

Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri Fødevarestyrelsen



Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri
Departementet

KONTOR FOR MIKROBIOLOGISK
FØDEVARESIKKERHED, HYGIEJNE
OG ZONOSEBEKÆMPELSE

J.nr.: 2008-20-26-01426/CRG
07.04.2008

Indsats mod *Campylobacter* i økologiske slagtekyllinger

Handlingsplanen for *Campylobacter* i slagtekyllinger har indsatsområder både i primærproduktionen og på slagterierne i den danske slagtekyllingeproduktion.

I primærproduktionen går indsatsen på at hindre bakterien i at komme ind i kyllingehusene, f.eks. med hygiejneforanstaltninger og insektværn. Det karakteristiske for *Campylobacter* er netop, at den kommer ind i kyllingeflokkene fra det omgivende miljø.

På slagterierne handler det om at få bragt mængden af *Campylobacter* ned i det kølede kyllingekød. Det kan ske ved at udvælge *campylobacter*fri kyllingeflokke til kølede produkter eller ved at nedbringe mængden af bakterier undervejs i slagteprocessen, f.eks. med damp, overfladefrysning eller forbedret slagtehygiejne.

Den økologiske opdrætsform

Økologiske slagtekyllinger har adgang til udearealer og er altså i kontakt med det omgivende miljø. Her kan smitten ikke bekæmpes ved hygiejneforanstaltninger i primærproduktionen. Bekæmpelsen af *Campylobacter* i økologiske kyllinger skal formentlig ske på slagteriet med optimering af slagtehygiejnen, damp eller andre tiltag. Det samme gælder for andre fritgående opdrætsformer.

Behov for viden

Der mangler viden om forekomsten af *Campylobacter* i økologiske og andre fritgående slagtekyllinger. Det antages, at langt de fleste flokke er smittet på slagtetidspunktet. Den nuværende viden om forekomst er baseret på en meget lille undersøgelse, hvor alle de undersøgte økologiske slagtekyllingeflokke var positive for *Campylobacter*.

Der har været teorier fremme om, at koncentrationen af *Campylobacter* i tarmen hos økologiske slagtekyllinger muligvis er lavere på slagtetidspunktet end hos konventionelt opdrættede kyllinger. Årsagen skulle være, at dyrene er ældre, når de slages, og derfor har erhvervet en naturlig immunitet. Der mangler dog data til at dokumentere dette. Lavere koncentrationer af *Campylobacter* i tarmen betyder lavere risiko for fødevarsikkerheden.

Viden som afsæt for håndtering

Derfor er det et indsatsområde i handlingsplanen for *Campylobacter* at få belyst forekomsten og koncentrationen af bakterien ordentligt i fritgående slagtekyllinger, herunder økologiske. Der gennemføres en undersøgelse i 2008 og 2009. Veterinærinstituttet ved Danmark Tekniske Universitet står for undersøgelsen i samarbejde med Økologisk Landsforening og Fødevarestyrelsen.

Baseret på undersøgelsens resultater udarbejder Økologisk Landsforening et oplæg til, hvordan man skal håndtere risikoen for *Campylobacter* i kød fra økologiske og andre fritgående slagtekyllinger.

I Danmark er produktionen af fritgående og økologiske slagtekyllinger meget begrænset. De økologiske slagtekyllinger bliver i øjeblikket ikke slagtet i Danmark. Der arbejdes på at etablere en øget produktion og skaffe slagtemuligheder i Danmark.