



## CENTRALT KOORDINEREDE LABORATORIEPROJEKTER SLUTRAPPORT

### OVERVÅGNING AF CAMPYLOBACTER I DANSK OG IMPORTERET KYLLING I 2010

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

---

#### BAGGRUND OG FORMÅL

---

Dette CKL projekt blev iværksat for at belyse forekomsten af termotolerante campylobacter på dansk og importeret, kølet og frosset kyllingekød fra en gros og detailforretninger.

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

Overvågningsprogrammet er videreført med henblik på at kunne oppebære og forbedre estimater for den humane eksponering så tæt på forbrugeren som muligt fra både danske og importerede produkter. Desuden evalueres bekæmpelsestiltag iværksat i forbindelse med campylobacter handlingsplanen på baggrund af projektets resultater.

---

#### METODE OG RESULTATER

---

I 2010 blev der i alt udtaget 2.433 prøver fra en gros eller detailforretninger.

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

Campylobacter detektionsgrænsen for analyserne var  $< 0,1$  cfu/g. Det vil sige, at prøver med en koncentration på mindre end  $0,1$  cfu per gram prøvemateriale, samt negative prøver angives med  $< 0,1$  cfu/g.

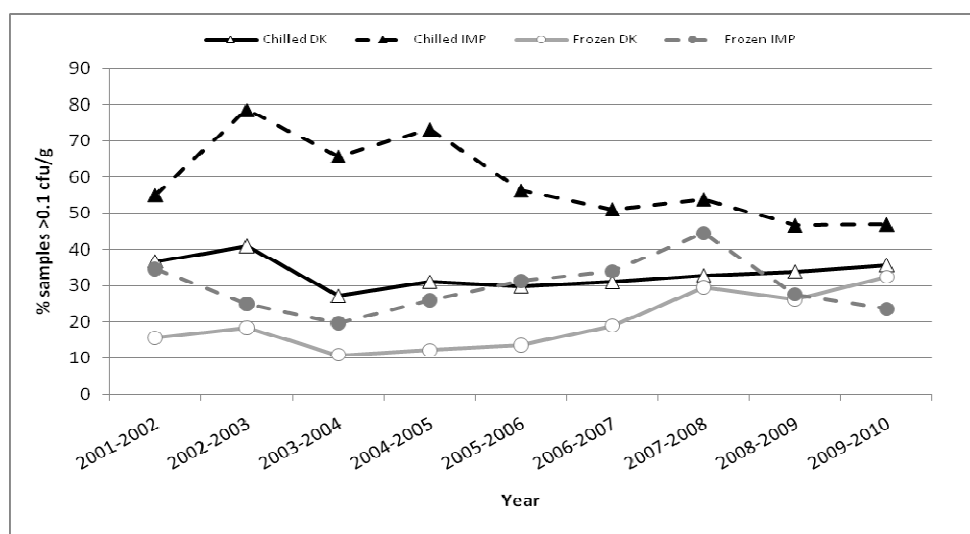
I 2010 var en meget stor andel af prøverne udtaget fra en gros i modsætning til tidligere år, hvor den største andel af prøver var udtaget fra detail. Dette betyder, at resultaterne ikke direkte sammenlignelige med resultater fra årene før.

Resultater fremgår af tabel 1 og figur 1.

**Tabel 1.** Den procentvise forekomst af campylobacter i prøver af fersk kølet og frosset kyllingekød af dansk og udenlandsk oprindelse, samt andelen af alle prøver med over 100 cfu/g, 2010 (korrigeret for prøveudtagning).

Oprindelse	Forarbejdning	Antal prøver	Antal positive	% >0,1 cfu/g <sup>1</sup>	% >100 cfu/g <sup>1</sup>
Dansk	Kølet	767	354	35,4	9,4
	Dybfrost	477	175	36,6	4,5
Importeret	Kølet	580	265	48,0	3,8
	Dybfrost	168	59	32,0	2,1

<sup>1</sup>Korrigeret for kvartal



**Figur 1.** Forekomsten af campylobacter i dansk produceret og importeret, kølet og frosset kyllingekød (detektionsgrænse <0,1 cfu/g), 2001-2010

## KONKLUSION OG VURDERING

Indeværende CKL projekt har vist, at:

- Campylobacter forekomsten i det importerede kølede kyllingekød var højere end forekomsten i dansk produceret kølet og frosset kyllingekød og importeret frosset kyllingekød.
- Forekomsten af campylobacter i dansk kølet og frosset kyllingekød var fortsat svagt stigende, og forekomsten i frosset import var fortsat faldende, mens forekomsten i kølet importeret kyllingekød var status quo.
- Andelen af prøver med flere campylobacter end 100 cfu/g var lavere for importeret kølet og frosset kød sammenlignet med dansk kølet og frosset kød.

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

Kontaktperson: Louise Boysen ([lobo@food.dtu.dk](mailto:lobo@food.dtu.dk)),

*Sikkerhed, sundhed og kvalitet fra jord til bord*