

Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri

Den 2. december 2008

TALE TIL SAMRÅD 3. DECEMBER 2008

(det talte ord gælder)

Spørgsmål Z

”Vil ministeren kommentere Danmark Radios undersøgelse om forekomst af campylobacter i fersk fjerkræ, som blev vist i DR 21 søndag den 9. november 2008, hvor der blev fundet campylobacterbakterier i 17 ud af 20 pakker fersk kød?”

Svar

DR's undersøgelse

- Danmarks Radio har fået undersøgt 40 pakker kølet fjerkrækød for campylobacter på Fødevestyrelsens laboratorium i Ringsted. De 20 af pakkerne var importerede og de andre 20 danske.
- Der blev fundet campylobacter i 17 af de 20 pakker importeret fjerkræ. Og i det danske fjerkræ blev der fundet campylobacter i 4 ud af 20 pakker. Det svarer til, at der er campylobacter i 85% af det importerede og 20% af det danske fjerkrækød i Danmarks Radios undersøgelse.

- Det er et højt tal for det importerede fjerkrækød. Og det er også højere, end det Fødevarestyrelsen finder i case-by-case kontrollen.

Mere i importeret kød

- Der er ikke noget overraskende i undersøgelsen fra Danmarks Radio. Vi er klar over, at der oftere er campylobacter i det importerede fjerkrækød end i det danske. Det viser resultaterne af Fødevarestyrelsens case-by-case kontrol.

Flere prøver i case-by-case

- Case-by-case kontrollen repræsenterer et meget større antal prøver, end undersøgelsen fra Danmarks Radio. Fødevarestyrelsen har oplyst mig om, at der i 2007 blev taget prøver fra 574 partier importeret fjerkrækød og af 245 partier dansk. Partierne bliver undersøgt grundigt med 12 prøver fra hvert parti for at få et mere sikkert resultat. Således omfattede case-by-case kontrollen knap 10.000 prøver i 2007.

Resultater af case-by-case

- Resultaterne fra Fødevarestyrelsens case-by-case kontrol i 2007 viser, at der var campylobacter i 28 % af de 574 partier importeret fjerkrækød. Og der var campylobacter i 15% af de 245 danske partier.
- I de første tre kvartaler af 2008 er der i case-by-case kontrollen fundet campylobacter i 20 % af 673 partier importeret fjerkræ og i 13% af 247 partier dansk.

Undersøger også mængden

- I case-by-case kontrollen går vi et skridt videre end bare at påvise campylobacter. Vi undersøger også niveauet eller mængden af campylobacter i den enkelte prøve.
- Det gør vi, fordi vi fra forskningsresultater og risikovurdering ved, at det først og fremmest er kød med en stor mængde campylobacter, der gør forbrugerne syge.

Risikovurdering i case-by-case

- Hvis man finder campylobacter i et parti kød i case-by-case kontrollen foretager Fødevareinstituttet ved Danmarks Tekniske Universitet en risikovurdering af partiet på grundlag af både antal campylobacter positive prøver og mængden af campylobacter. Ud fra den risikovurdering tager fødevareregionen stilling til om partiet er farligt. Hvis et parti bedømmes farligt, bliver der nedlagt forbud mod salg af partiet.
- I case-by-case kontrollen i 2007 blev 5% af de undersøgte importerede partier fjerkræ bedømt farlige og 1% af de danske. I de første tre kvartaler af 2008 var det 2% af de importerede partier fjerkræ og 1% af de danske.

Afsluttende

- Den undersøgelse, som Danmarks Radio har fået lavet, viser i meget store træk tendensen for forekomst af campylobacter i importeret og dansk fjerkrækød. Jo

større datasæt, jo mere troværdigt bliver billedet dog. Og som jeg har sagt, bedømmer vi farligheden af et parti kød på baggrund af niveauer af campylobacter i kødet. Ikke alene på forekomst.

Spørgsmål Æ

”Hvilke yderligere initiativer, end de i handlingsplanen for campylobacter, vil ministeren tage for at der kun bliver solgt bakteriefri og ikke sygdomsfremkaldende fjerkræ i Danmark?”

Svar

Campylobacter planen

- Handlingsplanen for campylobacter er helt ny. Den er fra maj måned, og politisk opnåede vi et bredt forlig om planen. Planen kommer hele vejen rundt om problematikken med campylobacter i kyllingekød. Den har fokus på det importerede kød med indsatsområder i forhold til importen. Det gælder både den offentlige case-by-case kontrol, og indsatsen fra importørernes side om at stille krav til deres leverandører. Handlingsplanen har også en lang række initiativer, der er rettet såvel mod den danske slagtekyllingeproduktion som slagteriledet.

Initiativer i gang

- Af væsentlige initiativer, som har til formål at mindske risikoen for sygdomsfremkaldende fjerkræ, vil jeg fremhæve følgende:
 - Vi arbejder løbende på at styrke importkontrollen. Importørerne skal have en grundigere vejledning om egenkontrol i forbindelse med import af kød. Samtidig skal fødevareregionerne følge op over for de

importører, som på grund af utilstrækkelig egenkontrol har indført sundhedsfarlig kød.

- Både Fødevarestyrelsen og jeg har haft møder med importørerne og detailhandlen for at finde praktiske løsninger på, hvordan vi kan få mindre salmonella og campylobacter i det importerede kød. Vi stiler mod at få lavet et checkskema, som importørerne kan gå frem efter, når de indgår aftaler med deres leverandører. På den måde kan de sikre sig et lavt niveau af salmonella og campylobacter i det kød, de tager til landet. Det arbejde ligger fint i tråd med det jeg nævnte før om egenkontrollen og den styrkede importkontrol.
- Siden 2006 har vi haft case-by-case kontrollen. Fødevarestyrelsen offentliggør både resultaterne af case-by-case kontrollen og en liste over hvilke virksomheder, der har haft partier af kød, der er trukket tilbage fra markedet. Som importør kan man holde sig ajour med denne liste på Fødevarestyrelsens hjemmeside.
- Internationalt arbejder vi aktivt for strategier, der vil nedbringe forekomsten fra jord til bord. Også i EU er vi længere fremme med salmonella end med campylobacter. I år kører en baseline undersøgelse for campylobacter i slagtekyllinger

i alle medlemslande. Det er første skridt i retning af fælles mål for campylobacter i EU.

- Endelig kan jeg nævne, at Fødevarestyrelsen rejser ud i verden og fortæller om de erfaringer, vi allerede har gjort i Danmark med salmonellahandlingsplaner og ikke mindst med campylobacter.

Særstatus salmonella

- Og når vi taler salmonella i slagtekyllinger, søger Danmark jo om særstatus i EU. Danmark er nu så langt fremme i salmonella-bekæmpelsen, at det ligger inden for rækkevidde at opnå særstatus for slagtekyllinger. Der er en meget lav forekomst af salmonella i dansk kyllingekød. Med særstatus kan vi tillade os at stille krav om, at importeret kyllingekød ikke indeholder mere salmonella end det dansk producerede kyllingekød.
- Måske vil vi komme til at se, at den skærpede indsats overfor salmonella for at opnå særstatus også har en afsmittende effekt på forekomsten af campylobacter i kyllinger.

Afsluttende

- Alt sammen er det initiativer, der allerede er sat i gang, og som skal være med til at nedbringe risikoen for salmonella og campylobacter i fjerkræ i Danmark.