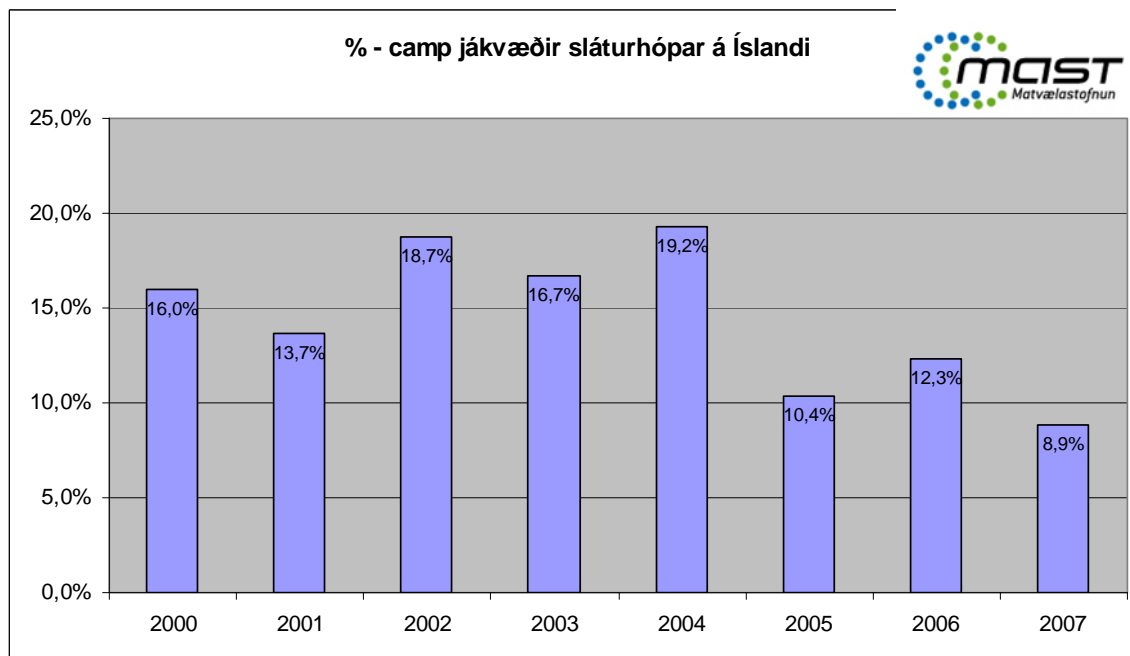


## 2007 - gott campylobacter ár Engin salmonella í þrjú ár

Alls var 777 kjúklingahópum slátrað árið 2007, 69 hópar reyndust campylobacter mengaðir eða 8,9% sem er það lægsta frá því byrjað var að leita að campylobacter í hverjum slátrahópi (Tafla 1). Á árinu var tæplega 5,1 milj. kjúklinga slátrað, um 300 þús. kjúklingar reyndust campylobacter smitaðir fyrir slátrun og því allir frystir eða hitameðhöndlaðir. Rétt um 230 þús. (4,5%) fuglar smituðust síðustu dagana fyrir slátrun og má ætla að um helmingur þeirra hafi farið ferskur á markað. Ísland er fremst meðal þjóða hvað varðar lága tíðni campylobacter mengaðra ferskra kjúklinga á markaði, 2,3% á ársgrundvelli. Þennan árangur getum við þakkað mikilli og góðri samvinnu opinberra eftirlitsaðila og kjúklingaframleiðenda.

Upplýingar um tíðni campylobacter í kjúklingum í öðrum löndum eru ekki mjög aðgengilegar en árið 2007 var Noregur með um 6%, Danmörk um 30% en víða í Evrópu er vitað um 50-70% á ársgrundvelli.

Tafla 1

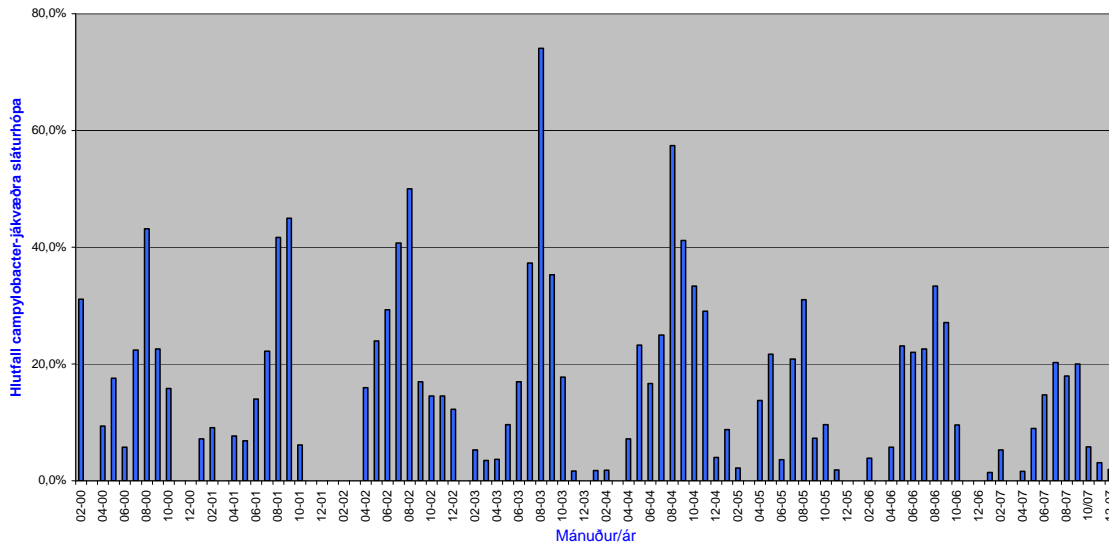


Rannsóknaraðilar: Tilraunastöð HÍ, Keldum  
Sýnatökuaðilar: Eftirlitsdýralæknar

Campylobacter er umhverfisbaktería og ársíðarsveiflur miklar (Tafla 2). Sumarið er erfiðasti tíminn og er flugan sá smitberi sem hvað erfiðast er að verjast. Í töflu 2 sést vel hvernig þróunin hefur verið undanfarin ár, topparnir á sumrin hafa lækkað verulega.

**Tafla 2**

**Campylobacter í kjúklingum 2000 - 2007**  
**Botnlangasýni (Tilraunastöð HÍ, Keldum)**



Rannsóknaraðilar: Tilraunastöð HÍ, Keldum  
 Sýnatökuaðilar: Eftirlitsdýralæknar