

**Maí 2002**

**Eftirlitsverkefni  
Hollustuverndar ríkisins og  
Heilbrigðiseftirlits sveitarfélaga  
Örveruástand svínakjöts 2002**

**Hollustuvernd ríkisins  
Heilbrigðiseftirlit sveitarfélaga**

## **Inngangur**

Svín hafa verið tamin og ræktuð í um níu þúsund ár og hafa elstu minjar um ræktun þeirra fundist í Tyrklandi. Gyðingum var bannað í lögmálinu að borða svínakjöt og múslimum var einnig bannað það, enda var svínið talið óhreint dýr, þar sem það var hrææta. Grikkir og Rómverjar settu þetta hins vega ekki fyrir sig og höfðu svínakjöt í hávegum og apenskir sælkerar höfðu sérstakar mætur á kjöti af svínum sem höfðu dáíð úr ofáti.

Gallar og Germanir höfðu einnig dálæti á svínakjöti. Svín voru líka frjósamar skepnur sem átu nánast hvað sem var og voru því mikið ræktuð á miðöldum og áfram. Varla var til svo aumur kotbóndi að hann ætti ekki að minnsta kosti grís til að slátra fyrir jólin. Oft voru svínin varla meira en háltamin og öfluðu sér matar í skógum eins og villisvín en kjötið af þeim hefur áreiðanlega verið mun heilnæmara en kjöt af þorps- og borgarsvínum sem voru gangandi ruslatunnur. Svín voru nánast einu dýrin sem voru alin vegna kjötsins. Svínakjöt var langalgengasta kjötið á borðum almennings í Evrópu allt fram á nítjándu öld og var það borðað ferskt, saltað og reykt, og úr því voru gerðar alls kyns pylsur, kæfur og fleira.

Í Kína og Suðaustur-Asíu er svínakjöt algengasta kjötið en múslimar og gyðingar mega ekki borða það. Landnámsmenn fluttu svín með sér til Íslands og voru þau ræktuð hér í einhverjum mæli, eins og fjölmörg örnefni bera vitni um, en dóu út á sextándu öld. Það var ekki fyrr en komið var fram á tuttugustu öld sem svínaeldi hófst hér að einhverju marki.

Þegar talað er um svínakjöt eða grísakjöt er yfirleitt átt við kjöt af grísum sem eru um hálfis árs gamlir við slátrun og eru þá fimmtíu til sjötíu kíló að þyngd.

*(Heimild: Nanna Rögnvaldsdóttir, Matarást 1998.)*

## **Eftirlitsverkefni**

Í eftirlitsverkefnum eru tekin sýni af sams konar matvælum á ákveðnu tímabili um allt land og leitað eftir sömu þáttum í matvælunum. Niðurstöður eru teknar saman fyrir landið allt hjá Hollustuvernd ríkisins. Niðurstöður eftirlitsverkefna gefa mynd af ástandi þess sem verið er að skoða á þeim tíma sem það er skoðað og samantektir úr þeim má nota til að bera saman niðurstöður úr sams konar eftirlitsverkefnum milli ára.

## **Örveruástand svínakjöts**

Í mars, apríl og maí 2002 fór fram eftirlitsverkefni Hollustuverndar ríkisins og Heilbrigðiseftirlits sveitarfélaga.

Kannað var örveruástand svínakjöts á 8 heilbrigðiseftirlitssvæðum, en þau voru Heilbrigðiseftirlit Austurlands (HAUST), Heilbrigðiseftirlit Hafnarfjarðar og Kópavogs (HHK), Umhverfis- og heilbrigðisstofa Reykjavíkur, matvælasvið, (UHRM), Heilbrigðiseftirlit Norðurlands eystra (HNE), Heilbrigðiseftirlit Kjósarsvæðis (HKS), Heilbrigðiseftirlit Suðurlands (HS), Heilbrigðiseftirlit Vestfjarða (HVF) og Heilbrigðiseftirlit Suðurnesja (HSN) (sjá Töflu 1).

**Tafla 1. Fjöldi sýna frá hverju heilbrigðiseftirlitssvæði**

Tegund sýna	HAUST	HHK	UHRM	HKS	HS	HVF	HNE	HSN	Sýni alls
Svínakjöt	2	16	25	8	8	4	8	3	74

Stefnt var að því að taka 104 sýni en 74 sýni bárust af svínakjöti frá 13 framleiðendum og 32 sölustöðum víða um land. Þrettán sýni voru af ópökkuðu svínakjöti, 13 sýni af svínakjöti pakkað í loftskiptar umbúðir, 3 sýni voru í lofttæmdum umbúðum, 3 sýni í loftþéttum umbúðum og 20 sýni voru pökkuð í plastumbúðir. Tegundir svínakjöts sem var rannsakað eru taldar upp í Töflu 2.

**Tafla 2. Tegund svínakjöts**

Skrokkur	4
Filet	1
Frampartur	1
Grísagúllas	1
Grísahnakksneiðar	2
Grísakjöt	4
Grísakótiletur	2
Grísalund	1
Grísasnitset	1
Gúllas	1
Hakk-fars hráefni	3
Hryggjafita	1
Partýskinka, reykt	1
Skanki	1
Svínabógssneiðar	3
Svínagúllas	6
Svínahakk	8
Svínakjöt í strimlum	1
Svínakótiletur	11
Svínalæri	3
Svínapottréttur	1
Svínarifjar	2
Svínasnitset	3
Svínastrimlar	1
Annað	11
<b>Samtals</b>	<b>74</b>

## Rannsókn

Við rannsókn á svínakjöti voru tveir þættir skoðaðir; saurkólígerlar, sem gefa til kynna persónulegt hreinlæti starfsfólks og almennt hreinlæti við framleiðslu vörunnar, og salmonella sem er sjúkdómsvaldandi og hefur greinst í svínabúum undanfarið. Sýnin voru rannsökuð á rannsóknastofu Hollustuverndar ríkisins.

## Niðurstöður

Tafla 3 sýnir niðurstöður eftirlitsverkefnisins.

**Tafla 3. fjöldi saurkólígerla og greining á salmonellu í svínakjöti**

Saurkólígerlar		Salmonella	
Fjöldi í grammi	Fjöldi sýna	Salmonella í 25 grömmum	Fjöldi sýna
<10	52	Jákvæð	0
10 – 100	18	Neikvæð	74
101 – 1000	3		
Ekki mælt	1		
<b>Alls</b>	<b>74</b>		<b>74</b>

Öll 74 sýnin sem tekin voru til greiningar voru talin söluhaf svk.riti heilbr.rn. nr. 3/1981 og vinnuhandbók Hollustuverndar ríkisins hvað varðar saurkólígerla og salmonellu.

## Lokaorð

Samkvæmt niðurstöðum þessa eftirlitsverkefnis fullnægir það að svínakjöt sem er á markaði örverufræðilegum viðmiðunarreglum Hollustuverndar ríkisins hvar varðar salmonellu og saurkólígerla. Salmonella greindist ekki í neinu sýnanna og saurkólígerlar voru undir viðmiðunarmörkum. Þessar niðurstöður benda til þess að þrátt fyrir að salmonella greinist á svínabúum hafi aðgerðir embættis yfirdýralæknis borið þann árangur að salmonellamengað svínakjöt hafi ekki borist á markað. Eigi að síður er brýnt fyrir neytendum að gegnsteikja svínakjöt og gæta fyllsta hreinlætis við matreiðslu þess til að koma í veg fyrir hugsanlega krossmengun.