



**Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri**

Folketingets Miljø- og Fødevareudvalg
Christiansborg
1240 København K

J.nr. 2020-14-81-07964
Den 18. december 2020

Ministeren for fødevarer, landbrug og fiskeris besvarelse af spørgsmål nr. 391 (MOF alm. del) stillet den 26. november 2020 efter ønske Miljø- og Fødevareudvalget.

Spørgsmål nr. 391

"Vil ministeren kommentere de præsentationer udvalget modtog i forbindelse med ekspertmødet om zoonoser den 25/11-20, jf. MOF alm. del - bilag 168?"

Svar

Jeg har forelagt spørgsmålet for Fødevarestyrelsen, der oplyser følgende:

"Præsentation af bakterielle zoonoser"

Ved et lukket møde i Miljø- og Fødevareudvalget den 25. november 2020 var Hans Jørn Kolmos inviteret til at tale om bakterielle zoonoser.

Hans Jørgen Kolmos' præsentation udpeger salmonella, campylobacter og E.coli, som de væsentligste fødevarerbårne zoonoser, og kød, æg og grøntsager som de væsentligste fødevarerkilder. Derudover peger Hans Jørgen Kolmos på størrelsen af dyrehold, robuste driftsformer, hygiejne og antibiotikaforbrug som områder, hvor risikoen kan mindskes.

Fødevarestyrelsen kan bekræfte, at de vigtigste bakterielle fødevarerbårne zoonoser er campylobacter, salmonella og STEC (sygdomsfremkaldende E. coli). DTU og IFRO (KU) har beregnet hhv. sygdomsbyrden og de samfundsmæssige omkostninger, der er forbundet med fødevarerbårne bakterielle zoonoser. Beregningerne peger på campylobacter som den største byrde og omkostning efterfulgt af salmonella, Listeria og STEC.

Danmark har i over 20 år haft en målrettet indsats over for zoonoser. Vi har handlingsplaner over for salmonella og campylobacter og har gennemført særlige indsatser over for Listeria. Handlingsplanerne består af overvågning, målrettede indsatser og kontrol i hele fødevarerkæden, hvor hygiejne er et centralt element. Det er lykkedes at få salmonella ned på et meget lavt niveau i produktionen af konsumæg og kyllingekød, og Danmark har haft særstatus for salmonella i konsumæg siden 2012 og for salmonella i kyllingekød siden i 2018, hvilket betyder at lande, der vil eksportere til Danmark skal opfylde en række salmonellakrav. I svine- og kvægproduktionen har indsatsen bidraget til, at der i dag er en lav forekomst af salmonella i svinekød (ca. 1%) og oksekød (ca. 0,5%) målt på slagteriet.

Strukturudviklingen har betydet, at besætningerne bliver færre og større. Størrelsen af dyrehold kan have betydning, da flere dyr kan smittes i store hold, og dermed udgøre en fødevarerikkerhedsmæssig risiko ved slagtning. Et af formålene med overvågnings- og kontrolprogrammerne er at sikre, at produktionen er i styring uanset størrelse.

Også i EU er zoonosebekæmpelse højt prioriteret, og der har i mange år været fælles mål og kontrolprogrammer for bekæmpelse af salmonella i fjerkræproduktionen, som også har medført et markant fald i forekomsten og i antallet af sygdomstilfælde i EU. Globalt er der udarbejdet standarder og guidelines for hygiejne og zoonosebekæmpelse både i dyr (OIE) og i fødevarer (Codex Alimentarius).

Der kan være sygdomsfremkaldende bakterier i mange forskellige fødevarer. Kød kan blive forurenet under slagtning, og grønsager kan være forurenet via forurenet vandingsvand, vilde dyr eller overløb ved regnskyl. Æg er imidlertid ikke længere en væsentlig kilde til fødevarebåren sygdom i Danmark.

Med hensyn til spørgsmålet om Fødevarestyrelsen og andre organisationer er klædt på, så er bakterielle zoonoser, som nævnt ikke et nyt problem, men noget vi er vant til at håndtere. I den forbindelse har vi i Danmark tradition for et bredt samarbejde med forskning og erhverv og mellem myndigheder og i EU sammenhæng er Danmark foregangsland, jf. de målrettede indsatser nævnt ovenfor.

Præsentation af virale zoonoser

Ved et lukket møde i Miljø- og Fødevarerudvalget den 25. november var Lars Erik Larsen, Professor, Københavns Universitet inviteret til at tale om virale zoonoser.

Fødevarestyrelsen kan bekræfte, at såvel svineinfluenza som fugleinfluenza er vigtige potentielle zoonotiske virus. Hertil kommer Hepatitis E virus (HEV), som også omtales i præsentationen.

På Fødevarestyrelsens foranledning overvåges løbende, hvilke typer af svineinfluenza der spredes blandt danske svinebesætninger. Ved udbrud af fugleinfluenza i fjerkræ besætninger gennemføres bekæmpelsesforanstaltninger for at eliminere smittespredning så hurtigt som muligt.

Fødevarestyrelsen kan tilføje endnu en potentiel zoonotisk virus til listen, nemlig Tick Borne Encephalitis virus (TBE), der som navnet antyder kan give anledning til hjernebetændelse hos mennesker.

Både HEV og TBE er zoonotiske virus, der kan overføres via fødevarer. HEV findes – som nævnt i præsentationen – typisk i svin, og virus kan herfra overføres til mennesker via rå eller ikke tilstrækkeligt varmebehandlede fødevarer indeholdende svinekød eller organer. Fra især Mellem- og Sydeuropa er der tillige rapporteret om HEV i forbindelse med håndtering af bl.a. vildsvin.

For TBE er der rapporter om flere større sygdomsudbrud hos mennesker flere steder i Europa som følge af indtagelse af upasteuriserede mælkeprodukter. Senest har der i sommeren 2020 været et større udbrud (+ 40 personer) i Frankrig forårsaget af gedeost fremstillet af upasteuriseret mælk. Der er endnu ikke påvist sygdomstilfælde i Danmark forårsaget af fødevarer.

De fleste sygdomstilfælde hos mennesker som følge af TBE skyldes overførsel af TBE virus via flåtbid. Hvis flåter overfører virus til mælkeleverende husdyr som kvæg, får og geder, kan virus udskilles med mælken og derfra smitte mennesker, hvis mælken ikke varmebehandles tilstrækkeligt.

Såvel TBE som HEV er inkluderet i Fødevarestyrelsens indsats ”Færre syge af fødevarebårne virus”, som en del af Fødevareforlig 4.”