

## 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. 436) udbedt sig min besvarelse af følgende:

### **Spørgsmål 436:**

”Vil ministeren i forlængelse af svaret på FLF alm. del – samrådssp. AI, AJ, AK, AL, AM, AN og AR den 12. august 2008 om salmonellaepidemien redegøre for de typiske årsager til en salmonellainfektion?”

### **Svar:**

Salmonella findes i forskellig grad i en række fødevarer, især i æg, fjerkræ, svine- og oksekød, og upasteuriseret mælk. Der kan også være salmonella i fisk og skaldyr og i vegetabiliske fødevarer, som fx rå grønsager. Forureningen kan komme fra det vand, som fiskene svømmer i, eller for grøntsagers vedkommende fra vandingsvandet.

Hovedårsagen til fødevarebåren salmonellainfektion i Danmark er sandsynligvis, at de syge har spist mad med salmonella, og maden ikke har været tilstrækkeligt varmet igennem. Man kan fx blive syg, hvis man spiser desserter med rå æg, eller hvis man spiser hakket kød eller fjerkræ, der ikke er gennemstegt. Overførsel af salmonellabakterier fra det rå kød til spiseklare fødevarer er sandsynligvis også en væsentlig årsag.

Danmarks Tekniske Universitet (DTU) beregner hvert år et overslag over, hvilke kilder der har været årsag til salmonellainfektioner hos mennesker det pågældende år og ud fra hvilke salmonellatyper, der findes hos mennesker, dyr og fødevarer. Det seneste estimat er fra 2006. Det fremgår blandt andet, at ca. en fjerdedel af salmonellatilfældene i 2006 år skyldtes fersk kød, ca. en fjerdedel er rejserelaterede og i omkring en tredjedel af tilfældene er smitekilden ukendt.

Eva Kjer Hansen

/Thomas Elvensø