



kost & ernæringsforbundet
mestre i mad & sundhed

Fødevarestyrelsen
Att. Alice Sørensen
Stationsparken 31-33
2600 Glostrup

Kost & Ernæringsforbundets hørings svar vedr. udkast til bekendtgørelse om ophævelse af Fødevarestyrelsens bekendtgørelse nr. 123 af 15. februar 2008 om uddannelse i fødevarehygiejne, og bekendtgørelse nr. 1084 af 17. november 2008 om anerkendelse af erhvervsmæssige kvalifikationer indenfor fødevarehygiejne.

Journal nr. 2014-28-31-00037

Nærværende bekendtgørelses udkast vækker bekymring i Kost & Ernæringsforbundet. Generelt mener Kost & Ernæringsforbundet at unødvendige regler bør ophæves.

I forhold til nærværende høringsudkast er Kost & Ernæringsforbundet alvorligt bekymrede for den fremtidige opretholdelse af niveauet for god hygiejnisk standard i servicekæden indenfor professionel dag- og døgnforplejning, såfremt det nuværende krav om 18 timers certificeret undervisning og afslutning med prøve ophæves.

Kost & Ernæringsforbundet stiller spørgsmålstejn ved, hvordan niveauet for god hygiejnisk standard inden for professionel forplejning kan oprettholdes på baggrund af en arbejdsgiverdrevet basisuddannelse af "6 timers effektiv uddannelse"?

Kost & Ernæringsforbundet erfarer, at ud over det nuværende krav om 18 timers certificeret hygiejne undervisning, er det nødvendigt, med intern opfølgning og "vedligeholdende" undervisning af de relevante personalegrupper, som varetager forplejningsopgaver i statslige, regionale, kommunale og private dag- og døgninstitutioner.

Kost-, ernærings- og sundhedsfagligt uddannede har fødevarehygiejne som kernekompetence og indgår inden for professionel forplejning i teams sammen med andre faglærte og ikke faglærte, der ikke har fødevarehygiejne som kernekompetence.

29. september 2014

Kost & Ernæringsforbundet

Holmbladsgade 70
2300 København S

D: 31636606
E: kdl@kost.dk

www.kost.dk
facebook.com/forbundet

Varetagelse af de forskelligartede arbejdsopgaver i professionel forplejning af børn, svækkede voksne og svækkede ældre borgere i dag- og døgninstitutioner samt hospitalsindlagte patienter kræver meget koordinering og et særligt hygiejnisk ansvar, herunder også Egenkontrol.

Korrekte og forsvarlige opgaveløsninger vedr. sluttillberedning, anretning og servering af mad og drikke kan kun udføres hygiejnisk forsvarligt på grundlag af god professionel forståelse for f.eks. håndhygiejne, hosteetikette, korrekte rutiner omkring håndtering af mad, drikkevarer og affald, rengøring kontra desinfektion, samt forståelsen for at man skal blive hjemme ved sygdom.

Rådet for bedre hygiejne www.bedrehygiejne.dk, som Kost- & Ernæringsforbundet deltager i, har bidraget til udarbejdelsen af Sundhedsstyrelsen Forebyggelsespakke om Hygiejne

<http://sundhedsstyrelsen.dk/publ/Publ2012/11nov/ForebyggPk/Hygiejne.pdf>. Forebyggelsespakken beskriver hvorledes en generel mangelfuld hygiejnestandard i befolkningen er årsag til store kommunale udgifter og unødigt brug af sundhedsvæsenet.

Publikationen giver kommunerne anvisninger på f.eks. hvilke rammer, beredskab og kompetencer, der skal til for at øge befolkningens grundlæggende handlekompetencer i forhold til god hygiejne. Flere initiativer er iværksat og kan forhåbentligt højne befolkningens handlekompetencer i forhold til god hygiejne og dermed på sigt skabe grundlag for at fødevarerhygiejne uddannelses kravene lempes.

Kost & Ernæringsforbundet mener, at standarden for fødevarerhygiejne med denne foreslåede ophævelse af Fødevarerstyrelsens bekendtgørelse nr. 123 af 15. februar 2008 om uddannelse i fødevarerhygiejne, og bekendtgørelse nr. 1084 af 17. november.2008 om anerkendelse af erhvervsmæssige kvalifikationer indenfor fødevarerhygiejne ikke giver den fornødne tryghed og sikkerhed i forhold til opretholdelse af niveauet for god hygiejnisk standard indenfor Professionel dag- og døgnforplejning.

Kost & Ernæringsforbundet ind går gerne i dialog herom.

Med venlig hilsen

Karen Leth
Mad- og måltidskonsulent