



J.nr.: 2008-20-261-02221/NIMS/CRG/KMOS

18.09.2008

Deres ref. nr.:

Besvarelse af Jyllandspostens spørgsmål

1) *Et af hovedargumenterne mod de nye opdaterede tal for forekomsten af Campylobacter i dansk kylling er, at der er store sæsonudsving - ifølge Zoonosecentret er der de senere år taget alt for mange prøver om sommeren, som er højsæson for Campylobacter. Det skævvrider tallene, mener man. Kan vi få tilsendt en oversigt over prøvernes fordeling hen over året fra 2000-2007, så vi kan se hvornår prøveudtagningen er foregået.*

Fødevareinstituttet har udarbejdet en tabel over den procentvise fordeling af prøver af dansk kølet kylling udtaget i detailovervågningen i perioden 2004-2007:

År	2004	2005	2006	2007
Kvartal 1	8%	46%	3%	7%
Kvartal 2	56%	30%	19%	25%
Kvartal 3	33%	13%	23%	48%
Kvartal 4	3%	11%	55%	20%

Data fra før 2004 forefindes i en anden database, og kvartalsopgørelser for disse data vil kræve mere tid end der er til rådighed for denne besvarelse.

2) *Ministeren fremhæver de nyeste case by case tal i notatet - fra første halvår af 2008. Når nu hun mener, at man skal huske at tage højde for sæsonudsving og fordele prøveudtagningen jævnt over hele året, hvordan kan ministeren så lægge vægt på en opgørelse, hvor Campylobacternes højsæson slet ikke er med - nemlig juli og august måned?*

Ministeren informerer i sit brev til fødevareordførerne om resultaterne fra case by case kontrollen, som de foreligger til nu.

Resultaterne for 2007 foreligger for hele året, mens tallene for 2008 foreligger for første halvår. Da Fødevarestyrelsen opgiver tallene halvårligt og årligt, vil resultaterne for juli og august måned 2008 indgå i helårsopgørelsen for 2008.

Problematikken med sæsonvariationen for campylobacterindholdet i kødet ligger i at bruge årsgennemsnit, hvis der har fundet en ujævn prøveudtagning sted over året. Hvis prøveudtagningen er ujævnt fordelt over året bør årsgennemsnittet justeres under hensyntagen hertil. Fødevareinstituttet, DTU oplyser, at dette fremover vil ske ved præsentation af data for forekomst af Campylobacter i kyllingekød.

3) *Case by case tallene for de danske kyllinger beror i 2007 på i alt 245 partier kød - både frosset og fersk. Hvor stor en del af disse partier hidrører alene fra det ferske fjerkræ og hvor stor en del er det frosne? Hvor mange partier dansk kylling sendes der alt i alt ud på markedet - altså hvor stor en del af det danske kyllinekød er reelt blevet undersøgt og indgår i case by case? Hvor mange stikprøver beror detailovervågningen på til sammenligning?*

Fordeling af danske kyllingepartier på frosne og kølede produkter

I 2007 er der i alt udtaget 245 partier kyllinger til case-by-case undersøgelsen. Heraf var 108 af partierne frosne og 77 af partierne kølede. For 60 af partierne er der ikke foretaget registrering af, hvorvidt partierne var frosne eller kølede.

Andel af dansk kyllinekød der undersøges

Det kan ikke angives præcist, hvor stor en andel af dansk kyllinekød, der undersøges for *Campylobacter*. Fødevarestyrelsen skønner, at resultaterne fra case-by-case kontrollen giver et billede af en fjerdedel af produktionen. Dette er dog et estimat, der er behæftet med en vis usikkerhed.

Antal stikprøver udtaget i detailovervågningen

Det er vigtigt at understrege, at formålet med undersøgelserne er forskelligt i case-by-case projektet og overvågningen for *Campylobacter* i detailledet. Det betyder, at antallet af stikprøver ligeledes er forskelligt. Case-by-case kontrollen er en kontrol af enkelte partier af kyllinekød. Derfor udtages et større antal prøver (12 stikprøver pr. parti) for at have et tilstrækkeligt solidt grundlag for at sanktionere.

Undersøgelsen af *Campylobacter* i detailledet er en løbende overvågning af forekomsten af *Campylobacter* i fersk kød på det danske marked. Formålet er at få et billede af, hvilket forureningsniveau forbrugerne bliver udsat for. Til dette formål er udtagning af enkeltprøver mere hensigtsmæssig. Det udtagne antal stikprøver af dansk kyllinekød ligger inden for niveauet 400-900 per år for 2001-2007 for detailovervågningen. Antal prøver omfatter både frosne og kølede produkter, der udbydes til salg i butikkerne.

4) *Ministeren skriver, at tallet 11,7 pct. i EFSA-rapporten beror på både slagteriovervågningen og detailovervågningen. Men det danske tal er i rapporten opført på listen under "retail" og ikke under "slaughter". Hvordan er tallet fremkommet - hvordan kan man regne de to overvågningstal sammen?*

EFSA-rapporten

Jyllandsposten refererer til Tabel CA5 i EFSA-rapporten (EU's zoonoserapport) fra 2007. I tabeloverskriften fremgår, at data i tabellen stammer fra slagterier og detailledet.

Nogle lande opgiver kun resultater fra detailledet, og andre kun fra slagterierne. Hvis man kun indberetter fra et af stederne, så fremgår det af fodnoten til tabel i EFSA-rapporten. Af fodnoten fremgår, at Danmark indberetter fra både detailledet og slagterierne.

Sådan fremkommer det danske tal

Tallet er fremkommet ved at lægge antal prøver sammen fra detaileddet og slagteriet. Dette giver i alt 1563 prøver, som angivet i tabellen i EFSA-rapporten. Af disse prøver var i alt 182 prøver positive, dvs. 11,7%.

Fødevareinstituttet, DTU indberetter data fra både frosne og kølede prøver udtaget i både detaileddet og prøver udtaget fra slagteriet til EFSA. Dette er i overensstemmelse med EFSA's retningslinier. Det vil sige, at tallet 11,7% i EFSA rapporten er ikke det samme tal som tallet fra den danske detailovervågning.

De 11,7%, der er indberettet til EFSA i 2006, ændres ikke efter en opdatering af tallene for detailovervågningen. Årsagen hertil er, at nogle prøver ikke kunne medtages i detailovervågningen pga. manglede oplysninger om, hvorvidt prøverne var kølede eller frosne på udtagningsstidspunktet. Da EFSA ikke skelner mellem køl og frost, er alle data naturligvis indberettet til EFSA.

Tallene fra de forskellige lande kan ikke sammenlignes

I EFSA-rapporten bemærkes det, at tallene ikke er direkte sammenlignelige. Det er vigtigt at understrege, at der er meget stor forskel på, hvad det er for data, de forskellige lande indberetter til EFSA. Der er intet fælles prøveprogram, og derfor er der slet ikke tale om sammenlignelige data. Nogle lande indberetter data fra prøver udtaget i detaileddet og andre fra slagterier. Endvidere analyseres prøver med forskellige metoder. Antallet af prøver, der bliver indberettet til EFSA, varierer også meget, og der er ikke taget højde for sæsonvariation i prøveudtagningen. Kun Storbritannien indberetter flere data end Danmark. Alt i alt er det derfor slet ikke muligt at sammenligne sådanne resultater fra de forskellige lande.

EU-baseline

I hele 2008 gennemføres en fælles EU undersøgelse i alle medlemslandene, hvor alle prøverne udtages fra kyllingeslagterier efter et ensartet prøveprogram, og alle prøver undersøges ensartet i medlemslandene. Denne undersøgelse vil derfor kunne bruges til at sammenligne forekomster i de forskellige lande.

5) Ministeren skriver, at slagteriovervågningen viser, at der er sket et fald fra 28 til 18 pct. i 2007 på de to store slagterier. Hvor stor en del af markedet for dansk kylling dækker disse slagterier? Hvad var tallet i 2006 - et centralt år i både EFSA-rapport, case by case reference og campylobacter-handlingsplan? Vi vil hermed gerne bede om at få indsigt i slagteriovervågningsopgørelserne over de senere år og frem til i dag.

Faldet i forekomsten af Campylobacter

I spørgsmålet, som stilles af Jyllandsposten, angiver Jyllandsposten følgende: ”Ministeren skriver, at slagteriovervågningen viser, at der er sket et fald fra 28 til 18 pct. i 2007 på de to store slagterier”. Dette er ikke korrekt. Ministeren skriver følgende: ”Overvågningsresultater fra disse to virksomheder viser et flot fald fra ca. 18% til ca. 8% i perioden 2004-2007”. Dette tal stemmer overens med data.

Tallet for slagteriovervågningen for 2006

I 2006 blev der påvist Campylobacter i 8% af de udtagne prøver fra disse slagterier.

Markedsandel

Slagteriovervågningen omfatter en overvågning af det kølede kyllingekød på to store slagterier (dvs. ikke frosne produkter). Da disse to slagterier leverer hovedparten af det danske kølede kyllingekød til det danske marked (dvs. ikke frosne produkter), giver denne overvågning et rigtigt godt billede af niveauet af Campylobacter i det danske ferske kyllingekød. Da slagteriernes markedsoplysninger omgærdes med en

vis fortrolighed, er Fødevarestyrelsen desværre ikke i besiddelse af den nøjagtige andel af det danske kølede kyllingekød, som stammer fra disse to slagterier.

Da man bl.a. vurderer, at slagteriovervågningen givet et godt estimat for niveauet af Campylobacter, er det f.eks. en del af handlingsplanen at udvide den eksisterende slagteriovervågning til at omfatte alle slagterier med produktion af kølet kyllingekød, dvs. også de mindre slagterier, som leverer til det danske marked.

Årstallet 2006 er ikke et centralt år

Årstallet 2006 er hverken centralt for EFSA-rapport, case-by-case reference eller Campylobacterhandlingsplanen.

Ikke centralt for EFSA-rapporten

Årstallet 2006 fremstår ikke som et centralt år for EFSA som Jyllandsposten angiver i spørgsmålet, men i tabel CA5 i EFSA-rapporten fra 2007 indgår også tal fra perioden 2002-2005.

Ikke centralt for handlingsplanen

Det skal endvidere understreges, at det ikke kun er tallet for kølet dansk kyllingekød fra detailovervågningen i 2006, der nævnes i handlingsplanen, men resultater helt tilbage til før år 2000. Også slagteriovervågningen og case-by-case kontrollen beskrives i handlingsplanen for Campylobacter.

Der skal yderligere understreges, at initiativerne i handlingsplanen bygger på den nyeste internationale viden. I forbindelse med tilblivelse af handlingsplanen blev der afholdt et internationalt ekspertmøde i november 2007 i København om tiltag til bekæmpelse af Campylobacter i slagtekyllingeproduktion, således at handlingsplanen kunne bygges på et højt videnskabeligt grundlag. Langt hovedvægten af initiativer i handlingsplanen for Campylobacter er rettet mod den danske slagtekyllingeproduktion, og indeholder både initiativer i slagtekyllingeflokkene og på slagterier.

I forbindelse med udarbejdelsen af Campylobacterhandlingsplanen var der også fokus på de høje forekomster af Campylobacter i udenlandsk kyllingekød, og derfor er et af initiativerne i handlingsplanen også at arbejde på at reducere niveauerne af Campylobacter i udenlandsk kyllingekød. Eksponeringsregnskabet der indgår i handlingsplanen viser, at der er væsentligst større risiko ved at spise udenlandsk kyllingekød end dansk. Disse forhold er der ikke ændret på.

Ikke centralt for Case-by-case

Alle de partier kød, som undersøges i case-by-case kontrollen, risikovurderes af Fødevareinstituttet, DTU. I den model instituttet anvender som grundlag for risikovurderingen, indgår data fra overvågningen af Campylobacter i detailleddet for 2005, og ikke 2006. Resultaterne for 2005 udgør således referencerammen for case-by-case kontrollen.

Dansk og udenlandsk kød vurderes ens. Resultaterne fra case-by-case kontrollen viser, at der er væsentlig større risiko forbundet med det udenlandske kød.

Slagteriovervågningsopgørelserne

År	2004	2005	2006	2007
	ca. 18%	ca. 10%	ca. 8%	ca. 8%

6) Hvordan kan det være, at ministeren nu mener, at man ikke kan fæste lid til de mange tusinde prøver, som tages ude i detailledet? Ministeriet og Zoonosecentret har jo netop tillagt dem meget stor betydning, da de viste et meget lavt niveau?

Det er ikke sådan, at man ikke kan fæste lid til de resultater, vi har på prøverne fra detailledet. Men resultater skal hele tiden vurderes på baggrund af den viden, der ligger til grund for tallene. Når man opdaterer tallene og finder forhold, som har betydning for resultaterne, er man nødt til at gå nærmere ind i data og vurdere resultaterne i lyset af de pågældende forhold. Det gælder f.eks. for prøvernes fordeling over året, og det gælder også, hvis man har resultater fra flere overvågnings- og kontrolsystemer, som det er tilfældet for *Campylobacter* i kølet dansk kyllingekød.

Det er netop den proces med gennemgang af data og vurdering af resultater fra detailledsovervågningen Fødevarestyrelsen og Fødevareinstituttet, DTU er i gang med på baggrund af de opdaterede data.

Desuden sker der hele tiden en udvikling af overvågningssystemerne. For *Campylobacter* er det f.eks. en del af handlingsplanen at udvide den eksisterende slagteriovervågning til at omfatte alle slagterier med produktion af kølet kyllingekød.

Det oprindelige resultat for detailovervågningen af dansk kølet kyllingekød i 2006 – de 12% - stemte godt overens med resultatet for slagteriovervågningen samme år og med det samme tal for detailovervågningen det foregående år og gav derfor i første omgang ikke anledning til nærmere undersøgelse.

7) Fødevareinstituttet, DTU har udregnet, at 70-80 pct. af campylobacter-tilfældene skyldes udenlandsk kylling, men eksponeringsregnskabet er bl.a. baseret på de forkerte, gamle tal. Hvad er tallet, hvis man i stedet bruger de rigtige tal?

I *Campylobacter*-handlingsplanen indgår en eksponeringsberegning, der er udarbejdet af Fødevareinstituttet, DTU. På baggrund af eksponeringsberegningen vurderes, at det importerede kølede kyllingekød langt oftere vil bidrage til human sygdom end dansk kyllingekød.

Eksponeringsberegningen er baseret på data fra detailovervågningen fra henholdsvis 2005 og 2006, fordelt på køl og frost af dansk og importeret kyllingekød.

Fødevareinstituttet, DTU har oplyst, at det ved anvendelse af samme eksponeringsberegningssmodel på de opdaterede tal viser det sig, at tallet for importeret kølet kød i 2005 forbliver stort set uændret (70%) og for det kølede danske kød også uændret (19%). For 2006 ændres den estimerede procentdel for importeret kølet kød fra 84% til 75% og fra 4% til 11% for det danske kølede kød.

Fødevareinstituttet, DTU har oplyst, at årsagen til, at tallene ikke ændrer sig mere markant ved at anvende de opdaterede tal for 2006 er, at prævalensen (andelen af positive prøver ud af alle undersøgte prøver) kun har minimal betydning for eksponeringsberegningerne. Antallet af *Campylobacter* på den enkelte kylling har langt større betydning. Selv om prævalensen i 2006 er relativt høj i forhold til 2005, er antallet af *Campylobacter* på kyllingerne ikke højere, og risikoen for at blive syg i 2006 beregnes derfor at være lidt lavere end i 2005. Det skal bemærkes, at 2006 beregningerne for dansk kølet kød er baseret på relativt få data både før og efter opdateringen af data. Derfor vurderes 2005 tallet stadig at være mere retvisende end 2006 estimerterne.

Det udenlandske kød vurderes altså stadig at være væsentlig mere risikofyldt end det danske.