

Lovens sondring imellem den relativt enkle dispensationsprocedure og den fornyede grundige behandling, som en ny fredningssag indebærer, skyldes hensynet til fredningens karakter af varig sikring.«

Spm. nr. S 2803

Til fødevareministeren (6/8 99) af:

Ole M. Nielsen (KRF):

»Med baggrund i ministerens svar på Udvalget for Fødevarer, Landbrug og Fiskeris spørgsmål nr. 174, besvaret på alm. del - bilag 792 den 26 maj 1999, finder ministeren så ikke uddannelseskra- vet urimeligt højt set i forhold til de faktiske og praktiske omstændigheder anført i DIF's indsigelse til betænkningssudkastet af 29. juni 1999?«

Begrundelse

På trods af at der eksisterer 11.500 idrætsforeninger med udsalgssted organiseret under DIF, så har man ikke ét tilfælde fra en idrætsforening, hvor dårlig fødevarerhygiejne har medført sygdom. Altså har man allerede et godt kendskab til fødevarerhygiejne, der nærmere blot skulle struktureres via en hygiejneansvarlig ved hvert udsalgssted. Resten af medarbejderne kunne passende modtage materiale udarbejdet af Veterinær- og Fødevaredirektoratet og en mindre mundtlig instruks for på den måde at sikre alle medarbejders kendskab til fødevarerhygiejne.

Svar (16/8 99)

Fødevareministeren (Henrik Dam Kristensen): Hvad angår Dansk Idrætsforbunds bemærkning af 29. juni 1999 til de faktiske og praktiske omstændigheder ved uddannelsesbekendtgørelsen, så finder jeg ikke, at DIF kommer med nye argumenter i forhold til mit svar af 26. maj 1999 på udvalgets spørgsmål nr. 174, hvor jeg blev bedt om at kommentere en tidligere henvendelse fra DIF.

Jeg vil dog gerne igen understrege, at jeg ikke finder, at uddannelseskra- vet er urimeligt højt. Uddannelse i fødevarerhygiejne er begrundet i et

behov for at øge kendskabet til hygiejne hos medarbejdere, der er beskæftiget med forarbejdning og tilberedning af fødevarer. Det er ofte fejlagtig behandling, tilberedning og opbevaring, der udløser fødevarerborne sygdomme, og uddannelseskra- vet skal ses som en forebyggende foranstaltning, der skal sikre forbrugerne sunde og hygiejnisk forsvarlige fødevarer.

Eksperter har vurderet, at det er vigtigt, at den enkelte medarbejder kommer på et kursus i fødevarerhygiejne, idet dette vil bibringe den enkelte en dybere og nødvendig forståelse for hygiejnereglerne. Som nævnt i mit svar på udvalgets spørgsmål 174 vil det ikke være tilstrækkeligt, at en ikke-faglært idrætsleder kort instruerer sine medhjælpere. Ved deltagelse i et hygiejne- kursus, som kommer ud i de faglige hjørner, får deltageren derimod uddybet baggrunden for og nødvendigheden af, at hygiejnereglerne overholdes.

Kra- vet om uddannelse skal ses i sammenhæng med bestemmelserne om egenkontrol. Alle fødevarer virksomheder med godkendelse til tilvirkning af fødevarer skal opstille et godkendt egenkontrolprogram, hvorefter egenkontrol skal gennemføres med det formål at medvirke til at sikre sunde fødevarer. Hvis egenkontrolprogrammet skal fungere efter hensigten, er det væsentligt, at den enkelte medarbejder har kendskab til egenkontrolprogrammet og de kritiske punkter, der findes i fødevarer virksomheden. Undervisning i egenkontrol udgør en vigtig del af hygiejneuddannelsen.

Det er stadig min vurdering, at uddannelses- modellen er fleksibel, og at den indeholder en række muligheder, som idrætsforeningerne med fordel kan udnytte.

Spm. nr. S 2804

Til fødevareministeren (6/8 99) af:

Ole M. Nielsen (KRF):

»Vil ministeren begrunde sin formodning om, at det vil være uden økonomiske konsekvenser for en stor del af idrætsforeningerne (en stor del af de frivillige idrætsorganisationer må antages at være omfattet af målgruppen for arbejdsmarkedets uddannelser), såfremt medarbejdere på salgsstederne skal uddanne sig i fødevarerhygiejne?«