

Udskriftsdato: 21. december 2025

KEN nr 9911 af 10/06/2014 (Gældende)

Afgørelse af klage - Mængden af affald på personaletoilet medførte en risiko for kontaminering

Ministerium: Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri

Journalnummer: Fødevaremin.,
Fødevareministeriets Klagecenter, Sagsnr. 23225

Afgørelse af klage - Mængden af affald på personaletolet medførte en risiko for kontaminering

Resumé

Virksomheden opbevarede 24 dunke brugt fritureolie á 10 liter, 4 bageplader hvoraf den øverste også blev brugt som frasætningsplads til toiletrullen, 2 sodavandskasser med tomme flasker, diverse rengøringsartikler, en støvsuger, en kasse med t-shirts, en indkøbsvogn og affald, herunder pap og flamingo på personaletolettet. Desuden var der meget beskidt på køleenheden i kølerummet.

Fødevarestyrelsen indskærpede derfor, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes rene og i god stand.

Fødevareministeriets Klagecenter fastholdt afgørelse, idet Klagecentret fandt, at det udgjorde en risiko for kontaminering af fødevarer, når mængden af affald på et personaletolet betød, at det ikke var muligt at gøre tilstrækkeligt rent, samt når kravet til personlig renlighed i relation hertil ikke kunne opretholdes.

NN

Den 10. juni 2014

Sagsnr. : 23225

Ref. : AMCH

Tlf. : 33951407

Afgørelse om indskærpelser

Fødevareministeriets Klagecenter fastholder Fødevarestyrelsens afgørelse af 19. august 2013. Det betyder, at du skal følge indskærpelserne.

Du klagede ved mail af 9. oktober 2013 over styrelsens indskærpelser om, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes rene og i god stand, samt om at den, der er ansvarlig for en fødevarevirksomhed, skal sikre, at personer, som behandler fødevarer, gennemfører en godkendt uddannelse i fødevarehygiejne. Indskærpelserne medførte gebyrbelagt opfølgende kontrol.

Begrundelse

Det udgør en risiko for kontaminering af fødevarer, når mængden af affald på et personaletolet betyder, at det ikke er muligt at gøre tilstrækkeligt rent, samt når kravet til personlig renlighed i relation hertil ikke kan opretholdes.

Virksomheden opbevarede 24 dunke brugt fritureolie á 10 liter, 4 bageplader hvoraf den øverste også blev brugt som frasætningsplads til toiletrullen, 2 sodavandskasser med tomme flasker, diverse rengøringsartikler, en støvsuger, en kasse med t-shirts, en indkøbsvogn og affald, herunder pap og flamingo på personaletolettet. Desuden var der meget beskidt på køleenheden i kølerummet.

Vi lægger vægt på, at billeddokumentationen bl.a. viser, at personaletolettet ikke kunne rengøres tilstrækkeligt med den mængde af ting, som befandt sig på toilettet, og at der dermed er en risiko for

kontaminering af fødevarerne. Mængden af affald på personaletollettet gør, at det ikke er muligt at opretholde en høj grad af personlig renlighed, når man frekventerer personaletollettet, og dermed er det ikke muligt i tilstrækkeligt grad at beskytte fødevarerne mod kontaminering.

Lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes rene og i god stand¹⁾. Desuden gælder det, at alle, der arbejder på steder, hvor der håndteres fødevarer, skal iagttage en høj grad af personlig renlighed og bære en passende, ren og, om nødvendigt, beskyttende beklædning²⁾. Endvidere skal fødevarer i alle produktions-, tilvirknings- og distributionsled beskyttes mod kontaminering, som kan gøre dem uegnede til konsum, sundhedsfarlige eller kontaminerende på en sådan måde, at de ikke med rimelighed kan betragtes som egnede til at blive konsumeret i den tilstand³⁾.

Bestemmelsen om, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes rene og i god stand, omfatter også et personaletollet i fødevarevirksomheden. Bestemmelsen er blevet drøftet under forhandlingerne af hygiejneforordningerne, og delegationerne fra de engelsktalende medlemsstater er enige om, at fødevarelokaler ("food premises" på engelsk) betyder alle dele af fødevarevirksomheden, både indenfor og udenfor og dermed også personaletollet. Fødevarelokalernes grundplan, udformning, udførelse, beliggenhed og dimensioner skal give mulighed for god hygiejnemæssig praksis, der beskytter fødevarer mod bl.a. kontaminering⁴⁾. Det gælder for alle lokaler i virksomheden, også fx gangarealer, emballagelagre og pauserum og dermed også et personaletollet⁵⁾.

Der er som sådan ikke fødevareregler, der forbyder opbevaring af brugt fritureolie, affaldsprodukter, brugt emballage m.v. på et personaletollet. Det er mængden af affald, herunder også opbevaring af brugt fritureolie, som giver en risiko for kontaminering af fødevarer i virksomheden, når personalet frekventerer toilettet. Brugt fritureolie er isoleret set ikke en fødevare men fødevareaffald, som der findes særskilte regler om. Bl.a. skal der være passende muligheder for opbevaring og bortskaffelse af fødevareaffald, ikke- spiselige biprodukter og andet affald. Opbevaringsfaciliteterne skal desuden være indrettet og benyttes således, at de kan holdes rene og, om nødvendigt, fri for dyr og skadegørere⁶⁾.

Vi lægger til grund, at Fødevarestyrelsen ikke tidligere havde givet lov til at opbevare affald på toilettet, og ikke tidligere havde observeret brugt fritureolie på toilettet. Fødevarestyrelsen accepterede, at der stod en indkøbsvogn til at transportere pap fra virksomheden og ud i en affaldscontainer, men ikke, at der blev opbevaret affald på personaletollettet.

Mangelfuld begrundelse

Fødevarestyrelsen skulle, udover at henvise til bilag II, kapitel 1, punkt 1, i hygiejneforordningen, også have henvist til bilag II, kapitel 8, punkt 1, samt bilag II, kapitel 9, punkt 3 i hygiejneforordningen. Vi finder, at den manglende hjemmelshenvisning ikke har haft betydning for din mulighed for at komme med relevante argumenter og dermed kunne ændre afgørelsens indhold. Den formelle mangel medfører derfor ikke, at afgørelsen bliver ugyldig. Vi har desuden med denne afgørelse oplyst hjemlen⁷⁾.

En afgørelse, der meddeles skriftligt, skal ledsages af en begrundelse, hvis den pågældende part ikke får fuldt ud medhold⁸⁾. En begrundelse skal fremtræde som en forklaring på, hvorfor afgørelsen har fået det pågældende indhold⁹⁾. Begrundelsen skal indeholde en henvisning til de retsregler, afgørelsen af truffet efter¹⁰⁾.

Manglende uddannelse

Den påkrævede uddannelse er ikke, som påkrævet, påbegyndt senest 2 måneder efter ansættelses- eller etableringsstart, og en forventet kortere ansættelsesperiode ændrer ikke på dette.

Fødevarestyrelsen konstaterede ved forespørgsel af en medarbejder, at vedkommende, der havde været ansat i virksomheden 2-3 måneder, ikke havde en uddannelse i fødevarehygiejne. Du oplyser i din klage, at det oprindeligt var meningen, at medarbejderen skulle stoppe den 6. august 2013, da han havde søgt ind på en videregående uddannelse. Han blev imidlertid ikke optaget på uddannelsen, og havde derfor planer om at søge inde på en anden, og ville stoppe indenfor en måned. Hvis han mod forventning alligevel fortsatte, ville han komme på et hygiejekursus.

Den, der er ansvarlig for en fødevarevirksomhed, skal sikre, at personer, som behandler fødevarer, gennemfører en uddannelse med certifikat i fødevarehygiejne¹¹). Uddannelsen skal være påbegyndt senest 2 måneder efter ansættelses- eller etableringsstart. Medarbejderen udtaler, at han har været ansat 2-3 måneder, og dette betragter vi som en ansættelsesperiode på minimum 2 måneder. Oplysningerne i sagen giver os ikke anledning til at komme til et andet resultat. Du er ikke fremkommet med oplysninger, der dokumenterer eller tilbageviser, at medarbejderen har været ansat under 2 måneder. Tværtimod giver du forskellige forklaringer, idet du i mail af 20. august 2013 skriver, at medarbejderen ville stoppe inden for en måned men i mail af 9. oktober skriver du, at den 19. august var den sidste dag, medarbejderen var på arbejde.

Oplysninger i sagen

Afgørelsen er truffet på grundlag af:

- Kontrolrapport af 19. august 2013.
- Uddybning af indskærpelser af 27. september 2013
- Din klage af 9. oktober 2013.
- Fødevarestyrelsens bemærkninger af 7. november 2013.
- Billeddokumentation fra kontrolbesøget.

Vi gør opmærksom på, at du ikke kan klage over Klagecentrets afgørelse til anden administrativ myndighed.

Venlig hilsen

Anne Mette Christensen

Fuldmægtig, cand.jur.

- 1) Bilag II, kapitel 1, punkt 1, i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 852/2004 af 29. april 2004 (hygiejneforordningen).
- 2) Bilag II, kapitel 8, punkt 1, i hygiejneforordningen.
- 3) Bilag II, kapitel 9, punkt 3, i hygiejneforordningen.
- 4) Bilag II, kapitel 1, punkt 2, i hygiejneforordningen.
- 5) Afsnit 4.1., i vejledning af 2. april 2012 om fødevarehygiejne (hygiejnevejledningen).
- 6) Bilag II, kapitel 6, punkt 3, i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 852/2004 af 29. april 2004 (hygiejneforordningen).
- 7) Jens Garde m.fl.: Forvaltningsret, Almindelige emner, 4. udgave, 2004, side 391.
- 8) § 22 i forvaltningsloven, lovbekendtgørelse nr. 988 af 9. oktober 2012.
- 9) Justitsministeriets vejledning nr. 11740 af 4. december 1986 om forvaltningsloven, punkt 132.
- 10) § 24, stk. 1, 1. pkt., i forvaltningsloven, lovbekendtgørelse nr. 988 af 9. oktober 2012.
- 11) § 2, stk. 1, i bekendtgørelse nr. 123 af 15. februar 2008 om uddannelse i fødevarehygiejne.