



KAMPAGNER OG PROJEKTER - SLUTRAPPORT

Overvågning af campylobacter i kyllingeproduktionen 2010

Projekt J. nr.: 2008-20-64-00902

BAGGRUND OG FORMÅL

Projektet har til formål at belyse forekomsten af termotolerante campylobacter på fersk kølet kyllingekød, herunder hele kyllinger og parteringer med og uden skind, på slagterier med produktion af kølet kyllingekød.

I 2004 blev der iværksat en overvågning af campylobacter forekomsten på slagterier med produktion af fersk kølet kyllingekød, som opfølgning på de sorteringsmæssige tiltag introduceret i fjerkræproduktionen. Projektet i 2010 er en videreførelse af denne overvågning.

Sorteringsbegrebet dækker over, at fjerkræbranchen så vidt muligt sorterer slagtekyllingeflokkene, så det kølede kyllingekød produceres af flokke, der er fri for campylobacter og flokke med campylobacter anvendes til frosne produkter.

METODE OG RESULTATER

I 2010, blev der udtaget ca. 10 prøver hver uge fra de to store slagterier i Danmark. Prøverne bestod af fersk kølet kyllingekød, både hele kyllinger og parteringer med og uden skind.

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.

I 2010 var årsprævalensen for campylobacter 8,9 % i fersk kølet kyllingekød. 2,9 % af de undersøgte prøver havde høje campylobacter koncentrationer (>100 cfu/g).

Andelen af campylobacter positive prøver var højst i august måned.

Table 1. Campylobacter status for slaughter flocks contra campylobacter status on chicken meat.

		Campylobacter status på kødet	
		Negativ	Positiv
Campylobacter-flokstatus ^{1,2}	Negativ	801	50
	Positiv	70	27

¹ Prøver udtaget 7-10 dage før slagtning

² Excl. 47 prøver, da flokstatus ikke var angivet for 47 prøver

KONKLUSION OG VURDERING

Resultaterne af indeværende CKL-projekt viser:

- At årsprævalensen i 2010 var 8,9 %. Dette er en lavere forekomst end resultatet fra 2009.
- 2,9 % af de undersøgte prøver havde høje campylobacter koncentrationer (>100 cfu/g) og medfører en højere smitterisiko sammenlignet med kød med lavere koncentrationer.
- Af kødprøverne, der stammer fra en campylobacter negativ flok, blev 5,9 % (50/851) fundet positive (≥ 10 cfu/g) ved analyse. Dette kan skyldes flere ting. Slagtekyllingeflokkene kan smittes efter prøveudtagningen, som foretages 7-10 dage før slagtning; spredningen af en campylobacter infektion har ikke været 100 %, da prøven blev udtaget fra flokken, og flokken er derfor kategoriseret som negativ trods tilstedeværelse af positive kyllinger; eller kødet er blevet krydskontamineret på slagteriet via kontamineret produktionsudstyr.
- Fra campylobacter positive slagtekyllingeflokke blev 72,2 % (70/97) af kødprøverne fundet negative (<10 cfu/g) ved analyse. Dette skyldes formentlig af kødprøven kun er i lav grad (<10 cfu/g) og at campylobacter derfor ikke påvises. Dette kan også være et resultat af god håndtering på slagteriet, hvor campylobacter ikke har spredt sig fra tarmindehold til kødet, eller reduktion i campylobacter-antallet, som følge af eksempelvis vask af kyllingerne.

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

Kontaktperson: Louise Boysen (lobo@fvst.dk)

Sikkerhed, sundhed og vækst fra jord til bord