

**Fødevarestyrelsen**

**Notat om køkkener i leve-bomiljøer**

15.6.2005

J.nr.: 2004-20-23-01116 / JARC

**Baggrund**

Leve-bomiljøer er mindre boenheder for ældre samt fysisk og psykisk handicappede, der typisk drives af amter og kommuner. Beboerantallet er ofte 12 pr. enhed. Efter fødevarelovgivningen er leve-bomiljøer ikke private hjem, men omfattet af fødevarelovgivningen. De skal derfor godkendes af fødevaremyndighederne og personalet skal gennemføre et tre-dages kursus i fødevarehygiejne. Efter sociallovgivningen anses leve-bomiljøerne imidlertid for at være "egen bolig". Der lægges stor vægt på, at de indrettes så hjemligt som muligt.

Spørgsmålet om godkendelse af disse små køkkener og om personalet skal deltage i de obligatoriske kurser har været drøftet mellem Fødevarestyrelsen, Socialministeriet, Kommunernes Landsforening og Amtsrådsforeningen.

**Nye EU regler på fødevareområdet**

Den 1. januar 2006 kommer der nye regler om hygiejne, hygiejnepakken. Her er der regler om indretning og drift af fødevarevirksomheder, herunder køkkener, for at sikre en hygiejnisk håndtering og produktion af fødevarer (fødevaresikkerhed). Der er tale om fleksible regler, hvor der skal tages hensyn til de aktiviteter, der skal være i køkkenet.

Virksomhedens leder (dvs. kommuner og amter, når der er tale om leve-bomiljøer) skal sikre, at personalet har den nødvendige uddannelse og instruktion.

Fødevarevirksomheder skal som minimum registreres, så myndighederne har kendskab til dem. De nye EU-regler pålægger myndighederne at føre kontrol med alle fødevarevirksomheder.

**Leve-bomiljøer og de nye EU-regler**

Efter de nye EU-regler skal leve-bomiljøer registreres. Fødevarestyrelsen mener derfor ikke, at der fremover er behov for en egentlig godkendelse af de små køkkener i leve-bomiljøer med 12 eller færre beboere. Køkkener i leve-bomiljøer med mere end 12 beboere skal derimod fortsat godkendes.

Køkkenerne skal leve op til de nye EU-regler om indretning og drift og samtidig skal ønsket om en hjemlig indretning tilgodeses. Fødevarestyrelsen arbejder derfor på en vejledning til

hjælp for amter og kommuner, sådan at der både tages hensyn til fødevarer sikkerheden og ønsket om en hjemlig indretning. Vejledningen vil blive fremsendt til udvalget.

Efter de nye EU-regler skal virksomhedens leder sikre, at personalet har den fornødne uddannelse og instruktion. Fødevarerstyrelsen mener derfor ikke, at der overfor amter og kommuner er behov for at stille krav om, at personalet i disse små køkkener deltager i de obligatoriske tre-dageskurser. Fremover vil der derfor ikke blive stillet krav herom i de små køkkener. Der vil fortsat være krav om, at personalet i køkkener i leve-bomiljøer med mere end 12 beboere deltager i de obligatoriske kurser. Der vil dog være mulighed for, at der ud fra en konkret vurdering kan dispenseres fra uddannelseskrauet i leve-bomiljøer med mere end 12 beboere.

De nye regler træder i kraft den 1. januar 2006, men indtil årsskiftet vil der ved behandling af sager om leve-bomiljøer blive taget hensyn til de nye regler, sådan at der ikke stilles krav om godkendelse og uddannelse i leve-bomiljøer med 12 eller færre beboere.