

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

Det talte ord gælder Samrådstale til spørgsmål BR

Spørgsmål BR:

”Har ministeren en handlingsplan, som kan nedbringe campylobacter-niveaueet i slagtefjerkræ på det danske marked?”

Svar

I Danmark har vi en strategi for bekæmpelse af Campylobacter i fødevarer. Vi har haft strategien siden 2003, hvor Fødevarestyrelsen udformede den sammen med erhvervet, Forbrugerrådet og Danmarks Fødevareforskning.

Indsatsen overfor Campylobacter går dog længere tilbage. I sidste halvdel af 1990'erne startede myndigheder og erhverv en intensiv overvågning af campylobacter i slagtekyllingeflokke og fjerkrækød. Samtidig blev der sat omfattende forskningsundersøgelser i gang i primærproduktionen for at finde ud af, hvordan smitten kunne holdes ude af kyllingeflokkene. Og sideløbende blev der på opfordring fra Fødevarestyrelsen udarbejdet en risikovurdering af Campylobacter i kyllingekød.

Risikovurderingen kom i 2001. Rapporten pegede som omtalt på, at frysning nedsætter Campylobacter risikoen væsentligt, selvom risikoen ikke fjernes helt.

Fødevarestyrelsen tog fat i denne rådgivning fra eksperterne og optog forhandlinger med erhvervet om sortering. I 2002 blev der så indgået en frivillig aftale om at begynde at sortere kyllingerne efter Campylobacter status. Sorteringen betyder som nævnt, at fersk kyllingekød så vidt muligt produceres af de flokke, der ikke har Campylobacter. Flokke, der har Campylobacter, bliver derimod brugt til frosne produkter.

Formålet med sorteringen er altså at nedsætte forbrugernes risiko for at få kød med *Campylobacter*.

Strategiens 3 pinde

Sorteringen er imidlertid blot ét ud af flere tiltag i strategien. Strategien har nemlig tre overordnede indsatsområder:

- For det første at nedbringe forekomsten i slagtekyllingeflokkene.
- For det andet at nedbringe forekomsten i kyllingekødet.
- Og endelig som tredje punkt at informere forbrugerne om *Campylobacter* risikoen.

Hygiejnebarrierer i primærproduktionen

Hvad angår det første punkt i strategien – nemlig at få forekomsten i kyllingeflokkene ned, så har fjerkræslagterierne på baggrund af undersøgelserne i primærproduktionen opstillet en række krav til deres leverandører. Det er krav om indretning og hygiejne – såkaldte hygiejnebarrierer. Leverandørerne opnår en økonomisk gevinst, hvis kravene er opfyldt, og hvis de leverede flokke er fri for *Campylobacter*.

Reduktion i kødet

Hvad angår det andet punkt, så er sorteringen er det helt centrale element for at få forekomsten i kødet ned. Ud over sorteringen arbejdes der også med en ny teknologi til behandling af kyllinger med damp og ultralyd efter slagtning. De foreløbige resultater er lovende, men metoden er ikke klar til brug endnu.

Jeg er opmærksom på, at det er vigtigt, at vi har øjne og ører åbne, så vi kan følge udviklingen både i ind- og udland, for der kommer til at ske meget på dette område med reduktion af *Campylobacter* i kyllingekød.

Køkkenhygiejnen

Endelig er der den tredje pind i indsatsen mod *Campylobacter*. Det tredje indsatsområde handler om forbedring af forbrugernes køkkenhygiejne. Rådet her går kort og godt på, at det er særligt vigtigt ved *Campylobacter*, at man sørger for at holde råt kød adskilt fra spiseklar mad. Fødevarerstyrelsen har løbende i grillsæsonen kørt kampagner om god køkkenhygiej-

ne. Og styrelsen lancerede i 2003 en kampagne om køkkenhygiejne med særlig fokus på Campylobacter.

Forsvar mod, at der ikke er krav om sortering

Dette var i korte træk elementerne i vores strategi mod Campylobacter.

Det har på et tidspunkt været overvejet at gøre det til et krav, at fersk kyllingekød skal produceres af Campylobacterfrie flokke. Et totalt forbud mod fersk kyllingekød med Campylobacter kan imidlertid betyde, at der ikke findes tilstrækkeligt fersk, dansk kyllingekød om sommeren.

Om sommeren er Campylobacter niveauet nemlig højt i kyllingeflokkene, og forholdsvis flere flokke ville derfor gå til frysning. Det ville betyde en stigning i importen af fersk kyllingekød, som har et meget højere indhold af Campylobacter. Som det er nu, kan man nemlig ikke stille de samme krav om sortering for udenlandske producenter.

Et andet aspekt er, at et forbud mod Campylobacter i fersk kyllingekød vil ramme den økologiske produktion. Det ser nemlig ud til, at økologiske kyllingeflokke, der har adgang til det fri, ofte er inficeret med Campylobacter.

Hvis man indførte et egentligt dansk krav om sortering, ville forbrugerne således ikke blive bedre stillet. Måske snarere tværtimod.

Men selvom strategien er frivillig, har fjerkræslagterierne siden 2004 løbende dokumenteret sorteringen overfor Fødevarestyrelsen. Styrelsen følger således udviklingen i sorteringsarbejdet og er i kontakt med virksomhederne for at holde dem fast på aftalen om sortering.

Når vi ser på analyserne af det ferske kød, ser det faktisk også ud til, at sorteringen virker. Forekomsten af Campylobacter i kødet er faldet fra 44% i 2003 til 18% i 2005.

Importproblematikken

Vi arbejder også på at gøre noget ved importproblematikken. Der er arbejde i gang på flere fronter omkring problematikken med det importerede kød. Jeg har store forventninger til det arbejde, der foregår i EU. Der arbejdes på at få en overvågning af Campylobacter i slagtekyllinger på EU niveau. Der er også påbegyndt drøftelser af fælles grænseværdier i

EU for Campylobacter i kyllingekød, så vi kan få en bedre status i hele EU.

Jeg kan herunder nævne, at jeg jo netop for nylig har bedt Fødevarestyrelsen om at sætte sig sammen med forsknings-, forbruger- og erhvervsorganisationer for at pege på nye initiativer i indsatsen mod både Campylobacter og Salmonella. Jeg har bl.a. bedt arbejdsgruppen undersøge mulighederne for at sætte grænser for forekomsten af Campylobacter i kyllingekødet.

Udviklingen – sygdom og forekomst

For Campylobacter går det den rigtige vej. Antallet af syge på grund af Campylobacter er faldet fra omkring 4.600 i 2001, hvor det toppede, til ca. 3.700 i 2005. Det væsentligste fald skete i 2003. Den foreløbige registrering af sygdomstilfælde i uge 20 i år viser, at antallet af tilfælde er faldet med ca. 25% i forhold til samme tidspunkt sidste år.

Efter at den danske Campylobacter strategi er sat i værk, har vi også set et fald i Campylobacter både i flokkene og i det ferske kyllingekød. Forekomsten i flokkene er faldet fra 43% i 2002 til 30% i 2005. Forekomsten i kødet er som nævnt faldet fra 44% i 2003 til 18% i 2005. Det ser altså ud til, at strategien virker.

Afsluttende

Jeg mener, den danske strategi er et godt skridt på vejen mod bekæmpelse af Campylobacter. Det er som sagt et samlet syn på hele Campylobacter problematikken, der ligger bag vores strategi for bekæmpelse af Campylobacter i fødevarer. Bekæmpelsen af denne bakterie er en kompleks sag. Vores grundlag har hele tiden været solid videnskabelig rådgivning. Og det skal det fortsætte med.

Jeg mener, vi har valgt den strategi, der tjener forbrugerne bedst muligt, men vi vurderer løbende den viden, vi får, og om den giver mulighed for at forbedre strategien.