

Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri



Folketingets Udvalg for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri

København, den 5. februar 2009
Sagsnr.: 14659

Folketingets Udvalg for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri har i brev af 12. januar 2009 stillet følgende spørgsmål nr. 163 (Alm. del) som hermed besvares. Spørgsmålet er stillet efter ønske fra Per Clausen (EL).

Spørgsmål 163:

”Vil ministeren oplyse, om det er tilladt at anvende propylalkohol og brintoverilte i fjerkræ, der sælges på det danske marked?”

Svar:

Det er ikke tilladt at anvende propylalkohol og brintoverilte i fjerkræ, der sælges i EU.

Jeg har forelagt spørgsmålet for Fødevarestyrelsen, som oplyser, at propylalkohol og brintoverilte har en desinficerende effekt. Stofferne kunne derfor tænkes anvendt til at fjerne overfladeforurening fra fjerkrækød. Dette er ikke tilladt. Der er regler om dette både i hygiejnelovgivningen og i regler om handelsnormer for fjerkrækød.

Det er kun tilladt at anvende vand til at fjerne overfladeforurening. Den fælles EU-lovgivning om fødevarerhygiejne åbner mulighed for at få tilladt kemiske stoffer til fjernelse af overfladeforurening fra fjerkrækød. Der er ikke givet nogen tilladelser.

Danmark har opnået gode resultater med at bekæmpe sygdomsfremkaldende bakterier ved kilden, og det er min opfattelse, at vi skal fastholde, at fødevarsikkerheden skal sikres på denne måde og ikke ved at anvende kemiske desinfektionsmidler.

Eva Kjer Hansen

/ Thomas Elvensø