

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

Det talte ord gælder Samrådstale til spørgsmål BU

Spørgsmål BU:

”Vil ministeren redegøre for sagen vedrørende salmonellainficeret kød hos Netto, som bl.a. omtalt i Politiken 8. juni 2006, herunder redegøre for hvilke konkrete initiativer ministeren vil iværksætte for at hindre tilsvarende svigt i fødevarerens sikkerhed fremover?”

Svar

Jeg vil meget gerne redegøre for den sag, der har været omtalt i pressen omkring Salmonellainficeret kød solgt hos Netto. Jeg vil også gerne i forlængelse af min tale tidligere i dag redegøre for, hvad jeg har gjort, og hvad jeg vil gøre for at undgå lignende sager fremover.

Politikens fund af Salmonella i Netto

Den konkrete sag går på, at Politiken har fået undersøgt 10 pakker kalkunkød solgt i 6 forskellige Netto butikker over flere dage. Der blev fundet Salmonella i alle 10 pakker. Det var ikke den farlige Salmonella DT104. De salmonellatyper, der blev fundet, er dog nogle af de typer, der ofte kan være resistente overfor antibiotika.

Kalkunkødet var fersk importeret kød, og det kom fra et slagteri i Tyskland, hvor der tidligere er fundet Salmonella DT104, multiresistent.

Importørens ansvar

Jeg finder det beklageligt, at importøren i dette tilfælde ikke har sikret sig bedre. Det er først og fremmest virksomhedens ansvar at sikre, at fødevarerne er i orden. I dette tilfælde er det importøren, der har ansvaret for at sikre, at de varer, de importerer, er i orden. Og det er uheldigt, at importøren ikke har sikret sig bedre. Jeg skal ikke kunne sige, hvor grænsen går, men at finde Salmonella i samtlige prøver er for meget – jeg mener i øv-

rigt altid der bør findes et salmonella-frit alternativ, og det skal både importører og detailhandelen kunne tilbyde.

Det skal retfærdigvis siges, at jeg har fået oplyst, at importøren har forsøgt at sikre sig ved at stille krav til den tyske producent om, at samtlige partier kalkuner, der importeres til Danmark ikke indeholder Salmonella. Jeg har også fået oplyst, at efter det tidligere fund af Salmonella DT104 i kalkunkød udarbejdede importøren af det pågældende kød straks en pressemeddelelse, og Netto tilbagekaldte partiet fra forretningerne. Endvidere har Fødevarestyrelsen oplyst, at tilbagetrækning af produkterne med Salmonella DT104, udsendelse af pressemeddelelse og notifikation til EU's Rapid Alert system forløb planmæssigt.

Importproblematikken

For mig at se er der igen tale om en sag, som hænger sammen med importproblematikken. Jeg har tidligere i min tale i dag været inde på problemerne ved import af fødevarer. Jeg vil her gerne gentage, at som reglerne ligger nu, kan vi ikke stoppe fersk kød ved grænsen, fordi det indeholder Salmonella. Men importøren kan opstille betingelser for det kød, som han importerer. Han skal stille krav om, at varerne er i orden. Og det er set i den sammenhæng ikke godt nok, når der findes Salmonella i 10 ud af 10 pakker kalkunkød.

Hvad har vi gjort

Der er en række konkrete initiativer, som skal være med til at hindre lignede sager i fremtiden.

Fødevarestyrelsen har den 1. juni 2006 skrevet til de tyske og de italienske myndigheder og henstillet, at myndighederne straks følger op på gentagne fund af Salmonella i kød fra specifikke slagterier i Tyskland og Italien.

Som bekendt har jeg foranlediget, at der er blevet oprettet en særlig Fødevareberedskabsenhed i Fødevarestyrelsen. Denne beredskabsenhed har nu sat særlig fokus på udvalgte problemvirksomheder i EU. Der er tale om fire virksomheder, som har figureret i EU's Rapid Alert System mere

end én gang i perioden 2003 frem til i dag. Fødevareregionerne holder et særligt vågent øje med produkter fra disse virksomheder.

Det vil blive en fast procedure fremover. Fødevareberedskabsenheden overvåger virksomheder, der bliver notificeret mere end én gang. Og fødevareregionerne skærper opmærksomheden på disse virksomheder.

Endelig kan jeg nævne igen, at Fødevarestyrelsen sammen med Danmarks Fødevareforskning kører et stort projekt, som skal belyse, hvordan det ser ud med resistente bakterier i danske og i importerede fødevarer. Projektet vil blandt andet vise, om der er et problem i importeret kød med andre resistente Salmonellabakterier end Salmonella DT104. Det er vigtigt med en solid dokumentation. I perioden fra 2005 til 2007 bliver der derfor udtaget 6.000 prøver af fjerkræ- og svinekød.

Når projektet er færdigt, kan eksperterne afklare, om data giver grundlag for en øget indsats mod andre resistente bakterier end Salmonella DT104.

Afsluttende

Men igen må jeg vende tilbage til, at det er vigtigt med klare internationale regler på dette område. Og det arbejde er, som nævnt, i fuld gang i EU. Jeg har som sagt også bedt Fødevarestyrelsen nedsætte en gruppe bestående af forskningsinstitutioner, forbrugerrepræsentanter, erhverv og myndigheder, så vi sammen kan finde en vej frem, der på bedst mulig måde sikrer en reduktion af Salmonella i kød, der sælges i Danmark.

Jeg vil slutte af med en positiv historie. I dag fremgår det af Fødevarestyrelsens hjemmeside, at de seneste tal for forekomst af Salmonella i importeret fjerkrækød ligger på 3,6%. Og der er en faldende tendens siden januar måned. Man skal ikke drage forhastede konklusioner af disse tal, men jeg vil opfordre importører til at sikre, at det er en tendens, der holder.