



Folketingets Udvalg for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri

30. november 2006
Sagsnr. 3823

Folketingets Udvalg for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri har i skrivelse af 7. november 2006 (Ad alm. del) udbedt sig min besvarelse af følgende spørgsmål 78:

Spørgsmål 78:

”Ministeren bedes kommentere henvendelsen af 6. november 2006 fra Fødevareimportører i Danmark vedrørende dansk særstatus og nye initiativer for salmonella og campylobacter i kød, jf. FLF alm. del - bilag 72”

Svar:

Fødevareimportørerne har rettet henvendelse til udvalget, fordi foreningen er bekymret over konsekvenserne for fødevaresikkerheden og importen af udenlandske fødevarer i forbindelse med gennemførelse af planen for reduktion af Salmonella og Campylobacter i fødevarer. Fødevareimportørerne berører i henvendelsen en række emner, herunder manglende instruks, diskrimination af importerede fødevarer, kassering af sikre fødevarer og lange svartider på analyser, som jeg vil redegøre nærmere for.

Indledningsvis har jeg med glæde noteret mig, at Fødevareimportørerne er enige i, at det har høj prioritet at hindre fødevarebårne sygdomme, og at der ikke er tvivl om, at fødevarer, som er til fare for forbrugerne, ikke skal markedsføres. Det er netop hensigten med de to initiativer, der er iværksat med henblik på at reducere forekomsten af Salmonella og Campylobacter i fersk kød: at søge dansk særstatus for slagtekyllinger og konsumæg samt case by case modellen, der indebærer konkret risikovurdering i henhold til fødevarerforordningen af hvert parti, der udtages prøver fra.

I forhold til den omtalte manglende instruks kan jeg nævne, at Fødevarestyrelsen mandag den 13. november 2006 udsendte projektbeskrivelser til fødevareregionerne. Projektbeskrivelserne er Fødevarestyrelsens instruks til regionerne om kontrollens gennemførelse. Heri er de samlede beskrivelser af, hvordan kontrollen er tilrettelagt, og hvordan den rent praktisk skal gennemføres. Samtidig blev der udsendt materiale til brancheorganisationerne om case by case modellen, hvori der er redegjort nærmere for en række problemstillinger, som branchen har rejst på møder med både mig og Fødevarestyrelsen.

Som nævnt er der tale om en case by case model. Det betyder, at det individuelt skal vurderes om det parti, der udtages prøver fra, konkret må anses for at være farligt efter fødevarerforordningen. Den afgørelse skal træffes på grundlag af en videnskabeligt baseret

risikovurdering. Der kan derfor ikke gives retningslinjer for den vurdering – ellers ville det netop ikke være en konkret individuel vurdering.

Programmet for prøveudtagning er tilrettelagt sådan, at det er risikobaseret og ikke-diskriminerende. Det betyder, at når det fastlægges, hvor mange prøver der skal udtages, sker det under hensyntagen til forekomsten af Salmonella og Campylobacter. Derfor kan programmet ikke fastlægges på baggrund af smitekilderegnskabet's oplysninger om, hvilke typer produkter, der var årsag til fødevarebårne sygdomme. Når der skal udtages færre prøver af det dansk producerede kød, er det fordi den hidtidige kontrol har vist, at forekomsten af Salmonella er lavere i dansk produceret kød.

I forhold til kassering af sikre fødevarer er det Fødevarestyrelsens vurdering, at det er nødvendigt at udtage 60 prøver af hvert kontrolleret parti for at være sikker på, at analyseresultaterne giver et retvisende billede af forekomsten af Salmonella og Campylobacter. Efter fødevareloven er det virksomhederne, der afholder udgiften til prøvematerialet, dvs. de fødevarer der udtages prøver af. Kontrollen er dog tilrettelagt på en sådan måde, at der i videst mulige omfang tages hensyn til den økonomiske belastning af virksomhederne. Dette sker bl.a. ved, at der udtages færre prøver af mindre partier kød, således at der sker en forholdsvis mindre belastning af disse partier og dermed de virksomheder, der producerer eller importerer mindre partier af fødevarer.

Hvad angår de lange svartider, er der ikke krav om, at fødevarerne holdes tilbage, mens prøverne analyseres, og der foretages risikovurdering. Der er altså ikke noget til hinder for, at virksomheden markedsfører et parti fødevarer, der er udtaget prøver af, men virksomheden kan vælge selv at tilbageholde partiet. Samtidig er kontrolprogrammet tilrettelagt på en sådan måde, at virksomhederne får svar på såvel negative som positive prøver så hurtigt som muligt, dvs. så snart resultatet af analyserne foreligger. Fødevarestyrelsen har derfor også instrueret de involverede laboratorier om, at der skal anvendes hurtigmetoder i det omfang, det er muligt af hensyn til at få korrekte analyseresultater. Virksomhederne får svar på, om prøven er positiv eller negativ i løbet af 4 arbejdsdage. Hvis prøven er positiv, skal der indhentes en risikovurdering hos Danmarks Fødevareforskning, og når der tale om Salmonella, foretages yderligere analyser. Regionens afgørelse af, om partiet må anses for at være farligt eller ej, vil normalt foreligge 8 - 10 arbejdsdage efter, at prøven er udtaget.

Samlet set er det min vurdering, at disse initiativer vil højne niveauet for fødevarsikkerhed. Og det er i den forbindelse vigtigt at understrege, at kontrollen netop er tilrettelagt, så den ikke er diskriminerende og tager mest mulig hensyn til de forskellige producenter og importørers rimelige krav om ordentlig information og hurtig sagsbehandling.

Lars Barfoed

/Heidi Søltøft