



Slutrapport for kampagnen

Kontrol af mikrobiologiske kriterier

INDLEDNING

For at forebygge sygdom pga. fødevarerforureninger er der i EU-lovgivningen¹ fastsat mikrobiologiske kriterier, der angiver, hvornår en fødevare har en tilfredsstillende mikrobiologisk kvalitet. Mikrobiologiske kriterier er et redskab til virksomhederne, som kan bruges til kontrol af, at deres produktionshygiejne er tilfredsstillende og fødevarerens sikkerhed er i orden. Salmonella må f.eks. ikke være tilstede i hakket kød, og der er fastsat grænseværdier for, hvor mange E. coli bakterier, der må være. Virksomhederne skal, med en vis årlig frekvens, undersøge prøver af det, de producerer, for at vise, at de overholder de mikrobiologiske kriterier.

Fødevarestyrelsen kontrollerer, at virksomhederne udtager og analyserer prøverne korrekt, herunder bruger et laboratorium, som opfylder de fastsatte krav. Dette er for at verificere, at virksomhederne overholder de mikrobiologiske kriterier i deres produkter. Fødevarestyrelsen skal derudover føre kontrol med, at virksomhederne reagerer på utilfredsstillende resultater.

Kampagnens formål

At kontrollere, at virksomhederne overholder de relevante mikrobiologiske kriterier ved at kontrollere, at:

- Virksomhedens prøveplan er dækkende for virksomhedens aktiviteter
- Virksomhederne udtager det korrekte antal prøver på den korrekte måde
- Virksomhederne anvender et laboratorium med et dokumenteret kvalitetssikringssystem i form af akkreditering, certificering eller et kvalitetssystem baseret på anerkendte principper for kvalitetssikring af laboratorier
- Virksomhederne dokumenterer resultaterne
- Virksomhederne reagerer på (utilfredsstillende) analyseresultater, herunder iværksætter korrigerende handlinger

¹ Fødevarerforordningen (EF) nr. 178/2002 af 28. januar 2002 om generelle principper og krav i fødevarerlovningen, om oprettelse af Den Europæiske Fødevarerikkerhedsautoritet og om procedurer vedrørende Fødevarerikkerhed
Hygiejneforordningen (EF) nr. 853/2004 af 29. april 2004 om fødevarerhygiejne
Mikrobiologiforordningen (EF) Nr. 2073/2005 af 15. november 2005 om mikrobiologiske kriterier for fødevarer

KONKLUSION

Af de i alt 252 kontrolbesøg, der blev gennemført som led i kontrolkampagnen, fik 17 virksomheder en indskærpelse (6,7%). Overordnet viser resultaterne en acceptabel regelefterlevelse. De konstaterede afvigelser var jævnt fordelt over alle brancher.

I forhold til de enkelte områder, der blev kontrolleret, kunne følgende konstateres:

- Virksomhedernes prøveplan er generelt dækkende for virksomhedernes aktiviteter. De konstaterede afvigelse på området har primært karakter af mangler i prøveplanerne, herunder indplacering af produkter og manglende fastsættelse af prøvfrekvens.
- Kontrol af virksomhedernes udtagning af det korrekte antal prøver på den korrekte måde, viste afvigelser koncentreret om:
 - manglende miljøprøver,
 - ikke korrekt antal delprøver, og
 - undersøgelse af samleprøver uden tilstrækkelig dokumentation for analysemetodens følsomhed.
- Der blev ikke konstateret afvigelser i forbindelse med spørgsmålet, om der anvendes korrekt analysemetode og godkendte laboratorier.
- De konstaterede afvigelser ved kontrollen af, hvorvidt virksomhederne kunne dokumentere resultaterne, var koncentreret om manglende dokumentation for overholdelse af den fastlagte prøveplan.
- Generelt kunne det konstateres, at virksomhederne har procedurer for at reagere på (utilfredsstillende) analyseresultater og iværksætte korrigerende handlinger. De få afvigelser, der blev konstateret på området, var koncentreret om mangler i procedurer for korrigerende handlinger.

Resultaterne af denne kontrolkampagne viser, at Fødevarestyrelsen i fremtiden fortsat bør have fokus på kontrol med, at virksomhederne efterlever og dokumenterer kravene til de mikrobiologiske kriterier.

Der bør især være fokus på:

- Hvorvidt prøveplaner er dækkende for den aktuelle produktion.
- At der udtages det korrekte antal prøver.
- At virksomhederne har implementeret procedurer for opfølgning på utilfredsstillende analyseresultater.
- At virksomheder, som udtager samleprøver sikrer sig, at det analyserende laboratorium har den fornødne dokumentation for at undersøgelse af samleprøver ("pooling") ikke medfører tab af metodens følsomhed i forhold til undersøgelse af enkeltprøver.

RESULTATER

Samlet antal kontrolbesøg og kontrolresultater

Fødevarestyrelsen udførte i alt 252 kontrolbesøg. Heraf blev 250 kontrolbesøg foretaget i engrosvirksomheder og 2 kontrolbesøg i detailvirksomheder.

Indskærpelser

Der blev givet indskærpelser i 17 virksomheder (6,7% af kampagnebesøgene). Det samlede kontrolresultat pr kontrolbesøg fremgår af tabel 1.

Tabel 1 Det samlede kontrolresultat

Fødevarekontrol Danmark	Antal uden anmærkninger	Antal indskærpelser	Antal påbud, forbud	Antal bøder	% uden anmærkninger	% med indskærpelser
I alt	235	17	0	0	93,3	6,7

Der blev i 11 virksomheder givet indskærpelse på mere end et delresultat, hvilket betyder, at der i alt blev givet 29 indskærpelser (delresultater). I 31 virksomheder blev der konstateret bagatelagtige forhold.

Regelefterlevelse:

Fordelingen af kontroller på brancher samt indskærpelser og bagatelagtige forhold fremgår af tabel 2.

Tabel 2 Fordelingen af kontroller, indskærpelser og bagatelagtige forhold på brancher

Branche	Kontroller	Indskærpelser	Bagatelagtige forhold
		virksomheder (delresultat)	
Serveringsvirksomhed - Restauranter m.v.	1		
Serveringsvirksomhed - Institutionskøkkener m.v.	1		
Catering med levering til detailvirksomheder (detail med engros)	94	2 (3)	7
Håndtering af levende toskallede bløddyr	3		
Fremstilling af animalske produkter - Kød	54	7 (10)	8
Fremstilling af animalske produkter - Fisk og muslinger m.v.	27	2 (5)	3
Fremstilling af vegetabiliske produkter mv. evt. med indhold af forarbejdede animalske produkter	26	2 (3)	7
Fremstilling af animalske produkter - Mælk og ost	39	3 (7)	5
Kvindemælkscentraler (detail med engros)	1		
Fremstilling af animalske produkter - Æg	2		
Fremstilling af drikkevarer m.v.	1		
Fremstilling af kosttilskud, tilsætningsstoffer m.v.	1		1
Lager/lagerhotel og evt. engros-handel - Med køl/frost	2	1	
	252 kontroller	29 indskærpede delresultater i 17 virksomheder	

Institutionskøkkenerne udgjorde den største del af kontrollerne 38%, mens de øvrige fordeler sig på fremstillingsvirksomheder inden for det animalske område hhv. kødprodukter 22%, mælkeprodukter 16%, fiskeprodukter 11% og vegetabiliske produkter 11% samt enkelte i øvrige brancher.

Tabel 3 Sanktionerede virksomheder fordelt på branche

Branche	Antal uden anmærkninger	Antal indskærpelser	% uden anmærkninger	% med indskærpelser
Catering med levering til detailvirksomheder (detail med engros)	92	2	97,9	2,1
Fremstilling af animalske produkter - Kød	47	7	87,0	13,0
Fremstilling af animalske produkter - Fisk og muslinger m.v.	25	2	92,6	7,4
Fremstilling af vegetabiliske produkter mv. evt. med indhold af forarbejdede animalske produkter	24	2	92,3	7,7
Fremstilling af animalske produkter - Mælk og ost	36	3	92,3	7,7
Lager/lagerhotel og evt. engroshandel - Med køl/frost	1	1	50,0	50,0
I alt	235	17	93,3	6,7

I kødproduktvirksomhederne blev der relativt givet flest indskærpelser (7 virksomheder fordelt på 10 delresultater, og 8 bagatelagtige forhold), mens der i institutionskøkkenerne var 2 indskærpelser (3 delresultater) og 7 bagatelagtige forhold.

Inden for branchen vegetabiliske produkter blev der kun givet 2 indskærpelser (3 delresultater), men der blev konstateret forholdsvis mange bagatelagtige forhold (7), som især handler om prøveudtagning af bl.a. delprøver og mangler i forhold til prøveplan.

Fejlene var jævnt fordelt på kontrolområderne.

Fordelingen af indskærpelser og bagateller i forhold til formål:

Fordelingen af indskærpelse og bagatelagtige forhold på kontrollens hovedområder fremgår af tabel 4. Sanktionerne blev givet for fejl i prøvetagningen, mangler i prøveplanen og manglende prøveresultater.

Manglende dokumentation for at følsomheden ikke forringes, når analyse foretages på samleprøver ("pooling"), har gjort sig gældende i brancherne kød og mælkeprodukter. Derudover var der ikke forskel i fordelingen af sanktioner på kontrolemnerne mellem brancher.

Tabel 4 Fordelingen af indskærpelser og bagatelagtige forhold i forhold til kampagnens formål

Indskærpelse (emner)	Antal indskærpede delresultater	Kontrolområde	Antal bagatelagtige forhold	Kontrolområde
At virksomhedens prøveplan er dækkende for virksomhedens aktiviteter	10	Mangler i prøveplan, indplacering, frekvens	9	Mangler i prøveplan
At de udtager det korrekte antal prøver på den korrekte måde	11	Ikke udtaget korrekt antal delprøver, mangler at udtage miljøprøver, Pooling mangler dokumentation for at følsomhed ikke forringes	11	Ikke korrekt antal delprøver, forkert analysemetode
At virksomhederne anvender et laboratorium med et dokumenteret kvalitetssikringssystem i form af akkreditering, certificering eller et kvalitetssystem baseret på anerkendte principper for kvalitetssikring af laboratorier	0		0	
At virksomhederne dokumenterer resultaterne	8	Mangler prøveresultater for produkt- og miljøprøver	4	Overholder ikke egen prøveplan
At virksomhederne reagerer på (utilfredsstillende) analyseresultater, herunder iværksætter korrigerende handlinger	1	Mangler dokumentation for korrigerende handling	7	Mangler i procedure for korrigerende handlinger, laver ikke tendensanalyse

METODE

Kampagnen blev gennemført i perioden fra den 1. juli 2022 til den 31. december 2022, som en selvstændig kampagnekontrol.

Kampagnekontrollen blev gennemført i engros- og engros med detail-virksomheder, der fremstiller relevante fødevarer, omfattet af de mikrobiologiske kriterier.

Kontrolbesøgene bestod som udgangspunkt i anmeldte besøg hos virksomhederne, for at sikre at de rette personer var tilstede.

Virksomhederne blev udvalgt i fødevarerenhederne ud fra kendskab til deres produktsortiment.

Der blev som støtte for kontrollen udarbejdet en spørgeramme, for at sikre at kontrollen omfattede alle kampagnens hovedområder.

Som en del af kampagneskrivningen blev erhvervet tidligt i processen inviteret til et dialogmøde med det formål at præsentere og diskutere et udkast til kampagneindhold og -forløb samt at modtage deres forslag til ændringer og forbedringer.