

Her er du: [Forside](#) > [Nyheder](#) > [46-14 Resistens](#)

[Okologiogerhverv.dk](#)

## ØKOLOGI HALVERER RESISTENS

13. november 2014 af: Karen Munk Nielsen ✉

Der er færre resistente bakterier i økologiske end i konventionelle slagtesvin. Desværre går noget af gevinsten tabt på slagtelinjen, viser EU-projekt om resistens i økologiske svin.



Økologiske svin har færre resistente colibakterier end konventionelle. Det gælder uanset om det generelle niveau for resistens er højt som i Frankrig og Italien eller lavere som i Danmark. I Sverige er forekomsten af antibiotikaresistens i begge systemer bemærkelsesværdigt lavt.

Print Del siden

De stramme økologiske medicinregler giver gevinst i form af færre resistente bakterier i økologiske slagtesvin. Det fastslår et tværnationalt forskerhold bag projektet **SafeOrganic**, som for nylig fremlagde de interessante resultater på et seminar hos DTU i Lyngby.

Forskerne har undersøgt forekomsten af antibiotikaresistens i primært E. coli i konventionelle og økologiske slagtesvin i Danmark, Sverige, Italien og Frankrig. De konkluderer, at der generelt er mindre resistenstryk i økologiske end i konventionelle svin.

### Resistens på lavere niveau

Der er resistente bakterier i stort set alle besætninger, men resistensbyrden er kun ca. halvt så stor i de økologiske som i de konventionelle svinebesætninger, fastslår projektleder og seniorforsker ved DTU, Søren Aabo om den hjemlige situation.

- Økologiske svin er ikke fri for resistente bakterier, men niveauet er lavere; det gælder i alle landene, så restriktioner i antibiotikaforbrug virker, siger han.

### SENESTE NYT

- » Økologi halverer resistens
- » Basis for mere mælk med høsilage
- » Peter sælger mælk for 15 kr./liter
- » Føtex vil være billigst med øko-kød
- » Første økologiske yoghurt-isbar åbner i Århus
- » Risikerer at få regning for priskrig på mælk
- » Aftale baner vej for mere økologi i Danmark
- » Fremgang hos Slagtergården
- » Mere dansk økologi til Korea og Kina

### Spredning på slagteriet

Om det så nytter, er noget ganske andet.

Det lavere niveau er så at sige den gode nyhed fra forskerne. Den dårlige er, at der tilsyneladende sker en udjævning af forskellen på slagtelinjen, så det økologiske kød ligner det konventionelle mht. resistens, når det forlader slagteriet.

- I Frankrig slagter man konsekvent de økologiske svin først på ren slagtelinje. I Danmark er det ikke tilfældet, konstaterer Søren Aabo.

Slagterækkefølgen og slagtehygiejne er derfor steder, der kan sættes ind, hvis forekomsten af resistente bakterier i det økologiske kød skal reduceres, men Søren Aabo understreger, at man ikke ud fra projektets undersøgelser kan sige, hvilken effekt det vil have.

Ifølge Danish Crowns pressechef, Jens Hansen, slagtes de økologiske svin løbende, hver gang der er samlet 200-250 stk. Så afbrydes slagtingen af konventionelle svin, de økologiske køres igennem, hvorefter der igen slagtes konventionelle.

Læs mere i Økologi & Erhverv

» Fremgang for det glutenfri salg

[Læs flere nyheder »](#)

[Til nyhedsoversigt](#)

[Kontakt Økologisk Landsforening](#) | [Om cookies på okologi.dk](#)

Økologisk Landsforening Silkeborgvej 260 8230 Åbyhøj  
Tlf. +45 87 32 27 00 [info@okologi.dk](mailto:info@okologi.dk)