

# Hygiejne i udvikling

## – udfordringer for køkkenets kompetencer

Tine Skriver, [tsk@horesta.dk](mailto:tsk@horesta.dk)  
Fødevarechef ,HORESTA

Fremtid og nutid-  
hygiejne i  
storkøkkener  
280515

# Hygiejneuddannelse

**Mange unge opnår hygiejnekompetencer gennem arbejde i branchen**

**Lær at lave mad og obligatorisk hygiejnekursus i folkeskolen?**



**DET 11. KOSTRÅD?**

# Fjernelse af den obligatoriske hygiejneuddannelse Væksttiltag ved regelsanering

## FØDEVARESTYRELSEN:

EN OPHÆVELSE AF DE NATIONALE REGLER VIL HAVE EN POSITIV ØKONOMISK INDVIRKNING FOR FØDEVAREVIRKSOMHEDERNE, IDET DET ANSLÅS, AT DET SUPPLERENDE NATIONALE KRAV OM UDDANNELSE I FØDEVAREHYGIEJNE FOR MEDARBEJDERE I DETAILVIRKSOMHEDER UDGØR EN UDGIFT PÅ MELLEM 6.000,- KR. OG 7.000,- KR. PR. MEDARBEJDER. DER KAN ENDVIDERE VÆRE TALE OM EN SUPPLERENDE UDGIFT FOR VIRKSOMHEDERNE, SÅFREMT DE I UDDANNELSESPERIODEN HAR BRUG FOR VIKARER. BELØBET PÅ 6.000-7.000,- KR. SKAL DOG MODREGNES EVT. UDGIFT TIL ANDEN INSTRUKTION/UDDANNELSE I MEDFØR AF KRAVENE I FORORDNINGEN.

## HORESTAs kommentar:

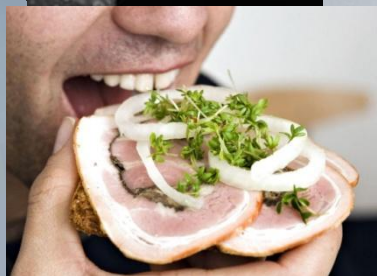
*Reglen fastholdes.*

*3 dags kursus koster ca. 350 kr. for virksomheden. Reglen skaber fødevaresikkerhed og dæmmer op for konkurrenceforvridning i forhold til virksomheder, som ansætter fødevareruddannede medarbejdere (kokke (gastronomuddannelserne) m.v.)*

*Skaber fleksibilitet på tværs af brancherne, idet arbejdsgiveren (virksomheden) ikke skal uddanne nye medarbejdere i hygiejne. Bemærk at 40% af unge medarbejderne er udskiftet i løbet af et år i branchen (også de øvrige fødevarer - detailvirksomheder). VIRKSOMHEDEN FRATAGES BELASTENDE DOKUMENTATION FOR TILSTRÆKKELIG HYGIEJNETRÆNING*

## Nye aktiviteter i køkkenet

HORESTA



**Charcuteri og Brasserie**

**En anderledes restaurant**

- en oplevelse i sig selv!

# Nye Madvaner og råvarer

- Sushi
- Buffet
- Rå mad



“Vi jo bare kokke”



I Kina spiser de hunde

# Plads for nye målrettede hygiejneuddannelser

De hygiejniske konsekvenser af:

- Nye måltidstrends
- Målgrupper – Sårbare (listeria)
- Kædedannelse indenfor restauranter , kantiner mv.

Nye krav til de professionelle madhåndværkere:

- Viden om risici
- Færdigheder forebyggelse (gode arbejdsgange)
- Rengøring går aldrig af mode. Synligt rent

DET 1. MÅLTIDSRÅD  
LÆR AT LAVE MAD OG LÆR  
DET FRA DIG  
(INKLUSIV HYGIEJNE)

# Hygiejneuddannelser

- Korte målrettede kurser – om bæredygtig rengøring
- Masterclass
- Tema – seminar om aktuelle hygiejneemner
- Branche specifikke eller virksomhedsspecifikke kurser
- Kurser i instruktion
- Uddannelse af hygiejne-/rengøringsinstruktører til kæden
- Interne auditører til kæder