



Folketingets Miljø- og Fødevareudvalg
Christiansborg
1240 København K

J.nr. 2023-520
Den 7. februar 2023

Hermed sendes besvarelse af spørgsmål nr. 14 (Alm. del), som Folketingets Miljø- og Fødevareudvalg har stillet til ministeren for fødevarer, landbrug og fiskeri den 13. januar. Spørgsmålet er stillet efter ønske fra Per Larsen (KF).

Spørgsmål nr. 14 (Alm. del) fra Folketingets Miljø- og Fødevareudvalg

”Vil ministeren redegøre for, hvilke kriterier der gør sig gældende, når virksomheder skal vurdere om kød er forsvarligt at sælge? Herunder særligt for kød, som har ligget på frost.”

Svar

Til brug for besvarelsen af spørgsmålet har jeg indhentet en udtalelse fra Fødevarestyrelsen, der har oplyst følgende:

”Der er flere parametre, der spiller en rolle for, hvor længe kød er holdbart som fødevarer, bl.a. håndtering, udskæring, fedtindhold, opbevaringstemperatur samt behandling. Alle disse parametre skal tages i betragtning, når producenten fastsætter en holdbarhed på kødet. Holdbarheden skal fastsættes af en kvalificeret person, som i kraft af uddannelse eller erfaring er kvalificeret til at kunne vurdere fødevarer.

Når en virksomhed skal vurdere, om kød opbevaret på frost er egnet til menneskeføde, skal virksomheden tå et repræsentativt antal prøver op og lugte til dem, hvorved man kan konstatere, om fedtet er blevet harsk. Hvis kødet ikke er tydeligt harsk, bør virksomheden opvarme kødet og igen lugte til det og eventuelt smage på det. Her vil en svag harskning kunne konstateres. Hvis fedtet er harsk, er den kulinariske kvalitet så dårlig, at kødet ikke er egnet til menneskeføde, selv om kødet ikke er direkte sundhedsskadeligt.”

Jacob Jensen

/

Paolo Drostby