



KAMPAGNER OG PROJEKTER - SLUTRAPPORT

Overvågning af campylobacter i kyllingeproduktionen 2013

Projekt J. nr.: 2009-20-64-00041

BAGGRUND OG FORMÅL

Projektet har til formål at belyse forekomsten af termotolerante campylobacter på ferske kølede hele kyllingelår med skind, på slagterier med produktion af kølet kyllingekød. Projektet er opdelt i to delprojekter; konventionelt- og økologisk kyllingekød.

Overvågningen er fra 2013 standardiseret og forenklet, så der udelukkende udtages prøver af hele kyllingelår med skind fra konventionelle kyllinger. Samtidig med omlægningen blev der iværksat en separat overvågning af campylobacterforekomsten i økologiske hele kyllingelår med skind.

For den konventionelle produktion anvendes resultaterne af campylobacter til vurdering af udviklingen i forekomst og koncentration i forhold til det fastsatte mål af kødet i handlingsplanen for campylobacter.

Overvågningen af campylobacter i den økologiske produktion anvendes til at følge udviklingen i campylobacterforekomsten i dansk økologisk fersk kyllingekød. Her er der ikke fastsat mål i handlingsplanen for campylobacter.

METODE OG RESULTATER

I 2013, blev der i alt udtaget 870 konventionelle kyllingelår (ca. 10 prøver hver uge fra hvert af de to store slagterier i Danmark med produktion af kølede produkter). Der blev i alt udtaget 93 økologiske kyllingelår (ca. to prøver om ugen fra det ene slagteri svarende til én prøve per økologisk slagtet flok).

I 2013 blev der udelukkende udtaget prøver af ferske hele lår med skind. Prøverne blev udtaget fra kølelageret. Resultaterne for de konventionelle kyllingelår kan ikke sammenlignes med resultaterne fra tidligere år, da der tidligere indgik flere typer af udskæringer og hele kyllinger. Herudover blev analysemetoden ændret fra 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.

I 2013 var årsprævalensen for campylobacter 28,2 % for det konventionelle kyllingekød. Andelen af campylobacter positive prøver var højst i september måned (tabel 1).

Der var stor forskel på campylobacterkoncentrationerne af de positive konventionelle prøver på de to slagterier. Andelen af prøver med 1000 cfu/g eller derover var 11,5 %

af alle prøver (35,1 % af positive prøver) for det ene slagteri og 3,8 % af alle prøver (16,5 % af positive prøver) for det andet slagteri.

For de økologiske lår var 90,3 % af prøverne positive for campylobacter henover året, og i flere af månederne var 100 % af prøverne positive (tabel 1). 11,8 % af alle økologiske prøver (13,1 % af positive prøver) viste campylobacter koncentrationer på 1000 cfu/g eller derover.

Tabel 1. Procent positive prøver (≥ 10 cfu/g) per måned

	Jan	Feb	Mar	April	Maj	Jun	Jul	Aug	Sep	Okt	Nov	Dec
Konventionelle lår	15,8	6,2	1,4	14,8	18,4	20,0	43,0	55,8	61,3	34,1	29,5	8,3
Økologiske lår	-	-	100	50,0	100	66,7	91,7	100	100	100	93,8	75,0

KONKLUSION OG VURDERING

- For de konventionelle lår var årsgennemsnittet for andelen af positive prøver 28,2 %. Tallet kan ikke direkte sammenlignes med tidligere år, da overvågningen er omlagt i 2013.
- For de økologiske lår var 90,3 % af prøverne positive for campylobacter henover året.
- 11,5 % af alle undersøgte prøver fra det ene slagteri, 3,8 % fra det andet slagteri og 11,8 % af de økologiske prøver havde høje campylobacter koncentrationer på 1000 cfu/g eller derover. Det er især kød med højt antal campylobacter, der udgør en risiko for forbrugerne.

Projektleder: Nicoline Maag Stokholm (nims@fvst.dk)
Kontaktperson DTU: Hanne Rosenquist (haro@food.dtu.dk)

Sikkerhed, sundhed og vækst fra jord til bord