



Miljøministeriet

Folketingets Miljø- og Fødevarerudvalg  
Christiansborg  
1240 København K

J.nr. 2023 - 1447  
Den 27. februar 2023

Miljøministerens besvarelse af spørgsmål nr. 127 (MOF alm. del) stillet den 31. januar 2023 efter ønske fra Kim Edberg Andersen (NB).

### Spørgsmål nr. 127

”Deler ministrene den opfattelse, at vi bør gå i gang med at regulere sælbestanden af hensyn til sælormen, der ødelægger danske fødevarer, herunder torsken? Eller hvordan mener ministrene, at vi kan sikre kvaliteten og sikkerheden i vores fødevarer med udbredelsen af sælorm i f.eks. torsk? Der henvises til artiklerne ”Sælens parasitter volder bekymring: Første dansker er blevet smittet med sælorm”, Fiskeritidende, den 24. august 2022 og ”Du kan blive syg af torsk med sælorm”, Berlingske, den 7. oktober 2013.”

### Svar

Når det samlede økosystem er i ubalance, eksempelvis pga. iltsvind, stigende havtemperaturer, forurening, dårlig fødetilgang mv., bliver fisk mindre modstandsdygtige mod angreb af parasitter. Økosystemet i Østersøen er i ubalance. Derfor er jeg også optaget af, at vi kan få genoprettet det samlede økosystem.

I Danmark har vi to sælarter, hhv. gråsæl og spættet sæl, som begge er værter for parasitiske arter af rundorme, der også findes i fisk. Både spættet sæl og gråsæl er omfattet af habitatdirektivet. Udnyttelse af arterne skal derfor som udgangspunkt være foreneligt med opnåelse eller opretholdelse af gunstig bevaringsstatus. Hvis man ønsker at fravige dette, kræver en reguleringstilladelse, at tre betingelser er opfyldt: 1) der findes ikke nogen anden brugbar løsning, 2) foranstaltningen hindrer ikke opretholdelse af den pågældende bestands bevaringsstatus i dens naturlige udbredelsesområde, og 3) foranstaltningen er begrundet i en af bestemmelsens oplyste interesser, eksempelvis for at beskytte pressede fiskebestande og forhindre alvorlig skade på fiskeri. Stillingtagen til ansøgning om regulering af gråsæl og spættet sæl sker ud fra en konkret vurdering og sagsbehandles af Naturstyrelsens lokale enheder.

Jeg har forelagt spørgsmålet for Miljøstyrelsen, der oplyser, at selv få sæler, som er inficeret med sælorm, sandsynligvis vil kunne smitte et stort antal torsk, hvis torsken i forvejen har et svækket immunforsvar. Dermed vil der fortsat være risici for, at torsk indeholder sælorm, selvom sælbestanden måtte blive reduceret betydeligt. Det er Miljøstyrelsens vurdering, at det ikke vil være muligt, inden for rammerne af habitatdirektivet, at regulere sælbestanden i et omfang, som vil betyde, at der ikke forekommer sælorm i torsk.

For så vidt angår fødevarer sikkerhed har jeg indhentet et bidrag fra ministeren for fødevarer, landbrug og fiskeri, der har oplyst følgende:

”Alle fiskevarer skal inspiceres for synlige parasitter af den fødevarer virksomhed, der håndterer fiskevarerne. Hvis der findes en parasit, skal den fjernes, eller den inficerede del

af fisken bortskæres. Hvis en forbruger køber fersk fisk, kan det ikke udelukkes, at der kan findes levedygtige parasitter i kødet. Dette skyldes, at parasitterne kan sidde dybt i kødet, og dermed ikke er synlige. Parasitterne kan dog slås ihjel via en række tilberedningsmetoder.

I hygiejneforordningen for animalske fødevarer (EF) 853/2004 er der en række bestemmelser, der skal sikre, at eventuelle levedygtige parasitter slås ihjel i tilberedte fiskeprodukter og i fiskeprodukter, der skal serveres rå. Hvis fiskevarer skal serveres rå eller ikke undergår anden parasitdræbende behandling, skal de undergå en frysebehandling først for at sikre, at eventuelle parasitter dræbes. Varmebehandlede fiskevarer skal nå en kerntemperatur på minimum 60 °C i 1 minut. Dette er ligeledes tilstrækkeligt til at dræbe parasitter som f.eks. sælorm. Tilpas kraftig saltning og marinering er også tilstrækkeligt til at sikre, at der ikke er levende parasitter i fiskevaren. Fødevarevirksomhederne skal kunne dokumentere over for Fødevarestyrelsen, at deres valgte opskrift ikke tillader overlevelse af parasitter. Overholdes disse forholdsregler, vil der ikke være levende parasitter i fiskevarerne, når de når den endelige forbruger, uanset om den naturlige population af parasitter stiger.

For så vidt angår fødevarernes kvalitet, så indeholder de særlige mærkningsregler for fisk ikke regler vedrørende parasitter eller kvalitet vedrørende parasitter. Ministeriet for fødevarer, landbrug og fiskeri har ikke yderligere information om parasitters påvirkning af fødevarekvaliteten af fisk.”

Magnus Heunicke

/

Katrine Nissen