



Folketingets Udvalg for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri

Den 20. juni 2006

Sagsnr.: 1748

Folketingets Udvalg for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri har i skrivelse af 9. juni 2006 (Ad FLF alm. del) udbedt sig min besvarelse af følgende spørgsmål 399:

Spørgsmål 399:

”Hvornår skal æg, fjerkræ og andet kød være salmonellafrit ifølge reglerne på EU-plan, og er der mulighed for at fremskynde ikrafttrædelsen af disse regler?”

Svar:

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

”I henhold til Mikrobiologiforordningen (2073/2005) skal slagterier i alle medlemslande undersøge forekomsten af Salmonella på slagtekroppene. Ved overskridelser af de fastsatte grænser skal virksomheden følge op i henhold til forordningen.

Derudover er der fastsat grænseværdier for forekomsten af Salmonella i hakket kød, tilberedt kød og maskinsepareret kød. Her må der ikke findes Salmonella i den fastsatte prøvemængde.

Arbejdet i EU med at fastlægge mål og udarbejde kontrolprogrammer i husdyrproduktionerne er også startet. Det er via Zoonoseforordningen (2160/2003) fastslået, at der skal fastsættes mål for Salmonella i alle medlemslande, hvorefter der skal iværksættes kontrolprogrammer til opfyldelse af målene.

Der er fastsat mål for de vigtigste salmonellatyper i avlsflokke indenfor slagtekyllinge- og ægproduktionen, samt for æglæggende flokke. Planen er, at der skal fastsættes fælles mål for slagtekyllingeflokke midt i 2007, for kalkunflokke midt i 2008, for slagtesvin inden april 2009 og for avlsbesættninger (svin) inden april 2010.

Fra udgangen af 2009 skal konsumæg komme fra flokke, der er omfattet af et nationalt program til bekæmpelse af de vigtigste salmonellatyper, og hvor der ikke er fund af disse i overvågningen, og fra udgangen af 2010 må der ikke findes Salmonella i forsk fjerkrækød (0 i 25g).

Der er ikke mulighed for at fremskynde disse regler.”

Lars Barfoed

/Thomas Elvensø