



## Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri

Folketingets Udvalg for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri

København, den 9. januar 2013  
Sagsnr.: 18611  
Dok.nr.: 480156

Folketingets Udvalg for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri har i brev af 14.12.2012 stillet følgende spørgsmål nr. 106 (Alm. del), som hermed besvares. Spørgsmålet er stillet efter ønske fra ikkemedlem af udvalget (MFU) Liselotte Blixt (DF).

### **Spørgsmål 106:**

”Kan ministeren bekræfte, at den største smittekilde af Campylobacter i Danmark stammer fra danske kyllinger?”

### **Svar:**

Fødevestyrelsen har oplyst følgende, hvortil jeg kan henholde mig:

”Fødevestyrelsen kan oplyse, at en tredjedel af de danskere, der bliver syge af campylobacter, bliver det på udlandsrejser. Den største kendte smittekilde til campylobacter erhvervet i Danmark er det danske kyllingereservoir.

DTU Fødevareinstituttet offentliggjorde i 2012 det første danske smittekilderegnskab for campylobacter. Det er baseret på en såkaldt reservoirmodel, som beregner, hvor mange af de indenlandske sygdomstilfælde der kan tilskrives et bestemt reservoir.

I 2011 var der lidt over 4.000 registrerede campylobactersygdomstilfælde. Af dem vurderes, at ca. 2.650 er blevet syge i Danmark. Ca. 1.600 af de ca. 2.650 sygdomstilfælde erhvervet i Danmark kan tilskrives kyllingereservoir, der omfatter såvel importeret kyllingekød og danskproduceret kyllingekød som smitte fra det danske kyllingereservoir ad andre smitteveje, f.eks. ved forurenede vand, frugt og grønt eller direkte smitte ved kontakt med dyr eller gødning.

Ud af de ca. 1.600 sygdomstilfælde, der kan tilskrives kyllingereservoir, vurderes det importerede kyllingekød at stå for ca. 400, mens dansk kyllingekød og den afledte smitte

fra kyllingeflokkene tilsammen skønnes at stå for omkring 1.200. Smittekilderegnskabet kan ikke skelne mellem sygdomstilfælde, hvor kilden er kyllingekød, og tilfælde, der er smittet ad andre veje, men der er meget, der tyder på, at reservoiret (flokkene) bidrager til flere sygdomstilfælde end kødet.

Det kan i den forbindelse oplyses, at Den Europæiske Fødevarerikkerhedsautoritet (EFSA) i en rapport fra 2010 vurderede, at der er flere, der bliver syge ad andre smitteveje fra kyllingereservoiret end af at spise kyllingekød.

Kvægreservoiret udgør ifølge det danske smittekilderegnskab også en væsentlig kilde på omkring 450 tilfælde. Flere undersøgelser har vist en meget lav forekomst af campylobacter i oksekød, mens bakterien tit er fundet i kvæggødning, som kan forurene afgrøder, vandløb osv. Derudover er der flere mindre smittekilder, herunder f.eks. ænder og kalkuner.

Det skal understreges, at tallene fra smittekilderegnskabet er baseret på beregninger og skøn, og at det ikke har været muligt at inddrage fødevarekilder som frugt og grønt.”

Mette Gjerskov

/Lene Carpentier