

Udskriftsdato: 19. december 2025

VEJ nr 9044 af 29/02/2008 (Historisk)

Vejledning om godkendelse af rådgivere og alternative udbydere af hygiejneuddannelsen på certifikatniveau – gældende for sager om påbudt rådgivning og uddannelse

Ministerium: Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri

Journalnummer: Fødevaremin.,
Fødevarestyrelsen j.nr.: 2008-20-23-02376

Vejledning om godkendelse af rådgivere og alternative udbydere af hygiejneuddannelsen på certifikatniveau – gældende for sager om påbudt rådgivning og uddannelse

Afsnit 1

Indledning

1.1 Anvendelsesområde

Denne vejledning knytter sig til bekendtgørelse om påbud om rådgivning og uddannelse på fødevareområdet¹⁾, bekendtgørelse om godkendelse af rådgivere på fødevareområdet²⁾ samt til bekendtgørelse om uddannelse i fødevarehygiejne³⁾. Bekendtgørelserne træder i kraft den 1. marts 2008.

Vejledningen retter sig til rådgivningsvirksomheder og alternative udbydere af hygiejneuddannelsen på certifikatniveau, der ønsker at rådgive eller udbyde hygiejneuddannelse til fødevarevirksomheder, som har fået påbud om rådgivning eller uddannelse.

De uddannelsessteder, som udbyder uddannelse med certifikat i fødevarehygiejne etableret efter reglerne i lov om arbejdsmarkedsuddannelser (AMU-uddannelser) godkendes af Undervisningsministeriet, og er ikke omfattet af denne vejledning.

1.2 Formål

Rådgivningsvirksomheder og uddannelsessteder, som ønsker at yde rådgivning eller udbyde hygiejneuddannelse på certifikatniveau til fødevarevirksomheder, som har fået et påbud om rådgivning eller uddannelse, skal være godkendt af Fødevarestyrelsen. De betingelser, som skal være opfyldt for at blive godkendt som rådgiver eller uddannelsessted, bliver nærmere gennemgået i denne vejledning.

Afsnit 2

Godkendelse af rådgivere

Det er rådgivningsvirksomheden, der bliver godkendt som rådgiver. Rådgivningsvirksomheden har ansvaret for og skal til enhver tid kunne dokumentere, at de betingelser, som fremgår af bekendtgørelse om godkendelse af rådgivere på fødevareområdet, er opfyldt.

2.1 Betingelser for godkendelse

De rådgivere, som rådgivningsvirksomheden konkret anvender ved rådgivningen i fødevarevirksomheden, skal have en fødevarefaglig uddannelse som procesteknolog, levnedsmiddeltekniker eller på tilsvarende eller højere niveau. En uddannelse som kok eller køkkenassistent vil derfor ikke være tilstrækkelig, med mindre den er suppleret med en relevant akademiuddannelse, eksempelvis procesteknologuddannelsen (tidligere levnedsmiddeltekniker), eller en relevant uddannelse på bachelorniveau, eksempelvis levnedsmiddeleingeniør eller professionsbachelor i ernæring og sundhed.

De rådgivere, som rådgivningsvirksomheden konkret anvender ved rådgivningen i fødevarevirksomheden, skal derudover have mindst 3 års relevant erhvervserfaring, og mindst 1 års erfaring med konkret rådgivning af fødevarevirksomheder indenfor egenkontrol og hygiejne indenfor de seneste 5 år.

Relevant erhvervserfaring kan fx bestå i, at de faglige kvalifikationer vedrørende fødevaretilberedning, hygiejne og egenkontrol, som er erhvervet under uddannelsen, er blevet benyttet i praksis, fx som ansat i et restaurationskøkken, en slagterbutik eller i en større fødevareproduktionsvirksomhed eller fra erfaring med arbejde i en fødevareregion. Det er derimod ikke tilstrækkeligt at have ekspederet i en fødevarebutik,

lavet helt simpel behandling af fødevarer i form af fx. opvarmning af pølser, bake-off af brød eller at have stået ved et samleband på et slagteri.

Relevant erfaring med konkret rådgivning forudsætter, at rådgiveren indenfor højst en 5 års periode har haft beskæftigelse som rådgiver i en periode, som sammenlagt svarer til 1 års fuldtidsbeskæftigelse.

Rådgivningsvirksomheden skal have og følge et system, der sikrer, at de anvendte rådgivere vedligeholder og opdaterer de kvalifikationer, som ligger til grund for godkendelsen, fx. i form af opdatering vedrørende ny lovgivning på området, adgang til relevant information m.v. Kravet skal sikre, at de anvendte rådgivere til stadighed er kvalificerede til at yde rådgivning i fødevarevirksomheder, som har fået påbud om rådgivning.

Rådgivningsvirksomheden skal have truffet passende foranstaltninger for at sikre fortrolighed af de oplysninger, som virksomheden kan få adgang til i forbindelse med rådgivning i en fødevarevirksomhed. Det kan bl.a. dreje sig om oplysninger om fødevarevirksomhedens metoder, indretning, recepter, handelsforhold eller økonomiske forhold. Formålet hermed er at sikre, at fortroligheden af en virksomheds følsomme oplysninger ikke kompromitteres af, at nogle af disse oplysninger udveksles med eller på anden måde tilgår rådgiveren i forbindelse med, at der ydes rådgivning. Det lægges til grund, at rådgiveren har sikret oplysninger om virksomheden ved at benytte lukkede, elektroniske journalsystemer og i øvrigt har en tilstrækkelig sikring af oplysninger, som er til stede i fysisk form. Rådgiveren bør herudover overveje at tilbyde at underskrive en fortrolighedserklæring, som kan udformes med hensyntagen til de konkrete behov for fortrolighed, som den enkelte virksomhed har.

Rådgivningsvirksomheden skal have tegnet en forsikring mod rådgivningsansvar, som dækker eventuelle fejl og ansvarspådragende handlinger begået i forbindelse med rådgivningen. Rådgivningsfirmaet har pligt til at sikre sig, at forsikringen til enhver tid dækker de rådgivningsopgaver, som virksomheden påtager sig. Uoverensstemmelser mellem rådgivningsvirksomheden og fødevarevirksomheden i forbindelse med den konkrete rådgivning er en sag mellem disse to parter, og er Fødevarestyrelsen uvedkommende.

Hvis en rådgivningsvirksomhed er i tvivl om, hvorvidt denne opfylder betingelserne for at blive godkendt som rådgiver, kan Fødevarestyrelsen kontaktes med henblik på en vurdering af spørgsmålet.

2.2 Ændringer i betingelserne for godkendelse

Hvis en godkendt rådgivningsvirksomhed ikke længere opfylder betingelserne for at være godkendt, må denne ikke længere yde rådgivning til fødevarevirksomheder, som har fået påbud om rådgivning. Derudover skal rådgivningsvirksomheden uden ophold give Fødevarestyrelsen besked om, at betingelserne for godkendelse ikke længere er opfyldt. Rådgivningsvirksomheden kan endvidere altid kontakte Fødevarestyrelsen, hvis der er tvivl om, hvorvidt virksomheden fortsat opfylder betingelserne.

2.3 Kontrol af godkendte rådgivere

Fødevarestyrelsen kan til enhver tid foretage kontrol af, om betingelserne for godkendelse er til stede. Rådgivningsvirksomheden skal til enhver tid udlevere de oplysninger og den dokumentation, der er nødvendig for at Fødevarestyrelsen kan foretage den pågældende kontrol. Fødevarestyrelsen vil løbende foretage stikprøvekontrol blandt godkendte rådgivningsvirksomheder. I forbindelse med stikprøvekontrollen kan Fødevarestyrelsen kontrollere, om virksomheden overholder betingelserne for godkendelsen, herunder om de anvendte rådgivere har den tilstrækkelige uddannelse og erhvervs- og rådgivningserfaring m.v. Stikprøvekontrol kan ske i form af besøg i rådgivningsvirksomheden og/eller ved dokumentkontrol.

2.4 Tilbagekaldelse af godkendelse

Fødevarestyrelsen kan tilbagekalde en godkendelse af en rådgivningsvirksomhed, hvis betingelserne for godkendelsen ikke er opfyldt, eller hvis rådgivningsvirksomheden ikke giver Fødevarestyrelsen de oplysninger, som skal bruges ved vurderingen af, om betingelserne er opfyldt.

Dette gælder både, hvis betingelserne for godkendelse ikke var opfyldt på godkendelsestidspunktet, og hvis forudsætningerne senere ændrer sig, så betingelserne ikke længere er opfyldt.

Fødevarestyrelsen kan endvidere tilbagekalde en godkendelse, hvis der er gentagne eller alvorlige mangler i kvaliteten af rådgivningen, eller hvis den godkendte rådgivningsvirksomhed ikke i fornødent omfang giver Fødevarestyrelsen de oplysninger, som skal bruges ved vurderingen af, om der er gentagne eller alvorlige mangler ved rådgivningen.

2.5 Ansøgning om godkendelse og tidsbegrænsning

Ansøgning om godkendelse som rådgiver skal ske på et fortrykt ansøgningsskema. Ansøgningsskemaet kan findes på Fødevarestyrelsens hjemmeside <http://www.fvst.dk/>. Ved ansøgning om godkendelse som rådgiver indestår rådgivningsvirksomheden for, at den opfylder de betingelser, som stilles for godkendelsen. Ansøgningen sendes til Fødevarestyrelsen, Kontor for mikrobiologisk fødevarer sikkerhed, hygiejne og zoonosebekæmpelse, Mørkhøj Bygade 19, 2860 Søborg.

Når rådgivningsvirksomheden er godkendt, optager Fødevarestyrelsen denne på en liste over godkendte rådgivningsvirksomheder. Listen findes på Fødevarestyrelsens hjemmeside med angivelse af godkendelsens gyldighedsperiode. De fødevarevirksomheder, som får påbud om rådgivning, skal vælge en godkendt rådgivningsvirksomhed fra denne liste.

En godkendelse er tidsbegrænset til tre år. Godkendelsen bortfalder automatisk efter 3 år, med mindre rådgivningsvirksomheden inden udløbet af 3 års perioden har fået forlænget sin godkendelse.

I forbindelse med ansøgning om forlængelse af godkendelsen indestår rådgivningsvirksomheden for, at betingelserne for godkendelsen fortsat er opfyldt.

Afsnit 3

Godkendelse af alternative udbydere af hygiejneuddannelsen

Virksomheder og organisationer m.v. kan blive godkendt i Fødevarestyrelsen som udbydere af hygiejneuddannelse på certifikatniveau som alternativ til den hygiejneuddannelse, som udbydes i AMU-regi. Det er uddannelsesstedet, som bliver godkendt. Uddannelsesstedet har ansvaret for og skal til enhver tid kunne dokumentere, at de betingelser, som fremgår af bekendtgørelse om uddannelse i fødevarerhygiejne, er opfyldt.

3.1 Betingelser for godkendelse

Hygiejneuddannelsen på certifikatniveau skal som minimum omfatte 18 timers effektiv undervisning, dvs. eksklusiv pauser. Uddannelsen vil naturligt kunne strække sig over 3 dage af hver 8 lektioner af 45 minutters varighed, men der kan også anvendes andre sammensætninger under forudsætning af, at den samlede effektive undervisningstid ikke bliver kortere end 18 timer. Uddannelsen skal gennemføres ved personligt fremmøde, og kan således ikke gennemføres som brevkurser, via internettet m.v.

Uddannelsen skal omfatte følgende emner med den angivne tidsmæssige prioritering:

- Introduktion (ca. 5%)
- Egenkontrol, herunder kritiske kontrolpunkter og overvågningsprocedurer (ca. 50%)
- Almen mikrobiologi, herunder fødevarerborne sygdomme (ca. 20%)
- Hygiejneprincipper, herunder rengøring, personlig hygiejne og behandling og opbevaring af fødevarer (ca. 15%)
- Fødevarelovgivningen og fødevareregionernes funktion (ca. 5%)
- Afholdelse af prøve (ca. 5%)

Uddannelsen skal afsluttes med en prøve. Prøven skal som udgangspunkt være skriftlig, og der må ikke anvendes hjælpemidler i form af bøger, undervisningsmateriale m.v.

Prøven skal bestå af minimum 10 opgaver sammensat ud fra en af Fødevarestyrelsen udarbejdet opgavebank. Fødevarestyrelsen sender opgavebanken til uddannelsesstedet i forbindelse med, at uddannelsesstedet bliver godkendt. Uddannelsesstedet må alene anvende opgavebanken i forbindelse med afholdelse af prøven. Opgaver fra opgavebanken må således ikke anvendes i forbindelse med undervisningen eller på anden måde gøres offentlig tilgængelig.

Opgaverne skal sammensættes/emnerne vægtes således, at

- 3-4 opgaver ligger indenfor emnet egenkontrol
- 2-3 opgaver ligger indenfor emnet almen mikrobiologi
- 2-3 opgaver ligger indenfor emnet hygiejne
- 1-2 opgaver ligger indenfor emnet fødevarelovgivningen og fødevareregionernes funktion.

Ved bedømmelse af opgaverne skal der anlægges en helhedsvurdering. Prøven kan bedømmes som bestået eller ikke bestået. Prøven skal anses som bestået, når 75% af de stillede opgaver er korrekt besvaret indenfor den afsatte tidsramme.

De undervisere, som uddannelsesstedet konkret anvender ved undervisningen, skal have en fødevarefaglig uddannelse som procesteknolog, levnedsmiddeltekniker eller på tilsvarende eller højere niveau. En uddannelse som kok eller køkkenassistent vil derfor ikke være tilstrækkelig, med mindre den er suppleret med en relevant akademiuddannelse, eksempelvis procesteknologuddannelsen, eller en relevant uddannelse på bachelorniveau, eksempelvis levnedsmiddelingenør eller professionsbachelor i ernæring og sundhed.

De undervisere, som uddannelsesstedet anvender ved uddannelsen, skal derudover have mindst 3 års relevant erhvervserfaring fra en fødevarevirksomhed.

Relevant erhvervserfaring kan fx. bestå i, at de faglige kvalifikationer vedrørende fødevarer tilberedning, hygiejne og egenkontrol, som er erhvervet under uddannelsen, er blevet benyttet i praksis, fx. som ansat i et restaurationskøkken, en slagerbutik eller en større fødevareproduktionsvirksomhed eller fra erfaring med arbejde i en fødevareregion. Det er derimod ikke tilstrækkeligt at have ekspederet i en fødevarerbutik, lavet helt simpel behandling af fødevarer i form af fx. opvarmning af pølser, bake-off af brød eller at have stået ved et samleband på et slagteri.

Udbyderen af hygiejneuddannelsen skal efter bestået prøve udstede et kursusbevis til den person, som har gennemført og bestået uddannelsen. Kursusbeviset skal indeholde oplysninger om:

- kursus titel (må ikke indeholde ordet certifikat)
- kursets indhold
- navn på deltageren
- tidspunkt for gennemførelse
- navn på uddannelsessted
- navn på underviseren
- at underviseren opfylder de betingelser, som Fødevarestyrelsen stiller til uddannelse og erhvervserfaring for undervisere

Hvis man som udbyder af hygiejneuddannelsen er i tvivl om, hvorvidt man opfylder betingelserne for at blive godkendt som uddannelsessted, kan Fødevarestyrelsen kontaktes med henblik på en vurdering af spørgsmålet.

3.2 Ændringer i betingelserne for godkendelse

Hvis et godkendt uddannelsessted ikke længere opfylder betingelserne for at være godkendt, må det ikke længere udbyde hygiejneuddannelser til fødevarevirksomheder, som har fået påbud om uddannelse. Derudover skal uddannelsesstedet uden ophold give Fødevarestyrelsen besked om, at betingelserne for godkendelse ikke længere er opfyldt.

3.3. Kontrol af godkendte uddannelsessteder

Fødevarestyrelsen kan til enhver tid foretage kontrol af, om betingelserne for godkendelse er til stede. Uddannelsesstedet skal til enhver tid udlevere de oplysninger og den dokumentation, der er nødvendig for at Fødevarestyrelsen kan foretage den pågældende kontrol.

Fødevarestyrelsen vil løbende foretage stikprøvekontrol blandt godkendte uddannelsessteder. I forbindelse med stikprøvekontrollen kan Fødevarestyrelsen kontrollere, om virksomheden overholder betingelserne for godkendelsen, herunder om de anvendte undervisere har den tilstrækkelige uddannelse og erhvervserfaring m.v. Stikprøvekontrol kan ske i form af besøg på uddannelsesstedet og/eller ved dokumentkontrol.

3.4 Tilbagekaldelse af godkendelsen

Fødevarestyrelsen kan tilbagekalde en godkendelse af et uddannelsessted, hvis betingelserne for godkendelse ikke er opfyldt, eller det godkendte uddannelsessted ikke giver Fødevarestyrelsen de oplysninger, som er nødvendige for at vurdere, om betingelserne er opfyldt.

Dette gælder både, hvis betingelserne for godkendelse ikke var opfyldt på godkendelsestidspunktet, og hvis forudsætningerne senere ændrer sig, så betingelserne ikke længere er opfyldt.

Fødevarestyrelsen kan endvidere tilbagekalde en godkendelse, hvis der er gentagne eller alvorlige mangler i kvaliteten af undervisningen, eller hvis det godkendte uddannelsessted ikke giver Fødevarestyrelsen de oplysninger, som skal bruges ved vurderingen af, om der er gentagne eller alvorlige mangler ved undervisningen

3.5 Ansøgning om godkendelse og tidsbegrænsning

Ansøgning om godkendelse som uddannelsessted skal ske på et fortrykt ansøgningsskema. Ansøgningsskemaet kan findes på Fødevarestyrelsens hjemmeside <http://www.fvst.dk/>. Ved ansøgning om godkendelse som uddannelsessted indestår uddannelsesstedet for, at det opfylder de betingelser, som stilles for godkendelsen.

Ansøgningen sendes til Fødevarestyrelsen, Kontor for mikrobiologisk fødevarer sikkerhed, hygiejne og zoonosebekæmpelse, Mørkhøj Bygade 19, 2860 Søborg.

Når uddannelsesstedet er godkendt, optager Fødevarestyrelsen det på en liste over godkendte uddannelsessteder. Listen findes på Fødevarestyrelsens hjemmeside med angivelse af godkendelsens gyldighedsperiode. De fødevarevirksomheder, som får påbud om uddannelse, skal vælge et godkendt uddannelsessted fra denne liste eller et uddannelsessted, som er godkendt af Undervisningsministeriet til at udbyde hygiejneuddannelse i AMU-regi.

En godkendelse er tidsbegrænset til tre år. Godkendelsen bortfalder automatisk efter 3 år, med mindre uddannelsesstedet inden udløbet af 3 års perioden har fået forlænget sin godkendelse.

I forbindelse med ansøgning om forlængelse af godkendelsen indestår uddannelsesstedet for, at betingelserne for godkendelsen fortsat er opfyldt.

Afsnit 4

Ikrafttræden

Denne vejledning træder i kraft den 1. marts 2008.

- 1) Bekendtgørelse nr. 122 af 15. februar 2008 om påbud om rådgivning og uddannelse på fødevareområdet.
- 2) Bekendtgørelse nr. 121 af 15. februar 2008 om godkendelse af rådgivere på fødevareområdet.
- 3) Bekendtgørelse nr. 123 af 15. februar 2008 om uddannelse i fødevarehygiejne.