

18 Livsmedelssäkerhet

Livsmedelssäkerhet är ett begrepp som får allt större uppmärksamhet. Alla delar i livsmedelskedjan har betydelse för livsmedelssäkerheten och helhetsperspektivet "från jord till bord" är viktigt. I detta kapitel redovisas uppgifter om vattenkvalitet, bekämpningsmedelsrester i vegetabilier och exempel på hur man kan visa förekomsten av bakterier (Salmonella och Campylobacter) i olika led av livsmedelskedjan, från djurfoder till antal rapporterade humana sjukdomsfall.

Sammanfattning

Allmänt

Livsmedelssäkerhet och livsmedelskvalitet är två begrepp som under de senaste åren fått mycket uppmärksamhet bl.a. till följd av de stora livsmedelsskandalerna i Europa i slutet av 1990-talet. EU-kommissionen lägger stor vikt vid att konsumenterna ska tillförsäkras livsmedel av hög säkerhet och har nylanserat termen "från jord till bord" som inkluderar hela livsmedelskedjan från primärproduktionen på gården till livsmedelsbutiken. Målsättningen är att garantera konsumenterna livsmedel av hög säkerhet och kvalitet.

Begreppet säkra livsmedel kan definieras med att "livsmedlen inte ska utsätta konsumenten för någon hälsorisk varken på lång eller kort sikt". Hälsorisken kan orsakas av att livsmedlet innehåller, ur riskvärderingssynpunkt, höga halter av icke önskvärda substanser och organismer. Med den definitionen är det i Sverige flera myndigheter som delar på ansvaret att sörja för livsmedlens säkerhet beroende på att olika myndigheter ansvarar för olika delar av produktionskedjan.

Tillgång på statistik

Den statistik som finns om livsmedelssäkerhet har främst tonvikt på icke önskvärda ämnen i livsmedel. Statistiken på området produceras i

huvudsak av Livsmedelsverket. Uppgifterna har dock inte karaktär av reguljär statistik och följer inte fortlöpande utvecklingen av kvaliteten hos t.ex. livsmedel eller det hygieniska tillståndet i livsmedelsbutiker och restauranger.

Undersökningsresultat

Dricksvatten

Enligt Livsmedelsverkets sammanställning har 256 av landets 290 kommuner rapporterat resultat från totalt 3 472 anläggningar under 2006. Totalt utfördes drygt 36 100 mikrobiologiska och drygt 27 700 kemiska analyser. Under året rapporterade hälften av kommunerna anläggningar med anmärkningar på dricksvattnet. Av alla dricksvattenanläggningar hade 10,3 % någon typ av anmärkning 2006. Av **figur 18A** och **tabell 18.1** framgår att den mest förekommande typen av anmärkning var kemiska problem av estetisk/teknisk karaktär (42 %), därefter kom mikrobiologiska anmärkningar av hälsomässig karaktär (38 %) följt av anmärkningar om hälsomässiga kemiska problem (20 %). Enligt **figur 18B** förekommer anmärkningar av mikrobiologisk hälsomässig karaktär och kemiska problem av estetisk/teknisk karaktär i större utsträckning på de större anläggningarna än på de mindre.

Under 2006 rapporterades två dricksvattenburna sjukdomsutbrott.

Bekämpningsmedelsrester

I Livsmedelsverkets kontrollprogram för bekämpningsmedelsrester i livsmedel av vegetabiliskt ursprung uttogs 2 096 prover under 2005. Av dessa överskred 89 (4,2 %) gällande gränsvärden (**tabell 18.2**). Majoriteten av proverna togs på färska och frusna frukter och grönsaker. I provtagningen kom 73 % av proverna från importerade varor och 99 % av överskridanden härrörde sig från de importerade varorna.

I **figur 18C** sammanfattas resultaten av genomförda provtagningar under 2005. Endast produkter för vilka minst 10 prov har tagits ingår i redovisningen.

Diagrammet visar att det i första hand var bananer, papaya och citrusfrukter som konstaterades innehålla bekämpningsmedelsrester. Andelen prov med överskridna gränsvärden var dock genomgående liten för citrusfrukterna och bananerna. Överskridna gränsvärden noterades främst för papaya och ananas.

Figur 18D visar att andelen överskridanden av tillåtna gränsvärden för bekämpningsmedelsrester i färska frukter och grönsaker sedan mitten av 1980-talet genomgående varit betydligt högre i importerade produkter än i inhemska.

Under de senaste åren har antalet prov i stickprovskontrollen minskat medan andelen prov som uppvisar resthalter både under och över gränsvärdet visar en ökande trend (**figur 18E**). Tre orsaker kan antas bidra till denna trend. Den första är att provtagningen varierar år från år. Den andra är att analysmetoderna förbättras, att man över tiden letar efter fler substanser och man förmår detektera dem i allt lägre halter. En tredje orsak är förändringar i gränsvärdesbestämmelser vilket då gränserna sänks leder till fler överskridanden. Den ökande andelen prov med halter behöver därför inte tyda på att förekomsten av bekämpningsmedelsrester i våra livsmedel ökar utan kan bero på att man har blivit bättre på att hitta dem.

Under 2005 gjordes en jämförelse mellan olika odlingsformer, konventionell odling, integrerad produktion och ekologisk odling, i fråga om fynd av resthalter (**tabell 18.3**). Av 89

prover med halter över gränsvärdet härrörde 88 från konventionellt odlade importerade varor och ett från konventionellt odlade inhemska varor. Av de konventionellt odlade varorna innehöll 54 % resthalter varav de importerade varorna stod för 92 %. Bland de varor som odlats ekologiskt återfanns inga resthalter, varken bland importerade eller inhemskt producerade varor. I den integrerade produktionen var andelen prov med fynd av resthalter lägre än i den konventionella odlingen, 28 % av dessa prover innehöll resthalter men under gränsvärdet.

Den riktade kontrollen omfattade 68 partier av färska frukter och grönsaker. Kontrollverksamheten 2005 resulterade i att totalt 28,2 ton av importerad frukt och grönsaker stoppades för försäljning.

Salmonella

I foderproduktionen togs under 2006 totalt 16 591 prover och av dessa var endast en mycket liten del positiva för *Salmonella* (0,8 %) (**tabell 18.4**). Under de senaste åren har nivån på fynden varit stabilt låg utom år 2003 då man hade ett utbrott i en foderkvarn under sommaren. Under 2006 gjordes den största andelen fynd av *Salmonella* i likhet med tidigare år bland vegetabiliska foderråvaror och det är då främst importerade råvaror som är kontaminerade (majs, soja, raps) (**figur 18F**). Många av fynden av *Salmonella* härrör inte direkt från foderråvaran utan ifrån provtagning av kritiska kontrollpunkter i fabriksmiljön, s.k. miljöprover.

Vid provtagning på gårdar (**figur 18G**) upptäcktes *Salmonella* i 12 fjäderfäbesättning, 12 nötbесättningar och 15 grisbesättningar. Detta bekräftar tidigare års resultat att färre än 0,1 % av de svenska djurbesättningarna är smittade av *Salmonella*.

Även provtagningar vid slakthus, styckningsanläggningar och provtagning av livsmedel i butik visar samma trend då mycket få fynd av *Salmonella* påträffas. Under 2006 utfördes 4 945 analyser på prover av nöt, svin och fjäderfä tagna på styckningsanläggningar och varav ett prov var positivt. Från landets kommuner rapporterades det in 3 071 analyser

i handeln varav 0,1 % var positiva. År 2002 fokuserades provtagning på kött och köttprodukter och då noterades att 10,5 % av alla kycklingprover var positiva för *Salmonella* (**tabell 18.4**). Under 2003 minskade andelen till 0,6 % för att återigen öka under 2004 till 1,4 %. Under 2005 var 4,1 % av proverna positiva avseende *Salmonella* i kyckling. År 2006 förekom inga positiva prover. I provtagning av importerade livsmedel av nöt, gris och kyckling har andelen partier som visats positiva minskat från år 2002 då 22 % av samtliga prover var positiva till 7,8 % under 2003. I **figur 18H** kan man även se hur fynden fördelar sig över olika köttslag.

Under 2004 minskade det totala antalet rapporterade fall med *Salmonella* för femte året i rad till 3 562 personer. Även andelen som fått smittan i Sverige var den lägsta sedan 1998, 13 % av alla rapporterade fall (**figur 18I**). De vanligaste misstänkta smittkällorna är mat och vatten (72 %), personkontakter (5 %) och djur (2 %).

Campylobacter

Under 2006 undersöktes 2 572 svenska fjäderfåflockar för förekomst av *Campylobacter* i samband med slakt och av dessa var 356 (14 %) positiva (**tabell 18.5**). I **figur 18J** kan man se en tendens till att andel positiva prov för *Campylobacter* tagna på kycklinggårdar minskat under de fyra senast föregående åren men ökade något under 2006.

Under 2006 redovisades totalt 254 prover av olika livsmedel företrädesvis tagna i handeln. Inga positiva prov redovisas för 2006 p.g.a. att resultatet ej är färdigställt (**tabell 18.5**). Jämfört med tidigare år visar andelen fynd av *Campylobacter* i kycklingkött provtaget i butik på en kraftig minskning för år 2005 (**figur 18K**).

Under 2004 rapporterades totalt 6 167 fall av human *Campylobacter*smitta. Av dessa hade 34 % ådragit sig smittan i Sverige (**figur 18L**). Det totala antalet fall av smitta har visat på en sjunkande trend de senaste tre redovisningsåren men andelen som smittas i Sverige under samma period har ökat.

Om statistiken

Dricksvatten

Landets producenter av dricksvatten har ansvaret att tillhandahålla en produkt av hög kvalitet och för att uppnå detta sker regelbundna kontroller i enlighet med Livsmedelsverkets dricksvattenföreskrift. Kvalitetskontroller görs dels i egenkontrollprogram dels av kommunens tillsynsmyndighet. Resultaten rapporteras sedan till Livsmedelsverket som sammanställer data för hela landet. Den 25 december 2003 trädde nya dricksvattenföreskrifter i kraft vilket medför svårigheter att göra jämförelser bakåt i tiden på vissa parametrar.

Bekämpningsmedelsrester

Livsmedelsverket har ett löpande kontrollprogram för bekämpningsmedelsrester i livsmedel av vegetabiliskt ursprung (färska och frusna frukter och grönsaker, processade, konserverade och torkade livsmedel av frukt och grönt, spannmål, baljväxter, oljeväxter och nötter). I vilken mängd varje varugrupp och enskild vara ska undersökas bestäms med hänsyn tagen bl.a. till konsumtionsmängd, om produkten äts med eller utan skal och kännedom från tidigare år om höga halter. Analyserna förmår detektera 253 pesticider (aktiva substanser).

I det nationella programmet ingår EU:s koordinerade program som omfattar päron, bönor, potatis, morötter, apelsiner, mandariner, slanggurka, spenat och ris. Totalt uttogs för denna undersökning 529 prov och EU:s gränsvärden överskreds i 20 fall (3,8 %). Kommissionen sammanställer och publicerar resultaten för medlemsländerna på sin webbplats.

Resultatredovisningen har anpassats till de av EU fastställda tillåtna högsta gränsvärdena för olika pesticider (Maximum Residue Limits, EC-MRLs).

Salmonella

Sedan 1961 finns kontrollprogram för att förhindra spridning av *Salmonella* i Sverige, kontrollprogrammet övervakas av Jordbruksverket och Livsmedelsverket. Programmen kontrollerar hela livsmedelskedjan från djurfoder

till vara i butik.

I foderproduktionen sker provtagningen enligt speciella regler och frekvenser beroende på vad för djurslag fodret är ämnat för. Utöver obligatoriska prover tas ofta frivilliga prover.

Djurbesättningar. Ägg- och köttproducerande fjäderfå provtages regelbundet av veterinärer. För nöt och svin genomförs provtagning inom det frivilliga *Salmonella*-programmet. Skulle man upptäcka smitta spärras gården av och restriktioner införs för att hindra smittospridning. Är det en fjäderfåflock som drabbats slaktas dessutom hela flocken innan gården spärras och desinficeras. För samtliga djurslag undersöks fodret som ett led i att spåra smittokällan.

Provtagning av livsmedel sker på slakterier och styckningsanläggningar där provtagningens omfattning beror på slakteriets kapacitet och utförs av en besiktningveterinär. På slaktkroppar tas dels prover på lymfan som visar om djuret bär på en infektion, dels svabbprover som vid fynd av *Salmonella* är en indikation på kontaminering vid slakt. Vid positiva prover vidtas åtgärder för att förbättra hygienrutinerna. I handeln är det kommunerna som ansvarar för provtagningen och det tas prov av ej tillredda köttvaror såväl som beredda produkter, färdiglagad mat, ost och mejeriprodukter, glass, ägg, fisk och skaldjur.

Samtliga livsmedel där *Salmonella* påträffas bedöms som otjänliga för konsumtion och destrueras alternativt skickas tillbaka till ursprungsland om det rör sig om importerade varor. Det inleds också en undersökning för att försöka spåra smittkällan och åtgärder tas för att hindra vidare spridning.

Infektion av *Salmonella* hos människor är anmälningspliktiga. Vid samtliga anmälda fall sker undersökningar för att spåra smittan samt provtagning på även personer i den insjuknades närhet.

Campylobacter

Undersökningar över förekomst av *Campylobacter* i fjäderfåflockar har pågått sedan 1991 men 2001 förändrades programmet varför det inte är meningsfullt att göra jämförelser längre

tillbaka i tiden. För *Campylobacter* i livsmedel finns inget officiellt kontrollprogram utan information samlas in via olika projekt Livsmedelsverket driver tillsammans med kommuner och andra parter. *Campylobacter*smitta är den vanligaste orsaken till inhemsk mag-/tarmsjukdom och de vanligaste smittvägarna är livsmedel och vatten.

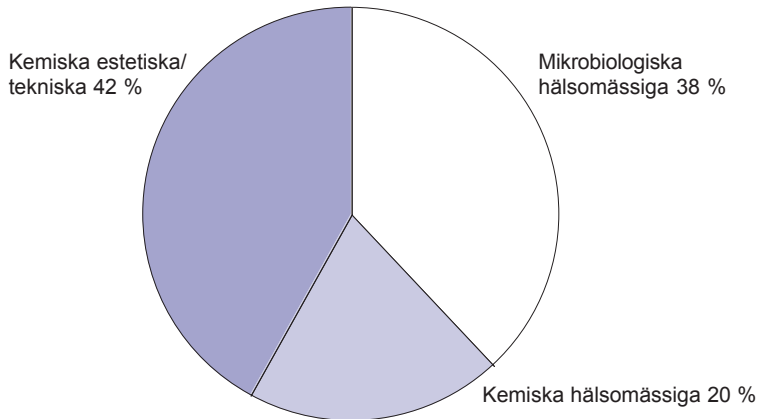
Annan publicering

En fördjupning av resultaten från provtagningarna av dricksvatten och bekämpningsmedelsrester i livsmedel finns i respektive årsrapport som finns tillgängliga på Livsmedelsverkets hemsida (www.slv.se). Rapporten om dricksvatten heter ”Rapportering av dricksvattenkontrollen 2006, rapport nr 17/2007”. I rapporten om bekämpningsmedelsrester (”The Swedish Monitoring of Pesticide Residues in Food of Plant Origin 2005”) finns bl.a. uppgifter om vilka kemikalier som spårats samt ursprungsland för de importerade produkter som undersökts.

Rapporten om *Salmonella*, *Campylobacter* och andra zoonoser (”Trends and sources of zoonoses and zoonotic agents in humans, foodstuffs, animals and feedingstuffs”) som kommer ut en gång per år finns på Statens Veterinärmedicinska Anstalts hemsida (www.sva.se).

Figur 18A
Frekvensen av olika anmärkningar¹ efter provtagning på dricksvatten 2006, procent

Percentage of various remarks in drinking-water



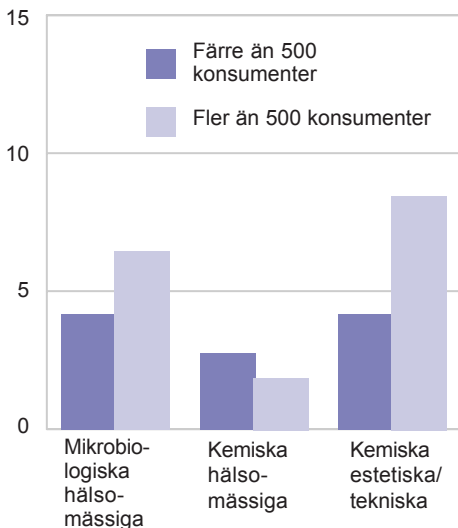
1) Inga anmärkningar för gruppen Mikrobiologiska estetiska/tekniska.

Källa: Livsmedelsverket.

Figur 18B
Andel anmärkningar efter provtagning 2006 på dricksvattenanläggningar fördelade efter antal konsumenter på anläggningen, procent

Percentage of remarks at drinking-water structures distributed by numbers of consumers at the structure

Procent

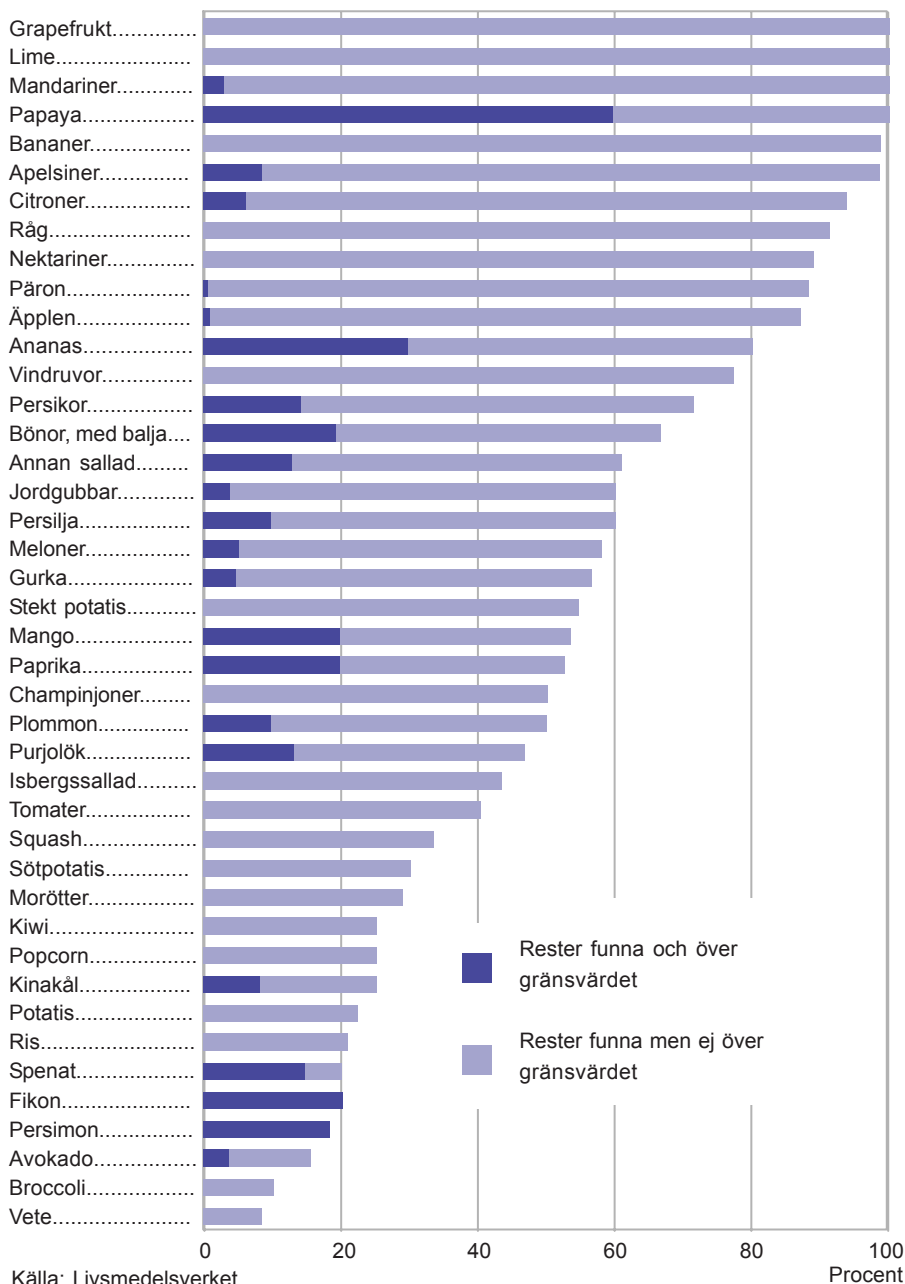


1) Inga anmärkningar för gruppen Mikrobiologiska estetiska/tekniska

Källa: Livsmedelsverket.

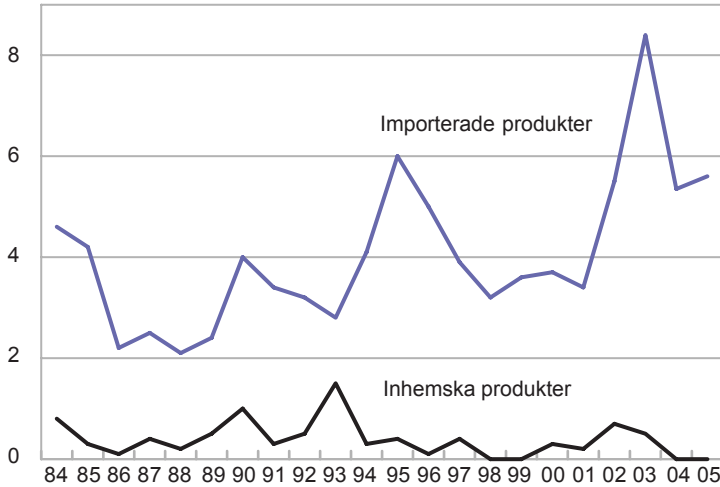
Figur 18C**Andel prov med förekomst av bekämpningsmedelsrester i färsk eller frossen frukt och grönsaker, vegetabiliska konserver samt spannmål och spannmålsprodukter 2005, procent**

Percentage of samples with pesticide residues in fresh or frozen fruit and vegetables, canned vegetables and cereals



Figur 18D**Andel överskridanden av gränsvärdena för tillåtna bekämpningsmedelsrester i färska frukter och grönsaker 1984–2005. Inhemska respektive importerade produkter, procent***Percentage of exceeded limit values for residues of pesticides in fresh fruit and vegetables. Domestic and imported products respectively*

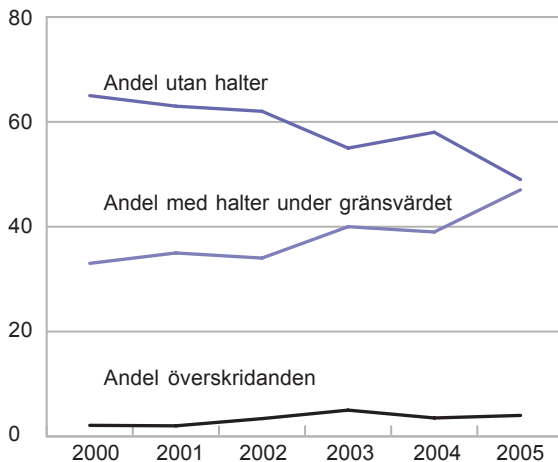
Procent



Källa: Livsmedelsverket.

Figur 18E**Fördelning av prov med eller utan halter av bekämpningsmedelsrester i stickprovskontrollen 2000–2005, procent***Distribution of samples with or without residues of pesticides (The Swedish Monitoring of Pesticides Residues in Food of Plant origin)*

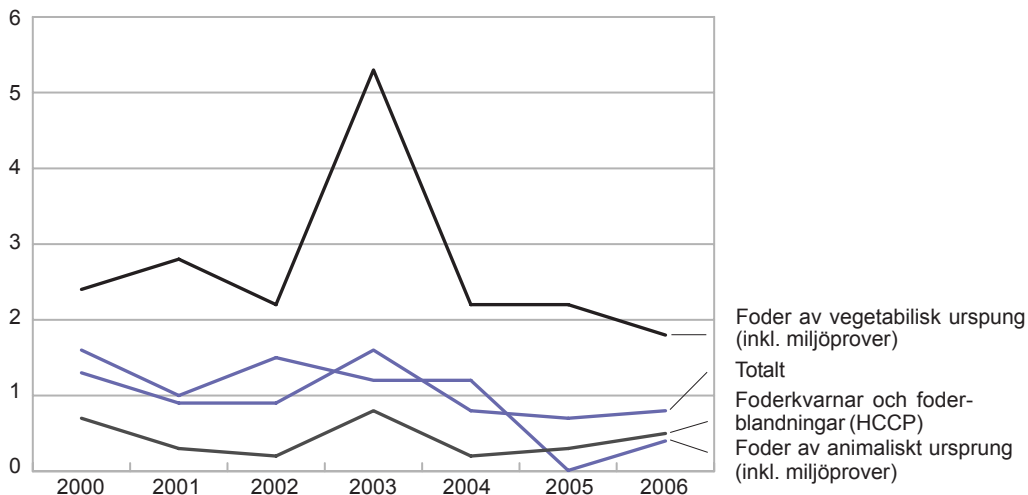
Procent



Källa: Livsmedelsverket.

Figur 18F**Andel fynd av *Salmonella* i den svenska foderproduktionen 2000–2006 totalt och fördelat på typ av foderråvara, procent***Percentage of finds of *Salmonella* in the Swedish fodder production in total and distributed by type of fodder primary product*

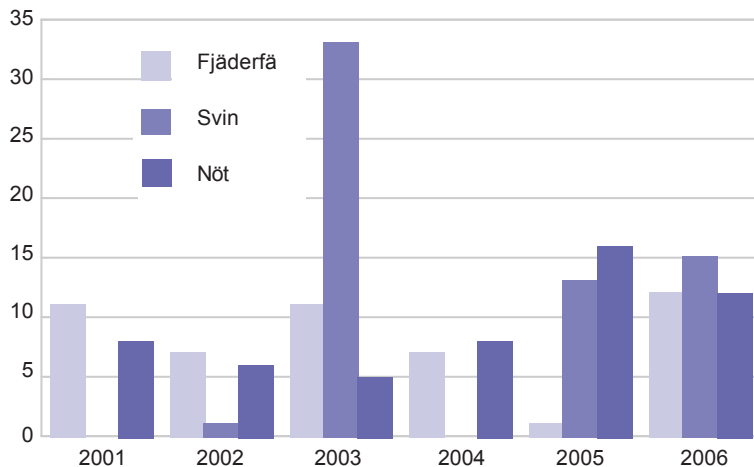
Procent



Källa: Statens Veterinärmedicinska Anstalt (SVA).

Figur 18G**Antal besättningar av olika djurslag som infekterats av *Salmonella* 2001–2006***Number of herds of different kind of animals infected by *Salmonella**

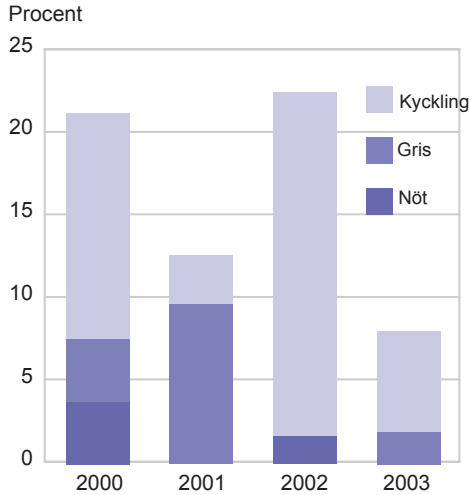
Antal



Källa: Statens Veterinärmedicinska Anstalt (SVA).

Figur 18H
Andel fynd av *Salmonella* i importerade livsmedel av nöt, gris och kyckling 2000–2003, procent

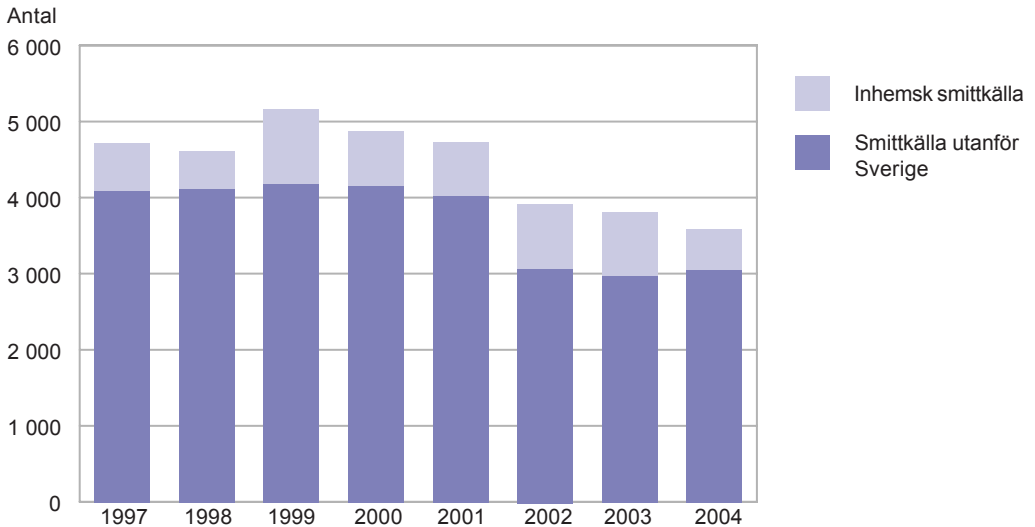
Frequency of finds of Salmonella in imported foodstuffs of cattle, pigs and chickens



Källa: Statens Veterinärmedicinska Anstalt (SVA).

Figur 18I
Antal rapporterade fall av human *Salmonella*-infektion i Sverige 1997–2004

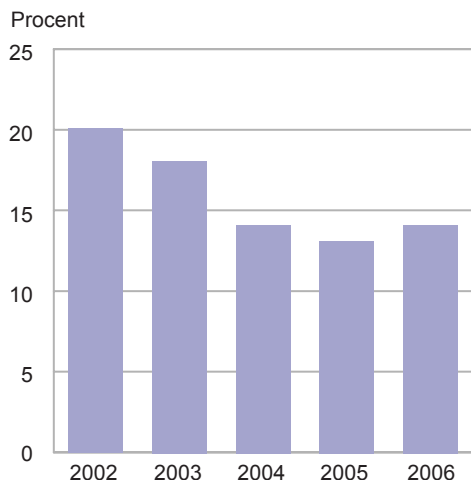
Number of reported cases of human infections of Salmonella in Sweden



Källa: Statens Veterinärmedicinska Anstalt (SVA).

Figur 18J
Andel positiva prov för
***Campylobacter* tagna på kyckling-**
gårdar 2002–2006, procent

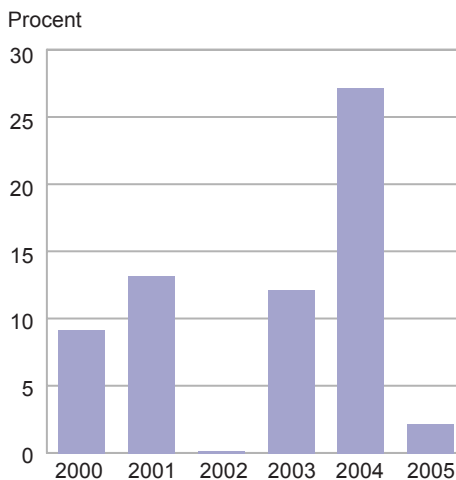
Frequency of positive samples of
Campylobacter from chickenfarms



Källa: Statens Veterinärmedicinska Anstalt (SVA).

Figur 18K
Andel positiva prov för *Campylobacter*
tagna på kycklingprodukter i butik
2000–2005, procent

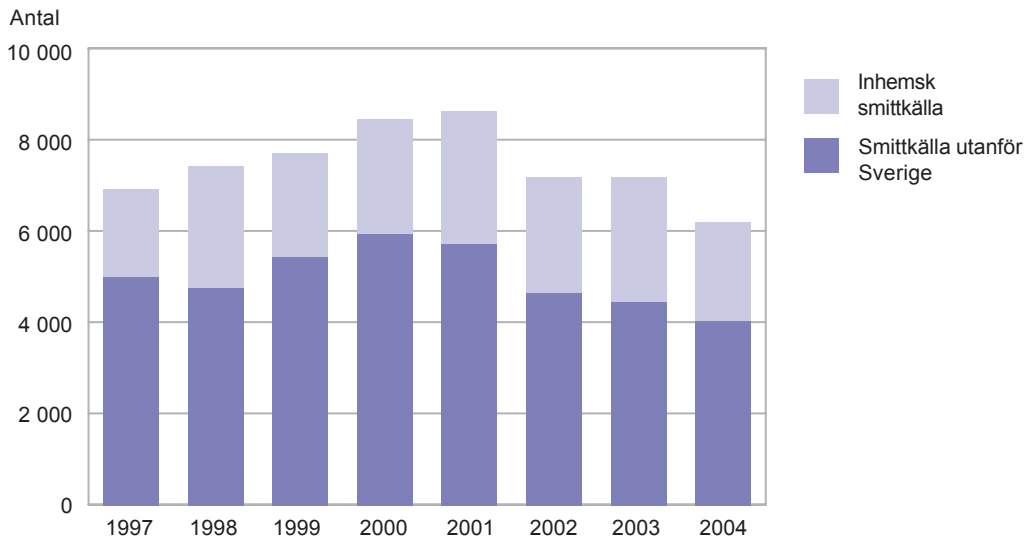
Frequency of positive samples of
Campylobacter on chickenproducts in
retail trade



Källa: Statens Veterinärmedicinska Anstalt (SVA).

Figur 18L
Antal rapporterade fall av human *Campylobacter*-infektioner i Sverige
1997–2004

Number of reported cases of human infection caused by Campylobacter in Sweden



Källa: Statens Veterinärmedicinska Anstalt (SVA).

Tabell 18.1**Antal dricksvattenanläggningar med anmärkning uppdelat på typ av anmärkning 2006***Number of drinking-water structure with remarks distributed by type of remark*

Typ av anmärkning	Konsumenter per anläggning									
	<50		50–499		500–5000		>5000		Totalt	
	Antal anläggningar	Procent	Antal anläggningar	Procent	Antal anläggningar	Procent	Antal anläggningar	Procent	Antal anläggningar	Procent
Mikrobiologisk (hälsomässig)	40	2,5	70	6,5	40	7,6	9	3,9	159	4,6
Mikrobiologisk (estetisk, teknisk)	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–
Kemisk (hälsomässig)	30	1,8	42	3,9	10	1,9	4	1,7	86	2,5
Kemisk (estetisk, teknisk)	44	2,7	66	6,1	47	8,9	17	7,3	174	5,0
Antal anläggningar med anmärkning ¹	98	6,0	153	14,1	80	15,1	26	11,2	357	10,3
Antal anläggningar, totalt	1 628		1 083		529		232		3 472	

1) Samtliga anläggningar som haft anmärkning, en del anläggningar har haft flera anmärkningar.

Källa: Livsmedelsverket.

Tabell 18.2**Resultat av det svenska kontrollprogrammet för pesticidrester i livsmedel av vegetabiliskt ursprung 2000–2005***Results from the Swedish Monitoring of Pesticide Residues in Food of Plant Origin*

	2000	2001	2002	2003	2004	2005
Antal prov	3 301	2 897	2 297	2 352	2 280	2 096
Inhemskt produkter	1 100	865	636	727	635	561
Importerade produkter	2 201	2 032	1 661	1 625	1 645	1 535
Prov utan halter	2 145	1 829	1 428	1 298	1 313	1 033
Prov med halter	1 087	1 011	790	936	887	974
Prov med halter >MRL ¹	69	57	79	118	80	89
Inhemskt produkter	2	1	3	2	0	1
Importerade produkter	67	56	76	116	80	88

1) MRL=Maximum Residue Limit.

Källa: Livsmedelsverket.

Tabell 18.3**Antal prov uppdelat på förekomsten av resthalter av pesticider i frukter, grönsaker, spannmål och spannmålsprodukter från olika odlingsformer 2005***Number of samples with or without residues of pesticides in fruits, vegetables, cereals and cereal products distributed by type of farming*

Produktionstyp	Antal prov	Inga halter	Halter≤MRL ¹	Halter>MRL ¹
Ekologisk				
Inhemskt producerade produkter	5	5	–	–
Importerade produkter	15	15	–	–
Integrerad				
Inhemskt producerade produkter	195	140	55	–
Importerade produkter	1	1	–	–
Konventionell				
Inhemskt producerade produkter	361	285	75	1
Importerade produkter	1 519	587	844	88

1) MRL=Maximum Residue Limit.

Källa: Livsmedelsverket.

Tabell 18.4

Resultat av det svenska kontrollprogrammet för *Salmonella* efter provtagning i olika led i livsmedelsproduktionen under åren 2000–2006
Results for Salmonella in the Swedish Reporting and Monitoring system in different parts of the foodstuff production

	Antal prov (Antal positiva prov)					
	2000	2002	2003	2004	2005	2006
<i>Foder</i>						
Kvarnar och blandningar (HCCP)	8 336 (59)	8 514 (21)	9 548 (78)	8 456 (21)	8 409 (25)	8 679 (40)
Animaliskt ursprung (inkl. miljöprover)	9 004 (140)	3 975 (58)	3 477 (40)	3 521 (41)	1 939 (1)	3 085 ¹ (13)
Vegetabiliskt ursprung (inkl. miljöprover)	1 843 (44)	2 185 (48)	2 508 (133)	2 656 (59)	3 052 (67)	4 827 (88)
<i>Provtagning på slakthus</i>						
Nöt	6 811 (5)	6 271 (0)	6 461 (3)	6 945 (0)	6 594 (3)	7 028 (3)
Svin	13 439 (13,6)	12 822 (7)	12 485 (3)	11 913 (0)	11 511 (11)	11 865 (10)
Fjäderfä	3 882 (0)	4 466 (3)	4 209 (0)	3 730 (2)	3 506 (0)	3 369 (4)
<i>Provtagning på styckningsanläggning</i>						
Nöt och svin	4 454 (0)	4 478 (0)	4 411 (0)	4 474 (0)	4 119 (0)	3 898 (1)
Fjäderfä	1 074 (0)	1 146 (0)	1 130 (0)	1 025 (0)	1 014 (0)	1 047 (0)
<i>Provtagning i butik</i>						
Nöt och fläsk	2 834 (1)	2 087 (21)	2 099 (7)	2 386 (0)	1 820 (5)	771 (0)
Fjäderfä	374 (1)	421 (44)	312 (2)	286 (4)	196 (8)	74 (0)
Övriga djurslag	28 (0)	39 (0)	36 (0)	26 (0)	–	–
Ägg	50 (0)	39 (0)	37 (0)	–	34 (0)	28 (0)
Ost och mejeriprodukter	298 (0)	345 (0)	309 (0)	239 (0)	63 (3)	–
Fisk och skaldjursprodukter	688 (0)	643 (1)	569 (0)	515 (2)	379 (0)	168 (1)
Frukt och grönsaker	655 (0)	2 139 (26)	642 (1)	1 022 (2)	619 (7)	256 (1)
Glass och efterrätter	868 (0)	1 332 (0)	917 (0)	1 083 (0)	596 (0)	–
Preparerad mat, övrigt	3 744 (1)	4 983 (12)	5 246 (7)	4 454 (3)	4 008 (0)	1 774 (1)
<i>Summa butik</i>	9 539 (3)	12 028 (104)	10 167 (17)	10 011 (11)	7 715 (26)	3 071 ² (3)

1) Benmjöl och grevar.

2) Exklusive "Övriga djurslag", "Ost och mejeriprodukter" och "Glass och efterrätter".

Källa: Statens Veterinärmedicinska Anstalt (SVA).

Tabell 18.5**Resultat från provtagning och analys efter *Campylobacter* 2000–2006***Results from sampling and analysis of Campylobacter*

	Antal prov (Antal positiva prov)					
	2000	2002	2003	2004	2005	2006
<i>Provtagning på gård</i>						
Fjäderfä	3 969 (392) ¹	3 842 (760)	3 224 (566)	3 019 (429)	3 067 (376)	2 572 (356)
<i>Provtagning i butik</i>						
Nöt	1 543 (0)	16 (0)	39 (0)	– –	– –	55 ² ..
Fjäderfä	858 (80)	28 (0)	466 (57)	55 (15)	57 (1)	23 ..
Preparerad mat	39 (0)	99 (1)	52 (0)	271 (0)	271 (0)	157 ..
Övrigt	328 (0)	25 (0)	40 (0)	209 (2)	209 (2)	19 ..

1) Ej jämförbar med 2002 års värden eller senare p.g.a. förändrad provtagning.

2) Inklusive fläsk.

Källa: Statens Veterinärmedicinska Anstalt (SVA).