

Atvinnuvegaráðuneytið
Skúlagötu 4
101 REYKJAVÍK

Mosfellsbær, 6.3.2019

Efni: Umsögn Matfugls ehf á frumvarpi til laga um breytingu á lögum nr. 25/1993, 93/1995, 22/1994.

Í ofangreindu frumvarpi er veitt heimild til að flytja inn til landsins hrátt, ófrosið kjöt og hrá egg. Matfugl ehf leggur fram eftirfarandi ábendingar til að tryggja að markmið laganna náist fram, þ.e. að gerðar verði sömu kröfur um ferskt innflutt kjöt eins og gert er um innlenda framleiðslu m.t.t heilnæmi vörunnar. Á þetta fyrst og fremst við um sýnatökur vegna salmonella og kamphilobakter, hvort sem er á eldistíma eða við slátrun alifugla.

Sýnatökur og fullkominn rekjanleiki, allt frá einstökum eldishúsum til pakkninga í hillum matvöruverslana er lykilatriði. Á Íslandi hafa alifuglasláturhús einstaka skrá yfir þetta ferli. Þannig er hægt, ef upp koma sýkingar í eldishópi, að stöðva dreifingu eða innkalla vörur úr tilteknum eldishúsum með litlum fyrirfara. Mikilvægt er fyrir neytendur að þetta öryggi verði ekki minnkað. Eftirfarandi samantekt og lýsing á því hvernig sýnatökur á salmonellu og kamylobacter eru framkvæmdar í eldishópum kjúklinga, bæði á búi og í sláturhúsi var tekin saman af Tómasi Jónssyni, dýralækni.

Mikilvægt er að verklag þetta og framkvæmd sýnatökunnar verði hluti af þessum lögum til að tryggja virkni þeirra.

Sýnatökur og rekjanleiki í kjúklingarækt á Íslandi

Framleiðendur kjúklingakjöts á Íslandi hafa í samstarfi við yfirvöld markvisst unnið að því undanfarin árin að draga úr hættunni á matarsýkingum í fólki af völdum afurða sinna. Reglulegar sýnatökur, þar sem fylgst er með salmonellu og kamylobacter bæði á eldistíma svo og í slátrun, auk mikilla framfara í smitvörnum á kjúklingabúum hafa orðið til þess að við búum í dag við eitt heilnæmasta kjúklingakjöt sem völ er á í heiminum.

Eftirlit með salmonellu:

Salmonellu eftirlit er tvíþætt. Annars vegar er fylgst með salmonellu sýkingum í foreldrafuglum þar sem tekin eru sokkasýni (eitt safnsýni samanstandur af 5 pörum af sokkasýnum) og/eða ryksýni úr öllum hópum sem framleiða útungunaregg. Á uppeldistíma eru sýni tekin þrisvar sinnum og á varptíma eru sýni tekin á þriggja vikna fresti.

Hinsvegar er eftirlit með salmonellu sýkingum í kjúklingum og kjúklingaafurðum. Sokkasýni eru tekin úr öllum hópum kjúklinga allt að 21 degi áður en fuglarnir eru fluttir til slátrunar. Eitt safnsýni samanstandur af tveimur pörum af sokkasýnum. Við slátrun eru tekin sýni úr öllum sláturhópum. Tekin eru 3-5 gr af hálsaskinni af 50 fuglum sem valdir eru af handahófi að lokinni kælingu og sett saman í eitt safnsýni.

Þriðja sýnataka er síðan framkvæmd í kjötvinnslu þar sem tekin eru 5 sýni vikulega úr unnum kjötvörum. Heimilt er að draga úr tíðninni og taka sýni hálfsmánaðarlega ef ásættanlegar niðurstöður hafa fengist í 30 vikur.

Ef salmonella greinist í sokkasýnum hjá kjúklingahópum er óheimilt að nýta afurðir hópsins til matvælaframleiðslu.

Ef salmonella greinist í afurðum alifugla við slátrun, í kjötvinnslu eða í afurðum á neytendamarkaði er dreifing stöðvuð og afurðir úr sömu lotu eru teknar af markaði og innkallaðar frá neytendum. Heimilt er að nota afurðir til neyslu ef þær eru meðhöndlaðar þannig að tryggt sé að salmonellu sé eytt.

Eftirlit með kampylobacter:

Saursýni eru tekin úr öllum eldishópum kjúklinga fyrir slátrun. Ef ætlunin er að dreifa afurðum eldishópsins ófrystum eða óhitameðhöndluðum, skal stjórnandi taka eitt safnsýni með 10 saursýnum innan 5 daga fyrir slátrun, óháð stærð eldishópsins.

Ef kampýló bakter greinist í sýni á eldistímanum eða niðurstöður rannsókna úr eldisýni liggja ekki fyrir við slátrun eða sýnið er ógilt, þá skulu sláturafurðir viðkomandi sláturhóps allar frystar eða hitameðhöndlaðar.

Á tímabilinu frá 1. apríl til 31. október skal taka eitt safnsýni með tíu botnlangasýnum úr hverjum sláturhópi óháð stærð sláturhópsins, ef ætlunin er að dreifa afurðum sláturhópsins ófrystum eða óhitameðhöndluðum.

Þegar kampýló bakter greinist í sláturhópi skal frysta eða hitameðhöndla allar afurðir sláturhópsins sem ekki hefur verið dreift frá sláturhúsi

Rekjanleiki alifuglaafurða:

Til þess að þetta kerfi virki snuðrulaust þarf að tryggja rekjanleika afurða frá upphafi til enda framleiðsluferilsins. Rekjanleikanúmer (Rlnr.) er forsendan fyrir því að geta fylgt eftir sérhverjum kjúklingi, allt frá alifuglahúsi til neytenda, þ.e. gegnum eldi, slátrun, vinnslu og dreifingu. Númerið fær eldishópurinn hjá útungunarstöðinni og fylgir það honum út í gegnum allt framleiðsluferlið alla leið í neytendapakningar. Í sláturhúsi þarf að gera hlé á milli sláturhópa innan hvers dags til að viðhalda aðskilnaði í slátrun og vinnslu.

Skv. reglugerð er skylt að setja þetta númer á umbúðir allra hrárra kjúklinga og kjúklingaafurða.

Rekjanleikanúmer

alltaf 10 stafir

Framleiðandi	Ár	Fæðingavika unga	Klakhópur	Húsúmer
011	-19-	07	-3-	04

Til að tryggja sömu neytendavernd á innfluttum ferskum kjúklingaafurðum og til að gæta jafnræðis á milli innlendra og erlendra framleiðenda er mikilvægt að sömu reglur gildi um markaðssetningu innfluttra kjúklingaafurða og gilt hafa um markaðssetningu innlendra kjúklingaafurða. Það er því mikilvægt að lögin tiltaki það verklag og þær reglur sem erlendir kjúklingaframleiðendur sem hyggjast markaðssetja kjúklingaafurðir á Íslandi þurfa að undirgangast.

Samkvæmt greinargerð Daða Mús Kristóferssonar áætla hann að nettó tap íslenskra bænda við innflutning á ferskum kjötafurðum verði á bilinu 500-600 milljónir á ári. Samskonar skoðun Deloitte gerir ráð fyrir tekjutapi bænda upp á 1400-1800 milljónir. Gera má ráð fyrir því að þeir sem verði fyrir mestri tekjuskerðingu verði alifugla-, svína- og nautgripabændur. Verðlækkun á einni kjötafurð mun í raun einnig hafa áhrif á eftirspurn eftir öðrum kjötafurðum eins og lambkjöti þótt ekki sé gert ráð fyrir miklum beinum innflutningi á lambkjöti.

Nauðsynlegt og sanngjarnt er að hið opinbera komi á einhvern hátt til móts við tekjutap þessara hópa. Í dag eru nautgripabændur (mjólkur- og kjötframleiðendur) hluti af búvörusamningi ríkis og bænda. Samkvæmt samningi um starfsskiyrði í nautgriparækt frá nautgripabændur greitt vegna sinnar framleiðslu 63.489 milljónir á tíu ára tímabili eða um 6.385 milljónir á ári. Ráðgert er að svínabændur fái 445 milljónir á 5 ára tímabili og eru þeir fjármunir eyrnamerkir í fjárfestingarstyrki eða styrkir til úreldingar fasteigna sinna til gyltueldis. Alifuglabændur fá í sama samningi engan stuðning.

Því eru mótvægisáðgerðir nauðsynlegar til að jafna samkeppnisstöðu innlendra alifuglaframleiðenda og má t.d. setja fram e.k. lýðheilsugreiðslur til þeirra sem ala kjúkling sem er laus við salmonellu og kampýlobakter enda stuðlar slík ræktun að betri lýðheilsu. Vel má sjá fyrir sér gripagreiðslur (ákveðinn styrkur á hvern fugl sem slátrað er) fyrir hvern fugl þar sem ekki greinist salmonella eða kampilobakter í eldishópi.

Heildarslátrun ársins 2018 liggur ekki fyrir en árið 2017 voru 5.859.010 kjúklingum slátrað. Ef greitt er lýðheilsugreiðsla sem skiptist á milli salmonella og kampýlobacters í hlutföllum 60% salmonella og 40% kampilobakter og greiðslum stillt í hóf, t.d að um væri að ræða 10% af heildarfjármagni sem getið er á um í samningi um starfsskiyrði í nautgriparækt. samkvæmt því væri um að ræða greiðslu uppá 65,4 kr á hvern kjúkling sem laus er við salmonellu og 43,6 kr fyrir hvern kjúkling sem laus er við vegna kampilobakter.

Það er von mín að ráðherra standi við það sem hann hefur sagt á kynningarfundum á síðustu dögum að mikilvægi þess að sömu reglur gildi fyrir innlenda og erlenda framleiðslu og settar verði inn í frumvarpsdrögin sambærilegar reglur fyrir erlenda kjúklingaframleiðendur og gilt hafa um framleiðslu innlendra framleiðenda. Þannig viðhöldum við þeim frábæra árangri sem náðst hefur í baráttu við salmonella og kampýlobakter með tilheyrandi sparnaði fyrir íslenska heilbrigðiskerfið.

Virðingarfyllst fyrir hönd Matfugls ehf

Sveinn Jónsson