

Miljø- og Fødevareministeriet

Folketingets Udvalg for
Miljø og Fødevarer

København, 11. august 2015
Sagsnr.: 31142
Dok.nr.: 339998

Miljø- og Fødevareministerens besvarelse af spørgsmål nr. 43 (MOF alm. del) stillet den 14. juli 2015 efter ønske fra Carolina Magdalene Maier (ALT)

Spørgsmål nr. 43:

“Vil ministeren redegøre for, hvorvidt reglerne om produktion og salg af saltet, lufttørret fisk fortolkes ens af alle Fødevarestyrelsens kontrolenheder”

Svar:

Fødevarestyrelsens fortolkning af reglerne fremgår af vejledning om fødevarerhygiejne. Her fremgår det bl.a., at opbevaring og håndtering af fødevarer skal foregå i lokaler, der er indrettet til formålet, og at lokalerne skal give mulighed for god hygiejnemæssig praksis, der beskytter fødevarer mod forurening. Nogle af de indretningsmæssige krav kan dog fraviges for fødevarer med traditionelle karakteristika.

I Fødevarestyrelsens kontrolenhed Midtjylland, i hvis tilsynsområde der produceres dabs (saltet, lufttørret fisk), er der blevet vejledt om, at produktionen skal foregå i et lokale, hvor dele af væggene kan erstattes af insektsikkert net, der tillader høj naturlig luftudskiftning for at fremskynde tørringsprocessen, men som samtidig sikrer mod skadedyr.

I de øvrige fødevarekontrolenheders områder har Fødevarestyrelsen oplyst mig, at tørring af fisk foregår indendørs.

Da produktionsmetoden har været anvendt i årtier uden problemer, og der ikke ser ud til at være eksempler på, at forbrugere er blevet syge af at spise dabs, har jeg bedt Fødevarestyrelsen ændre dens fortolkning af reglerne.

Eva Kjer Hansen

/ Charlotte Sørensen