

September
UST-2005:15

Eftirlitsverkefni Umhverfisstofnunar og Heilbrigðiseftirlits sveitarfélaga

**Örveruástand svínakjöts
apríl - ágúst 2005**

**Umhverfisstofnun og
Heilbrigðiseftirlit sveitarfélaga**

Inngangur

Ólíkt flestum ríkjum Evrópu gera sum Norðurlandanna, þ.m.t. Ísland, Noregur og Svíþjóð þær kröfur að Salmonellumenguð matvæli séu aldrei á markaði. Þessi krafa er til að tryggja að neytendum stafi ekki hætta af þeim matvælum sem eru á boðstöðum hverju sinni

Salmonella hefur lengi verið þekktur sýkingarvaldur og finnst hún víða í náttúrunni. Náttúruleg heimkynni hennar er jarðvegur, vatn og meltingarvegur dýra eins og til dæmis búfenaðar, villtra dýra, nagdýra, fugla, skriðdýra og skordýra. Salmonellumengað dýr sýnir sjaldan einkenni sýkingar heldur eru dýrin í allflestum tilfellum frískir smitberar. Mikil hætta getur verið á krossmengun við slátrun ef dýr er mengað af *Salmonella*.

Salmonella hefur víða verið vandamál í eldisdýrum, svo sem kjúklingum og svínum, en hér á landi og víðar á Norðurlöndum, hefur með markvissum aðgerðum og eftirliti náðst mikill árangur við að koma í veg fyrir Salmonellumengun í eldi þessara dýrategunda. Eigi að síður er nauðsynlegt að halda vöku sinni og gera öðru hvoru úttektir á vörum á markaði. Umhverfisstofnun og heilbrigðiseftirlit sveitarfélaga könnuðu síðast ástand svínakjöts á markaði m.t.t. *Salmonella* árið 2002 og voru þá öll sýni sem tekin voru neikvæð

Eftirlitsverkefni

Í eftirlitsverkefnum eru tekin sýni af sams konar matvælum á ákveðnu tímabili um allt land og leitað eftir sömu þáttum í matvælunum. Niðurstöður eru teknar saman fyrir allt landið hjá Umhverfisstofnun. Eftirlitsverkefni ættu því að gefa mynd af ástandi þess sem verið er að skoða á tilteknu tímabili og samantektir úr þeim má nota til að bera saman niðurstöður úr sams konar eftirlitsverkefnum milli ára.

Örveruástand svínakjöts

Eftirlitsverkefni Umhverfisstofnunar og heilbrigðiseftirlits sveitarfélaga um örveruástand á svínakjöti á markaði og þá einkum m.t.t. mengunar af völdum *Salmonella*. Átta heilbrigðiseftirlitssvæði á landinu tóku þátt í verkefninu að þessu sinni en þau voru:

*Heilbrigðiseftirlit Hafnarfjarðar- og Kópavogssvæðis (HHK),
Umhverfissvið Reykjavíkurborgar, matvælasvið, (USRM),
Heilbrigðiseftirlit Kjósarsvæðis (HKJ),
Heilbrigðiseftirlit Vesturlands (HVL),
Heilbrigðiseftirlit Vestfjarða (HVF),
Heilbrigðiseftirlit Norðurlands eystra (HNE),
Heilbrigðiseftirlit Austurlands (HAUST),
Heilbrigðiseftirlit Suðurlands (HSL).*

Tafla 1. Fjöldi sýna frá hverju heilbrigðiseftirlitssvæði

| Tegund | HHK | USRM | HKJ | HVL | HVF | HNE | HAUST | HSL | Alls |
|-----------|-----|------|-----|-----|-----|-----|-------|-----|------|
| Svínakjöt | 18 | 2 | 6 | 5 | 4 | 9 | 6 | 2 | 52 |

Stefnt var að því að taka 100 sýni af svínakjöti en 52 sýni bárust. Sýnin voru tekin á 31 sölustöðum víða um land og voru frá 15 framleiðendum eða veitingahúsum. Í töflu 2 má sjá hvaða tegundir af svínakjötssýnum voru tekin og fjölda sýna af hverri tegund.

Tafla 2. Tegund svínakjötsýna

| Tegund sýna | Fjöldi sýna |
|---------------------------------------|-------------|
| BBQ-grísakótiletur | 2 |
| Beikon | 1 |
| Frosinn svínakótiletta | 1 |
| Grísabógur | 1 |
| Grísagúllas | 5 |
| Grísahakk | 2 |
| Grísakótiletur | 5 |
| Grísalæri/ svínalæri | 3 |
| Grísaskanki | 1 |
| Gæðaskinka | 1 |
| Koníakslegnir grísahnakkar | 1 |
| Kryddlegnar svínaríf | 1 |
| Léttsteiktur hunangsrís | 1 |
| Mexico grísahnakki | 1 |
| Miðjarðarhafs grísahnakki/ kótiletur | 2 |
| Rauðvínslegnar svínakótiletur | 1 |
| Reykt svínakótiletta | 1 |
| Steikt svínakjöt (tilbúinn réttur) | 2 |
| Svín niðurskurður af síðu | 1 |
| Svína grillkjöt | 1 |
| Svínahakk (hráefni í hrápylsu) | 1 |
| Svínahnakki | 2 |
| Svínakjöt (hráefni frá veitingahúsi) | 1 |
| Svínakjöt (vinnslukjöt í kjötvinnslu) | 1 |
| Svínaríf | 3 |
| Svínasíða | 1 |
| Svínasnitset/ grísasnitset | 4 |
| Úrbeinaður grísahnakki | 5 |
| Samtals | 52 |

Rannsókn

Svínakjötssýnin voru rannsökuð á rannsóknastofu Umhverfisstofnunar m.t.t. *Salmonella*.

Niðurstöður

Tafla 3 sýnir niðurstöður eftirlitsverkefnisins.

Tafla 3. Greiningar á *Salmonella* í fersku og frosnu svínakjöti á tímabilinu apríl-ágúst 2005

| Framleiðandi | Fjöldi sýna | <i>Salmonella</i> jákvæð |
|-----------------------|-------------|--------------------------|
| Bautabúrið | 4 | 0 |
| Borgarnes | 8 | 0 |
| Búrfell | 1 | 0 |
| Ferskar | 6 | 0 |
| Goði | 2 | 0 |
| Ká-Ess | 4 | 0 |
| Kjarnafæði | 5 | 0 |
| Nings | 2 | 0 |
| Norðlenska | 9 | 0 |
| Nóatún | 1 | 0 |
| Ora | 1 | 0 |
| Síld og fiskur | 3 | 0 |
| Sláturfélag Suðurland | 3 | 0 |
| Söluskáli H.K.B | 1 | 0 |
| Kjötkaup Reyðarfirði | 1 | 0 |
| Kjötbankinn, Hf. | 1 | 0 |
| Alls | 52 | 0 |

Engin *Salmonella* greindist í þeim 52 sýnum sem tekin voru af markað. Ekki voru mældir aðrir örveruþættir í þetta sinn.

Greinileg ýldulykt var af einu sýnanna. Merkingu var ábótavant á einu sýni vegna þess að heimilisfang framleiðanda vantaði.

Athyglisvert var að eitt sýnið var af niðursoðinni skinku en *Salmonella* drepst við hitastig yfir 60°C sem er langt undir því hitastigi sem niðursuða krefst.

Lokaorð

Niðurstöður úr greiningu á þeim 52 sýnum af svínakjöti sem tekin voru í þessu verkefni sýndu að ástandið m.t.t. *Salmonella* var gott þar sem engin *Salmonella* greindist í þeim. Sýnataka um landið var ekki nægjanlega góð þar sem einungis 52 sýni skiluðu sér en hins vegar var dreifing sýnanna hjá þeim heilbrigðissvæðum sem tóku af fullum hug þátt í verkefninu og val þeirra á sýnatöku með ágætum.

Á heimasíðu stofnunarinnar www.ust.is má lesa og skoða niðurstöður úr öðrum eftirlitsverkefnum heilbrigðiseftirlitsvæðanna og Umhverfisstofnunnar.