



Karin Granath
Enhetschef
Telefon 08-508 28 908, 076-122 89 08
karin.granath@miljo.stockholm.se

Till Miljö- och hälsoskyddsnämnden

RIKTAD SALMONELLAKONTROLL I INDUSTRI OCH GROSSISTLED 2008

Rapport från Miljöförvaltningen

Förslag till beslut

- 1 Godkänna anmälan om rapporten
- 2 Överlämna rapporten till Livsmedelsverket
- 3 Överlämna rapporten till Kött och Charkföretagen

Gunnar Söderholm

Margareta Widell

Sammanfattning

Miljöförvaltningen har från februari 2008 till februari 2009 i samband med den ordinarie kontrollverksamheten i industri och grossistledet inom Stockholms stad utfört kontroller av köttpartier med ursprung i andra medlemsländer, eller som införts från 3:e land (land utanför EU) via ett annat medlemsland. Kontrollen har omfattat granskning av medföljande dokument, att märkningen av partiet är korrekt och stämmer överens med dokumenten samt provtagning för analys med avseende på salmonella.

Bland de granskade partierna har 25 partier valts ut för fullständig provtagning. Samtliga undersökta partier var negativa, det vill säga att salmonella inte har påvisats i köttet.

I liknande provtagningsprojekt från år 2005 undersöktes 32 partier och då påvisades salmonella i sex fall. Denna senaste undersökning pekar alltså mot en förbättring, även om underlaget inte är stort nog för statistiskt säkra slutsatser.

Ny lagstiftning inom EU har skärpt och förtydligat bland annat salmonellakontroll av livsmedel inom hela EU, vilket är en möjlig orsak till det goda resultatet.

Avseende de granskade partier där salmonellaintyg och tillhörande laboratedokument krävdes enligt lagstiftningen bedömdes intygen som korrekta i sex fall och brister förelåg i tre fall. I ett av de tre fallen bedömde Miljöförvaltningen att intygsbristerna var så allvarliga att förvaltningen beslutade om saluförbud för det aktuella partiet. Detta förbud upphävdes senare då provtagning utfallit som negativt – salmonella ej påvisad.

Bakgrund

I Sverige har förebyggande kontroller och bekämpning av salmonella hos djur och i animala livsmedel en mer än 50-årig tradition. Arbetet började efter salmonellaepidemin i Alvesta i början av 1950-talet då 90 människor dog och 9000 insjuknade. Motivet för arbetet är att säkra folkhälsan och få konsumenterna att känna trygghet. Salmonellakontrollen är även en samhällsekonomisk investering med minskade sjukvårdskostnader som följd.

Enligt den svenska salmonellagarantin som infördes vid Sveriges medlemskap i EU ansvarar avsändaren i annat EU-land för att färskt kött som förs in i Sverige har undersökts med avseende på salmonella. Det innebär att varje parti kött av nöt, fläsk eller fjäderfä, samt malet kött av dessa djurslag som förs in i Sverige från annat EU-land skall åtföljas av handelsdokument där det framgår att partiet undersökts avseende salmonella och att salmonella ej har påvisats. Köttberedningar, t.ex. marinerad kyckling, omfattas inte av garantin. Inom ramen för den ordinarie kontrollen har Livsmedelkontrollen valt att fokusera på företagets egenkontroll. Särskild fokus har lagts på att kontrollera hur mottagande anläggning i Sverige inom sin egenkontroll tillser att partier införda från annat medlemsland åtföljs av korrekt handelsdokument där det framgår att partiet har provtagits avseende salmonella och att salmonella ej påvisats.

Resultat

I förvaltningens riktade kontroll ingick 25 partier bestående av både färskt kött som omfattas av Sveriges salmonellagarantier och köttberedningar som ej omfattas av krav på provtagning innan införsel till Sverige. Samtliga prover var negativa, vilket betyder att salmonella inte påvisades i något av partierna.

Avseende de granskade partier där salmonellaintyg och tillhörande laboratedokument krävdes enligt lagstiftningen bedömdes intygen som korrekta i sex fall och brister förelåg i tre fall. I ett av de tre fallen bedömde Miljöförvaltningen att intygsbristerna var så allvarliga att förvaltningen beslutade om saluförbud för det aktuella partiet.

Förvaltningens synpunkter

Resultatet av projektet pekar mot en försiktig optimism vad gäller förekomst av salmonella i köttpartier införda från andra medlemsländer. Statistik från inhemska sjukdomsutbrott under senare år har också förskjutit fokus från kött som största smittkälla till vegetabilier av olika slag, t.ex. groddar och bladgrönsaker. För att bibehålla det goda salmonellaläget i Sverige bör inspektioner hos köttföretag, fryshus och grossister även fortsättningsvis innefatta kontroll av att korrekta salmonellaintyg medföljer partier där det är aktuellt samt att mottagande företag tar ansvar med egen väl fungerande mottagningskontroll.

I Livsmedelskontrollens plan för riktad kontroll 2009 ingår bland annat provtagning för analys av salmonella på färska bladgrönsaker och kryddor såväl odlade i Sverige som i andra länder. Resultatet från avdelningens projekt kommer delvis att ingå i Livsmedelsverkets riksomfattande projekt 2009 "Patogener i importerat grönt".

Slut

Bilagor

Bilaga Rapport om Riktad salmonellakontroll i industri och grossistled 2008 |