



Pressemeddelelse

og

Indkaldelse til pressekonference

Tidspunkt

Tirsdag den 19. september kl 10.30

Sted

FORCE Technology, Park Allé 345, 2605 Brøndby

Der vil være indlæg fra

Danmarks Fødevareforskning
Dansk Slagtefjerkræ
FORCE Technology
Samt fremmødte politiske repræsentanter

Invitationen er fremsendt til

Pressen
Folketingets Fødevarepolitiske ordførere
Ministeren for Familie- og Forbrugeranliggender
Videnskabsministeren

Den mikrobielle trussel fra vores fødevarer – Der er en løsning.

Ministeren for Familie- og Forbrugeranliggender Lars Barfoed har gennem en nyligt offentliggjort rapport dokumenteret, og rejst problemstillingen omkring sygdomsfremkaldende mikroorganismer i vores fødevarer.

FORCE Technology har med støtte fra RTI (Rådet for Teknologi og Innovation) udviklet metoden SonoSteam, som kan reducere antallet af sygdomstilfælde med op til 90%. Dette på en samfundsøkonomisk attraktiv måde. Det første anlæg vil blive implementeret på et af Danmarks største kyllingeslagterier primo 2007.

FORCE Technology har på denne baggrund besluttet at investere yderligere et større to cifret millionbeløb for at sikre implementeringen af udstyr, som kan løse problemet:

- *51 døde af forurenede fødevarer i 2005*
- *Over 100.000 sygdomstilfælde optræder årligt som følge af fødevarerbårne infektioner, heraf skønnes 70.000 at være forårsaget af Campylobacter og 20.000 af Salmonella.*
- *Fjerkrækød er den primære smitekilde bag Campylobacter infektioner, mens både fjerkræ-, svinekød og æg forårsager Salmonella infektioner.*
- *Den samlede samfundsudgift anslås at være mere end 225 mio. DKK per år.*

Yderligere information vedr. pressemeddelelsen og pressekonferencen på Tlf. 43 26 70 05

eller www.sonosteam.com

Dagsorden for pressekonferencen

Hovedtræk i ministerens rapport samt introduktion til SonoSteam teknologien

v/ Ernst Tiedemann, Administrerende Direktør, FORCE Technology

Fødevarerbårne infektioner en trussel mod vores helbred

v/ Hanne Rosenquist, Senior forsker, Danmarks Fødevareresforskning

Campylobacter et stort problem i kyllingeproduktionen

v/ Henrik Bunkenborg, Fuldmægtig Dansk Slagtefjerkræ

SonoSteam – en teknisk løsning på problemet

v/ Niels Krebs, Divisionschef, FORCE Technology

Diskussion og spørgsmål

Evt. indlæg fra politikere.

Afslutning

v/Ernst Tiedemann, Adm. Direktør, FORCE Technology

Baggrund for pressekonferencen

I forlængelse af Fødevarerministeriets nye handlingsplan:

”Dansk særstatus og nye initiativer for *Salmonella* og *Campylobacter* i dansk og importeret kød og æg.”

Handlingsplanen dokumenterer, at mikrobiel forurening af fødevarer udgør et stort samfundsmæssigt problem. Ifølge Statens seruminstitut anslås det at op til 70.000 sygdomstilfælde årligt optræder alene på baggrund af *Campylobacter* forurenede fødevarer, primært fra fjerkrækød. Den afledte samfundsudgift er af Danmarks Fødevareresforskning anslået til 225 mio. DKK.

I Danmark konsumeres årligt ca. 125 mio. kg fjerkræ. Dette betyder, at samfundsudgiften kan anslås til 1,80 DKK pr. kg konsumeret fjerkrækød.

Da 70.000 sygdomstilfælde er opstået som følge af *Campylobacter* infektioner og ”kun” 20.000 på baggrund af *Salmonella* infektioner, udgør *Campylobacter* et betydeligt større problem end *Salmonella*.

Ca. 40% af sygdomstilfældene skyldes dansk produceret fjerkræ, 35-40% importeret kød og ca. 20-25% af sygdommene skønnes erhvervet under rejser i udlandet.

Hvad angår *Salmonella*, er det blevet foreslået at forbyde import af *Salmonella* forurenede fødevarer. Dette vil reducere antallet af sygdomstilfælde forårsaget af *Salmonella* med 1/3 del, eller ca. 7.000 tilfælde per år. Reduktionen vil være på mindre end 10% af de bakterielt fødevarerbårne opståede infektioner.

Da Fødevarerministeriets handlingsplan ikke adresserer *Campylobacter* problemet, vil man udarbejde en anden ny handlingsplan. I Danmark har vi ikke så lave *Campylobacter* niveauer, at det her er muligt at indføre importkontrol. Dette vil først være muligt, når det danske niveau er reduceret betydeligt.

GTS instituttet FORCE Technology kan her bidrage med SonoSteam, som er en ny teknologi til at dekontaminere fødevarer. Metoden som er udviklet gennem de seneste 6 – 7 år med støtte fra RTI (Rådet for Teknologi og Innovation) er nævnt i før omtalte rapport, men det fremgår ikke at det vil være muligt at implementere denne effektive metode på danske slagterier allerede primo 2007.

SonoSteam teknologien er afprøvet på et dansk fjerkræslagteri, og metodens effektivitet er dokumenteret af Danmarks Fødevareresforskning. Det er muligt at sænke den mikrobielle aktivitet med op til en faktor 1000.

Ifølge Danmarks Fødevareforskning vil en mikrobiel reduktionsfaktor på 100 betyde en sygdomsreduktion på 25 gange eller med andre ord vil anvendelsen af SonoSteam betyde en reduktion i antallet af *Campylobacter* sygdomstilfælde med mindst 90%. Den deraf følgende samfundsbesparelse vil være betydelig.

Ser vi alene på fjerkræproduktionen, hvor mere end halvdelen af produktionen eksporteres, må vi også erkende at denne eksport bidrager til sygdomstilfælde og samfundsudgifter i modtagelandene.

SonoSteam behandlet kød vil desuden få en længere holdbarhed. Dette, kombineret med et *Salmonella* og *Campylobacter* frit produkt, vil øge eksportmuligheden for dansk fjerkræ og senere give basis for en unik eksport mulighed for den danske industri inden for maskine og slagteriudstyr.

SonoSteam metoden er også dokumenteret anvendelig på bekæmpelse af *Salmonella* og *E-Coli*, hvorfor en behandling af svinekød og konsumæg også være aktuel.

SonoSteam teknologien vil kunne implementeres for en udgift på mindre end 0,15 DKK per kg kød. Denne udgift, sammenholdt med de nuværende samfundsmæssige udgifter på 1,80 DKK pr. kg fjerkrækød, må anses for overkommelig.

Med venlig hilsen

Ernst Tiedemann

Administrerende Direktør
FORCE Technology

Mobil tlf. nr: 22 69 72 46