

# Fisk, miljø & sundhed



David Mouritzen

Havets ressourcer skal udnyttes med omtanke – du får ingen til at stå frem og sige anderledes. Og heldigvis. Alligevel kritiseres fiskere såvel som fiskehandlere – ja hele sektoren inklusiv akvakulturen, for ikke at udvise omtanke. Lad os se nærmere på kritikken der ofte ender med at have form som "halvpolitiske" korstog målrettet forbrugerne.

Seneste bidrag (pjece) kommer fra det "uafhængige" Informationscenter for Miljø & Sundhed. Faktisk så uafhængigt, at ingen fra fiskerierhvervet er blevet hørt i forbindelse med udarbejdelsen af pjecen. Hvis nu informationscenteret i det mindste kunne skrive uafhængig og subjektiv, så var vi måske nærmere et billede af den virkelige verden.

I pjecen fortælles der i starten, hvor mange og ofte modstridende forhold der spiller ind, når der skal fisk på menuen. Har man blot lidt viden om fisk og fiskeri, virker pjecen absolut ikke oplysende – tværtimod. Vi nævner et par eksempler:

1. Pas på med rovfisk. Forkert oplysning. Pas på med *gamle* rovfisk. Og hvor mange gamle rovfisk sælges der på det danske marked? Svar udbedes.
2. Undgå trawlfisk. Forkert oplysning. Der findes meget fint trawlfanget fisk. Det afhænger mere af, hvordan fiskeredskabet bruges af mandskabet på kutteren, end redskabet i sig selv.
3. Spørg efter MSC-mærket fisk når du køber fisk. Forkert oplysning. Det er ikke muligt – og bliver det måske heller aldrig – at købe frisk, fersk uemballeret MSC-mærket fisk i Danmark. Det skyldes ikke modvilje men tekniske og logistiske barrierer, men det behøver informationscenteret naturligvis ikke bekymre sig om.

Også Ugeskrift for Læger 169/6 d. 5. februar 2007 er meget

ivrige efter at udbrede information om, hvor farligt det kan være at spise fisk. Artiklen pryder faktisk forsiden på det videnskabelige magasin. I artiklen konkluderes det, at visse danske spisefisk kan indeholde for meget methykviksølv, hvis man følger Fødevarestyrelsens anbefalinger i forhold til at spise fisk. Konkret peger den meget videnskabelige undersøgelse fra Ugeskriftet på følgende danske spisefisk, som værende problematiske: Tun, Sværdfisk og Haj. Tillykke med endnu en klar udmelding.

Både Informationscenter for Miljø & Sundhed og Ugeskrift for Læger håber jeg fremover vil være mere åbne og udadvendte når der udarbejdes undersøgelser og anbefalinger. Det er endda min klare overbevisning, at alle organisationer inden for erhvervet gerne vil tjene som høringspartnere, og dermed sikre forbrugerne en større grad af handlingsorienteret vejledning. Organisationerne kunne måske opfordres til at lave en faglig support-gruppe, der står til rådighed når velmenende centre, råd og institutioner vil oplyse landets forbrugere.

Konklusion: Danmarks Fiskehandlere skal til at være mere proaktive, så vi ikke hele tiden skal ud og forsvare undersøgelser eller "uafhængige" centre, råd og institutioners uklare udmeldinger.

Danmarks Fiskehandlers bestyrelse arbejder derfor sammen med sekretariatet om at få formuleret vores opfattelse af skånsomt fiskeri og superkvalitet. Begreber vi endda har tilføjet organisationens formålsparagraf. Næste skridt er måske at søge midler til, sammen med de andre fiskerierorganisationer, at udarbejde en pjece til forbrugerne om fisk, miljø & sundhed!

