

[Sundhedsministeren]

der, import, opdrætnings- og formeringsvirksomheder, rugerier, primærproduktionen samt fjerkræslagterier og foderstofindustrien med henblik på at reducere forekomst af salmonella såvel i besætninger som i fersk fjerkrækød. Handlingsplanen er foreløbig gældende indtil 31. december 1990.

Handlingsplanen omfatter tiltag inden for ovennævnte virksomhedskategorier og relaterer sig til driftsmæssige og kontrolmæssige foranstaltninger. På avlsvirksomheder foretages foranstaltninger til sikring af salmonellafri avlsbesætninger med rutinekontrol af virksomhederne 4 gange årligt. Ved kontrolbesøg udtages prøver fra besætningerne samt faciliteter (rugerifaciliteter).

Inden for foderstofindustrien vil der blive iværksat foranstaltninger omfattende varmebehandling og pelletering af foderet, således at det herigennem sikres, at foderet bliver frit for salmonella.

b) *Vedrørende fjerkræslagterierne.*

Initiativer i forhold til fabrikant (fjerkræslagterier).

I relation til problemstillingen omkring salmonella i fersk fjerkræ har Det Danske Fjerkræråd vedtaget skærpede forholdsregler med henblik på at nedsætte risikoen for salmonella i produktionen. Disse forholdsregler omfatter følgende:

- Der fastsættes skærpede hygiejneregler i forbindelse med afhentning og indtransport af kyllinger.
- Skærpede regler for rengøring og desinfektion af virksomhederne, herunder såvel lokaler som inventar. Der udarbejdes rengørings- og kontrolinstruks.

c) *Initiativer i forholdet til forbrugerne.*

I henhold til gældende lovgivning, herunder bekendtgørelse nr. 414 af 21. august 1969 om dybfrosne levnedsmidler, skal mærkningen omfatte vejledning om varens opbevaring, optøning og eventuelle tilberedning.

Det er over for Veterinærdirektoratet oplyst, at erhvervet fremover vil søge at sikre, at emballagerne påføres følgende vejledning:

»Frosset fjerkræ.

Optø i emballagen på en dyb tallerken i køleskab.

Undgå dryp på andre madvarer.

Smid emballagen væk, når kyllingen er taget ud.

Vask anvendt køkkengrej samt hænderne, når kyllingen er lagt i gryde/ovn.

Kog/steg, til kødet løsnes let fra benene og kødsaften er helt klar.«

»Ufrosset fjerkræ.

Smid emballagen væk, når kyllingen er taget ud.

Undgå dryp på andre madvarer.

Vask anvendt køkkengrej samt hænderne, når kyllingen er lagt i gryde/ovn.

Kog/steg, til kødet løsnes let fra benene og kødsaften er helt klar.«

Ovennævnte angivelser, der må betegnes som »håndteringsforskrifter«, skal supplere de i forvejen anførte angivelser vedrørende stegetemperatur og stegetid. I relation til Provence-kyllinger skal nævnes, at stegetemperatur og -tid er angivet til 225 grader i 70 minutter.

Veterinærdirektoratet har over for Sundhedsministeriet nævnt, at man ved skrivelse af 20. september 1988 til levnedsmiddelkontroldenhederne har orienteret disse om salmonella-problematikken og herunder påpeget, at enhederne ved den kontakt, disse har til forbrugerne (husmødre m.m.) og til institutioner, må oplyse om den risiko, der foreligger for krydskontamination, specielt ved optøning af fjerkræ (og her specielt ænder), samt påpeget detailforhandlingsbekendtgørelsens regler om anvendelse af varmebehandlede ægprodukter, hvor pågældende levnedsmidler ikke effektivt opvarmes.

Ved denne henvendelse til levnedsmiddelkontroldenhederne er tilstræbt at oplyse forbrugerne på en saglig og hensigtsmæssig måde.«

Spm. nr. S 861

Til forsvarsministeren (19/5 89) af:

J.K. Hansen (S):

»Vil ministeren i detaljer oplyse, hvordan det i svar på spørgsmål nr. S 762 anførte tal for investeringer på 35 mio. kr. i Sønderborg Kaserne