

Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri

Den 23. marts 2009

TALE TIL SAMRÅD 25. MARTS 2009
SPØRGSMÅL AM-AT
(Det talte ord gælder)

Spørgsmål AM

”Ministeren bedes redegøre for, hvad forklaringen er på den eksplosive vækst i antallet af dødsfald på grund af salmonella samt oplyse om, hvilke initiativer ministeren vil tage på baggrund af, at den danske salmonella-handlingsplan reelt ligger i ruiner”.

Spørgsmål AN

”Ministeren bedes redegøre for, om stigningen i salmonelladødsfaldene i Danmark stammer fra dansk producerede fødevarer eller fra udenlandsk producerede.”

Spørgsmål AO

”Ministeren bedes redegøre for, hvilke konsekvenser væksten i salmonella får for de danske bestræbelser for at opnå en særstatus for salmonella i EU.”

Spørgsmål AP

”Vil ministeren redegøre for de to nye udbrud af salmonella, som har medført, at fire ældre danskere er døde?”

Spørgsmål AQ

”Vil ministeren redegøre for status for opklaring af salmonella U292-udbruddet og det arbejde, som internationale eksperter skal bidrage med?”

Spørgsmål AR

”Ministeren bedes oplyse, hvilke initiativer ministeren agter at tage vedrørende kulegravning og omlægning af fødevarekontrollen, så salmonellainficeret kød kan tilbageholdes, inden det når ud til forbrugerne”

Spørgsmål AS

”Vil ministeren give tilsagn om at holde møde med detailbranchen med henblik på at få branchen til at forpligte sig til at tage prøver for salmonella?”

Spørgsmål AT

”Vil ministeren redegøre for de danske regler, der kan medføre, at salmonellainficeret kød kan sælges på det danske marked, hvis kødet er i hele stykker, og bakterien ikke er multiresistent i modsætning til i Sverige, hvor der er nul-tolerance for salmonella, og vil ministeren tage initiativ til at ændre reglerne, når det nu fremgår, at salmonellainficeret kød, der skulle have været afsat på det svenske marked, bevidst blev solgt til danske forbrugere og senere resulterede i fire dødsfald.”

Svar på AM-AT

Indledende

- Af hensyn til sagens og fremstillingens sammenhæng svarer jeg samlet på spørgsmålene AM til AT.
- Overordnet set handler dette samråd om tre emner.
Det handler om:
 - Den aktuelle situation med sygdomsudbrud på grund af salmonella,
 - om indsatsen overfor salmonella, samt om
 - de svenske regler for salmonella set i forhold til de danske.

Svar på AM

- De danske salmonella-handlingsplaner er en succes. Vi har set, at de har virket. Skiftende regeringer har siden 1995 arbejdet målrettet mod at reducere forekomsten af salmonella, og vi er kommet langt.

- På basis af videnskabelig rådgivning og med udgangspunkt i, at virksomhederne har ansvaret for deres produkters sikkerhed, har vi løbende vurderet og justeret handlingsplanerne. Vi har hele tiden et kritisk øje på udviklingen.

Stigning i sygdomstilfældene

- Vi kan være stolte over, hvor langt vi er kommet, og over den dagsorden for fødevarerikkerhed fra jord til bord, som vi har sat i Europa. Men den aktuelle situation er på nogle områder bekymrende. I 2008 har vi set et stigende antal salmonellatilfælde.
- Det skyldes først og fremmest det store salmonella U292 udbrud, hvor der var over 1200 sygdomstilfælde i 2008. Der har imidlertid også været andre salmonellaudbrud i 2008, og udviklingen i 2008 har gjort, at jeg har besluttet, at vi må have en grundig evaluering af vores indsats. Det vender jeg tilbage til.

Svar på AQ og AP

- De alvorligeste udbrud i 2008 var det store udbrud af salmonella type U292, og derudover to større og alvorlige udbrud af salmonellatyperne U288 og U312.

U292 udbrud

- Der arbejdes stadig på at spore kilden til U292 udbruddet. Der er på nuværende tidspunkt registreret knap 1300 smittede personer.
- Antallet af nye patienter ligger nu på omkring ti om ugen.
- Der arbejdes fortsat med opsporingen – også ad nye kanaler. Derudover er der også igangsat en ny runde interviews af patienter, for om muligt at finde frem til nye hypoteser om kilden til udbruddet.
- Kilden til dette udbrud er som sagt ikke fundet, men det er sandsynligt, at der er tale om en danskproduceret fødevarer. Der er ikke noget, der med sikkerhed peger på en bestemt fødevarer.

U312 udbrud

- Det andet udbrud skyldes salmonellatypen U312 – et udbrud, der tæller 56 personer. 13 af personerne blev syge i maj-juni 2008, mens resten blev syge i perioden november 2008 til januar 2009. De fleste sygdomstilfælde var i januar 2009.
- Salmonellatypen U312 er fundet i rutineprøver af kød fra et enkelt slagteri, som i samme periode havde problemer med salmonella i fersk kød. Fødevarestyrelsen arbejder i øjeblikket på at finde ud

af, om der er en sikker sammenhæng mellem de berørte personer og kød fra dette slagteri.

- Slagteriet har i samarbejde med Slagteriernes Forskningsinstitut gennemgået processerne på slagteriet, og der er lavet en handlingsplan, som slagteriet følger for at rette op på forholdene. Fødevarestyrelsen er i tæt dialog med kontrollen på slagteriet om dette.
- Fødevarestyrelsen betragter ikke dette udbrud, som afsluttet.

U288 udbrud

- Det tredje sygdomsudbrud var i efteråret 2008, hvor 37 personer blev syge af salmonella type U288, og fire af personerne døde. Det er en højere dødelighed, end normalt. Det er sandsynligt, at salmonella U288 har været medvirkende årsag til dødsfaldene. Vi kender ikke årsagen til det usædvanlige og tragiske forløb på nuværende tidspunkt. Det kan skyldes, at personerne havde indtaget rigtig mange bakterier eller, at personerne var meget modtagelige for smitte. Sidste sygdomstilfælde var i midten af december.
- Den Centrale Udbrudsgruppe, som er sammensat af eksperter fra Fødevarestyrelsen, Statens Serum Institut

og DTU, Fødevareinstituttet, har lokaliseret smitekilden for udbruddet med U288 til svinekød.

- Fra starten af oktober 2008 trak flere virksomheder deres produkter af svinekød tilbage, fordi de som led i egenkontrollen fandt salmonella U288.
- Der blev fundet salmonella U288 i 10 prøver af svinekød - 6 ferske og 4 produkter (rå medisterpølse, rullesteg og hakket svinekød). Virksomheden varmebehandlede den rå medisterpølse, inden den kom på markedet, så det var sikret, at alle bakterier blev dræbt.
- Der må ikke være salmonella i produkter som rå medisterpølse, rullesteg og hakket kød. Imidlertid er det ikke ulovligt, at der er salmonella i fersk kød i Danmark, heller ikke salmonella U288.
- På det tidspunkt i november 2008 hvor Statens Serum Institut erfarer, at en patient er død af salmonella U288, har virksomhederne således - i forlængelse af deres egenkontrol - for længst trukket de mistænkte produkter, hvor der ikke må være salmonella i, tilbage fra markedet.

- Når der alligevel er nogle mennesker, der er blevet syge af salmonella U288, kan det skyldes, at de har købt og håndteret for eksempel fersk svinekød, hvor der ikke er krav om salmonellafrihed.
- Fødevarestyrelsen betragter udbruddet med salmonella U288 som udredt og overstået.

Svar på AN

- Samlet set må vi formode, at en stor del af stigningen i antal syge af salmonella i 2008 kan tilskrives salmonella i danske fødevarer.

Svar på AR og AT

- Desværre kan vi konstatere, at vi i 2008 ikke har haft de fremskridt, vi havde håbet på for salmonella i dansk produceret svinekød. Vi er nu på vej med en ny og forbedret handlingsplan for salmonella i svin.
- Samtidig har vi behov for at foretage en systematisk gennemgang af den danske indsats ”oppefra og ned”. Vi skal have identificeret, hvor der kan være brug for justeringer i den samlede danske strategi mod salmonella.
- Vi skal se på hele indsatsen fra jord til bord. Vi skal foretage en kritisk vurdering af virksomhedernes produktion, og vi skal i dybden, både med produkterne og med produktionsprocesserne.

- Vi skal se på, om vi overvåger de rigtige steder og på den mest hensigtsmæssige måde.
- Arbejdet med det kritiske eftersyn er sat i gang. Det vil involvere relevante aktører fra erhverv, forskning og myndigheder.
- På baggrund af de anbefalinger, som det kritiske eftersyn vil komme frem til, vil jeg tage stilling til, om der er nye initiativer, der kan sættes i gang for at forbedre den danske salmonellastatus. Jeg regner med at få anbefalinger, inden sommeren er ovre.

Svar på AS

- Samarbejdet med erhvervet er en meget væsentlig del af forklaringen på den succes, som de danske salmonellahandlingsplaner har haft. Det samarbejde skal vi bygge videre på. Også i forhold til detalledet.
- Når vi taler om prøveudtagning, synes jeg, vi skal lytte til Fødevarestyrelsens klokkeklare anbefaling om, at prøver skal tages i bedrifterne og på slagterierne. Prøver taget i butikkerne er hverken fagligt eller økonomisk effektive.
- Det er for sent at tage prøver, når produkterne er nået frem til køledisken. Alene af den simple grund, at det

ofte ikke kan lade sig gøre at få analyseresultaterne, inden holdbarhedsfristen udløber.

- Vi kontrollerer i primærleddet, i slagteleddet og i forarbejdningsleddet, og vi bør også fremover tage prøverne så tæt på kilden, som muligt.
- Detailbranchen kan alligevel bidrage til at reducere risikoen for at få salmonellainficeret kød ud på det danske marked. Det gør branchen bedst ved at stille krav til deres leverandører.
- Case-by-case resultaterne viser, at det er muligt at tilskynde leverandørerne til at levere mere sikre produkter. Detailhandlen bør lægge samme pres på de hjemlige leverandører, som de gør på de udenlandske.

Svar på AT

- I Danmark er det EU reglerne for salmonella i kød, der gælder. Ifølge EU reglerne er det tilladt at sælge fersk kød med salmonella i, så længe kødet ikke kan karakteriseres som farligt.
- Vi kan ikke i Danmark forbyde omsætning af fødevarer med indhold af salmonella, som man kan gøre det i Sverige. Vi har ikke særstatus og nul-

tolerance. Det betyder dog ikke, at vi accepterer farlige fødevarer, så det er trods visse avisers påstande herom ikke tilladt at sælge fødevarer, der er farlige på grund af salmonella.

- Hvis et produkt er farligt, må det hverken markedsføres i Sverige eller i Danmark. Salmonella-inficeret fersk kød, som Sverige kan afvise at modtage, fordi man i Sverige har særstatus, kan ikke uden videre afsættes på det danske marked.

Svar på AO

- Vi har set en svag stigning i forekomsten af salmonella i dansk svinekød. Det samme gælder ikke for fjerkræproduktionen. For fjerkræ er der et fald i forekomsten af salmonella.
- Der er ikke set en stigning i forekomsten i de produkter, nemlig æg og fjerkrækød, som er omfattet af de danske ansøgninger om særstatus for salmonella.

Svar på AT

- Danmark er kendt for at være i front, når det drejer sig om opsporing af fødevarebårne sygdomsudbrud. Danmark er også kendt for at have et unikt samarbejde mellem relevante myndigheder og forskningsinstitutioner. I udbrudssager som dem, jeg har nævnt i dag, samarbejder myndighederne i Den

Centrale Udbrudsgruppe, og man når i fællesskab frem til de faglige anbefalinger for opklaring af udbruddet.

- Vi har i lyset af udbruddene i 2008, herunder specielt i lyset af U292-udbruddet, planlagt en faglig evaluering og en evaluering af processen. Den faglige evaluering går på, hvordan udbruddet har været håndteret. Målet er at påpege styrker og svagheder i de valgte tilgange og metoder og til dels i arbejdets organisering. Evalueringen skal også munde ud i forslag til, hvordan det nationale udbrudsberedskab kan forbedres.
- Vi har derudover behov for at få eksperter uden for den fødevarefaglige verden, men med særlig ekspertise og erfaring inden for krisehåndtering til at vurdere samarbejdet og indsatsen. Jeg ved, at Fødevarestyrelsen arbejder på at sammensætte et hold af uafhængige nationale og internationale eksperter med stor faglig indsigt i udbrudseftersporing såvel som med kompetencer indenfor generel krisehåndtering - og med kendskab til danske forhold.
- Evalueringen af processen og den organisatoriske indsats vil have fokus på det fremadrettede udbrudsarbejde. Det er vigtigt, at evalueringen tager højde for andre aspekter i arbejdet, som for eksempel

struktur og organisation, krisehåndtering samt funktioner og kompetencer i de involverede institutioner.

Sammenfattende/konklusion

- Efter min opfattelse er sagens kerne, at vi i 2008 har set en tendens i retning af en række sygdomsudbrud med salmonella. Det er en ny situation, og vi skal undersøge, om der er et mønster i denne udvikling.
- Derfor har jeg igangsat en gennemgribende undersøgelse af vores samlede salmonellaaktiviteter.
- Udbruddet med U292 er endnu ikke udredt, og vi leder stadig efter kilden. Samtidig har vi nu igangsat en evaluering for at gå procedurerne efter i sømmene.
- Med hensyn til indsatsen overfor salmonella i svinekød er jeg på vej med en ny handlingsplan. Planen indebærer blandt andet en øget overvågning af svinebesætningerne og en styrket indsats på slagterierne. Bekæmpelse af salmonella er et langt, sejt træk, og her vil den nye salmonellahandlingsplan for svin blive et vigtigt redskab.