

Örugg matvæli – allra hagur!

Salmonella – staða og horfur

MEÐAL þeirra örvera sem þekkt er að valdi matarsýkingum í fólki um allan heim er salmonella, en sýkingar í fólki með uppruna í menguðum vörum hér á landi eru þó ekki algengar. Fólk sýkist helst af salmonellu við neyslu matvæla sem menguð eru af baktériunni.

Eftirlit

Eftirliti er ætlað að tryggja eins og kostur er öryggi matvæla og verja neytendur þannig gegn smiti. Matvælastofnun fer með eftirlit með búfé, í sláturhúsum, í tilteknum kjötvinnslum og í fódri. Í svínum og alifuglum er eftirlitið stöðugt. Heilbrigðiseftirlit sveitarfélaga fer með umhverfiseftirlit og eftirlit með

matvöru í verslunum, á veitingastöðum og í almennum kjötvinnslum. Niðurstöður eftirlits sýna að tíðni salmonellu er lág í alifugla- og svínaeldi á Íslandi. Í sérstakri evrópskri rannsókn frá árinu 2006 mældist tíðnin í alifuglabúum 23,7% en hún var á sama tíma á íslenskum alifuglabúum 0,0%. Í stroksýnum teknum 2007 mældist tíðni salmonellu 0,5% í svínasláturhúsum á Íslandi en 8,3% í 13 aðildarríkjum ESB (sérstök rannsókn 2006-2007).

Sýkingar í fólki

Heildarfjöldi salmonellusýkinga í fólki á Íslandi var 110 árið 2006 en 93 árið 2007. Þar af voru tilfelli af innlendum uppruna 16 árið 2006 og sami fjöldi árið 2007. Smit af inn-

lendum uppruna er því fremur sjaldgæft og draga má þá ályktun að eftirlit skili árangri. Árið 2008 greindist salmonella í auknum mæli í sýnum í fódurstöðvum og í svína- og alifuglaeldi hér á landi við reglubundna vöktun. Þrátt fyrir að tíðnin teljist mjög lág hafði ekki greinst salmonella í þessum mæli í svínaeldi frá árinu 2001 og í alifuglaeldi hafði ekki greinst salmonella síðan árið 2004.

Með innleiðingu matvælaöggjafar ESB má gera ráð fyrir auknum innflutningi búfjárafurða frá EES-rikkjum. Mikilvægt er að standa vörð um góða stöðu Íslands með tilliti til salmonellu með nauðsynlegum fyrirbyggjandi aðgerðum eins og viðbótartryggingum, sem beitt verður við eftirlit, og fræðslu bæði

til matvælafyrirtækja og neytenda. Markmiðið er að eftirlit með vörum sem fluttar verða til landsins verði jafngilt því eftirliti sem haft er með íslenskri matvælaframleiðslu.

Fræðslufundur

Matvælastofnun heldur fræðslufund um salmonellu þriðjudaginn 24. febrúar kl. 15-16 að Stórhöfða 23, 110 Reykjavík. Fræðslufundurinn er öllum opin og verður þar fjallað um stöðu mála og horfur varðandi eftirlit með salmonellu bæði í innlendum og innfluttum vörum.

Jón Gíslason, forstjóri Matvælastofnunar