



KAMPAGNER OG PROJEKTER - SLUTRAPPORT

Overvågning af campylobacter i kyllingeproduktionen 2011

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 2011 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 2011, 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 2011 var årsprævalensen for campylobacter 10,6 % i fersk kølet kyllingekød. 2,8 % af de undersøgte prøver havde høje campylobacter koncentrationer (>100 cfu/g).

Andelen af campylobacter positive prøver var højst i juli/august måned.

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

		Campylobacter status on meat	
		Negative	Positive
Campylobacter flock status ^{1,2}	Negative	740	62
	Positive	49	30

¹ Probes taken 7-10 days before slaughter

² Excl. 17 probes, as flock status was not given for 17 probes

KONKLUSION OG VURDERING

- In 2011 the campylobacter prevalence for the large slaughterhouses was 10,6 %. The result was on the same level as in 2010.
- 2,8 % of the examined probes had high campylobacter concentrations (>100 cfu/g) and therefore a higher risk of contamination compared to meat with lower concentrations. The high campylobacter concentrations had the same occurrence as in 2010.
- Of the meat probes, which came from a campylobacter negative flock, 7,7 % (62/802) were found positive (≥ 10 cfu/g) upon analysis. This can be due to several factors. Slaughter flocks can be contaminated after the sampling, which is done 7-10 days before slaughter; the spread of a campylobacter infection has not been 100 %, as the probe was taken from the flock, and the flock is therefore categorized as negative despite the presence of positive chickens; or the meat has become cross-contaminated at the slaughterhouse via contaminated production equipment. The same result can be seen in 2010.
- From campylobacter positive slaughter flocks 62 % (49/79) of the meat probes were found negative (<10 cfu/g) upon analysis. This is probably due to the fact that the meat probe only contained a low amount of campylobacter (<10 cfu/g) and therefore was not detected. This can also be a result of good handling at the slaughterhouse, where campylobacter does not spread from the gut to the meat, or a reduction in the number of campylobacter, as a result of, for example, washing the chickens. The number is somewhat lower than in 2010 (72,2 %).

Project leader: Nicoline Maag Stokholm (nims@fvst.dk)

Contact person: Louise Boysen (lobo@fvst.dk)

Sikkerhed, sundhed og vækst fra jord til bord