

# Fødevareresikkerhed

- generelt og nyt

Lene Lund Sørensen  
Seniorkonsulent, fagdyrlæge





# Emner

**Annual Report, Salmonella**

**Reststoffer**

**Resistens**

**Listeria**



# Emner

**Annual Report, Salmonella**

**Reststoffer**

**Resistens**

**Listeria**

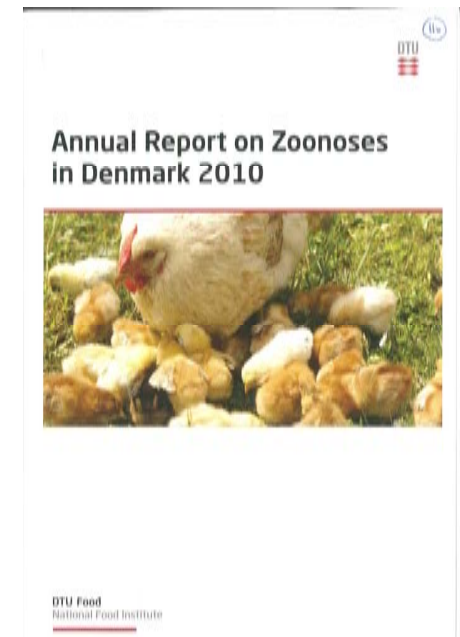
# Annual Report 2010

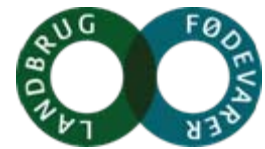
Udgives af DTU Fødevareinstituttet

<http://www.food.dtu.dk>

Opgør tendenser og kilder til zoonotiske  
infektioner

Hovedvægt på **Salmonella**



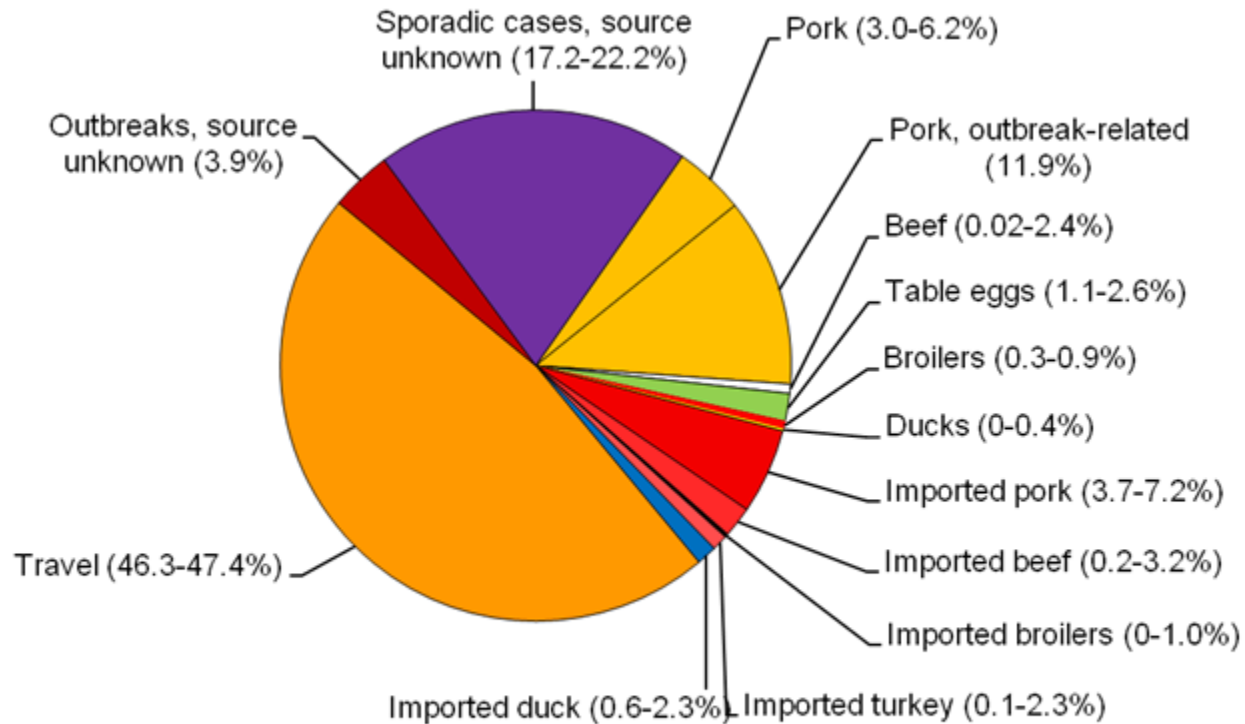
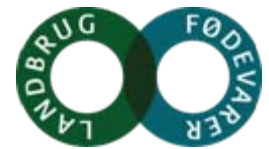


# Annual Report 2010

## Andre emner i rapporten

- Udbrud
- Fødevareborne virus
- Patogener i frugt og grøntsager
- Overlevnen af patogener i specielle pølser
- EU-relaterede emner
- Overvågnings- og kontrol-programmer
- - og en masse oversigter i tabelform

# Salmonella kilderegnskab 2010



Source: Danish Zoonosis Centre  
DTU National Food Institute

# Hvad sker der med os?

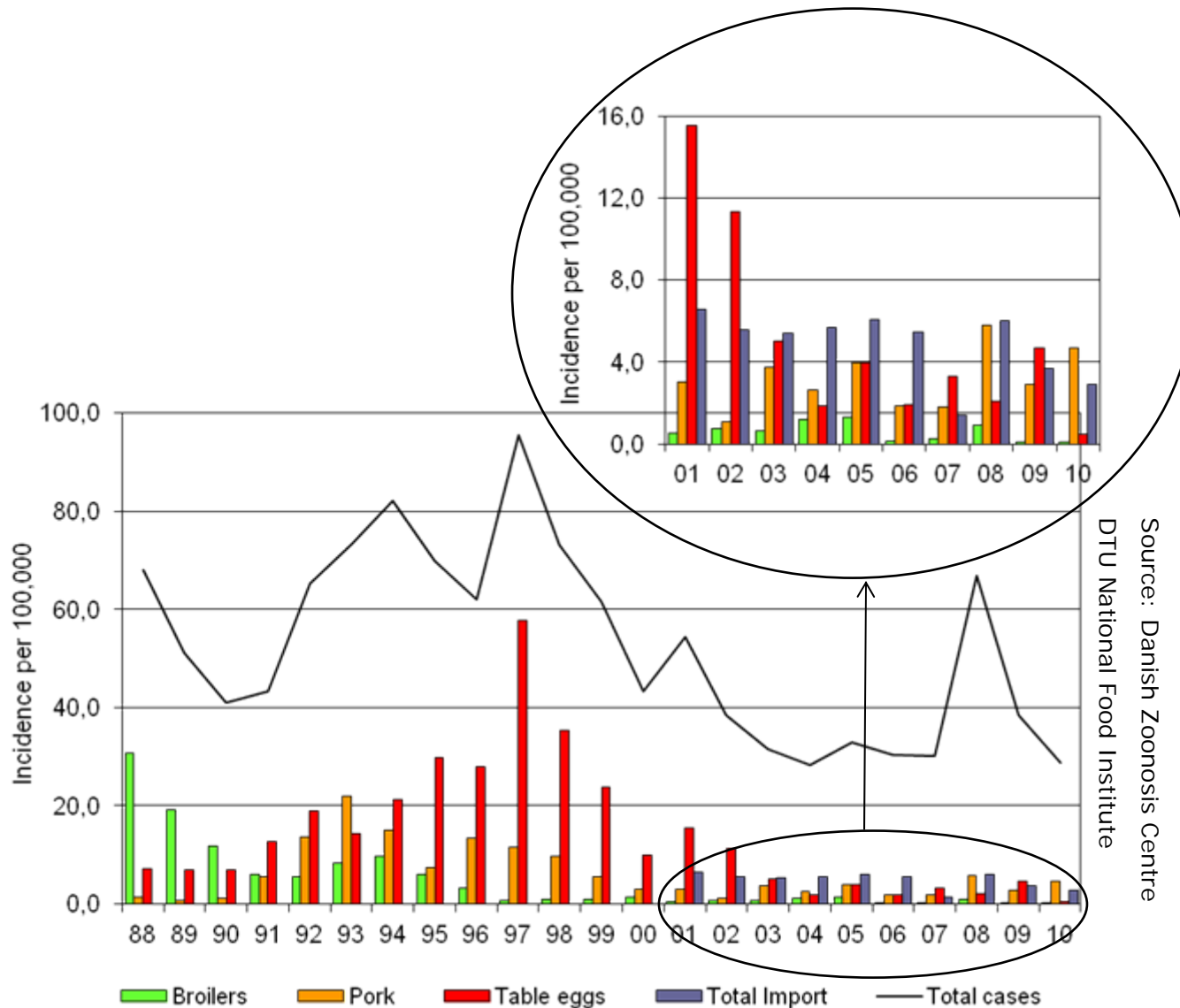
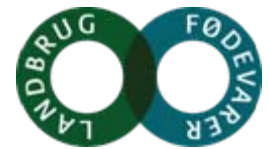
- diarré
- feber
- opkastninger



Varer fra få dage til flere uger

Salmonella giver i ca. 1 % af tilfældene blodforgiftning

# Salmonella, human incidens



Source: Danish Zoonosis Centre  
DTU National Food Institute



# Pressemeddelse

Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri



30.03.2011

Dansk kyllingekød helt fri for salmonella

**Samtlige stikprøver, som Fødevarestyrelsen i 2010 tog**



# Emner

Annual Report, Salmonella

Reststoffer

Resistens

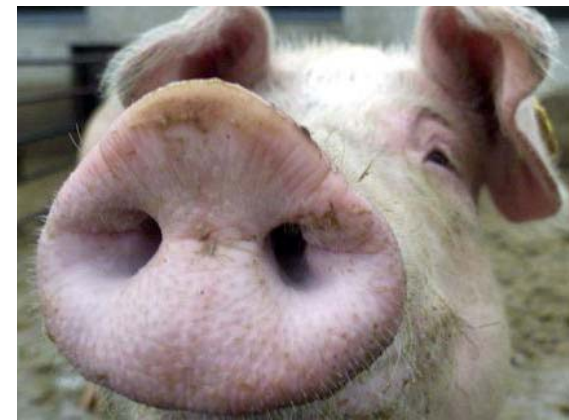
Listeria

# (Næsten) ingen reststoffer i dansk svinekød

(Tal for 2010)

Type af reststof	Antal prøver	Antal positive prøver
Antibiotika	17.605	2
Hormoner	5.857	0
Pesticider	259	0
Tungmetal	60	0

Kilde: Fødevarestyrelsen, 2011



# Reststoffer - oksekød

I 2010 blev i alt 2092 prøver af kvæg undersøgt for flere forskellige stoffer.

Der blev ved denne kontrol kun fundet 1 prøve med uacceptabelt indhold af B2f Dexamethason. Kød og indmad blev kasseret, men efterforskningen viste, at der ikke var grundlag for at udstede bøde.

Kilde: Fødevarestyrelsen.dk



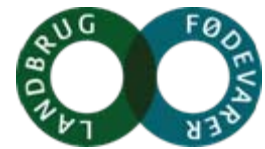
# Reststoffer - fjerkrækød

**I 2010 blev i alt 784 prøver af fjerkræ undersøgt for flere forskellige stoffer.**

**Der blev ikke fundet overskridelser af grænseværdier eller ikke-tilladte stoffer.**

Kilde: Fødevarestyrelsen.dk





# Emner

Annual Report, Salmonella

Reststoffer

Resistens

Listeria



# Resistens, hvad er det?

**Resistens er en egenskab, der knytter sig til bakterierne**

**Kun et problem, når der er behov for behandling**

# Resistens

**Brugen af antibiotika har betydning for udviklingen af resistens.**

**Når man forhindrer spredning af bakterier, håndterer man også resistens-problematikken.**

**Hvad gør vi for at reducere problemet i det danske kød?**

**Fylder en del i den offentlige debat.**

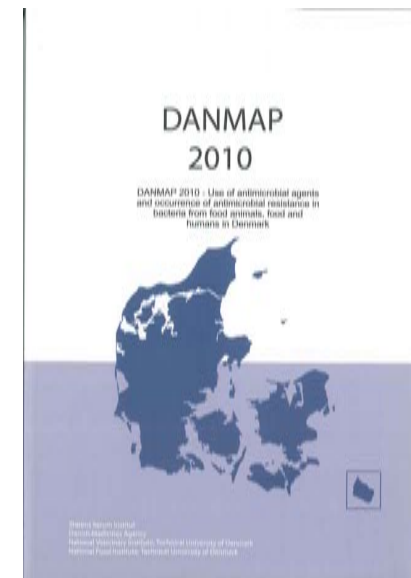


# Danmap

**Opgør forbrug af antibiotika og forekomst af resistente bakterier i dyr, fødevarer og mennesker**

**DTU Fødevareinstituttet, DTU Veterinærinstituttet, Lægemiddelstyrelsen og Statens Serum Institut**

**Offentliggøres en gang årligt**  
<http://www.danmap.org>



# Danmap

Danmarks Tekniske Universitet

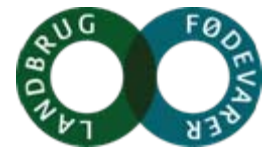


**DTU Fødevareinstituttet**

## **Stadig mange resistente bakterier i importeret fjerkrækød**

06-09-2011

**Bakterier i importeret fjerkrækød er væsentligt mere resistente over for antibiotika end tilsvarende bakterier i dansk produceret fjerkrækød. Bakterierne i det udenlandske kød er også mere resistente over for antibiotika, der er kritisk vigtige til behandling af mennesker. Det viser tal fra årets DANMAP-rapport for 2010.**



# ESBL - ESC

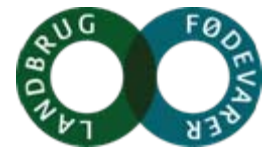
**ESBL: Extended spektrum beta-lactamase**

**ESC: Extended spektrum cephalosporinase**

**Ikke en bakterie, men en resistens**

**Kan ses både hos Salmonella, Klebsiella, E. coli m.fl.**

**Overvåges hos E. coli (Danmap) og Salmonella**



# Emner

Annual Report, Salmonella

Reststoffer

Resistens

**Listeria**

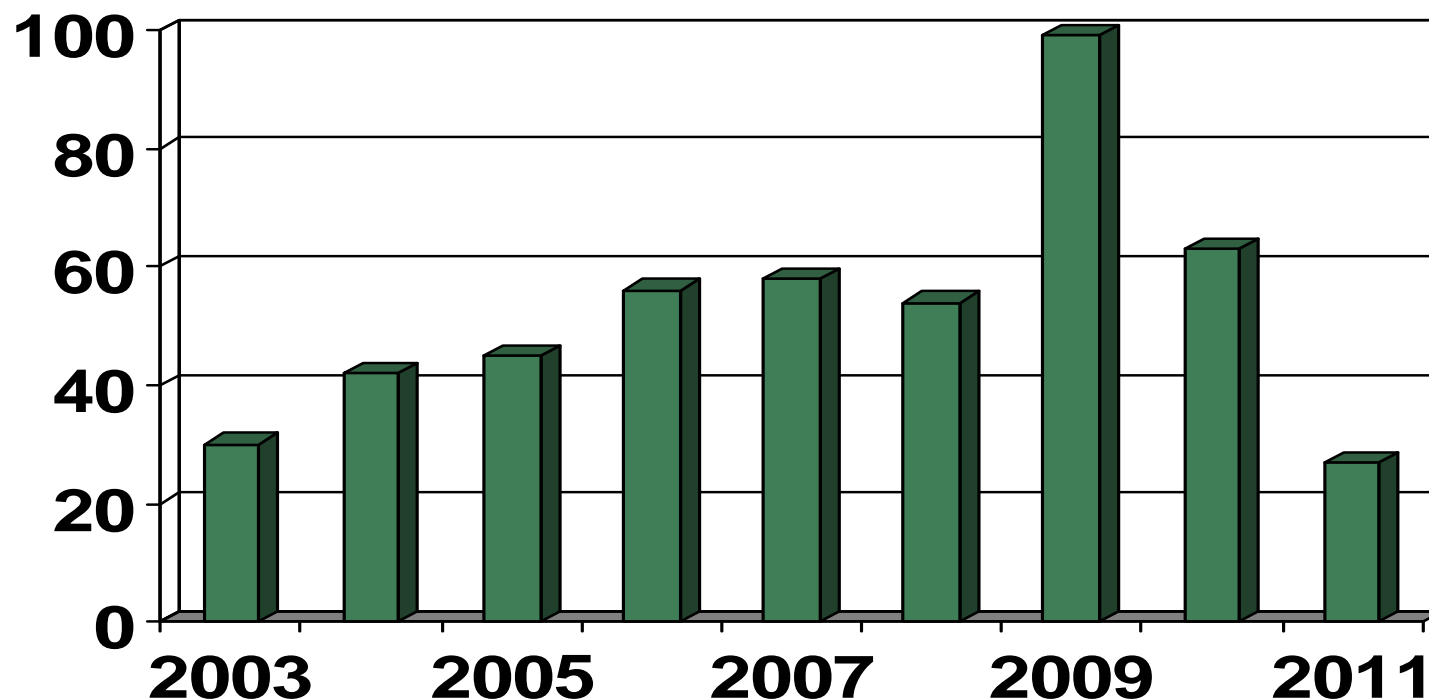
# Listeria

Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen



**Er du ude på at tage livet af mig, Jytte?**

# Antal humane tilfælde



Kilde: SSI

# Listeria, kampagne

**To kampagnefilm bliver vist på DR i OBS i ugerne 38 og 39**

## **Tre køkkenråd:**

Smid mad ud, der har overskredet "Sidste anvendelsesdato"

Hold temperaturen i køleskabet på højst 5 grader

Husk, at når emballagen er åbnet, har maden kortere holdbarhed



# Emner

**Annual Report, Salmonella**

**Reststoffer**

**Resistens**

**Listeria**



# Fødevareresikkerhed....

- at kende til risikoen og agere derefter

