

[Poul Andersen]

Hvis dette er tilfældet, rejser det en række spørgsmål om aflønning af personer med videregående uddannelsesmæssig baggrund i jobtilbud i relation til de økonomiske muligheder for at sikre jobtilbud til alle langtidsledige.

Derfor vil jeg bede ministeren redegøre for praksis og eventuelle særordninger omkring aflønningen af denne type jobtilbudspersoner.

Svar (18/10 91):

Arbejdsministeren (Kirkegaard):

Da begrebet arbejdstilbud blev indført, var det hensigten, at arbejdet skulle gives på en ordinær arbejdsplads på almindelige lønvilkår.

Dette princip er også videreført i de nugældende regler, det vil sige, at arbejdet skal tilbydes på en almindelig arbejdsplads på overenskomstmæssige løn- og arbejdsvilkår. Hvis arbejdet ikke er omfattet af en kollektiv overenskomst, skal der gives de løn- og ansættelsesvilkår, som efter kollektiv overenskomst gælder for ansatte uden støtte ved tilsvarende arbejde. Findes der ingen kollektiv overenskomst for tilsvarende arbejde, ydes de sædvanlige løn- og arbejdsvilkår for det pågældende arbejde.

Som det er nævnt i begrundelsen for spørgsmålet, kan der derfor godt være ansatte i arbejdstilbud med f.eks. en videregående uddannelse, hvor månedslønnen er ca. 22.000 kr., men det afhænger som nævnt af den overenskomst, der er indgået for dette arbejde.

Jeg er enig med spørgeren i, at det kan overvejes, om det i alle tilfælde fortsat skal være de overenskomstmæssige løn- og ansættelsesvilkår, der skal være gældende ved ansættelser i arbejdstilbud. Spørgsmålet, om ansatte i arbejdstilbud i alle tilfælde fortsat skal have overenskomstmæssige løn- og ansættelsesvilkår, kunne overvejes medtaget i forbindelse med de kommende drøftelser om en revision af arbejdstilbudsloven.

Spm. nr. S 68

Til *sundhedsministeren* (15/10 91) af:

Tove Lindbo Larsen (S):

»Hvad vil ministeren gøre for, at forbrugere kan være sikre på, at kødvarer – eksempelvis hakket kød – ikke har et bakterieindhold, der ligger på et uacceptabelt niveau i forhold til de fastsatte vejledende standarder for kimtal?«

Begrundelse

11 levnedsmiddelkontroller i Nord- og Midtjylland har konstateret, at hakket oksekød udlagt til salg har et uacceptabelt højt bakterieindhold.

Dette kunne give anledning til at skærpe de vejledende standarder, gøre dem enslydende i hele landet og naturligvis sikre, at man ikke gennem uhensigtsmæssige besparelser forringer levnedsmiddelkontrollens muligheder for en effektiv indsats.

Opretholdelse af mærkning om hakketidspunkt og holdbarhedstid er et naturligt forbrugerkrav; dog kunne det overvejes, om holdbarhedstiden for hakket kød burde nedsættes.

Spørgsmål i sagen, der vedrører veterinærområdet, er stillet til landbrugsministeren.

Svar (24/10 91):

Sundhedsministeren (Ester Larsen):

Den omhandlede undersøgelse fra de 11 levnedsmiddelkontroloenheder i Midt- og Nordjylland konkluderer, at den bakteriologiske kvalitet af rå hakkede kødvarer ikke i alle tilfælde er tilfredsstillende set i forhold til de vejledende retningslinier, som landets tre laboratoriekubber udarbejdede i 1987. Resultaterne har tidligere været drøftet mellem de deltagende kontroloenheder og Veterinærdirektoratet, der er enige om, at undersøgelsen viser, at der ikke er tale om sundhedsfarlige forhold. Inden for de bakterieniveauer, der blev konstateret ved undersøgelsen, drejer det sig således om de kvalitetsmæssige forhold, dvs. kødets holdbarhed, farve og smag.

Det var – ud over selve den bakteriologiske vurdering – tillige de nord- og midtjyske kontroloenheders formål med undersøgelsen at tilvejebringe et grundlag for at vurdere, hvorvidt der er et tilstrækkeligt udbytte af det arbejde, der udføres på området, og om der er behov for at ændre nuværende praksis for prøveudtagning eller de eksisterende retningslinier for grænseværdier. Jeg finder det umiddelbart positivt, at offentlige myndigheder således løbende overvejer tilrettelæggelsen af arbejdet med henblik på at effektivisere og målrette kontrollen.

Den aktuelle sag har da også efter min opfattelse vist, at der er behov for at gennemføre en nøje vurdering af, hvilke krav der bør stilles