

Eru íslenskir kjúklingar bestir ?

Hvernig tókst Íslendingum að ráða bug á kampýlóbakttersýkingum í fólki 1999? Kampýlóbakter er algengasta orsök idrasýkinga í fólki í hinum vestræna heimi, ef frá eru taldar veirusýkingar, en Íslendingum hefur tekist að fækka verulega kampýlóbakttersmiti, bæði í fólki og alifuglum, svo eftir er tekið í nágrannalöndum okkar, þar sem talað er um „íslensku aðferðina“. Á þessum tímum er erfitt fyrir Íslendinga að hreykja sér og segja „Við erum best“, en við eigum ekki að vera feimin við að láta vita þegar vel er gert.

Úr 6 kg í 10 kg á mann

Þegar leyft var að selja ferska kjúklinga 1996 jókst neysla kjúklingakjöts verulega, fór úr 6 kg á mann á ári í 10 kg á aðeins þremur árum, en á sama tíma jókst kampýlóbakttersmit í fólki mikið og úr varð faraldur 1999. Gripið var til aðgerða þar sem heilbrigðisfyrirvöld og alifuglaframleiðendur tóku höndum saman. Mikilvægasta aðgerðin var og er enn, að frysta alla kjúklinga sem eru

kampýlóbakttersmitaðir fyrir slátrun. Sýni eru tekin úr öllum kjúklingahópum fáum dögum fyrir slátrun. Ef þeir reynast smitaðir eru kjúklingarnir frýstir en frýsing fækkar fjölda baktería þannig að minni líkur eru á að fólk smitist við neyslu.

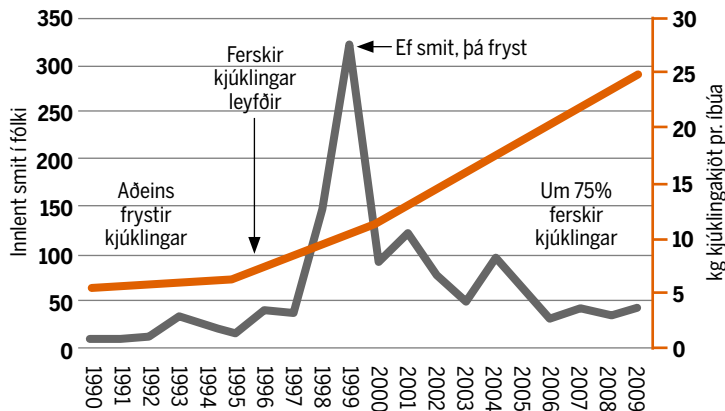
Á síðastliðnum tíu árum hefur neysla kjúklingakjöts aukist mikið og er nú um 25 kg á mann á ári og um 75% framleiðslunnar fara á markað sem ferskur kjúklingur. Framleiðendum tekst æ betur að koma í veg fyrir að smit berist í fuglana. Smitaðir eldshópar voru um 10% fyrir 10 árum en voru 4,2% á síðasta ári. Undanfarin ár er innlent kampýlóbakttersmit í fólki álíka og það var þegar aðeins frýstir kjúklingar voru á boðstólum.

Ávallt að gegnsteikja kjúkling

Kampýlóbakter er útbreidd baktería í umhverfi okkar og getur fólk einnig smitast af dörum orsökum, s.s. vatni (lækjum), ógerilsneyddri mjólk, frá dýrum o.s.frv. Eins og að ofan greinir er kampýlóbakttertíðnin lág í kjúk-

Kampýlóbakter í fólki - innlent smit

og neysla kjúklingakjöts á Íslandi — Innlent smit — Neysla, kg/íbúa



lingum en ekki er hægt að ábyrgjast að kjúklingur sé kampýlóbakterfrír. Besta ráðið til að smitast ekki er því ávallt að gegnsteikja eða sjóða kjúkling þannig að kjarninn nái 75° hita sem drepur bakteríuna og að gæta þess að smita ekki aðra matvöru sem borðuð er hrá, t.d. salat.

Eru íslenskir kjúklingar bestir?

Haldið verður opið málþing um baráttuna gegn kampýlóbakter á morgun, fimmtudaginn 27. maí, þar sem tekist verður á við þessa spurningu. Nánari upplýsingar má nálgast á vef Matvælastofnunar: www.mast.is.

Sigurborg Daðadóttir, gæðastjóri
Matvælastofnunar.