

[Landbrugsministeren]

fjerkræ medfører bekæmpelse af salmonella-bakterier i alle produktionsled (avlsløst, forældreflokk, rugægsproducenter, rugerier, slagtekyllingeproducenter, slagterier) samt hos foderstofproducenterne.

I løbet af efteråret 1991 blev AM-kontrollen indført som et led i moderniseringen af kødkontrollen. Alle slagtekyllingeflokkene besøges af en af Veterinærdirektoratets dyrlæger den sidste uge inden slagtingen. 3 uger før slagtingen indsendes prøver af flokken til salmonellaundersøgelse, således at flokkens status er kendt, når AM-dyrlægen aflægger besøg. AM-dyrlægen underretter slagteriet om sine iagttagelser samt om salmonellastatus, således at der kan foretages en hensigtsmæssig tilrettelæggelse af slagtetidspunkt for flokken, som typisk består af mellem 20.000 og 60.000 kyllinger.

Kødkontrollen på slagterierne er under omlægning fra traditionel kødkontrol til en målrettet, systematisk bakteriologisk kontrol kombineret med skærpet hygiejneovervågning, temperaturkontrol m.m. Samtidig er slagterierne i gang med en betydelig modernisering efter handlingsplaner, der er godkendt af Veterinærdirektoratet.

I efteråret 1991 fastsatte Landbrugsministeriet følgende målsætning: 1. april 1992 skal 95 pct. af slagtekyllingerne være salmonellafri, og S. typhimurium, S. enteritidis og S. bertha må ikke forekomme. Målsætningen er baseret på anbefalinger i Nordisk Ministerråds arbejdsgruppe for næringsmiddelkontrol i forbindelse med »Salmonella i næringsmidler: Harmonisering af importbestemmelser for handel med næringsmidler mellem de nordiske land« (1991).

Siden oktober har Landbrugsministeriet og fjerkræbranchen gennemført et tæt samarbejde for at opfylde målsætningen, idet det skal bemærkes, at det har været nødvendigt at udføre opstramningen gradvis for ikke at ødelægge det økonomiske grundlag for branchen, som producerer 100 mio. slagtekyllinger pr. år og har en betydelig eksport.

Status pr. 1. april 1992:

Handlingsplanen fungerer godt: Hele avlsleddet og rugægsløkkene er fri for salmonellabakterier, således at rugerierne klækker salmonellafri kyllinger. 90 pct. af slagtekyllingeflokkene er fundet fri for salmonella 3 uger før

slagting. Resten er lavgradigt inficeret – typisk forekomst hos 3-5 pct. af dyrene i flokken. De højinvasive typer er stort set ude af produktionen. Når der fortsat er salmonella-positive flokke, skyldes det vanskeligheden med at udrydde salmonella i kyllingehuse, der én gang har været inficeret. Antallet af positive flokke er fortsat faldende, og det forventes, at indsatsen vil føre til meget lavgradig forekomst i løbet af kort tid.

På slagterierne er der foretaget en betydelig opstramning af rengøringsystemerne, der er foretaget hygiejneundervisning af hele personalet, og der er betydelige ombygninger og forbedringer i gang. Samtidig er kødkontrollen under omlægning, således at kontrollen tilrettelægges efter kritiske kontrolpunkter og følges op af en omfattende indsats med bakteriologiske undersøgelser på færdigvarerne.

De foreløbige resultater på landsplan viser, at ca. 60 pct. af de kyllingeflokkene, der kommer ind med status som salmonellafri, findes fri for salmonella efter slagteprocessen. Denne procentsats ser ud til at være stigende, blandt andet som følge af ændret arbejdstilrettelæggelse (separat slagting kombineret med skærpet rengøring og desinfektion). På slagterier, som modtager salmonellafri – eller næsten salmonellafri – flokke, sker der ingen kontamination under slagteprocessen. Det fortsatte fald i inficerede flokke kombineret med indsatsen på slagterierne og af veterinærkontrollen forventes at give det ønskede resultat i løbet af kort tid, dog under den klare forudsætning, at der ikke sker alvorlige tilbagefald på rugerier og i foderstofbranchen, således at slagtekyllingeproducenterne fortsat kan levere meget få inficerede flokke.

Med hensyn til forholdene i Sverige skal det bemærkes, at den svenske handlingsplan har stået på siden 1971, og at der indtil 1984 er anvendt store offentlige beløb på et bekæmpelsesprogram, som blandt andet indebærer fuld erstatning i forbindelse med nedslagnings af salmonellainficerede besætninger.

Endvidere er det ved svensk lovgivning påbudt at tilsætte klor til kølevandet, hvilket er forbudt i Danmark og andre EØF-lande af hensyn til risikoen for dannelse af toksiske klorforbindelser.

Nedkøling i vand er tilladt i Danmark under særlige betingelser. Reglerne herfor er vedta-