

- Kun reelt kød, dvs. tværstribet muskulatur med omliggende fedtvæv, må sælges om hakket kød. Mellemgulv må f.eks. ikke sælges som hakket kød.
- Der skal som led i egenkontrollen foretages mikrobiologisk undersøgelse af hakket kød og tilberedt kød. Der skal udtages prøver mindst hver 5. produktionsdag. Der er fastsat grænseværdier, som skal overholdes.

Ifølge udtræk fra Fødevaredirektoratets mikrobiologiske database undersøgte levnedsmiddelkontroloenhederne i 1998 i alt 1.413 prøver af hakket oksekød og 531 prøver af hakket svinekød.

Vurderet i henhold til Fødevaredirektoratets »Vejledning om vurdering af de aerobe kimtal i fødevarer, som er fremstillet eller håndteret i detailledet« gav undersøgelsen følgende resultater:

Skema: Fordeling af kødprøvers indhold af kimtal i procent

	Tilfredsstillende	Ikke tilfredsstillende	Ikke acceptable
Hakket oksekød	39 pct.	39 pct.	22 pct.
Hakket svinekød	59 pct.	34 pct.	7 pct.

Mulige årsager til de »ikke tilfredsstillende« og »uacceptable« resultater kan være anvendelsen af hygiejnisk belastede råvarer, mangelfuld hygiejne ved produktionen og håndteringen, opbevaring ved høj temperatur eller angivelse af for lang holdbarhedstid.

Det skal understreges, at kimtallets størrelse ikke er et udtryk for, i hvilken udstrækning produktet udgør en sundhedsmæssig risiko. Kimtallets størrelse er først og fremmest et mål for råvarekvaliteten og den forurening, der kan være sket under hakningen og behandlingen i øvrigt. Højt kimtal kan give sig udslag i dårlig lugt og smag af kødet. Højt kimtal kan være tegn på fejl i virksomhedens indretning og hygiejniske praksis og som følge deraf øget sandsynlighed for tilgang af sygdomsfremkaldende bakterier.

I henhold til Fødevaredirektoratets »Cirkulære om mikrobiologiske undersøgelser i levnedsmidler 1997« er det obligatorisk at undersøge hakket kød for Salmonella.

I 1998 blev der af levnedsmiddelkontroloenhederne undersøgt 893 prøver af hakket svinekød og kødfars af svinekød, og der blev undersøgt 1.899 prøver af hakket oksekød og oksekødsfars. I 1 % af prøverne af svinekød blev der påvist Salmonella, mens der i prøverne af oksekød blev påvist Salmonella i 0,7% af prøverne. I forhold til tilsvarende opgørelser for 1995, 1996 og 1997 er der tale om et mindre fald i frekvensen af positive Salmonellaprøver.

Resultaterne dokumenterer, at hakket kød ikke udgør nogen stor sundhedsmæssig risiko, hvad angår forekomsten af sygdomsfremkaldende bakterier som fx Salmonella. Kimtalsun-

dersøgelsen bekræfter imidlertid, at hakket kød er et let fordærveligt produkt, hvilket retfærdiggør, at der stilles restriktive krav til råvarekvaliteten, hygiejnen ved tilvirkning og forhandling, indretning og opbevaringstemperatur.

Ad spm. nr. S 3157

Fra fødevareministeren er modtaget supplerende besvarelse af et af Anders Mølgaard i folketingssamlingen 1998-99 stillet spørgsmål.

Spørgsmålet, der sammen med det foreløbige svar er optaget i Folketingstidende 1998-99, forhandlingerne side 8266, lød således:

Til fødevareministeren (9/9 99) af:

Anders Mølgaard (V):

»Finder ministeren, at det er acceptabelt, at f.eks. slagtermester Bent Jensen, Hornsyld og dennes 10 ansatte står til at miste ca. 60 pct. af deres daglige omsætning i løbet af kun fire måneder, hvor den danske bekendtgørelse om fersk kød sigtes iværksat?«

Supplerende svar (17/ 11 99)

Fødevareministeren (Henrik Dam Kristensen): Som det fremgår af min besvarelse af spørgsmål 3155 fra Anders Mølgaard (V), har jeg besluttet at stille den bebudede ændring af hakketkødbekendtgørelsens bestemmelser om detail og engrosvirksomhed i bero, indtil der er større