



CENTRALT KOORDINEREDE LABORATORIEPROJEKTER SLUTRAPPORT

OVERVÅGNING AF CAMPYLOBACTER I DANSK OG IMPORTERET KYLLING I 2011

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 2011 blev der i alt udtaget 1.813 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.

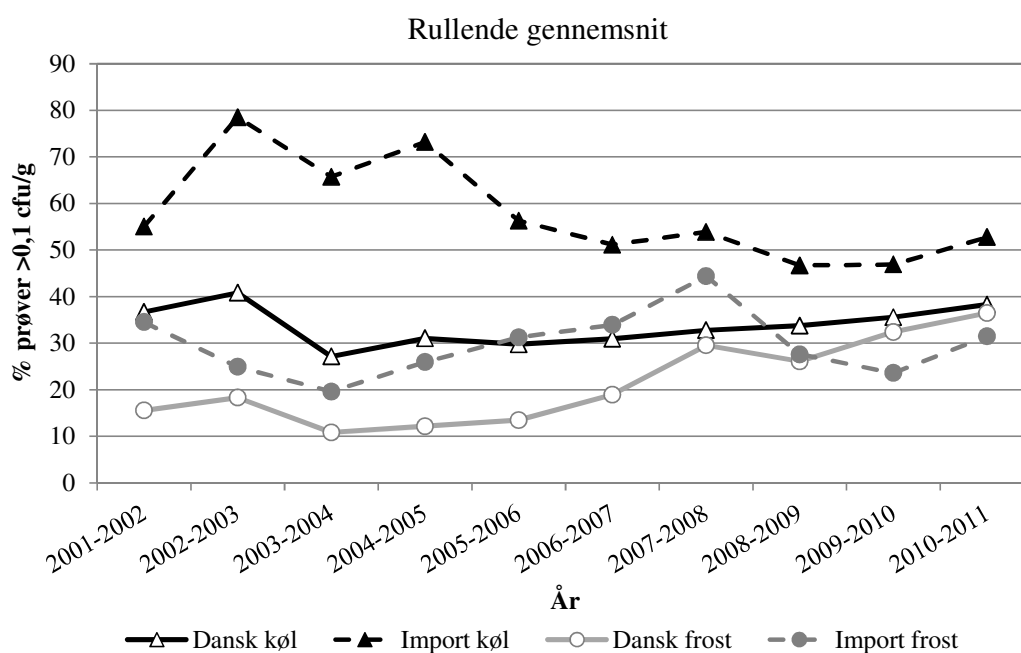
Resultaterne fra 2011 er ligesom i 2010 ikke direkte sammenlignelige med resultater fra tidligere år. I 2011 og 2010 blev en væsentlig større andel af prøverne udtaget fra en gros i modsætning til tidligere år, hvor den største andel af prøverne blev udtaget i detailledet.

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, 2011

Oprindelse	Forarbejdning	Antal prøver	Antal positive	% >0,1 cfu/g ¹	% >100 cfu/g ¹
Dansk	Kølet	823	271	45,3	7,8
	Dybfrost	429	129	33,4	5,3
Importeret	Kølet	433	234	60,8	5,8
	Dybfrost	128	34	26,1	1,9

¹Korrigeret for kvartal



Figur 1. Forekomsten af campylobacter i dansk produceret og importeret, kølet og frosset kyllingekød (detektionsgrænse <0,1 cfu/g, korrigeret for kvartal), 2001-2011

KONKLUSION OG VURDERING

Indeværende CKL projekt har vist, at:

- Forekomsten af campylobacter i dansk kølet og frosset kyllingekød var fortsat stigende. Det samme var gældende for kølet og frosset importeret kød.
- Campylobacter forekomsten i det importerede kølede kyllingekød var højere end forekomsten i dansk produceret kølet og frosset kyllingekød og importeret frosset kyllingekød.
- 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)