

**Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri**

Den 4. februar 2009

## TALE TIL SAMRÅD 4. FEBRUAR 2009

(Det talte ord gælder)

### **Spørgsmål AF:**

”Ministeren bedes redegøre for resultatet af USA-inspektionen af danske svineslagterier i henholdvis 2007 og 2008, herunder den nuværende status for hygiejne og fødevarer sikkerhed på de danske svineslagterier – set i forlængelse af det fokus, som B.T. har haft på emnet den 27. og 28. december 2008, hvor der bl.a. tages afsæt i en rapport fra de amerikanske fødevarermyndigheder FSIS i forbindelse med USA-inspektionen af de danske svineslagterier.”

Samrådsspørgsmålet er stillet efter ønske fra Bjarne Laustsen (S).

### **Svar:**

#### Indledning

- BT nævner i artikler fra december 2008, at 300 slagterier er blevet lukket af myndighederne i 2007. Dette er ikke rigtigt.
- Fødevarerstyrelsen har oplyst mig om, at der efter USA inspektionen i 2007 blev givet mange påbud og midlertidige forbud mod produktion, som følge af mangelfuld rengøring.
- Langt de fleste forbud mod produktion var af meget kort varighed, og ingen virksomheder blev lukket.

- USA udførte både i 2007 og i 2008 rutinemæssige inspektion på danske kødvirksomheder, som er godkendt til at eksportere kød og kødprodukter til USA.

### Inspektion i 2007

- Inspektionen i 2007 omfattede 8 danske kødvirksomheder.
- USA fandt, at hygiejnen i flere virksomheder ikke var tilfredsstillende, og at virksomhederne ikke udførte egenkontrol med hygiejne og fødevarerikkerhed efter de krav, USA stiller.
- Desuden fandt USA, at Fødevarerstyrelsens kontrol med virksomhederne ikke levede op til forventningerne på alle punkter.
- Fødevarerstyrelsen fulgte straks op på problemerne. De pågældende virksomheder blev påbudt at sende en handlingsplan til Fødevarerstyrelsen med oplysninger om, hvordan virksomhederne ville rette op på fejlene.
- Desuden ændrede Fødevarerstyrelsen kontrollen med de USA-godkendte kødvirksomheder, så der nu dagligt foretages kontrol med rengøring før produktionsstart, kontrol med hygiejne under produktion og kontrol med virksomhedens egenkontrol om fødevarerikkerhed.

- Både Fødevarestyrelsen og branchen har gjort et stort arbejde for at rette op på de fejl og mangler, der blev fundet ved inspektionen.

### Inspektion i 2008

- USA udførte igen en meget grundig inspektion i perioden fra januar til marts 2008 på 11 slagterier, 1 opskæringsvirksomhed og 1 kødproduktvirksomhed. USA fandt ved denne inspektion meget få fejl i virksomhederne og i Fødevarestyrelsens kontrol. USA var derfor meget tilfreds med resultatet af inspektionen i 2008.

### Hurtig opfølgning

- Når der påvises fejl i virksomhederne eller i Fødevarestyrelsens kontrol, finder jeg det væsentligt, at der rettes op på fejlene, så forbrugerne ikke udsættes for risici.
- Jeg lægger også vægt på, at virksomhederne og Fødevarestyrelsen hurtigst muligt tager skridt til at sikre, at fejlene ikke gentager sig.
- I denne sag blev der hurtigt gjort en indsats for at sikre, at ingen forbrugere blev udsat for risici, og at USA's krav hurtigt blev opfyldt igen.

### Status

- Med hensyn til status for hygiejne og fødevarer sikkerhed generelt på de danske svineslagterier, herunder på de slagterier som ikke er USA godkendte, kan jeg oplyse, at alle svineslagterier

inden udgangen af 2009 fuldt ud skal leve op til de krav, der stilles ved samhandel i EU. Det indebærer, at en del af virksomhederne skal have en ny autorisation.

- Hvis virksomhederne ikke kan leve op til kravene, kan konsekvensen blive, at de må lukke.

#### FVO inspektion

- Ud over USA inspektioner har vi i Danmark i 2008 haft en inspektion fra EU Kommissionens inspektionskontor, FVO. FVO inspektionen besøgte flere virksomheder, som i dag alene afsætter produkter på det danske marked.
- FVO fandt, at flere af virksomhederne ikke opfylder de krav, der gælder for samhandel i EU.
- Fødevarestyrelsen har fastlagt en handlingsplan i samarbejde med brancheorganisationerne for at sikre, at spørgsmålet om efterlevelse af EU kravene bliver drøftet med de berørte virksomheder, så de ikke kan være i tvivl om, at de skal træffe beslutning om ny autorisation eller ophør ved udgangen af 2009.

#### Afsluttende

- Det er Fødevarestyrelsens opfattelse, at slagterierne generelt har stort fokus på rengøring. Der er slagterier, der en gang imellem har problemer med rengøringen, og det følger veterinærkontrollen konsekvent op på.
- Efter USA inspektionen i 2008 har amerikanerne fuld tillid til den danske fødevarekontrol. De slagterier, der

er omfattet af USA kravene, slagter omkring 99 % af de danske grise.