



Fødevarestyrelsen
E-mail til Helle Eriksen, he@fvst.dk

Cc Kristina Skov Olsen, kriso@fvst.dk

Hellerup, den 23. april 2014
KJ
e-mail: kj@dsk.dk

Hørings svar vedrørende ... fiskefars

Idet vi henviser til Høringsportalen og jeres mail af 22. april 2014 fremsendes hermed DSK's bemærkninger.

Vi vil gerne indledningsvist takke for, at Fødevarestyrelsen med dette initiativ bidrager med information til virksomhederne, der kan hjælpe dem med at forstå og efterleve reglerne.

For overskuelighedens skyld, vedlægger vi de to tekstdokumenter med vores bemærkninger indsat i bobler.

For begges vedkommende synes vi, vejledningen ville blive mere tydelig og dermed brugervenlig, hvis man skriver "varmebehandling" i stedet for stabilisering, idet varmebehandling tilsyneladende er den eneste kendte stabiliseringsmetode.

Vedr. rengøring, sker dette normalt *efter* brug (ikke inden), vi forudsætter så, at udstyret stadig er rent, når det skal bruges igen.

Det er ikke helt klart, om der konkret er noget nyt i forhold til den tekst, der i dag ligger i hygiejnevejledningen, eller det hele blot er forklaret med flere ord. Måske kan dette belyses ved mødet 12. maj,

Billed-materialet er på høringsportalen fordelt i 2 serier:

Opbevaring af fisk – temperaturer og
Transport fersk fisk

Det er uklart, hvad der egentlig er en dækkende overskrift for hver af de to serier, og begge viser nogle af de samme ting, såsom rengøring, brug af is mv.

Billederne er gode, og de illustrerer hver for sig fint en pointe. Måske ville det hjælpe med nogle overskrifter og en indledende side, hvor man i tekst kan se, hvad billedserien indeholder.

Serien Opbevaring af fisk - temperaturer:

de samvirkende købmænd

Der et billede af afskær i en vogn med is med teksten "afskær på is" til højre for billedet samt det grønne symbol (for ok). Vi synes, bunken med fisk er for høj, idet de fisk, der ligger øverst, næppe har megen glæde af den is, der ligger i bunden af vognen.

Serien Transport fersk fisk:

På et billede vises en hvid kasse og teksten "Hold øje med dato på følgesedlen", men det ligner en etiket, der er klistret på kassen. Skriv evt. "etiket / følgeseddel" (NB: på etiketten står bl.a. "Produktionsdato: 12.02.2014", hvorfor man tænker, det er fiskefars, men måske er det fisk, der er i kassen, og så er der vel tale om fangstdato – i hvilket tilfælde vi finder "produktionsdato" misvisende)

I billederne om Procedure for rengøring af udstyr viser det første billede en meget fin, ren hakkemaskine og teksten "Skyl de værste rester af", men der er ikke en eneste rest at få øje på. Man skulle tro, dette var billedet af den sidste afskylning efter desinfektionen ☺.

Vi vedlægger scanning af de nævnte tre billeder.

Det ville være logisk at vise billederne i "kronologisk rækkefølge, eksempelvis vises der først billede af, hvordan en ske placeres i fiskefarsen i disk, derefter vises stegning af fiskefrikadeller af overskydende fars ved dagens slutning, og derefter igen tilbage i disken for at vise fiskefars på is og lange ærmer. Her burde stegning af frikadellerne komme til sidst.

Ligeledes er det for os mere logisk at vise billeder af produktion og derefter billeder af rengøring, i stedet for omvendt.

Når man ser de to serier lige efter hinanden, er det lidt ærgerligt, at der i den ene bruges blå skovl for snavset og den anden blå skovl for rent.

Vi står gerne til rådighed, hvis vore bemærkninger giver anledning til spørgsmål og ser også frem til drøftelser på mødet 12. maj.

Med venlig hilsen

Kirsten Jacobsen
Seniorkonsulent