

Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri



Til Folketinget
Udvalget for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri

København, den 14. december 2007
Sagsnr.: 5892

Folketingets Udvalg for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri har i skrivelse af 29. november 2007 (Ad FLF alm. del) udbedt sig min besvarelse af følgende spørgsmål:

Spørgsmål 20:

”Vil ministeren i forlængelse af besvarelsen af FLF alm. del – samrådssp. A om rådsmøde – forbrugerbeskyttelse den 5. og 6. december 2007 oversende dokumenterede oplysninger om kvaliteten af forskellige varekategorier (herunder frugt og grønt, kød mv.) produceret i Danmark sammenholdt med kvaliteten af samme varekategorier produceret i andre lande?”

Svar:

Jeg har bedt Fødevarestyrelsen om at fremkomme med oplysninger til besvarelse af spørgsmålet. Når der er tale om den kemiske og mikrobiologiske kvalitet af fødevarer, har jeg fået oplyst følgende af Fødevarestyrelsen:

”Kemiske forureninger i fødevarer

Fødevarestyrelsen analyserer hvert år en række fødevarer for indhold af kemiske fødevarerforureninger. Formålet med analyserne er dels at overvåge befolkningens indtag af forurenende stoffer gennem fødevarer og dels at kontrollere, om reglerne for indhold af kemiske stoffer er overholdt. Analyseprogrammerne indeholder typisk både dansk og udenlandsk producerede varer.

Visse af de fødevarerforureninger, der kontrolleres, er kemiske miljøforureninger som metaller, dioxin og PAH. Andre kemiske fødevarerforurenere stammer fra produktionshjælpemidler som f.eks. rester af veterinære lægemidler i kød og mælk eller rester af pesticider i frugt, grønt og korn. Endelig kan der også være indhold af mykotoksiner fra vækst af skimmelsvampe på afgrøderne, og der kan være indhold af naturlige toksiner, som findes naturligt i fødevarerne. Styrelsen analyserer endvidere afsmitning af kemiske stoffer fra materialer og genstande bestemt til kontakt med fødevarer.

Som eksempler på de fund og resultater, der følger af Fødevarestyrelsens kontrol med de kemiske forureninger, kan resultaterne fra Fødevarestyrelsens årlige kontrol i 2006 for rester af pesticider og veterinære lægemidler samt dioxin nævnes. Resultaterne for kontrollen med disse områder er opsummeret i nedenstående afsnit.

Pesticidrester

Langt det meste frugt og grønt på det danske marked overholder de tilladte maksimalgrænseværdier for pesticidrester. Der er generelt flere fund af pesticidrester i frugt end i

grønt, og der findes oftere pesticidrester i udenlandske produkter end i danske. Der bliver lidt oftere fundet pesticidrester, der overskrider grænseværdierne, i udenlandske afgrøder end i danske afgrøder.

Hovedresultater fra kontrollen med pesticidrester i frugt og grønt 2006¹

I 2006 blev der analyseret i alt 1685 prøver af frugt og grønt for rester af pesticider. Heraf var 329 prøver fra danske produkter, 711 prøver var fra produkter produceret i andre EU-lande, og 645 prøver var af produkter produceret uden for EU.

Prøverne blev analyseret for rester af ca. 190 forskellige pesticider, og resultaterne blev sammenholdt med de gældende grænseværdier for kombinationen af afgrøde og pesticid.

Frugt:

Der blev fundet pesticidrester i 65 % af prøverne (dansk frugt 45 %, frugt fra EU-lande 74 %, frugt fra lande udenfor EU 76 %).

Grænseværdien var overskredet i 2,6 % af prøverne (dansk frugt 1,7 %, frugt fra EU-lande 1,4 %, frugt fra lande udenfor EU 5,3 %).

Grøntsager:

Der blev fundet pesticidrester i 27,6 % af prøverne (danske grøntsager 14 %, grøntsager fra EU-lande 37 %, grøntsager fra lande udenfor EU 32 %).

Grænseværdien var overskredet i 4,3 % af prøverne (danske grøntsager 1,1 %, grøntsager fra EU-lande 6,2 %, grøntsager fra lande udenfor EU 6,4 %).

Lægemiddelrester

I Danmark analyseres hvert år ca. 16.000 prøver for veterinære lægemiddelrester. Der analyseres for ca. 140 stoffer i prøver af kød, mælk, æg og honning. Desuden undersøges urin og blod fra levende dyr for veterinære lægemiddelrester. Det er sjældent, at der findes overskridelser af grænseværdierne, det gælder både danske og udenlandske prøver.

Resultater fra kontrol med lægemiddelrester i 2007²

Af de 16.000 prøver, der blev analyseret i 2006, stammede 100 prøver fra importerede produkter. Hovedparten af de 16.000 prøver var fra svin – svarende til 11.409 prøver. Der blev i alt fundet overskridelser af grænseværdien for antibiotika i 1 prøve fra kvæg og 4 prøver fra søer. Der blev ikke fundet overskridelser af grænseværdierne eller ikke-tilladte stoffer i importerede produkter.

Dioxin og dioxinlignende PCB

Det er sjældent, der bliver fundet overskridelser af grænseværdierne for dioxin og dioxinlignende PCB i danske eller udenlandske produkter. Dioxin og dioxinlignende PCB i fødevarer opstår på baggrund af forureninger i miljøet. I en årrække har der været fokus på at reducere forureningen med disse stoffer, og forureningen er enten kommet under

¹ Alle analyseresultaterne for de senere år findes på Fødevarestyrelsen hjemmeside:
http://www.foedevarestyrelsen.dk/Foedevaresikkerhed/Kemiske_forureninger/Pesticider/forside.htm

² Alle analyseresultaterne for de senere år findes på Fødevarestyrelsen hjemmeside:
<http://www.foedevarestyrelsen.dk/NR/exeres/AEE36D55-BA9E-4135-8A8F-86873A779545.htm>

kontrol eller områder med særlig høje forekomster er sat under øget overvågning. Et eksempel på et særligt forurenet område er Østersøen.

Østersøen er kendt som et af de mest dioxinforurenet områder i EU, og visse fødevarer fra regionen har svært ved at overholde EU's grænseværdier for dioxin og dioxinlignende PCB. På den baggrund har Danmark været nødsaget til at lukke Østersøen for erhvervsmæssig omsætning af sild fra den østlige Østersø og store laks. Efter at det erhvervsmæssige fiskeri i Østersøen af sild og laks er blevet begrænset, er der i de i seneste år kun få fundet meget få overskridelser.

Mikrobiologiske forureninger i kød

For mikrobiologiske forureninger i kød kan man umiddelbart sammenholde den fødevareresikkerhedsmæssige kvalitet af dansk kød med importeret kød gennem den såkaldte "Case-by-case" kontrol. Case-by-case kontrollen viser blandt andet, at forekomsten af Salmonella og Campylobacter er højere i det importerede kyllingekød end i det danske.

Der er i Danmark fra november 2006 ført en intensiveret kontrol af Campylobacter og Salmonella i dansk og importeret kød. Case-by-case kontrollen er meget omfattende og har betydet, at Fødevarestyrelsen har afvist partier af kød, der har været forurenet med Salmonella og Campylobacter i en sådan grad, at det vil være farligt for forbrugerne at spise. Danmark er det eneste land i EU, der har iværksat en sådan systematisk kontrol.

Resultaterne for kontrollen med Salmonella og Campylobacter er opsummeret i nedenstående afsnit.

Salmonella og Campylobacter i importeret og dansk kød

Importeret kød

Pr. 1. december 2007 er der undersøgt 490 partier fjerkrækød for Salmonella og Campylobacter. Der er undersøgt 211 partier svinekød og 77 partier oksekød for Salmonella. Tallene er gengivet i skemaet nedenfor.

Der er påvist Salmonella i 74 partier fjerkrækød, 27 partier svinekød og 3 partier oksekød. Ud af disse partier er 21 partier fjerkrækød, 7 partier svinekød og 2 partier oksekød vurderet farlige ifølge Fødevarerforordningens artikel 14. Afgørelsen træffes på grundlag af en videnskabeligt baseret risikovurdering fra Danmarks Tekniske Universitet.

Der er påvist Campylobacter i 147 partier fjerkrækød og 25 er vurderet farlige.

Import	Undersøgte partier	Påvist Salmonella	Påvist Campylobacter	Vurderet farlige
Fjerkrækød	490	74		21
Svinekød	211	27		7
Oksekød	77	3		2
Fjerkrækød	(490)		147	25

Dansk kød

Pr. 1. december 2007 er der undersøgt 200 partier fjerkræ for Salmonella og Campylobacter, 223 partier svinekød og 195 partier oksekød for Salmonella.

Der er påvist Salmonella i 3 partier fjerkrækød, 25 partier svinekød og 6 partier oksekød, heraf er 5 partier svinekød og 6 partier oksekød vurderet farlige.

Der er påvist Campylobacter i 32 partier fjerkrækød og 2 partier er vurderet farlige.

Danmark	Undersøgte partier	Påvist Salmonella	Påvist Campylobacter	Vurderet farlige
Fjerkrækød	200	3		0
Svinekød	223	25		5
Oksekød	195	6		6
Fjerkrækød	(200)		32	2

Der er nedlagt forbud mod markedsføring, hvis et parti er vurderet farligt.

Tallene viser, at ca. 45% af det importerede fjerkrækød indeholder Salmonella og/eller Campylobacter. Knap 10% af det importerede fjerkrækød er vurderet farligt. For det danske fjerkrækød er de tilsvarende tal 17,5% og 1%.

I det importerede svinekød er der påvist Salmonella i ca. 13% og ca. 3% er vurderet farligt, mens de tilsvarende tal for dansk svinekød er ca. 11% og ca. 2%.

For oksekøds vedkommende er der påvist Salmonella i ca. 4% og ca. 2,5% er vurderet farligt, mens de tilsvarende tal for dansk oksekød er ca. 3% og ca. 3%.”

Eva Kjer Hansen

/Thomas Elvensø