

Slip grisene fri – og slip for MRSA



JOHANNE GABEL

Det er muligt at producere sundt svinekød uden MRSA-virus og med et meget bedre liv for grisene. Det handler om en økologisk, åben og naturlig drift.

Johanne Gabel er økologisk svineavler. Hun er uddannet cand.merc.int. med speciale i international klimapolitik og miljøøkonomi.

VI HAR GRISE. Vi har ikke MRSA. Vi sælger økologisk svinekød. Risikoen for MRSA i kødet er minimal. Det er resultatet af en målrettet og ekstremt bevidst indsats for at holde produktionen som helle i en flodbølge af MRSA.

De resistente bakterier er nu så udbredte, at smitten næsten er blevet standard og italesættes som normal. Overskriften på Fødestyrelsens nyhed i februar om, at der er MRSA i hver anden pakke svinekød i køledisken, lød:

»Intet tyder på, at man bliver syg af at tilberede eller spise kød med MRSA«.

Vi skal altså ikke være så bakterieforskrækkede. Sådan taler vores fødevaremyndigheder til os om en risiko, der af forskere i sundhedsvæsenet kaldes en sundhedsskandale, og sådan undlader et helt fødevarerhverv at tale til os om risiko og ansvar, alt imens svineproduktionen pakkes ind i beton, kunstig belysning, klima anlæg, heldragter, desinfektion og antibiotika for at holde smitte ude.

Men i den konventionelle industrielle svineproduktion kommer smitten ikke udefra. Den kommer indefra.

Årsagen til, at vi på her på gården har MRSA-fri grise, er, at vi har skåret produktionen ud af MRSA-loopet fra start til slut. Fra parring med egen orne til faring i det fri.

Med naturlig fravænnning af smågrise over fem måneder til masser af grønt på



SVIN. Den moderne produktion af grise skaber sygdom og MRSA. Det er synd for dyrene – og skadeligt for menneskerne. Der er en bedre vej. Foto: Joachim Adrian

egne marker. Ingen smågrise med dårlige maver, ingen antibiotika og en afsætning af kødet direkte fra bonde til kunde.

Det foregår i et særligt koncept, Velfærdsdelikatesser, under Dyrenes Beskyttelse, som stiller på én gang meget enkle og meget skrappe krav, der fungerer som en overbygning til de økologiske regler og i alt væsentligt går ud på at have en naturlig og åben produktion på små over-skuelige og alsidige økologiske bedrifter.

Det er værd lige at gå lidt i detaljer med produktionen, fordi den er svaret på

spørgsmålet om, hvordan Danmark kan komme ud af MRSA. Det er i bund og grund en fortælling om alt det, som vi ikke gør. En fortælling om alt det, som grisene gør helt af sig selv.

VI ER GODT TREDIVE gårde i hele Danmark. Fælles for de små og ellers meget forskellige gårde er, at vi kender hvert enkelt avlsdyr. Ikke med et nummer, men sådan rigtig kender dyret af udseende og væsen.

Hver bedrift har egen orne. Han er helt

nødvendig, fordi undfangelsen af smågrise foregår lige så naturligt som resten af produktionen. Vi køber ikke sæd ind, og søerne bliver ikke insemineret. En fungerende orne på en grisegård er et sær-syn.

Ligesom det er et sær-syn i det store danske svinebillede, at grisene har krølle på halerne og hele tryner, som bliver brugt til at rode i jorden. Vi skærer, stikker eller klipper i det hele taget ikke vores dyr.

“
Vi har skåret produktionen ud af MRSA-loopet fra start til slut

Det betyder også, at vi som det eneste koncept ikke kastrerer ornegrisene.

Grisene går ude i små familieflokke på marker og i skovstykker året rundt og bor i en-

kelt konstruerede hytter, hvor pattegrise-ne kommer til verden uden hjælp fra os, uden kunstig belysning, uden varmelamper og uden andet klimaanlæg end soen, der til gengæld er energieffektiv og meget intelligent styret. I år kom vores første kuld f.eks. problemfrit til verden midt under en snestorm i februar.

Det siger sig selv, at soen ikke på noget tidspunkt er spændt fast eller begrænset på anden vis i sin yngelpleje. Vores smågrisedødelighed er her på gården helt nede på fem procent. Det er intet i forhold

til smågrisedødeligheden på 25 til 33 procent i de industrielle stalde.

Smågrisene går med moderen indtil naturlig fravænnning efter cirka fem måneder. I den industrielle produktion fjernes smågrisene fra soen efter bare tre til fire uger. I den almindelige økologiske produktion efter syv uger.

HOS OS FÅR smågrisene al moderens modstandskraft foræret, og de får en naturlig og gradvis overgang til fast føde. Det betyder, at vi aldrig har haft en gris med diarré, hvilket igen er den primære årsag til, at vi endnu ikke har givet noget antibiotika overhovedet.

Selvsagt giver vi heller ikke vækstfremmere, altså zink og kobber. Grisene får masser af grønt og groft foder, og der skal være dobbelt så meget areal pr. dyr som i almindelig økologisk produktion.

Sidste år blev alle avlsdyr i Velfærdsdelikatesser testet og vist MRSA-fri. De vigtigste mellemregninger i det resultat er, at vi har en oprindelige robust griserace, og at slagtegrisene har masser af mor-tid, masser af plads, masser af frisk luft, ingen støvede stalde, ingen antibiotika.

Selv hvis en resistent bakterie skulle komme forbi vores grise, er sandsynligheden for, at den kan slå sig ned, meget lille. Den får ikke plads i grisenes naturlige bakterieflora.

Produktionen lyder som enhver gris' våde drøm. Vi får også jævnlige af vide, at

Slip grisene fri – og slip for MRSA

vi er drømmere. Forstået sådan lidt som et skældsord. Vores drift kan jo slet ikke lade sig gøre. Ikke desto mindre har vi en de facto-demonstration af en produktion, hvor dyr, natur, klima og kunde har det godt, og hvor der faktisk ikke er MRSA.

Alligevel er vi som grisebønder i en situation, hvor vi skal være meget omhyggelige med at undgå, at vores produkt bliver smittet, når det forlader gården. Det gælder ikke mindst i transport og slagtning. Vi håndterer det sådan her: Slagtegrisene bliver aflivet og aflødt på marken i vante omgivelser uden transport, tatovørhammer, stress og smerte. De aflivede grise bliver kørt i separat transport til små slagtehus, hvor der kun slagtes den ene besætning den dag, hvorefter slagtehuset bliver gjort rent.

Kødet leveres herfra direkte til slutkunden. Vi undgår altså sammenblanding med andre besætninger. Det minimerer risikoen for, at kødet smittes på slagtehuset eller i transport og opskæring.

Hvis kødet skal forblive MRSA-frit, er vi nødt til at skære forløbet fra bonde til bøf ud af et omgivende samfund, hvor MRSA breder sig uahæmmet, og hvor myndigheder bruger beroligende overskrifter på offentliggørelsen af undersøgelser, der viser, at der nu er MRSA på ni ud af ti konventionelle svinebesætninger og MRSA i hver anden pakke svinekød.

Jeg har undervejs talt med fire af de fremmeste MRSA-forskere fra fire forskellige forsknings- og vidensinstitutioner: Peter Damborg, lektor på Institut for Veterinær Sygdomsbiologi, Københavns Universitet, Robert Leo Skov, på det tids-



Hvis kødet skal forblive MRSA-frit, er vi nødt til at skære forløbet fra bonde til bøf ud af et omgivende samfund

Hans Jørn Kolmos, forskningsleder for Klinisk Mikrobiologi på Odense Universitetshospital.

ALLE SOM ÉN bekræfter, at vores produktion i sig selv er afgørende for at holde MRSA væk. Det er ikke et teknologisk fix, et nyt desinfektionsmiddel, mere håndvask eller flere heldragter og masker. Det er bare naturens egne effektive systemer.

Hvis ikke jeg og mine kollegaer med vores grise på marken hver dag viser, at MRSA-fri produktion findes lige uden for døren, så kan fire forskeres enige udsagn måske trænge igennem med budskabet om, at kampen mod MRSA ikke er tabt. Norge har vist, at det kan lade sig gøre, hvis man vil.

Alene forskellen på økologiske og konventionelle grise taler for sig selv. Kun seks procent af de økologiske besætninger er inficeret med MRSA. Nylige undersøgelser viser – hvad der ikke burde overraske, men måske gør det – at smitten ganske enkelt henfalder i de økologiske dyr på friland.

punkt overlæge og områdechef for bakteriologisk overvågning og infektionshygiejne på Statens Serum Institut, Frank Møller Aarestrup, professor og leder af forskningsgruppen for Genetisk Epidemiologi på Danmarks Tekniske Universitets Fødevarestitut, og

Igen understreger det pointen, som ikke får taletid: I en sund produktion får bakterierne ganske enkelt ikke plads til at slå sig ned.

Til gengæld viste den aktuelle undersøgelse af MRSA i svinekød, at der var MRSA i hver tredje pakke, 32 procent, af det økologiske svinekød i supermarkederne. Kødet smittes altså undervejs fra gården til forbrugers indkøbskurv.

Det står endnu ikke klart, om det sker i transporten, på slagteriet eller i engros og detailed. Men det står lysende klart, at hele Danmarks svineproduktion må gøre sig fri af MRSA. Opråbet gælder især den økologiske svineproduktion.

Det giver ikke mening at lave et produkt uden kunstgødning og uden sprøjtegift for derefter at måtte meddele, at der desværre er en rigtig kedelig forureningsbakterie i det kød, som kunderne skal købe.

Det kan godt lade sig gøre at bekæmpe MRSA. Metoderne til at screene avlsbesætningerne er der. Den økologiske svineproduktion skal slå til nu, mens antallet af inficerede gårde er lavt.

Smitten er stadig overskuelig og kan inddæmnes. I den konventionelle produktion er udfordringen større, fordi alle advarsler og anbefalinger er blevet systematisk overhørt.

Men det er ikke på nogen måde umuligt. Vi skal selvfølgelig kun bruge og avle på dyr, der ikke har MRSA. Vi skal selvfølgelig sanere besætninger, der har bakterier, som udsætter os for alvorlig risiko.

Vi skal holde op med at genintroducere smitte i vores svinebesætninger hele tiden, alene fordi det virker som en uoverkommelig omkostning at fravælge infi-



Vi skal holde op med at genintroducere smitte i vores svinebesætninger

kan ikke på lang sigt gå alene.

Der er behov for grundlæggende ændringer i hele svineproduktionen, så Danmark kan fremtidssikre svinekødet generelt og det økologiske svinekød især, så vi undgår at skabe en verden, hvor penicillin ikke virker på de sygdomme, som vi i dag betragter som harmløse, hurtigt behandlede infektioner.

Om nødvendigt må den økologiske produktion kappe alle liner til det konventionelle forlis. Det betyder i yderste konsekvens, at alt indkøb af konventionelle dyr skal stoppes, og at indkøbte grise under alle omstændigheder først kommer ind i besætningerne, når dyret er testet og fundet MRSA-frit.

I VELFÆRDSDELIKATESSENER udlever vi allerede det princip. Vi køber kun dyr fra hunden, fordi alle vores gårde er testet. Hvis vi køber grise fra andre besætninger, skal dyrene være dokumenteret fri for MRSA.

For almindelige økologer betyder den MRSA-fri vej også, at transport og slagtning skal foregå med vogne og på slagterier, hvor der ikke sker sammenblanding med konventionelle dyr, eftersom man indtil en indsats reelt sker i den konven-

tionelle industrielle svineproduktion – kan være ret sikker på at få MRSA-smittede grise. MRSA-bakterierne er hårdføre og kan sagtens overleve i transport, stalde, slagteriudstyr og altså også i kødet.

Dertil kommer, at MRSA bæres rundt af mennesker, som kommer i kontakt med smitten, f.eks. medarbejderne på gårde og slagterier.

Også derfor er det afgørende at sørge for, at der ikke er personsammenfald ved dyrklæger, staldpersonale, slagterimedarbejdere og kontroller.

Svine-MRSA smitter direkte mellem dyr, mellem mennesker og mellem dyr og mennesker. Hvorfor er vi bange for fugleinfluenza, som ikke kan smitte os, men ikke bange for MRSA, der udgør en direkte risiko for vores svageste, de mindste børn, de syge, de ældste?

Igennem en årrække har der været en eksponentiel stigning i antallet af personer smittet med svine-MRSA. Nu har antallet af nye smittede stabiliseret sig på et jævnt højt niveau på 1.200 til 1.400 personer årligt.

Mange af dem bliver kroniske bærere, så det samlede antal smittede i befolkningen vokser år for år, og svine-MRSA er den hyppigst forekommende påviste MRSA-type.

Selv om mange blot bærer rundt på bakterien, udgør det en risiko på kort eller lang sigt, fordi man kan give bakterierne til andre, som er svækkede, eller man risikerer selv at få en infektion, hvis man f.eks. får et sår eller skal opereres. På hospitalerne og blandt sundhedsvæsenets forskere er det en udvikling og en ri-

siko, som man ser på med stor alvor. Det er jo her, konsekvenserne opleves og er meget virkelige. Det er helt uacceptabelt, at en enkelt branche og myndighederne prioriterer omsætningen i udvalgte – og i forvejen stærkt statsstøttede virksomheder – over et helt samfunds risiko.

En risiko, som den enkelte ikke har en chance for selv at forebygge. De resistente bakterier breder sig, og vi eksporterer dem til resten af verden. Og ingen gør noget.

Som fødevarerproducent bliver vores gård omhyggeligt kontrolleret af flere forskellige myndigheder. Vi respekterer og sørger til det pedantiske for at leve op til alle regler, så forbrugerne ikke får sprøjtemiddelrester i kød, som er økologisk kontrolleret.

At hegn, hytter, såsæd, fodring, transport og køling af kød skal være fuldstændig i orden, så ingen udsættes for fare. Men når der så gentagne gange konstateres forureningsbakterier i fødevarer, bliver det accepteret og beskyttet af selv samme myndigheder. Hvordan kan det foregå?

Ja, vores produkt koster mere end det industrielle MRSA-kød, cirka 100-120 kroner per kilo. Det er nogenlunde det samme som økologisk kød i supermarkederne. Den MRSA-fri produktion er altså ikke uoverstigelig dyr. Slet ikke i forhold til, at det billigste kød nu har fået den allerhøjeste pris overheadet, vores helbred og liv.

Har vi egentlig råd til det? Hvem er det, der gerne vil betale prisen? Det er ikke mig. Er det dig?

JOHANNE GABEL