



Sidste nyt om patogener i dansk og udenlandsk kød – og hvordan man sporer kilden til fødevarerbårne sygdomsudbrud

Diætistmøde i DMA den 25. – 26. september 2008

Kontorchef Karin Breck, Kontor for mikrobiologisk fødevarer sikkerhed, hygiejne og zoonosebekæmpelse Fødevarestyrelsen

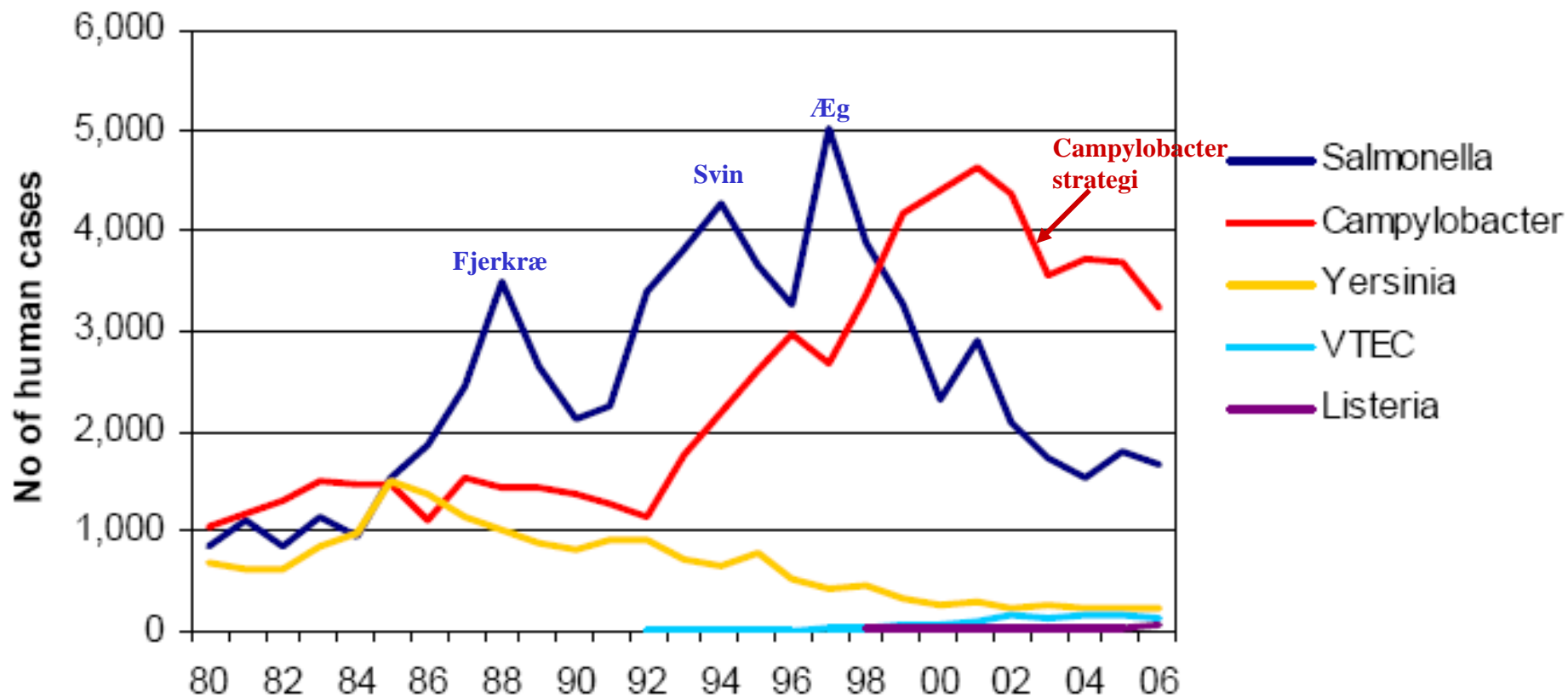


Overskrifter

- Hvilke fødevarebakterier bliver vi syge af ?
- Hvordan bekæmper vi campylobacter og salmonella ?
- Hvordan ser status ud for dansk og udenlandsk kød ?
- Hvordan opklarer vi sygdomsudbrud ?



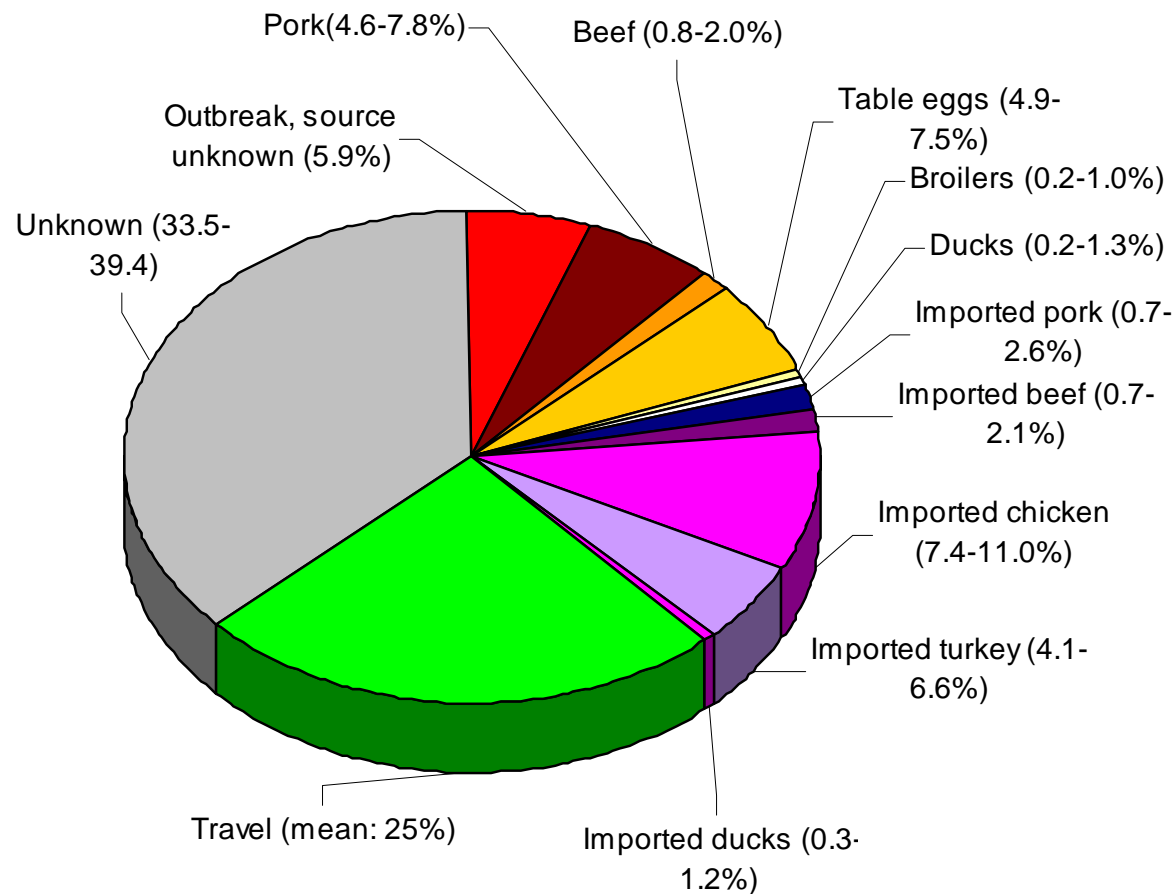
Hvilke fødevarebakterier bliver vi syge af ?



Kilde: Zoonosecentret



Kilder til sygdom med salmonella 2006



Kilde: Zoonosecentret



Kilder til sygdom med campylobacter

Hovedparten af sygdomstilfældene fra *Campylobacter* i kyllingekød skyldes importeret kølet kyllingekød

Kilde: Eksponeringsregnskab Fødevareinstituttet, Danmarks Tekniske Universitet



Hvordan bekæmper vi salmonella og campylobacter?

Dansk særstatus og nye initiativer for Salmonella og Campylobacter i dansk og importeret kød og æg





Hvordan bekæmper vi salmonella og campylobacter?

- Danmark har søgt EU om særstatus på slagtekyllinger og konsumæg - sigter mod at fastholde en meget lav forekomst af salmonella - nær nul
- For svin sigter vi mod en fortsat reduktion af salmonella i svinebesætninger og i svinekød
- Kommende plan for kvæg sigter mod at udrydde salmonella dublin fra kvæg over årrække
- Handlingsplan for campylobacter
- ”Case-by-case” kontrollen er en intensiveret kontrol for salmonella og campylobacter i dansk og importeret fersk kød



”Case-by-case”kontrollen

- Videnskabelig vurdering af om et parti fødevarer er farligt efter art. 14 i EU Fødevarerforordning
- Modellen bruges for importeret og dansk kød
- Bygger på **intensiveret overvågning**
- **Offentliggørelse** af resultater fra overvågning
- Skærpet kontrol af udenlandsk kød med samme oprindelse ved gentagne fund af partier med uacceptable fund



Case-by-case prøveprogram

Fjerkrækød (kylling og kalkun)

Svinekød og oksekød

- Salmonella og Campylobacter

- Salmonella

2008 Fuldt udbygget program

1500 partier **importeret** kød

900 fjerkræ

475 svin

125 okse

900 partier **dansk** kød

300 fjerkræ

300 svin

300 okse

2007 75% af fuldt program



Hvordan ser status ud for indhold af salmonella og campylobacter i dansk og i udenlandsk kød?



EU - baselineundersøgelser

Afsluttet

Æglæggende flokke, slagtekyllingeflokke

I gang

Kalkunflokk, slagtesvin

Kommende

Avls- og sobesætninger

Campylobacter i slagtekyllinger -

Campylobacter og Salmonella i kyllingekød

Antibiotikaresistens



Hvordan opklarer vi sygdomsudbrud?

Forskellige situationer

- Terrortrussel
- To eller flere sygdomstilfælde





Udbrudsgruppe inddrages hvis:

- Udbrud udgør umiddelbar sundhedsfare for befolkningen
- Der er mange syge og sandsynligt, at der vil komme flere
- Sygdommen er alvorlig
- De syge er geografisk spredt i lokalområdet uden en umiddelbar fælles smittekilde
- Syge fra særligt følsomme institutioner - daginstitution, plejehjem, centralkøkken etc.



Overblik over situationen

- Hvilken sygdom
- Hvilket sygdomsbillede (symptomer, inkubationstid)
- Hvem er syg
- Hvor (fællesnævner: husstand, institution, rejsefæller)
- Hvornår
- Hvordan er smitten sandsynligvis sket
- Hvem kan blive de næste patienter



Information

Hurtig og præcis information om fakta til involverede myndigheder og institutioner

(koordineres af Fødevareberedskabsenheden)





Orientering af forbrugerne

- Hvor mange mennesker er syge og i hvilket område
- Hvilken fødevarer er forurenede/hvad er der mistanke til
- Hvilken bakterie, virus eller smitstof
- Hvordan skal forbrugerne forholde sig, hvis de bliver syge
- Hvad skal forbrugerne gøre for at undgå at blive smittet
- Hvor kan forbrugerne henvende sig, hvis de har spørgsmål
- Hvem kan medierne henvende sig til





Salmonella typhimurium U292 udbruddet

- 900 patienter
- Største kendte danske salmonellaudbrud
- Meget langstrakt, erkendt 1. april, første patienter syge allerede i februar
- 30-60 nye cases pr uge, stabilt højt niveau
- Kun Danmark
- Landsdækkende
- 50% < 15 år. Normalt kun 30% < 15 år
- 50/50 kønsfordeling (faktisk 53% kvinder)



Et par dryp kan
nemt ødelægge
en god grillaften



Lige nu får
ikke mere end
sommerfugle
i maven



Husk at
vaske hænder,
når du har rørt
ved råt kød

SLUT



BRUGER DU BESKIDTE
TRICKS I KØKKENET?

