



Slutrapport for kampagnen Kontrol med fiskeparasitter

INDLEDNING

Flere parasitter i naturen kræver opmærksomhed hos fødevarevirksomheder

Forekomsten af parasitter i fisk vurderes til at være stigende, da antallet af parasiternes slutværter (sæler og små hvaler) er steget støt over de seneste årtier.

Fødevarevirksomheder, der modtager fersk fisk, har den første lovmæssige kontrol af, om fisk er inficeret med parasitter, men alle handelsled, der håndterer uindpakkede fisk og fiskevarer, er forpligtede til at foretage en visuel undersøgelse for synlige parasitter inden fisken afsættes. Forpligtelsen gælder således også detailvirksomheder, der afsætter fisk til konsum, såsom fiskehandlere.

Varmebehandlet fisk, der tilberedes uden en forudgående parasitdræbende behandling, skal varmes op til mindst 60 °C i 1 minut, for at sikre drab af eventuelle parasitter i fisken.

Hvis fisk ønskes anvendt rå, marineret, saltet, koldrøget eller på anden måde behandlet, uden at denne behandling er tilstrækkelig til at dræbe levedygtige parasitter, skal fisken frysebehandles.

Med kampagnen ville Fødevarestyrelsen sætte fokus på, om fisk og fiskevarer, underkastes den fornødne visuelle kontrol for parasitter i alle handelsled og om fisk og fiskevarer får den fryse- eller varmebehandling, der er tilstrækkelig til at eliminere fiskeparasitter. Dermed undgås, at forbrugere bliver inficerede og syge med fiskeparasitter.

Kampagnens regelgrundlag:

- Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 852 af 29. april 2004 om fødevareinformation til forbrugerne.
- Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 853 af 29. april 2004 om særlige hygiejnebestemmelser for animalske fødevarer.
- Kommissionens forordning (EF) nr. 2074 af 5. december 2005 om gennemførselsbestemmelser

Kampagnens formål:

1. Kontrollere og vejlede om den visuelle undersøgelse af de rensede fisk i bughulen i forbindelse med udtagningen af indvolde og afvaskningen af fisken
2. Kontrollere og vejlede om den visuelle undersøgelse af udskæringer af fisk og fiskefileter
3. Kontrollere og vejlede om frysebehandling af fisk og fiskevarer, der skal spises rå, marineret, saltet, koldrøget eller på anden måde behandlet uden at behandlingen har været tilstrækkelig til at dræbe levedygtige parasitter.
4. Kontrollere og vejlede om varmebehandling af ufrosne, vildtfangede fisk således at der sker opvarmning til en temperatur der sikrer varmedrab af parasitter.

KONKLUSION

De kontrollerede fødevarer virksomheder har generelt gode arbejdsgange og styring på visuel kontrol, indfrysning og varmebehandling. Der er enkelte svage punkter, såsom manglende udpegning af parasitter som risikofaktor og utilstrækkelig varmebehandling i restauranter, der ønsker en bestemt kvalitet af fisk til deres serveringer.

Skriftlige procedurer for parasitdrab og dokumentation for temperaturmåling (både kulde- og varmebehandling) blev sjældent kontrolleret i løbet af kampagnen. Det anbefales fra projektgruppen, at der kommer øget opmærksomhed på dette kritiske kontrolpunkt, da det kræver skriftlige procedurer og dokumentation for temperaturmålinger.

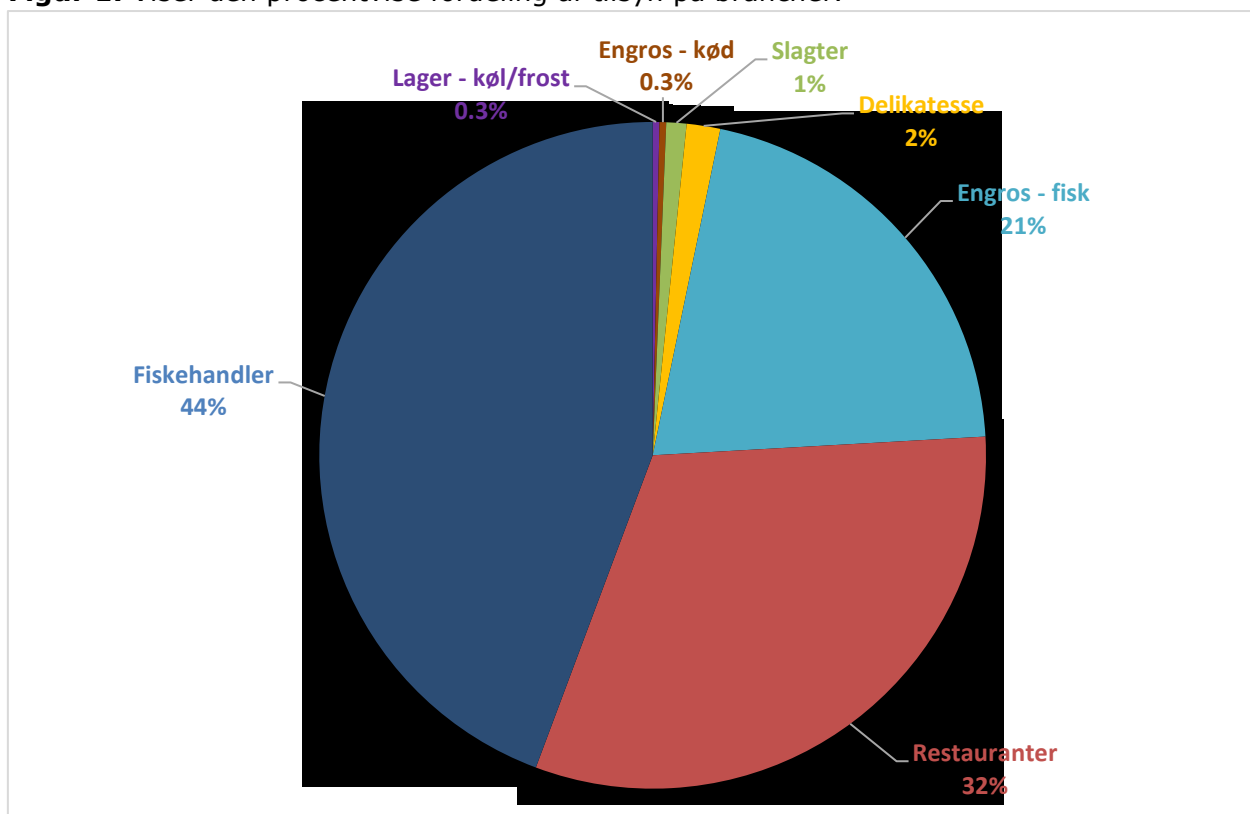
RESULTATER

I løbet af kampagnen blev der udført 307 tilsyn på landsplan, heraf 241 i detaileddet og 66 i engrosledet, fordelt på 7 forskellige brancher. Fordelingen af tilsyn på brancher fremgår af tabel 1 og figur 1.

Tabel 1. Viser antallet af tilsyn fordelt på brancher.

Branche	Tilsyn
Specialforretning - Delikatesse, specialiteter m.v. med behandling	5
Specialforretning - Slagter m.v.	3
Specialforretning - Fisk m.v.	136
Serveringsvirksomhed - Restauranter m.v.	97
Fremstilling af animalske produkter - Kød	1
Fremstilling af animalske produkter - Fisk og muslinger m.v.	64
Lager/lagerhotel og evt. engroshandel - Med køl/frost	1
I alt	307

Figur 1. Viser den procentvise fordeling af tilsyn på brancher.



Der er ikke givet sanktioner i forbindelse med kampagnen, kun bagatelagtige overtrædelser og vejledning. Sanktionering var heller ikke et mål for kampagnen, da den primært var tænkt som en nulpunktsmåling af et område, der ikke har været i fokus i en del år. Det var derfor nødvendigt at danne sig et overblik over nuværende praksis hos fødevarer virksomhederne, så eventuelle områder der kræver en særlig indsats kunne identificeres.

Der er registreret 44 bagatelagtige overtrædelser i løbet af kampagnen. Dette er overtrædelser, der konkret vurderes som så bagatelagtige, at sanktionering undlades. I stedet gives vejledning, og det dokumenteres på kontrolrapporten hvilket forhold, der vejledes om.

Størstedelen af overtrædelserne (35) gik på manglende risikofaktorudpegning af fiskeparasitter. De resterende overtrædelser gik på manglende procedure for visuel kontrol af fiskeparasitter (2), utilstrækkelig frysebehandling (1) og manglende udpegning af varmebehandling som et kritisk kontrolpunkt (2). Fordelingen af bagatelagtige overtrædelser kan ses i tabel 2.

Tabel 2. Viser antallet af bagatelagtige overtrædelser fordelt på hvilken regel, der er overtrådt.

Bagatelagtige overtrædelser	Antal
Manglende udpegning af fiskeparasitter som kritisk kontrolpunkt	35
Manglende procedure for visuel undersøgelse af fiskeparasitter	2
Utilstrækkelig frysebehandling	1
Manglende udpegning af varmebehandling som kritisk kontrolpunkt	2
I alt	44

Kontrol af visuel undersøgelse af fiskevarer

Kun 2 ud af 307 kontrollerede virksomheder havde ikke enten mundtlige eller skriftlige procedurer for visuel undersøgelse af fiskevarer for parasitter. Dette viser, at fødevarer virksomhederne i vid udstrækning er opmærksomme på kravet om, at fiskevarer skal undersøges visuelt og synlige parasitter skal fjernes.

Kontrol af frysebehandling af fiskevarer, der skal serveres rå eller på anden vis behandlet utilstrækkeligt til at sikre parasitdrab

Kun 1 af kontrolrapporterne beskrev, at virksomheden frysebehandlede fisk utilstrækkeligt. Dette medførte en bagatelagtig overtrædelse.

Kontrol af varmebehandling af ikke-frysebehandlede fiskevarer til mindst 60 °C i 1 minut

Grundlæggende blev kravet om varmebehandling overholdt af fødevarer virksomhederne, og kun 2 virksomheder havde ikke specifikt varmebehandling udpeget som et kritisk kontrolpunkt. De færreste virksomheder var opmærksomme på lovkravet om 60 °C i 1 minut, men de fleste varmebehandlede deres fiskeprodukter til 75 °C eller over. Der var dog også enkelte serveringsvirksomheder, der ud fra et kvalitetsmæssigt hensyn varmebehandlede fisk meget nænsomt uden forudgående frysebehandling, et eksempel kun til en kernetemperatur på 42 °C, og ikke til de 60 °C i 1 minut som lovgivningen kræver.

Kontrol af parasitdrab som et kritisk kontrolpunkt

Den største andel af de bagatelagte indskærpelser skyldes at parasitdræbende behandlinger (varme, frost, andet) ikke var udpegede som kritiske kontrolpunkter. Ved 35 (11 %) af de 307 udførte tilsyn, manglede denne udpegning. Dette tyder på, at der ikke er helt så stor opmærksomhed på at sikre drab af "usynlige" parasitter, som der er på at fjerne synlige parasitter.

Vejledning af virksomhederne

En søgning i kontrolrapporterne viser, at der i 101 af dem er registreret vejledning af virksomheden. Langt de fleste af vejledningerne går på manglende udpegning af fiskeparasitter som risikofaktor.

En mindre andel af virksomhederne blev vejledt om visuel kontrol af fiskeprodukter for synlige parasitter. Alle disse virksomheder, bortset fra én, havde dog mundtlige eller skriftlige procedurer for visuel kontrol på plads.

METODE

Kontrollerne blev gennemført fra 1. juli til 31. december 2022. Kontrollerne var uanmeldte, bortset fra i enkelte tilfælde, hvor relevant personale skulle være tilstede.

Kontrollen blev udført ved hjælp af tilsynsførendes observationer, interviews af virksomheden og gennemgang af deres dokumentation.

De kontrollerede virksomheder blev udvalgt på baggrund af sandsynligheden for, at de håndterede rå fisk, særlig vildtfanget fisk. Dette blev bl.a. gjort via virksomhedens registrerede hovedbranche i DIKO. De tre primære hovedbrancher der blev udvalgt var Specialforretning – Fisk, Serveringsvirksomhed – Restauranter og Fremstilling af animalske produkter - Fisk og muslinger. Virksomheder med andre hovedbrancher blev udvalgt af tilsynsførende, hvis det blev konstateret, at de fremstillede fiskeprodukter.

Flere brancheorganisationer blev indkaldt til et orienteringsmøde d. 30. juni 2022, hvor grundlaget for kampagnen blev præsenteret, og branchen kunne stille spørgsmål. Det blev konstateret efterfølgende, at mødet førte til en opdatering af flere branchekoder, således at kravene angående parasitter fremstod tydeligere for deres medlemmer.