

ved godkendelse af køkkenerne tage hensyn til dette. Jeg kan i den forbindelse ikke udelukke, at fødevareregionernes krav indretning og drift i enkelte tilfælde vil indebære meromkostninger for institutionen. Det kan eksempelvis blive nødvendigt, når nedslidte køkkener skal bringes op på et acceptabelt hygiejnemæssigt niveau.

De offentlige pleje- og pasningstilbud udvikler sig i retning af mindre enheder, som søger at ligne private hjem mest muligt. Det betyder, at beboere på offentlige institutioner i højere grad end tidligere tager aktivt del i daglige gøremål, herunder madlavning. Det ser jeg som en positiv udvikling, som fødevareremyndighederne bør støtte.

Udviklingen har imidlertid også betydet, at personale, hvis primære uddannelse ligger uden for fødevarerområdet, i stigende omfang skal stå for madlavning og instruere andre. Det stiller krav til såvel køkkener som personale. Det er i den forbindelse vigtigt at slå fast, at der ikke er tale om private hjem, men om institutioner, som det offentlige har ansvaret for. Det indebærer bl.a., at fødevarerlovgivningens krav til hygiejne skal opfyldes.

Det er min vurdering, at Fødevarerdirektoratets tiltag til hensigtsmæssig administration af hygiejnebestemmelserne vil forene hensynet til fødevarer sikkerheden med hensynet til brugerne af offentlige tilbud og således medvirke til, at der også fortsat kan gennemføres madprojekter i offentlige institutioner.

Spm. nr. S 3657

Til fødevarerministeren (25/8 2000) af:

Christian H. Hansen (DF):

»Vil ministeren drage omsorg for, at der fremover sker en langt hurtigere og mere effektiv kampagneorientering - i forbindelse med de slusede hygiejnesvigt, der foregår overalt i forbindelse med ismaskiner, som ikke alene gælder hygiejnesvigt på hospitalerne, men også i restaurationsbranchen?«

Begrundelse

Problemerne er mangeartede. Hospitalsproblemerne har længe været kendt, og yderligere er

det nu kommet frem, at det står særdeles grelt til også i restaurationsbranchen. Det er spørgerens opfattelse, at langt de fleste problemer vil kunne ryddes af vejen ved en simpel, men effektiv kampagneorientering.

Svar (4/9 2000)

Fødevarerministeren (Ritt Bjerregaard):

Fødevarerregionerne har ved flere tilsyn påvist kritisable forhold vedrørende manglende renholdelse af ismaskiner på hospitaler og i restaurationsbranchen.

Ifølge hygiejnebekendtgørelsen skal ismaskiner, ligesom alt andet udstyr, der anvendes i fødevarer virksomheder, holdes rene og være vel vedligeholdte. Rengøringen skal foretages med en hyppighed, der svarer til den konkrete hygiejniske belastning.

Den enkelte virksomhed har i henhold til fødevarer loven ansvaret for at overholde bestemmelserne i fødevarer lovgivningen, herunder at udstyr skal holdes rent og være vel vedligeholdt. Det medfører ingen indskrænkninger i virksomhedens ansvar for overholdelse af gældende regler, at virksomheden er underlagt offentlig fødevarer kontrol. Virksomhedens ansvar gælder, uanset omfanget af den offentlige kontrol.

Det er fødevarerregionernes opgave at tilse og sikre, at virksomhederne lever op til deres ansvar for overholdelse af reglerne. Kontrollen med fødevarer virksomheder tilrettelægges i stor udstrækning som en behovsorienteret kontrol, hvor hovedvægten er lagt på uanmeldte tilsyn på virksomhederne. Regionernes tilsyn på eksempelvis sygehuse og restaurationer omfatter bl.a. kontrol af, om virksomhederne foretager tilstrækkelig hyppig rengøring af udstyr og inventar, herunder ismaskiner.

Fødevarerregionerne skal anvende de sanktioner, som er nødvendige for at sikre, at reglerne overholdes. Finder fødevarerregionerne forhold, der ikke er i overensstemmelse med fødevarer lovgivningens krav til virksomheder, har regionerne flere muligheder for at skride ind.

Fødevarerregionen kan overfor virksomheden indskærpe, at reglerne skal overholdes eller give virksomheden et påbud om at indføre procedurer, der sikrer, at lovgivningen overholdes på det pågældende problemområde. Der kan også benyttes sanktionsmuligheder i form af forbud eller administrative bøder.