**Fra:** Gitte Hestehave [<mailto:GH@DI.DK>]   
**Sendt:** 9. januar 2017 10:29  
**Til:** Fødevare Foder- og Fødevaresikkerhed 28  
**Cc:** Gudrun Sandø (FVST)  
**Emne:** Høringssvar vedr. mikrobiologiske kriterier for campylobacter i slagtekyllinger  
**Prioritet:** Høj

**DI Fødevarers høringssvar vedr. j. nr. 2016-28-35-00328**

DI Fødevarer har modtaget høring over Europa-Kommissionens forslag til ændring af Kommissionens forordning nr. 2073/2005 for så vidt angår campylobacter i slagtekyllinger.

Vi har noteret os, at det drejer sig om fastsættelse af et proceshygiejnekriterie med det formål at reducere forekomsten af campylobacter i kyllingekød og derved opnå, at færre bliver syge af campylobacter.

I Danmark arbejdes der allerede med campylobacterhandlingsplaner til reduktion af campylobacterindholdet i kyllinger, vi forventer derfor, at det ikke giver problemer for de store konventionelle fjerkræslagterier.

Derimod vil proceshygiejnekriteriet med stor sandsynlighed få konsekvenser for de fritgående kyllinger, hvor der er campylobacter i op mod 90 % af kyllingerne. Vi er bekymret for, hvis vi på baggrund af det foreslåede kriterier ikke længere kan slagte fritgående kyllingebesætninger i Danmark. Dette må vi sikre ikke sker.

Prøveplanen, som er skitseret, matcher ikke helt den prøveplan, der er for verifikationsprøverne for salmonella, hvilket vi gerne ser præciseret. Vi kan sætte spørgsmålstegn ved, om det er muligt at anvende klippede halsskindsprøver som i salmonellasammenhæng – og som er udtaget til kvalitativ analyse – til kvantitative Campylobacteranalyser. Vi ser derfor dette nye krav som en yderligere omkostning for virksomhederne, hvilket er problematisk.

Med venlig hilsen  
 **Gitte Hestehave**

Chefkonsulent  
  
(+45) 3377 3403  
(+45) 20606993 (Mobil)  
[**gh@di.dk**](mailto:xxx@di.dk)  
[**foedevarer.di.dk**](http://foedevarer.di.dk/)

**[DI-Fodevarer](http://foedevarer.di.dk/)**