

47. Risikoanalyse for zoonoser og eksotiske sygdomme

I 2008/2009 er der arbejdet med følgende problemstillinger/projekter:

Risikovurdering af Supply Chain Meat Inspection af slagtesvin (integreret kødkontrol).

Som led i aktiviteten med moderniseringen af kødkontrollen er der foretaget en risikovurdering af ophør med rutinemæssig incision af hjerte og submandibulære lymfeknuder for slagtesvin fra integrerede produktionssystemer opdrættet under kontrollerede betingelser og hvor udveksling af fødevarer oplysninger er på plads. Denne form for kødkontrol kaldes Supply Chain Meat Inspection (integreret kødkontrol) (1). Derudover er der gennemført risikovurderinger af en visuel inspektion af krøslimfeknuder (2) og milt på svineslagterier. Projekterne er en del af arbejdet med moderniseringen af kødkontrollen (se under punkt 61, Fødevarer sikkerhedsservice og beredskab). Arbejdet gennemføres i samarbejde med KU-Life og afsluttes i 2010.

(1) Alban, L., Vilstrup, C., Steenberg, B., Jensen, H.E., Aalbæk, B., Thune-Stephensen, Jensen, S., 2008. Assessment of the risk for humans associated with Supply Chain Meat Inspection – The Danish way. Danish Veterinary and Food Administration /DMA

http://www.danishmeat.dk/Forside/publikationer/nyhedsbrevet_danishmeat/2008/nr_23/~media/danishmeat.dk/DMA%20forside/Nyhedsbrevet%20Danish%20Meat/2008/23%2008/Modernisation%20of%20Meat%20Inspection_DK.ashx 54 pp.

(2) Alban, L., Steenberg, B., Petersen, J.V., Jensen, S., 2009. Kan man undlade at palpere tarmlymfeknuder hos slagtesvin i forbindelse med kødkontrol? Landbrug & Fødevarer. 27 pp.

<http://lf.dk/Vidensbank/~media/lf/publikationer/Kan%20man%20undlade/rapport.ashx>

Øvrige publikationer vedr. projekt om modernisering af kødkontrollen:

Alban, L., Vilstrup, C., Steenberg, B., Jensen, H.E., Aalbæk, B., Thune-Stephensen, F., Jensen, S., 2009. Risikovurdering for integreret kødkontrol. Dansk Veterinærtidsskrift. 1. april 2009, No. 7. 14-19.

Alban, L., Vilstrup, C., Steenberg, B., Jensen, S., 2009. Forandringer på kødkontrolområdet. Dyr lægen. April. 44-47.

Alban L, Steenberg B, Jensen SJ, Nielsen PA, 2009. Fjerkrætuberkulose på Bornholm. Hyologisk. December 2009. p 12-15.

Alban L, Steenberg B. 2009. Hvis du vil bruge spagnum som strøelse – så sørg for, at det er varmebehandlet eller godkendt. SVIN. December 2009.

Alban, L., Steenberg, B., 2010. Spagnum som strøelse skal være varmebehandlet eller godkendt. Landbrugsavisen. 19. februar 2010. p 12.

Optimering af fødevarer sikkerhed i forbindelse med salmonellaforekomst.

Som led i forhandlingerne omkring Salmonella Handlingsplan IV er der foretaget økonomiske analyser med henblik på identifikation af samfunds- eller brancheøkonomisk optimale løsninger til forbedring af beslutningsgrundlaget. Mulighederne undersøges for at anvende den eksisterende information vedr. salmonella-overvågning mere effektivt f.eks. ved at kombinere overvågningsdata med data om flytningerne af dyr i en netværksbaseret overvågning. Der ses på modeller, der inddrager hele kæden fra stald til slagteri i vurderingen af cost-effektivitet af den samlede indsats af overvågningen. Projektets primære opgave er at tilvejebringe et mere nuanceret beslutningsgrundlag til den løbende revidering af overvågningsdelen af den danske indsats mod Salmonella i svin.

Risikobaseret overvågning.

Resultaterne fra tidligere projekter med risikobaseret overvågning for salmonella og trikiner bliver anvendt på andre risikobaserede overvågninger. I 2008 er påbegyndt et projekt med optimering af overvågningen for svinepest og Aujeszky's syge vha. risikobaserede principper. Rapporten forventes at foreligge primo 2010. Desuden er der startet et projekt vedr. kost-effektiv overvågning for reststoffer i svinekød. Projektets delopgaver er, at rangordne restoffer efter human betydning, at identificere hvor mange prøver der skal udtages – og hvor de skal udtages, og afslutningsvist at identificere hvilke laboratoriemetoder, der kan benyttes billigst og mest effektivt. Projektet afsluttes i 2010.