



**Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri**

Folketingets Miljø- og Fødevarerudvalg
Christiansborg
1240 København K

J.nr. 2020-24592
Den 22. december 2020

Ministeren for fødevarer, landbrug og fiskeris besvarelse af spørgsmål nr. 457 (MOF alm. del) stillet 3. december efter ønske fra Carl Valentin (SF).

Spørgsmål nr. 457

”Vil ministeren redegøre for, hvorfor Danmark som det eneste land kræver, at æg skal opbevares på køl i butikkerne?”

Svar

Jeg har forelagt spørgsmålet for Fødevarestyrelsen, som oplyser følgende:

”Fødevarestyrelsen har ikke kendskab til kølekrav for æg i andre lande end Danmark.

Butikker og andre fødevarer virksomheder skal opbevare æg ved maks. 12 grader, da det øger fødevarer sikkerheden, og fordi kvaliteten af æggene bevares i længere tid. Selvom der i dag er en meget lille risiko for salmonella i danske æg, så er der stadig en risiko, da æg er biologisk materiale. Risikoen reduceres yderligere ved, at æggene opbevares på køl. Kravet om, at æg skal opbevares på køl, gælder dog ikke for æg solgt ved stalddør.

Grunden til, at Danmark har kølekrav for æg er, at risikoen for vækst af bakterier, som for eksempel salmonella, er større, jo højere temperaturen er, og jo ældre ægget bliver. De danske kølekrav for æg blev indført før EU-harmoniseringen og er herefter blevet opretholdt.

Selvom vi i Danmark har et testprogram, som sikrer, at forekomsten af salmonella i æg er meget lav, så mindskes fødevarer sikkerhedsrisikoen yderligere ved at opbevare æggene på køl.”

Rasmus Prehn

/

Annelise Fenger