

terne skal tilberedes og serveres på en hygiejnisk og sundhedsmæssig tilfredsstillende måde.

Det er korrekt, at personer ved lejlighedsvisse arrangementer ikke er omfattet af kursuskravet, og der kan ud fra en sundhedsfaglig vinkel argumenteres for, at også personer, som er beskæftiget ved lejlighedsvisse arrangementer skal på kursus i fødevarerhygiejne. Fravalget er imidlertid begrundet i praktiske hensyn, da der i sagens natur ikke er tilknyttet fast personale til lejlighedsvisse arrangementer.

Jeg vil dog gerne understrege, at fødevareregionen kan foretage kontrolbesøg ved ethvert lejlighedsvist arrangement og her give nærmere instruktion om generelle hygiejniske forhold, påbud og forbud.

Et eksempel er Roskilde Festivalen, hvor fødevareregionen både før og under arrangementet kontrollerer om indretning og drift af samtlige markedsboder overholder krav til hygiejnisk behandling af fødevarer. Andre fødevareregioner uddeler informationsmateriale til arrangørerne af lejlighedsvisse arrangementer som supplement til regionens kontrol.

*Idrættens Samarbejdsudvalg i Nordjyllands Amt foreslår, at blot en enkelt leder tager et kursus i fødevarerhygiejne. Lederen skal så være ansvarlig for at instruere de øvrige medhjælpere.*

Fødevareredirektoratet har fagligt vurderet forslaget og kan ikke støtte forslaget. Fødevareredirektoratet har konkluderet, at det i lyset af den sundhedsmæssige risiko er af væsentlig betydning, at alle personer, der tilvirker fødevarer, skal gennemføre et kursus i fødevarerhygiejne. Kursusenes indhold om korrekt håndtering af fødevarer ligger på et niveau, der er højere end det en leder uden relevant faglig baggrund vurderes at kunne give videre til det frivillige køkkenhold. I det omfang den ansvarlige leder har de nødvendige faglige forudsætninger, og såfremt foreningen ønsker at afholde et kursus i egne lokaler for det frivillige køkkenhold, kan vedkommende leder dog forestå undervisningen ud fra godkendt kursusmateriale.

Kravet om kursus for alle ansatte skal desuden ses i sammenhæng med virksomhedernes egenkontrol. Alle fødevarer virksomheder skal fremover udføre egenkontrol af råvarer, produktion, færdigvarer, vedligeholdelse, rengøring og personlig hygiejne, jf. bekendtgørelse nr. 992 af 14. december 1999 om egenkontrol. Det er en forudsætning for et effektivt virkende egenkontrol-

program, at alle ansatte har et vist kendskab til principperne for overvågning af virksomhedens kritiske punkter. Da principperne for egenkontrol ikke forudsættes at være almindelig bekendt, udgør egenkontrol en væsentlig del af kurserne i fødevarerhygiejne.

*Idrættens Samarbejdsudvalg i Nordjyllands Amt foreslår, at idrættens hovedorganisationer udarbejder og finansierer relevant materiale i samarbejde med relevante myndigheder.*

Jeg har i de seneste år flere gange opfordret idrættens organisationer til at udnytte kursusordningens mange muligheder for at reducere udgifterne. En af mulighederne er, at de landsdækkende organisationer på vegne af lokalforeningerne kan få kursusmateriale godkendt i Fødevareredirektoratet. Jeg opfordrer igen til, at man udnytter disse muligheder.

#### Spørgsmål 7:

Ministeren bedes give en udtømmende beskrivelse af, hvad der kan betegnes som de nødvendige faglige forudsætninger, idet det fremgår af besvarelsen af spørgsmål 1, jf. B 59 – bilag 4, at i det omfang den ansvarlige leder har de nødvendige faglige forudsætninger, og såfremt foreningen ønsker at afholde et kursus i egne lokaler for det frivillige køkkenhold, kan vedkommende leder dog forestå undervisningen ud fra godkendt kursusmateriale.

#### Svar:

Fødevareredirektoratet oplyser, at en underviser på et 3-dages-kursus skal have gennemført eller påbegyndt en pædagogisk grunduddannelse og have erfaring med undervisning af voksne. Underviseren skal desuden have faglig indsigt fra arbejde i en fødevarer virksomhed og på tekniker-niveau være fagligt ajourført i viden om hygiejniske forhold, mikrobiologi, egenkontrol og relevante lovbestemmelser.

En underviser på et 8-timers-kursus skal have faglig indsigt fra arbejde i en fødevarer virksomhed og på teknikerniveau være ajourført i viden om hygiejniske forhold, mikrobiologi og egenkontrol. Undervisere på et 8-timers-kursus behøver ikke at have påbegyndt eller afsluttet en voksenpædagogisk grunduddannelse.

Kokke, bagere, slagtere, køkkenassistenter eller personer med en erhvervs erfaring, der modsvare tekniker-niveau, kan således undervise i fødevarerhygiejne, når de øvrige krav er opfyldt.