

Slagtning spreder resistens

Økologiske slagtesvin bærer kun rundt på omkring halvt så mange resistente bakterier som deres konventionelle artsfæller, når de ankommer til slagteriet. Men når de er aflivet og skåret op, er forskellen ikke længere så stor

ANTIBIOTIKA

AF KAREN MUNK NIELSEN

Til trods for en generelt god slagtehygiejne kan bakterier fra ét dyr overføres til andre på slagtelinjen, og det bliver de, viser ny forskning. I projektet SafeOrganic har forskere

i Danmark, Sverige, Frankrig og Italien undersøgt antibiotikaresistens i E.coli-bakterier i økologiske svin. Den såkaldte krydskontaminering er en af flere interessante konklusioner.

Slagter, når der er nok

De danske svin, der indgår i undersøgelserne, er slagtet hos Danish Crown i Herning. Pressechef Jens

Hansen oplyser, at økologiske og konventionelle svin slagtes på samme linje. Når der er samlet 200-250 økologiske svin, afbrydes slagtningen af konventionelle, de økologiske køres igennem, og herefter fortsætter slagtningen af konventionelle svin.