

Fødevarestyrelsen

Dato: 5.10.2005
J.nr.: 2005-20-26-00885 / 3.kt./ 6.kt./ 4.kt./ dept.

Samrådsdrøftelse
5. oktober 2005

Tale

til samrådsdrøftelse AQ om import af kød fra specifikke samhandelslande

Spørgsmål: Hvilke initiativer vil ministeren tage for at hindre salg af kød fra Polen og Ungarn, hvor der efter det oplyste er fundet Salmonella DT 104 i hvert 7. parti?

Svar:

Forekomsten af Salmonella i fødevarer er et internationalt problem og bekæmpelsen derfor også et internationalt anliggende. Derfor er der i EU allerede fokus på disse problemer, og der er da også iværksat en række initiativer for at løse problemet.

Efter den nye zoonoseforordning og zoonosedirektiv fra 2003 skal der fastsættes fælles EU-mål for bekæmpelse af Salmonella i slagtekyllinger og slagtesvin. Landene skal herefter iværksætte handlingsplaner, der sikrer opfyldelse af målene. Handlingsplanen for slagtekyllinger skal være iværksat inden 2009 og for slagtesvin inden 2010. I zoonoseforordningen er der desuden et krav om, at salmonella ikke må kunne påvises i kyllingekød fra 2010. Herudover skal medlemslandene overvåge resistensforholdene i en række bakterier, herunder Salmonella. Udvidelsen af EU giver styrket mulighed for håndtering af salmonellaproblematikken, idet lande som Polen og Ungarn også skal leve op til EU-målene.

I EU-regi er der i forrige uge vedtaget en forordning om mikrobiologiske kriterier i fødevarer. Forordningen fastsætter en nul-tolerance fra 1.1.2006 for Salmonella i hakket kød og tilberedt kød. Der fastsættes

en maksgrænse for Salmonella på slagtekroppe – såvel kreaturer og svin som fjerkræ, og fra 2010 er der en nul-tolerance for Salmonella på slagtekroppe af fjerkræ.

I Danmark har vi siden 1998 haft en nul-tolerance for den multiresistente type af Salmonella DT 104 i vores lovgivning. Dette indebærer, at partier hvori der konstateres DT 104 skal varmebehandles, afvises fra import eller destrueres. Det er virksomhederne der har ansvaret for, at kødet ikke indeholder DT 104, hvilket de styrer gennem den egenkontrol, de udfører i henhold til reglerne. Fødevarestyrelsen foretager den offentlige overvågning på stikprøvebasis og fund af DT 104 medfører varmebehandling eller destruktion.

Fødevareproduktionen i EU foregår hovedsagelig efter harmoniserede regler og den offentlige kontrol af disse fødevarer foregår primært på produktionsstedet. Den kontrol der foretages på modtagestedet efter samhandelsdirektivet er baseret på stikprøveundersøgelser. For fersk kød har Danmark efter en risikovurdering fastsat en stikprøvefrekvens på 5 % på okse- og svinekød og 10 % på fjerkrækød. Hvis der ved denne stikprøvekontrol på modtagestedet konstateres f.eks. DT 104, vil dette fund via Rapid Alert Systemet for Fødevarer og Foder (RASFF) via Kommissionen blive meddelt til oprindelseslandet og de øvrige EU-medlemsstater. Det er herefter oprindelseslandets opgave at undersøge det konkrete forhold og rette op på eventuelle generelle problemer ved produktionen. Dette kan alene oprindelseslandet gøre, da det er myndigheden på stedet, som har kendskab til virksomhedens produktionsforhold.

Såvel producenter som importører har et ansvar. Når danske virksomheder importerer fødevarer fra eksempelvis Polen og Ungarn er de ansvarlige for, at fødevarerne overholder lovgivningen. Jeg har bl.a. bedt Fødevarestyrelsen om at være importørerne behjælpelig med at stille relevante sikkerhedskrav til deres udenlandske leverandører for at sikre, at det kød de indfører, har en fornuftig kvalitet med hensyn til Salmonella, og arbejdet hermed forventes afsluttet her i efteråret.

Danmark fører kontrol med kød, der indføres fra EU-lande eller lande uden for EU. Denne kontrol foretages efter reglerne i samhandelsdirektivet og veterinærkontroldirektivet og må ikke diskriminere udenlandske fødevarer i forhold til danske.

Vi har i Danmark tradition for at arbejde for den stærkest mulige forbrugerbeskyttelse. Det gør vi ved gennem dokumentation og argumenter at påvirke beslutningerne i forbrugervenlig retning i EU, og det gør vi ved at implementere reglerne effektivt og hurtigt, når de er vedtaget.

Med en åben økonomi med en stor eksport af sikre fødevarer er det vores klare interesse at have en international samhandel, der er fri og baseret på høje sikkerhedsstandarder. Derfor vil jeg også fortsætte den linie, som Danmark har stået for igennem de sidste mange år, og jeg vil holde fast i, at de danske myndigheder skal følge effektivt op på alle regelbrud, ligesom jeg selv vil følge op politisk i forhold til Kommissionen og mine kollegaer i de andre medlemslande, hvis der er tegn på, at nogle ikke tager vores fælles regler alvorligt.

Som omtalt i tidligere samråd har jeg allerede taget initiativer på flere andre områder:

- For løbende at informere forbrugerne og virksomhederne om situationen har jeg taget initiativ til at indføre en offentliggørelsesordning af kontrolresultater for salmonella i dansk og udenlandsk fjerkrækød. Resultaterne forventes første gang offentliggjort ved udgangen af februar 2006.
- Jeg har bedt Fødevarestyrelsen om at gennemføre en undersøgelse af forekomsten af resistente salmonellabakterier i danskproduceret og udenlandsk fersk kød for at få klarlagt omfanget af problemet. I første omgang koncentrerer vi os om at undersøge fjerkrækød, da

det er her de største problemer forekommer. Undersøgelsen blev iværksat i juli måned i år og kører videre i 2006. Første delresultat forventes at ligge klar i midten af 2006.

- Jeg har skriftligt bedt kommissæren, Markus Kypriano, om at tage initiativ til at sikre, at de øvrige medlemslande og 3. lande, der eksporterer kød til EU, for det første overholder EUs regler om at kontrollere forekomsten af f.eks. salmonella i fersk kød, herunder de resistente typer, samt at der derudover bliver taget de fornødne tiltag til at sikre forbrugerne mod resistente bakterier.
- Endelig har jeg på et møde med fødevarebranchen opfordret til at mærke dansk kød og håber inden for kort tid at opnå enighed med branchen om de nærmere retningslinier.

Jeg forventer, at kombinationen af initiativer i EU, forbedringer i produktionsleddet og pres fra danske importører vil mindske salmonella-problemet i importerede fødevarer – ikke blot fra Polen og Ungarn, men generelt.