

Trygg mat

04

Gilde Norsk Kjøtt er stolt av norsk landbruks unike salmonellasituasjon. Det er nødvendig å bruke strenge virkemidler for å opprettholde denne situasjonen. Det er viktig å forebygge import av smitte og å slå hardt ned på de få tilfellene som påvises i norsk primærproduksjon. Salmonellasmitten skal stoppes ved kilden.

Offentlige overvåkingsprogrammer dokumenterer at en promille av prøvene fra storfe og svin er positive for salmonella. Ved funn på gård innføres restriksjoner på slakting. Bare forhåndsmeldte friske dyr fra besetningen tillates sanitetsslaktet. Alle slakt fra slike besetninger arresteres, analyseres og alle positive slakt kasseres. Det er helt uakseptabelt å ta salmonellasmittet slakt inn i en skjæreavdeling for seinere varmebehandling.

Flere som reiser utenlands og direkte smitte fra fugler og pinnsvin, har vært kilde til flere salmonella utbrudd hos mennesker de seinere årene. Risikoen for at ville dyr kan bringe smitten inn i husdyrbesetninger er til stede. Bonden selv kan forebygge dette effektivt, men vi kan selvfølgelig ikke utelukke at enkelte dyr blir smittet.

Forekomsten av salmonella i norske kjøttråvarer er ekstremt lav. Det er lite aktuelt å

arresterer, analysere og frigi hvert enkelt vareparti. Industriens strategi må derfor være å jobbe forebyggende med gode hygiene-rutiner. Rutinene skal sikre at tilfeldige partier med salmonellasmitte (eller annen smitte) medfører minst mulig risiko for forbrukerne. Daglige rutiner for vask og desinfeksjon skal sikre at evt. smitte i produksjonsmiljøet fjernes hver dag. Et betydelig antall prøver tas for å dokumentere høy hygienestandard. I tillegg tar både Mattilsynet og industrien overvåkingsprøver for salmonella for å dokumentere at evt. salmonellasmitte holder seg på samme, lave nivå. Denne strategien fungerer godt. I Norge kan man knapt vise til tilfeller hvor sykdom hos mennesker har kunnet koples til salmonellasmitte i kjøttprodukter fra norsk kjøttindustri. Likevel må vi innse at utfordringen finnes. Gilde Norsk Kjøtt tar salmonellarisikoen alvorlig – forbrukerne kan være sikre på at Gilde leverer trygg mat.

Salmonella i mat

Mat		Antall prøver		
		Undersøkt	Positive	Kommentarer
Kjøtt og kjøttprodukter	Norsk	18 040	1	S.diarizonae
	Importert	5 516	25	Diverse serovar, noen positive representerer samleprøver
Egg- og melkeprodukter	Norsk	1 505	0	
	Importert	3 227	0	
Fisk og skalldyr	Norsk	587	0	
	Importert	106	0	

Kilde: Norsk Zoonosesenter, Zoonoserapporten 2003



Fra venstre:
Bjørg Meldal og
Inger Marie Sæther,
Gilde Steinkjer.

Carina Smedstad,
Gilde Rudshøgda.

Sålevasker,
Gilde Steinkjer.



Magne Haslestad,
Gilde Tønsberg.