

# Garanterat fri från salmonella

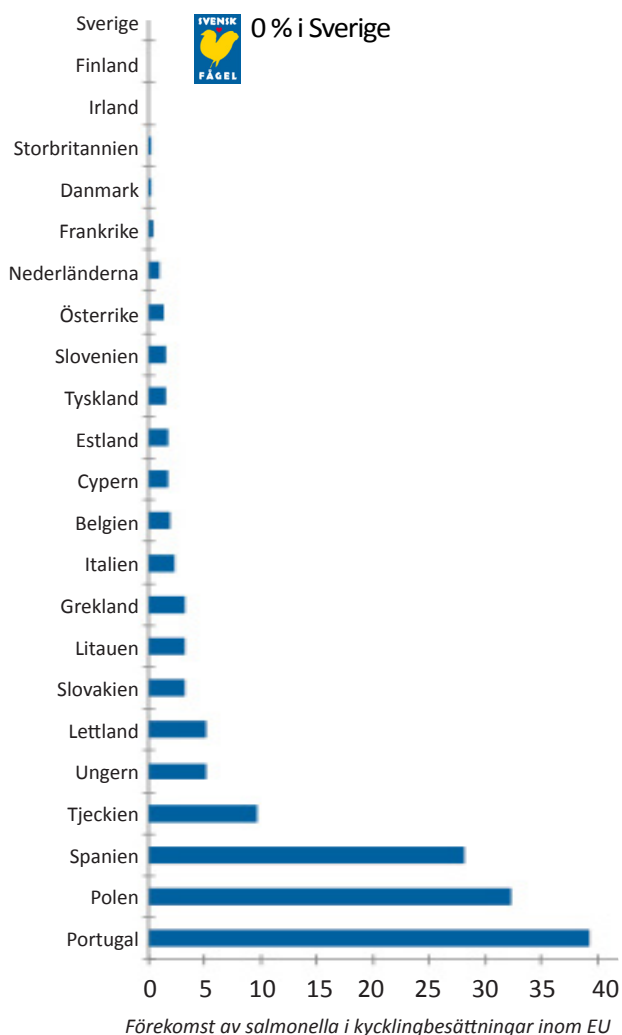
När du äter kyckling som är märkt med Svensk Fågels blågula kvalitetsmärkning kan du vara säker på att den är fri från salmonella. Det är helt unikt och Sverige är idag en förebild i bekämpningen av salmonella. Exempelvis har världshälsoorganisationen WHO lyft fram de åtgärder som den svenska kycklingbranschen har gjort för att få fram en salmonellafri kyckling.

## Så här funkar det:

### Kontroll från jord till bord

Den svenska kycklingbranschen införde redan 1970 en frivillig salmonellakontroll bland alla sina medlemmar. Sedan 1984 är också salmonellaprovtagning obligatorisk hos alla besättningar med mer än 500 kycklingar.

### Salmonellaförekomst



## Vad är salmonella?

Salmonella är en bakterie som kan ge upphov till diarrésjukdom hos både människor och djur. Sjukdomen är en så kallad zoonos. Det innebär att den kan smitta mellan människor och djur. Det finns över 2000 olika typer av salmonella och många ger svåra biverkningar hos människor i form av bland annat ledbesvär. Skulle Sverige inte ha så rigorösa kontrollprogram kring salmonella uppskattas den ökade samhällskostnaden till mellan 120-300 miljoner kronor per år eller potentiellt ännu mer.

### Förebyggande arbete inom Svensk Fågel

Det unika med kontrollen inom Svensk Fågel är det förebyggande arbetet som hindrar salmonellasmittan redan på gården. I samtliga led i uppfödningen, från foder till djur och färdiga produkter i butik, finns rutiner för att minimera risken för spridning av salmonellabakterier. Det handlar i mångt och mycket om olika hygienregler som att det till exempel måste finnas en hygienbarriär i stallarnas förrum som tydligt separerar ren från oren zon.

Stallen rengörs och desinficeras också helt och hållet innan en ny omgång kycklingar tas in. Andra regler handlar om att uppfödare bara får köpa kycklingar från avelsföretag och kläckerier som följer samma tuffa regler och att allt foder som köps in måste värmebehandlas för att få bort eventuella bakterier. Innan kycklingen slaktas tas också salmonellaprov i varje flock.

## Kraftfulla åtgärder

Om det mot förmodan hittas salmonella avlivs alla fåglar i stallet och all utrustning rengörs och desinficeras.

Genom en försäkring inom Svensk Fågel får bonden ersättning för de djur som avlivs och även för vissa kostnader som uppstår vid sanering. Till skillnad från andra branscher där staten går in och ersätter kostnader vid salmonellautbrott måste kycklingbonden själv finansiera sin försäkring. Det innebär med andra ord att branschen själv bekostar produktionsbortfall, avlivning, destruktion och sanering.

## Så här blev resultatet..

### Unikt låga resultat

Den svenska kycklingbranschen har uppnått något som i många andra länder anses vara omöjligt, nämligen att kunna garantera helt salmonellafri kyckling. Jämfört med andra länder är antalet kycklingflockar som överhuvudtaget smittas av salmonella mycket få i Sverige. De senaste åren har bara 1 till 2 av 3 000 flockar haft salmonella. Det motsvarar alltså bara en promille och inte ens de når någonsin konsument.

## Och det är skillnad:

### Salmonella i importerad kyckling

Även om den svenska kycklingen i princip är salmonellafri så kommer det fortfarande in importerad kyckling som kan innehålla salmonella. När Sverige gick med i EU förhandlade man till sig speciella garantier som innebär att kött och äggprodukter som förs in till Sverige från övriga EU-länder måste vara kontrollerade och ha intyg som visar att de inte innehåller salmonella. I gengäld måste Sverige bevisa sin goda salmonellastatus inför EU.

Det finns dock två problem med salmonellagarantierna. Dels finns det kryphål i reglerna, dels fungerar inte alltid kontrollerna kring garantin som de ska.

Kryphålet i salmonellagarantierna består av att kravet på salmonellakontroll inte gäller så kallade köttberedningar. Genom att tillsätta till exempel saltlake eller marinad i färskt, kylt eller fryst kycklingkött behöver inte kycklingen kontrolleras för salmonella vid införsel till Sverige då den inte längre klassas som kött utan som köttberedning. Livsmedelsverket kan endast rekommendera importören att genomföra en egen kontroll. Större delen av den kyckling som importeras till Sverige är just som köttberedning.

Även om vi i Sverige har hårda regler så fungerar de inte alltid. Livsmedelsverket genomförde 2012 ett projekt för att följa upp de svenska salmonellagarantierna vid införsel av kött från nöt, gris och fjäderfä.

Resultaten var nedslående. Var femte av de kontrollerade mottagarföretagen saknade rutiner för att granska salmonelladokumentation och hur de hanterar brister i dokumenten. Bara 61 procent av de kontrollerade sändningarna åtföljdes av helt korrekta dokument. Resultatet av dessa brister är att det släpps igenom kött som kan innehålla salmonella som i värsta fall också är resistent mot antibiotika.

### Klördoppad kyckling

I många länder anses det fortfarande omöjligt att föda upp salmonellafria kycklingar. Istället för att arbeta med förebyggande åtgärder som i Sverige väljer man exempelvis att reducera bakteriehalten i kyckling genom att doppa den i kemikalier, så kallad dekontaminering. Detta är tillåtet i exempelvis USA, men än så länge inte inom EU.

