

**Spørgsmål 8:**

Kan ministeren bekræfte, at fødevareregionernes kontrol vil være begrænset til at forlange at få dokumentation for, at det personale, der er beskæftiget med tilvirkning af fødevarer, har gennemgået et hygiejnekursus, som det fremgår af besvarelsen af spørgsmål 3, jf. B 59 – bilag 6?

**Svar:**

Fødevareregionernes kontrol af fødevarer virksomheder indebærer dels kontrol ved almindeligt tilsyn, dels godkendelse og kontrol af, at virksomhedens egenkontrol gennemføres, og at egenkontrollen er troværdig og tilstrækkelig.

Virksomhedens egenkontrol skal bl.a. indeholde en procedure, som sikrer, at virksomhedens ansatte har eller får den relevante lovpligtige hygiejneuddannelse. Det er virksomheden selv, der fastsætter en sådan procedure, og det er virksomheden, som løbende skal sikre, at proceduren overholdes.

Hvad angår den offentlige kontrol af virksomhedens overholdelse af reglerne i uddannelsesbekendtgørelsen vil denne i praksis bestå i, at de personer, der er beskæftiget med tilvirkning, vil blive bedt om at fremlægge dokumentation for gennemført kursus. Dette dokumenteres ved fremvisning af et certifikat eller et kursusbevis.

**Spørgsmål 10:**

Hvilke retningslinjer har ministeriet udstukket for afholdelse af kursus, såfremt en ansvarlig leder med de nødvendige faglige forudsætninger forestår undervisningen, jf. spørgsmål 7 og svar på spørgsmål 1, jf. B 59 – bilag 4 og 14.

**Svar:**

Fødevedirektoratet skal godkende de kurser, som virksomheder, organisationer eller andre etablerer som erstatning for certifikatuddannelsen eller basisuddannelsen.

Alternativer til certifikatuddannelsen skal etableres efter de retningslinjer, der findes i uddannelsesplan for »Almen Levnedsmiddelhygiejne – Obligatorisk certifikatuddannelse«, kursuskode 3 26 01 0050 01, Arbejdsmarkedsstyrelsen.

Alternativer til basisuddannelsen skal etableres efter de retningslinjer, der findes i »Basisuddannelse i fødevarerhygiejne«, Fødevedirektoratet, oktober 1999.

Ansøgning om godkendelse af alternativ uddannelse skal indsendes til Fødevedirektoratet. Ansøgningen skal indeholde uddannelsesplan, lektionsplan og beskrivelse af undervisningsmateriale. Indhold og omfang af uddannelsen samt underviserens uddannelsesmæssige baggrund skal klart fremgå af det fremsendte materiale.

Fødevedirektoratets vurdering af uddannelserne vil primært blive foretaget ud fra indhold og omfang. Der vil således kunne godkendes alternative uddannelser, såfremt disse alternative uddannelser i indhold og omfang ligger tæt op af de nævnte retningslinjer i *certifikatuddannelse i fødevarerhygiejne* eller *basisuddannelse i fødevarerhygiejne*.

**Spørgsmål 11:**

Vil det være muligt at afholde kurset som 4 x 2 timer, henholdsvis 8 x 1 time eller 16 x ½ time?

**Svar:**

Der er ikke for basisuddannelsen fastlagt nogen afholdelsesformer. Kurset kan derfor alt efter foreningens ønsker opdeles i undervisning på flere dage eller uger, og således også med de i spørgsmålet nævnte opdelinger.

**Spørgsmål 12:**

Er der nogle krav til holdstørrelse for gennemførelse af kurser?

**Svar:**

Der er ikke begrænsninger på antallet af deltagere på uddannelserne. Antallet fastsættes af kursusudbyderne, der skal sikre et fornuftigt uddannelsesforløb i forhold til målene beskrevet i uddannelsesplanen.

**Spørgsmål 13:**

Hvilke krav stilles til afslutning af et kursus gennemført under ledelse af en ansvarlig leder med de nødvendige faglige forudsætninger?

**Svar:**

Fødevedirektoratet vurderer og godkender de alternative basisuddannelser i forhold til retningslinjerne i »Basisuddannelse i fødevarerhygiejne«, Fødevedirektoratet, oktober 1999. Fødevedirektoratets vurdering foretages primært ud fra den alternative uddannelses indhold