

SLUTRAPPORT

Listeria monocytogenes, Salmonella og Stafylokokker i spiseklare, forarbejdede fiskevarer – Grønland 2013 og 2014

J. nr.: 2009-20-64-00104
Sagsnr. 2014-28-61-00092

BAGGRUND OG FORMÅL

Fødevarestyrelsen skal foretage kontrol af den egenkontrol, som virksomheder udfører. Projektets formål var at efterprøve den mikrobiologiske egenkontrol af spiseklare, forarbejdede fiskevarer som virksomhederne foretager på Grønland for Listeria monocytogenes, Salmonella og koagulasepositive stafylokokker.

RESULTATER

I årene 2013 og 2014 blev der hvert år udtaget et antal partier af forarbejdede fiskevarer fra Grønland til analyse for L. monocytogenes, Salmonella, E. coli og koagulasepositive stafylokokker. De mikrobiologiske kriterier fastsat i Mikrobiologiforordningen¹ for disse patogener i spiseklare, forarbejdede fiskevarer fremgår af tabel 1 og resultaterne af analyserne af tabel 2 og tabel 3.

Tabel 1. Mikrobiologiske kriterier

Analyseparameter	Prøver		Grænseværdi	
	n	c	m	M
Salmonella	5	0		Fravær i 25 g
L. monocytogenes	5	0		100 cfu/g
E. coli	5	2	1 cfu/g	10 cfu/g
Koagulasepositive stafylokokker	5	2	100 cfu/g	1000 cfu/g

Tabel 2. Fiskevarer fra Grønland 2014

Produkt	Analyseparameter	Partier	Enkeltp prøver
Krabbe, kogt	Salmonella	Påvist i 25 g	0
		Ikke påvist i 25 g	4 (100%)
L. monocytogenes	≤100 cfu/g	4 (100%)	
	>100 cfu/g	0	
E. coli	≤1 cfu/g	4 (100%)	
	>1 cfu/g ≤ 10 cfu/g	0	
	>10 cfu/g	0	
Koagulasepositive Stafylokokker	≤100 cfu/g	4 (100%)	
	>100 cfu/g ≤ 1000 cfu/g	1 i ét parti	

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

		>1000 cfu/g	0	0
Rejer, kogt	Salmonella	Påvist i 25 g	0	0
		Ikke påvist i 25 g	20 (100%)	80 (100%)
	L. monocytogenes	≤100 cfu/g	20 (100%)	80 (100%)
		>100 cfu/g	0	0
	E. coli	≤1 cfu/g	20 (100%)	80 (100%)
		>1 cfu/g ≤ 10 cfu/g	0	0
		>10 cfu/g	0	0
	Koagulasepositive Stafylokokker	≤100 cfu/g	20 (100%)	80 (100%)
		>100 cfu/g ≤ 1000 cfu/g	0	0
		>1000 cfu/g	0	0

Tabel 3. Fiskevarer fra Grønland 2013

Produkt	Analyseparameter	Partier	Enkeltpøver
Rejer, kogt	Salmonella	Påvist i 25 g	0
		Ikke påvist i 25 g	20 (100%)
	L. monocytogenes	≤100 cfu/g	20 (100%)
		>100 cfu/g	0
	E. coli	≤1 cfu/g	20 (100%)
		>1 cfu/g ≤ 10 cfu/g	0
		>10 cfu/g	0
	Koagulasepositive Stafylokokker	≤100 cfu/g	20 (100%)
		>100 cfu/g ≤ 1000 cfu/g	0
		>1000 cfu/g	0

KONKLUSION OG VURDERING

De mikrobiologiske kriterier for koagulasepositive stafylokokker, L. monocytogenes, E. coli og Salmonella blev overholdt i alle de undersøgte prøver i årene 2013 og 2014.

Projektleder: Charlotte Sporon-Fiedler, csf@fvst.dk

Sikkerhed, sundhed og vækst fra jord til bord

