

## KAMPAGNER OG PROJEKTER - SLUTRAPPORT

### Listeria Monocytogenes i kødprodukter - Detail J. nr.: 2010-20-64-00286

---

#### BAGGRUND OG FORMÅL

---

Formålet med projektet er – som en opfølgning på et tidligere projekt i 2003 – at overvåge og kontrollere forekomsten af bakterien *Listeria monocytogenes* i spiseklare kødprodukter fra detailvirksomheder. Kødprodukter tilhører gruppen af risikoprodukter i forhold til forekomst af *L. monocytogenes* og der er i mikrobiologiforordningen<sup>1</sup> fastsat mikrobiologiske grænseværdier for indhold af *L. monocytogenes* i spiseklare kødprodukter.

---

#### METODE OG RESULTATER

---

Rapporten omfatter prøver udtaget i perioden 1. februar 2011 til 1. juli 2012.

Der blev udtaget prøver af færdigpakkede spiseklare kødprodukter håndteret eller produceret i detailledet. Der blev udtaget 5 stikprøver pr. parti, og prøverne blev analyseret i henhold til kriterierne for *Listeria monocytogenes* som anført i mikrobiologiforordningen. Derudover blev en prøve pr. parti analyseret for pH og vandaktivitet  $a_w$ . Alle prøver blev undersøgt ved udløb af holdbarhedsdato.

Der blev udtaget 615 prøver svarende til 123 partier fordelt som følger: 565 prøver af varmebehandlet kødpålæg, 30 prøver af ikke-varmebehandlet kødpålæg samt 20 prøver af fermenterede pølser.

Grænseværdien for indhold af *L. monocytogenes* i spiseklare kødprodukter udtaget i dette projekt er 100 cfu/g, da prøverne er analyseret ved holdbarhedstidens udløb.

Af tabel 1 fremgår analyseresultater af prøver fordelt efter produktkategori. Ingen prøver overskred fødevarer sikkerhedskriteriet for forekomst af *L. monocytogenes*.

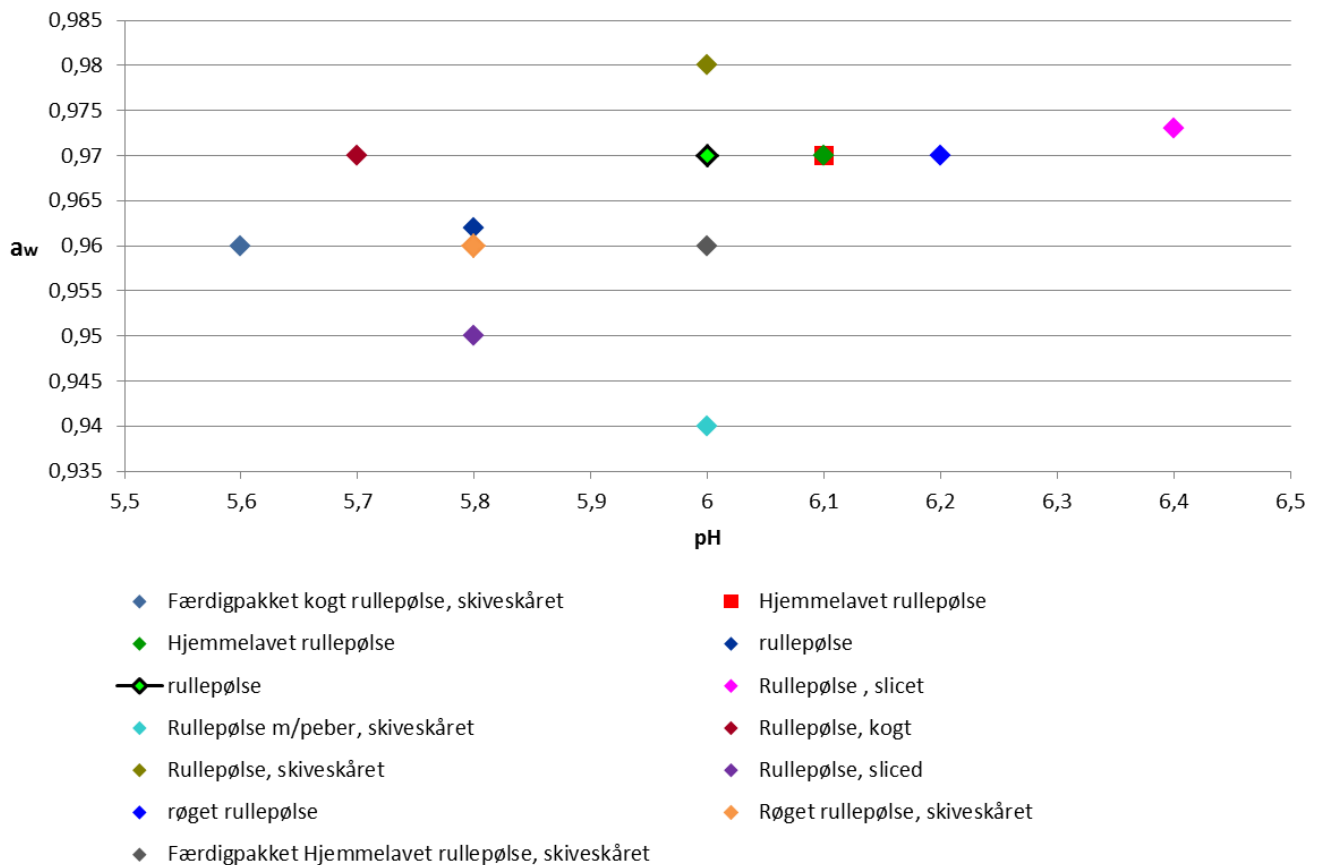
En enkelt prøve fra et parti rullepølse var positiv for forekomst af *L. monocytogenes* med en koncentration på 20 cfu/g. Figur 1 viser sammenhængen mellem pH og vandaktivitet for alle partier af rullepølse. Figuren viser stor spredning i pH og vandaktivitet i rullepølse. Prøven med listeria har et forholdsmæssigt højt pH og vandaktivitet.

---

<sup>1</sup> Kommissionens Forordning (EF) Nr. 2073/2005 af 15. november 2005 om mikrobiologiske kriterier for fødevarer

Produktkategori	Koncentration <i>L. monocytogenes</i> (cfu/g)				pH			Aw		
	Antal prøver				min	median	max	min	median	max
	<10	10-100	>100	Heraf >1000						
Pålæg - kylling	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Pålæg - kalkun	15	0	0	0	6,2	6,3	6,9	0,95	0,96	0,98
Pålæg - hamburgerryg	20	0	0	0	5,7	5,9	6,1	0,95	0,964	0,97
Pålæg - skinke	20	0	0	0	6	6	6,3	0,94	0,965	0,98
Pålæg - rullepølse (svin)	114	1 <sup>a</sup>	0	0	5,6	6	6,4	0,92	0,96	0,98
Pålæg - rullepølse (kalv)	5	0	0	0	6,1	6,1	6,1	0,95	0,95	0,95
Pålæg - kamsteg	100	0	0	0	5,8	5,9	6,3	0,94	0,98	0,99
Pålæg - roastbeef	130	0	0	0	5,5	5,8	6,5	0,95	0,97	0,98
Pålæg - oksebryst	15	0	0	0	6	6,1	6,1	0,97	0,975	0,98
Pålæg - svin, andet varmebehandlet	110	0	0	0	5,8	6,1	6,6	0,96	0,975	0,99
Pålæg - ikke varmebehandlet (røget, saltet, lufttørret)	30	0	0	0	5,3	6	6,2	0,95	0,96	0,98
Pålæg - Sylte	10	0	0	0	5,7	5,8	5,9	0,97	0,974	0,978
Kødpølse	15	0	0	0	5,9	6	6,1	0,97	0,97	0,99
Paté (svin)	10	0	0	0	6,2	6,25	6,3	0,96	0,9795	0,99
Pølser	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Medister	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Fermenteret pølse	20	0	0	0	4,5	4,95	5,6	0,904	0,935	0,95
<b>Total</b>	614	1 <sup>a</sup>	0	0						

**Table 1.** Analyseresultater fordelt på undersøgte produktkategorier. Forekomst af *L. monocytogenes* og angivet koncentration, pH og vandaktivitet ( $a_w$ ). a: Koncentration 20 cfu/g.



**Figur 1.** Sammenhæng mellem vandaktivitet og pH for alle partier af rullepølse. Symbol med sort kant viser resultater for det positive parti.

## KONKLUSION OG VURDERING

Spiseklare kødprodukter med kendt risiko for forekomst og vækst af *L. monocytogenes* blev udtaget i detailledet og undersøgt for *L. monocytogenes* ved udløb af holdbarhed. Ingen prøver overskred fødevarerikkerhedskriteriet for forekomst af *L. monocytogenes*. En enkelt prøve af rullepølse indeholdt *L. monocytogenes* i niveauet 20 cfu/g.

Projektleder: Tine B. Fallesen [tbf@fvst.dk](mailto:tbf@fvst.dk)

Kontaktpersoner: Stine Thielke ([stith@fvst.dk](mailto:stith@fvst.dk)) og Annette Perge [ape@fvst.dk](mailto:ape@fvst.dk)

*Sikkerhed, sundhed og vækst fra jord til bord*