

København, den 15-06-2016

Bekæmpelse af Campylobacter med SonoSteam

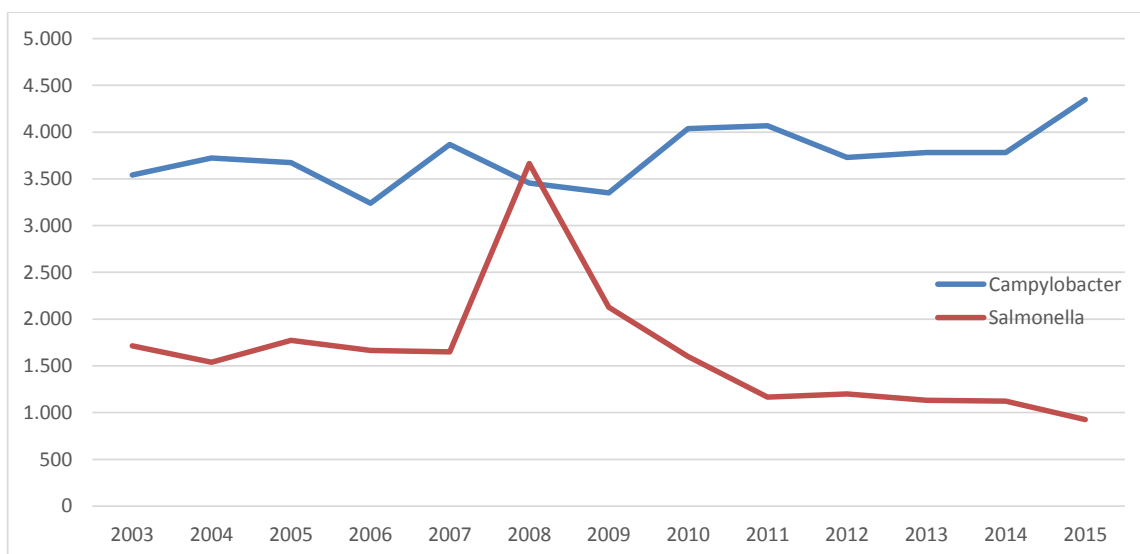
Campylobacter er fortsat et stort problem

Campylobacter er den mest almindelige årsag til mavesygdomme i Danmark og er mere end dobbelt så almindeligt som Salmonella.¹ Der har været fokus på at bekæmpe Campylobacter i over ti år, og den første handlingsplan på området blev vedtaget i 2003.

Da den seneste Campylobacter-handlingsplan blev vedtaget i 2013, var det med det overordnede mål at opnå en målbar reduktion i antallet af humane sygdomstilfælde. For kyllinger slagtet i Danmark var målet at opnå en reduktion på mindst 20 pct. i antallet af Campylobacter-positive kyllingeflokke.²

Antallet af Campylobacter-sygdomstilfælde er imidlertid ikke faldet, hverken siden den første handlingsplan blev vedtaget i 2003, eller siden den seneste handlingsplan blev vedtaget i 2013. Siden 2013, hvor 3.700 Campylobacter-sygdomstilfælde blev registreret, har antallet af sygdomstilfælde ligget konstant højt, og i 2015 blev der ifølge Statens Serum Institut rapporteret 4.300 tilfælde. "Men det reelle tal er sandsynligvis 10-20 gange højere, fordi mange ikke går til lægen," som Fødevestyrelsen skriver på sin hjemmeside.³

Campylobacter er således fortsat et stort problem med høje samfundsomkostninger til følge.



Figur 1. Udvikling i antal Campylobacter- og Salmonella-tilfælde, siden den første Campylobacter-handlingsplan blev vedtaget i 2003. Kilde: Sygdomsovervågning, Statens Serum Institut.

¹ Statens Serum Institut, "Campylobacterinfektion".

<http://www.ssi.dk/service/sygdomsleksikon/c/campylobacter%20infektion.aspx>

² Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri, 2013, "Handlingsplan for campylobacter i slagtekyllinger, fødevarer og det omgivende miljø", s. 9-10.

https://www.foedevarestyrelsen.dk/SiteCollectionDocuments/25_PDF_word_filer%20til%20download/04kontor/Mikro%20zoonose/campylobacterplan%20220413.pdf

³ Fødevestyrelsen, "Campylobacter". <https://www.foedevarestyrelsen.dk/Leksikon/Sider/Campylobacter.aspx>

Dansk teknologi kan hjælpe

SonoSteam er en dansk udviklet teknologi, der med en blanding af damp og ultralyd kan desinficere overflader på bl.a. fjerkræ. Vores nyeste anlæg kan behandle 14.000 kyllinger i timen med en pris på 1-3 øre per behandlet kylling. SonoSteam er en division af FORCE Technology, en dansk teknologisk rådgivningsvirksomhed, der også har udviklet løsninger inden for bl.a. forsvar og energi. Virksomheden er et GTS-institut og er baseret i Brøndby.

Teknologien fungerer på den måde, at den højfrekvente ultralyd bryder det mikroskopiske luftlag omkring overflader, det såkaldte laminare lag. Dermed kan den desinficerende damp ramme og dræbe mikroorganismer på en langt mere effektiv måde, end overfladen blot var blevet behandlet med damp.

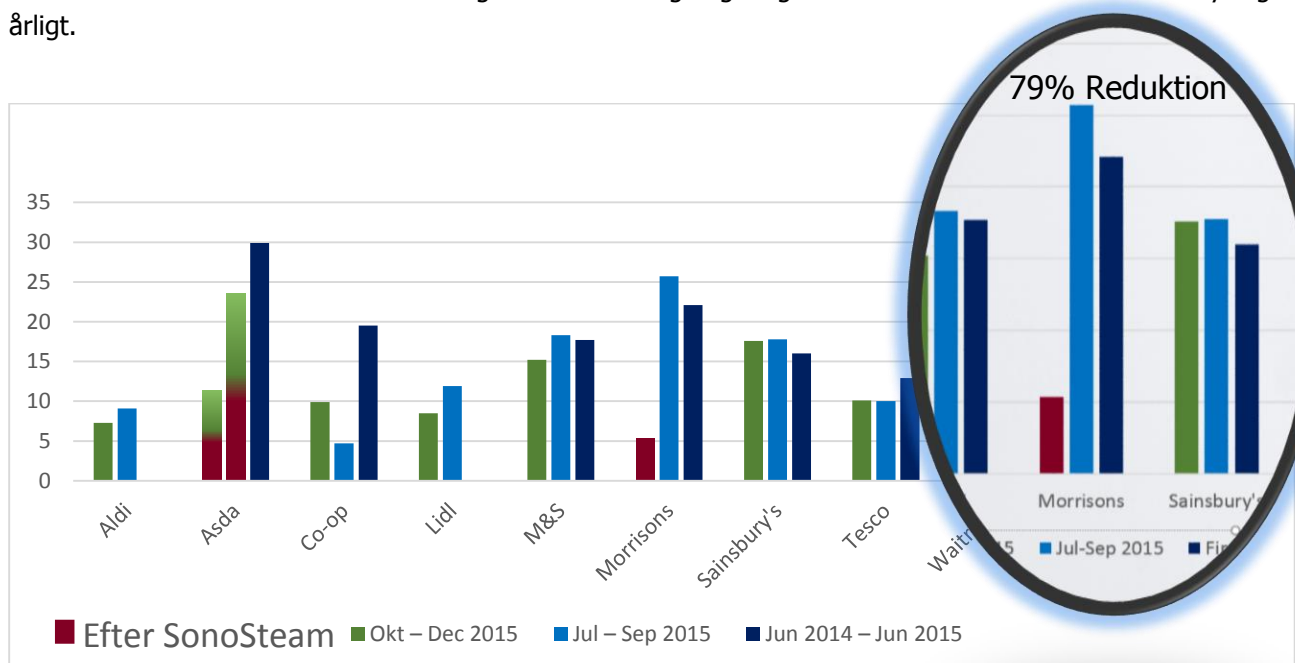
Behandlingen varer få sekunder og består kun af vanddamp og ultralyd – ingen kemikalier.

Teknologien omtales i den seneste Campylobacter-handlingsplan:

”Der har gennem årene været arbejdet med at udvikle et system baseret på damp og ultralyd. ... De seneste data fra dette arbejde er ved at blive vurderet. Når et robust system, som kan anvendes uanset valg af slagtehastighed, og som lever op til kravene til reduktion og til bibeholdelse af det ferske køds udseende, er klar til introduktion på de danske slagterier, vil det være en mulighed til at sikre målopfyldelse.”⁴

Gode erfaringer fra England

Teknologien er ikke i brug i Danmark endnu, men anvendes på to slagterier i England: Cargill og Faccenda. Fra 1. juli 2016 bliver kapaciteten udvidet, så hvert slagteri har to anlæg. I alt kommer 200 mio. kyllinger til at blive behandlet med SonoSteam årligt. Til sammenligning slagtes der i hele Danmark 105 mio. kyllinger årligt.



Figur 2. Andel af prøver med over 1.000 cfu/g Campylobacter fra forskellige leverandører. Kilde: Food Standards Agency

⁴ ”Handlingsplan for campylobacter i slagtekyllinger, fødevarer og det omgivende miljø”, s. 17

Selvom kapaciteten øges per 1. juli oplever slagterierne allerede nu en nedgang i antallet af stærkt Campylobacter-inficerede kyllinger. Dette er mest markant hos den engelske detailkæde Morrison, hvor størstedelen af de solgte kyllinger er SonoSteam-behandlede kyllinger fra Cargill. Siden Morrison begyndte at behandle kyllinger med SonoSteam, er antallet af Campylobacter-inficerede kyllinger med over 1.000 cfu/g faldet fra 20-25 pct. til kun 5 pct.⁵

Vi har tidligere mødt spørgsmålet om, hvorvidt SonoSteam-behandling "koger" kyllingen og ødelægger farve og tekstur. Men vores erfaringer fra England, hvor der indtil videre er blevet solgt 70 mio. behandlede kyllinger, modbeviser dette. De engelske forbrugere har ikke bemærket, at kyllingerne er blevet behandlet.

Konklusion

På trods af mange års indsats er Campylobacter-kurven ikke knækket.

Den seneste handlingsplan nævner behandling med damp og ultralyd (SonoSteam) som et middel, der kan tages i brug, når data er evalueret. Nu foreligger data, i form af gode erfaringer med brug af teknologien i England til behandling af 200 mio. kyllinger årligt. Metoden er ikke dyr: Med en driftsomkostning på 1-3 øre pr. kylling vil det koste 1-3 mio. kr. om året at behandle alle danske kyllinger.

Vi støtter den metodefrihed, der er en vigtig del af den danske tilgang til forebyggelse. Vi opfordrer alene til fastholdelse af ambitiøse reduktionsmål, der kan indfries, selvom det ikke ser let ud. En løbende politisk opfølgning for at sikre sig et kontinuerligt fokus har bl.a. vist sig at virke i England.

⁵ Food Standards Agency, februar 2016, "Campylobacter contamination in fresh whole UK-produced chilled chickens at retail: October – December 2015". <https://www.food.gov.uk/sites/default/files/campylobacter-survey-report-oct-dec-2015.pdf>