



CENTRALT KOORDINEREDE LABORATORIEPROJEKTER SLUTRAPPORT

OVERVÅGNING AF CAMPYLOBACTER I DANSK OG IMPORTERET KYLLING I 2012

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 2012 blev i alt udtaget 1.250 prøver fra en gros eller detailforretninger.

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

Resultaterne for 2012 kan ikke sammenlignes direkte med resultaterne fra tidligere år, da der er anvendt en anden analysemetode i 2012.

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 og 2.

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 ≥ 100 cfu/g, 2012.

Oprindelse	Forarbejdning	Antal prøver	Positive prøver	% positive ¹	% ≥ 100 cfu/g ¹
Dansk	Kølet	521	59	9,7	5,6
	Dybfrost	216	9	5,8	1,3
Importeret	Kølet	154	39	28,2	11,7
	Dybfrost	149	6	3,3	2,3

¹Korrigeret for kvartal

Tabel 2. Forekomst af campylobacter (≥ 10 cfu/g) i kølede produkter 2012¹.

KØLET KØD		DK		IMPORT	
		N	%	N	%
Konventionel	Med skind	213	18,8	45	42,2
	Uden skind	156	0,6	93	6,5
Økologisk	Med skind	12	50,0	13	76,9
	Uden skind	6	33,3	2	100
Bornholmerkylling	Med skind	12	16,7	-	-
Neutralmarineret	Uden skind	117	6,0	-	-

¹Ikke korrigeret for kvartal

KONKLUSION OG VURDERING

Indeværende CKL projekt har vist, at:

- Andelen af importerede kølede kyllingepåværelser som var campylobacterpositive var højere end andelen i det dansk produceret kølet kyllingekød.
- Andelen af campylobacterpositive prøver var højere for kølet kød sammenlignet med frosset kød. Ydermere var andelen af prøver med > 100 cfu/g højere for kølet end for frosset kyllingekød. Dette er i overensstemmelse med at det er videnskabeligt veldokumenteret, at frysning giver en effektiv reduktion af campylobacter.
- Prøver med skind havde højere koncentrationer af campylobacter end prøver uden skind.

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

Kontaktperson DTU: Louise Boysen (lobo@food.dtu.dk)

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

Sikkerhed, sundhed og kvalitet fra jord til bord