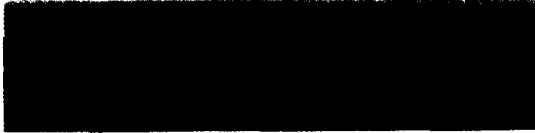


## Nokkrar staðreyndir um hreinleika íslensks kjúklings



- Glæumar hér fyrir neðan eru hluti af erindi sem haldið var fyrr á árinu.
- Í erindinu var aðeins fjallað um kjúklingsframleiðslu en á í raun við íslenskan landbúnað áhrifnar þar sem hreinleiki, óguð vinnubrögð og samstarf framleiðenda og eftirlitsaðila hafa skilað neytendum einstökum aturðum.



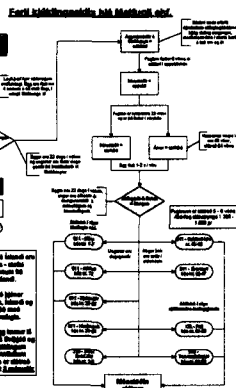
1

## Rekstrarleg einkenni landbúnaðar

- Miklar fjárfestingar og hár fastur kostnaður
- Langur ferill frá ákvörðun til "árangurs"
- Erfitt að beygja af leið þegar lagt hefur verið af stað
- Landbúnaður er mjög viðkvæmur fyrir offramleiðslu þar sem bóndinn hefur ekkert svigrúm til að geyma framleiðsluna ef offramboð myndast. Með auknum innflutningi er auðvelt að skapa offramboð og hrinu gjaldþrota í greininni.
- Gott fyrir neytendur til skamms tíma en slæmt til langs tíma.

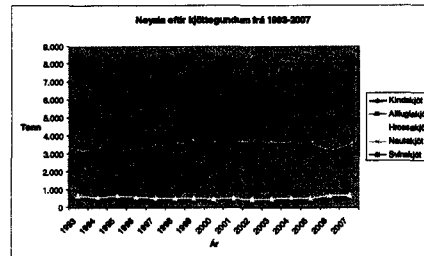


2

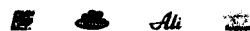


3

## Próun neyslu eftir kjöttegundum síðustu ár



- Árið 2007 var í fyrsta skipti meiri neysla af kjúklings- en lambakjötti á Íslandi



4

## Verðþróun kjúklings- og svínakjöts



- Kjúklingsur hefur lækkað um 50% að raunvirði síðastliðin 11 ár
- Miklar framfarir í eðli og stærðkun bóa hafa skilað sér í lækkun neytendverðs
- Hverjar eru eðlilegar kröfur til greinarinnar um lækkun verðs og hve hratt



5

## Gæðaeftirlit, heilbrigði og sérstaða íslensks kjúklings

- Á Íslandi er gæða- og eftirlitskerfi með því fremsta sem gerist í heiminum
- Eftirlitskerfið var sett á fót í framhaldi af tíðum sýkingum eftir að leyft var að selja ferskan kjúklingskjöt á Íslandi
- Árið 2000 var lagt var af stað í herferð gegn campylobacter sýkingum með það að markmiði að campylobacter sýkingar í fóki yrðu undir því sem lægst þekktast í öðrum ríkjum.
- Í dag höfum við heilnæmasta kjúklingskjöt sem völd er á í heiminum
- Kostnaður yfirvalda og kjúklingsframleiðenda til að ná þessum árangri hefur verið mikill



6

### Gæðaeftirlit

- Á öllum kjúklingabúum er í dag virkt gæðakerfi sem byggir á GAMES og smitvarir með því besta sem þekkt í heiminum
- Rekjanleikakerfi í íslenskri kjúklingaframleiðslu er eitt það besta sem þekkt í heiminum
- Sýnatökur eru framkvæmdar bæði á eldistíma kjúklinganna, fyrir slátrun, svo og í slátrhúsi.
- Komi til innköllunnar er hægt að rekja í hvaða verslun hver einasta sölueining fór og sækja viðkomandi vörur



7

### Gæðaeftirlitið

- Greinist salmonella í eldi er óheimilt að slátra hópnum og honum verður að eyða á annan hátt
- Greinist salmonella í slátrun er óheimilt að selja afurðimar.
- Greinist campylobacter í eldi eða slátrun verður að frysta eða elda allt kjöt úr hópnum.



8

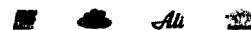
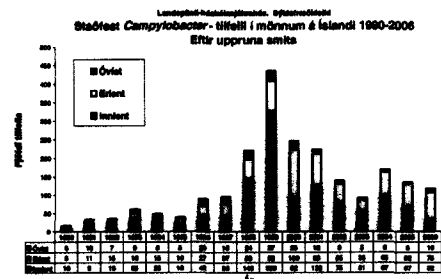
### Árangur virks gæða- og eftirlitskerfis á Íslandi

- Herferðin hefur borið árangur og gríðarlegur árangur hefur náðst við að komast fyrir campylobacter sýkingar í fólki.
  - Árið 1999 voru 326 sýkingar rakin til þessa
  - Árið 2006 voru einungis 36 tilfelli skráð
- Campylosýktum slátrhópum kjúklinga hefur fækkað úr 16% árið 2000 niður í 8,9% árið 2007
- Salmonella sýktum slátrhópum hefur fækkað úr 14,9% árið 1993 niður í 0% árið 2005 og hefur það haldist síðan.
- Slíkur árangur þekkt hvernig annarstaðar í heiminum.



9

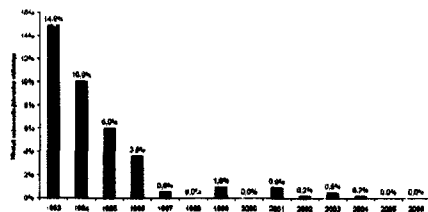
### Árangur virks gæða- og eftirlitskerfis á Íslandi



10

### Árangur virks gæða- og eftirlitskerfis á Íslandi

Salmonella í kjúklingum 1993 - 2006  
Mikseyni



- Mikló hefur áunnist í að útrýma salmonella í kjúklingi á Íslandi. Frá 2004 hefur ekki fundist salmonella í íslenskum kjúklingi



11

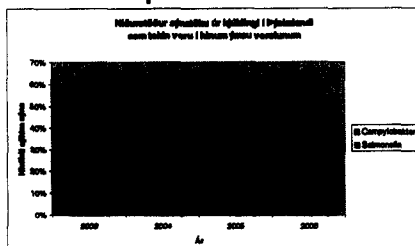
### Skortur á gæðaeftirliti í Evrópusambandinu

- Ástandið í Evrópusambandinu
  - Evrópusambandið er ekki með sambærilegt gæða- og eftirlitskerfi
  - Fullyrð er að þeir ráði ekki við vandamálið og því séu ekki gerðar kröfur um hreinleika
  - Campylobactersmitað kjöt flæðir óhindrað til neytenda án athugasemda
  - Lítið eftirlit með salmonellusmiti
  - Matarsýkingar af völdum þessa algengar



12

## Skortur á gæðaeftirliti í Evrópusambandinu



- Eftir og ást á á þessu eðlir er sjúkur kjöföldingur mikil vandamáli í þýskalandi, svipað ástand er í flestum öðrum löndum í Evrópusambandinu
- Engar hömlur eru á aðu campylobacter smitðaðe kjötu í Evrópusambandinu
- Campylobacter er aðal orsakaveldur matarsjúklinga í töki í dag og hefur tekið við af salmonella sjúkingum



13

## Er lýðheilsulegt slys í uppsiglingu ?

- EES samningurinn gerir ráð fyrir því að Ísland taki yfir matvælaráðgjöf Evrópusambandsins
- Að óbreyttu opnast fyrir innfl. á ferskum búfjárafurðum
- Okkar góða gæða- og eftirlitskerfi lagt niður og kröfur um campylobacter hreinleika lagðar af
- Þetta er gert til að koma á mót við matvælalöggjöf Evrópubandalagsins sem ræður ekki við vandamálið
- Yirtur sérfræðingur í heilbrigðiskerfinu fullyrðir að við Íslendingar séum með þessu að kalla yfir okkur lýðheilsulegt slys ef leyður verður innfl. á fersku kjöti og eggjum.
- Auk þess erum við Íslendingar að gefa eftir sérstöðu okkar varðandi hreinleika og hollustu matvæla í augum umheimsins
- Stjórnvöld þurfa að finna leið út úr þessu.



14

## Markmið matvælalöggjafar ESB

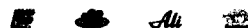
- Markmið matvælalöggjafar ESB er að auka matvælaöryggi neytenda með því að setja eftirlit með fæðukeðjunni innan ESB í fastar skorður
- Það gengur gegn markmiðum löggjafarinnar að heimila innflutning á ferskum búfjárafurðum sem eru ekki eins öruggar neytendum og þær íslensku



15

## Að lokum

- Bakteríumælingar sýna fram á yfirburði íslenskra landbúnaðarafurða hvað varðar fæðuöryggi
- Markmið matvælalöggjafar hljóta að vera að auka en ekki að draga úr matvælaöryggi
- Offramboð á íslenskum kjötmarkaði leiðir til verulegra rekstrarerfiðleika í öllum greinum íslenskrar landbúnaðar og kjötvinnslu
- Enginn veit hvað átt hefur fyrr en misst hefur - stöndum vörð um íslenskan landbúnað neytendum til hagsbóta



16