

## Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri Fødevarestyrelsen



KONTOR FOR MIKROBIOLOGISK  
FØDEVARESIKKERHED, HYGIEJNE  
OG ZOONOSEBEKÆMPELSE

07.04.2008

J.nr.: 2008-20-30-00154/LRA

### Oplysningsindsats om Campylobacter

Fødevarestyrelsen vil i 2008 og 2009 gøre en særlig indsats for at oplyse om Campylobacter. Indsatsen vil bestå af fire dele:

- Et site med facts på Fødevarestyrelsens hjemmeside.
- En pjece med råd om køkkenhygiejne.
- Nyhedsbrev med grillråd.
- Oplysning om forekomst af Campylobacter i dansk og i udenlandsk kyllingekød. Budskabet vil blive bredt ud i form af artikler, nyhedsbreve mv.

Notatet beskriver de fire oplysningsindsatser i kronologisk rækkefølge.

### Site med facts på [www.fvst.dk](http://www.fvst.dk)

Fødevarestyrelsen vil i foråret 2008 sætte særligt fokus på det site om Campylobacter, der allerede er på styrelsens internet hjemmeside. Indgangen til sitet er:

[http://www.foedevarestyrelsen.dk/Foedevaresikkerhed/Mikrobiologi\\_og\\_zoonoser/Campylobacter/forside.htm](http://www.foedevarestyrelsen.dk/Foedevaresikkerhed/Mikrobiologi_og_zoonoser/Campylobacter/forside.htm)

Målgruppen er bred – både forbrugere, fagpersoner, journalister, andre myndigheder mv. Sitet indeholder en lang række facts om Campylobacter. Fx oplysninger om antal syge, hvilke fødevarer der har givet sygdommen ”campylobacteriose”, symptomer på sygdommen, fokusområder i den nye handlingsplan, råd til forbrugerne om hvordan man undgår at blive syg af Campylobacter, links til rapporter mv. Sitet bliver jævnligt opdateret.

Fødevarestyrelsen vil fremhæve indgangen til sitet allerede på forsiden af [www.fvst.dk](http://www.fvst.dk) og med en særlig genvej til sitet. Styrelsen vil også gøre mere ud af at uddybe importproblematikken med udgangspunkt i handlingsplanen. Endvidere vil sitet blive udvidet med tal for, hvad der bliver fundet i kødet ved case-by-case kontrollen, samt hvor mange partier, der bliver vurderet farlige. For importeret kød vil oplysningerne fremgå fordelt på lande.

### **Pjece med råd om køkkenhygiejne**

Det fremgår af handlingsplanen for Campylobacter, at Fødevarestyrelsen i foråret 2008 udsender en pjece med råd om køkkenhygiejne. Pjecen skal være med til at forebygge, at forbrugerne bliver syge af bl.a. Campylobacter. Målgruppen er forbrugerne, og pjecen vil blive distribueret via supermarkederne. Hovedbudskabet er varm op, køl af og undgå spredning af bakterier. Det sidste råd er særlig vigtigt for at undgå at blive syg af Campylobacter. Der skal nemlig kun få Campylobacter-bakterier til, at man kan risikere at blive syg. Rådet går på at holde råt kød adskilt fra spiseklar mad, som ikke skal opvarmes.

### **Nyhedsbrev med grillråd**

Før sommerferien 2008 vil Fødevarestyrelsen udsende et nyhedsbrev/pressemeddelelse med hygiejneråd om grillning.

Fødevarestyrelsen har jævnligt udsendt pressemeddelelser og nyhedsbrev med grillråd lige før grillsæsonen om sommeren. Rådene har fokus på, hvordan man undgår at sprede Campylobacterbakterier fra råt kød til spiseklar mad, når man griller udendørs. Målgruppen er bred. Pressemeddelelsen plejer at blive citeret i artikler i lokalblade, indslag i lokalradioer etc.

### **Oplysningsindsats om Campylobacter i dansk og udenlandsk kyllingekød**

Fødevarestyrelsen foreslår, at der medio 2009 gøres en oplysningsindsats om forekomst af Campylobacter i dansk og i udenlandsk kyllingekød. Målgruppen er forbrugerne, men også fx indkøbere af kyllingekød i supermarkeder mv.

Det vil være en oplagt at offentliggøre de tal, der kommer fra EU's baseline studier om Campylobacter i kyllingekød. Det forventes, at tallene ligger klar medio 2009.

Budskabet vil være en oplysning om hvor meget Campylobacter, der er i dansk kyllingekød, og hvor meget der er i udenlandsk kyllingekød, herunder i de lande hvor vi importerer fra.

Budskabet er ren faktisk og er bedst egnet til at blive udbredt i form af artikler og nyhedsbreve, og således ikke i fx pjecer.