



## Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri

Folketingets Udvalg for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri

København, den 9. januar 2013  
Sagsnr.18611:  
Dok.nr.: 480174

Folketingets Udvalg for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri har i brev af 14.12.2012 stillet følgende spørgsmål nr. 109 (Alm. del), som hermed besvares. Spørgsmålet er stillet efter ønske fra ikkemedlem af udvalget (MFU) Liselotte Blixt (DF).

### **Spørgsmål 109:**

”Kan ministeren bekræfte, at danskernes forbrugsvaner har ændret sig til i højere grad at efterspørge ferske kyllinger i stedet for frosne, hvormed kyllingeslagteriernes ikke har et incitament til at anvende den frivillige, frysemetode til reduktion af Campylobacter?”

### **Svar:**

Fødevarestyrelsen har oplyst følgende, hvortil jeg kan henholde mig:

”Fjerkræbranchen har oplyst, at der i de senere år er sket ændringer i produktionen på kyllingeslagterierne, som gør, at sortering ikke er et muligt redskab til at reducere campylobacterforekomsten i kyllingekødet på de danske fjerkræslagterier.

Ændringerne skyldes en stigende efterspørgsel på kølede produkter og en markant udvikling i efterspørgslen på specifikke udskæringer og specialprodukter af fersk kød/filet. Samtidig er kundekravene blevet skrappe, og specifikationerne er skærpet. Ifølge branchen medfører dette blandt andet, at et parti færdigvarer, f.eks. kyllingelår, kan stamme fra flere forskellige flokke.

Hensynet til handelsmønstre, ordrekrav og kundekrav medfører, at kødet i vid udstrækning allerede, før dyret slagtes, er forudbestemt til afsætning i en bestemt

udskæring eller præsentation, hvorfor sortering ofte ikke er mulig for slagterierne.”

Mette Gjerskov

/Lene Carpentier