



Heilbrigðiseftirlit sveitarfélaga

Eftirlitsverkefni

Örveruástand í blaðgrænmeti

September - nóvember 2008



Inngangur

Árið 2005 voru tekin sýni af grænmeti til að meta örveruástand þess í eftirlitsverkefni Umhverfisstofnunar og Heilbrigðiseftirlits sveitarfélaga. Tekin voru sýni af margs konar grænmeti. Niðurstöðurnar sýndu að helst var hætta á að kryddjurtir og blaðgrænmeti væri mengað af örverum. Salmonella greindist í 3 sýnum af innfluttum kryddjurtum frá Taílandi. Í framhaldi af frekari sýnatöku var gefin út auglýsing [799/2005](#) um takmörkun á innflutningi á ferskum kryddjurtum. Innflutningur af grænmeti frá Asíu og þá sérstaklega Taílandi er nú nánast enginn. Ákveðið var að endurtaka eftirlitsverkefni árið 2008 þar sem sýni yrðu tekin af blaðgrænmeti og kryddjurtum. Framboð á ýmis konar blaðgrænmeti (salatlaufum) hefur aukist mikið síðustu ár og var tilgangur verkefnisins að kanna hvort hætta væri á að blaðgrænmeti sé mengað af salmonellu og *Escherichia coli* og hvort eitthvað sé enn um salmonellu mengun í ferskum kryddjurtum.

Eftirlitsverkefni

Í eftirlitsverkefnum eru tekin sýni af sams konar matvælum á ákveðnu tímabili um allt land og leitað eftir sömu þáttum í matvælunum. Niðurstöður eru teknar saman fyrir allt landið hjá Matvælastofnun. Eftirlitsverkefni ættu því að gefa mynd af ástandi þess sem verið er að skoða á tilteknu tímabili og samantektir úr þeim má nota til að bera saman niðurstöður úr sams konar eftirlitsverkefnum milli ára.

Örveruástand á grænmeti

Frá september til nóvember 2008 fór fram eftirlitsverkefni Matvælastofnunar og Heilbrigðiseftirlits sveitarfélaga. Tekin voru sýni af blaðgrænmeti og kryddjurtum á markaði og þau greind með tilliti til salmonellu og *E. coli*. Níu heilbrigðiseftirlitssvæði á landinu tóku þátt í verkefninu, en það voru;

*Heilbrigðiseftirlit Hafnarfjarðar- og Kópavogssvæðis (HHK),
Heilbrigðieftirlit Reykjavíkur, Matvælasvið, (HER),
Heilbrigðiseftirlit Kjósarsvæðis (HKJ),
Heilbrigðiseftirlit Vestfjarða (HVF)
Heilbrigðiseftirlit Norðurlands vestra (HNV),
Heilbrigðiseftirlit Norðurlands eystra (HNE),
Heilbrigðiseftirlit Austurlands (HAUST),
Heilbrigðiseftirlit Suðurlands (HSL),
Heilbrigðiseftirlit Suðurnesja (HSN).*

Tafla 1: Fjöldi sýna frá hverju heilbrigðiseftirlitssvæði

	HHK	HER	HKJ	HVF	HNV	HNE	HAUST	HSL	HSN	Alls
Grænmeti	20	28	4	3	3	13	5	4	5	85

Stefnt var að því að taka 100 sýni af grænmeti en 85 sýni bárust. Matvælastofnun setti upp sýnatökuáætlun þar sem fjöldi sýna, tegundir grænmetis og sýnatökudagar voru skilgreindir. Sýni voru tekin af blaðgrænmeti þ.e. blaðsalati, höfuðsalati og kryddjurtum heilu og niðurskornu, jafnt innfluttu sem innlendu. Sýnin voru tekin á sölustöðum víða um land.

Í töflu 2 má sjá hvaða tegundir af grænmetissýnum voru tekin og fjölda sýna af hverri tegund.

Tafla 2: Tegund grænmetis

Tegund sýna	Fjöldi sýna
Kryddjurtir (steinselja, koriander, sítrónumelissa, kerfill, merian, rosmarin, mynta, fáfnisgras, garðablóðberg)	25
Blaðsalat (jöklasalat (iceberg)), blaðsalat, blaðsalat í pottum, spínat, grænkál, klettasalat, blandað blaðsalat	43
Höfuðsalat (kínakál, hvítkál, blómkál, spergilkál)	14
Annað (sveppir, engifer, gulrætur)	3
Samtals	85

Rannsókn

Grænmetissýnin voru rannsökuð á Matís ohf. með tilliti til *E. coli* og salmonellu.

Niðurstöður

Salmonella greindist ekki í neinu sýnanna. Í 9 sýnum af 85 greindist *E. coli* (5 kryddjurtasýni og 4 sýni af salatlaufum). Í einu sýni af innfluttum kryddjurtum greindust 11.000 *E. coli* í grammi. Ekki var athugað hvort *E. coli* O157 var hluti af flórunni. Ekki var í öllum tilfellum unnt að sjá hvert upprunaland þessarra 9 sýna var, þar sem upplýsingar um uppruna þess lágu ekki fyrir.

Lokaorð

Ástand blaðgrænmetis og kryddjurta á markaði haustið 2008 var almennt gott með tilliti til salmonellu og *E. coli*.

Eins og sjá má á niðurstöðum er alltaf einhver hættu á að grænmeti þá einkum blaðgrænmeti sé mengað af *E. coli* Uppruni mengunar tengist mengun frá saur dýra við ræktun eða meðhöndlun grænmetis.

Nokkur tilfelli af *E. coli* O157 sem rekja má til salatlaufa hafa komið upp í Bandaríkjunum síðustu ár. Einnig hafa nokkur tilfelli verið tilkynnt inn í RASFF viðvörðunarkerfið vegna mengunar salatlaufa með salmonellu og *E. coli* O157. *E. coli* O157 hefur ekki greinst svo vitað sé í blaðgrænmeti á markaði héraðs. Neytendur geta minnkað áhættu vegna smits frá *E. coli* og salmonellu með því að þvo allt blaðgrænmeti og kryddjurtir fyrir neyslu.

Niðurstöður úr öðrum eftirlitsverkefnum heilbrigðiseftirlits sveitarfélaga og Matvælastofnunar (fyrir 2008 Umhverfisstofnunar) er að finna á vef Matvælastofnunar www.mast.is.