



## KAMPAGNER OG PROJEKTER - SLUTRAPPORT

### Campylobacter i forarbejdet kyllingekød

**J. nr. 2014-28-61-00004**

**Projekt nr.: 2013-28-64-00529**

---

#### BAGGRUND OG FORMÅL

---

Projektets formål var at tilvejebringe viden om forekomsten af Campylobacter i kølet forarbejdet kyllingekød (fx fars eller hakket kød), som udgør et stigende marked. Disse kødtyper er ikke tidligere blevet undersøgt i forbindelse med den nationale overvågning af Campylobacter.

---

#### RESULTATER

---

Der blev udtaget i alt 248 prøver, fra to forskellige virksomheder. Prøverne blev udtaget i perioden 30. juni til 1. oktober 2014, altså i den periode, hvor Campylobacter forekomsten er højest.

Der blev udtaget færre prøver af kyllingemedister og rørt kyllingefars end planlagt og flere prøver af hakket kylling end planlagt (Tabel 1).

Der blev ikke fundet Campylobacter i nogle af de 118 prøver af hakket kylling eller de 3 prøver af kyllingemedister på Virksomhed 1 (Tabel 1). Pga. det lave prøveantal for kyllingemedister er resultatet herfor dog usikkert. En af 27 prøver af rørt fars var positiv i lavt antal (10 cfu/g).

Sammenlagt var 1 af 148 prøver udtaget på Virksomhed 1 positiv for Campylobacter (0,7 %).

På Virksomhed 2 var 13 af 100 prøver (13 %) positive for Campylobacter i niveauer på 10-60 cfu/g (Tabel 1).

I alt for de to slagterier var 5,6 % af prøverne af fersk forarbejdet kyllingekød positive for Campylobacter – i niveauer på 10-60 cfu/g, hvilket er en lav forekomst sammenlignet med de niveauer, der generelt findes i kølet kyllingekød i den nationale overvågning. For eksempel var forekomsten af Campylobacter i fersk, kølet, konventionelt kyllingekød udtaget i detailleddet godt 30 % i 3. kvartal 2013 i niveauer fra 10 til 100.000 cfu/g.



Tabel 1. Antal planlagte prøver, udtagne prøver og forekomst af Campylobacter

	Antal prøver udtaget	Antal Campylobacter cfu/g		% positive prøver
		<10	10-60	> 10 cfu/g
<b>Virksomhed 1</b>				
<b>Kylling, hakket</b>	118	118	0	< 0,8
<b>Kyllingemedister, fersk</b>	3	3	0	< 33,3
<b>Rørt kyllingefars, fersk</b>	27	26	1	3,7
<b>Virksomhed 1 total</b>	148	147	1	0,7
<b>Virksomhed 2</b>				
<b>Kylling, hakket</b>	100	87	13	13,0
<b>Virksomhed 2 total</b>	100	87	13	13,0
<b>Hovedtotal</b>	248	234	14	5,6

## KONKLUSION OG VURDERING

Projektet har vist, at:

- Campylobacter forekomsten ( $\geq 10$  cfu/g) i fersk kølet forarbejdet kyllingekød var 5,6 % (14 af 248 prøver var positive). Dette tal er et udtryk for forekomsten i perioden juni-oktober, den højprævalente periode, og er derfor ikke et udtryk for årsprævalensen.
- Koncentrationen i de prøver, hvor man fandt Campylobacter, var alle lave – i niveauer på 10-60 cfu/g.
- Der var forskel i Campylobacter forekomsten i fersk kølet hakket kyllingekød på de to undersøgte slagterier; på den ene virksomhed var 13 af 100 prøver positive (13%) og på den anden 1 af 148 prøver (0,7 %).

Projektleder: Nicoline Maag Stokholm, Fødevarestyrelsen (nims@fvst.dk)

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

*Sikkerhed, sundhed og vækst fra jord til bord*