

Initiativer mod Salmonella og Campylobacter

Hvert år bliver mange danskere alvorligt syge af Salmonella og Campylobacter i madvarer. Det har store omkostninger både for de sygdomsramte og for samfundet.

I foråret iværksatte regeringen og Dansk Folkeparti en række tiltag, bl.a. ”nultoleranceplanen” og bekæmpelse af fugleinfluenza, med henblik på at styrke fødevarerikkerheden. Parterne er enige om at fortsætte denne kurs og iværksætte en række ambitiøse initiativer for at eliminere Salmonella og Campylobacter i fødevarer på det danske marked:

- *Særstatus:* Der arbejdes for, at Danmark på linie med Sverige og Finland opnår særstatus for Salmonella i æg og kyllinger i EU, da forekomsten af Salmonella i den danske slagtekyllinge- og konsumægsproduktion er meget lav. Opnåelse af dansk særstatus indebærer, at importører af fjerkrækød og æg skal bevise, at produkterne er salmonellafrie. Hvis Kommissionens tiltag til begrænsning af handel med salmonellainficeret konsumæg allerede kan træde i kraft fra 2008 vil dette overflødig gøre en dansk særstatus på dette område. Det vurderes dog, at dette tiltag først træder i kraft fra 2009/2010, hvormed arbejdet med at søge særstatus for konsumæg påbegyndes.
- *Tilvejebringelse af bedre data:* Registrering og indhold af data for udlandsrejser skal forbedres. Det er en forudsætning for at kunne udarbejde en ansøgning om særstatus, at Danmark kan fremlægge dokumentation for kilder til og forekomst af salmonellainfektioner.
- Der gennemføres en *mere restriktiv importpolitik* med ekstra overvågning af både danske og importerede fødevarer. Der tages stikprøver af kødpartier for Salmonella eller Campylobacter. Stikprøverne vurderes herefter fra sag til sag (”Case by case-modellen”), og i tilfælde, hvor et parti – ud fra videnskabelige kriterier – vurderes at være farlig, vil det blive påkrævet, at produktet trækkes tilbage.
- *En styrket indsats i okse- og svinekødsproduktionen*, hvor salmonella skal nedbringes i et sådant omfang, at man på langt sigt kan opnå særstatus. I svineproduktionen skal den fremtidige kontrol og bekæmpelse bygge på en fortsat reduktion i primærproduktionen og i fødevarer på en egentlig eliminationsstrategi. For kvægproduktionen skal der arbejdes for en udryddelse af Salmonella Dublin, da det er den hyppigst forekommende Salmonellatype og samtidig den farligste.
- *En indsats mod Campylobacter*, som bidrager til flere sygdomstilfælde end Salmonella. Der udarbejdes en samlet handlingsplan mod campylobacter i fjerkræ og med fastsættelse af mål for forekomsten i flokkene og i kødet.
- *Øvrige indsatser* mod resistente bakterier, for øget internationalt fokus på danske erfaringer samt udarbejdelse af mikrobiologiske kriterier.