

Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri



Folketingets Udvalg for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri

København, den 11. september 2008
Sagsnr.: 13019

Folketingets Udvalg for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri har i skrivelse af 14. august 2008 (Alm. del - spørgsmål nr. 433) udbedt sig min besvarelse af følgende:

Spørgsmål 433:

”Vil ministeren i forlængelse af svaret på FLF alm. del – samrådsspørgsmål AI, AJ, AK, AL, AM, AN og AR den 12. august 2008 om salmonellaepidemien oplyse, hvorvidt der findes metoder uden anvendelse af kemikalier til at fjerne salmonella i færdigvarer?”

Svar:

Der er eksempler på sådanne metoder. Man kan for eksempel bruge metoder baseret på behandling med varmt vand eller damp. Disse metoder er taget i anvendelse på flere danske slagterier. Metoderne kan reducere antallet af bakterier, som for eksempel salmonella, i produktionen af fersk kød.

Anvendelse af kemiske stoffer skal godkendes af EU Kommissionen efter høring af Den Europæiske Fødevarsikkerhedsautoritet. Der er p.t. ikke godkendt nogen kemiske stoffer til behandling af slagtekroppe.

Eva Kjer Hansen

/Thomas Elvensø