

Forslagsstilleren vurderer også, at et kursus i fødevarerhygiejne vil have omfattende økonomiske konsekvenser for foreningerne. Det er korrekt, at kravet om kursus i fødevarerhygiejne alt andet lige selvfølgelig også vil være med til at give foreningerne ekstraudgifter og besvær. Jeg betragter imidlertid disse udgifter som en nødvendig forudsætning for at kunne drive sin virksomhed. Besvær og omkostninger er i princippet helt på linje med det besvær og de udgifter, som er forbundet med indkøb af inventar og råvarer.

Når det er sagt, så vil jeg gerne understrege, at jeg hele tiden har lagt stor vægt på, at foreninger skal have mulighed for at begrænse udgifterne til kurserne. Det skal være nemt at kunne komme på kurser. Kurserne skal kunne indrettes efter lokale forhold. Kurser kan med andre ord afholdes, så det passer foreningerne bedst.

Og jeg vil gerne opfordre de frivillige organisationer og også idrætten til at udnytte de muligheder, som uddannelsesordningen rent faktisk giver. Det er jo oplagt. Organisationerne har i forvejen en lang tradition og også erfaring med at klare alle former for kurser. Kursusordningen giver også mulighed for, at foreningerne kan afholde kurserne i eget lokale, med egen underviser, når blot de faglige krav er overholdt. Den lokale slagter eller bager eller en anden med en relevant faglig baggrund kan lede disse basiskurser. De landsdækkende organisationer kan få kursusmateriale godkendt i Fødevaredirektoratet. De lokale foreninger kan herefter kopiere og frit anvende kursusmaterialet. Jeg kan oplyse, at Fødevaredirektoratet har skabelonerne til kursusmaterialet og selvfølgelig meget gerne vejleder.

Udnytter foreningerne disse muligheder, vil et kursus i fødevarerhygiejne kunne afholdes for et par hundrede kroner. Jeg vil kraftigt opfordre foreningerne til at overveje at bruge denne mulighed. Jeg tænker ikke blot på økonomien, men også på den pædagogiske effekt ved, at man i fællesskab gennemgår de kritiske punkter i cafeteriaets kursus. Hvis den lokale slagter eller bager ikke ønsker at lede kurset, så udbyder AMU-centrene også lærerkraft.

Forslagsstilleren anslår, at de samlede udgifter ved at gennemføre kursus i fødevarerhygiejne vil udgøre 70 mio. kr. for idrætten alene. Det er mange penge. Det er mange penge, og jeg beklager, vil jeg sige til forslagsstilleren, men der er altså skudt over målet her. Tallet, de 70

mio. kr., baserer sig på en opgørelse fra idrætsorganisationerne over alle typer af udsalgssteder i tilknytning til idrætsanlæg. Idrættens opgørelse tager dermed ikke hensyn til, at langt størstedelen af kioskerne i tilknytning til idrætsanlæg alene sælger slik og sodavand og derfor ikke er omfattet af kravet.

Optegnelsen bør derimod begrænses til alene at omfatte relevante forretninger. Fødevareregionerne har derfor undersøgt antallet af grillkiosker og cafeteriaer i tilknytning til idrætsanlæg. Fødevareregionerne kommer frem til, at det blot er en tredjedel af idrættens tal.

En yderligere svaghed ved idrættens opgørelse er, at der ikke tages højde for det forhold, at medhjælpere med relevant uddannelse eller med praktisk erfaring for arbejde med fødevarer ikke skal på kursus i fødevarerhygiejne. Opgørelsen tager heller ikke hensyn til den mulighed, at foreninger selv kan afholde kurserne med egen undervisning og kursusmateriale, som jeg omtalte før.

Men selvfølgelig, skal man se sort, så lad os se sort. Jeg kan også lave en beregning og så sige: Det kan måske komme op i omegnen af 20 mio. kr. Men så kræver det, at samtlige frivillige skal på 3-dages-kursus, altså det dyreste, at ingen af de frivillige har en relevant faglig uddannelse, at ingen frivillige har erfaring med arbejdet, at ingen frivillige er i målgruppen for AMU, og at ingen foreninger afholder egne kurser. Det er den værst tænkelige situation, og den er vel urealistisk. Det er åbenbart, at den enkelte forenings faktiske udgifter ville være væsentlig lavere end det, forslagsstilleren fremstiller dem som eller ønsker at fremstille dem som.

Jeg kan ikke se nogen faglig begrundelse for at fritage frivillige fra kravet om kursus i fødevarerhygiejne. Jeg finder heller ikke, at der i bemærkningerne til forslaget er fremført argumenter, som kan overbevise mig om en anden holdning. Salget fra foreningers grill, kiosker og cafeteria sker jo ikke kun til medlemmerne, men ofte også til et publikum udefra.

Det er fint, at foreningerne åbner sig og bliver et samlingssted for flere end blot medlemmerne. Det betyder imidlertid, at foreningerne ligger i en direkte konkurrence med kommercielle grillkiosker og cafeteriaer i lokalområdet. Og hvorfor skal den almennyttige grill i idrætshallen have bedre forhold end den private grill henne på hjørnet? Det er vel også et berettiget formål at tjene penge til sin egen familie.