

TALE TIL SAMRÅD 22. OKTOBER 2008

(det talte ord gælder)

Spørgsmål A

”Vil ministeren redegøre for sagen med Campylobacter, jf. artiklerne i Jyllands-Posten den 9. september 2008, herunder for de korrekte tal for mængden af Campylobacter i dansk fjerkræ?”

Svar:

- [Ministeren redegjorde indledningsvist for Danmark som foregangsland i campylobacterbekæmpelse og henviste til omtale af sagen i Jyllands-Posten]

Datagrundlag

- I de pågældende avisartikler bliver der sået tvivl om datagrundlaget for forekomst af campylobacter i dansk kyllingekød. Kritikken går på, at nye opdaterede tal tilsyneladende viser, at der er mere campylobacter i dansk kyllingekød end hidtil antaget.
- Fødevarestyrelsen har bekræftet, at der er sket en opdatering af tallene, og at det har rykket ved tallet for 2006. Jeg har dog også fået oplyst af Fødevarestyrelsen, at der er tale om en opdatering af en mindre del af det samlede datagrundlag for campylobacter i kyllingekød.

- Der kommer nemlig data ind fra tre forskellige overvågnings- og kontrolprogrammer:
 - Der er data fra overvågningen på de to store fjerkræslagterier – også kaldet ”slagteriovervågningen”, der leverer langt hovedparten af det ferske og kølede kyllingekød til butikkerne.
 - Der er data fra engros- og detaileddet, hvor der tages prøver af dansk og importeret kølet og frosset kyllingekød, der udbydes til salg i butikkerne. Denne overvågning bliver kaldt ”detailovervågningen”.
 - Og endelig er der ”case-by-case” kontrollen, som omfatter et stort antal partier og prøver af både dansk og importeret kølet og frosset kød.

Handler om detailovervågningen

- Artiklen i Jyllandsposten refererer alene til resultaterne af detailovervågningen. Det vedrører altså ikke slagteriovervågningen og heller ikke case-by-case kontrollen.

Hvorfor tallene er ændret

- Arbejdsgangene for behandling af disse data er, at fødevareregionerne leverer data, som går via Fødevarestyrelsen i Mørkhøj til Fødevareinstituttet ved Danmarks Tekniske Universitet (DTU), som behandler og regner på det samlede datasæt.

- De ændrede tal for overvågningen i detailledet er fremkommet ved, at Fødevareinstituttet ved DTU har opdateret data bagud i tid for fund af campylobacter i kyllingekød. Jeg har fået oplyst, at Fødevareinstituttet i april 2008 erfarede, at der lå nogle flere prøveoplysninger om køl og frost gemt i databasen. Disse tal blev ikke talt med ved den første gennemgang og samling af data.

Redegørelse fra DTU

- Fødevarestyrelsen har efterfølgende anmodet om en redegørelse fra Fødevareinstituttet for problematikken om de ændrede tal.

De korrekte tal

- Udvalget har allerede fået tilsendt Fødevareinstituttets redegørelse i forbindelse med mit svar på et tidligere udvalgsspørgsmål. Jeg kan derfor henvise Udvalget til denne redegørelse, herunder til oplysningerne om tallene.
- Som man kan læse af redegørelsen, har opdateringen vist et nyt og højere tal for campylobacter i dansk kyllingekød i detailovervågningen for 2006. Tallet er steget fra 12% til 39%. Det fremgår dog også af redegørelsen, at disse tal er behæftet med nogen usikkerhed, idet der er tale om få prøver, og prøverne er ikke taget jævnt over året, men i 2. til 4. kvartal hvor der forekommer mest campylobacter.

- Det oprindelige tal for detailovervågningen i 2006 - de 12% - stemte godt overens med slagteriovervågningen samme år og med detailovervågningen for det foregående år. Resultatet gav derfor i første omgang ikke anledning til nærmere undersøgelser.
- Jeg vil samtidig nævne, at der i slagteriovervågningen, som dækker størsteparten af det kølede danske kyllingekød, er set et fald i forekomsten af campylobacter fra ca. 18% til ca. 8% i perioden 2004-2007. Tallene fra slagteriovervågningen betragtes som mere valide, da der er taget et stort antal prøver jævnt fordelt over hele året.

Afsluttende

- Jeg kan godt forstå, at det giver anledning til forvirring, at der på denne måde er blevet sat spørgsmål ved tallene for campylobacter i dansk kyllingekød. Men når det er sagt, så ændrer det ikke ved, at vi i Danmark samlet set har et godt billede af, hvor stor en andel af det kyllingekød, som danskerne køber, der indeholder campylobacter, og i hvilke mængder campylobacter forekommer. Det er vigtigt at slå fast, at de nye data ikke rækker ved det samlede billede. Både de gamle tal og det reviderede materiale viser, at der er mindre campylobacter i dansk kølet kyllingekød end i det importerede.

Spørgsmål B

”Vil ministeren redegøre for, hvilken betydning datafejlene i Fødevarestyrelsen har for Campylobacter-handlingsplanen?”

Svar:

- Den pågældende opdatering af datamaterialet har ikke betydning for handlingsplanen for campylobacter.
- Det skyldes, at handlingsplanen for campylobacter først og fremmest er baseret på solide forskningsresultater og risikovurderinger, og ikke på et enkelt resultat fra detailovervågningen af kølet dansk kyllingekød. Som jeg sagde før, er der ikke ændret på det forhold, at der er mindre campylobacter i dansk kølet kyllingekød end i det importerede. Desuden bidrager det importerede kød ifølge eksponeringsberegninger til flere campylobacterrelaterede sygdomstilfælde end det danske kød. Det er der heller ikke ændret ved.

Spørgsmål C

”Ministeren bedes redegøre for, hvordan det kan gå til, at Folketinget tilsyneladende er blevet fejlinformeret om indholdet af Campylobacter i dansk fjerkræ?”

Svar:

- Jeg mener ikke, at jeg har fejlinformeret Folketinget om indholdet af campylobacter i dansk fjerkræ. Da jeg blev bekendt med opdatering af data orienterede jeg straks Folketinget.