



Til medlemmerne af Folketingets Udvalg for
Fødevarer, Landbrug og Fiskeri

Att.: Eva Esmarch

Sendt som E-mail
evaesmarch@ft.dk

Dato: 6.11. 2006
Deres ref.:
Vores ref.: CVL/TSK/CHS

Vedrørende dansk særstatus og nye initiativer for Salmonella og Campylobacter i kød.

Foreningen af Fødevarerimportører i Danmark, FØD, henvender sig til dig i forbindelse med vores dybe bekymring over konsekvenserne for fødevarsikkerheden og importen af udenlandske fødevarer ved gennemførelse af Fødevarestyrelsens plan for Salmonella og Campylobacter i fødevarer herunder case-by-case modellen og den intensiverede stikprøvekontrol.

Vi skal understrege, at indsatsen med at forhindre danskere i at få fødevarerborne sygdomme har højeste prioritet, og er helt afgørende i relation til hvilke tiltag, som skal iværksættes for at opnå bedre fødevarsikkerhed.

Der skal ikke herske tvivl om, at fødevarer, som er til fare for forbrugerne, ikke skal forhandles. Men vi appellerer til, at der ikke indføres diskriminerende regler over for udenlandske fødevarer for at beskytte danske varer og fødevarerproduktion frem for at beskytte danske forbrugere.

Danske importører vil gerne og stiller allerede i dag krav til sine udenlandske leverandører. Til det formål er den europæiske fødevarerlovgivning helt afgørende. Således er det importørens ansvar at sikre, at reglerne på området overholdes, og at yderligere skærpet krav efterleves. De anbefalinger, som Fødevarestyrelsen har udstukket, pålægger importørerne at løfte de øvrige EU-lande op på et dansk særstatus-niveau, som man ad politisk vej ikke har været i stand til at gennemføre i EU.

Manglende instruks

Samtidig har erhvervet endnu ikke set indholdet i den instruks, som vi er blevet stillet i udsigt, vedrørende prøveudtagningen. Vi har ikke kendskab til, hvilke parametre som kan ligge til grund for farlighedsvurderingen eksempelvis antal positive pools, serotyper, fagtyper, kvantitative analyser, kødets normale anvendelse m.v. Det er urimeligt at skærpe kravene uden at meddele parametrene for denne skærpelse.

Diskrimination af importerede fødevarer

Med hensyn til den restriktive importpolitik har ministeren orienteret om, at når stikprøvekontrollen er fuldt gennemført, så drejer det sig om henholdsvis 900 partier dansk kød og 1.500 partier udenlandsk - svarende til 8.500 prøver for udenlandsk kød. Branchen og øvrige interessenter har nu haft to møder med Fødevarestyrelsen og Danmarks Fødevareforskning vedrørende reglernes administration. Det fremkom på disse møder, at prøveudtagningen er steget til 90.000 prøver på årsbasis for udenlandsk kød, grundet vurdering fra Danmarks Fødevareforskning. For danske færdigvarer drejer det sig nu om 54.000 prøver. Specielt fjerkræ bliver ramt skævt, idet der nu skal udtages 900 partier udenlandsk fjerkræ (kyllinger og kalkun) mod 300 partier dansk fjerkræ. Kriterierne for den ulighed lever ikke op til, at prøveudtagningen skal basere sig på ikke-diskriminerende forhold ifølge EU- og dansk lovgivning.

Vi formoder, at antallet af de partier, som skal udtages, baserer sig på forekomsten af Salmonella fundet ved importkontrol i tidligere år. Imidlertid viser smittekilderegnskabet, at eksempelvis dansk svinekød er den type kød, som er årsag til flest tilfælde af Salmonella i Danmark, *men alligevel* udtages et langt mindre antal partier end udenlandsk fjerkræ.

Sikre fødevarer for millioner skal kasseres

Den massive kontrol af færdigvarer - danske såvel som udenlandske - vil pålægge myndigheder såvel som virksomheder væsentlige ekstraordinære omkostninger. Færdigvarer som er udtaget til prøve (60 stk. pr. parti) kan ikke forhandles efterfølgende. Virksomhederne pålægges omkostninger i størrelsesorden 5 -10. mio. kroner for varer, som skal kasseres. Varer som for langt hovedpartens vedkommende ikke indeholder Salmonella eller Campylobacter eller kan karakteriseres som farlige. Idet der er tale om et kontrolprojekt, som skal tilvejebringe massivt flere data, lægger projektet langt ud over den sædvanlige kontrolovervågning. Vi mener, at virksomhederne må kompenseres for de økonomiske tab, som de pålægges i form af kasserede varer, som ikke er fundet positive.

Lange svartider på analyser

Afgrænsningerne af partierne er producentens eller fødevareimportørens ansvar, men omfanget af tilbagetrækning er i sidste ende fødevareregionens vurdering. Konsekvenserne for både importører og danske producenter er omfattende, set i lyset af, at kriterierne for farlighedsbegrebet er rykket hen mod "fri for Salmonella". Det er ikke mindst denne usikkerhed, som lammer handlen, idet partier fra den ansvarlige importør og producenter tilbageholdes indtil, der er givet grønt lys fra DFVF og FVST. Det vil i værste fald dreje sig om op til 9 dage for let fordærvelige fødevarer som vel at mærke ofte kun har mellem 7 og



15 dages holdbarhed efter produktion. Vi formoder i øvrigt, at de danske politikere også forventer, at tilbagetrækningen vil ske for danske eksportvarer.

Det er af afgørende betydning, at svartider på såvel positive som negative analyseresultater er virksomhederne i hænde, straks analysen foreligger, og at fødevaremyndighederne anvender hurtige svarmetoder og sagsopfølgning. Virksomhederne må konstatere, at dette ikke er tilfældet i dag. Hvis analyserne skal bruges konstruktivt i bestræbelserne på at reducere forekomsten af Salmonella i færdigvarer, er det en forudsætning, at virksomhederne får alle analyseresultaterne bl.a. i relation til negative og positive, som ikke resulterer i tilbagetrækning og positive resultater, der udløser tilbagetrækning af fødevarerne.

Skulle du have spørgsmål og kommentarer eller ønskes vore synspunkter yderligere uddybet, er du meget velkommen til at kontakte undertegnede.

Med venlig hilsen

Carl Henrik Skovdal
Formand for Fødevareimportører i Danmark, FØD.