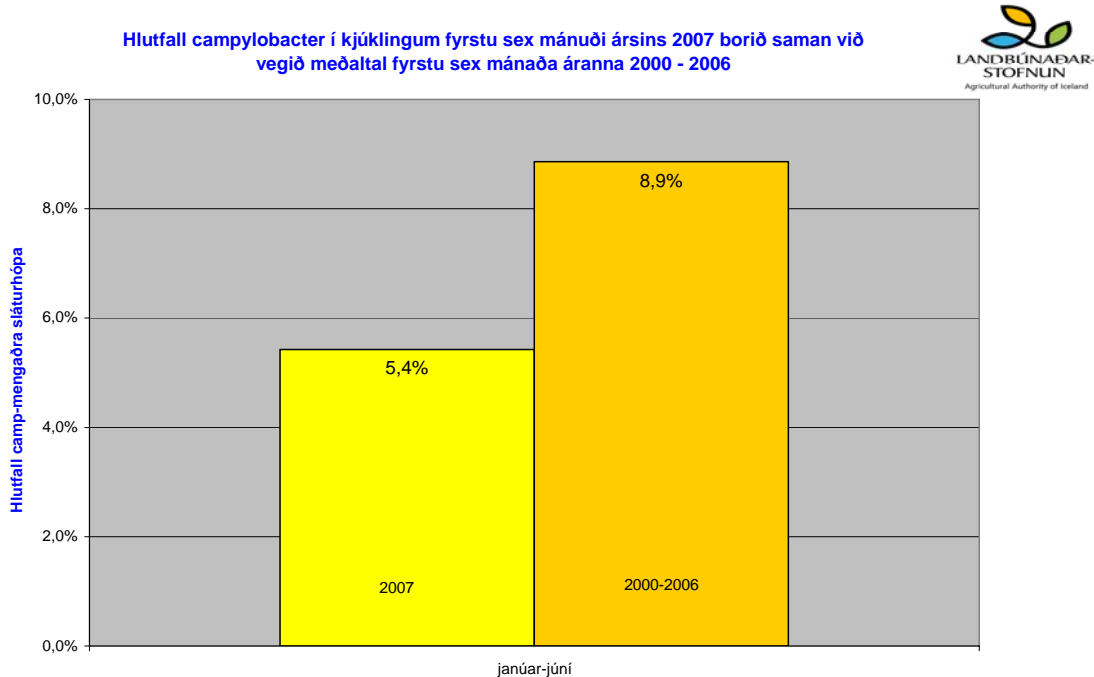


Besta “campylobacter – ár” frá upphafi mælinga í kjúklingum Engin salmonella síðast liðin tvö og hálf ár í alifuglum.

Nær helmingi færri tilfelli campylobacter hafa greinst í kjúklingum árið 2007 en að meðaltali undanfarin sjö ár, eða frá því byrjað var að leita að campylobacter í öllum kjúklingum. Fyrstu 6 mánuði ársins hefur campylobacter fundist í 21 sláturhópi af 387 sem slátrað hefur verið, eða 5,4%. Vegið meðaltal fyrstu 6 mánaða árunna 2000 til 2006 er hins vegar með 8,9% (Tafla 1). Einu sinni áður hefur árangur verið viðlíka en það var árið 2003 með 6,2% fyrri hluta ársins en seinni hlutinn varð mun síðri (Tafla 2 og 3). Eins og sjá má í töflu 3 hefur tekist að fækka campylobacter tilfellum með hverju ári og má rekja þann árangur til markvissra aðgerða kjúklingaframleiðenda og opinberra aðila við að halda campylobacter í lágmarki. Þekking á smitleiðum hefur aukist jafnt og þétt og hafa kjúklingaframleiðendur brugðist við með auknum smitvörnum svo sem kostur er. Ætíð ber þó að passa að hrár kjúklingur komist ekki í snertingu við önnur matvæli sem borðuð eru ósoðin, t.d. grænmeti þannig getur smit borist í fólk. Bæði campylobacter og salmonella drepast við venjulega steikingu.

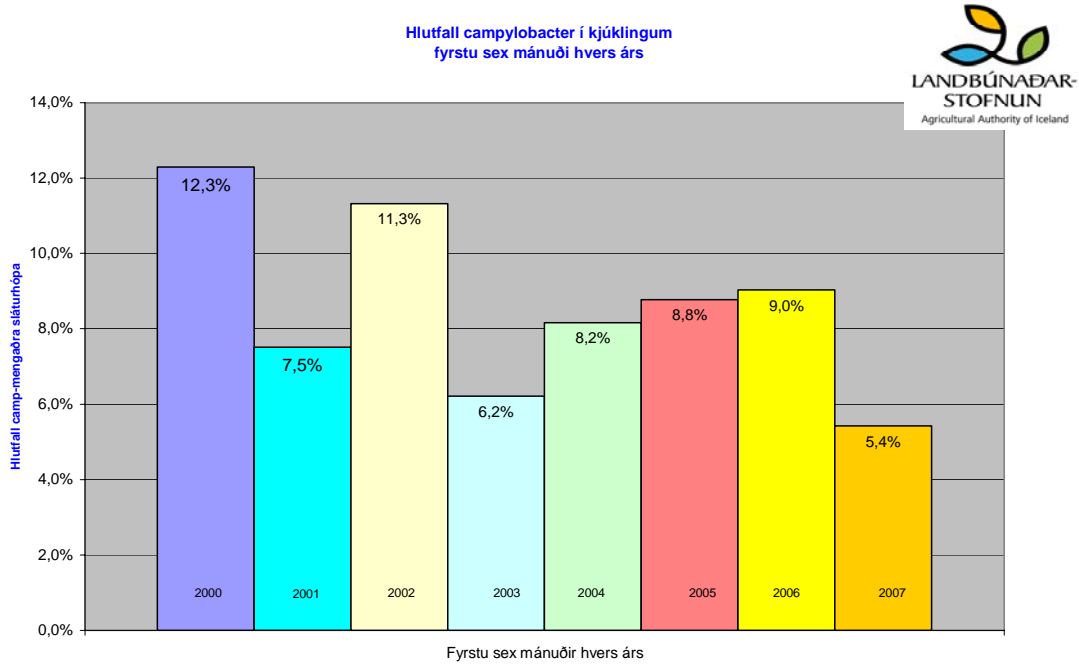
Salmonella hefur ekki fundist í tvö og hálf ár í alifuglum eða síðan 2004 og undanfarin 10 ár hefur salmonella verið undir 1% (Tafla 4). Með þessu skipar Ísland sér í fremstu röð meðal þjóða heims hvað varðar öruggi í kjúklingaframleiðslu.

Tafla 1



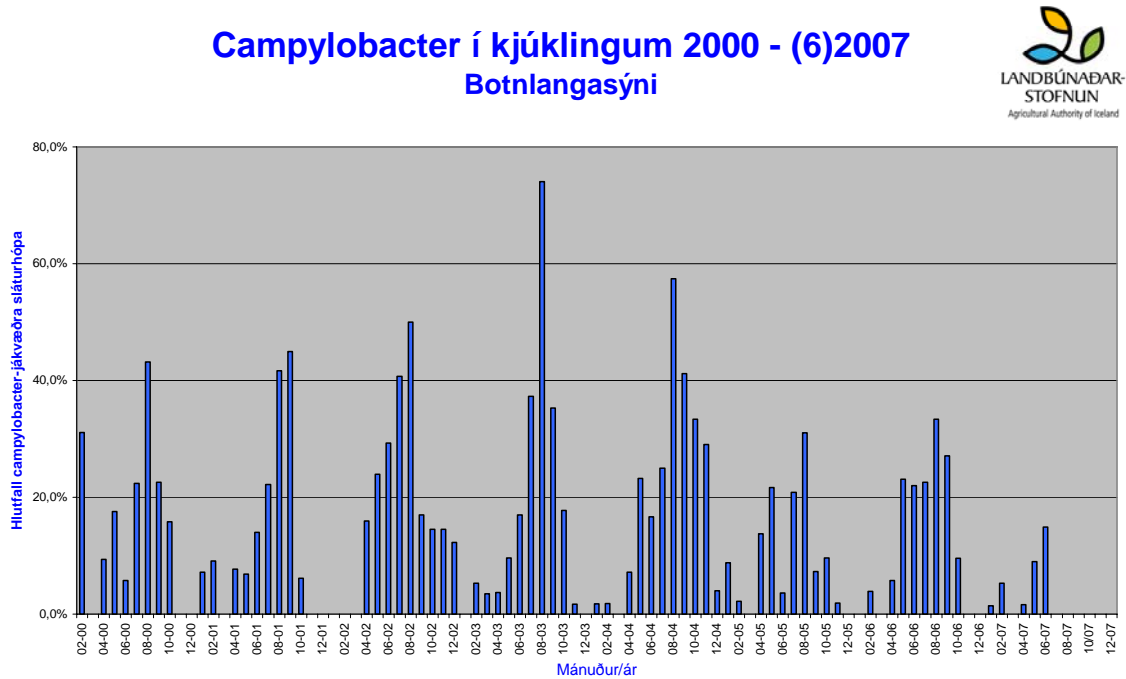
Rannsóknaraðilar: Tilraunastöð HÍ, Keldum og Sýni ehf.
Sýnatökuaðilar: Eftirlitsdýralæknar

Tafla 2



Rannsóknaraðilar: Tilraunastöð HÍ, Keldum og Sýni ehf.
 Sýnatökuaðilar: Eftirlitsdýralæknar

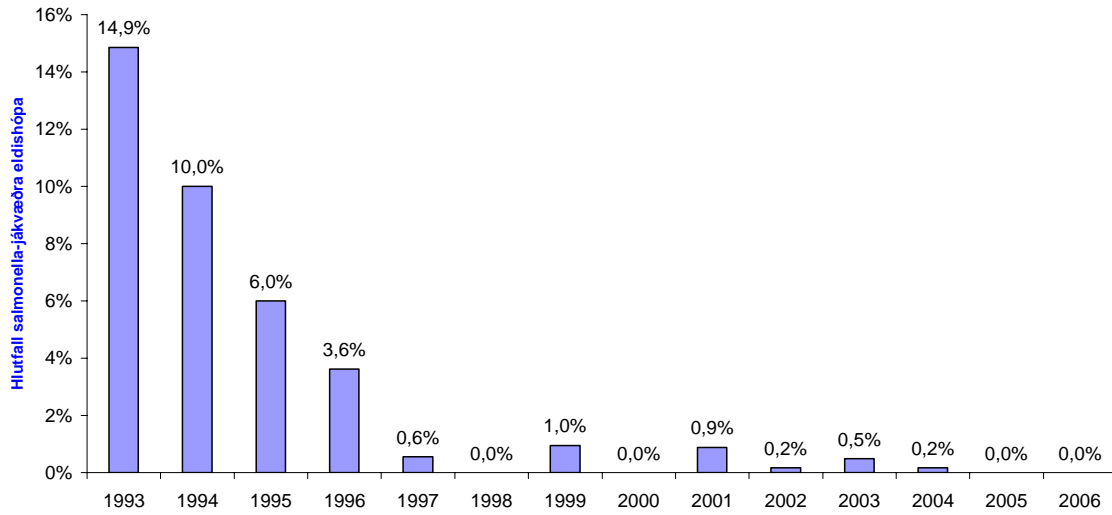
Tafla 3



Rannsóknaraðilar: Tilraunastöð HÍ, Keldum og Sýni ehf.
 Sýnatökuaðilar: Eftirlitsdýralæknar

Tafla 4

Salmonella í kjúklingum 1993 - 2006 Eldissýni



Rannsóknaraðilar: Tilraunastöð HÍ, Keldum og Sýni ehf.
Sýnatökuaðilar: Eftirlitsdýralæknar og alifuglaframleiðendur