



Morgunblaðið/Árni Sæberg

Eftirlit Fylgst er grannt með salmonellusmiti í svínakjöti.

Heilnæmi svínakjöts

Síðan um miðjan júní s.l. hefur við eftirlit með salmonellu í sláturhúsum ekki greinst neitt jákvætt stroksýni af sláturskrokkum svína og hefur staðan ekki verið betri á þessum árstíma í mörg ár. Í umræðu undanfarið hefur svínabúskapur hins vegar af sumum aðilum verið kallaður „verksmiðjubúskapur“ og jafnvel fullyrt að ekki væri gætt nægilega að dýravelferð og öryggi afurða. Af þessu til efni er rétt að fjalla nánar um nýjar reglur um aðbúnað og heilbrigði svína og hvernig unnið er að neytendavernd.

Fyrr á þessu ári setti landbúnaðar- og sjávarútvegsráðherra nýja reglugerð um aðbúnað og heilbrigði svína (nr. 353/2011). Reglugerðinni er ætlað að bæta aðbúnað dýranna til muna innandyra, en erfitt getur reynst að halda svín utandyra allan ársins hring, þótt það sé hægt yfir hásumarið. Nýju reglurnar tryggja svínunum rétt á lausagöngu í stórum stíum þótt nauðsynlegt geti reynst að þrengja að þeim í kringum got og yfir fengitíma. Einungis dýralæknum er heimilt að gelda grísi og þá í deyfingu, bannað er að klippa hala og skylda er að slípa tennur grísa. Reglugerðin tekur að fullu gildi þann 1. janúar 2012.

Eitt aðalhlutverk Matvælastofnunar (MAST) er að fylgjast með heilbrigði og velferð dýra og öryggi dýraafurða, þ.e. frá haga til maga og

slagorð stofnunarinnar er „frá heilbrigði til hollustu“. Neytendavernd skiptir því miklu máli. Því er t.d. fylgst grannt með salmonellusmiti í svínakjöti. Eftirlit með salmonellu í svínunum á vegum MAST er framkvæmt með:

– Kjötsafasýnum þar sem fylgst er með mótefnum í kjötsafa gegn salmonellu allt árið.

– Stroksýnum þar sem leitað er að salmonellu á yfirborði skrokka við hverja slátrun.

– Saurkýnum þar sem leitað er að salmonellu einu sinni á ári á svínabúum í fyrsta flokki.

Tekin eru stroksýni af a.m.k. 10 sláturskrokkum frá hverju búi í hverri slátrun en fjöldi sýna fer eftir fjölda sláturgrísa. Ef jákvætt sýni greinist í hraðprófi eru tekin sýni af öllum skrokkum frá viðkomandi búi í næstu slátrun og skrokkarnir geymdir þar til niðurstöður liggja fyrir. Ef stroksýni greinist jákvætt er viðkomandi skrokkur stimplaður með heilbrigðisstimpli 2 og má aðeins fara á markað eftir hitameðhöndlun. Þannig er komið í veg fyrir að smitefnið geti borist í fólk því salmonella þolir ekki hitameðhöndlun. Þetta eftirlitskerfi er sett upp með það að markmiði að vernda neytendur gegn hugsanlegum matarsýkingum.

Dr. Björn Steinbjörnsson, sérgreina-
dýralæknir svínasjúkdóma hjá
Matvælastofnun.