

Svar (6/9 2000)

**Sundhedsministeren** (Sonja Mikkelsen):  
Jeg har bedt Sundhedsstyrelsen undersøge praksis omkring organudtagning.

Sundhedsstyrelsen har meldt tilbage, at der anvendes midler svarende til de midler, som anvendes ved bedøvelse, i forbindelse med organudtagning. Anvendelsen af midlerne har alene til formål at regulere vitale funktioner i kroppen, som på grund af hjernedøden ikke kan reguleres på anden måde. Der er tale om både stimulerende midler og afslappende midler. Ovennævnte typer af midler anvendes af alle, som foretager organudtagning. Den debat der refereres til fra England, jf. artikel i Berlingske Tidende, søndag den 20. august 2000, vedrører brug eller ikke brug af refleksdæmpende og andre kropsregulerende midler ved organudtagning. Der er tale om midler, som i forvejen anvendes i alle tilfælde i Danmark, og artiklen bør således ikke give anledning til at overveje ændringer i den danske praksis på dette område.

Jeg finder således ikke anledning til at iværksætte initiativer vedrørende dette.

Spm. nr. S 3703

Til fødevarerministeren (31/8 2000) af:

**Annie Lunde Hansen** (CD):

»Vil ministeren i fortsættelse af ministerens svar på spørgsmål nr. S 3443 redegøre for, hvilke konkrete tiltag ministeren har taget/vil tage i forhold til Fødevaredirektoratet og fødevareregionerne for at sikre, at den faktiske administration af hygiejnebekendtgørelsen ikke reelt bremser etablering af madprojekter i eksempelvis børnehaver og plejehjem?«

**Begrundelse**

I sit svar på spørgsmål nr. S 3443 oplyser ministeren, at det er vigtigt at fødevarermyndighederne i udmøntningen af fødevarerlovgivningen i relation til offentlige køkkener i fornødent omfang er opmærksomme på de øvrige forhold i institutionen, som måtte have betydning for brugernes velfærd, samtidig med at den offentlige institution naturligvis skal leve op til sit ansvar om at sikre en høj fødevarer sikkerhed.

Ministeren vurderer imidlertid i svaret, at de to hensyn godt kan forenes og udtrykker forventning om, at Fødevaredirektoratet og fødevareregionerne i udmøntningen af reglerne også vil kunne understøtte udviklingen i det offentlige betjening af bestemte brugergrupper.

Ikke desto mindre har spørgeren modtaget henvendelser, som indikerer, at der ikke udvises den nødvendige fleksibilitet, som ellers er forudsat i det til ministerens svar på spørgsmål nr. S 3443 vedlagte notat af 3. august d. å. fra Fødevaredirektoratet, og at fødevareregionerne dermed reelt bidrager til standsning af såkaldte »madprojekter« børnehaver og plejehjem. Spørgeren ønsker derfor en tilkendegivelse fra ministeren om, i hvilket omfang der fra Fødevarerministeriet er fulgt op på de gode intentioner, som udtrykkes i ministerens svar.

Svar (7/9 2000)

**Fødevarerministeren** (Ritt Bjerregaard):

Jeg kan desuden oplyse, at Fødevaredirektoratet på baggrund af de henvendelser, der har været om børnehavebørn og plejehjemsbeboeres deltagelse i den daglige madlavning, snarest vil tage emnet op med fødevareregionerne for at drøfte de erfaringer, man har på området. Fødevaredirektoratet og fødevareregionerne vil undersøge, hvordan fødevarerlovgivningen kan administreres, så offentlige pleje- og pasningsordninger kan gennemføre madprojekter med inddragelse af brugerne, samtidig med at der tages hensyn til fødevarer sikkerheden.

Fødevaredirektoratet planlægger herefter at udsende en vejledning om indretning og drift af små institutionskøkkener. Vejledningen skal oplyse offentlige institutioner om, hvordan de kan etablere hygiejnisk forsvarlige madprojekter med deltagelse af børn og beboere.

Jeg ser ikke et aktuelt behov for at ændre de gældende hygiejnebestemmelser. Som det fremgår af Fødevaredirektoratets notat af 3. august 2000 i tillæg til mit svar af 8. august 2000 på spørgsmål S 3443 fra Lene Espersen (KF) giver hygiejnebekendtgørelsen således mulighed for, at børnehaver inddrager børnene aktivt i madlavningen. Dette skal naturligvis ske på en sådan måde, at fødevarer sikkerheden tilgodeses og særligt i børneinstitutioner, hvor der i forvejen er en stor risiko for smittespredning, er det nødvendigt, at indretning og drift af køkkenerne sikrer en god hygiejne. Fødevarerregionerne skal