

Zoonoser i Danmark

Seminar d. 21 juni 2022 kl. 13-16.00

**Nu mere One Health
end nogensinde !**

Annual Report on Zoonoses in Denmark 2022



Fødevarebårne Patogener og Epidemiologi, DTU “FoodEpi”



Program

13:00 Velkommen

v/ Marianne Sandberg, Seniorforsker, DTU Food

13:05 Zoonosesituationen i Danmark

v/ Marianne Sandberg, Seniorforsker, DTU Food

13:25 Fødevareoverførte udbrud

v/ Luise Müller, Epidemiolog, SSI

13:45 Effekt af ændringer i diagnostik på STEC og Cryptosporidium

v/ Tine Graakjær Larsen, Læge, SSI

14:05 Kaffe

14:40 One Health status, Campylobacter i Danmark

Human overvågning: v/ Katrine Grimstrup Joensen, Akademisk medarbejder, & Guido Benedetti, SSI

Veterinær overvågning: v/ Channie Kahl Petersen, Dyrlæge, FVST & Alessandro Foddai, Seniorforsker, DTU Food

15:05 Listeria monocytogenes

Human overvågning: v/ Susanne Schjørring, Akademisk medarbejder, SSI

Veterinær overvågning: v/ Nao Takeuchi-Storm, Forsker, DTU Food

15:30 Tak for i dag v/ Christine Nellesmann, Institutdirektør, DTU Food

Kaffepause: 14:05 – 14:40



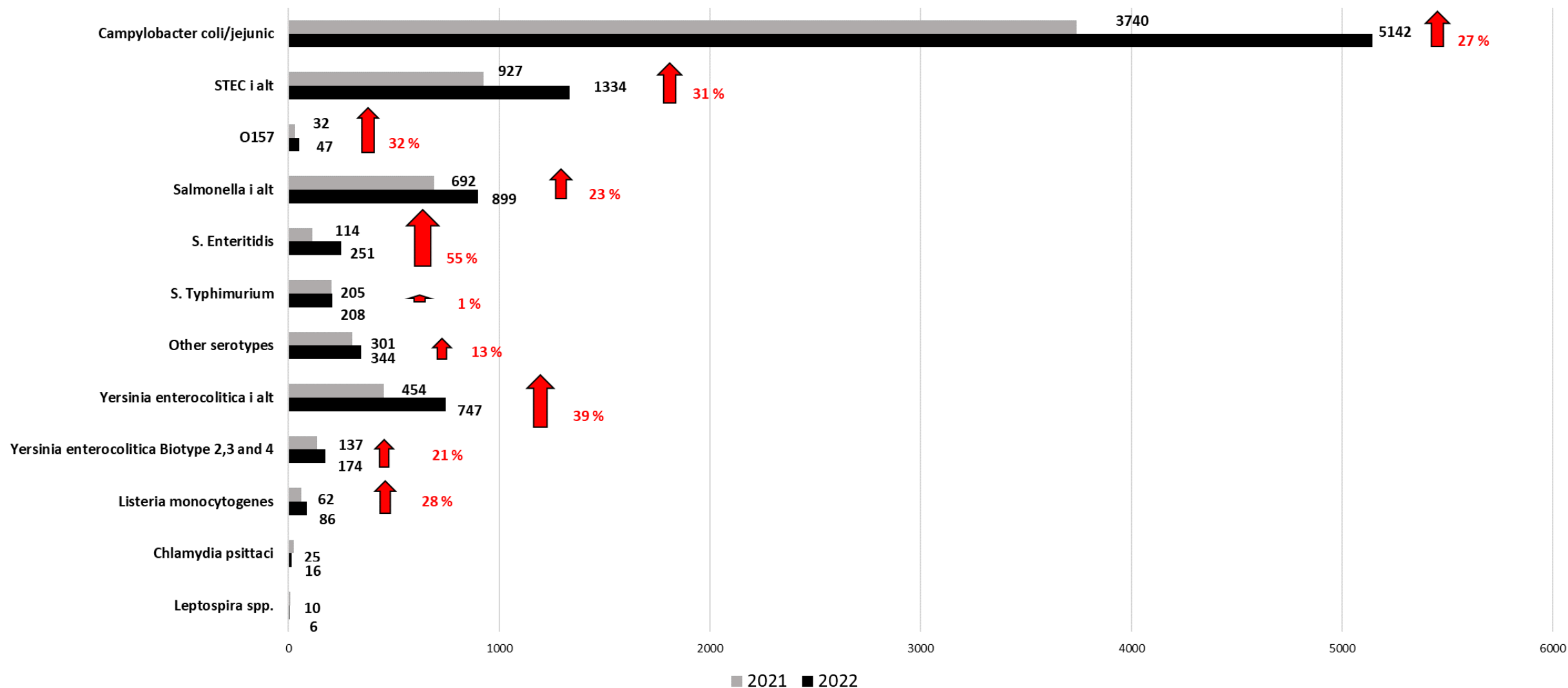
Zoonosesituationen i Danmark 2022

- et overblik med fokus på fødevarebårne zoonoser

Marianne Sandberg, Seniorforsker og leder af forskningsgruppen
Fødevarebårne Patogener og Epidemiologi, DTU

E-mail: marsan@food.dtu.dk

Humane tilfælde 2021-2022

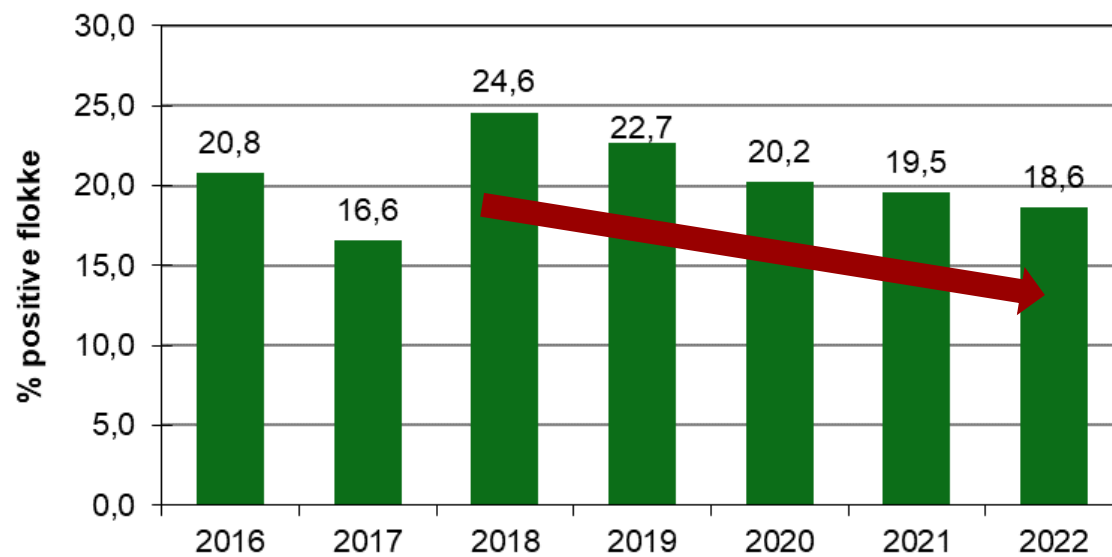


Note: S. Typhimurium inkluderer 1, 4,5,12:i:-, 1,4,12:i:- og 1,4,[5],12:i:-

Den procentvise forskel mellem 2021 og 2022 beregnes kun hvis der er >40 tilfælde

Kilde: Statens Seruminstitut

Campylobacter i slagtekylling



Flok/kyllingehus niveau 2022:

- Konventionelle: 12,7%
- Udegående: 50,3%

Slagteri-niveau 2022:

Lårskind

- Konventionelle: 26,1%
- Udegående: 40,8%

Halskind

- Alle 10,5% (m/ > 1000 cfu/g)

I detailhandel – Campylobacter-positive kylling produkter:

Danskproduceret

- Konventionelle: 9,8%
- Udegående: 25,2%

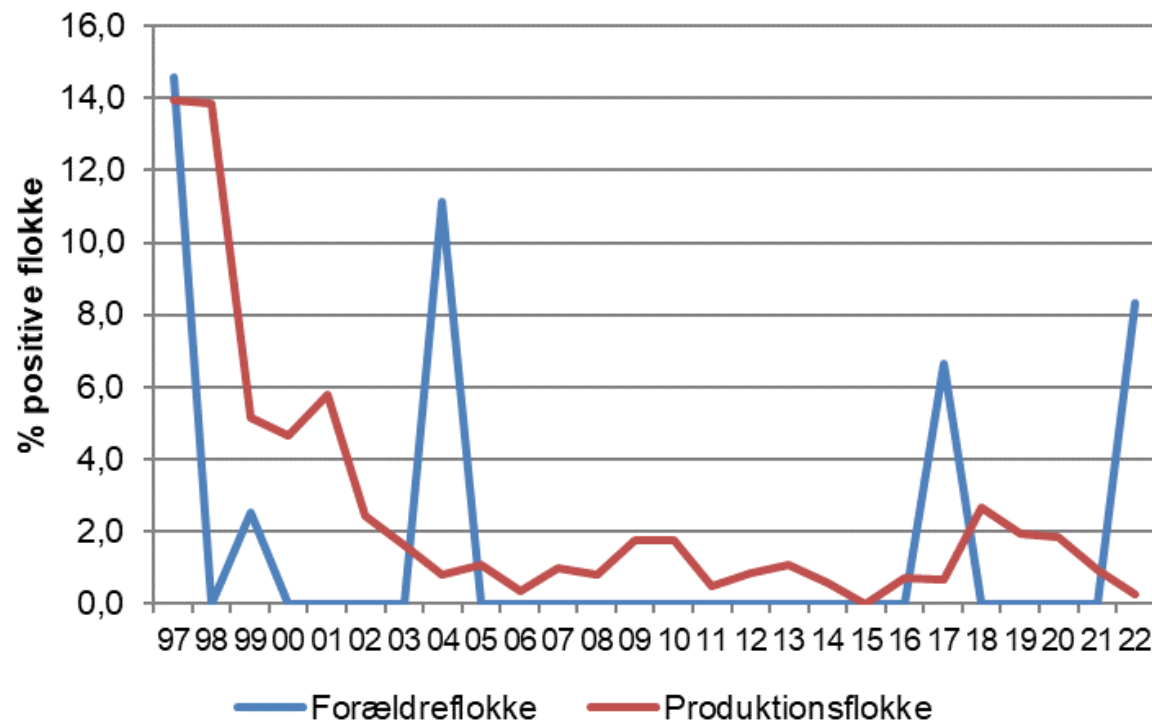
Importeret

- Konventionelle: 41,7%
- Udegående: 60,5%



Salmonella i konsumægs-produktionen

Nye smittede flokke, bakteriologi



EU-target: Maks 2% positive produktionsflokke og avlsflokke (for; *S. Typimurium*, *S. Enteritidis*, *S. Hadar*, *S. Virchow* og *S. Infantis*)

; Konsumægs produktionen i DK i 2022 under EU target (ingen positive flokke)

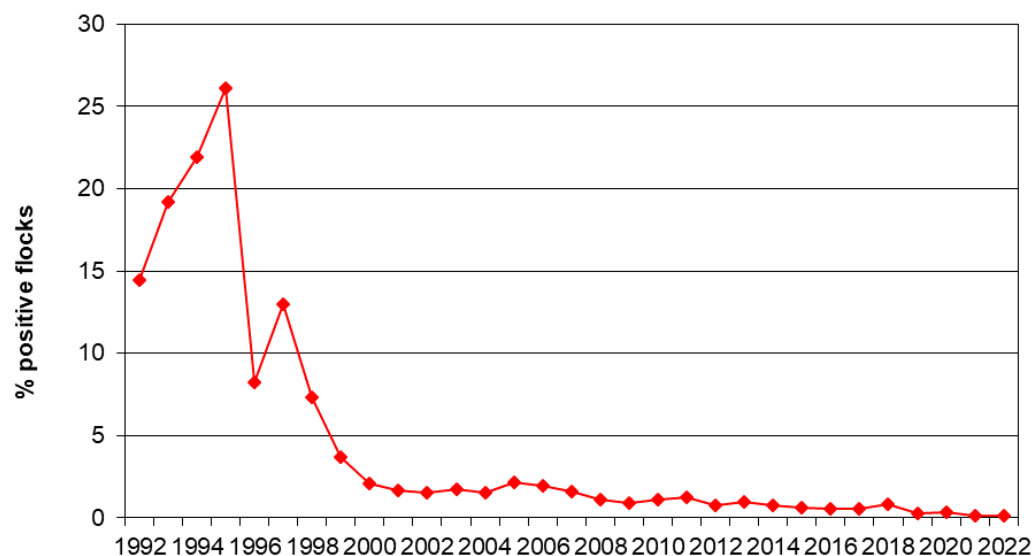
2022:

Konsum-æg: 1 økologisk flok (*S. coeln*)

Avlsdyr: 1 flok positive med *S. Derby*

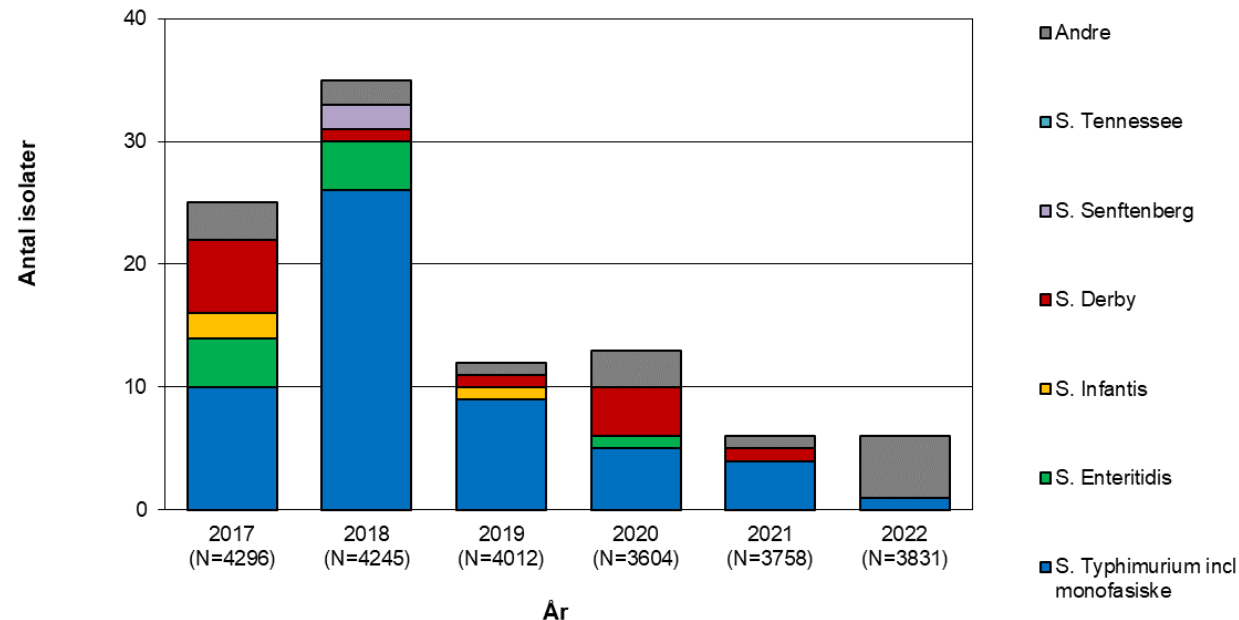
Kilde: Landbrug & Fødevarer og Fødevarestyrelsen

Salmonella i slagtekyllinger



Nul-tolerance for *Salmonella* i dansk kylling:

- Kun 6 *Salmonella*-positive slagtekyllingeflokke i 2022 på producent-niveau – (udryddet)
- Kun 2 *Salmonella*-positive flokke på slagteriet (varmebehandlet)



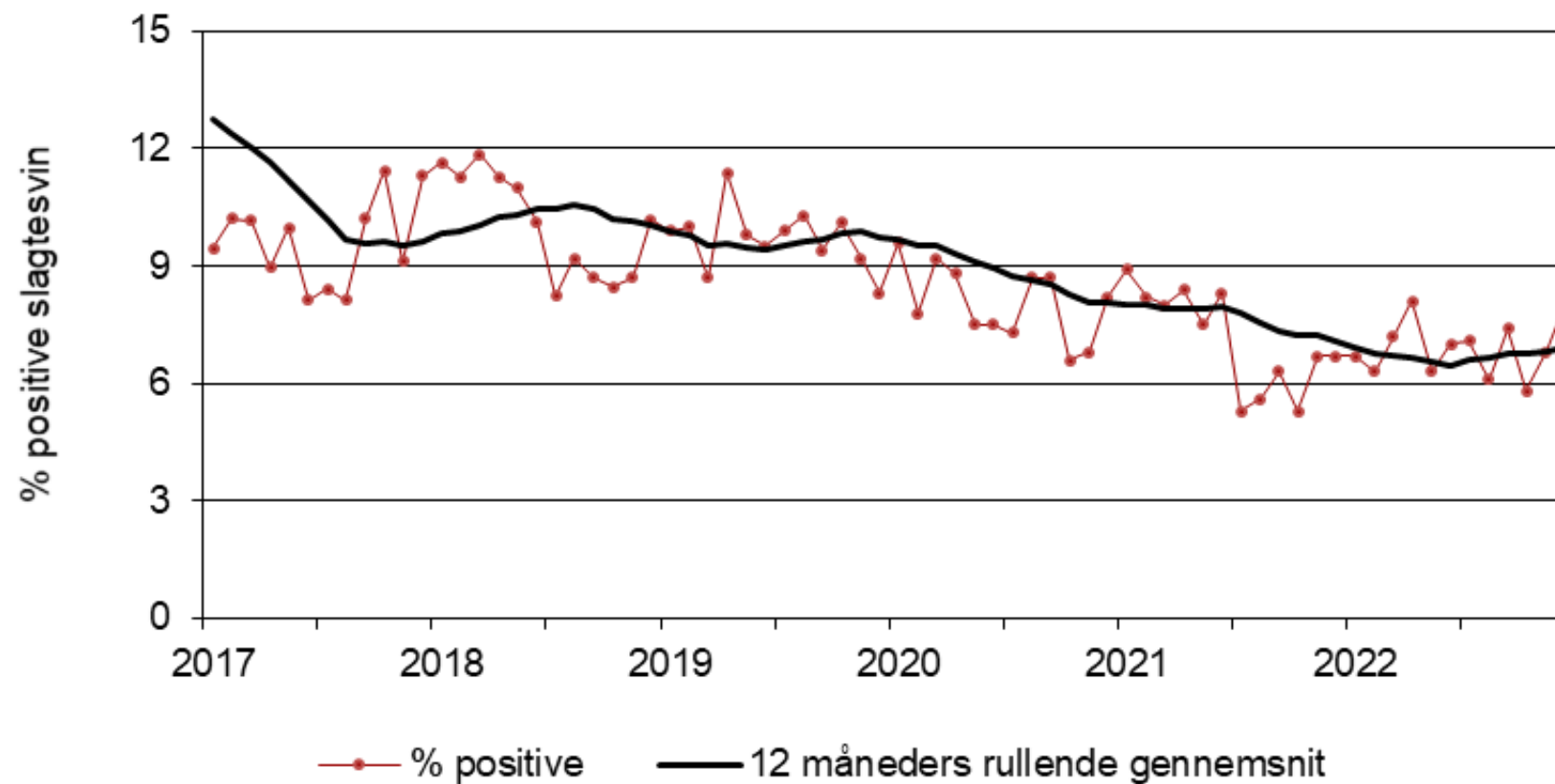
EU-target - slagtekyllinger: Maks. 1% flokke med *S. Typhimurium* inkl. monofasiske og *S. Enteritidis*: 0,03 % (*S.* 4.12:1:-)

- **EU-target – avlsflokke:** Maks. 1% formeringsflokke med udvalgte salmonellatyper: 0,0 %

Salmonella i slagtesvin

Serologisk overvågning, positive enkeltdyr

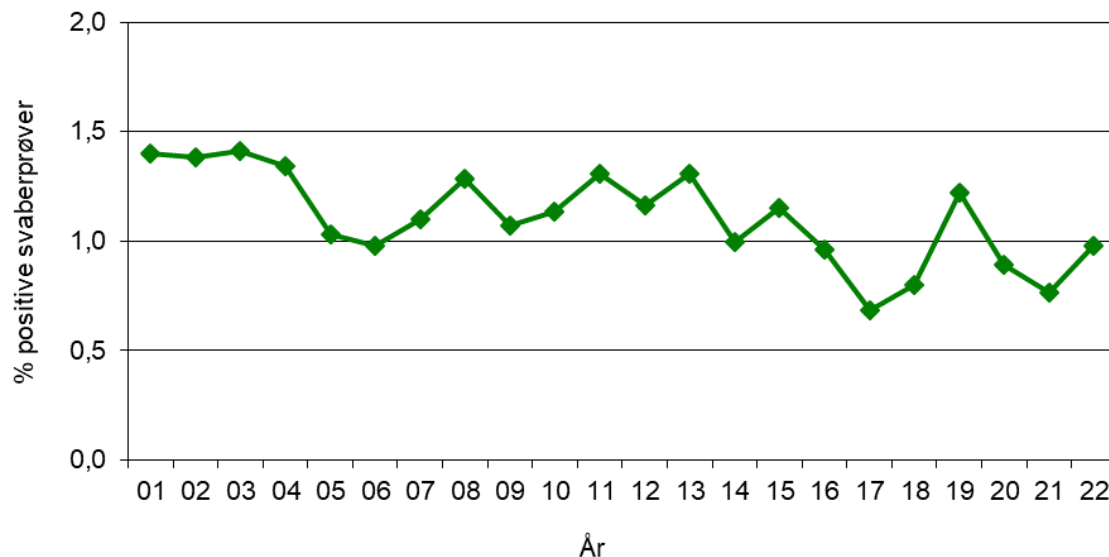
Kødsaftprøver – første prøve pr. besætning pr. md.



Kilde: Landbrug & Fødevarer og Fødevarestyrelsen

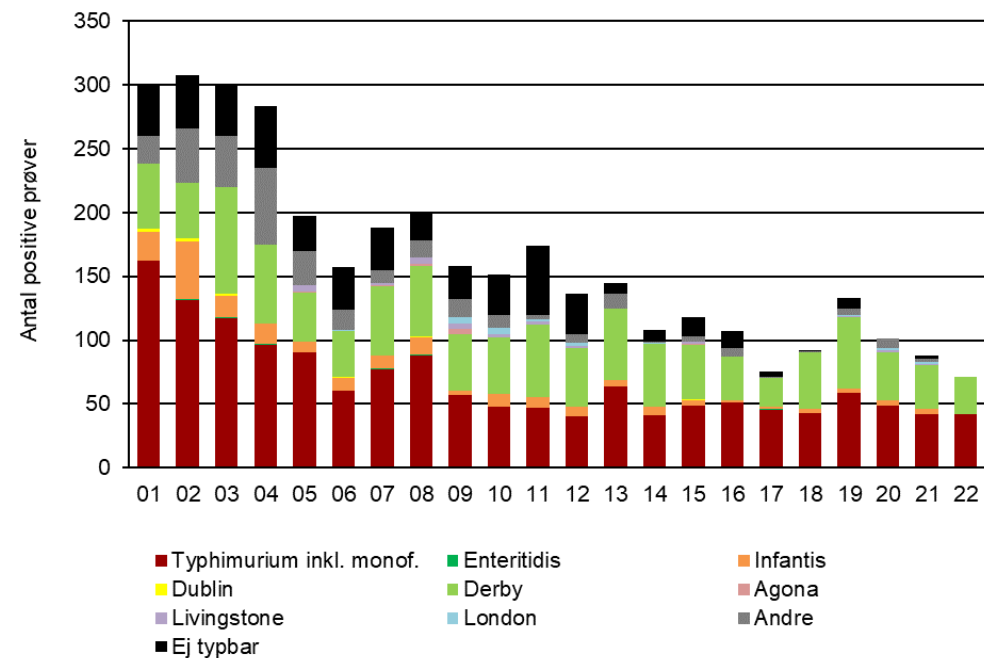
Salmonella på svinekroppe

Slagteriernes ferskkødsovervågning – svaberprøver, bakteriologi



DK Mål: $\leq 1\%$ positive

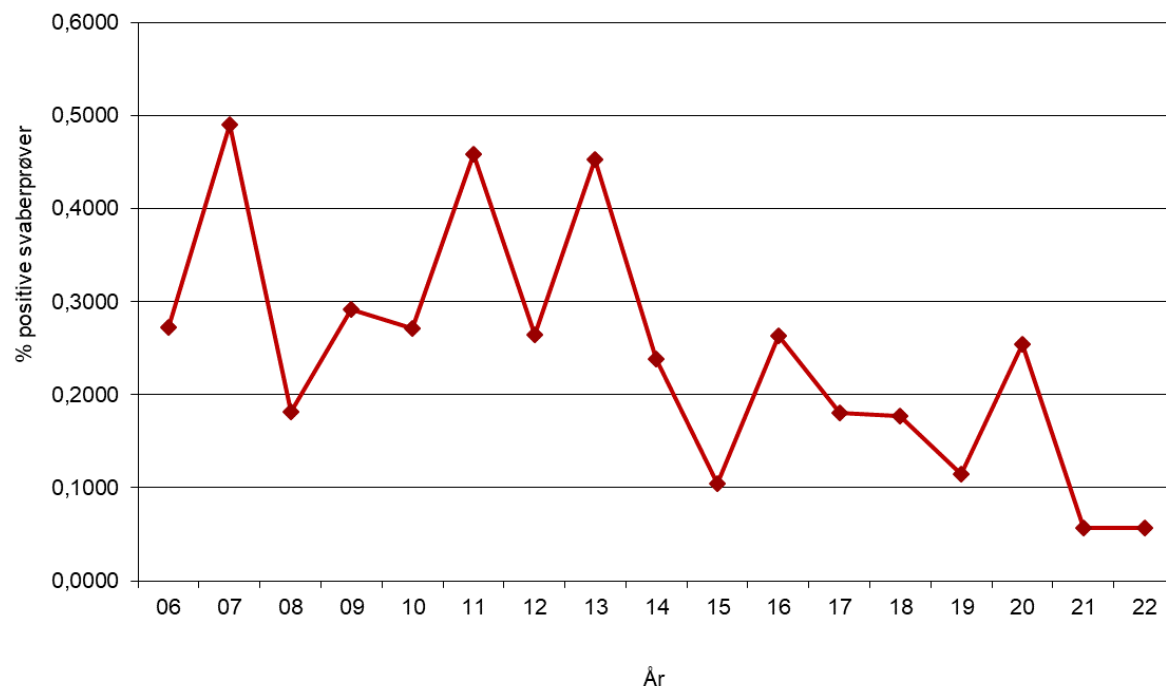
2022: 1% positive



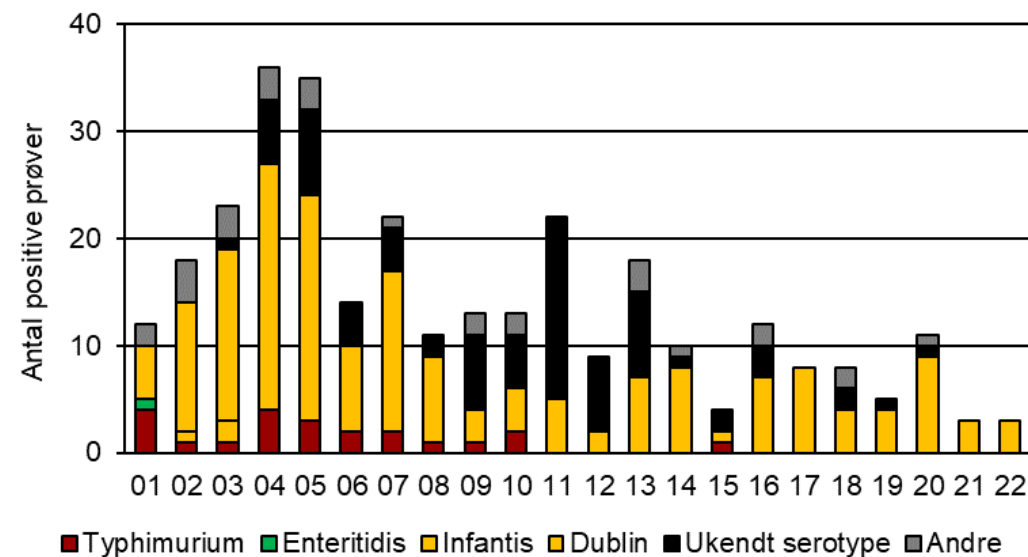
Kilde: Landbrug & Fødevarer og Fødevarestyrelsen

Salmonella i oksekroppe

Slagteriernes ferskkødsovervågning – svaberprøver, bakteriologi



Kilde: Landbrug & Fødevarer og Fødevarestyrelsen



Tak for opmærksomheden

