



## Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri

Folketingets Udvalg for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri

København, den 6. marts 2013  
Sagsnr.: 19148  
Dok.nr.: 502904

Folketingets Udvalg for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri har i brev af 12. februar 2013 stillet følgende spørgsmål nr. 208 (Alm. del) som hermed besvares. Spørgsmålet er stillet efter ønske fra Erling Bonnesen (V).

### **Spørgsmål 208:**

”Ministeren bedes redegøre for reglerne for bake off, herunder om der gælder forskellige regler i de forskellige butikstyper. I de forskellige situationer bedes redegjort for forholdsreglerne for, at man hverken som kunde eller butiksassistent, kan forurene varerne med snavsede uvaskede hænder, som f.eks. hvis man som kunde fortryder sit valg af produkt, efter at man har taget det op med snavsede hænder, og så sætter varen tilbage.”

### **Svar:**

Jeg har anmodet Fødevarestyrelsen om at redegøre for de gældende regler for bake off:

”Reglerne for indretning og drift ved produktion af brød ved bake off fremgår af hygiejneforordningen. Det er de samme regler, der gælder for alle butikstyper. Med hensyn til reglerne for at undgå forurening af de færdigbagte brød gælder ligeledes de samme regler for alle butikstyper. Her gælder, at en fødevarevirksomhed skal sikre, at fødevarerne beskyttes mod kontaminering som kan gøre dem uegnede til konsum, eller som kan gøre dem sundhedsfarlige eller kontaminerede på en sådan måde, at de ikke med rimelighed kan betragtes som egnede til fødevarer. Der vil altid være tale om en konkret vurdering af, om den enkelte virksomhed lever op til disse regler.

Butiksassistenten er underlagt reglerne i hygiejneforordningen om personlig hygiejne, som bl.a. indebærer vask af hænder i nødvendigt omfang. Det er fødevarevirksomhedens ansvar at sørge for, at kunder ikke kan forurene de uindpakkede spiseklare fødevarer, der inden fortæring typisk ikke vil blive vasket.

Som hjælp til dette har Fødevarestyrelsen udarbejdet et afsnit i hygiejnevejledningen, som netop skal vejlede virksomhederne i, hvordan de kan sikre, at uindpakkede fødevarer, der sælges ved selvbetjening, ikke bliver forurenede fra bl.a. kunderne. Endvidere er der på Fødevarestyrelsens hjemmeside et site om selvbetjening af uindpakkede fødevarer med beskrivelse af blandt andet faldgruber og tips.

Afhængigt af hvordan virksomheden har indrettet sit selvbetjenings salg, og hvilke forebyggende foranstaltninger de har gjort med fx afskærmning eller returspærresystemer, skal der være en vis grad af overvågning. Jo færre forebyggende foranstaltninger, jo større grad af overvågning vil der naturligvis være behov for.”

Jeg kan henholde mig til Fødevarestyrelsens redegørelse og vil bemærke, at jeg er meget opmærksom på, at der kun stilles de nødvendige krav og ikke lægges unødvendige hindringer i vejen for, at virksomheder kan vælge at sælge uindpakkede fødevarer ved selvbetjening.

Mette Gjerskov

/Jonas Lund Mathisen