

Svar (11/10 02)

Bilag

Fødevareministeren (Mariann Fischer Boel):

Jeg har forelagt spørgsmål nr. S 58 for Fødevaredirektoratet, som har udarbejdet vedlagte notat, hvortil jeg kan henholde mig.

Som det fremgår af notatet vurderer Fødevaredirektoratet, at som produktionen er opbygget i dag, er det ikke praktisk muligt, at fryse campylobactersmittede flokke på baggrund af prøver udtaget et døgn før slagtning. Med henblik på at få iværksat en indgående analyse af i hvilket omfang det er muligt at omlægge de eksisterende produktionsmæssige og logistiske forhold, således at kyllingeflokkenes campylobacterstatus kan inddrages i produktionsstyringen af ferske og frosne kyllingeprodukter vil Fødevaredirektoratet imidlertid på ny tage sagen op med fjerkræbranchen.

Et eventuelt krav om frysning må imidlertid forudses have visse negative følgevirkninger. Dels ville det betyde, at forbrugerne ikke længe ville kunne købe fersk kyllingekød fra økologisk og fritgående kyllinger, og dels ville det betyde, at markedet for fersk kyllingekød om sommeren ikke ville kunne dækkes af den danske produktion, med en mulig import af udenlandsk fjerkrækød med en ringere status med hensyn til Campylobacter og Salmonella til følge.

Fødevareministeriets strategi på baggrund af den nuværende viden er derfor gennemførelsen af arbejdet for så vidt muligt at begrænse smittepresset ved kilden og samtidig arbejde med andre metoder til campylobacterreduktion i kyllingekødet, jf. det igangværende dampningsforsøg. Sideløbende med disse aktiviteter fortsætter vi med at informere forbrugerne bedst muligt om, hvad de selv kan gøre for at formindske risikoen. I februar 2003 iværksættes således en informationskampagne med særligt fokus på hvordan man med god køkkenhygiejne undgår campylobacterinfektion.

Endvidere findes på markedet kyllinger, som er mærket »campylobacterfri«. Kyllingerne stammer fra flokke, som har været campylobacterfri igennem en vis periode og desuden er undersøgt efter slagtning.

Fødevaredirektoratet

Den 7. oktober 2002

**Notat
til brug for ministerens besvarelse af
spørgsmål nr. 58 vedrørende frysning af
campylobacterpositive besætninger**

Effekt af frysning

Frysning af fjerkrækød reducerer risikoen for at blive syg af Campylobacter. Det har erfaringer fra udlandet og danske undersøgelser bekræftet. Der er dog ikke tale om en sterilisering, såsom f.eks. en fuldstændig varmebehandling, der sikrer drab af alle bakterier. Det er i forbindelse med Fødevaredirektoratets risikovurdering af Campylobacter i kyllingekød vurderet, at der vil være mellem 10 og 100 gange færre campylobacterbakterier i kødet efter frysning.

Antallet af campylobacterbakterier i det frosne fjerkrækød, afhænger derfor i høj grad af, hvor mange bakterier der var i kyllingekødet før frysning.

Undersøgelse af fjerkræflokke

Det er muligt ved hjælp af nyudviklede hurtigmetoder, at undersøge og kende status for en slagtekyllingeflok så sent som ét døgn før slagtning.

Produktionen af kyllinger i Danmark

I Danmark er produktionen af fersk og frosset fjerkræ til adskilte produktioner. Kyllinger der skal fryses har f.eks. en anden slagtevægt end kyllinger, der skal sælges som fersk fjerkræ. Flere store slagterier producerer udelukkende enten fersk eller frosset fjerkræ, og leverandørerne er kontraktmæssigt bundet til slagteriselskabet.

Forekomsten af smittede flokke varierer i løbet af året. I sensommeren og efteråret er over 80% af de danske flokke smittet, mens forekomsten i vinter- og forårmånederne er ca. 19%. Der vil være perioder, hvor næsten alle leverandører af kyllinger til den ferske produktion er smittet med Campylobacter.

Produktionen af fjerkræ og især fersk fjerkræ er i høj grad ordrestyret, hvilket bl.a. betyder, at produkterne i store træk er afsat lang tid før kyllingerne slagtes. Ordreerne afgør, hvor meget slagteriet skal producere, hvilken vægt kyllingerne skal have og, om det skal være fersk eller frosset. Dertil kommer, at der i ugen op til slagt-