

Salmonella og eftirlit með kjúklingum

Eftirlit með salmonellu í kjúklingum á Íslandi felst í því að allir eldshópar eru rannsakaðir bæði fyrir slátrun og við slátrun. Niðurstöður úr slátursýnum liggja fyrir þremur dögum eftir slátrun. Þá er óheimilt að flytja hrátt kjöt til landins, en hægt er að fá heimild til þess og er leyfi til að flytja frosinn kjúkling til landsins háð vottorði um að hann sé laus við salmonellu.

Ísland hóf markvissar aðgerðir gegn salmonellu í kjúklingum fyrir um 20 árum og tókst að ná tíðni salmonellu undir 1% á fimm árum. Í 12 ár var tíðnin undir 1% og í þrjú ár samfleytt (2005-2007) fannst engin salmonella í alifuglum. Árið 2008 byrjaði salmonella að greinast að nýju og hefur nú færst verulega í aukana. Færa má fyrir því rök að uppsprettan hafi verið í fóðri og borist þannig inn á kjúklingabúin. Þegar salmonella er einu sinni komin inn í kjúklingabú er erfitt að útrýma henni og verjast frekari útbreiðslu. Sama á við um slátruhús og fóðurverksmiðjur. Til að ná tókum á salmonellu eins og náðist fyrir 15 árum þurfa allir að leggja á eitt. Nýta þarf þá þekkingu sem aflað hefur verið í gegnum árin í samræmdu átaki á öllum vígstöðvum og viðhalda góðu samstarfi milli framleiðenda og opinberra eftirlitsaðila.

Ef salmonella finnst fyrir slátrun er öllum eldishópnum fargað og



Morgunblaðið/Árni Sæberg

Kjúklingur „Ísland hóf markvissar aðgerðir gegn salmonellu í kjúklingum fyrir um 20 árum og tókst að ná tíðni salmonellu undir 1% á fimm árum.“

hann urðaður því ekki er heimilt að slátra slíkum hópum. Það sem af er þessu ári hefur þurft að farga 30 eldishópum vegna þessa. Ef salmonella finnst síðan við slátrun vegna mengunar sem fram kemur í lok eldistíma er allur slátruhópurinn innkallaður (sérhver hópur hefur sitt rekjanleikanúmer sem er prentað á verðmiðann) og hefur þurft að innkalla 22 hópa það sem af er þessu ári.

Þrátt fyrir aukningu á salmonellu í kjúklingum í eldi og í slátrun hefur það ekki komið fram í auknum sýkingum í fólki. Skýringin liggur væntanlega í því að þær salmonellutegundir sem um ræðir sýkja síður fólk og að fólk passar sig á að steikja kjúkling í gegn og bera ekki smit frá hráu kjöti í salöt eða annað meðlæti með höndum, hnífum eða

skurðbrettum. Einnig verður að hafa í huga að þrátt fyrir að salmonella hafi greinst í þeim eldis- og slátruhópum sem tilgreindir eru að framan þá er mestur hluti framleiðslunnar án salmonellu og aðeins hluti þeirra kjúklingahópa sem mengast kemst á markað áður en innköllun á sér stað. Þegar lítið er til allra 606 slátruhópa sem framleiddir voru fyrstu 11 mánuði ársins voru 22 mengaðir hópar innkallaðir eða dreifing þeirra stöðvuð, alls 3,6%. Þó svo að tilfellum hafi fjölgað á Íslandi er tíðnin lág borið saman við önnur Evrópuríki. Engu að síður verður að ítreka að ætíð skal meðhöndla hrátt kjöt þannig að ekki verði hætt á sýkingum.

Eftirlit með salmonellu og aðgerðir hér á landi eru með svipuðum hætti og í Noregi, Svíþjóð, Danmörku og Finnlandi. Önnur Evrópuríki grípa ekki til eins umfangsmikilla aðgerða þegar salmonella greinist í kjúklingum. Árið 2003 var sett markmið innan Evrópusambandsins (ESB) um að ná tíðni á tveimur algengustu salmonellutegundum, Salmonella Typhimurium og Salmonella Enteritidis, undir 1% fyrir lok árs 2011. Þess má geta að yfir 2000 tegundir af salmonellu eru þekktar og ef salmonella finnst hér á landi er ætíð gripið til aðgerða, óháð tegund. Ekkert ríki bannar slátrun á salmon-

ellumenguðum fuglum nema Ísland. Salmonellutíðni er mjög misjöfn milli landa innan ESB. Þar hefur löggjöf verið sett um aðgerðir gegn salmonellu með það að markmiði að lækka jafnt og þétt tíðni salmonellu

í afurðum og hafa mörg aðildarríki náð umtalsverðum árangri síðustu ár.

Sigurborg Daðadóttir,
gæðastjóri hjá Matvælastofnun

Minnum á desemberuppþótina

Desemberuppþót á að greiða ekki seinna en 15. desember.