

Spm. nr. S 3441

Til fødevareministeren (22/4 04) af:

[Kristen Touborg](#) (SF):

»Vil ministeren redegøre for status for arbejdet i EU med at stramme de mikrobiologiske kriterier for salmonella i kødprodukter?«

Svar (29/4 04)

Fødevareministeren (Mariann Fischer Boel):

Jeg har forelagt spørgsmålet for Fødevaredirektoratet, der har udarbejdet det vedlagte notat, som jeg skal henholde mig til.

Bilag

Fødevaredirektoratet	Den 28. april 2004
----------------------	--------------------

Notat om status for EU-arbejdet vedrørende mikrobiologiske kriterier for Salmonella i kød og kødprodukter

Et forslag til forordning om mikrobiologiske kriterier for fødevarer har været diskuteret på en række arbejdsgruppemøder i EU siden sommeren 2001. Det seneste dokument (SANCO/4198/2001 Rev. 9) har været sendt i høring til interessenterne i EU i de første måneder af 2004. Resultatet af denne høring er på dagsordenen ved det næste arbejdsgruppemøde den 3. maj 2004.

Hjemlen til at fastsætte mikrobiologiske kriterier findes i Europa-Parlamentets og Rådets forordning om fødevarerhygiejne, der er en del af den såkaldte Hygiejnepakke. Det er hensigten, at forordningen om mikrobiologiske kriterier skal træde i kraft samtidig med Hygiejnepakken. Hygiejnepakken er vedtaget og træder i kraft den 1. januar 2006.

Der er i EU-arbejdsgruppen udarbejdet et udkast til strategi for fastsættelse af mikrobiologiske kriterier i EU-lovgivningen (SANCO/1252/2001, rev. 8). I denne strategi er det bl.a. nævnt, at mikrobiologiske kriterier skal fastsættes på et solidt videnskabeligt grundlag og kun såfremt de er praktisk anvendelige og medvirker til en øget fødevarsikkerhed. Det vil sige, at det ikke vil være hensigtsmæssigt at fastsætte mikrobiologiske kriterier for patogener som Salmonella i produkter med en meget lav forekomst af bakterien, da sandsynligheden for at genfinde denne er meget lille. Som eksempel kan nævnes varmebehandlede kødprodukter.

De mikrobiologiske kriterier for Salmonella, som er foreslået i forordningen, er fastsat med baggrund i en rapport fra den 14.-15. april 2003 om Salmonella i fødevarer fra Den Videnskabelige Komite. Denne rapport konkluderer, at alle salmonellatyper kan udgøre en risiko for forbrugerne og at bakterien primært stammer fra primærproduktionen, men at den kan introduceres i hele produktionsforløbet. Vurderingen af hvilke fødevarer, der skal fastsættes mikrobiologiske kriterier for, bør omfatte både forekomst i råvarer og færdige produkter, samt de fødevarer, der hyppigst rapporteres som årsag til sygdomsudbrud. Der peges endvidere på at fødevarer, som udgør en stor risiko for forbrugerne, er råt kød eller produkter, som indeholder rå mælk, fjerkræ eller æg, og som spises rå eller ikke undergår en behandling, som sikrer drab af Salmonella.

I det seneste udkast til forordning om mikrobiologiske kriterier i fødevarer er der følgende forslag til kriterier for Salmonella i kød og kødprodukter:

- et nyt mikrobiologisk kriterium for kødprodukter af fjerkrækød, som er beregnet på en efterfølgende varmebehandling. Den videnskabelige komite har peget på, at dette produkt har vist sig at kunne udgøre en sundhedsrisiko, da fersk fjerkrækød hyppigt er forurenede med Salmonella, og forbrugerne ikke altid får varmebehandlet produktet tilstrækkeligt.
- nye mikrobiologiske kriterier for fersk kød af fjerkræ, svin, kvæg, får, geder og heste på slagterierne. Der er som udgangspunkt lagt op til, at der en gang ugentligt skal foretages undersøgelse for Salmonella af slagtekroppe. De foreslåede grænser varierer mellem dyrearterne. Der accepteres op til 7 positive prøver ud af 50 for fjerkræ og lidt lavere for de øvrige dyrearter. Hvis grænserne overskrides, skal der foretages forbedringer i slagtehygiejnen, gennemgang af egenkontrollen og dyrenes oprindelse.

- de eksisterende mikrobiologiske kriterier for Salmonella i hakket og tilberedt kød foreslås stort set bibeholdt, dog omfatter kriterierne for hakket kød nu også fjerkræ, hvilket ikke har været tilfældet tidligere. Ved påvisning af Salmonella skal der ske forbedring af produktionshygiejnen og valg af råvarer.