

Från ägg till filé

Kycklingen på våra tallrikar föds upp i enorma anläggningar med tusentals kycklingar. Dessa monokulturer är perfekt grogrund för bakterier och andra sjukdomar.

Att just kyckling innehåller så mycket farliga bakterier beror dels på hur vi avlar fram djuren, dels på hur själva uppfödningen ser ut. För att konsumenterna ska få de stora, fina bröstfiléer som är mest eftertraktade har vi med selektiv avel skapat djur som blivit som snabbväxande filéfabriker. Fåglarnas uppväxt sker i rasande fart – numera tar det bara lite drygt en månad från födsel till slakt. På den korta tiden hinner fåglarna inte bygga upp något immunförsvar, och de drabbas därför lätt av olika smittor. Eftersom fåglarna också föds upp i enorma anläggningar med tusentals djur sprids smittorna snabbt mellan djuren.

Enligt en EU-rapport bär i snitt 14,6 procent av all svensk kyckling på campylobacter. Motsvarande test som gjorts på thailändsk kyckling visar på nästan 100 procent förekomst av campylobacter.

Campylobacter påverkar inte kycklingarna själva, men om människor smittas kan vi bli riktigt magsjuka. Campylobacter är en anmälningspliktig smitta, och 2012 rapporterades 8 000 fall i Sverige. Men det är bara de fall som kommit sjukvården till kännedom; man får nog räkna med att många fler blir sjuka med lindrigare symptom.

Avlas i Storbritannien

Alla kycklingar som växer upp i Sverige har dock sina rötter i Storbritannien. Det är där

de avelsdjur som ska bli föräldrar till några generationer matkycklingar i Sverige föds upp. Förmodligen kommer de antibiotikaresistenta bakterierna härifrån, eftersom vi inte använder den antibiotika, cefalosporiner, som bakterierna är resistenta mot, i djuruppfödningen här i Sverige. Bakterierna kan ändå spridas mellan kycklingar och generationer, och det är därför vi hittar resistenta bakterier även i kyckling som har vuxit upp och slaktats i Sverige.

Det är osäkert hur stor del av den antibiotikaresistens vi har i samhället i dag som kan härledas till djuruppfödning och livsmedelsproduktion.

– Jag tror att den huvudsakliga spridningen är genom sjukhusmiljön. Men livsmedel skulle kunna vara en smittkälla. Det pågår en studie nu där vi testar förekomsten av ESBL-bildande E coli-bakterier i olika livsmedel och jämför dem med dem vi hittar hos människor. Om de är väldigt lika är det större sannolikhet att de har samma ursprung, säger Mats Lindblad. ○

Anläggning	Anläggningsnummer	Campylobacter	ESBL
Bjäreågel	SEF25	+	-
Bosarp	SE504	-	+
Guldfågeln	SEF35	-	-
Knäred	SEF26	+	-
Kronfågel	SEF38	-	+
Lagerbergs	SEF29	-	-
Danmark	DK733	-	-

Mått på hur mycket bakterier vi hittade i proverna från respektive anläggning.

SE
F 29
E3

Så här ser märkningen på kycklingen ut som anger vilken anläggning den kommer från.

Svenska kycklingar behandlas inte med cefalosporiner antibiotikaresistens, som har uppstått vid avel



Svensk

								
Tillverkare	Kronfågel	Coop	Eldorado	Ica	Lagerbergs	Guldfågeln	Garant	Gyllda
Produkt	Kycklingfilé	Kycklingfilé	Kycklingfilé	Kycklingfilé	Kycklingfilé	Kycklingfilé	Kycklingbröstfilé	Kycklingbröstfilé
Kilopris, cirka	165:-	130:-	100:-	140:-	140:-	150:-	135:-	115:-
Campylobacter	+	-	-	-	-	+	-	-
Mängd för att bli sjuk?	>50 g	>50 g	>50 g	>50 g	25 g	>50 g	>50 g	50 g
ESBL	+	-	+	+	-	-	-	-
ESBL, gentyp	ESBLM	ESBLM	-	ESBLM	ESBLM	ESBLM	ESBLM	ESBLM
Anläggning	Kronfågel (SEF38)	Kronfågel (SEF38)	Kronfågel (SEF38)	Kronfågel (SEF38), Lagerbergs (SEF29)	Lagerbergs (SEF29)	Guldfågeln (SEF35)	Guldfågeln (SEF35)	Ej angiven
Övrigt			Mörad 10 %					



Tidigare undersökningar som gjorts av bland annat Livsmedelsverket har påvisat campylobacter i nära 100 procent av importerad kyckling. En stor del av den kyckling som vi äter på restaurang kommer från utlandet.



som är ett antibiotika. Trots det kan de bära på i Storbritannien.

VAD SÄGER TABELLEN?

Kilopris, cirka: Priserna är hämtade från butiker i augusti 2013.

Campylobacter: Anger hur stor andel av proverna som innehöll campylobacter, som är den magbakterie som är den vanligaste orsaken till magsjuka i Sverige.

- + Vi hittade inte campylobacter i något av proverna.
- Vi hittade campylobacter i upp till en tredjedel av proverna.
- Vi hittade campylobacter i mer än en tredjedel av proverna.

• **Mängd råvara för att bli sjuk?** Anger den minsta mängd kyckling i gram som man måste äta för att bli sjuk. Den angivna mängden motsvarar mängden rå kyckling för det prov med flest identifierade campylobacter.

ESBL: Anger hur stor andel av proverna som innehöll ESBL-bildande bakterier, som är en typ av antibiotika-resistenta bakterier.

- + Vi hittade inte ESBL-bildande bakterier i något av proverna.
- Vi hittade ESBL-bildande bakterier i upp till en tredjedel av proverna.
- Vi hittade ESBL-bildande bakterier i mer än en tredjedel av proverna.

• **ESBL, gentyp:** Anger vilken typ av ESBL som identifierades. Det är ingen skillnad i antibiotikaresistens mellan ESBLA och ESBLM, men ESBLA är vanligare inom humansjukvården.

Anläggning: Anger på vilken anläggning som kycklingen slaktats. Alla svenska slaktanläggningar för färsk kyckling finns representerade i vårt test.

SLUTSATS

Råd & Rön har undersökt förekomsten av campylobacter samt ESBL-bildande E coli-bakterier i svensk och dansk färsk kyckling. Vi har också mätt halten av campylobacter och typen av resistens hos E coli-bakterierna.

Vi hittade ESBL-bildande bakterier i 51 procent och campylobacter i 62 procent av alla prover.

Campylobacter hittades i all kyckling förutom i den från Bjärefågel och Knäred. I kycklingen från Coop, Eldorado, Ica, Lagerbergs, Garant, Gyllda, Bosarps, och Pärsons påvisades campylobacter i flera prover. I Pärsons kyckling fanns så mycket campylobacter att det skulle räcka med att få i sig ett gram för att bli sjuk, i Icas majskycklingfilé skulle det räcka med två gram och i Bosarps kycklingfilé 16 gram.

Vi hittade ESBL-bildande bakterier i kyckling från alla leverantörer med undantag för Eldorado.

I kycklingen från Coop, Lagerberg, Gulfågeln, Garant, Gyllda, Bjärefågel, Knäred, Icas Majskycklingfilé samt Pärsons kyckling hittade vi ESBL-bildande bakterier i flera prover. I Ica Basics kycklingfilé, Ica Majskycklingfilé och i Pärsons kycklingfilé fann vi två sorters resistens, ESBLA och ESBLM. Dessa kycklingfiléer importerades från Danmark.

Dansk

					
Bosarp	Bjärefågel	Knäred	Ica	Ica	Pärsons
Bröstfilé	Majskyckling	Kycklingbröstfilé	Basic kycklingfilé	Majskycklingfilé	Kycklingfilé
300:-	250:-	150:-	80:-	160:-	90:-
■	+	+	■	■	■
16 g	-	-	>50 g	2 g	1 g
●	■	■	●	■	■
ESBLM	ESBLM	ESBLM	ESBLA, ESBLM	ESBLA, ESBLM	ESBLA, ESBLM
Bosarp (SE504)	Bjärefågel (SEF25)	Knäred (SEF26)	Danmark (DK733)	Danmark (DK733)	Danmark (DK733)
Ekologisk			10% lake	10% lake	10% lake