



Folketingets Udvalg for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri

København, den **14 NOV. 2008**  
Sagsnr.: 13685

Folketingets Udvalg for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri har i skrivelse af 13. oktober 2008 (Alm. del - spørgsmål nr. 9) udbedt sig min besvarelse af følgende:

**Spørgsmål 9:**

Ministeren bedes redegøre for, hvorledes man i Holland udfører kødkontrollen på svineslagterierne, herunder om man benytter de samme metoder i selve kødkontrollen, og om man har organiseret kødkontrollen anderledes end i Danmark?

**Svar:**

Spørgsmålet er blevet forelagt Fødevarestyrelsen, der har oplyst følgende:

**”Kødkontrollen:**

I Nederlandene har man indført visuel kontrol (kaldet; supply chain inspection) på 4 ud af 6 af de største svineslagterier i landet.

Supply chain inspection betyder, at den rutinemæssige kødkontrol på slagtelinien bl.a. ved hjælp af opsatte spejle bedømmer synlige forandringer på slagtekroppe og organer. Kontrollen anvender ikke kniv og undlader i øvrigt at berøre slagtekroppe og organer. Slagtekroppe og organer med synlige tegn på forandringer sendes til yderligere undersøgelser på en anden del af slagtelinien (efterkontrollen), hvor kontrolpersonale kan foretage indsnit og yderligere relevante undersøgelser, inden den endelige bedømmelse af kødets egnethed til konsum.

Supply chain inspection foretages på de svin, hvor fødevarekædeoplysningerne, det vil sige, kendskabet til dyrene fra den besætning de leveres til slagtning fra, ikke

umiddelbart giver anledning til at formode, at der er risiko for dyrs eller menneskers sundhed.

I Danmark foretages stadig traditionel kødkontrol af alle slagtesvin. I den netop lancerede handlingsplan om kødkontrollen er et væsentligt initiativ dog, at der også i Danmark indføres visuel kødkontrol. Den visuelle kødkontrol vil starte som pilotprojekter på 2 svineslagterier, så snart de amerikanske myndigheder har godkendt projektet. Det er forventningen, at visuel kødkontrol over tid vil kunne indføres på alle danske svineslagterier, sandsynligvis fra 1. september 2009.

### **Organiseringen:**

Regeringen i Nederlandene besluttede at modernisere kødkontrollen af slagtesvin for at opnå øget effektivitet, lavere udgifter og en reduktion af bemanningen i kødkontrollen. De har med virkning fra 1. januar 2006 udliciteret den del af den rutinemæssige kødkontrol, der finder sted på båndet efter slagtning af slagtesvin.

Tidligere var kødkontrollen, som i Danmark, udført af dyrlæger og tilsynsteknikere ansat af VWA (Voedsel en Waren Autoriteit), der svarer til Fødevarestyrelsen. EU-reglerne åbner mulighed for, at den rutinemæssige kødkontrol på slagtelinien af slagtedyrlæger kan foretages af "officielle medhjælpere" (som i Danmark kaldes tilsynsteknikere), der er ansat af en uafhængig organisation. Tilsynsteknikerne er altså uafhængige af slagterierne. VWA er stadig ansvarlig for den officielle kontrol og skal verificere, at reglerne overholdes. Dette gøres af embedsdyrlægerne på de enkelte slagterier.

Den 1. januar 2006 overgik de officielle medhjælpere til ansættelse i det uafhængige firma B.v. Kwaliteitskeuring Dierlijke Sector (KDS), som er en del af CoMore-gruppen (tidligere CBS), der er akkrediteret til tilsynsopgaver i landbrugs- og fødevarersektoren.

På hvert slagtested laver embedsdyrlægen og slagtestedet en aftale og en kontrakt i henhold til en protokol, der fastlægger kravene til den udførte kontrol på det pågældende slagteri. I kontrakten fastlægges kontrollens bemanning bl.a. ud fra standarder for kvaliteten af kontrollens arbejde (for eksempel grænser for fejl i bedømmelser og overvågning af forurening af slagtekroppe). VWA oplyser, at denne omorganisering har betydet en nedsættelse af de administrative omkostninger og øget fleksibiliteten i planlægning og arbejdstid for tilsynsteknikerne."

I Danmark er kontrolpersonalet i kødkontrollen alle ansat i Fødevarestyrelsen med tilhørende fødevareregioner. Bemandingsnormen er fastsat i kødkontrolcirkulæret. Den lokale chefembedsdyrlæge lægger på baggrund heraf budget for kontrollens samlede opgave på slagteriet, herunder båndkontrol og øvrige kontrolaktiviteter. Budgettet

udarbejdes i dialog med slagteriet med henblik på løbende at tilpasse kontrolbemandingen efter slagteriets produktion.

  
Eva Kjer Hansen

  
/Lisbet Nielsen