



Folketingets Miljø- og Fødevarerudvalg
Christiansborg
1240 København K

Den 12. maj 2016

Miljø- og fødevareministerens besvarelse af spørgsmål nr. 802 (MOF alm. Del) stillet den 18. april 2016 af formand René Christensen (DF) på udvalgets vegne.

Spørgsmål nr. 802

”Ministeren bedes kommentere henvendelsen af 18. april 2016 fra Gråsten Fjerkræ A/S om stalddørspakken, MOF alm. Del – bilag 409”

Svar

Der er ved udarbejdelsen af modellen for øget salg ved stalddør lagt vægt på, at denne type af fødevarerproduktion skal ske således, at produkterne ikke udgør en uacceptabel risiko for forbrugerne. Med det foreliggende forslag mener jeg, det er lykkedes.

Kravene er stillet med baggrund i de risikovurderinger, som DTU har udarbejdet. Jeg har ingen grund til at betvivle DTU’s faglige ekspertise og den risikovurdering, som de har udarbejdet på baggrund af tilgængelige data.

I EU reglerne er der lagt op til, at medlemsstaterne selv skal fastlægge regler for stalddørssalg.

I Danmark har vi ikke tidligere udnyttet mulighederne i lovgivningen fuldt ud. Med de nye regler gives flere muligheder for salg af produkter ved stalddør, men de tilladte mængder er fortsat meget begrænsede. Ser vi på vores nabolande, så tillader flere af dem salg af større mængder.

Det er ikke til at forudsige, i hvilket omfang primærproducenter af slagtekyllinger og konsumæg vil udnytte de nye muligheder for stalddørssalg, men da det vil kræve, at de registreres til den påtænkte aktivitet og opfylder kravene, må det forventes, at der vil ske en gradvis stigning i det samlede salg.

Der vil blive foretaget fødevarerkontrol hos stalddørssælgere efter de generelle kontrolprincipper. Det betyder, at kontrollen vil vurdere i den konkrete situation, om det observerede giver anledning til yderligere kontrol, f.eks. prøveudtagning for salmonella og campylobacter. Endvidere er der planlagt en kontrolkampagne hos stalddørssælgere, når reglerne er trådt i kraft. Kampagnen vil bestå dels af en informationsdel om de nye regler, dels en efterfølgende kontrol hos stalddørssælgere.

Da der er tale om nye regler, og der har været udtrykt bekymringer for fødevarsikkerheden fra dele af branchen, vil udviklingen blive fulgt tæt.

Gråsten Fjerkræ A/S fremsætter i deres henvendelse en række betragtninger, som kommenteres nedenfor.

Gråsten fjerkræ fremfører, at det er uholdbart, at dele af slagtekyllingeproduktionen er underlagt handlingsplaner for campylobacter, når dette ikke er tilfældet for stalddørsælgerne.

Der er i dag alene krav til overvågning af campylobacter i slagtekyllingeflokkene, der leveres til slagteri. Kyllingeflokkene undersøges for campylobacter, når de slagtes, ligesom fersk kyllingekød på slagterierne undersøges for campylobacter. Resultaterne bruges til vurdering af, om målene om i handlingsplanen, er opfyldt. Der er ikke krav om opfølgning på fund og dermed heller ikke om tilbagetrækning af kyllingekød. Derudover foretager Fødevarestyrelsen stikprøvekontrol af både dansk og udenlandsk kyllingekød for campylobacter med det formål at undgå, at partier af kyllingekød med sundhedsfarlige niveauer af campylobacter markedsføres (case-by-case kontrollen). Denne kontrol foretages risikobaseret.

Gråsten Fjerkræ fremfører endvidere, at der ikke er noget krav til, at dyrene i stalddørsproduktionen testes i de foregående led.

Det er ikke korrekt. Alle dyr, der introduceres i en hønseflok, som producerer æg, der sælges ved stalddør, skal stamme fra godkendt opdræt, som er salmonellakontrolleret eller dyrene skal være kontrolleret efter et særligt salmonellaprogram. Der er ikke krav til oprindelsen af slagtekyllinger, men da der er nul-tolerance for salmonella i kyllingekød, giver det den største sikkerhed for producenten i forhold til salmonella, hvis kyllingerne stammer fra dyr, som er undersøgt.

Gråsten Fjerkræ udtrykker bekymring for, at de nye regler medfører en øget risiko for udbrud af de smitsomme fjerkræsygdomme Newcastle disease og fugleinfluenza og ønsker en vurdering af de erhvervsøkonomiske risici, der vil være ved et øget salg fra stalddør.

Fødevarestyrelsen vurderer ikke, at stalddørspakken medfører en øget risiko for udbrud af Newcastle disease og fugleinfluenza i forhold til situationen i dag, da der ikke er tale om salg af levende fjerkræ.

Endelig foreslår Gråsten Fjerkræ A/S, at det danske kontrolprogram for salmonella justeres, så det modsvarer EU reglerne. Det underbygges med, at det antal salmonellatilfælde, der kan tilskrives henholdsvis dansk og udenlandsk kyllingekød, er stort set det samme, og at Danmark derfor ikke får valuta for pengene.

I årene 2011-2013 har der ikke i DTU's smittekileregnskab været salmonellatilfælde, som har kunnet tilskrives dansk kyllingekød. I 2014 var der 22 salmonellatilfælde, hvilket skyldes lidt flere fund af salmonella i den danske slagtekyllingeproduktion end i de foregående år. Det danske kontrolprogram er mere omfattende end EU reglerne og med en nul-tolerance for salmonella i kyllingekød, giver kontrolprogrammet et højere fødevarer sikkerhedsniveau.

Esben Lunde Larsen

/

Hanne Larsen