



Folketingets Miljø- og Fødevarerudvalg
Christiansborg
1240 København K

Den 22. juni 2017

Miljø- og fødevarerministerens besvarelse af spørgsmål nr. 823 (MOF alm. del) stillet den 6. juni 2017 efter ønske fra Miljø- og Fødevarerudvalget.

Spørgsmål nr. 823

"Vil ministeren kommentere henvendelsen af 2/6-17 fra Foreningen for Frit Fjerkræ om skrappe og ulogiske regler umuliggør salg af æg fra gamle hønseracer, jf. MOF alm. del - bilag 468?"

Svar

Jeg har forelagt spørgsmålet for Fødevarestyrelsen, der oplyser følgende:

"Reglerne om salg af æg til konsum findes i Konsumægsbekendtgørelsen. Heraf fremgår, at høns til konsumægsproduktion som udgangspunkt skal stamme fra et godkendt rugeri eller registreret opdræt, hvor de har gennemgået flere salmonellaprøvninger i løbet af opvæksten. Der er dog mulighed for at sælge æg ved stalddørssalg fra hønsehold, der ikke stammer fra et godkendt rugeri eller registreret opdræt, f.eks. besætninger med racehøns, hvis hønsene er undersøgt for salmonella med negativt resultat. Fødevarestyrelsen udtager prøverne.

Formålet med prøveprogrammet er at sikre, at æg fra hønsebesætninger, der ikke stammer fra et godkendt rugeri eller et registreret opdræt og derfor ikke løbende er testet for salmonella, er fundet fri for salmonella inden salg til forbrugeren. Programmet er udarbejdet af Fødevarestyrelsen efter rådgivning fra DTU og tager højde for, hvor mange prøver det er nødvendigt at tage for at sikre, at dyrene er fri for salmonella, inden de starter med at lægge æg til stalddørssalg. Derefter skal besætninger med racehøns undersøges for salmonella hver 18. uge som alle andre høns, der lægger æg til salg ved stalddør.

Reglerne om salg af slagtefjerkræ findes i slagtefjerkræbekendtgørelsen. Det følger heraf, at hvis der slagtes op til 500 stykker fjerkræ om året med henblik på levering direkte til den endelige forbruger (stalddørssalg), skal den besætningsansvarlige sikre, at dyrene undersøges for salmonella tidligst tre uger før slagtning.

Der er således ikke samme krav til slagtekyllinger som til høner til konsumægsproduktionen. Forskellene skyldes, at de produkter, der spises – kød og æg – produceres på forskellige tidspunkter i dyrenes levetid.

For slagtekyllinger er det vigtigt at kende salmonellastatus lige før slagtning. Derfor kontrolleres de tidligst tre uger før slagtning. For høner til konsumæg gælder, at de lægger æg i det meste af deres levetid. Derfor er det vigtigt at kende salmonellastatus tidligt – og inden de begynder at levere æg til forbrugerne – men også løbende at sikre, at hønerne ikke efterfølgende får salmonella. Hvis hønerne ikke kommer fra et godkendt rugeri eller registreret opdræt, er det derfor nødvendigt at kontrollere hønerne, inden de begynder at lægge æg. Salmonellastatus følges op løbende med prøver hver 18. uge.

På denne måde sikres, at æg fra racehøns har samme salmonellasikkerhed som æg fra den øvrige staldørsproduktion.

Esben Lunde Larsen

/

Hanne Larsen