

Október 2002
Hvr-GRG-2002/017

Eftirlitsverkefni
Hollustuverndar ríkisins og
Heilbrigðiseftirlits sveitarfélaga

Örveruástand kjúklingakjöts 2002

Hollustuvernd ríkisins
Heilbrigðiseftirlit sveitarfélaga

Inngangur

Íslendingar telja kjúklinga og annað fuglakjöt yfirleitt til kjöts en víðast hvar erlendis er það ekki gert, heldur er talað um kjöt og fuglakjöt. Kjúklingar eru langalgengasta fuglakjötið á borðum manna, bæði hér á landi og annars staðar (Heimild: Nanna Rögnvaldsdóttir, Matarást 1998).

Nú eru flestir kjúklingar aldir á stórum kjúklingabúum, og eru hér á Íslandi yfirleitt um 3.000 –10.000 kjúklingar í hverju húsi eða 19-20 kjúklingar/m².

Kjúklingarnir eru öðruvísi vaxnir en áður þ.e. bringuvöðvinn er þykkari og kjötið ljósara. Bragðgæði kjúklings ræðst að stórum hluta af gerð fóðurs og má nefna að kjúklingar sem eru aldir á máis eru gulleitir og oft bragðgóðir. Hér á landi hafa kjúklingar löngum einungis fengist frosnir vegna hættu á salmonellusýkingu en frá árinu 1996 hafa verið seldir ófrostir kjúklingar, sem eru safaríkari og ívið bragðbetri, en geymast ekki lengi (Heimild: Nanna Rögnvaldsdóttir, Matarást 1998).

Örverur eru örsmáar lífverur sem eru ósýnilegar berum augum. Þær eru alls staðar í umhverfi okkar svo sem í jarðvegi, lofti, vatni, á og í líkómum manna og dýra. Sumar örverur eru sýklar, þ.e. þær valda sjúkdómum. Í matvælavinnslu berast örverur oft með hráefnum frá sínu upprunalega umhverfi. Til dæmis geta örverur úr jarðvegi borist í matvæli með kryddi og grænmeti. Við slátrun geta margar hættulegar sýklategundir borist á skrokkana úr þörmum sláturdýra (Heimild: Með allt á hreinu. Fiskistofa, Hollustuvernd ríkisins og yfirdýralæknir).

Campylobacter er sjúkdómsvaldandi baktería sem fjölgar sér í meltingarfærum dýra og manna og lifir í matvælum og umhverfinu. Helstu heimkynni *Campylobacter* eru meltingarvegur húsdýra og villtra dýra, sérstaklega fugla og hefur hún verið ein algengasta staðfesta orsök matarsýkinga í mönnum hér á landi á síðustu árum. Hún getur sýkt fólk þó það innbyrði aðeins fáar bakteríur en hún drepst við suðu og venjulega matreiðslu ef maturinn er gegnsteiktur.

Salmonella finnst einnig víða í náttúrunni, m.a. í meltingarvegi manna og dýra. Salmonellusmituð dýr sýna sjaldan einkenni, en eru í allflestum tilfellum frískir smitberar. Bakterían getur borist með saur og mikil hættu getur verið á krossmengun ef *Salmonella* er í saur sláturdýra. Bakterían er hitanæm og drepst við 70°C.

Matarsjúkdómar eru samheiti yfir matareitranir og matarsýkingar og valda veikindum og stundum varanlegu heilsutjóni, auk gífurlegs skaða fyrir viðkomandi matvælafyrirtæki. Góð vinnubrögð hjá matvælafyrirtækjum og rétt meðhöndlun neytenda á matvælum tryggir örugg matvæli á borðum landsmanna.

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 allt landið hjá Hollustuvernd ríkisins. Eftirlitsverkefni ættu því að gefa mynd af ástandi þess sem verið er að skoða á tilteknu tímabili og samantektir úr þeim má nota til að bera saman niðurstöður úr sams konar eftirlitsverkefnum milli ára.

Örveruástand kjúklingakjöts

Í ágúst, september, október og nóvember 2002 fór fram eftirlitsverkefni Hollustuverndar ríkisins og Heilbrigðiseftirlits sveitarfélaga.

Kannað var örveruástand kjúklingakjöts á 9 heilbrigðiseftirlitssvæðum, en þau voru Heilbrigðiseftirlit Suðurlands (HS), Heilbrigðiseftirlit Vestjarðasvæðis (HV), Heilbrigðiseftirlit Vesturlands (HVL), Heilbrigðiseftirlit Suðurnesja (HSN), Heilbrigðiseftirlit Hafnarfjarðar- og Kópavogssvæðis (HHK), Heilbrigðiseftirlit Austurlands (HAUST), Heilbrigðiseftirlit Norðurlands eystra (HNE), Heilbrigðiseftirlit Kjósarsvæðis (HEK) og Umhverfis- og heilbrigðisstofa Reykjavíkur, matvælasvið (UHRM). Auk þess tók Hollustuvernd ríkisins (HVR) nokkur sýni í Reykjavík (sjá Töflu 1).

Tafla 1. Fjöldi sýna frá hverju heilbrigðiseftirlitssvæði

Tegund	HS	HV	HVL	HSN	HHK	HAUST	HNE	HEK	UHRM	HVR
Kjúklingur	6	4	4	8	20	4	13	6	14	9

Stefnt var að því að taka 100 sýni af kjúklingakjöti en 88 sýni bárust. Sýnin voru tekin á 31 sölustað víða um land en þeir selja kjúklingakjöt frá 5 framleiðendum. Í töflu 2 má sjá hvernig sýni voru tekin.

Tafla 2. Tegund og fjöldi kjúklingasýna

Tegund sýna	Fjöldi sýna
Kjúklingabringur	13
Kjúklingalæri + leggir	15
Kjúklingur-heill (ferskur)	36
Frosinn heill kjúklingur	13
Kjúklingavængir	4
Forsteiktir kjúklingahlutar	2
Kryddaðir/marineraðir kjúklingahlutar	5
Samtals	88

Rannsókn

Kjúklingasýnin voru rannsökuð m.t.t. *Campylobacter* og *Salmonella*.

Sýnin voru rannsökuð á rannsóknastofu Hollustuverndar ríkisins.

Niðurstöður

Tafla 3 sýnir niðurstöður eftirlitsverkefnisins.

Tafla 3. Greiningar á *Campylobacter* og *Salmonella* í ferskum og frosnum kjúklingum á tímabilinu ágúst-nóvember 2002

Framleiðandi	Fjöldi sýna	<i>Campylobacter</i> jákvæð	<i>Salmonella</i> jákvæð
Ísfugl			
Heilir, ferskir	14	3	0
Bitar	4	1	0
Íslandsfugl			
Heilir, ferskir	7	3	0
Bitar	6		
Ferskir kjúklingar			
Heilir, frosnir	5	3	0
Heilir, ferskir	14	0	0
Bitar	13	0	0
Reykjagarður			
Heilir, frosnir	2	0	0
Heilir, ferskir	3	0	0
Bitar	16	0	0
Fossgerði			
Heilir, frosnir	4	0	0
Alls	88	10 (11,4%)	0

10 sýni af 88 voru *Campylobacter* menguð eða 11,4%, þar af voru 6 sýni af ferskum heilum kjúklingi, 3 sýni voru af frosnum heilum kjúklingi og eitt af bringu. Ekkert sýni greindist með *Salmonella*.

Í töflu 4 sést hvar sýnin fundust sem voru jákvæð m.t.t *Campylobacter*.

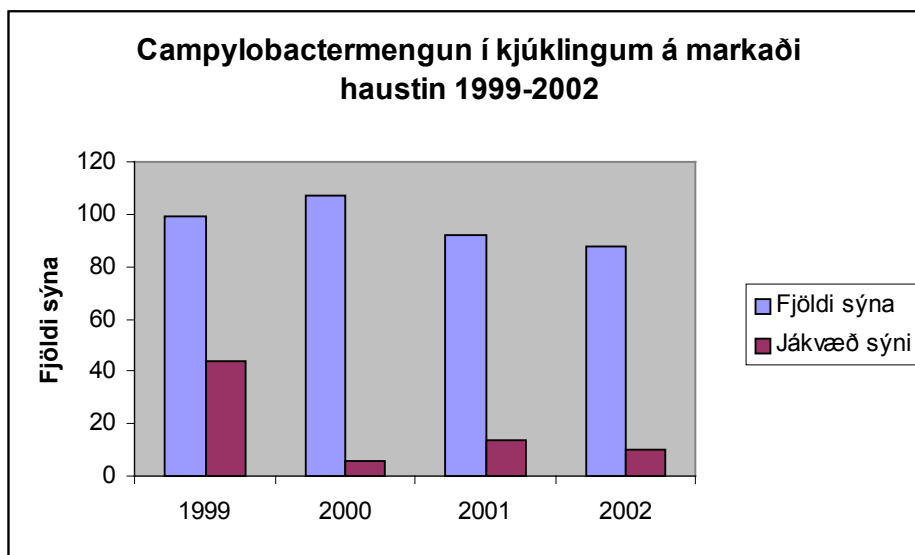
Tafla 4. Fjöldi jákvæðra sýna frá hverju heilbrigðiseftirlitssvæði

<i>Campylobacter</i>	HS	HV	HVL	HSN	HHK	HAUST	HNE	HEK	UHRM	HVR
Jákvæð sýni	0	1	0	0	1	0	3	0	3	2

Umbúðir voru vanmerktar í þremur tilvikum og var í öllum tilvikunum um frosinn kjúkling að ræða.

Samanburður við árin 1999, 2000 og 2001

Mynd 1 sýnir *Campylobacter* mengun í ferskum og frosnum kjúklingum á markaði á haustmánuðum árin 1999, 2000, 2001 og 2002.



Lokaorð

Af 36 sýnum greindust *Campylobacter* í 6 sýnum af ferskum heilum kjúklingi eða tæpum 17% en einnig greindist *Campylobacter* í einni bringu af 13 eða 8% af bringunum. Það er í raun frekar athyglisvert að meira fannst af ofangreindri bakteríu í heilum ferskum kjúklingi en í bitunum, marineruðum eða ómarineruðum, sem alls voru 39 sýni.

Þrjú af þrettán sýnum af heilum, frosnum kjúklingi (23%) reyndust *Campylobacter* menguð. Kjúklingar eru frystir af tveimur ástæðum; ef þeir eru *Campylobacter* mengaðir eða ef mikið framboð er af ferskum kjúklingum er á markaði. Rannsóknir hafa sýnt að frysting fækkar *Campylobacter* verulega og er hún mjög áhrifarík leið til að minnka magn þessarar bakteríu í kjúklingakjöti.

Rétt meðhöndlun á kjúklingnum er mjög mikilvæg til að koma í veg fyrir *Campylobacter* sýkingu í fólki. Gæta skal þess að safi frá kjúklingi leki ekki á önnur matvæli, þrifa skal öll áhöld sem notuð eru við eldamennsku á kjúkling áður en þau eru notuð fyrir önnur matvæli og að lokum er mjög mikilvægt að gegnhita kjúklinginn við matreiðslu en þá er kjötsafinn í þykkasta bitanum orðinn tær og steikingahitamælir sýnir 75°C.

Á heimasíðu stofnunarinnar www.hollver.is má betur sjá hvernig æskilegt er að bera sig að við eldamennskuna.