

os sammen og få flettet nogle af de gode ideer ind i de to forslag, som så kan ende med at få bred opbakning. Så er vi som politikere også fri for at skulle gå ud med nogle populistiske udtalelser i aviserne, hver gang der er et problem. Så kan vi vise, at der er handling bag det, vi siger.

Hermed sluttede forhandlingen, og forslaget overgik derefter til anden (sidste) behandling.

Afstemning

Formanden:

Jeg foreslår, at forslaget til folketingsbeslutning henvises til Udvalget for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri. Hvis ingen gør indsigelse, betragter jeg det som vedtaget. (Ophold). Det er vedtaget.

Den næste sag på dagsordenen var:

5) Første behandling af beslutningsforslag nr. B 59:

Forslag til folketingsbeslutning om fritagelse fra hygiejnekursusforpligtelse for frivillig ulønnet arbejdskraft.

Af Kristian Jensen (V) m.fl.
(Fremsat 3/12 99).

Forslaget sattes til forhandling.

Forhandling

Fødevarerministeren (Henrik Dam Kristensen): Det har jo været en spændende formiddag indtil nu. Samtlige partiers ordførere har været på talerstolen minimum to gange. Ikke én gang, ikke én gang har jeg hørt en eneste ordfører udtale noget som helst om, at nu skal der slækkes på fødevarerikkerhed. Tværtimod føler jeg mig indimellem nærmest overhalet højre om med hensyn til at skulle være mere skrap og konsekvent på det her område. Men trods alt synes jeg også, vi i formiddag har fundet en eller anden balance.

Nu er det slut. Nu skal der slækkes. Nu er det dér med forbrugerne og sikkerhed og alle de flotte ord ikke længere gældende. Men vi

står selvfølgelig også med en sag, som – må jeg indrømme – har været meget dygtigt lobbyeret.

Godt halvdelen af alle indberettede udbrud af fødevarerborne sygdomme har forbindelse til restauranter, cafeer eller pølseboder – halvdele! Det oplyser fødevarerkontrollen, som i en årlig opgørelse beretter om forkert håndtering af fødevarer. Det er ikke særlig rar læsning. Jeg skal ikke gå i detaljer, men blot konstatere, at selv de mest banale fejl ved håndtering af fødevarer kan føre til ganske alvorlige sygdomstilfælde hos mennesker, og det ser vi mange eksempler på.

Det er ikke sådan, at det er farligt at gå ud og spise, men tilberedning og salg af fødevarer indbefatter en reel sundhedsmæssig risiko, som restauranter, cafeer og grillkiosker er nødt til at tage alvorligt. De må leve op til deres ansvar. Det drejer sig om sikre fødevarer til forbrugerne.

De frivillige foreninger må også bære deres del af ansvaret. Ikke fordi de er frivillige, men fordi frivillige foreninger i vidt omfang driver en grill eller et cafeteria, som tilbereder og sælger fødevarer til et offentligt publikum. Der er altså tale om en forening, hvor fødevarerikkerheden er underlagt fødevarerlovreguleringen. Og det gælder, uanset at foreningen er drevet af frivillig ulønnet arbejdskraft, og at overskuddet går til almennyttige formål.

Jeg vil gerne understrege: Jeg anfægter ikke de frivillige foreningers ret til at drive fødevarerikkerhed. Jeg synes faktisk, det er rigtig godt, at idrætsforeningerne og andre også tilbyder rammer for socialt samvær. Jeg ønsker bare at holde fast i, at foreningerne selv har valgt at åbne en grill eller et cafeteria. Foreningen har selv valgt at gå ind i fødevarerbranchen, og som sagt, det er helt fint og fortsat med det. Men der er regler og spilleregler, der skal overholdes. Det er et valg, som indebærer et stort ansvar over for forbrugerne. Det er et valg, som indebærer pligt til at leve op til fødevarerlovreguleringen.

Det vil med andre ord sige, at køkkenet selvfølgelig også her skal være indrettet korrekt. Råvarerne skal være i orden. Behandlingen af fødevarerne skal være korrekt, og ansatte og medhjælpere skal på kursus i fødevarerhygiejne. Det gælder for kommercielle virksomheder såvel som for frivillige foreningers virksomhed.

Jeg ser ingen grund til og heller ingen rimelighed i at gøre forskel. Jeg kan godt have en vis forståelse for, at frivillige kan have svært ved at