



CENTRALT KOORDINEREDE LABORATORIEPROJEKTER SLUTRAPPORT

RAPPORT OM KONTROLPROJEKT FOR SALMONELLA- KONTROL AF FODER 2012

BAGGRUND OG FORMÅL

Fødevarestyrelsen udfører kontrol af foder og fodervirksomheder for Salmonella. Kontrollen af foder er primært rettet mod fodermidler, der udleveres uden varmebehandling til slutbruger. Der er i 2012 også udtaget nogle få færdigvareprøver af fiskemel og forarbejdet animalsk protein. Derudover er der blevet udtaget hygiejneprøver i fodervirksomhedernes produktionsanlæg.

Fødevarestyrelsens Salmonella-kontrol på fodervirksomheder er siden 2006 blevet væsentligt reduceret i takt med Foderhygiejneforordningens (183/2005) implementering og det er nu hovedsagelig virksomhederne selv, der udtager prøver til Salmonella-analyse.

Fødevarestyrelsen har endvidere udtaget hygiejneprøver fra fodersystemer på landbrug, der selv blander foder til svin.

Salmonella-kontrollen af fjerkræfoder varetages siden 2010 egenhændigt af fjerkræfoderproducenterne og tilsynet med dette ifølge kravene i regelsættet for "God produktionspraksis for fremstilling af fjerkræfoder".

METODE OG RESULTATER

Foderkontrol

Der blev i 2012 prøvetaget og analyseret i alt 107 prøver af fodermidler og foder. Der var 6 positive prøver på 6 forskellige virksomheder.

Der var ingen fund af Salmonella i de i alt 39 prøver af sojaprodukter. Der blev fundet S. Putten i 4 prøver ud af i alt af 27 prøver af rapsprodukter. Fundene var hos producenten og 3 andre virksomheder.

Der blev fundet S. Montevideo i 1 ud af 5 udtagne fiskemelsprøver, der blev udtaget hos 3 fiskemelsproducenter.

Af 3 prøver udtaget af fjeremel eller fjerkræmel, var der 1 fund af S. Tennessee.

Hygiejneprøver

Der blev udtaget i alt 311 hygiejneprøver på 64 virksomheder herunder primært fodervirksomheder og mellemhandlere samt 1 landbrugsfodervirksomhed. Prøverne blev udtaget på "ren" respektive "uren" side. Prøver, der er udtaget på "ren" side, er udtaget på den del af virksomheden, som skal være fri for Salmonella (f.eks. efter varmebehandling). Prøver udtaget på "uren" side, er prøver udtaget på steder, hvor der eks. håndteres og udleveres råvarer, der kan være kontaminerede med Salmonella.

Der blev påvist Salmonella i 11 prøver udtaget på 5 virksomheder. Der blev fundet S. Infantis på 3 virksomheder og S. Cubana på 1 virksomhed i prøver udtaget på "uren" side. S. Tennessee blev påvist hos producent af forarbejdet animalsk protein. Hos en rapskageproducent blev der fundet S. Putten i 5 prøver ved samme besøg men ingen i det efterfølgende besøg.

Landbrugskontrol

På 10 landbrug, blev der udtaget i alt 26 hygiejneprøver hos hjemmeblandere af svinefoder. Der var ingen fund af Salmonella.

Prøverne blev analyseret kvalitativt for Salmonella i 25 g prøvemateriale med en af Fødevarestyrelsens akkrediterede metoder til foder.

KONKLUSION OG VURDERING

Der blev ikke fundet serotyper af Salmonella i foder som Fødevarestyrelsen vurderer som kritiske ift. sundhedsfaren <http://www.foedevarestyrelsen.dk/Dyr/Foder/Uoenskede-stoffer/Sider/Sadan-melder-du-til-Foedevarestyrelsen-at-der-er-sundhedsskadelig-salmonella-i-foder-eller-pa-fodervirksomheder.aspx> Men i hygiejneprøver fra 3 virksomheder blev der fundet S. Infantis som Fødevarestyrelsen vurderer som kritisk og fundene indikerer en risiko for, at foder fra disse virksomheder kan have været kontamineret med denne serotype.

Kontrollen af fiskemel og forarbejdet animalsk protein viste fund trods de få udtagne prøver. Kontrol af disse produkter vil også indgå i prøvetagningen i 2013.

Omfanget af kontrol og kontrollens resultater afviger ikke væsentligt fra niveauet i 2012, hvor forekomsten af Salmonella også var lav.

Sikkerhed, sundhed og kvalitet fra jord til bord