

2 Fødevarerikkerhed og veterinære forhold

Information og status på zoonoser samt andre veterinære forhold

En zoonose er en infektion, som kan smitte mellem dyr og mennesker. I Danmark er animalske fødevarer og udenlandsrejser nogle af de væsentligste smitekilder til zoonotiske infektioner hos mennesket. Hvert år bliver danskere syge af infektioner forårsaget af zoonotiske bakterier som f.eks. Salmonella og Campylobacter. Nedenstående kapitel vil omhandle status på udviklingen og forekomsten af henholdsvis Salmonella og Campylobacter i fjerkræproduktionen og antal humane infektioner forårsaget af disse.

Der er foruden en gennemgang af de zoonotiske sygdomme et afsnit om kontrollen og forekomsten af Aviær Influenza og Newcastle disease i Danmark i de senere år samt en redegørelse om kødkontrollen på fjerkræslagterierne og udviklingen i denne.

2.1 Salmonella

*Chefkonsulent Mie Nielsen Blom,
Landbrug & Fødevarer*

Salmonella er en gramnegativ tarmbakterie, som findes hos såvel den

vilde fauna som i produktionsdyr, og dermed kan Salmonella også isoleres fra miljøet. Salmonella kan give levnedsmiddelinfektion med diarré, feber, mavesmerter, opkastninger og hovedpine. Sygdommen kan vare fra få dage op til flere uger, og længerevarende sygdomsforløb kan ses, hvis der opstår blodforgiftning.

Den første offentlige overvågning af Salmonella i fjerkræ blev indledt i 1992 for slagtekyllingerne og i 1996 for æglæggerne. Overvågningerne erfastlagt i handlingsplaner for de respektive områder. Antallet af smittede flokke er faldet drastisk inden for alle produktionsarter og -former siden planernes start. Branchen har arbejdet bevidst med flere indsatsområder siden planernes start, og det har været medvirkende til nedbringelsen af salmonellaforekomsten i produktionen. Der er udarbejdet udvidede GMP-planer, regelsæt for foderproduktion til fjerkræ, frivillige brancheaftaler omfattende forældredyrsleddet og det anvendte dyremateriale samt en intensiv overvågning fra både slagterier og ægpakkerier.

Særstatus

I 2007 sendte Danmark en ansøgning om særstatus af sted til EU-Kommissionen. Sagen har været

behandlet lige siden i EU og den 18. april 2012 gik ansøgningen igennem ved en kvalificeret afstemning i EU. Dette betyder, at importerede æg fremover skal leve op til de samme skrappe salmonellaregler som danske æg.

Det har EU nu anerkendt, da man godkendte Danmarks ansøgning om særstatus på æg. Dermed kan de danske myndigheder fremover stille krav om, at importerede æg - i lighed med de danske - skal være fri for Salmonella.

Ansøgningen for særstatus på hønse- og kyllingekød ligger fortsat til behandling i EU-Kommissionen.

Den danske Salmonellahandlingsplan

Salmonellahandlingsplanen må betegnes som en succes. Forekomsten af Salmonella i den danske fjerkræbranche er faldet gennem årene og har i år 2011 været lavere end nogensinde før. Salmonellahandlingsplanen er løbende blevet revideret siden planens start.

Der er nultolerance for Salmonella i både æg og danskproducerede slagtekyllinger i Danmark. Alle smittede slagtekyllingeflokke destrueres, varme-

En sejr for den danske ægproduktion

Fjerkræbranchen har arbejdet systematisk og målrettet med bekæmpelse af salmonella, og det bærer nu frugt. Det er takket være en dygtig og vedholdende indsats fra Fødevareministeren, Fødevareministeriet og Fødevarestyrelsen, at Danmark nu opnår særstatus, og det er en stor sejr for de danske forbrugere, siger Lars Lunding, formand for brancheorganisationen Danske Æg.

Lars Lunding understreger, at arbejdet kun har været muligt gennem et tæt samarbejde mellem producenter, skiftende fødevareministre og fødevaremyndighederne i Danmark og EU.

Danmark slutter sig dermed til Sverige og Finland, som er de eneste andre EU lande, som har særstatus for salmonella. De to lande bevarede deres status som salmonellafri, da de blev optaget i EU.

behandles eller eksporteres. Alle smittede æglæggerflokke slagtes eller fortsætter produktionen med levering af æg til produktindustrien. Umiddelbart før handlingsplanernes start var henholdsvis slagtekyllinger og æg anset for at være betydende kilder til de humane tilfælde. Antallet af danskere, der har fået Salmonella via dansk fjerkrækød og danske æg, er styrt dykket siden handlingsplanens start. Det skyldes i hovedsagen, at salmonellaforekomsten i den danske fjerkræproduktion ligeledes er styrt dykket siden slutningen af halvfemserne. Denne flotte reduktion må tilskrives handlingsplanerne mod Salmonella.

Den offentlige danske salmonellahandlingsplan, der blev iværksat 1996/1997, har stillet store krav til den enkelte producent inden for fjerkræproduktionen. Alle led i produktionen fra både avls-, formerings-, og primærled er underlagt skrappe krav for overholdelse af kravet om, at der ikke må være Salmonella i hverken æg eller slagtekyllinger. Alle flokke hele vejen gennem produktionspyramiden undersøges løbende for forekomst af Salmonella. De danske myndigheder og den danske fjerkræbranche har gjort et meget stort arbejde for at nå til det resultat, vi har nået i dag. Det har været

dyrt for begge parter, men den gode nyhed er, at det har båret frugt i forhold til forbrugersikkerheden.

Det er forbudt at sælge æg til forbrugerne både fra mistænkte og smittede hønseflokke. Fund af Salmonella i slagtekyllingeflokke betyder, at flokken skal enten destrueres, eller kødet skal varmebehandles.

2.1.1 Status på salmonellahandlingsplanen for konsumæg 2009-2011

Centralopdrætning

Der har ikke været nogen centralopdrætningsflokke under mistanke i perioden 2009-2011. Der har siden salmonellahandlingsplanens start i 1997 kun været konstateret smitte i fire centralopdrætningsflokke. Den sidste flok blev konstateret smittet i 2004.

Rugeægproduktionen

Der har ikke været nogen formeringsflokke under mistanke i perioden 2009-2011.

Der er siden salmonellahandlingsplanens start i 1997 kun konstateret smitte i seks formeringsflokke inden for konsumægproduktionen. Den sidste flok blev konstateret smittet i 1999.

Opdræt af levekyllinger

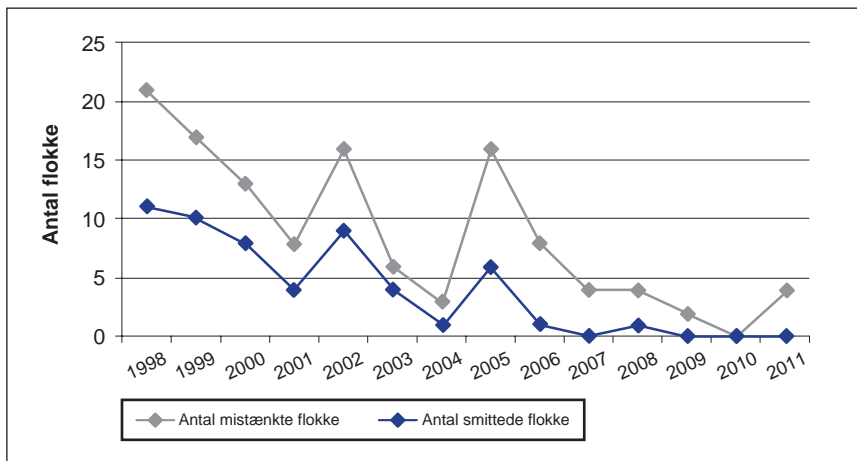
Udviklingen i forekomsten af Salmonella i opdrætningsflokkene (figur 4.1) har båret præg af store fremskridt gennem de sidste mange år. Der var kun to flokke under mistanke i 2009, ingen flokke under mistanke i 2010, og fire flokke under mistanke i 2011. Mistanken er efterfølgende blevet afvist for alle flokkene. Ingen opdrætningsflokke er dermed konstateret smittet siden 2008, hvor kun en enkelt flok blev erklæret smittet. Dette er et meget stort fald i antallet af både mistænkte og smittede opdrætningsflokke sammenlignet med tidligere år. Det er første gang siden planens start, at vi ikke har konstateret smitte i en eneste opdrætningsflok i over 3 år i træk.

Konsumægsproduktionen

Hvert år siden planens start i 1997 er der sendt prøver ind efter retningslinjerne i bekendtgørelserne om bekæmpelse af Salmonella. Der sendes rutinemæssigt prøver ind fra flokkene hver 9. uge. Der indsendes både bakteriologiske og serologiske prøver til undersøgelse for smitte med Salmonella.

Der sendes hvert år i alt ca. 1500 prøver ind til undersøgelse for Salmonella fra konsumægsproduktionen i Danmark. Inden for de sidste 3 år er der konstateret smitte i 18 konsumægsflokke, i 2011 dog kun i 2 flokke. Som det ses af figur 4.2. går udviklingen dermed også her den rigtige vej. Det er fortrinsvis Salmonella Enteritidis og Salmonella

Figur 2.1.1 Antal mistænkte og antal smittede opdrætsflokke 1998-2011



Typhimurium disse flokke er fundet smittede med.

Desværre er der set en stigende forekomst i antallet af flokke, der kommer under mistanke grundet positive serologiske prøver. Især inden for den økologiske- og frilandsproduktionen har der været mange mistanker. Der har gennem de sidste år været arbejdet meget med denne problemstilling. Et af resultaterne af dette arbejde er, at der pr. 4. januar 2012 ikke længere skal udtages 60 dyr til undersøgelse for Salmonella, når en flok kommer under mistanke for at være smittet. De øvrige mistankeprøver fastholdes fortsat. Ovenstående ændring er afstedkommet af det store statistiske og analyserende arbejde, der er foregået i den Tekniske

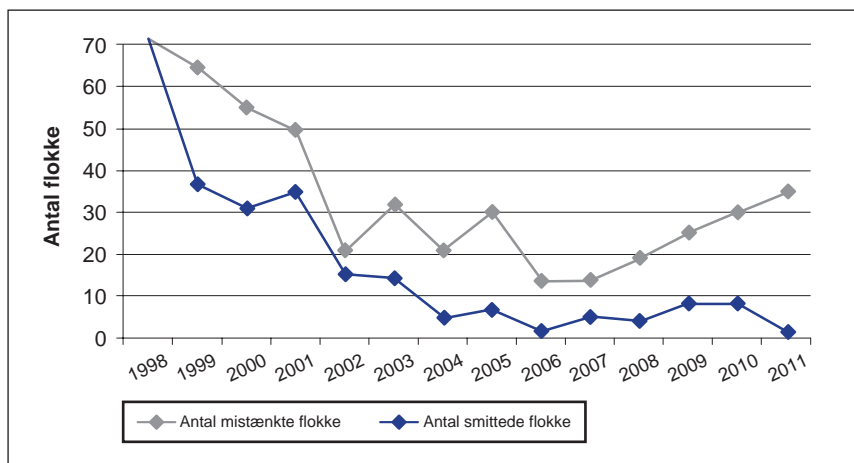
arbejdsgruppe, konsumæg, samt branchens indstillinger og ikke mindst det gode samarbejde med myndighederne. Arbejdet er dog ikke færdiggjort endnu. Der er fortsat fokus på en række problemstillinger, som skal være med til at klarlægge årsagen til stigningen i antal flokke, der kommer under mistanke.

2.1.2 Status på salmonella-handlingsplanen for slagtekyllingeproduktionen 2009-2011

Centralopdræt og formering, avlsleddet

Der er ikke konstateret smitte med Salmonella i avlsflokkene i perioden.

Figur 2.1.2 Antal konsumægsllokke under mistanke og antal flokke smittede med Salmonella 1998-2011



Centralopdræt

Der er ikke konstateret smitte i nogen af centralopdrætningsflokkene i perioden. Der er siden salmonellahandlingsplanens start i 1997 kun konstateret smitte på 3 ejendomme i centralopdrætsleddet.

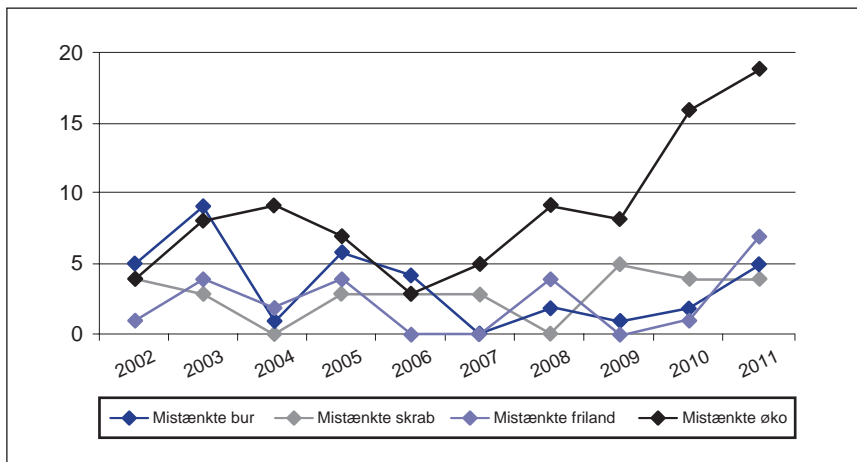
Rugeægsproduktionen

Der er konstateret smitte med Salmonella i 6 formeringsflokke i perioden 2009-2010. De fleste af disse flokke er konstateret smittet med Salmonella Typhimurium dt. 41. Der er fra rugeriets og producenterens side gjort rigtigt meget for at komme denne smitte til livs. Adskillige projekter har været gennemført, og en række tiltag

på de enkelte bedrifter har medført, at der i 2011 ikke blev konstateret nogen smittede flokke i denne del af produktionen. Rugeriets og producenterens store indsats for yderligere at øge biosikkerheden i produktionen har givet positivt resultat.

Der er siden salmonellahandlingsplanens start i 1997 konstateret smitte på 41 formeringsejendomme i rugetægsproduktionen inden for slagtekyllingeproduktionen. Flere af disse har haft smitte konstateret mere end en gang.

Figur 2.1.3 Antal serologisk mistænkte konsumsægflokke fordelt på produktionstyper 2002-2011



Slagtekyllingeproduktionen, konventionel og økologisk (am-kontrollen)

For slagtekyllingeproduktionen udtages der sokkeprøver til undersøgelse for Salmonella to gange i primærproduktionen inden slagtning. Den første prøve udtages producenten selv 15-21 dage før slagtning, og den anden prøve udtages 7-10 dage før slagtning, og udtagning af denne prøve skal forstås af en repræsentant for slagteriet, et laboratorium eller fødevareregionen. Der sendes hvert år ca. 7.000 prøver ind fra slagtekyllingeflokkene i Danmark til undersøgelse for Salmonella.

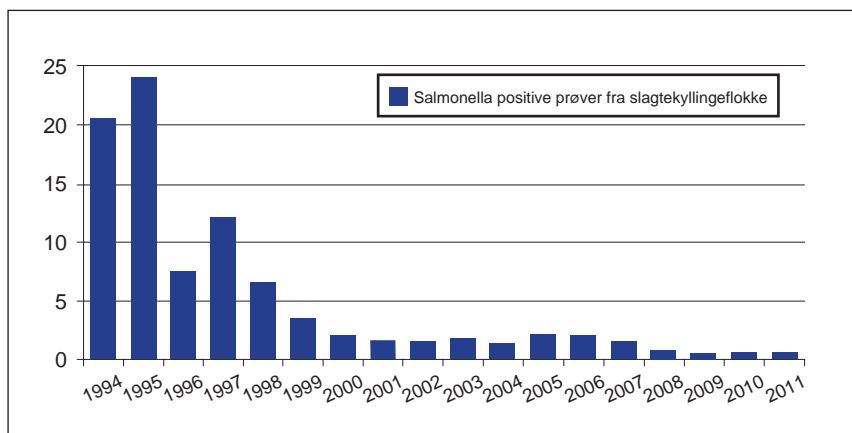
Antallet af positive prøver ud af antal undersøgte prøver har for både 2009,

2010 og 2011 ligget på 0,6%. Antallet af konstateret smittede flokke ud af antal undersøgte flokke har således nået en flot, lav forekomst.

Vi har gennem de senere år desværre set en del ejendomme, hvor der gentagne gange konstateres smitte med Salmonella. Denne udvikling skal vendes, og der skal fortsat holdes fokus på mulige forbedringer af biosikkerheden på ejendommene, såvel i denne sektor som alle de øvrige sektorer inden for fjerkræproduktionen.

Der er i perioden konstateret smitte i 6 økologiske slagtekyllingeflokke. Der er tale om smitte med S. Haifa, S. Newport, S. Indiana og S. Mbandaka.

Figur 2.1.4 Procent positive prøver fra slagtekyllingeflokke ud af antal undersøgte prøver (%)



De fleste af flokkene er fundet smittet i 2011.

Den humane udvikling

Dansk kyllingekød helt fri for salmonella

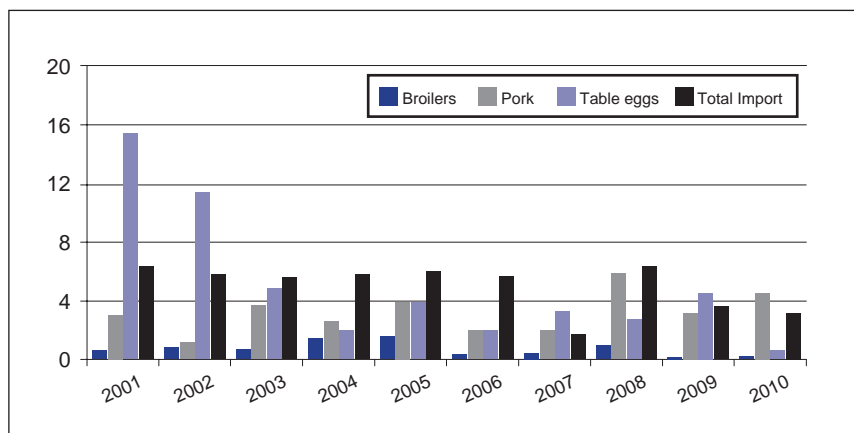
Samtlige stikprøver, som Føde- varestyrelsen i 2010 tog af dansk kyllingekød, var helt fri for salmonella.

Kilde: Fødevareministeriet, pressemedde- lelse, 30. marts 2011.

Salmonellahandlingsplanens succes afspejles i figur 4.5, der viser antallet af tarminfektioner i Danmark forårsaget af Salmonella Enteritidis og Salmonella Typhimurium. Der har siden

1997 været et markant og vedvarende fald i antallet af humane salmonellatilfælde i Danmark forårsaget af danske æg og danske kyllinger. År 2011 markerer sig dog specifikt i denne sammenhæng, da vi aldrig tidligere har set så lav en generel forekomst af humane infektioner forårsaget af Salmonella. Og det skal samtidigt understreges, at det er langt fra alle disse tilfælde, der er forårsaget af danske æg eller dansk kylling. For 2010 viser Annual Report of Zoonoses, at der kun er 8 tilfælde, der skyldes smitte fra dansk kylling, og kun 28 tilfælde, der skyldes smitte fra æg. For æg er antallet ikke opgjort på henholdsvis danske og importerede æg, da langt den overvejende del af æg, der forhandles i Danmark, er danske.

Figur 2.1.5 Antal humane tilfælde forårsaget af Salmonella, baseret på smitekilderegnskabet



2.2 Status på forekomsten af campylobacter i slagtekyllingeproduktionen

*Seniorkonsulent Lene Lund Sørensen og
Chefkonsulent Mie Nielsen Blom,
Landbrug & Fødevarer*

”Fødevarerministeriet har en plan for at bekæmpe campylobacter. Det betyder, at Danmark er nået langt i forhold til andre lande.

Campylobacter er langt fra noget enestående dansk problem, men sammenlignet med andre lande, er Danmark nået langt i at bekæmpe campylobacter.”

Kilde: www.foedevarestyrelsen.dk

Campylobacter er en bakterie, som findes i miljøet og i tarmkanalen hos mange dyr, herunder både vilde dyr og produktionsdyr. Hos mennesker giver smitten med Campylobacter mavetarm-infektion med diarre, kvalme, mavesmerter og eventuelt feber. Sygdommen varer typisk 2-10 dage, og kun i sjældne tilfælde ses alvorlige komplikationer.

Campylobacter har siden 1999 været den hyppigste årsag til levnedsmiddelbårne mavetarminfektioner hos mennesker i Danmark. Også i EU er

Campylobacter den hyppigste årsag. Der kan være flere kilder til en campylobacterinfektion, men i Danmark anses kyllingekød for at være den mest betydende kilde.

Fjerkræbranchen indførte derfor allerede i 2003 på eget initiativ testning af flokkene før slagtning ved hjælp af sokkeprøver. Campylobacter-negative flokke bliver så vidt muligt anvendt til ferske varer, mens kødet fra campylobacter-positive flokke så vidt muligt bliver henvist til frosne produkter. Campylobacter-bakterierne tåler dårligt frost, så frysningen bevirker en reduktion i antallet af Campylobacter på kødet. Ordningen med sokkeprøver blev indskrevet i lovgivningen i januar 2010.

For at sikre viden og fremskridt i bekæmpelsen af forekomsten af Campylobacter blev der i maj 2008 iværksat en handlingsplan for Campylobacter i slagtekyllinger. Handlingsplanen er udviklet i et samarbejde mellem Det Danske Fjerkræraad, Økologisk Landsforening, DTU samt Fødevarerstyrelsen, og planen udløber med udgangen af 2012. I handlingsplanen er der aftalt en række indsatsområder, som har som mål at opnå en reduktion i antallet af mennesker, som smittes med Campylobacter fra kyllingekød.

Indsatsområderne fordeler sig mellem primærproduktionen, slagteriet og information til forbrugeren.

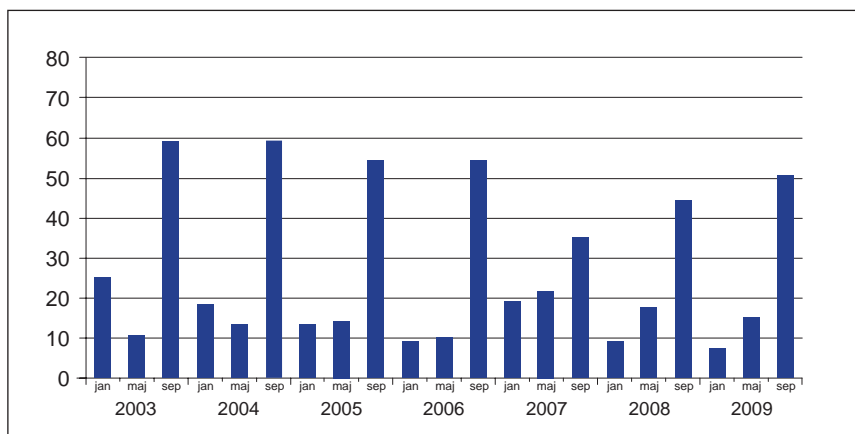
Der er stadig et arbejde i gang med hensyn til indsatsområdet 'Insektværn'. Branchen har iværksat tre projekter i regi af Fjerkræafgiftsfonden i 2011, hvorfra der afventes resultater. Det forventes, at disse projekter kan bidrage med ny viden inden for campylobacter-problematikken i slagtekyllingeproduktionen. Disse projekter forventes afrapporteret i løbet af foråret 2012.

Et andet indsatsområde er udvikling af et smittekileregnskab. Et sådant kendes allerede fra Salmonella, hvor

det ud fra de forskellige typer og undertyper er muligt med en vis sikkerhed at fastslå forholdet mellem de forskellige kilder til de humane tilfælde.

Det er vanskeligere at under-inddele Campylobacter ud fra typer, men et sådant smittekileregnskab vil være af afgørende betydning for at få klarlagt det danske kyllingekøds betydning som kilde. Behovet for et smittekileregnskab for Campylobacter er blevet yderligere aktuelt efter en undersøgelse af grønt og krydderurter i efteråret 2011. Undersøgelsen blev gennemført af Fødevarestyrelsen, og her blev påvist Campylobacter flere gange i forskellige typer af grønt, som kunne forventes at blive spist uden varmebehandling.

Figur 2.2.1 Positive prøver ud af antal undersøgte prøver (Campylobacter, kloaksvaberprøver) 2003-2009



Resultaterne af disse undersøgelser er endnu ikke offentliggjort.

Nedenstående graf viser forekomsten af Campylobacter i kloakprøver udtaget fra produktionen i perioden 2003-2009. Som tallene viser, så er der tale om en let reduktion. Samtidigt viser grafen dog også, hvor store sæsonudsving der er i forekomsten af Campylobacter i produktionen.

Fra januar 2010 blev det lovpligtigt at udtage sokkeprøver fra hver slagtekyllingeflok til undersøgelse for Campylobacter. Alle flokke testes dermed direkte ude i produktionen. Resultaterne af disse undersøgelser i

2010-2011 fremgår af nedenstående graf. Der er også her tale om en fortsat positiv udvikling, der igen afspejler de store sæsonudsving for forekomsten af Campylobacter.

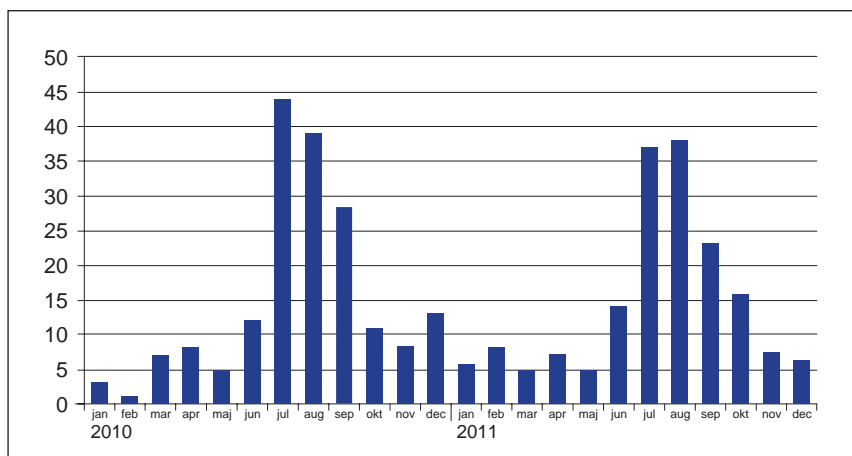
Den humane udvikling

Effekten af indsatsen mod Campylobacter vurderes endeligt på antallet af mennesker, der får en campylobacter-infektion. Desværre er der ikke set et konsekvent fald i antallet af humane tilfælde i handlingsplanens løbetid.

Case by Case

Campylobacter-forekomsten i udenlandsk fjerkrækød bliver undersøgt i Case by case-projektet. Projektet i

Figur 2.2.2 Positive flokke ud af antal undersøgte flokke (Campylobacter, sokkeprøver) 2010-2011



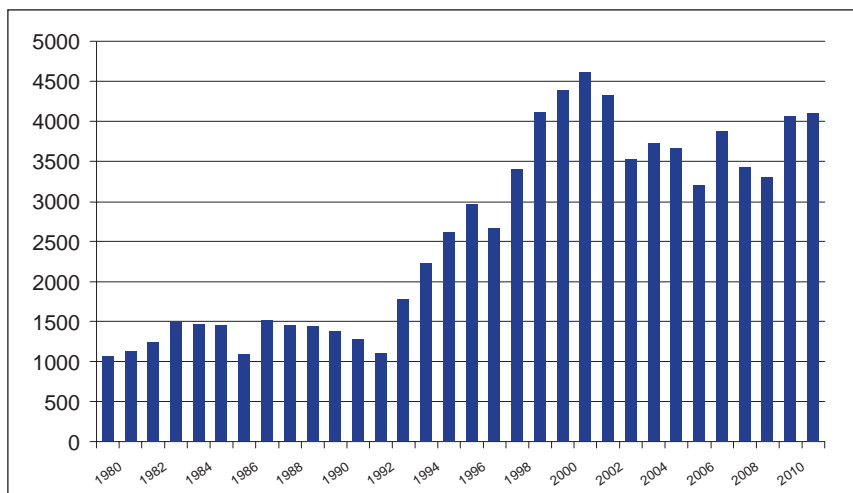
gennemføres af Fødevestyrelsen, og det omfatter undersøgelse af såvel dansk som udenlandsk fjerkrækød. Prøverne undersøges kvalitativt for Salmonella og kvantitativt for Campylobacter. Hvis der påvises nogen af de pågældende bakterier i prøverne, bliver der udarbejdet en risikovurdering for det pågældende parti af DTU, Fødevestitutttet, og regionen afgør ud fra denne risikovurdering, om partiet må sendes på markedet. Der arbejdes i øjeblikket på en vurdering af Case by case-projektet.

Nye tiltag

Der pågår i foråret 2012 et arbejde med evaluering af Campylobacter-handlingsplanen. Fødevestyrelsen og DTU, Fødevestitutttet, er ansvarlige for udarbejdelsen af evalueringen.

Det forventes, at FVST i løbet af 2012 vil indkalde branchen til forhandlinger af en ny Campylobacter-handlingsplan.

Figur 2.2.3 Humane tilfælde af smitte med Campylobacter



2.3 Status på kontrol og forekomst af Aviær Influenza og Newcastle disease

*Chefkonsulent Mie Nielsen Blom,
Landbrug & Fødevarer*

Aviær Influenza (AI)

Fugleinfluenza (aviær influenza) er en smitsom virussygdom, som rammer fugle og kan medføre en dødelighed hos fjerkræ på op til 100 procent. Alle fuglearter kan rammes af sygdommen, men der er store variationer i de forskellige fuglearters følsomhed med hensyn til at udvikle egentlige symptomer på sygdommen. Kalkuner og høns er de mest følsomme, mens vandfugle generelt er langt mere modstandsdygtige.

Smittede fugle udskiller virus via sekreter fra luftvejene og gennem afføring. Smitten overføres nemt med inficeret foder og drikkevand. Smitten kan overføres med beklædning, fodersække, ikke desinficerede rugeæg, redskaber, maskiner mv. Luftbåren spredning spiller ikke en stor rolle ved spredning af fugleinfluenza. Vilde fugle, især trækkende vandfugle, udgør et reservoir for fugleinfluenza.

Influenza A-virus inddeles i to grupper på grundlag af deres evne til at forårsage sygdom hos modtagelige fugle:

- Højpatogen aviær influenza (HPAI), som forårsager en særdeles alvorlig sygdom, der er kendetegnet ved en generaliseret infektion af det inficerede fjerkræ og kan medføre en meget høj flokdødelighed. Indtil videre er det kun virus af undertyperne H5 og H7, der er påvist som årsag til HPAI.
- Lavpatogen aviær influenza (LPAI), som forårsager en mild sygdom hos fjerkræ, primært i luftvejene, medmindre der indtræder en forværring som følge af andre samtidige infektioner eller faktorer. LPAI H5 og H7 har evnen til at kunne ændre sig til den højpatogene type.

Fugleinfluenza forekommer med sporadiske udbrud i hele verden, og har været beskrevet siden 1880. Højpatogen fugleinfluenza af typen H5N1 (HPAI H5N1) spredte sig i 2005 fra Asien til Rusland nær Kasakhstan og videre vestpå til Sortehavet og Europa.

I marts 2006 blev der for første gang i Danmark konstateret HPAI H5N1 i en død vild, fugl. I alt blev der i perioden marts til maj 2006 fundet 44 tilfælde af HPAI H5N1 i døde, vilde fugle. I maj 2006 blev der for første gang i Danmark konstateret udbrud af HPAI H5N1 i en fjerkræbesætning. I 2006, 2008 og 2010 har i alt 6 fjerkræbesætninger i

Danmark været konstateret smittet med lavpatogen fugleinfluenza.

Overvågningen for fugleinfluenza i DK består af et tidligt varslingsystem og et rutineovervågningsprogram. Dertil har man pligt til at tilkalde en dyrlæge, hvis ens fjerkræ- eller fuglehold viser tegn på fugleinfluenza. Overvågningsprogrammet for fugleinfluenza i DK er fastlagt i bekendtgørelse nr. 104 af 11/2/2011 ”Bekendtgørelse om pligt til overvågning for Aviær Influenza hos fjerkræ og opdrættet fjervildt”.

Der opstår løbende mistanke om udbrud af fugleinfluenza via den gældende indsendelse af overvågningsprøver samt ved tidlig varslings-systemet. Det er især inden for produktionen af gråandehold og andet fjervildt, at disse mistanker forefindes. Der har ikke siden 2010 været konstateret forekomst af fugleinfluenza i DK. Der blev her konstateret lavpatogen fugleinfluenza i to gråandehold.

Newcastle Disease

Newcastle disease (ND) er en meget smitsom virussygdom hos fugle, der kan medføre stor dødelighed. Sygdommen kan ramme alle fuglearter, og alle fuglearter kan derfor videreføre smitten.

Der er i Danmark krav om vaccination af fjerkræ mod den meget alvorlige og smitsomme fjerkræsygdom Newcastle disease. I Danmark startede man i 2005 med at vaccinere dele af fjerkræproduktionen mod ND. Reglerne for vaccinationsstrategien for de enkelte produktionsarter samt overvågningen af vaccinationen er fastlagt i bekendtgørelse nr. 1273 af 31/10/2007 ”Bekendtgørelse om vaccination mod Newcastle disease, herunder paramyxovirus-1 hos duer” samt tilhørende ændringsbekendtgørelser til denne, der er kommet løbende.

Kravet omfatter nedenstående kategorier:

- Centralopdrætnings- og opdrætningsvirksomheder
- Formerings- og konsumægsvirksomheder
- Avlsvirksomheder med erhvervmæssig produktion, herunder opdrættet fjervildt i virksomheder med erhvervmæssigt avl og opdræt, og hvor fjervildt forbliver under hegn til efterfølgende sæson
- Slagtekyllinge-produktionen, hvor dyrene går ude eller opnår en alder på over 10 uger
- Slagtekalkun-produktionen
- Fjerkræ, der samles til skuer, udstillinger o.l.
- Fjerkræ, der omsættes via markeder, samlinger o.l.

Der er siden vaccinationens start ikke set udbrud af ND i Danmark, hvilket er tegn på, at vaccinationen er effektiv. Der har løbende været konstateret udbrud i andre lande i Europa. Kilden til de fleste af de udbrud, der ses i Europa bliver sjældent fundet, men det formodes, at det er vilde fugle, der spreder smitten til tamfuglebestanden.

Der sendes for alle formeringsflokke samt alle konsumægslokke prøver ind til overvågning af vaccinationen for ND. Siden man i 2005 startede med at vaccinere mod ND, er godkendelsesrestriktionerne for vaccinationen løbende blevet ændret. Branchen har i samarbejde med myndighederne arbejdet og arbejder fortsat på, at alle flokke skal vaccineres optimalt med størst mulig dækning og udbytte af den anvendte vaccine.

2.4 Kødkontrollen på fjerkræslagterier

*Sektorchef Birthe Steenberg,
Landbrug & Fødevarer*

Der foretages i Danmark veterinærkontrol, kaldet kødkontrol, på alle slagterier. Formålet med kødkontrol er angivet i EU forordning nr. 854/2004: Offentlig kontrol af animalske produkter bør omfatte alle aspekter, der er vigtige for at beskytte menneskers

sundhed og, hvor det er relevant, dyrs sundhed og velfærd.

I forordning 854/2004 er det ikke angivet i detaljer, hvordan fjerkrækroppe og organer skal inspiceres. I princippet bør alt, der er unormalt, registreres, og det overordnede mål for inspektion er den samme som for andre dyrearter: Fødevarer sikkerhed, anmeldelsespligtige sygdomme, dyrs sundhed og velfærd samt kvalitet og handel. Der er andre lovgivningsmæssige rammer i EU, som er relevante i forbindelse med kødkontrollen af fjerkræ. De to første definerer mål for reduktion af forekomsten af *Salmonella* Enteritidis og *Salmonella* Typhimurium i slagtekyllinger (646/2007) og kalkuner (584/2008), hhv. Endvidere er der i forordning 1177/2006 krav til særlige bekæmpelsesmetoder som led i de nationale programmer for bekæmpelse af *Salmonella* i fjerkræ

I Danmark foretages inspektionen før slagtning på slagteriet af embedsdyrlæger. Som en integreret del af undersøgelsen før slagtning kontrolleres fødevarekædeoplysninger. Dette omfatter m.fl., data om dødelighed, medicin anvendelse, resultater af undersøgelser for *Salmonella* og *Campylobacter* i primærproduktionen, bestandtæthed, og velfærdsdata. Kontrollen er

baseret på data fra KIK (Kvalitet I Kyllingeproduktionen), som udgør en del af et kvalitetssikringsprogram for fjerkræ, der produceres i Danmark.

Embedsdyrlægen foretager en inspektion af dyrene, mens de stadig står i transportbilen. Inspektionen dækker egnethed til transport, dødelighed, temperatur, fjerdragstens tilstand, variation i størrelsen af fugle, brækkede vinger mv.

Desuden foretager embedsdyrlægen stikprøvekontrol af transportbilerne, hvor de kontrollerer arealkrav, dokumentation mv. Politiet udfører af og til inspektioner af transportbiler på vejen bistået af det veterinære rejsehold (Fødevarestyrelsen).

Inspektionen inden slagtning beskæftiger sig ikke med Salmonella og Campylobacter, fordi disse to infektioner ikke giver anledning til kliniske symptomer i dansk fjerkræ. Anmeldelsespligtige sygdomme forventes at blive diagnosticeret på gården, inden ankomsten til slagteriet. Der udtages dog fra slagteriets egen side løbende prøver for forekomst af Salmonella på slagtekroppene jf. gældende lovgivning.

Inspektionen efter slagtning foretages af tilsynsteknikere og/eller af slagteri-ansat personale under embedsdyrlægens tilsyn. Der anvendes et kodesæt til beskrivelse af de fund, der er på slagtekroppene. Målet er, at koderne skal give informationer til producenterne

I 2008 udarbejdede den daværende Fødevareminister en handlingsplan for nedbringelse af omkostningerne til kødkontrol.

Baggrunden for handlingsplanen var stærkt stigende omkostninger, efterregning og en mere eller mindre total uigennemsigtig afregning af omkostningerne til slagterierne.

Handlingsplanen løb fra 2008 til 2011 – og medførte omkostningsreduktion på 43 pct. på fjerkræslagterierne.

om eventuelle problemer i flokken med henblik på i en kontinuerlig proces at forbedre sundhed og velfærd for fuglene.

Der foretages endvidere kontrol af forekomsten af trædepudesvidninger efter slagtning. Graden af trædepudesvidninger anvendes blandt andet som et værktøj for myndighederne til at udvælge besætninger, som skal underkastes yderligere kontrol med hensyn til dyrevelfærd.

Perspektiver for fremtiden

Nye teknikker er på vej. Da fjerkræforarbejdningsindustrien bevæger sig mere og mere i retning af en automatiseret proces, spiller kontrol og tilvejebringelse af information en stadig vigtigere rolle. Der er ved at blive udviklet automatiske kvalitetsvurderingssystemer til at hjælpe veterinærkontrollen. Der er tale om computergenererede billeder, et visionsklassificeringssystem, af hver slagtet kylling. Baseret på et foruddefineret sæt af kriterier, vil computeren identificere unormale kroppe (f.eks. asymmetri, hævelse af led, farveændringer mv.). De slagtekroppe computersystemet frasorterer, vil blive grundigt inspiceret af veterinærkontrollen.