

**Svar (16/11 95)**

**Landbrugs- og fiskeriministeren** (Henrik Dam Kristensen):

EU-kravene til indretning og hygiejne for slagterivirksomheder fremgår af Rådets direktiv 91/497 om ændring og kodificering af direktiv 64/433 om fersk kød, som senest ændret ved Rådets direktiv 95/23. Opfyldelsen af disse krav skal sikre de grundlæggende principper angående adskillelse mellem urene og rene afdelinger og processer i slagterivirksomheder, passende produktionsflow og opfyldelse af veterinære og hygiejniske krav til produkterne.

Direktiverne har bl.a. til formål også i de små slagtehusse at sikre en adskillelse mellem urene og rene arbejdsprocesser. Hertil er kravet om indretning af lokaler til bedøvelse og aflødning af stor betydning, idet disse processer er de mest forurenende under slagtinger. Der vil efter opfyldelsen af kravene være sikret lige vilkår for opfyldelse af veterinære og hygiejniske krav blandt EU-medlemslandenes store og små virksomheder.

Der foreligger ingen dokumentation for, at hygiejnen generelt er eller har været dårligere på de små slagtehusse end på de store slagterier. Der foreligger heller ingen dokumentation med hensyn til f.eks. salmonellaforekomst i produkter, der diskriminerer de små slagtehusse. Såfremt Veterinærdirektoratet får forelagt en sådan dokumentation vedrørende enkelte store eller små slagterier, vil direktoratet omgående foranstalte indgreb/påbud med henblik på løsning af problemet.

Den hygiejnisk-bakteriologiske kvalitet af kød og slagteaffald afhænger i al væsentlighed af type og mængde af mikroorganismer på og i slagtedyrene og af udførelsen af den slagtemæssige behandling.

Det skønnes, at slagtedyret, der tilføres henholdsvis store og små slagterier, ikke adskiller sig væsentligt fra hinanden.

Resultatet af den slagtemæssige behandling i relation til hygiejne afhænger af en lang række forhold af håndværksmæssig og teknologisk/udstyrs mæssig art. Når store, eksportorienterede slagterier sammenlignes med små, hjemmemarkedsorienterede slagterier, er der væsentlige forskelle på den tekniske side af problemet. På de store slagteanlæg arbejdes med en udpræget standardisering af alle arbejdsprocesser, det vil sige, at hver operatør har sin specifikke opgave at udføre på grund af det store antal slagtedyret

og den høje slagte hastighed. På de små slagterier er arbejdet i højere grad baseret på håndværksmæssige færdigheder uden brug af mekaniseret udstyr, hvilket stiller højere krav til den enkelte operatør. Der er derfor i direktivet stillet mindre strenge krav til de indretningsmæssige forhold på de små slagterier, som maksimalt slagter 20 storkreaturer pr. uge. Den lave slagte hastighed og den håndværksmæssige arbejds metode gør, at den hygiejniske standard kan sikres.

For tiden er 148 private slagtehusse godkendt, hvoraf næsten alle på nuværende tidspunkt har indgivet ansøgning om nygodkendelse. Det må derfor formodes, at hovedparten af disse ikke vil lukke.

**Spm. nr. S 405**

Til landbrugs- og fiskeriministeren (8/11 95) af: **Bent Hindrup Andersen (EL):**

»Kan ministeren dokumentere, om kødkvaliteten er ringere på de små slagtehusse end på de store slagterier, eksempelvis om der er en større procentdel af stresskød som følge af længere indtransport og håndtering, eller er der noget, der taler for, at kødkvaliteten er bedre på grund af andre indtransport- og håndteringsforhold som f.eks. kortere transporttid og mindre flokke i de små slagtehusse?«

**Begrundelse**

Der henvises til begrundelsen for spørgsmål nr. S 404.

**Svar (16/11 95)**

**Landbrugs- og fiskeriministeren** (Henrik Dam Kristensen):

Under normale leveringsforhold er indtransporttiden af slagtedyret under 2 timer og ofte under 1 time for dyr leveret til de store slagterier. Så korte transporter vil almindeligvis være uden betydning for kødkvaliteten, især da dyrene normalt tildeles en vis hviletid med adgang til drikkevand på slagterierne inden slagtingen.