

Spm. nr. S 1277

Til fødevarerministeren (23/2 99) af:

Christian H. Hansen (DF):

»Hvilke regler forefindes vedrørende opbevaring af kød og grøntsager i samme butik, er der varer, der ikke må kombineres med kødvarer, og er der krav til, hvorledes kødet i så fald skal opbevares?«

Begrundelse

I et konkret tilfælde er der konstateret slagtervarer sammen med grøntsager i en og samme butik, hvorfor spørgeren vil have undersøgt reglerne for opbevaring og salg af varer i butikker, hvor kød og andre slagtervarer befinder sig i uindpakket tilstand.

Svar (4/3 99)

Fødevarerministeren (Henrik Dam Kristensen): Behandling og salg af fødevarer skal foregå på en hygiejnisk forsvarlig måde og skal gennemføres således, at fødevarerne ikke udsættes for forurening eller anden skadelig påvirkning eller påvirker andre fødevarer i skadelig retning, jf. hygiejnebekendtgørelsens § 44.

Det vil blandt andet sige, at fødevarerne skal opbevares hensigtsmæssigt. For at undgå krydskontamination skal eksempelvis kød og grøntsager opbevares adskilt. Desuden skal varerne opbevares under forhold, der hindrer skadelig nedbrydning og beskytter mod forurening.

Vareudvalget i en fødevarerforretning skal være sammensat således, at der ikke opstår hygiejniske problemer med fødevarerne, jf. hygiejnebekendtgørelsens § 55.

Det er den lokale tilsynsmyndighed, som afgør hvilke fødevarer og hvilke andre varer, der i den enkelte butik må behandles og sælges. Arten og mængden af de fødevarer, der behandles og sælges, kan begrænses af hygiejnemæssige årsager, ligesom der kan stilles krav til behandling og salg.

Det er således konkrete vurderinger af fødevarer typer, lokalefaciliteter, behandling og salgsskema, der er bestemmende for hvilket vareudvalg, der skønnes hygiejnemæssigt forsvarligt.

Virksomhedens vareudvalg skal være tilpasset de pågældende lokalefaciliteter. I princippet kan en butik have et bredspektret vareudvalg, når blot der er tilstrækkelig plads til, at behandlingen og salget af fødevarerne kan foregå hygiejnisk forsvarligt.

For at undgå krydskontamination bør der være en hensigtsmæssig adskillelse mellem de enkelte grupper af varer samt mellem butikkens forskellige aktiviteter. Tilsynsmyndigheden kan eksempelvis stille krav om adskilt opbevaring og adskilte arbejdspladser i forbindelse med behandling og salg af fersk kød og jordforurenede grøntsager.

Som udgangspunkt må ikke-færdigpakkede fødevarer, der udbydes til salg, ikke anbringes således, at de kan berøres eller forurenes af kunderne, jf. hygiejnebekendtgørelsens §§ 56 og 57.

Butikkens betjeningsdiske, vinduesdiske, hylder og borde, hvorpå fødevarerne placeres skal altså være afskærmet eller placeret således, at varerne ikke kan berøres eller forurenes af kunderne. Færdigpakkede fødevarer samt visse ikke-færdigpakkede fødevarer bl.a. hel frisk frugt og grønt kan sælges ved selvbetjening i detailvirksomheder.

Spm. nr. S 1269

Til indenrigsministeren (22/2 99) af:

Bertel Haarder (V):

»Vil Rigsarkivaren åbne arkiverne, således at der kan kastes lys over de danske udleveringer af statsløse personer, herunder jøder, til Tyskland under 2. Verdenskrig?«

Begrundelse

Spørgsmålet er en opfølgning på svaret af 29. januar 1999 på spørgsmål nr. S 857 af 7. januar 1999 om samme sag.

Spørgeren synes ikke, at ministeren kan fralægge sig det ansvar, der hidtil har været hans, blot ved at overlade afgørelsen til Rigsarkivaren. I øvrigt havde det været rimeligt i svaret at oplyse den »række nærmere specificerede betingelser«, der skal opfyldes, for at der kan gives arkivadgang.