

KLF Fjørfe Columbiegg

Nr 3, 2014



Bryn, Oslo, 3.10.2014

Farlige bakterier på kyllingen?? Nei takk!!

Bakterier og virus er absolutt overalt!! I media, i fjøset, på kjøkkenet og i magen. De fleste av dem er imidlertid helt ufarlige, og en helt naturlig del av såkalt normalflora. Et menneske på 90 kg kan bære nærmere 3 kg bakterier! De hjelper oss blant annet med å fordøye mat, og de holder andre, skadelige, bakterier i underlegenhet. Det er først når sykdomsgivende bakterier får overtaket, eller om vårt immunforsvar er svekket at vi blir syke. Bakteriene selv forsvarer seg med egne mekanismer mot ting som kan true dem, som tørke, temperatur eller medisin.

En nyklekket kylling har også med seg bakterier, og med seg fra eggeplommen har den også antistoffer mot sykdomsbringende mikrober. Vi ønsker jo at de skal vokse raskest mulig med minst mulig fôr uten at det går ut over god helse og velferd for den enkelte kylling. Vår jobb er derfor å gi dem et så gunstig og rent startmiljø som overhodet mulig når de kommer til huset, så de slipper å bruke energi og immunforsvaret sitt på å sloss mot «skitt».

Antibiotikaresistente bakterier på kyllingen vår

Etter at nye prøvetakingsmetoder ble tatt i bruk fra 2011 har det altså vist seg at 30 – 40 % av den vanligste tarmbakterien, E.coli, har med seg en **resistens egenskap** mot antibiotika, som kalles ESBL.

E.coli finnes i alles tarmer, både hos folk og fjørfe, og gir ikke sykdom i seg selv. Resultatet på 30 – 40 % høres mye ut, men er ikke mye sammenliknet med utlandet, der flere land har opp mot 100 % som resultat når de bruker samme metode.

Siste års funn betyr heller ikke at kyllingen har flere bakterier enn før, eller at bakteriene har blitt mer resistente akkurat nå, men at vi har fått metoder til å se det.

ESBL- er en egenskap kan overføres mellom e.coli-bakterier men også til andre arter som for eksempel salmonellabakterier eller campylobacter. Bakterier med ESBL kan «klippe opp» antibiotika den blir utsatt for, og dermed ødelegge medisin-effekten.

I Norge i dag så er det ikke vist noen eksempler på at mennesker har vært syke av en type ESBL-bærende bakterie fra kylling. Vi har heller ikke påvist eksempler på at den typen ESBL vi finner hos kylling er den samme som kan finnes hos mennesker i Norge. Vi sier derfor at norsk kylling er trygg og god! Kjøkkenhygiene er imidlertid alltid viktig!

I flere land både i Europa, USA og ellers i verden derimot har folk blitt syke med bakterier fra kylling med slik resistens. Dette er selvfølgelig veldig alvorlig, og en situasjon vi nå jobber

for å unngå å komme i her i landet. Det har vi et godt utgangspunkt for å klare! Næringas handlingsplan mot ESBL-bærende bakterier for 2014 sier:

1. Kunnskapsbygging gjennom forskning om smitteveier og sammenheng med human helse
2. Krav til eksportørene av rugeegg av foreldredyr fra Sverige
3. Overvåking og kartlegging av forekomst i Norge
4. Smittevernrutiner og praksis, både hos produsentene, foreldredyrflokkene og rugeriene
 - a. Hygienerevisjon av rugeriene
5. Rådgiving og oversikt med hensyn til tildeling av antibiotika fra veterinærene
6. Felles faglig grunnlag for kommunikasjon til samfunnet

Nå skal vi (KLF, Nortura, Animalia og NFL, slakteriene og rugeriene) i gang med å bestemme hva vi skal gjøre enda bedre i 2015 gjennom revidert handlingsplan.

Vask og hygienetiltak er alfa og omega

Vi klarer ikke å få et kyllinghus helt mikrobefritt, men vi må forsøke! Vi skal hindre dem i å komme inn! Og vi skal vaske vekk dem som «snek seg forbi slusa». Vi mener resistensegenskapen ESBL har kommet inn til landet med avlsdyr, men vi ser likevel en spredning mellom innsett og besetninger i Norge. Det betyr at vår praksis mot smittespredning og for god nok vask må bli bedre!

I de enkelte kyllinghus der ute er dette det ene tiltaket dere kan bidra med! Tenk som en næringsmiddelbedrift!

Nortura sine produsenter får i disse dager tilbud om vaskekurs kan vi lese i avisen. Jeg viser til det dere har lært på kompetanseskolen og [bak denne linken ligger Animalia sin vaskebrosjyre](#) Les særlig punkt 13!

Det som duger er altså rett vask og desinfeksjon av hus! Skikkelig opptørking og skikkelig bruk av smittesluser. Alt annet blir «harelabb». Det kan kanskje se rent ut, men vi snakker om mikrober, altså mikroskopiske smittestoff, og de blir ikke borte med tørrengjøring!

Fagfolka på kontorene skal skaffe oversikt og kunnskap over situasjonen, og foreslå tiltak slik at vi får minst mulig resistensegenskaper i norsk matproduksjon. Fagfolka i kyllinghusene skal sørge for så gode forhold for kyllingene som overhodet mulig! Sammen har vi alle som mål at vi skal bli kvitt «svineriet»!

Oslo, 3.oktober, 2014

Benedicte Lund
Fagsjef egg/fjørfe
Tlf: 97714838

benedicte@kjottbransjen.no

PS!

Jeg legger også ved en kronikk som KLFs adm.dir Bjørn-Ole Juul-Hansen skrev i Nationen sist tirsdag. En veldig god oppsummering av «ståa».

Kyllinger!

I de siste ukene har det vært mye skriverier om kylling. Mange har deltatt på Nationens sider; fra de som ikke får penger til forskning, og de som mener vi må slutte å importere kraftfor, til de som mener at større bruk går ut over mattrygghet, men også til de som mener at vi ikke bør spise kjøtt i det hele tatt.

Kyllingen har blitt hakket på. Antibiotikaresistens, norsk fjørfeavl, dyrevelferd i kyllingproduksjonen, konsesjonsgrenser, markedsutsikter for kyllingkjøtt, risikomerking av kyllingkjøtt etc.

Til alle norske kyllingprodusenter: KLF er stolte av den jobben dere gjør! Dere leverer et produkt i verdensklasse når det gjelder smak, dyrevelferd og mattrygghet. Vi har full tillitt til at dere vil gjøre en topp jobb uansett hvor stor eller liten produksjon myndighetene gir dere lov til å ha! Og ja; vi er også helt sikre på at vi sammen kan bli bedre på nær sagt alle områder. Og det arbeidet har vært i gang lenge; det er ikke noe som starter nå.

Så hvorfor har det vært så mye styr om kyllingen i det siste – er det virkelig nødvendig å snakke ned kylling og kyllingprodusentene på denne måten?

Antibiotikaresistens og behovet for å redusere antibiotikabruken i Norge har vært kjent lenge. I flere år har leger fokusert på dette, men fjørfefolkene har også gjort sitt. Knapt noen kyllinger er mindre eksponert for antibiotika enn de norske. Og det kjøres et strikt registreringsregime gjennom KSL og Dyrehelseportalen som sikrer kontroll.

At folk blir eksponert av smitte via kjøttet er ingen nyhet. At målemetodene blir bedre og at vi nå finner resistente bakterier vi ikke visste om før, gjør ikke kjøttet farligere enn da vi hadde dårligere målemetoder. Nye måleinstrumenter og metoder gir nye mulighet til å forstå og forbedre. Det skal noe vi selvsagt vil utnytte. Når det er sagt, har jeg ikke sett et eneste innlegg i debatten som presenterer tall på hvor mange personer som årlig blir syke som følge av de 75 millioner norskproduserte kyllingene som spises.

At vi har fått inn smitte via import av dyremateriale, er ikke nytt for oss. Nei, ikke bare har vi blitt kjent med det, men det er tatt fatt i overfor eksportørene. Først med den største leverandøren for et par år siden og seinere den minste. Og statistikken så langt tyder på at vi jobber riktig.

Mattilsynet er av enkelte fremstilt som om de er passive i bekjempelsen av antibiotikaresistens i kylling. Det er ikke min opplevelse. Jeg synes det virker fornuftig, at om en har tenkt å tømme badekaret, så må en først stenge tappekranen. Å «kave rundt» og iverksette bekjempelsestiltak på basis av sviktende kunnskap er sjelden positivt. I alle fall ikke for de produsentene det går ut over - eller for næringens omdømme.

En grunn til at Mattilsynet har litt is i magen, er kanskje at de har sett at kyllingnæringen, samvirke og privat samlet, har tatt tak og jobber systematiske og målrettet for å forbedre situasjonen. I nærmere ett år har bransjen fulgt opp sin handlingsplan. Det bygges kunnskap og bevissthet, og viljen til og lykkes er påtakelig og sterk i bransjen.

Alle som følger kjøtt- og fjørfebransjen vet, eller burde vite, at mattrygghet er noe vi tar på høyeste alvor og jobber systematisk med hver eneste dag. Det er derfor lett å bli litt i stuss over alle som plutselig skal mene så mye, foreslå så mye, gjøre så mye akkurat nå. Dersom det er et ektefølt ønske om «å gjøre noe» som oppleves som positivt for kyllingsektoren, så hvorfor ikke først stille og rolig ta kontakt med kjøtt- og fjørfebransjen for å bli oppdatert på hva som er gjort, hvilke prosesser kjøres nå, hva er status og hvor skal vi hen? Nortura og KLF har samarbeidet på dette området gjennom Animalia-plattformen i en årrekke.

Fra KLFs side har vi tillitt til at norske kyllingbønder er dyktige, flinke og samvittighetsfulle nok til å produsere 280 000 kyllinger i året på en fullt ut forsvarlig måte. Når spaltemeter på spaltemeter i Nationen tapetseres med kyllingkritikk er det grunn til tro at noen ønsker at en fjær blir til fem høns.