



KAMPAGNER OG PROJEKTER - SLUTRAPPORT

Campylobacter i fersk kølet konventionelt kyllingekød på slagterier

J. nr.: 2014-28-61-00010

Projekt nr. 2008-20-64-00902

BAGGRUND OG FORMÅL

Projektet har til formål at belyse forekomsten af termotolerante campylobacter på ferske kølede hele kyllingelår med skind fra konventionelle slagtekyllinger.

For den konventionelle produktion anvendes resultaterne af campylobacter til vurdering af udviklingen i forekomst og koncentration i forhold til de mål, der er sat for slagterierne i handlingsplanen for campylobacter.

Overvågningen er fra 2013 standardiseret og forenklet, så der udelukkende udtages prøver af hele kyllingelår med skind fra kølelageret.

Projektet støtter op om campylobacterhandlingsplanen.

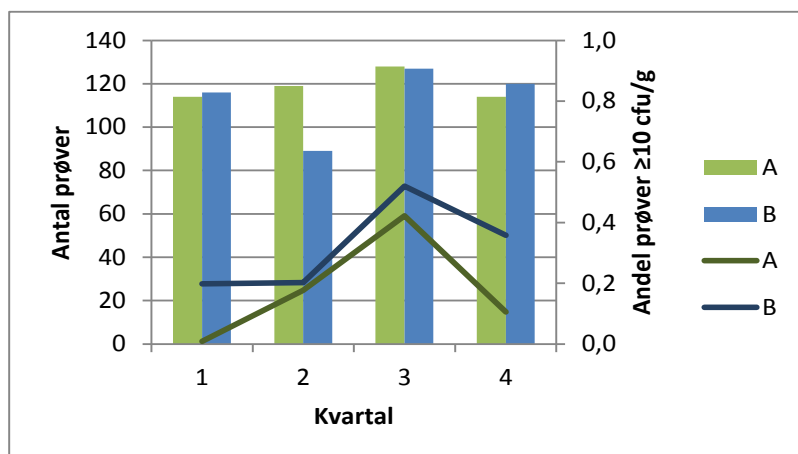
METODE OG RESULTATER

Prøveudtagning og analyse

I 2014 blev der udtaget i alt 927 prøver af ferske, kølede kyllingelår. Prøverne er udtaget nogenlunde jævnt over året med undtagelse af slagteri B i andet kvartal (figur 1). Prøverne var fordelt som følger: 475 prøver fra slagteri A, 452 prøver fra slagteri B. Prøverne bestod af ferske, kølede kyllingelår med skind, udtaget fra færdigvarelageret.

Alle prøver er analyseret kvantitativt for indholdet af termotolerante *Campylobacter*. Den anvendte metode giver 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.

Bemærk at analysemetoden og prøveudtagningen blev ændret fra 2012 til 2013. Denne ændring involverer ensretning af prøveudtagning og specificering af prøvemateriale. Resultaterne for 2013 og frem er derfor ikke direkte sammenlignelige med resultater fra 2012 og tidligere.



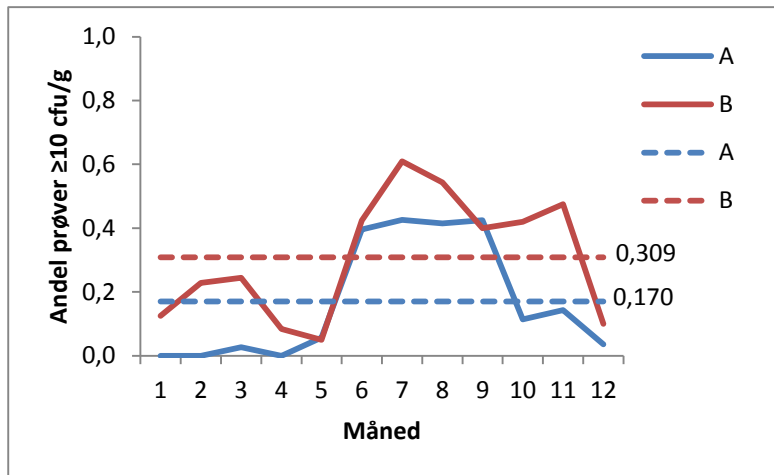
Figur 1: Antal prøver udtaget og andel af positive prøver ≥ 10 cfu/g per slagteri per kvartal i 2014.
Søjlerne angiver antallet af udtagne prøver og kurverne angiver andelen af positive prøver for henholdsvis slagteri A og B.



Forekomst

På årsbasis var forekomsten 17 % for slagteri A og 31 % for slagteri B. Den procentvise forekomst af *Campylobacter* på månedsbasis, hvor antallet var højere end eller lig med 10 cfu/g ses af figur 2.

Det er ikke muligt at sammenligne prævalenserne mellem 2013 og 2014, da der i forekomsterne for 2014 er korrigeret for måned, hvilket ikke er tilfældet for forekomsterne i 2013.



Figur 2: Andelen af positive prøver (≥ 10 cfu/g) på månedsbasis i 2014 på slagteri A og B. Stiplede linjer angiver den gennemsnitlige forekomst over året (korrigeret for måned).

Den klassiske sommertop for *Campylobacter* i kylling var i 2014 markant for begge slagterier med en stigende forekomst fra maj måned (figur 2). For slagteri A overstiger toppen ikke 43 %; dette er interessant, hvis det kan bibeholdes fremadrettet. For slagteri B topper forekomsten i juli (60 %). Sommertoppen for slagteri B var bred i 2014 varende fra maj og helt til november måned. For slagteri A varede sommertoppen fra maj til oktober.

Andelen af positive prøver var generelt højere for slagteri B sammenlignet med slagteri A. Prøver med koncentrationer over 100 cfu/g var ligeledes højere for slagteri B sammenlignet med slagteri A (tabel 1). Disse observationer er tilsvarende tidligere år, hvor slagteri B ligeledes har ligget højere end slagteri A.

Tabel 1. *Campylobacter* forekomst og andelen af prøver over 100 cfu/g og over 1000 cfu/g fordelt på slagteri (justeret for måned), 2014

Slagteri	N	n (≥ 10 cfu/g)	% ≥ 100 cfu/g ¹	% pos ≥ 100 cfu/g ²	% ≥ 1000 cfu/g ³	% pos ≥ 1000 cfu/g ⁴
A	475	88	10,5	56,8	2,3	12,5
B	452	150	20,6	62,0	6,2	18,7

N: antallet af udtagne prøver

n: antallet af positive prøver (detektionsgrænsen er 10 cfu/g)

¹ andelen af prøver med cfu ≥ 100 ud af det totale antal prøver (N)

² andelen af prøver med cfu ≥ 100 ud af alle positive prøver (n)

³ andelen af prøver med cfu ≥ 1000 ud af det totale antal prøver (N)

⁴ andelen af prøver med cfu ≥ 1000 ud af alle positive prøver (n)



Niveauer

For begge slagterier var den gennemsnitlige koncentration af campylobacter i positive prøver 158 cfu/g med en spredning på 6 cfu/g.

KONKLUSION OG VURDERING

Resultaterne af indeværende projekt viser:

- At årsprævalensen i 2014, var højere for slagteri B end for slagteri A.
- At andelen af prøver med en koncentration over 100 cfu/g var størst for slagteri B sammenlignet med slagteri A.
- Den gennemsnitlige koncentration af campylobacter i positive prøver var den samme for de to slagterier.

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