



Folketingets Udvalg for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri

Den 9. oktober 2006

Sagsnr.: 3495

Folketingets Udvalg for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri har i skrivelse af 21. september 2006 (Ad FLF alm. del) udbedt sig min besvarelse af følgende spørgsmål 486:

Spørgsmål 486:

”Kan ministeren bekræfte, at campylobacter kan bekæmpes effektivt ved hjælp af damp og ultralyd til en pris af 15 øre pr. kilo kød, og vil ministeren på den baggrund tage initiativ til at gøre anvendelsen af denne metode obligatorisk ved slagtninger af fjerkræ i Danmark?”

Svar:

Jeg kan bekræfte, at Force Technology, i samarbejde med Danpo og Dansk Slagtefjerkræ, og i øvrigt støttet af Danmarks Fødevareforskning og Fødevarestyrelsen, har udviklet en metode til dekontaminering af bl.a. slagtekyllinger ved hjælp af damp og ultralyd.

Metoden er også nævnt i den rapport, som Fødevarestyrelsen udarbejdede tidligere i år vedrørende nye initiativer mod Salmonella og Campylobacter i dansk og importeret kød og æg.

Force Technology har beregnet, at prisen vil være 15 øre pr. kg kyllingekød.

Det er min holdning, at vi skal gøre brug af den teknologi, vi har til rådighed for at sikre fødevarerne så godt som muligt, og her er det selvfølgelig en fordel, hvis omkostningerne er overskuelige for virksomhederne.

Metoden er afprøvet i pilotprojekter, hvor den har vist sig lovende. Det er nu planen, at den her i efteråret for første gang skal afprøves under realistiske forhold. Det vil sige på et fjerkræslagteri, hvor udstyret vil blive sat op på slagtelinien. Jeg forventer mig meget af denne afprøvning, som vil give os viden om effekten under virkelige forhold og dermed om metodens anvendelighed på andre fjerkræslagterier.

Lars Barfoed

/Thomas Elvensø