

Svar (11/10 02)

Fødevareministeren (Mariann Fischer Boel):
Jeg har forelagt spørgsmål S 70 for Fødevaredirektoratet, som har udarbejdet vedlagte notat, hvortil jeg kan henholde mig.

Som det fremgår af notatet foretager Fødevaredirektoratet allerede i dag ved udtagning af stikprøver kontrol af både danskproducerede og importerede færdigvarer og fersk kød. Ved denne kontrol analyseres prøverne for Salmonella generelt og hvis det i analysen konstateres at der er Salmonella, foretages særskilt analyse for at afgøre om der er tale om Salmonella DT 104. Ved fund af Salmonella DT 104 og Salmonella generelt i færdigvarer træffes de fornødne foranstaltninger for forbrugersikkerheden.

Det er virksomhederne der bærer det fulde ansvar for fødevarernes sikkerhed og at de ikke ved anvendelse på sædvanlig måde kan udgøre en risiko for menneskers sundhed. Det danske fødevarekontrolsystem bygger på et egenkontrolkoncept. Det betyder at importører skal have procedurer, der sikrer at de fødevarer, de indfører er sikre og opfylder dansk lovgivning. Jeg finder således, at den myndighedernes kontrol af Salmonella i fersk kød og færdigvarer er hensigtsmæssig.

I øjeblikket er der to forslag om henholdsvis overvågning og bekæmpelse af zoonoser, herunder særligt Salmonella, under forhandling i EU. Arbejdet med de to forslag er højt prioriteret under det danske formandskab. Fra dansk side arbejdes på at få gjort EU-reglerne lige så omfattende som de nugældende regler i Danmark, således at salmonellaniveauet i hele EU kan mindskes til gavn for forbrugersikkerheden.

Bilag

Fødevaredirektoratet Den 7. oktober 2002

**Notat
om
kontrol for Salmonella**

Der er ikke i EU noget krav om fravær af Salmonella i fersk kød. Sverige og Finland har som følge af en dokumenteret lav salmonellaførekommst opnået en særstatus for Salmonella i EU (en såkaldt salmonellagaranti), der betyder, at de kan stille krav om at det ferske kød, de importerer fra andre EU-lande ikke må indeholde Salmonella.

Danmark har ikke så lav en forekomst af Salmonella som Sverige og Finland og kan derfor endnu ikke opnå at få samme særstatus som disse lande. Danmark kan således ikke stille krav om at importeret kød ikke må indeholde Salmonella. Der er dog mulighed for konkret at vurdere, at forurening af et parti kød udgør en sundhedsmæssig risiko i henhold til fødevarelovens § 7, som siger, at fødevarer ikke må sælges, hvis de ved sædvanlig anvendelse udgør en sundhedsmæssig risiko. Der kan her være tale om et parti fersk kød, som ved prøveudtagning viser sig at være kraftig forurennet.

Importeret fersk kød undersøges i Danmark for salmonellabakterier generelt, og hvis Salmonella her påvises, foretages en videre identifikation. Fersk kød undersøges således for alle salmonellatyper, men det er normalt alene tilstedeværelsen af den multiresistente type af Salmonella DT 104, som får konsekvenser for disponering af partiet.

Spiseklare produkter undersøges af fødevareregionerne for Salmonella enten som led i centralt koordinerede projekter eller som led i kontrollen med den enkelte virksomhed. Fund af Salmonella i spiseklare produkter, dvs. produkter som ikke tilberedes af forbrugeren på en måde som dræber bakterierne, vurderes at være uacceptabelt, jf. Fødevarelovens § 7 og vil resultere i tilbagekaldelse af produkterne og advarsel af forbrugeren.

Generelt gælder at fødevareregionerne i henhold til importbekendtgørelsen (bek. nr. 723 af 25. juli 2000 om veterinærkontrol ved indførsel af animalske fødevarer) foretager ikke-diskriminerende kontrol af indførte partier fra øvrige EU-lande. Det vil sige at produkter fra andre EU-lande ikke må kontrolleres mere end tilsvarende danske produkter. For produkter fra 3. lande foretages dokumentkontrol af alle partier ved grænsekontrolstederne. I vejledning om mikrobiologisk kontrol af fødevarer er der angivet retningslinier for mikrobiologisk kontrol af partier importeret fra 3. lande, hvorefter ca. 10% af partier hvor produkttypen erfaringsmæssigt udgør en risiko og ca. 1% af øvrige partier undersøges.

Egenkontrol

Fødevarevirksomheder, herunder importører skal ifølge egenkontrolbekendtgørelsen*) udføre

*) bek. nr. 352 af 30. maj 2002 om egenkontrol i fødevarevirksomheder m.v.