

Vefútgáfa UST  
2006:08

# **Eftirlitsverkefni Umhverfisstofnunar og Heilbrigðiseftirlits sveitarfélaga**

**Örveruástand kjúklingakjöts  
Júlí – september 2006**

**Umhverfisstofnun og  
Heilbrigðiseftirlit sveitarfélaga**

## **Inngangur**

### *Salmonella*

*Salmonella* hefur lengi verið þekktur sýkingarvaldur og finnst hún víða í náttúrunni. Náttúruleg heimkynni hennar er jarðvegur, vatn, fóður, matvæli og meltingarvegur dýra eins og til dæmis búfænaðar, villtra dýra, nagdýra, fugla, skriðdýra og skordýra. Salmonellusýkt dýr sýnir sjaldan einkenni sýkingar heldur eru dýrin í allflestum tilfellum frískir smitberar. Bakterían heldur til í meltingarvegi dýranna og getur borist með saur milli dýra. Mikil hætta getur verið á krossmengun við slátrun ef dýr er sýkt af salmonellu.

### *Campylobacter*

Helstu heimkynni *campylobacter* örvera eru meltingarfæri húsdýra og villtra dýra, sérstaklega fugla. Fuglar og dýr menga yfirborðsvatn, ár og læki, þar sem bakterían getur lifað svo vikum skiptir. Húsdýr smitast svo við að drekka þetta mengaða vatn. Menn smitast oftast af menguðum dýraafurðum, einkum kjúklingum eða ógerilssneyddri mjólk. Smit frá sýktum hvolpum og kettlingum, svo og menguðu yfirborðsvatni er einnig vel þekkt

### *Smit á fólki*

Hérlendis greinist á ári hverju fjöldi einstaklinga með *Salmonella* og *Campylobacter* og er smitið ýmist af innlendum og erlendum uppruna. Árið 1999 geisaði faraldur hér á landi, sem rekja mátti til *Campylóbakter* mengunar í kjúklingum. Í kjölfar hans hófst mikið átak gegn *Campylóbakter* sýkingum og hefur tilfellum fækkað verulega. Miklum árangri hefur verið náð með auknu hreinlæti við framleiðsluna, auknu eftirliti og frystingu mengaðra kjúklinga. Fækkun sýkinga má auk þess þakka bættri meðferð matvæla í eldhúsum landsmanna.

([Upplýsingar fengnar af heimasíðu Landlæknisembættisins](#))

.

## **Eftirlitsverkefni**

Í eftirlitsverkefnum eru tekin sýni af sams konar matvælum á ákveðnu tímabili um allt land og leitað eftir sömu þáttum í matvælunum. Niðurstöður eru teknar saman fyrir allt landið hjá Umhverfisstofnun. Eftirlitsverkefni ættu því að gefa mynd af ástandi þess sem verið er að skoða á tilteknu tímabili og samantektir úr þeim má nota til að bera saman niðurstöður úr sams konar eftirlitsverkefnum milli ára.

## **Örveruástand kjúklingakjöts**

Umhverfisstofnun og heilbrigðiseftirlit sveitafélaga hafa undanfarin ár tekið sýni af kjúklingum á markaði vor og haust og rannsakað þau m.t.t. *Campylobacter* og *Salmonella* og kannað rekjanleikanúmer. Að þessu sinni var sýntaka gerð frá júlí og fram í miðjan september en á þeim tíma greinast oftast örverumengaðir kjúklingar. Niðurstöður allra heilbrigðiseftirlitsvæðanna eru tekin saman í þessari skýrslu. Sjö heilbrigðiseftirlitssvæði á landinu tóku þátt í verkefninu að þessu sinni en þau voru:

*Umhverfisvið Reykjavíkurborgar, matvælasvið, (UHR),*

*Heilbrigðiseftirlit Kjósarsvæðis (HKJ),*

*Heilbrigðiseftirlit Vestfjarða (HVF),*

*Heilbrigðiseftirlit Norðurlands vestra (HNV),*

Heilbrigðiseftirlit Norðurlands eystra (HNE),  
 Heilbrigðiseftirlit Austfjarða (HAUST),  
 Heilbrigðiseftirlit Suðurnesja (HSN).

**Tafla 1. Fjöldi sýna frá hverju heilbrigðiseftirlitssvæði**

Tegund	UHR	HKJ	HVF	HNV	HNE	HAUST	HSN	Alls
<b>Kjúklingur</b>	24	5	4	3	13	4	4	<b>57</b>

Alls voru tekin 57 sýni í 29 verslunum víða um land.. Innlendu sýnin voru frá eftirfarandi framleiðendum/heildsölum; Ekrunni, Ferskum kjötvörur, Holtabúi hf., Ísfugli ehf, Reykjagarði, Matfugli ehf og Móum ehf. Tvö sýni voru erlend þ.e. frá Svíþjóð og Danmörku. Í **töflu 2** má sjá hvaða tegundir af kjúklingasýnum voru tekin og fjölda sýna af hverri tegund.

**Tafla 2. Tegund kjúklingasýna**

Tegund sýna	Fjöldi sýna
Frosinn heill kjúklingur	10*
Kjúklingur-heill (ferskur)	13
Kjúklingabitar (ferskir)	18
Kjúklingabitar (frosnir)	2
Kjúklingabringur + lundir (frosnar)	5
Kjúklingabringur + lundir (ferskar)	8
Kjúklingastrimlar	1
<b>Samtals</b>	<b>57</b>

\*Rannsókn á *Campylobacter* af einu sýni af frosnum kjúklingi misfórst.

### Rannsókn og niðurstöður

Kjúklingasýnin voru rannsökuð á rannsóknastofu Umhverfisstofnunar m.t.t. *Campylobacter* og *Salmonella*. Tafla 3 sýnir niðurstöður eftirlitsverkefnisins

**Tafla 3. Greiningar á *Campylobacter* og *Salmonella* í ferskum og frosnum kjúklingum á tímabilinu júlí-september 2006**

Kjúklingasýni	Fjöldi sýna	<i>Campylobacter</i> jákvæð	<i>Salmonella</i> jákvæð
			0
Heilir, frosnir	9	1	0
Heilir, ferskir	13	0	0
Bitar, frosnir	7	0	0
Bitar, ferskir	26	6*	0
Kjúklingastrimlar	1	0	0
<b>Alls</b>	<b>56</b>	<b>7</b>	<b>0</b>

\* Þrjú sýni voru með sama rekjaleikanúmerið.

Af þeim 56 sýnum sem tekin voru á markaði var einn frosinn kjúklingur og sex bitar af ferskum leggjum(2), vængjum(2), læri(1) og bringu(1) *Campylobacter* menguð eða 12,5

%. Öll jákvæðu sýni voru menguð af *Campylobacter jejuni*. Þrjú af þessum sjö sýnum voru með sama rekjaleikanúmerið. Engin *Salmonella* greindist í sýnunum.

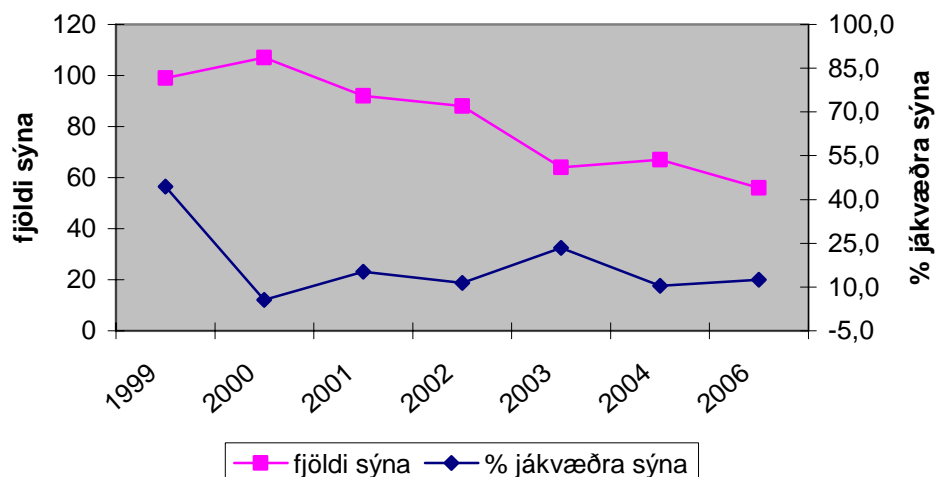
**Tafla 4. Fjöldi og tegund sýna sem voru *Campylobacter* jákvæð**

Tegund kjúklinga	UHR	HKJ	HNE	HSN	Alls
Heilir, frosnir			1		1
Ferskir bitar	3	1		2	6
<b>Alls</b>	<b>3</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>7*</b>

\**Campylobacter jejuni*

**Samanburður við niðurstöðum á kjúklingum á markaði haustin 1999-2004 og 2006**

### Campylobactermengaðir kjúklingar á markaði haustin 1999-2004 og 2006



### Rekjanleiki:

Meðal þeirra aðgerða sem gripið var til árið 2000 var að landbúnaðarráðuneytið gaf út reglugerð þar sem kveðið var á um að merkja skyldi kjúklinga með rekjanleikanúmeri til þess að hægt væri á skilvirkan hátt að innkalla *Campylobacter*- eða *Salmonella* mengaða kjúklinga ef upp kæmi matarsýking. Í þessu verkefni var hægt að rekja öll innlendu sýnin og voru þau öll nema eitt með a.m.k. 10 stafa rekjanleikanúmer.

### Lokaorð

Niðurstöður af örveruástandi á kjúklingakjöti á markaði sýndu að 7 sýni eða tæplega 13% voru *Campylobacter* mengaðir. Í einu tilviki var um að ræða heilan, frosinn kjúkling. Öll hin sex sýnin sem greindust *Campylobacter* menguð voru af ferskum kjúklingabítum. Ekkert sýnanna var mengað af *Salmonella*. Þessar niðurstöður eru svipaðar og síðustu fimm ár að undanskyldu árið 2003 þegar 23% kjúklingasýna greindust *Campylobacter* mengaðir.

Sjö heilbrigðiseftirlitsvæði tóku þátt í eftirlitsverkefninu og var sýnatökudreifingin og val á sýnunum þokkalegt.

Fljótlegt er að matreiða kjúkling ef farið er eftir einföldum reglum: Nota skal sér áhöld og skurðarbretti við matreiðslu á kjúklingakjöti til að forðast krossmengun og mikilvægt er að gegnsteikja kjúklakjötið.

Gæta skal þess að safi frá kjúklingi leki ekki á önnur matvæli, þrifa skal öll áhöld sem notuð eru við eldamennsku á kjúklingi áður en þau eru notuð fyrir önnur matvæli og að lokum er mjög mikilvægt að gegnhita kjúklinginn við matreiðslu en þá er kjötsafinn í þykkasta bitanum orðinn tær og steikingahitamælir sýnir a.m.k. 75°C.

Á heimasíðu Umhverfisstofnunar [www.ust.is](http://www.ust.is) er hægt að fræðast m.a um vinnslu og meðhöndlun á matvælum. Öll eftirlitsverkefni matvælasviðs Umhverfisstofnunar og heilbrigðiseftirlits sveitafélaga frá árinu 2002 er einnig að finna á heimasíðunni.