

## Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri



Folketingets Udvalg for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri

København, den 26. november 2008  
Sagsnr.: 14053

Folketingets Udvalg for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri har i skrivelse af 13. november 2008 (Alm. del - spørgsmål nr. 59) udbedt sig min besvarelse af følgende:

### **Spørgsmål 59:**

”Ministeren bedes kommentere indlægget i DFP fra Gunder P. Jensen, direktør, Gråsten Fjerkræ ApS, vedrørende DR udsendelse omkring bakterier i kyllinger.”

### **Svar:**

I artiklen er der fokus på den høje forekomst af bakterier i de importerede kyllinger i forhold til de danske, og der refereres til Danmarks Radios undersøgelse, som blev vist i DR 1, kl. 21, søndag den 9. november 2008.

Det er rigtigt, at der langt oftere er både salmonella og campylobacter i det importerede kyllingekød end i det danske kyllingekød. Det viser Fødevarestyrelsens overvågnings- og kontrolresultater også. På den måde er der ikke noget overraskende i campylobacter-undersøgelsen fra Danmark Radio.

EU-reglerne giver ikke mulighed for at kræve, at kyllingekød skal være fri for campylobacter og salmonella. Derfor kan vi ikke afvise udenlandsk fersk kød alene med henvisning til, at det indeholder disse bakterier. EU-reglerne giver derimod mulighed for at forbyde salg af fødevarer, der anses for farlige, og netop den mulighed bruger vi i Danmark i den intensiverede kontrol for salmonella og campylobacter i fersk kød, den såkaldte case-by-case kontrol. Ved denne kontrol foretages en individuel vurdering af resultaterne for det konkrete parti fersk kød. I denne vurdering indgår blandt andet, om bakterierne forekommer i højt niveau, og for salmonella om der påvises resistens og hvilke salmonellatyper, der findes.

Danmark er nu så langt fremme i bekæmpelsen af salmonella i fjerkræ, at det ligger indenfor rækkevidde at opnå særstatus for salmonella i høns og slagtekyllinger på linie med Sverige og Finland. Hvis Danmark opnår særstatus, vil der således blive stillet

skærpede krav til de importører, der sælger kyllingekød til Danmark, idet de skal kunne dokumentere salmonella-frihed i deres produkter.

I campylobacterhandlingsplanen har vi, udover de initiativer der er rettet mod den danske slagtekyllingeproduktion, også fokus på det importerede kyllingekød. Fødevarestyrelsen er sammen med brancheorganisationerne i gang med at finde konkrete løsninger på, hvordan importørerne kan stille krav til deres leverandører om lavere niveauer af både campylobacter og salmonella i det importerede kød.

I campylobacterhandlingsplanen er der også fastslået, at Fødestyrelsen i løbet af 2009 vil sætte fokus på oplysning om campylobacter i kyllingekød til forbrugerne såvel som til branchens indkøbere af kyllingekød.

Internationalt arbejder vi også aktivt for strategier, der vil nedbringe forekomsten fra jord til bord. EU-baseline-undersøgelser for salmonella og campylobacter er et første skridt i retning af fælles mikrobiologiske kriterier i EU.

Alle initiativerne skal være med til at nedbringe risikoen for salmonella og campylobacter i kyllingekødet.

Eva Kjer Hansen

/ Thomas Elvensø