



KAMPAGNER OG PROJEKTER – SLUTRAPPORT

Histamin i fisk, der forarbejdes i Danmark i engrosleddet 2013-2014

J. nr.: 2009-20-64-00197

BAGGRUND OG FORMÅL

Rapporten beskriver resultater fra histaminanalyser foretaget i 2013 og 2014 i projekt 2009-20-64-00197. Histamin dannes som følge af visse bakteriers vækst i forbindelse med u hensigtsmæssige tids- og temperaturforhold og uhygiejnisk praksis under fangst, opbevaring, forarbejdning og distribution af fisk og fiskevarer. Fisk af familierne Scombridae (makrelfamilien, herunder tun, sværdfisk og bonit), Clupeidae (sildefamilien), Engraulidae (ansjosfamilien), Gempylidae (herunder escolar og olie fisk) og Coryphaenidae (guldmakrelgruppen), er de familier, der hyppigst forårsager fødevareforgiftning på grund af deres store indhold af aminosyren histidin. Histidin nedbrydes enzymatisk til histamin. Der er derfor fastsat grænseværdier for indholdet af histamin i fisk med høje koncentrationer af histidin i Mikrobiologiforordningen¹.

Formålet med projektet var at efterprøve virksomhedernes egenkontrol i forbindelse med fiskevarer, hvor der kan være risiko for forekomst af histamin. Der blev således foretaget kontrol af fiskevarer med risiko for indhold af histamin.

METODE OG RESULTATER

Der blev udtaget partier á ni enkeltprøver som blev analyseret for indholdet af histamin. I 2013 blev der udtaget 11 partier og i 2014 blev der udtaget 16 partier. Der blev udtaget prøver af escolar, hornfisk, laks, mahi-mahi, makrel, sardiner, sild, smørfisk, sværdfisk og tun.

I 2013 havde alle enkeltprøverne et indhold af histamin under m-grænseværdien på 100 mg/kg.

I 2014 overskred en enkeltprøve, mahi-mahi, (0,7%) m-grænseværdien på 100 mg/kg, og 1 enkeltprøve, mahi-mahi, (0,7%) i denne gruppe havde et indhold over M-grænseværdien på 200 mg/kg. De to overskridelser stammede fra samme parti.

Et parti ud af 27 partier (5%) levede således ikke op til kriterierne i Mikrobiologiforordningen i perioden 2013-2014.

I Tabel 1 ses antal undersøgte prøver og partier samt indhold af histamin.

¹ Kommissionens forordning (EF) nr. 2073/2005 af 15. november 2005 om mikrobiologiske kriterier for fødevarer.

Tabel 1: Antal undersøgte prøver og partier samt indhold af histamin i 2013 og 2014

År	Kategori	Partier	Antal enkeltprøver i forhold til grænseværdier (%)		
			<m	m-M	>M
2013	Fiskevarer af fiskearter, der forbindes med store histaminmængder	11	99 (100%)	0	0
2014	Fiskevarer af fiskearter, der forbindes med store histaminmængder	16	142 (98,6%)	1 (0,7%)	1 (0,7%)

m = 100 mg/kg, M = 200 mg/kg (n=9, c=2). Et parti klassificeres som utilfredsstillende, hvis den fundne middelværdi overskrider m, hvis mere end 2 af prøverne i partiet indeholder mellem m og M eller hvis 1 eller flere prøver overskrider M.

KONKLUSION OG VURDERING

I 2013 efterlevede alle 11 partier kriterierne for indholdet af histamin, hvorimod der i 2014 var et parti ud af 16 (6%) som havde to prøver der overskred hhv. m- og M-grænseværdien for indholdet af histamin.

Antallet af overskridelser af histamin indholdet i 2013-2014 er sammenligneligt med overskridelserne i 2010-2012. I 2013-2014 var der en overskridelse ud af 27 partier (4%) mod 2 overskridelse ud af 43 partier (5%) i perioden 2010-2012.

Kontaktpersoner:

Fødevarestyrelsen, Foder- og Fødevarer sikkerhed: Charlotte Sporon-Fiedler (csf@fvst.dk)

Fødevarestyrelsen, Laboratoriet i Ringsted: Nicolai Z. Ballin (nixb@fvst.dk)

Sikkerhed, sundhed og vækst fra jord til bord