



KAMPAGNER OG PROJEKTER - SLUTRAPPORT

Salmonella og Campylobacter i importeret fersk kølet og frosset andekød og kølet kalkunkød **J. nr.: 2008-20-64-00904**

BAGGRUND OG FORMÅL

Da der stort set ikke slagtes ænder og kalkuner i Danmark mere, bliver der ikke udtaget PM (post mortem) prøver til salmonellaundersøgelse. Det er formålet med dette projekt at undersøge forekomsten af *Salmonella* samt fordelingen af sero- og fagtyper i importeret ande- og kalkunkød. Semikvantitativ forekomst af *Campylobacter* er tillige undersøgt i alle prøverne, hvilket skal medvirke til at belyse forbrugereksponeeringen af *Campylobacter* fra ande- og kalkunkød.

METODE OG RESULTATER

I 2011 blev der udtaget prøver i perioden ultimo januar til primo december fra engros virksomheder og detail forretninger. Der blev udtaget i alt 817 prøver i hele landet. Prøverne er fordelt med 492 prøver af and og 325 prøver af kalkun.

Prøverne blev analyseret for indhold af termotolerante *Campylobacter* (semi-kvantitativt) i henhold til NMKL 119, 3. udg. 2007 og for tilstedeværelse af *Salmonella* (kvalitativt) i henhold til seneste udgave af NMKL nr. 71 eller anden akkrediteret analysemetode. *Salmonella* isolater blev serotypebestemt og fagtypning og resistensbestemmelse blev foretaget på *S. Enteritidis* og *S. Typhimurium*. Resistensbestemmelserne afrapporteres i den årlige DANMAP rapport og indgår derfor ikke i denne afrapportering.

Campylobacter

Forekomsten af *Campylobacter* i 2011 var hhv. 89,5 og 49,1 % i importeret kølet og frosset andekød og 40,2 % i kølet kalkunkød (Tabel 1). Dette var på niveau med den observerede forekomst i tidligere år. Andelen af prøver med niveauer over 100 cfu/g var markant højere i det kølede andekød (21,1 %) sammenlignet med det kølede kalkunkød (0,9 %). Generelt var de positive prøver af and ligeledes kontamineret med højere koncentrationer af *Campylobacter* end kølet kalkunkød (Figur 1).

Salmonella

I 2011 blev der fundet *Salmonella* i 10,5 % og 28,2 % af prøver af importeret kølet og frosset andekød (Tabel 1). Forekomsten af *Salmonella* i importeret kalkunkød var 2,7 %. Disse resultater svarer til resultaterne fra tidligere år.

Serotyperne, der blev påvist i de positive prøver ses i Tabel 2. I andekød blev påvist flest *S. Typhimurium* (34,6 %) fulgt af *S. Kottbus*, *S. Indiana* og *S. Mbandaka*. Hovedparten af *S. Typhimurium* isolaterne var, som i foregående år, fagtype DT8 (Tabel 3).

Tabel 1. Den procentvise forekomst af *Campylobacter* og *Salmonella* i importeret ande- og kalkunkød fordelt på køl og frost, 2011

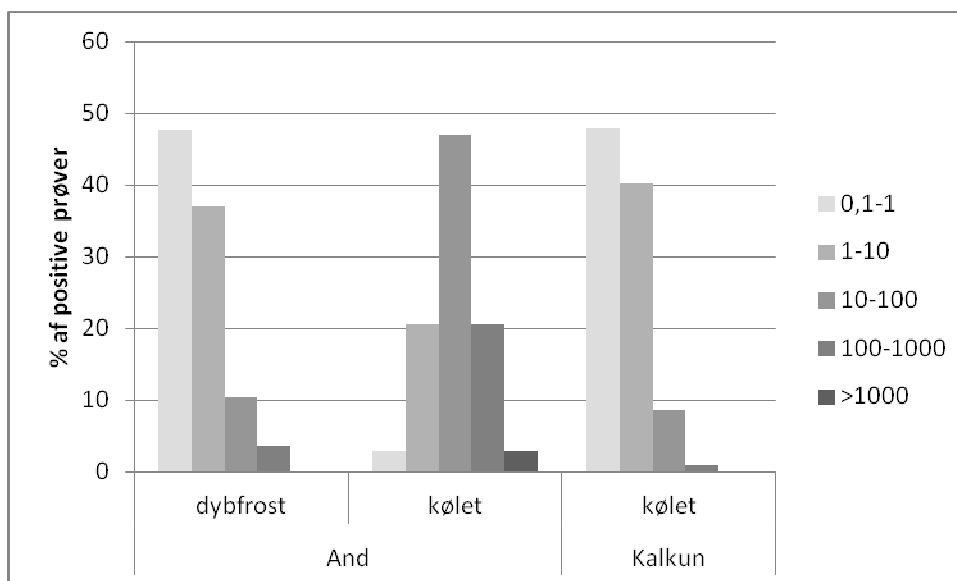
Vareart	Behandling	<i>Campylobacter</i>			<i>Salmonella</i>	
		Antal prøver (N)	Positive prøver (%)	>100 cfu/g (%)	Antal prøver (N)	Positive prøver (%)
And	Køl	38	89,5	21,1	38	10,5
	Frost	452	49,1	1,8	454	28,2
	<i>I alt</i>	490	52,2	3,3	492	26,8
Kalkun	Køl	291	40,2	0,9	291	2,7

Tabel 2. Den procentvise forekomst af *Salmonella* serotyper i importeret ande- og kalkunkød, 2011

Serotype	And (N=130)	Kalkun (N=8)
Typhimurium	34,6	-
Kottbus	16,2	-
Indiana	10,8	-
Mbandaka	6,2	-
Enteritidis	3,8	-
Tennessee	3,8	-
Orion var. 15	3,1	-
Lexington	3,1	-
Reading	3,1	-
Saintpaul	2,3	-
Anatum	2,3	-
Newport	-	37,5
4,5,12:i:-	2,3	12,5
Hadar	0,8	25
6,7:r:-	0,8	-
Livingstone	0,8	-
Blockley	-	12,5
Bredeney	-	12,5
4,5,12:-:-	0,8	-
Regent	0,8	-
Ikke typbar	4,6	-

Tabel 3. Den procentvise forekomst af *Salmonella* fagtyper i importeret ande- og kalkunkød, 2011

Serotype	Fagtype	And (N=6)	Kalkun (N=0)
Typhimurium	DT8	33,3	-
	DT30	16,7	-
	DT41	16,7	-
	FT4	16,7	-



Figur 1. Procentvis fordeling af påviste niveauer af *Campylobacter* i prøver af importeret ande- og kalkunkød beregnet på basis af positive prøver.

KONKLUSION OG VURDERING

Resultaterne af overvågningen i 2011 viste, at forekomsten af *Campylobacter* i importeret kølet og frosset andekød var hhv. 89,5 % og 49,1 %, mens den i kølet kalkunkød var 40,2 %. Disse resultater er på niveau med observerede resultater fra 2009 og 2010. Forekomst af *Salmonella* var 10,5 og 28,2 % i henholdsvis kølet og frosset andekød og 2,7 % i prøver af kølet kalkunkød. Dette niveau svarer til niveauet af positive prøver i 2010.

Flere prøver af andekød sammenlignet med kalkunkød havde høje antal af *Campylobacter*. Procentdelen af kølede prøver, der havde >100 cfu/g var 21,1 % for andekød og 0,9 % for kalkunkød. Kølet andekød havde en højere forekomst af *Campylobacter* end frosset andekød.

I andekød blev der især påvist *S. Typhimurium*. 2 ud af 6 prøver var fagtype DT8. DT8 var også den dominerende fagtype i tidligere år.

Projektleder: Gitte Ortved Bjerager (gorb@fvst.dk)

Kontaktperson: Brithe Wendelboe (biwe@fvst.dk)

Sikkerhed, sundhed og vækst fra jord til bord