

Antibiotikaresistente bakterier



I forvaring: Denne enstilige kyllingen er avlet opp i genbanken på Hvam videregående skole. Den er etterkommer av Jærhøna, som er den eneste norskstøttede høna vi har i dag. Jærhøna ble tidligere

2000 F.K.R.	Kyllingproduksjon foregår på de Vest-Indiske øyer i Karibia. Vilde hønsfugler temmes og brukes som husdyr. Kinesere bruker egg og høns i matlaging. Romere forfirer kyllingoppdrett med kastrerte haner.	CIRKA ÅR 1000	Vikingene tar med seg høns til Norden i 950-1150, sannsynligvis gjennom handel med Roma. Fjærkre blir raske et vanlig husdyr i landsbyer, og høns blir populære mat blant borgere og bønder.	1929	Norske Eggcentraler SL (i dag Nortura Samvirkekylling) stiftes som en landsomfattende eggcentral. En viktig oppgave er å skape harmoni mellom eggsentralene og regulere omsetningen av egg.	1930	Omsetningsloven innføres for å sikre stabile priser for bønder og forbrukere. Den første salmonella på kylling blir registrert i Norge. Sykdommen antas å ha kommet til Norge med importerte avlsdyr.	1960	Nordmenn konsumerer 0,7 kilo kylling i året, og kjøttproduksjon består av gamle høner. Norsk Fjærfeavlslag (i dag Norsk Fjærfeag) jobber opp mot Landbruksdepartementet for å motvirke fabrikkproduksjon av kylling. Norge importerer rasene «Hvit Plymouth Rock» og Hvit Cornisch» fra Danmark. Disse danner grunnlaget for avlsprogrammer i Norge.	1973	Avlsarbeidet blir landsomfattende. Hannesad egner seg dårlig til nedfrysning, og derfor etablerer Norsk Fjærfeavlslag en levende genbank for å sikre de aktive avslinjene som i hovedsak stammer fra hvit italiener. I 1974 blir genbanken flyttet til Hvam.
--------------------	--	----------------------	--	-------------	---	-------------	---	-------------	--	-------------	--

Kilde: Prosjekt Kylling, Einar Jacobsen: «Den moderne kyllingen, Nortura, Skog og Landskap

For 20 år siden ble den norske kyllingen danket ut av sin kjøttfulle, amerikanske storebror Ross. I dager 1 av 3 kyllingfileeter smittet med **resistente bakterier**.

Den friske kyllingens død



EN ILLUSJON

Næringen hevdet at norsk kyllingavl ville bli mer konkurransedyktig når det ble åpnet for import. Det var totalt illusorisk.

JESSICA KATHLE
FAGSJEF NORSK LANDBRUKS-
SAMVIRKE

I et stort, gult trehus, omringet av en omfangsrik hageplet, en åker full av rosenkål, store og varme solsikker og en grønnsakshage som ville gjort kjendiskokk Eyvind Hellstrøm tårevåt, bor Arnt Harald Stange - gartner, matentusiast og ikke minst grunnlegger av den fremgangsrike merkevaren Stange Gårdsprodukter. Kontrasten til den grå og beskjedne betongbygningen to minutters gåavstand unna, hvor Stangekyllingen skjæres og pakkes i rom kalde som kjøleskap, er stor.

Tjuetem år er gått siden Stange kjøpte ti kakkende kyllinger fra en bonde på Jæren og lot dem sparkulere rundt på hagefeltet som nå er okkupert av et drivhus. Fremdeles mater Stange kyllingene med egeproduserter for og lar dem vokse seg store og kjøttfulle før de sendes til slakteren, men i dag kjøpes de daggamle kyllingene fra Avriagen. Og det er Stange ikke alene om. Hele 90 prosent av alle norske kyllinger stammer fra det verdensomspennende avls-selskapet, som frem til for ti år siden brukte antibiotika som tilsetningsstoff i kyllingfôret - med antibiotikaresistente ESBL-bakterier som utfall.

Bakterier på kjøpet
Arnt Harald Stange innrømmer at han skulle ønske han hadde mer kontroll over sin egen produksjon.

- Dette med antibiotika til dyr og koblingen til resistens er noe som har pågått i mange år, men det er bekymringsfullt. Det er noe

vi ikke har kontroll over i det hele tatt. Nå kjøper vi avlsdyr på «børsen» og tar inn besteforeldre dyr fra utlandet, og da får vi med bakteriene på kjøpet, sier han.

Men å begynne å ta inn dyr på egenhånd vil bli for dyrt for en produsent på Stanges størrelse, forteller gründeren. I dag slakter Stange mellom 12 og 13.000 kyllinger i uken, noe som utgjør en markedsandel på 0,9 prosent.

- Det blir altfor dyrt å ta inn en egen linje og drive og klekke og rugge på de små volumene vi har. Det ville vært galenskap, sier Stange. Stange baserer all sin produksjon - også den økologiske - på kyllingen Ross Rowan fra Avriagen. Den er litt mer saktevoksende enn Ross 308 som benyttes i industriproduksjonen, men begge stammer fra samme selskap.

Tidligere i sommer konkluderte et ekspertvalg at en tredjedel av alle norske kyllingfileeter og 43 prosent av all slaktekylling er smittet med den antibiotikaresistente ESBL-bakterien. I følge Nortura er 2-3 prosent av all kylling Norge importerer fra Avriagen via et datterselskap i Sverige bærer av bakterien, selv om selskapet i dag hevder å ha sluttet med antibiotika i fôret. Foreløpig er det ingen som vet om bakterien smitter over til mennesker, men resistens er et økende problem også i den humane populasjonen - bare i EU dør anslagsvis 25.000 mennesker av antibiotikaresistens hvert år. Det har gått så langt at forskere, forbrukerinteresser og politikere har etterlyst en hel-

seadvarsel på norske kyllingpakker - men hvordan endte egentlig norsk kylling opp som et risikoprodukt?

Forsvant over natta

Vendepunktet kom 1. juli 1994. I regi av daværende landbruksminister Gunhild Ørangen (Ap) ble det fra og med denne datoen lov å importere avlsdyr fra utlandet til alle fjørfeproduksjoner i landet. Dermed ble en nærmere 75 år gammel tradisjon med å avle frem egne slaktekyllinger og vepønns avbrutt, og de norske vepønnsene forsvant fra markedet nesten over natta, forteller Jessica Kathle. Hun er fagsjef i Norsk landbruks-samvirke og har selv nedtegnet den lange og brokete historien til norsk fjørfæavl.

- At myndighetene fjernet importforbudet kom som et lite sjokk på næringen. Siden 1990 hadde særlig Prior og Norske Eggseentraler (i dag Nortura, journ.ann.) presset på for å få lov til å importere slaktekylling, men ingen hadde sett for seg at vi også skulle begynne å ta inn vepønns. Næringen ga myndighetene lillefingeren, og de tok hele hånda, sier Kathle.

Kjøttfulle og hurtigvoksende utenlandske kyllinger som Ross og Cobb virket fristende på næringen, som frem til da hadde måttet nøye seg med den langt mer beskjedne norske varianten. Det strenge importforbudet hadde allerede begynt å slå spekker året før, da regjeringen under på-

Debatten om stor drift. Regjeringen slår fast at produksjonen skal ha tilknytning til jordbruket og at det ikke skal være større kyllingproduksjon enn jordbruksarealet kan absorbere av husdyrgjødsel. Året etter etableres Samvirkekylling AS.

1975

1980

1990

1994

2000

2014

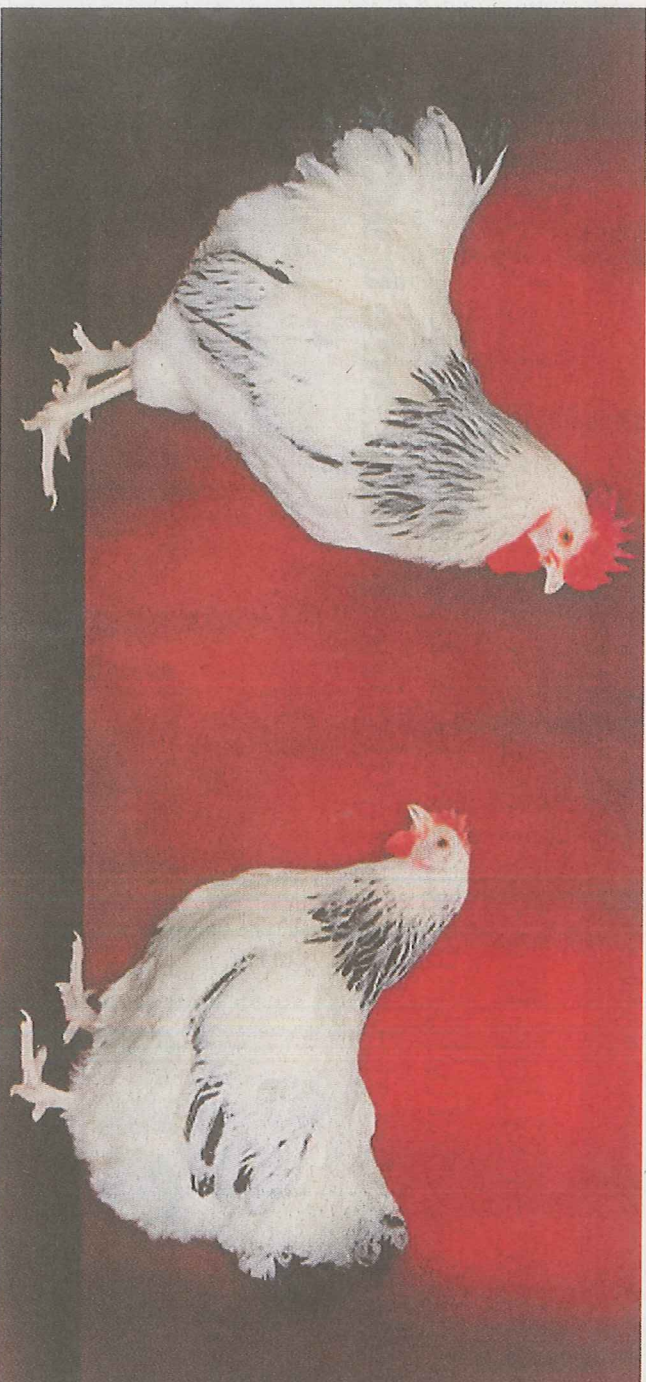
Gjennom åttitallet investeres det i en rekke nye anlegg. Det er sterkt fokus på kolesterol, noe som går hardt utover eggssalget. I 1987 blir avlsarbeidet overført fra Landbruksdepartementet til Norsk Fjørfævislag.

Mens salmonella på kylling er ikke-eksisterende i Norge, er halvparten av kyllingen i Danmark og Portugal smittet. Begrensninger på import og dyrefor, strenge hygienrutiner og lite industrialisert kyllingproduksjon får æven.

Loven som forbyr import av levende dyr oppheves av landbruksminister Gunhild Ørangen (Ap). Interessen for importerte dyr er stor, og i løpet av et år er norsk avlsarbeid på slaktekylling og vepønns forsvunnet. Norsk Fjørfævislag blir en interessoorganisasjon for fjørfeprodusenter

Etterspørselen etter kylling er stor etter utbrudd av sykdom på storfe og gris, som kugalskap og munn- og kløvsyke. Flere kyllingprodusenter etablerer seg. Året etter omorganiseres Prior til konsern der eggpakkeriene og slakteriene blir datterselskaper i tre regionselskaper. Prior fusjonerer til Nortura i 2006.

I dag konsumerer hver nordmann 17 kilo kylling i året. 1 av 3 kyllingfileter inneholder det antibiotikaresistente bakterien ESBL, viser tall fra 2012. Nortura står for rundt 95 prosent av importen av kyllinger til Norge, og rundt 90 prosent av all kylling som smettes i det norske markedet stammer fra det internasjonale selskapet Avriagen.



Norskavlet: Lys Sussex er en av 12 raser/linjer Hvam videregående skole har bevart i sin genbank. Dyrene er norskavlet, og ble tidligere brukt i fjør/veiproduksjonen.

FOTO: HVAM VIDEREĞÅENDE SKOLE



TORBJØRN TANGEN
HVAM VIDEREĞÅENDE SKOLE

NORSK AVL
De beste verpehønene fra før 1995 står her, så det er absolutt mulig å sette i gang avlsarbeid igjen.



Skjæring og pakking: Etter rundt 50 dager sendes avdeling i Tønshøg hvor de videreføres og pakkes.

og volker over siste rest av norsk fjørfeavl. Siden 1974 har skolen vært vert for en levende genbank av norskavlede verpehøns. Det vil si - det er kun den såkalte Jærehøna som kan kalles norsk i ordets rette forstand. De andre hønene er etterkommere av importerte dyr fra så langt tilbake som 1800-tallet. Den norske slaktekyllingen, som er av nyere dato enn høna, er derimot helt forduftet. Enkelte av verpehønsene i genbanken kan, i følge Tangen, brukes til å avle frem nye slaktekyllinger, men det krever videreforedling og ressurser.

I hønsehuset bor det rundt 3000 voksne høner og 500 hanner, og rundt 5400 livkyllinger i oppdrettsanlegget, avlet frem fra 12 ulike linjer/raser. Skolen selger noen tusen dyr i året, og mellom 20 og 30.000 rugeegg - stort sett til entusiastene, niseiprodusenter og velferdsfreak som inn på tunet.

De beste verpehønene fra før 1995 står her, så det er absolutt mulig å sette i gang avlsarbeid igjen. Men først må vi kartlegge egenkapene til de dyrene vi har og hvor stor differansen er mellom våre dyr og de som importeres, og det er vi nå i gang med. Både kartleggingsarbeidet og avlsarbeidet krever mye ressurser, så det må en nasjonal satsning til dersom vi skal begynne å ta dem i bruk, sier Tangen.

Ifølge Tangen er det ingen som vet om dyrene i genbanken er smittet med antibiotikaresistente bakterier eller ikke. Det har ikke vært aktuelt å teste dem for bakterien, forteller han, men han anslår sannsynligheten for å være liten.

Tangen tror en krise må til før Norge vurderer å ta i bruk den 40 år gamle genbanken på Hvam.

Jeg tror ikke myndighetene vil vurdere å ta i bruk gamle dyr før en krise oppstår i markedet. Norsk eggproduksjon er i dag veldig sårbar. Hva skjer i en situasjon der vi må stenge grensene for import på grunn av en smittsom sykdom? I en tenkt situasjon som det vil genbanken kunne fjerne som utgangspunkt for starten på nasjonalt avlsarbeid, og da tror jeg ikke lenger penger vil spille noen rolle, sier Tangen. Det er helt åpenbart at Norge

► åpnet for at norske produsenter kunne teste ut utenlandske kyllinger - et prosjekt som til slutt fikk karakter av regelrett import, ifølge Kathle. Før året 1994 var omme, fantes leveringsklart utenlandsk materiale på det norske kyllingmarkedet og bare noen ytterst få etterspurte det norske. Innen et år var det norske avlsprogrammet avvirket, forteller Kathle.

Det var ingen som sa høyt at de ønsket å avvikle norsk avlsarbeid. Tvertimot hevdet næringen at norsk avl ville bli mer konkurransedyktig når det ble åpnet for import. Det var totalt illusorisk - alle visste at import ville føre til slutten på norsk avl, sier Kathle. Men statsråd Øyungen og hennes departement hadde lange ønsket en liberalisering av landbrukspolitikken, og EU-avstemningen var like rundt hjørnet, så forholdene lå til rette for å åpne opp det norske fjørfermarkedet.

Det fantes også dem som advarte mot utviklingen, forteller Kathle. Både veterinærer og Norges Bondelag påpekte tidlig at import ville øke risikoen for import av alvorlige dyresykdommer som Norge hittil hadde blitt spart for.

Norge hadde en streng importlov nettopp for å unngå dyresykdommer, og de få gangene vi importerte avlsmateriale holdt vi det i karantene i lengre tid før vi slapp det inn i landet. Men det var nok ingen som hadde forutsatt situasjonen i dag med antibiotikaresistente bakterier, sier Kathle.

Nå er det nok mange som er fornøyd med at vi har fri import av avlsmateriale, og vi har jo fått billigere kylling av det. Men samtidig har vi ikke mulighet til å påvirke hvilket avlsmateriale vi får inn i landet. Vi er blitt veldig sårbar, sier forskeren.

Siste rest av det norske

Mattilsynet sa forrige uke til Nationen at det hadde vært enklere å bekjempe den antibiotikaresistente ESBL-bakterien dersom Norge hadde hatt egen kyllingavl. Men er det overhodet mulig? Ja, mener Torbjørn Tangen. Han er avdelingsleder for fjørseksjonen på Hvam videregående skole i Nes kommune i Akershus.

trenger nasjonal avl av kyllinger, mener Senterpartiets Per Olaf Lundteigen.

Det er helt opplagt når vi ser alle utfordringene internasjonalt avl fører med seg. Det er forbillig hvordan svineværingene imøtegjikk utbredelsen av MRSA, og det er noe av det samme jeg forventer av Nortura og jordbruksorganisasjonene. Vi må ta kostnadene ved å stoppe utbredelsen av ESBL-bakterien nå, for det blir enda dyrere for oss å vente, sier Lundteigen.

Forbrukerne må på banen
Forbrukerne må bli mer bevisste på hva det er de faktisk putter i kroppen, mener Lundteigen.

Landbruksministeren er helt fanatisk på å ha billig mat, billig kraftfôr og billig kylling. Når vi kjemper til Norges rikdom, og hvordan mat påvirker kroppen, er det veldig korttenkt. Jeg håper debatten om antibiotikaresistens får folk til å våkne, ikke minst forbrukeren. Forbrukeren må forstå at det å betale litt mer for maten faktisk er en god investering, og næringen må forstå at de må ha en klar etisk holdning til ulumskheter i matvarene, sier han.

Nortura, som står for 95 prosent av all import av kylling til Norge, tror ikke norsk avl er svaret på ESBL-problemet. Mårettede tiltak har bidratt til at det nå introduseres minimalt med antibiotikaresistente bakterier til Norge, i følge direktør for samsvar og mattrygghet Atle Løvland i Nortura.

Mårettet arbeid fra ESBL ble oppdaget i 2011 og frem til i dag har ført til at det nå introduseres minimalt med ny ESBL via import. Vi har prøvetatt alle nyklekkede kyllinger så langt i år, og av de 53 prøvene vi tok var ingen positive. Det viser at tiltakene virker. Vi har fått stoppet Avriagens bruk av antibiotika, og har også hatt en gjennomgang av alle rutiner nedover i systemet, sier Løvland.

Landbruks- og matminister Syvi Listhaug henviser til næringen i spørsmålet om norsk avl, og har utover det ikke ønsket å kommentere den saken.

MARIE DE ROSA
marie.derosa@nationen.no



Fakta

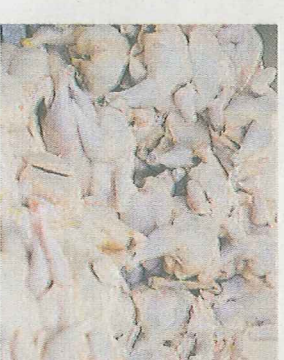
Antibiotikaresistente bakterier

- * **Misbruk og overforbruk** av antibiotika har ført til utvikling av resistente bakterier i både mennesker og dyr. Resistente sykdomsbakterier vil ikke dø dersom de utsettes for antibiotika de er resistente mot.
- * **I EU dør 25.000 mennesker** av antibiotikaresistens hvert år, og anslagene er de samme for USA.
- * **I Danmark** har den resistente svinnebakterien MRSA så langt tatt livet av 4 personer. Bakterien er funnet i 8 av 10 danske slaktegriser.
- * **Tidligere i år** la en regjeringsutnevnt ekspertgruppe frem en rapport som viser at 32 prosent av alle norske kyllingfileeter er smittet med den antibiotikaresistente bakterien ESBL, og det samme er 43 prosent av alle slaktekyllinger.
- * **Det er usikkert** om ESBL-bakterien smitter fra dyr til mennesker, men politikere, forskere og forbrukerintresser har bedt myndighetene merke emballasjen på kyllingpakker med en helseadvarsel.



Kyllingens vei mot butikken

- * **Kyllingen** som havner på norsk bord heter Ross 308 (Ross Rowan for økologiske- og misjeprodusenter) og avles opp av selskapet Aviagen Broiler Breeders' avdeling i Skottland.
- * **Dags gamle kyllinger** sendes til Avagens avdeling i Sverige fra Skottland der kyllingene vokser opp og klekker nye egg.
- * **Befruktede egg** fra Sverige sendes til Nor-tura Samvirkekyllings importører i Våler i Hedmark. Her klekkes eggene fra Sverige til små, gule kyllinger.
- * **Kyllingene sendes** så til oppalere som har kyllingene hos seg til de er verpeklare unghøner.
- * **Unghønene sendes** til rugerieggproduzentene. Her holdes hønene mens de legger egg. Eggene sendes så til Norges tre rugerier – Hugaås i Sokndal, Hå i Rogaland og Samvirkekylling i Våler. Her klekkes eggene til nye kyllinger.
- * **Små kyllinger** sendes til kyllingbøndene som avler dem opp i løpet av ca. 30 dager.
- * **Kyllingene sendes** deretter til ett av landets seks fjørfeslakterier. Nor-tura eier tre av dem. I tillegg finnes Norsk kylling, Ytterøykylling, Gårdsand og Holte and og gås. Enkelte av slakteriene viderefører og pakker kyllingen selv.
- * **Kyllingen sendes** til slutt til din nærbutikk og ender opp på din tallerken.



Fakta

Klekte slaktekyllinger

Tall per 1000 kyllinger per år. Tall for 2014 er t.o.m. august.

1991	17 652
1992	19 544
1993	17 858
1994	21 037
1995	21 864
1996	26 648
1997	27 970
1998	27 719
1999	32 880
2000	38 137
2001	37 222
2002	39 404
2003	40 842
2004	43 875
2005	45 752
2006	51 929
2007	56 713
2008	65 923
2009	61 622
2010	65 369
2011	65 014
2012	68 637
2013	76 632
2014	53 629

Stange Gårdsprodukters kyllinger til slakteren. Da veier de 1,8 kilo. Fra slakteren sendes de videre til Stanges før de til slutt ender opp i Rema 1000s butikker og ulike restauranter landet over.

FOTO: SIRI JUELL RASMUSSEN