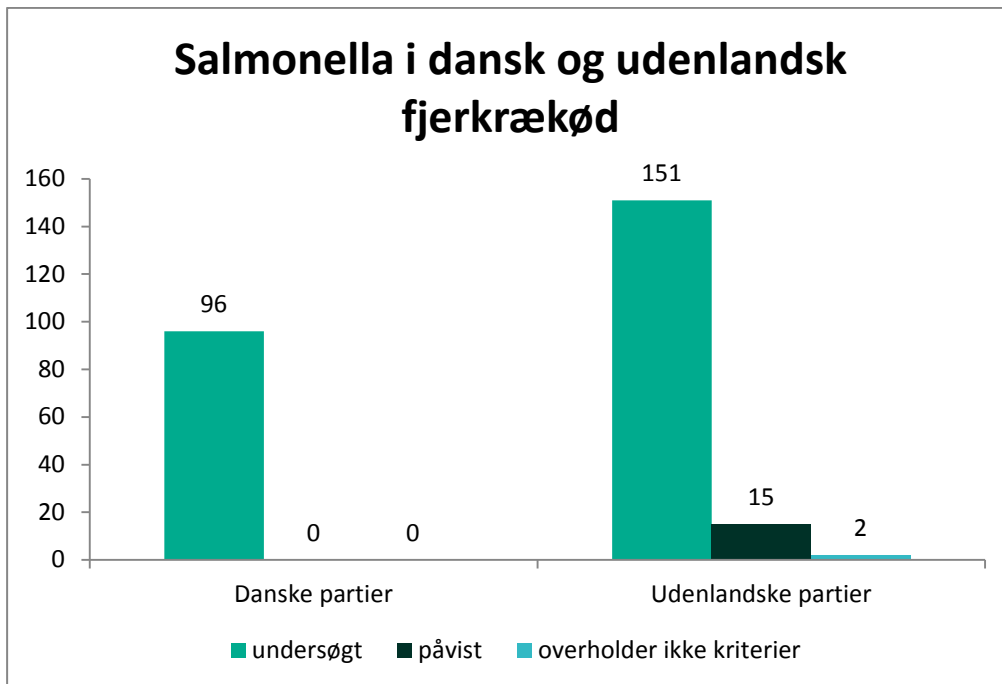
Udenlandsk fjerkrækød

I udenlandsk fjerkrækød (kyllingekød, poussiner og kalkunkød) blev der i alt påvist salmonella i 15 partier (9,9 %) af 151 undersøgte partier. I alt var blev to partier (1,3 %) udenlandsk fjerkrækød afvist på grund af indhold af salmonella (se figur 1).

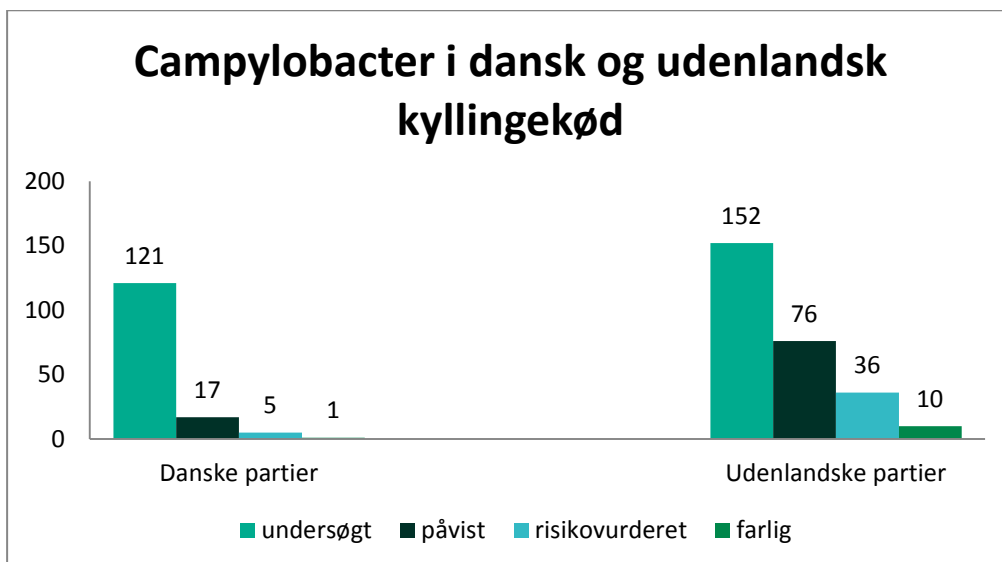
Af de undersøgte partier var 144 partier fersk fjerkrækød. Heraf var 13 partier (9,0 %) positive, men ingen partier blev afvist på grund af overskridelse af EU fødevarerikkerhedskriteriet for *S. Enteritidis* eller *S. Typhimurium*.

Der blev undersøgt syv partier af neutralmarineret fjerkrækød. To af dem (28,6 %) var positive for salmonella og blev afvist på grund af overskridelse af EU fødevarerikkerhedskriteriet for salmonella i tilberedt kød.

I udenlandsk kyllingekød (herunder poussiner) blev der påvist campylobacter i 76 (50,0 %) ud af 152 undersøgte partier. Heraf var der 36 partier, hvor mere end tre prøver var positive, svarende til 23,7 % af de undersøgte partier. Ti partier (6,6 %) 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 fødevarer sikkerhedskriterier 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.

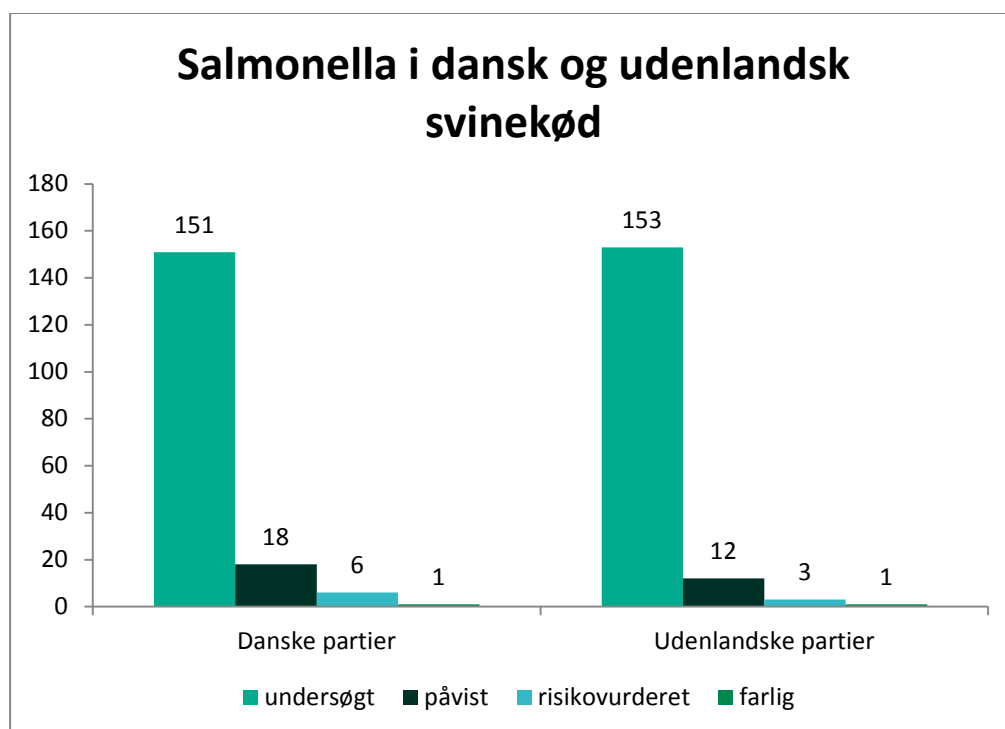
8.2 Svinekød – dansk og udenlandsk

Dansk svinekød

I dansk svinekød blev der påvist salmonella i 18 partier (11,9 %) af 151 undersøgte partier, og heraf var der seks partier (4,0 %), hvor der var mere end én positiv prøve. Ét 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 12 partier (7,8 %) af 153 undersøgte partier, og heraf var der tre partier (2,0 %) med mere end én positiv prøve. Ét 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 risikovurderet og 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 fødevarerikkerhedskriterie for salmonella i neutralmarineret fjerkrækød eller fersk fjerkrækød er overskredet. Hvis kødet er sendt på markedet, er det blevet påbudt tilbagetrukket og tilbagekaldt.

10. Resultater af kontrollen fra 2007 til 2017

10.1 Salmonella i dansk og udenlandsk kød

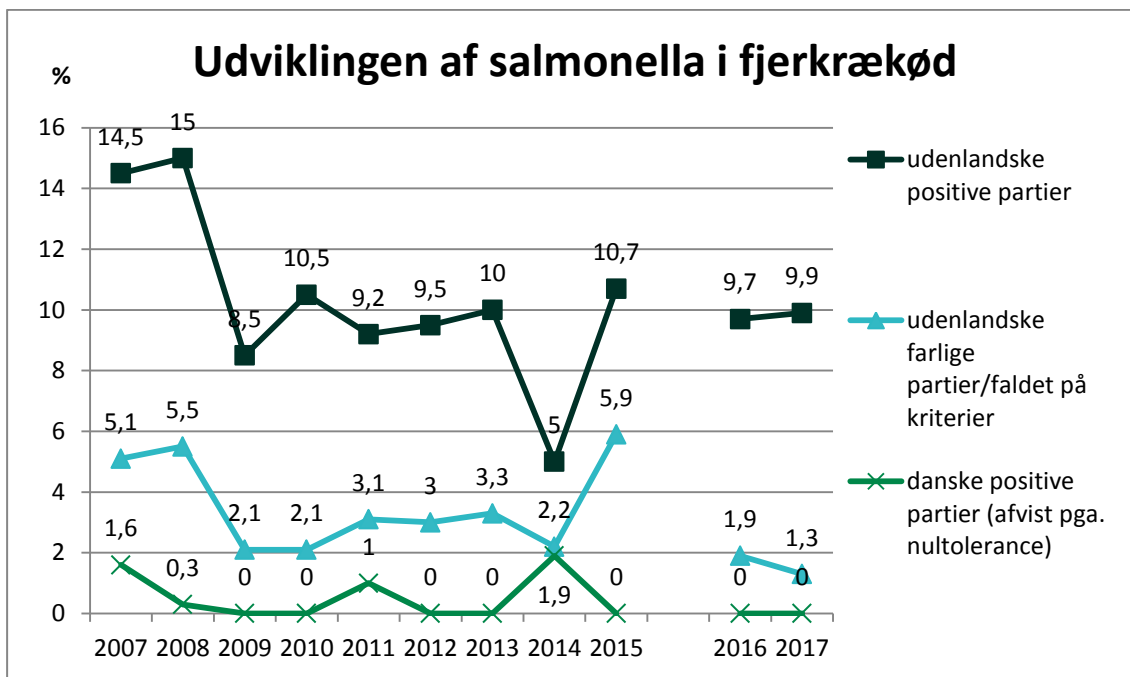
Andelen af partier der er fundet positive og vurderet farlige på baggrund af indholdet af salmonella eller overskridelse af det mikrobiologiske kriterie for perioden 2007-2017 er opgjort nedenfor i tabel 1. Tallene er også vist grafisk i figur 4 og 5.

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.

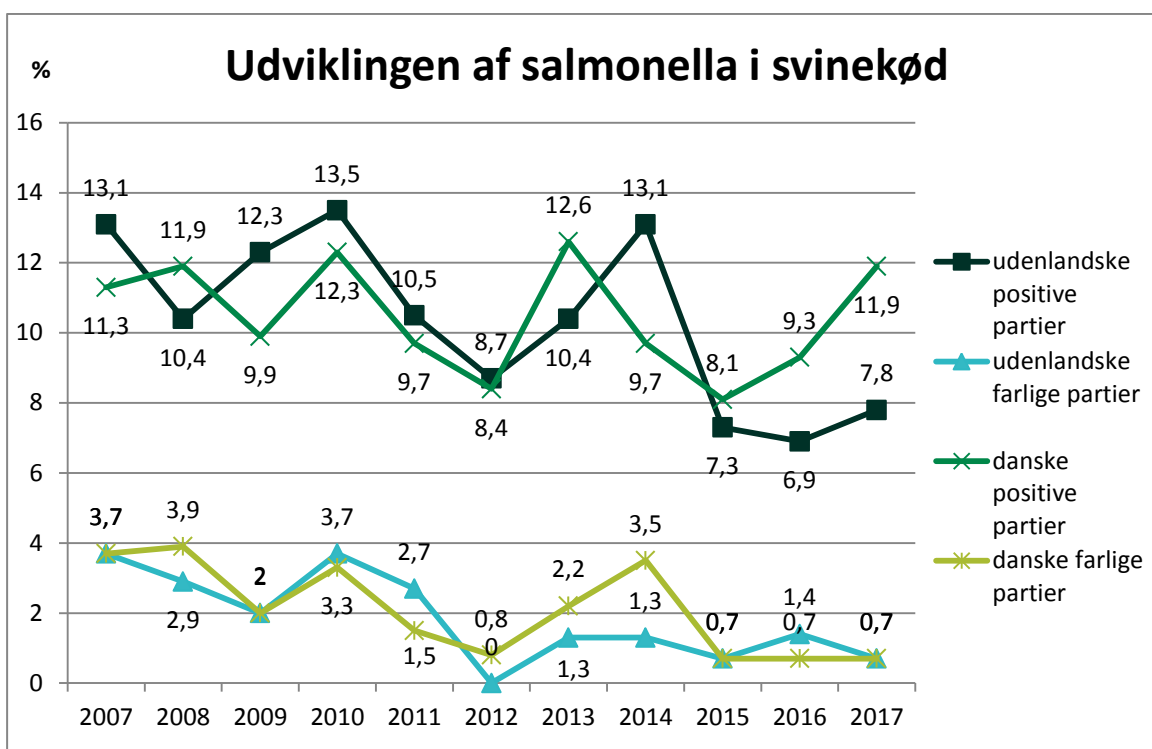
År	Procent positive partier dansk kød (farlige ¹ partier)		Procent positive partier udenlandsk kød (farlige ² partier)	
Fjerkrækød				
2007	1,6 %	(0,0 %)	14,5 %	(5,1 %)
2008	0,3 %	(0,0 %)	15,0 %	(5,5 %)
2009	0,0 %		8,5 %	(2,1 %)
2010	0,0 %		10,5 %	(2,1 %)
2011	1,0 %	(1,0 %)	9,2 %	(3,1 %)
2012	0,0 %		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 %)
2016	0,0 %		9,7 %	(1,9 %)
2017	0,0 %		9,9 %	(1,3 %)
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 %)
2016	9,3 %	(0,7 %)	6,9 %	(1,4 %)
2017	11,9 %	(0,7 %)	7,8 %	(0,7 %)

¹Fjerkrækød: Fra april 2008 har der været nultolerance overfor salmonella i kød fra danske slagtekyl-linger, 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*). Fra 2016 indeholder tallet for fjerkrækød alene partier, som overskrider de mikrobiologiske kriterier for *Salmonella*.



Figur 4: Den procentvise andel af partier, der er fundet positiv for salmonella, og den procentvise andel, der er vurderet farlig eller overskrider de mikrobiologiske kriterier for dansk og udenlandsk fjerkrækød i perioden 2007-2017. Fra 2016 er udenlandske partier af fjerkrækød alene vurderet på om de overskrider de mikrobiologiske kriterier for Salmonella.



Figur 5: Den procentvise andel af partier der er fundet positive for salmonella og den procentvise andel, der er vurderet farlig for dansk og importeret svinekød i perioden 2007-2017.

10.2 Campylobacter i dansk og udenlandsk fjerkrækød

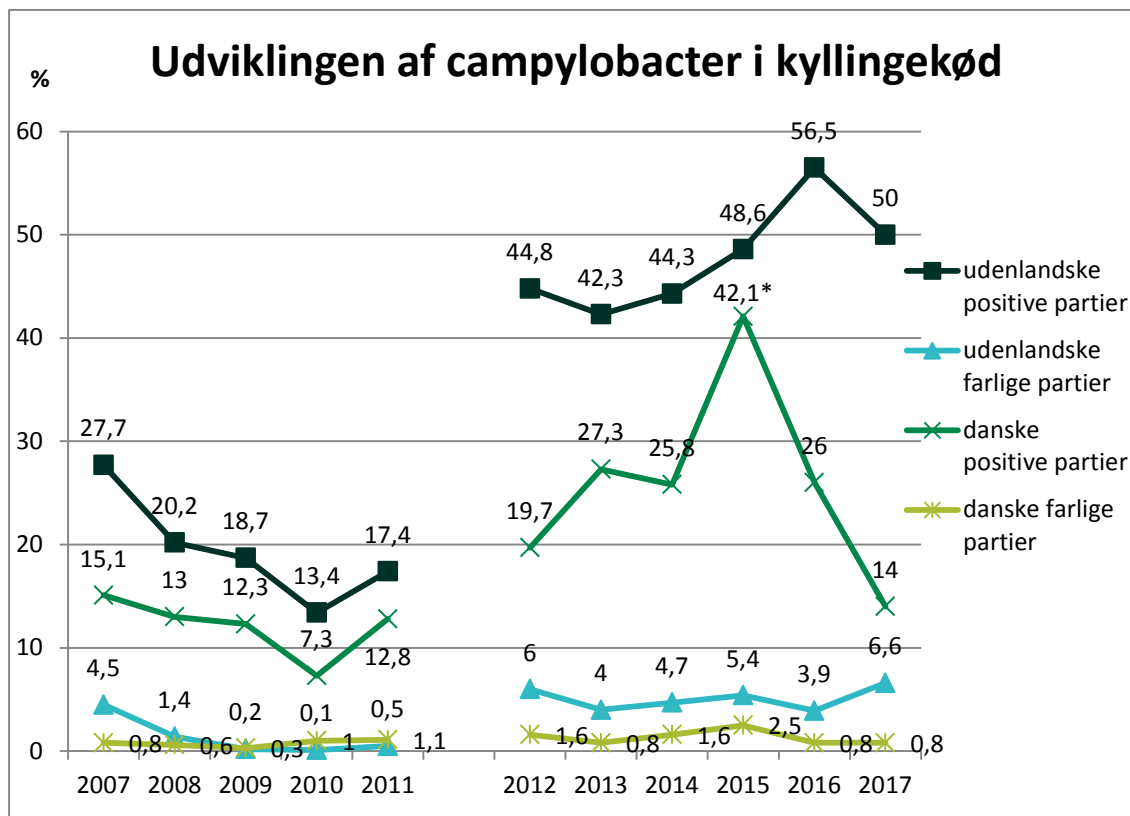
Andelen af partier der er fundet positive og vurderet farlige på baggrund af indholdet af campylobacter i perioden fra 2007-2017 er opgjort i tabel 2. Tallene er også vist grafisk i figur 6.

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 %)
2016 ¹	26,0 %	(0,8 %)	56,5 %	(3,9 %)
2017 ¹	14,0 %	(0,8 %)	50,0 %	(6,6 %)

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.

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



Figur 6: Den procentvise andel af partier, der er fundet positive for campylobacter, og den procentvise andel, der er vurderet farlig for dansk og importeret fjerkrækød i perioden 2007-2017.

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 danske partier til kontrol i den periode på året, 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 2017. 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 2017 (8,1 % - 12,6 %). Der har dog været tendens til en faldende andel af positive partier i 2014 og 2015, men en stigning igen i 2016 og 2017. Andelen af partier, der blev vurderet farlige i 2017 (0,7 %), ligger på samme lave niveau som i 2015 og 2016.

Campylobacter i kyllingekød

Andelen af danske partier af kyllingekød hvori der er fundet campylobacter er faldet siden 2015 og ligger på det laveste niveau siden 2012. Dette er i overensstemmelse

med fundene i den øvrige overvågning af campylobacter i danske kyllingeflokkede og i dansk kyllingekød, hvor der også er set et fald i 2017 i forhold til tidligere år. Antallet af partier, der blev vurderet farlige i 2017, 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 2012-2017 med tidligere år.

10.4 Udenlandsk kød

Salmonella i fjerkrækød

Resultaterne for salmonella i udenlandsk fjerkrækød i 2016 og 2017 kan ikke direkte sammenlignes med tidligere år, da fersk fjerkrækød fra 2016 kun er vurderet på de mikrobiologiske kriterier i EU-lovgivningen (S. Enteritidis og S. Typhimurium). I det udenlandske fjerkrækød var andelen af salmonellapozitive partier (9,9 %) på samme niveau som i 2016 og de foregående år, med undtagelse af i 2014. Andelen af farlige partier var i 2017 1,3 %.

Salmonella i svinekød

I det udenlandske svinekød var andelen af salmonellapozitive partier (7,8 %) på samme niveau som de sidste par år. Andelen af farlige partier (0,7 %) var ligeledes på samme niveau som de sidste par år.

Campylobacter i kyllingekød

I det udenlandske fjerkrækød var andelen af partier, hvor der blev påvist campylobacter (50,0 %), lavere end i 2016 og på samme niveau som i 2012-2015. Antallet af partier, der blev vurderet farlige i 2017 (6,6 %), er højere end i 2016, 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 2012-2017 med tidligere år.

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 sundhedsrisi-

ko. 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 2017 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. Omlægningen af case-by-case-modellen har altså betydet, at tallene for 2012-2017 ikke umiddelbart kan sammenlignes med resultaterne fra tidligere år.

Andelen af danske partier, hvor der blev påvist campylobacter var betydeligt højere i 2013-2017 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 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 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 salmonellaforekomst 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.