

[Sundhedsministeren]

delse hertil er meddelt af kommunalbestyrelsen. Denne regel gælder også for salg af levnedsmidler i virksomheder og pensionater med mere end 12 faste spisegæster (jf. lovens § 34, stk. 2).

I henhold til detailforhandlingsbekendtgørelsens § 5 (bekendtgørelse nr. 121 af 28. marts 1980) må detailforhandling og tilvirkning af levnedsmidler ikke påbegyndes, før den lokale tilsynsmyndighed skriftligt har meddelt godkendelse hertil, jf. bekendtgørelsens § 4, stk. 1.

Godkendelse i henhold til detailforhandlingsbekendtgørelsen omfatter krav til bl.a. indretning, tilvirkning, opbevaring m.v., rengøring og personalets hygiejne- og sundhedstilstand med henblik på, at håndteringen af levnedsmidler kan foregå på en hygiejnisk og sundhedsmæssigt forsvarlig måde.

Denne regel om godkendelse gælder således alene virksomhedskantiner, pensionater m.v., der har mindst 12 faste spisegæster. Veterinærdirektoratet oplyser, at man ikke har kendskab til, at der indrettes kantiner uden kontrol af sundhedsmyndighederne.

For så vidt angår pensionater og kantiner med mindre end 12 faste spisegæster er der ikke lovmæssige krav om godkendelse. Sådanne virksomheder skal dog opfylde levnedsmiddellovens generelle krav, herunder levnedsmiddellovens § 12, hvoraf bl.a. fremgår, at levnedsmidler ikke må sælges, hvis de ved anvendelse på sædvanlig måde må antages at kunne overføre eller fremkalde sygdom eller at kunne medføre forgiftning.

En opfyldelse af ovennævnte vilkår forudsætter generelt, at de indretnings- og driftsmæssige vilkår, som er indeholdt i detailforhandlingsbekendtgørelsen, overholdes.

Veterinærdirektoratet oplyser, at man ikke har kendskab til, i hvilken udstrækning virksomhederne indretter kantiner med mere end 12 faste spisegæster, idet godkendelse og tilsyn er henlagt til de lokale tilsynsmyndigheder. I den forbindelse fremhæves, at det er virksomhederne, der skal ansøge om godkendelse, og at levnedsmiddelkontrollenhederne ikke principielt har »opsøgende virksomhed«. For eventuelle virksomheder, der har undladt at søge godkendelse, samt virksomheder med mindre end 12 faste spisegæster vil en mangelfuld overholdelse af de driftsmæssige vilkår kunne indebære sundhedsmæssige risici, hvis der sker fejl-

bevaring og krydskontamination (overførsel af mikroorganismer mellem de enkelte typer af levnedsmidler samt ikke-tilberedte og færdigt-tilberedte levnedsmidler) med deraf følgende risici for indtræden af levnedsmiddelforgiftninger.

Spm. nr. S 682

Til *justitsministeren* (21/3 90) af:

Pia Kjærsgaard (FP):

»Hvem er ansvarlig for spritkørsel fra en virksomheds kantine?«

Begrundelse

En restauratør kan gøres ansvarlig for en persons spritkørsel fra en restaurant, hvor der har været skænket for personen. Da det samme forhold kan finde sted fra »private« kantiner, ønskes svar på, om nogen på samme måde kan gøres ansvarlig for spritkørsel fra en sådan kantine.

Svar (27/3 90):

Justitsministeren (Engell):

Efter færdselslovens § 53 påhviler strafansvaret for spirituskørsel altid den, som fører eller forsøger at føre køretøjet.

Denne regel suppleres bl.a. af den særlige regel i færdselslovens § 54, stk. 4, hvorefter der ud over føreren også er mulighed for at pålægge andre et strafansvar.

Reglen vedrører den situation, hvor en person har indtaget spiritus på en restauration eller andet serveringssted, hvortil der er offentlig adgang. Her har værten eller dennes medhjælper under visse omstændigheder pligt til at søge at hindre, at den pågældende efterfølgende kører bil.

Reglen gælder kun, hvis der er offentlig adgang til restaurationen eller serveringsstedet. Hvis dette ikke er tilfældet for en personalekantines vedkommende, kan værten (eller en medhjælper) ikke drages til ansvar efter bestemmelsen ved siden af føreren.

Spm. nr. S 683

Til *trafikministeren* (21/3 90) af:

Svend Erik Hovmand (V):

»Under henvisning til statsministerens og udenrigsministerens udtalelser om behovet for