

De grundlæggende principper og regler for fødevarerhygiejne fremgår hovedsagligt af EU forordning nr. 852/2004 om fødevarerhygiejne (hygiejneforordningen) og EU forordning nr. 853/2004 om særlige hygiejnebestemmelser for animalske fødevarer samt i bekendtgørelse nr. 1356 af 15. december 2005 om fødevarerhygiejne.

Det fremgår af art. 4, stk. 2 i hygiejneforordningen, at fødevarer virksomhederne skal overholde de almindelige hygiejnebestemmelser, som er fastsat i forordningens bilag 2. Bestemmelserne i bilag 2 samt de i bekendtgørelsen om fødevarerhygiejne nævnte regler kan samles i nedenstående kategorier:

*Indretning, vedligeholdelse, rengøring og desinfektion af fødevarer virksomheder*

Lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes rene og i god stand. Korrekt indretning og vedligeholdelse af lokalerne er en nødvendig forudsætning for, at der kan holdes den nødvendige rengøringsstandard og den tilstrækkelige personlige hygiejne. Det skal med andre ord være muligt at komme til at gøre ordentligt rent, idet en ordentlig rengøring er en forudsætning for betryggende forhold for fødevarerproduktionen. Derudover skal lokalerne være indrettet således, at der ikke er direkte adgang fra toiletter til lokaler, hvor der håndteres fødevarer. Der skal være de nødvendige faciliteter til rengøring, desinfektion m.v., herunder tilstrækkelig forsyning af rindende varmt og koldt vand. Der skal være tilstrækkelige faciliteter i form af håndvaske med sæbe og rindende vand for at sikre mulighed for korrekt personlig hygiejne. Alle redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer, skal holdes rene og om nødvendigt desinficeres.

Alle disse tiltag skal sikre, at der ikke sker kontaminering (forurening) af fødevarerne, idet dette kan medføre en aktuel eller potentiel fare for fødevarer sikkerheden.

De hidtidige bødestørrelser for overtrædelser på området findes på den baggrund ikke at være tilstrækkelige, og normalbøden for overtrædelserne bør derfor fastsættes til størrelsesordenen 10.000 kr.

*Manglende eller utilstrækkelig skadedyrssikring m.v.*

Der skal træffes passende foranstaltninger til bekæmpelse af skadedyr m.v., ligesom der skal træffes passende foranstaltninger til at hindre husdyrs adgang til lokaler og steder, hvor fødevarer tilberedes, håndteres eller opbevares. Tilstrækkelig skadedyrssikring kan f.eks. bestå i muse- og rotteforebyggende og -be-

kæmpende foranstaltninger eller i et insektnet for at holde insekter ude. Begrebet skadedyr skal forstås bredt.

Tilstrækkelig sikring mod skadedyr er et vigtigt led i opretholdelse af en forsvarlig hygiejnestandard. Manglende eller utilstrækkelig skadedyrssikring har således grundlæggende betydning for fødevarer sikkerheden, og normalbødestørrelsen på området bør derfor fastsættes til i størrelsesordenen 10.000 kr.

*Ikke-hygiejnisk opbevaring, herunder overtrædelse af temperaturkrav, emballering m.v.*

Korrekt opbevaring og emballering af fødevarer er nødvendigt for at sikre, at fødevarerne er gode og sunde og ikke udsættes for kontaminering. Kravene om hygiejnisk opbevaring omfatter bl.a. krav om opbevaring og behandling af fødevarer ved den korrekte temperatur. Der stilles således krav om tilstrækkelig køle- og frysekapacitet m.v. Mange fødevarer er let fordærvelige, og det er derfor helt afgørende for kvaliteten og sikkerheden af fødevarerne, at den opbevares under passende forhold, som forhindrer skadelig nedbrydning og beskytter mod kontaminering. Det er også afgørende, at virksomheden ved emballering af fødevarerne forhindrer kontaminering.

Baggrunden for reglerne om korrekt opbevaring, herunder temperaturkrav og emballering, er hensynet til at sikre forbrugerne gode fødevarer, som ikke kan udgøre en aktuel eller potentiel fare for fødevarer sikkerheden.

På den baggrund bør normalbøden for overtrædelse af disse bestemmelser fastsættes til i størrelsesordenen 10.000 kr.

*Manglende/utilstrækkelig hygiejneuddannelse*

Der er krav om hygiejneuddannelse af de personer, som håndterer fødevarer. Uddannelsen er helt basal i forhold til at sikre og opretholde en forsvarlig hygiejnisk standard og dermed at sikre gode fødevarer, som er fødevarer sikkerhedsmæssigt i orden. Det er ikke tilstrækkeligt, at der på fødevarer virksomhederne er de nødvendige faciliteter, korrekt indretning osv., hvis ikke de personer, som håndterer fødevarerne, har den tilstrækkelige viden til at sikre den nødvendige hygiejnestandard.

Da kravet om uddannelse er individuelt for hver person, bør bøden for overtrædelse af bestemmelsen som udgangspunkt fastsættes pr. person, som arbejder uden fornøden uddannelse, og bødestørrelsen skønnes passende at kunne fastsættes til 1.500 kr. pr. person.