



## CENTRALT KOORDINEREDE LABORATORIEPROJEKTER

### SLUTRAPPORT

## Patogene mikroorganismer i spiseklar frugt og grønt

### Projekt J. nr.: 2008-20-64-00910

#### BAGGRUND OG FORMÅL

Formålet med projektet er – som opfølgning på tidligere projekter – at overvåge og kontrollere forekomsten af Salmonella, Campylobacter og E. coli i danske og importerede spiseklare grøntsager, spirer, krydderurter og spiseklar frugt.

#### METODE OG RESULTATER

Projektet er gennemført i perioden 1. januar 2014 til 31. december 2014.

Der er udtaget prøver af danske og udenlandske produkter. Prøver af danske produkter er udtaget i engrosvirksomheder. Prøver af udenlandske produkter er udtaget i 1. omsætningsled.

Der er udtaget 5 stikprøver af hvert parti, som er undersøgt for salmonella, campylobacter og E. coli. Forekomst af salmonella og campylobacter i spiseklar frugt og grønt vurderes at udgøre en sundhedsmæssig risiko og er derfor ikke acceptabel. E. coli er en indikator på fækal forurening, og i dette projekt er anvendt en vejledende grænse på 100 cfu/g.

Der er udtaget i alt 815 prøver (145 af danskproducerede produkter, 475 prøver af produkter fra andre EU lande og 195 prøver af produkter fra tredjelande) svarende til i alt 163 partier.

Resultatet af undersøgelsen er anført i Tabel 1

2014			Campylobacter		Salmonella		E. coli	
	Antal undersøgte partier	Antal undersøgte prøver	Antal positive partier	%	Antal positive partier	%	Antal partier med > 100 cfu pr gr	%
Salat	33	165	0	0	0	0	1	3
Spirer	6	30	0	0	0	0	1	16,6
Krydderurter	22	110	0	0	0	0	1	
Øvrige grøntsager	47	235	0	0	0	0	0	0
Sukkerærter	10	50	0	0	0	0	0	0
Minimajs	6	30	0	0	0	0	1	16,6
Frugt	39	195	0	0	0	0	0	0



Der blev ikke påvist *Campylobacter* eller *Salmonella* i de undersøgte prøver.

**E. coli** blev påvist i følgende niveauer (antal stikprøver):

	Minimajs	%	Spirer	%	Salat	%	Krydderurter	%	Øvrige	%	Frugt	%
<10	29	96,7	21	70	160	96,6	106	96,4	285	100	195	100
10-100	0	0,0	4	13,3	4	2,4	2	1,8	0,0	0,0	0,0	0,0
100-1000	0	0,0	0	0,0	0	0,0	2	1,8	0,0	0,0	0,0	0,0
>1000	1	3,3	5	16,7	1	0,6	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Prøver i alt	30	100	30	100	165	100	110	100	285	100	195	100

---

## KONKLUSION OG VURDERING

---

Projektets resultater viser en positiv tendens, idet salmonella og campylobacter i modsætning til tidligere undersøgelser ikke er påvist i prøverne.

Undersøgelsen viser også, at frugt og grønt, der markedsføres i Danmark, generelt er af en god mikrobiologisk kvalitet.

Projektleder og kontaktperson: Niels Ladefoged Nielsen (nln@fvst.dk)

*Sikkerhed, sundhed og vækst fra jord til bord*