Uppdaterad: 20220921

Framgångsrik kamp mot campylobacter

Kyckling och kalkon med Svensk Fågels blågula kvalitets- och kontrollmärkning är säkrare än importerade alternativ. Genom tuffa regler och krav har branschen lyckats hålla Sverige fritt från många av de sjukdomar som finns på kontinenten. Förekomsten av campylobacter är därför väldigt låg i svensk kyckling. Bakterien finns annars hos både hos tama och vilda djur och kan orsaka magsjuka bland människor. Svensk Fågel har sedan 1980-talet framgångsrikt arbetat med att minimera förekomsten av campylobacter inom fågeluppfödningen.

Vad är campylobacter?

Campylobacter är en tarmbakterie som kan orsaka magsjuka hos människor. Bakterien finns både hos tama och vilda djur i naturen. Vanligast finns bakterien bland vilda småfåglar och i små vattendrag, men också hos hundar, katter, nötkreatur, grisar och kycklingar samt i opastöriserad mjölk. Bakterien överförs till människan via direkt kontakt med djur, förorenat dricksvatten, bristande hygien vid hantering av rått kött eller otillräcklig upphettning av rått kött.

Förebyggande arbete

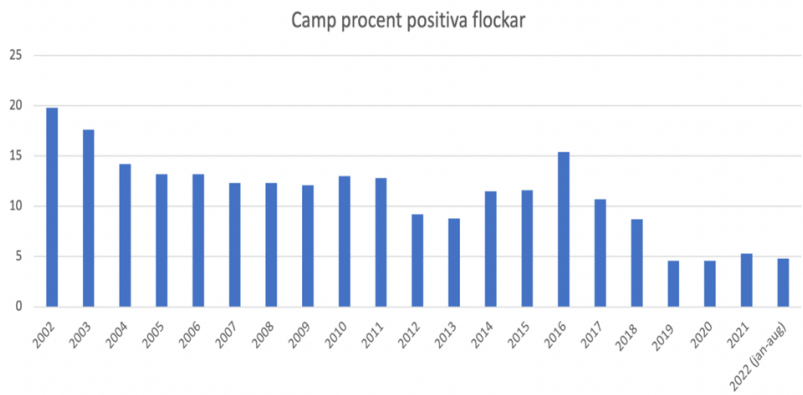
Genom forskning och tuffa smittskyddsprogram är Sverige sannolikt ett av de länder i världen som kommit längst i att minimera campylobacter i kyckling. I mitten av 1980-talet upptäckte man att campylobacter kan förekomma i kyckling. Svensk Fågel startade då, tillsammans med svenska myndigheter, ett övervakningsprogram för att minska förekomsten av campylobacter hos svensk kyckling.

Alla flockar undersöks

Under 2001 tog Svensk Fågel fram sitt nuvarande kontrollprogram för campylobacter. Det befintliga övervakningsprogrammet omarbetades och uppgraderades för att under fem år drivas som ett gemensamt EU-finansierat projekt tillsammans med Jordbruksverket, Livsmedelsverket samt Statens veterinärmedicinska anstalt (SVA) och Smittskyddsinstitutet (numera Folkhälsomyndigheten).

Idag tas prover på samtliga kycklingflockar som föds upp av Svensk Fågels bönder. Campylobacterprogrammet drivs av Svensk Fågel med stöd av Jordbruksverket som varje år godkänner programmet och budgeten. Utöver provtagning vid slakt genomförs olika former av riktade studier för att hitta smittvägar. Studierna är viktiga för att förekomsten av bakterien ska kunna minska ytterligare. Målet är att på sikt nå samma goda nivå som salmonella, men i första hand under 10 procent.

Förekomst av campylobacter i Sverige:



Så blev resultatet

Det är ingen tvekan om att det hårda och konsekventa arbetet har gett resultat. I slutet av 1980-talet låg antalet positiva flockar på omkring 60 procent. Idag är den siffran nere på under 15 procent utslaget över året. Enhelt unikt låg siffra.

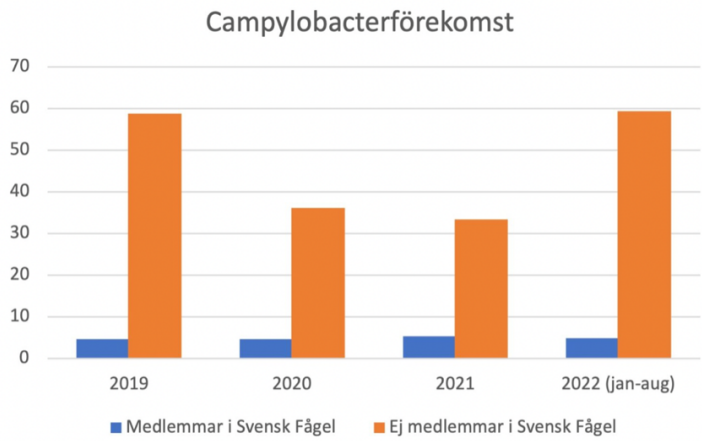
Faktum är att resultatet kan vara ännu bättre i realiteten. I ett antal studier som genomförts tittade man på mängden campylobacter i skinn, kött och färdigpackad rå kycklingfilé. Resultatet visade på mycket låga nivåer på halsskin och ännu lägre nivåer i det rena, råa köttet. Då det inte är klarlagt vilka nivåer som inte innebär någon risk ska kycklingen självklart alltid tillagas till minst 70 grader.

Tips för att undvika bakterien:

Campylobacter dör vid upphettning till minst 70 grader.
När du tillagar kyckling ska du se till att den blir genomstekt med klar köttsaften utan röda inslag.
Vid sunt förnuft i köket som handtvätt, separata diskbrädor för kyckling och grönsaker samt noggrann diskning och upphettning vid tillagning till minst 70 grader, finns minimal risk att bli matförgiftad och sjuk av campylobacter.

Och det är skillnad

Ett flertal jämförande studier har utförts kring förekomst av campylobacter i olika EU- länder. Sverige ligger oerhört bra tilljämfört med de flesta länder i världen. För att minska förekomst av campylobacter spelar det in vilken standard och kvalitet som kycklinggården har samt vilka förebyggande åtgärder som tas. Medlemmar i Svensk Fågel har generellt väldigt låg andel campylobacterförekomst.



Svensk Fågel

Svensk Fågel är branschorganisationen för svensk kyckling och kalkon. Vi representerar hela kedjan, från avelsföretag, kläckerier och fodertillverkare till bönder och slakterier. Medlemsföretagen är: Kronfågel, Guldfågeln, Atria Sweden, Knäreds Kyckling, Bjärefågel och Ingelsta Kalkon. Alla arbetar mot samma mål – att ta fram världens bästa kyckling och kalkon.

Pos flocks Pos flocks