

egenkontrol med det formål at sikre at fødevarer ikke sælges, hvis de ved anvendelse på sædvanlig måde kan udgøre en risiko for menneskers sundhed. Det betyder at importører skal have procedurer, der sikrer at de fødevarer, de indfører er sikre og opfylder dansk lovgivning.

#### *Salmonella DT 104*

Den multiresistente type af *Salmonella Typhimurium* DT 104 vurderes at udgøre en særlig sundhedsrisiko og der er derfor i Danmark iværksat en handlingsplan, som skal hindre at denne bakterie spreder sig, som det er set i f.eks. England. Som følge af den særlige risiko vurderes forekomst af denne bakterie som uacceptabel i alle fødevarer, både rå og spiseklare. Fund af bakterien medfører krav om varmebehandling eller lignende behandling, der sikrer drab af bakterien.

Der er i lovgivningen krav om type- og resistensbestemmelse af salmonellabakterier, der findes i prøver, udtaget som led i handlingsplanerne med henblik på om der er tale om den multiresistente type af *Salmonella Typhimurium* DT 104.

Fødevareregionerne udtager stikprøver af partier af fersk kød, der importeres fra EU og 3. lande til undersøgelse for *Salmonella Typhimurium* DT 104, multiresistent. Prøverne udtages efter retningslinier fastsat af Fødevaredirektoratet. Ifølge disse skal der udtages prøver af 5% af partier af svine- og oksekød og 10% af partier af fjerkrækød.

#### *Bekæmpelse af Salmonella*

Den danske strategi for bekæmpelse af *Salmonella* har været at nedbringe smittepresset i primærproduktionen for derigennem at mindske forekomsten i det ferske kød og derigennem nedbringe antallet af sygdomstilfælde. Dette er lykkedes, idet der er sket en reduktion fra ca. 5000 registrerede salmonellatilfælde i 1997, hvor antallet var højest, til ca. 2900 i 2001.

Der er iværksat handlingsplaner for *Salmonella* i svin, fjerkræ og æg, som omfatter en ræk-

ke tiltag og prøveudtagning i besætningerne, samt undersøgelse for *Salmonella* i fersk kød på slagterierne. For *Salmonella* Dublin i kvæg er der etableret en handlingsplan på besætningsniveau, hvorved landmanden kan sikre sig, at det kvæg han køber med stor sandsynlig ikke er smittet. Hensigten er at nedbringe risikoen for, at nye besætninger inficeres og dermed reducere smittepresset.

Handlingsplanerne har bevirket at der er sket en reduktion fra næsten 70% positive slagtekylflingeflokkede efter slagtning i 1994 til ca. 3% i 2000, hvor prøveudtagningsmodellen blev ændret. For svin er der siden 1993 sket en reduktion i forekomsten af *Salmonella* i fersk kød fra 2,2% til 1,3% i 2001. Dette tal dækker over en større reduktion, da der ved den metode, der er anvendt i 2001 findes flere positive end ved den tidligere anvendte metode. Niveauet for kvæg er ca. 0,1%.

Fødevaredirektoratet foretog i 2001 et antal prøveudtagninger i detailhandlen af forskellige kødprodukter og fersk kød (både danskproducerede og importerede produkter). Der blev taget prøver af 182 kylling/kyllingeprodukter, 100 kalkun/ kalkunprodukter, 1691 svin/svineprodukter samt 848 okse/oksekødsprodukter. I de ikke-varmebehandlede produkter var forekomsten af *Salmonella* for disse henholdsvis 7,5 % i kylling/kyllingeprodukter, 10,2 % i kalkun/ kalkunprodukter, 1,7 % i svin/svineprodukter samt 2,0 % i okse/oksekødsprodukter. For de varmebehandlede produkter var tallene henholdsvis 0 % i kyllingeprodukter, 0 % i kalkunprodukter, 0,1 i svineprodukter samt 0,5 % i oksekødsprodukter. I 2001 blev 0,06 % af de danske skalæg fundet inficeret med *Salmonella*, mens 0,7 % af de importerede udenlandske æg blev fundet inficeret.

I bilag 1 findes en oversigt over antal udtagne prøver af importeret fersk kød med angivelse af salmonellapositive prøver samt prøver hvor der blev konstateret *Salmonella* DT 104.