

Notat til Folketingets Fødevareudvalg om Kødkontrol til brug for mødet 28. februar 2007.

Formål

Kødkontrol har 3 hovedformål:

1. Fødevarerikkerhed
2. Dyrevelfærd
3. Det Veterinære Beredskab

Ad. 1. Fødevarerikkerhed

Lovgivningen, som fastlagt i EU samt krav fra aftagere på markedet (USA, Rusland, Japan m.fl.), foreskriver, at alle dyr skal undersøges før og efter slagting. Teorien bag dette er, at kødkontrollens personale på denne måde kan frasortere de dyr og slagtekroppe eller de dele af slagtekroppen, som er uacceptable som fødevarer til mennesker, herunder det der kan give anledning til overførsel af sygdom til mennesker d.v.s. udgøre en fødevarerisiko.

Denne måde at anskue kødkontrollen på har i tidligere tider med f.eks. udbredt tuberkulose, trikinose, parasitære lidelser og andre sygdomme med forandringer i væv og organer til følge været af stor betydning for højelse af fødevarerikkerheden. I dag efterlader de fremherskende zoonotiske sygdomme, d.v.s. sygdomme, der kan overføres mellem dyr og mennesker, imidlertid kun sjældent sygelige forandringer i slagtedyret. Dette skyldes enten at dyret er sygt og derfor ikke bringes til slagting eller, at den sygdomsfremkaldende agens ikke giver anledning til sygelige forandringer i dyret. Hovedparten af de sygelige forandringer, der findes i slagtedyret, skyldes afhelede sygdomme eller kroniske lidelser, der ikke udgør en sundhedsmæssig risiko. Den klassiske kødkontrol, som den udføres i det meste af verden i dag, kan i sig selv være en fødevarerisiko på linie med risikoen opstået ved slagteriets øvrige håndtering af slagtekroppene, i det der er risiko for at sprede sygdomsfremkaldende vira og bakterier via hænder og knive.

Afsløring af de væsentlige fødevarerikkerhedsmæssige problemstillinger fra fødevarer af animalsk oprindelse som Salmonella, Campylobacter, Listeria, Yersenia, E. Coli, Vira, Svampe og toksiner heraf, lægemiddelrester, sprøjtemiddelrester og tungmetaller forudsætter laboratoriemæssige undersøgelser, da de ikke bliver fundet ved den klassiske kødkontrol.

Den klassiske kødkontrollens bidrag er at frasortere dyr eller dele af dyr, der af æstetiske årsager ikke er egnede til menneskeføde. Denne opgave kunne uden videre overlades til slagterivirksomhedernes egenkontrol og være omfattet af den offentlige kontrols audit og tilsyn af egenkontrollen. Hertil kommer de ganske få dyr, der har synlige akutte sygdomme som f.eks. streptokokinfektioner (hjerterklapinfektion), der kan udgøre en egentlig fødevarerisiko.

Kødkontrollens væsentligste bidrag til fødevarerikkerheden er den laboratoriemæssige zoonosekontrol samt auditeringen af og tilsynet med virksomhedens egenkontrol, der skal sikre forbrugerne mod fødevarerisici opstået under slagting, opskæring og forarbejdning af det ferske kød.

Den Danske Dyr lægeforening har tidligere foreslået, at zoonoseovervågningen skete som et led i primærproducenternes egenkontrol f.eks. som et led i sundhedsrådgivningen. Med kendt

zoonosestatus hos de leverede dyr, vil kødkontrolopgaven kunne tilpasses den fødevarerisiko de enkelte leverancer af slagtedyrlødgør.

Ad. 2. Dyrevelfærd

Kødkontrollens embedsdyrlæger har en væsentlig opgave ved kontrol af dyrevelfærdslovgivningen, der sorterer under justitsministeriet. Opgaverne udføres som et led i den offentlige kødkontrol.

Embedsdyrlægerne kontrollerer de indtransporterede slagtedyrlødgør hyppigst i forbindelse med aflæsningen fra transportvognene. Kontrollen er en del af ante mortem kontrollen eller det levende syn, som det også kaldes. Embedsdyrlægens opgave er at kontrollere, om alle indtransporterede dyr har været transportegnede og er indtransporteret i henhold til gældende regler. Ved det levende syn vil det ligeledes kunne afsløres, om der fra besætninger leveres dyr i dårlig foderstand, med mangelfuld klovpleje, med sår eller trykninger, med systematisk halekupering eller andre tegn på mangelfuld omsorg og mulig vanrøgt. Embedsdyrlægerne skal sikre, at slagtedyrlødgør drives forsvarligt fra vogn til bedøvelse og ikke lider overlast ved brug af drivstave eller andet, at slagtedyrlødgør bedøves og aflødes korrekt samt, at dyrene efter slagting og afhudning ikke udviser tegn på fysisk overlast eller systematisk klipning af hjørnetænder. Endelig skal dyrlægen tilse, at dyr ikke lider unødigt overlast under eventuel opstaldning, herunder at de bliver strøet, vandet og fodret.

Embedsdyrlægen har en særlig personlig forpligtelse, der ikke er underlagt ledelsens instruktionsbeføjelse, til at anmelde overtrædelser af dyrevelfærdslovgivningen.

Ad. 3. Det Veterinære Beredskab

Den klassiske kødkontrol er en del af det veterinære beredskab. Gennem kontrollen af hver enkelt slagtedyrlødgør er sandsynligheden for, at dyr med en anmeldelsespligtig smitsom husdyrsygdom skulle passere uopdaget gennem slagteriet meget lille. Risikoen for at sygdommen ikke allerede er opdaget i en professionelt drevet dansk besætning er imidlertid også lille, da hovedparten af danske besætninger med erhvervmæssigt dyrehold har regelmæssig besøg af en praktiserende dyrlødgør, ligesom erstatningsordninger gør det meget lidt sandsynligt at professionelle landmænd ville skjule smittede dyr.

Det er imidlertid et faktum, at det seneste engelske udbrud af mund- og klovesyge blev afsløret ved kødkontrollen ligesom en række smitsomme husdyrsygdomme forekommer i hobbydyrehold, hvor ejerens kendskab til sygdommens konsekvenser er ringe og dyrløgebesøg ikke forekommer regelmæssigt.

Såfremt der kan opstilles et system, der sikrer at det veterinære beredskab bliver en del af primærproducentens egenkontrol f.eks. som en del af sundhedsrådgivningen, vil der formentlig kunne opnås den samme sikkerhed i det veterinære beredskab for så vidt angår de professionelt drevne besætninger. Hobbydyrsbesætninger vil stadig udgøre et problem, som af hensyn til de stadigt voksende professionelt drevne besætninger må løses.

Konklusion

Den Danske Dyrlægeforening udarbejdede i midten af 1980'erne en rapport kaldet KK 90, der beskrev en modernisering af den klassiske kødkontrol. Hovedkonklusionen i rapporten var at flytte ressourcer fra post mortem kontrollen d.v.s. undersøgelsen af dyrene efter slagtning til kontrol af de egentlige fødevarerisici gennem besætningsovervågning af zoonoser og laboratoriemæssig kontrol af fersk kød og produkter heraf. Rapporten blev afleveret til Veterinærdirektoratet, der på den tid var ansvarlig for kødkontrollen, men der var ikke her vilje og eller ressourcer til at påvirke EF til at ændre lovgivningen om kødkontrol.

Den Danske Dyrlægeforening er fortsat af den opfattelse, at fødevarekontrollen, dyrevelfærdstilsynet og det veterinære beredskab fra jord til bord skal ses i en sammenhæng for at finde kødkontrolpersonalets fremtidige rolle og samspil med øvrige aktører i dette system. I denne forbindelse er det væsentligt at fastholde at målet er at forbedre fødevarerisikoen, dyrevelfærden og beredskabet.

Den Danske Dyrlægeforening er af den opfattelse, at den fremtidige kontrol skal være:

1. Risikobaseret i relation til såvel produktion som virksomhedens motivation, ejerskab og implementering af egenkontrol
2. Baseret på HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points) konceptet
3. Baseret på audit af godkendte egenkontrolprogrammer i de motiverede virksomheder og på uanmeldt tilbuds gående kontrol i de ikke motiverede virksomheder
4. Baseret på et sammenhængende offentligt kontrolsystem fra jord til bord

Kød og andre uforarbejdede levnedsmidler af animalsk oprindelse er højrisikoprodukter. Kødbranschens topledelse opleves højmotiveret i relation til egenkontrol, en motivation som ikke altid kan genfindes på virksomhedsledelsesniveau og i endnu ringere grad på det udførende niveau. Mange virksomheder har procedurer beskrevet i egenkontrolprogrammet, men implementeringen af disse i virksomhedens daglige drift fungerer kun i begrænset omfang.

Afslutningsvis skal Den Danske Dyrlægeforening påpege en række væsentlige mangler i den nuværende lovgivning:

- Primærproducenterne skal være omfattet af fødevarelovgivningen på samme måde og med samme principielle krav som øvrige virksomheder i jord til bord kæden
- Egenkontrollen skal være godkendt af den offentlige kontrol
- Branchekoder kan kun være vejledende. Egenkontrolprogrammet skal være virksomhedsspecifikt.

Der er i det nuværende system afsat for få midler til den nødvendige kompetenceudvikling, som de væsentlige ændringer af systemet fordrer.