

Ica och Coop uppvaktade om svenska mervärdena

Nätverket för svenska mervärden, veterinärerna, uppvaktade i slutet av augusti och i början av september livsmedelskedjorna Ica och COOP om de svenska mervärdena. Man påpekade också om dålig ursprungsmärkning av livsmedel.

salmonella

Både Ica och COOP gav då signaler om att branschen i Danmark är mycket bättre på att ge information om förhållandet i sin djurhållning.

Intressant är att Danske Slagterier i septembernumret av information om livsmedelsproduktionen tar upp salmonellabekämpningen, som initierades av industrin och myndigheterna. 1 januari träder ju EUs hygienkrav i kraft. Då krävs att alla EU-medlemsländer har ett övervakningssystem för förekomsten av salmonella och andra zoonos-

Bild av Informationsbladet: Danish Information om "Salmonellabekämpning sedan 1995 – det finns inga enkla lösningar"



bakterier i färskt kött. Det berättar de om i informationsbladet.

Har fortfarande problem

Danmark har haft problem med salmonella i sin grisproduktion sedan början av 1990-talet efter en slaktstreck. Då blev det en mängd

Nivå 1 Ingen eller låg nivå av seropositiva	96,1 %
Nivå 2 Medelhög nivå av seropositiva prover	2,9 %
Nivå 3 Hög nivå av seropositiva prover	1,0 %

1,2 % danskt mål 2006 för salmonella på griskött

Under 2004 förekom salmonella på 1,4 proc av slaktkropparna i Danmark. 2006 är målet att komma ner i 1,2 proc.

salmonella

-Jag är optimistisk att nå det målet, säger dr Bent Nielsen, veterinär rådgivare i Danske Slagterier och chef för den tekniska styrgrupp som sköter danska salmonellahandlingsplanen.

Han uttalar det i en informationsbroschyr riktad till svenska handeln och konsumenterna.

10 års kamp mot salmonella hos grisar

Det är 10 år sedan det danska kontrollprogrammet mot salmonella startades. Till att börja med hade man fokus på primärproduktionen. Besättningarna indelas sedan många år i tre grupper, beroende av nivån seropo-

sitiva prover. I augusti i år var förekomsten av salmonella enligt tabellen här intill: Nivå 1, som är inga, eller har låg nivå av seropositiva besättningsprover, nivå 2, som är medelhög nivå av seropositiva prover, samt nivå 3, som är hög nivå av seropositiva prover. I nivå 1 ligger de allra flesta besättningarna, eller 96,1 proc fria eller med låg salmonellaförekomst, i nivå 2 ligger 2,9 proc, medan 1 proc av besättningarna har högt antal positiva prover.

De besättningar som ligger i nivå 3 får sina grisar slaktade enligt särskilda bestämmelser. De riskerar även böter, som används för att finansiera de extra omkostnaderna för särskilda slaktrutiner.

Nu fokus på slakthygien

Under senare år, när salmonellaförekomsten minskat i besättningarna, har fokus ökat på hygien i de danska slakterierna. Under 2001 infördes en ny och känsligare mätmetod för att registrera förekomst av salmonella. Nu tas svabbprover på slaktkroppen (enligt USDA-modell) och den ersätter prov-

tagningen på färsk eller färdiga köttprodukter. Det är vid den provtagningen som 1,4 % salmonellaförekomst kunde konstateras 2004 och som ska vara nere i 1,2 under 2006.

Kommentar

Som kommentar kan tilläggas att salmonella inte får förekomma alls i svenska besättningar och givetvis inte alls på slaktat kött. I Sverige gäller 0-tolerans. Det är ett starkt svenskt mervärde som inte marknadsförs. Alltså att jämföra med den kraftfulla danska marknadsföringen av minskande och låg förekomst salmonella!

Det är helt klart positivt för konsumenterna i Sverige att salmonellan minskar i danskt kött, även om inget salmonellakött får tas in i Sverige. Kontrollen i Sverige av importerat kött är dock dålig. Men det är ännu mer positivt för svenska konsumenter att salmonella inte alls finns i Sverige!

Lars-Gunnar Lannhard

Gris nr 6 2005

Widtsköfles val av inredning och ventilation

13 500 smågrisar per år ska produceras i Widtsköfles nya suggstall. Widtsköfle valde 144 Infomatics grisningsbox Skåne och 197 tillväxtboxar Västergötland.

Dessutom Infomatics ventilation och centralt höj- och sänkbara värmelampor.

Ring oss när du börjar planera din om- eller nybyggnad!



Oskarström 035-18 19 60
Vejbystrand 0431-241 24
Gotland 0498-48 19 30
Enköping 0171-910 37
infomatic@infomatic.se

salmonellautbrott i besättningarna. Än idag finns salmonellasjukdomen kvar, som gör att en del salmonellabakterier finns i kött. Smitat kött har även har exporterats till Sverige och ibland när människor blivit sjuka har detta uppmärksammats i medierna.

I bladet står: "Vid export av kött till Sverige ska partiet underkastas en salmonellaundersökning i enlighet med fastställda regler. Endast om proven är negativa kan köttet exporteras till Sverige". Då inställer sig frågan: Vart exporteras köttet då proven är positiva?

Jag bevistade ett foderseminarium i Danmark något år efter detta våldsamma salmonellautbrott. Då var det en yngre producent som frågade Orla Grön Pedersen, vd för Landsudvalget för Svin, vad som borde göras för att få bort salmonellabakterierna. Men något bra svar fick han inte. Endast en axelryckning att salmonella får vi leva med...

Produktionskedjan i Sverige kan inte tro att alla konsumenter vet de svenska produktionskraven. Det måste till en mer aktiv information, både från det praktiska produktionsledet, samt från djurhälsoveterinärerna ute i de praktiska besättningarna.

Den svenska informationen ut mot konsumenterna måste bli lika framgångsrik som den danska är.

De danska animalieproducenterna är att gratulera, som har en så framgångsrik informationsavdelning ut mot konsumenterna.

Nils Andersson

Gris nr 6 2005

Råttornas skräck!
Har du provat
KOBRA RAX DIFENACOU
Mot Warfarinresistenta råttor

KOBRA RAX
Marknadens mest sålda rättgift!
Kan köpas i din affär
Svenska Sanerings AB
Ordertelefon 08-756 94 00-3
Box 56, 182 71 Stocksund

Beställ
"BOLE-Katalogen"
GRATIS!
www.bole.nu
BOLE-Produkter AB
Håstaångsvägen 1
824 40 HUDIKSVALL
0650-54 24 70

Välkommen

som leverantör av smågrisar och slaktsvin!

Ystad Slakteri AB

Ruuthsbo, 0411-787 40, 070-328 47 22
Tom Hansson