

## Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri



Folketingets Udvalg for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri

København, den 16. december 2008  
Sagsnr.: 14179

Folketingets Udvalg for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri har i brev af 24. november 2008 stillet følgende spørgsmål nr. 92 (Alm. del) som hermed besvares. Spørgsmålet er stillet efter ønske fra udvalget.

### **Spørgsmål 92:**

”Ministeren bedes kommentere henvendelsen af 24/11-08 fra De Frie Producenter om den danske model for salmonella overvågning, jf. FLF alm. del – bilag 65 ”

### **Svar:**

I henvendelsen fremkommer De Frie Producenter med en række tilkendegivelser om blandt andet den danske salmonellahandlingsplan og konsekvenserne heraf for producenterne, salmonellakontrol i EU og Danmarks ansøgning om særstatus for så vidt angår salmonella i slagtekyllinger.

Danmark har haft offentlige programmer til kontrol af salmonella i fjerkræ siden 1996, da en handlingsplan for kontrol af salmonella i fjerkræ (*Gallus gallus*, alm. høns) blev iværksat i samarbejde med erhvervet. Det nuværende prøveprogram, som også gengives i henvendelsen fra De Frie Producenter, indeholder dels de elementer, Danmark er forpligtet til i henhold til EU-regler, dels yderligere prøver, som er nødvendige blandt andet af hensyn til Danmarks ansøgning om særstatus.

Forekomsten af salmonella i dansk fjerkræ er nu meget lav, og Danmark ansøgte i 2007 EU-Kommisionen om at opnå særstatus svarende til Sverige og Finland, for så vidt angår salmonella i konsumæg og i slagtekyllinger. Der er i EU-lovgivningen givet mulighed for, at andre lande kan søge om tilsvarende særstatus, og Danmark er det første land, der har benyttet denne mulighed. Der har ikke tidligere været fastsat nærmere kriterier for, nøjagtig hvilke krav, der skal opfyldes, for at et land kan opnå særstatus på et givent område. Kommissionen har derfor efterfølgende udarbejdet en

vejledning med minimumskriterier for, hvad et program skal indeholde for at kunne vurderes til at være ækvivalent med de svenske og finske programmer. Vejledningen er ikke juridisk bindende og den lægger op til, at enhver ansøgning skal vurderes individuelt og således ikke bare kan afvises, hvis enkelte krav ikke er opfyldt.

Et af kriterierne er en prævalens på max. 2% i alle led i avlskæden i mindst 2 år. Ved udgangen af 2008 vil Danmark kunne opfylde kravet i 1 år. Kommissionen har ønsket dokumentation for hele denne periode, før den vil udarbejde forslag vedrørende imødekomme af den danske ansøgning. Flere medlemslande har givet udtryk for, at man vil være villig til at acceptere en periode, som er kortere end 2 år. Processen med at opnå særstatus for slagtekyllinger kan forhåbentlig fortsættes, hvis prævalensen holdes under 2% i 2008. Særstatus for slagtekyllinger kommer således ikke til afstemning på næste SCoFCAH-møde den 16. december 2008, men processen forventes at køre videre i 2009.

Der er opstillet mål i EU for forekomsten af salmonella. Pr. 1. januar 2009 er der krav om fravær af Salmonella Enteritidis og Salmonella Typhimurium i konsumæg, der samhandles. Der er sat et mål på 1% for indholdet af salmonella i avlsflokke og slagtekyllinger, og disse træder i kraft henholdsvis i 2010 og 2012.

Selv om der er opnået rigtig god kontrol med salmonella i fjerkræ i Danmark, har vi ikke opnået helt så flotte resultater, som Sverige har, i de senere års EU-undersøgelser af forholdene i alle EU-lande. Således er der i danske slagtekyllingeflokke (2005-06) og konsumsæglæggende flokke (2004-05) blevet fundet en prævalens på henholdsvis 1,6% og 2,7%, mens Sverige havde en prævalens på 0,0% i begge undersøgelser. Fødevarestyrelsen har ikke kendskab til situationen i besætningerne i Sverige i 2008, men i forbindelse med case-by-case stikprøvekontrollen er der i år fundet Salmonella i 8 partier fjerkrækød fra Sverige. De 7 partier er risikovurderet og vurderet som ikke farlige. Ét parti var tilberedt kød, og det må ikke indeholde salmonella, så det er ikke risikovurderet.

Myndighederne er ikke bekendt med, hvor store erhvervets årlige omkostninger til salmonellahandlingsplanen er; de er betragtelige og skal holdes op imod den årlige produktion på 107 millioner slagtekyllinger (2006).

Angående tilbagetrækning ved case-by-case kontrol, så har Fødevarestyrelsen allerede gjort en indsats for at optimere systemet for prøveudtagning og analyse, som ligger til grund for tilbagetrækningerne. Procedurer og rutiner er blevet gennemgået for at gøre det samlede tidsforbrug så kort som muligt. Som udgangspunkt har fersk kød typisk en

holdbarhed på 8-10 dage. For importeret kød tager Fødevarestyrelsen tidligst prøver én dag efter, at varen er produceret. Undersøgelsen for indhold af salmonella tager fem arbejdsdage, og typebestemmelse og undersøgelse for antibiotikaresistens tager tre arbejdsdage. Udarbejdelse af en risikovurdering, for at fødevareregionerne kan tage stilling til, om det pågældende parti er farligt, tager én arbejdsdag. Man er derfor fremme ved 10. arbejdsdag, før fødevareregionerne har et endeligt resultat, som de kan agere ud fra. Hvis partiet ikke er positivt for salmonella, bliver det frikendt efter fem dage.

Det er derfor korrekt, at kødet kan være solgt, før det bliver tilbagetrukket. Men kontrollen har også en præventiv effekt. Hvis et parti kød bliver vurderet farligt, bliver oprindelsesvirksomheden underlagt yderligere kontrol. Er virksomheden fra et EU-land, skal det næste parti tilbageholdes, indtil det er analyseret for forekomst af Salmonella. Er virksomheden fra et land uden for EU, skal de næste 10 partier tilbageholdes og analyseres. Desuden offentliggøres tilbagetrækningssagerne med oversigter over leverandører på internettet. Man kan således næppe sige, at kæderne kan være ligeglade, hvis deres varer bliver trukket tilbage efter case-by-case kontrol.

Eva Kjer Hansen

/ Thomas Elvensø