

# Framgångsrik kamp mot campylobacter

Kyckling och kalkon med Svensk Fågels blågula kvalitetsmärkning är säkrare än importerade alternativ. Genom tuffa regler och krav har branschen lyckats hålla Sverige fritt från många av de sjukdomar som finns på kontinenten, bland annat campylobacter. Bakterien finns hos både hos tama och vilda djur och kan orsaka magsjuka bland människor. Svensk Fågel har sedan 80-talet arbetat med att minimera förekomsten av campylobacter inom uppfödningen.

## Så här funkar det..

### Förebyggande arbete

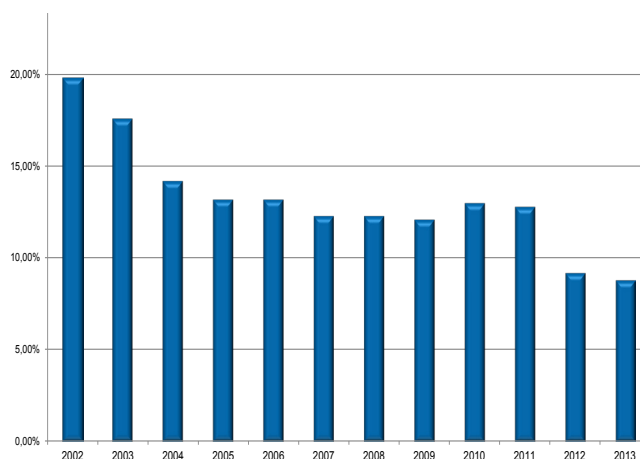
Genom forskning och tuffa smittskyddsprogram är Sverige sannolikt ett av de länder i världen som kommit längst i att minimera campylobacter i kyckling. I mitten av 1980-talet upptäckte man att kyckling över hela världen innehöll campylobacter. Svensk Fågel startade då, tillsammans med myndigheterna, ett övervakningsprogram för att minska förekomsten av campylobacter hos svensk kyckling.



## Vad är campylobacter?

Campylobacter är en tarmbakterie som kan orsaka magsjuka hos människor. Bakterien finns både hos tama och vilda djur i naturen. Vanligast finns bakterien bland vilda småfåglar och i små vattendrag, men också hos hundar, katter, nötkreatur, grisar och kycklingar samt i opastöriserad mjölk. Bakterien överförs till människan via direktkontakt med djur, förorenat dricksvatten, bristande hygien vid hantering av rått kött eller otillräcklig upphettning av rått kött.

## Förekomst av campylobacter i Sverige



### Alla flockar undersöks

Under 2001 tog Svensk Fågel fram sitt nuvarande kontrollprogram för campylobacter. Det befintliga övervakningsprogrammet omarbetades och uppgraderades för att under fem år drivas som ett gemensamt EU-finansierat projekt tillsammans med Jordbruksverket, Livsmedelsverket och Statens veterinärmedicinska anstalt (SVA).

Idag tas prover på samtliga kycklingflockar som föds upp av Svensk Fågels bönder. Campylobacterprogrammet drivs av Svensk Fågel med stöd av Jordbruksverket som varje år godkänner programmet och budgeten. Utöver provtagning vid slakt genomförs olika former av riktade studier för att hitta smittvägar. Studierna är viktiga för att förekomsten av bakterien ska kunna minska ytterligare. Målet är att nå samma goda nivå som salmonella, det vill säga ingen förekomst av campylobacter alls.

## Så här blev resultatet..

Det är ingen tvekan om att det hårda och konsekventa arbetet har gett resultat. I slutet av 80-talet låg antalet positiva flockar på omkring 60 procent. Idag är den siffran nere på cirka tio procent utslaget över året. En helt unikt låg siffra.

Faktum är att resultatet kan vara ännu bättre i realiteten. I en mindre studie om 270 prov som genomförts tittade man på mängden campylobacter i skinn, kött och färdigpackad rå kycklingfilé. Resultatet visade att fanns campylobacter på skinnen i cirka åtta procent av proven, men i det rena, råa köttet var nivåerna ännu lägre. Så låga att det inte är någon risk för konsument att äta. Men självklart ska kycklingen alltid tillagas.



### Tips för att undvika bakterien

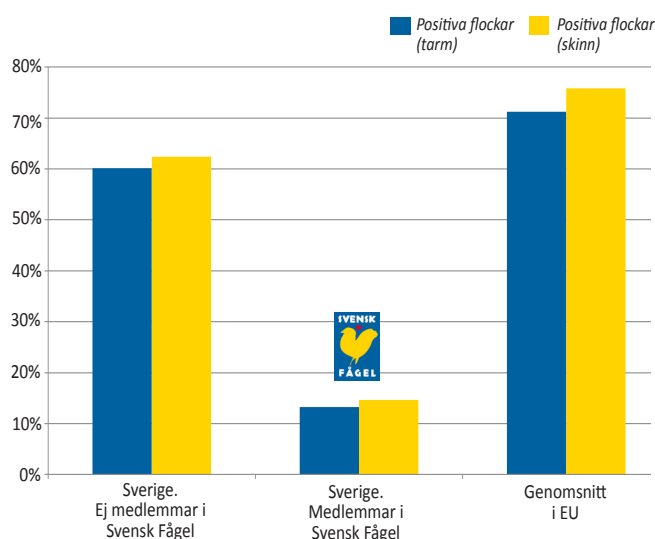
Campylobacter dör vid +57-60°C, vilket gör att bakterien försvinner vid tillagning. Se till att kycklingen är genomstekt (köttsaften ska vara klar utan röda inslag) och tänk på att hålla god hygien genom att noga diska knivar och skärbrädor när du hanterat kyckling. Är du noggrann med detta finns ingen risk att bakterien orsakar någon magsjukdom.



## Och det är skillnad..

Under 2008 genomförde EU jämförbara studier kring förekomst av campylobacter i de olika medlemsländerna. Både den och andra studier visar att Sverige ligger oerhört bra till jämfört med de flesta länder i världen. Ett intressant fynd var att mindre gårdar inte nödvändigtvis har mindre förekomst av campylobacter. Snarare var det vilken standard som kycklinggården hade och vilka åtgärder som tagits som spelade roll. Medlemmar i Svensk Fågel har generellt väldigt låg andel campylobacter, oavsett storlek.

### Campylobacter - små slakterier och EU



Jämförelse mellan EU:s baslinjestudie 2008, mindre slakterier 2011 (skinn)

### Svensk Fågel

Är branschorganisationen för svensk kyckling och kalkon. Vi representerar hela kedjan, från avelsföretag, kläckerier och fodertillverkare till bönder och slakterier. Medlemsföretagen är: Kronfågel, Guldfågeln, Lagerbergs Kyckling, Knäreds Kyckling, Bjärefågel och Ingelsta Kalkon. Alla arbetar mot samma mål – att ta fram världens bästa kyckling och kalkon.