



Folketingets Udvalg for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri

14. november 2005

Sagsnr.: 438-62

Folketingets Udvalg for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri har i skrivelse af 6. oktober 2005 (Ad FLF alm. del) udbedt sig min besvarelse af følgende spørgsmål 1:

Spørgsmål 1:

”Vil ministeren i forlængelse af ministerens besvarelse af samrådsspørgsmål A om salmonella i kød fra Polen og Ungarn oplyse, hvad der skal til for, at Danmark indfører forbud mod import af kød fra de pågældende lande eller virksomheder, og hvilke artikler i EU-lovgivningen kan Danmark benytte sig af, hvis Danmark ønsker et sådant forbud?”

Svar:

Jeg har forelagt spørgsmålet for Fødevestyrelsen, som har oplyst følgende, hvortil jeg kan henholde mig:

”I henhold til gældende dansk lovgivning er der i øjeblikket 0-tolerance for forekomst af den multiresistente Salmonella Typhimurium DT104, både i danske og udenlandske fødevarer. Fersk kød med multiresistente Salmonella Typhimurium DT104 må ikke omsættes i Danmark, så hvis der konstateres multiresistente Salmonella Typhimurium DT104 vil kødet derfor blive varmebehandlet. Herudover kan myndighederne kræve et parti fersk kød varmebehandlet, hvis det indeholder bakterier, der, efter en konkret vurdering, vurderes at udgøre en sundhedsrisiko for forbrugerne.

Efter den gældende EU lovgivning må Salmonella heller ikke forekomme i spiseklare produkter. Pr. 1. januar 2006 vil der blive indført et lignende krav i hakket kød og tilberedt kød i samtlige EU-lande. Desuden vil der i 2010 blive stillet krav om fravær af Salmonella på slagtekroppe af fjerkræ.

Efter den nye zoonoseforordning og det nye zoonosedirektiv fra 2003 skal der, som Fødevestyrelsen tidligere har oplyst, fastsættes fælles EU-mål for bekæmpelse af Salmonella i slagtekyllinger og slagtesvin. Landene skal herefter iværksætte handlingsplaner, der skal sikre opfyldelse af målene. Handlingsplanen for slagtekyllinger skal være iværksat inden 2009 og for slagtesvin inden 2010.

I Danmark har vi de sidste 15 år udviklet og iværksat lignende handlingsplaner, og har bragt forekomsten af Salmonella i de danskproducerede fødevarer ned på et meget lavt niveau.

Som det fremgår, er strategien i både Danmark og EU at reducere forekomsten af Salmonella til et så lavt niveau som muligt. Dette arbejde skrider fremad, men der er tale om en reduktion, dvs. der kan være en – om end med tiden meget lav – forekomst i alle produkter. Fødevestyrelsen vil derfor gerne understrege, at der, udover de tilfælde nævnt ovenfor, ikke er 0-tolerance for Salmonella i Danmark hverken for dansk eller udenlandsk kød.

Med den forekomst der altid vil være i EU, vil det ikke være praktisk muligt at indføre generelle importforbud rettet mod Salmonella.

Fødevestyrelsen vil i 2006 og frem sætte yderligere fokus på undersøgelser af importerede produkter generelt såvel i form af øget laboratoriekontrol som i form af kontrol af importørernes egenkontrol, således at der derigennem opnås en større sikkerhed ved importerede fødevarer.”

Lars Barfoed

/Thomas Elvensø