



Heilbrigðiseftirlit sveitarfélaga

Eftirlitsverkefni

Könnun á salmonellu í svínakjöti

Júní 2009

Inngangur

Á síðasta ári, 2008 fór samanborið við árið 2007 að bera á aukinni tíðni salmonellu í svínarækt. Tíðni jákvæðra saursýna árið 2007 var 0,4% samanborið við 3% árið 2008. Sömuleiðis hækkaði tíðni salmonellu í stroksýnum árið 2007 úr 0,5% í 1,4% árið 2008. Tíðni jákvæðra stroksýna fór einnig hækkandi árið 2009 og þegar ástandið var hvað verst fór tíðni salmonellu í stroksýnum í maí mánuði í 27,4%. Í þeim tilvikum þegar salmonella greinist á skrokkum fara viðbrögð eftir áætlun um varnir og viðbrögð vegna salmonellu í svínum.. Í ljósi aukinnar tíðni salmonellu í eftirliti með svínarækt og slátrun svína ákvað matvælahópur Matvælastofnunar (MAST) og Heilbrigðiseftirlits sveitarfélaganna (HES) að fara í eftirlitsverkefni með svínakjöti á markaði.

Eftirlitsverkefni

Í eftirlitsverkefnum eru tekin sýni af sams konar matvælum á ákveðnu tímabili um allt land og leitað eftir sömu þáttum í matvælunum. Niðurstöður eru teknar saman fyrir allt landið hjá Matvælastofnun.

Sýnataka

Sýnatakan fór fram í júní 2009 samkvæmt sýnatökuáætlun sem MAST gerði. Sýnatökuáætlunin miðaði að því að endurspegla, eins og kostur var, markaðshlutdeild framleiðanda og verslana. Tekin voru sýni af svínakjöti á markaði og þau greind með tilliti til salmonellu. Tíu heilbrigðiseftirlitssvæði eru á landinu og tóku 9 þeirra þátt í verkefninu. Engin sýni bárust frá HNV.

*Heilbrigðiseftirlit Hafnarfjarðar- og Kópavogssvæðis (HHK),
Heilbrigðieftirlit Reykjavíkur, Matvælasvið, (HER),
Heilbrigðiseftirlit Kjósarsvæðis (HKJ),
Heilbrigðiseftirlit Vestfjarða (HVF)
Heilbrigðiseftirlit Vesturlands (HVE)
Heilbrigðiseftirlit Norðurlands vestra (HNV),
Heilbrigðiseftirlit Norðurlands eystra (HNE),
Heilbrigðiseftirlit Austurlands (HAUST),
Heilbrigðiseftirlit Suðurlands (HSL),
Heilbrigðiseftirlit Suðurnesja (HSN).*

Tafla 1. Fjöldi sýna frá hverju heilbrigðiseftirlitssvæði

	HHK	HER	HKJ	HVF	HVE	HNV	HNE	HAUST	HSL	HSN	Alls
Tekin sýni	12	28	6	4	3	0	13	5	11	9	91
Áætlun	19	28	6	4	5	4	13	5	8	8	100

Stefnt var að því að taka 100 sýni af svínakjöti en 91 sýni bárust. Þess ber að geta að fjöldi sýna er ekki tölfræðilegt úrtak af því svínakjöti sem var á markaðnum á þeim tíma sem sýnatakan fór fram, eingöngu er um könnun á markaði að ræða. Við val á afurðarflokkum þá var reynt að fara eftir markaðshlutdeild eins og kostur var.

Sýni voru tekin af gúllasi, kótilettum, hakki o.fl. Skipting eftir afurðarflokkum er hægt að sjá í töflu 2.

Tafla 2: Tegundir sýna

Tegund sýna	Fjöldi sýna
Gúllas	25
Hakk	19
Kótiletur	26
Annað (Snitsel, hnakki, lundir, síða, kambur, fillet, grísamínútusteik, rif, læri, bacon, sneiðar)	21
Samtals	91

Rannsókn

Matís ohf. sá um rannsóknir á svínakjötinu. Salmonella í svínakjöti er rannsökuð samkvæmt NMKL: Nr. 71, 5 útg. 1999. Til frekari staðfestingar á salmonellu þá er farið eftir ISO 6579:2002 og Wellkolex colour latex notað. Ef um salmonellu er að ræða þá er stofn sendur til Sýkladeildar Landspítalans og hann tegundagreindur.

Niðurstöður

Salmonella greindist í þrem sýnum af 91. Jákvæð sýni voru send áfram til týpugreiningar til Sýkladeildar Landspítalans. Sú salmonella sem greindist reyndist vera af tegundinni *Salmonella* Typhimurium.

Lokaorð

Eins og fram kemur í skýrslunni þá greindist salmonellu smitað svínakjöt á neytendamarkaði. Farið var í innköllun á því kjöti sem eftir var á markaði úr þeirri lotu sem smitið greindist í. HER sá um aðgerðir gangvart kjötframleiðandanum í samstarfi við MAST. Þess ber þó að geta að sá tími sem það tekur til að fá jákvætt eða neikvætt svar úr salmonellu greiningum er oft á tíðum lengri en geymsluþol þessara vöru á markaði. Það var samt sem áður ákveðið að fara í ofangreindar aðgerðir vegna þess að hugsanlegt er að fólk hafi keypt vöruna og fryst til neyslu síðar. Auk þess að send væri út fréttatilkynning þess efnis að fólk var hvatt til að skila inn þeirri vöru sem það átti til þá var einnig kannað hvort salmonella finndist í kjötvinnslunni. Tekin voru sýni af yfirborði vinnsluborða og sýni tekin af kjötsagi og afskurði. Öll þau sýni reyndust vera neikvæð.

Þessi salmonella tilfelli undirstrika mikilvægi þess að gott eftirlit sé með svínabúum og sláturhúsum og draga þannig úr líkum á því að smitað kjöt fari á neytendamarkað Matvælastofnun hefur frá því á síðasta ári unnið að því að komast til botns í því hver orsökina var á þessu aukna smiti í svínum. Mestar líkur eru á að salmonella berist inn á svínabúin með fóðurhráefnum. Enda kaupa flestir svínabændur ómeðhöndluð hráefni til fóðurgerðar. Erlendis er algengast að salmonella berist inn á bú með aðkeyptum svínum. Öll svín sem koma inn á svínabúin hérlendis koma úr einangrunarstöð Svínaræktarfélag Íslands í Hrísey en þar fer fram reglulegt eftirlit með salmonellu bæði í saursýnum og blóðsýnum. Líkur á að salmonella berist með svínum úr Hrísey eru hverfandi þar sem sýni hafa fram að þess reynst neikvæð m.t.t. salmonellu. Vegna aukinnar tíðni salmonellu í svínarækt og við slátrun svína var ákveðið að setja í reglugerð ákvæði um innra eftirlit á svínabúum og varnir gegn salmonellu í þeim tilgangi að auka öryggi þess fóðurs sem framleitt er á býlumum.

Niðurstöður úr öðrum eftirlitsverkefnum heilbrigðiseftirlits sveitarfélaga og Matvælastofnunar (fyrir 2008 Umhverfisstofnunar) er að finna á vef Matvælastofnunar www.mast.is.