

Desember
UST-2005:19

Eftirlitsverkefni Umhverfisstofnunar og Heilbrigðiseftirlits sveitarfélaga

Örveruástand á grillkjöti og sviðum

Júlí -október 2005

**Umhverfisstofnun og
Heilbrigðiseftirlit sveitarfélaga**

Inngangur

“Kjöt af kindum og lömbum hefur verið borðað frá ómunatíð en framan af var um villifé að ræða. Þó er sauðkindin eitt alfyrsta húsdýr mannsins og bæði í Írak og Rúmeníu hafa fundist traustar vísbendingar um að menn hafi þar verið farnir að temja sauðfé fyrir um ellefu þúsund árum. Þó var sauðkindin upprunalega fremur tamin vegna ullar og mjólkur en vegna kjötsins. Hún er líka þolgóð skepna sem getur lagað sig að fjölbreyttum aðstæðum og því er sauðfé ræktað víða um veröld.” (1.Nanna Rögnvaldsdóttir, 1998).

Sauðfé barst til Íslands með landnámsmönnum og æ síðan hefur lambakjöt og aðrar sauðfjárafurðir verið mikilvægur hluti af mataræði Íslendinga. Íslenska lambakjötið er af dýrum sem ganga úti allt sumarið og er því um eins konar villibráð að ræða.

“Salmónellusmit er fremur sjaldgæft í sauðfé hérlendis. Líklegast er að sauðfé smitist á afrétti þar sem salmónellusýklar fundust ekki í saur lamba að vori áður en rekið var á afrétt. Sennilegast er að mávar og hrafnar mengi vatnsból á afrétti. Hærri tíðni mældist á salmónellusmiti í sauðfé á Vestfjörðum, þar sem afréttur er mjög þröngur, styður þá ályktun”. (2.Læknablaðið; 2001).

Eftirlitsverkefni

Í eftirlitsverkefnum eru tekin sýni af sams konar matvælum á ákveðnu tímabili um allt land og leitað eftir sömu þáttum í matvælnum. Niðurstöður eru teknar saman fyrir allt landið hjá Umhverfisstofnun. 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 á kjöti og sviðum

Frá 19. júlí til 18. október fór fram eftirlitsverkefni Umhverfisstofnunar og Heilbrigðiseftirlits sveitarfélaga. Sýnatökur fóru fram um allt land og tekin voru sýni af grillkjöti og sviðahausum á markaði. Mælinga voru gerðar m.t.t. Salmonellu hjá rannsóknastofu Umhverfisstofnunar. Átta heilbrigðiseftirlitssvæði á landinu tóku þátt í verkefninu að þessu sinni, en það voru;

Heilbrigðiseftirlit Hafnarfjarðar- og Kópavogssvæðis (HHK),

Umhverfisvið Reykjavíkurborgar, matvælasvið, (UHR),

Heilbrigðiseftirlit Kjósarsvæðis (HKJ),

Heilbrigðiseftirlit Vestfjarða (HVF)

Heilbrigðiseftirlit Norðurlands vestra (HNV),

Heilbrigðiseftirlit Norðurlands eystra (HNE),

Heilbrigðiseftirlit Austurlands (HAUST),

Heilbrigðiseftirlit Suðurlands (HSL).

Tafla 1. Fjöldi sýna frá hverju heilbrigðiseftirlitssvæði

Tegund	HHK	UHR	HKJ	HVF	HNV	HNE	HAUST	HSL	Alls
Lambakjöt	8	4	2	2	1	1	3	4	25
Svið	7	4	3	2	1	0	2	1	20
Samanlagt	15	8	5	4	2	1	5	5	45

Stefnt var að því að taka 100 sýni en 45 sýni bárust. Sýnin voru tekin á 28 sölustöðum víða um land og voru frá 15 framleiðendum. Tekin voru 25 sýni af lambagrillkjöti og 20 sýni af sviðahausum.

Í töflu 2 má sjá hvaða tegundir af sýnum voru tekin og fjölda sýna af hverri tegund.

Tafla 2. Listi yfir tegund sýna og fjölda

Tegund sýna	Fjöldi sýna
Caj's P's lambalærissneiðar	1
Einbúi Ribeye	1
Grand orange, innra læri	1
Grillkjöt	2
Kryddlegnar lambatvírifjur	1
Lambafíle	1
Lambafíle, grand orange	1
Lambaframpartssneiðar	1
Lambakjötsgrillkótiletur	2
Lambalæri úr miðlæri	2
Lambalærissneiðar	1
Lambalærissneiðar Hunts BBQ	1
Lambarifjur	1
Lambasneiðar, grillkjöt	1
Lambasneiðar, þurrkryddaðar	3
Lambatvírifjur	2
Mexikólegnar lambalærissneiðar	1
Sirlonsneiðar	2
Svið, frosin	15
Svið, soðin	3
Sviðasulta	2
Samtals	45

Rannsókn

Sýnin voru rannsökuð á rannsóknastofu Umhverfisstofnunar m.t.t. *Salmonella*, aðferð samkvæmt NMKL nr. 71 5. útg. (skjal ÖS2 í gæðahandbók rannsóknarstofu Umhverfisstofnunar).

Niðurstöður

Tafla 3 sýnir niðurstöður eftirlitsverkefnisins.

Tafla 3. Greiningar á lambakjöti og sviðahausum á tímabilinu júlí – október 2005

Niðurstöður	<i>Salmonella</i>
Neikvætt	45
Jákvætt	0
Alls	45

Niðurstaða verkefnisins var að ekkert sýnanna var salmonellasmitað.

Lokaorð

Engin *Salmonella* greindist í þeim 45 sýnum af lambakjöti og sviðum sem tekin voru í þessu verkefni. Ástand sýnanna m.t.t. annarra örveruþátta var ekki skoðað. Sýnin voru fá en verkefnið gefur þó vísbendingu um að lambakjöt og svið séu ekki menguð af salmonellu hér á landi. Sýnatökudreifing um landið var góð og val heilbrigðissvæðanna á sýnum einnig.

Á heimasíðu stofnunarinnar www.ust.is má lesa og skoða niðurstöður úr öðrum eftirlitsverkefnum heilbrigðiseftirlitsvæðanna og Umhverfisstofnunnar. Þar er einnig ýmis fræðsluefni um meðferð á matvælum.

Bæklingar

Benda má á tvo bæklinga sem gefnir hafa verið út af Umhverfisstofnun:

Góð ráð við grillið

<http://www.ust.is/Matvaeli/Fraedsla/utgefidefni/Baeklingar/nr/3153>

Varnir gegn bakteríum sem valda matarsýkingum

<http://www.ust.is/media/ljosmyndir/matvaeli/LAN.pdf>

Heimildarskrá:

1. Matarást: Nanna Rögnvaldsdóttir, 1998. Iðunn, Reykjavík
2. Læknablaðið; fylgirit 40, jan. 2001; 10. Vísindaráðstefna .V13 *Salmónella í sauðfé á Íslandi*: Sigríður Hjartardóttir og fl., 2001).