

Fødevaredirektoratet anmodede den 23. februar 1999 den Stående Veterinærkomite om at redegøre for, hvordan medlemstaterne har fortolket og gennemført køddirektivernes regler. Flere medlemstater gav på mødet udtryk for, at hakket kød er hygiejnisk mere følsomt en fersk ikke-tilberedt kød. Detailslagtere kan derfor godt have en gros salg af fersk ikke-tilberedt kød, mens en gros salg af hakket kød bør reguleres strammere.

Kommissionens juridiske tjeneste udtalte i februar 1999, at kun salg til det sidste led i fødevarekæden er undtaget fra direktiverne. Salg til kantiner, restauranter, plejehjem og hospitaler er efter kommissionens opfattelse ikke sidste led i fødevarekæden.

Ovenstående viser, at, at der i Fællesskabet er divergerende holdninger til køddirektivernes gyldighedsområde og dermed til detailslagers mulighed for en gros salg. Der er dog enighed om, at de hygiejnemæssige risici ved produktion og salg af hakket kød indebærer, at området skal reguleres meget restriktivt.

Kommissionen har i oktober 1999 mundtligt oplyst, at der er en vis sandsynlighed for, at Kommissionens endelige forslag til Rådet om ny hygiejneforordning vil indeholde en definition, som i en eller anden form tillader detailslagers fortsatte engrossalg.

Når Kommissionen, som hidtil har repræsenteret den stramme fortolkning af direktiverne, nu erklærer sig villig til i fremtidige regler at tillade gældende praksis, synes forudsætningerne for en iværksættelse af ny bekendtgørelse om hakket kød, der fuldt ud gennemfører hakket-køddirektivets strammere regler, at være ændret.

Jeg har på den baggrund besluttet at stille den bebudede ændring af hakketkødbekendtgørelsens bestemmelser om detail og engros-virksomhed i bero, indtil der er større klarhed om udformningen af de kommende EU-regler på området. De gældende regler om detail og en gros vil således fortsætte indtil videre.

svar er optaget i Folketingstidende 1998-99, forhandlingerne side 8266, lød således:

Til fødevareministeren (9/9 99) af:

**Anders Mølgaard (V):**

»Vil ministeren oplyse, om der findes sundhedsmæssig (herunder bakteriologisk) dokumentation for, at det er nødvendigt med så voldsomme opstramminger i den danske bekendtgørelse om fersk kød?«

#### Supplerende svar (17/ 11 99)

**Fødevareministeren (Henrik Dam Kristensen):** Som det fremgår af min besvarelse af spørgsmål 216 fra Folketinget Udvalg for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri, har jeg besluttet at stille den bebudede ændring af hakketkødbekendtgørelsens bestemmelser om detail og engros-virksomhed i bero, indtil de kommende EU-regler på området er afklaret. Hidtidige regler om detail og en gros vil fortsætte uændret.

Spørgsmålet om de sundhedsmæssige risici ved hakket kød er dog stadig relevant.

Fødevaredirektoratet har oplyst, at:

Hakket og tilberedt kød er produkter, som i bakteriologisk henseende er let fordærvelige. Ved hakning øges bakteriernes vækstbetingelser væsentligt og ved fremstillingen af tilberedt kød tilføres bakterier fra krydderier og andre ingredienser. Ved den senere håndtering er der yderligere risiko for forurening med bakterier.

EU har derfor ved vedtagelsen af direktivet om hakket kød og tilberedt kød fastsat restriktive krav for såvel hvilke råvarer, der må anvendes, som under hvilke driftsforhold hakket kød og tilberedt kød skal fremstilles og forhandles. De væsentligste af disse bestemmelser er følgende:

- Vilkår om særligt lokale eller område til hakning eller tilberedning af kød.
- Temperaturen i hakkelokalet må højst være 12°C. Tilsvarende krav gælder ikke for tilberedning af kød.
- Hakket kød og produkter fremstillet af hakket kød skal nedkøles og opbevares ved højst 2°C.
- Tilberedt kød fremstillet af hele kødstykker skal nedkøles og opbevares ved den temperatur, der gælder for det kød, der er udgangspunktet for tilberedningen (3°C for fjerkrækød, 3°C for kød af småvildt, 7°C for svine- og oksekød og storvildt).

#### Ad spm. nr. S 3156

Fra fødevareministeren er modtaget supplerende besvarelse af et af Anders Mølgaard i folketingssamlingen 1998-99 stillet spørgsmål. Spørgsmålet, der sammen med det foreløbige