

Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen
Mørkhøj Bygade 19
2860 Søborg

Kost & Ernæringsforbundet
Kostfaglig afdeling
Nørre Voldgade 90
1358 København K

Kost & Ernæringsforbundets høringssvar vedr. høring om bekendtgørelse om ændring af bekendtgørelse om fødevarerhygiejne – nye bestemmelser om frosne hindbær og spiseklare spirer.

J.nr.: 2011-20-2301-00891/MEHUL 16.01.2012

Vedr. professionel brug af frosne hindbær og forslag om differentiering mellem små og store forpakningstyper.

I forhold til kommunikationen vedrørende korrekt håndtering af frosne hindbær i fødevarer virksomheder, er Kost & Ernæringsforbundet bekymret for differentieringen mellem forpakningstyper til detailhandel og engroshandel, jævnfør høringsbrevets forklarende ordlyd:

”Der vil ikke være krav om at frosne hindbær i detailpakninger varmebehandles, idet forbrugerne her selv har mulighed for at følge Fødevarestyrelsens anbefaling, som fortsat opretholdes”.

Kost- og ernæringsforbundet vil gerne gøre opmærksom på, at detailhandel forpakninger af frosne hindbær i nogle tilfælde indkøbes, til anvendelse i institutionskøkkener som f.eks. børnehaver, fritidsordninger, levebo-miljøer for voksne handicappede og ældre borgere, eller borgercafé. Det vil sige de mindre institutioner/Fødevarer virksomheder, som også reguleres under Bekendtgørelsen om fødevarerhygiejne. Kost & Ernæringsforbundet finder det væsentligt at bekendtgørelsen og dertil relevante vejledninger entydigt kommunikere at frosne hindbær skal varmebehandles eller behandles med tilsvarende effekt uanset hvilken forpakningstype/str. frosne hindbær kommer fra, når de anvendes i professionelt regi.

Vedr. kapt.8a 4. I § 24 indsættes som stk. 3:

»Stk. 3. Frosne hindbær, der indgår som ingrediens i fødevarer, der ikke efterfølgende varmebehandles, skal varmebehandles i mindst 1 minut ved 100 °C eller underkastes en anden behandling med tilsvarende effekt.«

Kost & ernæringsforbundet efterlyser, med henblik på bevarelse af hindbærs sensoriske smagsegenskaber, en officiel og letforståelig vejledning for hvorledes frosne hindbær kan håndteres korrekt uden brug af varmbehandling.

Erfaringsmæssigt vil en velbeskrevet procedure for korrekt håndtering af frosne hindbær, lette Fødevareregionens opklarende tilsynssamarbejde med en given fødebevarelses virksomhed, i de tilfælde hvor der måtte opstå tvivl om årsager til evt. sygdomsudbrud.

Vedr. håndteringsvejledning til private

Derudover anbefaler kost og ernæringsforbundet at Fødevarestyrelsen informerer private forbrugere om nødvendigheden af at varmebehandle frosne hindbær, når der f.eks. skal tilberedes og serveres is, kager og desserter til mange gæster, skoleklassen, spis sammen arrangementet i sportsklubben e. lign.

Kost & Ernæringsforbundet opfordrer til at pakkerier af frosne hindbær fremadrettet via emballagetekst vejleder om korrekt brug af frosne hindbær.

Kost & Ernæringsforbundet har ingen kommentarer til håndtering af spiseklare spirer.

Venlig Hilsen

Karen Leth

Mad- og måltidskonsulent

Kost & ernæringsforbundet