

Fødevarestyrelsen
15. juni 2006
J.nr. 2006-20-261-00771

Det talte ord gælder Samrådstale til spørgsmål BT

Spørgsmål BT:

”Hvad vil ministeren gøre for at hindre salg af salmonellainficeret udenlandsk kød til de danske forbrugere?”

Svar

Vi har i dagspressen for nylig set omtale af sager, hvor der er fundet Salmonella i fersk importeret kød.

Det er et alvorligt problem, som der skal gøres noget ved. Og det arbejder vi aktivt med på flere fronter. For det første har vi i en årrække bekæmpet problemet i Danmark med vores handlingsplaner, og i EU er arbejdet med at fastsætte mål og kontrolprogrammer i fuld gang. Vi har også i år fået EU-regler der betyder, at der ikke må findes Salmonella i bl.a. hakket kød, i de prøver der skal udtages. Derudover har jeg bedt Fødevarestyrelsen nedsætte en arbejdsgruppe, der skal se på hvilke muligheder vi har for at forbedre fødevarer sikkerheden på det her område. Alt det vil jeg komme tilbage til senere.

Jeg gerne slå fast, at der hverken i Danmark eller i EU er et generelt krav om, at der ikke må være Salmonella i fersk kød. Derfor kan der heller ikke stilles krav om, at importeret kød er fri for Salmonella. Dog har vi i Danmark et krav om, at der ikke må være Salmonella DT104, fordi den er multiresistent overfor antibiotika. Det betyder, at vi kun kan frasortere importeret kød, hvis vi finder Salmonella DT104. Den danske håndtering af DT104 bygger på en risikovurdering fra eksperterne. Håndteringen er notificeret til EU, og dermed accepteret af de andre medlemslande.

Har allerede gjort noget

I Danmark har vi en solid handlingsplan for forebyggelse og bekæmpelse af Salmonella. Vi har Salmonellahandlingsplaner for fjerkræ, svin og æg. Og vi er mere end 5-10 år foran de øvrige EU-lande - bort set fra Sverige og Finland, hvor forekomsten er lig nul.

Antal syge

Bekæmpelsen fra jord til bord har betydet, at der i dag er markant færre mennesker, der bliver syge af Salmonella end tidligere. Det skal vi huske på. Færre mennesker bliver syge af Salmonella – også selvom importen af kød er steget. Til gengæld udgør de importerede sygdomstilfælde en større procentdel af de samlede sygdomstilfælde end førhen.

Selvom der er en del andre lande, der har en bekæmpelse, er forekomsten af sygdomsbakterier stadig høj. Generelt ser vi desværre et højere indhold af Salmonella og Campylobacter i det importerede kød.

Vi står altså i en situation, hvor vi på den ene side har opnået en markant reduktion i antallet af mennesker, der bliver syge af Salmonella. Og på den anden side kan vi se, at reduktionen af Salmonella helt overordnet er sket i de danske fødevarer – uden, at vi kan stille krav til importeret kød. Bortset fra de steder, hvor vi har en nul-grænse.

Importproblemet

Det er selvfølgelig frustrerende, at vi har fået dette importproblem, men vi arbejder på at finde en løsning.

På samrådet den 23. maj i år har jeg redegjort detaljeret for importproblematikken. Jeg kom blandt andet ind på, at vi ikke kan foretage en mere omfattende kontrol af fødevarer end det, som EU-lovgivningen åbner mulighed for. Vi kan derfor heller ikke, som reglerne er i øjeblikket, stoppe fersk kød ved grænsen, fordi det indeholder Salmonella. Det gør vi jo heller ikke for danske produkter.

Internationale regler

Hvis vi skal have løst op for importproblemet på lang sigt, er det helt afgørende, at vi får internationale regler. Med fælles EU regler kan vi være med til at sikre, at forekomsten i kød fra andre lande falder. Og her er det vigtigt, at vi bruger vores erfaringer.

Jeg vil igen tillade mig at referere til min tale på samrådet den 23. maj, hvor jeg kom nærmere ind på de initiativer, der er i gang i EU.

For kødområdet handler det om:

- Fælles mål og kontrolprogrammer i EU for Salmonella.
- Fra udgangen af 2010 må der ikke findes Salmonella i fersk fjerkrækød.
- Fra i år skal slagterier i alle lande overvåge Salmonella på slagtekroppe af svin, kvæg, fjerkræ, får og geder. Og
- Som noget nyt er der fra januar 2006 indført nul-grænse for Salmonella i hakket kød, tilberedt kød, maskinseparatoreret kød og særlige kødprodukter.

Der vil givetvis gå nogle år, før der er sat grænseværdier i EU for alle fødevarer. Men indtil vi ser resultaterne af dette, må vi finde andre veje.

Nationale initiativer

Det er jo ikke sådan, at vi sidder og venter på, at EU arbejdet alene skal løse importproblemet. Vi har en fast importkontrol af kød fra andre lande for den multiresistente Salmonella DT 104. Og Fødevarestyrelsen har hvert år en række kontrolprojekter for sygdomsbakterier i fødevarer, herunder importerede varer.

Derudover har jeg iværksat en række initiativer, hvor jeg kan nævne:

- At det samlede antal kontrolprøver for importerede fødevarer er sat op i kontrolprojekterne. Der er således sat øget fokus på de importerede fødevarer. Et eksempel på denne type projekt er Salmonella i hakket kød.
- Jeg har sidste år igangsat et stort projekt, der skal belyse, hvordan det ser ud med resistente bakterier i dansk og udenlandsk kød. Projektet skal skabe den nødvendige dokumentation for regler på området. Dette projekt ligger mig meget på sinde. Vi vil ikke acceptere de multiresistente Salmonellatyper. Men det er vigtigt, at vi får det rigtige videnskabelige grundlag for at reagere og håndtere problemet. Det er vi i fuld gang med.

- Jeg har desuden taget initiativ til en løbende oplysning på Fødevarerstyrelsens internet om Salmonella i dansk og udenlandsk fjerkrækød.
- Derudover har vi sammen med fødevarerbranchen etableret en fælles forståelse omkring mærkning af dansk kød, så det er muligt for danske forbrugere at vælge kød, der stammer fra dyr, der er født, opvokset og slagtet i Danmark.

Mulighed for særstatus

Endelig er der jo hele diskussionen omkring, hvorvidt Danmark har mulighed for at opnå særstatus på Salmonellaområdet i EU. Jeg mener, der er behov for en grundig afklaring af, hvor vi står, og hvilke muligheder vi har for at forbedre fødevarsikkerheden. Så hurtigt og effektivt som muligt.

Arbejdsgruppe nedsat

Men det er en kompliceret problemstilling. Både rent juridisk og teknisk. Derfor er det nødvendigt, at vi får en gennemarbejdet vurdering af situationen og af, hvilke muligheder vi har. Jeg har derfor, som bekendt, bedt Fødevarerstyrelsen nedsætte en arbejdsgruppe, som kan afklare situationen og mulighederne.

Jeg har bedt arbejdsgruppen komme med forslag til:

- Hvordan vi kan reducere Salmonellaforekomsten i dansk kød yderligere. Målet er at nå ned på en forekomst, der svarer til det svenske niveau.

Gruppen skal også komme med forslag til:

- Hvordan Danmark kan opnå særstatus på Salmonellaområdet i EU-regi, enten ved at udvide det forbud vi har for DT104 i fødevarerne, eller ved at vi får samme særstatus som Sverige og Finland, og
- hvordan vi kan nedbringe Salmonellaniveauet i importeret kød, og endelig
- hvordan Danmark kan stille erfaringerne med Salmonellabekæmpelse til rådighed for andre lande.

Arbejdsgruppen har allerede indledt sit arbejde, og jeg lægger vægt på at få et gennemarbejdet resultat, så hurtigt som det kan lade sig gøre. Et resultat, som kan danne baggrund for vores fremtidige politik på området.

Afsluttende

Som jeg har beskrevet, er vi således i fuld gang med et arbejde, der skal sikre, at Danmark bliver så fri for Salmonella, som muligt. Især vil jeg gerne have de mest sygdomsfremkaldende Salmonellatyper forbudt. Det kræver en solid videnskabelig dokumentation, hvis vi skal ændre håndteringsstrategien og få den accepteret i internationale sammenhænge. Det er min hensigt at invitere udvalgets medlemmer til drøftelse i ministeriet, når arbejdsgruppen er færdig med sit arbejde.