

Brug af videnskabelige risikovurderinger i regi af L&F

Lis Alban

Dyrlæge, Phd, DipECVPH

Chefforsker, Landbrug & Fødevarer

Adjungeret professor, Københavns Universitet





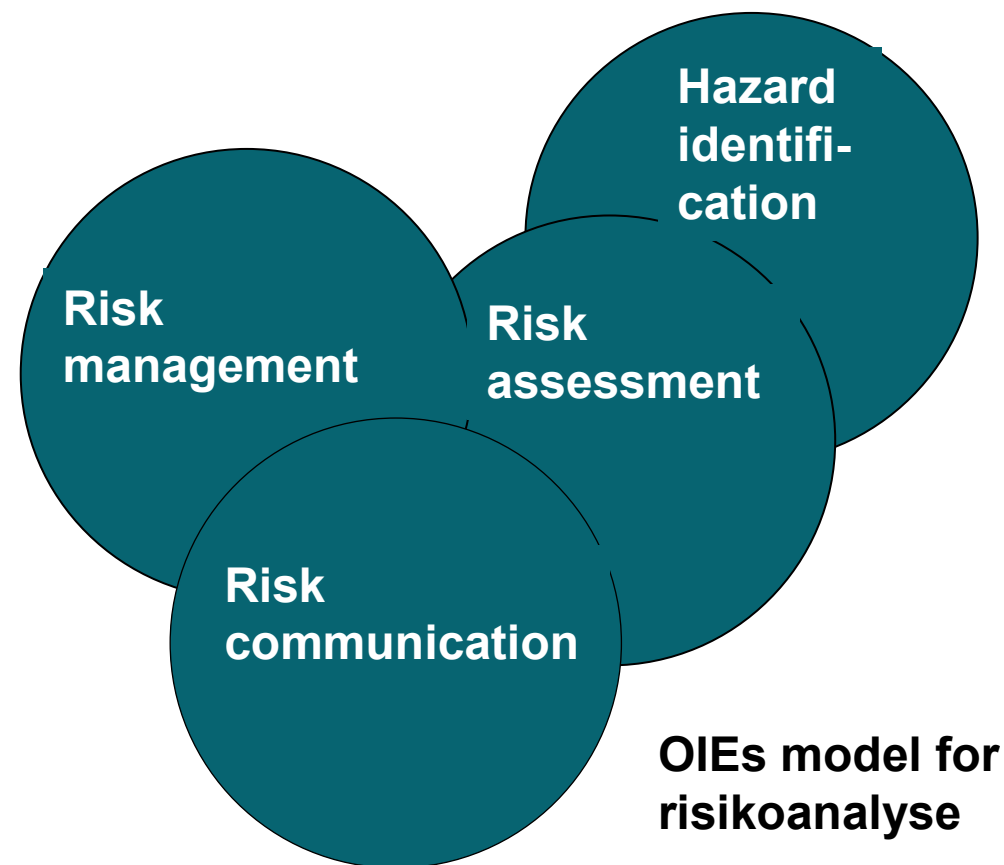
*“Es ist nicht genug, zu wissen,
man muss auch anwenden“*

*“Es ist nicht genug zu wollen,
man muss auch tun“*

Johan Wolfgang von Goethe, 1749-1832

Risikovurderinger følger Goethes motto

- En del af en risikoanalyse
- Struktureret måde, hvorpå man kan belyse effekten af en proces eller handling samt eventuelle ændringer
- Sikrer kvalitet af arbejde, transparens og troværdighed
- Belyser hvad sandsynligheden er for, at en hændelse kan gå godt eller galt – samt hvad den tilhørende usikkerhed er
- Identificerer, hvor der er manglende viden
- Giver styrke til de beslutninger, der skal træffes



Risiko = Sandsynlighed for uønsket begivenhed * Konsekvenser af denne

Hvem udfører videnskabelige risikovurderinger?

Forskellige aktører

Internationale organisationer - såsom EFSA

- Almindeligvis baseret på mandat fra EU Kommissionen

Nationale organisationer - såsom DTU

- Resultat af projektarbejde eller henvendelse fra myndighed
- Såsom Fødevarestyrelsen (FVST)

Erhvervet - såsom L&F

- Specifikt behov, som ikke er dækket af EFSA, DTU eller andre
 - Belyse effekt af foreslåede ændringer af dansk / international lovgivning
 - Ækvivalensaftaler med tredjelande i forbindelse med eksport
 - For fødevarer sikkerhed og ondartede smitsomme husdyrsygdomme

OIEs metode almindeligvis brugt

Til at illustrere effekt af at ændre handling

- Eksempelvis af palpering /indsnit i forbindelse med kødkontrol

Up-to-date-in-country data indgår

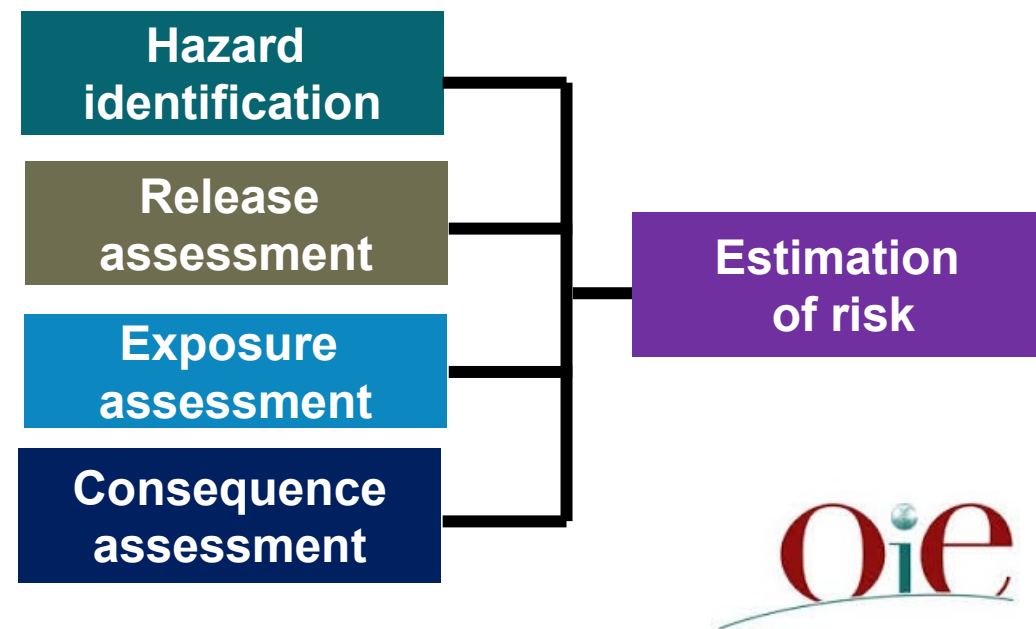
- Kødkontrol databasen
- Indsamling af prøver på slagteri
- Laboratoriemæssig analyse

Derudover

- Litteratur
- Ekspertvurdering

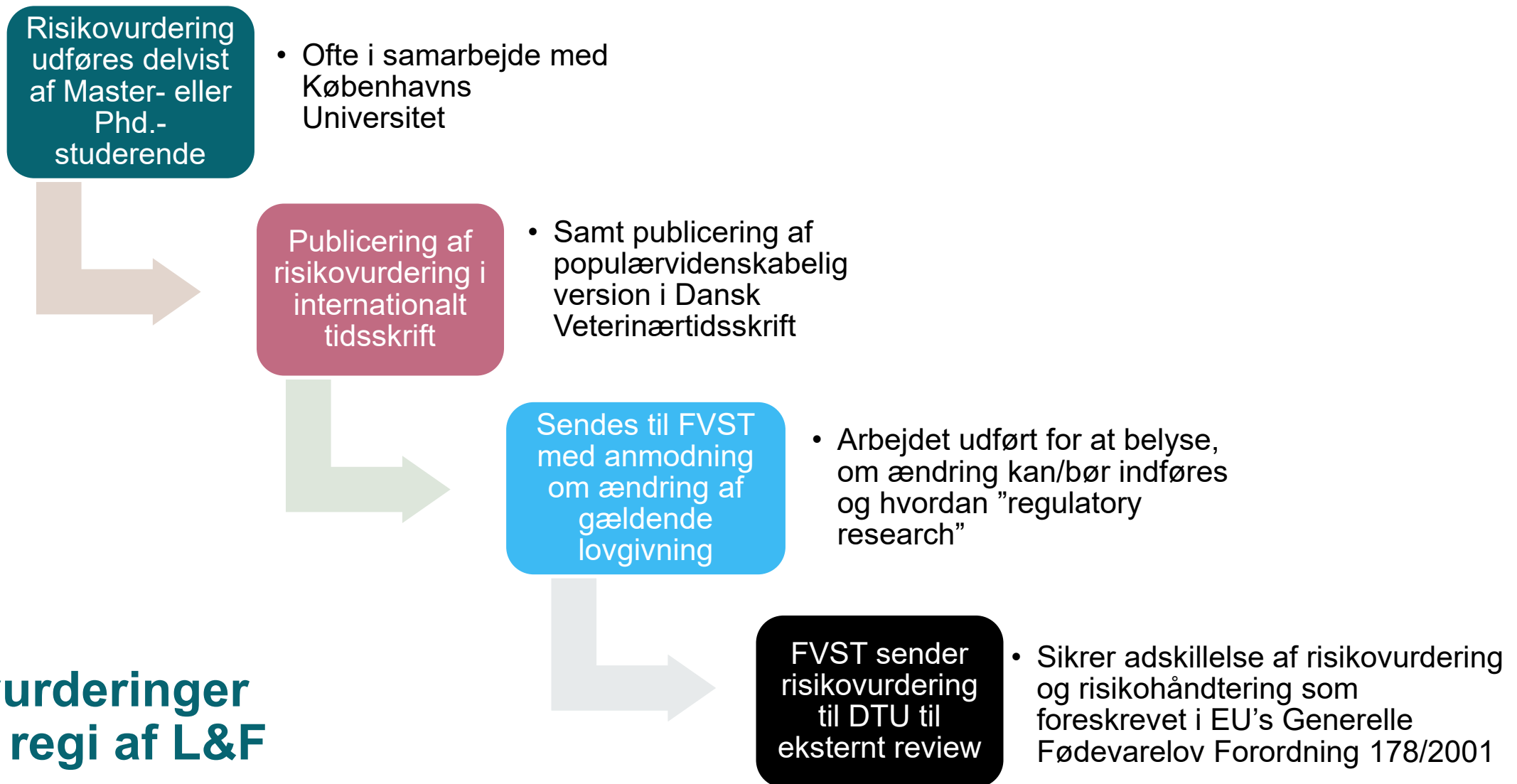
Samarbejde

- Universitet-Myndighed-Erhverv

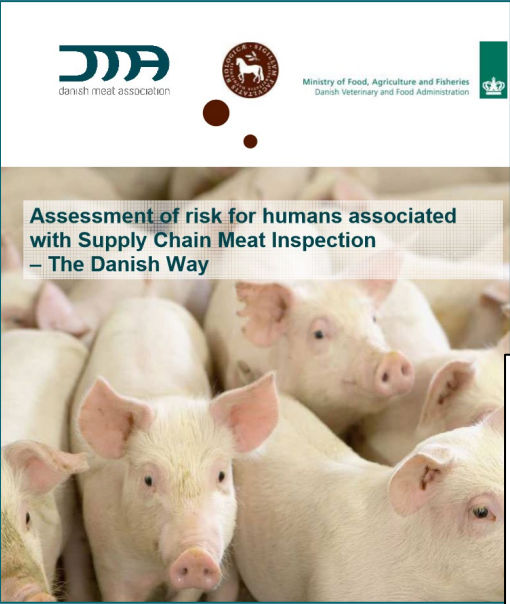


Samme typer af information som Codex alimentarius metode – men en anden rækkefølge af elementer

Risikovurderinger udført i regi af L&F



Risiko-kommunikation



66

Research & Development

Evaluation of the food safety risk associated with de-boning of Danish sows

Investigations on sows with chronic purulent lesions indicative of prior septicaemia

By Tanja Østergaard Pedersen, Anne Kristine Bækbo, Jesper Valentin Petersen, Marianne Halberg Larsen and Lis Alban

LANDBRUG FØDEVARER

Assessment of risk associated with a change in meat inspection

- Is mandatory palpation of the liver and lungs a necessary part of meat inspection in finisher pigs?

February 28, 2013

International Journal of Food Microbiology 196 (2015) 32–39

Contents lists available at ScienceDirect

International Journal of Food Microbiology

journal homepage: www.elsevier.com/locate/ijfoodmicro

Assessment of human health risk associated with pyaemia in Danish finisher pigs when conducting visual-only inspection of the lungs

Amanda Brinch Kruse ^{a,*}, Marianne Halberg Larsen ^b, Peter Bæk Skou ^c, Lis Alban ^a

^a Danish Agriculture & Food Council, Copenhagen, Denmark
^b Department of Veterinary Disease Biology, Faculty of Health and Medical Sciences, University of Copenhagen, Denmark
^c Lyvej 5, 2000 Frederiksberg, Denmark

Food Control 137 (2022) 108901

Contents lists available at ScienceDirect

Food Control

journal homepage: www.elsevier.com/locate/foodcont

Investigating ways of detecting and handling findings indicating prior septicaemia in bovines

Jesper Valentin Petersen ^a, Kia Shuyu Abildgaard ^{a,b}, Maybritt Kiel Poulsen ^a, Lis Alban ^{a,c,*}

^a Danish Agriculture & Food Council, Copenhagen, Denmark
^b National Food Institute, Danish Technological University, Lyngby, Denmark
^c Department of Veterinary and Animal Sciences, University of Copenhagen, Frederiksberg, Denmark

Contents lists available at ScienceDirect

Food Control

journal homepage: www.elsevier.com/locate/foodcont

Assessment of risk to humans related to *Salmonella* from bile on pig carcasses

Lis Alban ^{a,b,*}, Maybritt Kiel Poulsen ^a, Jesper Valentin Petersen ^a, Lene Lund Lindegaard ^a, Lene Meinert ^c, Anette Granly Koch ^c, Vibeke Møgelmo ^a

^a Department for Food Safety and Veterinary Issues, Danish Agriculture & Food Council, Copenhagen, Denmark
^b Department of Veterinary and Animal Science, Faculty of Health and Medical Sciences, University of Copenhagen, Denmark
^c Department of Food Safety, Danish Meat Research Institute, Danish Technological Institute, Taastrup, Denmark

ELSEVIER

journal homepage: www.elsevier.com/locate/foodcont

Review

Modernising meat inspection of pigs – A review of the Danish process from 2006-2020

Lis Alban ^{a,b,*}, Jesper Valentin Petersen ^a, Anne Kristine Bækbo ^b, Amanda Brinch Kruse ^b, Goncalo Pacheco ^d, Mariana

^a Danish Agriculture & Food Council, Axeltorv 3, DK-1609, Copenhagen V, Denmark
^b Department of Veterinary and Animal Sciences, Faculty of Health and Medical Sciences, Denmark
^c Eurofins Biopharma Product Testing A/S, Ørnebjergvej 1, DK-2600, Glostrup, Denmark
^d Danish Veterinary and Food Administration, Stationsparken 31-33, DK-2600, Glostrup, Denmark

Food Control 69 (2016) 177–184

Contents lists available at ScienceDirect

Food Control

journal homepage: www.elsevier.com/locate/foodcont

The food safety value of de-boning finishing pig carcasses with lesions indicative of prior septicaemia

A.K. Bækbo ^{a,*}, J.V. Petersen ^a, M.H. Larsen ^b, L. Alban ^{a,b}

^a Danish Agriculture & Food Council, Axeltorv 3, 1609 Copenhagen V, Denmark
^b Department of Veterinary Disease Biology, University of Copenhagen, Stigbøjlen 4, 1870 Frederiksberg C, Denmark

Godkendt til udbening

Er rutinemæssig udbening af slagtesvin med kronisk pyæmi nødvendigt for at bevare fødevarer sikkerheden? Spørgsmålet er belyst i et specialeprojekt, der vurderer, at den sundhedsmæssige risiko forbundet med kød fra slagtesvin med koden »Godkendt til udbening« er den samme som kød fra andre slagtesvin

TEKST ANNE KRISTINE BÆKBO, JESPER VALENTIN PETERSEN, MARIANNE HALBERG LARSEN, VIBEKE MØGELMO
*SOLULENT, LANDBRUG & FØDEVARER
*SPECIALKONSULENT, LANDBRUG & FØDEVARER
*LEKTOR I MIKROBIOLOGI, INSTITUT FOR VETERINÆR SYGDOMSBIOLOGI, KU SUND
*CHIEF ØRSKER, LANDBRUG & FØDEVARER

Sammendrag
Cirka 40.000 slagtesvin sendes årligt til udbening som resultat af fund af kroniske betændelsesprocesser opstået som følge af en tidligere pyæmi. Hovedparten af disse slagtesvin accepteres efter udbening. Spørgsmålet er, om udbeningen bidrager positivt til fødevarer sikkerheden? Dette er belyst i denne artikel, der baseret



GU skilt – bliver hængt på slagtesvins ved efterkontrol.

Erhvervet har brug for DTU

Husk: Risiko = Sandsynlighed for uønsket hændelse * Konsekvenser af denne

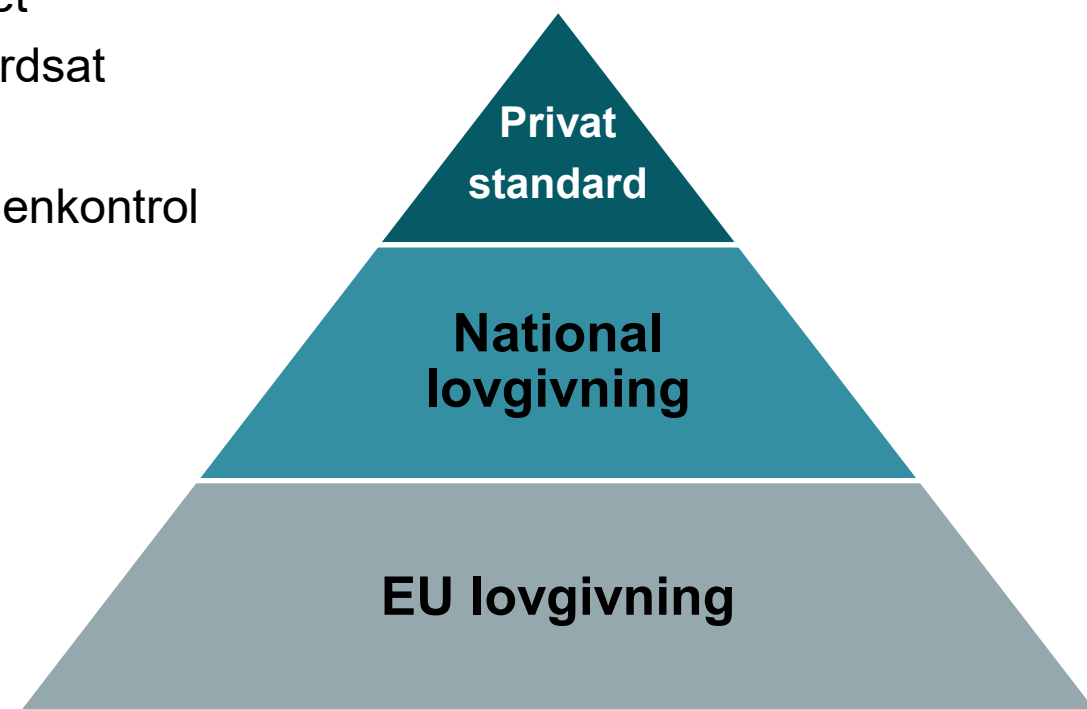
- Problematiske, hvis FVSTs beslutninger baseres på, at noget kan gå galt og ikke på sandsynligheder og konsekvens

Der er behov for at afdække mange spørgsmål indenfor fødevareområdet

- Hvoraf nogle har stor økonomisk betydning for erhvervet
- DTUs videnskabelighed og uafhængighed er derfor værdsat

Risikovurderinger hjælper også erhvervet til at etablere egenkontrol og branchekoder (= risikohåndtering)

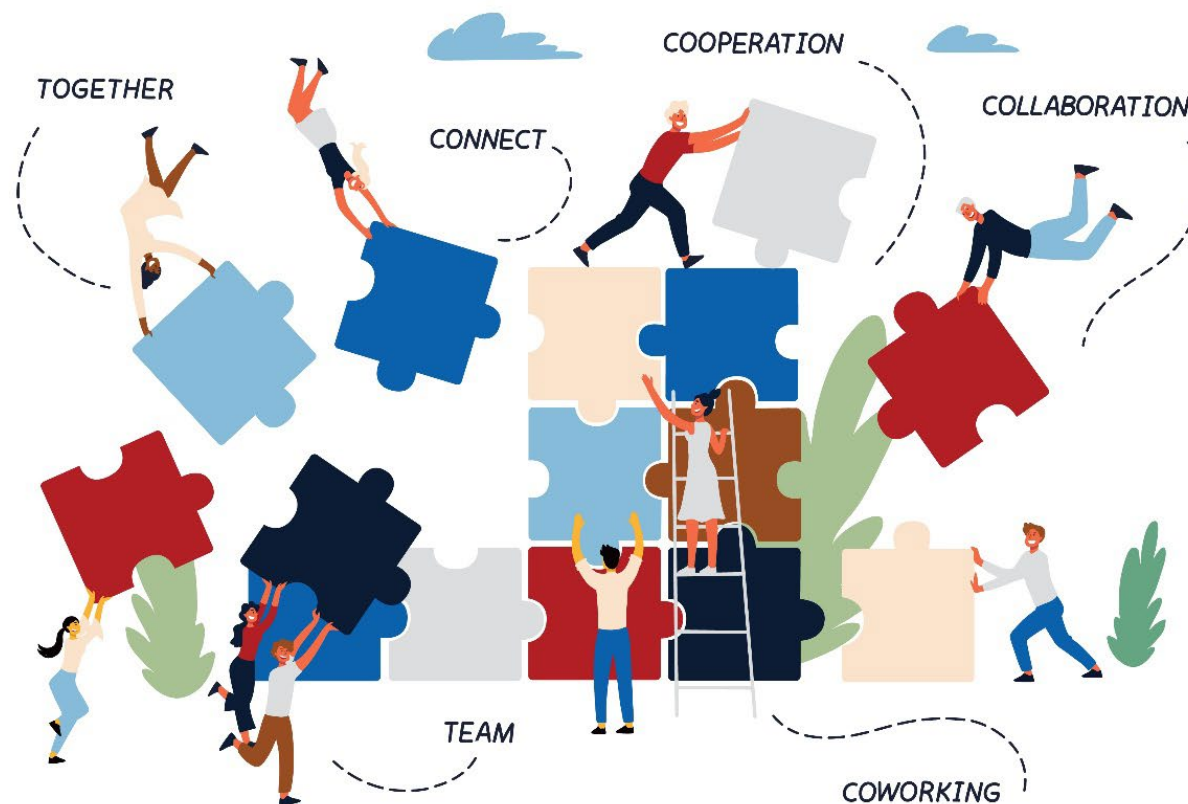
- Samt til at opdatere diverse private standarder, der medvirker til at forebygge afvigelser



Så fortsæt endelig det gode arbejde

Meget gerne i samarbejde med erhvervet i overensstemmelse med ”Den danske model”

- For at sikre, at relevant information er tilgængelig
- Vedrørende data, praktik og økonomi
- Med respekt for de forskellige aktørers roller



Kilde: colourbox. com

Noget at leve af. Noget at leve for.

