

# Hreinleikinn er staðreynd – ekki goðsögn

Í leiðara Fréttablaðsins 11. mars sl. „Hreinleikinn reynst goðsögn“ er fjallað um niðurstöðu úttektar Eftirlitsstofnunar EFTA (ESA) á opinberu eftirliti með alifuglasláturhúsum og -afurðastöðvum. Það sem fram kemur í leiðaranum er rétt varðandi úttektina en því miður dregur leiðarahöfundur ranga ályktun í lok leiðarans þegar hann skrifar „Skýrsla ESA er hins vegar enn ein staðfesting þess að hreinleiki íslenskra ofurkjúklingsins er bara goðsögn“. Hér að neðan eru færð rök fyrir því að þessi fullyrðing er röng.

Ísland hefur tekið upp matvæla-löggjöf ESB og því gilda sömu reglur hér og í ESB um sláturhús og afurðastöðvar. ESA kemur fimm til sex sinnum á ári til Íslands og kannar hvort opinberir aðilar framfylgi matvæla-reglum ESB. Úttektirnar koma misvel út og ætíð er brugðist við athugasemdum ESA og hefur Matvælastofnun þegar lagt fram aðgerðaráætlun þar um.

Almenn regla við innleiðingar ESB-reglugerða er að landið getur nýtt sér að setja eða viðhalda strangari reglum en ESB-reglurnar kveða á um og það gerði Ísland þegar matvæla-löggjöfin var innleidd að fullu 1. nóvember 2011. Varðandi framleiðslu alifugla-afurða gilda hér á landi strangari reglur um salmonelli og kampýlóbakter og stuðla þær að öruggari alifugla-afurðum á markaði en tíðkast hjá ESB.

Þessar séríslensku reglur færa vöktun og varnir vegna súnusjúkdóma (sjúkdómar sem berast milli dýra og manna) frammar í framleiðslukeðjunna, þ.e. betur er fylgst með uppdæli kjúklinganna á búnum og harðari viðbrögð eru við uppkomu smits en reglur ESB gera ráð fyrir.

Af þessari ástæðu var minni áhersla lögð á heilbrigðisskoðun kjúklinga hér á landi síðar í framleiðslukeðjunni (alifuglasláturhúsum og -afurðastöðvum), því tekið hefur verið á málum varðandi matvælaöryggi frammar

## LANDBÚNAÐUR



Sigurborg Daðadóttir  
yfirdýralæknir

í keðjunni. Þetta skýrir flestar athugasemdir sem ESA gerði í sinni úttekt, en afsakar þær ekki. Hér fyrir neðan er gerð grein fyrir hvers vegna það er staðreynd, að íslenskur kjúklingur er öruggari matvara en ESB framleiddur kúklingur, en ekki bara goðsögn.

## Kampýlóbakter

Hjá ESB gilda engar reglur um kampýlóbakter í kjúklingum sem þó er algengasta orsök iðrasýkinga í fólki í Evrópu, en vitað er að smitaðir kjúklingar eru helsta orsök sýkinga. Á Íslandi eru mjög strangar reglur um kampýlóbakter og sýkingar í fólki hér á landi eru fátíðar. Kampýlóbakter í íslenskum kjúklingum hefur verið vel undir 5% undanfarin ár en er yfirleitt 30–50% og allt upp í 80% í kjúklingum á markaði í Evrópu. Áður en íslensku reglurnar voru settar var íslenskur kjúklingur álfka smitaður og ESB-kjúklingur og mikill fjöldi fólks sýktist, minni í því sambandi á faraldurinn 1999.

Íslensku reglurnar eru einfaldar, allir eldshópar kjúklinga eru rannsakaðir fyrir slátrun, ef hópur reynst smitaður af kampýlóbakter þá verður að frysta allar afurðir þess hóps því frysting fækkar baktériunni um 90%. Íslendingar vilja hins vegar kaupa ófrysta kjúklinga, því gera alifuglabændur allt sem þeir geta til að framleiða kampýlóbakterfría kjúklinga. Það er erfitt verk. Alifuglabændum hefur tekist svo vel upp að Ísland er fyrirmynd annarra Evrópuþjóða. Leitad er í íslenska smiðju um hvernig í ósköpunum við höfum farið að þessu, okkur er boðið til annarra landa til að kynna íslensku „frystiregluna“ sem skilað hefur svo miklum árangri í að fækka sýkingum í fólki.

## Salmonella

Hjá ESB gilda viðamiklar reglur um salmonelli, í Skandinavíu gilda enn strangari reglur og hér á landi eru reglurnar strangastar hvað varðar kjúklinga. Ísland fylgir sömu

→ Alifuglabændum hefur tekist svo vel upp að Ísland er fyrirmynd annarra Evrópuþjóða.

sýnatökuáætlunum og ESB-reglur segja til um, en mismunurinn liggur í viðbrögðum við niðurstöðum rannsóknanna. Yfir tvö þúsund tegundir eru þekktar af salmonelli, sumar hættulegri en aðrar. ESB-reglurnar fyrirskipa viðbrögð við aðeins tveimur tegundum í kjúklingum (S. typhimurium og S. enteritidis), en þær eru taldar valda um 70% salmonellusýkinga í fólki. Finnist þessar tegundir í ESB-sláturhúsi eða afurðastöð þá ber að leita skýringa, þrifa og sótthreinsa, en finnist þær í kjúklingum á markaði ber að innkalla (nýlega tekið gildi).

Hér á landi er hins vegar brugðist við öllum tegundum salmonelli (ekki bara tveimur) og brugðist hart við á öllum stigum framleiðslunnar. Finnist salmonella í eldshópi hér á landi er óheimilt að senda hann til slátrunar og öllum fuglum í hópnum er fargað og allt urðað. Finnist salmonella í sýnum teknum í sláturhúsi hérlendis eru afurðir hópsins innkallaðar og það sama gildir ef salmonella finnst á markaði.

Svipaðar reglur eru í skandinavísku löndunum en ekkert þeirra bannar þó slátrun salmonellu-smitaðra hópa eins og tíðkast hér. Það er rétt að aukning hefur orðið á salmonelli í alifuglum undanfarin ár, en íslensku reglurnar koma að mestu í veg fyrir að hóparnir komist alla leið á markað, en aldrei er hægt að koma algerlega í veg fyrir það.

Með vísan til þess sem að ofan greinir er hreinleiki íslenska kjúklingsins engin goðsögn, það er einfaldlega staðreynd sem Íslendingar ættu að standa vörð um. Að framleiða örugg matvæli sparar þjóðarþúinu kostnað sem til fellur vegna sýkinga í fólki, að ónefndum þjáningum sem fólk verður fyrir. Fyrir áhugasama er nánari upplýsingar að finna í ársskýrslum Matvælastofnunar og ársskýrslum EFSA um súnur (Matvælaöryggisstofnun Evrópu).