



KAMPAGNER OG PROJEKTER - SLUTRAPPORT

OVERVÅGNING AF CAMPYLOBACTER I DANSK OG IMPORTERET KYLLING I 2013

Projekt J. nr.: 2008-20-64-00905

BAGGRUND OG FORMÅL

Indeværende projekt er en fortsættelse af det landsdækkende overvågningsprogram for forekomsten af campylobacter i kyllingekød, som blev iværksat i 1995.

Projektet har til formål at overvåge forekomsten af campylobacter i dansk og udenlandsk produceret fersk kølet kyllingekød fra engros- og detail. Til og med 2012 var frosset kød også omfattet af overvågningen.

METODE OG RESULTATER

I 2013 blev der i alt udtaget 1.110 prøver fra engros- eller detail, heraf 884 af dansk oprindelse, 208 importerede og 18 med ukendt oprindelse.

Prøverne bestod af hele ferske kyllinger, parteringer med og uden skind, økologisk kølet kød og neutralmarineret kød (tilsat vand og andre smagsneutrale ingredienser). Alle prøverne var kølede produkter.

Der er anvendt en anden analysemetode siden 2012, så resultaterne for 2012 og 2013 kan ikke sammenlignes direkte med resultaterne fra tidligere år.

Analysegrænsen for kvantificering er 10 cfu/g. Det vil sige, at prøver med en koncentration på mindre end 10 cfu per gram prøvemateriale, samt negative prøver angives med < 10 cfu/g.

Resultater fremgår af tabel 1, 2 og 3, og figur 1.

Tabel 1. Årsgennemsnit for forekomsten af campylobacter i kølet, dansk og importeret, kyllingekød fra konventionelle og økologiske/fritgående flokke, 2013

Oprindelse	Prøvetype	Antal	Procent positive prøver (≥ 10 cfu/g), årsgennemsnit
Dansk	Samlet	884	17,8*
	Konventionelt	849	12,1*
	Økologisk/fritgående	35	42,9**
Importeret	Samlet	208	31,9*
	Konventionelt	170	12,8*
	Økologisk/fritgående	38	71,1**

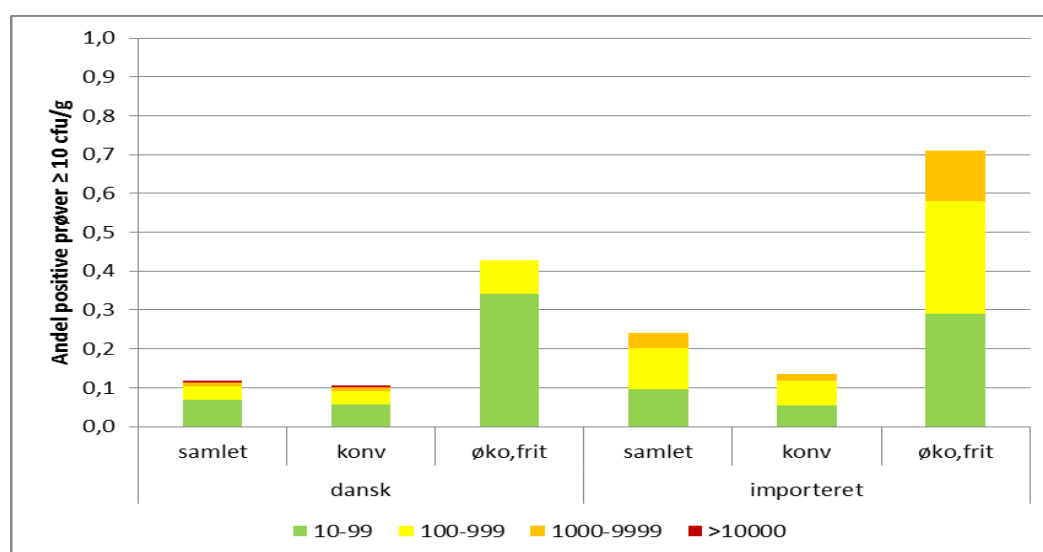
*Årsgennemsnittet er korrigeret for kvartal (dvs. gennemsnittet er beregnet som et gennemsnit af kvartalsprævalenser).

**Årsgennemsnit er beregnet som totalt antal positive prøver divideret med totalt antal analyserede prøver (for få prøver per kvartal til at beregne et korrigeret årsgennemsnit).

Tabel 2. Forekomst og niveauer af campylobacter samlet for danske og importerede prøver med/uden skind, med/uden marinering, årsgennemsnit*, 2013

		Antal	<10 cfu/g (%)	10-99 cfu/g (%)	100-999 cfu/g (%)	1000-9999 cfu/g (%)	≥ 10000 cfu/g (%)
Med skind							
	Samlet	456	-	-	-	-	-
	Uden marinering	456	73,2	12,1	10,3	3,5	0,9
Uden skind							
	Samlet	654	95,0	4,1	0,9	0,0	0,0
	Uden marinering	452	94,5	4,4	1,1	0,0	0,0
	Med marinering	202	96,0	3,5	0,5	0,0	0,0

*ikke korrigeret for kvartal



Figur 1. Den procentvise fordeling af campylobacter i forskellige niveauer (cfu/g). Det er kun positive prøver, der er vist. Tallene er ikke korrigeret for kvartal.

Tabel 3. Forekomst og niveauer af campylobacter i danske og importerede prøver, årsgennemsnit*, 2013

Oprindelse	Prøvetype	Antal	<10 cfu/ g (%)	10-99 cfu/g (%)	100- 999 cfu/g (%)	1000- 9999 cfu/g (%)	≥10000 cfu/g (%)
Dansk	Alle prøver	884	88,2	6,9	3,5	0,9	0,5
	Konventionelt	849	89,5	5,8	3,3	0,9	0,5
	Økologisk/ fritgående	35	57,1	34,3	8,6	0,0	0,0
Importeret	Alle prøver	208	76,0	9,6	10,6	3,8	0,0
	Konventionelt	170	86,5	5,3	6,5	1,8	0,0
	Økologisk/ fritgående	38	28,9	28,9	28,9	13,2	0,0

*ikke korrigeret for kvartal

KONKLUSION OG VURDERING

Indeværende prøveprojekt har vist, at:

- Campylobacterforekomsten i konventionelt produceret kød var stort set ens for dansk og importeret kød.
- Forekomsten var langt højere i økologisk kød (danske prøver 42,9 % og importerede prøver 71,1 %) end i kød produceret konventionelt (danske prøver 12,1 % og importerede prøver 12,8 %).
- Campylobacterforekomsten i fersk kølet dansk kyllingekød steg fra 2012 (9,7 %) til 2013 (17,8 %). For importeret kølet kyllingekød var stigningen mindre markant; fra 28,2 % til 31,9 %.
- Prøver med skind havde højere koncentrationer af campylobacter end prøver uden skind.
- Campylobacter forekomsten og niveauer i neutralmarineret og ikke neutralmarineret kød var sammenlignelige.
- Prøver med høje niveauer (1000-9999 cfu/g) var især forekommende for importeret kød.
- Prøver med meget høje niveauer (≥ 10.000 cfu/g) blev kun fundet i enkelte danske konventionelle prøver.

Projektleder: Nicoline Maag Stokholm (nims@fvst.dk)

Kontaktperson DTU: Hanne Rosenquist (haro@food.dtu.dk)