



Mattilsynet, Hovedkontoret  
Seksjon hygiene og drikkevann  
Felles postmottak, Postboks 383  
2381 brumunddal

Att. Nina Krefting Aas

Deres ref.: 2018/16748

Vår ref.: 18/01833

Dato: xx. mars 2018

## Høringsvar - innføring av prosesshygienekriterium for *Campylobacter* i slaktekylling

I forbindelse med at Forordning (EU) nr 2017/1495 ble vedtatt i EU 23. august 2017 og trådte i kraft i EU 1. januar 2018, ble det innført et prosesshygienekriterium for *Campylobacter* spp. i slaktekylling. Denne rettsakten skal nå gjøres gjeldende i norsk rett. Mattilsynet ønsker spesielt innspill fra næring og kunnskapsstøtte om hvor mange prøver som er tilstrekkelig for å ivareta kravene i denne rettsakten.

Bakgrunnen for innføring av prosesshygienekriteriene er at human campylobacteriose er den mest rapporterte sykdom som skyldes matbåren smitte i EU. Det rapporteres å være ca 230 000 tilfeller årlig (2015)<sup>1</sup>. I tillegg konkluderte en rapport fra EFSA (2010)<sup>2</sup> med at i gjennomsnitt 75,8 % av kyllingslakt i EUs medlemsland var kontaminert med *Campylobacter* spp., dog med signifikant variasjon mellom land og slakterier. Hensikten med prosesshygienekriteriene er å holde kontroll med kontaminering av kyllingskrotter gjennom slakteprosessen som et ledd i en helkjede prosess for å minske smitte til befolkningen.

I henhold til prosesshygienekriteriene slik de nå gjennomføres i EU, skal slakteriene ukentlig ta prøver av nakkeskinn fra 15 skrotter, hvorav minst tre skrotter fra samme flokk. Det vil si at det tas prøve fra fem flokker ukentlig. Prøvene fra hver flokk utgjør en samleprøve. I løpet av 10 påfølgende uker vil det bli undersøkt i alt 50 prøver, og av disse kan det i henhold til regelverket være 20 prøver hvor det påvises *Campylobacter* spp. med inntil 1000 kolonidannende enheter pr gram prøvemateriale. Kravet vil gradvis skjerpes til maksimum 10 positive prøver i 2025. Det åpnes imidlertid for at man kan redusere prøvetakingsfrekvensen i slakteriene hvis det kan dokumenteres at man har en metode som gir likeverdige resultater som prøvetaking etter de nye prosesshygienekriteriene.

Veterinærinstituttet anser at hovedproblemet med prosesshygienekriteriene er at de er utarbeidet med tanke på helt andre campylobacterforekomster i kyllingproduksjonen enn det vi kan dokumentere at vi har i Norge. Gjennom overvåkingsprogrammet mot *Campylobacter* spp. i slaktekylling, en sentral del av handlingsplanen mot *Campylobacter* hos slaktekylling, har vi oversikt over forekomsten av *Campylobacter* i norske kyllingflokker som slaktes før dag 51. For kylling som slaktes senere har vi ikke oversikt over forekomsten. Handlingsplanen som startet i 2001, har som formål å redusere eksponeringen i befolkningen for *Campylobacter* spp. via norsk slaktekylling. I overvåkingsprogrammet blir alle flokker som slaktes innen dag 51, og som slaktes i perioden mai og ut oktober, prøvetatt for *Campylobacter* tidligst 4 - 5 dager før slakting. I handlingsplanen inngår også tiltak der slakteskrotter fra positive besetninger blir fanget opp på slakteriet og varmebehandlet eller frosset i minst tre uker før de slippes ut på markedet. Slik reduseres campylobactersmitten til befolkningen.

En norsk rapport fra 2017 utført av MENON Economics<sup>3</sup>, viser at den samfunnsøkonomiske lønnsomheten av Handlingsplanen i 2016 var drøyt 695 millioner kroner når man ser på folkehelsegevinsten ved at færre mennesker blir syke. Det viser at handlingsplanen i sin nåværende form med overvåking i besetningene er et meget godt tiltak for å redusere smitte fra slaktekylling, og følger tradisjonen i Skandinavia med å kontrollere smitte og helsetrusler i primærproduksjonen og ikke senere i matproduksjonskjeden.

Siden 2009 har forekomsten av *Campylobacter* i alle slaktekyllingflokker slaktet i perioden mai til og med oktober variert fra 4,4 % - 7,7 % i gjennomsnitt ved prøvetaking 4 - 5 dager før slakting. Norge har sammenlignet med andre europeiske land en meget lav prevalens av positive flokker, også hvis man sammenligner sommerhalvåret. I 2017<sup>4</sup> var forekomsten i mai 2,4 %; juni 5,4 %; juli 11,7 %; august 14,9 %; september 5,5 % og oktober 3,7 %. Forekomsten i mai har for de siste ni årene i snitt ligget på 1,7 %. I

vinterhalvåret regner man med at forekomsten er nærmere 0 %. Johannesen et al. (2007)<sup>5</sup> har i en norsk studie videre vist at ved slaktning av en positiv flokk, blir kun noen få slakt fra den neste flokken forurenset med *Campylobacter*.

For å se hvor effektiv prøvetakingsregimet i det foreslåtte prosesshygienekriteriet er for de norske prevalensnivåene har Veterinærinstituttet gjort beregninger der det er simulert prøvetaking:

#### Eksempel 1:

Prevalens 15 % positive flokker, noe som tilsvarer Norges maksprevalens påvist i en sommermåned.

Slakteri som på 10 uker slakter 500 flokker (75 positive flokker)

Prøvetaking av 5 flokker per uke i 10 uker simuleres 10.000 ganger

Resultat:

40 % sjans for at man ikke oppdager en eneste positiv flokk, dvs prøvetar kun negative flokker.

60 % sjans for at man oppdager 1 - 11 av de 75 positive flokkene.

I gjennomsnitt oppdager man 1 positiv flokk. 74 av de positive flokkene blir aldri prøvetatt og oppdaget og tiltak vil ikke bli iverksatt.

#### Eksempel 2:

Prevalens 3 %, som tilsvarer ca. andel positive flokker i mai og oktober

Slakteri som på 10 uker slakter 500 flokker (15 positive flokker)

Prøvetaking av 5 flokker per uke i 10 uker simuleres 10.000 ganger

Resultat:

95 % sjans for at man ikke oppdager en eneste positiv flokk, dvs prøvetar kun negative flokker.

5 % sjans for at man oppdager 1-3 av de 15 positive flokkene.

I gjennomsnitt oppdager man ingen positiv flokk. Det betyr at ingen av de positive flokkene vil bli prøvetatt og oppdaget og tiltak vil ikke bli iverksatt.

Berghaus et al. (2013)<sup>6</sup> har i kvantitative studier vist at ved prøvetaking på gården med sokkeprøver eller strø fra kyllinghus, finner man høyere bakterietall enn ved prøvetaking i slakteprosessen. Dette tilsier at det er en høyere sensitivitet, dvs større sjans for å oppdage en positiv flokk ved prøvetaking på gården enn på slaktelinjen. I Norge har prøvene blitt tatt 4 - 5 dager før slaktning, og sensitiviteten synker noe da flokker hvor prøven er negativ kan bli smittet med *Campylobacter* de siste dagene før slaktning. Likevel er det beregnet at man i overvåkingsprogrammet fanger opp ca 75 % av de positive flokkene.

#### Konklusjon

Regneeksemplene viser at prøvetakingsregimet det er lagt opp til innen prosesshygienekriteriene for *Campylobacter* i kyllingslakt ikke passer for populasjoner med lav prevalens av positive flokker. For populasjoner med lav prevalens er det mer effektivt med overvåkning og kontroll av enkeltflokker i primærproduksjonen. På bakgrunn av dette vil Veterinærinstituttet ikke nå komme med noe faglig begrunnet forslag til antall prøver på slakteri som vil være tilstrekkelig for å ivareta kravene i prosesshygienekriteriene. Det spørsmålet kan man komme tilbake til i arbeidsgruppen Mattilsynet planlegger å nedsette for å finne ut hvordan prosesshygienekriteriet for *Campylobacter* spp. i kyllingslakt kan gjennomføres på best mulige måte for Norge.

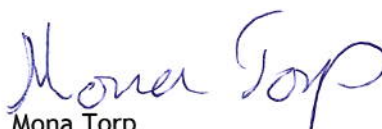
#### Referanser

1. EFSA Journal 2016;14(12):4634
2. EFSA Journal 2010;8(03):1503
3. Grünfeld et al. Menon-publikasjon nr. 27/2017
4. The surveillance programme for campylobacter in broiler flocks in Norway 2017. Annual report 2018. ISSN 1894-5678
5. Johannesen et al., Letters in Applied Microbiology 44 (2007) 92-97
6. Berghaus et al., Applied and Environmental Microbiology 79 (2013) 4106-4114

Med hilsen



Merete Hofshagen  
avdelingsdirektør  
Dyrehelse og trygg mat



Mona Torp  
seniorforsker/fagansvarlig mattrygghet  
Seksjon mattrygghet og nye helsetrusler