

Kære Mette Gjerskov

Jeg skriver til dig, fordi jeg håber, du kan få ryddet op i det utal af urimelige regler, der er omkring fjerkræhold.

Der skal ikke herske nogen tvivl om, at vi selvfølgelig skal have gode regler, der beskytter forbrugerne mod grimme sygdomme.

Dette eksempel er om æg.

Jeg opdrætter racehøns, de lægger æg, og jeg bruger ikke alle æggene til udrugning.

I perioder har jeg flere æg, end vi selv kan spise, som loven er nu, begår jeg lovbrud, hvis jeg lejlighedsvis forærer min familie eller en nabo mine overskydende æg, fordi jeg ikke er godkendt til *Stalddørssalg*. Denne regel siges at være til for, at man kan spore, hvor en evt. smitte kommer fra, men mon dog ikke man ville vide det, hvis man blev syg efter at have spist æg fra mig?

Om Stalddørssalg:

<http://www.fodevarestyrelsen.dk/fdir/pub/2010286/rapport.pdf>

Jeg kan tilmelde mig salmonellakontrol af mine høns, men jeg kan stadig ikke opnå godkendelse til det, man kalder "Stalddørssalg", fordi mine høns er racehøns og ikke kommer fra et godkendt rugeri.

Bekendtgørelse om bekæmpelse af salmonella i konsumægshønsehøld og opdræt hertil (for Stalddørssalg):

<https://www.retsinformation.dk/Forms/R0710.aspx?id=122271#Kap3>

Godkendte rugerier udruger ikke racehøns, men udelukkende de sølle æglægningshybrider, som efter at være blevet næbtrimmede, er henvist til et usselt liv enten i et bur, hvor de har ca. 1 A4 ark pr. høne (ja, jeg kender til de *så kaldt berigede* bure, der endelig er kommet efter adskillige år) eller til et liv i en kæmpeflok på op til 20.000 individer.

Det paradoksale er, at man altid kan risikere at få f.eks. salmonella eller campylobacter fra fjerkræ, også fra godkendte, kontrollerede besætninger, for de er jo kun salmonellafri, den dag kontroldyrene/æggene kontrolleres.

Måske var det bedre at huske forbrugerne på, at de ALTID skal have en god køkkenhygiejne, når de har med fjerkræprodukter at gøre?

Hvorfor har vi så fået den kæmpefrygt grænsende til angst for salmonella?

"Der er divergerende meninger om, hvorfor forskellige salmonellatyper dukker op og spreder sig hos en dyreart, men nogle vil mene, at *S. Enteritidis* blev almindelig i fjerkræ, fordi *S. Gallinarum* blev udryddet, hvorved der blev en økologisk niche ledig, som *S. Enteritidis* kunne flytte ind i." *S. Gallinarum* er temmelig ufarlig for mennesker, men *S. Enteritidis* er ikke..

<http://ing.dk/artikel/124376-er-salmonella-et-nyt-faenomen>

Mine høns går frit i haven, de får gjort rent i deres hønsehuse hver dag.

Og ja, jeg spiser med stor fornøjelse mine egne æg rå i hjemmelavet is, hjemmelavet mayonnaise, til Sol over Gudhjem osv.

Jeg ser frem til at høre fra dig

Venlig hilsen
Marianne Vedel
Præstegårdsvej 26
6900 Skjern

Formand for Specialklubben for Maran – Maranklub DK
Administrator på Dansk Fjerkræ Forum