

Driften af FOODobserver.dk er indstillet pr. 30. november 2018. Artikler mv. er tilgængelige i den form, der var gældende ved redaktionens afslutning.

FOODobserver.dk bruger cookies til statistik. Brug af siden tolkes som accept.

Nyhedsbrev

Artikellarkiv

Annoncering

Om FOODobserver

Kontakt os

Profile in English

PRIVATLIVSPOLITIK

FOOD  
observer

DAGLIGE NYHEDER OM  
FØDEVAREBRANCHEN

Forsiden

Råvarer

Ingredienser

Procesudstyr

Færdigvarer

PACKobserver.dk

FOODobserver.dk  
Tlf: +45 39 69 43 21  
info@foodobserver.dk

Udgives af GINI-com  
Pilegårdsvej 48  
DK-2860 Søborg

Du er her: Forsiden > FOODobserver mener > Prioriterer vi bæredygtighed højere end sikkerhed?

## FOODobserver mener

Chefredaktør  
Gitte Søndergaard?



### Prioriterer vi bæredygtighed højere end sikkerhed?

**26.06.18: Når vi - i deleøkonomiens navn - lempet reglerne for, hvem der kan udbyde måltider uden at skulle følge de specifikke regler, som ellers hører fødevarerområdet til (omkring rengøring, hygiejne, opbevaring, opvarmning og nedkøling), bevæger vi os så ikke ned ad en farlig vej?**

Principielt har jeg intet imod deleøkonomi. Tvært imod kan det på en række områder give særdeles god mening. For eksempel synes jeg at de forskellige løsninger med delebiler er noget nær geniale, ikke mindst i storbyen, hvor det volder store problemer med p-pladser til alle de enkeltmandsejede biler, og hvor behovet for en bil døgnnet rundt ikke er så stort, fordi cyklen eller de offentlige transportmidler i mange tilfælde er lettere at benytte.

Der er dog også deleøkonomiske tiltag, som undrer mig, og som får mig til at overveje, om vi giver køb på principper, som vi ellers målrettet har udviklet / forfinet til alles bedste.



Hvis vi et øjeblik bliver på vejene, så var kørselstjenesten Uber (som trak sig ud af Danmark i foråret 2017) efter min mening et eksempel på dette. Her optrådte pludselig chauffører, der ikke skulle overholde Taxalovens krav om erhvervskørekort, ren straffeattest og et særligt kvalifikationskursus mv., og de kom kørende i biler, der ofte var mindre, næppe helt så sikre, og ikke synet så ofte (eller hvordan det nu var?).

Summa, summarum, her satte man måske i højere grad sikkerheden på spil - og det synes jeg også gælder det, som jeg - meget apropos - har set omtalt som "Uber-lasagne" på de sociale medier.

Nemlig at Fødevarestyrelsen - for at undgå madspild - nu har udarbejdet nye retningslinjer, som gør det "muligt for borgere hyppigere at sælge små mængder måltider igennem en deleøkonomisk platform uden at skulle registreres som en fødevarer virksomhed og derved skulle leve op til en række specifikke regler på fødevarerområdet", som Miljø- og Fødevarerministeriet selv udtrykker det i en pressemeddelelse under overskriften "Nu kan du sælge din overskudsmad til naboen".

MEGET tankevækkende er denne overskrift at finde i nyhedsboksen på forsiden af Fødevarestyrelsens hjemmeside lige under en anden og mere dystre overskrift, nemlig "Hjemmelavet ret var kilde til pølseforgiftning" (de to nyheder har tilmed samme dato).

En overskrift, der naturligvis henviser til historien om, at seks ud af en gruppe på 11 tidligere kollegaer, nu pensionister på mellem 65 til 80 år, i sidste uge røg på hospitalet med alvorlig pølseforgiftning efter en såkaldt "herrefrokost". Og under hvilken Fødevarestyrelsen altså slår fast, at årsagen - iht. undersøgelser foretaget af Statens Serum Institut og DTU Veterinærinstituttet - efter alt at dømme var en hjemmelavet ret..... Lad det lige stå et øjeblik!

Indrømmet - jeg er nok miljøskadet. Dels ved jeg fra tidlig barndom, hvor meget såkaldt "Roskildesyge" kan florere, hvis man kun har et flueskab i viktualiekælderen - og ikke et køleskab - at opbevare sine madrester til morgendagen i. Dels har mange år i mejeribrug, hvor jeg delte kontor med et par bromatologer (kandidater i levnedsmiddelvidenskab), som kunne fortælle en masse forskrækkelige historier, nok gjort mig både sart og overforsigtig.

Spiser jeg da ikke hjemmelavet mad fra andet end egne kødgryder? Naturligvis gør jeg det - både hos venner og familie. Men det springende punkt ved at købe hjemmelavet mad fra fremmede er så vidt jeg kan se, at man ikke kender deres standard for og viden om køkkenhygiejne, nedkøling etc. og at man jo ikke spiser det, når det er nytillberedt, men netop først efter at det har været kølet (forsvarligt?) ned.



*Better safe than sorry* har i den sammenhæng altid været mit motto, og når nogen harcelerede over firkantede regler, der f.eks. betød at unge mennesker skulle på kursus inden de måtte riste pølser til et skolearrangement eller lignende, så har jeg altid ment, at det ikke var en lærdom de tog skade af. Tvært imod.

Og hvis der nogensinde er nogen, som bliver syge af at købe (lovlig) hjemmelavet mad, så har vi desværre overdrevet vores bestræbelser på at undgå madspild!

