



Miljø- og
Fødevarerministeriet

Folketingets Boligudvalg
Christiansborg
1240 København K

Den 12. december 2019

Ministeren for fødevarer, fiskeri og ligestillings besvarelse af spørgsmål nr. 27 (BOU alm. del) stillet den 20. november 2019.

Spørgsmål nr. 27

”Vil ministeren oplyse, om tilsyn med rengøring af ventilationssystemer på restauranter er en del Fødevarestyrelsens kontrol? Spørgsmålet stilles i forlængelse af Dansk Miljøteknologis foretræde i Boligudvalget den 14. november 2019, jf. BOU alm. del – bilag 26.”

Svar

Jeg har forelagt spørgsmålet Fødevarestyrelsen, som oplyser at:

”De gældende regler for fødevarerhygiejne indebærer, at ventilationssystemer skal holdes rene og i god stand, så der ikke sker ansamling af snavs eller afgivelse af partikler til fødevarerne. Ventilationen skal beskytte mod, at der dannes kondensvand eller mug i virksomheden. Fx kan kondens, der drypper ned på fødevarerne, udgøre en risiko for fødevaresikkerheden. Virksomhedslederen skal sikre, at ventilationssystemerne er konstrueret så filtre og andre dele, som kræver rengøring eller udskiftning, er let tilgængelige. Rengøring af ventilationssystemer på restauranter er således reguleret af fødevarerlovgivningen og indgår derfor som en del af fødevarekontrollen på linje med øvrige krav i fødevarerlovgivningen.”

Mogens Jensen

/

Annelise Fenger