



## Åbent brev til Miljø- og Fødevareudvalget

Dette brev fremsendes som en opfølgning på det åbne brev, som udvalget modtog den 11. april 2016, Miljø- og Fødevareudvalget 2015-16, MOF Alm. Del Bilag 389.

Gråsten Fjerkræ A/S har nu har modtaget de dokumenter, som blev efterlyst i brevet af den 11. april 2016. Med udgangspunkt i de modtagne dokumenter er der lavet en teknisk gennemgang af DTU's risikovurdering af fødevarerens sikkerhed og folkesundheden ved implementering af udkast til ny lovgivning vedrørende stald-dørproduktion, herunder afsætning af sådanne produkter. Ligeledes indeholder brevet en gennemgang af Fødevarerstyrelsens tolkning og implementering af DTU's risikovurderinger i udkastet til lovgivningen.

Brevet afsluttes med et forslag til hvordan man kan komme videre på en konstruktiv måde.

### Indledning

Via aktindsigt har Gråsten Fjerkræ A/S nu modtaget forskellige oplysninger om risikovurderinger af de prøveprogrammer, som er foreslået i udkast til lovgivning i stald-dørspakken. DTU der har stået for disse risikovurderinger, som er baseret på en henvendelse fra Fødevarerstyrelsen den 21. juli 2016. Det fremgår endvidere af akterne, at Fødevarerstyrelsen havde brug for en hurtig tilbagemelding.

Der henvises også til de indkomne høringssvar, som Fødevarerstyrelsen har modtaget i forbindelse med høringen, der blev udsendt den 1. februar 2016 med høringsfrist den 23. februar 2016. Høringssvarene blev lagt på Høringsportalen den 15. april 2016.

Som det fremgår i flere af høringssvarene, er Gråsten Fjerkræ A/S absolut ikke ene om at have stor bekymring for fødevarerens sikkerhed i den foreslåede lovgivning.

Efter at have læst akterne mellem DTU og Fødevarerstyrelsen i forbindelse med risikovurderingerne er **Gråsten Fjerkræ A/S's bekymringer desværre blevet bestyrket**, da DTU klart tilkendegiver, at der er tale om en forøget risiko ved den foreslåede lovgivning. Samtidig ender DTU dog med at konkludere, at denne øgede risiko ikke vil kunne registreres i det nationale regnskab.

Denne slutkonklusion fra DTU er stærkt bekymrende, da DTU, efter Gråsten Fjerkræ A/S's bedste vurdering, baserer sig på forkerte forudsætninger. I det efterfølgende vil dette forhold blive nærmere belyst.

Gråsten Fjerkræ A/S hæfter sig endvidere ved, at der ikke er foretaget nogen risikovurdering i forhold til de særlige farlige fjerkræsygdomme som New Castle Disease og fugleinfluenza. Efter Gråsten Fjerkræ A/S's opfattelse kan disse sygdomme, hvis ikke de rette forholdsregler tages, komme til at udgøre en risiko, som kan være stærkt skadende for erhvervet i sin helhed og som kan komme til at koste samfundet betydelige summer. En opbygning af et stald-dørssalg med flere små fjerkræflokke involveret, vil efter Gråsten Fjerkræ A/S opfattelse have indbygget en risikofaktor, som der på forskellige måder bør tages højde for. Dette synes ikke at være sket i tilstrækkelig grad i udkastet til lovgivningen omkring stald-dørspakken.





For god ordens skyld skal Gråsten Fjerkræ A/S understrege, at de afgivne bemærkninger i denne sammenhæng udelukkende fokuserer på slagtefjerkræ og æglæggende høner og ikke på vildt eller andre husdyr, da Gråsten Fjerkræ A/S kerneområder ikke ligger der.

### DTU's svar til Fødevarestyrelsen

Den 21. august 2016 svarer DTU på anmodningen fra Fødevarestyrelsen (**Bilag 1**).

I DTU's besvarelse er det værd, at bemærke sig følgende direkte udsagn fra DTU:

- Det har ikke været muligt at finde meget litteratur, der kan understøtte den ønskede risikovurdering
- Besvarelsen er derfor baseret på skøn og på Instituttets (DTU's) generelle erfaring på området
- Samlet set vurderer Instituttet (DTU), at den ændrede praksis generelt ikke vil være behæftet med væsentlig forøgelse af fødevarerisici, sammenlignet med kommerciel produktion
- Der kan ses en forøgelse af *Campylobacter* på slagtekyllingekroppe i de tilfælde, hvor primærproducenten slagter og eviscererer (tager indvoldene ud)
- Stigningen i antal *Campylobacter* på slagtekroppen øger sandsynligheden for sygdom hos forbrugeren
- Ved udtagning af indvolde og opskæring af slagtekroppe hos primærproducenten er det vigtigt, at sikre god køling
- Den lavere overvågningsintensitet i små æglæggende flokke med stalddørssalg vil, alt andet lige, medføre større risiko for, at der sælges salmonellainficerede æg
- Ved brug af rå æg i retter skal der være krav om varmebehandling
- DTU har ikke data for hygiejniveau hos hjemmeslagtere
- Der er en risiko for, at hygiejnen generelt vil være af et lavere niveau hos hjemmeslagtere og risikoen for kontaminering af produkterne med sygdomsfremkaldende mikroorganismer vil således være højere
- Risiko for *Campylobacter* vil være forøget på slagtekroppe af fjerkræ fra stalddørssælgende besætninger
- Risikoen for salmonellaforekomst på slagtekroppe af fjerkræ fra stalddørssælgende besætninger er usikkert
- DTU kan indtil videre ikke estimere effekten af den nye lovgivning på antal salmonellatilfælde, der kan tilskrives æg
- Kontrol af æglæggende høner for salmonella hver 18. uge sammenlignet med hver 2. uge betyder, at der er 4 gange højere risiko for at finde salmonella

Til de foranstående udsagn fremsat af DTU skal der tilføjes, at DTU antager ”at de zoonotiske ricisi, der er tilstedet i besætninger med stalddørssalg, ikke afviger fra hvad der er tilstedet i konventionelle produktionssystemer” Ligeledes antager DTU at risikoen for salmonella i stalddørsflokke er lig med risikoen i de fritgående flokke.

Disse forudsætninger/antagelser er grundlæggende meget forkerte. Det skyldes følgende forhold:

I den konventionelle produktion er der strenge krav om salmonellafrihed fra forældregenerationen over rugeriet og videre over opdrættet. Der kan og må under ingen omstændigheder indsættes en flok



DK-ØKO-100

**Mere velfærd • Mere kvalitet • Mere smag**

Gråsten Fjerkræ A/S

Kværsgade 18, Kværs • DK-6300 Gråsten • CVR: 26050790

Tlf: +45-74 65 90 71 • Fax: +45-74 65 90 75 • kontor@unghanen.dk • www.unghanen.dk





slagtekyllinger eller en flok æglæggende høner i produktionen uden de er testet frie for salmonella. Herudover er det et krav, at der i den konventionelle produktion arbejdes efter princippet "alt ind = alt ud", hvilket betyder, at der er et fuldstændigt afbræk mellem de enkelte hold.

I stalddørsproduktionen er der intet krav om, at produktionsdyrene skal være testede for salmonella i de bagved liggende led og derfor vil der som udgangspunkt heller ikke noget viden om, hvordan status har været i forældreflokken, ved rugeriet i opdrættet. Der er intet krav om benyttelse af "alt ind = alt ud" princippet og det er almindeligt, at holde fjerkræ af forskellig alder på samme tid. Herudover vil der også i stalddørsproduktionen ofte forekomme besætninger, som består af flere typer fjerkræ inkl. svømmefugle og også ofte hold af andre husdyr, som svin, kvæg, heste m.v. Det giver en øget aktivitet med køb og salg af dyr og det betyder også, at sådanne besætninger er særligt eksponerede for New Castle Disease og fugleinfluenza. Ikke mindst kravet om overholdelse af vaccination mod New Castle Disease og revaccination efter en given tid, kan være problematisk i lyset af den ønskede øgede aktivitet i stalddørsproduktionen.

Gråsten Fjerkræ A/S henvises i denne sammenhæng til det danske udbrud af New Castle Disease i 2002, hvor den måde de mindre fjerkræflokke blev holdt på og herunder hvorledes der blev købt og solgt fjerkræ til og fra flokkene. Denne adfærd var medvirkende årsag til, at udbruddet fik store konsekvenser og betød et trecifret milliontab for slagtekyllingesektoren og et betragteligt tab for myndighederne. F.eks. faldt det årligt antal slagtede kyllinger i Danmark i løbet af et års tid fra godt 136 mio. stk. til omkring 100 mio. stk. Efterfølgende har det ikke været muligt for Danmark at indhente dette tab, da der i dag kun slagtes omkring 105 mio. kyllinger om året i Danmark. Dette til trods for at landene omkring os har haft en ganske pæn stigning i produktionen.

Derfor er DTU's forudsætninger og antagelser i denne sammenhæng ikke korrekte. En realistisk vurdering ville derfor forventeligt have vist en større risiko.

Med det foranstående som baggrund, er DTU's samlede vurdering, hvor de fremfører: *"samlet set er det DTU's skøn, at de nye regler næppe vil give anledning til et øget antal salmonellatilfælde, der vil være synlig i den nationale statistik"* måske rigtig nok teknisk set, men vil i en given uheldig situation være katastrofal for den samlede fjerkræproduktion. Mere herom senere.

### Fødevarestyrelsens udsagn om stalddørspakken

I forbindelse med høringen fremsendt den 1. februar 2016 med svarfrist den 23. februar fremgår det af Fødevarestyrelsens egne bemærkninger vedr. udkast til henholdsvis konsumægsbekendtgørelsen og slagtefjerkræbekendtgørelsen (**Bilag 2**) følgende udsagn:

- Besætninger hvorfra der omsættes åbnet fjerkræ til den endelige forbruger ved, stalddør, lokale butikker og restauranter, skal være underlagt salmonellakontrol, således at fødevarer sikkerheden fastholdes
- Fødevarestyrelsen har vurderet, at det vil være for omfattende at anvende det gældende prøveprogram for de mindre besætninger
- På baggrund af DTU har Fødevarestyrelsen udarbejdet et nyt salmonellaprøveprogram
- Slagtekyllinge besætninger med maksimalt 500 kyllinger pr. år skal 3 gange indsende 2 sokkeprøver pr. gang



DK-ØKO-100

**Mere velfærd • Mere kvalitet • Mere smag**

Gråsten Fjerkræ A/S

Kværsgade 18, Kværs • DK-6300 Gråsten • CVR: 26050790

Tlf: +45-74 65 90 71 • Fax: +45-74 65 90 75 • kontor@unghanen.dk • www.unghanen.dk





- Æg fra de små besætninger skal hver 18. uge indsende æg til undersøgelse for antistoffer mod salmonella
- Prøveprogram med 3 årlige (hver 18. uge) indsendelser af æg til test for antistoffer mod salmonella vurderes at være tilstrækkeligt

Det oplyses at de foranstående udsagn har baggrund i de af DTU udarbejdede programmer, som foreslås iværksat. Men i henhold til dokumenterne i aktindsigten synes dette udsagn lidt underligt.

DTU har ikke, så vidt Gråsten Fjerkræ A/S kan se det, lavet et oplæg til hvad der skulle gøres for at sikre fødevarerens sikkerhed. DTU har vurderet de programmer, som Fødevarerstyrelsen ønskede at sætte i værk og DTU fremkommer altså med reelle betænkeligheder for fødevarerens sikkerhed, men ender med at vurdere, men på et forkert grundlag, at det ikke kommer til at gå ud over den nationale folkesundhed.

DTU har heller ikke vurderet om indsamling af 2 sokkeprøver, der samles til én prøve, hver 18 uge er ligeså sikkert som 5 sokkeprøver samlet til én prøve, tre gange i løbet af en slagtekyllings liv på 35-37 dage. Derimod er der lavet vurdering af om test af æg for antistoffer hver 18. uge er lige så sikkert som test i flokken hver 14. dag med 5 sokkeprøver der samles til én prøve.

Svaret er her, at der er 4 gange større risiko for forekomst af salmonella.

Fødevarerstyrelsen forholder sig overhovedet ikke til, at der ikke udtages prøver for *Campylobacter* i slagtekyllingeproduktionen fra stalddørsproduktionen. Dette selv om stalddørsproduktionen, med den opbygning som den almindeligvis vil have, vil være betydeligt mere disponerede for *Campylobacter*.

Når der laves en sammenligning af stalddørsproduktionen og fritgående fjerkræ, som altså ikke er faglig holdbar, ønsker Gråsten Fjerkræ A/S at tilføje, at der i frilands- og den økologiske produktion hvert år sker en tilbagetrækning af fjerkrækød, som findes inficeret med campylobacter. Det samme sker også ved import via den såkaldte case-by-case-kontrol. I stalddørsproduktionen er der som følge af, at der ikke er nogen kontrol af campylobacter heller ikke nogen tilbagetrækninger. Dette må i sig selv betyde, at der vil være en højere eksponering af campylobacter, eller sagt med andre ord, der er tale om en ukontrolleret fødevarer der har en lavere fødevarerens sikkerhed.

Fødevarerstyrelsens eget udsagn om at fødevarerens sikkerhed skal fastholdes sker ikke da, DTU's vurderinger ikke tages til efterretning og kontrol for campylobacter udelades fuldstændigt.

### **Fødevarerstyrelsens svar i forbindelse med et spørgsmål om sikkerheden i "det lille" kontrolprogram contra "det store" kontrolprogram i forbindelse med anmodning om aktindsigt**

I svaret fra Fødevarerstyrelsen (**Bilag 3**) fremgår følgende:

- Der er ikke samme sikkerhed i "det lille" program, som der er i "det store" program
- Når DTU/Fødevarerstyrelsen refererer til, at fødevarerens sikkerhed ikke forringes, så menes der fødevarerens sikkerhed samlet set i Danmark med de input, der kommer fra forskellige produktionsformer
- DTU har vurderet, at omfanget af mængderne fra de små besætninger ikke vil øge salmonellatilfældene i en sådan grad, at det vil kunne ses i nationalstatistikken
- Risikoen for campylobacter indgår ikke i risikovurderingen, da der ikke testes for campylobacter
- Der er samme risiko for campylobacter i fritgående kyllinger som ved stalddørskyllinger
- DTU har i sine risikovurderinger vurderet fødevarerens sikkerhed og ikke folkesundheden



DK-ØKO-100

**Mere velfærd • Mere kvalitet • Mere smag**

Gråsten Fjerkræ A/S

Kværsgade 18, Kværs • DK-6300 Gråsten • CVR: 26050790

Tlf: +45-74 65 90 71 • Fax: +45-74 65 90 75 • kontor@unghanen.dk • www.unghanen.dk





## Den nationale zoonosestatistik

DTU anfører sin konklusion, at selv om der er en øget risiko for forekomst af salmonella og campylobacter i æg og slagtekyllinger fra stalddørproduktionerne, vil dette *"næppe være synligt i den nationale statistik"*. Dette udsagn kan meget vel være rigtigt. Problemet er bare at en sådan konklusion og et sådant forhold samtidig kan være katastrofalt for den danske fjerkræproduktion i sin helhed.

I Annual Report on Zoonoses in Denmark, som udarbejdes af Fødevarestyrelsen, DTU og Statens Serum Institut fremgår det i rapporten for 2014, at der i 2014 var i alt 1.122 personer som blev syge af salmonella. På basis af en udarbejdet model for et smittekileregnskab fremgår, at 22 tilfælde kan tilskrives danske slagtekyllinger og 33 tilfælde kan tilskrives konsumæg. Hvis det f.eks. forudsættes, at den øgede forekomst fra øget stalddørssalg giver yderligere 55 tilfælde, vil det i nationalregnskabet blot betyde, at der i stedet for 1.122 personer skulle stå 1.177 tilfælde. I den store sammenhæng ville det betyde, at problemet ligger på samme niveau som hidtil. Men hvis man derimod oplyser, at forekomsten af sygdomstilfælde, som skyldes slagtefjerkræ og æg f.eks. er steget fra 55 til 110 personer eller med 100 %, vil en sådan oplysning være katastrofal for fjerkræerhvervet.

Med hensyn til forekomsten af campylobacter i den nationale statistik for 2014 fremgår det, at der har været i alt 3.782 personer, som er blevet syge af campylobacter. Der er ikke udarbejdet en model til beregning af et smittekileregnskab og derfor vides ikke hvor meget danske slagtekyllinger bidrager med, men selv om der f.eks. kom 200 ekstra tilfælde til som følge af øget stalddørssalg, ville det ikke betyde så meget i det nationale regnskab og ville med DTU's ord *"næppe være synligt i den nationale statistik"*.

Men der vil være problematikker der synes uholdbare, hvis dele af slagtekyllingeproduktionen er underlagt handlingsplaner med henblik på bekæmpelse af campylobacter ligesom der forekommer krav om tilbagetrækninger fra markedet, både for danske produkter og for udenlandske produkter, når der samtidig kan produceres, sælges og konsumeres slagtekyllinger, der overhovedet ikke bliver kontrolleret for campylobacter og derfor heller ikke bliver trukket tilbage fra markedet.

En konklusion der lyder, at en given forekomst *"næppe vil være synlig i den nationale statistik"*, kan ikke bruges til at konkludere, at fødevarerensikkerheden er i orden.

## Opsamlende konklusion

DTU understreger meget tydeligt, at de har meget svært ved at lave de ønskede risikovurderinger. Dette begrundes med, at de mangler data og at der mangler relevant litteratur.

DTU's risikovurderinger bygger derfor i høj grad på skøn og bedste vurderinger ud fra deres erfaring og kendskab til emnet.

DTU anvender i nogen udstrækning forkerte forudsætninger. Det vedrører omfanget af stalddørssalget og det vedrører sammenligningen af stalddørfflokke med fritgående flokke.

Af materialet modtaget via anmodning om aktindsigt fremgår tydeligt, at DTU har været under tidspres fra Fødevarestyrelsen for at levere de ønskede risikovurderinger.

Overordnet kan det konkluderes at DTU finder, at der er en øget risiko for at blive syg af de produkter, som ønskes produceret i henhold til oplægget for stalddørproduktionen.



DK-ØKO-100

**Mere velfærd • Mere kvalitet • Mere smag**

Gråsten Fjerkræ A/S

Kværsgade 18, Kværs • DK-6300 Gråsten • CVR: 26050790

Tlf: +45-74 65 90 71 • Fax: +45-74 65 90 75 • kontor@unghanen.dk • www.unghanen.dk

DK  
5001  
EF



DTU's udsagn om, at den stigning der vil være i sygdomstilfældene *"næppe vil være synlige i den nationale statistik"*, udtrykker ikke noget om fødevarer sikkerheden. Derimod kan en øget forekomst af sygdomstilfælde, som kan tilskrives slagtekyllinger eller konsumæg, være fatale for fjerkræerhvervet.

Der mangler et fagligt input omkring den forventede øgede økonomiske risiko der vil være i forhold til New Castle Disease og fugleinfluenza som følge af en forventning om, at stalddørsproduktionen vil stige.

Gråsten Fjerkræ A/S har, ligesom andre der har indgivet hørings svar, i hørings svaret anmodet om at få fremlagt de foretagne risikovurderinger, som altså langt hen ad vejen er bedste skøn, da der ikke har været grundlag for at gøre andet på grund af manglende data og manglende relevant litteratur.

Efter at de gennemførte risikovurderinger er modtaget og vurderet, er det fortsat Gråsten Fjerkræ A/S's opfattelse, at det vil være godt, hvis en helt uvildig person/instans fik til opgave, at vurdere stalddørspakkens zoonotiske sikkerhed og hvilke erhvervsøkonomiske risici der vil være i forhold til New Castle Disease og fugleinfluenza.

### Afsluttende fremadrettede bemærkninger

Gråsten Fjerkræ A/S har sympati for de bestræbelserne der er for at øge stalddørssalget. Det er også blevet udtrykt i bl.a. hørings svaret. Men når Danmark har særstatus for salmonella for konsumæggen og har en produktion der er indrettet, som om vi har særstatus for kyllingekød, med de dertil knyttede omfattende kontrolprogrammer for salmonella og campylobacter, har Gråsten Fjerkræ A/S svært ved at acceptere, at stalddørsproduktion kan gennemføres med kontrolprogrammer, der er svagere eller måske slet ikke findes, som det gælder for campylobacter. Det i sig selv er en uholdbar situation.

Gråsten Fjerkræ A/S er af den overbevisning, at der i stedet burde findes en gylden middelvej, hvor den konventionelle produktion og stalddørsproduktionen i meget højere grad, end det der er lagt op til, burde tilnærmes hinanden med de nødvendige kontrolprogrammer.

Med reference til Annual Report on Zoonoses, 2014, fremgår, at danske slagtekyllinger i gennemsnit af årene 2012, 2013 og 2014 bidrog med 18 humane sygdomstilfælde forårsaget af salmonella pr. år. Et tilsvarende gennemsnit for udenlandsk kyllingekød viser, at det bidrog med 22 humane sygdomstilfælde forårsaget af salmonella pr. år. Der kan også i denne sammenhæng henvises til statistik fra EFSA.

Da det danske forbrug af kyllingekød fordeler sig med lidt over 60 % til det udenlandske, kan det helt overordnet konkluderes, at dansk og udenlandsk kyllingekød i dag bidrager ens til de humane tilfælde af sygdom som skyldes salmonella, når der tages udgangspunkt i den nationale statistik lavet af Fødevarestyrelsen, DTU og Statens Serum Institut.

Helt overordnet kan det siges, at udenlandsk kyllingekød generelt er blevet produceret under kontrolprogrammer for salmonella, der er betydeligt anderledes end de danske regler.

Det er derfor Gråsten Fjerkræ A/S's forslag, at det danske bekæmpelsesprogram skal justeres, så det kommer til at modsvare det der laves i de andre EU lande, da det fra den foreliggende statistik kan konstateres, at Danmark ikke får valuta for den yderligere indsat vi gør i Danmark. Det kan altså gøres uden at det går ud over folkesundheden og samtidig betyder det, at erhvervet bliver mere konkurrencedygtigt, hvilket der i høj grad er brug for.



DK-ØKO-100

**Mere velfærd • Mere kvalitet • Mere smag**

Gråsten Fjerkræ A/S

Kværsgade 18, Kværs • DK-6300 Gråsten • CVR: 26050790

Tlf: +45-74 65 90 71 • Fax: +45-74 65 90 75 • kontor@unghanen.dk • www.unghanen.dk

DK  
5001  
EF



Hvis der i samme åndedrag kunne laves nogle overkommelige tilpasninger af stalddørsprogrammerne, vil der samtidig blive plads til at efterkomme et stærkt ønske om, at kunne købe lokale fødevarer inkl. kyllingekød og æg, uden at der vil blive flere humane sygdomstilfælde, som skyldes salmonella fra fjerkræsektoren.

Hvad der kan gøres i forhold til campylobacter bør nærmere drøftes og aftales på EU niveau, da denne bakterie er skyld i langt flere sygdomstilfælde end salmonellabakterien. En fælles europæisk indsats vil forhåbentlig kunne være med til at dæmme op for de mange humane sygdomstilfælde, som skyldes campylobacter.

Gråsten Fjerkræ A/S står naturligvis til rådighed for uddybning af brevets indhold og deltager også gerne i møder om sagen hvor vi kan uddybe vore synspunkter, hvis det måtte findes relevant.

### Med venlig hilsen

Gunder P. Jensen  
Bestyrelsesformand

Den 18. april 2016



**Mere velfærd • Mere kvalitet • Mere smag**

Gråsten Fjerkræ A/S

Kværsgade 18, Kværs • DK-6300 Gråsten • CVR: 26050790

Tlf: +45-74 65 90 71 • Fax: +45-74 65 90 75 • kontor@unghanen.dk • www.unghanen.dk



## Direkte salg af hele stykker fjerkræ, kaniner og vild (både u-eviscereret og eviscereret) samt kød heraf til den endelige forbruger og/eller detailvirksomheder

J. nr. 15/09382

21. august 2015

### Baggrund

DTU Fødevarerinstitutionen har den 21. juli fra Fødevarerstyrelsens Kontor for Foder- og Fødevarerikkerhed modtaget en henvendelse om risikovurdering af ændrede regler for direkte salg af hele stykker fjerkræ, kaniner og vildt (både u-eviscereret og eviscereret) samt fersk kød heraf til den endelige forbruger og/eller detailvirksomheder (FVST journalnummer 2014-28-39-00118/AIS/CAM/JATGA). Derudover ønskes vurderet konsekvenserne af ændrede regler for stalddørssalg af æg.

### Ønsker til risikovurderingen

Følgende spørgsmål ønskes besvaret:

1. Hvilke fødevarerikkerhedsmæssige risici (patogener) er generelt forbundet med slagtedyr og kød af hhv. fjerkræ, kaniner og vildt? Vildt er defineret som småvildt (fasaner, harer), men også klobbærende storvildt
2. Hvilke risici er forbundet med primærproducentens evisceration (herunder risiko for krydskontaminering)?
3. Hvilke risici er forbundet med primærproducentens opskæring til kødstykker (ikke inkluderende hakket og forarbejdet kød), herunder risiko for krydskontaminering?
4. Risici og implikationer for fødevarerikkerheden ved salg og håndtering i detailbutikker (fx gårdbutikker, dagligvarebutikker, restauranter o.l.), for både hele, udtagne dyr og kødstykker heraf, side om side med produkter fra konventionelle produktionssystemer underlagt strengere kontrol (overvågningsprogrammer, kødkontrol osv.)?
5. For produkter der ikke falder under fersk fjerkræ og kød heraf (herunder u-eviscereret fjerkræ), hvilken betydning har køling på produkternes holdbarhed og fødevarerikkerhed?
6. Hvilken betydning har tidspunkt for nedkølingens start (fx påbegyndelse af nedkøling hos den endelige forbruger vs. påbegyndelse af nedkøling hos primærproducenten)?
7. Risiko for overførsel af fødevarerikkerhedsbårne mikroorganismer (fx salmonella, campylobacter) fra flokke, der er underlagt kontrol, versus flokke, der ikke er underlagt kontrol (se evt. Vurdering af salmonella prøveprogram i slagtekyllingeflokke). Det skal i denne forbindelse bemærkes, at der kun føres kontrol (overvågning) med campylobacter i flokke, der leverer til slagterier, men ikke ved direkte salg fra primærproducenten, hvor den slagtemæssige behandling er foretaget af primærproducenten.
8. En yderligere præcisering af risiko for overførsel af patogener mikroorganismer med de nye regler, sammenholdt med den gældende lovgivning for stalddørssalg?



I forhold til æg ønskes vurderet

9. Hvilke konsekvenser det vil have i form af et øget antal salmonellatilfælde fra æg, såfremt hønsehold på under 500 dyr får tilladelse til at levere direkte til detailhandelsvirksomheder.

## Konklusion

Det har ikke været muligt at finde megen litteratur, der kan understøtte den ønskede risikovurdering. Nedenstående besvarelse er derfor baseret på skøn og på Institutets generelle erfaring på området. Samlet set vurderer Institutet, at den ændrede praksis generelt ikke vil være behæftet med en væsentlig forøgelse af fødevarebårne risici, sammenlignet med konventionel produktion. Det samme gælder for omsætning af vildt, idet dog forudsætningen er, at det er vildt nedlagt i Danmark. Dog kan ses en forøget risiko for *Campylobacter* på slagtekyllingekroppe, i de tilfælde hvor primærproducenten slagter og eviscerer, men risikoen er helt afhængig af producentens slagtemæssige færdigheder. Stigning i antal campylobacter på slagtekroppen øger sandsynligheden for sygdom hos forbrugeren. Institutet mener ikke at salg af u-eviscereret fjerkræ er hygiejnisk betænkeligt, såfremt der sikres tilstrækkelig køling, men det bemærkes at udtagning af organer af en uøvet forbruger øger risikoen for krydskontamination i køkkenet. Ved udtagning og opskæring af slagtekroppe hos primærproducenten er det vigtigt at sikre god køling. Den lavere overvågningsintensitet i små æglæggende flokke med stalddørssalg vil, alt andet lige, medføre større risiko for, at der sælges salmonellainficerede æg. Det er instituttets skøn at dette ikke vil give anledning til et øget antal salmonellatilfælde fra æg i et omfang der vil være synlig i den nationale statistik, men vi påpeger vigtigheden af, at kravet til virksomheder om varmebehandling af retter indeholdende rå æg opretholdes.

## Risikovurdering

### 1. Hvilke fødevarer sikkerhedsmæssige risici (patogener) er generelt forbundet med slagtedyr og kød af hhv. fjerkræ, kaniner og vildt?

En EFSA opinion fra 2012 (EFSA Journal 2012;10(6):2741) peger på at de væsentligste fødevarebårne risici forbundet med fjerkræ er *Campylobacter* spp., *Salmonella* spp., samt bakterier der huser ESBL/AmpC resistens. Kaniner kan være bærere af zoonotiske *Pasteurella*, *Salmonella*, *Yersinia pseudotuberculosis*. Prævalensen er ikke kendt, men det vurderes at risiko for kontaminering af kød med zoonotiske patogener i forbindelse med slagtning af kaniner er meget lav. For så vidt angår vildt, udtaler en EFSA opinion fra 2013 om "farmed game" – hjorte og vildsvin - (EFSA Journal 2013;11(6):3267), at de væsentligste zoonotiske risici udgøres af *Salmonella*, *Toxoplasma*, *Trichinella* og Mycobacterier. Heraf kan de to sidstnævnte formentlig udelukkes under danske forhold. Derimod kan sarcocyster findes i klovbærende vildt under danske forhold. Hvad angår harer anfører Center for Vildtsundhed, at de generelt har en lav forekomst af smitsomme sygdomme. Dog forekommer harepest sporadisk. Harepest forårsages af *Francisella tularensis*, som er zoonotisk. Antal humane tilfælde i Danmark ligger på 1-2 pr år og omfatter især jægere. Smitte sker især ved kontakt med inficeret kød.

## 2. Hvilke risici er forbundet med primærproducentens evisceration (herunder risiko for krydskontaminering)?

Hygiejneniveauet i forbindelse med evisceration af slagtedyrs hos primærproducenten vil være helt bestemt af hygiejneniveauet i lokalerne samt evnen til at udtage indvolde uden at bryde hul på tarmkanalen, og at der foreligger procedurer til at håndtere evt. uheld i den forbindelse, f.eks. i form af renskæring eller eventuelt kassation af slagtekroppen. Hygiejneresultatet vil dermed være meget påvirket af, hvor øvede de pågældende personer er. Ligeledes bør sikres procedurer til at undgå krydskontamination mellem slagtekroppe, f.eks. skoldning af knive, vask/skylning af hænder, ligesom delprocesser som skoldning, plukning og organudtagning skal holdes adskilt.

Fødevarerinstitutionen har ikke data for hygiejneniveau hos hjemmeslagtere. Erfaringer fra flere FVST projekter viser, at der kan være målbare forskelle i hygiejneniveauer mellem slagterforretninger og supermarkedsslagtere, hvilket bl.a. blev sat i forbindelse med at supermarkedsslagterne er bedre trænet i egenkontrol og HACCP og har bedre faciliteter med muligheder for at adskille forskellige produktioner.

Uagtet at Hygiejneforordningens bestemmelser for mobile virksomheder implementeres for primærproducenterne er det derfor vores vurdering at der er en **risiko** for at hygiejnen generelt vil være af et lavere niveau hos hjemmeslagtere (men sikkert meget svingende mellem producenter) end på større virksomheder med kødkontrol og god implementering af egenkontrol. Risikoen for kontaminering af produkterne med sygdomsfremkaldende mikroorganismer vil således være højere - uden at vi er i stand til at give et kvantitativt bud på forskellen.

Mangel på kødkontrol vurderer vi i sig selv at have mindre betydning i relation til fødevarer sikkerhed, idet den traditionelle kødkontrol fokuserer på makroskopiske forandringer af æstetisk snarere end fødevarer sikkerhedsmæssig betydning. For så vidt angår klovbærende vildt vil kødkontrol dog kunne afsløre svære tilfælde af infestation med sarcocyster, men da salg i mindre omfang af klovbærende vildt uden post-mortem kontrol allerede i dag er tilladt, mener institutionen ikke at de ændrede regler vil give nogen nævneværdig ændret risiko. Institutionen skønner dog, at der er risiko for at fravær af kødkontrol i disse virksomheder kan bevirke at u hensigtsmæssig adfærd og praksis lettere vil kunne udvikle sig.

## 3. Hvilke risici er forbundet med primærproducentens opskæring til kødstykker (ikke inkluderende hakket og forarbejdet kød), herunder risiko for krydskontaminering?

Der gælder overvejelser svarende til dem der er gældende for konventionel produktion, dvs. behov for iagttagelse af god hygiejne under udskæringen, god rengøring af flader og knive mm, der kommer i kontakt med produkterne, samt god køling. En hurtig nedsættelse af temperaturen medfører langsommere vækst, højere sikkerhed og længere holdbarhed. Dvs. forsinket placering af produktet på køl vil øge risikoen for vækst af uønskede bakterier. Hvis man antager, at udskæringslokalet ikke holdes kølet under arbejdet, subsidiært døgnet rundt som i større forarbejdningsvirksomheder, bør primærproducenten sikre at kun færdigkølede slagtekroppe (5 grader Celsius) bringes ind til udskæring, og at udskæringer straks bringes tilbage på køl.

#### **4. Risici og implikationer for fødevarerisikoen ved salg og håndtering i detailbutikker (fx gårdbutikker, dagligvarebutikker, restauranter o.l.), for både hele, udtagne dyr og kødstykker heraf, side om side med produkter fra konventionelle produktionssystemer underlagt strengere kontrol (overvågningsprogrammer, kødkontrol osv.)?**

Det må antages at de zoonotiske risici, der er til stede i besætninger med stalddørssalg, ikke afviger fra hvad der er til stede i konventionelle produktionssystemer. Spørgsmålet om, hvorvidt produkter fra stalddørssælgerne udgør en risiko (f.eks. for krydskontamination) for produkter fra konventionelle systemer, kan ikke besvares, fordi Fødevarerinstitutionen ikke har data for hygiejneniveauet hos hjemmeslagtere. Vi skal henviser til vort forbehold under spm. 2, men i øvrigt påpege, at såfremt primærproducenten er i stand til at leve op til et højt hygiejneniveau og en effektiv og ubrudt kølekæde, forventes produkter fra stalddørssalg ikke at udgøre nogen særlig risiko for krydskontamination til produkter fra konventionelle systemer. Det modsatte gør sig naturligvis gældende såfremt primærproducenterne ikke er i stand til at leve op til tilstrækkelige hygiejnekrav og god egenkontrol. For så vidt angår ikke-eviscereret fjerkræ bør det dog sikres, at evt. spild fra kloakåbningen ikke udgør en kontaminationskilde.

#### **5. For produkter der ikke falder under fersk fjerkræ og kød heraf (herunder u-eviscereret fjerkræ), hvilken betydning har køling på produkternes holdbarhed og fødevarerisikoen?**

Der er fundet meget begrænset litteratur der omhandler den fødevarerisikomæssige vinkel på u-eviscereret fjerkræ sammenlignet med eviscereret. Imidlertid er forekomsten af sygdomsfremkaldende mikroorganismer særlig høj i tarmen af dyrene, og når der ikke foretages evisceration, vil disse derfor i ringere grad kontaminere omgivelserne og virksomhedens miljø.

Det er beskrevet at holdbarheden på u-eviscereret fjerkræ er længere, end for fjerkræ der er eviscereret. Det er rapporteret, at man har fundet en gennemsnitlig holdbarhed på 7,9 dage af eviscereret fjerkræ ved 4 grader C., mens samme fjerkræ der ikke var eviscereret ikke viste tegn på fordærv efter 28 dage (Barnes og Impey, 1975).

Det er beskrevet, at fasaner opnår en optimal sensorisk kvalitet og mørhed efter 13 dage ved 10 grader (Griffiths 1975), mens danske jægere anbefaler at fasaner hænger i 30 grad-dage (hvilket f.eks. opnås ved 3 dage ved 10 grader, eller 10 dage ved 3 grader). Denne temperatur har ifølge litteraturen også været anvendt til u-eviscereret fjerkræ, men vil kunne opnå en længere holdbarhed ved 5 grader. Der vil ske en bakterievækst i tarmene, som kan medføre forskellige grader af grønfarvning der skyldes at svovlbrinte dannet af bakterier går i forbindelse med hæmoglobin. Der er ikke fundet bakterievækst i muskulaturen (Barnes et al. 1973, Barnes og Impey, 1975). På dyrets overflade vil der være nedsat bakterievækst, når dyrene tør-slagtes og opbevares køligt i et vel ventileret lokale. Hvis der foretages udrensning og fjernelse af hoved og fødder vil der blive blotlagt snitflader der vil blive kontamineret og den dermed følgende bakterievækst vil medføre afvigende lugt (Barnes, 1976).

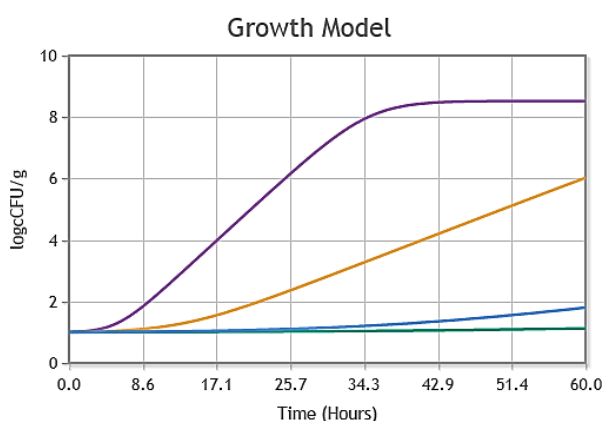
#### **6. Hvilken betydning har tidspunkt for nedkølingens start (fx påbegyndelse af nedkøling hos den endelige forbruger vs. påbegyndelse af nedkøling hos primærproducenten)?**

Opbevaringstemperaturen er afgørende for mikroorganismernes mulighed for at vokse. Ved lavere temperatur forsinkes vækst af både fordævelsesbakterier og af sygdomsfremkaldende bakterier. En hurtig og effektiv køling er derfor afgørende for at begrænse risiko, og vil også have en positiv effekt på holdbarhed og kvaliteten af produkterne.

Af denne grund er der i den konventionelle, industrielle produktion sat betydelige ressourcer ind på at få de færdigslagtede produkter nedkølet så hurtigt og effektivt som muligt. Dette sker f.eks. ved skalfrysning, forceret blæstkøling eller ved brug af modstrømsprincippet i spinchillers i is-kølet vand.

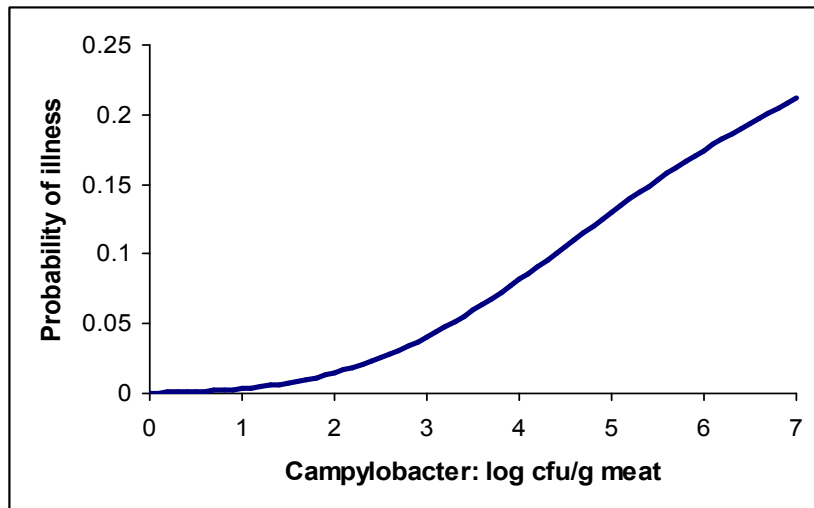
Betydningen for vækstmuligheder for *Salmonella* i fersk fjerkræ af køling er illustreret på figur 1, hvor væksten ved forskellige temperaturer i løbet af 60 timer er modelleret ved brug af ComBase Predictor. Det ses f.eks. at væksten ved en temperatur på 15 °C vil stige med 2,5 log over ca. 1 døgn, svarende til en vækst fra en startkontamination på 10 *Salmonella* pr. arealenhed af overfladen til ca. 3000 pr. arealenhed.

Figur 1 Vækst af *Salmonella* i fersk fjerkræ ved 7°C (grøn linje), 10°C (blå linje), 15°C (gul linje) og 20°C (lilla linje). ComBase Predictor er anvendt ved modelleringen.



*Campylobacter* er en anden væsentlig kilde til sygdom fra fjerkræ. Denne organisme stiller så krævende betingelser til bl.a. temperaturen, at vækst i fersk fjerkræ næsten kan udelukkes (den vokser ikke under 30 °C). *Campylobacter* vil derfor udgøre en risiko i forbindelse med kontaminering i løbet af processen, især under eviscerationen, men normalt ikke som følge af vækst pga. af manglende køling til under 30 °C). Sammenhængen imellem forekomst af *Campylobacter* på rå fjerkræ og risiko for at forbrugeren bliver syg med campylobacteriose er illustreret af figur 2. Det kan aflæses af figuren at en kontamination der er 1 log højere vil medføre rundt regnet en fordobling af risikoen for sygdom; eller omsat til effekt: at dobbelt så mange forbrugere vil blive syge.

Figur 2. Sammenhæng imellem forekomst af *Campylobacter* på fersk kylling og risiko for at blive syg. Dose-respons kurve. (Nauta et al. 2008; Nauta and Christensen 2011)



I anmodningen fra Fødevarestyrelsen er der angivet i hvilket omfang der kan forventes produkter forhandlet direkte fra primærproducenter efter ændring af praksis. I vores vurdering har vi ikke foretaget kvantitative estimeringer af antallet af yderligere sygdomstilfælde som følge af den ændrede praksis. Der foreligger ikke et tilstrækkeligt datagrundlag for at en sådan kvantitativ risikovurdering vil give mening. Instituttet skal dog påpege, at hurtig nedkøling, kombineret med overfladeudtørring, vil give en grad af sikkerhed mod vækst af bakterier som *Salmonella*, ligesom udtørring kan give en reduktion af overfladekimtallet.

**7. Risiko for overførsel af fødevarerbårne mikroorganismer (fx salmonella, campylobacter) fra flokke, der er underlagt kontrol, versus flokke, der ikke er underlagt kontrol (se evt. Vurdering af salmonella prøveprogram i slagtekyllingeflokke). Det skal i denne forbindelse bemærkes, at der kun føres kontrol (overvågning) med campylobacter i flokke, der leverer til slagterier, men ikke ved direkte salg fra primærproducenten, hvor den slagtemæssige behandling er foretaget af primærproducenten.**

Instituttet antager at primærproducenter med stalddørssalg overvejende vil være besætninger med udegående dyr. For producenter udelukkende med fjerkræ på bedriften skønnes dette ikke at have afgørende betydning introduktion af *Salmonella*. For producenter, hvor der også er hold af svin vurderer vi, at der er øget risiko for smitte af fjerkræholdet med *Salmonella*, givet den generelt høje salmonellaforekomst hos svin. For *Campylobacter* er det vores forventning at forekomsten vil være høj hos udegående slagtekyllinger.

Såfremt disse antagelser holder, betyder det, at risiko for *Campylobacter* vil være forøget på fjerkræ slagtekroppe fra stalddørssælgende besætninger, medens risikoændringen i forhold til salmonellaforekomst på slagtekroppene er usikker. Vi henviser i øvrigt til vores bemærkning ovenfor om betydning af hurtig køling og overfladeudtørring.

**8. En yderligere præcisering af risiko for overførsel af patogene mikroorganismer med de nye regler, sammenholdt med den gældende lovgivning for stalddørssalg?**

Som det fremgår af besvarelsen af spm. 5 ovenfor, kan der være holdbarhedsmæssige fordele ved at sælge fjerkræ ueviscereret. Instituttet skal påpege, at i sådanne tilfælde er det slutbrugeren, der skal sørge for eviscerationen. Det forventes, at de fleste slutbrugere vil have begrænset rutine i at udtage tarme og indvolde, og eventuelt mindre viden om risikoen ved denne operation. Evisceration er ikke

en let opgave i hænderne på en utrænede person, og der vil være stor risiko for at der skæres eller rives hul på tarme med betydelige risiko for krydskontamination til følge. Det bemærkes at evisceration af nedlagte fasaner finder sted i husstande med fritidsjægere. Omfanget heraf er ikke kendt, men Institutet har ikke kendskab til sygdomstilfælde som følge heraf.

### **9. Hvilke konsekvenser det vil have i form af et øget antal salmonellatilfælde fra æg, såfremt hønsehold på under 500 dyr får tilladelse til at levere direkte til detailhandelsvirksomheder.**

DTU er bekendt med at der findes data for salmonellaovervågning i små flokke med stalddørssalg, men har ikke data. DTU kan derfor indtil videre ikke estimere effekten af den nye lovgivning på antal salmonellatilfælde, der kan tilskrives æg. Såfremt Fødevarestyrelsen ønsker en sådan modellering, er instituttet naturligvis parat til at lave den. Tidspunkt for levering af resultaterne skal i så fald aftales nærmere.

Vi antager at risikoen for at en hønseflok der leverer til stalddørssalg svarer til den der gælder for almindelige fritgående høns.

Vi har foretaget en simulering af sandsynligheden for at der udetekteret sælges salmonellainficerede æg fra en stalddørfflok, sammenlignet med en tilsvarende flok underkastet overvågningsprogrammet, som det gælder for større besætninger.

Vi antager samme sensitivitet ved undersøgelse af æg (18. uges kontrol) som for sokkeprøver (2. uges kontrol som i opr. model), at flokken har 500 høns, at smitten kommer ind i besætningen på en tilfældig dag i flokkens 72 ugers levetid og at smittespredningen er som den modelleres for de større flokke i risikovurderingen fra 2013.

Kontrol hver 18. uge sammenlignet med hver 2. uge medfører, at der i denne standard stalddørfflok produceres æg fra inficerede høns i gennemsnitlig 59 dage (CI95%: 6-143) ifht 21 dage (CI95%: 1-41) hvis kontrollen havde været gennemført hver 2. uge. De ekstra produktionsdage og en evt. yderligere smittespredning gør, at det totale antal æg lagt af inficerede høns indtil påvisning er 4 gange højere.

Den beregnede relative risiko (RR=4) er uafhængig af salmonella forekomsten i stalddørfflokkene, da den beregnede RR angiver den forøgede risiko ved lavere test intensitet. Prævalensen vil naturligvis have indflydelse på det reelle antal æg fra Salmonella inficerede høns, og dermed antallet af salmonella kontaminerede æg. Denne model er ikke konstrueret til at estimere prævalenser af kontaminerede æg - men relativ risiko ved forskellig test intensitet.

Samlet set er det DTU's skøn at de nye regler næppe vil give anledning til et øget antal salmonellatilfælde fra æg i et omfang, der vil være synligt i den nationale statistik. Dette er baseret på, at smitte fra æg fra stalddørssælgerne allerede nu indgår som mulig smittekilde for forbrugerne. Det skal dog bemærkes at det i lyset af den øgede salmonella risiko for at æg fra stalddørssælgerne flokke bør det overvejes at fastholdelse af kravet om at fødevarer virksomheder skal varmebehandle retter, indeholdende rå æg, til mindst 75 grader.



## Til interne og eksterne høringsparter

J.nr.: 2015-28-31-00124/2015-28-31-00125

Dato: 1. februar 2016

### Høring om udkast til ændring af slagtefjerkræbekendtgørelsen samt konsumægsbekendtgørelsen

Fødevarestyrelsen sender hermed udkast til ændring af bekendtgørelse om forholdsregler vedrørende salmonellose hos fjerkræ samt salmonella og campylobacter i slagtefjerkræ m.m. (slagtefjerkræbekendtgørelsen) og bekendtgørelse om bekæmpelse af salmonella i konsumægshønsehøld og opdræt hertil (konsumægsbekendtgørelsen) i høring.

Høringen udsendes parallelt med høring om ændring af bekendtgørelse om autorisation og registrering af fødevarevirksomheder m.v., udkast til bekendtgørelse om fødevarehygiejne og udkast til bekendtgørelse om handelsnormer for æg, da der er direkte sammenhæng mellem bestemmelserne i disse bekendtgørelser for så vidt angår spørgsmålet om salg af animalske fødevarer direkte fra primærbedriften (den såkaldte stalddørspakke).

#### Baggrund

Det overordnede formål med ændring af slagtefjerkræbekendtgørelsen og konsumægsbekendtgørelsen er at tilpasse salmonellakontrollen til de nye udkast til autorisation- og hygiejnebekendtgørelser, der udvider primærproducenters adgang til at levere stalddørs-produkter/primærprodukter, herunder æg og fjerkræ, direkte til den endelige forbruger og til lokale detailvirksomheder, der leverer direkte til den endelige forbruger.

Herudover er der foretaget en række andre ændringer i bekendtgørelserne, som vil blive gennemgået nedenfor.

#### De nye ændringer i udkastet til ny slagtefjerkræbekendtgørelse

##### *Ændringer i forhold til ovennævnte afsætningsmuligheder for salg af udtaget/åbnet fjerkræ*

I de nye udkast til autorisationsbekendtgørelse åbnes der for salg af udtaget/åbnet fjerkræ (dvs. fjerkræ, som er plukket og tømt for organer) direkte til endelige forbrugere ved stalddørssalg, og til lokale butikker og restauranter, som ligger inden for 50 km fra besætningen.

Besætninger, hvorfra der omsættes udtaget/åbnet fjerkræ (dvs. fjerkræ, som er plukket og tømt for organer), direkte til endelige forbrugere ved stalddørssalg, og til lokale butikker og restauranter, skal være underlagt salmonellakontrol, således at fødevarerens sikkerheden fastholdes, samtidig med at omkostningerne til salmonellakontrollen holdes på et rimeligt niveau.

Når fjerkræ åbnes og organerne udtages, er der tale om slagtemæssig behandling og så kræver de gældende regler i slagtefjerkræbekendtgørelsen, at flokken skal være undersøgt for salmonella. Fødevarestyrelsen har vurderet, at det vil være for omfattende at anvende det gældende prøveprogram for mindre besætninger, der omsætter op til 500 stykker udtaget/åbnet fjerkræ om året ved stalddøren og til lokale detailvirksomheder. Fødevarestyrelsen har derfor på baggrund af en risikovurdering fra DTU udarbejdet et nyt salmonellaprøveprogram for disse besætninger.

Efter det nye prøveprogram skal den enkelte besætning undersøges tre gange om året ved indsendelse af 2 sokkeprøver pr. gang, når der sælges åbnet fjerkræ ved stalddørsslag og til lokale butikker og restauranter. Samtidig stilles der krav om, at det seneste prøvesvar ikke må være mere end 18 uger gammelt, når dyrene slagtes. Kalkuner skal undersøges to gange årligt ved indsendelse af 2 par sokkeprøver pr. gang samtidig med at der stilles krav om, at det seneste prøvesvar ikke må være mere end 26 uger gammelt. Det nye prøveprogram er indsat som bilag 5 til bekendtgørelsen.

Flokke, hvor der er påvist salmonella, skal behandles efter eksisterende regler i slagtefjerkræbekendtgørelsen vedr. fund (dvs. slagtning og varmebehandling af hønse- og kyllingekødet).

Der er ingen ændringer for så vidt angår uåbnede/lukkede kyllinger og kalkuner, som sælges ved stalddørssalg til den endelige forbruger. Disse kyllinger og kalkuner er fortsat ikke omfattet af krav om salmonellakontrol. Der stilles ikke krav om salmonellakontrol af uåbnede kyllinger, som sælges til lokale detailvirksomheder, fx restauranter.

Der er ikke lagt op til, at der skal være salmonellakontrol af andet fjerkræ end høns/kyllinger og kalkuner.

#### ***Øvrige ændringer i forhold til den gældende bekendtgørelse***

- § 1 er justeret rent sprogligt. Der er ikke ændret ved indholdet i bestemmelsen.
- Der er indsat en række nye definitioner i § 2, herunder er definitionen på kritisk resistente salmonella blevet udvidet med carbapenemer (nr. 13). Begrundelsen herfor er, at denne antibiotikatype er medtaget i det nye resistens panel fra Kommissionen. Definitionen på stalddørssalg i nr. 14 er blevet justret i forhold til de ovennævnte afsætningsmuligheder.
- I § 3, stk. 4, § 4, stk. 1, § 7, stk. 4, 11, stk. 3, § 23, stk. 3, § 24, bilag 1, kapitel 2, nr. 10 og i det nye bilag 5, kapitel 3, nr. 11 er det præciseret, at salmonellaundersøgelsen skal foretages på et akkrediteret laboratorium, der er udpeget af Fødevarestyrelsen.
- § 7 er justeret rent sprogligt. Der er ikke ændret ved indholdet i bestemmelsen. I stk. 5, litra c er der dog indsat en ny undtagelse vedrørende fjerkræflokke, hvorfra der alene sælges uåbnet fjerkræ ved stalddørssalg.



- § 8 er blevet præciseret og opdateret sprogligt. Der er ikke ændret ved indholdet i bestemmelsen.
- Der er sket en opbrydning af § 11, stk. 1, således at der nu er tale om to stykker. Der er ikke ændret ved indholdet i bestemmelsen.
- I § 14, stk. 4 er der indsat en ny undtagelse vedrørende slagtninger foretaget med henblik på stalddørssalg.
- Der er sket en ombrydning af § 15, således at den gældende stk. 4 (nu § 16) og stk. 5 (nu § 17) er udskilt til to selvstændige bestemmelser. Der er ikke ændret ved det indholdsmæssige i bestemmelsen.
- I § 19 er der indsat en undtagelse vedr. slagtninger foretaget med henblik på stalddørssalg (ny stk. 5).
- Formuleringen i § 20, stk. 2 er ændret, således at det nu er præciseret, at en flok med kritisk resistent salmonella først kan erklæres fri herfor, når flokken er slagtet eller aflivet og enten destrueres eller anvendes til andet formål, som ikke medfører en smitterisiko, og som er accepteret af Fødevarestyrelsen, og rengøring samt desinfektion er godkendt af Fødevarestyrelsen.
- Der er sket en ombrydning af den nugældende § 21, stk. 1, således at bestemmelsen er udskilt til to selvstændige bestemmelser. Der er ikke ændret ved indholdet i bestemmelsen. Referencen i stk. 2 er opdateret.
- Nugældende § 22 opdeles i hhv. § 24 og § 25. Der er ikke ændret ved indholdet i bestemmelsen.
- I § 26 (nu § 29) er der indført en undtagelse vedr. besætninger, som alene sælger ved stalddørssalg.
- I bilag 1, kapitel 1 er der indført en definition på ”gødningsprøve på 60 g” (ny nr. 2)
- I bilag 1, kapitel 1, nr. 3 samt i nr. 7 (ny) er der indsat en undtagelse, hvorefter der for flokke i anlæg, hvor det på grund af strølsens beskaffenhed ikke er muligt at udtage sokkeprøver, i stedet kan udtages gødningsprøver.
- I bilag 1, kapitel 3, nr. 13), er det præciseret, at det kan accepteres, at der anvendes alternative metoder til sokkeprøver, hvis metoderne er validerede på grundlag af referencemetoden, og hvis der anvendes en metode, der er certificeret af en tredjepart i overensstemmelse med protokollen i EN/ISO-standard 16140 eller andre internationalt anerkendte lignende protokoller.
- Opstillingen i skemaet i bilag 4 er ændret. Indholdet er fortsat det samme.
- Herudover er der foretaget en række mindre ændringer i bekendtgørelsen. Ændringerne er hovedsageligt af sproglig karakter.

## **De nye ændringer i udkastet til ny konsumægsbekendtgørelse**

### ***Ændringer i forhold til ovennævnte afsætningsmuligheder for salg af konsumæg***

De nye regler i autorisations- samt hygiejnebekendtgørelser betyder, at stalddørssalg af æg nu udvides til også at omfatte direkte salg til lokale detailvirksomheder. Besætningsejeren må afsætte op til 100.000 æg til de endelige forbrugere direkte fra bedriften ved stalddørssalg, via egen gårdbutik/restaurant/café

på bedriften eller via egen bod på lokale markeder eller ved salg til lokale detailvirksomheder via eget ægpakkeri, der er autoriseret til begrænset lokal omsætning.

Der åbnes således i autorisationsbekendtgørelsen mulighed for autorisation af ægpakkerier, som autoriseres til begrænset, lokal omsætning. Den nye ordning betyder, at primærproducenten også kan oprette eget ægpakkeri med autorisation til begrænset, lokal omsætning og herfra kan levere æg til lokale detailvirksomheder (butikker og restauranter), som ligger inden for en radius af 50 km fra ægpakkeriet

Æg fra besætninger med højst 500 høns, som leverer under 100.000 æg årligt til den endelige forbruger, skal kontrolleres efter det lille salmonellaprogram, dvs. at æg undersøges for antistoffer mod salmonella hver 18. uge.

Levering til den endelige forbruger kan være:

- direkte fra bedriften ved stalddørssalg,

Som noget nyt, må disse også levere:

- via egen gårdbutik/restaurant/café på bedriften eller
- via egen bod på lokale markeder eller
- til pakkeri med autorisation til begrænset, lokal omsætning,

Det eksisterende prøveprogram med tre årlige undersøgelser (hver 18. uge) af flokke med under 500 dyr vurderes at være tilstrækkeligt i forhold til ovenstående nye afsætningsmuligheder.

Besætningsejere som har over 500 høns eller som leverer mere end 100.000 æg årligt til den endelige forbruger (som beskrevet ovenfor) eller som ønsker at levere æg til et ægpakkeri med autorisation uden begrænsninger, skal kontrollere flokken efter det store salmonellaprogram. Der skal undersøges sokkeprøver (gødning) for salmonella hver 2. uge. Ægpakkeriet har ingen begrænsninger og kan frit omsætte æg til andre fødevarer virksomheder eller til ægproduktvirksomheder.

Der ændres således ikke ved frekvensen for prøveudtagning for salmonella i de to eksisterende salmonellaprogrammer.

Der skal ved mistanke om smitte tages mistankeprøver til undersøgelse for salmonella. Hvis mistankeprøverne er positive for salmonella, betragtes hele flokken som smittet i overensstemmelse med de gældende regler. Æg fra flokke, hvor der er mistanke om eller påvist salmonella, skal behandles efter gældende regler (dvs. varmebehandling af æg, slagting og varmebehandling af kødet fra de slagtede dyr).

I § 1, nr. 17 udvides definitionen på stalddørssalg fra levering af æg ved stalddøren til også at omfatte levering af æg fra egen gårdbutik/restaurant/café på bedriften og direkte salg fra egen bod på offentlige lokale markeder.

Der er indsat et nyt stk. i § 9, stk. 2, hvorefter ejeren af et ægpakkeri med autorisation til begrænset, lokal omsætning skal sikre sig, at æg leveret til pakkeriet kommer fra hønsehold, der er undersøgt for salmonella med negativt resultat samtidig med at der stilles krav om, at det seneste analyseresultat ikke må være mere end 130 dage gammelt.

### ***Øvrige ændringer i forhold til den gældende bekendtgørelse***

- § 1, nr. 14: definitionen på kritisk resistente salmonella er blevet udvidet med carbapenemer. Begrundelsen herfor er, at denne antibiotikatype er medtaget i den nye resistens panel fra Kommissionen.
- I § 15, stk. 2 er referencen opdateret.
- Tidsfristen i § 16 er præciseret.  
Formuleringen i § 17, stk. 2 er ændret, således at det nu er præciseret, at en flok med kritisk resistent salmonella først kan erklæres fri herfor, når flokken er slagtet eller aflivet og enten destrueres eller anvendes til andet formål, som ikke medfører en smitterisiko, og som er accepteret af Fødevarestyrelsen, og rengøring samt desinfektion er godkendt af Fødevarestyrelsen.
- Herudover er der foretaget få, mindre ændringer i konsumægsbekendtgørelsen. Ændringerne er hovedsageligt af sproglig karakter.

### **Vurdering af overimplementering i forbindelse med høring af udkastene**

Fødevarestyrelsen vurderer, at bekendtgørelsen ikke vil medføre væsentlige erhvervsøkonomiske konsekvenser for erhvervslivet.

Der er EU-regler for salmonellaovervågning for slagtekyllinger og konsumæg. De danske regler på området er imidlertid mere omfattende, idet Danmark har nultolerance for salmonella i kyllingekød. Danmark har desuden ansøgt om særstatus for kyllingekød. I forhold til konsumæg indebærer de mere vidtgående regler, at Danmark har opnået særstatus for salmonella i konsumæg.

Reglerne for overvågning og kontrol af salmonella og campylobacter i slagtekyllinger og salmonella i konsumæg er nationale særregler.

Der er udelukkende et generelt krav i zoonoseforordningen<sup>1</sup> om, at medlemslandene skal overvåge

---

<sup>1</sup> Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 2160/2003 af 17. november 2003 om bekæmpelse af salmonella og andre bestemte fødevarerborne zoonotiske agenser (med senere ændringer).

forekomsten af salmonella i produktionen. Det er tilsvarende et generelt krav i zoonosedirektivet<sup>2</sup> om, at medlemslandene skal overvåge forekomsten af campylobacter i produktionen.

Ændringerne i bekendtgørelsen omhandler alene nationalt fastsatte bestemmelser. Reglerne er en følge af handlingsplanerne for salmonella og campylobacter, som er udarbejdet sammen med erhvervet.

### **Frist for høringssvar**

Fødevarestyrelsen skal bede om eventuelle bemærkninger til udkastet senest den **senest den 23. februar 2016**.

Spørgsmål til udkastet til ændring af slagtefjerkræbekendtgørelsen eller konsumægsbekendtgørelsen kan rettes til undertegnede på [gusl@fvst.dk](mailto:gusl@fvst.dk) eller Pernille Charlotte Sørensen Tillisch på [pes@fvst.dk](mailto:pes@fvst.dk)

Bemærkningerne bedes sendt pr. e-mail til [gusl@fvst.dk](mailto:gusl@fvst.dk). Eventuelle bemærkninger til konsumægsbekendtgørelsen bedes mærket med j.nr. 2015-28-31-00124 og tilsvarende bedes bemærkninger til slagtefjerkræbekendtgørelsen mærket med j.nr. 2015-28-31-00125.

Indkomne høringssvar fra eksterne høringspartere vil blive offentliggjort på høringsportalen på [www.hoeringsportalen.dk](http://www.hoeringsportalen.dk) efter endt høringsperiode.

### **Videre proces**

Bekendtgørelserne forventes at træde i kraft 1. juli 2016 samtidig med udkast til bekendtgørelse om handelsnormer for æg, udkast til bekendtgørelse om fødevarehygiejne og bekendtgørelse om autorisation og registrering af fødevarevirksomheder m.v. Da sidstnævnte bekendtgørelser skal notificeres overfor Europa-Kommissionen og de øvrige medlemslande, kan de først sættes i værk efter notifikationsperioden. Notifikationsperioden er afhængig af om der kommer bemærkninger fra Kommissionen og/eller andre medlemsstater. Perioden er mellem 3-6 måneder.

Med venlig hilsen

Gülay Öcal  
Fuldmægtig, cand.jur

---

<sup>2</sup> Europa-Parlamentets og Rådets direktiv 2003/99/EF af 17. november 2003 om overvågning af zoonoser og zoonotiske agenser, om ændring af Rådets beslutning 90/424/EØF og om ophævelse af Rådets direktiv 92/117/EØF (med senere ændringer).



TA POULTRY ADVICE  
Att. Thorkil Ambrosen

J.nr. 2016-28-410-00883  
Ref. GUSL  
Dato: 18-03-2016

Sendt som sikker mail.

### Afgørelse om aktindsigt

Du har ved brev dateret den 11. marts 2016 på vegne af Gråsten Fjerkræ A/S anmodet om aktindsigt i ”*de risikovurderinger for fødevarer sikkerheden, der ligger til grund for Fødevarestyrelsens udsagn om, at fødevarer sikkerheden fastholdes ved salg til den endelige forbruger ved stalddørssalg og ved salg til lokale butikker og restauranter, når kontrollen for salmonella er markant lavere/anderledes og når der samtidig ikke foretages kontrol af campylobacter i slagtekyllingeproduktionen, gældende ved salg af fjerkrækød og konsumæg i henhold til de bestemmelser, der er lagt op til i de udkast til bekendtgørelser, som har været i høring jf. J. nr. 2015-28-31-00124/2015-28-31-00125 af 1. februar 2015*”.

Fødevarestyrelsen har modtaget din aktindsigtsanmodning den 14. marts 2015.

Fødevarestyrelsen har behandlet din anmodning om aktindsigt, jf. § 7 i offentlighedsloven<sup>1</sup>.

Fødevarestyrelsen imødekommer hermed din anmodning om aktindsigt i DTU's risikovurderinger fuldt ud og vedhæfter de dokument, der er omfattet af din aktindsigtsanmodning.

Fødevarestyrelsen har desuden søgt i styrelsens journalsystemer og fundet én sag, der er omfattet af din anmodning.

2015-28-39-00193, Ændringer af salmonellaregler som følge af ændringer i autorisations- og hygiejnebekendtgørelserne 2015, MERGA

Akt 0 på sagen er et internt arbejdsdokument og er undtaget under henvisning til offentlighedslovens § 23, stk. 1, nr. 1.

### Begrundelse

Efter offentlighedslovens § 23, stk. 1, 1. pkt. omfatter retten til aktindsigt ikke interne dokumenter. Efter offentlighedslovens § 23, stk. 1, 2. pkt. anses som interne dokumenter 1) dokumenter, der ikke er afgivet til udenforstående, 2) dokumenter, der efter § 24, stk. 1, udveksles på et tidspunkt, hvor der er konkret grund til at antage, at

---

<sup>1</sup> Lov nr. 606 af 12. juni 2013 om offentlighed i forvaltningen

en minister har eller vil få behov for embedsværkets rådgivning og bistand, og 3) dokumenter, der efter § 25 udveksles i forbindelse med økonomiske eller politiske forhandlinger eller i forbindelse med drøftelser om fælles kommunale og regionale politiske initiativer.

Fødearestyrelsen har overvejet, om der i det interne akt, der er omfattet af § 23 i offentlighedsloven, er dokumenter, der burde udleveres efter princippet om merofentlighed i offentlighedslovens § 14, stk. 1. Fødearestyrelsen har i den forbindelse foretaget en afvejning af på den ene side de hensyn, der ligger til grund for bestemmelsen i offentlighedslovens § 23, stk. 1, nr. 1, og på den anden side den berettigede interesse, du må antages at have i, at anmodningen om aktindsigt imødekommes. Fødearestyrelsen har på baggrund heraf ikke fundet grundlag for at udlevere akt o på sagen til dig, jf. ovenstående.

### **Klagevejledning**

Du kan klage over afgørelsen til Klagecenter for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri. Klagen skal indgives til Fødearestyrelsen, Stationsparken 31-33, 2600 Glostrup. Hvis din klage ikke giver Fødearestyrelsen anledning til at ændre afgørelsen, sendes din klage til Klagecenter for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri snarest og som udgangspunkt senest 7 arbejdsdage efter modtagelsen af klagen, jf. offentlighedslovens § 37, stk. 1 og 2. Oplys venligst journalnummer.

### **Anvendelse af persondata**

Det skal herved oplyses, at der til brug for sagsbehandlingen er anvendt oplysninger om dig. Det drejer sig om oplysninger om navn og CPR-nr., jf. persondatalovens §§ 28 og 29. Reglerne i persondataloven er nærmere beskrevet i folderen om Fødearestyrelsen og Persondataloven

<http://www.foedevarestyrelsen.dk/Publikationer/Alle%20publikationer/2012285.pdf>

Det bemærkes, at persondataloven ikke omfatter juridiske personer, f.eks. aktieselskaber, anpartsselskaber og lignende.

### **Svar på dine spørgsmål**

Du har ligeledes stillet en række spørgsmål, som Fødearestyrelsen vil besvare i det følgende:

- 1) *"Hvilke forudsætninger har DTU lagt til grund ved de gennemførte risikovurderinger? Er der f.eks. taget udgangspunkt i hvordan smittepresset ser ud i dag i små flokke af slagtekyllinger? Hvor stor produktion der er tale om? Mener DTU "folkesundheden", når de kalder det fødevarerikkerheden? Indgår der en betragtning om at forbrugeradfærden vil være anderledes hos dem der køber fra småflokke lokalt end andre forbrugere?"*

- a. Du kan i de udleverede materiale se, hvilke forudsætninger, DTU har lagt til grund ved de gennemførte risikovurderinger. DTU har i sine

risikovurderinger vurderet fødevarerisikoen og ikke "folkesundheden" som helhed. Bekendtgørelsesudkastene er ikke tiltænkt at sikre "folkesundheden" som helhed, men fødevarerisikoen. Der indgår ikke i risikovurderingerne en betragtning om, at forbrugeradfærden vil være anderledes hos dem, der køber fra småflokke lokalt end andre forbrugere.

2) *"Hvordan kan DTU konkludere, at risikoen for forekomst af campylobacter i "småskala" produktionen ikke udgør nogen risiko for fødevarerisikoen, når der ikke udtages prøver for campylobacter?"*

- a. Risikoen for forekomst af campylobacter indgår i risikovurderingen. Såfremt slagteprocessen foregår hygiejnisk forsvarligt, er der samme risiko for campylobacter i fritgående kyllinger solgt ved stalddørsalg, som dem der bliver slagtet på et slagteri. Slagtefjerkræbekendtgørelsen fastsætter bestemmelser om undersøgelse for campylobacter i slagtekyllingeflokke, der leverer til et slagteri. Resultaterne bruges til at overvåge forekomsten af campylobacter i flokkene, men der sker ikke kontrolmæssig opfølgning på fund.

3) *"Umiddelbart fremgår det ikke, at det er DTU der har lavet risikovurderinger omkring fødevarerisikoen ved konsumægsproduktionen efter hhv. "de lille salmonellaprogram" eller "det store salmonellaprogram". Hvis det ikke er DTU, der har lavet disse risikovurderinger, hvem har så lavet dem? Hvor mange forbrugere vil jævnlige spise æg fra flokke, der er testet efter "det lille salmonellaprogram"*

- a. Der er ikke foretaget ændringer i de eksisterende salmonellaprøveprogrammer for hhv. det lille salmonella program og det store salmonella program, hvorfor der ikke har været behov for en risikovurdering fra DTU i forhold til fastsættelse af prøveprogram i konsumægsproduktionen. De eksisterende prøveprogrammer har været gældende siden 2013. Forud for affattelsen af de gældende prøveprogrammer blev der i 2013 indhentet en risikovurdering fra DTU. Denne kan udleveres efter anmodning.

4) *"Hvordan kan DTU/Fødevarestyrelsen mene, at fødevarerisikoen fuldt ud er tilgodeset ved brug af EU-lovgivning når det gælder "småskala" produktionen, når samme argument ikke bruges omkring "stor skala" produktionen, betyder det, at der er lagt forskellige niveauer ved tolkningen af hvad fødevarerisikoen er?"*

- a. Der er ikke samme sikkerhed i det lille program, som der er i det store program. Når DTU og Fødevarestyrelsen refererer til, at fødevaresikkerheden ikke forringes, så menes der fødevaresikkerheden samlet set i Danmark med de input, der kommer fra de forskellige produktionsformer. Direkte levering af små mængder æg og kød fra primærproducenten til den endelige forbruger eller til lokale detailvirksomheder, der leverer direkte til den endelige forbruger, er ikke omfattet af de fælles EU-hygiejneregler, men skal i stedet reguleres nationalt. Fødevarestyrelsen har med bekendtgørelsesudkastene udnyttet de muligheder for levering af æg og kød, som forordningen giver mulighed for. De foreslåede ændringer for levering af æg og fjerkræ er sket på baggrund af en risikovurdering fra DTU. DTU har vurderet, at de udvidede muligheder for levering af æg ikke vil give anledning til et øget antal salmonellatilfælde, der vil være synligt i den nationale sygdomsstatistik, omfanget og mængderne taget i betragtning. Fødevarestyrelsen har vurderet, at et prøveprogram med tre årlige prøvninger er tilstrækkeligt for producenter, som højst må levere 500 stk. slagtede, udtagne og evt. parterede kyllinger om året. Dette skal også ses i lyset af, at det er, og hele tiden har været, tilladt at sælge hele, slagtede kyllinger, som ikke er undersøgt for salmonella, så længe indvoldene ikke er fjernet.

Med venlig hilsen

Gülay Öcal

Fuldmægtig, cand.jur.