

Fødevarestyrelsen

Dato: 09.08.2005  
J.nr.: 2005-20-26-00774 / EEP/MENY/THE

Samrådsdrøftelse  
10. august 2005

**Tale**  
**til samrådsdrøftelse om**  
**import af kød med resistente salmonellabakterier**

**Spørgsmål:** Hvilke initiativer vil ministeren tage for at få sat en stopper for import af kød fra udlandet, som oftere indeholder resistente salmonellabakterier end dansk kød.

**Danmark er i front i indsatsen mod antibiotikaresistens**

Først og fremmest vil jeg gerne sige, at der er grund til at se med stor alvor på problemstillingen omkring forekomst af resistente bakterier i fersk kød. Derfor har vi gennem flere år iværksat en intensiv indsats for at kortlægge og bekæmpe forekomsten af resistente bakterier.

Dette har medført, at Danmark på nuværende tidspunkt er det absolut førende land i verden med hensyn til forskning og viden om antibiotikaresistens hos de bakterier, der kan smitte via vores fødevarer.

**Igangværende indsatsområder**

Vores indsats har været gennemført på mange fronter.

Danmark har en meget restriktiv politik for dyrlægenes anvendelse af antibiotika til produktionsdyr. Antibiotika må ikke bruges som en rutinemæssig forebyggende foranstaltning, og de antibiotika, der er vig-

stigst i behandlingen af alvorlige sygdomme hos mennesker, må kun i særlige tilfælde bruges til vores husdyr. Derudover er dyrlægers for-tjeneste ved salg af antibiotika til landmænd begrænset og endelig er der medio 2005 iværksat en handlingsplan for at begrænse antibiotika-forbruget i den danske svineproduktion.

Det er også på sin plads at omtale, at Danmark allerede begyndte at udfase vækstfremmere i 1995, og at brugen af alle antibiotiske vækstfremmere ophørte i 2000 efter en frivillig beslutning i erhvervet. Pa-rallelt med udfasningen har vi set et fald i resistensen i bakterier fra produktionsdyr. Fra 1. januar 2006 gennemføres et forbud mod at an-vende antibiotiske vækstfremmere i hele EU.

Endelig har Danmark i 1998 gennemført en nultolerance for multiresi-stente *Salmonella Typhimurium* DT104 i fødevarer. Nultolerancen håndhæves også overfor importerede fødevarer og bidrager til at be-grænse forekomsten af resistente salmonella-bakterier i både danske og udenlandske produkter på det danske marked.

Resultaterne af den indsats følges på flere måder. Gennem overvåg-ningssystemet DANMAP følger vi de antibiotikaresistente bakterier i produktionsdyr, fødevarer og mennesker.

Herudover har vi etableret et yderst detaljeret overvågningssystem for anvendelse af veterinære lægemidler, det såkaldte VETSTAT, som er

uniket i verden . Alle oplysninger i forbindelse med udlevering af receptpligtig medicin bliver indberettet til en central database.

Resultaterne fra DANMAP og VETSTAT er af stor betydning for at kunne dokumentere effekten af forskellige tiltag eller nødvendigheden af nye tiltag.

Alle disse initiativer har bevirket, at situationen er god i Danmark, hvad angår antibiotikaresistens. Resistensniveauet er lavt, og Danmark har sammen med de andre nordiske lande og Holland det laveste forbrug af antibiotika til mennesker i industrialiserede lande. Også antibiotikaforbruget til det enkelte husdyr i Danmark er blandt de laveste i EU og det medfører, at bakterier fra udenlandske kødprodukter generelt er mere resistente overfor en række antibiotika sammenlignet med bakterier fra danske kødprodukter.

#### **Nye initiativer**

Vi arbejder også med nye initiativer. Jeg har bedt Fødevarestyrelsen om at gennemføre en undersøgelse af forekomsten af resistente salmonellabakterier i danskproduceret og udenlandsk fersk kød for at få klarlagt omfanget af problemet. I første omgang koncentrerer vi os om at undersøge fjerkrækød, da det er her de største problemer forekommer. Undersøgelsen blev iværksat i juli måned i år og kører videre i 2006. Første delresultat ligger formentlig klar i midten af 2006. Når der foreligger et tilstrækkeligt grundlag, vil jeg vurdere, om der er behov for yderligere tiltag.

Der har været flere tilfælde af sygdom, som kan spores tilbage til forkert håndtering af fjerkræ. For at imødegå dette har Fødevarestyrelsen fra 1. juni i år indført et krav om at alt færdigpakket fersk fjerkrækød, såvel dansk som udenlandsk, skal mærkes med en anvisning om god køkkenhygiejne.

Jeg har taget initiativ til at indføre en offentliggørelsesordning af kontrolresultater for salmonella i dansk og udenlandsk fjerkrækød. Resultaterne forventes første gang offentliggjort ved udgangen af februar 2006. Formålet med offentliggørelsen er at informere danske forbrugere og virksomheder om, hvor ofte der forekommer salmonella i udenlandsk og dansk fersk fjerkrækød.

Endelig har jeg bedt Fødevarestyrelsen om at være importørerne behjælpelig med at stille relevante sikkerhedskrav til deres udenlandske leverandører for at sikre, at det kød de indfører, har en fornuftig kvalitet med hensyn til Salmonella.

Jeg forventer, at disse initiativer vil have en afsmittende effekt på forekomsten af resistente salmonellabakterier i udenlandsk kød. I takt med at forekomsten af Salmonella falder, må antallet af resistente salmonellabakterier forventes at falde tilsvarende.

Herudover har ministeriet undersøgt, om der var grundlag for at etablere en frivillig ordning med nationalitetsmærkning af fersk svine- og

fjerkrækød. Erhvervet har ved den lejlighed, så sent som her i foråret, givet meget klart udtryk for, at man ikke ønsker en sådan ordning, men at man ønsker at fastholde den praksis, der er i dag, hvor hver enkelt producent eller detailhandelskæde selv beslutter om og i givet fald hvordan, der mærkes med nationalitet.

Jeg har nu besluttet selv at sætte mig for bordende for at forsøge at nå et resultat, og jeg har derfor inviteret de involverede til møde allerede i næste uge. Fordi der jo foreligger tal fra DFVF, der giver anledning til at starte forhandlinger på et revideret grundlag.

Grunden til, at jeg ikke kan etablere en obligatorisk ordning med oprindelsesmærkning er, at der er tale om et EU-harmoniseret område, og et generelt krav om at mærke med oprindelse vil derfor som udgangspunkt kræve en fællesskabsbeslutning. Det er f.eks. besluttet, at fersk fjerkrækød fra 3. lande skal oprindelsesmærkes.

Der er dog i henhold til mærkningsbekendtgørelsen § 14, som er en implementering af artikel 3, stk. 1, nr. 8, i mærkningsdirektivet, mulighed for at kræve oprindelsesmærkning. Det følger af denne bestemmelse, at fødevarer skal være mærket med oplysning om oprindelsessted, hvis en udeladelse af oplysningen vil kunne vildlede forbrugeren. Det kræver en konkret vurdering i hvert enkelt tilfælde, om der sker vildledning af forbrugeren, og en generel mærkningsordning, der indbefatter mærkning af f.eks. al fersk svine- og fjerkrækød, vil derfor ikke kunne gennemføres med hjemmel heri. Den bestemmelse

kan anvendes hvis der fx reklameres med danske hakkebøffer, men kødet kommer fra et andet sted.

#### **Et internationalt problem**

Forekomst af resistente bakterier i vores fødevarer er imidlertid et internationalt problem, og bør løses som et sådant.

I EU er der allerede fokus på denne problemstilling, hvilket forbuddet mod anvendelse af antibiotiske vækstoffremmere, som jeg nævnte før, også afspejler. Der er også sat andre tiltag i gang.

Efter den nye zoonoseforordning og zoonosedirektiv fra 2003 skal medlemslandene overvåge resistensforholdene i en række bakterier, herunder Salmonella. Overvågningen vil danne basis for fremtidige initiativer på området i EU, og her vil Danmark i kraft af sin ledende rolle på området have gode muligheder for at påvirke den internationale dagsorden efter dansk mønster. Efter den nye EU zoonose-lovgivning skal der også fastsættes fælles EU-mål for bekæmpelse af Salmonella i slagtekyllinger og slagtesvin. Landene skal herefter iværksætte handlingsplaner, der sikrer opfyldelse af målene. Handlingsplanen for slagtekyllinger skal være iværksat inden 2009 og for slagtesvin inden 2010. Derudover er der i zoonoseforordningen et krav om, at salmonella ikke må kunne påvises i kyllingekød fra 2010.

Derudover blev der i juni 2005 vedtaget en ny forordning om mikrobiologiske kriterier i fødevarer i EU. Den sætter bl.a. grænser for Sal-

monella på slagtekroppe og stiller krav om salmonellafrihed i hakket kød.

Forordning giver medlemslandene mulighed for at gennemføre 0-tolerance eller acceptere et minimalt niveau for salmonella i hakket kød. Jeg har tidligere på sommeren besluttet, at vi i Danmark vil gennemføre 0-tolerance. Det vil træde i kraft med virkning fra 1. januar 2006.

Vi regner med, at disse initiativer over en årrække vil bevirke et fald i salmonellaniveauet i besætninger og fødevarer i medlemslandene. Og i takt med at Salmonella forekomsten falder, må det, som sagt, forventes, at forekomsten af resistente salmonellabakterier falder tilsvarende. I lyset af de tal vi kan se agter jeg at rette henvendelse til Kommissionen med henblik på at få dem til at vurdere situationen og i givet fald iværksætte handlingsplaner.

Som medlem af EU kan vi ikke lukke vores grænser for import af fødevarer fra de andre EU-lande. Fødevarerproduktionen i EU foregår jo på langt de fleste områder efter de samme regler. Kød, der indføres til Danmark fra andre EU-lande eller fra lande uden for EU, kontrolleres efter reglerne i samhandelsdirektivet og veterinærkontroldirektivet. Denne kontrol må ikke diskriminere udenlandske fødevarer i forhold til danske. Vi har altid mulighed for at kræve et parti fersk kød varmebehandlet, hvis vi påviser multiresistente bakterier som vurderes at udgøre en sundhedsrisiko for forbrugerne.

Vi er alle interesserede i et frit og åbent marked og de valgmuligheder det giver os. Derfor skal vi fortsætte vores arbejde med fælles regler for forbrugerbeskyttelse og fødevarerikkerhed indenfor fællesskabets rammer.