

Fødevarestyrelsen/the
19. juni 2006
J.nr. 2006-20-261-00761

Det talte ord gælder Samrådstale til spørgsmål BQ

Spørgsmål BQ:

”Hvorfor valgte ministeriet ikke at følge anbefalingen fra daværende direktør for Danmarks Veterinærinstitut, Knud Børge Pedersen fra 2002 om at fryse campylobacter-inficeret fjerkræ?”

Svar

Det korte svar på det spørgsmål er, at myndighederne faktisk har fulgt anbefalingen. Anbefalingen blev sendt med e-mail til Fødevareministeriet og gik blandt andet på bekæmpelsen i primærproduktionen og på frysning af fjerkræ, der var inficeret med bakterien Campylobacter.

På det tidspunkt, hvor e-mailen blev fremsendt til ministeriet, var Fødevarestyrelsen allerede i gang med at følge op på den videnskabelige rådgivning. Og styrelsen havde allerede sat initiativer i værk for at finde en løsning for sortering og frysning af fjerkræ med Campylobacter. Ligeledes var der tiltag i gang i primærproduktionen for at holde smitten ude af flokkene.

Anbefalingen i 2002

Jeg har først for nylig har fået kendskab til den omtalte e-mail fra efteråret 2002 med anbefalingen til Fødevareministeriet fra den tidligere direktør i Danmarks Veterinærinstitut. Men direktøren gav udtryk for, at sortering af slagtekyllingeflokkene er den løsning, der med sikkerhed kan reducere antallet af Campylobacter tilfælde hos mennesker. Sortering af flokkene dækker over, at fersk kyllingekød så vidt muligt produceres af Campylobacterfrie flokke, mens flokke, der har Campylobacter, bruges til frosne produkter. Frysning nedsætter nemlig risikoen for Campylobacter væsentligt, men fjerner den dog ikke helt.

Direktøren gav også udtryk for, at der fortsat bør sættes hårdt på en reduktion i primærproduktionen.

Risikovurdering i 2001

Mailen fra direktøren i Danmarks Veterinærinstitut kom i 2002. Året før, altså i 2001, havde Institut for Fødevarerikkerhed og Toksikologi, som nu er en del af Danmarks Fødevareforskning, offentliggjort en risikovurdering af Campylobacter i kyllingekød. Risikovurderingen var gennemført efter anmodning fra Fødevarestyrelsen.

Denne risikovurdering pegede på, at en reduktion i slagtekyllingeflokkene og frysning nedsætter risikoen for Campylobacter væsentligt. Jeg antager, at det er den risikovurdering Knud Børge Pedersens udtalelse støtter sig til.

Fødevarestyrelsen var allerede i gang i 2001

Med udgangspunkt i risikovurderingen optog Fødevarestyrelsen i 2001 forhandlinger med fjerkræerhvervet. Her blev flere muligheder drøftet for reduktion af Campylobacter i kyllingekødet. I sommeren 2002 blev der indgået en uformel aftale om at begynde at sortere kyllingerne efter Campylobacter status. Sorteringen er senere i 2003 blevet et helt centralt element i den danske strategi for bekæmpelse af Campylobacter.

På det tidspunkt havde fjerkræslagterierne også stillet en række hygiejnekrav til deres leverandører om indretning og hygiejne. Leverandørerne opnår en økonomisk gevinst, hvis kravene er opfyldt, og hvis de leverede flokke er fri for Campylobacter.

Fødevarestyrelsen startede således i 2001 med at følge op på risikovurderingen fra forskerne. Aftalen om sortering blev indgået i sommeren 2002, og den omtalte mail fra direktøren i Danmarks Veterinærinstitut blev sendt i efteråret 2002. Så da mailen blev sendt, var anbefalingen allerede ved at blive ført ud i praksis.

Afsluttende

Men det er sådan set mindre væsentligt efter min mening. Hovedsagen er, at vi har en strategi for Campylobacter, og at indsatsen med sortering og frysning hviler på et solidt videnskabeligt grundlag.