

des ren is. Det er så tanken at instruere fiskerikontrollen om at have opmærksomheden henvendt på forholdet.

Jeg er dog villig til nærmere at overveje et eventuelt ændringsforslag herom fra udvalget.

Ad spørgsmål 5.

Der findes i § 5 i loven om levnedsmidler m. m. tilsvarende bestemmelser som de i § 12 i forslaget til lov om kvalitetskontrol med fisk og fiskevarer foreskrevne. Da forslagets § 12 vedrører lokaler og rum, der anvendes til opbevaring af ferske fisk og fiskevarer, er det dog under hensyn til disse varers særlige karakter yderligere foreskrevet, at gulvene skal være forsynet med fast, slidstærk og for vand uigennemtrængelig belægning med afløb, således at de med passende mellemrum kan spules, hvilket er nødvendigt, for at lokalerne skal kunne holdes forsvarligt rene og fri for blodrester, slim og lignende affaldsprodukter, der ikke vil kunne undgås sådanne steder. Tilsvarende betragtninger gør sig gældende med hensyn til renholdelse af lokaler, der anvendes til opbevaring af frosne fisk og fiskevarer.

Ad spørgsmål 6.

Sammenstuvning af konsumfisk og fordærvede industrifisk er forbudt ifølge § 13, stk. 1, sammenholdt med § 15.

Der må således ikke i en banevogn, hvor der anbringes konsumfisk, samtidig anbringes fordærvede fisk eller andre varer, der ved lugt eller på anden måde kan påvirke konsumfiskens kvalitet, smag eller udseende eller iøvrigt medføre eller fremskynde, at varen fordærves eller på anden måde bliver utjenlig til menneskeføde.

Ad spørgsmål 7.

Fiskeriministeriet er klar over, at et krav om, at frosne fisk og fiskevarer skal transporteres ved en temperatur af ikke over $\div 10^{\circ}$ C., ikke vil kunne opretholdes i alle tilfælde.

Stk. 4 i § 13 er derfor også formuleret således, at der ikke er stillet noget absolut krav herom, idet det kun er foreskrevet, at temperaturen ikke bør overstige $\div 10^{\circ}$ C. Selvom bestemmelsen således i første række er vejledende for eksportørerne med hensyn til, hvilken temperatur der bør holdes ved forsendelse af frosne fisk og fiskevarer, udelukker den dog efter formuleringen ikke, at der fra fiskeriministeriets eller tilsynets side vil kunne gribes ind i tilfælde, hvor der ikke af eksportørerne er truffet de under hensyn til forsendelsens nærmere art og karakter passende foranstaltninger for at sikre, at varen kan fremkomme i god stand. I udlandet er man på dette område gået betydeligt videre, idet man her flere steder kræver temperaturen nedbragt til $\div 20^{\circ}$ C. ved transport af frosne fisk og fiskevarer.

Ad spørgsmål 8 og 9.

§ 15 omfatter alle slags fisk og fiskevarer, hvadenten det drejer sig om ferske, frosne, stegte, kogte, saltede eller røgede fisk og fiskevarer, hel- og halvkonserves eller på anden måde konserverede fisk og fiskevarer. Formålet med bestemmelsen er at sikre, at samtlige disse varer opbevares under forsvarlige hygiejniske forhold.

Hvadenten lokalerne m. v. anvendes til opbevaring eller forhandling af ferske og frosne fisk og fiskevarer eller af stegte, kogte, røgede, saltede eller iøvrigt konserverede fisk og fiskevarer, må det forlanges, at lokalerne er rene og vel vedligeholdte, samt at de ikke benyttes til opbevaring m. m. af varer, der ved lugt eller på anden måde kan påvirke fiskenes eller fiskevarernes kvalitet, smag eller udseende eller iøvrigt til formål, der kan medføre eller fremskynde, at fisken eller fiskevarerne fordærves eller på anden måde bliver utjenlige til menneskeføde.

Når bl. a. De samvirkende Købmandsforeninger fejlagtigt har fået den opfattelse, at denne paragraf i forbindelse med §§ 23 og 24 skulle være til hinder for, at der sælges saltede og røgede sild, fiskekonserves og andre konserverede fisk og fiskevarer fra almindelige købmandsforretninger, skyldes det formentlig bl. a. ordene i 4. linie i § 15: „der må ikke gøres anden brug af dem end den, hvortil de er indrettede“. Det har imidlertid ikke herved været meningen at forbyde salg af omhandlede varer i købmandsforretninger m. v., der coutumemæssigt sælger sådanne varer og derfor også må anses for at være indrettet hertil. Den pågældende begrænsning tager først og fremmest sigte på, at f. eks. en filetfabrik ikke må anvendes til fremstilling af røgvarer og et røgeri ikke til fremstilling af fersk filet.