

hensyn til fødevarerhygiejne. Virksomheder ved lejlighedsvisse arrangementer skal opfylde hygiejnebekendtgørelsens bestemmelser, uden dog at skulle godkendes, da dette ikke vil være praktisk gennemførligt. De lokale tilsynsmyndigheder kan stille krav og føre tilsyn med bodernes indretning samt opbevarings- og tilberedningsforhold.

De sportsstævner, som en idrætsklub afholder hver eller hver anden weekend, kan ikke beskrives som lejlighedsvisse arrangementer. Den virksomhed, der tilvirker fødevarer i denne forbindelse, skal derfor godkendes efter hygiejnebekendtgørelsen, og det udløser et krav om hygiejneuddannelse for de berørte medarbejdere.

Spm. nr. S 696

Til fødevarerministeren (9/12 98) af:

Kristian Jensen (V):

»Vil ministeren være indstillet på at ændre reglerne, således at frivillig, ulønnet arbejdskraft i cafeteriaer o.lign., hvis formål er at støtte en forening eller selvejet idrætsanlæg, kan få dispensation fra kravet om uddannelse, såfremt der udpeges en ansvarlig for hygiejnen, og i fald ministeren ikke vil støtte en ændring som skitseret, vil ministeren da foreslå en anden ændring af reglerne, således at foreninger, der bruger frivillig, ulønnet arbejdskraft, undgår dyre kurser og får rimelige regler på området?«

Begrundelse

Der henvises til begrundelsen til spørgsmål nr. S 694.

Svar (17/12 98)

Fødevarerministeren (Carsten Koch, fg.):

Formålet med kravet om uddannelse i hygiejnebekendtgørelsen er at højne vidensniveauet hos de personer, der er beskæftiget med forarbejdning og tilberedning af fødevarer. Uddannelsen er et led i indsatsen for at reducere antallet af levnedsmiddelbårne sygdomme.

Reglerne om hvem, der er omfattet af uddannelseskravet, baserer sig på en sundhedsmæssig

risikovurdering. Kravet om uddannelse gælder derfor bl.a. personer, som arbejder i restauranter, grillbarer, kantiner og slagter- og bagerbutikker.

Cafeterier og kiosker i idrætsklubber har ofte et varieret vareudvalg fx kød, grøntsager og brød, hvis tilberedning og forhandling indebærer en række sundhedsmæssige risici. Det er i den forbindelse uden betydning, om medarbejderne arbejder frivilligt eller oppebærer løn. Det er ligeledes uden betydning for den sundhedsmæssige risiko, om virksomheden drives med eller uden et økonomisk sigte.

Det skal understreges, at den ansvarlige leder af en fødevarer virksomhed, herunder et cafeteria tilknyttet en idrætsforening, til enhver tid skal sørge for, at de personer, som behandler eller sælger fødevarer i virksomheden, får de nødvendige anvisninger og eventuel uddannelse i, hvordan de skal forholde sig med hensyn til fødevarerhygiejne.

Set ud fra et sundhedsmæssigt synspunkt er det af væsentlig betydning, at den enkelte medarbejder får den nødvendige viden om fødevarerhygiejne, idet fødevarernes sundhed i høj grad afhænger af den hygiejneadfærd, som medarbejderen udøver. Jeg ser derfor ikke grundlag for at lade frivillige foreninger være undtaget fra kravet om uddannelse i levnedsmiddelhygiejne.

Jeg vil overveje, om der er grundlag for at foretage en justering af reglerne om hygiejneuddannelse særligt for virksomheder med tilberedning af et stærkt begrænset vareudvalg. Jeg vil dog understrege det væsentlige i, at tilberedning af fødevarer skal foregå under hygiejnisk forsvarlige forhold, og at hensynet til forbrugernes sundhed kommer i første række.

Kravet om uddannelse skal ses i sammenhæng med bestemmelserne om egenkontrol. Alle fødevarer virksomheder skal opstille et godkendt egenkontrolprogram, hvorefter egenkontrol gennemføres med det formål at medvirke til at sikre, at fødevarer ikke sælges, hvis de ved anvendelse på sædvanlig måde kan udgøre en risiko for menneskers sundhed, jf. bekendtgørelse nr. 529 af 7. juli 1998 om egenkontrol i fødevarer virksomheder.

Hvis egenkontrolprogrammet skal fungere efter hensigten, er det væsentligt, at den enkelte medarbejder har kendskab til egenkontrolprogrammet og de kritiske punkter. Undervisning i egenkontrol, herunder udpegnings af de kritiske