

Begrundelse

Sagen forekommer helt grotesk. Der foreligger en godkendelse fra levnedsmiddelkontrollen om, at forholdene er i orden. En bekendtgørelse har givet hjemmeslagterne tilladelse til at salte og ryge de slagtede dyr, og flere slagterier må også hænge kødet til modning og udskære det. For at få denne tilladelse har slagterierne investeret store beløb.

Det svarer præcis til, at Jensen bygger et hus. Først gives alle tilladelserne, og når bygningen står færdig, får Jensen at vide, at det hele var en fejl. Sådan kan man ikke behandle borgerne i et retssamfund.

Derfor opfordrer spørgeren ministeren til at omgøre veterinærmyndighedernes beslutning.

Svar (13/11 98)

Fødevareministeren (Henrik Dam Kristensen): Det fremgår af begrundelsen for spørgsmålet, at der tænkes på de virksomheder, som er godkendt til at foretage røgning og saltning for privatpersoner. Disse virksomheder kan godkendes af kommunalbestyrelserne (levnedsmiddelkontrollenhederne) i henhold til § 34 i levnedsmiddeloven til at foretage saltning og røgning af kød. Slagtning af dyrene og slagtemæssig behandling, herunder partering, udskæring og nedkøling af slagtekroppene, skal imidlertid foregå på slagtestedet (gården). Godkendte hjemmeslagterier er således ikke et begreb, der eksisterer. Der foretages ikke kødkontrolmæssig undersøgelse af hjemmeslagtede dyr, hvorfor der stilles specifikke krav til virksomhedernes drift, bl.a. at der kun må modtages kød fra privatpersoner, og at kødet skal leveres tilbage til den samme person efter behandlingen.

Med cirkulæreskrivelse af 7. juli 1982 vedrørende røgning og saltning af kød m.m. for privatpersoner blev levnedsmiddelkontrollenhederne orienteret om, hvilke krav man fra det daværende Veterinærdirektorat fandt, der skulle stilles til de virksomheder, der blev godkendt til at foretage røgning og saltning for private. Det fremgår heraf bl.a., at godkendelsen alene kunne omfatte røgning eller saltning samt de i tilslutning hertil fornødne behandlinger såsom udskæring og udbening. I midten af 1990'erne blev det klart, at der i visse tilfælde var meddelt mere vidtgående godkendelser, herunder til køle- og frostoplagering, egentlig slagtemæssig

behandling og til fremstilling af forskellige kødvarer.

Sådanne godkendelser er i modstrid med kødlovens § 3, og det blev derfor besluttet at etablere en overgangsordning for de virksomheder, som havde fået sådanne mere vidtgående godkendelser. Med bekendtgørelse nr. 1072 af 10. december 1996 om oplagring m.v. i forbindelse med visse godkendelser meddelt under henvisning til levnedsmiddelovens § 34 blev der skabt mulighed for at afvikle virksomhederne efter en individuel vurdering. Den tidsbegrænsede godkendelse kan maksimalt strække sig frem til den 31. marts 2005. Ved vurderingen af tidsgrænsen for den enkelte virksomhed skulle der lægges vægt på virksomhedens investeringer vedrørende indretning og drift inden for de seneste 5 år, ekskl. almindelige vedligeholdelsesudgifter, samt virksomhedens indretning og drift og mængden af kød, der var modtaget til oplagring eller partering i de sidste 3 år.

I bekendtgørelse nr. 1073 af 10. december 1996 om kødprodukter m.v. er der i § 3 åbnet mulighed for, at der stadig kan foretages godkendelse i henhold til levnedsmiddeloven af virksomheder til røgning og saltning af kød for private til disses forbrug i egen husholdning. Det er bl.a. som hidtil en betingelse, at virksomheden kun modtager kød fra privatpersoner, og at kødet efter behandling leveres tilbage til samme person. Virksomhederne må kun foretage saltning og røgning samt de behandlinger, der er nødvendige i tilslutning hertil, såsom udskæring og udbening af skinker, der skal røges.

Der er tradition for, at landbefolkningen kan foretage hjemmeslagtning. Jeg har ikke planer om at forhindre dette, og jeg har heller ikke planer om at hindre, at kød fra hjemmeslagtede dyr kan saltes og røges på visse virksomheder. Kødet er imidlertid ukontrolleret og kan derfor ikke indbringes på virksomheder, der er godkendt til at behandle kontrolleret kød. Virksomheder, der behandler ukontrolleret kød, må nødvendigvis begrænses til at foretage saltning og røgning, da der ellers er risiko for, at der opstår et »sort marked« af ukontrolleret kød og kødprodukter. Dette er uacceptabelt af hensyn til de sundhedsmæssige risici.

Jeg har derfor ikke planer om at ændre på betingelserne for disse virksomheder.