



Marts 2018

# Information om FAF- projekter vedr. slagtefjerkræ i Landbrug & Fødevarer

## **Information om FAF-projekter vedr. slagtefjerkræ i L&F**

Landbrug & Fødevarer har fået bevilget midler fra Fjerkræafgiftsfonden til en række projekter indenfor slagtefjerkræområdet. Der gives nedenfor en kort beskrivelse af formålet med projektet samt en status på aktiviteterne. Hvis der er uddybende spørgsmål til projekterne, så er man meget velkommen til at kontakte medarbejderne i Landbrug & Fødevarer.

## **Indholdsfortegnelse:**

<b>Hæmmer den modificerede atmosfære, der anvendes til pakning af fersk kylling i Danmark, Campylobacter?</b> .....	3
<b>Opfølgning på udvikling og afprøvning af praktiske anvendelige insektværn</b> .....	3
<b>Fødevarer sikkerhed og veterinære forhold - modernisering af kødkontrol</b> .....	3
<b>Antibiotikaforbrug til slagtefjerkræ og resistens</b> .....	4
<b>Sygdomsforebyggelse og veterinært beredskab for slagtefjerkræ</b> .....	5
<b>Miljøregulering af slagtefjerkræproduktionen</b> .....	7
<b>Campylobacter</b> .....	8
<b>Kvalificeret arbejdskraft til den danske kødbranche</b> .....	8
<b>Trædepudesvidninger</b> .....	9
<b>Registrering af belægningsgraden følger altid huset – uanset hvem der er producent</b>	11
<b>Myndighederne sætter fokus på indfangning af slagtekyllinger</b> .....	11
<b>Hvad taler de om i Bruxelles?</b> .....	12
<b>Undervisning i dyrevelfærd</b> .....	12
<b>Oversigt over eksportrestriktioner</b> .....	13
<b>Japans ”The third free countries list”</b> .....	13
<b>Fjerkrækød: Oversigt over certifikater til eksport</b> .....	14
<b>Ny lovgivning – kødvirksomheder</b> .....	14
<b>Santa Fe, 2018</b> .....	14
<b>Kontrolkampagner 2018</b> .....	15
<b>Food fraud</b> .....	15
<b>Biocider</b> .....	16
<b>Fødevarer kontaktmaterialer</b> .....	16
<b>Markedsadgang Asien</b> .....	16

## **Hæmmer den modificerede atmosfære, der anvendes til pakning af fersk kylling i Danmark, Campylobacter?**

### **Formål og status på projektet**

L&F skal deltage i KU's FAF 2018-finansierede projekt "Hæmmer den modificerede atmosfære, der anvendes til pakning af fersk kylling i Danmark, Campylobacter?"

Formålet med projektet er at bestemme, hvilken effekt den gasblanding, der anvendes i Danmark, har på forekomsten af Campylobacter i detailpakket dansk kyllingekød (konventionelt og økologisk). Der undersøges for Campylobacter-forekomst efter forskellige opbevaringstider, som afspejler tiden fra køling og pakning til konsum/holdbarhedsdato.

## **Opfølgning på udvikling og afprøvning af praktiske anvendelige insektværn**

### **Formål og status på projektet**

L&F har fået bevilget fra FAF for 2018 "Opfølgning på udvikling og afprøvning af praktiske anvendelige insektværn".

Én sommer med afprøvning var ikke tilstrækkelig til at konkludere med hensyn til den campylobacter-reducerende effekt i det foregående FAF/Naturerhvervstyrelses-finansierede projekt. Endvidere er det interessant at få en bedre idé om størrelsesorden på den effekt, der kan tilskrives insektværnet i forhold til hvor meget, der kan tilskrives anden smittebeskyttelse - samt insektværnets forskellige komponenters holdbarhed over længere tid. Der vil arbejdes videre på hvilke huse, der kan have gavn af net.

## **Fødevarerikkerhed og veterinære forhold - modernisering af kødkontrol**

### **Formål og status på projektet**

European Food Safety Authority (EFSA) har givet sin vurdering af, hvad der skal prioriteres i den moderne kødkontrol i "Scientific Opinion on the public health hazards to be covered by inspection of meat (poultry)". EFSA vil have fokus på Campylobacter, ESBL/AMPc og Salmonella, bedst mulig hygiejne i slagterierne og interventioner ude i besætningerne.

Der følges og gives input til høringerne om implementering- og delegationsakter for artikel 18 i den nye kontrolforordning der kom i april 2017 – nationalt og internationalt (AVEC). Akterne giver nærmere retningslinjer for hvilket personel, der kan udføre kontrollen, hvor den kan udføres og hvor meget der skal kontrolleres. Med hensyn til de mere detaljerede regler om hvad der skal betragtes som et fødevarerikkerhedsproblem, dyresundhedsproblem eller et dyrevelfærdsproblem så er arbejdet netop

startet nationalt. I denne forbindelse blev der, i 2016/2017 udført projekter på leverbetændelse i slagtekyllinger af Københavns Universitet og L&F. Resultaterne indikerede, at leverbetændelse er et dyresundhedsproblem – og ikke et fødevarer sikkerhedsproblem.

Fødevarerstyrelsen (FVST), vil i stedet for et nyt kødkontrolcirkulære, udarbejde en guideline for hvilke sygdomsforandringer /kvalitetsafvig der skal resultere i kassation/udsortering. Med dette kan det virke som om FVST lægger sig på samme linje som EFSA – men der skal antageligt udføres flere evalueringsprojekter hvis fjerkræslagterierne ønsker at ændre kassationspraksis. Ligeledes skal der antageligt udføres flere ”performancestudier” for at få implementeret kamerabaseret kontrol i fjerkræslagterierne, selv om der snart står et færdigt-fungerende system, der er udviklet i GUDP projektet til IHFood i samarbejde med DMRI og slagterierne.

Nordic Meeting on modernization of meat control and animal welfare inspections at slaughterhouses blev afholdt 7-8 marts 2018 i Uppsala. Myndighed, branche og universitet var repræsenteret – og status og videre udvikling af den nye kødkontrol var tema. L&F præsenterede blandt andet “Tools in modernisation of poultry meat inspection – short and long perspectives”.

Yderligere information:

**Marianne Sandberg**

T +45 3339 4477 | M +45 4031 4954 | E [msa@lf.dk](mailto:msa@lf.dk)

## Antibiotikaforbrug til slagtefjerkræ og resistens

### Formål og status på projektet

Den samlede mængde anvendt antibiotika opgøres både løbende og årligt via dyrlægers indberetninger i Fødevarerstyrelsens register VET-STAT. På baggrund af indberetningerne bliver alle data fra VET-stat specificeret ud i en redegørelse udarbejdet af L&F, hvor alle registreringer er henført på den konkrete virksomhedsart og produktionsform, der er tale om. Man behandler hermed alle enkeltstående behandlinger i hvert enkelt år hver for sig og redegør for, hvilken specifik virksomhedsart der er tale om, så opgørelserne kan blive meget mere specifikke og korrekte.

Opgørelsen for 2017 er under udarbejdelse og forventes offentliggjort i ugen efter påskeferien. Det samlede notat over antibiotikaforbruget 2017 vil blive offentliggjort i Erhvervsfjerkræsektionens månedsblad.

## Sygdomsforebyggelse og veterinært beredskab for slagtefjerkræ

### Formål og status på projekterne

#### Salmonella

---

Status for overvågningen af salmonellaforekomst viser for 2017, at der er konstateret salmonellasmitte i 27 slagtekyllingeflokke. Der er konstateret smitte med mange forskellige typer af Salmonella, S. Derby, S. Infantis, S. 4.5.12:I-, S. Yoruba, S. Give, S. Mbandaka, S. Anatum og S. 4.12:I-. Det er dog primært typerne S. Derby og de monofasiske Typhimurium-typer, der har været årsagerne til smitte.

Der har ikke været konstateret smitte med Salmonella i nogen økologiske slagtekyllingeflokke i 2017.

Centralopdræt - Der har været konstateret smitte i to centralopdrætningsflokke i 2017. Begge flokke blev konstateret smittet med S. Typhimurium dt. 193. Det viste sig ved efterfølgende smitteopsporing, at smitten skyldtes overførsel fra smittede bedsteforældre-avlslflokke.

Rugeægproduktionen - 5 flokke har været under mistanke for smitte med Salmonella. Kun en af disse flokke blev efterfølgende konstateret smittet med fund af S. Enteritidis. Denne flok blev erklæret smittet i juni måned 2017.

I 2018 er der konstateret smitte i 9 slagtekyllingeflokke. Der er ikke konstateret Salmonella i nogen af de andre produktionsled i 2018. Igen i 2018 er der tale om mange smittede flokke med Monofasisk salmonellatyper.

Der er i 2018 indtil videre udarbejdet og afleveret udtræk og rapporter fra Zoonosedatabasen i alt 12 gange til myndighederne.

En stor økonomisk andel af dette projekt går til indkøb af sokkeprøvemateriale. Også i 2018 dækker dette projekt gratis sokkeprøvemateriale til alle slagtekyllingeproducenter og formeringsleddet til anvendelse ved udtagning af de lovpligtige sokkeprøver til undersøgelse for Salmonella.

#### Infektiøs Bronkitis

---

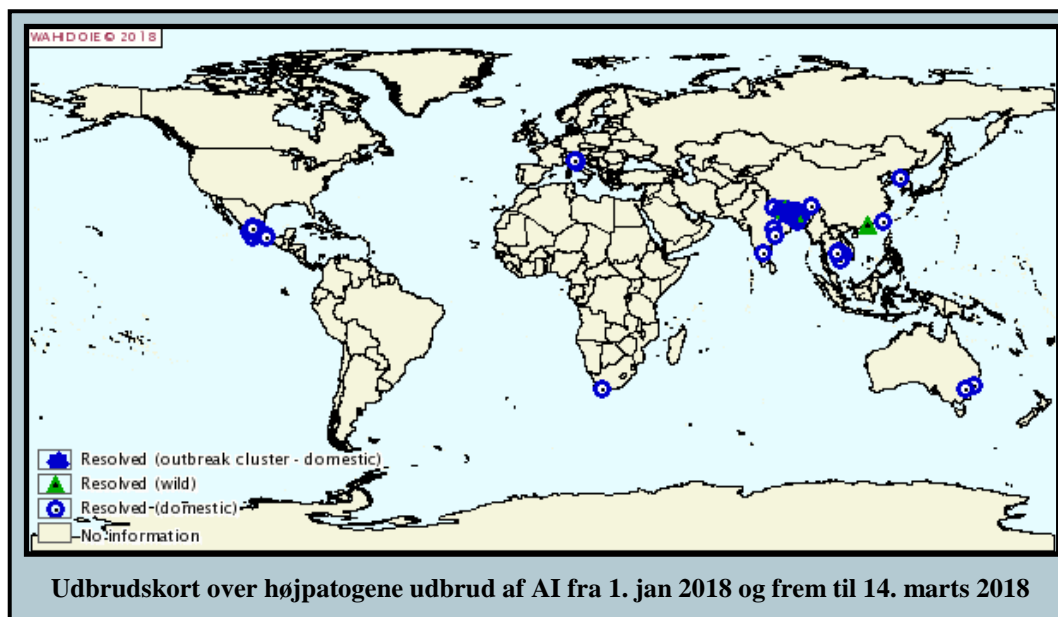
Der er i 2018 sikret gratis analyse af mistankeprøver for IB for alle slagtekyllingeproducenter. Der er mange, der benytter sig af dette tilbud. Vi er p.t. i gang med at opdaterer processen omkring rapportering af disse undersøgelser. Fremadrettet forventes det, at kortet kommer til at omhandle angivelser af alle de positive undersøgte flokke. Der vil dermed ikke været taget hensyn til, om flokkene er vaccineret, da disse oplysninger viser sig at være problematiske at få fastslået. De udarbejdede GIS-kort vil dermed være en del af serviceringen både ved udbrud af IB, antal af undersøgte positive prøver samt også ved oprettelse af zoner.

#### Aviær Influenza

---

Status for AI er p.t., at der er mange udbrud i store dele af Europa. I både Italien og Frankrig er der rigtig mange udbrud i alle mulige forskellige virksomhedsarter, og det breder sig meget hurtigt. Holland har ligeledes haft udbrud i en forældredyrsbesætning. Hvad angår fund i vilde fugle, så er der fortsat ganske få af disse i Nordeuropa. Danmark har haft sit første fund i form af en havørn i februar i år, der blev fundet død ved Slagelse. Denne viste sig smittet med højpatogen H5N6. En havørn er ligeledes fundet smittet med samme type i Sverige ved Blekinge.

Der findes fortsat fund af lavpatogene virus i den løbende overvågning af vilde fugle i Danmark. Dette kan være en af årsagerne til, at der har været en række serologiske mistanker i konsummægssektoren siden 1. januar 2018. Ingen af disse mistanker har dog kunnet verificeres efterfølgende.



## Særstatus slagtefjerkræ

Særstatus for slagtefjerkræ blev afgjort ved afstemning i Den Stående Komité for Planter, Dyr, Fødevarer (SCoPAFF) i EU den 1. februar 2018. EU vurderede, at de danske slagtekyllingeproducenter har vist vejen ved bekæmpelse af Salmonella. Derfor opnår de særstatus. Det betyder, at importerede slagtekyllinger fremover skal være testet fri for Salmonella. Danske kyllinger har i årevis været fri for Salmonella takket være en årelang bekæmpelse af Salmonella hos danske slagtekyllingeproducenter. Det har EU nu anerkendt, da man godkendte Danmarks ansøgning om særstatus på fjerkrækød. Dermed kan de danske myndigheder fremover stille krav om, at importerede slagtekyllinger skal være fri for Salmonella.

Det er over ti år siden, at ansøgningen til EU blev sendt. Så det har været en meget lang proces, der har kostet rigtig mange penge for både producenter og slagterier. Gennem alle årene har de danske slagtekyllingeproducenter overholdt reglerne for at kunne få særstatus, og det betyder blandt andet, at man i Danmark – som et af de få lande i hele verden – destruerer og afliver flokke uanset typen af Salmonella. I andre lande er det kun ganske få typer af Salmonella, som får denne konsekvens.

EU har ved at sige ja til den danske ansøgning på fjerkrækød vist, at man er villig til at belønne medlemslande, der gør et særligt stykke arbejde i forhold til fødevarer sikkerhed. Det er intet mindre end en sejr for fødevarer sikkerheden og forbrugerne. Fjerkræbranchen vurderer, at omkostningerne til at nedbringe Salmonella i danske kyllinger ligger på et trecifret millionbeløb gennem de seneste 20 år.

Danmark slutter sig dermed til Sverige og Finland, der er de eneste andre EU-lande, som har særstatus for Salmonella. De to lande bevarede deres status som salmonellafri, da de blev optaget i EU. Særstatus indebærer, at Danmark får særstatus for kyllingekød (*Gallus gallus*) og dermed kan stille krav om fravær af alle salmonellatyper i kyllingekød, der indføres til Danmark. I praksis vil det betyde, at alle partier, der indføres til Danmark, skal være undersøgt og fundet fri for Salmonella, og der skal

foreligge et handelsdokument i overensstemmelse med modellen i bilag IV i Kommissionens Forordning (EF) Nr. 1688/2005 om gennemførelse af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 853/2004. Link til den endelige forordning er <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/DA/TXT/PDF/?uri=CELEX:32018R0307&from=DA>

Yderligere information:

**Mie Nielsen Blom**

T +45 3339 4447 | M +45 2334 6566 | E [mnbl@lf.dk](mailto:mnbl@lf.dk)

## Miljøregulering af slagtefjerkræproduktionen

### Formål og status på projektet

Den nye husdyrregulering betyder, at der indføres generelle regler for, hvor meget fosfor der må tilføres landbrugsarealerne. Der er fastsat differentierede lofter for tilførsel af fosfor til markerne med forskellige typer af husdyrgødning, handelsgødning og slam/affald. Lofterne indføres gradvist i perioden fra 1. august 2017 til 1. august 2020

Fra 1. august 2018 indføres der et skærpet loft på maksimalt 30 kg fosfor pr. hektar i oplande til større søer (se kortet). Det er en stor udfordring for slagtekyllingeproducenterne, fordi gødning fra slagtekyllinger (ligesom anden fjerkrægødning) indeholder relativt meget fosfor.

Slagtekyllingeproduktioner i områder med skærpede fosforlofter skal bruge godt 40 % mere jord for at overholde fosforlofter i forhold til slagtekyllingeproduktioner uden for områderne.

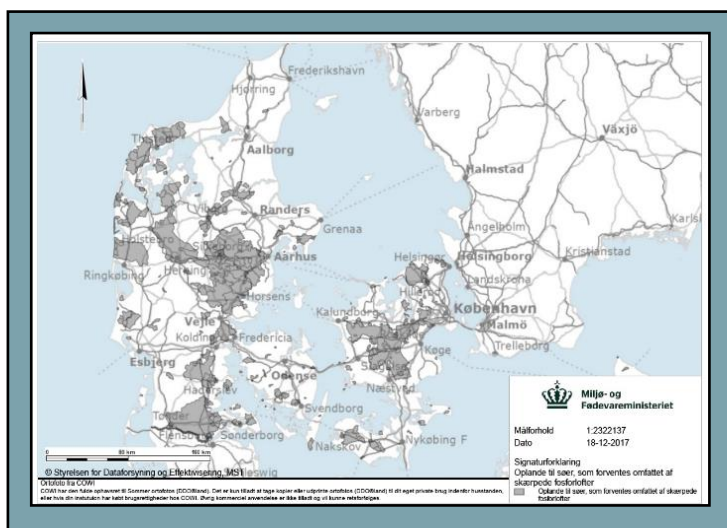
Indsatsen for at give slagtekyllingeproducenterne de bedste muligheder for at tilpasse sig de nye regler koncentrerer sig om 3 hovedområder:

styrket information og rådgivning om den nye fosforregulering og udpegningen af områder med skærpede lofter

udvikling af værktøjer til sikker og enkel dokumentation af nedsat fosforindhold og effekten på fosforudskillelsen fra kyllingerne (klar sommer 2018)

kvalitetssikring af normtalsgrundlaget

Arbejdet foregår i tæt dialog med lokale rådgivningscentre bl.a. via Miljøfaggruppe Fjerkræ og SEGES.



Yderligere information:

**Henrik Bang Jensen**

T +45 33394452 | [hbj@lf.dk](mailto:hbj@lf.dk)

## Campylobacter

### Formål og status på projektet

Den tidligere handlingsplan for Campylobacter i slagtekyllinger, fødevarer og det omgivende miljø udløb i 2017, som omtalt i det tidligere nyhedsbrev. I efteråret 2017 blev der så i regi af styregruppen gennemført forhandlinger om en ny handlingsplan for Campylobacter. Der er nu godkendt en ny handlingsplan for Campylobacter, ”Handlingsplan for campylobacter i slagtekyllinger, fødevarer og det omgivende miljø. 2018 – 2021”. Denne handlingsplan fortsætter i vid udstrækning de tiltag, der er gennemført i den foregående plan, men det er også et indsatsområde at se på andre smitekilder og smitteveje for Campylobacter.

Medarbejdere fra L&F deltager i både styre- og arbejdsgruppen for at følge implementering og udvikling.

Yderligere information:

**Lene Lund Lindegaard**

T +45 3339 4322 | M +45 5190 1597 | E [lls@lf.dk](mailto:lls@lf.dk)

## Kvalificeret arbejdskraft til den danske kødbranche

### Projektets formål og indhold

Med rekordlav ledighed og udsigten til fuld beskæftigelse i de kommende år er der nu benhård kamp om Danmarks unge talenter, og på den baggrund er det vigtigere end nogensinde øge evnen til at tiltrække kvalificerede medarbejdere.

En arbejdsgruppe nedsat af de 3 kødbrancher (svin, fjerkræ & okse) har i 2016/17 arbejdet med at analysere branchens nuværende rekrutteringsudfordringer og fremtidige kompetencebehov. Arbejdsgruppen anbefaler, at Kødbranchen overordnet set styrker sit kompetenceniveau og sin rekrutteringsevne bl.a. gennem strategisk samarbejde med udvalgte uddannelsesinstitutioner og en image-kampagne med fokus på attraktive karriereveje.

Indsatsen består af 5 delaktiviteter, som er nærmere beskrevet herunder.

- I. Indledende fase
- II. Brancherettet indsats
- III. Styrket kompetenceniveau
- IV. Forbedret branche-image og rekrutteringsevne
- V. Forskningsstrategisk indsats



**Projektet** er generisk og finansieret af SAF, KAF, FAF og Norma & Frode S. Jacobsens Fond.

**I 1. kvartal** har der været fokus på:

- **Den indledende fase:**

Der er nedsat en styregruppe for projektet, kaldet Kødbranchens Kompetenceudvalg. I Kødbranchens Kompetenceudvalg sidder HR direktører fra Danish Crown, Tican, Atria, Essentia, DMRI, Nemco, DAKA og Dupont som repræsentanter for branchen.

Kødbranchens Kompetenceudvalg har allerede nu besluttet en strategi for udvalget virke, og der er sat gang i en analyse, der skal belyse det fremtidige behov for kødfaglige/videnskabelige kompetencer.

- **Brancherettet indsats:**

Iværksættes efterår 2018.

- **Styrket kompetenceniveau:**

Kødbranchens Kompetenceudvalg har besluttet, at der i 2018 skal arbejdes på at styrke engagementet ift. det maskintekniske uddannelsesområde, som pt. udgør den største rekrutteringsudfordring. Der er derfor igangsat tiltag til strategiske samarbejder med uddannelsesinstitutioner indenfor maskinmester-, elektriker-, automatiktekniker- og industrioperatøruddannelser.

Sideløbende er der i samarbejde med de største slagterier, NNF og Slagteriskolen Roskilde (ZBC) taget initiativ til at oprette et talentspor på industrislagteruddannelsen, og der ses ind i mulighederne for at skabe nye karriereveje i branchen. I denne proces er der fokus på at skabe nye praktisk-teoretisk-funderede talenter med en tværfaglig baggrund, for at imødekomme fremtidens kompetencebehov.

- **Forbedret branche-image og rekrutteringsevne**

I samarbejde med en ekstern leverandør er en rekrutterings- og imagekampagne under udarbejdelse. Kampagnen, som lanceres i august 2018, målrettes i første omgang i mod det maskintekniske uddannelsesområde, men udvides i 2019 til også at omfatte det fødevarerfaglige uddannelsesområde.

- **Forskningsstrategisk indsats**

Iværksættes efterår 2018

Yderligere information:

**Fie Vesterled**

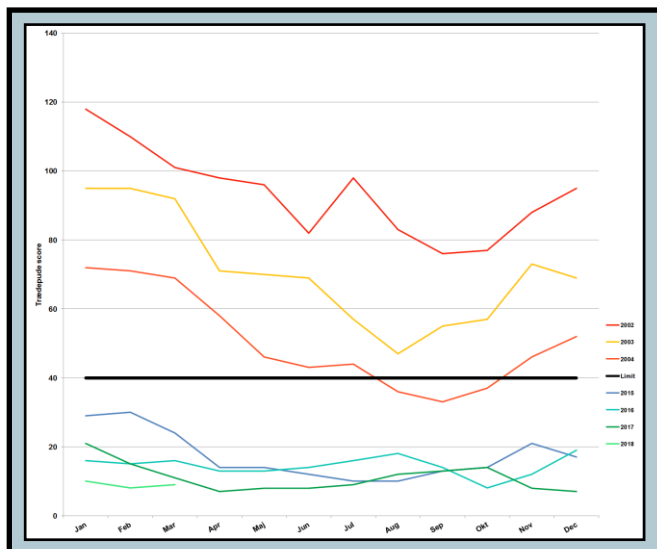
T +45 3339 4095 | M +45 2724 5853 | E [fvr@lf.dk](mailto:fvr@lf.dk)

**Morten Andersen Linnet**

T +45 3339 4269 | M +45 2724 5969 | E [mal@lf.dk](mailto:mal@lf.dk)

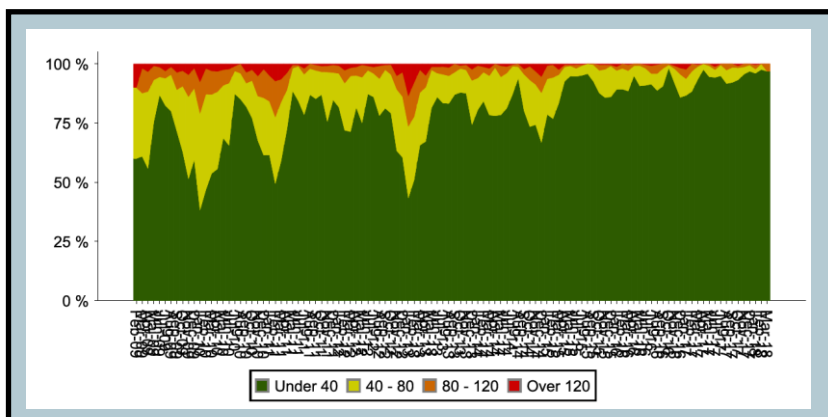
## Trædepudesvidninger

### Projektets formål og indhold



Den aktuelle udvikling af den samlede score for trædepudesvidninger hos slagtekyllinger er her gengivet i to grafer.

Denne graf viser den samlede gennemsnitlige pointscore for de pågældende år. Den gennemsnit pointscore har aldrig været så lav som nu. Den tydelige positive udvikling gennem årene, hvor myndighederne har kontrolleret alle flokke, der er leveret til slagtning, fortsætter.



Denne oversigt viser den procentvise fordeling af slagtekyllingeflokkene efter opnåede trædepudepoints opgjort pr. måned over en årrække. Udviklingen med få antal slagtekyllingeflokke, hvor der er konstateret alvorlige trædepudesvidninger, fortsætter stadig i den positive retning.

Af alle de slagtekyllingeflokke, der blev slagtet i Danmark i sidste måned (februar 2018), fik alle flokke en score på under 40 points med undtagelse af 4 flokke ud af 168, der fik en score mellem 40 og 80 points. Endvidere var ingen flokke over 80 points. Dette skyldes den flotte indsats producenterne gør hver dag i pasningen af slagtekyllingerne.

## Registrering af belægningsgraden følger altid huset – uanset hvem der er producent

### Projektets formål og indhold

Det er velkendt, at der skal ske en anmeldelse til Fødevarestyrelsen for det enkelte hus, hvis belægningslægningsgrad ønskes højere end 33 kg/m<sup>2</sup>. Efter en anmeldelse for en belægningsgrad for henholdsvis 39 kg/m<sup>2</sup> og mere end 39 kg/m<sup>2</sup> (gennemsnit 40 kg/m<sup>2</sup>, men aldrig over 42kg/ m<sup>2</sup>), så sker der en registrering af belægningsgraden for det enkelte hus.

Det er vigtigt at være opmærksom på, at denne registrering af belægningsgraden følger det enkelte hus, og ikke om ejeren efterfølgende lejer huset ud, eller huset/bedriften skifter ejer.

Vilkårene for at kunne producere op til 39 kg/m<sup>2</sup> og mere end 39 kg/m<sup>2</sup> er baseret på staldklimakriterier. Det vil sige, hvorvidt de tekniske indretninger muliggør at holde koncentrationen af skadelige gasser under et givet niveau. Det er altså knyttet op på indretningen af det enkelte hus, så derfor er det ikke noget, der kan følge producenten.

En ny ejer eller lejer af et hus, der allerede er anmeldt til registrering, skal ikke anmelde huset til registrering igen hos Fødevarestyrelsen. Det vil være en yderst god idé at få dokumentationen på den registrerede belægningsgrad fra tidligere ejer for hver enkelt hus. Det kan også i nogle tilfælde være en god idé at gøre Fødevarestyrelsens kontrollører opmærksomme på denne eksisterende registrering.

Omvendt, at selvom man har nogle huse, der er anmeldt til registrering, så skal et nyt hus altid anmeldes til registrering hos Fødevarestyrelsen efter de gældende regler.

## Myndighederne sætter fokus på indfangning af slagtekyllinger

### Projektets formål og indhold

Fødevarestyrelsen har meddelt, at der i løbet af 2018 skal være fokus på indfangning af slagtekyllinger, og der vil blive gennemført en udvidet kontrol angående indfangning af slagtekyllinger. Kontrollen vil foregå på samme måde som de kampagner, der er blevet kørt i både 2014 og 2016. Hensigten med myndighedernes fokus og den udvidet kontrol er, at tallene skal nedbringes yderligere i forhold til den sidste kampagne, der kørte i 2016.

I den forbindelse har der været dialog med Fødevarestyrelsen, der er positive over den udvikling, der er sket fra 2014 til 2016, så de ønsker nye tiltag for at nedbringe forekomsten af skader på kyllinger under indfangning yderligere.

Vi har foreslået, at der kun arbejdes videre med fornuftige og effektive tiltag, og det handler om

- Informationskampagne til slagtekyllingeproducenterne i form af mails med info om, hvad de skal huske og forberede inden indfangningen - varetages af Landbrug og Fødevarer
- Informationskampagne over for fangerne – bedre uddannelse og opfølgning – dette varetages af slagterierne

- Handlingsplan, der skal udføres for de ca. 10 producenter, der kommer ud med dårligste tal = flest skader over en given periode. Slagteriet varetager dette evt. i samarbejde med Landbrug og Fødevarer.

Fødevestyrelsen bakker op om ovenstående tre punkter og det er aftalt, at det er de forhold som der arbejdes videre med foruden Fødevestyrelsen udvidet kontrol.

Landbrug og Fødevarer udsendte i sidste måned information ud til alle slagtekyllingeproducenter om, hvad de skal huske og forbedre inden indfangning, som aftalt med Fødevestyrelsen.

## Hvad taler de om i Bruxelles?

### Projektets formål og indhold

I den europæiske slagtefjerkræs organisation a.v.e.c er der jævnligt møder i et veterinær- og dyrevelfærdsudvalg. De sager, som i øjeblikket optager arbejdsgruppen, er

- Antibiotikaforbrug og -praksis samt antimikrobiel resistens (AMR) i de forskellige EU-land, herunder hvad sker der på EU-plan,
- Fugleinfluenza og situationen i EU,
- God produktionspraksis for kalkunproduktion, der er til revision,
- EU's platform for dyrevelfærd har nedsat en underarbejdsgruppe for transport af dyr og
- Mulige udfordringer med forbuddet mod formaldehyd som fodertilsætningsstof.  
Dette forbud omfatter ikke forbud mod formaldehyd som desinficeret middel.

## Undervisning i dyrevelfærd

### Projektets formål og indhold

Fødevestyrelsens udgiver et nyt hæfte om dyrevelfærd, der kan bruges i undervisning på 4.- 6. klassetrin i natur/teknolog. Materialet er udviklet i et samarbejde med Aarhus Universitet og Københavns Universitet samt Det Dyreetiske Råd, Den Danske Dyrlægeforening, Dyrenes Beskyttelse, Landbrug & Fødevarer og Dyreværnsorganisationernes Samarbejdsorganisation (DOSO). Materialet handler om de danske produktionsdyr, og der er flere eksempler fra slagtekyllingeproduktion. Materialet berører, hvad er dyrevelfærd, og hvordan passer vi dyrene? Hvor stammer dyrene fra, hvad siger loven, og hvordan når produktionsdyr til butikken og vores indkøbsvogn. Materialet inkluderer film, lærervejledning, elevopgaver og følges op med et tilsvarende sæt til de lidt større elever i 7.-9. klasse.

Først når alt materiale ligger klart om nogle måneder, vil initiativtager Miljø- og fødevarerminister Esben Lunde Larsen lancere det.

Yderligere information

**Christina Nygaard**

T +45 3339 4005 | M +45 2724 5905 | E [chn@lf.dk](mailto:chn@lf.dk)

## Oversigt over eksportrestriktioner

### Projektets formål og indhold

På Fødevarestyrelsens hjemmeside om eksportrestriktioner, ligger ”Liste over aktuelle eksportrestriktioner” på dette link:

<https://www.foedevarestyrelsen.dk/Leksikon/Sider/Eksportrestriktioner.aspx>

Landbrug & Fødevarer går jævnligt ind på oversigten for at se, om der er kommet ændringer, og vi beskriver ændringerne kort på dette link:

<http://www.lf.dk/viden-om/foedevareproduktion/oversigt-over-eksportrestriktioner>

I forhold til seneste informationsbrev er der følgende ændringer (i relation til fjerkrækød):

- Moldova har ophævet de restriktioner landet indførte i december 2016 mod bl.a. fjerkrækød fra hovedstadsregionen, Vordingborg og Stevns.
- Ny Caledonien har ophævet de restriktioner landet indførte 29. oktober 2016 mod Kød og produkter fra fjerkræ, der ikke er varmebehandlet og stammer fra region øst.

## Japans ”The third free countries list”

### Projektets formål og indhold

På de japanske myndigheders hjemmeside ligger liste over lande, regioner eller zoner (Third free countries) som Japan anser som fri for højpatogen og lavpatogen aviær influenza, og godkendt til at eksportere fjerkræ, fjerkrækød m.v. til landet.

Landbrug & Fødevarer går jævnligt ind på ”The third free countries list” for at se, om der er kommet ændringer.

Ændringerne beskrives kort og vi bestræber os på at omtale alle ændringer. Link:

<http://lf.dk/viden-om/foedevareproduktion/japans-the-third-free-countries-list>

Der har været en del ændringer i forhold til seneste informationsbrev, f.eks. i relation til Frankrig, Holland, Italien, Kroatien, Tyskland og USA.

## Fjerkrækød: Oversigt over certifikater til eksport

### Projektets formål og indhold

Landbrug & Fødevarer opdaterer fra tid til anden oversigt over certifikater i Fødevarestyrelsens certifikatdatabase til brug ved eksport af fjerkrækød og fjerkrækødprodukter, link:

<http://www.lf.dk/viden-om/foedevareproduktion/fjerkræe-eksportcertifikater>

I forhold til seneste informationsbrev er der kommet nedenstående certifikater, der kan bruges til eksport af fjerkrækød

Australien: La 23,0-6048 til fjerkrækødprodukter uden indhold af kvæg i helkonserves

Libanon: La 23,0-6032 til kødprodukter

Uruguay: La 23,0-5888 til varmebehandlede kødprodukter

## Ny lovgivning – kødvirksomheder

### Projektets formål og indhold

Nyhedsbrevet ”Lovgivnings-Nyt”, er siden sidste informationsbrev udkommet 4 gange i hhv. november og december 2017, samt januar og marts 2018.

Der er en hensigt fra myndighederne om, at opdateringer af bekendtgørelser m.m. sker 2 gange om året hhv. inden 1. januar og inden 1. juli. Dette betyder, at der har været mange bekendtgørelse som er blevet opdateret i november og december. Det er dog hovedsageligt tale om en række mindre forhold. I de første måneder af 2018 har der ikke være meget aktivitet omkring ny lovgivning. I januar udgaven omtalte vi dog programmet for Sante F's (tidligere FVO) besøg / audit i Danmark i 2018 og i marts udgaven omtalte vi fødevarestyrelsens kontrolkampagner i 2018.

## Sante F, 2018

### Projektets formål og indhold

Sante F har planlagt 3 audit i 2018, hvoraf den første er afholdt:

- Beskyttede geografiske betegnelser (BOB: ”beskyttet oprindelsesbetegnelse”, BGB: ”beskyttet geografisk betegnelse” og GTS: ”garanteret traditionel specialitet”) 24 - 31 januar 2018
- Spiseklar fødevarer (Ready-to-eat-food), juni 2018
- Insekter som foder (Feed use of insects), december 2018

Yderligere information om Sante F audit kan findes på FVST hjemmeside. Link:

<https://www.foedevarestyrelsen.dk/Leksikon/Sider/Sante-F-audits.aspx>

## Kontrolkampagner 2018

### Projektets formål og indhold

Fødevarestyrelsen har på deres hjemmeside offentliggjort de kontrolkampagner, der er planlagt for 2018.

Der er nuværende igangsat tre kampagner på fødevarerområdet:

- Fødevarekontaktmaterialer - februar til september 2018
- Fødevaretilsætningsstoffer i færdigpakkeede fødevarer fra tredjelande – februar til september 2018
- Instruksion af medarbejdere i fødevarevirksomheder – marts til november 2018

Yderligere oplysninger om kampagnerne og øvrige planlagte kan ses på FVST hjemmeside, link:

[https://www.foedevarestyrelsen.dk/Kontrol/Kontrolkampagner/Kontrolkampagner\\_2018/Sider/default.aspx](https://www.foedevarestyrelsen.dk/Kontrol/Kontrolkampagner/Kontrolkampagner_2018/Sider/default.aspx)

Hele udgaver af de omtalte Lovgivning-Nyt kan findes på dette link:

<http://www.lf.dk/viden-om/foedevareproduktion/ny-lovgivning-kodvirksomheder>

Lovgivnings-Nyt dækker udvalgte områder af lovgivningen, som skal overholdes ved produktion af kød og kødprodukter. Hovedfokus i nyhedsbrevet ligger på hygiejne, mærkning og sammensætning af kød og kødprodukter og berører f.eks. ikke arbejdsmiljølovgivning, lovgivning rettet mod primær produktion eller lovgivning som omhandler indtransport og aflivning. Det tilstræbes at omtale relevant lovgivning indenfor emneområdet, men nyhedsbrevet giver ikke sikkerhed for, at alt ny lovgivning omtales. Lovgivnings-Nyt indeholder også et afsnit omkring ”Mulige nye lovinitiativer”. Herudover gøres opmærksom på, at det altid vil være den i Retsinformation eller EUR-Lex gældende udgave af specifik lovgivning som er gyldig uanset, hvad der måtte være anført i f.eks. ældre udgaver af ”Lovgivnings-Nyt”.

## Food fraud

### Projektets formål og indhold

Der er udsendt ugentlige nyhedsbreve hvoraf flere har indeholdt issues og highlights af relevant for fjerkræindustrien.

Alle tidligere versioner kan findes her: <http://www.lf.dk/viden-om/foedevareproduktion/food-fraud>

Endvidere er der planlagt temadag om food fraud til afholdelse 2. maj 2018.

## Biocider

### Projektets formål og indhold

Arbejdet med biocider har primært været orientering indenfor eksisterende lovgivning. Især godkendelse af aktivstoffer er relevant ligesom der har været sager af relevans for skadedyrsbekæmpelse. Herunder den besvarelse af henvendelser vedr. den nye rottebekendtgørelse (nyt: R2 godkendelse) samt høring om et nyt bekæmpelsesmiddel (Cholecalciferol)

## Fødevarekontaktmaterialer

### Projektets formål og indhold

Der er afholdt møde i Fødevarestyrelsens Samarbejdsforum for fødevarekontaktmaterialer ligesom der har været flere høringer vedr. Plastforordningen samt ny lovgivning vedr. BPA. Sidstnævnte er beskrevet i Lovgivningsnyt, 25. årgang nr. 2 (marts 2018).

Der foretages løbende ændringer på ovenstående områder, så man er meget velkommen til at kontakte L&F eller Anders Grønlund for opdateret information:

### Anders Grønlund

T +45 3339 4050 | M +45 2279 8338 | [E asg@lf.dk](mailto:asg@lf.dk)

## Markedsadgang Asien

### Projektets formål og indhold

Hovedformål i henhold til landbrugsstøtteleven er at øge afsætningen af fjerkrækød på de asiatiske markeder. Der skal både arbejdes for at sikre adgang til vanskelige markeder som det kinesiske samt fastholde og øge markedsandelen på eksisterende asiatiske markeder. Ved en åbning af det kinesiske marked forventes, at der umiddelbart derefter indgås kontrakt med kinesiske aftagere. Forventningen er, at der kan afsættes flere produkter til favorable priser.

Der forventes i 2018 foreløbigt igangsat følgende aktiviteter:

Kina – generel opfølgning og pres for at få udleveret rapporten fra inspektionsbesøget i 2016. Rapporten har været tilbageholdt grundet udbrud af fugleinfluenza i Danmark og den ustabile situation i Europa som helhed med at få bugt med udbrud.

Desuden undersøges muligheden og interessen for at gennemføre en fact finding tur til f.eks. Shanghai-provinsen for at lære markedet at kende, herunder at tage møder med relevante kinesiske handelspartnere og brancheforeninger. Et besøg kunne evt kombineres med en anden officiel



begivenhed som f.eks. messe eller konference. Det overvejes i den forbindelse at kombinere Kina-besøget med besøg i Malaysia for at få større indsigt og viden om det nyetablerede samarbejde mellem Malaysia, Indonesien og Singapore om gensidig godkendelse af halal-certificeringsenheder.

Det undersøges, om der er interesse for at arbejde videre med en ansøgning om delvis EU-finansieret eksportfremstød i f.eks. udvalgte Asiatiske lande med deltagelse af den danske, svenske og finske slagtekyllingesektor. Et sådan projekt vil kræve en samlet ansøgning til EU Kommissionen med frist i april 2019 med virkning fra 2020, såfremt der gives tilsagn. Et muligt projekt vil typisk løbe i 3 år og kræve en egen-finansiering på 20 % af den samlede projektudgift.

Yderligere oplysninger:

**Stig Munck Larsen**

T +45 3339 4288 | M +45 5167 1544 | E [sml@if.dk](mailto:sml@if.dk)