



Fødevarestyrelsen hørings svar  
[hoering@fvst.dk](mailto:hoering@fvst.dk) og [chrk@fvst.dk](mailto:chrk@fvst.dk)  
journalnummer 2010-20-2301-00651/CSF/CHRK

Hellerup, den 21. januar 2011  
AMJK  
e-mail: amjk@dsk.dk

**Hørings svar vedr. J.nr. 2010-20-2301+00651/CSF/CHRK: Ændring af bekendtgørelse om fødevarerhygiejne om muligheden for at undlade indfrysning af opdrættet atlantehavslaks (*salmo salar*)**

Hermed følger bemærkninger fra DSK til høringen:

DSK er imod, at man undtager opdrættet atlantehavslaks fra indfrysningskravet. Af høringsbrevet fremgår, at EFSA i foråret 2010 har fremlagt en rapport, hvoraf det fremgår, at der kun er ubetydelig risiko for, at opdrættet atlantehavslaks indeholder parasitter. Så længe risikoen ikke er lig nul, kan DSK ikke bakke op om denne undtagelse.

På en restaurant/café og fiskeafdeling/forretning, hvor man håndterer både opdrættet atlantehavslaks og ikke opdrættet atlantehavslaks, kan der være risiko for forveksling af de to typer. Selvom de samme detailbutikker/afdelinger er kompetente til at holde forskellige typer af fisk/kød adskilt, er der her tale om tilfælde, hvor mennesker kan blive alvorligt syge, hvor der i andre tilfælde normalt er tale om vildledningsproblematikker.

Såfremt forslaget gennemføres, opfordrer vi til, at opdrættet atlantehavslaks, der ikke har været frossen, og som anvendes eller markedsføres som produkter, der spises rå eller næsten rå, til den endelige forbruger, ledsages af en oplysning om, at fisken ikke har været frosset. Derved har en forbruger mulighed for at fravælge fisken.

Vi vil derfor fortsat opfordre vore medlemmer til at indfryse al fisk, der anvendes til produkter, som spises rå eller næsten rå. Der er dog mange virksomheder, som i dag ikke har en fryser, der kan indfryse til -20 °C eller koldere, og derved ikke kan opfylde kravet om indfrysning i minimum 24 timer ved -20 °C eller koldere, som der kræves. DSK ønsker derfor, at det undersøges, om forholdet mellem tid og temperatur kan ændres, således at man f.eks. indfryser ved -18 °C i f.eks. 36 timer overalt i fisken.

*de samvirkende købmænd*

Dette har vi allerede for et par år siden spurgt Fødevarestyrelsen om, og vi vil meget gerne have en tilbagemelding på dette.

Vi håber, at I vil tage godt i mod vores høringssvar. Har I behov for yderligere uddybning af ovenstående, er I meget velkomne til, at kontakte os.

Med venlig hilsen

Anne-Marie Jensen Kerstens  
Fødevarekonsulent