

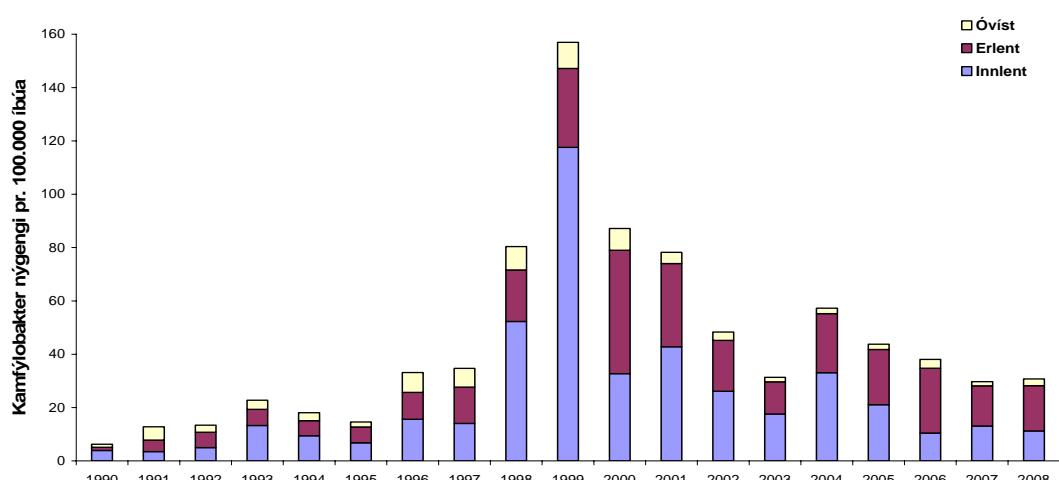
Árangur gegn kampýlóbakter

Viðbrögð vegna aukinna kampýlóbakter sýkinga í fólki 1998-1999

Á miðju ári 1996 var leyfð sala ófrystra kjúklinga á Íslandi, en fyrir þann tíma hafði aðeins verið heimilt að selja þá frysta. Neysla kjúklingakjöts jókst jafnt og þétt og fór ársneyslan úr tæpum 6 kg/mann árið 1996 í um 10 kg/mann árið 1999. Í kjölfar neysluauknningarinnar jukust kampýlóbakter sýkingar í fólki og var neysla ferskra kjúklinga talin meginorsök aukinna sýkinga í fólki. Gripið var til viðamikilla aðgerða sem fólust m.a. í fræðslu um smitleiðir kamfýlóbakter í fólk og dýr. Smitvarnir á alifuglabúum voru efldar og viðamiklar rannsóknir hófust. Nú er tíðni kampýlóbakter sýkinga í fólki sem rekja má til innlends smits svipuð og hún var þegar eingöngu frystir kjúklingar voru á markaði, þrátt fyrir að neyslan kjúklingakjöts sé nú um 21 kg/mann og að kjúklingakjöt sé að mestu ófryst á markaði. Hvernig náðist þessi árangur?

Sýklafræðideild Landspítalans

Kampýlóbakter í fólki á Íslandi 1990-2008



Góð samvinna heilbrigðisfirvalda og alifuglaframleiðenda er lykillinn að árangrinum. Tekin eru sýni úr öllum alifuglahópum og þau rannnsokuð m.t.t. kampýlóbakter 2 – 5 dögum fyrir slátrun. Sýnatakan er endurtekin við slátrun. Ef hópur reynist smitaður af kampýlóbakter fyrir slátrun er hann allur frystur strax að lokinni slátrun því kampýlóbakter sýklarnir drepast flestir við frystingu. Fuglar geta smitast síðustu dagana fyrir slátrun og er því hætta á að hluti hópanna fari sýktir á markað. Íslenskar reglur um varnir og viðbrögð við kampýlóbakter sýkingum í alifuglum draga hins vegar verulega úr fjölda hópa sem fara sýktir á markað. Engu að síður skal ætíð gæta varúðar við eldamennsku og varast að menga önnur matvæli sem borðuð eru hrá, t.d. salat.

Kampýlóbakter í kjúklingum á Íslandi

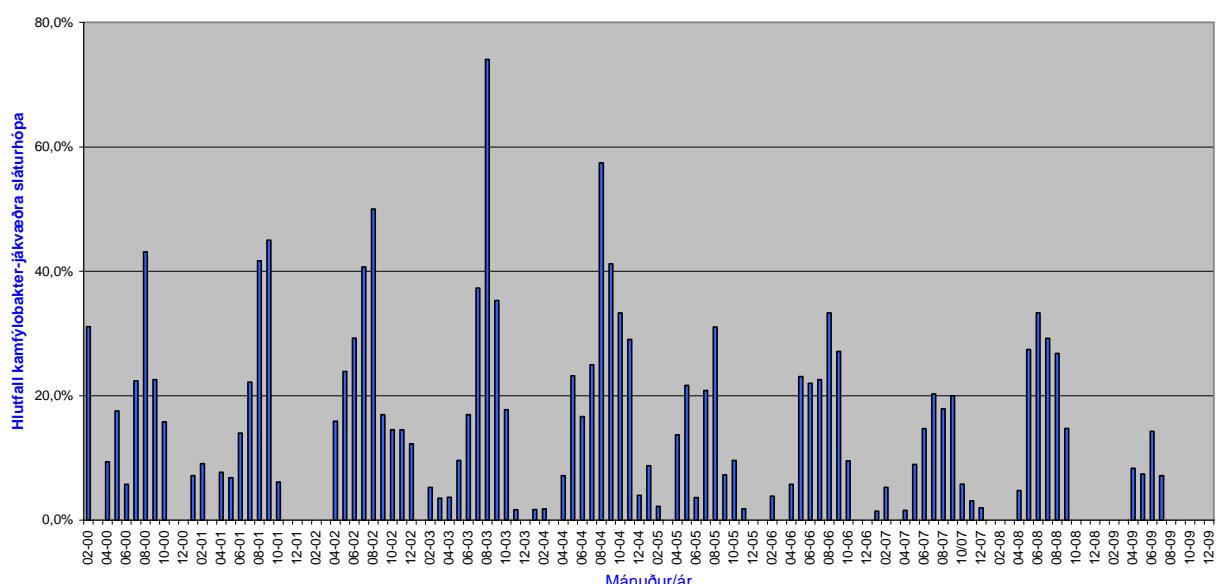
	Fjöldi kjúklinga alls	Fjöldi jákvæðra fyrir slátrun = fryst	Fjöldi jákvæðra eftir slátrun	Fjöldi sem smitast rétt fyrir slátrun
2007	5.071.509	297.546 5,90%	521.302 10,30%	228.594 4,50%
2008	4.719.142	465.029 9,90%	666.274 14,10%	201.245 4,30%
jan-júlí 2009	2.241.214	66.577 3,00%	132.393 5,90%	65.816 2,90%
ESB-ríki 2007			0 - 82,8%	

Á hverju ári smitast um 4% fuglanna rétt fyrir slátrun, þessi fjöldi fer þó ekki allur sýktur á markað, því þegar rannsóknarniðurstöður liggja fyrir ber að stöðva dreifingu og frysta eða elda það sem eftir er af hópnum. Í ESB-ríkjum er mengunin misjöfn eða frá 0% og upp í 86,5% í kjúklingum á markaði. Tekið skal fram að tölur frá sumum ESB-ríkjanna byggja á stopulum sýnatökum, þar sem sýni eru jafnvel eingöngu tekin að vetri til þegar smítálag kampylóbakter í umhverfi er í lágmarki.

Kampylóbakter er „sumar-baktería“. Júlí og ágúst valda alifuglabændum mestum erfiðleikum. Undanfarin ár hefur þeim þó tekist að halda kjúklingum nánast lausum við kampylóbakter frá nóvember til apríl ár hvert. Sömuleiðis hefur hámarkstíðni kampylóbakter á sumrin lækkað með hverju árinu og stefnir í að árið 2009 verði metár í þessu tilliti.

Kampylóbakter í kjúklingum 2000 - 2009

Botnlangasýni (Tilraunastöð HÍ, Keldum)



Eru flugnanetin á innlofts-strompunum að skila þessum árangri 2009?

Vitað er að flugur bera með sér kampylóbakter og flugurnar sogast inn með viftum.

Dönsk rannsókn sýndi fram á lækkun kampylóbakter smits í fuglunum þegar kjúklingahús voru gerð fluguheld.

Íslenskir alifuglaframleiðendur hafa reynt að gera kjúklingahúsin fluguheld við afar erfiðar aðstæður. Hvernig er hægt að gera loftstrompa fluguhelda sem stenst storm t.d. 30 metra/s?