



## KAMPAGNER OG PROJEKTER - SLUTRAPPORT

### Campylobacter i fersk kølet, økologisk kyllingekød på slagteriet i 2014 J. nr.: 2014-28-61-00010

#### Projekt nr. 2013-28-64-00470

---

#### BAGGRUND OG FORMÅL

---

Projektet har til formål at belyse forekomsten af termotolerante *Campylobacter* på ferske, kølede, økologiske kyllinger (repræsenteret ved prøver af kyllingelår med skind).

Projektet støtter op om *Campylobacter* handlingsplanen. Resultaterne skal anvendes til at følge udviklingen i *Campylobacter* forekomsten i dansk økologisk fersk kyllingekød. Der er ikke fastsat separate mål for økologisk kylling i *campylobacter*handlingsplanen.

---

#### METODE OG RESULTATER

---

##### Prøveudtagning

Ifølge prøveudtagningsplanen skulle der, på et enkelt slagteri udtages en prøve fra hver økologisk flok, der slagtes, dvs. ca. 2 prøver om ugen, svarende til ca. 100 prøver i alt. Prøverne skulle udtages umiddelbart inden pakning.

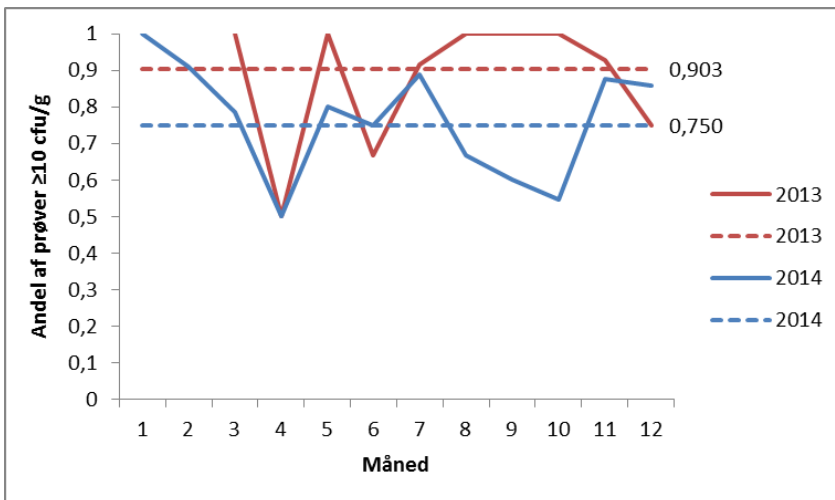
Alle prøver blev analyseret kvantitativt for indholdet af termotolerante *Campylobacter*. Den anvendte metode havde en detektionsgrænse på 10 cfu/g. Det vil sige, at prøver med færre end 10 cfu/g prøvemateriale, samt negative prøver angives med <10 cfu/g.

##### Resultater

Der blev udtaget i alt 108 prøver. Der blev udtaget mellem 5 og 14 prøver per måned.

I 2014 var 75,0 % af det undersøgte økologiske kyllingekød positivt for *Campylobacter* ( $\geq 10$  cfu/g) (Figur 1). Forekomsten varierede mellem måneder, men på baggrund af det lille prøveantal, er usikkerheden omkring estimerne stor, og der er ikke statistisk forskel mellem månederne. Man ser altså ikke den klassiske *Campylobacter* sommertop for økologisk kyllingekød, som det er tilfældet for konventionelt kyllingekød.

Forekomsten i 2014 var lavere end i 2013, hvor andelen af prøver  $\geq 10$  cfu/g var 90,3 %. Faldet kan skyldes almindelig variation mellem år eller et fald i koncentrationen af *campylobacter* i positive prøver. Det vil betyde, at en større andel af prøverne kommer ned under detektionsgrænsen, hvilket vil ses som en lavere forekomst. Det kan også skyldes et fald i flokprævalensen, men da der ikke er data tilgængeligt for dette, kan denne mulighed ikke underbygges.



**Figur 1. Forekomst af *Campylobacter* ( $>10$  cfu/g). Fuldt optrukne linjer indikerer forekomsten per måned og stiplede linjer forekomsten for året.**

Kigger man på koncentrationen af campylobacter i positive prøver for hhv. 2013 og 2014, tyder det på, at der er sket ændringer henover slagteprocessen, der har medført en lavere gennemsnitskoncentration af *Campylobacter* i det kølede kød i 2014 sammenlignet med 2013.

## KONKLUSION OG VURDERING

Prøveprojektet har vist, at:

- Forekomsten af *Campylobacter* ( $\geq 10$  cfu/g) i fersk økologisk kølet kyllingekød var 75,0 % (95%-CI: 65,7 %-82,8 %);
- Koncentrationen i de prøver, hvor man fandt *Campylobacter*  $\geq 10$  cfu/g, var i gennemsnit 100 cfu/g;
- Både forekomsten og antallet af *Campylobacter* på det ferske økologiske kyllingekød faldt fra 2013 til 2014.

Projektleder: Mette Rørbæk Gantzhorn, Fødevarestyrelsen (merga@fvst.dk)

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

*Sikkerhed, sundhed og vækst fra jord til bord*