



KAMPAGNER OG PROJEKTER - SLUTRAPPORT

Overvågning af campylobacter i kyllingeproduktionen 2012

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 2012 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 2012, 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.

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

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 2012 var årsprævalens for campylobacter 21,4 %. 8,1 % af de undersøgte prøver havde høje campylobacter koncentrationer (>100 cfu/g).

Andelen af campylobacter positive prøver var højst i august måned.

Tabel 1. Campylobacter status for slagtekyllingeflokke kontra campylobacter status på kyllingekødet

		Campylobacter status på kødet	
		Negativ	Positiv
Campylobacter - flokstatus ^{1,2}	Negativ	643	128
	Positiv	26	42

¹ Prøver udtaget 7-10 dage før slagtning

² Excl. 26 prøver, da flokstatus ikke var angivet for 26 prøver

Tabel 2. Fordeling af campylobacter positive prøver

Udskæring	Andel positive
Filet	11,3 %
Hel kylling	29,2 %
Lår	24,8 %
Øvrige udskæringer	4,2 %

KONKLUSION OG VURDERING

- I 2012 var årsprævalensen for de to store slagterier 21,4 %. Dette tal er ikke direkte sammenlignelig med tidligere års resultater, da der er taget en ny analysemetode i brug primo 2012. Dog var denne forekomst højere end i tidligere år.
- 8,1 % af de undersøgte prøver havde høje campylobacter koncentrationer (>100 cfu/g) og medfører en højere smitterisiko sammenlignet med kød med lavere koncentrationer.
- Fileter havde en betydelig lavere campylobacter forekomst end lår og hele kyllinger (tabel 2). Dette stemmer overens med andre undersøgelser, der også viser, at der hyppigere findes campylobacter på produkter med skind, herunder lår og hele kyllinger, end på produkter uden skind.
- Af kødprøverne, der stammer fra en campylobacter negativ flok, blev 16,6 % (128/771) 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 forurenede produktionsudstyr.
- Fra campylobacter positive slagtekyllingeflokke blev 38,2 % (26/68) af kødprøverne fundet negative (<10 cfu/g) ved analyse. Dette skyldes formentlig af kødprøven kun i lav grad indeholder campylobacter (<10 cfu/g) og at derfor ikke påvises. Dette kan også være et resultat af god håndtering på slagteriet, hvor campylobacter ikke har sig spredt fra tarmindehold til kødet, eller reduktion i campylobacter-antallet, som følge af eksempelvis vask af kyllingerne.

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 vækst fra jord til bord