

Ágúst 2005
UST-2005:12

Eftirlitsverkefni Umhverfisstofnunar og Heilbrigðiseftirlits sveitarfélaga

**Örveruástand kjúklingakjöts
janúar - júní 2005**

**Umhverfisstofnun og
Heilbrigðiseftirlit sveitarfélaga**

Inngangur

Vinsældir kjúklinga hafa aukist jafnt og þétt síðan farið var að leyfa sölu þeirra ófrosinna árið 1996. Aður höfðu þeir einungis verið seldir frystir vegna hættu á salmonellasýkingu. Næstu ár á eftir tók að bera á Campylobactersýkingum í fólki sem náðu hámarki árið 1999 og voru sýkingarnar raktar til kjúklinga. Í ársbyrjun 2000 fór af stað áttak sem miðaði að því að draga úr Campylobacteremengun í kjúklingarækt. Með samstilltu átaki framleiðenda og eftirlitsaðila samfara fræðslu til neytenda um meðhöndlun hrárra kjúklinga hefur tekist að draga úr Campylobactersýkingum af innlendum uppruna.

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 frá ársbyrjun og fram til lok júní og munu fleiri sýni verða tekin mánaðarlega til ársloka.

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 kjúklingakjöts

Eftirlitsverkefni Umhverfisstofnunar og Heilbrigðiseftirlits sveitarfélaga um örveruástand á kjúklingakjöti á markaði er með breyttu sniði í ár. Tekin voru sýni jafnt og þétt í hverjum mánuði og samantekt niðurstaða birt í tvennu lagi þ.e niðurstöður frá janúar til júní sem nú birtast, og síðan niðurstöður seinni hlutans teknar saman við árslok. Sjö heilbrigðiseftirlitssvæði á landinu tóku þátt í verkefninu að þessu sinni en þau voru:

Heilbrigðiseftirlit Hafnarfjarðar og Kópavogssvæðis (HHK),

Umhverfissvið Reykjavíkurborgar, matvælasvið, (USRM),

Heilbrigðiseftirlit Kjósarsvæðis (HKJ),

Heilbrigðiseftirlit Norðurlands vestra (HNV),

Heilbrigðiseftirlit Norðurlands eystra (HNE),

Heilbrigðiseftirlit Austurlands (HAUST),

Heilbrigðiseftirlit Suðurnesja (HSN)

Tafla 1. Fjöldi sýna frá hverju heilbrigðiseftirlitssvæði

Tegund	HHK	USRM	HKJ	HNV	HNE	HAUST	HSN	Alls
Kjúklingur	15	12	3	1	12	3	3	49

Alls voru tekin 49 sýni á 33 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	5
Kjúklingur- heill (ferskur)	23
Kjúklingabitar (ferskir)	13
Kjúklingabringur + lundir (ferskar)	2
Kjúklingabringur + lundir (frosnar)	2
Kjúklingaborgarar + bollur	1
Tillagaðir kjúklingaréttir	2
Kjúklingastrimlar	1
Samtals	49

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

Framleiðandi	Fjöldi sýna	<i>Campylobacter</i> jákvæð	<i>Salmonella</i> jákvæð
Ísfugl			
Heilir, frosnir	4	0	0
Heilir, ferskir	11	0	0
Bitar	6	1	0
Kjúklingastrimlar	1	0	0
Matfugl			
Heilir, frosnir	1	0	0
Heilir, ferskir	9	1	0
Ferskir kjúkl.bitar	5	0	0
kjúklingaréttur		0	0
Tillagaðir kjúklingaréttir	3	0	0
Reykjagarður			
Heilir, frosnir	1	1	0
Heilir, ferskir	3	0	0
Bitar	5	0	0
Alls	49	3	0

Af þeim 49 sýnum sem tekin voru af markaði voru 3 *Campylobacter* menguð eða 6,1 %. *Campylobacter* menguðu sýnin voru af tveim heilum frosnum kjúklingum og þriðja sýnið var af ferskum kjúklingabringum í lofttæmdum umbúðum. Engin *Salmonella* greindist í sýnunum að þessu sinni.

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

Tegund kjúklinga	HHK	HNE	HAUST	Alls
Heilir, frosnir		1	1	2
Ferskar kjúklingabringur	1			1
Alls	1	1	1	3

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 að á skilvirkan hátt að innkalla hugsanlega 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 rekjanleikanúmeri nema þau sem voru tilbúin til neyslu..

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.

Rétt meðhöndlun á hráum kjúklingum er mjög mikilvæg. Þvoið hendur áður en farið er að meðhöndla matvæli og á milli vinnslu mismunandi rétta og áður en farið er að borða. Gæta skal þess að safi frá kjúklingi leki ekki á önnur matvæli, þrífa 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 a.m.k. 75°C.

Dæmi um hættu af þessu er þegar bakteríur berast af hráum kjúklingi yfir í matreiddan ef notuð eru **sömu áhöld** eða diskar fyrir hvoru tveggja eða **hendur ekki þvegnar** vel á milli.

Á heimasíðu stofnunarinnar www.ust.is má betur fræðast um hvernig æskilegt er að bera sig að við eldamenskuna.