

Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri



Folketingets Udvalg for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri

København, den 25. marts 2009
Sagsnr.: 15235

Folketingets Udvalg for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri har i brev af 27. februar 2009 stillet følgende spørgsmål nr. 239 (Alm. del) som hermed besvares.

Spørgsmål 239:

”Vil ministeren i forlængelse af besvarelse af FLF alm. del – samrådsspørgsmål AI og AJ om neutralmarinering af kyllingekød den 25. februar 2009 oplyse, hvor mange kontroller der er foretaget af neutralmarinerede kyllingeprodukter i perioden 1. januar 2006 til dags dato fordelt på dansk og udenlandsk kød?”

Svar:

Fødevarestyrelsen oplyser, at der ifølge Kontrolfrekvensvejledningerne af 2008 og 2009 som udgangspunkt skal foretages 5 årlige kontrolbesøg på fjerkræslagterier, opskæringsvirksomheder og virksomheder, der producerer tilberedt kød. Kontrolfrekvensen nedsættes dog til 2 årlige besøg, hvis virksomheden har fået en elite smiley.

I 2006-2007 var kontrolfrekvensen 4-6 årlige tilsyn på de samme virksomheder.

Ved de ordinære kontrolbesøg kontrolleres det, at virksomheden har styr på vandindholdet i fjerkrækødet ved at se på styringen af de ind- og udgående mængder, altså en kontrol af virksomhedens massebalancer.

Udover den ordinære kontrol udfører Fødevarestyrelsen jævnligt særlige laboratorieprojekter på området, hvor der udtages prøver af såvel ferske som tilberedte kyllingeprodukter, som herefter analyseres for indhold af kød og tilsat vand. Der blev udført et sådant projekt i 2005/2006, som gentages i 2009.

Fødevarestyrelsen har oplyst, at der er udtaget 60 prøver dansk produceret kyllingekød i 2009 i forbindelse med projektet, hvoraf ca. 75 % er marinerede produkter. Der er ikke i forbindelse med projektet fundet nogen tilberedte kyllingeprodukter baseret på udenlandsk kyllingekød. Alle 60 prøver forventes færdiganalyseret indenfor den nærmeste fremtid.

Eva Kjer Hansen

/Caroline D. Nordentoft