



Risikovurdering af fund af Listeria i kødpålæg

Andersen, Jens Kirk

Publication date:
2018

Document Version
Publisher's PDF, also known as Version of record

[Link back to DTU Orbit](#)

Citation (APA):
Andersen, J. K., (2018). *Risikovurdering af fund af Listeria i kødpålæg*, No. 18/14346, 2 p., Nov 07, 2018.

General rights

Copyright and moral rights for the publications made accessible in the public portal are retained by the authors and/or other copyright owners and it is a condition of accessing publications that users recognise and abide by the legal requirements associated with these rights.

- Users may download and print one copy of any publication from the public portal for the purpose of private study or research.
- You may not further distribute the material or use it for any profit-making activity or commercial gain
- You may freely distribute the URL identifying the publication in the public portal

If you believe that this document breaches copyright please contact us providing details, and we will remove access to the work immediately and investigate your claim.



Til Fødevarestyrelsen

7. November 2018

JKIA

Vedr. Risikovurdering af fund af Listeria i kødpålæg

Fra DTU Fødevareinstituttet

Risikovurdering af fund af Listeria i kødpålæg

Med mail fra Fødevarestyrelsen af 6. november 2018 anmodes DTU, Fødevareinstituttet om en risikovurdering af fund af Listeria i kødpålæg.

Det er oplyst at Listeria monocytogenes er påvist ved kvalitativ analyse ved undersøgelse af 25 gram i 3 af 5 prøver, men at der ikke er påvist Listeria ved kvantitativ analyse, altså under 10 L. monocytogenes pr. gram. Det er endvidere oplyst at varen er vurderet til at have en holdbarhed på 4 dage, hvilket er oplyst til kunder ved salg.

Vurdering

Ved anvendelse af FSSP model til prædiktion af vækst af Listeria monocytogenes er der fundet nedenstående, ud fra en antagelse at den pågældende rullesteg har 2 % salt i vandfasen, et pH på 6,5 og at det opbevares ved 5 og ved 8 °C. Prædiktionen er foretaget ud fra en antagelse af at L. monocytogenes har været i niveauet 10 cfu/g.

Ved brug af FSSP modellen forudsiges en vækst på ca. 1 log ved opbevaring af varen i 4 dage ved 5 °C, og en vækst på ca. 2 log ved opbevaring af varen i 4 dage ved 8 °C. Det betyder at der ved holdbarhedsfristens udløb vil være 100 cfu/g i varen, hvis den opbevares ved den anbefalede køleskabstemperatur, og hvis niveauet ved start (tidspunktet for salg) har været 10 cfu/g. Hvis temperaturen derimod har været 8 °C vil der kunne være 1000 cfu/g i varen ved udløbet af den oplyste holdbarhedstid. De risikovurderinger der er gennemført tyder på at selv ved 1000 cfu/g vil risikoen være lav. Risikovurderingerne siger også at risikoen er proportionel med forekomsten.

Der må imidlertid påregnes at Listeria ikke vil være jævnt fordelt i varen, og at der derimod vil være en betydelig spredning, således at der kan være højere forekomst i nogle dele af partiet, ligesom der kan være lavere forekomst i andre dele af partiet.

Den nedenstående prædiktion er foretaget over 4 dage, som er oplyst som holdbarhedstiden af varen. Som det ses af prædiktionen er væksten lineær, således at

en forlænget holdbarhed vil betyde at væksten vil fortsætte med samme tempo, hvis varen ikke er spist eller kasseret efter den oplyste holdbarhedstid. Dette vil øge risikoen for forbrugeren proportionelt.

Usikkerheder

Der er, som det fremgår, mange antagelser og mange usikkerheder i vurderingen af hvor højt niveauet af *L. monocytogenes* kan være i den pågældende vare. Der er flere lavet en del antagelser for de fysisk-kemiske forhold i varen at kunne bruge FSSP modellen. Antagelserne er gjort konservative således at pH er sat ret højt, og salt-i-vand er sat ret lavt. Desuden er forekomsten af *Listeria* sat ret højt i forhold til det fundne. Det betyder at prædiktionen af vækstmuligheden er i den høje ende.

Konklusion

Det er vores vurdering at risikoen ved produktet er lav.

