



## CENTRALT KOORDINEREDE LABORATORIEPROJEKTER

### Slutrapport til projektet "fedtindhold i hakket kød 2009" Projekt J. nr.: 2008-20-64-00803

---

#### BAGGRUND OG FORMÅL

---

Resultater fra tidligere års analyser af hakket kød viser, at der i forholdsvis mange tilfælde findes et afvigende indhold af fedt i kødet i forhold til det deklarerede, hvilket er vildledende og i strid med reglerne for fødevaremærkning.

Et landsdækkende kontrolprojekt på området i 2006 viste, at knap en fjerdedel af prøverne var deklareret ukorrekt med enten for lavt eller for højt fedtindhold.

Formålet med dette projekt er at følge op på projektet i 2006 og kontrollere, om producenterne er blevet bedre til at deklare med det korrekte fedtindhold.

---

#### METODE OG RESULTATER

---

Der er udtaget 209 prøver hakket svinekød, oksekød og kalvekød over hele landet i en gros og detail virksomheder, der producerer hakket kød. Prøverne er analyseret for indhold af fedt på Fødevarestyrelsens laboratorium i Århus.

Ud af de 209 prøver blev der konstateret uoverensstemmelser mellem det faktiske og deklarerede fedtindhold i 28 prøver, svarende til 13 %. Heraf var de 17 prøver deklareret med for lavt fedtindhold og de 11 var deklareret med for højt fedtindhold, svarende til henholdsvis 8 % og 5 % af det samlede antal prøver.

---

#### KONKLUSION OG VURDERING

---

I forhold til kontrolprojektet i 2006 er der sket en klar forbedring, idet procentdelen af fejldeklarerede prøver er faldet fra 23 % til 13 %. Samtidig kan det konstateres, at der i 2009 er fundet langt færre tilfælde, hvor fedtindholdet i det hakkede kød er for højt i forhold til det deklarerede, nemlig 5 % af prøverne i 2009 mod 11 % af prøverne i 2006. Det tyder på at virksomhederne generelt er blevet bedre til at få fedtindholdet til at stemme. Der er dog fortsat behov for løbende kontrol, set i lyset af, at der stadig er 13 % af de kontrollerede virksomheder, der ikke kan få fedtindholdet i deres hakkede kød til at stemme.

Projektleder og kontaktperson: Stinne von Seelen Havn (svsh@fvst.dk)

*Sikkerhed, sundhed og kvalitet fra jord til bord*