



Foder- og Fødevaresikkerhed
J.nr. 2015-28-31-00124, 2015-
28-31-00125
Ref. GUSL
Den 7. marts 2016

Notat om høringssvar til udkast til slagtefjerkræbekendtgørelsen og konsumægsbekendtgørelsen

Ændringen af bekendtgørelse om forholdsregler vedrørende salmonellose hos fjerkræ samt salmonella og campylobacter i slagtefjerkræ m.m. (slagtefjerkræbekendtgørelsen) og bekendtgørelse om bekæmpelse af salmonella i konsumægshønsehold og opdræt hertil (konsumægsbekendtgørelsen) er et led i gennemførelsen af den såkaldte stalddørspakke, som blev sammensat i lyset af et løfte under Fødevareforlig 3 om at fremme afsætningsmulighederne fra primærbedrifter, såfremt dette kunne ske, uden at kompromittere fødevaresikkerheden. Et revideret udkast til ny slagtefjerkræbekendtgørelse og konsumægsbekendtgørelse har været i høring fra den 1. - 23. februar 2016. Der er indkommet høringssvar fra Erhvervsstyrelsens Team Effektiv Regulering (TER), DI Fødevarer, Gråsten Fjerkræ, Dansk Fjerkræ Forum og Danmarks Fjerkræavlerforening for Raceavl, Dansk Erhverv, Forbrugerrådet Tænk, Det Danske Fjerkræraad, DSK, Landbrug & Fødevarer (L&F), Økologisk Landsforening (ØL) samt Forsvarsministeriets Ejendomsstyrelse.

Slagtefjerkræbekendtgørelsen og Konsumægsbekendtgørelsen

Generelle bemærkninger

De største aktører er generelt bekymrede for fødevaresikkerheden, herunder om Danmarks særstatus for æg sættes over styr.

Fødevarestyrelsens bemærkninger: Fødevarestyrelsen har fokus på, at de udvidede muligheder for salg af æg og fjerkræ ikke får betydning for Danmarks særstatus for salmonella i konsumæg samt ansøgning om særstatus for salmonella i kyllingekød. En risikovurdering fra DTU viser, at de udvidede muligheder for salg af æg og fjerkræ ikke vil give anledning til et øget antal salmonellatilfælde, der vil være synligt i den nationale sygdomsstatistik, omfanget og mængder taget i betragtning.

Erhvervsstyrelsens Team Effektiv Regulering (TER) har vurderet, at begge bekendtgørelsesudkast medfører administrative konsekvenser for erhvervslivet på under 4 mio. kr. årligt.

DI Fødevarer finder det generelt problematisk, at der ikke er ens prøveudtagningsprogrammer for hhv. industriel produktion og stalddørsproduktion. Salmonellakontrollen bør være ensartet uanset produktionens størrelse for at give samme fødevaresikkerhed. DI Fødevarer påpeger samtidig, at stalddørssalget vil kunne kompromittere ansøgningen om særstatus vedr. salmonella for fjerkræ.

Fødevarestyrelsens bemærkninger: Prøveudtagningsprogrammerne for hhv. industriel produktion og stalddørsproduktion kan ikke sidestilles, dels fordi produktionen har en anden karakter, og dels fordi omfanget er meget mindre. En risikovurdering fra DTU viser, at de udvidede muligheder for salg af æg og fjerkræ ikke vil give anledning til et øget antal salmonellatilfælde, der vil være synligt i

den nationale sygdomsstatistik, omfanget og mængder taget i betragtning. Se i øvrigt under generelle bemærkninger.

Dansk Fjerkræ Forum og Danmarks Fjerkræavlerforening for Raceavl bakker op om de foreslåede ændringer. Salmonellakontrol af kyllinger og kalkuner ved op til 18 uger gamle "sokkeprøver" er mere vidtgående end, hvad EU kræver. Dansk Fjerkræ Forum og Danmarks Fjerkræavlerforening for Raceavl mener derfor, at der er tale om en overimplementering, og at der ikke bør være krav om dette.

Fødevarestyrelsen bemærkninger: Der er ikke EU-regler for salmonellakontrol af besætninger, der leverer ved stalddørssalg. De gældende regler for salmonellakontrol af slagtekyllinger i EU kræver kontrol af alle flokke af slagtekyllinger tre uger før slagtning. I den konventionelle produktion slagtes der 6-8 flokke pr år, hvilket betyder, at der skal foretages prøveudtagning ca. hver 6.-8. uge. Kontrollen hver 18. uge for besætninger, der leverer ved stalddørssalg, er fastlagt ud fra en formodning om, at produktionen i disse flokke ikke sker flokvist, men med løbende indsætning af nye dyr og løbende slagtninger. På baggrund af DTU's risikovurdering er det Fødevarestyrelsens vurdering, at en prøveudtagning tre gange årligt er passende for denne type produktion.

Dansk Erhverv er generelt positive og bakker op om den samlede stalddørspakke, men understreger samtidig vigtigheden af, at fødevaresikkerheden ikke forringes.

Forbrugerrådet Tænk er generelt positive overfor de foreslåede ændringer.

Det Danske Fjerkræraad anerkender behovet for og ønsket om, at der kan sælges små mængder af animalske fødevarer hos stalddørssælgere med mindre produktion, men finder det dybt kritisabelt, at man nu vil tillade, at der afsættes små mængder animalske fødevarer direkte til lokale detailvirksomheder, ligesom der gives adgang til at udtage organer fra fjerkræ samt til at foretage opskæring af slagtekroppene på ejendommene før salg. Fjerkræraadet finder det dybt kritisabelt og uacceptabelt, at myndighederne efter så mange års ihærdig indsats og branchens efterlevelse af gentagne skærpede krav, pludseligt ændrer fødevaresikkerhedspolitikken for den danske fjerkræproduktion. Dette er ikke til gavn for de danske forbrugere, uanset om de vil handle lokalt eller ej. Samtidigt stilles der spørgsmål ved, om man ved åbningen af dette marked kan fastholde det nuværende fravær af anmeldte fjerkræsygdomme, hvis kontrollen for disse forhold ikke opstrammes tilsvarende for disse besætninger. Fjerkræraadet vil gerne have sikkerhed for, at de foreslåede ændringer kan implementeres uden at skade Danmarks særstatus, opnået såvel som ansøgt.

Fjerkræraadet finder, at en vedtagelse af de foreslåede ændringer vil nødvendiggøre en gennemgribende revision af den danske salmonellahandlingsplan. Den nuværende nulstrategi for forekomsten af Salmonella i fjerkræprodukter sættes over styr, og den fastlagte handlingsplan for bekæmpelse af Campylobacter overses. For fjerkræbranchen er dette oplæg til en fødevareskandale, der venter på at ske.

Fødevarestyrelsens bemærkninger: Direkte levering af små mængder æg og kød fra primærproducenten til den endelige forbruger eller til lokale detailvirksomheder, der leverer direkte til den endelige forbruger, er ikke omfattet af de fælles EU-hygieneregler, men skal i stedet reguleres nationalt. Fødevarestyrelsen har med bekendtgørelsesudkastene udnyttet de muligheder for levering af æg og kød, som forordningen giver mulighed for. De foreslåede ændringer for levering af æg og fjerkræ er sket på baggrund af en risikovurdering fra DTU. DTU har vurderet, at de udvidede muligheder for levering af fjerkrækød ikke vil give anledning til et øget antal salmonellatilfælde, der vil være synligt i den nationale sygdomsstatistik, omfanget og mængderne taget i betragtning.

DSK er generelt positive overfor den samlede stalddørspakke, men understreger samtidig vigtigheden af, at fødevarer sikkerheden ikke forringes. DSK stiller sig uforstående over for, at en kontrol for salmonella i æg hver 18. uge giver den samme sikkerhed som kontrol hver 2. uge. Ganske vist vil en eventuel sygdom i første tilfælde "kun" ramme et begrænset antal personer og kun i et begrænset geografisk område. Men for de, der rammes, er det jo lige alvorligt.

Fødevarerstyrelsens bemærkninger: En kontrol af konsumægsbesætninger hver 18. uge giver ikke samme sikkerhed som en kontrol hver 2. uge, men de to kontrolformer anvendes heller ikke i samme produktionstyper. Det er af DTU vurderet, at en øget mængde kyllingekød fra stalddørssalg med, en kontrol hver 18. uge i besætninger, ikke vil give et øget antal salmonellatilfælde, der vil være synligt i den nationale sygdomsstatistik.

Økologisk Landsforening (ØL) finder det positivt, at Fødevarerstyrelsen ønsker at forenkle vilkårene for stalddørssalg, dvs. salg fra mindre produktioner, men finder samtidig, at forenklingerne ikke er tilstrækkelige og opfordrer til, at kontrolprogrammerne for salmonellaovervågningen forenkles yderligere uden at gå på kompromis med fødevarer sikkerheden.

Konsumægsbekendtgørelsen:

ØL finder, at der generelt bør refereres til 500 høner snarere end til 100.000 æg, da førstnævnte er nemmest at kontrollere.

Herudover har ØL indsat en række bemærkninger af mere teknisk karakter.

Fødevarerstyrelsens bemærkninger: De 500 høner er anvendt i salmonellabekendtgørelsen, da det er flokkens størrelse, der på et givet tidspunkt er bestemmende for, hvilket salmonellaprogram den skal underlægges. Antallet af æg anvendes i autorisationsbekendtgørelsen, da der i EU-reglerne gives mulighed for at sælge "et begrænset antal æg" ved stalddørssalg. De to grænser skal begge overholdes, hvis man ønsker at levere æg ved stalddørssalg.

Slagtefjerkræbekendtgørelsen:

ØL beder Fødevarerstyrelsen om at revurdere stalddørspakkens salmonellaprogram i mindre produktioner. Salmonellakontrol af slagtekyllinger er særlig problematisk, da prøvefrekvensen er ens pr. hold – uanset antal. Det betyder, at kontrollen kan blive meget dyr pr. kylling. ØL er generelt tilfredse med, at antallet af sokkeprøver er reduceret til 3 x 2 sokkeprøver (aldrig mere end 18 uger gammel), men omkostningen er meget stor for de små hold af kyllinger, der i praksis vil være tale om. ØL finder, at det er risikabelt for producenter med udegående dyr at bruge sokkeprøver som prøvemethode. Der er stor risiko for, at dyr slæber salmonella ind fra udearealet, uanset at dyrene ikke er smittet. Det er derfor vigtigt, at det er tilladt at tage prøver direkte i gødningen, når dyrene har adgang til udearealer.

De økologiske slagtekyllingeproducenter mener generelt, at der med de gældende regler er risiko for ophør af økologisk slagtekyllingeproduktion i Danmark. Danmark har regler for alle salmonellatyper, og findes der salmonella i en slagtekyllingeflok, må kødet ikke frit omsættes, men skal varmebehandles. De store erhvervsbesætninger, der leverer til slagterierne kan eksportere deres kyllinger og dermed afbøde en del af risikoen, men denne mulighed har mindre producenter med produktion til direkte salg ikke.

Fødevarerstyrelsens bemærkninger: Det er korrekt, at udgifterne til kontrollen pr. slagtedyr vil blive forholdsvis større for de små producenter end for de store, dersom de ønsker at sælge åbnet, udtaget

fjerkræ ved stalddørssalg, men udgifterne vil alene være til 3 analyser for salmonella om året, samt udgifter til forsendelse. For så vidt angår omfanget af den danske kontrol og prøveudtagningen i de økologiske besætninger, er det ikke ændret med denne revision af bekendtgørelsen. Det er besluttet, at vi i Danmark har en handlingsplan rettet mod alle salmonellatyper. Sokkeprøver skal udtages på dyrenes opholdssteder, hvilket for økologiske og andre fritgående fjerkræ kan inkludere udearealer.

Landbrug og Fødevarer finder ikke, at prøveudtagnings- og kontrolfrekvenserne for Salmonella og Campylobacter i fjerkrækød og Salmonella i æg ligger på et passende højt niveau til at give den fornødne forbrugersikkerhed. Herudover mener L&F, at der af hensyn til smitterisiko bør stilles krav om, at der alene er én dyreart på bedriften. Landbrug & Fødevarer påpeger samtidig, at udvidede muligheder for salg af æg og fjerkræ ikke må få betydning for Danmarks særstatus - opnået som ansøgt og at ministeriet har pligt til at handle, såfremt særstatus bliver udfordret.

Fødevarestyrelsens bemærkninger: Fødevarestyrelsen har vurderet, at det vil være for omfattende at anvende det gældende prøveprogram for mindre besætninger, der omsætter op til 500 stykker udtaget/åbnet fjerkræ om året ved stalddøren og til lokale detailvirksomheder. Fødevarestyrelsen har derfor på baggrund af en risikovurdering fra DTU udarbejdet et nyt salmonellaprøveprogram for disse besætninger. Prøveudtagnings- og kontrolfrekvenserne for salmonella i fjerkrækød er således fastsat på baggrund af en risikovurdering fra DTU.

Der er i den gældende konsumægsbekendtgørelse et krav om adskillelse af dyrearter på bedriften. Et tilsvarende krav vil blive indføjet i slagtefjerkræbekendtgørelsen.

Se i øvrigt under generelle bemærkninger.

Gråsten Fjerkræ hilser helt overordnet ideen om at udvide salgsmulighederne for fjerkræprodukter, herunder salg af slagtet fjerkræ fra mindre producenter velkommen, men gør samtidig opmærksom på, at denne mulighed skal ske på betingelser, hvor folkesundheden ikke bliver kompromitteret.

I forhold til den generelle salmonellakontrol bemærker Gråsten Fjerkræ, at nationale danske regler om salmonellakontrol er en hindring for varernes frie bevægelighed i EU.

Fødevarestyrelsens bemærkninger: Danmark har i 30 år haft fokus på bekæmpelse af salmonella, hvilket har resulteret i, at Danmark i 2012 fik særstatus for konsumæg og stadig har en ansøgning i EU om særstatus for kyllingekød. De nationale regler for salmonella må ikke være og er heller ikke en forhindring for den frie bevægelighed af varer i EU. Særstatus er et anerkendt princip i EU og derfor må lande med særstatus stille skrappe krav til de produkter, der kommer ind i landet.

Konsumægsbekendtgørelsen:

Gråsten Fjerkræ finder ikke at salmonellakontrollen kan sikre en god folkesundhed og savner en faglig forklaring og dokumentation på de to salmonellaprogrammer (det lille og det store salmonellaprogram). Gråsten Fjerkræ anser begge salmonellaprogrammer for ligeværdige.

Fødevarestyrelsen bemærkninger: De to prøveprogrammer er ikke ligeværdige. Det store prøveprogram bruges i besætninger med over 500 dyr, uanset leveringsform. Det lille program anvendes i besætninger med under 500 dyr, hvorfra der alene leveres æg ved stalddørssalg. DTU's risikovurdering viser, at der ikke vil være et registrerbart forøget antal salmonellatilfælde som følge af planlagte udvidede muligheder for salg af æg fra stalddør

Gråsten Fjerkræ ønsker, at DTU's risikovurdering kommer frem i lyset og vurderes af helt uvildige eksperter.

Fødevarestyrelsens bemærkninger: DTU's risikovurdering kan fremsendes efter anmodning. Fødevarestyrelsen betragter DTU som uvildig og har tillid til lødigheden af den fremsendte risikovurdering. Risikovurderinger fra DTU er baseret på tilgængelige, videnskabelige data og foreliggende viden på området. Fødevarestyrelsen anerkender ekspertisen hos DTU, som er den organisation, som skal vurdere risikoen. Fødevarestyrelsen lægger derfor DTU's risikovurderinger til grund.

Gråsten Fjerkræ finder, at den danske særstatus for æg bliver sat over styr med de foreslåede ændringer.

Fødevarestyrelsens bemærkninger: Se under de generelle bemærkninger

Gråsten Fjerkræ mener ikke, at der i bekendtgørelsen er beskrevet, hvordan adskillelse af andre dyrearter og fjerkræ skal foretages.

Fødevarestyrelsens bemærkninger: Der er i den gældende konsumægsbekendtgørelse et krav om adskillelse af dyrearter på bedriften, som således også gælder for stalddørssalg. Det kan uddybes i vejledning.

Slagtefjerkræbekendtgørelsen:

Gråsten Fjerkræ finder ikke, at salmonellakontrollen kan sikre en god folkesundhed. Gråsten Fjerkræ finder det generelt problematisk, at der ikke er ens prøveudtagningsprogrammer for hhv. industriel produktion og stalddørsproduktion. Betingelserne bør være de samme uanset produktionens størrelse.

Fødevarestyrelsens bemærkninger: I den konventionelle produktion slagtes der 6-8 flokke pr år og der er derved kontrol ca. hver 6.-8. uge. Kontrollen hver 18. uge for besætninger, der leverer ved stalddørssalg, er fastlagt ud fra en forventning om, at produktionen ikke sker flokvist, men med løbende indsætning af nye dyr og løbende slagtninger. På baggrund af DTU's risikovurdering er det Fødevarestyrelsens vurdering, at kontrol tre gange årligt er passende i denne type produktion.

Gråsten Fjerkræ ønsker, at stalddørssalg også bliver omfattet af Fødevarestyrelsens case-by-case kontrol.

Fødevarestyrelsens bemærkninger: Fjerkræ solgt ved stalddør vil blive kontrolleret i overensstemmelse med Fødevarestyrelsens generelle principper for kontrol, hvor intensiteten af kontrollen bl.a. vil afhænge af omfanget af produktionen.

Gråsten Fjerkræ mener ikke, at der er taget højde for adskillelse af dyrearter og fjerkræ. Der bør indføres et forbud mod mere end en dyreart pr. bedrift

Fødevarestyrelsens bemærkninger: Der er i den gældende konsumægsbekendtgørelse et krav om adskillelse af dyrearter på bedriften. Et tilsvarende krav vil blive indføjet i slagtefjerkræbekendtgørelsen.

Forsvarsministeriets Ejendomsstyrelse har ingen bemærkninger til bekendtgørelsesudkastene.