



Folketingets Miljø- og Fødevareudvalg  
Christiansborg  
1240 København K

Den 1. marts 2017

Miljø- og fødevareministerens besvarelse af spørgsmål nr. 519 (MOF alm. del) stillet 24. februar 2017 efter ønske fra Bjarne Laustsen (S).

### Spørgsmål nr. 519

”På hvilken dato blev de nye centrifuger Dat-Schaub 1-2, hvor muligheden for total rengøring er optimal, opstillet på Danske Slagterier? Endvidere bedes oplyst, om varmegenindvinding af procesvand undlades med risiko for bakterie krydskontaminering, jf. <http://www.dat-schaub-dk?>”

### Svar

Fødevarestyrelsen godkender ikke de maskiner, virksomheder benytter. Når en virksomhed går i gang med ny produktion eller ændrer væsentligt i produktionen, skal den ansøge om ny autorisation af de nye eller ændrede aktiviteter.

Opstilling af de nævnte nye centrifuger anses ikke for en overgang til en ny produktion eller en væsentlig ændring af produktionen, der kræver godkendelse.

Spørgsmålene er blevet forelagt Dat-Schaub, som oplyser følgende:

”De centrifuger der benyttes, fremstilles af 2 leverandører – Argos Fåborg og maskinfabrikken Majlund i Horsens. Dat-Schaub har i påsken 2016 foretaget en planlagt udskiftning af et antal Argos centrifuger på slagteriet DC Horsens. Dat-Schaub har ikke oplyst yderligere om udskiftninger inden for de senere år. Der er ikke tale om indførelse af ny teknik, men alene en løbende udskiftning af produktionsmateriel. Der er således ikke tale om gennemgående udskiftning af centrifuger på slagterierne.

Med hensyn til varmegenindvinding af procesvand, så foregår tarmrensning ved kolde processer. Der er således intet varme at genindvinde.”

Kødkontrollen kontrollerer stikprøvevis rengøring af centrifuger og håndteringen af tarme, herunder om centrifugeringen lever op til gældende lovgivning i forbindelse med audits og daglige/ugentlige tilsyn. Fødevarestyrelsen verificerer derved, at processerne omkring tarmene ikke udgør en fødevare-mæssig risiko for forbrugeren.

Esben Lunde Larsen

/

Johan Kjølhede Overgaard