

ning sker en detailplanlægning bl.a. med hensyn til udskæringer. Der kan også komme ordrer på ferske kyllinger relativt sent og de kan variere meget.

Ved planlægningen af produktionen er kyllingernes slagtealder en vigtig parameter, da den er afgørende for vægten, og dermed for om kyllingerne skal sælges som ferske eller frosne kyllinger. Disse forhold er ifølge fjerkræbranchen umulige at kombinere med et system, hvor flokkenes campylobacterstatus umiddelbart før levering til slagteriet, afgør om kyllingerne skal frysese eller ej.

I tilfælde hvor en flok gennem længere tid har været fri for Campylobacter, kan dette indgå i planlægningen. Disse flokke anvendes i den Campylobacterfri produktion.

På baggrund af de oplysninger der foreligger fra fjerkræbranchen, vurderer Fødevaredirektoratet at det, som produktionen er opbygget i dag, ikke er praktisk muligt, at fryse campylobactersmittede flokke, på baggrund af prøver udtaget et døgn før slagtning. Sådant et tiltag vil givet nødvendiggøre en omlægning af de produktionsstyringsmæssige, logistiske og kontraktmæssige forhold i fjerkræbranchen.

Problemer forbundet med frysning af campylobactersmittede flokke

Et generelt påbud om frysning af kyllinger fra campylobactersmittede flokke vil være en voldsom belastning for den danske kyllingeproduktion. Som ovenfor beskrevet varierer antallet af smittede flokke i løbet af året. Der vil derfor mangle danskproducerede ferske kyllinger i sensommeren, hvor der er mange smittede flokke. Det er det tidspunkt, hvor flest mennesker bliver syge af Campylobacter. Erfaringen viser, at der er en stor efterspørgsel af ferske kyllinger om sommeren, og der er ikke noget der tyder på, at det vil ændre sig. Detailbranchen vil i disse perioder være nødt til at indføre fersk kyllingekød fra udlandet, for at dække efterspørgslen på det danske marked. Da der også i udlandet er en højere forekomst af smittede flokke på dette tidspunkt af året, vil den indførsel af fersk kyllingekød der i så fald skal supplere det danske marked, sandsynligvis have den samme eller højere forekomst af Campylobacter i kødet. I 2001 var forekomsten af Campylobacter i det importerede kyllingekød 51%, mens forekomsten i det danske kød var 33%. Der kan ikke på den baggrund forventes en reduktion i antallet af humane campylobactertilfælde.

Fjerkræslagterierne vil udover de afsætningsmæssige problemer have tekniske problemer, såsom at pakkeanlæggene der pakker frosne kyllinger ikke p.t. kan pakke kyllinger af den størrelse som de ferske har. Der kan desuden opstå arbejdskraftmæssige problemer på de slagterier der udelukkende producerer ferske kyllinger, da de i sensommeren vil komme til at producere langt mindre end de gør i dag eller endda ligge stille. Samtidig kan der opstå kapacitetsmæssige problemer på de slagterier, der producerer frosne kyllinger.

Da det har vist sig, at forekomsten af Campylobacter i økologiske og andre fritgående fjerkræflokke er på 100% vil hele produktionen skulle frysese. Der kan samtidig frit indføres fersk økologisk fjerkrækød fra lande med en tilsvarende høj forekomst af Campylobacter.

Danmark ønsker at støtte produktionsformer med dyrevelfærdsmæssige fordele, og såfremt danskproducerede økologiske og fritgående kyllinger fremover kun kan sælges som frosne, vil det utvivlsomt betyde et tilbageslag for denne produktionsform.

Reduktion af campylobacterbakterier i kyllingekødet
Fødevaredirektoratet har på den baggrund valgt at undersøge mulighederne for andre tiltag på slagteriet, der kan medføre en reduktion i antallet af campylobacterbakterier i kyllingekødet, der tilsvarende den reduktion, der ses ved frysning, samtidig med at den danske produktion af fersk fjerkrækød opretholdes.

Fjerkræbranchen har i samarbejde med Fødevaredirektoratet afprøvet forskellige alternative metoder til reduktion af antallet af bakterier i kødet. Et storskalaforsøg med kortvarig dampbehandling af de slagtede kyllinger er for øjeblikket under opsætning. Resultaterne af afprøvingerne forventes at foreligge i foråret 2003. Hvis Fødevaredirektoratet vurderer, at dampbehandlingen er en tilstrækkelig effektiv reduktionsmetode, er det planen, at metoden skal anvendes bredt til behandling af fersk kyllingekød.

Campylobacterfri kyllinger

Det har i flere år været muligt at købe helt campylobacterfri frosne kyllinger på det danske marked. Kyllingerne stammer fra flokke som har været campylobacterfri i gennem en periode, og som underkastes intensiv undersøgelse efter slagtning. Da undersøgelsesmetoden har strakt sig over flere dage, har det været nødven-