

Tekststørelse[Almindelig](#) | [Mellem](#) | [Stor](#)

Print siden



Deadline hvert femte minut

Rikke Rasmussen | Kurt Simonsen | Christine Brasch Andersen - 11:04 - 03. Aug. 2008

Myndighederne magtesløse

Supermarkeder har frit spil: Der findes ingen grænseværdier for hakket kød

Bakterierne i hakket kød kan formere sig helt uhæmmet i supermarkedernes kølediske, og kødet kan dermed sagtens være halvfordærvet, uden at myndighederne kan gribe ind.

Netop småfordærvet kød var resultatet i flere supermarkeder, da Ekstra Bladet for snart tre uger siden fik et laboratorium til at måle bakterier på hakket oksekød fra ni forskellige detailkæder.

'Uacceptabelt', 'lige til at smide ud' og 'begyndende fordærv' var nogle af de reaktioner, som landets førende fødevaremikrobiologer efterfølgende kom med.

Præcisering

Branchen har siden Ekstra Bladets test forsøgt at så tvivl om resultaterne i fagbladet Dansk Handelsblad. Det har fået Eurofins Steins Laboratorium, der stod for testen, til at komme med en præcisering.

De forklarer nu, at de har sammenholdt bakterietallene med grænseværdier, der gælder for produktionsleddet – og ikke for kødet, mens det ligger i butikkerne.

Sådanne grænseværdier findes nemlig ikke.

Det bekræfter Mette Nyborg, der er chefkonsulent i Fødevarestyrelsen.

– Tallene gælder for kødet, mens det stadig er hos producenterne, og det er så op til dem at fastsætte holdbarheden, siger hun.

Ministeren gemmer sig

At der ikke findes grænser for, hvor mange bakterier det kød, en forbruger hiver op af køledisken, må indeholde, forarger SF's fødevarepolitiske ordfører, Kristen Touborg.

– Det er nyt for mig, at der ikke findes grænser for det. Det er slet ikke acceptabelt. Vi har lige sat 70 millioner kroner af om året til bedre kontrol, men det virker ikke, som om pengene bliver brugt hensigtsmæssigt. Det her duer ikke. Nu vil jeg godt snart høre noget fra ministeren, siger han.

Præcis som da vi spurgte for tre uger siden, ønsker fødevareminister Eva Kjer Hansen (V) imidlertid ikke at kommentere de galopperende bakterietal. Hun holder ferie, mens kødet fordærvs og sommerens salmonella-epidemi i øvrigt når nye højder.



13 grader varmt i en køledisk, der skulle have været 2 grader. (Foto: René Schütze)

SE OGSÅ ...



[Her får bakterierne frit spil i sommervarmen](#)

LÆS OGSÅ ...

- [Kødet sveder i kølediskene](#)