

acceptere, at salg af røde pølser og smørrebrød kan føre til, at foreningen så skal ind i fødevarerelovgivningen. Det tjener jo et godt formål.

Men uanset formål og frivillighed, så fastholder jeg, at det er sådan, at de bakterier, som vi som mennesker bliver syge af, har en imponerende evne til at formere sig også under de mest vanskelige forhold. Og de er særdeles modstandsdygtige, når man vil af med dem. Og endelig er disse bakterier fuldstændig ligeglade med, om det er en lønnet eller en ulønnet kok, der håndterer fødevarerne.

En effektiv indsats for at sikre fødevarer kræver med andre ord et godt kendskab til, hvordan bakterier opfører sig i fødevarerne. Kun på den måde kan man håndtere de sundhedsmæssige risici, der er.

Der er altså en ganske fornuftig grund til, at vi i fødevarerelovgivningen stiller krav om, at personer, der tilvirker fødevarer med henblik på salg, skal på kursus. Det gælder kravet til ansatte i kommercielle virksomheder, og det gælder frivillige medhjælpere. Som sagt: Bakterier kender ingen grænser.

Jeg må også erindre om, at baggrunden for indførelsen af hygiejnekurserne tilbage i januar 1997 var en stor, offentlig opmærksomhed på dårlig hygiejne i restauranter og grillbarer. Man krævede dengang med rette, at vi stillede skrappe krav. Derfor blev hygiejnekurserne indført som en del af det. Det var der ingen, der var modstander af dengang. Tværtimod.

Det er rigtigt, at folks almene viden om fødevarer og hygiejne generelt er ganske god, men der er også tegn på, at fødevarer ikke altid i dag bliver behandlet med samme omhu som tidligere. Der er derfor grund til at understrege, at der altså er en afgørende forskel på at stå derhjemme i sit eget køkken og så oppe i hallen og skulle holde styr på både frikadeller og kartoffelsalat til et helt fodboldhold. En virksomhed har simpelt hen flere og større hygiejnefælder end et privat køkken, og hvis man dumper i, så går det ikke kun ud over den nærmeste familie.

Kursus i fødevarerhygiejne giver derfor en helt konkret anvisning i, hvordan man behandler fødevarer i en virksomhed. Kurserne giver deltagerne det nødvendige løft. Som bekendt kan det løft enten klares på et 8 timers basiskursus eller på et grundigt 3-dages-kursus.

Foreningers varesortiment og dermed også den sundhedsmæssige risiko bestemmer længden. 3-dages-kurser gælder for de foreninger, som har et bredere varesortiment end kød og

grøntsager, hvor der indgår optøning, varmebehandling og nedkøling af fødevarer og dermed også en høj sundhedsrisiko. Hvis foreningens sortiment derimod har en lav sundhedsmæssig risiko, så kan man nøjes med de korte basiskurser.

Kurser på 8 timer blev indført sidste år, fordi jeg også er blevet klar over i forhold til den debat, der har været, at det var i overkanten med et 3-dages-kursus, hvis man blot solgte de mere nemme ting som pomfritter, ostemad, osv. Jeg synes faktisk, det er fornuftigt, at vi er gået ind med niveaudele, og dermed har vi også lyttet til den diskussion, der har været i de frivillige foreninger.

Kravet skal ses i sammenhæng med, at alle fødevarer virksomheder, også foreningernes grillkiosker, fremover skal udføre egenkontrol. Virksomhederne er blevet pålagt systematisk at få styr på råvareproduktion, færdigvarer, rengøring, personlig hygiejne, osv. Som forslagsstilleren så rigtigt er inde på, så vil egenkontrollen sammen med den offentlige kontrol være med til at sikre en forsvarlig fødevarerhygiejne. Og det er jo netop derfor, at vi med den nye fødevarerelov i hånden indfører kravet om egenkontrol i alle fødevarer virksomheder.

Men en væsentlig forudsætning for, at der er en effektiv egenkontrol, er imidlertid, at alle ansatte har et vist kendskab til de såkaldte kritiske punkter i en virksomhed, ellers giver hele øvelsen med egenkontrol i den enkelte grill ikke nogen mening. Jamen, siger kritikerne, folk har jo da stadig væk deres sunde fornuft. Enig. Og den sunde fornuft skal foreningerne selvfølgelig også udnytte. Men selv om egenkontrollen i en grillkiosk kan begrænses til nogle få handlinger, så taler vi her om principper for virksomhedsdrift og ikke om den hjemlige køkkenstandard. Det drejer sig helt grundlæggende om at kunne overholde fødevarerelovgivningen, og det kræver også, at man har en viden derom.

Jeg vil gerne gøre opmærksom på, at der, hvor der gælder særlige forhold, også tages særlige hensyn til foreningerne. Lejlighedsarrangementer som den årlige spejderlejr eller sportsstævne kræver selvfølgelig ikke, at de frivillige gennemgår et kursus i fødevarerhygiejne. Det ville være urimeligt og upraktisk. Der, hvor vi må kræve, at også frivillige foreninger er med, er, hvor de frivillige foreninger selv har valgt at være i direkte konkurrence med grillbaren nede på hjørnet.