

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

## **Det talte ord gælder Samrådstale til spørgsmål BV**

### **Spørgsmål BV:**

”Vil ministeren garantere, at arbejdsprocedurerne i Fødevarestyrelsen ændres, således at Fødevarestyrelsen i lignende sag fremover har pligt til at sikre, at alle de relevante led informeres ved fund af salmonellainficeret kød og andet dårligt kød, herunder også selve butikslæddet, af hensyn til fødevarsikkerheden og de danske forbrugeres sundhed?”

### **Svar**

Først vil jeg gerne forklare kort, hvordan udtagning af prøver af kød fra andre samhandelslande og opfølgningen på fund af Salmonella foregår. Derefter vil jeg komme ind på en ny procedure i Fødevarestyrelsen:

#### **Udtagning af prøver**

Fødevarestyrelsen udtager stikprøver af importeret kød som led i kontrollen med fødevarer forurenede med multiresistente Salmonella Typhimurium DT104, som jeg for nemheds skyld i resten af talen vil kalde ”DT104”. I Danmark er der som før nævnt forbud mod salg af fødevarer, som indeholder DT104. Dette gælder, uanset om der er tale om råvarer eller spiseklare produkter.

Importprøver af kød fra samhandelslande skal udtages på det lager, hvor fødevarerne modtages i Danmark. Fødevarerne kan importeres af en importør, som ikke har eget lager, og som derfor oplagrer varerne på forskellige køle-/fryselagre. Selv om varerne er oplagret på et eksternt lager, bliver prøverne udtaget som en del af kontrollen med importøren. Når prøverne udtages som stikprøvekontrol, skal partiet ikke tilbageholdes på den virksomhed, hvor prøven udtages. Når resultatet af analysen af de udtagne prøver foreligger, kan et sådan parti derfor være blevet opdelt og spredt til flere lagre.

Resultatet af analyserne meddeles importøren, som er den, der er ansvarlig for, at partiet lovligt kan omsættes i Danmark. For så vidt angår Salmonellakontrollen bliver importøren orienteret allerede på det tidspunkt, hvor det er konstateret, om prøven er positiv for Salmonella eller ej. Men hvor det endnu ikke er bestemt ved efterfølgende analyser, om der eventuelt er tale om en DT104, som vil gøre det ulovligt at omsætte varen. Hvis fødevareregionen finder DT104 eller andre ulovlige forhold ved fødevarerne, udsender Fødevarestyrelsen advarsel til de andre EU-lande via EU's meldesystem og en tilbagetrækning fra markedet skal straks igangsættes. Samtidig vil varen blive sat på listen over tilbagetrukne fødevarer på Fødevarestyrelsens hjemmeside.

I disse tilfælde vil det også være importøren, som først får meddelelse om analyseresultatet for at iværksætte tilbagetrækningen. Importøren har pligt til at underrette alle aftagervirksomheder af de forurenede varer, og alle involverede led har pligt til at sikre, at varen ikke omsættes.

Fødevareregionen foretager kontrol med, at tilbagetrækningen foregår effektivt og skal sikre sig kendskab til alle aftagere via importørens sporbarhedssystem.

#### **Ny procedure**

Jeg vil nu orientere om den nye procedure.

Som sagt har Fødevarestyrelsen hidtil sikret sig, at importøren, som den ansvarlige for importerede fødevarer, er blevet informeret om eventuelle inficerede fødevarer.

Hvis et parti på det tidspunkt, hvor prøven udtages, imidlertid ejes af en anden virksomhed end importøren, vil Fødevarestyrelsen fremover sikre, at denne ejer af partiet også orienteres.

Hvis prøven er udtaget på en lagervirksomhed, som ikke ejer partiet, er en orientering fra Fødevarestyrelsen til ejeren af lageret derimod irrelevant, fordi lager-ejeren alene er ansvarlig for opbevaringen af partiet, men ikke er ansvarlig for partiets omsætning.

Ved fund af salmonellainficeret kød og andet dårligt kød, er der som tidligere omtalt allerede en tilbagetrækningspraksis, som sikrer, at alle rele-

vante led involveres. Dette vil således også omfatte butikslæddet. Det er importørens ansvar at iværksætte tilbagetrækningen, og fødevareregionerne kontrollerer, at tilbagetrækningen foregår effektivt.