

Fødevarestyrelsen
22. maj 2006
J. nr. 2006-20-261-00647

Det talte ord gælder

Samrådstale til spørgsmål nr. BI og BJ

Spørgsmål BI:

”Vil ministeren redegøre for sagen med det salmonellainficerede kød fra slagteriet Calzi i Italien, hvor op mod 300 danskere blev syge, jf. artiklerne fra Politiken den 7. og 8. maj 2006 ”Kontrolfejl ved udbrud af salmonella”, ”Farligt kød: Krav om mere kontrol”, ”Farligt kød: Farligt oksekød serveret trods flere advarsler”, ”Udenlandsk kød gør danskere syge”, ”Det farlige kød: Barfoed: Mere kontrol af kød” og ”Kødet dræber”, og herunder redegøre for, hvad ministeren vil gøre for at hindre lignende situationer i fremtiden?”

Spørgsmål BJ:

”Vil ministeren med udgangspunkt i mangelfuld eller ingen salmonella kontrol i en række EU-lande, meddele EU, at Danmark vil tage skridt til, at alt kød, der importeres til Danmark såvel fra lande inden for som uden for EU, vil blive kontrolleret for salmonella og andre sygdomsfremkaldende bakterier?”

Svar

Jeg vil meget gerne give Folketinget en redegørelse for sagen om det salmonellainficerede kød fra Italien. Jeg vil også gerne beskrive de forbedringer, jeg har gennemført for at undgå lignende sager i fremtiden.

Jeg har forestillet mig, at jeg vil tale ud fra følgende tre emner:

- Først vil jeg komme med en generel beskrivelse af sygdomsudbruddet, og herunder skitsere virksomhedens ansvar.
- Dernæst vil jeg svare på den kritik, der har været af myndighedernes håndtering af sagen.

- Til sidst vil jeg komme rundt om importproblematikken.

Beskrivelse af sygdomsudbruddet

Som sagt, vil jeg starte med at fortælle om sygdomsudbruddet, der skyldes salmonellainficeret kød fra slagteriet Calzi i Italien.

Sagen startede i slutningen af august 2005 med en henvendelse fra en forbruger, som mente at være blevet syg efter at have spist i en italiensk restaurant i Århus.

Det viste sig hurtigt, at flere havde været syge efter et besøg i restauranten. I alt blev der registreret 31 personer med Salmonella DT 104, multiresistent.

Ved den efterfølgende opklaring blev mistanken indkredset til carpaccio, serveret ved restaurantens buffet. Carpaccio er, som I nok ved, rå oksekød, som kun er marineret.

Bakterien fra patienterne blev sammenlignet med fund af den samme bakterie i andre fødevarer.

Det viste sig, at den samme bakterie var fundet ved importkontrollen i et parti fersk oksekød fra Italien. Fundet blev gjort i en nordjysk virksomhed i juli måned. Og der var endnu et fund af Salmonella DT 104 i et parti svinekød fra samme slagteri i Italien i marts 2005.

Det viste sig også, at det oksekød, som restauranten i Århus havde brugt som råvare til carpaccio, kom fra det samme slagteri i Italien, som oksekødet fra den nordjyske virksomhed.

Fødevareregionen nedlagde forbud mod servering af carpaccio, og importøren trak frivilligt partiet tilbage. Tilbagetrækningen foregik i øvrigt uproblematisk.

Der blev ikke udsendt en pressemeddelelse om sygdomsudbruddet, fordi råvaren ikke blev forhandlet i detailledet. Jeg vil gerne bemærke her, at hvis denne sag var opstået i dag, ville der være udsendt en

pressemeddelelse efter de procedurer, som jeg satte i værk efter ”Hindbærsagen”.

EU blev orienteret om sygdomsudbruddet i starten af september 2005.

De italienske myndigheder har vurderet, at forureningen med Salmonella nok er sket under opskæring af kødet på virksomheden i Italien. De italienske myndigheder har også oplyst, at virksomheden nu er blevet gjort grundigt rent og checket bakteriologisk.

Virksomhedens ansvar

Jeg vil gerne understrege, at det er fødevarevirksomhederne, der har ansvaret for at fremstille og sælge sikre og sunde fødevarer. Det følger helt klart af fødevareforordningen. I denne sag er der derfor tale om en restauratør, der har svigtet sit ansvar.

Carpaccio er et risikoprodukt, fordi det er rå oksekød, som kun er marineret. Når en restauratør vælger at servere et risikoprodukt som carpaccio, så skal han sikre sig, at råvarerne er fri for sygdomsbakterier. Det har restauratøren ikke gjort i dette tilfælde.

Importøren af det oksekød, som blev anvendt til carpaccio, trak kødet tilbage. Og tilbagetrækningen foregik uden problemer.

Sagen er omtalt i hindbærrapporten

Denne sag er i øvrigt en af de sager, som udover Hindbærsagen, blev behandlet i Revisionsenhedens ”Rapport om Fødevarestyrelsens håndtering af tilbagetrækningssager”.

Manglende notifikation - svar på kritikken

Kritikken i denne sag går på manglende notifikation overfor EU af 2 tidligere fund af Salmonella DT 104 fra det samme slagteri i Italien. Fødevaremyndighederne fandt således Salmonella DT 104 i fersk kød i henholdsvis marts og juli, uden at det med det samme blev meldt til EU's Rapid Alert system. Hvis det var sket, kunne vi måske have undgået sygdomstilfældene i Århus.

Det er naturligvis en fejl, at notifikationen ikke straks blev videresendt. Og Fødevarestyrelsen beklager, at den sædvanlige procedure ikke blev fulgt i denne sag.

Det har været fremme i pressen, at det er de samme fejl, der er sket i denne sag om kød fra Italien, som vi så i ”Hindbærsagen.”

Jeg vil derfor gerne med det samme nævne de tiltag, som jeg satte i værk allerede sidste efterår for at forhindre en gentagelse af sager som Hindbærsagen, sagen om de sorte plastskeer og nu denne sag om manglende information af EU ved fund af Salmonella DT 104 i kød fra Italien.

Jeg har fået oprettet en særlig fødevareberedskabsenhed i Fødevarestyrelsen i Mørkhøj, som skal sikre en optimal koordinering af indsatsen i fødevarekriser og ved fødevarebårne sygdomsudbrud.

Herudover kan jeg nævne, at på min opfordring har Fødevarestyrelsen:

- oprettet et net-sted på styrelsens hjemmeside, hvor virksomhederne kan få praktisk hjælp til at håndtere tilbagetrækningssituationer.
- Styrelsen har udarbejdet en ny instruks om håndtering af sager om tilbagetrækning bl.a. om udsendelse af pressemeddelelser og orientering af EU, som skal sikre en ensartet håndtering af tilbagetrækningssager.
- Styrelsen har oprettet en web-alert med oplysninger om produkter, som virksomhederne har trukket tilbage.
- og endelig er der iværksat en øget kontrol af importerede fødevarer, dels som flere laboratorieprojekter og dels som en øget kontrol af importørernes egenkontrol.

Sagen om det salmonellainficerede kød fra Italien stammer tilbage til juli-august 2005 og ligger altså forud for, at Fødevarestyrelsen gennemførte en række forbedringer som opfølgning på hindbærsagen.

Jeg har således allerede taget hånd om de kritikpunkter, som rejses i denne sag. Fødevarekontroludvalget har også i deres bemærkninger til revisionsenhedens rapport om hindbærsagen udtalt, at de mener at de tiltag, jeg har sat i værk, synes at tage højde for de problemområder, som rapporten peger på.

Importproblematikken

Jeg vil gerne nu gå videre til de spørgsmål, der er rejst til kontrollen af importerede produkter.

Som en udløber af sagen om det inficerede italienske kød har det været anfægtet, at der bliver udtaget flere prøver af dansk kød end af importeret kød.

Og så spørger Fødevareudvalget om jeg vil tage skridt til, at alt kød undersøges for sygdomsbakterier, når det importeres til Danmark, når vi nu ved, at andre lande ikke har den samme effektive salmonellakontrol som Danmark.

Prøveantal og fordeling

Fødevarestyrelsen har oplyst, at man ikke umiddelbart kan sammenligne prøver af importeret kød med prøver af dansk kød.

Årsagen til dette skal blandt andet findes i den danske salmonellahandlingsplan, og i EU reglerne på området.

Prøveprogrammet i handlingsplanerne har til formål at reducere forekomsten af Salmonella i danskproduceret kød. Importkontrollen derimod er en stikprøvekontrol specifikt for Salmonella DT 104.

Status Salmonella

I Danmark har vi Salmonellahandlingsplaner for de forskellige produktionssystemer - for fjerkræ, svin og æg. Det betyder, at vi er mere end 5-10 år foran de øvrige EU-lande, når vi ser bort fra Sverige og Finland, hvor forekomsten er lig nul.

Vi har en effektiv national bekæmpelse fra jord til bord. Planerne justeres løbende. Det har også betydet, at der i dag tages væsentligt færre prøver end førhen. Det kræver dog stadig et omfattende prøveprogram at fastholde og overvåge denne bekæmpelse. En bekæmpelse, som har betydet, at der i dag er markant færre mennesker, der bliver syge af Salmonella end tidligere. De danske handlingsplaner har været en succes.

Vi har også særlige regler for Salmonella DT 104. Denne bakterie, finder vi, udgør en særlig risiko. Og derfor vil vi ikke acceptere den, hverken i spiseklare eller rå varer.

I udlandet er situationen som oftest helt anderledes. Der er indført bekæmpende foranstaltninger i mange andre lande, men forekomsten af sygdomsbakterier er stadig høj.

Øget globalisering og handel over grænserne har medført en stigning i importen af kød til Danmark. Generelt ser vi desværre et højere indhold af Salmonella og Campylobacter i det importerede kød. Det er selvfølgelig et problem, som vi skal gøre noget ved.

Hvor langt kan vi gå i forhold til EU?

Det er et grundlæggende princip for handel med fødevarer i EU, at kontrollen med, at produkterne er i orden, skal ske på oprindelsesstedet. Det gælder både ved import fra andre EU-lande og ved import fra 3.-lande.

Det følger også af reglerne for Det Indre Marked, at den offentlige kontrol i et modtageland er en stikprøvekontrol.

Vi kan ikke foretage en mere omfattende kontrol af fødevarer end det, som EU lovgivningen åbner mulighed for. Vi kan derfor heller ikke, som reglerne er i øjeblikket, stoppe fersk kød ved grænsen, fordi det indeholder Salmonella. Her skal vi jo også huske på, at det gør vi heller ikke for danske produkter.

Internationale regler, EU-arbejdet

Når vi snakker import er det altså helt afgørende, at vi får internationale regler. Danmark deltager da også internationalt i forreste række. Og her er det vigtigt, at vi bruger vores erfaring og bidrager til internationale regler og kontrolprogrammer. På den måde kan vi være med til at sikre, at forekomsten i kød fra andre lande falder.

Der er meget fokus på denne problemstilling i EU. Regelarbejdet på dette felt er startet for flere år siden, og der arbejdes på flere fronter. Der arbejdes på at sætte fælles mål for Salmonella og kontrolprogrammer til at opfylde målene. Fødevarestyrelsen har oplyst mig om, at der er fastsat mål for avlsflokke (kyllinger) på 1%, og der er ved at blive sat mål for konsumægskflokke. De kommende år vil der blive sat mål for slagtekyllingeflokke, kalkunflokke, slagtesvin og for avlsbesætninger (svin).

Fra udgangen af 2009 skal alle konsumæg komme fra flokke, hvor der ikke er fundet Salmonella. Og fra udgangen af 2010 må der ikke findes Salmonella i fersk fjerkrækød.

Det næste indsatsområde på EU plan er Campylobacter i slagtefjerkræ.

Fra i år skal slagterier i alle lande overvåge Salmonella på slagtekroppe af svin, kvæg, fjerkræ, får og geder. Der er sat fælles grænser for forekomsten og retningslinier for opfølgning ved fund.

Som noget nyt er der også indført nul-tolerance for Salmonella i hakket kød, tilberedt kød, maskinsepareret kød og særlige kødprodukter. For fersk kød i øvrigt er der endnu ikke EU regler for Salmonella, men det må forventes at komme så snart de andre medlemslande har fået nedbragt salmonellaniveauet i husdyrproduktionen.

Senest har Kommissionen bedt EFSA om at undersøge medlemslandenes status af fjerkrækød for Salmonella og Campylobacter. Det vil give et overblik over problemets omfang og en basis for udarbejdelse af regelsæt på området.

Importkontrol er stikprøvekontrol

Jeg vil i den sammenhæng gerne pointere, at stikprøvekontrol ikke kan forhindre, at der kommer produkter på markedet, som ikke lever op til lovgivningen.

De stikprøver, der udtages ved importkontrollen, kan afdække problemer og pege på problematiske oprindelsesvirksomheder. Men det er vigtigt igen at huske på, at fødevaresikkerheden skal sikres hos producenten ved en fornuftig produktion. Det betyder, at den gensidige kontakt mellem myndighederne i de forskellige lande er meget vigtig.

Importkontrollen i DK

Kontrollen med importeret kød består i Danmark af forskellige elementer.

For det første har vi en fast importkontrol af kød fra andre lande for den multiresistente Salmonella DT 104, fordi Danmark har en nul-grænse for denne salmonellatype. Vi vil ikke acceptere Salmonella DT 104 i fødevarer. Ved denne kontrol udtages der groft sagt 5% af indførte partier af okse- og svinekød og ca. 10% af fjerkrækød. Her er tale om en rutinemæssig kontrol, som fortsætter år efter år.

Dernæst planlægger Fødevarestyrelsen hvert år en række landsdækkende kontrolprojekter for sygdomsbakterier i fødevarer. I disse kontrolprojekter har der i de seneste år været øget fokus på importerede fødevarer.

Eksempler på denne type projekter er salmonella i hakket kød, campylobacter i fjerkrækød, resistente bakterier i fjerkrækød og forskellige projekter for kontrol af sygdomsbakterier i importeret frugt og grønt.

Formålet med disse kontrolprojekter er at afdække nye problemområder, overvåge udviklingen af sygdomsfremkaldende mikroorganismer i fødevarer og kontrollere, at grænseværdierne bliver overholdt.

Projekterne varierer fra år til år, idet indsatsen løbende fokuseres efter en vurdering af risikoen.

Endelig råder Fødevareregionerne over et antal mikrobiologiske prøver til støtte for kontrollen med fødevarevirksomhederne. Disse prøver omfatter også kontrol af importerede produkter. Her er det den enkelte region, der beslutter, hvordan prøverne skal benyttes efter en konkret vurdering af behovet.

Hvorfor kan vi ikke undersøge alt importeret kød?

Som jeg netop har redegjort for, er der en lang række regler og nye initiativer i gang i EU. Initiativer som på sigt vil bevirke, at det kød, vi får fra de andre medlemslande, gradvist vil blive mindre forurenet med sygdomsbakterier end i dag.

Jeg vil gerne slå fast endnu en gang, at det ikke vil være muligt for os at forhindre markedsføring af importeret fersk kød med Salmonella eller Campylobacter. Der er ikke krav til fravær af disse bakterier i fersk kød. Hverken i EU eller i Danmark. Vi kan kun tillade os at frasortere importeret kød, hvis vi finder Salmonella DT 104. Den danske håndtering af DT 104 er notificeret til EU, og dermed accepteret af de andre medlemslande.

Det ligger mig imidlertid meget på sinde, at forbrugerne er oplyst om, at risikoen for sygdomsbakterier er større i importerede produkter.

Jeg kan i den forbindelse nævne, at vi indenfor de udstukne rammer arbejder på at få fælles EU regler om oprindelsesmærkning. Forbrugerne skal kunne foretage et kvalificeret valg. Og jeg kan oplyse, at jeg med erhvervet har en fælles forståelse om mærkning af kød med dansk oprindelse. Før der foreligger fælles EU-regler om oprindelsesmærkning, er det imidlertid ikke muligt at påtvinge erhvervet oprindelsesmærkning af alt fersk kød.

Afslutning

Dette var en redegørelse for sagen om det inficerede kød fra Italien. Det var også en forklaring på, hvorfor vi i Danmark ikke undersøger alle

partier af importeret fersk kød for sygdomsbakterier. Til gengæld har vi forøget antallet af prøver af importerede produkter.

Jeg har flere gange opfordret branchen til at stille krav til de produkter, de indfører fra andre lande. Det vil jeg gerne gøre igen.

Jeg beklager endnu en gang på Fødevarestyrelsens vegne de manglende notifikationer til EU. Sagen ligger før Hindbærsagen. Og jeg har, som sagt, rettet op på de forhold.

Jeg vil til slut endnu en gang understrege, at det er fødevarevirksomhederne, der har ansvaret for at fremstille og sælge sikre og sunde fødevarer. Fødevarekontrollen har ansvaret for, at vi har en forebyggende og effektiv kontrol.