



Niels Krebs  
Divisionsdirektør

## Bekæmpelse af Campylobacter

Præsentation for Miljø- og Fødevareudvalget, 15. juni 2016

# Om os

---

SonoSteam er en division af FORCE Technology

FORCE Technology er en dansk GTS-virksomhed, beliggende i Brøndby

Som GTS-virksomhed er vi dedikeret til at udvikle og anvende nye teknologier og ny viden til gavn for de danske virksomheder og det danske samfund.

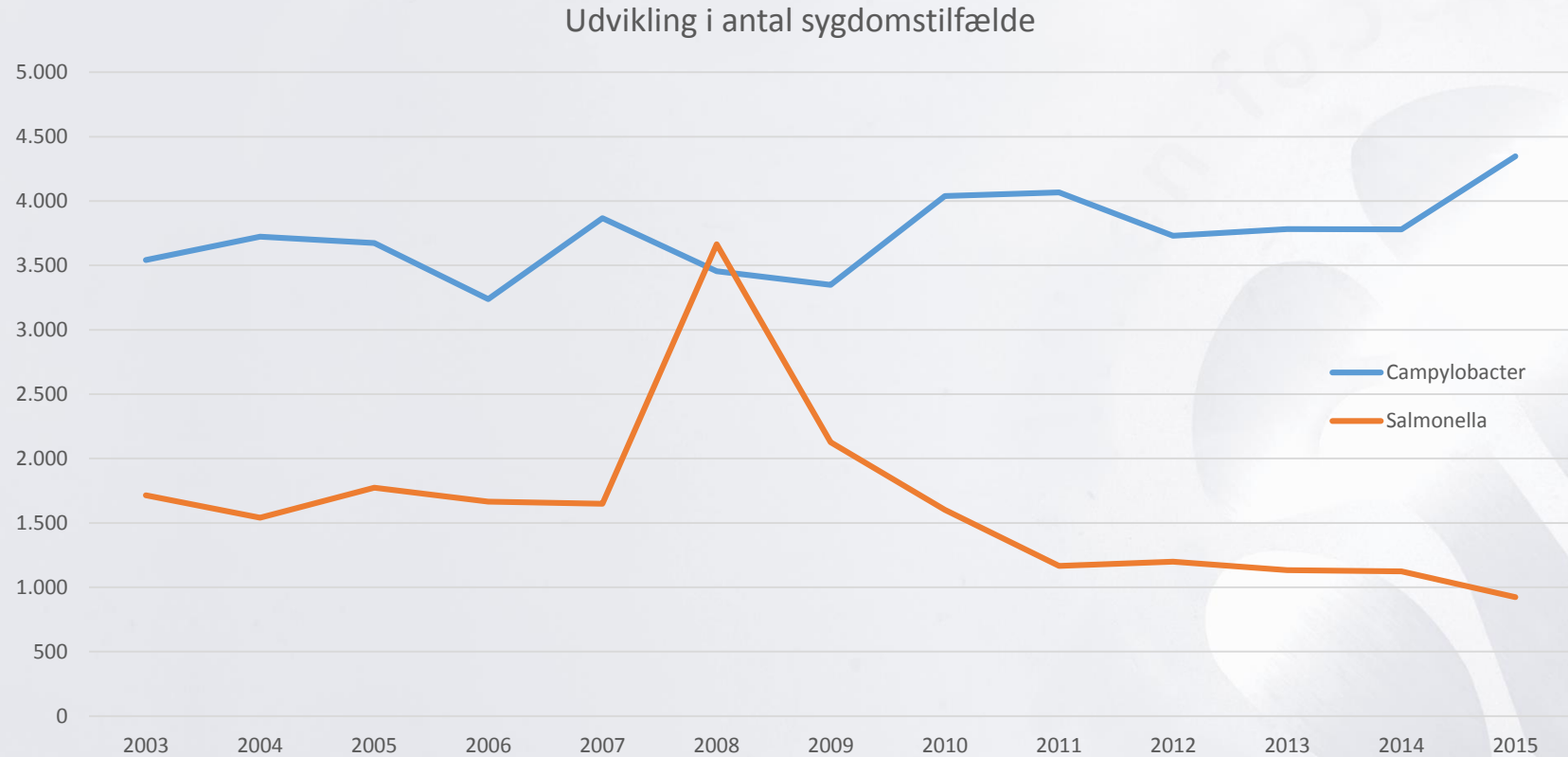


**Forsknings- og  
Innovationsstyrelsen**

Ministeriet for Videnskab  
Teknologi og Udvikling



# Campylobacter fortsat stort problem



”Men det reelle tal er sandsynligvis 10-20 gange højere, fordi mange ikke går til lægen,” skriver Fødevarestyrelsen sin hjemmeside.



... og nu starter grillsæsonen

## Pas på denne sommerfælde der gør danskere syge

*Sidste år registrerede Statens Serum Institut 3.781 tilfælde, hvor danskere blev syge af bakterien campylobacter. Grillen er en af de store fælder.*



**Dårlig grill-hygiejne giver danskerne ræsermave**

NYHEDER

## Vi griller os syge

**Pas nu på med hygiejnen, grillmester**

02. jun. 2011 07.53 Sundhed

Bare nogle få dråber kødsaft fra råt kød med campylobacter-bakterier kan give en ordentlig omgang diarré eller opkast. Så tænk på hygiejnen, når du ifører dig forklæde og grill-tang. Følg de tre gode grill-råd, eller prøv vores ideer til vegetar-grillmad, så undgår du at servere bakteriebombe på grill.





# Dansk teknologi kan hjælpe



## SonoSteam

- Blanding af damp og ultralyd
- Ingen kemi
- Desinfektion af overflader på sekunder
- Behandler op til 14.000 kyllinger pr. time
- Driftomkostning: 1-3 øre pr. kylling
- Anlægspris: ca. 7 mio. Kr.



# Teknologien er nævnt i nuværende handlingsplan

”Damp og ultralyd. ... Data er ved at blive vurderet. ... Vil være en mulighed til at sikre målopfyldelse.”

## 7.9 Overvejelser om dekontaminering

Dekontaminering af de slagtede kyllinger har været et indsatsområde i den tidligere handlingsplan såvel som i den første strategi på området i 2003. Der har gennem årene været arbejdet med at udvikle et system baseret på damp og ultralyd. Målet er at opnå en signifikant reduktion af antallet af campylobacter uden at ændre på smag og udseende af kødet. 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.



# Fra 1. juli er 4 anlæg i drift i England

---

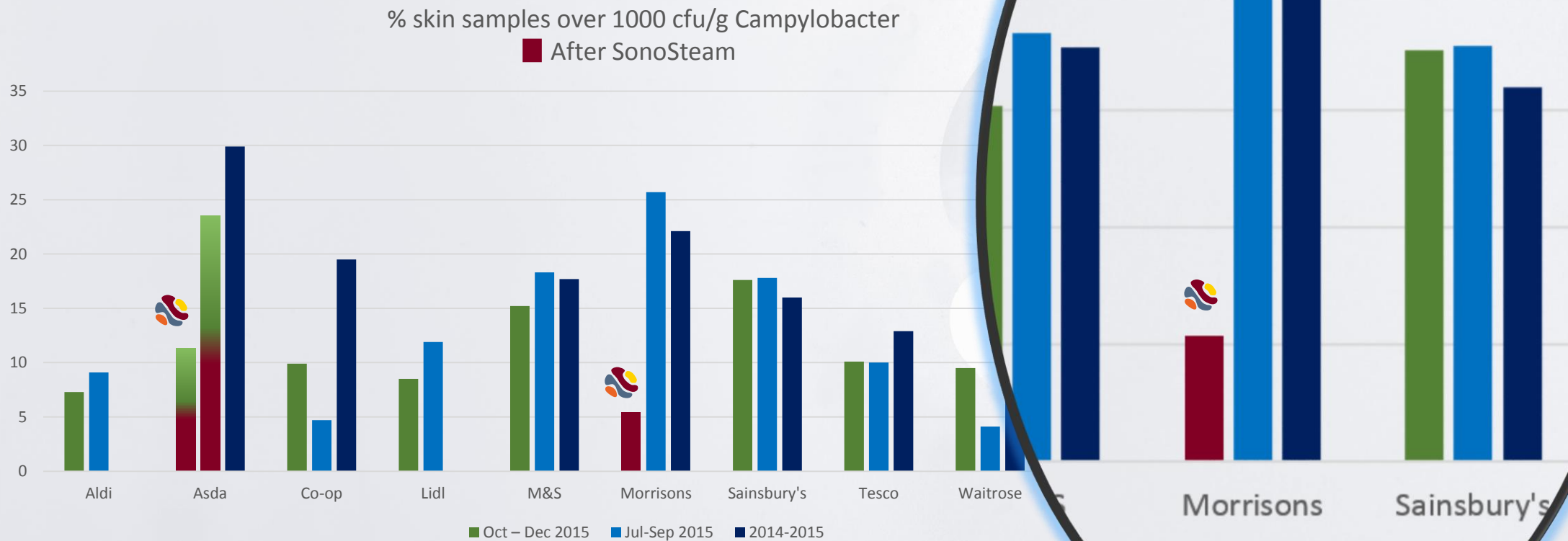
- I brug på to slagterier i England: Cargill og Faccenda
- Fra 1 juli kommer vi til at behandle 200 mio. kyllinger årligt
- Til sammenligning bliver der i hele Danmark slagtet 105 mio. kyllinger årligt
- Dansk frygt: Behandling ødelægger kyllingen
- - men 70 millioner behandlede britiske kyllinger modbeviser dette



# Test offentliggjort hvert kvartal af FSA i UK

Hvor mange kyllinger er *Campylobacter* positive

Hvor mange med et niveau over 1,000 cfu/g



79% reduktion





# Konklusion og opfordring

## Konklusion

- Trods mange års indsats er Campylobacter-kurven stadig ikke knækket
- Vi har gjort os gode erfaringer fra England, hvor det virker i fuld skala produktion
- Dansk teknologi kan være en del af løsningen, så ikke alene udlandet får glæde af den
- Fødevarer sikkerhed koster, men det behøver ikke være rasende dyrt

## Opfordring

- Fasthold eksisterende ambitions- og reduktionsniveau fra nuværende handlingsplan – det kan godt lade sig gøre at knække kurven, selvom det ikke umiddelbart ser let ud
- Vigtigt med løbende politisk opfølgning for at sikre et kontinuerligt fokus – det har virket i England

