

Mere antibiotikaresistens i bakterier fra importeret fjerkrækød

Bakterier i importeret fjerkrækød er væsentlig mere resistente over for antibiotika end tilsvarende bakterier i dansk produceret fjerkrækød. Bakterierne i det udenlandske kød er også mere resistente over for antibiotika, der er kritisk vigtige til at behandle mennesker. Det viser tal fra årets DANMAP-rapport for 2008.

Bakterier i importeret kød fra fjerkræ er generelt mere resistente over for antibiotika sammenlignet med bakterier fra dansk produceret fjerkrækød. Det gælder både kampylobacter, salmonella, enterokokker og e-coli i kyllingekød samt salmonella i kalkunkød.

I 2008 er der for en række antibiotika 3-11 gange mere resistens i bakterier fra det udenlandske kyllingekød end i det tilsvarende danske kød.

Importeret kalkunkød indeholder den højeste forekomst af resistens - 2-38 gange mere end i importeret kyllingekød. Alle testede salmonellaprøver fra importeret kalkunkød i 2008 er resistente over for antibiotikatyperne tetracykliner og sulfonamider foruden flere andre antibiotika. Der blev ikke taget prøver fra dansk kalkun, da der stort set ikke bliver slagtet kalkuner i Danmark.

Resistens over for kritisk vigtige antibiotika

Bakterierne i det importerede fjerkrækød er også mere resistente over for flere af de typer antibiotika, som WHO vurderer er kritisk vigtige til at behandle mennesker.

Der er for eksempel resistens i salmonella over for antibiotika af typen cefalosporiner i 4,2% af det importerede kyllingekød og i 6,9% af kalkunkødet. Der er også højere resistens over for fluorkinoloner i importeret kalkunkød end i alle andre kødtyper. Op mod en tredjedel af salmonellaprøverne fra importeret kalkunkød er resistente over for den type antibiotika. Der blev kun fundet salmonella i én prøve fra dansk kyllingekød.

For at imødegå resistensproblemet udfører Fødevarestyrelsen blandt andet stikprøvekontrol af både dansk og importeret kød, den såkaldte case-by-case kontrol. Derved bliver en del af de farligste partier såvel fjerkrækød som okse- og svinekød fjernet fra markedet. I 2008 blev 63 partier importeret fjerkrækød og 2 partier dansk fjerkrækød trukket tilbage fra markedet.

Høj resistens i rejserelaterede infektioner

Ligesom bakterier i udenlandsk kød er mere resistente end bakterier i meget dansk produceret kød, er forekomsten af resistens ligeledes højere i de kampylobacter- og salmonellainfektioner, patienter har fået på en rejse i udlandet end for infektioner pådraget i Danmark. For de fleste antibiotika er resistensforekomsten mere end dobbelt så høj hos bakterierne fra de rejserelaterede tilfælde.

"Danske forbrugere bliver i stigende grad udsat for resistente bakterier, fordi vi rejser mere, og fordi der bliver importeret flere kødprodukter fra udlandet. Med stigende import og rejseaktivitet er antibiotikaresistente bakterier i fødevarer blevet et problem, der kalder på internationale løsninger", siger seniorforsker Yvonne Agersø fra DTU Fødevareinstituttet.

Kontakt

DTU Fødevareinstituttet:
Seniorforsker Yvonne Agersø, tlf. 3588 6273

Fødevarestyrelsen:
Veterinærdirektør Jan Mousing, tlf. 3395 6115

FAKTA

Resistensovervågning

Bakterier fra dansk og importeret kød undersøges løbende for antibiotikaresistens. Overvågningsresultaterne viser, at der er 3-4 gange mere antibiotikaresistens i kampylobacter fra importeret kyllingekød end i det danske kød. Ligeledes er forekomsten af antibiotikaresistens 4-11 gange højere i e-coli fra importeret kyllingekød end fra tilsvarende dansk kød. Der blev kun fundet salmonella i én prøve fra dansk kyllingekød.

Den højeste forekomst af antibiotikaresistens blev fundet i importeret kalkunkød, hvor der er 2-38 gange mere antibiotikaresistens end i importeret kyllingekød. Alle testede salmonella-prøver er resistente over for tetracykliner, sulfonamider og en række andre antibiotika.

Resistens over for kritisk vigtige antibiotika

Antibiotikaresistens er et problem, hvis mennesker eller dyr får en infektion med resistente bakterier og har brug for at blive behandlet med antibiotika. Er bakterierne resistente, kan det være svært at finde et effektivt antibiotika til behandlingen.

Verdenssundhedsorganisationen, WHO, har udpeget en række typer af antibiotika, som er kritisk vigtige til at behandle mennesker - blandt andet på baggrund af, at antibiotikatypen er den eneste eller en af få muligheder for behandling af alvorlige humane sygdomme. Blandt de kritisk vigtige antibiotika har WHO desuden udpeget tre særligt prioriterede antibiotika, hvor det især er væsentligt at gøre en indsats for at mindske forbruget og forekomsten af resistens. Det drejer sig om antibiotikatyperne cefalosporiner, kinoloner og makrolider.

For eksempel er der resistens i salmonella over for antibiotika af typen cefalosporiner i 4,2% af det importerede kyllingekød og i 6,9% af kalkunkødet. Desuden var henholdsvis 34,5% og 6,9% af salmonellaprøverne fra importeret kalkunkød resistente over for fluorkinoloner og cefalosporiner. Der blev ikke taget prøver fra dansk kalkun.

Resistente bakterier i rejserelaterede infektioner

61% af de salmonellainfektioner, man typisk får fra fjerkræ og æg, var i 2008 rejserelaterede. Ligeledes var 33% af de kampylobacterinfektioner, der som regel skyldes fjerkræ, rejserelaterede. 7% af de salmonellainfektioner, man især får fra svinekød, var rejserelaterede, hvilket er lavt på grund af flere store danske salmonellaudbrud i 2008.

Der var markant højere resistens over for fluorkinoloner ved salmonellainfektioner, patienter har fået på en rejse i udlandet, end i infektioner erhvervet i Danmark.

Case-by-case kontrollen

Case-by-case kontrollen er Fødevarestyrelsens stikprøvekontrol af både danske og importerede kødpartier. Svine- og oksekød undersøges for salmonella, mens fjerkrækød undersøges for både salmonella og kampylobacter. DTU Fødevarainstituttet foretager risikovurdering af kødpartier, hvori der findes salmonella og kampylobacter. På basis af vurderingen, der omfatter både forekomst af bakterietype og antibiotikaresistens, beslutter Fødevarestyrelsen, om kødet er farligt for forbrugerne og bør trækkes tilbage fra markedet.

I 2008 blev i alt 1.526 partier udenlandsk kød og 921 partier dansk kød undersøgt, og DTU Fødevarainstituttet foretog 459 case-by-case-risikovurderinger. Det førte blandt andet til 65 afviste partier fjerkrækød, hvoraf de to var danske og resten importerede.

Fødevarestyrelsen offentliggør løbende resultaterne af case-by-case kontrollen på www.fvst.dk.

DANMAP 2008

Resistenstillene stammer fra DANMAP-rapporten for 2008, der i år er udkommet for 13. gang. Hvert år opgør rapporten forbrug af antibiotika og forekomsten af resistente bakterier i dyr, fødevarer og mennesker. Bag rapporten står DTU Fødevarainstituttet, DTU Veterinærinstitutet, Fødevarestyrelsen, Lægemiddelstyrelsen og Statens Serum Institut.

DANMAP-rapporten er tilgængelig i pdf på www.danmap.org.