

Vefútgáfa UST  
2006:02

# Eftirlitsverkefni Umhverfisstofnunar og Heilbrigðiseftirlits sveitarfélaga

Örveruástand kjúklingakjöts  
Júlí – desember 2005

## **Inngangur**

Ræktun alifugla hófst með landnámi eins og greint er frá í fornum sögum. Telja má víst að í þeim hópi hafi verið endur, gæsir og hænsn, sem bárust upphaflega frá Kína og voru af svokölluðum Bankivastofni. Síðan gerist það, að alifuglarækt liggur í láginni í nærri fimm aldir. Um miðja síðustu öld festi ræktunin sig í sessi sem atvinnugrein. (heimild: Alifuglinn-sagnfræðirit, Reykjavík 2003)

Framleiðsla og framboð hefur aukist síðustu ár og verð á kjúklingaafurðum hefur lækkað. Aukning á neyslu á alifuglakjöti var 14.9% eða rúm 6.029 tonn samkvæmt bráðarbirgðatölum um framleiðslu og sölu á búvörum fyrir árið 2005.

## **Örverumengun í kjúklingum**

Með samstilltu átaki framleiðenda og eftirlitsaðila samfara fræðslu til neytenda um meðhöndlun hrárra kjúklinga hefur tekist að draga úr sýkingum vegna örverumengunar kjúklingakjöts.

Umhverfisstofnun og heilbrigðiseftirlit sveitarfélaga hafa undanfarin ár tekið sýni af kjúklingum á markaði vor og haust og rannsakað þau m.t.t. *Campylobacter* og *Salmonella* og kannað rekjanleikanúmer. Að þessu sinni voru sýni tekin jafnt og þétt allt árið og gefnar út tvær skýrslur þ.e. hálfárskýrslur.

Engin *salmonella* fannst í alifuglum hér á landi á síðasta ári, samkvæmt upplýsingum sem fram koma á heimasíðu Embættis yfirdýralæknis.

[www.yfirdyralaeknir.is](http://www.yfirdyralaeknir.is)

## **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. Að þessu sinni var sýnatöku dreift jafnt yfir allt árið og því ekki hægt að bera saman við fyrri ár.

## **Örveruástand kjúklingakjöts**

Umhverfisstofnun og heilbrigðiseftirlit sveitafélaga hafa undanfarin ár tekið sýni af kjúklingum á markaði vor og haust og rannsakað þau m.t.t. *Campylobacter* og *Salmonella* og kannað rekjanleikanúmer. Að þessu sinni var sýntaka jafnt og þétt allt árið og gefnar út tvær skýrslur þ.e. hálfárskýrslur. Aðeins fjögur heilbrigðiseftirlitssvæði á landinu tóku þátt í seinni hluta verkefnisins að þessu sinni en þau voru:

*Heilbrigðiseftirlit Hafnarfjarðar og Kópavogssvæðis (HHK),*

*Umhverfissvið Reykjavíkurborgar, matvælasvið, (UHR),*

*Heilbrigðiseftirlit Kjósarsvæðis (HKJ),*

*Heilbrigðiseftirlit Norðurlands eystra (HNE),*

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

Tegund	HHK	UHR	HKJ	HNE	Alls
<b>Kjúklingur</b>	23	9	6	11	<b>49</b>

Alls voru tekin 49 sýni á 35 sölustöðum víða um land og voru þau frá 3 framleiðendum. Í töflu 2 má sjá hvaða tegundir af kjúklingasýnum voru tekin og fjölda sýna af hverri tegund.

**Tafla 2. Tegund kjúklingasýna**

Tegund sýna	Fjöldi sýna
Frosinn heill kjúklingur	13
Kjúklingur- heill (ferskur)	13
Kjúklingabitar (ferskir)	12
Kjúklingabitar (frosnir)	2
Kjúklingabringur + lundir (ferskar)	4
Tillagaðir kjúklingaréttir	2
Kjúklingastrimlar	3
<b>Samtals</b>	<b>49</b>

**Rannsókn**

Kjúklingasýnin voru rannsökuð á rannsóknastofu Umhverfisstofnunar m.t.t. *Campylobacter* og *Salmonella*.

**Niðurstöður**

Tafla 3 sýnir niðurstöður eftirlitsverkefnisins.

**Tafla 3. Greiningar á *Campylobacter* og *Salmonella* í ferskum og frosnum kjúklingum á tímabilinu janúar-júní 2005**

Kjúklingasýni	Fjöldi sýna	<i>Campylobacter</i> jákvæð	<i>Salmonella</i> jákvæð
Heilir, frosnir	13	0	0
Heilir, ferskir	13	1	0
Bitar	18	1	0
Tillagaðir kjúklingaréttir	2	0	
Kjúklingastrimlar	3	0	0
<b>Alls</b>	<b>49</b>	<b>2</b>	<b>0</b>

Af þeim 49 sýnum sem tekin voru af markaði voru tvö *Campylobacter* menguð eða 4,1 %. *Campylobacter* menguðu sýnin voru af heilum ferskum kjúklingi og fersku kjúklingalæri. Engin *Salmonella* greindist í sýnunum að þessu sinni.

**Tafla 4. Fjöldi og tegund sýna sem voru *Campylobacter* jákvæð**

Tegund kjúklinga	UHR	HNE	Alls
Heilir, frosnir	1		1
Fersk kjúklingalæri		1	1
<b>Alls</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>2</b>

### **Rekjanleiki:**

Meðal þeirra aðgerða sem gripið var til árið 2000 var að landbúnaðarráðuneytið gaf út reglugerð þar sem kveðið var á um að merkja skyldi kjúklinga með rekjanleikanúmeri til þess að hægt væri á skilvirkan hátt að innkalla *Campylobacter*- eða *Salmonellamengaða* kjúklinga ef upp kæmi matarsýking. Í þessu verkefni var hægt að rekja öll sýni og voru þau öll með a.m.k. 10 stafa rekjanleikanúmer.

### **Lokaorð**

#### **Fyrri hluti skýrslu um niðurstöður um örveruástand á kjúklingum á markaði.**

Niðurstöður af örveruástandi á kjúklingakjöti á markaði fyrstu sex mánuði ársins sýndu að 6% voru *Campylobactermengaðir*. Í tveimur tilvikum var um að ræða heila, frosna heila kjúklinga. Þriðja sýnið var af ferskum kjúklingabringum.

Sjö heilbrigðiseftirlitsvæði tóku þátt í fyrri hluta eftirlitsverkefnisins og var sýnatökudreifingin og val á sýnunum með ágætum.

#### **Seinni hluti skýrslu um niðurstöður um örveruástand á kjúklingum á markaði.**

Niðurstöður um örveruástand á kjúklingakjöti á markaði síðustu sex mánuði ársins sýndu að 4 % sýnanna voru *campylobactermenguð* og voru sýnin af ferskum kjúklingum eða kjúklingabitum. Aðeins fjögur heilbrigðiseftirlitsvæði tóku þátt í seinni hluta eftirlitsverkefnisins og tekin voru fá sýni en fjölbreytni var á vali á sýnum.

### **Samantekt**

Niðurstæða eftirlits með kjúklingum á markaði er varða örverumengun *Campylobacter* eða *Salmonellu* sýndu að ætla má að 1 af hverjum 20 kjúklingum á markaði eða 5% séu mengaðir af *Campylobacter*. Ekkert sýnanna var mengað af *Salmonellu*.

Fljótlegt er að matreiða kjúkling ef farið er eftir einföldum reglum: Nota sérstök áhöld og skurðabretti til að forðast krossmengun og mikilvægt er að gegnsteikja kjúklinginn. Gæta skal þess að safi frá kjúklingi leki ekki á önnur matvæli, þrifa skal öll áhöld sem notuð eru við eldamennsku á kjúklingi 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 a.m.k. 75°C.

Á heimasíðu stofnunarinnar [www.ust.is](http://www.ust.is) má betur fræðast um hvernig æskilegt er að bera sig að við eldamennskuna.