



Folketingets Udvalg for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri

Den 29. juni 2006

Sagsnr.: 1386

Folketingets Udvalg for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri har i skrivelse af 23. maj 2006 (Ad FLF alm. del) udbedt sig min besvarelse af følgende spørgsmål 356:

**Spørgsmål 356:**

”Vil ministeren i forlængelse af besvarelsen af FLF alm. del – samrådssp. BI og BJ om salmonella-inficeret kød fra Slagteriet Calzi i Italien den 23. maj 2006 oplyse, hvordan myndighederne forholder sig til kød fra niveau 3 besætninger, herunder om der stilles krav om varmebehandling af kødet, og om der i forlængelse heraf kan stilles krav om varmebehandling af importeret salmonellainficeret kød?”

**Svar:**

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

”Den danske handlingsplan for salmonella i svin og svinekød består blandt andet af en overvågning af besætninger, der producerer slagtesvin og en inddeling af besætningerne på baggrund af andelen af positive prøver fra besætningen.

Besætningerne med den højeste forekomst af positive prøver placeres i niveau 3, og svin fra disse besætninger skal særslagtes, således at en spredning til slagtekroppen så vidt muligt undgås. Efterfølgende undersøges en stikprøve af partiet, og hvis forekomsten af salmonella i disse prøver overskrider den fastlagte grænseværdi, skal hele partiet varmebehandles.

Disse nationale regler skal sikre, at forekomsten af Salmonella i svinekød fra disse besætninger ikke er højere end i det øvrige danskproducerede svinekød.

Reglerne for Salmonella i svinekød er harmoniseret i EU, hvor der i henhold til forordning om mikrobiologiske kriterier er krav om overvågning af forekomsten af salmonella på slagtekroppe på slagteriet, samt krav om opfølgning hvis forekomsten overskrider den fastlagte grænseværdi. Derudover indeholder EU-reglerne bestemmelser om, at der ikke må findes Salmonella i den fastsatte prøvemængde, i hakket kød, tilberedt kød og maskinsepareret kød.

Der kan ikke på et EU-reguleret område fastsættes supplerende nationale bestemmelser uden, at dette er direkte eller indirekte hjemlet, f.eks. i form af minimumsregler. Forordningen om mikrobiologiske kriterier harmoniserer området, og fødevarsikkerhedskriterierne er ikke minimumsregler.”

Lars Barfoed

/Thomas Elvensø