



Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri

Folketingets Udvalg for Fødevarer, Landbrug og
Fiskeri

København, den 7. marts 2011
Sagsnr.: 9070

Folketingets Udvalg for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri har i brev af 15. februar 2011 stillet følgende spørgsmål nr. 198 (Alm. del) som hermed besvares. Spørgsmålet er stillet efter ønske fra Bjarne Laustsen (S).

Spørgsmål 198:

”Vil ministeren i forlængelse af FLF alm del – svar på spm. 139 oplyse, hvordan bagsiden af centrifugerne kontrolleres, om centrifugen skilles ad ved kontrollen, og hvor lang tid der bruges på kontrol pr. centrifuge?”

Svar:

Jeg har forelagt spørgsmålet for Fødevarestyrelsen, der oplyser følgende:

”Kontrollen af de slagtericentrifuger, som f.eks. anvendes til maver, udføres på lige fod med andre maskiner på slagterierne og er en kontrol af rengøringsstandarden på produktbærende overflader samt en vurdering af den generelle rengøringsstandard af ikke-produktbærende overflader.

Der findes slagtericentrifuger, som er en del af et lukket rørsystem - f.eks. blodcentrifuger. Her baseres kontrollen på skyllevandsprøver efter endt rengøring.

Kontrollen af slagtericentrifugerne indgår under kontrolemnet ”hygiejne, rengøring”, og tiden til kontrol af slagtericentrifuger opgøres ikke særskilt.

Det er virksomhedernes ansvar, at inventar og maskiner er udformet og holdes i en sådan stand, at risiko for forurening reduceres mest muligt.”

Henrik Høegh

/Charlotte Røgild Knudsen