

Det är inte kul att bli sjuk ...



#DetÄRskillnad

Särtryck.

SÄKRA LIVS- MEDEL?

Här behövs mod

VACCINATION

Hur, när och varför?
Rapport från utbildningsdag

RYGGEBO

Många förändringar
under 40 års fjäderfä-
företagande

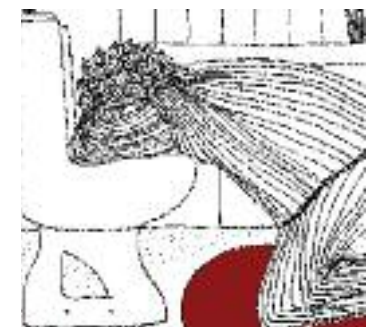
STATENS NEJ

Det går långsamt
framåt men ännu statligt nej till svensk mat

ÄR SKILLNAD

Det ÄR skillnad
på ägg och ägg, kyckling och kyckling samt kalkon och kalkon!
Ja, det är skillnad på svensk mat och annan mat. Ändock: Osäker framtid för svensk säker mat.

Ledare: Det ÄR skillnad	4
Är gröna ägg framtiden?	5
Osäker framtid för svensk säker mat	6
Så farlig är salmonella	7
Besvärligt salmonelläge internationellt	8
Svensk nolla framhålls som unik	9
Otänkbart i Sverige	11
60 års framgångsrik kamp	12
Många länder väljer vaccination – inte bekämpning	13
Låg campylobakternivå i svensk kyckling	14
Baslinjestudier jämför salmonellaläget i EU:s medlemsländer ..	15
Salmonellan dödar	16
Stenhårda kontroller genom hela kedjan ger SE friheten	18
Garantin ingen garant – salmonella slinker in	20
Försäljning av importägg med salmonella och falska intyg ..	21
Importkött salmonellasmittat trots ”korrekt” veterinärintyg ..	22
Hur mår din mage?	23
60 år efter Alvestaubrottet	24
Importlivsmedel orsakar salmonellautbrott	25
Bakterier i importmaten – risk för salmonella men	26
Ökad import av mat – ökad risk för salmonella	28
Myndigheter vill stoppa importsalmonellan	29
Ny myndighet för folkhälsan	29
Sverige har lägst användning av antibiotika inom EU	30
Antibiotika till djur – sammanfattning	31
Hotbilden när antibiotika inte fungerar	32
Antibiotikaresistens likställs med smittsamma sjukdomar ...	33
Tarmbakterier vanligast utomlands	34
Gunnela Ståhle: Säkra livsmedel? Alarmerande utveckling ...	35
Statligt nej till svensk mat	36
Icas köttfärs återigen salmonellasmittad	40
Många förlorare om världens bästa avvecklas	41



Denna pdf är ett särtryck ur tidningen FJÄDERFÄ nummer 2-2014.

Ett temanummer om:
Det ÄR skillnad på ägg och ägg, kyckling och kyckling samt kalkon och kalkon!

Ja, det är skillnad på svensk mat och annan mat.

Ändock: Osäker framtid för svensk säker mat.

Om du vill beställa papperstidningen, Fjäderfä nummer 2-2014, så maila: journalistgruppen@secher.pp.se

Detta är ett särtryck med vissa sidor och inte den kompletta tidningen Fjäderfä nummer 2-2014.

Följ även www.fjaderfa.se, www.svenskaagg.se, www.svenskfagel.se

Nästa Fjäderfä
utkommer den 17 mars
manusdag den 28 februari

Omslagsbild:
Illustration:
Lovisa Larsson

Vad vill Du
läsa om i Fjäderfä?
Kontakta redaktör'n
på 070-672 06 32
Fax 018-34 62 53
journalistgruppen@secher.pp.se



FJÄDERFÄ
FÖRENINGEN SVENSK FJÄDERFÄSKÖTSEL TIDSKRIFT

107:e årgången

Tidskriften Fjäderfä ges ut av Pig Poultry Press AB på uppdrag av SFS-Svenska Ägg Service AB / Föreningen Svensk Fjäderfäsköttsel. I samverkan med Svensk Fågel.

Bankgiro 335-7662

Redaktör/Ansvarig utgivare

Sven Secher
Redaktion:
S Ekhamn Näset 500
741 91 Knivsta
Tel 070-672 06 32
Fax 018-34 62 53
journalistgruppen@secher.pp.se

Prenumeration och medlemskap

Elisabeth Secher
Tel 070-625 14 63
Fax 018-34 62 53
elisabeth@secher.pp.se

Hemsida Fjäderfä:
www.fjaderfa.se

Utgivningsdag: I mitten av varje månad utom juli och augusti.
Antal utgivningar per år: 10 nr*.

Annonser

– Bokning och annonsmaterial
Sven Secher
Tel 070-672 06 32
Fax 018-34 62 53
journalistgruppen@secher.pp.se

Annonsmanusdag: Enligt utgivningsplan eller enligt ök.
*Utgivningsplan med annonsprislista erhålles på begäran eller hämtas på www.fjaderfa.se.

Prenumerationspris

300 kr + moms.
Utlandsprenumerat 400 kr.

Upplaga: 1 700 ex.

Tryck: Exaktaprinting
Hornyxegatan 14, 213 76 Malmö
Tel 040-694 24 00.

Återgivande av tidningens innehåll är endast tillåtet efter redaktionens medgivande. Material tillsänt FJÄDERFÄ lagras elektroniskt. Den som sänder material till Fjäderfä eller medverkar redaktionellt anses medge elektronisk lagring/publicering.

Det ÄR skillnad

Fjäderfä har tidigare berättat att Sverige är ett av Europas mest importberoende land när det gäller mat och att kurvorna är fortsatt dystra. Sverige importerar alltså allt mer livsmedel, trots kampanjen "Matlandet Sverige".

Den mycket negativa utvecklingen är inte, som många kan tro, enbart en fråga för landets jordbrukare och lantbruksnäring. Det handlar heller inte bara om djurskydd och djursjukdomar.

Frågan om vi ska producera mat i Sverige, handlar om landets livsmedelsförsörjning och befolkningens hälsa.

Kommer Sverige att i framtiden kunna ställa egen mat på bordet? Kommer (import)-maten att svara upp mot moderna krav kring miljö, hållbarhet och säkerhet?

Fjäderfä försöker att bearbeta dessa viktiga frågeställningar genom en rad artiklar i denna tidning.

Vi tar också upp frågan "om det är värt mödan att fortsatta strida för de svenska kvaliteterna"?

Frågan måste ställas eftersom både konsumenter och staten

själv i stor utsträckning väljer importerad mat som i många fall inte uppfyller svenska kvaliteter.

Att svenskt lantbruk och svenska livsmedel är salmonellafria och att användningen av antibiotika och mediciner är mycket låg i Sverige, tycks väga lätt.

Livsmedel från andra håll kommer ofta från helt andra produktionsförhållanden.

Kort sagt: Det är skillnad på ägg och ägg, liksom på kyckling och kyckling och kalkon och kalkon.

Ändå tar importmaten marknadsandelar.

I en kommande tidning vänder vi oss till omvärlden, kunder, konsumenter och politiker. Är ni intresserade av kvalitet i form av djurskydd, smittskydd och säker mat? Eller är lägsta pris allenarådande?

Vad kan du göra? Jo, sprid, dela med dig, av budskapet, att *Det ÄR skillnad*. Via din facebook, ditt instagram, lägg länkar till fjäderfäs artiklar: **#DetÄRskillnad**

Du önskas god och (o)-trevlig läsning!

Sven Secher



Nästa FJÄDERFÄ utkommer den 17 mars, besök även www.fjaderfa.se

FÖRENINGEN
SVENSK
FJÄDERFÄSKÖTSEL

Svenska Ägg
Ordförande:

Charlotte Norrman-Oredsson,
0451-363 64, 0708-52 52 58
charlotte@skeagard.se.

Kansli: Astrid Lovén Persson,
verksamhetsledare, 073-823 08 90,
astrid.loven.persson@svenskaagg.se

Adress SFS – Svenska Ägg
Box 63, 532 21 Skara
Fax: 018-38 01 20

E-post: kansliet@svenskaagg.se
Hemsida: www.svenskaagg.se

Produktionsutvecklare: Alexandra Hermanson. **Tel:** 076-790 07 71 **E-post:** alexandra.hermansson@svenskaagg.se

Riksläkare: Claes Björck
Tel: 0703-91 22 82, 0346-814 29
E-post: claes.bjorck@svenskaagg.se
Fax: 0346-814 29

Veterinär: Magnus Göransson
Tel: 0705-19 26 18

E-post: veterinär@svenskaagg.se



Svensk Fågel

Ordförande:

Ola Göransson
Tel: 070-581 90 69
E-post: ola@rohlsgard.se

Kansli: Maria Donis, vd
Adress: Svensk Fågel Service AB
105 33 Stockholm

Tel: 08-787 55 21

Mobil: Maria Donis 0708-25 48 58

Fax: 08-787 53 21

E-post: maria.donis@svenskfagel.se

Hemsida: www.svenskfagel.se

Foder- och djurusorgsexpert: Lotta Waldenstedt
Tel: 08-787 55 23, 0706-03 77 02
E-post: lotta.waldenstedt@svenskfagel.se

Chefsveterinär: Pia Gustafsson

Tel: 08-787 55 24, 0738-11 80 50

E-post: pia.gustafsson@svenskfagel.se



Fjäderfä 2-2014

Är gröna ägg framtiden?

Jag minns att barnen förundrades över av att äggen var gröna när vår familj besökte Italien för ganska många år sedan. Jag förklarade att man kunde bli sjuk av äggen i vissa länder om de inte var så hårdkokta att de var både gröna, och oaptitliga. Det var något man var tvungen att acceptera. Att detta var för tokigt, var vi rörande överens om.

Än i dag serveras utomlands "gröna" ägg och annat "överkokt". Detta för att minska risken för att matgäster och konsumenterna ska bli sjuka av maten. Det har jag sett även under senare års reportageresor i norra Europa. Inte är det kul. Inte är det någon kulinarisk upplevelse om man vet att kocken kanske serverar otäcka magbakterier. Och resistenta bakterier.

Se upp för tallriken

Ändå är det just detta som många av både EU:s och övriga världens konsumenter tvingas leva med. Läs till exempel i denna tidning om salmonella på den amerikanska kycklingen med många sjukdomsfall som följd. Och läs om antalet sjuka fransmän på grund av salmonella i de franska äggen.

Det är alltså så, att konsumenter och kokkar i många länder måste hantera och tillaga maten på speciella sätt för att maten inte ska leda till sjukdom och i allra värsta fall döden. På sina håll gäller det att se upp vad man lägger på tallriken.

Det salmonellafria ägget är en lyx som tydligt visar den svenska matens höga standard. Samma sak gäller för den svenska matfågeln. Artiklar i denna tidning visar att det ÄR skillnad på kyckling och kyckling. Kvalitetsskillnaderna gäller för övrigt för hela det svenska lantbruket och den svenska livsmedelsproduktionen i jämförelse med stora delar av importmaten.

Detta är sant:

- Svensk mat är fri från salmonellabakterier
- Importpartier av kött och ägg kan vara salmonellasmittade
- Salmonellagarantierna är ingen garant, som det var tänkt, mot salmonellaimport
- Sverige använder minst antibiotika inom EU
- Resistenta bakterier riskerar att få ökad spridning i Sverige genom importerad mat

- Mer importerad mat, och minskad svensk matproduktion, missgynnar djuren, djurskyddet och smittsäkerheten
- Mer importerad mat medför även ökade risker för folkhälsan.

Ändå backar svensk mat

Trots de svenska livsmedlens kvaliteter, enligt ovan, så ökar importmaten. Varför belönas den säkraste maten så dåligt? Varför väljer konsumenterna allt mer importmat? Hur kan staten välja "förbjuden" mat?

Javisst priset är ett av svaren. Men ändå.

Frågan kvarstår: Kommer världens säkraste livsmedel med frihet från salmonellabakterier och antibiotikaresistens att gå från att ha problem till att bli uppenbart utrotningshotad?

Fjäderfä berättar och ställer frågor

Vi ställer i denna tidning frågor om detta och vi berättar om svensk matkvalitet, och om hur det ser ut på andra håll i världen.



I en kommande tidning ämnar vi ta pulsen på politiker, myndigheter, handel och konsumenter med frågan: "Bryr du dig?", "Är salmonellafri djurhållning och säker mat värd mer än mat fylld med bakterier och resistens?" och "Vilken mat väljer du?"

Jag tycker alltså att dessa övergripande frågor är så viktiga, att jag låter ett par nummer av Fjäderfä domineras av detta. Det handlar

om vilken mat som framtidens konsumenter ska kunna ställa på bordet. Och om det ska finnas plats för svenska matfågelpuppor och äggproducenter.

Bakgrunden är alltså att svensk mat backar, inte minst animalieproduktionen. Vi importerar allt mer, sänker vår självförsörjning av mat och blir allt mer sårbara som land. Detta trots lovvärt arbete på många håll i landet med "Matlandet Sverige".

Tänk om vi kunde vända på denna utveckling? Det skulle inte bara vara bra för lantbrukare och livsmedelsindustri med alla arbetstillfällen och verksamhetens vård av miljön. Frågan är större än så, den handlar om djurskydd, folkhälsa och nationalekonomi. Och om gula eller gröna ägg.

Sven Secher

Artikelserie i Fjäderfä om utländsk salmonella, antibiotika, resistenta bakterier – och den säkra svenska matens osäkra framtid.

Osäker framtid för svensk säker mat

I denna tidning:

FAKTA

- Svenskt lantbruk jobbar förebyggande och svenska livsmedel är salmonellafria.
- Svensk djurhållning använder sällan vacciner och nästan ingen antibiotika.
- Ökande livsmedelsimport medför en risk för att förekomsten av salmonella och resistenta bakterier ökar i Sverige.

I ett kommande nummer av Fjäderfä:

FRÅGOR och SVAR

- Är det någon som bryr sig?
- Vad säger konsumenter, handlare, myndigheter och politiker om att salmonella-bakterier och resistenta bakterier ges spridning genom importerade livsmedel?
- Kommer världens renaste matproduktion (Sveriges) att tvingas stänga butiken?

Vem vinner loppet?



Illustration: Hasse Cedergran.

Vad vill marknaden ha? Bulk eller kvalitet? Höga ambitioner? Eller lägsta pris?

Vad är salmonellafrihet, EU:s lägsta antibiotikaanvändning samt det tuffaste djurskyddet värt hos köparen, på marknaden? I nästa tidningen ställer vi frågor om det.

Ytterligare kommentar till bilden: Danmark, jämte Finland, är det land inom EU som ligger närmast Sverige när det gäller ovanstående kvaliteter. Ändå finns det betydande skillnader även mellan dessa näraliggande länder, vilka var för sig tävlar på samma världsmarknad.

Tävlingreglerna sätts av politiken, samt av kunder och konsumenter. Vem vinner loppet?

Så här farlig är salmonella

Salmonella överförs mellan djur och människa

Infektion med salmonellabakterier (salmonellos) är vanligt över hela världen. Sjukdomen är en zoonos, det vill säga en sjukdom som kan överföras mellan djur och människa.

Salmonella är vanligt i utländsk kyckling och importerade ägg

I Sverige är färre än en procent av alla livsmedelsproducerande djur och livsmedel smittade med salmonella, till skillnad från flertalet andra länder i Europa, där det är vanligt att till exempel rå kyckling och ägg är förorenade med salmonella. I flertalet europeiska länder (dock inte i Sverige och övriga Norden) är Salmonella enteritidis från ägg och kyckling ett särskilt stort problem.

Maten vanligaste smittkällan

Den vanligaste orsaken till salmonellautbrott är kontaminerade livsmedel. Salmonella kan förekomma både inne i ägget och utanpå skalet, liksom i köttet och på köttets yta, beroende på vilken typ av salmonella det rör sig om. Finns smittan inne i ägget eller kycklingen krävs upphettning till minst 70 grader för att bakterien ska slås ut, det innebär ett riktigt hårdkokt ägg och väl stekt kyckling. Om bakterien finns utanpå skalet eller på kycklingen är risken stor att det kontaminerar andra matvaror i köket och i kylskåpet.

Symtom och komplikationer

Salmonella orsakar ett stort lidande bland många människor utanför Sverige. Vanligen ses ett akut insjuknande med buksmärter, feber, diarréer och ibland kräkningar. Komplikationer med ledinflammation kan även uppträda och även dödsfall. Till konsekvenserna för företag och samhälle hör många sjukfrånvarodagar och höga sjukvårdskostnader.

Källa: citerat från www.smi.se/sjukdomar/salmonellainfektion. Även sva, sju, slv.



Illustration: Lovisa Larsson.

Så här ser det ut i andra länder ...

Besvärligt salmonellaläge internationellt

Går man utanför Sverige är det lätt att hitta fall där maten är smittad av bakterier och där människor faktiskt insjuknar och dör. Nedan presenteras påträffade smittade köttpartier i Danmark och till höger spridning av salmonella på människor i USA.

Danmark har ett bättre läge när det gäller livsmedels-säkerhet än många andra länder, dock inte riktigt lika bra som i Finland, Norge och Sverige. Ett skäl för detta är att Danmark är hårdare utsatt för import av livsmedel än övriga nordiska länder, och konsekvenserna visar sig i Danska livsmedelsverkets (Fødevarerstyrelsen) fynd av bakteriesmittade livsmedel. Fødevarerstyrelsen påträffar nämligen löpande salmonella i kött som är sålt till butiker och storhushåll, se nedan. Produkterna dras då omgående tillbaka från marknaden. Proceduren är dock riskfyllda, då den smittade maten redan kan ha nått konsumenterna, innan larmen går. Myndigheten meddelar då följande varning till kon-

sumenterna: *"Risiko: Hvis kødet ikke gennemsteges eller ved fejlhåndtering krydsforurener andre fødevarer, kan man blive smittet med salmonella. Symptomerne på salmonellainfektion er bl.a. diarré, kvalme, mavesmerter, opkast og feber."*

Om konsumenterna har smittat kött i hemmet så uppmanas de att snarast lämna tillbaka köttet till butiken. Inte sällan är det i fjäderfäkött som salmonellan har påträffats men bakteriefyndet är vanliga i även i nötkött och griskött. Det bör betonas att de smittade köttpartierna i huvudsak är importerade och alltså inte danskproducerade. I nedanstående lista på leveranser av salmonellasmittad mat finns länder som Tyskland, Ungern, Polen och Brasilien representerade.

Påträffade bakterier i köttpartier importerade till Danmark

Campylobacter i fersk kylling

11-09-2013

Salmonella i fersk kalkunbryst

16-11-2013

Salmonella i marineret kød (nöt, kalv och gris)

19-09-2013

Salmonella i frosne kalkunspyd

21-06-2013

Salmonella i frossen marineret kalkunbrystfilet, og

Salmonella enteritidis i hele frosne

kyllinger

27-05-2013

Campylobacter i hel fersk kylling

16-07-2012 (tysk kyckling)

Campylobacter i fersk kylling

03-07-2012 (tysk kyckling)

Salmonella i kyllingebryst

03-07-2012 (polsk kyckling)

Campylobacter i hel, fersk kylling

22-06-2012 (tysk kyckling)

Salmonella i kyllingebrystfilet og

udskæringer

04-05-2012 (Okänd kyckling) (Salmonella Newport)

Salmonella i kyllingefilet og produkter heraf*

04-04-2012 (Polsk

kyckling: kyllingefilet orangemarineret,

kyllingefilet BBQ marineret, kyllingefilet

hvidløgsmarineret, kyllingefilet i

tern, kyllingefilet i strimler, kyllingefilet

i wokstrimler, kyllingefilet i wokstrimler

BBQ marineret og hakket kylling frost)

Salmonella i fersk kalkunbryst

11-11-2011

Salmonella i fersk kalkunbryst

20-10-2011

Listeria i silkeskåret kyllingefilet

03-10-2011

Campylobacter i hel kylling

09-08-2011 (tysk kyckling)

Campylobacter i hel kylling

01-08-2011 (tysk kyckling)

Salmonella i saltmarineret kyllingebryst

15-06-2011 (Brasiliansk kyckling)

Salmonella i udenlandske økologiske

kyllinger

10-06-2011

Salmonella i økologiske kyllinger

08-06-2011: Økologisk hel kylling,

Økologiske kyllingelår og Økologiske

kyllingebrystfilet

Salmonella i kylling grillspyd

20-05-2011 (Ungersk ky)

Mistanke om salmonella i kalkun

16-05-2011: Kalkunbryst BBQ marineret,

Kalkun i tern, Kalkun schnitzel, Kalkunbryst

sprængt, Kalkunbryst Urtemarineret, Kalkunbryst

hvidløgsmarineret, Kalkunbryst m/ mango-chili,

Kalkunbryst 2 kg og Kalkunbryst lime-

marineret

Salmonella i marineret kyllingebrystfilet

06-04-2011 (tysk ky.)

Salmonella i kalkun cuvette

08-03-2011 (polsk kalkon)

Salmonella i kalkun schnitzler

15-02-2011

Forhøjede indhold af bakterier i

køgt hønsekød

Chicky Cuts, plukket hønsekød.

Källa: [www.foedevarestyrelsen.dk/Foedevarener/Foedevareberedskab/Tilbage-
raekning_af_foedevarener](http://www.foedevarestyrelsen.dk/Foedevarener/Foedevareberedskab/Tilbage-
raekning_af_foedevarener).

Hur stort är mörkertalet? /SS



Svensk nolla framhålls som unik

Utomlands ställs frågan: Ska man äta kyckling?

Bekymren med salmonella i livsmedel påtalas inte bara inom EU, utan även i exempelvis USA. I denna artikel beskrivs mediareporteringen kring ett salmonellafall där hundratals människor, kanske tusentals, insjuknade efter konsumtion av amerikansk kyckling.

Detta ger bilden av en för svenska förhållanden, helt främmande situation där maten kan vara farlig och du kan bli mycket allvarligt sjuk av det som du äter.

En av dem som internationellt ställer frågan om man ska äta amerikansk kyckling är Mark Bittman. Han är en känd bloggare, kolumnist och författare som skriver om mat. Han påtalade i en artikel i The New York Times i oktober 2013, risken för att konsumenter blir sjuka av att äta kyckling med ett inlägg under rubriken: Ska man äta kyckling?

Många allvarligt sjuka inlagda på sjukhus

I artikeln berättar han om den rikliga förekomsten av salmonella i kyckling producerad i USA genom ett exempel där hundratals personer insjuknade (troligen tusentals på grund av mörkertalet) efter att ha ätit kyckling. Över 40 procent av dessa smittade människor blev också så sjuka att de tvingades till inläggning på sjukhus. Ett problem som nämns i artikeln är att antibiotika inte hjälper och skälet upp-gavs vara att salmonellatypen är resistent mot antibiotika.

Enligt www.usatoday.com den 8 oktober 2013, så drabbades tretton procent av de insjuknade av salmonella Sepsis (Septicemia), vilket är en allvarlig blodförgiftning som är värre än de besvär som salmonellasmitta normalt ger. Utöver diarré, kräkningar och magkramper som vanligen förknippas med sal-

monella, kan symtom vid sepsis vara hög feber, frossa, svullnad, rodnad hud, ökad hjärtfrekvens, förvirring, hyperventilation och högt blodtryck och smitta av denna bakterie kan för människan vara livshotande.

Fortsatta problem med smittade kycklingar

Och som om detta inte räcker: Otroligt nog (sett med svenska ögon) så fortsätter producenten (misstänkt leverantör är den amerikanska producenten "Foster Farms") att leverera salmonellasmittad kyckling på marknaden. Foster Farms gick den 18 oktober ut (bland annat i tidningen The Los Angeles Times) och bad om ursäkt för att de har orsakat många människor många sjukdomsdagar. Man sa då också att man rättat till problemen. Och man påstod också att det finns mo-

derna antibiotiker som är fullt ut effektiva när det gäller att bekämpa drabbade sjuka människor. Mothuggen mot Foster Farms blev då omfattande och kongressledamoten Louise Slaughter menade i www.usatoday.com att kycklingslakteriet inte hade någon grund för att kunna påstå detta. Hon sa istället:

"Antibiotikan hjälper inte då salmonellan är resistent"

”Dessa Salmonella Heidelberg-stammar är resistent mot multipelantibiotiker, inkluderande ampicillin, chloramphenicol, tetracycline och streptomycin.” Bekymren var således inte över, vare sig för Foster Farms eller allra minst för konsumenterna. Salmonellakyklingarna fortsatte nämligen att smitta människor. Den 21 november skrev The Oregonian att fler och fler insjuknar och rapporter om ”kycklingsmittan” noterades först i några få stater, senare i 18, och strax därefter i inte mindre än minst 23 av USA:s stater och av detta dras slutsatsen att smittad kyckling fortsätter att komma ut på marknaden.

Skribenten Marc Bittman upprör sig över detta och frågar sig hur många smittade kycklingar som ska komma ut på marknaden innan man sätter stopp för detta. Han påpekar också att konsumenten inte ska vara tvungen ”att hantera kycklingen som om den är en laddad pistol”. Han menar också att konsumenten inte ska hållas som skyldig till att smittad kyckling gör dem sjuka. En fullt motiverad ståndpunkt, kan man tycka.

Myndigheterna tar till orda

Vad gör då de amerikanska myndigheterna? Av medier i USA att döma, tycks myndigheterna hamna på efterkälken i kampen för att påvisa och bevaka bakterieförekomsten i djurhållning och mat samt att förebygga att vanliga konsumenter skyddas från att bli allvarligt sjuka.

Den amerikanska matsäkerhetsmyndigheten (USDA:s Food Safety and Inspection Service) har visserligen deklarerat att arbetet mot salmonellan måste prioriteras och fokus sätts på ”raw poultry”, alltså rå kyckling. Men ”omställningen” till att verkligen mota ut salmonellan ur djurhållningen istället för att klara människors hälsa genom ”god kökshygien” tycks vara stor.

Även regeringen har engagerats i salmonellaproblemen och chefen för matsäkerheten på USA:s jordbruksdepartement har sagt något om att kampen mot salmonella kommer att bli en av deras högst prioriterade uppgifter under de närmaste tolv månaderna.

En av medarbetarna på USDA sa också på ett möte med ”North American Meat Association” att myndigheterna för det kommande året har för avsikt att åstadkomma väsentliga framsteg mot sjukdomsutbrott relaterade till salmonella.

Omöjligt och för dyrt med nollvision

Att döma av dessa kommentarer i media växer insikten i USA när det gäller konsekvenserna av att mat

som gör människor sjuka säljs i handeln och serveras på restaurangerna och det verkar som man menar allvar bland myndigheterna när man säger att man ska bekämpa salmonellaspridningen genom mat. Och rapporter från USA talar också om en minskning av salmonellaförekomsten, för fjäderfä minus 34 procent för kvartal 2013.

Att utplåna salmonellan i kycklinguppfödningen tycks dock inte vara realistiskt utan istället inriktas arbetet (för att minska sjukdomsfallen) mot att ”styra upp” hanteringen av livsmedlen. I amerikansk media konstateras att det skulle bli för dyrt att i USA slakta ut alla flockar med smittade fåglar. Det tycks som om näring och stat också anser detta och istället är en av metoderna för att få bort bland annat salmonellabakterier att kycklingarna klorsköljs.

Ansvar på konsumenten

Dessutom läggs ansvaret på konsumenten som genom tillräcklig upphettning och hygienarbete i köken ska klara sig från matförgiftningar. Därför känns Marc Bittmans påpekande om att kycklingen inte av konsumenten ska behöva behandlas som en laddad pistol relevant. Det tycks som om man i USA försöker åtgärda problemen med att salmonella finns i maten genom antibiotika och vacciner, inte genom att utplåna bakterierna ur djurhållningen. Marc Bittman frågar sig därför om regeringen och myndigheterna står på industrins eller människornas sida i kampen för mat som man inte blir sjuk av.

Industrin, i form av Foster Farms, tycks nämligen inte sikta på någon nollvision i sin kycklingproduktion. Så här sa Mr O’Connor på företaget i artikeln på www.usatoday.com:

”Salmonella är naturligt förekommande på kyckling men den kan bli till fullo utplånad om den råa produkten hanteras ordentligt och kokas rätt”. Så resonerar en av USA:s kycklingproducenter.

Sverige utopiskt föregångsland

Den aktuella salmonellan i ovan relaterade kycklingfall hos Foster Farms uppges vara S. Heidelberg. Även annat kött än kyckling, och ägg, pekas ut som spridare av salmonella i artiklar i amerikanska media.

Avslutningsvis kan nämnas att Marc Bittman i slutet av sin långa artikel i The New York Times som enda land nämner Sverige som ett föredöme: ”Sverige producerar kyckling med salmonella på nollnivå.”

Sven Secher

Otänkbart i Sverige

– Det svenska förebyggande smittskyddsarbetet är mycket annorlunda. Ett scenario med spridning av salmonellasmittade kycklingar, som i det amerikanska fallet, är därför fullständigt otänkbart i Sverige.

Det säger Pia Gustavsson, chefsveterinär på Svensk Fågel i en kommentar till ovanstående artikel med salmonellasmittade konsumenter i USA.

Pia Gustafsson ser många fördelar med det svenska djur- och smittskyddet.

– Svenska kycklinguppfödare har under lång tid arbetat aktivt med förebyggande djurskydd och smittskydd på sina gårdar så att smittor hålls utanför stallet och så att kycklingarnas miljö blir bästa tänkbara. När allt fungerar är behovet av antibiotika mycket litet eftersom friska djur inte har något behov av antibiotika.

– Antibiotikatyper som driver resistens eller är viktiga för humanhälsan används över huvudtaget inte inom svensk matfågeluppfödning, säger hon.

Olika åtgärder

När det gäller salmonellautbrott har Svensk Fågel en striktare hantering än de flesta andra länder.



– Den goda biosäkerheten hos svenska uppfödare av matfågel gör att salmonella ytterst sällan påträffas i stallmiljö. Och om så sker, så vidtas omedelbart kraftfulla åtgärder, säger veterinär Pia Gustafsson.

Foto: SS.

– I Sverige destrueras en infekterad flock omedelbart. På detta sätt säkerställs att en smitta aldrig når konsumenten. Men detta svenska system anses vara för kostsamt att införa i USA, säger Pia Gustafsson. **SS**

”Inte roligt!”

Med svensk mat är sannolikheten för att du slipper sådana här dagar mycket god.

Särskilt bör matfågel märkt med ”Gula pippin” samt SE-märkta ägg lyftas fram som säkra livsmedel.



Illustration: Lovisa Larsson.

60 års framgångsrik kamp

I dag är det sextio år sedan det senaste stora salmonellautbrottet i Sverige. Det inträffade i Alvesta i juni 1953 då totalt 8 845 människor smittades av salmonella Typhimurium. 4 200 personer fick sjukhusvård och 90 personer dog på grund av bakteriesjukdomen.

Detta utbrott blev starten på arbetet för den salmonellafria svenska maten. I många andra länder ser det annorlunda ut, med än i dag uppenbara risker för att man blir sjuk av maten.

Efter matkatastrofen i Alvesta 1953 bildades föregångaren till myndigheten Smittskyddsinstitutet (Statens bakteriologiska laboratorium) och nu byter myndigheten namn igen. Från halvårsskiftet är namnet *Folkhälso-myndigheten*. Och det är just det som namnet säger, som det handlar om; att skydda och värna människornas hälsa.

Direkt efter knockoutslaget mot folkhälsan 1953, drogs kampen mot salmonella omgående igång. Detta arbete, som alltså har pågått under 60 år i Sverige, har lyckats och svensk djurhållning och svensk mat är därför unikt fri från salmonellabakterier. Men bakterierna lurar alltid utanför stalldörren och kampen pågår ständigt. Svenskt lantbruk jobbar dock i dag förebyggande, istället för med bekämpning av faktiska utbrott av salmonella.

Många salmonellor – Sverige förskonat

Det finns minst 2 500 olika sorters salmonella och arbetet i Sverige har varit inriktat på att bekämpa alla salmonellatyper. Detta gäller hela lantbruket och all svensk livsmedelsproduktion. I internationell djurhållning och matproduktion är däremot salmonellan vanligare, och så är det inte minst inom fjäderfäsektorn och i till exempel en del av de utländska äggen och kycklingarna.

Många sjukdomsfall inom EU

Att salmonellabakterier förekommer i många andra länders matproduktion, både utanför och inom EU, är inte ovanligt och tillsammans med campylobakter är salmonella en av de viktigaste orsakerna till att människor förgiftas av maten. I till exempel Frankrike



Javisst – säkert och salmonellafritt!

drabbas 30 000–40 000 personer varje år av salmonellainfektioner och av dessa behöver 5 000–10 000 sjukhusvård. Människor dör också när salmonellabakterierna går till angrepp. Enligt en nyligen genomförd studie kan dödligheten på grund av salmonellasmitta ligga på 500 personer under bara ett år i till exempel Frankrike.

EU vill minska sjukfallen

År 2003 införde EU ett program för bekämpning av de allvarligaste salmonellorna, Salmonella Typhimurium och Salmonella

Enteritidis, och flera länder har sedan dess lyckats minska förekomsten av dessa två serotyper. Däremot är övriga typer av salmonella inte reglerade vilket innebär att de förekommer i varierande utsträckning i EU-länderna.

Många länder åtgärdar med vaccination

Sverige har alltså lyckats förhindra att salmonellabakterier via maten når konsumenten genom att hålla djurhållningen smittfri och genom ett noggrant kontrollprogram som genomsyrar hela produktionskedjan. Läs mer om detta på annan plats i denna tidning.

I många andra länder tycks man ha gett upp försöken att göra djurhållningen och stallmiljön fri från salmonellabakterier och man försöker istället att undvika att människor smittas av salmonella genom att vaccinera djuren. Detta betyder att man i stället för vidta åtgärder för minskad förekomst av bakterier i miljön och bland djuren, så åtgärdar man symtomen. Läs mer om vaccination mot salmonella på motstående sida.

Sven Secher

Många länder väljer vaccination – inte bekämpning av all salmonella

Inom EU menar många att EU-kommissionen tagit krafttag mot salmonellan i djurhållningen. Men detta är en sanning med modifikation. Kampen förs på allvar endast mot de allvarligaste salmonellatyperna och åtgärden består till stor del av vaccinationer. Inte av förebyggande åtgärder med syfte att hålla bakterierna utanför djurstallarna, så som sker i Sverige.

Som framgår längre bak i denna tidning så visade EU:s senaste så kallade baslinjestudier att salmonellan i den europeiska fjäderfäproduktionen är utbredd i många länder. EU jobbar visserligen med att förbättra läget men skillnaden jämfört med det svenska salmonellaläget, liksom inställningen till salmonella, är alltså stora.

Vaccination mot vissa salmonellor

En skillnad mellan Sverige och de flesta andra länder är vilka åtgärder man vidtar i bekämpningen av salmonella. I Sverige accepteras ingen salmonella i djurhållningen över huvudet taget, medan man i allmänhet inom EU endast kontrollerar och bekämpar de svåraste salmonellorna som S. Typhimurium och Enteritidis.

– Vaccination mot salmonella, och för övrigt även mot många andra sjukdomar som vi är förskonade från i Sverige, är ofta förekommande på många håll runt om i världen och även inom EU. Faktum är att vaccination mot just salmonella nu sker i de flesta EU-länderna, säger Magnus Göransson som är veterinär på Svenska Ägg.

Har man ett vaccin som klarar flera (alla?) salmonellatyper eller måste man vaccinera mot varje typ eller grupp?

– Man vaccinerar mot vissa serotyper och framför allt gäller det salmonellorna typhimurium och enteritidis. Man angriper således inte alla salmonellor.

Innebär inte detta att man i många länder släpper kampen mot salmonellorna?

– EU har tydligt visat att man vill minska riskerna för att befolkningen ska bli sjuk av maten och kampen pågår mot de farligaste salmonellorna. Men visst, någon kamp fullt ut är det inte.



Inom EU är målet när det gäller Salmonella i första hand att bekämpa förekomsten av S. Typhimurium- och Enteritidis i djurstallarna.

Övriga salmonellor lämnas i många länder därhän. I Sverige vore ett sådant agerande helt otänkbart.

Det berättar Svenska Äggs veterinär Magnus Göransson i denna intervju. Foto: SS.

Varför väljer man denna begränsade bekämpning?

– Den dominerande grundinställningen är att man inte behöver bry sig om övriga salmonellor och skälet är troligen att man gör en avvägning av vad som anses möjligt och ekonomiskt försvarbart. Slutsatsen har då blivit att man tar sig an de bakterier som anses som allra farligast.

Hur väl fungerar vaccination som salmonellabekämpning? Blir stallmiljön och djuren garanterat fria från salmonellabakterier när man har vaccinerat?

– Nej, inte riktigt. Bakterierna kan finnas kvar, och finns förmodligen kvar på vissa håll i stallet, trots vaccinationer. Dels gäller detta givetvis de salmonellor som inte bekämpas. Men troligen kan även salmonellorna typhimurium och enteritidis finnas kvar i stallen trots vaccinationer i de fall där man inte lyckas få bort bakterierna helt och hållet. Ändå när man

forts på sidan 11

ganska långt genom vaccinationerna. Man trycker ner smittrycket och på så sätt förhindras att salmonellan går in i äggen.

Är vaccination mot salmonella, istället för total sanering enligt svenska principer, en allmänt accepterad metod i de övriga europeiska länderna?

– Ja, det kan man nog säga. EU har sagt att ägg med typhimurium- och enteritidisbakterier inte får säljas till konsumenterna. Däremot säljs dessa ägg till produktindustrin. Övriga salmonellor lämnas i många länder därhän. I Sverige vore ett sådant agerande otänkbart.

Men om övriga salmonellor är så utbredda. Blir då inte befolkningen inom EU sjuka av ägg och kyckling?

– Jovisst. Det förekommer absolut att konsumenterna drabbas av salmonella. Detta gäller såväl ägg som kyckling och även andra livsmedel.

EU jobbar alltså hårt på att salmonellorna typhimurium och enteritidis ska pressas tillbaka. Men i övrigt får djurhållare, och konsument, alltså leva med salmonellabakterierna. Är det så?

– Ja, så ser det ut just nu.

Ett av råden som konsumenter får är att ”sköta kökshygien”. Vad säger du om detta?

– Visst ska man vara noggrann med hygien i köket. Den principen gäller i hela livsmedelskedjan, ända fram till matbordet. Men även om konsumenter och kockar vet att man ska koka maten väl samt tvätta skärbrädor och händer, så är det lätt att göra misstag. Och då kan bakterierna få spridning. Med salmonellafri mat finns det däremot ingen risk för att matgästen smittas av salmonella.

Sven Secher

Låg campylobacternivå i svensk kyckling

Svensk fjäderfäproduktion jobbar med en lång rad kvalitetsprogram som av utrymmesskäl inte nämns i denna tidning. Som framgår, så har vi valt att fokusera på salmonella. Här följer dock en kort information om campylobakter.

De övriga svenska kvalitetsprogrammen berör viktiga faktorer som djurskydd, smittskydd och livsmedels-säkerhet. Ett av dessa program är Svensk Fågels arbete med campylobacter.

Campylobacter är en bakterie som ger många sjukdomsfall runt om i världen och som på många håll anses som ett väl så stort hot mot människors hälsa som salmonellabakterier gör.

Campylobacter kan orsaka magsjuka hos människor och bakterien finns både hos tama och vilda djur i naturen. Vanligast finns bakterien bland vilda småfåglar och i stillastående vattendrag, inte sällan av mindre storlek. Men också hos hundar, katter, nötkreatur, grisar och kycklingar samt i opastöriserad mjölk.

Svenskt övervakningsprogram

Branschorganisationen Svensk Fågel startade redan 1988, tillsammans med svenska myndigheter, ett övervakningsprogram i syfte att minska förekomsten av campylobacter hos svensk kyckling och genom detta arbete, där forskning och praktiska försök har varit en viktig del, har goda resultat uppnåtts. Sverige är sannolikt det land i världen som i dag kommit längst i att minimera förekomsten av campylobacter i kyckling.

Internationellt stora variationer

Den europeiska livsmedelsmyndigheten, EFSA, och EU, har gjort flera undersökningar som har visat att förekomsten av campylobacter inom kycklinguppfödningen är väsentligt lägre i de nordiska länderna, jämfört med övriga EU. Variationerna mellan länder avseende risken för att bli smittad av campylobacter via kyckling är alltså mycket stora.

Undersökningar av andelen campylobacterbakterier i kycklingar har visat på genomsnittliga nivåer inom EU på 75 procent (positiva laboratorieprover). Detta kan jämföras med den svenska nivån som är lägre än tio procent. (9,2 % positiva för 2012 och 8,8 % för 2013). Sverige är således ett av de länder som har den absolut lägsta förekomsten av campylobacter i kyckling.

Den svenska linjen är att bekämpa förekomsten av campylobacter genom att hålla bakterien utanför stallarna men även andra metoder undersöks på sina håll. I bland annat Danmark undersöker man i ett doktorandprojekt möjligheterna för framtida vaccin mot campylobacter.

Källor och mer information om campylobacter:

www.svenskfagel.se och www.sva.se samt www.efsa.europa.eu/en/topics/topic/campylobacter.htm www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/doc/factsheetcampylobacter.pdf

Baslinjestudier jämför salmonellaläget i EU:s medlemsländer

EU:s baslinjestudier gör det möjligt att jämföra förekomsten av salmonella i djurhållningen i EU:s alla medlemsländer, samt även Norge.

Siffrorna i dessa jämförande studier visar att Sverige ligger i den absoluta toppen genom att hålla salmonellaförekomsten på en extremt låg nivå. Fjäderfä har tidigare berättat utförligt om dessa studier och återger här endast några sammanfattningar.

Värphöns

Under 2004-2005 gjordes en baslinjestudie för salmonella hos värphönsfloccar.

Salmonella kunde inte påvisas från någon av de 168 provtagna svenska värphönsfloccarna.

Den genomsnittliga prevalensen i EU var 30,8 procent.

Förekomsten av salmonella varierade kraftigt mellan medlemsländerna från 0 % i Sverige, Norge och Luxemburg, 0,4 % i Finland, 2,7 % i Danmark till 79,5 % i Portugal.

Kyckling

I slaktkycklingfloccar gjordes en baslinjestudie under 2005-2006.

Salmonella kunde inte påvisas från någon av de 291 provtagna svenska slaktkycklingfloccarna.

Den genomsnittliga prevalensen i EU var 23,7 procent.

Variationen i slaktkycklingbranschen varierade mycket mellan länderna från 0 % i Sverige, Finland och Norge, 1,6 % i Danmark och Slovenien till 68,2 % i Ungern.

Kalkon

I kalkonfloccar pågick en baslinjestudie under 2006-2007. Salmonella kunde inte påvisas i någon av de 14 provtagna svenska slaktkalkonfloccarna som ingick studien. Inte heller i den enda provtagna svenska avelskalkonfloccen påträffades det någon salmonella.

I EU var i genomsnitt 30,7 procent av slaktkalkonfloccarna och 13,6 procent av de starkt koncentrerade avelskalkonfloccarna (ex till Frankrike) smittade med salmonella.

Prevalensen i slaktkalkonfloccar varierade mellan olika EU-länder från 0 % (Sverige, Finland, Norge, Bulgarien), 4 % i Danmark till 78,5 % i Ungern.

Kyckling – igen

Ytterligare en baslinjestudie i slaktkycklinggrupper pågick under 2008 gällande campylobacter och salmonella. I studien ingick över 10 000 slaktkycklinggrupper från 561 slakterier i 26 EU-länder samt i Norge och Schweiz. Salmonella påvisades från 15,7 procent av slaktkycklingkropparna i EU och från 0,3 procent (1 av 410) av slaktkropparna i Sverige. Förekomsten av salmonella på slaktkycklingkroppar varierade mellan 0% till 26,6% med undantag av ett land där 85,6% av slaktkycklingkropparna var kontaminerade med salmonella. S. Infantis och S. Enteritidis var de två vanligaste serotyperna. Det svenska isolatet var av serotypen S. Agona.

Resultaten från ovanstående och andra återkommande baslinjestudier, används som ett underlag för harmoniserade kontrollprogram inom EU, och för att definiera gemensamma mål som ska uppnås för sal-

monellaförekomst i EU. Rapporterna av baslinjestudierna har publicerats av Europeiska myndigheten för livsmedelssäkerhet (EFSA): www.efsa.europa.eu.

Källa: www.sva.se med mera.

Salmonellan dödar

”Salmonella is a bacterium that can cause an illness called salmonellosis in humans. In the European Union (EU), over 100 000 human cases are reported each year”.

Så inleds en av EFSA:s alla rapporter. I klartext talar man här om att mer än 100 000 människor drabbas av salmonella inom EU varje år. Kostnaden för detta beräknas överstiga 30 miljarder svenska kronor. Samtidigt konstateras att mörkertalet är mycket stort ...

Vi sammanfattar här något av EFSA:s beskrivningar av den bistra verklighet som de europeiska konsumenterna tvingas leva i ännu nu på 2010-talet.

För att bättre kunna skydda de europeiska konsumenterna från sjukdom genom livsmedelsintag, säger sig EU ha antagit ett integrerat matsäkerhetsprogram från gård till gaffel (... *from farm to fork*). Där säger man att EU-kommissionen, tillsammans med alla medlemsstater, det europeiska parlamentet samt EFSA och ECDC, utifrån ”baseline-studier” (se föregående sidor) och riskanalyser ska föreslå och se till att åtgärder vidtas inom unionen. Inte minst framhålls EFSA:s viktiga roll i detta arbete som alltså syftar till

att skydda konsumenterna från det hot mot människors hälsa som salmonellabakterier i maten utgör och man framhåller vikten av att ta fram oberoende vetenskapliga råd kring ”folkhälsa och matsäkerhet i avseendet Salmonella”.

Allvarligt folkhälsohot

Att EU:s myndighet för livsmedelssäkerhet, EFSA, tar allvarligt på de sjukdomsfall (och dödsfall) som salmonella i livsmedel medför står alldeles klart. Så

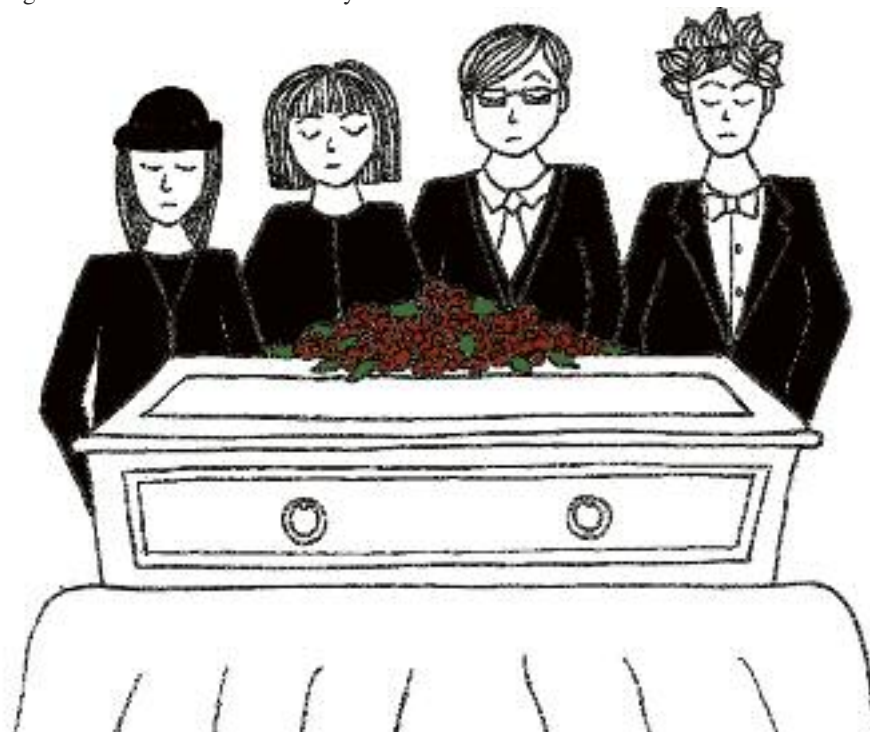


Illustration:
Lovisa Larsson

här beskriver EFSA själv salmonellans förekomst och hot mot folkhälsan:

”Salmonella is commonly found in the intestines of healthy birds and mammals. In foods, it is most frequently found in eggs and raw meat from pigs, turkeys and chickens. It can be spread to humans through contaminated foods”.

Förbättringar har skett

Arbetet inom EU för att minska de allvarliga folkhälso problemen på grund av förekomst av salmonella i maten är inte nytt och inom EFSA menar man att ett direktiv från 2003, 2003/99/EC, har minskat humanfallen av salmonella under åren 2004-2009. Detta drygt tio å gamla direktiv gällde i första hand fjäderfäsidan (värphöns, slaktkyckling och kalkon), samt gris, och man satte då upp mål för minskningar av förekomsten av salmonellabakterier i livsmedlen.

Men mer behövs

Men även om förbättringar sker, så återstår mycket arbete innan man kan säga att maten är helt säker och uppföljande mätningar och kontroller görs återkommande. Ett exempel på detta är en rapport avseende förekomst av salmonella i kalkoner inom EU som presenterades i april 2012. Det var EU-kommissionen som hade givit EFSA i uppdrag att utvärdera vilka förbättrade nivåer av salmonellaförekomsten inom kalkonuppfödningen som hade nåtts genom de pågående programmen. Sammanfattningsvis så konstateras, citat: *”Förekomsten av salmonella i kalkoner måste betraktas som en risk för folkhälsan genom konsumtion av smittat kött från dessa djur”.*

Som ett exempel på problemen med salmonella i europeisk kalkonuppfödning, kan nämnas en något senare EFSA-rapport (september 2012) där ett omfattande utbrott av Salmonella Stanley beskrivs. Det handlade om hundratals humanfall och länder som pekades ut var Österrike, Belgien, Tyskland, Tjeckien, Polen och Ungern. Man pekar i rapporten ut kalkonproduktionen som den huvudsakliga smittkällan men även kycklinguppfödningen misstänks för spridning av ovan nämnda S. Stanley.

Inom EFSA hyser man således en oro för konsumenternas hälsa på grund av salmonella i den europeiska kalkonen och avsikten är att sätta upp nya mål för att få kontroll på salmonellaförekomsten. EFSA beskriver också svårigheterna i bekämpningen då salmonellabakterier sprids på flera olika sätt så som till exempel genom livdjurskedjan, via foder och mellan djurstallar.

Syftet är att skydda konsumenterna

Avsikten med hårda kontrollprogram inom djurhållningen är att minska sjukdomsfallen bland människor och därför sammanställs registrerade fall av salmonella på människor men här finns betydande svårigheter eftersom alla fall inte bokförs. EFSA uttrycker behov av förbättrad övervakning av humanfallen men är klar över att detta inte är enkelt. Så här uttrycker sig EU:s myndighet för livsmedelssäkerhet i rapporten från april 2012: *”Human salmonellosis cases may not always be identified as such and can also go unreported”.*

Kort sagt; mörkertalet är stort.

Frankrike – ett sifferexempel

Under den veterinära kongressen WVPA 2013 (World Veterinary Poultry Association) i Nantes, Frankrike, diskuterades siffror om antalet salmonellafall i landet och föreläsaren Salvat Gilles redovisade följande siffror: 40 000 människor smittas av salmonella i Frankrike varje år. Av dessa salmonellafall så krävdes sjukhusvistelse för upp till 10 000 personer, och årligen avlider dessutom en del av dessa samonellasmitade människor.

Bekämpning med komplikationer

Sjukdomstalen är således fortfarande stora. Detta trots att förekomsten av salmonella i djurbesättningarna uppges minska. Som nämnts tidigare i denna tidning så bekämpas de allvarligaste salmonellorna genom vaccination av djuren,

och när människor smittas sätts inte sällan antibiotikabehandling in.

Användning av antibiotika bör som bekant ske restriktivt på grund av de växande problemen med resistens, alltså att antibiotikan inte rår på bakterierna och människor därmed inte kan botas genom antibiotikabehandling. Ett exempel på hur sårbar situationen är på grund av resistensutvecklingen är ett utbrott av Salmonella Kentucky CipR (29) inom kalkonuppfödningen som rapporterades under WVPA 2013. Kentucky är en allvarlig samonella som gör människor sjuka samtidigt som denna bakterie är resistent mot antibiotika.

Sven Secher

Fotnot

EFSA är EU:s myndighet för livsmedelssäkerhet. ECDC är EU:s center för kontroll och förebyggande arbete av sjukdomar.

Unikt svenskt salmonellaskydd

Stenhårda kontroller genom hela kedjan ger Sverige friheten

Sambandet mellan djurhälsa och folkhälsa uppenbarades brutalt vid Alvestautbrottet 1953. Som framgår av föregående sidor så orsakade salmonellasmittat kött från ett lokalt slakteri 90 dödsoffer och att 9 000 personer insjuknade i salmonella.

Katastrofen blev startskottet för ett ständigt pågående arbete för landets bönder och berörda myndigheter med att göra Sverige salmonellafritt. Tyvärr är konsumenternas tack för detta unika salmonellaskydd att importen ökar.

I Sverige rapporteras 3 000-4 000 salmonellafall på människa per år. Omkring 80 procent av dessa har smittats utomlands. Bland dem som smittats i landet har många smittats av importerade livsmedel. Endast en ytterst liten del av fallen, omän något?, kan härledas till svenska livsmedelsproducerande djur.

Förklaringen till detta är det svenska salmonella-kontrollprogram som innebär att salmonella bekämpas i alla led, från foder till färdigt livsmedel. Kontrollen är olika uppbyggd för olika djurslag. Till exempel finns en obligatorisk övervakning av alla fjäderfäbesättningar med regelbundna provtagningar på gårdarna och dessutom ett ännu mer ambitiöst och frivilligt salmonellakontrollprogram som de flesta producenter är med i (se nedan).

Kontroll av foder

Sedan slutet av 1950-talet finns en frivillig överenskommelse mellan Sveriges Veterinärmedicinska Anstalt (SVA) och foderindustrin, som innebär att djurfoder regelmässigt undersöks för salmonella. Bakgrunden var att man genom undersökningar kunnat visa att salmonella kan spridas från foder till livsmedelsproducerande djur.

Kunskapen om att foderråvaror kan innehålla salmonella gjorde att kontrollåtgärder tidigt infördes av-

seende importen av sådana. Sedan 1993 är kontrollprogrammet HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points) obligatoriskt för foderföretag och infört i Jordbruksverkets föreskrifter.

Fodertillverkaren är ansvarig för att fodret är salmonellafritt. Enligt lag måste varje tillverkare ta ut ett visst antal salmonellaprover längs foderlinjen per vecka beroende på vilket foder de tillverkar. Dessutom tar foderföretagarna ut egna prover i sin egenkontroll. All foderkontroll övervakas av Jordbruksverket.

Kontroll av djur

Jordbruksverket ansvarar även för det obligatoriska kontroll- och övervakningsprogrammet för salmonella hos animalieproducerande djur. Övervakningen är olika uppbyggd för olika djurslag. Till exempel finns en obligatorisk övervakning av alla fjäderfäbesättningar, där regelbundna provtagningar sker på gården med till exempel träckprover i värphönsstallarna (vilket är bekant för denna tidnings läsare). För kött djur görs bland annat stickprovskontroller i samband med slakt, samt provtagning av unga djur i samband med obduktion. För svensk matfågel är kontrollen före slakt obligatorisk.

När salmonella upptäcks i en besättning i Sverige spärras anläggningen och smittan bekämpas. Det

praktiska genomförandet kan se olika ut beroende på djurslag, uppfödningssätt samt typ av salmonella.

Bekämpningen genomförs tillsammans med särskilda hygien- och skötselrutiner. Hela stallmiljön saneras. Så långt produktionsformen tillåter inväntar man en naturlig utläkning av infektionen. Ibland är det dock nödvändigt att avliva djur för att smittan ska kunna bekämpas. I fjäderfäbesättningar avlivs alltid alla djur direkt, eftersom det inte är praktiskt möjligt att stoppa smittan på annat sätt.

Utöver den obligatoriska kontrollen av salmonella finns det frivilliga kontrollprogram för fjäderfä, nöt och svin. Branschorganisationerna för de olika djurslagen ansvarar för programmen. På fjäderfäsidan har Svensk Fågel och Svenska Ägg tilldelats ansvaret för det frivilliga salmonellakontrollprogrammet i respektive bransch.

Kontroll av slakterier

Livsmedelsverket ansvarar för den obligatoriska salmonellaövervakningen på slakterier och de flesta styckningsanläggningar. För att dokumentera förekomsten av salmonella i livsmedel av animaliskt ursprung tas årligen prover från cirka 9 000 slaktkroppar av nötkreatur och grisar, och cirka 4 000 prover från fjäderfä. Dessutom tas cirka 3 000 prover per år vid styckningsanläggningar.

De tagna proverna analyseras vid externa laboratorier. Därefter gör Statens Veterinärmedicinska Anstalt (SVA) eventuellt en djupare analys. Om salmonella hittas kommer Livsmedelsverkets och Jordbruksverkets veterinärer att vidare undersöka och agera på det slakteri respektive den gård som berörs.

Kontroll i butikerna

Ansvaret för kontroll och övervakning av salmonella i livsmedel i detaljistledet har kommunerna. Detta sköts vanligtvis genom att kommunernas miljö- och hälsoskyddskontor tar rutinmässiga prover ute i butikerna. Dessutom sker provtagning inom ramen för företagens egenkontroll.

Kontroll av humanfall

Övervakningen av antalet humanfall av salmonella-smitta bygger på klinisk provtagning och inrapportering av smittade individer till Folkhälsomyndigheten (tidigare Smittskyddsinstitutet). Utredningar av salmonellautbrott sköts sedan av denna myndighet tillsammans med landstingens smittskyddsenheter och kommunerna. När utbrotten har kopplingar till foder, djur eller livsmedel görs utredningarna i samarbete med Jordbruksverket, SVA och Livsmedelsverket.

Kontroll av importen

Sverige är i det närmaste fritt från salmonella. Detta



Svenska daggamla kycklingar.

är anledningen till att Sverige, tillsammans med Finland och delvis Danmark, har fått den så kallade salmonellagarantin accepterad av EU. Syftet med salmonellagarantin är att i möjligaste mån hindra att salmonella kommer in i landet via import. Kött och ägg från andra länder ska provtas för salmonella och veterinära intyg som bekräftar frihet från salmonella ska redovisas, innan leverans till Sverige kan ske. Dessutom ska mottagande företag i Sverige ha rutiner för att granska partiernas dokument för salmonellagarantin.

Tacken – importen ökar

Tyvärr tycks de svenska konsumenterna hysa en allt mindre uppskattning av dessa omfattande och ambitiösa åtgärder för att hålla Sverige salmonellafritt. Köttimporten, från länder med ett sämre djurhållningsläge och en större spridning av bakterier och smittsamma djursjukdomar, ökar hela tiden på bekostnad av den svenska animalieproduktionen. *Är vi på väg att slå ut stora delar av vårt eget lantbruk?*

Vägen till helvetet är som bekant kantad av goda föresatser. Men kanske går det att vända utvecklingen. Om någon bryr sig? Vi återkommer till frågeställningar som denna i nästa tidning.

Källor: Jordbruksverket, Statens Veterinärmedicinska Anstalt, Livsmedelsverket, Smittskyddsinstitutet.

Garantin **ingen** garant

– salmonella slinker in

Fjäderfä berättade under 2013 att salmonella hade hittats i ägg som importerats från Lettland. Detta trots att bifogade veterinära dokument intygade att äggen var salmonellafria.

Livsmedelsverket bad sin lettiska motsvarighet om en förklaring. Av svaret från Lettland framgår att man inte har kunnat finna salmonella i den aktuella besättningen.

Det var branschorganisationen Svenska Ägg som lät utföra laboratorietesterna på de lettiska äggen i maj 2013. Med det aktuella importäggpartiet följde ett intyg på att de lettiska äggen var salmonellafria. Trots detta hittades Salmonella Infantis i ett av de totalt 75 prover som togs, med 40 ägg i varje prov.

Veterinärintyg, i detta fall utfärdade av lettiska myndigheter gällande ägg, ska garantera att äggen kommer från salmonellafria besättningar, och att äggen således är salmonellafria. I det här fallet visade sig detta inte stämma.

Risk för allvarlig magsjuka

Den aktuella bakterien, Salmonella Infantis, är en så kallad invasiv salmonella, vilket innebär att en klar risk föreligger för att äggen ska bli bärare av salmonellabakterien om den finns i hönsflocken. Infantis hör till de salmonellor som orsakar svårartad magsjuka hos människor.

Ansvar för utfärdandet av det felaktiga veterinärintyget ligger på de lettiska myndigheterna. Tidningen Fjäderfä sökte kontakt såväl med ansvariga personer på det lettiska livsmedelsverket som med fö-

reträdare för den lettiska leverantören av äggen både per telefon och mail, i båda fallen utan framgång. Varken myndigheten eller företaget (Balticovo) tycktes vilja tala med en svensk tidning.

Däremot reagerade det svenska livsmedelsverket med anledning av den påträffade salmonellan i importäggen. Statsinspektör Pontus Elvingsson skrev till de lettiska myndigheterna och berättade att man hade indikationer på att Salmonella Infantis påträffats i ägg från en specifik lettisk buräggsproducent. Mottagaren i Sverige angavs också. Elvingsson förklarade i brevet att 3 000 ägg var undersökta med metoden om 75 prover med 40 ägg i varje prov. I ett av dessa prover påträffades Salmonella Infantis.

Inspektion gjordes

Av svaret från den ansvariga lettiska myndigheten, daterat den 28 juni, framgår att en officiell inspektion av den aktuella värphönsanläggningen gjordes den 12 juni. Det kunde då inte noteras några brister i företagets egenkontroll av salmonella, varken när det gällde stickprovsundersökningar eller i laboratorietester. Alla resultaten i egenkontrollen var negativa med av-

seende på salmonellabakterier. Även tre stickprov tagna av den ansvariga myndigheten var negativa. Två av dessa stickprov togs på höns gödsel. Det tredje provet var ett dammprov.

Pontus Elvingsson på Livsmedelsverket konstaterar att man inte kommer längre än så här.

– Det är ju en mycket låg förekomst av salmonella, ett positivt prov av totalt sjuttiofem. Vi måste

Försäljning av importägg med salmonella och falska intyg



Som framgår av vidstående artikel påträffades salmonella i importerade ägg på försommaren 2013. Detta har dock inte hindrat fortsatt import av äggen och god försäljning i butiker i Stockholmsområdet. Ovan säljs dessutom de importerade buräggerna som ekologiska ägg i svenska äggaskar.



Detta är ett annat importparti ägg, där inga salmonellaintyg fanns att uppbringa. Delar av dessa ägg hade sålts på marknaden innan myndigheterna ingrep och tvingade importören att skicka tillbaka äggen. Således ett brott mot salmonellagarantiernas krav på veterinärintyg.

acceptera att den svenska salmonellagarantin inte garanterar salmonellafrihet, men det gör ju å andra sidan inte vårt eget inhemska salmonellaprogram heller. Hittas salmonella i ett äggparti så spärras den aktuella anläggningen omedelbart. Däremot får de ägg från anläggningen som redan finns ute i handeln fortsätta att säljas, ända tills vi har ett positivt resultat för salmonella från anläggningen.

Smittspridning i utländska äggpackeriet?

Enligt Pontus Elvingsson så kan man i fallet med de lettiska äggen slå fast att salmonellan inte har spridits via skadedjur eller foder, eftersom hönsbesättningen då alltid är smittad.

– En möjlig förklaring skulle kunna vara att äggpartiet har smittats på sin väg genom packeriet, och att smittan därmed kommit från utsidan av ägget. Men tyvärr så fanns det brister i provtagningen.

Bristerna som Elvingsson syftar på bestod i att man knäckte ägg från flera olika hönsstallar tillsammans och sedan rörde ihop smeten. Därför gick det inte att bestämma från vilken av stallarna som salmonellasmittan kom. Detta skedde trots att den sista siffran på ett ägg anger från vilket stall ägget kommer.

– Det är viktigt att man i förväg tänker igenom och bestämmer exakt hur försöket ska gå till, för att man ska få svar på de frågor man ställer. På den här punkten finns ju också ett gemensamt intresse från Svenska Ägg, som vill hävda den svenska produktionen gentemot importen, och Livsmedelsverket vars uppgift är att hindra spridning av salmonella så att befolkningen smittas av bakterierna.

Salmonella i importägg förekommer

Statistiskt sett räknar Livsmedelsverket med att cirka 10 procent av importäggen har salmonellasmitta i någon form. Med gängse provtagning kommer man då statistiskt att med 95 procents sannolikhet kunna hitta om det finns salmonella i ett parti. Men skulle endast 5 procent av importäggen vara salmonellasmittade, då sjunker sannolikheten drastiskt för att man ska hitta salmonella.

Om Livsmedelsverket misstänker att den dokumentation som medföljer ett parti importägg är förfalskad så har man möjlighet att ta hjälp av EU-organet Rapid Alert System for Food and Feed (RASFF) för att utreda saken närmare. När det gäller dessa lettiska ägg kommer dock Livsmedelsverket inte att göra det. Förklaringen är enligt Pontus Elvingsson att det inte var någon officiell kontroll, eftersom den gjordes på Svenska Äggs initiativ, samt att folk inte har blivit sjuka.

Men litar ni på de lettiska myndigheterna?

– Ja, det gör vi.

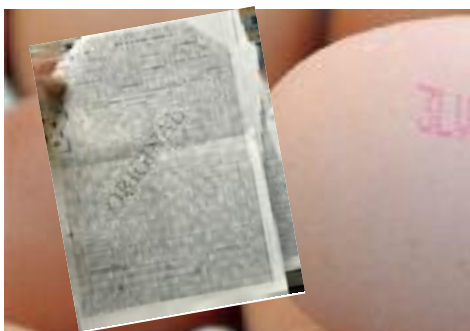
Finns det något att lära av det här fallet?

– Bland annat hur viktigt det är att hålla ägg från olika stallar åtskilda i provtagningen, och att den som planerar försöket måste bestämma hur det ska utföras.

Fotnot

Att salmonellagarantin läcker och att importerade smittade livsmedel ibland når konsumenterna, framgår av en annan artikel långt bak i den tidning. Artikelns rubrik är ”Smittad köttfärs hos Ica. Se även artikel på nästa sida.

Stämplade myndighetspapper på frihet från salmonella i besättningen bifogades äggpartierna från Lettland. Ändå påträffades Salmonella Infantis vid provtagning.



Importkött salmonellasmittat trots "korrekt" veterinärintyg

Importkött kan vara salmonellasmittat trots att ett korrekt salmonellaintyg medföljer. Det visar en undersökning som Livsmedelsverket och tio kommuner genomförde löpande under 2012. Av de 33 sändningar som kontrollerades visade sig två innehålla salmonella, trots korrekta salmonellaintyg.

Sverige är i det närmaste fritt från salmonella. Den så kallade salmonellagarantin ska förhindra att salmonella kommer in i landet, genom att importkött och importägg från andra länder ska provtas för salmonella innan det skickas till Sverige. Under 2012 genomförde Livsmedelsverket tillsammans med tio kommuner kontroller på 71 företag som tagit emot kött från andra EU-länder. Dokument för 131 sändningar (78 nötkött, 45 gris- och 8 fjäderfäkött) kontrollerades. Även konsumtionsägg ingick i projektet, men några äggpartier kom aldrig in just då.

Salmonellaanalyser gjordes på 33 partier. Två av dessa visade sig innehålla salmonella, trots att sändningarna åtföljdes av korrekta salmonellaintyg. Det handlade om ett parti nötkött från Irland och ett parti griskött från Danmark. Detta kan också jämföras med de lettiska äggen (se artikel på föregående sidor) som trots intyg från lettiska veterinära myndigheter var salmonellabärande (*S. Infantis*).

Märklig myndighetsinformation

I det pressmeddelande som Livsmedelsverket skickade ut berättades att salmonella hittats i två sändningar, däremot inte att dessa sändningar åtföljdes av korrekta salmonellaintyg. För att få vetskap om detta måste man läsa rapporten (Rapport 15, 2013).

Varför nämns inte detta i pressmeddelandet? Antingen är ju dokumenten falska eller också är provtagningen i avsändarlandet bristfällig?

– Vi ansåg att urvalet var för litet för att vi ska kunna dra generella slutsatser, säger Åsa Kjellberg, veterinärinspektör på Livsmedelsverket. Och vi vet ju inte vilka orsakerna är.

Men två sändningar av 33, är inte det mycket?

– Nej, vi kan inte dra den slutsatsen på detta begränsade underlag. Hade vi kontrollerat 100 sändningar så hade vi kanske kunnat göra det.



Inte alla importerade köttpartier har kontrollerats så som ska ske enligt salmonellagarantierna.



För tillagad importerad mat av kött krävs inga salmonellaintyg.

Kommer ni att utvidga undersökningen för att kunna dra generella slutsatser?

– Nej, det finns inga resurser för det. Däremot ska vi erbjuda bättre information till både företagen och myndigheterna om vad salmonellagarantin innebär. Det finns problem med dokumentationen hos både Livsmedelsverket och kommunerna.

Ska informera avsändarländerna

Bland de åtgärder som Livsmedelsverket föreslår för att förbättra salmonellakontrollen är att reglerna för provtagning av bulkpartier förtydligas. Här finns det enligt Åsa Kjellberg oklarheter, även när det gäller avsändarländerna. Både myndigheter och företag i avsändarländerna ska informeras bättre om kraven i salmonellagarantin. Dessutom föreslås att mottagarföretagen tar stickprov i sin egen kontroll.

Kan man utifrån resultatet av den här kontrollen påstå att den svenska salmonellagarantin inte fungerar?

– Nej, det kan man absolut inte, svarar Åsa Kjellberg.

Blev ni överraskade av resultatet?

– Nej, vi har gjort kontroller tidigare och visste att det fanns vissa problem.

Krävs det även åtgärder på politisk nivå för att rätta till problemen?

– Vi står i ständig kontakt med departementet i dessa frågor. Men nu ska vi först öka kännedomen bland företagen och myndigheterna.

Men om det är problem så kontaktar väl Livsmedelsverket även sin motsvarighet i avsändarlandet?

– Ja, om det är upprepade problem, men inte om det handlar om någon enstaka sändning, som i detta fall.

Har det förekommit upprepade problem?

– Ja, det har hänt.

Kan du nämna något land i det sammanhanget?

– Nej, det gör jag inte.

Brister förekommer

Brister konstaterades på ett antal punkter i leverantörernas hantering av salmonellagarantierna. Det före-

kom bland annat att handelsdokument saknade namnteckning och att kött skickades innan analysen var klar.

En sammanfattning av bristerna hos leverantörerna visade följande:

● Vart tjugonde parti saknade laboratorieintyg eller analysresultat.

● Vart tionde parti saknade tydligt samband mellan partiet och analysen.

● Vart sjätte parti var inte provtaget enligt gällande lagstiftning.

● Vart tredje bulkparti (där delarna inte packas styckevis) hade färre prov än Livsmedelsverket rekommenderar.

Var sjätte sändning felhanterad

Hos de mottagande svenska företagen saknade vart femte rutiner för att granska partiernas dokument för salmonellagarantin, och för att hantera brister i dokumenten. Nästan hälften av de mottagande företagen saknade rutiner för egen uppföljande provtagning.

– Det är oacceptabelt att var sjätte sändning inte har provtagits på rätt sätt, säger veterinärinspektör Åsa Kjellgren på Livsmedelsverket.

Hur mår din mage?

Avföringen visar ditt resistensläge

Att antibiotikan inte biter på bakterierna är ett växande problem inom såväl djursom humansjukvården, vilket ger rubriker i media som till höger. Vi beskriver resistenshotet mer längre bak i tidningen. Men hur mår din mage? När tog du senast ett avföringsprov för analys?

Bakterier är i huvudsak av godo. Det kan man kanske inte tro när man läser denna tidning. Men så är det och det värt att betona.

Därmed är vi inne på tarmfloran, din och min. Hur mår din mage. Är floran av bakterier i dina tarmar hälsosam?

Jasså, du vet inte. Har du inte koll på dessa två kilo

Artikel i Svenska Dagbladet den 29 jan 2014

Resistenta bakterier på väg bli fler

SKÄMP ÖVERVAKNING Trots att försiktighetsåtgärder vid antibiotikabehandling är omfattande, visar ny statistik återkommit till en ökning av resistenta bakterier. Detta innebär att tillståndet är allvarigt.

Enligt den senaste rapporten från SVEBIO (Svenska Veterinärmedicinska Beroendebureauen) har resistensläget för antibiotikabehandling i djur och människor blivit alltmer allvarigt. Detta innebär att tillståndet är allvarigt.



60 år efter Alvestautbrottet

Det svenska unika salmonellaprogrammet är sprunget ur salmonellautbrottet i Alvesta (läs om det i annan artikel).

I dag, 60 år senare, har Fjäderfä talat med 2014 års distriktsläkare i Alvesta. Han heter Urban Stattin och han säger att han inte känner någon oro över salmonellaläget i Sverige.

Detta är ett gott betyg åt den nationella salmonellabekämpning som bedrivits ända sedan Alvestautbrottet år 1953.

Ett varningens finger höjer dock Stattin för ökad livsmedelsimport från länder med sämre salmonellasituation samt för "turistsalmonellan".

Alvestaläkaren varnar för importerad salmonella

Ingenstans känns den svenska salmonellahistoriens vingslag tydligare än i Alvesta. Ortens distriktsläkare, Urban Stattin, visar sig också fortfarande kunna läxa från den läkarutbildning han avslutade för sisådär 35 år sedan.

– Jag kommer mycket väl ihåg det avsnitt i infektionsläroboken som handlade om just Alvestautbrottet. Jag kommer till och med ihåg namnet på bokens författare, Justus Ström.

Djurhälsa och folkhälsa

Därmed har vi fått ytterligare en bekräftelse på Alvestautbrottets avgörande betydelse när det gäller insikten om det oskiljaktiga sambandet mellan djurhälsa och folkhälsa. I sin dagliga läkargärning

stöter dock Urban Stattin sällan på salmonella.

Smittas utomlands eller på restaurang

– Jag kanske har en patient i månaden eller en varannan månad. Vanligtvis har dessa personer smittats när de varit utomlands eller när de ätit på restaurang. Däremot är det väldigt sällan som någon smittas i sitt hem.

– Patienten får vanligtvis diarré och ont i magen. Vi tar avföringsprover som vi skickar till ett lab i Växjö för analys. När vi får svar får vi veta om det är salmonella och dessutom vilken undertyp det rör sig om. Då kontaktar vi patienten och ställer frågor om var han eller hon har varit, och när sjukdomssymtomen första gången uppträdde.

– Därefter tar vi ställning till behandling. Det är endast när det handlar om folk som arbetar med livsmedel i någon form som de måste stanna hemma från jobbet. För alla övriga patienter gäller det bara att vara noga med att tvätta händerna och att ha tillgång till egen toalett. Antibiotika ges mycket sällan, bara vid mycket allvarliga fall.

Enligt Urban Stattin är det sällsynt att någon blir riktigt allvarligt sjuk i salmonella. De flesta klarar sig undan med lös avföring och allmänna problem med magen.

Rapporteras vidare till smittskyddsläkaren

Uppgifterna som framkommer vid intervjun med patienten rapporteras sedan in till landstingets smittskyddsläkare. Ofta kan då den senare utifrån undertypen av salmonella, förutom att bestämma vilket land det handlar om, även precisera ett område och kanske till och med en specifik restaurang i en bestämd stad. Den slutsatsen kan då dras utifrån att man haft flera patienter som ätit där och smittats av just denna undertyp.

Hur ser då den nuvarande distriktsläkaren i Alvesta på det allmänna salmonellaläget i Sverige 60 år efter Alvestautbrottet?

–Jag känner ingen oro. Sverige har ett bra regelverk och vi har bra koll här hemma. Men en ökad import av kött från länder med sämre salmonellasituation kan givetvis bidra till att situationen försämras. En ökning av turistsalmonella är också en riskfaktor. I vissa länder har man så mycket salmonella att man inte bryr sig längre. Man har helt enkelt gett upp.

– Däremot är jag betydligt mer orolig när det gäller multiresistenta bakterier. ESBL-bakterier är ett stort hot. Där är det nästan bara Sverige och Norge som fortfarande håller stånd någorlunda. I England har man i stort sett gett upp. Men om vi slutar skriva ut så mycket penicillin så tror jag faktiskt att vi kan reda upp situationen. Då får nämligen de friska bakterierna chansen att växa till på de multiresistenta bekostnad.

Urban Stattin påpekar också att även för problemet med multiresistenta bakterier gäller det intima sambandet mellan djurhälsa och folkhälsa.

– Vi distriktsläkare grubblar mycket över hur mycket antibiotika som veterinärerna skriver ut.

”... en ökad import av kött från länder med sämre salmonellasituation kan givetvis bidra till att situationen försämras.”

Importlivsmedel orsakar salmonellautbrott

Att salmonellautbrott ofta är svårutredda och att misstänkta smittkällor inte sällan är svåra att få bekräftade framgår av redovisningar av svenska myndigheter under senare år. Ofta misstänks dock att inhemska utbrott orsakats av importlivsmedel. Detta gäller till exempel ett fall med färdigköp kyckling som gällde Salmonella Enteritidis fagtyp 29, 2011.

När svenskar blir sjuka av salmonellasmitta beror det ofta på en utlandsresa eller på smittad importerad mat. Nya matvanor med importerade livsmedel tycks öka smittspridningen av ovanliga salmonellatyper. Det framgick av en artikel 2011 av Smittskyddsinstitutet under rubriken "Nya importerade livsmedel orsakar salmonella".

Myndigheten konstaterade att Sverige har ett unikt gott salmonellaläge men också att resande och ökad import av livsmedel tycks göra att fler svenska smittas av salmonella. Nya importerade livsmedel medför också en ökad risk för att bli sjuk i salmonella.

Så skrev Smittskyddsinstitutet: "Anledningarna till att vi nu ser ett ökat antal inhemska utbrott orsakade av typer som traditionellt förknippas med smitta utomlands kan vara flera. Våra matvanor gör att vi vill kunna äta mat från hela världen, när som helst på året, både på restaurang och hemma. Det innebär att vi i större grad utsätter oss för mer exotiska salmonellatyper som vi tidigare bara råkade på utomlands. Utbrottsstatistiken visar nämligen det som gör Sverige unikt i salmonellasammanhang – att ytterst få salmonellautbrott orsakas av livsmedel producerade i Sverige. Vi lägger ner stora summor på att hålla Sveriges djur salmonellafria, och vi har i stort sett lyckats, men ofta står vi alltså inför en annan hotbild".

Bakterier i importmaten

– risk för salmonellasmitta men utlandsresan farligast

Antalet rapporterade fall av salmonella på människor i Sverige där smittkällan kan hänföras till svenska livsmedelsproducerande djur är försvinnande litet.

Däremot är risken betydligt större för salmonellasmitta vid konsumtion av importmat. Den största risken att bli sjuk i salmonella föreligger dock vid semesterresan utomlands. Detta framgår av nedanstående studie.

Denna fördelning av sjukdomsriskerna bekräftas också av våra intervjuer med läkare. Några av dessa publiceras i denna tidning.

Fjäderfä har tagit del av en svensk-danskstudie vars syfte var att försöka bestämma hur många av salmonella-fallen på människor i Sverige som kunde härledas till livsmedelsproducerande djur som smittkälla.

Det visade sig att risken för att bli smittad av salmonellabakterier med livsmedelsproducerande djur som smittkälla var cirka en halv procent av samtliga salmonellafall på människor i Sverige. Detta skulle innebära cirka 18 fall av totalt 3 605 år 2004. Av dessa 18 härrörde sex fall från värphöns och tre från kyckling.

Den aktuella studien har titeln "Source attribution of human Salmonella cases in Sweden" (Wahlström, Andersson, Plym-Forshell och Pires) och den presenterades 2010.

”med svenska djur och svenska livsmedel är vi nere på promillenivå”

Rapporten är baserad på de svenska salmonellafall som rapporterades under tvåårsperioden juli 2004-juni 2006. Enligt de resultat som redovisas i studien så fördelar sig smittkällorna till de svenska salmonellafallen enligt tabell 1 och figur 1.

Vi frågar en av rapportförfattarna, Helen Wahlström på Statens Veterinärmedicinska anstalt (SVA), om vi med hjälp av dessa procentsiffror tillsammans med Smittskyddsinstitutets statistik kan räkna fram det absoluta antalet salmonellafall orsakade av respektive djurslag under ett år. Hennes besked är att det kan vi visst göra, under förutsättning att vi håller oss till de år som studien omfattar, att vi klart redovisar att studien är behäftad

Smittkällor vid salmonellasmitta, 2004-2006, Wahlström, Andersson, Plym-Forshell och Pires, 2010.

Procent

Livsmedelsproducerande djur		Vilda djur	Okända källor		
Grisar	0,08	Små sparv fåglar	0,22	Utbrott	2,90
Nötboskap	0,10	Fiskmås	0,09	Utlandsresande	82,00
Värphöns	0,16	Igelkottar	0,30		
Kyckling	0,09				
Gäss	0,04	Importerad mat	6,4	Totalt	100 procent

Tabell 1.

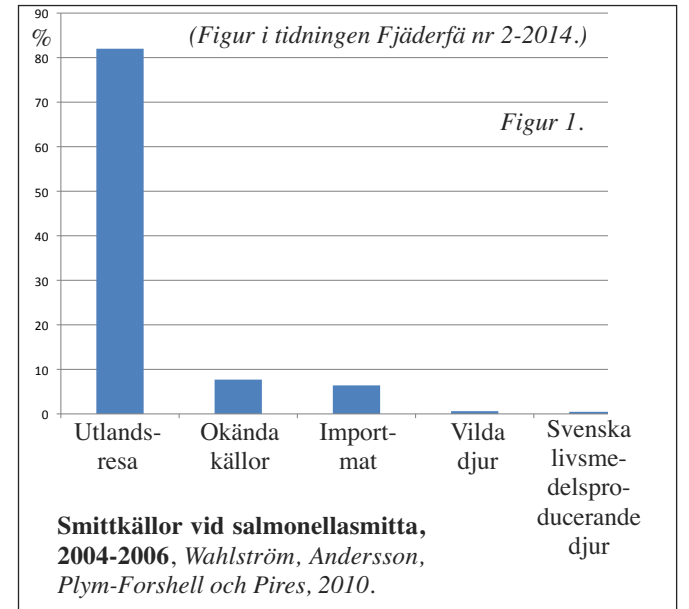
med vissa svagheter och att de siffror vi får fram verkligen är av cirka-karaktär.

Bakterieimport ett hot

Vi skrider därmed till verket. Åren 2004-2006 var livsmedelsproducerande djur smittkälla till mindre än en halv procent (summan av samtliga livsmedelsproducerande djurslag i tabellen ovan) av samtliga salmonellafall på människor i Sverige. Detta skulle innebära cirka 18 fall av de totalt 3605 fall som rapporterades år 2004 (SMI:s statistik). Av dessa 18 härrörde, som nämnts tidigare, sex fall från värphöns och tre från kyckling. Då är vi nere på promillenivå.

Importerad mat medför enligt studien en betydligt större risk för konsumenten att bli smittad av salmonellabakterier, då 18 fall (enligt ovan) ska ställas i relation till att 231 salmonellafall hade sitt ursprung i smittad importerad mat.

För att inte tala om de 82 procent som blev salmonellasmittade i samband med utlandsresor. Det motsvarar 2 956 personer.



Fotnot

Definitionen på ett livsmedelsburet utbrott, av till exempel salmonella, är enligt WHO minst två sjukdomsfall efter intag av samma livsmedel.

forts från sidan 35 "Hur mår din mage?"

tarmar och bakterier som varje människa bär på? Kanske då dags att ta ett avföringsprov eller på annat sätt analysera tarmfloran?

Titta på tarmfloran och förebygg

Av publikationen "Designing future prebiotic fiber to target the metabolic syndrome", av docent Frida Fåå på Lunds Universitet, diskuteras betydelsen av att ha en bra tarmflora och det framgår att man kan förändra (och förbättra) sin egen tarmflora bara genom att välja rätt livsmedel.

Fjäderfä tog kontakt med Frida Fåå. Är det troligt att vi i framtiden kommer att lämna prover för att få vår tarmflora analyserad?

– Ja, tarmfloran spelar en stor roll för vår hälsa och jag är övertygad om att vi i framtiden kommer att analysera tarmfloran.

Vad kan uppnås med detta?

– Syftet är att hos sjuka individer identifiera en dålig sammansättning av tarmbakterier som kan vara orsak

till sjukdom – då kan man ge kostråd och eventuell probiotika eller prebiotika för att förbättra sammansättningen. Hos friska kan det också vara intressant att titta på tarmfloran, för att kunna förebygga sjukdomar.

Hitta resistens

Skulle det kunna vara tänkbart att man kan hitta, identifiera, resistenta bakterier vid framtida analyser av tarmfloran? Alltså få information om personen bär på resistenta bakterier.

– Ja, om man vet vilka bakterier som är resistenta kan man identifiera dessa i tarmfloran och se vilka som är bärare. Man kan även kolla exakt vilka gener som bakterierna har om man letar efter en specifik resistensgen.

Ökad import av mat – ökad risk för salmonella

Smittskyddsläkare Mats Erntell är verksam i landets ”salmonellalän”; länet med flest antal smittade människor. Han gör bedömningen att den ökande importen av livsmedel innebär en ökad risk för spridning av salmonella. Men konstaterar han: ”Det är sällan som vi kan bevisa ett sådant samband”.

Mats Erntell framhåller i denna intervju en annan och än större oro kopplad till importerade livsmedel, nämligen de multiresistenta tarmbakterierna.



Foto: Hallands läns landsting.

Mats Erntell är smittskyddsläkare i Halland, länet med flest salmonellafall i Sverige.

Studerar man Smittskyddsinstitutets (SMI) statistik över antalet rapporterade salmonellainfektioner bland människor, så finner man bland annat att Halland är ett av de län som under det senaste decenniet har haft flest sådana i relation till folkmängden.

Vi frågade Mats Erntell, smittskyddsläkare i Region Halland, hur han bedömer riskerna för fler svenska salmonellafall i takt med att livsmedelsimporten ökar?

– Av salmonellafallen i Halland är drygt 80 procent smittade utomlands, under framförallt semesterresor. Ett drygt tjugotal personer anges vara smittade i Sverige varje år. Generellt är det väldigt svårt att dokumentera kopplingen mellan insjuknade i salmonella och importerade livsmedel, utom när det rör sig om större utbrott.

Svårt att bevisa troligt samband

Och även om jag tror att den ökande importen av livsmedel innebär en ökad potentiell risk för spridning av salmonella, så är det sällan som vi kan bevisa ett så-

dant samband. En orsak till detta är att vi alltid kommer sent in i förloppet. Först tar det ett antal dagar efter insjuknandet innan den sjuke söker vården. Vi kan oftast tidigast 10-14 dagar efter smittotillfället fastställa att det är salmonella. Då ska den insjuknade komma ihåg vilka livsmedel som inhandlades och vad som åts vid specifikt tillfälle. När? Var? Vad? Eller kanske var det på en restaurang?

Import av salmonella och resistens

Mats Erntell ger ett konkret exempel på hur svårt det kan vara att spåra smittkällan. Det inträffade för några år sedan ett stort antal fall av salmonella i samband med bussresor i Sydsverige, och några fall konstaterades i Halland. Efter ett långvarigt utredningsarbete visade det sig att smittkällan var babyspenat, importerad från Italien. De insjuknade hade ätit fiskrätter på en restaurang där spenaten låg mellan fiskbitarna. Det visade sig att spenaten i Italien hade vattnats med förorenat vatten.

Ett betydligt större problem än salmonella är dock enligt Mats Erntell de antibiotikaresistenta bakterier som kan följa med importerade livsmedel.

– Det kan nog förekomma att antibiotika finns kvar i ett livsmedel, men då är mängden oftast så liten att det inte är något stort problem. Betydligt värre är det när det finns antibiotikaresistenta bakterier i livsmedlet. Förekomsten av tarmbakterien ESBL är mycket vanligare i Sydeuropa än här, och den ökar nu snabbt i Sverige. Detta är ett stort problem för folkhälsan, säger smittskyddsläkare Mats Erntell.

Fotnot

I nästa Fjäderfä går vi djupare in i diskussionen om antibiotikaresistensen.

Vill stoppa importsalmoneellan

Färre ska smittas av salmonella

En rad ansvariga svenska myndigheter har enats om en strategi för att minska antalet fall av salmonella hos människa. Men då handlar det om att få stopp på den ”importerade salmonellan”. Det är nämligen i spåren av resandet utomlands och av importmaten som de allvarliga bekymren samlas.

I Sverige rapporteras cirka 3 000-4 000 salmonellafall på människor varje år. Majoriteten av alla fall, omkring 75-80 procent, smittas utomlands. Salmonellasituationen i Sverige är god, sett ur ett internationellt perspektiv. Svensk livsmedelsproduktion är näst intill fri från salmonella. De allra flesta salmonellasmittade svenskar, smittas därför av salmonella utomlands eller via importerade livsmedel.

Samverkan för att färre ska smittas

Jordbruksverket, Livsmedelsverket, Smittskyddsinstitutet, Socialstyrelsen och Statens veterinärmedicinska anstalt har tillsammans arbetat fram strategidokument med gemensamma mål och angelägna åtgärder för att minska antalet humanfall.

Myndigheterna vill bland annat:

- Fortsätta verka för förbättrad övervakning och kontroll av salmonella ur ett internationellt perspektiv. Till exempel har insatser för att begränsa salmonella i fjäderfäfloccar inom EU minskat salmonellafallen hos människor.
- Verka för förbättrad och mer kostnadseffektiv övervakning och kontroll av salmonella i Sverige.
- Identifiera nya viktiga smittkällor och minska risken för smittspridning från dem, till exempel införda eller importerade livsmedel.
- Stimulera tvärvetenskaplig samverkan mellan berörda myndigheter, universitet, högskolor och näringen inom området såväl nationellt som internationellt.

Källa: sjv, smi, slv, sva

Ny myndighet för folkhälsan

Den 1 januari 2014 startar den nya myndigheten Folkhälsomyndigheten sin verksamhet.

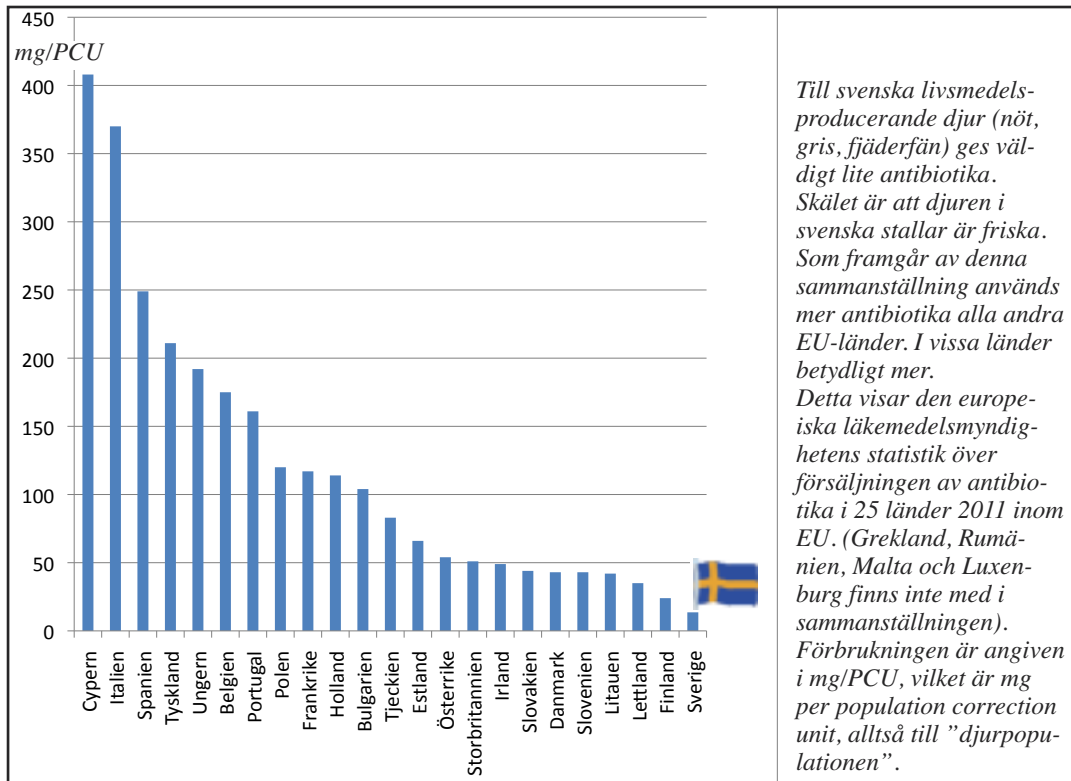
Folkhälsomyndigheten övertar de uppgifter som Smittskyddsinstitutet och Statens folkhälsoinstitut ansvarar för idag och ersätter därmed dessa myndigheter. Samtidigt överförs större delen av Socialsty-

relsens arbete kring miljöns påverkan på hälsan till Folkhälso-myndigheten, som finns i Solna och Östersund.

Genom denna förändring kan den nya myndigheten bland annat integrera smittskyddsfrågorna med annat folkhälsoarbete, vilket är tänkt att kunna effektivisera folkhälsoarbetet i samhället. En viktig uppgift blir att identifiera de folk-

hälsofrågor som behöver tydliggöras och där effektiva insatser kan göras. Myndigheten ska bland annat ansvara för att ”främja hälsa, förebygga sjukdomar och stödja smittskyddsarbetet med epidemiologiska”. Bildandet av den nya myndigheten uppges också kunna förbättra arbetet inom EU-nivå internationellt.

Sven Secher



Till svenska livsmedelsproducerande djur (nöt, gris, fjäderfä) ges väldigt lite antibiotika. Skälet är att djuren i svenska stallar är friska. Som framgår av denna sammanställning används mer antibiotika alla andra EU-länder. I vissa länder betydligt mer. Detta visar den europeiska läkemedelsmyndighetens statistik över försäljningen av antibiotika i 25 länder 2011 inom EU. (Grekland, Rumänien, Malta och Luxemburg finns inte med i sammanställningen). Förbrukningen är angiven i mg/PCU, vilket är mg per population correction unit, alltså till "djurpopulationen".

Sverige har *lägst* användning av antibiotika inom EU

Sverige har den lägsta antibiotikaförbrukningen per producerat kilo kött inom EU. I djurhållningen på Cypren använder man trettio gånger mer antibiotika än vad man gör i Sverige och i Danmark används tre gånger så mycket som i Sverige. Detta visar en rapport från hösten 2013 av den europeiska läkemedelsmyndigheten EMA (European Medicines Agency).

När det gäller total förbrukning (antal ton) antibiotika i lantbrukets djurhållning (in food-producing animals) inom EU så toppar Tyskland med 1,83 miljoner kilo antibiotikamedel av olika slag. Därefter följer Spanien med 1,78 miljoner kilo och sedan Italien med 1,67 miljoner kilo, Frankrike med 912 miljoner och på femte plats Polen med 0,47 miljoner kilo antibiotika. Toppande Tyskland har visserligen en mycket omfattande djurhållning. Samtidigt är det känt att lantbruket

använder mycket antibiotika per producerat djur och Fjäderfä har flera gånger under senare år skrivit om antibiotikaskandaler både i Tyskland och Holland med flera länder men också om hur man kämpar för minskningar av användningen av antibiotika.

Dold oregistrerad försäljning

I tidigare artiklar har också berättats om kycklinguppfödare i Tyskland som använder icke lagligt distribue-

rad antibiotika, vilken alltså inte är utskriven av veterinärer enligt gällande lagstiftning inom EU.

Resistensoro

Diskussionen om antibiotikaresistens sköt inte oväntat också fart under förra året och myndigheterna i Tyskland konstaterade att bara de lagligt utskrivna antibiotikamängderna, som ges till djuren via vattnet, är så stora att de (även utan den olagliga försäljningen) skulle räcka för att orsaka resistens. Man säger också, att stallarna inte blir tillräckligt rengjorda mellan behandlingsomgångarna, vilket också driver resistensutvecklingen.

I ett försök att komma till rätta med resistensutvecklingen introducerades i North-Rhine Westphalia ett "frivilligt åtagande" under 2012 där all användning av antibiotika skulle noteras av djurägare och veterinärer i en databank.

Har inte fungerat

Senare konstaterades att detta system inte fungerade och konsumentministern Johannes Remmel kommenterade detta i upprörda ordalag:

– Resultatet visar att ingenting kommer att hända på frivillig väg när det gäller minskningen av användning av antibiotika i kycklinguppfödningen. Därför krävs omgående skarp lagstiftning.

Nya lagar var också utlovat men situationen var ännu långt in på 2013 inte bättre, så att minister Johannes Remmel fortsatte att uttrycka sina krav på minskningar av antibiotikaanvändningen i djurutfodringen. (Mer att läsa om detta finns på hemsidan www.fjaderfa.se/?p=20629&m=3223).

Många syndare

Allt fler inser dock att resistensproblematiken måste tas på allvar och tyska politiker har flera gånger uttryckt förhoppningar om att man ska kunna lagstifta för utökade kontrollmöjligheter under 2014.

Det bör påpekas att tysk djurhållning inte är ensam "syndare" när det gäller omfattande missbruk av antibiotika. Talar man med branschfolk framkommer inte sällan obekräftade uppgifter om dold försäljning även i länder som Belgien, Spanien med flera. Denna dolda antibiotikaanvändning finns alltså inte med i grafen till vänster.

EMA-rapporten visar också att antibiotika används slentrianmässigt i många länder och att 90 procent av försäljningen av antibiotika i Europa var avsedd för behandling av hela djurgrupper genom behandling via foder eller vatten. I Sverige är motsvarande siffra tio procent. Sverige har också den lägsta antibiotikaanvändningen inom lantbrukets djurproduktion av alla länder inom EU.

Antibiotika till djur – sammanfattning

Sverige

Antibiotika i tillväxtstimulerande syfte är förbjudet i Sverige sedan 1986. Sverige var då först i världen med detta förbud. Sjuka djur får behandlas med antibiotika enbart efter recept från veterinär. Sverige har en mycket låg antibiotikaförbrukning bland lantbrukets djur och i landet bedöms 16 procent av den antibiotika som säljs gå till djur och i denna andel inräknas även sällskapsdjuren. Enligt den europeiska läkemedelsmyndigheten har Sverige den lägsta försäljningen inom EU av antibiotika per kilo levande vikt, se ovan t v.

Källor: EMA, SVA, Int. Perspektiv LRF, FDA med mera.

EU

Antibiotika i tillväxtstimulerande syfte är förbjudet inom sedan 2006. Beslutet togs 2003 och följdes av en utfasningstid. Inom EU har inte förbudet givit lika stor minskning av antibiotikaförbrukningen som i Sverige. Det kan bero på att Sverige i högre grad behandlar enskilda djur medan behandling av hela besättningar är vanligare i andra länder. Cirka 50 procent av den totala antibiotikaförsäljningen inom EU bedöms gå till djur (både sällskapsdjur och lantbruksdjur).

Mer information i skriften till höger som kan hämtas på nedanstående adress.

http://www.ema.europa.eu/docs/en_GB/document_library/Report/2013/10/WC500152311.pdf

USA

I USA är det fortfarande tillåtet med antibiotika i tillväxtstimulerande syfte. Över 80 procent av den antibiotika som produceras bedöms användas till kycklingar, kalkoner, grisar, nötkreatur med mera. Antibiotika köps i USA fritt i foderaffärer, utan receptkrav. Landet har stora problem med resistenta bakterier men på grund av att man inte vet hur olika substanser används i jordbruket anses det svårt att kartlägga exakta samband mellan antibiotikaanvändning till djur och problem med resistenta bakterier. Det finns dock en opinion mot fri antibiotikaanvändning även i USA och FDA vill åstadkomma ett frivilligt stopp för antibiotikaanvändning i tillväxtstimulerande syfte.



Hotbilden ...

när antibiotikan inte fungerar ...

Resistensutvecklingen leder till längre sjukdomstider, fler komplikationer och ökad dödlighet i befolkningen. Till detta kan läggas högre sjukvårds- och samhällskostnader. Nedan tre tunga röster om det allvarliga läget.

– Bakterierna kan flytta sig mellan djur och människor och vidare runt i miljön. Resistens cirkulerar alltså mellan olika nischer, och den förökas om vi använder antibiotika och inte hygien.

Det sa Christina Greko, som är en av världens främsta experter på antibiotika, vid Nordic Poultry Conference 2012.



– Man kan bara tänka sig att förpassa sig tillbaka till en tid när det inte är möjligt att göra operationer därför att följsjukdomarna inte kan botas med antibiotika.

Det sa Folkhälsominister Maria Larsson (kd) under ett seminarium om antibiotikaresistens.



Resistenta bakterier kan ta smittvägen djur-mat-människa

Vad äter du?

Att resistensgener rör sig i miljön gör att människor drabbas inte bara av överanvändning av antibiotika inom läkarevården utan även av antibiotikaanvändningen i djurhållningen. Resistens, som gör att mediciner och antibiotika inte fungerar, kan alltså följa med från djuret genom slakten till matbordet och sedan in i människan. Och sedan vidare ut i miljön i ett fortsatt kretslopp. Se alltså upp för vad du lägger på tallriken.



Antibiotikaresistens likställs med smittsamma sjukdomar

Problemet med antibiotikaresisten ligger högt upp på EU-parlamentets agenda.

Det menar Marit Paulsen som också säger att vi måste uppnå en rimlig balans mellan ländernas smittskyddsåtgärder och handeln på EU:s inre marknad.

– Enligt EU-kommissionens förslag ska antibiotikaresistenta patogener äntligen likställas med smittsamma sjukdomar och hanteras därefter. Detta är en stor framgång, men förslaget kan göras ännu vassare, säger Marit Paulsen som nyligen medverkade i Kungliga skogs- och lantbruksakademien, KSLA, workshop på temat: *Future Animal Health Regulation of the EU – focusing on disease prevention.*

Marit Paulsen är rapportör i Europaparlamentet för den framtida djurhälsolagen och hon merar att detta handlar om en smittskyddslag – inte en djurhälsolag eller en djurskyddslag. Förslag om kloning, åtta-timmarsgräns för djurtransporter och välfärdsstandarder för mjölkkor ska därför inte höra hemma här eftersom de – trots att de alla är viktiga frågor – inte är smittsamma sjukdomar. Däremot är frågorna om antibiotikaresistens och problemet med gatuhundar bägge högt på Europaparlamentets agenda.

– En lag som ska hantera så kostsamma frågor som smittsamma djursjukdomar måste vara oerhört ren och tydlig. Den ska ju trots allt kunna förstås och tillämpas av miljontals yrkesverksamma i deras dagliga verksamhet under överskådlig tid.

– Vi måste uppnå en rimlig balans mellan ländernas smittskyddsåtgärder och handeln på EU:s inre marknad, avslutar Marit Paulsen.

Källa: Pressmeddelande från Folkpartiet Liberalerna i Europaparlamentet den 28/1 2014.



Marit Paulsen, fp, EU-parlamentariker.

Tarmbakterier vanligast utomlands

Tarmbakterier som bildar ESBL (Extended Spectrum Beta-Lactamase) har ämnen som bryter ner de flesta antibiotika ur penicillingruppen och gör dessa verkningslösa. ESBL-bildande E.coli är vanliga på importerat kycklingkött, inte minst från Sydamerika. Studier visar också att en betydande del av svenska utlandsresenärer blir smittade av ESBL-bildande bakterier, dock utan att bli sjuka. Det är istället när en infektion uppstår som bekymren kan bli akuta.

Det finns en gedigen vetenskaplig grund för den oro som smittskyddsläkaren i Halland, Mats Erntell, tillsammans med distriktsläkaren i Alvesta, Urban Statin, hyser för multiresistenta tarmbakterier av typen ESBL. Under perioden 2009-2011 analyserade Livsmedelsverket och Statens Veterinärmedicinska anstalt (SVA) förekomsten av ESBL-bildande E.coli i bland annat kycklingkött.

Undersökningen visade att ESBL-bildande E.coli är vanliga på kycklingkött från EU-länder utanför Skandinavien och från Sydamerika. Högst var förekomsten på kycklingkött från Sydamerika där 95 procent av 43 prover innehöll ESBL-bildande E.coli. Dessa bakterier återfanns även i 61 procent av 44 prover från EU-länder utanför Danmark, samt i 15 procent av 46 prover från Danmark.

Även kycklingköttet i till exempel Sverige och Danmark kan innehålla ESBL-bildande E.coli enligt gjorda undersökningar, dock på lägre nivåer än ovan nämna för övriga världen. Resultaten för det svenska köttet och det importerade är heller inte jämförbara då proverna är tagna under olika tidsintervall. Väsentligt i sammanhanget är att det i Sverige inte används antibiotika av typen cefalosporiner inom kycklinguppfödningen, och andra antibiotika används ytterst sällan och alltid efter veterinär förskrivning. Användningen av cefalosporiner har sammankopplats med förekomsten av ESBL-bildande bakterier hos livsmedelsproducerande djur. Förekomsten hos de svenska fåglarna beror alltså inte på att djuren fått antibiotika. De undersökningar som gjorts talar istället för att ESBL-bildande bakterier förts in till Sverige med importerade avelsdjur. Bakterierna har sedan förts vidare

inom kycklingproduktionen och därför hittas även på svenskt kycklingkött. Sedan undersökningarna gjordes har kontrollerna på importen av avelsdjur till Sverige intensifierats och minskningar av "ESBL-importen" har kunnat uppnås genom att fler av importflockarna har blivit negativa och alltså ESBL-fria. Detta har Fjäderfä tidigare berättat om, bland annat i nummer 8-2012.

Vikten av god hygien ...

Förekomsten av ESBL-bildande bakterier i framför allt importkycklingen understryker vikten av att följa råden om god hygien i köket och att genomsteka kyckling och köttfärs. Även antibiotikaresistenta bakterier dör nämligen vid upphettning.

Bakteriestammar som bär på ESBL är således vanligare utomlands än i Sverige. Det finns också studier som visar att en betydande andel av svenska utlandsresenärer blir smittade av ESBL-bildande tarmbakterier, dock utan att de blir sjuka. När resenären kommer hem från till exempel en turistresa uppvisar denne således inga sjukdomstecken. Istället är det normalt sett först när man drabbas av en infektion som ESBL-bakterierna kan orsaka problem eftersom infektionen då riskerar att bli mer svårbehandlad. Vanliga infektioner, när sådana allvarliga bekymmer kan uppstå, är urinvägsinfektioner men denna hotbild finns även vid infektioner som kan uppstå i samband med kirurgiska ingrepp.

Källor: Smittskyddsinstitutet, Statens Veterinärmedicinska Anstalt, Livsmedelsverket.

Vi fokuserar i denna tidning på smittskydd och livsmedelssäkerhet i våra jämförelser mellan svensk mat och utländsk mat. Vi skulle kunna ha fyllt lika många sidor med en beskrivning av skillnader i djurskydd och i lagstift-

ning kring djurväl-färden men av utrymmesskäl utblir detta.

För att ändå hålla ihop den komplexa helheten, har vi bitt Gunnela Ståhle att ge sin syn på den svenska maten, sett ur djurens och miljöns synvinkel.

Foto: LRF



Gunnela Ståhle beskriver vad som har hänt och dagsformen för svensk mat.

Säkra livsmedel?

Här behövs mod

ICA drog nyligen in flera ton salmonellasmittad köttfärs. Råvaran kom från Irland och Danmark. Detta blev en huvudnyhet i SVT. Och det var inte första gången. Det är klart att det kostar ICA att dra in stora kvantiteter och kanske tvingas öka sin provtagning. Dessutom har man mage att hävda från ICA och Menigo att även svenska råvaror har problem med salmonella. Men frågan är om detta påverkar marknaden så att man ropar på svensk kött-råvara, tveksamt – tyvärr.

När vi i slutet av 90-talet och början av 2000-talet sålde in svenska modellen till resten av EU och svenska marknaden var vår salmonella- och BSE-frihet tillsammans med antibiotikarestriktivitet och djursorg starka argument. EU präglades ju av en mängd skandaler under den tiden. Men tiderna har förändrats. Genom att EU satsat på att bekämpa salmonella, och Sverige och Fin-

land fått sina salmonellagarantier, har salmonellafrågan inte samma fokus. Däremot har andra zoonoser, som campylobacter och listeria fått uppmärksamhet

”Vi flyttar ut dåligt djurskydd, miljöbelastning och livsmedels säkerhet utanför landets gränser. Här krävs modiga ...”

liksom antibiotikaresistens, som hör till den viktigaste.

När tidningen Råd & Rön i höstas lät SVA genomföra ett test på kyckling i svenska butiker letade man efter campylobacter och ESBL. Förekomsten var förvånansvärt hög. Svenska kycklinguppfödare, som lyckats minska förekomsten av campylobacter i kyckling från 60 procent till 9 procent och som jobbat hårt med att bli av med resistenta bakterier ESBL, blev uthängda av Sveriges Konsumenter ”Falskt skryt om kyckling”. Fakta från berörda myn-

Det går långsamt framåt för den offentliga maten men fortfarande gäller:

Statligt nej till svensk mat

På statens eget matbord serveras som bekant mat som produceras på sätt som inte är tillåtet enligt svensk lagstiftning. Detta är ingen nyhet för Fjäderfäs läsare.

Men möjligen (?) håller en rimligare ordning så sakteliga på att inrättas. Det tyder några kommuners agerande på och även EU-parlamentets senaste beslut. Bland annat finns det kommuner som är inne på att lägga beläggningskraven i enlighet med svensk lag.

Dock återstår mycket att förändra. I huvudsak gäller nämligen alltså att staten själv, i sina egna konkreta matinköp, säger nej till mat producerad enligt svensk lag.

Det visar denna uppdatering av läget inom den offentliga mathållningen.

För två år sedan låg Fjäderfäs specialskrift "Den offentliga maten – om vad vi äter i dubbelmoralens förlovade land" på TV Aktuells redaktionsbord. Det är glädjande att man nu (äntligen), med hjälp av journalisten Malin Olofssons fina arbete tar upp problematiken kring den offentliga upphandlingen av mat.

Men tyvärr har TV och många andra "stora" media ännu ej "upptäckt" att till och med lagstiftarna själva under så många år har brutit mot lagen genom riksdagsrestaurangens mathållning. Och inget radikalt har heller hänt totalt sett med den offentliga maten.

Vad gäller problemet?

Att bonden måste följa den svenska djurskyddslagen samtidigt som staten själv, och inte ens lagstiftarna själva, gör det när de köper livsmedel?

Som läsare av Fjäderfä känner du väl till denna problematik och vi inser alla att detta är en fullständig ohållbar situation. Den svenska bonden försätts, som bekant, i en omöjlig konkurrenssituation.

Händer det något?

Visst talas det om att kommuner kan ställa "miljökrav" och – hör och häpna – krav på djurskydd. Man kan visserligen inte säga rakt ut att man vill att höns och kycklingarna ska ha skötts enligt svensk lag, men kommuner och landsting kan kräva "icke näbbtrimning", för att nämna ett exempel. Det bör också nämnas att det (i skrivande stund) tycks som om några kommuner ställer krav (alternativt planerar att ställa krav) på en beläggning i kycklingstallarna som är i nivå med vad som gäller i Sverige. Fjäderfä följer upp

Vilken mat ska dessa barn äta när de börjar skolan?

Och vad äter de i dag på dagis?



Endast var fjärde kyckling är svensk i den svenska skolmatsalen, enligt en studie som TV:s Aktuellt har gjort. Det betyder att 75 procent av den kyckling som staten själv serverar dagis- och skolbarn är producerad på ett sätt som är förbjudet i Sverige. Barn till svenska kycklinguppfödare, liksom alla andra skolbarn, äter därmed kyckling från uppfödningar där det genom hela produktionskedjan används mer antibiotika än i Sverige, näbbtrimning förekommer och djuren hålls på mindre ytor än vad som är tillåtet i Sverige.

Foto: Sven Secher.

Importmaten dominerar i skolmatsalar och i äldreboenden

detta och återkommer. Men ännu så länge har inget radikalt hänt i praktiken. Den lilla etiska specialkost som livsmedel producerat enligt svensk lag utgör, har nämligen inte någon dominans på matbordet i skolan, på äldreboendet eller när den svenska byråkratin äter. Där äts importmat utan förhinder. Inte ens den lagstiftande församlingen i riksdagen tycks ha några problem med att njuta av "förbjuden mat" (läs mer om riksdagens matfågelkonsumtion på www.fjaderfa.se/?p=20295).

Många kostchefer kämpar hårt

Trots några ljusstecken enligt ovan, så är svaret på frågan om det händer något inom den offentliga upphandlingen totalt sett nej. Men det går ändå långsamt framåt i små steg och många kostchefer ute i kommunerna är väl insatta i frågor kring matens kvalitet och

ursprung och dessa statens tjänstemän navigerar så gott de kan kring LOU, Lagen om offentlig upphandling, för att kunna göra vettiga matinköp. Många av dessa är värda ett erkännande för sin kamp för bra mat i skolan. De bör inte anklagas för att välja bort svensk mat då det inte är enkelt att påverka "systemet" där LOU har sista ordet. Kravet på dem är också att skol-lunchen ska kosta mindre än tio kronor (9,80 kr i medeltal, enligt Skolmatens Vänner, 2013). Att då "sälja in" svensk kyckling och svenska ägg med de mycket höga produktionskostnadsnivåer som gäller i Sverige, är inte enkelt men kanske är en förändring på gång enligt ovan, där världens högsta ambitioner när det gäller djurskydd och livsmedelssäkerhet kan komma att få betydelse.

forts på nästa sida

Nya upphandlingskriterier på gång

Samtidigt finns det möjligheter att ställa krav. Det framhåller inte minst MSR, Miljöstyrningsrådet. Vi berättade senast i Fjäderfä december 2013 om MSR:s arbete med nya upphandlingskriterier och Lisa Sennström på MSR sa då att de nya kriterierna ska bli klara under februari 2014. (MSR stängs från halvårsskiftet och frågor om upphandling hör därefter till Konkurrensverkets verksamhet).

Ett beslut i EU-parlamentet (kommande direktiv) i januari 2014 uppges göra det möjligt att ställa mer långtgående krav i upphandlingen. Axel Hansson, expert på offentlig upphandling inom LRF, gör i Land Lantbruk nummer fem bedömningen att parlamentets beslut kan göra att fler kommuner och landsting kommer att ställa krav i sina livsmedelsupphandlingar.

Andra skjuter över målet?

Fjäderfä har tidigare uppmärksammat att vissa kommuner "tar på sig spenderbyxorna" när de går från bulkmatt utan några krav alls, till upphandling av enbart ekologisk mat. Man kan då fråga sig hur man klarar tio kronor (enligt tidigare) per portion. Ett steg från lägsta pris är också till exempel att välja ekologiska ägg eller ägg från frigaående höns och därmed säga nej till ägg från moderna inredda burar. När kommuner samtidigt köper färdig importerad pannkaka där ingående ägg är producerade på ett sätt som inte ens uppfyller svensk djurskyddslag, haltar ambitionerna med verkligheten. Till de kommuner som har visat att de inte räds merkostnader för skolmaten på tillsammans många miljoner kronor hör stora kommuner som Göteborg och Malmö men också mindre som Kristianstad och Kumla.

Skrämmande siffror bevisar verkligheten

Vad tog då TV-Aktuellt upp i januari 2014? Jo, de presenterade "nyheter" med statistik om vad som äts på det offentliga matbordet. Bland annat att andelen svensk mat inom de totala offentliga matinköpen ser ut så här:

Potatis: 51 procent

Äpplen: 4 procent

Morötter: 16 procent

Fler som kommenterar ...

” Om det kunden efterfrågar är olagligt att producera i Sverige men fritt fram att importera. Ska bonden då sluta producera och börja importera?”

Signaturen R,
i Jordbruksaktuellt den 15 januari.

Nötkött, tärnat: 48 procent

Ost, skivad: 30 procent

Kycklingfilé: 25 procent

Kyckling, tärnad: 33 procent

Fläskkotlett: 17 procent.

(För ägg och äggprodukter som pannkaka med mera fanns ingen redovisning).

Tre av fyra kycklingar i kommunernas upphandling är således importerade och det är alltså alltför sällsynt att gamla och skolbarn i Sverige äter en mycket stor andel importmat som har producerats på ett sätt som inte är tillåtet i Sverige. Detta är ingen nyhet för Fjäderfäs läsare och det tycks nu som alltför "upptäcker" detta, även TV Aktuellt.

”Upphandlingsstöd” – inte förändringar

Aktuellt tog även upp problematiken med att de stora grossisterna med Martin & Servera i spetsen överklagar affärer som de förlorar. Företrädarna för grossisterna sa i Aktuellt att de inte överklagar för att tjäna mer pengar, utan för att "få ordning" på den offentliga upphandlingen. Aktuellt visade då att tre av fyra kommuner stannar hos denne grossist som alltså då behåller kunden. Dessutom framgick att det finns kommuner som inte vågar ställa krav av rädsla för att hamna i processer med de stora grossisterna. Totalt sett för all offentlig upphandling uppges det vara cirka sju procent (mer än 3 000 ärenden) som överklagas varje år.

Alla dessa överprövningar, som Fjäderfä nogsamt utredde i skriften "Den offentliga maten – om vad vi äter i dubbelmoralens förlovade land" (2011), var det stora diskussionsämnet i Aktuellt den 14 januari 2014. Civil- och bostadsminister Stefan Attefalk hade kallats till TV-studion för att diskutera konflikter mellan EU-regler och svenska regler. Ministern meddelade att regeringen erbjuder kommunerna upphandlingsstöd för att kunna göra bättre upphandlingar.

Att slå fast att den svenska staten ska servera mat som är producerad enligt svensk lagstiftning kunde Stefan Attefalk lika lite som andra politiker har kunnat göra det. Lite pengastöd och goda råd är vad som erbjuds, inte krav på mat enligt svensk lag i statens egen mathållning.

” Vad är det för regelverk som gör att bara jag som djurproducent måste följa den svenska djurskyddslagstiftningen och alla led därefter är befriade från den?”

Stellan Ericsson, lantbrukare,
i ATL den 24 januari.

Staten prioriterar skolmaten?

2014 blir skolmatens år i Matlandet Sverige. Det meddelade landsbygdsminister Eskil Erlandsson i den 23 januari. I uttalandet sägs att, citat: "Matglädje, hållbarhet och kvalitet är tre ord som ska genomsyra den svenska skolmaten. I år ligger fokus på Skolmaten i Sverige – det nya matlandet", och ministern fortsätter:

– Skolmaten har alltid varit en viktig del av Matlandet Sverige. I år vill jag göra det tydligt att barnens mat är viktigt på så många plan. Barnen får chansen att ta med sig goda matvanor vidare ut i livet, och jag tror att vi kan väva in de traditionella skolämnena i lunchen på ett mycket pedagogiskt sätt.

Vidare sägs i meddelandet: "Skolmaten är mer än bara en måltid. I skolan lär sig barnen äta rätt och de kan ta med sig goda matvanor för resten av livet. Det är viktigt att barnen hittar matglädje, att maten är god, håller hög kvalitet och att den är hållbar".

Inget i klartext om att svensk lag gäller

Inte heller landsbygdsminister Eskil Erlandsson kan säga rakt ut att all mat i statens egen skola ska följa svensk lag. Istället gör han som kollegan Stefan Attefalk när han pytsar ut Matlandet-pengar till ett "Kompetenscentrum". Detta centrum ska sprida kunskap om offentlig mat och ta fram ämnesövergripande pedagogiska verktyg för måltiden i skolan. Arbetet

ska ske i samråd med Sameskolstyrelsen och andra berörda myndigheter. Pengarna, 6,45 miljoner för 2014, går från regeringen via ett regleringsbrev till Livsmedelsverket för att sedan nå skolvärlden. Om detta kommer att leda till att mer än var fjärde kyckling blir svensk i den svenska skolan, återstår att se.

Nya EU-regler

EU antog nyligen nya regler för den offentliga upphandlingen vars syfte ska vara att det ska bli lättare att ställa kvalitetskrav. Det ska också bli lättare för mindre företag att konkurrera. Om även detta leder till att mer än var fjärde kyckling blir svensk i den svenska skolan, återstår att se.

Sven Secher

Läs mer:

TV 2 med Aktuells program om den offentliga upphandlingen finns på hemsidan: www.svt.se/aktuellt.

Mer information om Matlandet Sveriges skolsatsning under 2014 (enligt ovan) finns på: www.regeringen.se/sb/d/12806/a/232328.

Skriften "Den offentliga maten – om vad vi äter i dubbelmoralens förlovade land" finns på: www.fjaderfa.se/?p=20309.

Artikeln (enligt ovan) från Fjäderfä nr 5-2013 om kommunala spenderbyxor, finns på: www.fjaderfa.se/?p=20664&m=3223.

Mer läsning om den offentliga maten

Vill du läsa en rapport om den offentliga maten?

Här är webbadressen:
<http://www.fjaderfa.se/?p=20309>

Där kan du även beställa den tryckta utgåvan.



Salmonellagarantin läcker

Smittad köttfärs hos Ica

Ännu en gång har det bekräftats att den svenska salmonellagarantin inte alls är någon garanti för att salmonellasmitta inte kommer in i landet via livsmedelsimporten. Vid Ica:s paketeringsanläggning i Västerås, Hilton Food Group (HFG), konstaterades nyligen, och återigen, salmonellasmitta i köttfärsråvara från Irland. Fast då hade redan råvaran hunnit malas till nötfärs och sålts i hela landet i sex dagar.

Den aktuella råvaran levererades från Irland till HFG den 20 januari 2014. Handelsdokument och analysresultat för salmonella enligt den svenska salmonellagarantin granskades vid ankomsten och allting var utan anmärkning.

Vid ankomstkontrollen togs också stickprover ut på köttfärsköttet. Detta gjordes inom ramen för Ica:s eget kontrollprogram. Detta prov skickades för analys av salmonella. Onsdagen den 22 januari kom beskedet att provet var misstänkt positivt för salmonella. Råvaran spårades då och det visade sig att all råvara redan var mald till köttfärs. Nu spärrades all köttfärs som fanns kvar i lager för utleverans.

Ica återkallade butiksleveranser

Söndagen den 26 januari fick Ica det slutliga beskedet att salmonella påvisats i provet. Samma dag återkallade Ica 2,4 ton nötfärs och 80 kilo fläskfärs från butiker. Den irländske leverantören informerades också. Proverna har skickats till SVA för typbestämning. Ica kommer fortsättningsvis att arbeta vidare tillsammans med myndigheterna för att spåra smittkällan.

När produkterna stoppades och återkallades den 26 januari hade de sålts i butiker i hela landet i sex dagar. Sista förbrukningsdag var den 27 januari.

Upprepade salmonellafynd i importer

Den här händelsen är ytterligare en bekräftelse på det som Livsmedelsverket nyligen konstaterade, nämligen att den svenska salmonellagarantin läcker. Det behövdes alltså en provtagning av Ica som gick utöver vad svensk lagstiftning kräver, för att man skulle hitta salmonellasmittan den här gången. Frågan är hur

mycket salmonella man missar om man bara gör vad lagen kräver. Fast Martin Lindblom på Livsmedelsverket väljer att göra en mera välvillig tolkning av det inträffade, nämligen att när salmonella hittas i importerat kött så blir detta en bekräftelse på att den svenska salmonellagarantin är motiverad.

Under fjolåret tvingades Ica vid två tillfällen att återkalla köttfärs på grund av salmonellasmitta. Dessutom återkallades vid ett tillfälle djupfrysade hamburgare av samma skäl. Ica menar dock att tre återkallelser inom loppet av ett drygt halvår inte är mycket, med tanke på de totala volymerna.

Björn Lundbeck

digheter säger något helt annat. Sverige har ju den minsta antibiotikaförbrukningen i EU och antalet svenska behandlade fjäderfäfloccar är minimalt. Den svenska djurhållningen har fokuserats på friska djur genom en god djuromsorg, det vill säga en bra miljö och skötsel. Det är därför man ska vara försiktig med att ändra förutsättningar, som kan riskera ökad sjuklighet hos våra svenska djur.

Det finns EU-studier som visar att svenska konsumenterna utmärker sig för att oro sig för djurens välfärd. I Nederländerna och Tyskland är man mer orolig över antibiotika och hormoner. Svenska konsumenterna har sedan länge en övertro på att myndigheterna, industri och handel säkerställer att man bara säljer säkra livsmedel och för den delen kanske också producerade med god djuromsorg.

Vår stora utmaning är sannolikt många konsumenters okunskap om hur produktionen går till här och i

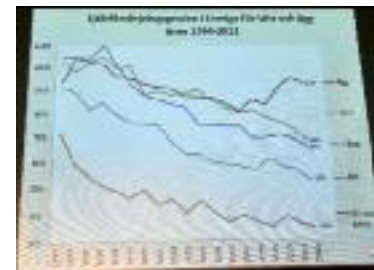
andra länder. Detta tillsammans med handelns prisfokusering och anonyma produkter har bidragit till att importerade livsmedel tar över och produktionen av svenskt kött viker. Ägg och kyckling har inte drabbats så allvarligt.

Detta är alarmerande och innebär att Sverige inte uppfyller det av riksdagen beslutade generationsmålet. Generationsmålet innebär att förutom miljökvalitetsmålen, så ska de åtgärder som vidtas inte innebära att vi flyttar ut miljöproblemen utanför landets gränser. Det är precis vad vi gör genom att minska vår egen produktion och ersätta den med importerade livsmedel, som produceras med ett sämre djurskydd, ökad miljöbelastning och sänkt livsmedelsäkerhet. Här krävs modiga politiker, ansvarsfulla svenska livsmedelsföretag och pådrivande miljö- och konsumentorganisationer.

Gunnela Ståhle

Många förlorare om världens bästa avvecklas

Att den svenska livsmedelsproduktionen minskar och importen tar över får konsekvenser som sämre djurskydd, större risker för bakterieinfektioner och ökad spridning av antibiotikaresistens. Det handlar således om både djurens och människors välfärd.



Bilden visar den sjunkande självförsörjningsgraden i Sverige för kött, åren 1994-2012. Ägg har klarat sig relativt bra med 93 procents självförsörjning 2012, medan alla köttslag rasar brant.

Källa: Jordbruksverket.

I ett kommande nummer av **Fjäderfä** återkommer vi till problematiken kring "Osäker framtid för svensk säker mat" med frågan: *Vem bryr sig?* Förhoppningsvis då med svar som ger besked om: "Så tycker konsumenterna, kunderna, myndigheter och politiker?"

Texterna i tidningen *Fjäderfä* nummer 2-2014, om den svenska maten, **#DetÄRskillnad**, har producerats av Sven Secher och Björn Lundbeck, samt Gunnela Ståhle. Illustrationerna är gjorda av Lovisa Larsson och Hasse Cedergran och för foto svarar Sven Secher om inte annat anges.

#DetÄRskillnad finns tillgängligt på webben: <http://www.fjaderfa.se/?p=20864>