

## **Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri**

### **Fødevarestyrelsen**

Den 29. maj 2008

FVM 542

### **Notat til Folketingets Europaudvalg**

Kommissionen har onsdag den 28. maj 2008 vedtaget at fremsætte forslag til Kommissionens forordning om gennemførelsesbestemmelser for Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 853/2004 om brug af kemiske midler til at fjerne overfladeforurening fra fjerkræslagtekroppe. Forslaget forventes sat til afstemning i Den Stående Komité for Fødevarekæden og Dyresundhed (SCoFCAH) mandag den 2. juni 2008.

Forslaget tillader på en række betingelser brugen af 4 specifikke kemiske stoffer til fjernelse af bakteriel forurening på slagtefjerkrækroppe. Forslaget indeholder krav til brugen og bortledningen af rester til miljøet. Det er et krav, at fjerkrækødet skal skylles, så der ikke er rester af det anvendte kemiske stof eller omdannelsesprodukter heraf på kødet. Desuden stilles krav om at behandlet fjerkrækød skal mærkes med oplysning herom. Kommissionen vil efter en 2-årig anvendelsesperiode evaluere forslaget på baggrund af en videnskabelig vurdering af de indhøstede erfaringer. Forslaget kan betyde en nedsættelse af beskyttelsesniveauet i Danmark og EU.

Der vil efterfølgende blive fremsendt et notat med indkommende høringssvar, da det af tidsmæssige grunde ikke været muligt at afslutte en høring af relevante organisationer.

På baggrund af de drøftelser, der har været i Rådet, samt behovet for en styrkelse af det videnskabelige grundlag for beslutningen, agter regeringen at stemme imod en vedtagelse af forslaget, idet:

- Danmark fastholder at bekæmpelse af sygdomsfremkaldende bakterier bør ske ved kilden, og
- at der er behov for yderligere vurderinger af effekten af midlerne samt risikoen for udvikling af resistente bakterier og betydningen for miljøet.

# Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri

## Fødevarestyrelsen

Den 29. maj 2008

FVM 542

### GRUNDNOTAT TIL FOLKETINGETS EUROPAUDVALG

**om Kommissionens forordning om gennemførelsesbestemmelser for Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 853/2004 om brug af kemiske midler til at fjerne overfladeforurening fra fjerkræslagtekroppe**

**KOM nr. foreligger ikke**

#### *Resumé*

*Forslaget tillader på en række betingelser brugen af 4 specifikke kemiske stoffer til fjernelse af bakteriel forurening på slagtefjerkrækroppe. Forslaget indeholder krav til brugen og bortledningen af rester til miljøet. Det er et krav, at fjerkrækødet skal skylles, så der ikke er rester af det anvendte kemiske stof eller omdannelsesprodukter heraf på kødet. Desuden stilles krav om at behandlet fjerkrækød skal mærkes med oplysning herom. Kommissionen vil efter en 2-årig anvendelsesperiode evaluere forslaget på baggrund af en videnskabelig vurdering af de indhøstede erfaringer. Forslaget kan betyde en nedsættelse af beskyttelsesniveauet i Danmark og EU.*

#### **Baggrund**

Kommissionen har onsdag den 28. maj 2008 vedtaget at fremsætte forslag til Kommissionens forordning om gennemførelsesbestemmelser for Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 853/2004 om brug af kemiske midler til at fjerne overfladeforurening fra fjerkræslagtekroppe. Forslaget forventes sat til afstemning i Den Stående Komité for Fødevarekæden og Dyresundhed (SCoFCAH) mandag den 2. juni 2008.

Forslaget er fremsat med hjemmel i forordning (EF) Nr. 853/2004 om særlige hygiejnebestemmelser for animalske fødevarer, særligt artikel 3, stk. 2.

Forslaget behandles i en forskriftsprocedure (1999/468/EF art. 5) i SCoFCAH. Hvis der er kvalificeret flertal, udsteder Kommissionen forordningen. Opnås der ikke kvalificeret flertal, forelægger Kommissionen sagen for Rådet og underretter samtidig Europa-Parlamentet. Rådet kan med kvalificeret flertal vedtage forslaget uændret eller udtale sig imod det. Hvis der er

kvalificeret flertal imod forslaget, skal Kommissionen behandle sagen på ny. Handler Rådet ikke inden en frist på højst tre måneder, kan Kommissionen udstede forordningen.

### **Nærhedsprincippet**

Forslaget vedrører gennemførelsesbestemmelser til eksisterende fødevarerlovgivning. Det er derfor regeringens holdning, at forslaget er i overensstemmelse med nærhedsprincippet.

### **Formål og indhold**

Formålet med forslaget er at tillade import af fjerkrækød fra USA, som rutinemæssigt tillader behandling af fjerkræslagtekroppe med 4 specifikke kemiske stoffer til fjernelse af bakterieforurening. En vedtagelse af forslaget vil samtidig betyde, at virksomheder i Fællesskabet får mulighed for at anvende de samme 4 kemiske stoffer. Det er den enkelte virksomhed, som beslutter, om man ønsker at anvende kemiske stoffer til fjernelse af bakterieforurening fra overfladen af fjerkræslagtekroppe.

Det behandlede fjerkrækød kan ikke betragtes som fersk fjerkrækød i henhold til de eksisterende handelsnormer for fjerkrækød. Derfor kan forslaget først anvendes fra den dato hvor handelsnormerne er ændret. Kommissionen forventes at fremsætte forslag om en sådan ændring.

Forslaget stiller krav om, at behandlet fjerkrækød og tilberedt kød fremstillet fra sådant kød, skal mærkes med oplysning herom.

Forslaget er ikke tidsbegrænset, men Kommissionen skal inden for to år fra anvendelsesdatoen foretage en vurdering af forordningen i lyset af de videnskabelige data, der er indsamlet og om nødvendigt foreslå ændringer.

I forhold til fødevareraktiviteter i EU vil forslaget kun tillade brugen af ét stof ad gangen og kun på hele fjerkræslagtekroppe. Der skal foretages afskylning med vand, så der ikke er rester af det anvendte stof eller omdannelsesprodukter heraf på kødet. Fødevareraktiviteten skal overvåge effekten af afskylningen.

Fødevareraktiviteten skal indsamle oplysninger, som skal anvendes til at belyse risikoen for udvikling af resistente bakterier og indvirkningen på miljøet. Det fremgår af forslaget, at en nærmere beskrivelse af, hvilke oplysninger, fødevareraktiviteterne skal indsamle, forventes at foreligge den 30. juni 2008.

Forslaget indeholder krav om, at myndighederne skal forøge frekvensen af kontrolbesøg og/eller tiden brugt til hvert kontrolbesøg på de virksomheder, som anvender stofferne.

Forslaget indeholder bestemmelser om maksimalt tilladte mængder af klorforbindelser og fosforforbindelser, som må udledes med spildevandet fra virksomheden. Myndighederne skal kræve, at fødevareraktiviteten overvåger, at disse grænser overholdes.

## Udtalelser

Europa-Parlamentet skal ikke udtale sig om forslaget.

## Gældende dansk ret

En vedtagelse af forslaget kræver ikke implementering og har ikke lovgivningsmæssige konsekvenser i Danmark, idet området er overordnet reguleret af en forordning, og dermed er reglerne umiddelbart anvendelige i Danmark.

Der vil dog være behov for at fastsætte strafbestemmelser for overtrædelse af forordningen.

## Konsekvenser

Forslaget vurderes ikke at have statsfinansielle eller samfundsøkonomiske konsekvenser.

Skulle danske virksomheder dog vælge at gennemføre kemisk rensning af fjerkrækød som foreskrevet i forslaget, kan øgede omkostninger for den enkelte virksomhed til kontrol ikke udelukkes. Omfanget af en sådan øget kontrol kan for indeværende ikke vurderes nærmere.

**Fødevarerikkerhedsmæssig vurdering foretaget af EFSA.** EFSA konkluderer, at brugen af midlerne ikke er fødevarerikkerhedsmæssigt betænkeligt, når behandlingen efterfølges af grundig afskylning med vand, så der ikke er rester af det anvendte middel eller omdannelsesprodukter. EFSA konkluderer samtidig, at der ikke er tilstrækkeligt videnskabeligt grundlag for at vurdere effekten af midlerne, men det kan dog konkluderes, at det i bedste fald kun medfører en begrænset forbedring af fødevarerikkerheden. Afskylning med vand alene har også en reducerende effekt, og der er derfor behov for forskning i effekten af de kemiske midler.

EFSA påpeger endvidere, at dekontaminering ikke bør afløse god hygiejne på slagteriet og tiltag i besætningerne.

**Vurdering af risikoen for udvikling af resistens foretaget af EFSA.** EFSA konkluderer, at der ikke er dokumentation for, at brugen af midlerne har medført udvikling af resistens. EFSA anfører dog samtidig, at der ikke er dokumentation for, at brugen ikke på langt sigt vil medføre udvikling af resistens. Der er således behov for forskning i risikoen for udvikling af resistens.

Det konkluderes, at der er meget begrænset viden om risikoen for udvikling af resistente bakterier som følge af brugen af midlerne, fx salmonella. Der er behov for mere viden om brugen af midlerne i slagterierne samt fra producenterne af midlerne om tilsætningsstoffer o.l. Det kan ikke udelukkes, at der kan udvikles resistente bakterier, som også kan have betydning i miljøet.

**Vurdering af risikoen for miljøet, inkl. arbejdere på slagterier, foretaget af videnskabelige komitéer nedsat af Kommissionen (SCHER og SCENIHR).**

Det konkluderes, at det ikke er muligt at vurdere risici forbundet med bortskaffelse af brugte opløsninger af midlerne. Det kan dog konkluderes, at hvis opløsninger med klorholdige mid-

ler udledes urensset, kan de udgøre en risiko. Hvis de udledes gennem rensningsanlæg forventes ingen risici. Det er ikke muligt at vurdere risikoen ved udledning af omdannelsesprodukter på baggrund af eksisterende viden. For fosfatholdige midler er der endnu ikke foretaget en vurdering. De øvrige midler kan udgøre en risiko, men det kan ikke vurderes endeligt på baggrund af den eksisterende viden. Det konkluderes, at der er en meget ringe risiko for forurening af miljøet fra rester på selve fjerkrækødet.

En vedtagelse skønnes at kunne nedsætte beskyttelsesniveauet i Danmark og EU, da der ikke er et fyldestgørende videnskabeligt grundlag for at vurdere konsekvenserne af forslaget

## **Høring**

Af tidsmæssige årsager har det ikke været muligt at gennemføre sædvanlig høring af relevante organisationer. Forslaget er lagt på høringsportalen fra den 29. maj 2008.

Et tidligere forslag blev i 2004 af Fødevarestyrelsen sendt i høring hos relevante organisationer. Kommissionen fremsatte i 2004 forslag om betingelser for godkendelse af midler til dekontaminering af fersk kød, inkl. fjerkrækød. Forslaget blev forhandlet i komité-procedure og ledte til, at EFSA blev anmodet om at vurdere de sundhedsmæssige aspekter af brugen af visse midler, herunder klorholdige midler. Forslaget har ligget stille siden medio 2005.

Der blev ved den anledning modtaget svar fra COOP Norden Food, Dansk Slagtefjerkræ, Den Danske Dyr lægeforening, Dansk Toksikologi Center, HORESTA og Forbrugerrådet. Det blev fra generelt fra organisationerne anført, at bekæmpelse af sygdomsfremkaldende bakterier bør ske så tæt ved kilden som muligt (altså i besætningen), og at god hygiejne under slagteprocessen er meget væsentlig. Generelt var organisationerne ikke positive over for brugen af kemisk dekontaminering. Såfremt det alligevel blev tilladt, ønskede flere af organisationerne, herunder Forbrugerrådet, regler om mærkning med brugen af midlerne.

Der foretages den 29. maj en skriftlig høring med kort høringsfrist af Det Rådgivende Fødevarerudvalg EU-underudvalg og § 2-udvalget.

## **Regeringens foreløbige generelle holdning**

I Danmark er der traditionelt ikke benyttet kemiske midler i bekæmpelsen af sygdomsfremkaldende bakterier som salmonella og campylobacter i kød. Der er i tæt samarbejde med branchen udviklet strategier og handlingsplaner, der sigter mod at nedbringe og om muligt helt udrydde bakterierne i besætningerne og på slagterierne uden brug af kemisk dekontaminering.

Grundlæggende bør man fastholde princippet i EU lovgivningen om, at man fjerner problemerne ved kilden i stedet for kemisk efterbehandling. Dvs. at landmændene f.eks. er opmærksomme på at bekæmpe bakterier i besætningerne, og at slagterierne opretholder en god hygiejne under slagteprocessen.

Det er muligt, at brugen af kemiske midler kan anvendes i indsatsen mod de sygdomsfremkaldende bakterier. En forudsætning er, at midlerne ikke har nogen negativ sundhedsmæssig effekt, og at der er en solid og fyldestgørende dokumentation for det.

Det er den videnskabelige vurdering, at der er behov for yderligere forskning i konsekvenserne og effekten af brugen af kemiske midler.

Med fremsættelsen af dette forslag 5 dage før en gennemførelse af en afstemning i forskriftskomiteén overholder Kommissionen ikke den gældende forretningsorden for komitéen, der fastsætter, at et forslag til vedtagelse skal være modtaget senest 14. dage før afstemning. Dette forhold vil regeringen protestere over i forbindelse med afstemningen. Regeringen agter dog alligevel at stemme ved behandlingen i komitéen, da forslaget vurderes at være af væsentlig betydning for Danmark.

### **Generelle forventninger til andre landes holdninger**

På rådsmøderne (landbrug og fiskeri) i april og maj 2008 har et stort antal medlemsstater, heriblandt Danmark, tilkendegivet, at kemikalier ikke bør anvendes ved fremstilling af fødevarer. Det vil underminere den indsats som europæiske fjerkræproducenter har gjort i mange år med at bekæmpe bakterieproblemerne i produktionen og ved håndteringen på slagterierne, hvis det alligevel bliver tilladt at anvende kemisk dekontaminering til allersidst på slagteriet.

Det er endvidere blevet påpeget af nye medlemsstater, at mange af de investeringer, der er blevet gjort i avanceret teknologi i forhold til at sikre hygiejneforholdene i forbindelse med fjerkræproduktionen vil være overflødig, hvis kemisk dekontaminering ender med at blive tilladt.

I forhold til risikoen for udvikling af bl.a. resistente bakterier og betydningen for miljøet, mener flere medlemsstater endvidere, at det foreliggende videnskabelige grundlag for en beslutning ikke er tilstrækkeligt.

Der forventes ikke at være kvalificeret flertal for forslaget ved en afstemning i SCoFCAH.

### **Tidligere forelæggelse for Folketingets Europaudvalg**

Forslaget har ikke tidligere været forelagt Folketingets Europaudvalg.