

Nogle af udvalgets spørgsmål til fødevareministeren og dennes svar herpå

Spørgsmålene er optrykt efter ønske fra Venstre.

Spørgsmål 1:

Ministeren bedes kommentere henvendelsen af 24. januar 2000 fra Idrættens Samarbejdsudvalg i Nordjyllands Amt, DGI, DIF, DFIF og DDS, jf. B 59 – bilag 1.

Svar:

Jeg skal for en god ordens skyld understrege, at kravet om kursus i fødevarerhygiejne ikke er begrænset til frivillige medhjælpere i idrætsforeningernes grill og cafeterier. Kravet gælder for alle personer, der er beskæftiget med tilvirkning af fødevarer i en virksomhed, der er autoriseret, godkendt eller registreret i henhold til levnedsmiddelloven, lov nr. 310 af 6. juni 1973, eller fødevarereloven, lov nr. 471 af 1. juli 1998. Virksomhedens varesortiment og dermed den sundhedsmæssige risiko er afgørende for, om et 8-timers basiskursus er tilstrækkeligt eller om et tredages kursus er nødvendigt. Det fremgår af bekendtgørelse nr. 1006 af 15. december 1999 om uddannelse i fødevarerhygiejne.

Idrættens Samarbejdsudvalg i Nordjyllands Amt stiller spørgsmålstegn ved relevansen af kurset i fødevarerhygiejne.

Min kommentar til dette er, at tilvirkning af fødevarer indebærer en sundhedsmæssig risiko. Det er et faktum, at selv banale fejl ved håndtering af råvarer, opvarmning, nedkøling, opbevaring af rester og rengøring kan føre til alvorlige sygdomstilfælde hos mennesker. Opgørelser fra fødevareregionerne over indberettede udbrud af fødevarerbårne sygdomme viser da også, at omkring halvdelen af alle udbrud i 1997 og 1998 var relateret til restauranter, cafeterier, cafeer eller pølseboder.

Der er en sundhedsmæssig risiko ved alle typer af fødevareraktiviteter. Risikoen afhænger især af produktionsform og produkter. Men det er uden betydning for risikoen, om medarbejderne arbejder frivilligt eller er lønnet. Det er ligeledes uden betydning, om virksomheden drives med eller uden økonomisk sigte. Jeg har sagt

det før, men bakterierne kan stadigvæk ikke se forskel.

En effektiv indsats for sikre fødevarer kræver et godt kendskab til, hvordan bakterier opfører sig i fødevarer. Kun på den måde kan man håndtere den sundhedsmæssige risiko. Kurserne i fødevarerhygiejne skal altså ses som del af en bred forebyggende indsats mod fejlagtig opbevaring, utilstrækkelig opvarmning og nedkøling samt dårlig hygiejne - forhold der modvirker de bestræbelser for sikre fødevarer, der er iværksat i tidligere led af fødevarerekæden.

Kurserne i fødevarerhygiejne bygger oven på det almene kendskab til hygiejne og fødevarer, som deltagerne formodes at have i forvejen. En undersøgelse fra foråret 1999 af danskeres kendskab til fødevarerhygiejne viste, at befolkningens almene viden om fødevarerhygiejne generelt er ganske god (Forbrugerstyrelsen, Køkkenhygiejne i danske husstande, 1999).

Desværre stemmer viden og adfærd ikke altid overens, og opgørelser fra levnedsmiddelkontrollen viser, at befolkningen særligt ved travlhed og større selskaber – et typisk fænomen i restaurationsbranchen - slækker på hygiejnekravene. Kurserne i fødevarerhygiejne er derfor anvendelsesorienterede og giver deltagerne konkrete anvisninger i korrekt håndtering af fødevarer. Kurserne giver med andre ord deltagerne et lille men nødvendigt løft op på et niveau, der ligger over den almene viden om hygiejne og fødevarer.

Idrættens Samarbejdsudvalg i Nordjyllands Amt undrer sig over, at der ikke er krav om kursus i fødevarerhygiejne for de personer, som sælger fødevarer på en markedsplads.

Markeder, udstillinger, dyrskuer, festivaler og reklamekampagner er såkaldte lejlighedsvis arrangementer. Lejlighedsvis arrangementer skal ikke registreres eller godkendes forud for arrangementets afholdelse, jf. § 14 i bekendtgørelse nr. 991 af 14. december 1999 om autorisation m.v. ved behandling og salg af fødevarer m.v. Lejlighedsvis arrangementer skal dog overholde de generelle hygiejnebestemmelser. Fødeva-