



Folketingets Miljø- og Fødevareudvalg

Den 21. marts 2017  
Sagsnummer: 2017-439

./.

Vedlagt fremsendes til udvalgets orientering grundnotat om forslag til ændring af Kommissionens forordning nr. 2073/2005 af 15. november 2005 vedrørende campylobacter i slagtekroppe af slagtekyllinger (komitésag).

Forslaget forventes sat til afstemning i Den Stående Komité for Planter, Dyr, Fødevarer og Foder (SCoPAFF) den 29. marts 2017.

Beskyttelsesniveauet vurderes at blive forbedret i forhold til fødevarer sikkerhed og sundhed.

Regeringen agter på den baggrund at støtte forslaget.

Med venlig hilsen

Jesper Wulff Pedersen



Fødevarestyrelsen  
Sagsnr.: 2016-28-35-  
00328/2017-3322  
Dato: 21. marts 2017  
MFVM 252

## GRUNDNØTAT TIL FOLKETINGETS EUROPAUDVALG

### om forslag til ændring af Kommissionens forordning nr. 2073/2005 af 15. november 2005 vedrørende campylobacter i slagtekroppe af slagtekyllinger (komitésag)

#### KOM-dokument foreligger ikke

#### *Resumé*

*Kommissionen har fremsat forslag om ændring af Kommissionens forordning nr. 2073/2005 af 15. november 2005, om mikrobiologiske kriterier for fødevarer. Ændringen omhandler udtagning af prøver og fastsættelse af proceshygiejnekriterier for campylobacter i slagtekroppe af slagtekyllinger. Der vil skulle udtages 5 prøver pr. uge og overholdelse af kriteriet skal vurderes ugentligt på baggrund af resultatet af 50 prøver (10 ugers prøveresultater). Grænseværdien er maksimum 1.000 cfu/g og op til 20 af de 50 prøver må overskride grænseværdien. Fra 2020 må op til 15 af prøverne overskride grænseværdien og fra 2025 er det op til 10 af prøverne, der må overskride grænseværdien. Forslaget fastsætter desuden regler for udtagning, opbevaring og transport af prøver samt frekvensen for prøveudtagningen. Forslaget vurderes ikke at have væsentlige erhvervsøkonomiske konsekvenser. Beskyttelsesniveauet vurderes at blive forbedret i forhold til fødevarer sikkerhed og sundhed. Regeringen agter på den baggrund at støtte forslaget. Forslaget forventes sat til afstemning i Den Stående Komité for Planter, Dyr, Fødevarer og Foder (SCoPAFF) den 29. marts 2017.*

#### **Baggrund**

Kommissionen har fremsat forslag til ændring af Kommissionsforordning nr. 2073/2005 af 15. november 2005 om mikrobiologiske kriterier for fødevarer.

Forslaget er fremsat med hjemmel i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 852/2004 af 29. april 2004, artikel 4, stk. 4.

Forslaget behandles i en forskriftsprocedure med kontrol i Den Stående Komité for Planter, Dyr, Fødevarer og Foder (SCoPAFF). Hvis der er kvalificeret flertal for forslaget, forelægger Kommissionen forslaget for Rådet og Europa-Parlamentet med henblik på legalitetskontrol, der udtaler sig med henholdsvis kvalificeret og absolut flertal inden for 3 måneder. Kommissionen vedtager forslaget, såfremt Rådet og Europa-Parlamentet tilslutter sig forslaget eller ikke har udtalt sig inden for tidsfristen. Opnås der ikke kvalificeret flertal i Den Stående Komité for Planter, Dyr, Fødevarer og

Foder, forelægger Kommissionen sagen for Rådet og Europa-Parlamentet, der udtaler sig med henholdsvis kvalificeret og absolut flertal inden for 2 måneder. Kommissionen vedtager forslaget, såfremt Rådet og Europa-Parlamentet tilslutter sig forslaget eller ikke har udtalt sig inden for tidsfristen.

Forslaget forventes at komme til afstemning i Den Stående Komité for Planter, Dyr, Fødevarer og Foder (SCoPAFF) den 29. marts 2017.

### **Formål og indhold**

Forslaget til ændring af forordning nr. 2073/2005 fastsætter et proceshygiejnekriterie for campylobacter i slagtekyllinger med en grænseværdi på 1.000 cfu/g. En overskridelse af kriteriet vil betyde, at virksomheden skal iværksætte korrigerende handlinger for eksempel i form af forbedring af produktionshygiejnen. Der vil skulle udtages 5 prøver pr. uge, og overholdelse af kriteriet skal vurderes ugentligt på baggrund af resultatet af 50 prøver (10 ugers prøveresultater). Grænseværdien er maksimum 1.000 cfu/g, og op til 20 af de 50 prøver må overskride denne værdi. Fra 2020 må op til 15 af prøverne overskride grænseværdien, og fra 2025 er det op til 10 af prøverne, der må overskride grænseværdien.

For at begrænse byrden for fødevareraktiviteter foreslås det at udvide den eksisterende prøveudtagning til proceshygiejnekriteriet for salmonella, så de samme prøver kan analyseres for campylobacter. I Danmark udtages prøverne imidlertid på en anden måde på grund af den danske særstatusansøgning for salmonella, og der skal derfor udtages særskilte halsskindsprøver til analyse for campylobacter.

Der skal udtages prøver én gang om ugen. Dagen for udtagningen af prøver skal hver uge ændres, så alle ugens dage bliver omfattet af prøvetagningen. Prøveudtagningsfrekvensen kan nedsættes til hver 14. dag, hvis tilfredsstillende resultater er opnået over en periode på 52 uger. Ligeledes kan frekvensen for prøveudtagning nedsættes, hvis der findes et nationalt eller regionalt campylobacterbekæmpelsesprogram, og hvis dette program omfatter undersøgelser, der svarer til de påkrævede undersøgelser til verificering af proceshygiejnekriteriet for campylobacter. Frekvensen kan yderligere reduceres for slagterier, der slagter mindre mængder kyllingekød.

### **Europa-Parlamentets udtalelser**

Europa-Parlamentet vil få forelagt forslaget i overensstemmelse med forskriftproceduren med kontrol med henblik på legalitetskontrol.

### **Nærhedsprincippet**

Forslaget omhandler ændring af en allerede vedtaget retsakt. Det vurderes derfor, at forslaget er i overensstemmelse med nærhedsprincippet.

### **Gældende dansk ret**

I dansk ret er overvågning af campylobacter i slagtekyllinger reguleret af bekendtgørelse nr. 77 af 20. januar 2017 om forholdsregler vedrørende salmonellose hos fjerkræ samt salmonella og campylobacter i slagtefjerkræ m.m. (Slagtefjerkræbekendtgørelsen).

## **Konsekvenser**

En vedtagelse af forslaget vil medføre behov for at ændre Slagtefjerkræbekendtgørelsen, så den stemmer overens med de nye regler i forordningen. Der vil også være behov for at ændre vejledningerne til Slagtefjerkræbekendtgørelsen, så de er i overensstemmelse med de nye regler.

Forslaget vurderes ikke at have statsfinansielle eller administrative konsekvenser for det offentlige eller konsekvenser for EU's budget. Forslaget vurderes heller ikke at have væsentlige samfundsøkonomiske konsekvenser.

Der vurderes at være erhvervsøkonomiske konsekvenser. En campylobacterprøve koster ca. 300 kr. og der vil skulle tages 5 prøver om ugen som udgangspunkt. Det bliver samlet ca. 1.500 kr. om ugen for det enkelte slagteri. Det vil ikke være alle uger i løbet af et år, at der slagtes og dermed udtages prøver. Den samlede årlige udgift er derfor vanskelig at beregne, men hvis udgangspunktet er 50 uger om året er udgiften ca. 75.000 kr. Da de danske fjerkræslagterier vurderes at kunne overholde de fastsatte kriterier og som følge heraf få nedsat prøveudtagningsfrekvensen til hver anden uge, vil beløbet kunne reduceres til halvdelen. Der er ligeledes mulighed for at reducere prøveudtagningsfrekvensen for slagterier, som producerer små mængder kyllingekød. Det vurderes at højst 8-10 slagterier vil blive berørt af forslaget, heraf er der to slagterier med en stor produktion. Erhvervet får således en samlet årlig udgift på under 500.000 kr. til analyseudgifter. De erhvervsøkonomiske konsekvenser vurderes derfor ikke at være væsentlige. Der vurderes ikke at være udgifter af betydning til opfølgning i slagterierne, idet det forventes at være få tilfælde, hvor kriterierne overskrides.

En vedtagelse af forslaget vil forbedre fødevarerisikoen og reducere risikoen for at blive syg af campylobacter. Denne forbedring skyldes primært overvågningen og kontrollen af det importerede kyllingekød. Danske kyllinger bliver overvåget for campylobacter efter Slagtefjerkræbekendtgørelsen, og kyllingekød overvåges i prøveprojekter på slagterierne. Der er således gjort en stor indsats for at reducere forekomsten i kyllingehuse og på slagterier.

Den Europæiske Fødevarerisikoforvaltning (EFSA) har vurderet, at campylobacter er den hyppigst anmeldte humane fødevarerelaterede sygdom i EU, med omkring 230.000 tilfælde om året. Omkring 30 % kræver hospitalsindlæggelse.

## **Høring**

Forslaget har været i høring på høringsportalen. Der er indkommet følgende høringssvar:

Lægeforeningen havde ingen bemærkninger.

DTU, Fødevarerisikoforvaltningen vurderer at kriteriet kan gennemføres rent praktisk med prøveudtagning, analysemetode og reaktion på overskridelser, og at det vil medføre, at forurening med campylobacter vil blive reduceret, hvilket forventes at give en reduktion af antallet af humane tilfælde i EU. DTU har estimeret konsekvensen af en gennemførelse af forslaget for den danske industri. Estimatet er baseret på forholdene ved baseline undersøgelsen i 2008. Det vurderes, at danske slagterier meget sjældent vil skulle følge op på overskridelser før 2025, hvor kriteriet, efter forslaget, skærpes. Ved denne skærpelse estimeres det, at der vil skulle ske opfølgning i omkring 4 % af tilfældene. DTU har ikke estimeret den konkrete effekt på humane sygdomstilfælde. Dette skyldes, at der er tale om et proceshygiejnekriterie, at der sjældent vil være overskridelser af grænseværdien, og at der formentlig vil være en ikke vurderbar effekt ved at definere et mål for kontamination.

Landbrug & Fødevarer ønsker, at overvågningen af lårskind godkendes som ækvivalent til halsskind, da man derved undgår yderligere analyseudgifter. De foreslår, at der efter 24 måneder foretages en evaluering af resultaterne, inden der fastsættes nye og strammere regler. De foreslår også afholdelse af et seminar/konference, med deltagelse af medlemsstaterne, hvor der kan udveksles erfaringer. Landbrug & Fødevarer ser også gerne, at hvis forslaget vedtages, at der følges op på, at alle medlemsstater indfører proceskriteriet, gerne med dokumentation, inden der sker yderligere skærpselser.

Fødevarestyrelsen bemærker, at forordningen giver mulighed for, at der kan anvendes andre prøveudtagnings- og undersøgelsesprocedure, hvis det kan dokumenteres, at de giver tilsvarende garantier.

DI Fødevarer regner ikke med at proceshygiejne-kriteriet vil give anledning til problemer for de store konventionelle slagterier, men er bekymrede for slagtingen af de fritgående kyllinger, hvor der er campylobacter i op mod 90 % af dyrene. Bekymringen er, at det nye kriterie vil betyde, at der ikke længere vil kunne slagtes fritgående kyllinger. DI Fødevarer mener ikke, at prøveudtagningsplanen for campylobacter og for salmonella stemmer overens, derfor ønskes prøveplanen præciseret. Det nye kriterie vil udgøre en ekstra omkostning for virksomhederne, hvilket DI Fødevarer finder problematisk.

Fødevarestyrelsen bemærker at selvom næsten alle fritgående og økologiske kyllingeflokke har campylobacter, er antallet af bakterier i de positive prøver generelt ikke højere end i positive prøver fra konventionelle flokke. Det vurderes derfor ikke, at det forhold at flere økologiske kyllinger har campylobacter, vil betyde væsentligt flere overskridelser af kriteriet.

Force Technology støtter fastsættelsen af et kriterie for campylobacter. Force Technology har følgende bemærkninger til prøveudtagningen. Force Technology mener, at det vil være bedst at undersøge prøverne enkeltvis i stedet for samlet. Der kan være flere enkeltprøver med høje niveauer, der ikke vil kunne ses i en samleprøve. De foreslår også, at der kun tages prøver fra halsskindet og ikke muskelmassen. Da der er højest forekomst af campylobacter på skindet, vil skindprøver give det mest retvisende resultat.

Fødevarestyrelsen bemærker, at muligheden med muskelprøver kun kan anvendes i tilfælde, hvor der ikke er tilstrækkeligt halsskind.

### **Generelle forventninger til andre landes holdninger**

Man er fra dansk side ikke bekendt med offentlige tilkendegivelser om forslaget i andre medlemsstater. På baggrund af tidligere afstemninger om lignende forslag forventes der at være et kvalificeret flertal for forslaget blandt medlemsstaterne.

### **Regeringens foreløbige generelle holdning**

Den Europæiske Fødevarer sikkerhedsautoritet (EFSA) har vurderet, at et proceshygiejne-kriterie for campylobacter på 1.000 cfu/g kan reducere risikoen for at få en infektion med campylobacter med omkring 50 %. Da der er omkring 230.000 sygdomstilfælde om året i EU, vil det være et vigtigt tiltag for at styrke fødevarer sikkerheden. Fødevarer sikkerheden vil også blive styrket i forbindelse med overvågningen og kontrollen af det importerede kyllingekød. Der vurderes ikke at være væsentlige

økonomiske omkostninger ved at gennemføre forslaget. Regeringen agter på den baggrund at støtte forslaget.

**Tidligere forelæggelser for Folketingets Europaudvalg**

Forslaget har ikke tidligere været forelagt Folketingets Europaudvalg.