

Kampýlóbakter - auknar sýkingar í fólki

Tíðni í kjúklingum svipuð og undanfarin ár.

Ekki virðast augljós bein tengsl á milli aukinnar tíðni kampýlóbakttersýkinga í fólki undanfarið og neyslu kjúklinga sem framleiddir eru hér á landi. Ekki er þó hægt að útiloka tengsl, frekari rannsóknna er þörf svo sem að bera saman stofna bakteríunnar. Tíðni kampýlóbakter-mengaðra kjúklinga, framleiddra hér á landi, er svipuð núna og undanfarin ár í júní og júlí, að síðasta ári undanskildu sem var einstaklega gott ár.

Hér á landi er öflug vöktun á kampýlóbakter í kjúklingum, varnir og viðbrögð hafa skilað lægri tíðni kampýlóbakter hérlendis en í nágrannalöndum okkar. Tekin eru sýni úr öllum eldshópum kjúklinga fyrir slátrun, reynist þau jákvæð eru afurðir hópsins frystar, en við frystingu lækkar magn bakteríunnar um u.þ.b. 90%. Sýni eru aftur tekin við slátrun, reynist þau jákvæð er dreifing stöðvuð og afurðir frystar. Þessar varnir eru einstakar og hafa vakið verðskuldaða athygli í nágrannalöndunum.

Kampýlóbakter í sláturhópum kjúklinga þar sem afurðum þeirra hefur verið dreift ófrystum eða óhitameðhöndluðum á markað í júní og júlí er eftirfarandi, tölur eru fram að 24. júlí 2014 og birtar með fyrirvara:

	Júní	Júlí
2014	9,8%	12,5%
2013	3,8%	1,6%
2012	7,9%	9,5%
2011	10,7%	7,1%

Fjöldi fugla í hverjum sláturhópi er misjafn og því er vert að skoða fjölda fugla sem reyndist jákvæður við slátrun í júní og júlí. Fjöldi sláttraðra kjúklinga í júní og það sem af er júlí er 781.800, þar af reyndust 77.113 jákvæðir eða 9,9%. Í júní s.l. og það sem af er júlí hafa verið flutt inn 174.296 kg af kjúklingum, tíðni kampýlóbakter er ekki þekkt í þeim afurðum, en magn bakteríunnar á afurðum fyrir frystingu skiptir miklu máli, því fleiri bakteríur í upphafi því fleiri lifa af frystinguna. Allur innfluttur kjúklingur er frystur.

Grillarar: „Setjið aldrei steiktan kjúkling á bakka þar sem hrár var áður, nema þvo bakkann vel með heitu vatni“.

Nánari upplýsingar um vöktunaráætlun og eftirlitsniðurstöður er að finna á heimasíðu stofnunarinnar: <http://mast.is/matvaelastofnun/eftirlitsnidurstodur/alifuglar/>