

er hygiejne defineret som: "Alle forhold som er tilstrækkelige for at garantere sunde og sikre fødevarer.«

Til § 9

Ved bestemmelsen slås det princip fast, som er gældende i administrationen af fødevarerlovgivningen, at den, der er ansvarlig for en virksomhed, skal påse, at fødevarer, herunder råvarer, halvfabrikata og færdigvarer, anvendes og opbevares under hygiejniske forhold. Det vil sige forhold, der er nødvendige for at opnå sikre og sunde fødevarer. Fødevarerne skal anvendes og opbevares på en måde, der hindrer skadelig nedbrydning og beskytter dem mod forurening, f.eks. ved opbevaring under passende temperaturforhold, i lokaler der er hensigtsmæssigt indrettet og udstyret, og håndteres af personer, der iagttager en høj grad af personlig hygiejne. På tilsvarende måde skal krydskontamination (forurening fra en fødevarer til en anden) mellem forskellige grupper af varer, f.eks. kød og grøntsager, rå og færdigtillberedte varer undgås. Krydskontamination kan f.eks. opstå ved anvendelse af urene redskaber eller maskiner.

Til stk. 2.

Bestemmelserne er en sammenskrivning og videreførelse af gældende regler og skal alene varetage de fødevarerhygiejniske hensyn.

Ministerens bemyndiges til at fastsætte regler om hvilke forholdsregler, der skal overholdes for at undgå forurening af fødevarerne under tilberedning, opbevaring, transport, emballering, salg m. v. Der tænkes f.eks. på krav til renholdelse af lokaler og transportmidler, tilrettelæggelse af arbejdsgange, til udstyr og tilbehør, separat eller kølig opbevaring, nedkøling, varmebehandling, temperatur, vareudvalg og personlig hygiejne.

Det er hensigten med bestemmelsen at videreføre fiskekvalitetslovens § 3, stk. 2, litra b, hvorefter fisk og fiskevarer af dårlig kvalitet også omfatter produkter, som ikke kan betragtes som værende i god og velbehandlet tilstand eller ikke kan påregnes at ville fremkomme til bestemmelsesstedet i sådan tilstand.

Det Europæiske Fællesskab har i direktiv nr. 93/43/EØF om levnedsmiddelhygiejne samt i en lang række produktspecifikke direktiver på det animalske område fastsat regler om, hvilke krav til levnedsmiddelhygiejne, der skal stilles til virksomheder, der behandler eller sælger fødevarer. Direktiverne indeholder krav til virksomhedernes indretning, jf. bemærkningerne til § 51, til udstyr, opbevaringstemperaturer, egenkontrollsystemer m. m. Direktiverne giver kun på begrænsede områder mulighed for at fast-

sætte nationale regler. Muligheden foreligger dog i visse tilfælde vedrørende behandling og salg i detailledet. Direktiverne er gennemført i dansk ret i en række bekendtgørelser.

Det generelle direktiv om levnedsmiddelhygiejne, 93/43/EØF, giver mulighed for, at der nationalt opretholdes eller indføres mere specifikke hygiejneregler for indretning m. m. end de, der er fastsat i direktivet på betingelse af, at reglerne

- ikke er lempeligere end direktivets regler og
- ikke udgør en begrænsning for samhandelen med fødevarer, der er fremstillet i overensstemmelse med direktivet.

Nationale regler om opbevaringstemperaturer og om mikrobiologiske kriterier kan opretholdes, indtil der fastsættes sådanne regler på fællesskabsplan.

I dette direktiv introduceres endvidere begrebet "retningslinier for god hygiejnepraksis«, de såkaldte "branchekoder«. Branchekoderne udarbejdes af fødevarersektoren selv og kan bruges af virksomhederne som en hjælp til at overholde reglerne på området med hensyn til indretning af lokaler, udstyr, egenkontrol m. m. Det er frivilligt at udarbejde og at bruge branchekoder. Branchekoder vurderes af fødevarerministeren for at fastslå, om de er forenelige med reglerne på området. En række organisationer og virksomhedskæder har taget initiativ til at udarbejde branchekoder for deres virksomheder, som f.eks. supermarkeder, institutionskøkkener og restauranter.

Bestemmelsen indeholder endvidere bemyndigelse for fødevarerministeren til at fastsætte regler om krav til personlig hygiejne og om helbreds kontrol for personer, som er beskæftiget med behandling, salg eller kontrol af fødevarer. Der kan f.eks. stilles krav til personlig hygiejne som vask af hænder og underarme, beklædning som pligt til at bære kittel, forklæde, hovedbeklædning og eventuelt skægbind. Afgørende for hvilke krav, der skal stilles til personlig hygiejne og beklædning, er hvilken type virksomhed, der er tale om. Det vil sige om der tilvirkes fødevarer og i givet fald hvilken type varer, eller om der blot håndteres færdigpakkede fødevarer.

Til § 10.

Bestemmelsen svarer indholdsmæssigt til reglen i levnedsmiddelovens § 13, stk. 1.

Bestemmelsen giver fødevarerministeren mulighed for at fastsætte grænser for forureninger af enhver art i fødevarer, der udbydes til salg. Der er tale om alle typer af forureninger, jf. § 8.

Der findes specifikke regler i dansk ret om grænseværdier for forureninger i fødevarer for så vidt angår pesticider, veterinærlægemidler, metaller (bly,