

Uppdaterad: 2022-09-16

ESBL och kyckling



Förekomsten av ESBL-bildande bakterier hos svensk kyckling har minskat rejält. I övriga Europa och i övriga länder i världen ser situationen sämre ut, där förekomsten av ESBL bland kyckling är betydligt högre.

ESBL står för Extended spectrum betalactamase och är en resistensmekanism hos vissa bakterier, ett enzym som gör bakterierna resistenta mot viss typ av antibiotika. Fullt friska djur och människor kan bära på ESBL-bakterier utan att bli sjuka. Människor kan bli smittade på utlandsresor, till exempel till Sydeuropa, Indien, Egypten eller Thailand.

Spårades till avelsdjur

2010 upptäcktes att en stor andel av kycklingarna bar på sådana bakterier, trots att användning av antibiotika inom svensk kycklinguppfödning är extremt låg. De första fynden under 2010 gav upphov till omedelbar smittspårning i avelsleden där proverna visade sig vara positiva hela vägen tillbaka till importen av daggamla avelsdjur, det vill säga mor- och farföräldradsdjuren från Storbritannien.

Sedan dess har förekomsten av ESBL-bildande E. coli- bakterier från svenska friska kycklingar undersökts med selektiva metoder, inom ramen för övervakningsprogrammet SVARM. Införda flockar provtas både vid ankomst och löpande senare under uppfödning och under tiden de producerar kläckägg. Initialt ökade förekomsten men sedan dess har den minskat över tid med en avsevärd minskning från 2017 i Sverige. Från år 2018 och framåt har inga införda avelsdjur varit

positiva för ESBL (fig 1, ESBL importerade avelsdjur). Samma trend ses i prov från kyckling (fig 2, ESBL kyckling tarm)

ESBL provtas i tarm på kyckling, tarmen avlägsnas på slakteriet så att den kycklingprodukt som sedan når butik och konsument är säker ur livsmedelssynpunkt. Som med alla livsmedel gäller även sunt förnuft i köket med god hygien och tillräcklig upphettning (till minst 70 grader)

Fig 1:



Fig 2:

