National Library
of Sweden

Denna bok digitaliserades på Kungl. biblioteket år 2013

Ref

Statens
offentliga
utredningar
1970: 6
Social-
departementet

Ny livsmedels-stadga m.m.

Del I Förslag och motiv

SOU

Betänkande avgivet av livsmedelsstadgekommittén
(LSK)
Stockholm 1970

Statens offentliga utredningar 1970

Kronologisk förteckning

1. Barns utemiljö. Tryckeribolaget C.
2. Om stat och kyrka. Beckman. U.
3. Balanserad regional utveckling. Esselte. In.
4. Reformerad lärarutbildning. Svenska Reproduktions AB. U.
5. Statligt stöd till fiskehamnar. Esselte. Jo.
6. Ny livsmedelsstadga m.m. Del I. Förslag och motiv. Tryckeribolaget. S.

Anm. Om särskild tryckort ej anges är tryckorten Stockholm.

Statens offentliga utredningar
1970: 6
Socialdepartementet

Ny livsmedelsstadga m. m.

Del I Förslag och motiv

Betänkande avgivet av livsmedelsstadgekommittén (LSK)
Stockholm 1970

TRYCKERIBOLAGET IVAR HÆGGSTRÖM AB. STOCKHOLM 1970

Till Statsrådet och chefen för socialdepartementet

Genom beslut den 19 april 1963 bemyndigade Kungl. Maj:t chefen för inrikesdepartementet att tillkalla högst sju sakkunniga för att göra en översyn av livsmedelslagstiftningen. Samma dag förordnade Kungl. Maj:t att de sakkunnigas utredning skulle från och med den 1 juli 1963 överflyttas till socialdepartementet. Genom beslut den 6 december 1963 bemyndigade Kungl. Maj:t chefen för socialdepartementet att tillkalla ytterligare en sakkunnig för ifrågavarande översyn.

Med stöd av bemyndigandet den 19 april 1963 tillkallade dåvarande chefen för inrikesdepartementet, statsrådet Johansson, den 28 juni 1963 som sakkunniga dåvarande vice ordföranden i Sveriges husmodersföreningars riksförbund fru Ingegerd Englund, förre verkställande direktören i Sveriges kemiska industrikontor filosofie doktorn Peter Fitger, numera biträdande förste stadsveterinären i Stockholm Åke Kämpe, dåvarande direktören i Kooperativa förbundet Carl Lindskog, verkställande direktören i Sveriges livsmedelshandlareförbund Gunnar Sandberg, föreståndaren för födoämneshygieniska avdelningen vid statens institut för folkhälsan professorn Arvid Wretlind och förbundsordföranden i Svenska livsmedelsarbetareförbundet Stig Ögersten. Samtidigt uppdrog statsrådet Johansson åt Wretlind att som ordförande leda de sakkunnigas arbete.

Med stöd av bemyndigandet den 6 december 1963 tillkallade chefen för socialdepartementet, statsrådet Aspling, samma dag verkställande direktören i Sveriges slakteriförbund Gunnar Lund som ytterligare sakkunnig för utredningsarbetet. Sedan Ögersten avlidit tillkallades den 8 september 1969 som ny sakkunnig numera förbundssekreteraren i Svenska livsmedelsarbetareförbundet Arne Nybom.

De sakkunniga antog benämningen *livsmedelsstadgekommittén* (LSK).

Att som experter biträda livsmedelsstadgekommittén tillkallades den 6 december 1963 chefen för produkttekniska avdelningen i Svenska mejeriernas riksförening agronomie licentiaten Jacob Ekman, den 8 april 1964 ställföreträdande föreståndaren för vitaminavdelningen vid statens institut för folkhälsan laboratorn Vidar Hellström, den 11 januari 1965 verkställande direktören i Köttbranschens riksförbund Bengt Mattsson, den 4 mars 1965 byråchefen i veterinärstyrelsen Torsten Birgersson, förre byråchefen i försvarets intendenturverk översten Henning Björkman, numera avdelningsdirektören i kommerskollegium Wolf Jenning, länsveterinären i Jönköpings län Sven Erik Svensson och föreståndaren för Svenska institutet för konserveringsforskning professorn Erik von Sydow samt den 9 oktober 1967 tingsdomaren i Södra Roslags domsaga Åke Wikner.

Att vara sekreterare åt livsmedelsstadgekommittén förordnades den 17 oktober 1963 regeringsrättssekreteraren Bengt Augustins-

son. Som biträdande sekreterare förordnades den 22 september 1965 numera byrådirektören Olof Ågren och den 29 juni 1966 byrådirektören Ingmar Arwidsson, båda i veterinärstyrelsen.

Genom beslut den 1 november 1963 uppdrog Kungl. Maj:t åt livsmedelsstadgekommittén att övergångsvis fungera som svenskt kontaktorgan till Joint FAO/WHO Codex Alimentarius Commission, som är en av Förenta Nationernas livsmedels- och jordbruksorganisation samt världshälsoorganisation gemensamt inrättad kommission med uppgift att utarbeta internationella standards för livsmedel. Chefen för jordbruksdepartementet har sedermera enligt beslut den 24 januari 1969 uppdragit åt veterinärstyrelsen att fr. o. m. den 1 juni samma år överta ifrågavarande uppdrag från kommittén.

Till livsmedelsstadgekommittén har Kungl. Maj:t överlämnat ett antal ärenden rörande livsmedelslagstiftningen vilka tagits i övervägande vid fullgörandet av utredningsuppdraget. Kommittén har dessutom till skilda statsdepartement avgett ett stort antal remissyttranden över olika utredningsbetänkanden samt framställningar från myndigheter och enskilda företag.

Sedan livsmedelsstadgekommittén nu slutfört sitt utredningsuppdrag, får kommittén härmed vördsamt överlämna sitt betänkande »Ny livsmedelsstadga m. m.» jämte bilagor.

Dessutom bifogas reservationer i olika hänseenden av ledamöterna Englund, Kämpe, Lindskog, Lund, Nybom och Sandberg samt särskilda yttranden av ledamöterna Englund, Fitger, Lindskog och Nybom samt av experterna Mattsson och Svensson.

Stockholm i mars 1970.

Arvid Wretlind

Ingegerd Englund *Peter Fitger* *Åke Kämpe*

Carl Lindskog *Gunnar Lund* *Arne Nybom*

Gunnar Sandberg

/ Bengt Augustinsson

Innehåll

Del I Förslag och motiv

Skrivelse till departementschefen 3

I Sammanfattning 9

II Författningsförslag 15

1 Förslag till livsmedelsstadga 15

2 Förslag till livsmedelsstyrelsens tillämpningskungörelse till livsmedelsstadgan 28

3 Förslag till instruktion för livsmedelsstyrelsen 91

4 Förslag till kungörelse om ändring i hälsovårdsstadgan (1958: 663) .. 95

5 Förslag till kungörelse om ändring i byggnadsstadgan (1959: 612) ... 97

6 Förslag till kungörelse om ändring i förordningen (1968: 564) om tillfällig handel 99

7 Förslag till kungörelse om ändring i instruktionen (1967: 606) för socialstyrelsen 100

8 Förslag till kungörelse om ändring i instruktionen (1965: 787) för statens institut för folkhälsan 101

9 Förslag till kungörelse om ändring i instruktionen (1965: 644) för kommerskollegium 103

10 Förslag till kungörelse om ändring i länsstyrelseinstruktionen (1958: 333) 104

11 Förslag till kungörelse om ändring i allmänna läkarinstruktionen (1963: 341) 106

12 Förslag till kungörelse om ändring i instruktionen (1965: 792) för länsläkarväsendet 107

13 Förslag till ändring i stadgarna 28.6 1957 för varudeklarationsnämnden 108

14 Förslag till kungörelse om pastörisering av mjölk m. m. avsedd till kreatursföda 108

III Inledande redogörelse 109

1 1951 års livsmedelsstadga och 1952 års normallivsmedelsordning 109

2 Utredningsuppdraget 110

3 Metoder för utredningens bedrivande 115

IV Allmän motivering till författningsförslagen 119

1 Principer för livsmedelslagstiftningen 119
1.1 Tidigare utredningar 119
1.2 1951 års riksdag 121
1.3 Remissyttranden till LSK ... 122
1.4 Livsmedelsstadgekommittén . 123

2 Vissa huvudfrågor i LSK:s förslag till livsmedelsstadga 133
2.1 Livsmedelsbegreppet 133
2.1.1 Gällande bestämmelser 133

2.1.2 Tidigare utredningar .. 133
2.1.3 1951 års riksdag 134
2.1.4 Remissyttranden till LSK 136
2.1.5 Livsmedelsstadgekommittén 137
2.2 Livsmedelstillsatser, berikningsmedel och främmande ämnen 143
2.2.1 Livsmedelstillsatser ... 143
Gällande bestämmelser 143
Tidigare utredningar .. 144
1951 års riksdag 144
2.2.2 Vitaminering av livsmedel 145
2.2.3 Bekämpningsmedelsrester 146
2.2.4 Remissyttranden till LSK 147
2.2.5 Livsmedelsstadgekommittén 148
2.3 Nya livsmedelstyper och ersättningsprodukter 155
2.3.1 Tidigare och gällande bestämmelser 155
2.3.2 Livsmedelsstadgekommittén 159
2.4 Information om livsmedels slag och sammansättning ... 166
2.4.1 Gällande bestämmelser 166
2.4.2 Förslag om innehållsdeklaration av livsmedel 168
2.4.3 Remissyttranden till LSK 169
2.4.4 Livsmedelsstadgekommittén 169
2.5 Hållbarhetsmärkning av färdigförpackade livsmedel 175
2.5.1 Gällande bestämmelser 175
2.5.2 Förslag om datummärkning av livsmedel 176
2.5.3 Remissyttranden till LSK 177
2.5.4 Livsmedelsstadgekommittén 178
2.6 Offentlig kontroll och egentillsyn 191
2.6.1 Gällande bestämmelser 191
2.6.2 Exempel på nuvarande offentliga livsmedelskontroll 195
2.6.3 Förslag om utökad livsmedelskontroll 200
2.6.4 Livsmedelsstadgekommittén 204

V Specialmotivering till författningsförslagen 213

3 Förslaget till livsmedelsstadga ... 213
3.1 Inledande bestämmelser (1 kap.) 213
3.2 Livsmedels sammansättning och beskaffenhet i övrigt (2 kap.) 224
3.3 Märkning av livsmedel (3 kap.) 237
3.4 Hantering av livsmedel (4 kap.) 253
3.5 Livsmedelslokal (5 kap.) 269
3.6 Saluhållande av livsmedel i vissa fall (6 kap.) 286
3.7 Förbud mot saluhållande (7 kap.) 297
3.8 Personalhygien (8 kap.) 310
3.9 Offentlig livsmedelskontroll (9 kap.) 321
3.10 Ansvar och besvär (10 kap.) 334
3.11 Ikraftträdande och övergångsbestämmelser 335

4 Förslaget till livsmedelsstadgans tillämpningskungörelse 337
4.1 Tillämpningskungörelsens Avdelning I (Allmänna bestämmelser) 338
4.1.1 Inledande bestämmelser (1 kap.) 338
4.1.2 Livsmedels sammansättning och beskaffenhet i övrigt (2 kap.) 339
4.1.3 Märkning av livsmedel (3 kap.) 339
4.1.4 Hantering av livsmedel (4 kap.) 340
4.1.5 Livsmedelslokal (5 kap.) 341
4.1.6 Saluhållande av livsmedel i vissa fall (6 kap.) . 343
4.1.7 Förbud mot saluhållande (7 kap.) 343
4.1.8 Personalhygien (8 kap.) 344
4.1.9 Offentlig livsmedelskontroll (9 kap.) 344
4.2 Tillämpningskungörelsens Avdelning II (Bestämmelser om särskilda livsmedel) 344
4.2.1 Vatten (10 kap.) 344
4.2.2 Mjölk och mjölkprodukter (11 kap.) 346
4.2.3 Ost, margarinost och mesvara (12 kap.) ... 350

4.2.4 Ätbara fetter och oljor (13 kap.) 352
4.2.5 Glass m. m. (14 kap.) 354
4.2.6 Köttvaror (15 kap.) .. 355
4.2.7 Fiskvaror (16 kap.) .. 358
4.2.8 Ägg och äggprodukter (17 kap.) 360
4.2.9 Spannmålsprodukter (18 kap.) 362
4.2.10 Bär, frukt, grönsaker, rotfrukter och svamp (19 kap.) 363
4.2.11 Juice och sylt m. m. (20 kap.) 364
4.2.12 Socker och honung (21 kap.) 367
4.2.13 Kaffe (22 kap.) 367
4.2.14 Ättika (23 kap.) 367
4.3 Tillämpningskungörelsen Avdelning III (Ansvarsbestämmelser) 367
5 Övriga författningsförslag 369

VI Förslaget till offentlig administration för livsmedelsfrågor 371

6 Inledande redogörelse 371
6.1 Äldre förhållanden och utredningar 371
6.2 1951 års riksdag 374
6.3 1958 års riksdag 375
6.4 Riksdagens revisorers berättelse år 1961 376
6.5 1961 års riksdag 377
6.6 Remissyttranden till LSK ... 378
7 LSK:s förslag till principer för administrationen 382
7.1 Inledning 382
7.2 Central administration 385
7.2.1 Allmänt 385
7.2.2 Livsmedelsstyrelsens arbetsuppgifter 387
7.2.3 Livsmedelsstyrelsens behov av specialister .. 388
7.2.4 LSK:s organisationsalternativ I och II samt vissa därmed sammanhängande principfrågor 392
7.2.5 Livsmedelsstyrelsens organisation 397
7.2.6 Livsmedelsstyrelsens instruktion och arbetsformer 400
7.3 Regional administration 402
7.4 Lokal administration 405
7.4.1 Allmänt 405
7.4.2 Hälsovårdsnämndernas arbetsuppgifter 406
7.4.3 Hälsovårdsnämndernas personal 408
7.5 Samordning och arbetsfördelning mellan livsmedelsmyndigheterna 409
7.6 Livsmedelslaboratorier 410
7.6.1 Statens institut för folkhälsan 411
7.6.2 Anvisningslaboratorier och godkända livsmedelslaboratorier 414
8 Organisations- och anslagsfrågor 418
8.1 Livsmedelsstyrelsens personalbehov 418
8.1.1 Sammanställning av beräknat personalbehov för livsmedelsstyrelsen 418
8.2 Livsmedelsstyrelsens anslagsbehov 421
8.2.1 Myndighetsanslag 1971/72 421
8.2.2 Information 1971/72.. 421
8.2.3 Livsmedelsundersökningar 1971/72 421
8.2.4 Kursverksamhet 1971/72 421
8.2.5 Specifikation av myndighetsanslagets post Avlöningar 421
8.2.6 Kompletterande uppgifter 421
Codex Alimentarius ... 421
Information 422
Livsmedelsundersökningar: Provtagning och analyser 422
Livsmedelsundersökningar: Läkarundersökningar 422
Livsmedelsundersökningar: Viss instrumentutrustning 422
Kursverksamhet 422
8.3 Inverkan på vissa centralmyndigheters anslagsbehov 422
8.3.1 Veterinärstyrelsen m. m. 422
8.3.2 Kommerskollegium ... 423
8.3.3 Statens jordbruksnämnd 423
8.3.4 Vissa jordbruksregleringsmedel 423

8.4 Personal- och anslagsfrågor avseende länsstyrelserna m. m. 423
8.4.1 Personal 424
8.4.2 Länsstyrelsernas ökade anslagsbehov för budgetåret 1971/72 424
8.5 Personal- och kostnadsfrågor avseende hälsovårdsnämnderna 425
8.5.1 Personal 425
8.5.2 Personalkostnader 425
8.5.3 Undersökningskostnader 426
8.6 Personal- och kostnadsfrågor avseende statens institut för folkhälsan 427
8.7 Sammanfattning 427
8.7.1 Föreslagna anslagsförändringar för budgetåret 1971/72 427
8.7.2 Föreslagna anslagsförändringar som ej preciserats till visst budgetår 428
8.7.3 Kostnadsöverslag beträffande kommunala merinsatser som ej preciserats till viss tidrymd 428

VII Reservationer och särskilda yttranden 429

1 Reservation av ledamöterna Englund, Kämpe, Lund och Nybom angående slakteritvång för fjäderfä 429
2 Reservation av ledamöterna Englund, Kämpe och Lund angående beteckning för visst slag av livsmedel 430
3 Reservation av ledamoten Lund angående hållbarhetsmärkning av färdigförpackade livsmedel 431
4 Reservation av ledamöterna Lindskog och Sandberg angående märkning av importerade livsmedel 432
5 Reservation av ledamoten Kämpe angående livsmedelsstyrelsens organisation 433
6 Reservation av ledamoten Lund angående livsmedelsstyrelsens verksstyrelse 435
7 Reservation och särskilt yttrande av ledamoten Nybom 436
8 Särskilt yttrande av ledamöterna Lindskog och Nybom angående statens institut för folkhälsan 439
9 Särskilt yttrande av ledamoten Englund 440
10 Särskilt yttrande av ledamoten Fitger 445
11 Särskilt yttrande av experten Svensson angående utformande av 76 § livsmedelsstadgan och angående slakeritvång för fjäderfä .. 458
12 Särskilt yttrande av experten Mattsson angående 15 kap. tilllämpningskungörelsen om köttvaror 459

Del II Bilagor

SOU 1970: 7

Bilaga 1 1951 års livsmedelsstadga .. 5
Bilaga 2 1952 års normallivsmedelsordning 26
Bilaga 3 Förteckning över vissa vid sidan av 1951 års livsmedelsstadga och 1952 års normallivsmedelsordning gällande bestämmelser m. m. inom livsmedelsområdet 32
Bilaga 4 Livsmedelshanteringen i Sverige sedan år 1950 43
Bilaga 5 Laboratorieresurser för offentlig livsmedelskontroll .. 74
Bilaga 6 Sammanfattning av 1954 års mjölkkommittés betänkande (SOU 1960: 29) och däröver avgivna remissyttranden 83
Bilaga 7 Verksamheten inom Joint FAO/WHO Codex Alimentarius Commission 96
Bilaga 8 Den statliga centrala administrationen för livsmedelsfrågor m. m. 121
Bilaga 9 Synpunkter på den centrala livsmedelsmyndighetens verksamhetsområde 145

I Sammanfattning

Livsmedelsstadgekommittén (LSK) har enligt sina utredningsdirektiv haft att göra en allmän översyn av livsmedelslagstiftningen. I direktiven berörde chefen för inrikesdepartementet olika centrala delar av 1951 års livsmedelsstadga och 1952 års normallivsmedelsordning som visat sig behöva ses över. Därvid angavs särskilt fem huvudfrågor som LSK borde ägna uppmärksamhet, nämligen datummärkning av livsmedel, innehållsdeklaration av livsmedel, livsmedelstransporter, utomhushandel med livsmedel samt formerna för livsmedelskontrollen och de offentliga kontrollorganens befogenheter. Beträffande sistnämnda fråga underströks i direktiven särskilt de önskemål om en enhetlig ledning av livsmedelskontrollen som framförts till 1962 års riksdag av riksdagens revisorer.

Det kom tämligen snart att stå klart för LSK att översynen av livsmedelsstadgan inte kunde stanna vid bara en överarbetning av enstaka bestämmelser utan att en mera genomgripande omarbetning var nödvändig. Resultatet härav, som redovisas i LSK:s betänkande, har blivit förslag till en ramförfattning i livsmedelsfrågor — en ny livsmedelsstadga — och till en tillämpningskungörelse samt till inrättande av ett särskilt statligt centralorgan, livsmedelsstyrelsen. Detta ämbetsverk föreslås få utfärda tillämpningskungörelsen.

Även om LSK:s förslag till *livsmedelsstadgan* i åtskilliga hänseenden väsentligt skiljer sig från 1951 års stadga, bygger förslaget på de två huvudprinciperna för den gamla stadgan — livsmedelslagstiftningens hygieniska syfte att skydda konsumenterna mot skadliga eller på annat sätt otjänliga livsmedel och dess ekonomiska syfte att i både konsumenternas och näringslivets intresse främja redlighet i handeln med livsmedel. Förslaget följer också i stort sett samma kapitelindelning som 1951 års stadga i fråga om hantering och märkning av livsmedel, livsmedelslokaler, vissa särskilda försäljningsformer såsom utomhus- och kringföringshandel, hygien för livsmedelspersonal och offentlig livsmedelskontroll. Dessutom har bestämmelser om förbud i vissa fall mot saluhållande av livsmedel samlats i ett särskilt kapitel.

Eftersom den nya stadgan är avsedd att vara en ramförfattning, som i princip bara bör innehålla allmänna och grundläggande bestämmelser vilka inte skall behöva ändras alltför ofta, har de nuvarande detaljföreskrifterna om olika vanligare livsmedel brutits ut ur stadgan och i reviderad form placerats i förslaget till livsmedelsstyrelsens tillämpningskungörelse. Vidare kan nämnas att omfattningen av den föreslagna stadgan kunnat begränsas till 85 paragrafer i jämförelse med 122 paragrafer i 1951 års stadga.

Vid utarbetande av sitt förslag till *livsmedelsstadgans tillämpningskungörelse* har LSK bl. a. utgått från olika bestämmelser i

1951 års stadga som visat sig böra finnas kvar men inte lämpligen skall ingå i den nya stadgan. Förutom de nyss berörda föreskrifterna om sammansättning och annan beskaffenhet av vissa vanligare livsmedel återfinns i kungörelsen detaljbestämmelser bl. a. om märkning, transport och annan hantering av livsmedel, livsmedelslokaler, försäljning på andra platser än i sådana lokaler samt om livsmedelspersonalens hygien. Vid en översyn av 1952 års normallivsmedelsordning och av de i många hänseenden sinsemellan olikartade livsmedelsordningar, som utfärdats i mer än 600 kommuner, har LSK arbetat ihop dessa ofta rent lokalt betonade föreskrifter till gemensamma, för hela landet gällande bestämmelser som placerats i tillämpningskungörelsen.

Vidare har LSK reviderat bl. a. 1936 års mejeristadga, 1937 och 1942 års pastöriseringsförfattningar samt 1941 års vitamineringsförordning och, samtidigt som dessa författningar föreslås upphävda, flyttat över bestämmelserna till tillämpningskungörelsen i den mån de inte ansetts böra ingå i själva livsmedelsstadgan. Härutöver har LSK funnit det påkallat att föreslå helt nya föreskrifter i kungörelsen för att den så långt möjligt skall vara anpassad till det aktuella läget inom livsmedelshanteringen.

Det har uppenbarligen inte varit möjligt för LSK att inom rimlig tid göra en fullständig överarbetning i detalj av alla de bestämmelser som kan komma i fråga att ta in i tillämpningskungörelsen. LSK:s förslag i denna del har därför begränsats till de områden där det visat sig nödvändigt att få så tidsenliga tillämpningsföreskrifter som möjligt för att de skall motsvara den hittillsvarande utvecklingens huvudsakligaste krav. Kungörelsen måste sålunda betraktas som ett preliminärt och provisoriskt förslag, avsett som en första grund för livsmedelsstyrelsen att bygga vidare på när den nya stadgan träder i kraft. Styrelsen får sedan fortlöpande alltefter behovet anpassa kungörelsens olika bestämmelser till de skiftande förhållandena på livsmedelsområdet.

Livsmedelslagstiftningens två primära syften — nämligen att trygga en ur hälso- och näringssynpunkt tillfredsställande beskaffenhet hos livsmedel och att främja redlighet i handeln med sådana varor — avser att tillvarata *konsumenternas intressen.* Bland de viktigaste förslagen som mera direkt är konsumentfrämjande kan i denna sammanfattning nämnas följande.

1. *Livsmedelsbegreppet* kommer att utvidgas så att de föreslagna bestämmelserna inte bara, såsom enligt 1951 års stadga, är tillämpliga på varor som tillför kroppen näringsämnen utan överhuvudtaget på alla varor som är avsedda att förtäras av människor och på vilka de särskilda författningarna om läkemedel inte tillämpas. Därigenom kommer också dricksvatten, i motsats till vad hittills gällt, att vara underkastat bestämmelserna för livsmedel.
2. Befogenhet lämnas livsmedelsstyrelsen att, i likhet med vad som redan sker internationellt, fastställa särskild *livsmedelsstandard* för olika varor, dvs. föreskrifter om hur de skall vara sammansatta eller beskaffade i övrigt för att kunna anses fullgoda ur hälso- och näringssynpunkt.
3. 1951 års stadga uppställer huvudsakligen endast krav på att livsmedel inte får vara otjänliga. Med hänsyn till den höjda levnadsstandarden i vårt land har LSK ansett det befogat att nu införa normer för en högre standardnivå hos livsmedel. Genom att fastställa livsmedelsstandard för en vara kommer livsmedelsstyrelsen sålunda att för detta livsmedel i stället kunna ange vad som fordras för att det skall anses *tjänligt till människoföda* i de hänseenden standarden omfattar.
4. Obligatorisk *berikning* föreslås för vissa viktigare livsmedel, t. ex. tillsättning av A- och D-vitaminer till margarin och lättmjölk, järn till mjöl och jod till hushållssalt. Syftet är att dessa och andra livsmedel, för vilka livsmedelsstyrelsen finner det motiverat att meddela liknande föreskrifter, skall garanteras hålla en ur folkhälsosynpunkt tillfreds-

ställande halt av viktigare näringsämnen.

5. Försäljningsförbud skall kunna meddelas i fråga om livsmedel med alltför stor mängd *bekämpningsmedelsrester* eller andra *främmande ämnen*, t. ex. kvicksilver i fisk.
6. Särskilt tillstånd fordras för saluhållande eller reklam under uppgift att en vara är särskilt lämpad exempelvis som *livsmedel för barn eller åldringar* eller för person med viss sjukdom eller kroppslig svaghet såsom *diabetiker*. Tillstånd att lämna sådana uppgifter skall inte meddelas annat än om livsmedlets beståndsdelar deklareras på ett tillfredsställande sätt.
7. Bestämmelserna om godkännande och kontroll av *livsmedelslokaler* skall i tillämpliga delar kunna gälla också motsvarande utrymmen i fartyg, tåg, flygplan och motorfordon.
8. Tillstånd av hälsovårdsnämnd krävs vid *försäljning* av livsmedel på andra ställen än i reguljära livsmedelslokaler t. ex. *utomhus*, på *campingplatser*, *marknader* och *utställningar* samt i *livsmedelsautomater*. Samma tillståndsplikt kommer också att gälla för *ambulerande försäljning*, bl. a. den som handhas av »varma korvgubbar» eller sker genom kringföringshandel.
9. Varje färdigförpackat livsmedel skall förses med en upplysande *livsmedelsbeteckning* som anger vilket slags vara det är fråga om så att livsmedlet inte kan förväxlas med andra. Enbart fantasinamn blir inte längre tillåtna. För att säkerställa redlighet i handeln kan livsmedelsstyrelsen fastställa sådana livsmedelsbeteckningar, som måste användas för och skall vara förbehållna vissa varor.
10. Krav uppställes på information om färdigförpackade *livsmedels väsentliga sammansättning*. Bestämmelserna härom innebär en form av innehållsdeklaration som syftar till att ge konsumenterna en tillfredsställande uppfattning om ett livsmedels användbarhet och värde. Därigenom skall de kunna jämföra likartade livsmedel med varandra, t. ex. nya livsmedelstyper och s. k. ersättningsprodukter med redan välkända varor. Ifrågavarande krav kan för vissa produkter innebära att en *näringsdeklaration* måste lämnas. Så blir fallet med korv.
11. Skyldighet införes att alltid märka färdigförpackade livsmedel, som väger mellan 25 g och 25 kg, med uppgift om varans *nettovikt* eller *nettovolym*.
12. Varje färdigförpackat livsmedel skall märkas med *förpackarens eller tillverkarens namn*. Importvaror skall dessutom märkas med *importörens namn*. Syftet är att hindra förekomsten av »anonyma» livsmedel och säkerställa att det alltid finns någon i landet som kan göras ansvarig för varans beskaffenhet.
13. Färdigförpackade livsmedel skall förses med en tillfredsställande *förvaringsanvisning*, om det är av väsentlig betydelse för varans hållbarhet att den förvaras på särskilt sätt, t. ex. i kylskåp eller frysbox vid viss temperatur eller i torrt utrymme.
14. Särskilt ömtåliga färdigförpackade livsmedel, dvs. med en hållbarhet av högst 30 dagar, skall alltid förses med *hållbarhetsmärkning* enligt ett enhetligt system. Denna form av obligatorisk märkning ersätter den hittillsvarande frivilliga datummärkningen som ofta är mycket varierande. Genom hållbarhetsmärkningen skall anges antingen beräknad sista förbrukningsdag eller livsmedlets förpackningsdag och dess beräknade hållbarhetstid därefter. Livsmedelsstyrelsen får befogenhet utsträcka hållbarhetsmärkningen också till andra livsmedel. Så föreslås ske bl. a. i fråga om djupfrysta varor. Användes hållbarhetsmärkning frivilligt för andra livsmedelstyper, t. ex. halv- eller kylkonserver, måste märkningen utföras enligt samma system som för de obligatoriska »30-dagarsvarorna».
15. Samtliga bestämmelser i fråga om livs-

medel föreslås samlade i en av livsmedelsstyrelsen utgiven publikation med namnet *Svensk livsmedelsbok*.

Bland de övriga förslag i den nya livsmedelsstadgan och tillämpningskungörelsen som kan ha särskilt intresse vill LSK framhålla följande.

16. *Den offentliga livsmedelskontrollen* föreslås bli intensifierad samtidigt som resurserna för kontrollmyndigheterna på det centrala, regionala och lokala planet förstärkes. Frågan om dessa myndigheter beröres längre fram.
17. Som en komplettering av den offentliga kontrollen föreslås att varje *företagare inom livsmedelshanteringen* blir skyldig att anordna en med hänsyn till hanteringens art ändamålsenlig, fortlöpande *egentillsyn* av sin verksamhet, t. ex. kontinuerlig laboratoriekontroll i livsmedelsindustrin och hygienkontroll av olika livsmedelslokaler. Denna nya obligatoriska egentillsyn skall bekostas av företagarna själva. LSK anser nämligen att den som ägnar sig åt tillverkning, försäljning eller överhuvudtaget åt hantering av livsmedel — med de hälsorisker som är förenade därmed för stora befolkningsgrupper — uppenbarligen själv måste ta det ekonomiska ansvaret för livsmedlens beskaffenhet och därför se till att han bedriver denna verksamhet på ett ur hygieniska synpunkter så tillfredsställande sätt som möjligt. Syftet med egentillsynen är också att skärpa företagarnas ansvar och att skapa bättre garantier för att konsumenterna erbjuds fullgoda livsmedel som hanterats på ett hygieniskt betryggande sätt.
18. Obligatorisk *läkarundersökning och annan hälsokontroll* införes för anställda vid särskilt »känsliga» livsmedelsföretag såsom slakterier, mejerier, bagerier, konditorier, restauranger och s. k. storhushåll. Syftet härmed är att man så tidigt som möjligt skall upptäcka och kunna minska riskerna för spridning av bl. a. salmonellasmitta och liknande sjukdomar.
19. I samband med föreskrifterna om personalhygien föreslås att företagarna inom livsmedelshanteringen skall hålla sina arbetstagare med erforderliga och ändamålsenliga *skyddskläder*.
20. Bestämmelserna om *godkännande av livsmedelslokaler* utvidgas till att gälla i princip alla lokaler som huvudsakligen är avsedda för stadigvarande hantering av livsmedel. Som nämnts i det föregående kommer detta att kunna tillämpas också på motsvarande utrymmen i fartyg, tåg, flygplan och motorfordon. Godkännande krävs också i fråga om vissa lokaler för vilka ett sådant förfarande hittills inte tillämpats, bl. a. butiker där man säljer enbart förpackade livsmedel. Godkännande av livsmedelslokal kompletteras med en *obligatorisk förhandsprövning* av lokalen på ritningsstadiet. Byggnadsnämnd får sålunda inte lämna byggnadslov för en livsmedelslokal utan att livsmedelsmyndighet efter sådan förhandsprövning tillstyrkt att lokalen inrättas. Det åligger byggnadsnämnden att inhämta sådan tillstyrkan.
21. Skärpta bestämmelser föreslås i fråga om *livsmedelstransporter*. Bl. a. skall transportmedel för vissa ömtåliga livsmedel såsom köttvaror, viss fisk, mjölk och mjukt bröd i regel vara försett med slutet förvaringsutrymme. Transport av olika kött-, fisk- och mjölkprodukter skall ske vid vissa temperaturer som inte får överskridas.
22. De hittillsvarande reglerna om *livsmedelstillsatser* utvidgas med föreskrifter om vitaminer och liknande *berikningsmedel* samt om rester av bekämpningsmedel och andra *främmande ämnen* i livsmedel. Härigenom kommer alla slags ämnen som avsiktligt eller oavsiktligt kan förekomma i livsmedel att kunna bevakas genom livsmedelslagstiftningen.
23. Slutligen bör framhållas att livsmedelsstadgan, i motsats till f. n., blir tillämplig också inom *krigsmakten*.

När det sedan gäller *den offentliga administrationen för livsmedelsfrågor* föreslår LSK som tidigare nämnts en central livsmedelsstyrelse som ledande organ. På det regionala och lokala planet skall såsom hittills länsstyrelsen respektive hälsovårdsnämnden fungera som livsmedelsmyndigheter. Inom krigsmakten förutsättes livsmedelskontrollen bli ombesörjd av försvarets sjukvårdsstyrelse och övriga berörda militära myndigheter. Statens institut för folkhälsan föreslås fortfarande vara centralt livsmedelslaboratorium.

I fråga om organisationen av *livsmedelsstyrelsen* har viss tvekan rått om den nuvarande centralmyndigheten på livsmedelsområdet, veterinärstyrelsen, i sin helhet skall ingå i det nya ämbetsverket. Vissa skäl har sålunda anförts för att de mera veterinärmedicinskt betonade ärendena främst om hälsovård och sjukvård av levande djur samt om ladugårdshygien, som veterinärstyrelsen f. n. handlägger, inte bör föras över till livsmedelsstyrelsen utan förslagsvis till lantbruksstyrelsen. Helt klart har emellertid varit att de egentliga frågor om livsmedel, som prövas på veterinärstyrelsens hygienbyrå, skall flyttas till livsmedelsstyrelsen. LSK:s överväganden av dessa problem har resulterat i två organisationsalternativ varav det ena, som innebär att hela veterinärstyrelsen uppgår i livsmedelsstyrelsen, föreslås genomfört tills vidare. Samtidigt bör enligt LSK det nya ämbetsverket få i uppdrag att efter samråd med andra berörda myndigheter snarast komma in med förslag till Kungl. Maj:t om den fortsatta organisationen av livsmedelsstyrelsen. Därvid bör LSK:s andra organisationsalternativ prövas, enligt vilket nyssnämnda veterinärmedicinska ärenden inte skall handläggas av den nya styrelsen. I det sammanhanget kan det också bli aktuellt att överväga folkhälsoinstitutets framtida ställning.

Livsmedelsstyrelsen skall ledas av en verksstyrelse och en generaldirektör. I verksstyrelsen föreslås ingå representanter för myndigheter och näringslivsorganisationer med anknytning till livsmedelsområdet samt för arbetstagarna och konsumenterna. Det nya ämbetsverket blir enligt det större organisationsalternativet uppdelat på sju byråer och enligt det mindre alternativet på fem byråer. Det sammanlagda antalet tjänster föreslås i inledningsstadiet bli 79 st. Tjänsterna skall främst fördelas på befattningshavare med veterinärmedicinsk, humanmedicinsk och livsmedelsteknisk utbildning.

På det regionala planet kommer arbetsuppgifterna för *länsstyrelserna* på livsmedelsområdet att bli förändrade såtillvida att de blir direkt utövande, livsmedelskontrollerande myndigheter. I denna verksamhet skall länsstyrelserna liksom hittills biträdas av länsveterinärerna och länsläkarorganisationen. Dessutom föreslås att nya befattningar inrättas på länsstyrelserna för särskilda livsmedelstekniker och för hälsovårdskonsulenter med huvudsaklig inriktning på livsmedelskontroll.

Livsmedelskontrollen på det lokala planet skall fortfarande utövas av *hälsovårdsnämnderna.* LSK föreslår en förstärkning av nämndernas resurser för detta ändamål. Bl. a. bör i varje kommun finnas minst två hälsovårdsinspektörer och i de större kommunerna dessutom en livsmedelshygieniker med högre utbildning. I den mån en hälsovårdsnämnd inte kan få tillfredsställande resurser för sina åligganden inom livsmedelskontrollen, föreslår LSK att vederbörande länsstyrelse skall kunna överta nämndens arbetsuppgifter i de hänseenden som därvid blir aktuella. Så kan exempelvis bli fallet i fråga om kontroll av större livsmedelsanläggningar.

Vad beträffar *laboratorieresurserna* för livsmedelsundersökningar skall, som LSK angett i det föregående, *statens institut för folkhälsan* fortfarande vara centralt livsmedelslaboratorium. Därutöver föreslås att hälsovårdsnämndernas samt vissa andra offentliga och liknande laboratorier utses till s. k. *anvisningslaboratorier* för den offentliga livsmedelskontrollen främst på det re-

gionala och det lokala planet. I syfte att underlätta genomförande av livsmedelsföretagens obligatoriska egentillsyn föreslår LSK vidare att livsmedelsstyrelsen akutoriserar vissa laboratorier som *godkända livsmedelslaboratorier*.

Slutligen bör framhållas att LSK:s förslag i detta betänkande avses bli genomförda den 1 juli 1971.

II Författningsförslag

1 Förslag till Kungl. Majt:s livsmedelsstadga

1 kap. Inledande bestämmelser

1 §

Vad i denna stadga föreskrives om livsmedel skall gälla varje vara som är avsedd att förtäras av människor och på vilken läkemedelsförordningen icke äger tillämpning.

I stadgan avses med

1. berikningsmedel: vitamin, mineralämne och annat näringsämne som är avsedda att på konstlad väg tillföras livsmedel för att förbättra dess näringsvärde;

2. livsmedelstillsats: annan vara än berikningsmedel som är avsedd att, i allmänhet i ringa mängd och utan att ingå som råvara, tillföras livsmedel för att påverka dess hållbarhet, konsistens, färg, smak eller lukt eller för att åstadkomma annan bestämd egenskap hos livsmedlet;

3. främmande ämne: bekämpningsmedel och annan vara som icke utgör berikningsmedel eller livsmedelstillsats och som vid förekomst i eller på livsmedel kan förändra dess normala sammansättning eller beskaffenhet;

4. färdigförpackat livsmedel: livsmedel som, före och utan direkt samband med saluhållande, inneslutits i förpackning avsedd att brytas först av enskild förbrukare.

2 §

Med hantering av livsmedel avses varje slag av hantering såsom framställning och annan beredning, behandling, förvaring, förpackning, transport, uppläggning och saluhållande av livsmedel.

Föreskrift om saluhållande av vara skall gälla även försäljning och servering samt varje annat överlämnande av varan mot eller utan vederlag.

3 §

Livsmedelsmyndighet är livsmedelsstyrelsen, länsstyrelsen och hälsovårdsnämnden samt vederbörande militära myndighet.

Livsmedelsmyndighet skall verka för att livsmedlen hanteras så att de vid saluhållande är tillfredsställande ur hälso- och näringssynpunkt samt för att redlighet iakttages i handeln med livsmedel.

4 §

I de fall då det anges i denna stadga meddelar livsmedelsstyrelsen föreskrift om tillämpning av stadgan. I övrigt äger styrelsen meddela sådan föreskrift som den bedömer vara av väsentlig betydelse. Föreskrifterna skall sammanföras i en tillämpningskungörelse till livsmedelsstadgan.

Berör ifrågasatt föreskrift annan myndighets verksamhetsområde, skall livsmedelsstyrelsen samråda med den myndigheten innan föreskriften meddelas. Är föreskrift uppenbarligen av väsentlig ekonomisk betydelse eller eljest av större vikt, skall den fastställas av Konungen för att bli gällande.

Härutöver äger livsmedelsstyrelsen meddela råd och anvisningar till ledning för övriga livsmedelsmyndigheter.

5 §

Livsmedelsstyrelsen har att i särskilt fall fastställa om livsmedelsstadgan är att till-

lämpa på vara av visst slag samt om vara är att hänföra till berikningsmedel, livsmedelstillsats, främmande ämne eller färdigförpackat livsmedel.

6 §

Livsmedelsstadgan äger ej tillämpning inom enskilt hushåll.

Vederbörande militära myndighet äger i samråd med livsmedelsstyrelsen meddela undantag från stadgans tillämpning inom krigsmakten.

7 §

Innehavare av verksamhet, där livsmedel hanteras, skall sörja för att verksamheten bedrives i noggrann överensstämmelse med livsmedelsstadgan och dess tillämpningskungörelse. I sådant syfte skall han anordna en med hänsyn till livsmedelshanteringens art ändamålsenlig, fortlöpande tillsyn av verksamheten (egentillsyn).

2 kap. Livsmedels sammansättning och beskaffenhet i övrigt

8 §

Som livsmedel får ej användas vara vilken kan antagas vara skadlig att förtära eller eljest, till följd av förskämning eller förorening eller av annan anledning, otjänlig till människoföda eller som kan antagas i övrigt överföra smitta eller orsaka sjukdom.

Vid framställning eller annan beredning av livsmedel får ej användas vara av sådan beskaffenhet eller i sådan mängd eller eljest så förfaras att det färdiga livsmedlet kan antagas bli otjänligt till människoföda eller i övrigt överföra smitta eller orsaka sjukdom.

Fråga om vara är att anse som otjänlig till människoföda kan upptagas till prövning av livsmedelsstyrelsen eller underställas styrelsen för avgörande.

9 §

För att trygga en ur hälso- och näringssynpunkt tillfredsställande standard hos livsmedel äger livsmedelsstyrelsen föreskriva att livsmedel av visst slag skall ha angiven sammansättning eller vara av annan särskild beskaffenhet. Sådan föreskrift kan fastställas att gälla som livsmedelsstandard. Livsmedel som uppfyller standarden är att anse som tjänligt till människoföda i de hänseenden standarden omfattar.

Livsmedelsstyrelsen äger även fastställa livsmedelsstandard för att säkerställa redlighet i handeln med livsmedel.

Vid prövning av fråga om livsmedelsstandard äger livsmedelsstyrelsen ålägga tillverkare eller importör att lämna uppgift till styrelsen om sammansättningen av livsmedel som han saluhåller eller i övrigt innehar.

10 §

När livsmedelsstyrelsen finner det påkallat ur hälso- och näringssynpunkt skall styrelsen föreskriva att livsmedel av visst slag skall tillföras berikningsmedel så att livsmedlet kommer att hålla angiven halt av särskilt näringsämne.

Berikningsmedel får i övrigt vara tillfört livsmedel endast efter tillstånd av livsmedelsstyrelsen.

11 §

Som livsmedelstillsats får användas endast vara vilken godkänts av livsmedelsstyrelsen.

12 §

Livsmedelsstyrelsen skall fastställa den högsta halt av visst bekämpningsmedel som får förekomma i eller på livsmedel.

Finner livsmedelsstyrelsen det påkallat ur allmän hälsosynpunkt eller av andra särskilda skäl att visst annat främmande ämne än bekämpningsmedel icke förekommer i eller på livsmedel utöver viss halt, skall styrelsen föreskriva sådan begränsning.

13 §

Livsmedelsstyrelsen skall upprätta och årligen kungöra förteckningar över

1. enligt 10 § meddelade föreskrifter och tillstånd rörande berikningsmedel;

2. enligt 11 § godkända livsmedelstillsatser;

3. enligt 12 § meddelade föreskrifter om bekämpningsmedel och andra främmande ämnen.

3 kap. Märkning av livsmedel

14 §

I eller enligt denna stadga föreskriven skyldighet att märka livsmedel åligger

1. beträffande inom riket färdigförpackat livsmedel: förpackaren;

2. beträffande utom riket färdigförpackat livsmedel som importeras hit: importören;

3. beträffande annat än färdigförpackat livsmedel: den i riket som först saluhåller livsmedlet.

Utan medgivande av den för märkningen enligt första stycket ansvarige och av den vars namn eller firma anges genom märkningen får annan person icke märka livsmedlet med uppgift enligt 17, 18 eller 22 §.

15 §

Föreskriven märkning skall utföras på ett tydligt och varaktigt samt för förbrukaren lätt i ögonen fallande och otvetydigt sätt. Den skall anbringas på förpackning, om sådan finns, och eljest på själva livsmedlet eller på en vid livsmedlet fästad etikett.

16 §

I syfte att främja redlighet i handeln med livsmedel äger livsmedelsstyrelsen fastställa att särskild beteckning skall användas för och vara förbehållen livsmedel av visst slag.

Livsmedelsstyrelsen skall upprätta och årligen kungöra förteckning över fastställda livsmedelsbeteckningar.

17 §

Färdigförpackat livsmedel skall märkas med följande uppgifter:

1. livsmedlets slag, i förekommande fall angivet med en enligt 16 § fastställd beteckning;

2. livsmedlets väsentliga sammansättning, om sådan uppgift uppenbarligen erfordras för att ge förbrukaren en tillfredsställande uppfattning om livsmedlets användbarhet och värde;

3. livsmedlets nettovikt vid förpackningstillfället eller, om livsmedlet uteslutande eller huvudsakligen är flytande, dess nettovolym vid samma tillfälle;

4. tillfredsställande anvisning hur förpackningen bör förvaras (förvaringsanvisning), om iakttagande därav kan vara av väsentlig betydelse för livsmedlets hållbarhet;

5. förpackarens eller tillverkarens namn eller firma samt hemort eller också endast firman eller förkortning därav, om denna är allmänt känd.

Härutöver skall till riket infört livsmedel, som färdigförpackats utomlands, märkas med uppgifter om importörens namn eller firma samt hemort eller också endast firman eller förkortning därav, om denna är allmänt känd. Om särskilda skäl finns äger livsmedelsstyrelsen föreskriva att sådant livsmedel även skall märkas med uppgift om det land varifrån däri ingående råvara härrör.

18 §

Färdigförpackat livsmedel som, vid förvaring i överensstämmelse med förvaringsanvisning enligt 17 § första stycket 4, kan antagas likväl undergå sådan förändring, att livsmedlet blir skadligt att förtära inom tid under vilken det uppenbarligen är avsett att förvaras, eller eljest blir otjänligt till människoföda inom 30 dagar, skall förses med hållbarhetsmärkning, utvisande

antingen den dag då livsmedlet förpackats (förpackningsdagen) samt den tid därefter, under vilken livsmedlet beräknas kunna förvaras på anvisat sätt i obruten förpackning utan fara för att livsmedlet undergår sådan förändring (hållbarhetstiden),

eller den dag då livsmedlet, efter förvaring på anvisat sätt i obruten förpackning, beräknas kunna senast förbrukas utan fara för att livsmedlet undergått sådan förändring (sista förbrukningsdagen).

Om särskilda skäl finns äger livsmedelsstyrelsen föreskriva

att hållbarhetsmärkning skall ske av även annat färdigförpackat livsmedel än som anges i första stycket;

att hållbarhetsmärkning beträffande färdigförpackat livsmedel av visst slag skall ske på ettdera av de sätt som där anges.

Hållbarhetsmärkning av färdigförpackat livsmedel i övrigt skall utföras på något av de sätt som anges i första stycket.

19 §

Vid hållbarhetsmärkning skall förpackningsdag och sista förbrukningsdag anges med dag, månad och år. Hållbarhetstid skall för livsmedel med beräknad hållbarhet av längst 30 dagar anges i dagar och eljest i veckor eller månader.

Sker hållbarhetsmärkning endast med uppgift om sista förbrukningsdagen, skall den för märkningen enligt 14 § första stycket ansvarige efter anfordran kunna styrka livsmedlets förpackningsdag.

20 §

Livsmedelsstyrelsen äger fastställa om färdigförpackat livsmedel av visst slag skall förses med förvaringsanvisning och därutöver med hållbarhetsmärkning.

21 §

Livsmedelsstyrelsen äger föreskriva att livsmedel skall märkas även i andra fall än enligt 17—19 §§ samt att annan särskild uppgift om livsmedel skall lämnas vid dess saluhållande.

Vidare äger styrelsen förbjuda märkning av livsmedel utan att av styrelsen meddelade bestämmelser iakttages.

22 §

Livsmedel som saluhålles under uppgift att det innehåller näringsämne skall märkas med uppgift om arten och halten av ämnet.

23 §

Om särskilda skäl föranleder därtill äger livsmedelsstyrelsen medge undantag från bestämmelserna i 17—19 och 22 §§.

24 §

Den som märkt färdigförpackat livsmedel med förvaringsanvisning och uppgift om hållbarhetstiden är ansvarig för livsmedlets hållbarhet, så länge det under den angivna tiden förvaras i obruten förpackning enligt anvisningen.

4 kap. Hantering av livsmedel

25 §

Vid hantering av livsmedel skall sådana försiktighetsmått vidtagas och i övrigt så förfaras att livsmedlet icke förorenas eller fara på annat sätt uppkommer för att livsmedlet blir otjänligt till människoföda eller i övrigt överför smitta eller orsakar sjukdom.

Den som yrkesmässigt hanterar färdigförpackat livsmedel åligger att därvid ställa sig till efterrättelse förvaringsanvisning varmed förpackningen försetts.

26 §

Då livsmedelsstyrelsen enligt 9 § första och andra styckena äger meddela föreskrift om visst livsmedels sammansättning eller beskaffenhet i övrigt, får styrelsen därutöver eller i stället meddela hanterings- och kontrollföreskrifter för att uppnå avsedd livsmedelsstandard.

I angivna fall äger styrelsen även förbjuda att visst slags vara saluhålles som livsmedel.

27 §

Livsmedel får icke förvaras tillsammans med vara som kan antagas tillföra livsmedlet främmande ämne eller ge det främmande lukt eller smak eller eljest göra det otjänligt till människoföda.

Livsmedel eller annan vara, som enligt 7 kap. icke får saluhållas, får ej heller införas eller förvaras i lokal eller annat utrymme där livsmedel hanteras.

28 §

I lokal där livsmedel hanteras eller i utrymme som står i direkt förbindelse med lokalen får icke användas eller förvaras

ämne som enligt giftförordningen hänföres till gifter;

vara som är avsedd till livsmedelstillsats men icke enligt 11 § godkänts för livsmedel som hanteras i lokalen;

bekämpningsmedel eller annat främmande ämne vars förekomst i eller på livsmedel begränsats enligt 12 §.

Första stycket gäller icke vara, som normalt ingår i en i lokalen bedriven livsmedelstillverkning enligt vedertagen metod eller som uppenbarligen erfordras för underhåll, rengöring eller annan skötsel av lokalen samt av dess inredning och övriga utrustning. Om särskilda skäl finns äger livsmedelsstyrelsen meddela ytterligare undantag från första stycket.

29 §

Vid rengöring, kylning och annan hantering av livsmedel samt vid rengöring och övrig skötsel av lokal eller annat utrymme, där livsmedel hanteras, eller av maskin, redskap, kärl och utrustning, som brukas vid hantering av livsmedel och därvid kommer i beröring med livsmedel, får endast användas vatten vilket är tjänligt som dricksvatten eller är av motsvarande bakteriologiska och hygieniska beskaffenhet. Livsmedelsstyrelsen äger dock, om synnerliga skäl finns, meddela tillstånd att annat vatten användes för angivet ändamål.

Första stycket skall äga motsvarande tillämpning beträffande is.

30 §

Maskin, redskap, kärl och annan utrustning som användes vid hantering av livsmedel får icke vara av sådan beskaffenhet att genom deras användning fara uppkommer för att livsmedlet blir otjänligt till människoföda.

Om det är påkallat för att hindra sådan menlig påverkan av livsmedel som anges i första stycket, skall livsmedelsstyrelsen förbjuda att viss utrustning användes vid hantering av livsmedel eller förvaras i lokal där livsmedel hanteras eller utrymme som står i direkt förbindelse med sådan lokal.

31 §

Till förpackning av livsmedel skall användas material som i erforderlig utsträckning ger livsmedlet tillfredsställande skydd mot förorening och annan menlig påverkan och som kan antagas icke tillföra livsmedlet främmande ämne eller ge det främmande lukt eller smak eller eljest göra det otjänligt till människoföda.

Livsmedelsstyrelsen äger förklara, att visst material i enlighet härmed icke får användas till förpackning av livsmedel, och förbjuda att däri förpackat livsmedel saluhålles.

32 §

Vid transport skall livsmedel vara inneslutet i förpackning eller på annat sätt tillfredsställande skyddat mot förorening och annan menlig påverkan. Transportmedel skall vara lämpligt för sitt ändamål samt hållas rent. Om det erfordras med hänsyn till livsmedlets beskaffenhet, dess förpackning eller transportens längd, skall transportmedlet vara försett med slutet förvaringsutrymme och ändamålsenliga anordningar för frys-, kyl- eller värmeförvaring.

Utan hinder av 27 § får annan vara förvaras i transportmedel tillsammans med livsmedel, om betryggande försiktighetsmått vidtagits för att skydda livsmedlet mot menlig påverkan.

Livsmedelsstyrelsen äger meddela ytterligare föreskrifter om transport av livsmedel och om därför avsedda transportmedel. Om särskilda skäl finns äger styrelsen förbjuda viss typ av transportmedel för transport av angivet slag livsmedel.

5 kap. Livsmedelslokal

33 §

Med livsmedelslokal avses

varje i byggnad inrymd lokal och annat särskilt utrymme, som huvudsakligen avses för stadigvarande hantering av livsmedel;

därtill hörande utrymme som brukas i samband med livsmedelshanteringen eller

eljest kan vara av hygienisk betydelse för denna.

I ladugård skall dock icke annat utrymme än mjölkrum anses som livsmedelslokal.

Föreskrift om livsmedelslokal skall i den utsträckning livsmedelsstyrelsen förordnar gälla även sådant utrymme i fartyg, järnvägsvagn och luftfartyg samt i motorfordon och därtill kopplat fordon, vari livsmedelshantering bedrives.

34 §

Livsmedelslokal skall vara lämplig för sitt ändamål och uppfylla sådana hygieniska krav att fara icke finns för att i lokalen befintligt livsmedel blir otjänligt till människoföda.

Lokalen, inredningen och utrustningen skall hållas i gott stånd och rengöras så ofta det av förhållandena är påkallat.

35 §

Livsmedelsstyrelsen meddelar föreskrifter om den hygieniska beskaffenheten och skötseln av livsmedelslokal samt dess inredning och utrustning.

Statens planverk meddelar efter samråd med livsmedelsstyrelsen föreskrifter om inrättande av livsmedelslokal i byggnad.

Föreskrifter om inrättande av sådant utrymme för livsmedelshantering som anges i 33 § tredje stycket meddelas efter samråd med livsmedelsstyrelsen av

sjöfartsstyrelsen: beträffande utrymme i fartyg;

statens vägverk och statens järnvägar gemensamt: beträffande utrymme i järnvägsvagn;

luftfartsverket: beträffande utrymme i luftfartyg;

statens trafiksäkerhetsverk: beträffande utrymme i motorfordon och därtill kopplat fordon.

36 §

Om byggnadslov för livsmedelslokal och om livsmedelsmyndighets förhandsprövning i samband därmed meddelas bestämmelser i byggnadsstadgan.

Livsmedelslokal får icke tagas i bruk förrän lokalen med dess inredning färdigställts och därefter godkänts för sitt ändamål av livsmedelsmyndighet som livsmedelsstyrelsen bestämmer. Vid godkännandet äger myndigheten föreskriva särskilda villkor för lokalens nyttjande.

För inhämtande av godkännande skall livsmedelslokalens innehavare till den enligt andra stycket bestämda livsmedelsmyndigheten skriftligen anmäla att lokalen färdigställts eller när så beräknas ske.

37 §

Skall ombyggnad eller annan väsentlig ändring göras i livsmedelslokal eller dess inredning, har lokalens ägare och verksamhetens innehavare att i god tid dessförinnan göra anmälan till den livsmedelsmyndighet som godkänt lokalen för dess ändamål.

38 §

Överlåtes i livsmedelslokal bedriven verksamhet skall överlåtaren och den nye innehavaren inom 14 dagar anmäla överlåtelsen till den livsmedelsmyndighet som godkänt lokalen för dess ändamål. Intill dess sådan anmälan inkommit till myndigheten åvilar i 7 § föreskriven skyldighet både överlåtaren och den nye innehavaren.

39 §

Godkännande av livsmedelslokal enligt 36 § förfaller om lokalen användes till annat ändamål än det för vilket den blivit godkänd. Godkännande får återkallas om lokalen, till följd av väsentlig utvidgning av den däri bedrivna verksamheten eller på grund av bristande underhåll, ombyggnad eller annan väsentlig ändring av lokalen eller dess inredning, icke längre uppfyller föreskrivna krav eller om särskilda skäl eljest finns.

40 §

Har enligt 39 § godkännande av livsmedelslokal upphört att gälla, får lokalen därefter icke brukas för livsmedelshantering utan att den ånyo blivit godkänd för sitt ändamål enligt 36 §.

41 §

Livsmedelsmyndigheten skall utfärda bevis om godkännande enligt 36 §. Beviset skall innehålla uppgift om lokalens belägenhet, namn och adress på ägaren och verksamhetens innehavare, det ändamål för vilket lokalen godkänts samt de villkor för dess nyttjande som myndigheten kan ha föreskrivit. I beviset skall intagas erinran om innehållet i 7 och 37—40 §§.

6 kap. Saluhållande av livsmedel i vissa fall

42 §

Vid saluhållande av livsmedel utomhus eller från flyttbar kiosk, i livsmedelsautomat eller i annat transportmedel än sådant, varom livsmedelsstyrelsen meddelat förordnande enligt 33 § tredje stycket, eller eljest annorstädes än i livsmedelslokal skall iakttagas den särskilda omsorg och varsamhet som med hänsyn till sättet för saluhållandet erfordras för att livsmedlet icke skall bli otjänligt till människoföda. Livsmedlet skall vara inneslutet i förpackning eller på annat sätt tillfredsställande skyddat mot förorening och annan menlig påverkan.

Livsmedelsstyrelsen äger meddela de ytterligare föreskrifter som är påkallade för att sådant livsmedel skall vara tjänligt till människoföda. Styrelsen får även förbjuda att livsmedlet saluhålles utan att av styrelsen meddelade bestämmelser iakttages.

43 §

Om livsmedelsstyrelsen ej annorlunda förordnar får livsmedel saluhållas till allmänheten såsom i 42 § anges endast efter tillstånd av hälsovårdsnämnden i den kommun där saluhållandet skall ske.

Tillstånd får endast beviljas den som förfogar över förvaringslokal eller annat liknande utrymme samt över utrustning och andra anordningar som erfordras för en tillfredsställande hantering av saluhållna livsmedel. Tillståndet får meddelas för längst två år i sänder och kan dessförinnan återkallas när särskilda skäl därtill är.

44 §

Hälsovårdsnämnden skall utfärda bevis om tillstånd enligt 43 §. Beviset skall innehålla uppgift om tillståndshavarens namn och adress, det slags saluhållande tillståndet avser samt de föreskrifter och villkor som gäller för tillståndet. I beviset skall intagas erinran om innehållet i 7 §.

7 kap. Förbud mot saluhållande

45 §

Vara får icke saluhållas som livsmedel,

om livsmedelsstyrelsen enligt 8 § tredje stycket funnit varan otjänlig till människoföda;

om varan eljest kan antagas vara otjänlig till människoföda eller i övrigt överföra smitta eller orsaka sjukdom.

Ej heller får som livsmedel saluhållas

vara för vilken enligt 9 § första eller andra stycket fastställts livsmedelsstandard som varan icke uppfyller;

vara som i strid mot 10 § saknar eller innehåller berikningsmedel;

vara som tillförts annan än enligt 11 § godkänd livsmedelstillsats;

vara med högre än enligt 12 § tillåten halt av främmande ämne;

vara som är förpackad i material som förbjudits enligt 31 § andra stycket.

Finner livsmedelsstyrelsen det synnerligen påkallat ur hälso- och näringssynpunkt eller för att säkerställa redlighet i handeln med livsmedel, äger styrelsen förbjuda att vara av visst slag saluhålles som livsmedel utan styrelsens tillstånd.

46 §

Har enligt 16 § första stycket fastställts beteckning för visst slag av livsmedel, får vara med annan sammansättning eller av annan beskaffenhet i övrigt icke saluhållas under den beteckningen.

Utan hinder av första stycket äger livsmedelsstyrelsen medge att vara med samma eller liknande användningsområde som livsmedel med fastställd beteckning saluhål-

les som livsmedel under benämning eller uppgift i text eller annorledes, vari beteckningen ingår eller som antyder likhet därmed, om vid saluhållandet otvetydigt framgår att varans sammansättning och beskaffenhet i övrigt skiljer sig från livsmedlet med den fastställda beteckningen. Styrelsen skall därvid föreskriva de villkor som erfordras för att undvika förväxling.

47 §

Livsmedel, som enligt denna stadga skall märkas på visst sätt, får icke saluhållas utan sådan märkning.

Är livsmedlet märkt med uppgift om hållbarhetstiden eller sista förbrukningsdagen, får livsmedlet icke saluhållas efter angiven tid eller dag.

48 §

Livsmedel får icke utan tillstånd av livsmedelsstyrelsen saluhållas under uppgift att livsmedlet är särskilt lämpat för viss åldersgrupp eller person som på grund av sjukdom, sjukdomssymtom, kroppslig svaghet eller annat förhållande är i behov av särskild kost.

49 §

Utan tillstånd av livsmedelsstyrelsen får livsmedel icke saluhållas under uppgift att det står under kontroll av svensk myndighet enligt denna stadga. Ej heller får livsmedel saluhållas under sken av att det står under sådan kontroll.

50 §

Imitation av livsmedel får icke saluhållas i livsmedelslokal eller där förvaras tillsammans med livsmedel, om imitationen lätt kan förväxlas med livsmedel och kan antagas vid förtäring eller försök därtill orsaka skada eller väsentligt obehag.

Livsmedelsstyrelsen äger förbjuda saluhållande även i andra fall av sådan livsmedelsimitation.

Livsmedel får icke saluhållas, om det uppblandats eller förekommer tillsammans med oätligt eller eljest för livsmedlet främmande föremål eller annan vara, som av misstag kan intagas samtidigt med livsmedlet och uppenbarligen kan antagas därvid orsaka skada eller väsentligt obehag.

51 §

Vara får icke saluhållas som livsmedelstillsats i vidare mån än varan enligt 11 § godkänts för sådant ändamål.

52 §

Om kärl eller annan utrustning, som är avsedd att användas vid hantering av livsmedel inom enskilt hushåll, kan befaras därvid göra livsmedel otjänligt till människoföda, äger livsmedelsstyrelsen förbjuda saluhållande av sådan utrustning.

53 §

Enligt 45—52 §§ gällande förbud mot saluhållande skall, om livsmedelsstyrelsen ej bestämmer annat, äga tillämpning även på utbjudande genom reklam eller annorledes.

54 §

Livsmedelsstyrelsen äger föreskriva att vara, för vilken förbud mot saluhållande gäller enligt 45—52 §§, ej heller får importeras till riket.

8 kap. Personalhygien

55 §

I livsmedelshantering får icke vara sysselsatt någon som har eller kan antagas ha sjukdom eller smitta, sår eller annan skada som kan göra av honom hanterat livsmedel otjänligt till människoföda eller som genom livsmedlet kan överföras till annan.

56 §

Var och en som sysslar med hantering av livsmedel skall vårda sig om en god personlig hygien och även i övrigt iakttaga noggrann renlighet.

Har han uppenbar anledning misstänka att han har sjukdom eller smitta, sår eller annan skada som avses i 55 §, åligger det honom att snarast underrätta verksamhetens innehavare eller föreståndare.

57 §

Innehavare av och föreståndare för verksamhet där livsmedel hanteras skall sörja för att i verksamheten sysselsatta arbetstagare får erforderliga anvisningar om vad de har att beakta i fråga om hälsovård, personlig hygien och renlighet samt för att även i övrigt vidtages de åtgärder som med hänsyn till livsmedelshanteringens art är påkallade i nämnda hänseenden. Det åligger innehavaren att i erforderlig utsträckning förse arbetstagarna med ändamålsenliga skyddskläder.

58 §

I 57 § angivna innehavare och föreståndare skall hålla sig noggrant underrättade om arbetstagarnas hälsotillstånd och tillse att arbetstagare med sjukdom eller smitta, sår eller annan skada som avses i 55 § icke deltager i livsmedelshanteringen. I sådant syfte har innehavaren att föranstalta om läkarundersökning och annan hälsokontroll av arbetstagarna i den omfattning som betingas av livsmedelshanteringens art och andra förhållanden av hygienisk betydelse för verksamheten.

Verksamhetens innehavare är skyldig att, i den utsträckning livsmedelsstyrelsen föreskriver, anmäla arbetstagarnas hälsotillstånd till livsmedelsmyndighet.

59 §

Var och en som sysslar med livsmedelshantering är skyldig att efter anmodan av livsmedelsmyndighet som kontrollerar verksamheten undergå läkarundersökning på myndighetens bekostnad. Utvisar sådan undersökning att han har sjukdom eller smitta, sår eller annan skada som avses i 55 §, äger myndigheten förbjuda att han under angiven tid deltager i livsmedelshantering.

60 §

Om det är särskilt påkallat av hygieniska skäl äger livsmedelsstyrelsen föreskriva att den som anställes i verksamhet för livsmedelshantering före anställningens början skall styrka att han är fri från sjukdom och smitta som genom livsmedel kan överföras på människor.

61 §

Livsmedelsstyrelsen äger meddela de ytterligare föreskrifter den finner erforderliga för en tillfredsställande personlig hygien inom livsmedelshanteringen samt för kontroll av den där sysselsatta personalens hälsotillstånd.

9 kap. Offentlig livsmedelskontroll

62 §

Tillsyn över efterlevnaden av denna stadga och dess tillämpningskungörelse — offentlig livsmedelskontroll — utövas för riket i dess helhet av livsmedelsstyrelsen, för varje län av länsstyrelsen och för varje kommun av hälsovårdsnämnden. Inom krigsmakten tillkommer dock kontrollen vederbörande militära myndighet.

Livsmedelsstyrelsen fördelar närmare de civila livsmedelsmyndigheternas uppgifter inom den offentliga livsmedelskontrollen.

Vid den offentliga livsmedelskontrollen medverkar, utöver livsmedelsmyndigheterna, andra myndigheter och befattningshavare i enlighet med sina instruktioner. Polisen har att på begäran av livsmedelsmyndighet lämna erforderlig handräckning vid kontrollen.

63 §

Länsstyrelsen biträdes i sin verksamhet som livsmedelsmyndighet av länsläkaren och länsveterinären.

Vid tillsyn över att kommuner och hälsovårdsnämnder fullgör sina åligganden enligt denna stadga äger länsstyrelsen förelägga vite.

64 §

Statens institut för folkhälsan skall som centralt livsmedelslaboratorium för livsmedelsstyrelsens räkning utföra erforderliga utredningar och undersökningar avseende livsmedels sammansättning och beskaffenhet i övrigt samt därpå inverkande förhållanden.

65 §

Då livsmedelsmyndighet iakttager eller i övrigt får kännedom om missförhållande inom livsmedelshanteringen, skall myndigheten tillse att åtgärder vidtages för att det undanröjes. Är orsaken till missförhållandet att söka inom annan sidoordnad livsmedelsmyndighets verksamhetsområde, skall anmälan därom göras till den myndigheten samt till egen närmast högre livsmedelsmyndighet.

Livsmedelsmyndighet som mottagit anmälan enligt första stycket skall hålla den anmälande myndigheten underrättad om ärendets vidare handläggning.

66 §

Livsmedelsmyndighet äger, antingen omedelbart eller efter råd eller uppmaningar och skäligt anstånd, meddela föreläggande eller förbud som erfordras för efterlevnaden av denna stadga.

Föreläggande och förbud får allt efter omständigheterna riktas mot ägare eller innehavare av berörd egendom eller verksamhet eller också mot bådadera.

Innan föreläggande eller förbud meddelas avseende åtgärd av byggnadsteknisk art, skall tillfälle beredas byggnadsnämnden att yttra sig.

67 §

För underlåtenhet att efterkomma föreläggande eller förbud enligt 66 § äger livsmedelsmyndigheten föreskriva vite.

Underlåter någon att vidtaga åtgärd, som åligger honom enligt denna stadga eller enligt livsmedelsmyndighets föreläggande, och fullgör han icke genast eller inom föreskriven tid efter tillsägelse av vederbörande myndighet vad han försummat eller kan han ej anträffas med sådan tillsägelse, äger myndigheten låta verkställa åtgärden på den försumliges bekostnad.

68 §

Livsmedelsmyndighet är skyldig att fortlöpande göra de undersökningar och taga de prov som, med hänsyn till livsmedelshanteringen inom myndighetens verksamhetsområde, erfordras till kontroll av efterlevnaden av denna stadga. Särskilt åligger detta myndigheten vid misstanke om överträdelse av stadgan.

Därutöver har länsstyrelse och hälsovårdsnämnd att, i den utsträckning livsmedelsstyrelsen bestämmer, biträda vid genomförandet av systematiska provtagningar och undersökningar.

69 §

Provtagning enligt 68 § skall om möjligt ske i närvaro av varans eller verksamhetens innehavare eller ställföreträdare för denne. Om så påfordras och det kan ske utan olägenhet, skall tagas flera prov, av vilka ett i förseglat skick överlämnas till innehavaren eller ställföreträdaren. För prov som livsmedelsmyndighet behåller skall på begäran lämnas skälig ersättning.

70 §

Framgår genom undersökning av prov att förseelse blivit begången mot denna stadga, är den därför ansvarige skyldig återgälda kostnaderna för provtagning och undersökning.

Provtagning och undersökning för kontroll av pastörisering av mjölk samt av beskaffenheten hos vatten i allmän vattenanläggning eller mejeri skall bekostas av verksamhetens innehavare enligt taxa som fastställes av livsmedelsstyrelsen i samråd med riksrevisionsverket.

71 §

Anvisningar om metoder för undersökning samt för provtagning och analys meddelas av livsmedelsstyrelsen i samråd med statens institut för folkhälsan.

72 §

Livsmedelsstyrelsen skall anvisa övriga livsmedelsmyndigheter erforderligt antal livsmedelslaboratorier i olika delar av landet att av dem i första hand anlitas i deras verksamhet (anvisningslaboratorium).

Därutöver äger livsmedelsstyrelsen, på begäran av enskilt laboratoriums innehavare

och efter prövning av laboratoriets kompetens, godkänna detta för utförande av undersökning avseende livsmedels beskaffenhet och sammansättning samt därpå inverkande förhållanden (godkänt livsmedelslaboratorium). Godkännandet kan begränsas till att avse undersökning av viss art samt får ges en giltighetstid av längst fem år och kan dessförinnan återkallas.

Livsmedelsstyrelsen skall upprätta och årligen kungöra förteckning över anvisningslaboratorier och godkända livsmedelslaboratorier med uppgift om deras kompetens.

73 §

Saluhålles vara som livsmedel i strid mot 45 § första stycket eller användes vid framställning eller annan beredning av livsmedel vara av sådan otillåten beskaffenhet som anges i 8 § andra stycket, äger livsmedelsmyndighet omhändertaga varan eller livsmedlet.

Efterkommes icke föreläggande eller förbud enligt 66 § avseende livsmedel eller annan vara, får livsmedelsmyndigheten även i övrigt omhändertaga livsmedlet eller varan.

74 §

Kan enligt 73 § omhändertagen vara genom särskild behandling göras duglig till livsmedel, får varan underkastas sådan behandling under livsmedelsmyndighetens kontroll. Varan skall eljest utlämnas under myndighetens kontroll för annan användning eller, om möjlighet till sådan ej finns, förstöras genom myndighetens försorg.

Förfarandet enligt första stycket skall bekostas av varans ägare.

75 §

Beslut enligt 73 och 74 §§ skall avfattas skriftligen och omedelbart delges den som vid omhändertagandet innehade varan.

76 §

Den som fullgör offentlig livsmedelskontroll skall för kontrollen äga tillträde till lokal och annat utrymme, där livsmedel eller vara avsedd att användas vid hantering av livsmedel förekommer, samt till utrymme i anslutning därtill. Han är berättigad att utföra de undersökningar och taga de prov som i varje särskilt fall erfordras för kontrollen.

Den hos vilken offentlig livsmedelskontroll utföres är skyldig att på anmodan lämna kontrollanten erforderligt biträde vid provtagning samt uppgift om varans ursprung och sammansättning. Efter beslut av livsmedelsmyndighet i varje särskilt fall åligger det ägare och innehavare av vara att lämna ytterligare upplysningar samt förete fakturor, handelsböcker, journaler och liknande handlingar, allt i den omfattning som erfordras för att uppnå kontrollens syfte i det särskilda fallet.

77 §

Om så är påkallat ur allmän hälsosynpunkt äger livsmedelsstyrelsen ålägga innehavare av och föreståndare för verksamhet, där livsmedel hanteras, eller livsmedelslaboratorium att till styrelsen under viss tid anmäla förekomst av angivna sjukdomsalstrande bakterier eller främmande ämnen som iakttagits vid undersökning rörande livsmedel eller vara vilken saluhållits som livsmedel.

78 §

Den som har eller haft att fullgöra offentlig livsmedelskontroll eller anlitats som biträde vid sådan kontroll eller eljest i sin tjänst tagit befattning med ärende enligt denna stadga får icke utnyttja och ej heller yppa eller annorledes röja vad som därigenom blivit känt för honom i vidare mån än som erfordras för att fullgöra hans uppgift inom den offentliga livsmedelskontrollen.

10 kap. Ansvar och besvär

79 §

Till dagsböter dömes den som uppsåtligen eller av oaktsamhet

1. underlåter att fullgöra vad som åligger honom enligt 7 §;

2. bryter mot 8 § första eller andra stycket;

3. enligt 14 § första stycket är ansvarig för märkning av färdigförpackat livsmedel och ej ställer sig till efterrättelse 15 §, 17 § första stycket och andra stycket första punkten eller 18 § första stycket;

4. bryter mot 18 § tredje stycket eller 19 §;

5. bryter mot 25 §;

6. bryter mot 28 §, 31 § första stycket, 32 § första stycket eller 42 § första stycket;

7. saluhåller livsmedel till allmänheten i strid mot 43 § första stycket;

8. bryter mot 45 § första stycket;

9. bryter mot 45 § andra stycket;

10. bryter mot 46 § första stycket eller vid saluhållande av vara med samma eller liknande användningsområde som livsmedel med fastställd beteckning icke ställer sig till efterrättelse de villkor som livsmedelsstyrelsen enligt 46 § andra stycket kan ha föreskrivit;

11. bryter mot 47—49 §§, 50 § första eller tredje stycket, 51 eller 53 §.

Är under 1, 2, 5, 8 eller 10 angivet brott att anse som grovt, dömes till fängelse i högst sex månader.

80 §

Till dagsböter dömes även den som uppsåtligen eller av oaktsamhet

1. märker livsmedel i strid mot 14 § andra stycket;

2. bryter mot 27 eller 29 § eller 34 § andra stycket;

3. tager i bruk livsmedelslokal, som ej enligt 36 § andra stycket första punkten godkänts för sitt ändamål, eller brukar sådan lokal för livsmedelshantering i strid mot villkor som enligt 36 § andra stycket andra punkten kan ha föreskrivits vid lokalens godkännande eller mot 40 §;

4. bryter mot 55, 56 eller 57 § eller 58 § första stycket;

5. bryter mot 78 §.

Är under 1 eller 5 angivet brott att anse som grovt, dömes till fängelse i högst sex månader.

81 §

Den som underlåter att göra anmälan enligt 37 § eller 38 § första punkten dömes till böter, högst femhundra kronor.

82 §

Bryter någon uppsåtligen eller av oaktsamhet mot bestämmelse i tillämpningskungörelsen till denna stadga och skall förseelsen enligt livsmedelsstyrelsens förordnande föranleda ansvar, dömes till böter högst femhundra kronor. Har förseelsen avsett åliggande av större vikt eller har därigenom orsakats avsevärd skada eller olägenhet, dömes till dagsböter.

83 §

Vara, som frambragts genom brott enligt 79 §, får förklaras förverkad, om det är påkallat till förebyggande av brott eller eljest särskilda skäl föreligger. Detsamma gäller vara, vars användande utgör brott enligt 79 § eller med vilken eljest tagits befattning som utgör sådant brott. I stället för varan kan dess värde förklaras förverkat.

Utbyte av brott enligt 79 §, som icke motsvaras av skada för enskild, skall förklaras förverkat, om det ej är uppenbart obilligt.

84 §

Allmänt åtal för brott som avses i 79 § samt 80 § 1—4 får väckas endast efter anmälan av livsmedelsmyndighet samt, i vad avser i 79 § första stycket 8 angivet brott, även efter angivelse av målsägande. För brott som avses i 80 § första stycket 5 får allmänt åtal väckas endast efter sådan angivelse eller om åtal är påkallat från allmän synpunkt.

85 §

Talan mot hälsovårdsnämnds beslut enligt denna stadga föres hos länsstyrelsen genom besvär.

Beslut som meddelas enligt denna stadga länder omedelbart till efterrättelse, om livsmedelsmyndigheten så förordnar.

1. Denna stadga träder i kraft den 1 juli 1971.
2. Genom stadgan upphäves
livsmedelsstadgan (1951: 824),
normallivsmedelsordningen (1952: 402),
lagen (1925: 382) angående uppvärmning av till kreatursföda avsedd mjölk m. m.,
kungörelsen (1935: 478) angående märkning av emballage, vari nordhavsräka införes till riket, m. m.,
mejeristadgan (1936: 174),
förordningen (1937: 737) med vissa bestämmelser rörande till människoföda avsedd mjölk och grädde m. m.,
förordningen (1941: 268) om framställning och införsel av vitaminiserade livsmedel,
kungörelsen (1942: 91) med vissa bestämmelser angående handeln med mjölk,
kungörelsen (1942: 328) angående förfarandet vid pastörisering av mjölk och grädde m. m.,
kungörelsen (1943: 288) angående märkning av kylhuslagrade och konserverade ägg,
kungörelsen (1948: 312) om användande av benämningen strömming,
förordningen (1951: 830) om införsel och utförsel av margarinvaror samt om kontroll över tillverkningen av dessa varor,
kungörelsen (1960: 37) med föreskrifter om förvärv av behörighet för vissa vattenundersökningar enligt hälsovårdsstadgan,
taxa (1968: 618) för vissa vattenundersökningar enligt hälsovårdsstadgan.
3. Förekommer i lag eller annan författning hänvisning till föreskrift som ersatts genom bestämmelse i denna stadga, tillämpas i stället den nya bestämmelsen.
4. Äldre bestämmelser om märkning av förpackat livsmedel gäller fortfarande för livsmedel som förpackats eller införts till riket före den 1 juli 1971.
5. Som godkännande av livsmedelslokal enligt 36 § andra stycket skall gälla av hälsovårdsnämnden enligt äldre bestämmelser meddelat tillstånd att taga lokalen i bruk.
6. I fråga om fordon, som användes för sådan yrkesmässig försäljning som anges i 19 och 20 §§ livsmedelsstadgan 1951: 824, skall 21 § första stycket nämnda stadga gälla intill dess livsmedelsstyrelsen fastställt nya bestämmelser i motsvarande hänseende.
7. Bestämmelserna i 32 § om transportmedels förseende med slutet förvaringsutrymme samt med anordningar för frys-, kyl- eller värmeförvaring skall intill den 1 juli 1974, i fråga om transportmedel som tillverkats före den 1 juli 1971, tillämpas endast vid ombyggnad av transportmedlet.
8. Skyldigheten enligt 58 § första stycket att föranstalta om läkarundersökning och annan hälsokontroll gäller icke förrän den 1 juli 1974.
9. Strider föreskrift som utfärdats enligt livsmedelsstadgan 1951: 824 mot den nya livsmedelsstadgan, skall föreskriften upphöra att gälla den 30 juni 1971.

2 Förslag till Livsmedelsstyrelsens tillämpningskungörelse till livsmedelsstadgan

Livsmedelsstyrelsen fastställer enligt 4 § första stycket livsmedelsstadgan den 1 juli 1971 (SFS 1971: 00) denna tillämpningskungörelse.

AVDELNING I ALLMÄNNA BESTÄMMELSER

1 kap. Inledande bestämmelser

1 §

Föreskrift om servering skall gälla tillhandahållande av färdigberett livsmedel för förtäring på stället

ej endast i lokaler såsom restaurang, pensionat, matservering, kafé, konditori och kiosk, militärförläggning, skola, sjukhus, och annan anstalt eller inrättning, eller lokal för utspisning, anordnad för sådana arbetstagare på vilka arbetarskyddslagen är tillämplig,

utan även tillhandahållande i anslutning till lokalerna, vid marknad, fritidsläger e d, samt i fartyg, järnvägsvagn, luftfartyg och annat transportmedel.

2 kap. Livsmedels sammansättning och beskaffenhet i övrigt

1 §

Livsmedelsstyrelsen föreskriver enligt 10 § första stycket livsmedelsstadgan att i Bilaga 1 upptagna livsmedel skall tillföras berikningsmedel så att de kommer att hålla angiven halt av särskilt näringsämne.

Livsmedelsstyrelsen godkänner enligt 10 § andra stycket livsmedelsstadgan i Bilaga 2 upptagna berikningsmedel till där angivna livsmedel.

2 §

Vid ansökan om tillstånd att berika livsmedel skall företes prov på etikett, påskrift på förpackning, anslag, skylt, annons, cirkulär samt prospekt eller annan reklam som är avsedd att användas för varan.

3 §

Prov av livsmedel som tillförts berikningsmedel enligt 1 § andra stycket skall av den som berikat livsmedlet jämte avgift för undersökning av provet tillställas statens institut för folkhälsan, som i utlåtande till livsmedelsstyrelsen anger dels varans halt av det eller de berikningsmedel som berikningen avsett, dels om varan särskilt med hänsyn till berikningen kan anses äga någon för hälsan menlig egenskap dels ock andra omständigheter av betydelse för bedömande av berikningens värde.

Företar statens institut för folkhälsan under löpande tid för tillstånd att berika livsmedel undersökning av det berikade livsmedlet, åligger det den som berikat livsmedlet att inom fjorton dagar efter anfordran till institutet erlägga ersättning för inköp av det undersökta livsmedlet och dess försändning

till institutet samt för undersökningen. Denna skyldighet gäller dock endast två eller av livsmedelsstyrelsen föreskrivet högre antal undersökningar varje år.

4 §

Livsmedelsstyrelsen godkänner enligt 11 § livsmedelsstadgan i Bilaga 3 upptagna varor som livsmedelstillsatser.

I bilagan angiven maximihalt hänför sig till det färdiga livsmedlet, om ej annat särskilt anges.

Då maximihalt finns angiven efter tillsats, omfattande såväl syra som vissa av dess salter, avser halten endast syran. Om i stället för syran dess salt användes, beräknas den högsta tillåtna tillsatsen i förhållande till respektive molekylvikter.

Användes samtidigt flera tillsatser med likartad verkan (t ex konserveringsmedel) för vilka tillåten maximihalt finns angiven i förteckningen får summan av de tal, som erhålles om halten av varje sådant ämne uttryckes i procent av ämnets maximihalt, icke överstiga 100.

Livsmedelstillsats skall ha för livsmedelsändamål normal renhet.

5 §

Livsmedelsstyrelsen fastställer enligt 12 § livsmedelsstadgan att i Bilaga 4 upptagna bekämpningsmedel och andra främmande ämnen icke får förekomma i eller på livsmedel utöver i där angiven halt.

6 §

Om särskilda livsmedels sammansättning och beskaffenhet i övrigt meddelas bestämmelser i Avdelning II.

3 kap. Märkning av livsmedel

1 §

Livsmedel som benämnes »Djupfryst» skall ha infrysts ned till —18° eller lägre temperatur och därefter förvarats vid högst —18°.

Livsmedel som enligt sin förvaringsanvisning skall förvaras djupfryst skall märkas »Djupfryst» samt med uppgift dels om dess hållbarhet vid förvaring i köldfack (med en temperatur av —6° eller lägre) eller kylskåp, dels om lämpligt upptiningsförfarande.

2 §

Livsmedel som varit fryst skall märkas med uppgift därom. Vid saluhållande i detaljhandeln av sådant livsmedel får motsvarande uppgift i stället lämnas genom anslag intill livsmedlet.

I första stycket föreskriven skyldighet gäller ej vid servering.

3 §

Livsmedel som benämnes »Kylkonserv» eller »Halvkonserv» skall ha färdigförpackats och vara hållbart under minst sex månader i en temperatur av +5°—+8°.

Livsmedel som enligt sin förvaringsanvisning skall förvaras i kyla skall märkas »Kylkonserv», »Halvkonserv» eller »Kylvara» samt med uppgift om förvaringstemperatur.

4 §

Livsmedel som benämnes »Helkonserv» skall ha inneslutits i hermetisk förpackning och värmebehandlats så att mikroorganismer och enzymer varken kan göra livsmedlet otjänligt till människoföda eller i övrigt förändra det vid lagring under minst ett år i en temperatur av upp till +20°.

5 §

Färdigförpackat livsmedel skall märkas med uppgift om sådana i livsmedlet ingående berikningsmedel och tillsatser, för vilka deklarationsskyldighet föreskrivits i Bilaga 2 och Bilaga 3.

6 §

Bestämmelserna i 17—19 §§ livsmedelsstadgan samt i denna kungörelse om märkning av färdigförpackat livsmedel skall även gälla förpackning av flera enheter färdigförpackade livsmedel, såsom transportförpackning och grossistförpackning samt annan liknande storförpackning avsedd att användas vid servering.

7 §

Färdigförpackat livsmedel som väger mindre än 25 gram samt färdigförpackat livsmedel och förpackning av flera enheter färdigförpackade livsmedel som väger mer än 25 kilogram behöver ej märkas enligt 17 eller 18 § livsmedelsstadgan.

8 §

I genomskinligt papper eller annat liknande genomskinligt material färdigförpackade färska bär, frukter och grönsaker samt förpackning av flera sådana enheter behöver ej märkas enligt 17 eller 18 § livsmedelsstadgan utom i vad avser volym- eller viktangivelse.

9 §

Vikten av färdigförpackat mjukt bröd får vid märkning anges med ordet »cirka» jämte uppgift om genomsnittsvikten av samtliga vid förpackningstillfället förpackade livsmedel.

Färdigförpackat mjukt bröd behöver ej märkas enligt 18 § livsmedelsstadgan.

10 §

Livsmedel får ej förses med runmärke utan att uppfylla den standard som efter förslag av Svenska kontrollanstalten för mejeriprodukter och ägg fastställts av livsmedelsstyrelsen som villkor för märkningen.

11 §

Om märkning av särskilda livsmedel av viss beskaffenhet meddelas bestämmelser i Avdelning II.

4 kap. Hantering av livsmedel

Strålbehandling

1 §

Behandling av livsmedel med joniserande strålning får endast utföras av den som erhållit livsmedelsstyrelsens tillstånd. Bestrålat livsmedel får icke saluhållas utan livsmedelsstyrelsens tillstånd.

Förpackning

2 §

Mjölk, lättmjölk och skummjölk skall vid servering som dryck tillhandahållas i obruten originalförpackning, om icke hälsovårdsnämnden medger annat.

3 §

Vid förpackning av livsmedel får ej användas folie av annan metall än aluminium eller tenn eller tennfolie vars blyhalt är större än ett gram per 100 gram.

Som omslag till livsmedel får ej användas tidning eller tryckt makulatur på sådant sätt att den kommer i direkt beröring med livsmedlet.

Transport

4 §

Annat oförpackat livsmedel än otvättade rotfrukter får vid transport ej placeras direkt på transportmedlets golv utan mellanliggande skydd.

Vid transport av förpackat eller oförpackat livsmedel med transportmedel utan slutet förvaringsutrymme skall livsmedlet vara väl övertäckt.

5 §

Vid transport av köttvara, styckad, huvudskuren eller flådd färsk fisk, mjölk, flytande mjölkprodukt, mjukt bröd eller annat bakverk, glass eller saftis skall, om särskilda förhållanden ej föranleder till annat, transportmedlet vara försett med slutet förvaringsutrymme som ger livsmedlet tillfredsställande skydd mot förorening och annan menlig påverkan.

Icke djupfryst kött av nötkreatur och häst i hel-, halv- eller fjärdedelskropp samt av gris, får och ren i hel- eller halvkropp skall transporteras hängande. Kött eller köttvara i övrigt som icke är emballerad eller förvaras i häck, back eller liknande skall även transporteras hängande.

6 §

Transport av följande livsmedel skall ske på

sådant sätt att antingen förvaringsutrymmets eller livsmedlets temperatur icke överstiger

för annan än kallrökt köttvara	+4°
för färsk fisk som icke isats helt (övertäckts med is)	+2°
för mjölk och flytande mjölkprodukt från mejeri	+6°

Transport av djupfryst livsmedel skall ske på sådant sätt att livsmedlets temperatur icke överstiger —18°.

7 §

Back och annan förvaringsanordning, vari oförpackat livsmedel transporteras, får ej placeras direkt på marken utan skall uppställas så att den skyddas mot förorening och annan menlig påverkan.

8 §

Returemballage för livsmedel skall om så erfordras rengöras omedelbart efter tömningen och i väntan på återtransport förvaras skyddat mot förorening och annan menlig påverkan.

Förvaring och övrig hantering

9 §

Livsmedel får ej utan hälsovårdsnämndens tillstånd beredas annorstädes än i lokal som livsmedelsmyndighet godkänt för ändamålet.

Annat än helkonserv av köttvara, mjölk, mjölkprodukt, smör, margarin, glass, saftis, ost, margarinost, fiskvara, bröd och annat bakverk, annan cerealieprodukt samt lagad mat får ej heller utan hälsovårdsnämndens tillstånd förvaras annorstädes än i sålunda godkänd lokal.

Köttfärs som avses att saluhållas utan ytterligare beredning får ej utan hälsovårdsnämndens tillstånd malas annorstädes än i kylt utrymme.

10 §

Infrysning av livsmedel skall ske på sådant sätt att cellskador samt mikrobiologiska och enzymatiska processer om möjligt förhindras.

I 6 § upptagna livsmedel skall förvaras i högst där angiven temperatur.

11 §

Färska och obehandlade bär, grönsaker och rotfrukter skall hållas väl avskilda från oförpackade livsmedel.

12 §

Plockning och urtagning av fågel samt avhudning och urtagning av vilt och kanin får endast utföras i helt avskilt utrymme, som hälsovårdsnämnden godkänt för ändamålet.

13 §

Skyltning med livsmedel får ej ske på sådant sätt att detta förorenas eller utsättes för annan menlig påverkan. Utanför livsmedelslokal får livsmedel ej utställas för skyltning.

I livsmedelslokal får ej uppsättas affisch eller annat reklammaterial på sådant sätt att luftväxlingen i lokalen eller lokalens rengöring försvåras eller livsmedel förorenas eller förstöres.

14 §

Utrustning som användes i livsmedelshantering skall vara lätt rengörbar samt av sådan beskaffenhet att menlig påverkan på livsmedel i görligaste mån förebygges.

15 §

Till hantering av annat livsmedel än vatten får ej användas utrustning av sådan beskaffenhet att livsmedlet kommer i beröring med zink.

Till hantering av livsmedel får ej heller användas utrustning som innehåller bly, zink, kadmium eller antimon i sådan mängd eller i sådan form att, om utrustningen under 24 timmar i rumstemperatur behandlas med 4-procentig ättiksyralösning, av vätskan utlöses sammanlagt mer än 0,6 milligram av sagda metaller per kvadratdecimeter av de delar av redskapets eller utrustningens yta som kommer i beröring med livsmedlet.

Ej heller får till hantering av livsmedel användas utrustning av sådan beskaffenhet att vid dess användning livsmedlet kommer i beröring

med legering (förtenning), som innehåller mer än 0,5 gram bly per 100 gram, där ej legeringen använts till lödning, eller

med kadmium, bly, blyhaltig kautschuk eller färg eller annat hälsofarligt ämne.

Lödning skall vara gjord på sådant sätt att vid behandling enligt andra stycket bly icke utlöses i större mängd än där anges.

16 §

Utrustning som avses i 15 § får ej förvaras i lokal där livsmedel hanteras eller i rum som står i direkt förbindelse med sådan lokal.

17 §

Om hantering av särskilda livsmedel meddelas bestämmelser i Avdelning II.

5 kap. Livsmedelslokal

Allmänna bestämmelser

1 §

Livsmedelsstyrelsen förordnar enligt 33 § tredje stycket livsmedelsstadgan att föreskrifterna i detta kapitel skall i tillämpliga delar även gälla sådant utrymme i fartyg, järnvägsvagn och luftfartyg, vari livsmedel beredes, serveras eller försäljes.

2 §

Livsmedelslokal skall äga en med hänsyn till livsmedelshanterings art tillräcklig och lämpligt disponerad golvyta. Livsmedelsmyndigheten äger med hänsyn till utrymme och andra förhållanden begränsa det antal personer som samtidigt stadigvarande får sysselsättas i lokalen eller del därav.

Lokalen får ej stå i förbindelse med bostad eller därtill hörande utrymme annat än genom förstuga, vindfång eller annat dylikt icke till bostad använt, väl ventilerat utrymme och ej heller stå i sådan förbindelse med eller ligga så nära annan lokal eller upplag att livsmedel kan antagas menligt påverkas därav.

3 §

Till livsmedelslokal skall finnas förråds- och lagerutrymmen i den utsträckning som fordras för det ändamål vartill lokalen är avsedd. Därutöver skall finnas tillräckliga utrymmen för förvaring av städmateriel och använt returemballage samt för avfall. Utrymme för förvaring av städmateriel skall vara försett med utslagsvask. Sådant utrymme liksom utrymme för avfall skall vara avskilt.

För uppsamling av luktande eller lätt ruttnande avfall skall finnas svalt utrymme. Fettsamlare skall förläggas på plats som godkännes av hälsovårdsnämnden.

4 §

Golv, väggar och tak samt bord, hyllor och annan inredning skall vara av lätt rengörbart material som är anpassat till lokalens användning.

5 §

Livsmedelslokal skall genom ändamålsenliga anordningar ha lätt tillgång till rinnande vatten i erforderlig mängd och av sådan beskaffenhet att det enligt 10 kap. 1 § kan anses tjänligt som dricksvatten. Om livsmedlens beskaffenhet eller förvaringssätt ej föranleder till annat skall tillgång finnas till varmvatten, om möjligt direkt från varmvattensystem eller automatisk beredare.

6 §

I livsmedelslokal skall finnas ett med hänsyn till personalens antal och verksamhetens art tillräckligt antal lämpligt placerade anordningar för handtvätt. Om livsmedelsmyndigheten ej annat medger skall anordning för handtvätt ha rinnande varmt och kallt vatten samt vara försedd med tvålautomat och handdukar för engångsbruk eller torkautomat.

För diskning skall finnas erforderligt utrymme med ändamålsenlig utrustning. Diskbänk skall vara försedd med avställningsytor, utslagstratt och diskho av sådan storlek att förekommande diskgods kan hanteras och rengöras utan svårighet.

7 §

Anordning för rinnande varmt och kallt vatten vid diskbänk, tapp- och spolställe samt för handtvätt skall vara försedd med blandarkran. Livsmedelsmyndigheten äger för-

ordna att blandarkran skall vara försedd med annan än manuell regleringsanordning.

8 §

Golvbrunn med tillräcklig rymd och försedd med vattenlås skall finnas i livsmedelslokal där spolning eller annan liknande verksamhet avses förekomma samt i avfallsrum. Golvbrunn som hör till kylrum skall dock vara förlagd omedelbart utanför detta.

Golvets lutning mot golvbrunn skall medge avrinning.

9 §

Livsmedelslokal skall vara försedd med sådana anordningar för luftväxling som kan vara erforderliga med hänsyn till lokalens utformning och livsmedelshanteringens art. Anordningarna skall vara så förlagda och konstruerade att lokalen icke tillföres förorenad ersättningsluft.

I livsmedelslokal skall finnas god allmän belysning. Artificiell belysning får ej vara så anordnad att livsmedlen påverkas menligt. Lämpliga anordningar skall finnas till skydd mot direkt solljus.

10 §

Livsmedelslokal skall i erforderlig omfattning vara utrustad med utrymme för varumottagning, kylrum, kylskåp, och kyldiskar, utrymme och anordningar för förvaring och upptining av frysta livsmedel samt för avsvalning eller varmhållning av varma livsmedel. I lokal där oförpackad mjölkprodukt, köttvara, fiskvara, eller grönsaker hanteras samtidigt med något annat av dessa livsmedel skall kylutrymmen för dessa varugrupper vara åtskilda.

Kyl-, frys-, upptinings- och varmhållningsutrymme skall vara försett med lätt synlig fast monterad termometer som på ett tillförlitligt sätt utvisar temperaturen i utrymmet. I kyl- och frysdisk samt frysbox skall termometern vara placerad i höjd med varuutrymmets övre del.

11 §

Anordning för grillning, annan värmebehandling eller varmhållning skall vara så placerad att värmestrålning därifrån ej inverkar menligt på livsmedel som hanteras i lokalen samt, om så erfordras, under imhuv inkopplad i mekaniskt ventilationssystem.

Vid grillning av fågel i livsmedelslokal vari även annat livsmedel hanteras skall för iordningställande före grillningen av fågeln finnas särskilt, avskilt utrymme med diskbänk samt anordningar för erforderlig upptining och för handtvätt.

12 §

Vid demonstration med avsmakning av livsmedel skall, om verksamheten även innefattar beredning av livsmedlet, på demonstrationsplatsen eller i dess omedelbara närhet finnas beredningsbänk, utslagsvask och anordning för handtvätt. Om så erfordras skall finnas särskild ventilationsanordning.

13 §

Saludisk, frys- och kyldisk, arbetsbord, diskbänk, golvtrall och annan liknande anordning i livsmedelslokal skall vara så beskaffad att underliggande utrymme kan rengöras utan svårighet.

Låda, back, säck och annan liknande anordning för förvaring av livsmedel får icke uppställas på sådant sätt att livsmedel förorenas eller renhållningen i lokalen försvåras.

14 §

Livsmedelslokal skall vara försedd med lämpliga anordningar för utestängande av skadedjur.

15 §

Klosettrum med ingång från livsmedelslokal skall vara försett med förrum. I klosettrum eller dess förrum skall finnas tvättställ med tillbehör. Inom livsmedelslokal får ej finnas annan toalettanordning än vattenklosett eller motsvarande av livsmedelsstyrelsen godkänd anordning. Personaltoalett får ej upplåtas till allmänheten.

16 §

I livsmedelslokal får sågspån användas som golvströ endast efter medgivande av livsmedelsmyndigheten.

17 §

Hundar, katter och andra ovidkommande djur får ej medföras eller tillåtas uppehålla sig i livsmedelslokal.

Tobaksrökning är förbjuden i annat till livsmedelslokal hörande utrymme än serveringslokal och personalrum.

Tydliga anslag om förbuden skall finnas uppsatta i lokalen.

Lokal för tillverkning och annan beredning av livsmedel.

18 §

I lokal för tillverkning och annan beredning av livsmedel skall väggar, tak och inredning ha så ljus färg att föroreningar därpå lätt kan iakttagas. Ytskiktet på lokalens väggar skall till lämplig höjd bestå av ett ej absorberande, lätt rengörbart material med slät yta.

19 §

Råvara skall i lokal för tillverkning och beredning av livsmedel allt efter verksamhetens art förvaras i särskilt för ändamålet avsett utrymme på sådant sätt att råvaran ej utsättes för förorening eller annan menlig påverkan eller själv menligt påverkar livsmedel.

20 §

I mejeri skall mottagningsavdelning för leverantörmjölk vara avgränsad från övriga lokaler.

Mejeris mottagningsavdelning för tankbil skall vara inbyggd så att tömning av mjölk och grädde från tanken samt rengöring av tanken kan ske inomhus eller under tak.

21 §

I mejeri uppkommande centrifugslam skall dagligen tagas bort och antingen brännas eller, om centrifugen är självrenande, avlägsnas från mejeriet genom dess avlopp.

22 §

I lokal för styckning, beredning eller konservering av köttvaror skall beredningsoch arbetsbord vara belagt med ett ej absorberande, korrosionsresistent och slätt material. Styckningsbord och huggkubbe får dock vara av bokträ eller motsvarande material utan beläggning.

Saltningskar skall vara av rostfri plåt eller annat lika lämpligt material.

Krok för upphängning av kött skall vara tillverkad av rostfritt stål eller annat lika lämpligt material samt vara lätt löstagbar och så anbragt att livsmedlet hänger fritt.

23 §

Till lokal för tillverkning av bröd eller annat bakverk skall i den mån livsmedelsmyndigheten så förordnar höra särskilt utrymme för bakverkens avsvalning.

Bakugn skall vara anordnad på sådant sätt att livsmedel ej förorenas i samband med ugnens uppvärmning.

24 §

I lokal där mjukglass tillverkas skall i omedelbar anslutning till glassmaskinens uppställningsplats finnas tillfredsställande diskningsanordning samt separat anordning för handtvätt.

Glassmaskin som i försäljningslokal är placerad mot kundsida skall vara tillfredsställande avskärmad.

Lokal för försäljning av livsmedel

25 §

Till lokal samt betjäningsavdelning för saluhållande huvudsakligen av oförpackad köttvara skall höra styckningsutrymme och särskilt kylutrymme. Mot kundsida skall finnas kyld försäljningsdisk. Köttvara får ej färdigförpackas i sådan lokal eller avdelning annorstädes än i särskilt utrymme eller på särskild arbetsbänk.

26 §

Till lokal samt betjäningsavdelning för saluhållande huvudsakligen av oförpackad fiskvara skall höra rensutrymme och särskilt kylutrymme. Utrymmena skall i erforderlig omfattning vara försedda med anordning för vattenspolning. Mot kundsida skall fin-

nas kyld försäljningsdisk som medger isning.

27 §

Till lokal samt betjäningsavdelning för saluhållande huvudsakligen av bröd och annat bakverk skall höra särskilt kylt utrymme för förvaring av värmekänsliga varor.

28 §

Betjäningsavdelning för saluhållande av oförpackat livsmedel skall, om hälsovårdsnämnden ej medger annat, vara avskild från omgivande utrymme. Mot kundsida skall finnas försäljningsdisk, som är så anordnad att allmänheten icke får tillträde till betjäningssida. Avdelningen skall vara avskild från andra utrymmen av hel- eller halvvägg, med eller utan dörr, eller av en minst 0,9 m bred gång. Betjäningsavdelningar för olika grupper livsmedel får dock, om det ej medför olägenhet, ha direkt öppen förbindelse med varandra.

29 §

Betjäningsavdelning för oförpackad färsk fisk eller fågel får ej ha gemensamt diskningsutrymme med betjäningsavdelning för annat livsmedel.

30 §

I annan lokal och betjäningsavdelning än som anges i 25—27 §§ skall annan vara än livsmedel, även djurföda, hållas väl avskild från livsmedlen. Djurföda samt kemisk-tekniska varor såsom tvål, tvätt- och diskmedel skall vara förpackade.

31 §

Vid försäljningsdisk för annat oförpackat livsmedel än ägg, färsk frukt, bär, rotfrukter, grönsaker och svamp skall finnas varuskydd av glas eller liknande genomskinligt material.

I utrymme för hantering av oförpackat livsmedel skall väggar, tak och inredning ha så ljus färg att föroreningar därpå lätt kan iakttagas. Ytskiktet på väggarna skall till lämplig höjd bestå av ett ej absorberande material med slät yta.

Ytan på försäljningsdisk, hylla och skyltbord, som användes för uppläggning av livsmedel, samt rensbänk för fisk skall vara av korrosionsresistent material som är slätt och ogenomträngligt för väta. De skall i försäljningslokal för fiskvaror vara så anordnade att spillvatten lätt avrinner till golvbrunn eller för ändamålet lämpligt uppsamlingskärl.

Lokal för servering

32 §

Till lokal för servering skall då så erfordras med hänsyn till verksamhetens art och omfattning höra kök eller annat motsvarande utrymme och övriga beredningS- och förrådsutrymmen, såsom avsvalningsutrymme försett med fläktkyla, kallskänk, kyl- och frysutrymmen, renseri och diskrum.

Väggyta i utrymme för beredning av livsmedel skall ha så ljus färg att föroreningar därpå lätt kan iakttagas. Ytskiktet på väggarna skall till lämplig höjd bestå av ett ej absorberande material med slät yta.

För gästerna skall finnas vattenklosett eller annan av hälsovårdsnämnden godkänd motsvarande anordning samt tvättställ med rinnande vatten och tillbehör. Klosettrum skall vara så beläget att gästerna kan komma dit utan att passera köket eller annat utrymme avsett för hantering av livsmedel.

Godkännande och förhandsprövning av livsmedelslokal

33 §

Godkännande enligt 36 § andra stycket livsmedelsstadgan av lokal för tillverkning av livsmedel, i vilken mer än 100 anställda beräknas vara sysselsatta eller livsmedelstillverkningen beräknas uppgå till ett årligt värde av minst 5 miljoner kronor, samt av mejeri och slakteri meddelas av livsmedelsstyrelsen efter yttranden av hälsovårdsnämnden och länsstyrelsen. Ansökan om godkännande skall inges till hälsovårdsnämnden som har att vidarebefordra den till länsstyrelsen.

Godkännande av utrymme som anges i 1 § detta kapitel i fartyg med en brutto-

dräktighet av 20 registerton eller däröver samt i järnvägsvagn och luftfartyg meddelas av livsmedelsstyrelsen.

Godkännande av annan livsmedelslokal meddelas av hälsovårdsnämnden. Länsstyrelsen äger förordna att hälsovårdsnämndens beslut om godkännande skall för att bli gällande underställas länsstyrelsen prövning.

34 §

Förhandsprövning enligt 57 § andra stycket byggnadsstadgan av byggnadslov för livsmedelslokal skall företagas av den myndighet på vilken det enligt 33 § detta kapitel ankommer att godkänna lokalen för livsmedelshantering, varvid i 33 § meddelade bestämmelser om handläggningen skall äga motsvarande tillämpning.

6 kap. Saluhållande av livsmedel i vissa fall

1 §

Tillstånd av hälsovårdsnämnden enligt 43 § livsmedelsstadgan erfordras ej för saluhållande av

1. bär, frukt, grönsaker, rotfrukter, svamp, ägg, färdigförpackad glass, färdigförpackad saftis, konfektyrer eller läskedrycker, om saluhållandet sker på salutorg eller liknande plats, som i vederbörlig ordning upplåtits till allmän försäljningsplats;

2. ostyckad och oflådd färsk fisk eller färska kräftdjur eller blötdjur som fångats av person, vilken helt eller delvis försörjer sig på fiske samt av honom saluhålles vid landningsplatsen i anslutning till fångsten;

3. livsmedel som härrör från lantbrukares eller liknande företagares egen verksamhet och av honom i begränsad omfattning saluhålles på eller i omedelbar närhet av platsen för hans rörelse.

2 §

I 1 § angivet livsmedel skall vid saluhållande utomhus vara upplagt på lämpligt underlag och skall skyddas mot solljus, väta och annan menlig påverkan.

3 §

Flyttbar kiosk för saluhållande av livsmedel skall vara tillräckligt rymlig och innehålla erforderligt lagerutrymme samt särskild plats för städmateriel, disk- och rengöringsmedel. Om så erfordras skall kyl- och frysutrymme finnas. Kiosken skall ha avskilt utrymme för förvaring av arbets- och ytterkläder. Anordning skall finnas för tillfredsställande ventilation.

Väggar, tak och golv samt hyllor och annan inredning skall vara släta och lätta att rengöra. Väggar och tak skall ha så ljus färg att föroreningar lätt kan iakttagas därpå. Erforderliga anordningar skall finnas till skydd mot solljus. I kiosken skall finnas god belysning.

Kiosken skall ha tillgång till vatten av sådan beskaffenhet att det enligt 10 kap. 1 § kan anses tjänligt som dricksvatten samt vara försedd med utrustning för beredning av varmvatten, diskho och anordning för handtvätt med tillbehör.

I kiosken får endast förvaras sådan vara eller föremål som hör till verksamheten, och dessa får icke finnas i större mängd än att kiosken med lätthet kan hållas ren.

Kiosken skall vara försedd med lämpliga anordningar för utestängande av skadedjur.

4 §

Vid saluhållande av livsmedel annorstädes än från flyttbar kiosk vid marknad, mässa, idrottstillställning, fritidsläger e. d. skall, om särskilda förhållanden ej föranleder till annat, därvid använt utrymme vara på ändamålsenligt sätt avskärmat och skyddat mot solljus samt försett med lämplig golvbeläggning. Annat utomhus beläget utrymme än serveringsutrymme skall vara försett med skydd mot nederbörd. Vid servering skall finnas köks- och diskavdelning med lämplig utrustning.

För förvaring av livsmedel och utrustning skall finnas erforderligt utrymme. I sådant utrymme skall livsmedel placeras på tillräcklig höjd över golv- eller markyta. I förekommande fall skall finnas tillfredsställande anordningar för kyl-, frys- eller värmeförvaring av livsmedel.

Beredningsbord, diskbänk, disk- och sköljho, torkanordning för diskgods samt andra

inrednings- och utrustningsdetaljer skall vara av lämpligt material för sitt ändamål och lätta att rengöra.

I eller i nära anslutning till utrymme för hantering av livsmedel skall finnas anordning för handtvätt med tillbehör. I nära anslutning till sådant utrymme skall finnas vatten — om möjligt rinnande — av sådan beskaffenhet att det enligt 10 kap. 1 § kan anses tjänligt som dricksvatten. Där oförpackat livsmedel hanteras skall anordning finnas för beredning av varmvatten.

5 §

Annat livsmedel än bär, frukt, grönsaker och rotfrukter skall vid annat saluhållande enligt 3 och 4 §§ än servering vara färdigförpackat, om hälsovårdsnämnden ej medger att det får saluhållas oförpackat.

6 §

Demonstration med avsmakning av livsmedel som därvid beredes får annorstädes än i livsmedelslokal endast ske på plats som är utrustad med beredningsbänk, utslagsvask och tvättställ med tillgång till varmt och kallt vatten. Om så erfordras skall särskild ventilationsanordning finnas.

7 §

Tillstånd till ambulerande försäljning av livsmedel till allmänheten från buren låda, korg, vagn e. d. får ej meddelas utan att hälsovårdsnämnden godkänt utrustning och utrymme för verksamheten samt platsen där denna skall bedrivas.

8 §

Annat livsmedel än frukt och varm dryck skall vid saluhållande i automat vara färdigförpackat. Om så erfordras med hänsyn till livsmedlens beskaffenhet skall automaten vara försedd med kyl- eller frysanordning eller anordning för varmhållning.

9 §

Tillstånd att till allmänheten saluhålla annat livsmedel än rotfrukter från motorfordon och därtill kopplat fordon får av hälsovårdsnämnden endast meddelas om fordonet enligt företett intyg, som ej är äldre än tre månader, vid besiktning godkänts för ändamålet.

Besiktning enligt första stycket skall utföras av besiktningsman som förordnas av länsstyrelse. Godkännande av fordon får ej avse längre tid än två år.

10 §

Bestämmelserna i 9 § om besiktning och godkännande skall även gälla fordon från vilket varor levereras till återförsäljare utan förutbeställning.

11 §

Vid saluhållande enligt 9 § skall annat livsmedel än frukt, grönsaker, färsk fisk, kräftdjur och blötdjur vara färdigförpackat.

12 §

Bevis om tillstånd till verksamhet enligt detta kapitel skall medföras under verksamheten och på anmodan uppvisas för livsmedels- och polismyndighet.

13 §

5 kap. 1—9 §§ denna kungörelse skall i tillämpliga delar gälla förvaringslokal och annat utrymme som anges i 43 § andra stycket livsmedelsstadgan.

14 §

För personal sysselsatt med sådan livsmedelshantering som anges i 1 § 1. samt 3,4, 6 och 7 §§ skall finnas lätt tillgång till toalett av hygieniskt tillfredsställande beskaffenhet med anordning för handtvättning. Toaletten får icke vara upplåten till allmänheten.

7 kap. Förbud mot saluhållande

1 §

Livsmedelsstyrelsen har vid prövning enligt 8 § tredje stycket livsmedelsstadgan funnit i Bilaga 6 angivna varor otjänliga till människoföda, i följd varav de enligt 45 § första stycket stadgan icke får saluhållas som livsmedel.

2 §

Livsmedelsstyrelsen förordnar enligt 45 § tredje stycket livsmedelsstadgan att följande varor icke får saluhållas som livsmedel utan styrelsens tillstånd:

1. mjölkliknande vara,
2. annat smörliknande fett än margarin,
3. köttvaruliknande vara.

3 §

Annan än i 2 § angiven vara med samma eller liknande användningsområde som annat livsmedel med en enligt 16 § första stycket livsmedelsstadgan fastställd beteckning får saluhållas under benämning eller uppgift, vari beteckningen ingår eller som antyder likhet med livsmedlet, om därvid lämnas uppgift om arten och halten av varans väsentliga beståndsdelar att förväxling med livsmedlet undvikes.

4 §

Porslins- eller keramikkärl innehållande bly som kan utlösas så som anges i 4 kap. 15 § andra stycket får icke saluhållas till hantering av livsmedel inom enskilt hushåll.

5 §

Livsmedel som förpackats i strid mot 4 kap. 3 § får icke saluhållas.

Oförpackat livsmedel får icke i strid mot 6 kap. 5 § saluhållas från flyttbar kiosk eller vid marknad, mässa, idrottstillställning, fritidsläger e. d., i strid mot 6 kap. 8 § första punkten i automat eller i strid mot 6 kap. 11 § från motorfordon och därtill kopplat fordon.

6 §

I lokal eller betjäningsavdelning för saluhållande huvudsakligen av oförpackad köttvara får förutom sådan vara ej utan tillstånd av hälsovårdsnämnden saluhållas annat än färdigförpackat livsmedel samt smör, ägg, ost, bröd, rökt fisk, lagad mat, bär och frukt.

7 §

I lokal eller betjäningsavdelning för saluhållande huvudsakligen av oförpackad fiskvara får förutom sådan vara ej utan tillstånd av hälsovårdsnämnden saluhållas annat än färdigförpackat livsmedel samt bär, frukt och grönsaker.

8 §

I lokal eller betjäningsavdelning för saluhållande huvudsakligen av bröd och annat bakverk får förutom sådant livsmedel ej utan tillstånd av hälsovårdsnämnden saluhållas annat livsmedel än choklad- och konfektyrvara, färdigförpackad glass och färdigförpackad saftis, kaffe, te och kakao samt marmelad och fruktkonserver.

9 §

I lokal eller betjäningsavdelning som anges i 5 kap. 25—27 §§ får ej saluhållas annan vara än livsmedel.

10 §

Om förbud mot saluhållande av särskilda livsmedel meddelas bestämmelser i Avdelning II.

8 kap. Personalhygien

1 §

Den som är sysselsatt med hantering av livsmedel skall under arbetet vara iförd för ändamålet lämpliga skyddskläder eller annan ändamålsenlig arbetsdräkt.

Den som är sysselsatt med annan hantering av oförpackat livsmedel än servering skall använda huvudbonad av ljust, tvättbart tyg eller annat lämpligt material eller annat effektivt hårskydd.

Skyddskläder skall hållas rena och får endast användas och förvaras på arbetsplatsen. Personliga kläder och övriga tillhörigheter skall förvaras väl avskilda från såväl skyddskläder som från livsmedel. Ombyte av kläder får endast ske i därför avsett utrymme.

2 §

Det åligger innehavare av verksamhet där livsmedel hanteras att svara för underhåll och tvätt av tillhandahållna skyddskläder.

3 §

Den som är sysselsatt med livsmedelshantering skall tvätta händerna omedelbart före arbetets början och efter varje toalettbesök samt så ofta det i övrigt fordras. Personal sysselsatt med framställning eller annan beredning av livsmedel skall dessutom i erforderlig utsträckning tvätta och borsta armarna.

Livsmedel får ej beröras i vidare mån än som är oundgängligen nödvändigt för arbetet. Lämpliga verktyg skall användas där så kan ske.

Smycken skall bäras så att de inte vid livsmedelshantering kommer i direkt beröring med oförpackat livsmedel.

4 §

Har innehavare av verksamhet där livsmedel hanteras eller föreståndare för sådan verksamhet fått kännedom om eller skäl antaga att arbetstagare har tuberkulos, tarminfektion eller annan sjukdom eller smitta, sår eller annan skada som anges i 55 § livsmedelsstadgan, är han skyldig att göra anmälan därom till hälsovårdsnämnden och därvid uppge vilken åtgärd han i övrigt vidtagit. Om annan livsmedelsmyndighet enligt 5 kap. 33 § första och andra styckena denna kungörelse har att godkänna den lokal där verksamheten bedrives, skall sådan anmälan och uppgift lämnas även till denna myndighet.

5 §

Läkarundersökning och hälsokontroll enligt 58 § första stycket livsmedelsstadgan skall omfatta undersökningar såsom

1. faecesprov för undersökning av smittsamma livsmedelsburna tarmsjukdomar,

2. lungröntgen eller skärmbildsundersökning samt tuberkulinprövning i den omfattning läkare finner påkallad.

Arbetstagare som företett negativ tuberkulinreaktion får ej användas vid livsmedelshantering utan att vara B.C.G.-vaccinerad med upp till 1 mg tuberkulin intrakutant.

6 §

Vid anläggning för rening av vatten, avsett för ändamål som anges i 10 kap. 1 §, vid slakteri, mejeri, bageri, konditori och i verksamhet, vari eljest framställes eller beredes köttvara, margarin, glassvara eller lagad mat, eller i storkök eller restaurang och annan lokal för servering får icke anställas annan än den som genom läkarintyg, vilket icke är äldre än tre månader samt i vad avser faecesprov en månad, styrker att han är fri från sjukdom eller smitta som genom livsmedel hanterat av honom kan överföras på människa, exempelvis tyfoid, paratyfoid, salmonelladiarré, dysenteri, undulantfeber, difteri och smittsam tuberkulos. Intyget skall utvisa att före dess utfärdande verkställts de undersökningar som angivits i 5 § första stycket samt i förekommande fall vidtagits åtgärd enligt andra stycket samma paragraf.

Den som är sysselsatt med arbete som anges i första stycket skall minst en gång om året genomgå undersökning och annan hälsokontroll enligt 5 § första stycket. Faecesprov bör dessutom tagas vid inställelse efter längre vistelse utom Norden.

9 kap. Offentlig livsmedelskontroll

1 §

Livsmedelsstyrelsen förordnar enligt 72 § första stycket livsmedelsstadgan att övriga livsmedelsmyndigheter vid utövandet av livsmedelskontroll i första hand skall anlita de i Bilaga 7, Avdelning A, upptagna anvisningslaboratorierna.

Livsmedelsstyrelsen godkänner enligt 72 § andra stycket livsmedelsstadgan de i samma bilaga, Avdelning B, upptagna livsmedelslaboratorierna för undersökning avseende livsmedels beskaffenhet och sammansättning samt därpå inverkande förhållanden.

Ersättning för viss provtagning och undersökning av prov skall utgå med högst de belopp som anges i Bilaga 8.

2 §

Finner hälsovårdsnämnden eller länsstyrelsen förhållandena i lokal, som godkänts av

livsmedelsstyrelsen enligt 5 kap. 33 § första eller andra stycket, ge anledning till anmärkning ur hygienisk synpunkt, skall myndigheten underrätta livsmedelsstyrelsen och därvid ange de åtgärder som vidtagits. Hälsovårdsnämnden skall inge sin underrättelse till länsstyrelsen.

AVDELNING II BESTÄMMELSER OM SÄRSKILDA LIVSMEDEL

10 kap. Vatten

Allmänna bestämmelser

1 §

Till dricksvatten samt som beståndsdel i annat livsmedel får endast användas vatten vilket med hänsyn till sin bakteriologiska och fysikalisk-kemiska beskaffenhet kan anses tjänligt för sådant ändamål. För att kunna anses som tjänligt skall vattnet vara fritt från coliforma bakterier (= innehålla mindre än 1 coliform bakterie per 100 milliliter vatten) samt i övrigt ha en i bakteriologiskt och fysikaliskt-kemiskt hänseende icke onormal sammansättning.

Befinnes vatten, använt för ändamål som anges i första stycket, med tvekan tjänligt för ändamålet, får utan hinder därav användningen av vattnet tills vidare fortgå, om hälsovårdsnämnden medger detta.

2 §

Utvisar undersökning att vatten, avsett för användning enligt 1 §, är med tvekan tjänligt eller otjänligt för sitt ändamål skall innehavaren av vattenanläggningen omgående vidtaga åtgärder för att utreda orsaken till samt avhjälpa felet, varefter vattnet skall undergå förnyad undersökning.

3 §

Innan innehavare av vattenanläggning gör ingrepp på ledningsnätet, som kan vara av väsentlig betydelse för vattnets bakteriologiska beskaffenhet, skall han göra anmälan till hälsovårdsnämnden.

Undersökning m. m.

4 §

Om vatten, avsett för användning som avses i 1 § första stycket vid livsmedelsindustri, tages från enskild vattentäkt skall det genom försorg av verksamhetens innehavare underkastas fysikalisk-kemisk undersökning minst en gång varje år samt bakteriologisk undersökning minst en gång var tredje månad, om det uteslutande utgöres av grundvatten, och minst en gång i månaden, om det helt eller delvis utgöres av ytvatten.

5 §

Vatten som genom allmän anläggning för vattenförsörjning tillhandahålles för användning som anges i 1 § första stycket skall genom försorg av anläggningens innehavare underkastas fysikalisk-kemisk och bakteriologisk undersökning enligt 6—8 §§.

Länsstyrelsen äger förordna att vatten som genom vattenledning, vilken ej ingår i allmän anläggning, tillhandahålles flera hushåll eller eljest i större omfattning skall genom försorg av innehavaren underkastas motsvarande undersökning. Länsstyrelsen skall därvid ange hur ofta undersökning skall äga rum.

6 §

Fysikalisk-kemisk undersökning skall verkställas minst en gång varje år. Finns anordning för rening av vattnet skall undersökningen avse såväl råvattnet som det renade vattnet.

Om särskilda skäl föreligger får hälsovårdsnämnden för viss tid eller tills vidare förordna om tätare provtagning och speciell undersökning.

7 §

Bakteriologisk undersökning skall äga rum, vid ytvattentäkt minst en gång i veckan, om vatten genom anläggningen tillhandahålles minst 4 000 personer, och eljest minst en gång i månaden samt vid grundvattentäkt minst en gång i månaden, om vatten genom anläggningen tillhandahålles minst 4 000 personer, och eljest minst en gång var tred-

je månad. Härvid skall antalet personer som tillhandahålles vatten anses motsvara det genomsnittliga antal som under nästföregående kalenderår tillhandahölls vatten genom anläggningen.

Finns anordning för rening av vattnet skall första stycket gälla endast det renade vattnet. Råvattnet skall emellertid i sådant fall undersökas, vid ytvattentäkt minst fyra gånger och vid grundvattentäkt minst en gång varje år.

Om särskilda skäl föreligger får hälsovårdsnämnden för viss tid eller tills vidare förordna om tätare undersökning.

8 §

Undersökning av vatten får, förutom vid laboratorier som anges i 9 kap. 1 §, utföras av den som livsmedelsstyrelsen förklarat behörig därtill.

Den som utfört undersökningen har att däröver upprätta protokoll och tillställa hälsovårdsnämnden och länsstyrelsen avskrift därav.

9 §

Är vatten i anläggning eller ledning som anges i 4 och 5 §§ med tvekan tjänligt för sitt ändamål eller föreligger ur hygienisk synpunkt anledning till anmärkning, skall hälsovårdsnämnden tillse att åtgärd enligt 2 § vidtages samt förordna att undersökning verkställes oftare än ovan föreskrivits.

Befinnes vatten i allmän anläggning för vattenförsörjning otjänligt för sitt ändamål äger hälsovårdsnämnden efter samråd med brandmyndigheten förordna att tillförseln av vattnet skall avstängas. Meddelas ej sådant förordnande skall hälsovårdsnämnden förbjuda att vattnet användes utan att det först har kokats eller undergått annan motsvarande behandling.

Särskild offentlig kontroll av vatten i mejeri

10 §

Vatten, som i mejeri användes vid hantering eller beredning av mjölk eller mjölkprodukter eller till sköljning eller kylning av kärl, redskap, rörledning eller maskin vilka kan komma i direkt beröring med sådant livsmedel, skall underkastas bakteriologisk och fysikalisk-kemisk undersökning enligt 11 och 12 §§. Prov av vattnet skall uttagas av provtagare som förordnas av livsmedelsstyrelsen.

11 §

Bakteriologisk undersökning skall verkställas minst en gång i kvartalet av såväl kallvatten som, i förekommande fall, ljumvatten. Undersökning av isvatten skall ske minst en gång varje år.

Vid mejeri som tar sitt vatten från enskild vattentäkt skall även råvattnet undersökas bakteriologiskt minst en gång varje år, om det uteslutande utgöres av grundvatten, och minst en gång i kvartalet, om det helt eller delvis utgöres av ytvatten.

I mejeri använt vatten från enskild vattentäkt skall underkastas fysikalisk-kemisk undersökning minst en gång varje år.

12 §

Prov av renat eller på annat sätt behandlat vatten skall uttagas från varierande tappställen.

Prov av olika slags vatten uttages om möjligt vid samma tillfälle. Proven skall märkas så att provtagningsstället kan identifieras och skall förses med följesedel. Mejeriets innehavare eller ställföreträdare för denne äger närvara vid provtagningen.

11 kap. Mjölk och mjölkprodukter

Allmänna bestämmelser

1 §

Livsmedelsstyrelsen fastställer enligt 16 § första stycket livsmedelsstadgan följande livsmedelsbeteckningar: mjölk, lättmjölk, skummjölk, kärnmjölk, filmjölk, grädde, tunn grädde, tjock grädde, gräddfil, steriliserad mjölk, steriliserad grädde, mjölkpulver (torrmjölk), gräddpulver, överfett mjölkpulver, helmjölkspulver, skummjölkspulver, kondenserad mjölk, kondenserad helmjölk, kondenserad skummjölk, sockrad konden-

serad mjölk, sockrad kondenserad helmjölk och sockrad kondenserad skummjölk.

Livsmedlens sammansättning och beskaffenhet i övrigt framgår av bestämmelser i 2, 4 och 5 samt 8—12 §§ detta kapitel. Dessa bestämmelser fastställes enligt 9 § livsmedelsstadgan som livsmedelsstandard.

2 §

Med mjölk avses mjölk från ko, såväl obehandlad mjölk som mjölk vilken undergått sådan behandling att dess sammansättning endast obetydligt förändrats (t. ex. homogenisering eller pastörisering) eller vilken standardiserats enligt 4 § första stycket.

Beteckningen mjölk och beteckningen för produkt av mjölk (mjölkprodukt) får användas tillsammans med benämningen på annat livsmedel med vilket mjölken eller mjölkprodukten sammansatts, såsom »Fruktmjölk», »Chokladmjölk», »Mjölkglass» och »Gräddglass», endast om mjölken eller mjölkprodukten utgör en väsentlig del av den sammansatta varan och övriga ingredienser icke ersätter någon beståndsdel i mjölken eller mjölkprodukten.

Utan hinder av första stycket får mjölk från annat djurslag än ko saluhållas under beteckningen mjölk, om djurslagets namn därvid anges.

3 §

Mjölk och flytande mjölkprodukt som utspätts med vatten eller till någon del berövats sina naturliga beståndsdelar får icke saluhållas utan att detta särskilt anges.

4 §

Från mejeri saluhållen annan mjölk än lättmjölk, skummjölk och kärnmjölk skall, om ej annat medges av livsmedelsstyrelsen, vara standardiserad till en fetthalt av 3 gram per 100 gram.

Lättmjölk skall vara standardiserad till en fetthalt av 0,5 gram per 100 gram.

Standardisering skall ske genom skumning eller genom tillsättning av pastöriserad skummjölk eller pastöriserad grädde.

Skummjölk skall ha en fetthalt under 0,1 gram per 100 gram och kärnmjölk under 1 gram per 100 gram.

Med filmjölk avses en flytande mjölkprodukt som erhållits genom syrning med mjölksyrastreptokocker av mjölk som standardiserats till en fetthalt av 3 gram per 100 gram.

5 §

Med grädde avses en flytande produkt som erhållits genom separering av mjölk och som per 100 gram innehåller minst 18 och högst 40 gram mjölkfett.

Med tunn grädde avses en sådan produkt som per 100 gram innehåller minst 10 och högst 18 gram mjölkfett och med tjock grädde en sådan produkt som innehåller minst 40 gram mjölkfett.

Med gräddfil avses en flytande mjölkprodukt som erhållits genom syrning med mjölksyrastreptokocker av tunn grädde.

6 §

Mjölk eller flytande mjölkprodukt får icke saluhållas som livsmedel om den

företer ett från det normala avvikande utseende,

har kraftig bismak eller

härrör från djur, vilket är eller skäligen kan antagas vara behäftat med sjukdom som kan antagas göra livsmedlet otjänligt till människoföda eller vilket behandlats med läkemedel som genom att övergå i livsmedlet eller på annat sätt kan antagas göra detta otjänligt till människoföda.

7 §

Färdigförpackad mjölk och färdigförpackad flytande mjölkprodukt skall märkas med fetthalten.

8 §

Med steriliserad mjölk och steriliserad grädde avses mjölk och grädde som undergått sådan värmebehandling att de är fria från levande mikroorganismer. De får icke saluhållas annat än i färdigförpackning.

9 §

Med mjölkpulver (torrmjölk) avses en produkt i pulverform som erhållits genom att vatten avlägsnats från mjölk.

Med överfett mjölkpulver avses mjölkpulver som innehåller minst 40 gram fett och högst 5 gram vatten per 100 gram, med helmjölkspulver mjölkpulver som innehåller minst 26 gram fett och högst 5 gram vatten per 100 gram och med skummjölkspulver mjölkpulver som innehåller högst 1,5 gram fett och högst 5 gram vatten per 100 gram.

10 §

Med gräddpulver avses en produkt i pulverform som erhållits genom att vatten avlägsnats från grädde och som innehåller minst 65 gram fett och högst 5 gram vatten per 100 gram.

11 §

Med kondenserad mjölk avses en flytande produkt som erhållits genom att vatten till viss del avlägsnats från mjölk.

Med kondenserad helmjölk avses kondenserad mjölk som innehåller minst 7,5 gram fett och minst 25 gram mjölktorrsubstans per 100 gram och med kondenserad skummjölk kondenserad mjölk som innehåller minst 20 gram mjölktorrsubstans per 100 gram.

12 §

Med sockrad kondenserad mjölk avses en flytande produkt som erhållits genom att vatten till viss del avlägsnats från mjölk som blivit tillsatt socker.

Med sockrad kondenserad helmjölk avses sockrad kondenserad mjölk som innehåller minst 8 gram fett och minst 28 gram mjölktorrsubstans per 100 gram och med sockrad kondenserad skummjölk sockrad kondenserad mjölk som innehåller minst 24 gram mjölktorrsubstans per 100 gram.

Pastörisering

13 §

Mjölk och flytande mjölkprodukt får icke saluhållas som livsmedel eller användas vid framställning eller beredning av livsmedel utan att ha pastöriserats enligt 14 §.

Pastöriseringstvång skall dock icke gälla,

1. mjölk som överlåtes till mejeri,

2. mjölk som överlåtes från mjölkproducent till person som är anställd i mjölkproducentens jordbruk eller i sådan av producenten bedriven rörelse, som utgör binäring till jordbruk, eller till medlem av den anställdes hushåll,

3. mjölk som överlåtes till fullgörande av födoråds kontrakt,

4. mjölk som från mjölkproducent i hans egenskap av arrendator överlåtes till ägaren, om denne är bosatt inom den kommun där jorden är belägen, eller i vad avser ecklesiastikt boställe till vederbörande tjänsteinnehavare, om arrendatorn enligt sitt kontrakt är skyldig att leverera mjölk till denne, allt dock endast i den utsträckning som kan anses erforderlig för att tillgodose behovet av mjölk i ägarens eller tjänsteinnehavarens hushåll.

Länsstyrelsen får vidare medge undantag från pastöriseringstvånget beträffande mjölk och grädde som av mjölkproducent försäljes inom visst område direkt till konsument, dock endast i vad avser mjölk och grädde från viss nötkreatursbesättning och under förutsättning att länsveterinären intygat att de hygieniska förhållandena vid varans framställning och besättningens hälsotillstånd är tillfredsställande. Medgivandet skall avse viss tid. Meddelande om sådant undantag skall tillställas livsmedelsstyrelsen.

14 §

Pastörisering skall ske genom högpastörisering, lågpastörisering eller långtidspastörisering på sådant sätt att efter föreskriven provtagning och undersökning livsmedlet, då fråga är om högpastörisering, ger negativ reaktion med Storchs peroxidasprov samt, då fråga är om lågpastörisering eller långtidspastörisering, ger negativ reaktion med fosfatasprov enligt Steins metod.

Mjölk skall i samband med pastöriseringen renas genom centrifugering.

15 §

Pastörisering av mjölk och grädde skall utföras i apparat (pastöriseringsapparat) som till fabrikat och typ godkänts av statens maskinprovningar eller som undergår provning

i och för dylikt godkännande och vars användning statens maskinprovningar medgivit för viss tid.

Pastöriseringsapparat skall vara försedd med avverkningsregulator, returventil och termograf på sätt som godkänts av statens maskinprovningar. De diagram på vilka temperaturen registreras skall numreras i löpande följd och förvaras under ett år.

Av statens maskinprovningar utfärdat intyg om godkännande av pastöriseringsapparat skall förvaras i mejeri där apparaten används.

Vill innehavare av pastöriseringsapparat vidtaga förändring på apparaten skall han söka statens maskinprovningars tillstånd därtill. Intyg om meddelat tillstånd skall förvaras såsom om intyg enligt tredje stycket föreskrives.

16 §

Pastöriserad mjölk och pastöriserad mjölkprodukt får ej införas i kärl eller apparat, som använts för opastöriserad mjölk eller mjölkprodukt, utan att utrustningen dessförinnan blivit noggrant rengjord.

17 §

Kärl vari pastöriserad mjölk och pastöriserad mjölkprodukt transporteras eller saluhålles skall vara tydligt märkt med nummer och namn eller allmänt känd beteckning på det mejeri varifrån varan härrör.

Vid transport av mjölk och mjölkprodukt mellan produktionsplats och mejeri skall uppgift om producentens namn och adress eller leverantörnummer medföras.

18 §

Innehavare av mejeri är skyldig att en gång i månaden låta provtagare som utses av livsmedelsstyrelsen taga prov av varje i detta kapitel avsedd konsumtionsfärdig vara, som finns i mejeriet och är avsedd att saluhållas.

Framgår genom analys av prov att föreskriven pastörisering ej ägt rum skall antalet provtagningar ökas till två i månaden. Detta antal skall behållas under en månad utöver den då analys av alla uttagna prov visat att föreskriven pastörisering ägt rum.

Mejeriets innehavare eller ställföreträdare för honom äger närvara vid provtagningen och skall på följesedel, som bifogas provet vid dess insändande för laboratorieundersökning och varav de äger erhålla en duplett, ange om varan undergått hög-, låg- eller långtidspastörisering.

19 §

Undersökning av prov enligt 18 § skall utföras av anvisningslaboratorium. Snarast möjligt efter det att prov inkommit till laboratoriet skall det undersökas med Scharers fosfatasmetod eller Storchs peroxidasmetod.

Har vid annat laboratorium än Svenska kontrollanstalten för mejeriprodukter och ägg utförd undersökning enligt Scharers fosfatasmetod visat att föreskriven pastörisering icke ägt rum, skall återstående del av provet snarast möjligt vidarebefordras till denna anstalt, som har att undersöka provet med Steins fosfatasmetod.

Om undersökning enligt Storchs peroxidasmetod eller Steins fosfatasmetod visar att föreskriven pastörisering icke ägt rum har laboratoriet att utfärda analysbevis som skall tillställas provtagaren och livsmedelsstyrelsen.

Det åligger anvisningslaboratorium att senast den femte i varje månad till livsmedelsstyrelsen insända under nästföregående månad inkomna följesedlar till prov enligt 18 §, försedda med anteckning om resultatet av verkställda undersökningar.

12 kap. Ost, margarinost och mesvara

1 §

Livsmedelsstyrelsen fastställer enligt 16 § första styckets livsmedelsstadgan följande livsmedelsbeteckningar: ost, halvfet ost, helfet ost, gräddost, smältost, margarinost, mesost, messmör, blandad mesvara, gräddmesost och gräddmessmör.

Livsmedlens sammansättning och beskaffenhet i övrigt framgår av bestämmelser i 2, 6 och 8 §§ detta kapitel. Dessa bestäm-

melser samt bestämmelserna i 7 § fastställes enligt 9 § livsmedelsstadgan som livsmedelsstandard.

2 §

Med ost avses en färsk eller mognad produkt som erhållits genom avskiljande av vassle efter koagulering eller annan motsvarande behandling av mjölk från ko eller annat djurslag eller av mjölkprodukt, såsom grädde, skummjölk eller kärnmjölk, eller av en blandning därav.

Med smältost avses en produkt som erhållits genom malning, smältning och emulgering av ost, oavsett om i produkten ingår även annat livsmedel, dock ej annat fett än mjölkfett.

Med margarinost avses en ost- eller ostmasseliknande produkt i vilken ingår annat fett än mjölkfett.

3 §

Till framställning av ost får ej användas annan mjölk än sådan som undergått pastörisering så att mjölken ger negativ reaktion med fosfatasprov.

Smältost skall under tillverkningen uppvärmas till minst 70° under 30 sekunder eller till därmed likvärdig kombination av temperatur och tid.

4 §

Har vid framställning av ost eller smältost använts mjölk eller mjölkprodukt från annat djurslag än ko skall dessa livsmedel märkas med namnet på djurslaget.

Smältost får i detaljhandeln icke saluhållas annat än i färdigförpackning som skall märkas »Smältost».

Margarinost får i detaljhandeln icke saluhållas annat än i färdigförpackning som skall märkas »Margarinost».

5 §

Ost, smältost och margarinost skall märkas med följande uppgifter:

1. fetthaltsmärke, utvisande livsmedlets fetthalt i gram per 100 gram torrsubstans, varvid märket för livsmedel, som innehåller mindre än 10 gram, skall utgöras av beteckningen 10— samt för livsmedel med högre fetthalt den av beteckningarna 10+, 20+, 30+, 40+, 45+, 50+, 55+, 60+ eller 80+ som fetthalten närmast överstiger,

2. i vad avser inom landet tillverkad helost samt färdigförpackad ost, smältost och margarinost uppgift om tillverkningsdagen eller numret på tillverkningsveckan jämte år (datummärke),

3. i vad avser hit importerad ost uppgift om tillverkningslandet.

Ost, smältost och margarinost som saluhålles annorledes än i färdigförpackning skall märkas med det nummer som livsmedelsstyrelsen tilldelat tillverkare eller importör av livsmedel såsom ursprungsmärke.

6 §

Under nedan angivna beteckningar saluhållen ost skall ha minst följande fetthalt i torrsubstans

halvfet ost	30 gram per 100 gram
helfet ost	45 gram per 100 gram
gräddost	60 gram per 100 gram

7 §

Ost får per 100 gram vara innehålla högst 60 gram vatten. Vattenhalten får dock uppgå till 70 gram i bredbar smältost, om fetthalten ej överstiger 40 gram per 100 gram torrsubstans, och till 80 gram i mager syraost (cottage cheese och kvarg).

8 §

Med mesost eller messmör avses en produkt, som erhållits genom indunstning av vassle, framställd av ko- eller getmjölk, med eller utan tillsats av mjölkbeståndsdelar, annat protein än mjölkprotein, socker och aromämnen.

Färdigförpackad mesvara som tillförts annat protein än mjölkprotein eller annan sockerart än mjölksocker skall märkas med uppgift om den tillsatta varans art och mängd i gram per 100 gram.

Med blandad mesvara avses en produkt som utöver vassle från komjölk innehåller getvassle eller getmjölk. Produkten skall per kilogram innehålla minst den mängd torrsubstans som ingår i ett kilogram getmjölk.

Gräddmesost och gräddmessmör skall innehålla minst 10 gram mjölkfett per 100 gram torrsubstans.

Färdigförpackad mesvara skall märkas med fetthaltsmärke, som anger livsmedlets lägsta fetthalt i gram per 100 gram torrsubstans. Mesvara som innehåller mindre fett än 10 gram skall märkas med beteckningen 10—. Högre fetthalt skall anges med den av beteckningarna 10+, 20+ eller 30+ som fetthalten närmast överstiger.

9 §

På ostsort får ej användas benämning som intagits i en av livsmedelsstyrelsen på förslag av Svenska kontrollanstalten för mejeriprodukter och ägg fastställd förteckning över ostsorter utan att ostsorten uppfyller där angiven standard.

10 §

I detta kapitel meddelade föreskrifter om märkning gäller icke livsmedel som serveras oförpackat.

13 kap. Ätbara fetter och oljor

1 §

Livsmedelsstyrelsen fastställer enligt 16 § första stycket livsmedelsstadgan följande livsmedelsbeteckningar: smör, smörfett, smörolja, margarin, ister och nöttalg.

Livsmedlens sammansättning och beskaffenhet i övrigt framgår av bestämmelser i 3, 4, 6 och 7 §§ detta kapitel. Dessa bestämmelser fastställes enligt 9 § livsmedelsstadgan som livsmedelsstandard.

2 §

Utöver de i 1 § angivna livsmedlen anses som ätbara fetter och oljor matolja och annat livsmedel än grädde, bestående av fett och olja av animaliskt eller vegetabiliskt ursprung eller en blandning därav, även emulsion av vatten och fett med fettet som väsentligaste beståndsdel jämte vattnet.

3 §

Med smör avses ett fett som erhållits genom kärning av grädde och som innehåller minst 80 gram mjölkfett per 100 gram.

Färdigförpackat smör skall märkas »Smör». Vid saluhållande av oförpackat smör skall tillhandahållas sådan uppgift att livsmedlets karaktär av smör tydligt framgår.

Utan hinder av första stycket får livsmedel saluhållas under beteckningen smör även om däri ingår mjölkfett från annat djurslag än ko, om namnet på det andra djurslaget anges i förbindelse med beteckningen smör.

4 §

Med smörfett avses ett fast och med smörolja ett flytande fett som framställts från smör eller grädde. Livsmedlet skall ha en mjölkfetthalt av minst 99,3 gram och en vattenhalt av högst 0,5 gram per 100 gram. Är fetthalten minst 99,6 gram och vattenhalten högst 0,2 gram får livsmedlet benämnas »Vattenfritt».

5 §

Till framställning av smör, smörfett och smörolja får endast användas mjölk eller grädde som undergått sådan pastörisering att mjölken ger negativ reaktion med fosfatasprov.

6 §

Med margarin avses en bredbar eller flytande fettemulsion, huvudsakligen av typen vatten i fett, som innehåller annat fett än mjölkfett. Margarin skall innehålla minst 80 gram fett per 100 gram.

Margarin får i detaljhandeln icke saluhållas annat än i färdigförpackning som skall märkas »Margarin».

7 §

Med ister avses ett fett som erhållits genom utsmältning av fettvävnad från svin.

Med nöttalg avses ett fett som erhållits genom utsmältning av fettvävnad från nötkreatur.

Ister och nöttalg får innehålla högst 0,2 gram vatten och främmande beståndsdelar per 100 gram.

8 §

Fett och olja som uteslutande härrör från viss vegetabilisk råvara och i vilken ej inblandats vatten får icke saluhållas annat än under namn som anger detta ursprung i förbindelse med ordet fett eller olja, såsom »Kokosfett».

9 §

Fett och olja skall märkas med den totala mängden däri ingående fett i gram per 100 gram och linolsyra i gram per 100 gram fett.

10 §

I detta kapitel meddelade föreskrifter om märkning gäller icke fett eller olja som serveras.

14 kap. Glass m. m.

1 §

Livsmedelsstyrelsen fastställer enligt 16 § första stycket livsmedelsstadgan följande livsmedelsbeteckningar: glass, mjölkglass, gräddglass, saftis (fruktis, bäris, sorbet, sherbet).

Livsmedlens sammansättning och beskaffenhet i övrigt framgår av bestämmelser i 2—4 §§ detta kapitel. Dessa bestämmelser fastställes enligt 9 § livsmedelsstadgan som livsmedelsstandard.

2 §

Med glass och saftis avses en produkt, sammansatt av vatten, mjölk, mjölkprodukt, ägg, äggprodukt, fett, olja, vegetabiliskt protein, frukt, bär och socker eller av vissa av dessa varor, som genom frysning erhållit en fast till halvfast konsistens och är avsedd att förtäras i detta tillstånd.

3 §

Med glass avses en produkt som per 100 gram, överdrag av annat slag än glass eller saftis oberäknat, innehåller minst 28 gram torrsubstans varav minst 3 gram fett och 2,5 gram protein (motsvarande 7 gram fettfri mjölktorrsubstans). Med mjölkglass avses glass vari ej ingår annat fett än mjölkfett samt originalfett från smakämnen, tillsats och äggprodukt och vari mjölktorrsubstansen ej ersatts med annat protein. Med gräddglass avses mjölkglass innehållande 30 gram torrsubstans, varav minst 8 gram fett, per 100 gram.

Färdigförpackad glass med en litervikt understigande 450 gram skall märkas med litervikten i gram.

Till beteckningen glass får fogas ord som anger livsmedlets konsistens, såsom »Mjukglass».

4 §

Med saftis (fruktis, bäris, sorbet, sherbet) avses en produkt som per 100 gram, överdrag av annat slag än glass och saftis oberäknat, innehåller minst 20 gram torrsubstans, varav minst 10 gram fruktråvara, om denna utgöres enbart av citrusfrukt, och eljest minst 15 gram frukt- eller bärråvara.

5 §

Innan glassmassa eller saftismassa fryses skall den pastöriseras till minst 80° eller kokas så att den, om den innehåller mjölktorrsubstans, ger negativ reaktion med peroxidasprov.

Omedelbart efter värmebehandlingen skall massan nedkylas till temperatur ej överstigande +5° och därefter förvaras vid sådan temperatur intill dess den fryses. Massa som icke är värmesteriliserad, frystorkad eller djupfryst får ej användas för tillverkning av glass eller saftis senare än tre dygn efter massans framställning.

Returvara får ej omfrysas.

6 §

Utan hinder av 5 § får med livsmedelsstyrelsens tillstånd mjukglass tillverkas av annan glassmassa än sådan som undergått där angiven behandling, om därvid användes apparat som statens institut för folkhälsan funnit lämplig ur hygienisk synpunkt.

7 §

Färdigförpackad glass och färdigförpackad saftis skall märkas med sin fastställda livsmedelsbeteckning samt glassen därjämte med den totala mängden däri ingående fett i gram per 100 gram och linolsyra i gram per 100 gram fett.

Finns i färdigförpackad glassmassa inblandade andra varor, såsom frukt, bär, nötter, choklad eller sylt, skall 3 § första och andra styckena gälla enbart glassen, varvid livsmedlet skall märkas med uppgift om denna inblandning samt med glassens och de övriga varornas vikt, angivna var för sig.

15 kap. Köttvaror

1 §

Livsmedelsstyrelsen fastställer enligt 16 § första stycket livsmedelsstadgan följande livsmedelsbeteckningar: skinka, köttfärs, nötfärs, kalvfärs och fläskfärs.

Livsmedlens sammansättning och beskaffenhet i övrigt framgår av bestämmelser i 5 och 6 §§ detta kapitel. Dessa bestämmelser fastställes enligt 9 § livsmedelsstadgan som livsmedelsstandard.

2 §

Med köttvara avses

dels kött och organ samt annan till människoföda tjänlig del av avlivat varmblodigt djur, vilka icke undergått någon beredning,

dels därav helt eller delvis beredd produkt (köttprodukt).

3 §

Till kött hänföres skelettmuskulatur med tillhörande fett och bindväv utom skallkött.

Till organ hänföres bräss, hjärna, hjärta, lever, njure och tunga.

Med annan köttvara avses annat vid besiktning enligt lagen om köttbesiktning som livsmedel godkänd del av djurkroppen än kött och organ.

4 §

Som råvara i köttprodukt avses varje däri ingående annan vara än godkänd livsmedelstillsats.

Köttprodukt betecknas som sammansatt, om däri ingår en eller flera råvaror än köttvara och vatten till en högre sammanlagd torrsubstanshalt än 3 gram per 100 gram, samt som finfördelad, om däri ingående köttvara finfördelats i sådan grad att varje enskild partikel endast med svårighet kan identifieras organoleptiskt.

5 §

Med skinka avses kött från lår av svin.

6 §

Med köttfärs avses en köttprodukt som uteslutande innehåller malet eller på annat sätt finfördelat kött.

Med nötfärs avses köttfärs av kött från nötkreatur, med kalvfärs köttfärs av kött från kalv av nötkreatur och med fläskfärs köttfärs av kött från svin.

7 §

Köttvara får icke saluhållas som livsmedel, om varan till någon del härrör från självdött djur.

8 §

Följande köttprodukter får icke saluhållas som livsmedel om de har högre än nedan angivna vattenhalter i gram per 100 gram ask- och fettfri substans

Rökt saltat nötkött	76
Rökt saltat hästkött	76
Rökt saltat renkött	76
Kokt saltat nötkött	76
Kokt saltad skinka	76
Kassler	78
Rökt skinka	78
Kokt saltad tunga	78
Saltad skinka	81

9 §

Annan osammansatt, finfördelad köttprodukt än köttfärs får icke saluhållas som livsmedel, om den har högre vattenhalt än 65 gram per 100 gram eller i vad avser sylta 80 gram per 100 gram, eller utöver köttvara och vatten innehåller andra råvaror än potatismjöl, mjölk, mjölkpulver, kasein eller vegetabiliskt protein eller av dessa råvaror har högre sammanlagd torrsubstanshalt än 3 gram per 100 gram.

Köttprodukt får icke saluhållas under någon av benämningarna falukorv, köttkorv, fläskkorv, medisterkorv, frukostkorv, wienerkorv eller prinskorv eller under därom erinrande benämning om däri ingår, förutom i första stycket angivna råvaror, till där upptagen mängd annan råvara än oberett eller saltat kött från nötkreatur, häst eller svin samt vatten. Fetthalten i dessa livsmedel får ej överstiga 23 gram per 100 gram vid den högsta tillåtna vattenhalt som anges i första stycket. I livsmedlen ingående kött från svin skall vara befriat från svål.

10 §

Köttprodukt får icke saluhållas under benämningen leverpastej utan att innehålla minst 30 gram lever per 100 gram. Leverpastej får ej ha högre fetthalt än 30 gram per 100 gram.

11 §

Köttprodukt får icke saluhållas under benämningen hamburgare utan att innehålla minst 85 gram kött per 100 gram och icke under benämningen köttbullar utan att innehålla minst 60 gram kött per 100 gram.

Dessa livsmedel får icke ha högre fetthalt än 20 gram per 100 gram.

12 §

Under benämningen blodpudding saluhållen köttprodukt får icke ha högre fetthalt än 20 gram per 100 gram.

13 §

Köttvara som helt eller delvis härrör från annat varmblodigt djur än nötkreatur, häst, får, svin, älg eller ren får icke saluhållas annat än under benämning som anger den andra djurarten.

Vid saluhållande av köttprodukt som delvis härrör från sådant annat varmblodigt djur som avses i första stycket skall uppgift lämnas om mängden däri ingående köttvara från den andra djurarten.

14 §

Vid saluhållande av köttfärs från såväl nötkreatur som svin skall uppgift lämnas om denna sammansättning.

Köttfärs som innehåller kött av annan djurart än nötkreatur eller svin får icke saluhållas annat än under benämning som anger den andra djurarten.

Färdigförpackad köttfärs vars fetthalt överstiger 22 gram per 1000 gram skall märkas med fetthalten.

15 §

Färdigförpackad sammansatt ej finfördelad köttprodukt skall märkas med arten och mängden däri ingående köttvara angiven i gram per 100 gram.

16 §

Färdigförpackad sammansatt finfördelad köttprodukt skall märkas med mängden däri ingående kött, organ och annan köttvara angiven var för sig samt med arten och mängden av annan däri ingående råvara av väsentlig betydelse. Mängden skall anges i gram per 100 gram.

17 §

Färdigförpackad korv skall märkas med mängden däri ingående protein, fett och kolhydrater, angiven var för sig i gram per 100 gram, samt kalorivärdet.

16 kap. Fiskvaror

1 §

Livsmedelsstyrelsen fastställer enligt 16 § första stycket livsmedelsstadgan livsmedelsbeteckningen strömming för sill, som fångats i Östersjön, Bottenhavet eller Bottniska viken och landats vid deras kuster, och beteckningen fiskproteinkoncentrat för koncentrerat fiskprotein.

2 §

Med fiskvaror avses levande eller döda ätbara fiskar, kräftdjur och blötdjur samt ätbara produkter därav.

3 §

Som livsmedel får icke saluhållas annan fisk eller andra kräftdjur än sådana som var levande när de togs på fångstlokalen eller ur odling, bassäng eller sump samt är fria från tydliga tecken på parasitära eller andra sjukdomar.

Blötdjur med skal får icke saluhållas som livsmedel eller beredas till livsmedel, om det dött dessförinnan eller företer tecken på parasitära eller andra sjukdomar.

4 §

För hantering av fiskvara ombord i fiskebåt får användas havs- eller sjövatten, om vattnet skäligen kan antagas vara av tillfredsställande hygienisk beskaffenhet och icke använts för annat ändamål såsom kylning av båtens motor.

5 §

Fisk, kräftdjur och blötdjur vilka ej avses att saluhållas levande skall snarast efter fångst nedkylas med is eller annat medel med motsvarande kylverkan och därefter förvaras i sådant tillstånd till dess de underkastas annan behandling eller saluhålles. Fisk får i stället för att nedkylas strösaltas vid fångsten.

Har salt tillförts oberedd fisk skall uppgift därom lämnas vid saluhållande av fisken.

6 §

Fiskvara får icke saluhållas i detaljhandeln utan att giftiga delar av fisk, kräftdjur och blötdjur, såsom giftigt blod, giftiga fenor och giftiga inälvor, vars giftverkan icke häves vid normal beredning eller som lätt ger upphov till förgiftning, först avlägsnas.

7 §

Färdigförpackad fiskvara skall märkas med arten och mängden av däri ingående fisk, kräftdjur och blötdjur samt annan råvara av väsentlig betydelse. Mängden skall anges i gram per 100 gram.

8 §

Fiskproteinkoncentrat avsett till livsmedel får icke saluhållas utan livsmedelsstyrelsens tillstånd.

17 kap. Ägg och äggprodukter

1 §

Livsmedelsstyrelsen fastställer enligt 16 § första stycket livsmedelsstadgan beteckningarna ägg och äggpulver. Livsmedlens beskaffenhet framgår av bestämmelser i 2 och 4 §§ detta kapitel. Dessa bestämmelser fastställes enligt 9 § livsmedelsstadgan som livsmedelsstandard.

2 §

Med ägg avses ägg från tamhöns.

Utan hinder härav får ägg av annan fågelart än tamhöns saluhållas under beteckningen ägg, om fågelartens namn därvid anges.

Ägg och därav helt eller delvis beredd produkt får icke saluhållas som livsmedel, om ägget varit inlagt i kläckningsmaskin eller härrör från djur som kan misstänkas vara behäftat med sjukdom som kan menligt inverka på ägget eller produkten.

3 §

Ägg som införts till riket får icke saluhållas som livsmedel utan att vara märkt med namnet på det land där det alstrats.

4 §

Med äggpulver avses torkat helt ägg utan skal (heläggmassa).

5 §

Med äggprodukt avses flytande, fryst eller torkad äggula, vita av ägg eller heläggmassa.

Äggprodukt av annan fågelart än tamhöns får icke saluhållas som livsmedel annat än under benämning som anger från vilken fågelart produkten härrör.

6 §

Yrkesmässigt framställd flytande, fryst eller torkad heläggmassa eller äggula får icke saluhållas för beredning av livsmedel utan att ha undergått pastörisering.

Beredning av produkt från vita av ägg skall ske på sådant sätt att produkten får en bakteriologisk och hygienisk beskaffenhet, motsvarande den som erhålles genom pastörisering.

7 §

För yrkesmässig beredning av livsmedel får endast användas äggprodukt som undergått behandling som anges i 6 § eller som framställts av hela och rena ägg i samma lokal där livsmedlet beredes eller i närliggande lokal.

18 kap. Spannmålsprodukter

1 §

Livsmedelsstyrelsen fastställer enligt 9 § livsmedelsstadgan som livsmedelsstandard för angivna livsmedel bestämmelserna i 2 § detta kapitel om livsmedlens sammansättning och beskaffenhet i övrigt.

2 §

Till spannmål hänföres de mogna frukterna av vete, råg, korn, havre, ris, majs, hirs och bovete.

Mjöl, gryn eller flingor av spannmål får per 100 gram icke innehålla mer än 0,1 gram växtdelar, som i större mängd kan antagas vara skadliga att förtära, och icke mer än totalt 0,5 gram andra växtdelar eller andra beståndsdelar än sådana som utgöres av eller härrör från spannmål.

3 §

Mjöl av spannmål får icke saluhållas under benämning, vari ingår ett eller flera växtnamn, utan att ha beretts av de angivna växterna och per 100 gram innehålla minst 95 gram mjöl av dessa.

Färdigförpackat mjöl som är framställt av mer än ett växtslag skall märkas med arten och mängden i gram per 100 gram av däri ingående mjöl från varje växtslag.

4 §

Bröd och annat bakverk får icke saluhållas under uppgift att det bakats med tillsats av torrmjölk, kärnmjölk, kvarg eller andra mjölkprodukter utan att innehålla minst 6 gram fettfri mjölktorrsubstans per 100 gram av livsmedlets torrsubstans och med angivande av mängden däri ingående mjölkprodukter.

Bröd och annat bakverk får icke saluhållas under uppgift att det är särskilt proteinrikt utan att ha en proteinhalt av minst 20 gram per 100 gram av livsmedlets torrsubstans samt angivande av de varor som använts för att höja proteinhalten. Proteinhalten skall anges i gram per 100 gram vara.

Livsmedlet skall märkas med uppgifter enligt första och andra stycket. Om livs-

medlet saluhålles oförpackat, får uppgifterna i stället tillhandahållas genom anslag intill livsmedlet.

5 §

4 § gäller icke livsmedel som serveras.

19 kap. Bär, frukt, grönsaker, rotfrukter och svamp

1 §

Färdigförpackade bär, frukt, grönsaker och rotfrukter i sås eller lag skall märkas med råvarornas vikt i färdigberett tillstånd vid inläggningen.

2 §

Bär eller frukt, som genom extraktion eller annat liknande förfarande berövats värdegivande beståndsdel eller del av sådan, eller vara, vari sådant bär eller sådan frukt ingår, får icke saluhållas som livsmedel utan livsmedelsstyrelsens tillstånd.

3 §

Svamp i oberett eller torkat tillstånd får i detaljhandeln icke saluhållas annat än med varje art för sig. Färdigförpackad sådan svamp skall märkas med artens namn. Detta skall vid saluhållande av svampen utan förpackning finnas angivet på anslag på eller invid svampen.

Färdigförpackad konserverad svamp skall märkas med den eller de svamparter varav den beretts.

20 kap. Juice och sylt m. m.

1 §

Livsmedelsstyrelsen fastställer enligt 16 § första stycket livsmedelsstadgan följande livsmedelsbeteckningar: juice (must), nektar, saft, sylt, marmelad, mos och gelé.

Livsmedlens sammansättning och beskaffenhet i övrigt framgår av bestämmelser i 2, 4 och 5 §§ detta kapitel. Dessa bestämmelser fastställes enligt 9 § livsmedelsstadgan som livsmedelsstandard.

Bestämmelserna i detta kapitel om marmelad gäller endast så betecknat livsmedel av lös och bredbar beskaffenhet.

2 §

Med juice (must), nektar och saft avses flytande produkter av färsk eller djupfryst, torkad eller på annat sätt konserverad råsaft eller finfördelad råvara (pulp) från frukt, bär, grönsaker, rotfrukter eller andra växtdelar.

Vid beredning av sådant livsmedel får detta icke berövas sådana beståndsdelar vilka normalt ingår i den färdiga drycken eller vilka är av betydelse såsom ingrediens i detta. I konsumtionsfärdigt skick skall drycken per 100 gram innehålla en minsta mängd råsaft eller pulp, i vad avser juice av 85 gram, nektar av 35 gram samt saft av 6 gram för citrussaft och 9 gram för annan saft.

Saft, beredd av citrusråvara jämte annan råvara, skall ha en mot proportionen mellan citrusråvaran och den andra råvaran svarande halt av råsaft eller pulp.

3 §

Juice, nektar och saft, avsedda att spädas före konsumtion, får icke rekommenderas till utspädning eller upplösning av koncentrat eller av torrvara i högre grad än att den konsumtionsfärdiga drycken kommer att innehålla den i 2 § angivna minsta mängden råsaft eller pulp.

Färdigförpackad juice, nektar och saft skall märkas med anvisning om hur varan skall användas samt i vilken grad den skall utspädas eller upplösas.

4 §

Med sylt, marmelad och mos avses icke flytande produkter av färsk eller djupfryst, torkad eller på annat sätt konserverad frukt, bär, grönsaker eller andra växtdelar. Vid beredning av sådant livsmedel får detta icke berövas sådana beståndsdelar vilka normalt ingår i det färdiga livsmedlet eller vilka är av betydelse såsom ingrediens i detta. Livs-

medlet skall per 100 gram innehålla minst 25 gram citrusfrukt eller minst 30 gram annat bär, frukt eller annan växtdel.

Sylt, marmelad och mos, beredda av citrusråvara jämte annan råvara, skall ha en mot proportionen mellan citrusråvaran och den andra råvaran svarande halt av de i första stycket angivna beståndsdelarna.

5 §

Med gelé avses en stelnad produkt av klargjord saft ur sådan råvara som anges i 4 § första stycket. Råvaran får icke vid sin beredning berövas beståndsdelar i vidare mån än som där medges och saften skall per 100 gram innehålla minst 25 gram råvara av bär eller frukt.

6 §

I 2—5 §§ angivet livsmedel i färdigförpackning, som avses att saluhållas under benämning vari ej ingår växtnamn, skall märkas med uppgift om däri ingående bär, frukt och andra växtdelar, angivna i ordning efter sin andel i råvarornas sammanlagda vikt.

Sådant icke färdigförpackat livsmedel får icke saluhållas under benämning vari ingår visst växtnamn utan att vara berett av denna växt. Ingår i livsmedlet även annan bär- eller fruktart, skall även denna anges, om den ingår med mer än 15 gram per 100 gram av råvarornas sammanlagda vikt, sötmedel oberäknat.

7 §

Livsmedel, även kolsyrad dryck, med samma eller liknande användningsområde som de i 1 § första stycket angivna men med annan sammansättning eller av annan beskaffenhet i övrigt får ej utan livsmedelsstyrelsens tillstånd saluhållas i färdigförpackning, varå förekommer avbildning av bär, frukt eller växtdel som brukar användas vid framställning av livsmedlet eller namn på sådan växt eller något av orden »Bär» eller »Frukt» eller namn på bär eller frukt annat än i ordsammanställning såsom »Av bärtyp», »Med fruktsmak», »Med apelsinsmak», »Av citrontyp».

21 kap. Socker och honung

1 §

Livsmedelsstyrelsen fastställer enligt 16 § första stycket livsmedelsstadgan livsmedelsbeteckningarna socker och honung. Livsmedlens sammansättning och beskaffenhet i övrigt framgår av bestämmelser i 2 och 3 §§ detta kapitel. Dessa bestämmelser fastställes enligt 9 § livsmedelsstadgan som livsmedelsstandard.

2 §

Med socker avses en produkt som innehåller sackaros i en mängd av minst 99,5 gram per 100 gram.

Utan hinder härav får som »Florsocker» betecknas färdigförpackat socker med en stärkelsehalt av högst 5 gram per 100 gram, varvid livsmedlet skall märkas med uppgift att det innehåller stärkelse.

Till beteckningen socker får fogas ord som anger livsmedlets typ såsom »Bitsocker».

3 §

Med honung avses en flytande eller kristalliserad produkt som av bin alstrats av blomnektar och sockerhaltiga safter från levande växtdelar.

Honung som berövats något av sina naturliga beståndsdelar får icke saluhållas som livsmedel.

Utomlands alstrad färdigförpackad honung får icke saluhållas som livsmedel utan att vara märkt med namnet på det land där honungen alstrats.

22 kap. Kaffe

1 §

Livsmedelsstyrelsen fastställer enligt 16 § första stycket livsmedelsstadgan livsmedelsbeteckningarna kaffe och kaffepulver (instant coffee). Livsmedlens sammansättning och beskaffenhet i övrigt framgår av bestämmelser i 2—4 §§ detta kapitel. Dessa bestämmelser fastställes enligt 9 § livsmedelsstadgan som livsmedelsstandard.

2 §

Med kaffe avses frön (bönor) av kaffebusken vilka undergått rostning och malning men i övrigt icke berövats något av sina värdegivande beståndsdelar.

Råvaran får per 100 gram innehålla högst 7 gram andra delar av kaffebusken än frön och högst 3 gram andra beståndsdelar.

3 §

Med kaffepulver (instant coffee) avses en produkt som erhållits genom att vatten avlägsnats från rostat, malet och bryggt kaffe i sådan grad att per 100 gram högst 3 gram vatten återstår.

4 §

Kaffe och kaffepulver varifrån koffein avlägsnats i sådan grad att per 100 gram högst 50 mg koffein återstår får i detaljhandeln icke saluhållas annat än i färdigförpackning, märkt »Koffeinsvagt» eller »Koffeinfritt».

23 kap. Ättika

1 §

Livsmedelsstyrelsen fastställer enligt 16 § första stycket livsmedelsstadgan livsmedelsbeteckningen ättika för det livsmedel som erhållits genom ättikjäsning av alkoholhaltig vätska eller genom utspädning av ättiksyra. Till beteckningen ättika får fogas ord som anger anknytning till viss vara, såsom »Vinättika».

Som livsmedelsstandard fastställes enligt 9 § livsmedelsstadgan att ättika skall innehålla minst 3 gram ättiksyra per 100 gram samt att ättika med benämning som anknyter till viss vara skall vara framställd genom ättikjäsning av den angivna varan.

2 §

Ättika som helt eller delvis tillverkats genom utspädning av ättiksyra och som har lägre ättiksyrahalt än 15 gram per 100 gram får icke saluhållas annat än i förpackning, märkt »Utspädd ättika» samt med uppgift om ättiksyrahalten.

AVDELNING III ANSVARSBESTÄMMELSER

1 §

Till straff som anges i 82 § livsmedelsstadgan dömes den som

1. saluhåller livsmedel vilket enligt bestämmelse i denna kungörelse icke får saluhållas;
2. är ansvarig för märkning av färdigförpackat livsmedel och underlåter att utföra i denna kungörelse föreskriven märkning av sådant livsmedel;
3. utan vederbörande livsmedelsmyndighets tillstånd
   behandlar livsmedel med joniserande strålning, bereder livsmedel annorstädes än i lokal, som av livsmedelsmyndighet godkänts för ändamålet, eller förvarar annat än i 4 kap. 9 § andra stycket denna kungörelse angivet livsmedel annorstädes än i sådan lokal,
   maler köttfärs, avsedd att saluhållas utan ytterligare beredning, annorstädes än i kylt utrymme,
   tillverkar mjukglass av glassmassa som ej undergått i 14 kap. 5 § första och andra styckena denna kungörelse angiven behandling;
4. plockar eller tar ur fågel eller avhudar eller tar ur vilt eller kanin annorstädes än i utrymme som av hälsovårdsnämnden godkänts för ändamålet;
5. medför hund, katt eller annat ovidkommande djur i livsmedelslokal eller tillåter sådant djur att uppehålla sig i lokalen;
6. innehar eller förestår verksamhet där livsmedel hanteras och underlåter att göra anmälan enligt 8 kap. 4 § denna kungörelse;
7. innehar eller förestår verksamhet som anges i 8 kap. 6 § denna kungörelse och i verksamheten anställer någon som ej, såsom i nämnda § föreskrives, styrkt sig vara fri från sjukdom eller smitta som genom av honom hanterade livsmedel kan överföras på människa.

Denna kungörelse träder i kraft den 1 juli 1971.

BILAGA 1 till livsmedelsstyrelsens tillämpningskungörelse till livsmedelsstadgan

Förteckning över livsmedel som skall berikas

Denna förteckning gäller fr. o. m. den 1 juli 1971, och ersätter tidigare gällande förteckning.

Enligt 10 § första stycket livsmedelsstadgan har livsmedelsstyrelsen föreskrivit att följande livsmedel skall vara tillfört berikningsmedel.

1. Livsmedel, som skall berikas med jod.

Bordssalt och hushållssalt skall vara tillfört natrium- eller kaliumjodid i sådan mängd att halten av jodid i saltet uppgår till mellan 4 och 5 mg per 100 g.

2. Livsmedel, som skall berikas med järn.

Mjöl av spannmål skall vara tillfört ferrosulfat, ferrofumarat eller ferrum reductum så att totala järnhalten i mjölet uppgår till mellan 5 och 6 mg per 100 g.

3. Livsmedel, som skall berikas med vitamin A och vitamin D.

Lättmjölk skall vara tillförd vitamin A och Vitamin D i sådan mängd att halten uppgår till 150 IE vitamin A och 15 IE vitamin D per 100 g.

Margarin skall vara tillfört vitamin A och vitamin D i sådan mängd att halten uppgår till 3 000 IE vitamin A och 300 IE vitamin D per 100 g.

BILAGA 2 till livsmedelsstyrelsens tillämpningskungörelse till livsmedelsstadgan

Förteckning över tillstånd att berika livsmedel

Enligt 10 § första stycket livsmedelsstadgan har livsmedelsstyrelsen lämnat följande generella och individuella tillstånd att berika livsmedel. I förteckningen anges även den tid för vilken individuella tillstånd beviljats samt särskilda villkor för tillståndet.
Tillståndet gäller, med upphävande av tidigare tillstånd, fr. o. m. den 1 juli 1971.

A. Generella tillstånd.

— — —

B. Individuella tillstånd[1]

De halter som anges i nedanstående förteckning under »Tillåten berikning» avser totala mängden av ifrågavarande ämne i produkten efter det att berikning skett.

[1] Avser förhållandet 1.1.1970. Redovisning har skett enligt av LSK föreslagen gruppering.

Produkt	Tillåten berikning	Tillståndshavare, giltighetstid för tillståndet och särskilda villkor
a. Mjölk, modersmjölksersättning, välling och liknande produkter.		
Lättmjölk	Vitamin A 1500 IE/l Vitamin D 150 IE/l	Svenska Mejeriernas Riksförening T. o. m. 31.12.1970
V-mjölk	Vitamin D 450 IE/l	Mjölkcentralen T. o. m. 31.12.1971
Similac Artificiell modersmjölk (pulver)	Vitamin A 930 IE/100 g Vitamin D 390 IE/100 g Tiamin 0,54 mg/100 g Niacin 5,2 mg/100 g Askorbinsyra 40 mg/100 g	Abbott AB T. o. m. 31.12.1971
Pelargon modersmjölksersättning (pulver)	Vitamin A 850 IE/100 g Vitamin D 350 IE/100 g Tiamin 0,3 mg/100 g Riboflavin 0,5 mg/100 g Pyridoxin 0,2 mg/100 g	Findus AB T. o. m. 31.12.1970

Produkt	Tillåten beriknin	Tillståndshavare, giltighetstid för tillståndet och särskilda villkor
	Niacin 3,5 mg/100 g Askorbinsyra 30 mg/100 g	
Lättmjölk	Vitamin A 1500 IE/l Vitamin D 150 IE/l	Vadstena Andelsmejeriförening T. o. m. 31.12.1970
Findus Osockrad Välling	Vitamin A 800 IE/100 g Vitamin D 330 IE/100 g Tiamin 0,5 mg/100 g Riboflavin 0,9 mg/100 g Niacin 5 mg/100 g Askorbinsyra 25 mg/100 g	Findus AB T. o. m. 31.12.1970
Findus God Morgonvälling	Vitamin A 1700 IE/100 g Vitamin E 17 mg/100 g Tiamin 0,68 mg/100 g Riboflavin 0,97 mg/100 g Pyridoxin 1,7 mg/100 g Niacin 10,8 mg/100 g Askorbinsyra 40 mg/100 g	Findus AB T. o. m. 31.12.1970
Findus Osockrade Välling för vuxna	Vitamin A 1700 IE/100 g Vitamin E 17 mg/100 g Tiamin 0,7 mg/100 g Riboflavin 1,0 mg/100 g Pyridoxin 1,7 mg/100 g Niacin 11 mg/100 g Askorbinsyra 40 mg/100 g	Findus AB T. o. m. 31.12.1970
Semper Frukostgröt	Tiamin 0,8 mg/100 g Riboflavin 1,2 mg/100 g Pyridoxin 1,0 mg/100 g Niacin 12,6 mg/100 g Vitamin E 10 mg/100 g	Semper AB T. o. m. 31.12.1971
Semper Gröt gjord på havregryn	Vitamin A 720 IE/100 g Vitamin D 300 IE/100 g Vitamin E 3,6 mg/100 g Tiamin 0,4 mg/100 g Riboflavin 0,8 mg/100 g Pyridoxin 0,2 mg/100 g Niacin 5,4 mg/100 g Askorbinsyra 30 mg/100 g	Semper AB T. o. m. 31.12.1971
Semper Gröt gjord på havregryn med äppelsmak	Vitamin A 720 IE/100 g Vitamin D 300 IE/100 g Vitamin E 3,6 mg/100 g Tiamin 0,4 mg/100 g Riboflavin 0,8 mg/100 g Pyridoxin 0,2 mg/100 g Niacin 5,4 mg/100 g Askorbinsyra 30 mg/100 g	Semper AB T. o. m. 31.12.1971
Milkotal modersmjölks-ersättning (pulver)	Vitamin A 930 IE/100 g Vitamin D 400 IE/100 g Vitamin E 6 mg/100 g Tiamin 0,45 mg/100 g Riboflavin 1,1 mg/100 g Pyridoxin 0,45 mg/100 g Niacin 4,0 mg/100 g Askorbinsyra 60 mg/100 g Ca-pantotenat 2,3 mg/100 g	Findus AB T. o. m. 31.12.1970
Bifidus (halvmjölk för spädbarn)	Vitamin A 900 IE/100 g Vitamin D 380 IE/100 g Vitamin E 3,9 mg/100 g Tiamin 0,4 mg/100 g Pyridoxin 0,25 mg/100 g Niacin 5,0 mg/100 g Askorbinsyra 60 mg/100 g	Semper AB T. o. m. 31.12.1971

Produkt	Tillåten berikning	Tillståndshavare, giltighetstid för tillståndet och särskilda villkor
Lättgröt	Vitamin A 900 IE/100 g Vitamin D 380 IE/100 g Tiamin 0,5 mg/100 g Riboflavin 0,8 mg/100 g Pyridoxin 0,2 mg/100 g Niacin 6,0 mg/100 g Askorbinsyra 70 mg/100 g	Findus AB T. o. m. 31.12.1970
Välling (blå kapsel)	Vitamin A 850 IE/100 g Vitamin D 600 IE/100 g Tiamin 0,5 mg/100 g Riboflavin 0,6 mg/100 g Niacin 7,0 mg/100 g Askorbinsyra 50 mg/100 g	Findus AB T. o. m. 31.12.1970
Välling (gul kapsel)	Vitamin A 800 IE/100 g Vitamin D 330 IE/100 g Tiamin 0,5 mg/100 g Riboflavin 0,9 mg/100 g Niacin 5,0 mg/100 g Askorbinsyra 25 mg/100 g	Findus AB T. o. m. 31.12.1970
Findus tillägg	Vitamin A 850 IE/100 g Vitamin D 350 IE/100 g Tiamin 0,6 mg/100 g Riboflavin 0,9 mg/100 g Niacin 4,0 mg/100 g Askorbinsyra 80 mg/100 g	Findus AB T. o. m. 31.12.1971
Findus mjölfritt tillägg	Vitamin A 900 IE/100 g Vitamin D 360 IE/100 g Vitamin E 5,7 mg/100 g Tiamin 0,6 mg/100 g Riboflavin 0,9 mg/100 g Pyridoxin 0,5 mg/100 g Niacin 3,6 mg/100 g Askorbinsyra 60 mg/100 g	Findus AB T. o. m. 31.12.1970
Semper mjölfritt tillägg (pulver)	Vitamin A 900 IE/100 g Vitamin D 370 IE/100 g Vitamin E 3,9 mg/100 g Tiamin 0,4 mg/100 g Niacin 5,0 mg/100 g Askorbinsyra 55 mg/100 g	Semper AB T. o. m. 31.12.1971
Frukostvälling	Vitamin A 1700 IE/100 g Vitamin E 17 mg/100 g Tiamin 0,7 mg/100 g Riboflavin 1,0 mg/100 g Pyridoxin 1,7 mg/100 g Niacin 11,0 mg/100 g Askorbinsyra 40 mg/100 g	Semper AB T. o. m. 31.12.1971
Semper mjölfritt tillägg (i flytande form)	Vitamin A 1200 IE/l Vitamin D 500 IE/l Vitamin E 5,0 mg/l Tiamin 0,5 mg/l Riboflavin 0,9 mg/l Pyridoxin 0,3 mg/l Niacin 6,5 mg/l Askorbinsyra 75 mg/l	Semper AB T. o. m. 31.12.1971
Välling i flytande form	Vitamin A 1200 IE/l Vitamin D 500 IE/l Vitamin E 5,0 mg/l Tiamin 0,7 mg/l Riboflavin 1,3 mg/l Pyridoxin 0,3 mg/l Niacin 9,0 mg/l Askorbinsyra 40 mg/l	Semper AB T. o. m. 31.12.1971

Produkt	Tillåten berikning	Tillståndshavare, giltighetstid för tillståndet och särskilda villkor
Ge De Vällingpulver	Vitamin A 800 IE/100 g Vitamin D 335 IE/100 g Vitamin E 3,4 mg/100 g Tiamin 0,34 mg/100 g Riboflavin 0,60 mg/100 g Pyridoxin 0,20 mg/100 g Niacin 4,4 mg/100 g Askorbinsyra 50 mg/100 g	Semper AB T. o. m. 31.12.1971
Semper Välling och Semper Välling, sockerfri	Vitamin A 800 IE/100 g Vitamin D 330 IE/100 g Vitamin E 3,4 mg/100 g Tiamin 0,5 mg/100 g Pyridoxin 0,2 mg/100 g Niacin 6,0 mg/100 g Askorbinsyra 30 mg/100 g	Semper AB T. o. m. 31.12.1971
Baby-semp	Vitamin A 900 IE/100 g Vitamin D 370 IE/100 g Vitamin E 3,7 mg/100 g Tiamin 0,4 mg/100 g Pyridoxin 0,25 mg/100 g Niacin 5,0 mg/100 g Askorbinsyra 55 mg/100 g	Semper AB T. o. m. 31.12.1971
Lemolac (modersmjölksersättning)	Vitamin A 900 IE/100 g Vitamin D 350 IE/100 g Vitamin E 3,7 mg/100 g Tiamin 0,4 mg/100 g Pyridoxin 0,25 mg/100 g Niacin 5,0 mg/100 g Askorbinsyra 55 mg/100 g	Semper AB T. o. m. 31.12.1971
Alomin 40/60 (modersmjölksersättning)	Vitamin A 950 IE/100 g Vitamin D 400 IE/100 g Vitamin E 4 mg/100 g Tiamin 0,4 mg/100 g Riboflavin 0,7 mg/100 g Pyridoxin 0,25 mg/100 g Nikotinsyra 5,0 mg/100 g Kalciumpantotenat 2,5 mg/100 g Askorbinsyra 45 mg/100 g	Semper AB T. o. m. 31.12.1971
Lactovit	Vitamin A 1300 IE/100 g Vitamin D 200 IE/100 g	Mazetti AB T. o. m. 31.12.1971
b. Ätbara fetter och oljor		
Margarin (Hushållsmargarin och bagerimargarin)	Vitamin A 3000 IE/100 g Vitamin D 300 IE/100 g	Margarinindustrins Vitamineringsförening T. o. m. 31.12.1971
Norskt margarin	Vitamin A 3000 IE/100 g Vitamin D 300 IE/100 g	Svenska Millsbolaget AB T. o. m. 31.12.1971
Norskt margarin	Vitamin A 3000 IE/100 g Vitamin D 300 IE/100 g	Malm & Stål AB T. o. m. 31.12.1971
Sunco Matolja	Vitamin A 3000 IE/100 g Vitamin D 300 IE/100 g	Källbergs Industri AB T. o. m. 31.12.1971
Kronolja	Vitamin A 3000 IE/100 g Vitamin D 300 IE/100 g	Reymersholms Livsmedel AB T. o. m. 31.12.1971
c. Glass m. m.		
Winnerglass	Vitamin A 300 IE/100 g	Karlshamns Oljefabriker T. o. m. 31.12.1971
Vegetabilisk glass	Vitamin A 470 IE/100 g	Trollhätteglass AB T. o. m. 31.12.1971

Produkt	Tillåten berikning	Tillståndshavare, giltighetstid för tillståndet och särskilda villkor
Dietglass	Vitamin A 200 IE/100 g	Trollhätteglass AB T. o. m. 31.12.1971
Mjukglasspulver 8 %	Vitamin A 800 IE/100 g	Semper AB T. o. m. 31.12.1971
Mjukglasspulver 12 %	Vitamin A 1080 IE/100 g	Semper AB T. o. m. 31.12.1971
d. Spannmålsprodukter		
Samsikt	Riboflavin 0,13 mg/100 g Niacin 4,0 mg/100 g Pyridoxin 0,35 mg/100 g	Kooperativa Förbundet T. o. m. 31.12.1970
Samsikt	Tiamin 0,4 mg/100 g Riboflavin 0,13 mg/100 g Niacin 4,0 mg/100 g Pyridoxin 0,35 mg/100 g	Kvarnföreningen, Svenska T. o. m. 31.12.1971
Bagerisikt Rågsikt Vetemjöl, extra kärnvetemjöl, extra bagerivetemjöl samt bagerivetemjöl	Tiamin 0,4 mg/100 g Riboflavin 0,13 mg/100 g Niacin 4,0 mg/100 g Pyridoxin 0,35 mg/100 g	Kooperativa Förbundet T. o. m. 31.12.1970 Kvarnföreningen, Svenska T. o. m. 31.12.1971
Kellog's Special, England Kellog's Corn flakes, England Ris krisp från Kellog's, Danmark Corn flakes från Kellog's Danmark	Tiamin 0,6 mg/100 g Riboflavin 1,0 mg/100 g Niacin 7,0 mg/100 g	Kungsörnen AB T. o. m. 31.12.1971
Wasa dubbel med ost	Vitamin A 675 IE/100 g Vitamin D 35 IE/100 g	Wasabröd AB T. o. m. 31.12.1970
Weetabix	Tiamin 0,6 mg/100 g Riboflavin 1,1 mg/100 g Niacin 7,1 mg/100 g	Säljbolaget T. o. m. 31.12.1970
Makaroner (9 sorter)	Tiamin 0,4 mg/100 g Riboflavin 0,13 mg/100 g Pyridoxin 0,35 mg/100 g Niacin 4 mg/100 g	Kvarn AB Tre Kronor T. o. m. 31.12.1971
e. Grönsaker, rotfrukter		
Grönsaksprodukter		
Stuvad spenat (Barnmat)	Askorbinsyra 60 mg/100 g	Felix AB T. o. m. 31.12.1970
Stuvad spenat (Barnmat)	Askorbinsyra 60 mg/100 g	Findus AB T. o. m. 31.12.1970
Färskpotatis	Askorbinsyra 15 mg/100 g	Bjäre Industrier AB T. o. m. 31.12.1971
Snabbpotatis (potatismos komplett)	Askorbinsyra 150 mg/100 g	Blå Band Produkter AB (Vato Produkter AB) T. o. m. 31.12.1971 Av texten å förpackningen skall i tydlig skrift framgå att potatismos har låg halt av naturligt C-vitamin och att denna produkts C-vitamininnehåll till största delen utgöres av tillsatt askorbinsyra.
Fino Potatis-mix	Askorbinsyra 150 mg/100 g	Nordbakels AB T. o. m. 31.12.1971

Produkt	Tillåten berikning	Tillståndshavare, giltighetstid för tillståndet och särskilda villkor
		Av texten å förpackningen skall i tydlig skrift framgå att potatismos har låg halt av naturligt C-vitamin och att denna produkts C-vitamininnehåll till största delen utgöres av tillsatt askorbinsyra.
Potatismos komplett	Askorbinsyra 135 mg/100 g	Felix AB T. o. m. 31.12.1970 Av texten å förpackningen skall i tydlig skrift framgå att potatismos har låg halt av naturligt C-vitamin och att denna produkts C-vitamininnehåll till största delen utgöres av tillsatt askorbinsyra.
Potatismos	Askorbinsyra 120 mg/100 g	Findus AB T. o. m. 31.12.1970 Av texten å förpackningen skall i tydlig skrift framgå att potatismos har låg halt av naturligt C-vitamin och att denna produkts C-vitamininnehåll till största delen utgöres av tillsatt askorbinsyra.
Trio Potatismos	Askorbinsyra 120 mg/100 g	Quadrant AB T. o. m. 31.12.1971 Av texten å förpackningen skall i tydlig skrift framgå att potatismos har låg halt av naturligt C-vitamin och att denna produkts C-vitamininnehåll till största delen utgöres av tillsatt askorbinsyra.
Potatismos	Askorbinsyra 120 mg/100 g	Semper AB T. o. m. 31.12.1971 Av texten å förpackningen skall i tydlig skrift framgå att potatismos har låg halt av naturligt C-vitamin och att denna produkts C-vitamininnehåll till största delen utgöres av tillsatt askorbinsyra.
Snabbrotmos	Askorbinsyra 175 mg/100 g	Blå Band Produkter AB (Vato Produkter AB) T. o. m. 31.12.1971 Av texten å förpackningen skall i tydlig skrift framgå att rotmos har låg halt av naturligt C-vitamin och att denna produkts C-vitamininnehåll till största delen utgöres av tillsatt askorbinsyra.
Rotmos komplett	Askorbinsyra 175 mg/100 g	Felix AB T. o. m. 31.12.1970 Av texten å förpackningen skall i tydlig skrift framgå att rotmos har låg halt av naturligt C-vitamin och att denna produkts C-vitamininnehåll till största delen utgöres av tillsatt askorbinsyra.

Produkt	Tillåten berikning	Tillståndshavare, giltighetstid för tillståndet och särskilda villkor
f. Juice (must), nektar, saft och andra drycker		
Juice (must)		
P.L.J. Natural Lemon Juice	Askorbinsyra 165 mg/100 g	Adaco AB T. o. m. 31.12.1971
Apelsin juice, »Lift»	Askorbinsyra 35 mg/100 g	Bjäre Industrier AB T. o. m. 31.12.1971
Apelsin juice, Gong-gong	Askorbinsyra 30 mg/100 g	Bollnäs Nya Bryggeri AB T. o. m. 31.12.1971
Apelsinjuice Gong-gong	Askorbinsyra 30 mg/100 g	Hernö Bryggeri AB T. o. m. 31.12.1971
Apelsin juice, Gong-gong	Askorbinsyra 30 mg/100 g	Sandvalls Ångbryggeri AB T. o. m. 31.12.1971
Apelsin juice, Gong-gong	Askorbinsyra 30 mg/100 g	Själevads Bryggeri AB T. o. m. 31.12.1971
Koncentrerad apelsinjuice	Askorbinsyra 195 mg/100 g	Bjäre Industrier AB T. o. m. 31.12.1971
Tomatjuice, »Lift»	Askorbinsyra 35 mg/100 g	Bjäre Industrier AB T. o. m. 31.12.1971
Äppeljuice, »Lift»	Askorbinsyra 35 mg/100 g	Bjäre Industrier AB T. o. m. 31.12.1971 Av texten å förpackningen skall i tydlig skrift framgå att äpplen har låg halt av naturligt C-vitamin och att denna produkts C-vitamininnehåll till största delen utgöres av tillsatt askorbinsyra.
Apelsinjuice osockrat	Askorbinsyra 210 mg/100 g	Fructus Fabriker AB T. o. m. 31.12.1970
Äppeljuice osockrat, koncentrerat	Askorbinsyra 120 mg/100 g	Fructus Fabriker AB T. o. m. 31.12.1970 Av texten å förpackningen skall i tydlig skrift framgå att äpplen har låg halt av naturligt C-vitamin och att denna produkts C-vitamininnehåll till största delen utgöres av tillsatt askorbinsyra.
Bombay California Valencia Orange Base	Askorbinsyra 100 mg/100 g	Johannsen & Svensson AB T. o. m. 31.12.1971
Gunilla Apelsinjuice	Askorbinsyra 50 mg/100 g	Uppsala Ättiksfabrik AB T. o. m. 31.12.1971
Apelsinjuice	Askorbinsyra 40 mg/100 g	Önos Fruktindustri AB T. o. m. 31.12.1970
Safter		
Ädelsaft (apelsin)	Askorbinsyra 100 mg/100 g	Bjäre Industrier AB T. o. m. 31.12.1971
Ädelsaft (svart vinbär)	Askorbinsyra 100 mg/100 g	Bjäre Industrier AB T. o. m. 31.12.1971
Winner Svart Vinbärssaft	Askorbinsyra 125 mg/100 g	Björnekulla Fruktindustri T. o. m. 31.12.1970
Rårörd svart vinbärssaft	Askorbinsyra 100 mg/100 g	Felix AB T. o. m. 31.12.1970
Apelsinsaft	Askorbinsyra 100 mg/100 g	Findus AB T. o. m. 31.12.1971

Produkt	Tillåten berikning	Tillståndshavare, giltighetstid för tillståndet och särskilda villkor
Svart vinbärssaft	Askorbinsyra 100 mg/100 g	Findus AB T. o. m. 31.12.1970
Osockrad svart vinbärssaft	Askorbinsyra 150 mg/100 g	Findus AB T. o. m. 31.12.1970
Bob — svart vinbärssaft	Askorbinsyra 100 mg/100 g	Kumla Fruktindustri AB T. o. m. 31.12.1970
Bob — apelsinsaft	Askorbinsyra 100 mg/100 g	Kumla Fruktindustri AB T. o. m. 31.12.1970
Bob — citronsaft	Askorbinsyra 100 mg/100 g	Kumla Fruktindustri AB T. o. m. 31.12.1970
Gunilla druvsaft	Askorbinsyra 50 mg/100 g	Uppsala Ättiksfabrik AB T. o. m. 31.12.1971
Apelsinsaft	Askorbinsyra 100 mg/100 g	Önos Fruktindustri AB T. o. m. 31.12.1970
Svart vinbärssaft	Askorbinsyra 100 mg/100 g	Önos Fruktindustri AB T. o. m. 31.12.1970
Höga C (apelsinsaft)	Askorbinsyra 250 mg/100 g	Önos Fruktindustri AB T. o. m. 31.12.1970
Jaffa Apelsinsaft	Askorbnisyra 50 mg/100 g	Önos Fruktindustri AB T. o. m. 31.12.1970
Svart vinbärssaft	Askorbinsyra 100 mg/100 g	Örnäs Produkter AB T. o. m. 31.12.1970
Övriga drycker		
Libby's Vegetable Juice Cocktail	Askorbinsyra 16 mg/100 g	Annerstedt AB T. o. m. 31.12.1970
Libby's Pineapple — grapefruit Drink	Askorbinsyra 16 mg/100 g	Annerstedt AB T. o. m. 31.12.1970
Koncentrerad Apelsin	Askorbinsyra 120 mg/100 g	Bjäre Industrier AB T. o. m. 31.12.1971
Lingon. Måltidsdricka	Askorbinsyra 60 mg/100 g	Bjäre Industrier AB T. o. m. 31.12.1971 Av texten å förpackningen skall i tydlig skrift framgå att lingon är fattiga på naturligt C-vitamin och att denna produkts C-vitamininnehåll till största delen utgöres av tillsatt askorbinsyra.
Äpple. Måltidsdricka	Askorbinsyra 60 mg/100 g	Bjäre Industrier AB T. o. m. 31.12.1971 Av texten å förpackningen skall i tydlig skrift framgå att äppelprodukter av ifrågavarande slag är fattiga på naturligt C-vitamin och att denna produkts C-vitamininnehåll till största delen utgöres av tillsatt askorbinsyra.
Enbär. Måltidsdricka	Askorbinsyra 60 mg/100 g	Bjäre Industrier AB T. o. m. 31.12.1970 Av texten å förpackningen skall i tydlig skrift framgå att de i produkten ingående fruktslagen (en-

Produkt	Tillåten berikning	Tillståndshavare, giltighetstid för tillståndet och särskilda villkor
		bär och äpple) av naturen är fattiga på C-vitamin och att denna produkts C-vitamininnehåll till största delen utgöres av tillsatt askorbinsyra.
Svart vinbär »Mer»	Askorbinsyra 45 mg/100 g	Bjäre Industrier AB T. o. m. 31.12.1971
Tropic, lättsockrad svart vinbärssmak	Askorbinsyra 115 mg/100 g	Bjäre Industrier AB T. o. m. 31.12.1970
Cock o' the walk Vegetable Cocktail	Askorbinsyra 15 mg/100 g	De Coen & Co AB T. o. m. 31.12.1971
Aunt Mellie's Breakfast Drink	Askorbinsyra 18 mg/100 g	Skånemejerier T. o. m. 31.12.1971
Svart vinbärs-squash	Askorbinsyra 105 mg/100 g	Fructus Fabriker AB T. o. m. 31.12.1970
Semper drickfärdiga saft-tillägg		Felix AB T. o. m. 31.12.1970
Svart vinbär	Askorbinsyra 100 mg/100 g	
Apelsin	Askorbinsyra 60 mg/100 g	
Aprikos	Askorbinsyra 60 mg/100 g	Av texten å förpackningen skall i tydlig skrift framgå att aprikoser har låg halt av naturligt C-vitamin och att denna produkts C-vitamininnehåll till största delen utgöres av tillsatt askorbinsyra.
Äpple	Askorbinsyra 60 mg/100 g	Av texten å förpackningen skall i tydlig skrift framgå att äpplen har låg halt av naturligt C-vitamin och att denna produkts C-vitamininnehåll till största delen utgöres av tillsatt askorbinsyra.
Fruktsaft	Askorbinsyra 60 mg/100 g	Av texten å förpackningen skall i tydlig skrift framgå att de ingående ingredienserna har låg halt av naturligt C-vitamin och att denna produkts C-vitamininnehåll till största delen utgöres av tillsatt askorbinsyra.
Persika	Askorbinsyra 60 mg/100 g	Av texten å förpackningen skall i tydlig skrift framgå att persikor har låg halt av naturligt C-vitamin och att denna produkts C-vitamininnehåll till största delen utgöres av tillsatt askorbinsyra.
Morot	Askorbinsyra 60 mg/100 g	Av texten å förpackningen skall i tydlig skrift framgå att morötter har låg halt av naturligt C-vitamin och att denna produkts C-vitamininnehåll till största delen utgöres av tillsatt askorbinsyra.
Findus drickfärdiga babydrycker		Findus AB T. o. m. 31.12.1970
Apelsin	Askorbinsyra 60 mg/100 g	
Aprikos	Askorbinsyra 60 mg/100 g	Av texten å förpackningen skall i tydlig skrift framgå att aprikoser har låg halt av naturligt C-vitamin och att denna produkts C-vitamininnehåll till största delen utgöres av tillsatt askorbinsyra.

Produkt	Tillåten berikning	Tillståndshavare, giltighetstid för tillståndet och särskilda villkor
Morot	Askorbinsyra 60 mg/100 g Vitamin A 7 mg aktivt karotin/ 100 g (1000 IE)	
Nypon med apelsin	Askorbinsyra 100 mg/100 g	
Svart vinbär	Askorbinsyra 100 mg/100 g	
Äpple	Askorbinsyra 60 mg/100 g	Av texten å förpackningen skall i tydlig skrift framgå att äpplen har låg halt av naturligt C-vitamin och att denna produkts C-vitamininnehåll till största delen utgöres av tillsatt askorbinsyra.
Apelsindryck, osockrad	Askorbinsyra 30 mg/100 g	Findus AB T. o. m. 31.12.1970
Aprikosdryck, osockrad	Askorbinsyra 30 mg/100 g	Findus AB T. o. m. 31.12.1970 Av texten å förpackningen skall i tydlig skrift framgå att aprikoser har låg halt av naturligt C-vitamin och att denna produkts C-vitamininnehåll till största delen utgöres av tillsatt askorbinsyra.
Svart vinbärsdryck, osockrad	Askorbinsyra 30 mg/100 g	Findus AB T. o. m. 31.12.1970
Morotsdryck, osockrad	Askorbinsyra 30 mg/100 g Vitamin A 7 mg aktivt karotin/ 100 g /1000 IE)	Findus AB T. o. m. 31.12.1970 Av texten å förpackningen skall i tydlig skrift framgå att morötter har låg halt av naturligt C-vitamin och att denna produkts C-vitamininnehåll till största delen utgöres av tillsatt askorbinsyra.
Tang. Apelsin (pulver)	Askorbinsyra 400 mg/100 g	General Foods AB T. o. m. 31.12.1970
Tang. Grapefrukt (pulver)	Askorbinsyra 400 mg/100 g	General Foods AB T. o. m. 31.12.1970
Nyponmust (pulver)	Askorbinsyra 1250 mg/100 g	Ekströms Livsmedels Produkter AB T. o. m. 31.12.1970
Bob bordsdryck lingontyp	Askorbinsyra 55 mg/100 g	Kumla Fruktindustri AB T. o. m. 31.12.1970 Av texten å förpackningen skall i tydlig skrift framgå att lingon har låg halt av naturligt C-vitamin och att denna produkts C-vitamininnehåll till största delen utgöres av tillsatt askorbinsyra.
Bob färdig dryck, kolsyrefri, svart vinbär	Askorbinsyra 45 mg/100 g	Kumla Fruktindustri AB T. o. m. 31.12.1970
ICA apelsindrink[1]	Askorbinsyra 55 mg/100 g	Kumla Fruktindustri AB T. o. m. 31.12.1970
Norrmalms apelsindrink[1]	Askorbinsyra 55 mg/100 g	Kumla Fruktindustri AB T. o. m. 31.12.1970

[1] Samma produkt såld under olika namn.

Produkt	Tillåten berikning	Tillståndshavare, giltighetstid för tillståndet och särskilda villkor
V 5 apelsindrink[1]	Askorbinsyra 55 mg/100 g	Kumla Fruktindustri AB T. o. m. 31.12.1970
Rubin Still drink	Askorbinsyra 30 mg/100 g	Råsunda Bryggeri T. o. m. 31.12.1970
Svart vinbär Still drink Gong-gong	Askorbinsyra 30 mg/100 g	Sandvalls Ångbryggeri AB T. o. m. 31.12.1971
Rymd Apelsintyp Dryckpulver	Askorbinsyra 1600 mg/100 g	Sunco AB T. o. m. 31.12.1970
Rymd Blodapelsintyp Dryckpulver	Askorbinsyra 1600 mg/100 g	Sunco AB T. o. m. 31.12.1970
Rymd Jordgubbstyp Dryckpulver	Askorbinsyra 1900 mg/100 g	Sunco AB T. o. m. 31.12.1970
Rymd Citrontyp Dryckpulver	Askorbinsyra 1800 mg/100 g	Sunco AB T. o. m. 31.12.1970
»VD Vic — drink»	Askorbinsyra 40 mg/100 g	Vic Fabriks AB T. o. m. 31.12.1971
Måltidssaft — lingon	Askorbinsyra 50 mg/100 g	Önos Fruktindustri AB T. o. m. 31.12.1970 Av texten å förpackningen skall i tydlig skrift framgå att lingon har låg halt av naturligt C-vitamin och att denna produkts C-vitamininnehåll till största delen utgöres av tillsatt askorbinsyra.
Måltidssaft — äpple	Askorbinsyra 50 mg/100 g	Önos Fruktindustri AB T. o. m. 31.12.1970 Av texten å förpackningen skall i tydlig skrift framgå att äpplen har låg halt av naturligt C-vitamin och att denna produkts C-vitamininnehåll till största delen utgöres av tillsatt askorbinsyra.
Röd Cobbel	Askorbinsyra 70 mg/100 g	Önos Fruktindustri AB T. o. m. 31.12.1970
Kenya	Askorbinsyra 40 mg/100 g	Önos Fruktindustri AB T. o. m. 31.12.1970
Körsbärsdricka	Askorbinsyra 40 mg/100 g	Önos Fruktindustri AB T. o. m. 31.12.1970 Av texten å förpackningen skall i tydlig skrift framgå att körsbär har låg halt av naturligt C-vitamin och att denna produkts C-vitamininnehåll till största delen utgöres av tillsatt askorbinsyra.
Lingondricka	Askorbinsyra 40 mg/100 g	Önos Fruktindustri AB T. o. m. 31.12.1970 Av texten å förpackningen skall i tydlig skrift framgå att lingon har låg halt av naturligt C-vitamin och att denna produkts C-vitamininnehåll till största delen utgöres av tillsatt askorbinsyra.

[1] Samma produkt såld under olika namn.

Produkt	Tillåten berikning	Tillståndshavare, giltighetstid för tillståndet och särskilda villkor
Äppeldricka	Askorbinsyra 20 mg/100 g	Önos Fruktindustri AB T. o. m. 31.12.1970 Av texten å förpackningen skall i tydlig skrift framgå att äpplen har låg halt av naturligt C-vitamin och att denna produkts C-vitamininnehåll till största delen utgöres av tillsatt askorbinsyra.
Svart vinbärsdricka	Askorbinsyra 40 mg/100 g	Önos Fruktindustri AB T. o. m. 31.12.1970
Jaffa drink	Askorbinsyra 50 mg/100 g	Önos Fruktindustri AB T. o. m. 31.12.1970
Multiapelsin	Askorbinsyra 600 mg/100 g	Önos Fruktindustri AB T. o. m. 31.12.1970
Fresh med citronsmak	Askorbinsyra 70 mg/100 g	Önos Fruktindustri AB T. o. m. 31.12.1970
g. Sylt, marmelad, mos, gelé, puré, kräm m. m.		
Semper frukt- och bärpuréer (barnmat)		Felix AB T. o. m. 31.12.1970
Aprikospuré	Askorbinsyra 60 mg/100 g	Av texten å förpackningen skall i tydlig skrift framgå att aprikoser har låg halt av naturligt C-vitamin och att denna produkts C-vitamininnehåll till största delen utgöres av tillsatt askorbinsyra.
Nyponpuré	Askorbinsyra 100 mg/100 g	
Svart vinbärspuré	Askorbinsyra 100 mg/100 g	
Apelsin—Aprikospuré	Askorbinsyra 60 mg/100 g	
Banan—Apelsinpuré	Askorbinsyra 60 mg/100 g	
Persikodessert	Askorbinsyra 60 mg/100 g	Av texten å förpackningen skall i i tydlig skrift framgå att persikor har låg halt av naturligt C-vitamin och att denna produkts C-vitamininnehåll till största delen utgöres av tillsatt askorbinsyra.
Mandarindessert	Askorbinsyra 60 mg/100 g	Felix AB T. o. m. 31.12.1970
Nyponpuré	Askorbinsyra 100 mg/100 g	Findus AB T. o. m. 31.12.1970
Svart vinbärspuré	Askorbinsyra 100 mg/100 g	Findus AB T. o. m. 31.12.1970
Blå Band Aprikoskräm	Askorbinsyra 220 mg/100 g	Blå Band Produkter AB (Vato Produkter AB) T. o. m. 31.12.1971 Av texten å förpackningen skall i tydlig skrift framgå att aprikoser har låg halt av naturligt C-vitamin och att denna produkts C-vitamininnehåll till största delen utgöres av tillsatt askorbinsyra.

Produkt	Tillåten berikning	Tillståndshavare, giltighetstid för tillståndet och särskilda villkor
Blå Band Jordgubbskräm	Askorbinsyra 220 mg/100 g	Blå Band Produkter AB (Vato Produkter AB) T. o. m. 31.12.1971
Post Minutkräm		General Foods AB
Jordgubbssmak	Askorbinsyra 100 mg/100 g	T. o. m. 31.12.1970
Hallonsmak	Askorbinsyra 100 mg/100 g	
Aprikossmak	Askorbinsyra 100 mg/100 g	Av texten å förpackningen skall i tydlig skrift framgå att aprikoser av naturen är fattig på C-vitamin och att denna produkts C-vitamininnehåll till största delen utgöres av tillsatt askorbinsyra.
Svart vinbärssmak	Askorbinsyra 200 mg/100 g	
Apelsinsmak	Askorbinsyra 100 mg/100 g	
Svart vinbärskompott	Askorbinsyra 60 mg/100 g	Kumla Fruktindustri AB T. o. m. 31.12.1970
Fino Hallonkräm	Askorbinsyra 100 mg/100 g	Nordbakels AB T. o. m. 31.12.1971
Fino Jordgubbskräm	Askorbinsyra 100 mg/100 g	Nordbakels AB T. o. m. 31.12.1971
Ekströms Jordgubbskräm	Askorbinsyra 200 mg/100 g	Ekströms Livsmedels Produkter AB T. o. m. 31.12.1971
		Av texten å förpackningen skall i tydlig skrift framgå att produkten har låg halt av naturligt C-vitamin och att denna produkts C-vitamininnehåll till största delen utgöres av tillsatt askorbinsyra.
Ekströms Aprikoskräm	Askorbinsyra 100 mg/100 g	Ekströms Livsmedels Produkter AB T. o. m. 31.12.1971
		Av texten å förpackningen skall i tydlig skrift framgå att produkten har låg halt av naturligt C-vitamin och att denna produkts C-vitamininnehåll till största delen utgöres av tillsatt askorbinsyra.
Semper Jordgubbskräm	Askorbinsyra 110 mg/100 g	Semper AB T. o. m. 31.12.1971
Semper Hallonkräm	Askorbinsyra 110 mg/100 g	Semper AB T. o. m. 31.12.1971
Semper Svart vinbärskräm	Askorbinsyra 110 mg/100 g	Semper AB T. o. m. 31.12.1971
Ötker Äppelkräm	Askorbinsyra 100 mg/100 g	Ötker AB T. o. m. 31.12.1970
		Av texten å förpackningen skall i tydlig skrift framgå att äpplen har låg halt av naturligt C-vitamin och att denna produkts C-vitamininnehåll till största delen utgöres av tillsatt askorbinsyra.

Produkt	Tillåten berikning	Tillståndshavare, giltighetstid för tillståndet och särskilda villkor
Ötker Päronkräm	Askorbinsyra 100 mg/100 g	Ötker AB T. o. m. 31.12.1970 Av texten å förpackningen skall i tydlig skrift framgå att päron har låg halt av naturligt C-vitamin och att denna produkts C-vitamininnehåll till största delen utgöres av tillsatt askorbinsyra.
Ötker Jordgubbskräm	Askorbinsyra 100 mg/100 g	Ötker AB T. o. m. 31.12.1970
Findus Nyponsoppa (barnmat)	Askorbinsyra 100 mg/100 g	Findus AB T. o. m. 31.12.1970
Findus Svart vinbärssoppa (barnmat)	Askorbinsyra 100 mg/100 g	Findus AB T. o. m. 31.12.1970
Blå Band Hallonkräm	Askorbinsyra 220 mg/100 g	Blå Band Produkter AB T. o. m. 31.12.1971
Blå Band Drottningkräm	Askorbinsyra 220 mg/100 g	Blå Band Produkter AB T. o. m. 31.12.1971
Knorr Kallrörd Jordgubbssoppa	Askorbinsyra 170 mg/100 g	Corn Products AB T. o. m. 31.12.1970
Knorr Kallrörd Blåbärssoppa	Askorbinsyra 170 mg/100 g	Corn Products AB T. o. m. 31.12.1970 Av texten å förpackningen skall i tydlig skrift framgå att blåbär har låg halt av naturligt C-vitamin och att denna produkts C-vitamininnehåll till största delen utgöres av tillsatt askorbinsyra.
Ekströms Saftsoppa	Askorbinsyra 180 mg/100 g	Ekströms Livsmedels Produkter AB T. o. m. 31.12.1971
Post Minutkräm Krusbärssmak	Askorbinsyra 100 mg/100 g	General Foods AB T. o. m. 31.12.1970 Av texten å förpackningen skall i tydlig skrift framgå att produkten har låg halt av naturligt C-vitamin och att denna produkts C-vitamininnehåll till största delen utgöres av tillsatt askorbinsyra.
Fino Aprikoskräm	Askorbinsyra 100 mg/100 g	Nordbakels AB T. o. m. 31.12.1971 Av texten å förpackningen skall i tydlig skrift framgå att aprikoser har låg halt av naturligt C-vitamin och att denna produkts C-vitamininnehåll till största delen utgöres av tillsatt askorbinsyra.
Ekströms Nyponkräm	Askorbinsyra 200 mg/100 g	Ekströms Livsmedels Produkter AB T. o. m. 31.12.1971
Ekströms Äppelkräm	Askorbinsyra 200 mg/100 g	Ekströms Livsmedels Produkter AB T. o. m. 31.12.1971 Av texten å förpackningen skall i tydlig skrift framgå att äpplen har låg halt av naturligt C-vitamin och att denna produkts C-vitamininnehåll till största delen utgöres av tillsatt askorbinsyra.

Produkt	Tillåten berikning	Tillståndshavare, giltighetstid för tillståndet och särskilda villkor
Blåbärssoppa	Askorbinsyra 190 mg/100 g	Ekströms Livsmedels Produkter AB T. o. m. 31.12.1971 Av texten å förpackningen skall i tydlig skrift framgå att blåbär har låg halt av naturligt C-vitamin och att denna produkts C-vitamininnehåll till största delen utgöres av tillsatt askorbinsyra.
Snabb — blåbär	Askorbinsyra 60 mg/100 g	Felix AB T. o. m. 31.12.1970 Av texten å förpackningen skall i tydlig skrift framgå att blåbär har låg halt av naturligt C-vitamin och att denna produkts C-vitamininnehåll till största delen utgöres av tillsatt askorbinsyra.
Fino Fruktsoppa	Askorbinsyra 200 mg/100 g	Nordbakels AB T. o. m. 31.12.1971 Av texten å förpackningen skall i tydlig skrift framgå att de i produkten ingående fruktslagen har låg halt av naturligt C-vitamin och att denna produkts C-vitamininnehåll till största delen utgöres av tillsatt askorbinsyra.
Fino Aprikossoppa	Askorbinsyra 200 mg/100 g	Nordbakels AB T. o. m. 31.12.1971 Av texten å förpackningen skall i tydlig skrift framgå att aprikoser har låg halt av naturligt C-vitamin och att denna produkts C-vitamininnehåll till största delen utgöres av tillsatt askorbinsyra.
Fruktsoppa	Askorbinsyra 200 mg/100 g	Blå Band Produkter AB (Vato Produkter AB) T. o. m. 31.12.1971 Av texten å förpackningen skall i tydlig skrift framgå att de i produkten ingående fruktslagen har låg halt av naturligt C-vitamin och att denna produkts C-vitamininnehåll till största delen utgöres av tillsatt askorbinsyra.
Blåbärssoppa	Askorbinsyra 200 mg/100 g	Blå Band Produkter AB (Vato Produkter AB) T. o. m. 31.12.1971 Av texten å förpackningen skall i tydlig skrift framgå att blåbär har låg halt av naturligt C-vitamin och att denna produkts C-vitamininnehåll till största delen utgöres av tillsatt askorbinsyra.
Fruktsoppa	Askorbinsyra 190 mg/100 g	Ekströms Livsmedels Produkter AB T. o. m. 31.12.1971 Av texten å förpackningen skall i tydlig skrift framgå att de i pro-

Produkt	Tillåten berikning	Tillståndshavare, giltighetstid för tillståndet och särskilda villkor
		dukten ingående fruktslagen har låg halt av naturligt C-vitamin och att denna produkts C-vitamininnehåll till största delen utgöres av tillsatt askorbinsyra.
Fruktsoppa med katrinplommon	Askorbinsyra 200 mg/100 g	Ötker AB T. o. m. 31.12.1970 Av texten å förpackningen skall i tydlig skrift framgå att de i produkten ingående fruktslagen har låg halt av naturligt C-vitamin och att denna produkts C-vitamininnehåll till största delen utgöres av tillsatt askorbinsyra.
Aprikossoppa	Askorbinsyra 200 mg/100 g	Ötker AB T. o. m. 31.12.1970 Av texten å förpackningen skall i tydlig skrift framgå att aprikoser har låg halt av naturligt C-vitamin och att denna produkts C-vitamininnehåll till största delen utgöres av tillsatt askorbinsyra.
Bero aprikossoppa med äpplen	Askorbinsyra 200 mg/100 g	Ötker AB T. o. m. 31.12.1970 Av texten å förpackningen skall i tydlig skrift framgå att de i produkten ingående fruktslagen har låg halt av naturligt C-vitamin och att denna produkts C-vitamininnehåll till största delen utgöres av tillsatt askorbinsyra.
Snabb nypon	Askorbinsyra 60 mg/100 g	Felix AB T. o. m. 31.12.1970
Nyponsoppa	Askorbinsyra 190 mg/100 g	Ötker AB T. o. m. 31.12.1970
Winner nyponsoppa	Askorbinsyra 85 mg/100 g	Björnekulla Fruktindustri T. o. m. 31.12.1970
Nyponsoppa, osockrad	Askorbinsyra 90 mg/100 g	Findus AB T. o. m. 31.12.1970
Snabb nyponsoppa	Askorbinsyra 90 mg/100 g	Findus AB T. o. m. 31.12.1970
Snabb nyponsoppa	Askorbinsyra 230 mg/100 g	Blå Band Produkter AB (Vato Produkter AB) T. o. m. 31.12.1971
Snabb nyponsoppa, Knorr	Askorbinsyra 370 mg/100 g	Corn Products AB T. o. m. 31.12.1970
Kallrörd nyponsoppa	Askorbinsyra 280 mg/100 g	Ekströms Livsmedels Produkter AB T. o. m. 31.12.1971
Snabb nyponsoppa (pulver)	Askorbinsyra 385 mg/100 g	Ekströms Livsmedels Produkter AB T. o. m. 31.12.1971
Kallrörd nypondryck — nyponsoppa	Askorbinsyra 330 mg/100 g	Ekströms Livsmedels Produkter AB T. o. m. 31.12.1971
Snabb — nypon	Askorbinsyra 250 mg/100 g	Semper AB T. o. m. 31.12.1971

Produkt	Tillåten berikning	Tillståndshavare, giltighetstid för tillståndet och särskilda villkor
Rabarberdessert	Askorbinsyra 200 mg/100 g	Blå Band Produkter AB (Vato Produkter AB) T. o. m. 31.12.1971 Av texten å förpackningen skall i tydlig skrift framgå att rabarber har låg halt av naturligt C-vitamin och att denna produkts C-vitamininnehåll till största delen utgöres av tillsatt askorbinsyra.
Äppeldessert	Askorbinsyra 200 mg/100 g	Blå Band Produkter AB (Vato Produkter AB) T. o. m. 31.12.1971

C. Adressförteckning

Adresser till dem, som erhållit tillstånd att berika livsmedel enligt ovanstående förteckning.

Abbott AB, Warfvinges väg 32, Box 30018, 104 25 Stockholm 30
Adaco AB, Fröhusgatan 8, Box 125, 421 22 Västra Frölunda 1
Annerstedt AB, Drottninggatan 83, 111 60 Stockholm C
Bjäre Industrier AB, 290 27 Karpalund
Björnekulla Fruktindustri, Tvärgatan, 265 00 Åstorp
Blå Band Produkter AB, Stålverksgatan 1, 302 45 Halmstad
Bollnäs Nya Bryggeri AB, Magasinsgatan 3, 821 00 Bollnäs
Corn Products AB, Tunnlandet 11, Box 25, 161 26 Bromma 1
De Coen & Co AB, Långängsvägen 79, Fack, 125 04 Älvsjö 4
Ekströms Livsmedelsprodukter AB, Åbyvägen, 702 11 Örebro
Felix AB, Ellingevägen 14, 241 00 Eslöv
Findus AB, 267 00 Bjuv
Fructus Fabriker AB, Ulvsundavägen 108, Box 11001, 161 11 Bromma 11
General Foods AB, Mejerivägen 7, 117 43 Stockholm
Hernö Bryggeri AB, Hovsgatan, 871 00 Härnösand
Johannsen & Svensson AB, Grimstavägen 77, Box 114, 162 12 Vällingby 1
Karlshamns Oljefabriker, Västra Kajen, 292 00 Karlshamn
Kooperativa Förbundet, Stadsgården 6, Fack, 104 65 Stockholm 15
Kumla Fruktindustri AB, Drottninggatan 33, 692 00 Kumla
Kungsörnen AB, Kungsholmsgatan 160, Box 12048, 102 22 Stockholm 12
Kvarnföreningen, Svenska, Skeppsbron 44, Box 2135, 103 14 Stockholm 2
Källbergs Industri AB, Skövdegatan 25, 545 00 Töreboda
Malm & Stål AB, Kornhamnstorg 53, 111 27 Stockholm
Margarinindustrins Vitamineringsförening, Box 5501, 114 85 Stockholm 5
Mazetti AB, Skolgatan 24, Fack, 214 22 Malmö
Mjölkcentralen, Dalagatan 3, Fack, 101 10 Stockholm 1
Nordbakels AB, Box 36063, 400 13 Göteborg
Quadrant AB, Luntmakargatan 64, Box 3225, 103 64 Stockholm 3

Råsunda Bryggeri, Pyramidvägen, 171 36 Solna
Sandvalls Ångbryggeri AB, Trandaredsgatan, 502 50 Borås
Semper AB, Sveavägen 166, Fack, 104 35 Stockholm 23
Själevad Bryggeri AB, 890 23 Själevad
Sunco AB, Upplagsvägen 10, Box 42073, 126 12 Stockholm 42
Svenska Mejeriernas Riksförening, SMR, Vasagatan 16, Fack, 101 10 Stockholm 1
Svenska Millsbolaget AB, Elsa Brändströmsgatan 201, 126 65 Hägersten
Säljbolaget, G. Värmdövägen 6, Box 15, 131 01 Nacka 1
Tre Kronor, Kvarn AB, Kvarnholmen, 104 65 Stockholm
Trollhätteglass AB, Ältavägen 52, 131 02 Nacka 2
Uppsala Ättiksfabrik AB (AB Slotts Industrier), S:t Persgatan 39, Box 3049, 750 03 Uppsala 3
Vato Produkter AB, Stålverksgatan 1, 302 45 Halmstad
Vic Jos AB, Stjärnvägen 2—6, 141 45 Huddinge
Wallco AB, Upplagsvägen 10, Box 42073, 126 12 Stockholm 42
Wasabröd AB, Ulvsundavägen 162, Fack, 161 11 Bromma 11
Winborg & Co AB, Nya Boulev. 10, 291 00 Kristianstad
Önos AB, Box 8, 290 10 Tollarp
Örnäs Produkter AB, 190 50 Kungsängen
Ötker AB, Bagartorpsringen 51, 171 65 Solna

BILAGA 3 till livsmedelsstyrelsens tillämpningskungörelse till livsmedelsstadgan

Förteckning över godkända livsmedelstillsatser[1]

Denna förteckning gäller fr. o. m. den 1 juli 1971 och ersätter tidigare gällande förteckning.

Enligt 11 § livsmedelsstadgan har livsmedelsstyrelsen godkänt de livsmedelstillsatser, som får ingå i livsmedel enligt följande förteckning.

I förteckningen har angivits då förekomst av livsmedelstillsats skall deklareras.

Nummer inom parentes efter färgämne är färgämnets identitetsnummer enligt »Colour Index» 1956.

Deklarationsskyldighet

Grupp 1. Mjölk och vissa mjölkprodukter

a) *Mjölk*

Dodecylgallat max. 0,05 mg/100 g

b) *Grädde*

Gelatin till sterilgrädde max. 0,05 g/100 g
Karragenan till sterilgrädde max. 0,05 g/100 g
Kväveoxidul
Monoglycerider till sterilgrädde max. 0,16 g/100 g
Natriumbikarbonat max. 0,02 g/100 g
Sackaros till sterilgrädde max. 0,05 g/100 g
Trinatriumcitrat till sterilgrädde max. 0,03 g/100 g
Vegetabilisk olja, härdad, till sterilgrädde max. 0,04 g/100 g

[1] Avser förhållandet 1.1.1970. Redovisning har skett enligt av LSK föreslagen gruppering. Av LSK gjorda förslag till ändringar har markerats (LSK).

c) *Mjölkpulver (torrmjölk)*

Butylhydroxianisol (BHA) max. 0,01 g/100 g räknat på fetthalten
Butylhydroxitoluen (BHT) max. 0,01 g/100 g räknat på fetthalten
Gallater, propyl-, octyl- och dodecyl- max. 0,05 g/100 g
Natriumcitrater max. 0,3 g/100 g
Natriumortofosfater max. 0,3 g/100 g

d) *Koncentrerad (kondenserad) mjölk och grädde*

Kalciumklorid max. 0,1 g/100 g
Natriumcitrater max. 0,1 g/100 g
Natriumortofosfater max. 0,1 g/100 g
Nisin till steril vara

Grupp 2. Ost, margarinost och mesvara

a) *Ost*

Annatto (C.I. nr 75120)
Bensoesyra och dess natriumsalt max. 0,3 g/100 g
Citronsyra och dess natrium-, kalium- och kalciumsalter till smältost
Enzymer och enzympreparat
p-Hydroxibensoesyraestrar, metyl-, etyl- och propyl- samt deras natrium och kaliumsalter max. 0,1 g/100 g
Kalciumklorid max. 0,04 g/100 g räknat på ystmjölken
Kalciumlaktat max. 0,115 g/100 g räknat på ystmjölken
Kaliumklorat max. 0,01 g/100 g
Karotin och karotinoider (C I nr 75130)
Klorofyll och klorofylliner (C I nr 75810)
Natriumhydroxid för pH-justering
Natriummortofosfater max. 0,02 g/100 g (vattenfritt salt) räknat på ystmjölken
Natriumpolyfosfat till smältost. Fosfater (orto-, pyro- och poly-) max. 1 g/100 g räknat som fosfor
Nisin
Pigmentrött (kalciumlack C I nr 15850) endast för ytbehandling
Pimaricin, 0,25-procentig suspension, endast för ytbehandling av hela hårda ostar
Salpeter (kalium- eller natriumnitrat) max. 0,02 g/100 g räknat på ystmjölken
Sorbinsyra och dess natrium- och kaliumsalt max. 0,2 g/100 g
Ämnen enligt lista I (LSK)

b) *Margarinost*

Se grupp 13

c) *Mesvara*

Bensoesyra och dess natriumsalt max. 0,3 g/100 g

Natriumhydroxid för pH-justering
Natriumkarbonat för pH-justering
Sorbinsyra och dess kaliumsalt max. 0,1 g/100 g
Ämnen enligt lista I. (LSK)

Grupp 3. Matfett

a) *Smör*

Annatto (C I nr 75120) löst i glycerylmonooleat eller vegetabilisk olja
SMR:s specialsalt I och II
SMR:s syrningsvätska A och AH

b) *Margarin*

Se grupp 13

Grupp 4. Köttvaror

a) *Färskt ävensom fryst kött samt köttfärs*

.....

b) *Annan köttvara*

Acetomonoglycerider endast som skyddsfilm för kyckling och höns
Agar endast till konserverad tunga
L-Askorbinsyra och dess natriumsalt max. 0,02 g/100 g
Butylhydroxianisol (BHA) max. 0,01 g/100 g räknat på fetthalten
Citrakonsyra i lösning för behandling av korvskinn max. 0,15 g/100 g
Citronsyra och dess natrium-, kalium- och kalciumsalter
Dextros max. 0,3 g/100 g
Gallater, propyl-, octyl- och dodecyl- max. 0,01 g/100 g
Glykonsyrans deltalektion endast till charkuterivaror 0,8g /100 g
Glycerol endast för behandling av korvskinn
Koksalt (LSK)
Mjölksyra endast för behandling av korvskinn
Natrium-L-glutamat
Natriumnitrit max. 0,02 g/100 g (Får användas endast blandat med koksalt, blandningen får innehålla max. 0,6 g/100 g natriumnitrit.)
Potatisstärkelse, acetylerad (max. 1,5 % acetylgrupper), endast till korv. Sammanlagda halten av mjölk, mjölkpulver, potatismjöl och potatisstärkelse får uppgå till max. 4 g/100 g räknad som torrsubstans
Rökkondensat, vattenlösligt, endast för ytbehandling av i s. k. skaltarm innesluten korv
Salpeter (kalium- eller natriumnitrat) max. 0,05 g/100 g
Sorbitol endast för behandling av korvskinn

	Deklarationsskyldighet
Torrglykos max. 0,3 g/100 g	
Tokoferolkoncentrat endast till isterflott och talg max. 0,02 g/100 g räknat som tokoferol	
Grupp 5. Fisk m. m. ävensom skaldjur	
a) *Helkonserv*	
Agar max. 0,1 g/100 g	
Citronsyra	
Fosforsyra, orto-, pH-värdet i färdig produkt får icke understiga 6,4	
Färgämne enligt lista II.	Att varan är färgad skall i tydlig skrift angivas å förpackningen.
Karragenan endast till torskrom max. 0,5 g/100 g	
Kaliumklorid endast till torskrom max. 0,1 g/100 g	
Mono- och diglycerider av i naturligt fett förekommande fettsyror endast till torskrom max. 0,5 g/100 g	
Natrium-L-glutamat	
Ämnen enligt lista I. (LSK)	
b) *Kylkonserv*	
Alginsyra och dess natrium- och kalciumsalt	
Bensoesyra och dess natriumsalt max. 0,2 g/100 g. (Till skaldjur må användas 0,25 g/100 g bensoesyra tillsammans med 0,1 g/100 g sorbinsyra.)	
Citronsyra	
Fosforsyra, orto- och dess natriumsalter max. 0,1 g/100 g	
Färgämnen enligt lista II.	Att varan är färgad skall i tydlig skrift angivas å förpackningen.
Hexametylentetramin max. 0,05 g/100 g	
p-Hydroxibensoesyraestrar, metyl-, etyl- och propyl- samt deras natriumsalter max. 0,05 g/100 g	
Kalciumortofosfater	
Mjölksyra	
Natriumformiat max. 0,05 g/100 g	
Natrium-L-glutamat	
Salpeter (kalium- eller natriumnitrat) max. 0,05 g/100 g	
Sorbinsyra och dess natrium och kaliumsalt max. 0,2 g/100 g	
»Svart 7984» (C I nr 27755) endast för färgning av fiskrom max. 0,03 g/100 g	Att varan är färgad skall i tydlig skrift angivas å förpackningen.
Ämnen enligt lista I. (LSK)	
c) *Lutad fiskvara*	
Kalciumhydroxid	
Kaliumhydroxid	
Kaliumkarbonat	

Natriumhydroxid
Natriumkarbonat

d) *Annan fiskvara*

Acetomonoglycerider för ytbehandling
Bensoesyra:
till is för isning av färsk fisk max. 0,1 g/100 g räknat på isens vikt;
0,1 g/100 g vattenlösning, för ytbehandling av oflådd fisk
Fumarsyra:
till is för isning av färsk fisk max. 0,1 g/100 g räknat på isens vikt;
0,1 g/100 g vattenlösning, för ytbehandling av oflådd fisk
Kalciumpektinat på färska strömmingsfiléer avsedda att djupfrysas. (Ytbehandling med vattenlösning innehållande 2 g/100 g pektin, 0,1 g/100 g propylgallat, 0,05 g/100 g natriumpolyfosfat och 0,05 g/100 g citronsyra samt med vattenlösning innehållande 1 g kalciumklorid/100 g.)

e) *Kokta skaldjur*

Kaliumsorbat endast till räkor max. 0,2 g/100 g
Färgämnen enligt lista II endast till skalade kokta räkor, vilka skall djupfrysas och tillhandahållas allmänheten i sluten originalförpackning. — Att varan är färgad skall i tydlig skrift angivas å förpackningen.
Ämnen enligt lista I. (LSK)

Grupp 6. Ägg och äggprodukter

a) *Fryst äggmassa*

. . . . . .

b) *Flytande äggula*

Koksalt
Natriumbensoat max. 1 g/100 g

c) *Fryst eller flytande vita av ägg*

Trietylcitrat max. 0,03 g/100 g — Att varan innehåller visphjälpmedel skall i tydlig skrift angivas å förpackningen.

d) *Torkad vita av ägg*

Natriumlaurylsulfat max. 0,1 g/100 g — Att varan innehåller visphjälpmedel skall i tydlig skrift angivas å förpackningen.

Trietylcitrat max. 0,25 g/100 g — Att varan innehåller visphjälpmedel skall i tydlig skrift angivas å förpackningen.

e) *Äggpulver*

Karotin max. 0,02 g/100 g

Grupp 7. Spannmålsprodukter

a) *Mjöl av spannmål*

α-Amylaskoncentrat
L-Askorbinsyra
Citronsyra
Ferrofumarat max. 0,005 g/100 g räknat som järn[1]
Ferrosulfat max. 0,005 g/100 g räknat som järn[1]
Ferrum reductum max. 0,005 g/100 g[1]
Glycerider av i naturligt fett förekommande fettsyror max. 0,2 g/100 g
Kalciumacetat max. 0,8 g/100 g
Kalciumkarbonat
Kalciumortofosfater
Kaliumbromat max. 0,005 g/100 g
Klor för behandling av mjölk till konsumentförpackad kakmix om högst ett kilogram
Lecitin max. 0,1 g/100 g
Magnesiumkarbonat
Magnesiumoxid
Mjölkpulver max. 0,3 g/100 g
Mjölksyra
Saltsyra max. 0,05 g/100 g

b) *Gryn och flingor av spannmål*

Dextros för polering av risgryn
Kalciumbikarbonat
Kalciumortofosfater
Talk för polering av risgryn

Grupp 8. Socker och honung

. . . . .

Grupp 9. Färsk frukt, färska bär och grönsaker samt rotfrukter ävensom frysta bär och frysta, blancherade grönsaker

Citronsyra endast till skalad potatis
Citrus Red No. 2 (C I nr 12156) endast för ytbehandling av apelsiner max. 0,2 mg/100 g — På varan skall tydligt angivas att den är färgad.
Diklorbensonitril (diklobenil) endast för ytbehandling av oskalad potatis max. 0,02 mg/100 g
Isopropylklorfenylkarbamat (CIPC) endast för ytbehandling av oskalad potatis max. 1 mg/100 g

[1] Utgår (LSK)

Kumaron-indenharts endast för ytbehandling av oskalade citrusfrukter max. 0,015 g/100 g
Maleinsyrahydraxid endast för behandling av lök och potatis max. 1,5 mg/100 g
Svavelsyrlighet och dess natrium-, kalium- och kalciumsalter (sulfiter, bisulfiter, pyrosulfiter) endast till skalad potatis max. 0,08 g/100 g

Grupp 10. Juice (must) och nektar

Bensoesyra och dess natriumsalt max. 0,15 g/100 g
p-Hydroxibensoesyraestrar, metyl-, etyl- och propyl- samt deras natrium- och kaliumsalter max. 0,1 g/100 g
Svavelsyrlighet och dess natrium- och kaliumsalter (sulfiter, bisulfiter, pyrosulfiter) max. 0,035 g/100 g
Sorbinsyra och dess natrium- och kaliumsalt max. 0,2 g/100 g

Grupp 11. Koksalt (natriumklorid)

Jodid, kalium- och natrium- max. 5 mg/100 g[1]
Kaliumsilikat max. 1 g/100 g
Kaliumferrocyanid max. 5 mg/100 g
Karbonat, kalcium- och magnesium- max. 1 g/100 g

Grupp 12. Kolsyrade läskedrycker

Bensoesyra och dess natriumsalt max. 0,15 g/100 g
Citronsyra
Dimetylpolysiloxan max. 0,02 mg/100 g
Fosforsyra, orto- max. 0,06 g/100 g
Färgämnen enligt lista II
Glycerylabietat max. 0,01 g/100 g
p-Hydroxibensoesyraestrar, metyl-, etyl- och propyl- samt deras natrium- och kaliumsalter max. 0,1 g/100 g
Karboximetylcellulosa och dess natriumsalt
Kinin och dess salter max. 0,01 g/100 g — Å flasketikett skall finnas angivet i tydlig skrift »Innehåller kinin».
Koffein max. 0,015 g/100 g
Natriumpolyfosfater max. 0,01 g/100 g
Polyoxietylen (20) sorbitanmonooleat och/eller sorbitanmonostearat max. 2 mg/100 g
Sackarin (bensoylsulfonimid) och dess natriumsalt — Livsmedel som innehåller sackarin skall märkas »Innehåller konstgjort sötmedel» eller »Innehåller sackarin».
Sackarosdiacetathexaisobutyrat (SAIB) max. 0,05 g/100 g
Sackarosoktaacetat max. 3 mg/100 g

[1] Utgår (LSK)

Sorbinsyra och dess natrium- och kaliumsalt max. 0,2 g/100 g
Sorbitol
Svavelsyrlighet max. 0,02 g/100 g
Vinsyra och dess natrium-, kalium- och kalciumsalter (tartrater)
Äppelsyra
Ämnen enligt lista I. (LSK)

Grupp 13. Övriga livsmedel icke hänförliga till någon av grupperna 1—12

Acetomonoglycerider
Agar
Alginsyra och dess natrium- och kalciumsalt samt dess propylenglykolester max. 1 g/100 g
Ammoniumklorid endast till deg max. 0,05 g/100 g räknat på ingående mjölmängd
Ammoniumortofosfater, mono- och di-
L-Askorbinsyra
L-Askorbylpalmitat max. 0,2 g/100 g räknat på fetthalten
Bensoesyra och dess natriumsalt:
till frukt- och bärprodukter max. 0,15 g/100 g,
till övriga produkter max. 0,3 g/100 g
Butylhydroxianisol (BHA):
till citrusdrycker max. 0,5 mg/100 g räknat på konsumtionsfärdig vara,
till »topping» max. 0,02 g/100 g räknat på fetthalten,
till torrjäst 0,1 g/100 g,
till övriga produkter 0,01 g/100 g räknat på fetthalten
Butylhydroxitoluen (BHT):
till potatisflingor, -granulat och pulver max. 5 mg/100 g,
till fryst potatismos max. 2 mg/100 g,
till övriga produkter max. 0,01 g/100 g räknat på fetthalten
Cellulosaetrar enligt lista III.
Citronsyra och dess natrium-, kalium- och kalciumsalter
Diacetylvinsyraestrar av mono- och diglycerider endast till följande:
till bröd och annat bakverk max. 0,6 g/100 g räknat på ingående mjölmängd,
till gräddpulverersättning max. 0,2 g/100 g
Dietyldikarbonat endast till fruktdrycker och vin med pH $<4{,}5$. Ämnet får användas max. 300 mg/l under förutsättning att den behandlade drycken ej saluhålles förrän 16 timmar förflutit efter behandlingen
Dikaliumvätefosfat endast till gräddpulverersättning max. 2 g/100 g
Dilauryltiodipropionat max. 0,02 g/100 g räknat på fetthalten
Dragant (gummi dragant)
Enzymer och enzympreparat
Fumarsyra endast till följande:

till dessertpulver max. 1,6 g/100 g
till övriga produkter 0,3 g/100 g
Färgämnen enligt lista II
Gallater, propyl-, octyl- och dodecyl- max. 0,01 g/100 g
Glukonsyrans deltalakton endast till bakpulver
L-Glutaminsyra och dess natriumsalt
Glycerider av i naturligt fett förekommande fettsyror
Glycerider av i naturligt fett förekommande fettsyror, polymeriserade, endast till bakhjälpmedel max. 3 g/100 g räknat på fetthalten
Glycerider av i naturligt fett förekommande fettsyror, polymeriserade och oxiderade, endast till följande:
till bakhjälpmedel max. 3 g/100 g räknat på fetthalten,
till margarin max. 0,5 g/100 g
Glycerolfettsyracitronsyraestrar endast till följande:
till bakhjälpmedel max 3 g/100 g räknat på fetthalten,
till bröd och annat bakverk max. 0,6 g/100 g räknat på ingående mjölmängd,
till kakmix max. 2 g/100 g räknat på ingående mjölmängd,
till margarin max. 0,6 g/100 g,
till majonnäs och »salad dressing» max. 1 g/100 g
Glycerylabietat endast till saft och saftliknande produkter enligt LSTK 20 kap. 4 § max. 0,01 g/100 g räknat på konsumtionsfärdig vara
Glyceryllaktopalmitat endast till »shortening» max. 10 g/100 g
Glyceryllaktostearat endast till jordnötsolja och »shortening» max. 10 g/100 g
Gummi arabicum
p-Hydroxibensoesyraestrar, metyl-, etyl- och propyl- samt deras natrium- och kaliumsalter max. 0,1 g/100 g
Hydroxilecitin endast till »topping» max. 0,3 g/100 g
Järnlaktat endast till svamp
Kalciumacetat max. 2 g/100 g
Kalciumglukonat
Kalciumhydroxid (kalkmjölk) endast till konditoriprodukter
Kalciumkarbonat
Kalciumkaseinat
Kalciumklorid endast till sylt max. 0,1 g/100 g
Kalciumortofosfater
Kalciumstearoyl-2-laktylat endast till följande:
till potatismospulver max. 0,5 g/100 g
till bröd och annat bakverk max. 0,5 g/100 g räknat på ingående mjölmängd
Kaliumaluminiumsulfat (kalialun) max. 0,1 g/100 g
Kaliumbromat endast till bakhjälpmedel max. 0,04 g/100 g räknat på ingående mjölkpulver
Kaliumkarbonat
Kaliumoleat endast till bakhjälpmedel max. 0,1 g/100 g räknat på konsumtionsfärdig produkt

Kaliumortofosfater endast till flytande fettemulsion max. 0,1 g/100 g

Karboximetylgalaktomannan och dess natriumsalt

Karboximetylstärkelse och dess natriumsalt

Karragenan (gelatan)

Kasein och dess natriumsalt

Kinin endast till dryckkoncentrat. Kininhalten i konsumtionsfärdig vara max. 0,01 g/100 g — Å flasketikett skall finnas angivet i tydlig skrift »Innehåller kinin».

Kiselsyragel endast till följande:
till fruktsalt max. 0,5 g/100 g
till rotfruktspulver max. 0,5 g/100 g
till sopp-pulver max. 2 g/100 g

Kväveoxidul endast till fettemulsion

Lecitin

Lösningsmedel enligt lista IV

Mikrokristallinisk cellulosa endast till glass och till värmestabil »salad dressing»

Mjölksyra och dess natrium-, kalium- och kalciumsalt[1]

Myristinsyra och dess natrium- och kaliumsalt endast till bakhjälpmedel max. 1 g/100 g

Myrsyra och dess natrium-, kalium- och kalciumsalt (formiater) max. 0,25 g/100 g

Natriumacetat

Natriumaluminiumfosfat endast till bakpulver

Natriumbikarbonat

Natrium-5'-guanylat

Natrium-5'-inosinat

Natriumhydroxid endast till kakao för pH-justering

Natriumkarbonat (soda)

Natriumkiselaluminat endast till följande:
till bakemulgator i pulverform max. 1 g/100 g
till buljongpulver max. 1,7 g/100 g
till gräddpulverersättning max. 0,2 g/100 g
till petits-choux-mix max. 1 g/100 g
till »topping» max. 0,03 g/100 g

Natriumortofosfater

Natriumpolyfosfater endast till följande:
till sopp-pulver max. 1 g/100 g
till baljfrukter max. 0,6 g/100 g räknat på blötläggningsvattnet,
till marmelad, sylt och gelé samt »marshmallow» max. 0,1 g/100 g

Natriumproteinat från avfettat sojamjöl

Natriumpyrofosfat, även surt

Natriumstearylfumarat endast till bröd och annat bakverk max. 0,5 g/100 g räknat på ingående mjölmängd

[1] Halten D(-)-Mjölksyra kommer eventuellt att begränsas fr. o. m. den 1 januari 1971.

Palmitinsyra

Palmitinsyrans natrium- och kaliumsalt endast till bakhjälpmedel max. 1 g/100 g

Paraffinolja och paraffinvax endast till dragéer max. 0,5 g/100 g

Pektinämnen

Polyglycerol-fettsyraestrar endast till följande:
till choklad och kex max. 0,5 g/100 g,
till krämmix max. 0,5 g/100 g räknat på färdig kräm,
till tårtbottnar max. 2,5 g/100 g

Polyoxietylenderivat av fettsyror erhållna ur ricinolja (emulgator för vitaminkoncentrat) endast till vällingpulver max. 4 mg/100 g

Polyoxietylen (20) sorbitanmonooleat och/eller sorbitanmonostearat endast till saftliknande produkter enligt LSTK 20 kap. 4 § max. 2 mg/100 g räknat på konsumtionsfärdig vara.

Polyoxietylen (20) sorbitanmonostearat och/eller sorbitanmonostearat endast till gräddpulverersättning max. 0,2 g/100 g

Polyvinylpyrrolidon, medelmolekylvikt minst 10 000, endast till maltdrycker max. 0,05 g/100 g

Propionsyra och dess natrium-, kalium- och kalciumsalt max. 0,2 g/100 g

Propylenglykolmonoester, framställd av propylenglykol och härdad sojaolja, endast till bröd och annat bakverk max. 1 g/100 g

Propylenglykolmonostearat endast till följande:
till bröd och annat bakverk max. 1 g/100 g
till »topping» max. 3,5 g/100 g

Sackarin (bensoylsulfonimid) och dess natriumsalt

Livsmedel, som innehåller sackarin skall märkas »Innehåller konstgjort sötmedel» eller »Innehåller sackarin».

Sackarosdiacetathexaisobutyrat (SAIB) endast till saftliknande produkter enligt LSTK 20 kap. 4 § max. 0,05 g/100 g räknat på konsumtionsfärdig vara

Sorbinsyra och dess natrium- och kaliumsalt max. 0,2 g/100 g

Sorbitanmonostearat se polyoxietylen (20) sorbitanmonooleat och -stearat

Sorbitantristearat endast till chokladöverdragsmassa, s. k. couverture max. 2 g/100 g

Sorbitol

Stearinsyra och dess natrium-, kalium-, kalcium- och magnesiumsalt

Stärkelse, acetylerad

Svavelsyrlighet och dess natrium-, kalium- och kalciumsalter (sulfiter, bisulfiter, pyrosulfiter):
till torkad frukt max. 0,2 g/100 g,
till övriga produkter max. 0,08 g/100 g

Tiodipropionsyra max. 0,02 g/100 g räknat på fetthalten
Tokoferol max. 0,02 g/100 g räknat på fetthalten
Vinsyra och dess natrium-, kalium- och kalciumsalter (tartrater)
Äggvitehydrolysat
Äppelsyra
Ämnen enligt lista I. (LSK)

LISTA I (LSK)

Naturprodukter m. m.

Vara — annan än färgämne — som utvunnits ur djur eller växt genom torkning, värmebehandling, urlakning med vatten eller behandling av rent mekanisk natur.

Koksalt
Socker och andra sockerarter
Ättika
Etylalkohol
Giftfria essenser och andra aromämnen för lukt- eller smaksättning

LISTA II

Färgämnen, naturliga och syntetiska

Saft, saftkoncentrat och ättika får icke tillsättas med för varan främmande färgämnen

Identitetsnummer anges enligt »Colour Index» (1956)

		Identitetsnummer
Blåa:	Indigotin[1]	73015
	Mellanblått	69800
	Patentblått V	42051
Gröna:	Klorofyll och klorofylliner[2]	75810
	Patentgrönt	42053
Gula:	Annatto	75120
	Curcumin	75300
	Karotin och karotinoider	75130
	Kinolingult	47005
	Syragult	13015
	Tartrazin[1]	19140
Orange:	Meta-orange	15980
	Para-orange	15985
Röda:	Alkannin	75530
	Amarant[1]	16185
	Erytrosin[1]	45430
	Karmin	75470
	Karmosin	14720
	Naftolrött	16045
	Nykockin[1]	16255
	Ponceau 6 R	16290
	Sandelträ	75510
	Scharlakansrött	14815
Svarta	Blåsvart	28440
	Carbon black	77266
Violett:	Syraviolett[1]	42640
Vita:	Titandioxid	77891
Övriga:	Aluminium[3]	77000
	Guld[3]	77480
	Silver[3]	77820
	Sockerkulör	—

LISTA III

Cellulosaetrar

Etylhydroxietylcellulosa
Hydroxietylcellulosa
Hydroxipropylmetylcellulosa
Karboximetylcellulosa och dess natriumsalt
Metylcellulosa
Metyletylcellulosa

LISTA IV

Lösningsmedel för tillsatser

Etylalkohol
Etylacetat

[1] och dess aluminium- och kalciumlack
[2] Halten joniserbar koppar per kg kopparklorofyll(in) max. 200 mg
[3] för dekoration, dragering och dylikt

Glycerol
Glycerolmonoacetat
Glyceroldiacetat
Glycerol triacetat
Isopropylalkohol
Propylenglykol

BILAGA 4 till livsmedelsstyrelsens tillämpningskungörelse till livsmedelsstadgan

Förteckning över sådana främmande ämnen, som icke får förekomma i eller på livsmedel utöver viss halt.[1]

Denna förteckning gäller fr. o. m. den 1 juli 1971 då tidigare uppgjord förteckning angående främmande ämnen upphör att gälla.

Enligt 12 § livsmedelsstadgan har livsmedelsstyrelsen föreskrivit att nedan nämnda främmande ämnen ej får förekomma i eller på angivna livsmedel utöver upptagen halt.

A. Bekämpningsmedel

Livsmedel:

Färsk frukt, färska bär och grönsaker samt rotfrukter.

Ämne:	Högsta tillåtna halt mg/kg (ppm)	
Aldrin	0,1	(morötter 0,05)
DDT	1	(päron och äpplen 2)
Dieldrin	0,1	(morötter 0,05)
Difenyl	70	(endast citrusfrukter)
Etion	0,5	(päron och äpplen 1)
o-Fenylfenol	10	(endast citrusfrukter, päron och äpplen)
Lindan	1	
Paration	0,5	(päron och äpplen 1)
Tiabendazol	3	(endast bananer, i skalat skick 0,4 samt citrusfrukter 2)

B. Övriga främmande ämnen

Livsmedel:

Samtliga livsmedel.

Ämne:	Högsta tillåtna halt mg/kg (ppm)
Bly	3

BILAGA 5 till livsmedelsstyrelsens tillämpningskungörelse till livsmedelsstadgan

Förteckning över fastställda livsmedelsbeteckningar, gällande fr. o. m. den 1 juli 1971.

Enligt 16 § livsmedelsstadgan har livsmedelsstyrelsen fastställt följande beteckningar för livsmedel.

Mjölk och mjölkprodukter (11 kap.)

Mjölk, lättmjölk, skummjölk, kärnmjölk och filmjölk.
Grädde, tunn grädde, tjock grädde och gräddfil.
Steriliserad mjölk och steriliserad grädde.
Mjölkpulver (torrmjölk), överfett mjölkpulver, helmjölkspulver och skummjölkspulver.
Gräddpulver.
Kondenserad mjölk, kondenserad helmjölk, kondenserad skummjölk, sockrad kondenserad mjölk, sockrad kondenserad helmjölk, sockrad kondenserad skummjölk.

Ost, margarinost och mesvara (12 kap.)

Ost, halvfet ost, helfet ost, gräddost, smältost, margarinost, mesost, messmör, blandad mesvara, gräddmesost och gräddmessmör.

Ätbara fetter och oljor (13 kap.)

Smör, smörfett och smörolja.
Margarin.
Ister och nöttalg.

Glass m. m. (14 kap.)

Glass, mjölkglass och gräddglass.
Saftis (fruktis, bäris, sorbet, sherbet).

Köttvaror (15 kap.)

Skinka.
Köttfärs, nötfärs, kalvfärs och fläskfärs.

Fiskvaror (16 kap.)

Strömming.
Fiskproteinkoncentrat.

[1] Här redovisad förteckning utgör endast exempel och återger förhållandena sådana de gällde den 1.1.1970

Ägg och äggprodukter (17 kap.)

Ägg och äggpulver.

Juice och sylt m. m. (20 kap.)

Juice (must), nektar och saft.
Sylt, marmelad, mos och gelé.

Socker och honung (21 kap.)

Socker.
Honung.

Kaffe (22 kap.)

Kaffe och kaffepulver (instant coffee).

Ättika (23 kap.)

Ättika.

BILAGA 6 till livsmedelsstyrelsens tillämpningskungörelse till livsmedelsstadgan

Förteckning över varor som ej får saluhållas som livsmedel[1]

Denna förteckning gäller fr. o. m. den 1 juli 1971 och ersätter tidigare gällande förteckning.

Enligt 8 § livsmedelsstadgan har livsmedelsstyrelsen beslutat att fisk fångad i följande vattenområden på grund av förhöjd kvicksilverhalt skall vara att anse som otjänlig till människoföda, till följd varav den enligt 45 § samma stadga ej får saluhållas som livsmedel.

1. *Stockholms län*

Av Saltsjön allt vatten innanför en linje Siarö — N. Ljusterö — Ljusteröhuvud — St. Mossön — Fåglarö — St. Saxaren — — Strängarna — Sippön — Värmdölandet — S. Lagnö — Ingarölandet. *Undantag gäller tills vidare för strömming* utanför en linje Västerholmen vid Margretelund (Åkersberga) — (längs kraftledningen) — Resarön — (över smalaste sundet) — Hästholmen — Stegesund — Skarpö — Pukholmen — (över smalaste sundet) — Rindö — Oxdjupet.

Turingen jämte Norra Yngerns avloppså till denna sjö från skärningen med järnvägen i Nykvarn och Turingens avlopp till Gripsholmsviken (Sundsörsviken).

Bergshamraviken till sundet vid Hästnäset (bron från Helgö över till Vättershaga).

2. *Stockholms och Södermanlands län*

Vattenområdet från sundet vid Linanäs till färjelederna vid Ulvsundet och Skanssundet (Hallsfjärden, Järnafjärden, Näslandsfjärden). *Undantag gäller tills vidare för strömming.*

3. *Uppsala län.* Se punkt 22.

4. *Södermanlands län.* Se punkterna 2 och 5.

5. *Östergötlands och Södermanlands län*

Bråviken innanför linjen fyren Hargökalv — fyren Bosösten. *Undantag gäller för strömming, ål, lake och sik.*

Kisaån från Långasjönäs pappersbruk till Kisasjön, Kisasjön och dess avflöde (Storån) till utloppet i Åsunden.

6. *Jönköpings och Kalmar län*

Pauliströmsån från landsvägsbron i Pauliström till sammanflödet med Emån jämte genomflutna sjöarna Lilla och Stora Svartsjön.

Emån från Nyboholmsdammen till åns mynning med genomflutna sjöarna Järnsjön, Kärrhultssjön och Grönskogssjön. *Undantag gäller för lax, havsöring och älvvandrande kustsik.*

7. *Kronobergs län*

Öjern, södra delen, och dess avflöde till Viren.

Hacksjön i Hovmantorp.

Sjösystemet Drevsjön — Vartorpssjön — Norrabysjön — Öjaren — Tolgsjön — Skavenässjön — Helgasjön. *Undantag gäller för siklöja i Helgasjön.*

Tegnabysjön.

8. *Kronobergs och Kalmar län*

Vattendraget från Alstermo med genomflutna sjöar till och med Uvasjön och Stora Hinsjön.

[1] Avser förhållandet 1.1.1970 enligt beslut av socialstyrelsen och veterinärstyrelsen

9. *Kronobergs och Blekinge län*

Mörrumsån från Almundsryd till åns mynning samt Pukaviksbukten ut till en linje Kölöns sydspets — nordöstra udden av Kållenabben (sydost Kålleviken). *Undantag gäller för lax, havsöring, ål, torsk, sill och plattfisk.*

Kalven och Viren samt Ronnebyån och dess genomrinningssjöar från Viren till mynningen.

10. *Kronobergs och Hallands län*

Lagan med genomflutna sjöar från Timsfors övre regleringsdamm till åns mynning i Kattegatt. *Undantag gäller för lax och öring.*

11. *Kalmar län.* Se även punkterna 6 och 8.

Silverån från landsvägsbron nedströms Silverdalen till sammanflödet från Emån jämte genomflutna sjön Hulingen.

Orranässjön.

12. *Blekinge län.* Se även punkt 9

Åsjön (norra och södra Åsjön, norr om Eringsboda i Nättrabyåns vattensystem).

13. *Malmöhus län*

Lundåkrabukten innanför linjen Landskrona — Barsebäckshamn. *Undantag gäller för näbbgädda och makrill under hela året samt för blankål (ål som helt saknar gul färg) fångad i bottengarn under tiden 1 september—31 december.*

14. *Hallands län.* Se punkterna 10 och 15

15. *Hallands, Göteborgs och Bohus samt Älvsborgs län*

Västra Ingsjön.

16. *Göteborgs och Bohus län.* Se punkterna 15 och 17

17. *Göteborgs och Bohus samt Älvsborgs län*

Göta älv söder om Göta samt Nordre älv mellan Göta älv och Orrmoskärmarna.

18. *Älvsborgs län.* Se även punkterna 15 och 17

Forsbackasjön (nedströms Nedre Kalven, nordväst om Åmål).

Vassbotten.

Teåkersjön och Örsjön i Kroppefjälls kommun.

Ärrsjön och Åminnen.

Råvarpen, Åklången, Upperudshöljen, Spången, Österbosjön, Svanfjorden samt Bräcketjärn vid Håverud.

Brötegårdssjön i Dalsland.

Sävsjön och dess avloppså till Häggån.

Sandsjön.

Vännebosjön.

19. *Värmlands län*

Mellan-Fryken, Nedre Fryken och Norsälven till mynningen.

Kolstrandsviken.

Borgvikssjön, Svartsundet och Grumsfjorden, Sävsjön och dess avflöde Segmoälven samt Ekholmssjön och Ramsundet.

Kattfjorden i Vänern och utanför liggande vatten till en linje från Segerstadlandet till Hammarölandet genom Onsön—Svartskär—södra udden av V. Söön. *Undantag gäller för sik, siklöja, lax, öring och nors.*

Nedre Blomsjön och dess avloppså till Lelången.

Sjöarna Östra Svan och Eldan samt vattendraget mellan sjöarna och från Eldan till Aspen.

Kölaälven nedströms Koppoms pappersbruk och fram till sjön Hugn.

Sjön Hugn och dess avloppså ned till landsvägsbron vid Noreborg.

Lersjön (norr om Filipstad).

Tolitaälven från dammen vid Tolita till mynningen.

Kilsviken invid Kolstrandsviken, Vänern, begränsad av en linje från yttersta udden vid V. Årås herrgård till sydspetsen av Nötön.

20. *Örebro län*

Mången jämte Mångs Agar och vattendraget vidare söderut till bron vid Karlsdal.

Norrsjön och dess avflöde till Sörsjön

samt Sörsjön jämte dess avloppså till Råsvalen.

Råsvalen.

Sverkestaån från Rockhammar till utflödet i Arbogaån.

Ölen.

21. *Kopparbergs län*

Övre Hillen, Nedre Hillen och Leran.

Varpan och Runn samt vattendraget mellan nämnda sjöar.

22. *Gävleborgs och Uppsala län*

Kustvattnet vid Gävle ut till en linje Edsköklubb — Sågarbo. *Undantag gäller för strömming, lax och havsöring.*

23. *Gävleborgs län.* Se även punkt 22

Södra Dellens utlopp från denna sjö till kusten med mellanliggande genomflutna sjöar.

Ofärnesjön (Mellansjön).

Harmångersån nedanför dammen vid Strömsbruk jämte kustvattnet inom en halvcirkel med 1 distansminuts radie räknat från åns södra mynning.

24. *Västernorrlands län*

Ljungan från dammen vid Matfors till Nyhamn med genomflutna sjön Marmen. *Undantag gäller för öring och lax.*

Bysjön (15 km söder om Matfors).

25. *Jämtlands län*

Ockesjön. *Undantag gäller för öring, sik och harr.*

26. *Västerbottens län*

Umeälven från Bowaters träsliperier till Obbola. *Undantag gäller för lax och havsöring.*

BILAGA 7 till livsmedelsstyrelsens tillämpningskungörelse till livsmedelsstadgan

Förteckning över anvisningslaboratorier och godkända livsmedelslaboratorier

Denna förteckning gäller fr. o. m. den 1 juli 1971 och ersätter tidigare gällande förteckning.

Enligt 71 § livsmedelsstadgan har livsmedelsstyrelsen

dels utsett nedanstående livsmedelslaboratorier till anvisningslaboratorier att anlitas av livsmedelsmyndigheter

dels godkänt i förteckningen upptagna livsmedelslaboratorier för utförande av undersökning avseende livsmedels beskaffenhet och sammansättning samt därpå inverkande förhållanden.

A. Anvisningslaboratorier[1]

Livsmedelsundersökningar i allmänhet

Statens veterinärmedicinska anstalt, Experimentalfältet, Stockholm 50, 08/34 94 60.

Svenska kontrollanstalten för mejeriprodukter och ägg (KMÄ), centrallaboratoriet i Malmö, mejeriing. Tore Frennborn, Ångbåtsbron 1 B, postbox 348, Malmö 1, 040/710 55.

Svenska kontrollanstalten för mejeriprodukter och ägg (KMÄ), avdelningslaboratoriet i Göteborg, mejeriing. Gösta Liljegren, Mejerigatan 3, Fack, Göteborg 52, 031/40 92 60.

Norrbottens livsmedelslaboratorium, stadsvet. Margareta Pekkari, Residensgatan 18, Luleå, 0920/110 48, 121 19.

Kemiska undersökningar

Statens institut för hantverk och industri, Sandbacksgatan 10, Box 4012, Stockholm 4, 08/24 14 00.

Statens lantbrukskemiska laboratorium, Box 7054, Uppsala 7, 018/10 20 20.

Lantbrukskemiska kontrollstationen,[2] fil. lic. Harald Kajmer, Ö. Storgatan 102, Jönköping, 036/11 00 81.

Lantbrukskemiska stationen, dipl.ing. Joachim-Hans von Corswant, Hästgatan 13, Visby, 0498/103 08.

[1] Enligt förslag av LSK
[2] Ingår i AB Svensk laboratorietjänst

Lantbrukskemiska kontrollstationen, agr. lic. Hans-Ivar Svensson, Tivoligatan 2, Kristianstad, 044/11 50 55.

Lantbrukskemiska kontrollstationen, agr. lic. Arne Johansson, Gråbrödragatan 5, Skara, 0511/115 38.

Mikrobiologiska undersökningar

Hälsovårdsnämndens livsmedelshygieniska laboratorium, stadsvet. Åke Kämpe, Rosenlundsgatan 13, 2 tr., Fack, Stockholm 17, 08/68 05 00.

Hälsovårdsnämndens laboratorium, stadsvet. Arne Pott, S:t Olofsgatan 22, Uppsala, 018/14 93 00 ankn. 469.

Östergötlands läns hushållningssällskaps veterinärbakteriologiska laboratorium,[1] chefvet. Karl-Fredrik Karlsson, Storgatan 33, Linköping, 013/12 95 20.

Hälsovårdsnämndens livsmedelshygieniska laboratorium, stadsvet. Agne Nedstrand, S:t Persgatan 105, Norrköping, 011/13 54 55.

Jönköpings läns hushållningssällskaps veterinärlaboratorium;[1] chefvet, Nils Olof Kindblom, Ö. Storgatan 59, Jönköping 2, 036/11 95 70.

Veterinärbakteriologiska laboratoriet,[1] chefvet. Per Olof Nilsson, Södra vägen 60, Box 232, Kalmar, 0480/156 70.

Hälsovårdsnämndens laboratorium, stadsvet. Göran Waxberg, Drottninggatan 40, Karlshamn, 0454/122 34.

Hälsovårdsnämndens laboratorium, stadsvet. Per Ivan Rönnmar, Stortorget 14, Karlskrona, 0455/196 00.

Veterinärbakteriologiska laboratoriet,[1] chefvet. S. Å. Andersson, V. Boulevarden 47, Kristianstad, 044/11 50 30.

Hälsovårdsnämndens laboratorium, stadsvet. Gunnar Dahlberg, Slakthuset, Hälsingborg, 042/12 56 80.

Landskrona stads hälsovårdsnämnds laboratorium, stadsvet. Söre Norén, Saluhallen, Landskrona, 0418/166 00.

Hälsovårdsnämndens laboratorium, stadsvet. Anders Johannsen, Svartbrödersgatan 3, Lund, 046/12 45 00.

Hälsovårdsnämndens livsmedelshygieniska laboratorium, förste stadsvet. Per-Olof Niléhn, Kalendegatan 5 C, Malmö, 040/763 00.

Veterinärbakteriologiska laboratoriet,[1] chefvet. Åke Olsson, Carlsgatan 10 B, Malmö C, 040/774 45.

Hälsovårdsnämndens livsmedelslaboratorium, stadsvet. Per Johnsson, S:t Nikolai plan, Trelleborg, 0410/162 38.

Hälsovårdsnämndens i Ystad laboratorium, stadsvet. Ulrica Borg, Nya Rådhuset, Ystad, 0411/136 80.

Hallands läns hushållningssällskaps veterinäravdelning.[1] chefvet. Per Kolmodin, Scan, Box 11, Halmstad 1, 035/10 37 90.

Hälsovårdsnämndens livsmedelshygieniska byrå, förste stadsvet. Kaj Moberg, Odinsgatan 4, Göteborg C, 031/19 76 60.

Uddevalla stads laboratorium, stadsvet. Gunnar Wramby, Marieberg, Uddevalla, 0522/106 48. (Stadsvet. även Hälsovårdsbyrån, S:t Mikaelsgatan 2, Uddevalla, 0522/100 45.)

Hälsovårdsnämndens laboratorium, stadsvet. Ralph Gilbert, Stadshuset, Borås, 033/12 74 20, 12 74 40.

Skaraborgs läns hushållningssällskaps veterinäravdelning,[1] chefvet. Georg Nyström, Gråbrödragatan 5, Skara, 0511/108 43, 108 44.

Hälsovårdsnämndens laboratorium, tf stadsvet. Peter Marvall, Tingvallagatan 1 C, Karlstad, 054/11 01 71.

Hälsovårdsnämndens laboratorium, stadsvet. Bengt Å. Edlund, Järnvägsgatan 10, Kristinehamn, 0550/172 32.

Örebro läns hushållningssällskaps veterinäravdelning, chefvet. John Almlöf, Signalgatan 7, Örebro, 019/11 90 10.

Örebro stads hälsovårdsnämnd, avdelningen för livsmedelskontroll, stadsvet. Einar Wollarz, Vasagatan 13, Örebro, 019/11 04 32.

[1] Ingår i AB Svensk laboratorietjänst

Veterinärbakteriologiska laboratoriet,[1] chefvet. Hilding Thörne, Laboratoriegränd, Västerås 3, 021/13 47 54.

Kopparbergs läns hushållningssällskaps veterinäravdelning, chefvet. Perarne Persson, Bergmästaregatan 9, Falun, 023/193 50, 132 01.

Hälsovårdsnämndens livsmedelslaboratorium, stadsvet. Bo Regnér, S. Sjötullsgatan 6, Gävle, 026/12 48 00.

Hälsovårdsnämndens laboratorium, stadsvet. Tore Björkman, Köpmangatan 1, Sundsvall, 060/12 30 00.

Östersunds stads hälsovårdsnämnds laboratorium, länsläk. Jonas Eriksson, Hamnen, Östersund, 063/120 03.

Hälsovårdsnämndens laboratorium, stadsvet. Jan van der Kwast, Köpmangatan 3 A, Skellefteå, 0910/183 94.

Umeå stads hälsovårdsnämnds laboratorium, stadsvet. Torsten Modig, Storgatan 35, Umeå, 090/11 88 00.

B. Godkända livsmedelslaboratorier[2]

Livsmedelsundersökningar i allmänhet

Institutionen för livsmedelskemi, Kungl. Tekniska Högskolan, Stockholm 70, 08/23 65 20.

Livsmedelslaboratoriet i Stockholm AB, docent Carl Erik Danielsson, Finnbodavägen 13, Nacka, 08/44 90 60. Ägare: Kooperativa Förbundet.

Svenska institutet för konserveringsforskning (SIK), professor Erik von Sydow, Kallebäck, Fack, Göteborg 16, 031/40 01 20. (Mottar uppdrag endast i begränsad omfattning.)

AB Findus laboratoriet, tekn. dr Allan Edhborg, Bjuv, 042/708 00. Ägare: AB Findus, Bjuv.

Kemiska kontrollaboratoriet, civ.ing. Åke Kjellberg, S. Strandgatan 7, Hälsingborg, 042/11 43 56. Ägare: Civ.ing. Åke Kjellberg, Hälsingborg.

Köttforskningsinstitutet, professor Torsten Storgårds, Box 52, Kävlinge, 046/322 30. Ägare: Sveriges Slakteriförbund.

Huvudsakligen kemiska undersökningar

AB Kemibyrån, tekn. lic. Peter Balmér, Grimstagatan 46, Box 3, Vällingby 1, 08/37 28 00. Ägare: Allmänna Ingenjörsbyrån AB, Stockholm.

Apoteket Lejonet, apotekare Gunnar Åberg, Stortorget 8, Malmö C, 040/712 35.

Kemiska stationen, agr. lic. Sten Ståhlberg, Stortorget 18, Örebro, 019/11 03 57.

Apoteket Järven, apotekare Bo Wallén, V. Esplanaden 9, Umeå, 090/233 41.

Huvudsakligen mikrobiologiska undersökningar

Åke Lindgrens Ingenjörsbyrå, Livsmedelstekniska avdelningen, stadsvet. Ralph Gilbert, Box 2662, Borås, 033/431 77. Ägare: Åke Lindgrens Ingenjörsbyrå, Borås.

BILAGA 8 till livsmedelsstyrelsens tillämpningskungörelse till livsmedelsstadgan

Enligt 70 § livsmedelsstadgan har livsmedelsstyrelsen beslutat att ersättning för provtagning och undersökning av prov fr. o. m. den 1 juli 1971 skall utgå med följande belopp.

1. För undersökning av vatten enligt 10 kap. livsmedelsstadgans tillämpningskungörelse äger anvisningslaboratorium och godkänt laboratorium eller annan behörig undersökningsförrättare utfå ersättning med högst följande belopp.

Fysikalisk-kemisk undersökning	*Kr*
Färgstyrka mg/l Pt	5: —
Grumlighet och bottensats	5: —
Lukt	10: —
Smak	10: —
Permanganatförbrukning ($KMnO_1$)	15: —
Specifik ledningsförmåga alternativt torrsubstans och glödrest	15: —
Reaktion, pH	10: —

[1] Ingår i AB Svensk laboratorietjänst

[2] Avser förhållandena 1.5.1969. LSK föreslår att föreliggande godkännanden omprövas före 31.12.1975.

Ammonium, (NH_4), kolorimetriskt	15: —
Totalhårdhet, titrimetriskt	15: —
Järn (Fe), kolorimetriskt	20: —
Mangan (Mn), kolorimetriskt	20: —
Aluminium (Al), kolorimetriskt	20: —
Alkalitet (HCO_3), titrimetriskt	10: —
Klorid (Cl), titrimetriskt	10: —
Fluorid (F), kolorimetriskt	20: —
Fluorid (F), destillation för rening av prov	20: —
Sulfat (SO_4), gravimetriskt eller titrimetriskt	20: —
Nitrat (NO_3), kolorimetriskt	15: —
Nitrit (NO_2), kolorimetriskt	10: —
Fosfat (PO_4), kolorimetriskt	15: —
Marmoraggressiv kolsyra (CO_2), enligt försök	20: —

Omfattar en undersökning flera av de ovan angivna uppgifterna och uppgår den beräknade sammanlagda ersättningen för undersökningen till högst 70 kr., skall ersättningen utgå med ett belopp som med 25 kr. överstiger den beräknade ersättningen. Om den beräknade sammanlagda ersättningen för sådan undersökning uppgår till 75 kr. eller mera skall ersättning utgå enligt följande tabell.

Beräknad ersättning kr.	Ersättning utgår med kr.	Beräknad ersättning kr.	Ersättning utgår med kr.
75— 80	100	185—190	155
85— 90	105	195—200	160
95—100	110	205—210	165
105—110	115	215—220	170
115—120	120	225—230	175
125—130	125	235—240	180
135—140	130	245—250	185
145—150	135	255—260	190
155—160	140	265—270	195
165—170	145	275—280	200
175—180	150	285—290	205
		295—300	210

Bakteriologisk undersökning	*Kr*
Bestämning av totala antalet bakterier vid 22°, bestämning av totala antalet coliforma bakterier vid 35°	100: —

2. Provtagare som förordnats av livsmedelsstyrelsen enligt 10 kap. 10 § tillämpningskungörelsen äger för uppgifter i samband med provtagningsverksamheten utfå ersättning i ett för allt med högst 23 kr för varje förrättning.

3. Provtagare som förordnats av livsmedelsstyrelsen enligt 11 kap. 18 § tillämpningskungörelsen äger för uppgifter i samband med provtagningsverksamheten utfå ersättning i ett för allt med högst 22 kr för varje förrättning.

För undersökning enligt 11 kap. 19 § kungörelsen samt för intyg och bokföring däröver ävensom för övrigt med undersökningen sammanhängande arbete äger anvisningslaboratorium utfå ersättning i ett för allt med högst följande belopp

Fosfatasprov enligt Scharer	18: —
Fosfatasprov enligt Stein	115: —
Peroxidasprov enligt Storch	12: —

För prov som inkommit i sådant skick att det ej kan undersökas utgår ersättning med 6 kr om provet ej tagits genom laboratoriets försorg.

3 Förslag till Kungl. Maj:ts instruktion för livsmedelsstyrelsen

Inledande bestämmelse

1 §

Allmänna verksstadgan den 3 december 1965 (nr 600) skall tillämpas på livsmedelsstyrelsen.

Uppgifter

2 §

Livsmedelsstyrelsen är central förvaltningsmyndighet dels för ärenden enligt livsmedelsstadgan och därmed sammanhängande lagstiftning *(central livsmedelsmyndighet)*, dels för ärenden om hälso- och sjukvården bland husdjuren, djurskyddet samt veterinärväsendet i den mån sådana ärenden ej ankommer på annan myndighet *(central veterinärmyndighet)*.

3 §

Som central livsmedelsmyndighet åligger det livsmedelsstyrelsen särskilt att

inom ramen för livsmedelsstadgan och därmed sammanhängande lagstiftning verka för livsmedelskonsumenternas skydd,

utöva livsmedelskontroll och rådgivningsverksamhet på livsmedelskontrollens område samt övervaka och samordna den livsmedelskontroll och den rådgivningsverksamhet som ålägges länsstyrelser och hälsovårdsnämnder, samt

vaka över att laboratorier för undersökningar i samband med livsmedelskontrollen står till förfogande i erforderlig omfattning.

Som central veterinärmyndighet åligger det livsmedelsstyrelsen särskilt att

ägna uppmärksamhet åt allmänna hälsotillståndet bland husdjuren samt åt möjligheten att genom förebyggande åtgärder främja husdjurens hälsa,

ha tillsyn över bekämpningen av smittsamma husdjurssjukdomar samt verksamheten till förekommande av att sådana sjukdomar införes och utbredes i Sverige,

ha tillsyn över djursjukvården och djurskyddet,

ha tillsyn över veterinärväsendet med den begränsning som framgår av 4 § andra stycket allmänna veterinärinstruktionen den 6 juni 1968 (nr 405),

förordna extra veterinär att biträda vid sjukvården, då detta oundgängligen behöves, samt

varje år upprätta och till apoteken utdela tryckta förteckningar över de veterinärer som äger förskriva receptbelagda läkemedel.

4 §

Om det kommer till livsmedelsstyrelsens kännedom, att förbud att utan tillstånd utöva viss verksamhet som står under styrelsens tillsyn överträtts, skall styrelsen vidtaga åtgärder för att vinna rättelse och, om det behövs, göra anmälan till åtal.

Organisation

5 §

Livsmedelsstyrelsen står under ledning av en verksstyrelse.

Ledamöter av verksstyrelsen är en generaldirektör och högst elva andra ledamöter, som Kungl. Maj:t utser särskilt. Kungl. Maj:t förordnar styrelsens ordförande. Styrelsen utser inom sig vice ordförande.

6 §

Generaldirektören är chef för livsmedelsstyrelsen.

Inom livsmedelsstyrelsen finns sju byråer: allmänna livsmedelsbyrån, köttvarubyrån, normbyrån, tekniska byrån, allmänna veterinärbyrån, veterinära hälsokontrollbyrån och administrativa byrån.

Varje byrå förestås av en byråchef.

Cheferna för allmänna veterinärbyrån och veterinära hälsokontrollbyrån benämns veterinärråd.

En av byråcheferna är generaldirektörens ställföreträdare.

7 §

Hos livsmedelsstyrelsen är i övrigt anställda tjänstemän enligt personalförteckning samt annan personal i mån av behov och tillgång på medel.

I mån av behov och tillgång på medel får livsmedelsstyrelsen anlita experter och sakkunniga.

8 §

Som rådgivande organ har livsmedelsstyrelsen ett vetenskapligt råd.

För handläggning av vissa ärenden finns en veterinärväsendets ansvarsnämnd.

Därjämte finns råd och nämder med särskilda uppgifter enligt bestämmelser som Kungl. Majt: meddelar.

9 §

Ledamöter av vetenskapliga rådet, som skall ha framstående skicklighet och beprövad erfarenhet inom olika vetenskapsgrenar och verksamhetsområden av betydelse för livsmedelsstyrelsens arbete, utses av Kungl. Maj:t efter anmälan av verksstyrelsen.

Ledamot av rådet åligger dels att på kallelse deltaga i utredning och handläggning av ärende, som hör till hans vetenskapsgren eller verksamhetsområde, dels att av eget initiativ rikta livsmedelsstyrelsens uppmärksamhet på sådana framsteg eller förhållanden inom grenen eller området vilka har särskild betydelse för styrelsens arbete.

Vid hinder för ledamot av rådet får generaldirektören uppdraga åt annan lämplig person, som företräder samma vetenskapsgren eller verksamhetsområde, att fullgöra ledamotens åligganden.

10 §

Veterinärväsendets ansvarsnämnd består av

tre av Kungl. Maj:t särskilt utsedda ledamöter, varav en skall vara lagfaren och erfaren i domarvärv samt en vara veterinär,

chefen för administrativa byrån eller annan tjänsteman vid byrån som generaldirektören utser, samt

chefen för den byrå till vilken ärendet huvudsakligen hör eller annan tjänsteman inom livsmedelsstyrelsen, som generaldirektören bestämmer.

För de särskilt utsedda ledamöterna utser Kungl. Maj:t suppleanter.

Den särskilt utsedde lagfarne ledamoten är ordförande och suppleanten för denne vice ordförande.

Ärendenas handläggning

11 §

I plenum, som består av verksstyrelsens samtliga ledamöter, avgöres

1. författningsfrågor;

2. frågor av särskild vikt om organisation och arbetsordning beträffande livsmedelsstyrelsen;

3. frågor om förslag till anslagsframställning hos riksdagen och andra frågor av större ekonomisk eller principiell betydelse;

4. andra frågor som generaldirektören hänskjuter till plenum;

5. ärenden som minst två andra ledamöter begär skola behandlas i plenum.

12 §

I pleniärende är verksstyrelsen beslutför när minst hälften av ledamöterna, bland dem ordföranden och generaldirektören, är närvarande.

Som livsmedelsstyrelsens beslut gäller den mening varom de flesta förenar sig eller, vid lika röstetal, den mening som ordföranden biträder.

Är pleniärende så brådskande att verksstyrelsen icke hinner sammanträda för behandling av ärendet, avgöres detta genom meddelanden mellan minst hälften av ledamöterna, bland dem ordföranden och generaldirektören. Kan ärendet icke lämpligen avgöras på detta sätt, får generaldirektören besluta ensam i närvaro av den föredragande till vars uppgifter ärendet hör. Beslut, som fattas enligt detta stycke, skall anmälas vid nästa plenum.

13 §

Ärende, som icke skall avgöras i plenum eller i särskild ordning, avgöres av generaldirektören ensam.

14 §

I arbetsordning eller genom särskilt beslut får överlämnas åt annan tjänsteman än generaldirektören att avgöra ärende eller grupp av ärenden som icke är av sådan beskaffenhet att prövningen bör ankomma på generaldirektören.

15 §

När generaldirektören är hindrad att utöva sin tjänst, utövas den av hans ställföreträdare. Denne inträder efter beslut av generaldirektören även i övrigt i hans ställe vid behandlingen av visst ärende eller viss grupp av ärenden.

16 §

Uppkommer hinder för såväl generaldirektören som dennes ställföreträdare, fullgöres generaldirektörens åligganden av den byråchef generaldirektören bestämmer.

17 §

I generaldirektörens frånvaro får ej fattas beslut av större vikt, som kan anstå utan olägenhet, eller utan hans medgivande vidtagas åtgärd, som rubbar eller ändrar av livsmedelsstyrelsen meddelade föreskrifter eller tillämpade grunder.

18 §

Ärende avgöres efter föredragning som ankommer på chefen för den byrå eller sektion dit ärendet hör eller på särskilt förordnad föredragande. I arbetsordning eller genom särskilt beslut får medges att ärende som handlägges enligt 14 § avgöres utan föredragning.

Generaldirektören får själv övertaga beredning och föredragning av ärende.

Byråchef får närvara när ärende som hör till hans byrå föredrages av annan.

19 §

Under tjänsteresa eller vid annat tillfälle, när ärende är så brådskande att föredragande ej kan tillkallas, får generaldirektören utan föredragning meddela beslut som icke kan uppskjutas utan olägenhet.

20 §

Generaldirektören, byråchef, chef för sektion eller, efter beslut av generaldirektören, annan tjänsteman får infordra förklaring, upplysning eller yttrande i ärende hos livsmedelsstyrelsen.

21 §

I fråga om disciplinstraff, åtalsanmälan, flyttningsskyldighet eller avstängning från tjänsten i de fall ärendet icke enligt 22 § skall handläggas av veterinärväsendets ansvarsnämnd och i fråga om läkarundersökning enligt 27 § statstjänstemannalagen den 3 juni 1965 (nr 247) beslutar generaldirektören jämte minst tre byråchefer, däribland chefen för den byrå som handlägger juridiska ärenden.

För omröstning i fråga som avses i första stycket gäller särskilda bestämmelser.

22 §

Veterinärväsendets ansvarsnämnd handlägger ärenden om

1. disciplinär bestraffning, åtalsanmälan, flyttningsskyldighet eller avstängning från tjänsten enligt 26 § statstjänstemannalagen i fråga om veterinär anställd hos livsmedelsstyrelsen eller hos statligt organ, som lyder under styrelsen, under förutsättning att ärendet rör fel eller försummelse i utövning av befattning, vars innehavare enligt gällande behörighetskrav skall vara legitimerad veterinär;

2. återkallande av sådan behörighet att utöva yrke eller verksamhet som meddelas av livsmedelsstyrelsen;

3. meddelande av ny behörighet åt den som fått sin tidigare behörighet återkallad enligt 2.

23 §

I ansvarsnämnden föredrages ärende av chefen för den byrå till vilken ärendet huvudsakligen hör eller av annan tjänsteman, som generaldirektören bestämmer. Berör ärende även annan byrå, får chefen för den byrån eller annan tjänsteman som generaldirektören bestämmer närvara vid ärendets handläggning.

I ärende som avses i 22 § 2—3 äger bestämmelserna i 24 § statstjänstemannalagen motsvarande tillämpning.

24 §

Ansvarsnämnden är beslutför endast om samtliga ledamöter är närvarande. Ärende, vari muntligt förhör ej äger rum, får dock avgöras av fyra ledamöter, om de är ense om beslutet.

Deltager samtliga fem ledamöter i avgörandet, äger bestämmelserna i rättegångsbalken om omröstning i överrätt i fråga om ansvar motsvarande tillämpning.

25 §

Om någon som närvarit vid den slutliga handläggningen av ärende eller föredraganden har skiljaktig mening, skall denna antecknas.

Bestämmelserna i första stycket gäller även ledamot av vetenskapliga rådet, vilken deltagit som rådgivare vid handläggning av ärende.

Tjänstetillsättning

26 §

Generaldirektören förordnas av Kungl. Maj:t för högst sex år.

Verksstyrelsens övriga ledamöter förordnas för högst fyra år.

Annan tjänst i lägst lönegrad C 1 tillsättes av Kungl. Maj:t efter anmälan av verksstyrelsen.

Övriga tjänster tillsättes och annan personal antages av verksstyrelsen.

Övriga bestämmelser

27 §

Tjänsteman hos livsmedelsstyrelsen får icke åtaga sig uppdrag av kommun eller enskild i ärende som handlägges eller kan komma att handläggas av styrelsen.

Denna instruktion träder i kraft den 1 juli 1971.

4 Förslag till Kungl. Maj:ts kungörelse om ändring i hälsovårdsstadgan (1958: 663)

Kungl. Maj:t har, efter riksdagens hörande, funnit gott att i fråga om hälsovårdsstadgan (1958: 663) förordna,

dels att 32—37 §§ skall upphöra att gälla,

dels att i 4 och 13[1] §§ ordet »medicinalstyrelsen» skall bytas ut mot ordet »socialstyrelsen» och ordet »veterinärstyrelsen» mot »livsmedelsstyrelsen»,

dels att hänvisningarna i 44 och 58 §§ till 8 § livsmedelsstadgan skall avse 33 § livsmedelsstadgan,

dels att 9 och 14 §§ skall ha nedan angivna lydelse.

(Nuvarande lydelse)	*(Föreslagen lydelse)*
9 §[1]	
Om läkare och veterinär icke äro ledamöter i hälsovårdsnämnd, skall tjänsteläkaren eller, i kommun med stadsläkare eller motsvarande läkare, denne respektive tjänsteveterinären eller stadsveterinären närvara vid nämndens sammanträden, i den mån *nämndens ordförande finner hans närvaro erforderlig och* han icke hindras av andra tjänsteåligganden. Han skall därvid äga deltaga i överläggningarna samt få sin mening antecknad till protokollet.	Om läkare och veterinär icke äro ledamöter i hälsovårdsnämnd, skall tjänsteläkaren eller, i kommun med stadsläkare eller motsvarande läkare denne respektive tjänsteveterinären eller stadsveterinären närvara vid nämndens sammanträden i den mån han icke hindras av andra tjänsteåligganden. Han skall därvid äga deltaga i överläggningarna samt få sin mening antecknad till protokollet.
I stad — — — — — — — — — förste stadsveterinären.	
14 §[1]	
För att biträda hälsovårdsnämnden i tillsynen över allmänna hälsovården samt i övrigt tillhandagå nämnden skall *stad* med minst 40 000 invånare *hava* en eller flera stadsläkare. Om så erfordras, bör	För att biträda hälsovårdsnämnden i tillsynen över allmänna hälsovården *och livsmedelshygienen* samt i övrigt tillhandagå nämnden skall *kommun* med minst 40 000 invånare *ha* en eller flera stadslä-

[1] Senaste lydelse 1963: 340.

(Nuvarande lydelse)	*(Föreslagen lydelse)*
även i annan kommun med minst 15 000 invånare finnas *stadsläkare eller motsvarande läkare.* Sådan läkare antages av hälsovårdsnämnden, om ej fullmäktige förbehållit sig detta.	kare *och en eller flera livsmedelshygieniker.* Om så erfordras, bör även i annan kommun med minst 15 000 invånare finns *befattningshavare av angivna eller motsvarande slag.* Sådan *befattningshavare* antages av hälsovårdsnämnden, om ej fullmäktige förbehållit sig detta.
Till hälsovårdsnämnds biträde skola därjämte i varje kommun finnas *en eller flera hälsovårdsinspektörer, dock att de på inspektör ankommande uppgifterna må fullgöras av ledamot i nämnden, om så kan ske utan att uppgifterna eftersättas. Hälsovårdsinspektör må anställas gemensamt för två eller flera kommuner. Med tjänst som hälsovårdsinspektör må förenas annan tjänst.*	Till hälsovårdsnämnds biträde skola därjämte i varje kommun finnas *minst två hälsovårdsinspektörer, av vilka en skall ha särskild insikt i frågor om livsmedel.*
Till *heltidsanställd* hälsovårdsinspektör må antagas endast den, som med godkända vitsord genomgått fastställd kurs för hälsovårdsinspektörer eller som av *medicinalstyrelsen* på grund av annan utbildning eller förvärvad erfarenhet förklarats skickad att fullgöra på hälsovårdsinspektör ankommande uppgifter.	Till hälsovårdsinspektör må antagas endast den, som med godkända vitsord genomgått fastställd kurs för hälsovårdsinspektörer eller som av *socialstyrelsen och livsmedelsstyrelsen* på grund av annan utbildning eller förvärvad erfarenhet förklarats skickad att fullgöra på hälsovårdsinspektör ankommande uppgifter.

Denna kungörelse träder i kraft den 1 juli 1971.

5 Förslag till
Kungl. Maj:ts kungörelse om ändring
i byggnadsstadgan (1959: 612)

Kungl. Maj:t har, efter riksdagens hörande, funnit gott förordna att 56 § 1 mom., 57 och 65 §§ byggnadsstadgan (1959: 612) skall ha nedan angivna lydelse.

(Nuvarande lydelse)	*(Föreslagen lydelse)*
56 §	
1 mom.[1] Vid prövning av ansökan om byggnadslov skall byggnadsnämnden tillse, att det tillämnade företaget ej strider mot byggnadslagen, lagen om allmänna vägar, lagen om enskilda vägar, naturvårdslagen, denna stadga eller med stöd av nämnda författningar meddelade föreskrifter. Är tomtens ägare enligt byggnadslagen skyldig att gälda bidrag till kostnad för gata eller att anordna utfartsväg eller avlopp från tomten, må byggnadslov för nybyggnad ej beviljas innan skyldigheten fullgjorts eller nöjaktig säkerhet ställts.	*1 mom.* Vid prövning av ansökan om byggnadslov skall byggnadsnämnden tillse, att det tillämnade företaget ej strider mot byggnadslagen, lagen om allmänna vägar, lagen om enskilda vägar, naturvårdslagen, *livsmedelsstadgan,* denna stadga eller med stöd av nämnda författningar meddelade föreskrifter. Är tomtens ägare enligt byggnadslagen skyldig att gälda bidrag till kostnad för gata eller att anordna utfartsväg eller avlopp från tomten, må byggnadslov för nybyggnad ej beviljas innan skyldigheten fullgjorts eller nöjaktig säkerhet ställts.
Inom område — — — — — — — — — — jämförligt behov.	
57 §	
Är åtgärd — — — — — — — — — — sådant tillstånd.	
	Ansökan om byggnadslov för livsmedelslokal skall, jämte därtill hörande ritningar och andra handlingar, av byggnadsnämnden tillställas hälsovårdsnämnden för förhandsprövning av livsmedelsmyndighet som livsmedelsstyrelsen bestämmer. Byggnadslov får icke meddelas utan tillstyrkan av livsmedelsmyndigheten.
Berör åtgärden — — — — — — — — — — i saken.	

[1] Senaste lydelse 1964: 826.

(Nuvarande lydelse)	*(Föreslagen lydelse)*
65 §	
Inom område, — — — — — — — — — — jämförlig näring.	
Vad nu — — — — — — myndighets tillstånd.	
d) vårdanstalt, elevhem eller därmed jämförlig inrättning med mer än 50 platser; *eller*	d) vårdanstalt, elevhem eller därmed jämförlig inrättning med mer än 50 platser;
e) fabriksbyggnad eller byggnad för annan industriell rörelse.	e) fabriksbyggnad eller byggnad för annan industriell rörelse; *eller*
	f) *livsmedelslokal.*

Denna kungörelse träder i kraft den 1 juli 1971.

6 Förslag till Kungl. Maj:ts kungörelse om ändring i förordningen (1968: 564) om tillfällig handel

Kungl. Maj:t har, efter riksdagens hörande, funnit gott förordna att 3 § förordningen (1968: 564) om tillfällig handel skall ha nedan angivna lydelse.

(Nuvarande lydelse)	*(Föreslagen lydelse)*
Tillfällig handel — — — — — — — — — —	särskilt tillstånd.
Svensk medborgare — — — — — — — — — —	tryckt skrift.
	Om särskilt tillstånd att i vissa fall saluhålla livsmedel till allmänheten meddelas bestämmelser enligt livsmedelsstadgan.

Denna kungörelse träder i kraft den 1 juli 1971.

7 Förslag till Kungl. Maj:ts kungörelse om ändring i instruktionen (1967: 606) för socialstyrelsen

Kungl. Maj:t har funnit gott förordna att 3 § instruktionen (1967: 606) för socialstyrelsen skall ha nedan angivna lydelse.

(Nuvarande lydelse)	*(Föreslagen lydelse)*
3 §	
Styrelsen har särskilt att	
handlägga frågor — — — — — — allmänna hälsovården,	
med uppmärksamhet följa livsmedelshygienen och därvid särskilt ha tillsyn över den medicinska kontrollen av personalen i livsmedelshanteringen samt främja den allmänna näringsstandarden och sunda kostvanor,	främja den allmänna näringsstandarden och sunda kostvanor,
ha tillsyn över bekämpandet — — — gällande farmakopé.	
Styrelsen skall — — — — — rör statistikverksamheten.	

Denna kungörelse träder i kraft den 1 juli 1971.

8 Förslag till
Kungl. Maj:ts kungörelse om ändring
i instruktionen (1965: 787) för statens institut
för folkhälsan

Kungl. Maj:t har funnit gott förordna att 3, 6 och 23 §§ instruktionen (1965: 787) för statens institut för folkhälsan skall ha nedan angivna lydelse.

(Nuvarande lydelse)	*(Föreslagen lydelse)*
3 §	
Det åligger institutet särskilt att	
handlägga frågor om vatten — — — från folknäringssynpunkt,	
vara centralt undersökningsorgan för livsmedelskontrollen,	vara centralt undersökningsorgan för *den offentliga* livsmedelskontrollen *och därvid bland annat utföra undersökning och kontroll av berikningsmedel, livsmedelstillsatser och främmande ämnen i livsmedel,*
omhänderha kontrollen av vitaminer i *livsmedel,* läkemedel och fodermedel samt handha standardpreparat som behövas för sådant ändamål,	omhänderha kontrollen av vitaminer i läkemedel och fodermedel samt handha standardpreparat som behövas för sådant ändamål,
inom nu — — — — — — senaste budgetåret.	
Institutet fullgör — — — — — — hygieniska institution.	
6 §	
Institutet ledes av en styrelse, som även är styrelse för statens distriktssköterskeskola. Ledamöter av styrelsen äro chefen för *medicinalstyrelsen,* chefen för arbetarskyddsstyrelsen, institutets föreståndare och en av Karolinska mediko-kirurgiska institutets medicinska fakultet inom fakulteten	Institutet ledes av en styrelse, som även är styrelse för statens distriktssköterskeskola. Ledamöter av styrelsen äro chefen för *socialstyrelsen,* chefen för arbetarskyddsstyrelsen, *chefen för livsmedelsstyrelsen,* institutets föreståndare och en av Karolinska mediko-kirurgiska institutets medicinska

(Nuvarande lydelse)	*(Föreslagen lydelse)*
utsedd ledamot samt högst nio andra ledamöter, som Kungl. Maj:t utser särskilt.	fakultet inom fakulteten utsedd ledamot samt högst nio andra ledamöter, som Kungl. Maj:t utser särskilt.

Av de — — — — — — vara företrädda.

Kungl. Maj:t — — — — — — vice ordförande.

För de — — — — — — — — — som ledamöterna.

23 §

Avdelningsföreståndare är, med de undantag som följa av *andra stycket,* ansvarig för verksamheten vid avdelningen. Det åligger avdelningsföreståndare att inom området för sin kompetens meddela undervisning i den omfattning styrelsen efter samråd med honom bestämmer.	Avdelningsföreståndare är, med de undantag som följa av *tredje stycket,* ansvarig för verksamheten vid avdelningen. Det åligger avdelningsföreståndare att inom området för sin kompetens meddela undervisning i den omfattning styrelsen efter samråd med honom bestämmer.
	Avdelningsföreståndare vid födoämneshygieniska avdelningen och vid vitaminavdelningen åligger att, när så påkallas, inför livsmedelsstyrelsens verksstyrelse föredraga eller deltaga i handläggning av ärende som faller inom deras avdelningars verksamhetsområden.

Biträdande avdelningsföreståndaren — — — enligt 3 §.

Denna kungörelse träder i kraft den 1 juli 1971.

9 Förslag till Kungl. Maj:ts kungörelse om ändring i instruktionen (1965: 644) för kommerskollegium

Kungl. Maj:t har funnit gott förordna att 4 § instruktionen (1965: 644) för kommerskollegium skall ha nedan angivna lydelse.

(Nuvarande lydelse)	*(Föreslagen lydelse)*
4 §	
Det åligger — — — kollegiets verksamhetsområde.	
Kollegiet handlägger — — — nämnda näringar,	
tillsatser till och vitaminisering av livsmedel,	
explosiva och brandfarliga varor.	explosiva och brandfarliga varor.

Denna kungörelse träder i kraft den 1 juli 1971.

10 Förslag till Kungl. Maj:ts kungörelse om ändring i länsstyrelseinstruktionen (1958: 333)

Kungl. Maj:t har funnit gott förordna att 5 § och 12 § 1 och 2 mom. länsstyrelseinstruktionen (1958: 333)[1] skall ha nedan angivna lydelse.

(Nuvarande lydelse)	*(Föreslagen lydelse)*
5 §[2]	
Länsstyrelsen tillkommer — — — i polisinstruktionen.	
Länsstyrelsen har vidare att enligt gällande föreskrifter taga befattning med social omvårdnad, hälso- och sjukvården, plan- och byggnadsväsendet, naturvården samt vattenvården, luftvården och miljöskyddet i övrigt, vägväsendet, trafikväsendet, brandförsvaret, civilförsvaret och annan försvarsberedskap, exekutionsväsendet, folkbokföringen, beskattnings- och uppbördsväsendet samt medelsförvaltningen. Det ankommer därvid på länsstyrelsen att övervaka att de förpliktelser, vilka enligt lag eller annan författning åligga statliga myndigheter, kommuner och enskilda i länet, bliva behörigen fullgjorda. Länsstyrelsen skall ock i övrigt fullgöra de åligganden och utöva de befogenheter, vilka enligt lag, annan författning eller särskild föreskrift tillkomma länsstyrelsen (Kungl. Maj:ts befallningshavare) eller enligt äldre författningar landshövdingen.	Länsstyrelsen har vidare att enligt gällande föreskrifter taga befattning med social omvårdnad, hälso- och sjukvården, *den offentliga livsmedelskontrollen,* plan- och byggnadsväsendet, naturvården samt vattenvården, luftvården och miljöskyddet i övrigt, vägväsendet, trafikväsendet, brandförsvaret, civilförsvaret och annan försvarsberedskap, exekutionsväsendet, folkbokföringen, beskattnings- och uppbördsväsendet samt medelsförvaltningen. Det ankommer därvid på länsstyrelsen att övervaka att de förpliktelser, vilka enligt lag eller annan författning åligga statliga myndigheter, kommuner och enskilda i länet, bliva behörigen fullgjorda. Länsstyrelsen skall ock i övrigt fullgöra de åligganden och utöva de befogenheter, vilka enligt lag, annan författning eller särskild föreskrift tillkomma länsstyrelsen (Kungl. Maj:ts befallningshavande) eller enligt äldre författningar landshövdingen,
Verksamheten i — — — — — — kunna tillgodoses.	
Länsstyrelsen har — — — — — — och sammanslutningar.	
Länstyrelsen skall — — — — — — kunna lämnas.	

[1] Instruktionen omtryckt 1967: 831.
[2] Senaste lydelse 1969: 391.

12 §

1 mom.[1] Å landskansliet — — — nämligen å

1) landskansliet	1) landskansliet
a) allmänna sektionen allmän ordning och säkerhet, polisväsendet utom såvitt gäller ärenden som jämlikt 3 mom. handläggas å länspolischefens expedition, utsökningsväsendet, enligt kommunallagarna förekommande frågor, allmänna val, social omvårdnad, ärenden enligt 21 kap. föräldrabalken, hälso- och sjukvård samt övriga frågor, som icke höra till annan sektion inom landskansliet,	a) allmänna sektionen allmän ordning och säkerhet, polisväsendet utom såvitt gäller ärenden som jämlikt 3 mom. handläggas å länspolischefens expedition, utsökningsväsendet, enligt kommunallagarna förekommande frågor, allmänna val, social omvårdnad, ärenden enligt 21 kap. föräldrabalken, hälso- och sjukvård, *offentlig livsmedelskontroll* samt övriga frågor som icke höra till annan sektion inom landskansliet,

b) planeringssektionen plan- och — — — ecklesiastik indelning.

c) socialsektionen, där sådan finnes, social omvårdnad, ärenden enligt 21 kap. föräldrabalken, hälso- och sjukvård samt andra frågor som hänga samman med dessa ärenden,	c) socialsektionen, där sådan finnes, social omvårdnad, ärenden enligt 21 kap. föräldrabalken, hälso- och sjukvård, *offentlig livsmedelskontroll* samt andra frågor som hänga samman med dessa ärenden

d) civilförsvarssektionen civilförsvaret — — — och avloppsanläggningar.

2) landskontoret — — — och mantalsskrivningsfrågor.

2 mom.[2] Å avdelningarna — — — nämligen å

1) allmänna avdelningen — — — eller planeringsavdelningen,

b) socialsektionen social omvårdnad, ärenden enligt 21 kap. föräldrabalken, hälso- och sjukvård samt andra frågor som hänga samman med dessa ärenden,	b) socialsektionen social omvårdnad, ärenden enligt 21 kap. föräldrabalken, hälso- och sjukvård, *offentlig livsmedelskontroll* samt andra frågor som hänga samman med dessa ärenden.

c) överexekutorsektionen utsökningsväsendet,

2) planeringsavdelningen — — — annan avdelning.

Denna kungörelse träder i kraft den 1 juli 1971.

[1] Senaste lydelse 1969: 783.
[2] Senaste lydelse 1969: 391.

11 Förslag till Kungl. Maj:ts kungörelse om ändring i allmänna läkarinstruktionen (1963:341)

Kungl. Maj:t har funnit gott förordna att 12 § allmänna läkarinstruktionen (1963: 341) skall ha nedan angivna lydelse.

(Nuvarande lydelse)	*(Föreslagen lydelse)*
12 §	
Uppmärksammar provinsialläkare eller stadsdistriktsläkare missförhållande inom sitt distrikt med avseende å omgivningshygien eller livsmedelshygien eller eljest i fråga om allmänna hälsovården och avhjälpes detta icke efter erinran, skall han göra anmälan därom till hälsovårdsnämnden och länsläkaren eller, i stad där stadsläkare finnes, till denne eller, om flera stadsläkare finnas, till förste stadsläkaren.	Uppmärksammar provinsialläkare eller stadsdistriktsläkare missförhållande inom sitt distrikt med avseende å omgivningshygien eller livsmedelshygien eller eljest i fråga om allmänna hälsovården och avhjälpes detta icke efter erinran, skall han göra anmälan därom till hälsovårdsnämnden och länsläkaren eller, i stad där stadsläkare finnes, till denne eller, om flera stadsläkare finnas, till förste stadsläkaren. *Provinsialläkare och stadsdistriktsläkare har även att efter anmodan av länsläkaren företaga besiktning eller inspektion i ärende som rör livsmedelshygien.*

Biträdande provinsialläkare — — — de iakttagit.

Denna kungörelse träder i kraft den 1 juli 1971.

12 Förslag till
Kungl. Maj:ts kungörelse om ändring i instruktionen (1965:792) för länsläkarväsendet

Kungl. Maj:t har funnit gott förordna att 3 § instruktionen (1965: 792) för länsläkarväsendet skall ha nedan angivna lydelse.

(Nuvarande lydelse)	*(Föreslagen lydelse)*
3 §	
I fråga — — — utöva upplysningsverksamhet.	
	Dessutom har organisationen att hålla sig underrättad om livsmedelshygienen inom länet och att efter anmodan av livsmedelsstyrelsen eller länsstyrelsen biträda vid den offentliga livsmedelskontrollen.

Denna kungörelse träder i kraft den 1 juli 1971.

13 Förslag till ändring i stadgarna för varudeklarationsnämnden[1]

(Nuvarande lydelse)	*(Föreslagen lydelse)*
4 §	
För fattande — — — — — — — — — — lika röstetal.	
	Innan nämnden fattar beslut att fastställa normer för varudeklaration av livsmedel, skall normerna godkännas av livsmedelsstyrelsen.

[1] Fastställda av Kungl. Maj:t den 28 juni 1957.

14 Förslag till Kungl. Maj:ts kungörelse om pastörisering av mjölk m. m. avsedd till kreatursföda

Kungl. Maj:t har, efter riksdagens hörande, funnit för gott förordna som följer.

1 §

Den som driver mejeri får till kreatursföda ej använda, saluhålla eller till annan utlämna mjölk eller mjölkprodukter, som icke blivit pastöriserade enligt föreskrifter som meddelas av livsmedelsstyrelsen.

Livsmedelsstyrelsen äger meddela undantag från första stycket.

2 §

Kostnaderna för tillsyn över efterlevnaden av denna kungörelse skall av vederbörande mejeri bestridas i den ordning som livsmedelsstyrelsen beslutar.

3 §

Den som bryter mot 1 § straffes med dagsböter.

Denna kungörelse träder i kraft den 1 juli 1971, då lagen (1925: 382) angående uppvärmning av till kreatursföda avsedd mjölk m. m. skall upphöra att gälla.

III Inledande redogörelse

1 1951 års livsmedelsstadga och 1952 års normallivsmedelsordning

Ända fram till år 1951 saknades i vårt land en sammanfattande lagstiftning rörande livsmedel. Dessförinnan hade olika bestämmelser om livsmedels beskaffenhet, sammansättning och hantering samt därmed sammanhängande frågor funnits intagna i ett stort antal författningar. Viktigast av dessa var dåvarande *hälsovårdsstadgan den 19 juni 1919* som bl. a. innehöll allmänna föreskrifter om födoämnen, dryckesvaror, livsmedelslokaler m. m. Dessa föreskrifter kompletterades av lokala s. k. matvarustadgor som utfärdats av olika kommuner. Därutöver fanns särskilda författningar om speciella slag av livsmedel som mjölk och mjölkprodukter, kött, charkuterivaror, fisk, smör, margarin, ost, ägg och bröd.

Splittringen av bestämmelserna rörande livsmedel på så många olika författningar gav på ett tidigt stadium upphov till yrkanden om åtgärder för att få till stånd en mera enhetlig och förbättrad livsmedelslagstiftning. I detta syfte framlade en år 1916 tillsatt statlig kommitté ett *betäkande år 1921* med förslag till livsmedelslag m. m. Betänkandet föranledde emellertid ingen åtgärd. Först år 1936 tillsattes efter framställning av riksdagen en ny utredning i saken, 1936 års livsmedelslagstiftningssakkunniga, som avgav sitt slutliga *betänkande år 1941* (SOU 1941: 22). Med hänsyn till de då rådande kristidsförhållandena föranledde emellertid betänkandet inte någon omedelbar åtgärd. En överarbetning av sistnämnda betänkande påbörjades år 1948 genom en ny kommitté, 1948 års livsmedelssakkunniga, som framlade sitt *betänkande år 1949* med förslag till ny livsmedelsstadga m. m. (SOU 1949: 43).

Efter remissbehandling överarbetades 1949 års betänkande i sin tur inom inrikesdepartementet, varefter Kungl. Maj:t genom *prop. 1951: 63* med förslag till livsmedelsstadga m. m. inhämtade yttrande i ämnet från riksdagen. Propositionen föranledde ett flertal motioner (1951: I: 340, 345, 346, 349, 350, 351, 352, 353, 354 och 1951: II: 448, 449, 460, 461, 462, 463, 464, 465, 466, 650, 651). Sedan riksdagens andra lagutskott avgivit utlåtande (2 LU 1951: 34), tillstyrkte riksdagen i skrivelse till Kungl. Maj:t (rskr 1951: 369) det i propositionen framlagda förslaget med vissa jämkningar. Därefter utfärdade Kungl. Maj:t den 21 december 1951 livsmedelsstadgan (SFS 1951: 824) som trädde i kraft den 1 juli 1952. Stadgan har sedermera ändrats i vissa hänseenden (SFS 1952: 271, 488; 1953: 636; 1955: 258; 1957: 177; 1958: 195; 1960: 85; 1962: 706; 1964: 676; 1965: 236). Med stöd av livsmedelsstadgan fastställde Kungl. Maj:t vidare den 25 april 1952 en normallivsmedelsordning att tjäna till kommunernas ledning för utarbetande av särskilda lokala föreskrifter på livsmedelsområdet (SFS 1952: 402).

1951 års livsmedelsstadga och 1952 års normallivsmedelsordning har den lydelse som framgår av Bilagorna 1 och 2.

2 Utredningsuppdraget

Sedan livsmedelsstadgan trätt i kraft den 1 juli 1952 restes så småningom allt större krav på att stadgan skulle anpassas till den snabba utveckling som skedde inom produktion, handel och annan distribution på livsmedelsområdet. Framställningar i detta syfte gjordes såväl från riksdagen och olika myndigheter som från organisationer och sammanslutningar inom näringslivet. Det var mot denna bakgrund som chefen för inrikesdepartementet tillkallade livsmedelsstadgekommittén (i det följande benämnd LSK) för en översyn av livsmedelslagstiftningen.

Direktiven för LSK innefattas i ett anförande till statsrådsprotokollet över inrikesärenden den 19 april 1963 av dåvarande chefen för inrikesdepartementet, statsrådet Johansson. Efter en kort redogörelse för innehållet av livsmedelsstadgan uttalade denne följande.

Utifrån de förutsättningar som förelåg vid livsmedelsstadgans tillkomst har stadgan visat sig väl fylla sin huvuduppgift dels att, inom rimliga gränser, med hänsyn särskilt till kostnaderna, tillgodose konsumenternas berättigade krav på att erhålla från hälsosynpunkt tillfredsställande livsmedel, dels att förhindra oredlighet i handeln med livsmedel. Utvecklingen på förevarande område har emellertid gått snabbt under 1950-talet. Sålunda har t. ex. handeln med djupfrysta varor fått betydande omfattning och tekniken på frysområdet har snabbt utvecklats. Även andra konserveringsmetoder har fått ökad användning samtidigt som försäljning av paketerade livsmedel alltmer börjat tränga ut lösviktsförsäljningen. Helt allmänt torde också kunna sägas att allmänheten blivit mer kvalitetsmedveten när det gäller livsmedel liksom i fråga om andra konsumtionsvaror, något som lett till ökade krav på upplysning om bl. a. livsmedlens sammansättning och hållbarhet. Dessa och en rad andra omständigheter har legat till grund för krav på en allmän översyn av livsmedelsstadgan, vilka rests av bl. a. Föreningen för allmän hälsovård och biträtts av veterinärstyrelsen. Vad som särskilt stått i förgrunden har varit bestämmelserna om märkning av livsmedel och de hygieniska förhållandena vid transport av ömtåliga livsmedel samt utomhushandeln. Vidare har man efterlyst särskilda föreskrifter rörande hantering av djupfrysta livsmedel. Även i övrigt har sakliga eller formella ändringar i livsmedelsstadgan ansetts befogade på särskilda punkter. Jag förordar därför att en allmän översyn av livsmedelsstadgan nu kommer till stånd. Översynen bör i princip vara förutsättningslös.

I samband med översynen bör också uppmärksammas den på sistone aktualiserade frågan om förbud mot saluhållande av skadliga livsmedelsimitationer.

I fortsättningen berörde departementschefen närmare de mera centrala delar av livsmedelsstadgan som visat sig behöva ses över. Därvid angav han fem huvudfrågor, nämligen datummärkning av livsmedel, innehållsdeklaration av livsmedel, livsmedelstransporter, utomhushandel med livsmedel samt formerna för livsmedelskontrollen och kontrollorganens befogenheter.

Beträffande frågan *om datummärkning av livsmedel* uttalades i direktiven följande.

Märkningsföreskrifterna i livsmedelsstadgan tar framför allt sikte på att konsumenten skall få kännedom om tillverkaren av varan samt

varans sammansättning och vikt eller volym. Däremot föreligger ingen skyldighet att på förpackning ange när varan tillverkats eller hur länge den kan förvaras utan kvalitetsförsämring. I framställning till Kungl. Maj:t den 21 november 1960 har stadsfullmäktige i Stockholm anhållit om åtgärder för införande i livsmedelsstadgan av bestämmelser om datumstämpling av färdigförpackade livsmedel. Sådan märkning sker redan på frivillig väg i viss utsträckning, särskilt beträffande färdigförpackade livsmedel med kort hållbarhet. Sättet för märkningen är emellertid varierande. Framställningen syftar till att datumstämplingen skall bli generell och enhetlig. Vid den tämligen omfattande remissbehandlingen av framställningen har man i allmänhet tillstyrkt obligatorisk datumstämpling av en del livsmedel. De flesta remissinstanserna, bland dem medicinalstyrelsen, veterinärstyrelsen, Kooperativa förbundet och Sveriges köpmannaförbund, förordar dock att frågan förutsättningslöst utredes, innan föreskrifter meddelas. I första hand anses själva behovet av datumstämpling böra övervägas. Stämplingen säges nämligen inte i och för sig utgöra någon garanti för kvalitet. Denna påverkas inte bara av förvaringstiden utan i högre grad av hur varan hanterats och förvarats. Vidare anses vid utredningen böra övervägas vilken dag som skall anges på förpackningen: tillverkningsdagen, förpackningsdagen, sista försäljningsdagen eller sista dagen för konsumtion av varan. Särskilt har framhållits att sista försäljnings- eller konsumtionsdag kan anges endast om man inte bara känner den normala hållbarheten hos en vara under vissa betingelser utan även har garantier för att varan förvaras under sådana betingelser. Detta gäller speciellt frysbehandlade varor.

Spörsmålet om datumstämpling har även tagits upp av 1954 års mjölkkommitté, som i sitt betänkande (SOU 1960: 29) rörande frågan om åtgärder för att förbättra konsumtionsmjölkens beskaffenhet föreslagit, att mjölkförpackning skall märkas med sista försäljningsdag efter ett enhetligt system för hela riket. Märkningen skall innebära att mejeriet garanterar mjölkens hållbarhet — under förutsättning att den i butiken förvarats vid en temperatur under 10° C — ett dygn vid 18° C eller tre dygn vid kylskåpstemperatur efter den angivna dagen. Förslaget i denna del får ses mot bakgrunden av vissa andra av kommittén framförda förslag i syfte att hålla mjölkens temperatur nere vid transport från mejerier till försäljningslokaler och vid förvaring i lokalerna. Kommitténs förslag om datumstämpling har vid remissbehandlingen av betänkandet godtagits på de flesta håll. På några håll har understrukits, att frågan om datumstämpling av mjölkförpackningar bör övervägas i samband med den av stadsfullmäktige i Stockholm väckta frågan om generell skyldighet att datumstämpla livsmedelsförpackningar.

Som framgår av det anförda innehåller spörsmålet om datummärkning av livsmedel en rad problem som kräver ingående överväganden. Jag delar den uppfattning, som kommit till synes i remissyttrandena över stadsfullmäktiges i Stockholm framställning och mjölkkommitténs förslag, att dessa överväganden bör ske i ett sammanhang, så att de bestämmelser i ämnet, som kan finnas påkallade, erhåller en så enhetlig utformning som möjligt. Angelägenheten härav gör sig speciellt gällande om märkningen skall fylla en funktion som konsumentupplysning. Den märkning som redan nu frivilligt genomförts av åtskilliga producenter i fråga om ett flertal skilda varor företer i detta hänseende betydande variationer beträffande såväl formerna för märkningen som betydelsen av den angivna tidpunkten.

I den andra frågan som skulle beaktas vid översynen, *innehållsdeklaration av livsmedel,* anförde departementschefen följande.

En annan form av konsumentupplysning än datummärkning är uppgift om en varas sammansättning. Detaljbestämmelser härom finns i 8 kap. livsmedelsstadgan rörande ett flertal skilda grupper av livsmedel. Också dessa bestämmelser bör ses över, varvid särskilt bör undersökas om skyldighet bör införas att i större utsträckning än nu deklarera varans beståndsdelar. Sådan skyldighet bör givetvis i första hand kunna komma i fråga när det gäller färdigförpackade livsmedel och livsmedel, beträffande vilka konsumenternas möjligheter att göra ett medvetet val är begränsade. Härvid bör bl. a. observeras vad 1961 års riksdag på förslag av tredje lagutskottet uttalade i skrivelse till Kungl. Maj:t (rskr 1961: 68) med anledning av motionerna 1961: I: 4 och II: 8, vari begärdes föreskrifter om skyldighet att ange sammansättningen av glass som säljes i portionsförpackningar. Vidare bör beaktas de förslag Sveriges biodlares riksförbund framlagt i skrivelse till Kungl. Maj:t den 2 augusti 1962 i syfte att bl. a. göra det möjligt för konsumenterna att skilja äkta bihonung från s. k. konsthonung.

Den tredje huvudfrågan som borde uppmärksammas vid utredningen var spörsmålet om *livsmedelstransporter.* I direktiven erinrades till en början om det allmänna kravet i 12 § livsmedelsstadgan på sådana försiktighetsmått vid all hantering av livsmedel att dessa inte förorenas eller blir

skadliga att förtära eller på annat sätt otjänliga till människoföda. Vidare redogjordes närmare för bestämmelserna i 17 § om beskaffenheten av transportfordon för livsmedel samt i 19—24 §§ om utrustningen av fordon för kringföringshandel med vissa varor och tillståndsförfarandet i fråga om sådana fordon. Dessutom framhölls i direktiven att 1952 års normallivsmedelsordning innehöll vissa föreskrifter om livsmedelstransporter utan samband med kringföringshandel samt om hur de fordon som brukades vid sådana transporter skulle vara anordnade. I anslutning till dessa redogörelser anförde departementschefen följande.

Redan vid livsmedelsstadgans tillkomst restes krav på att de nu i normallivsmedelsordningen intagna transportföreskrifterna skulle få sin plats i stadgan och därmed bli generellt gällande för hela riket. Föredragande departementschefen ansåg dock detta föra för långt. På grund av kritik av de förhållanden, under vilka animala livsmedel transporterades, tillsattes emellertid 1954 en utredningsman för att utreda bl. a. frågan om den hygieniska kontrollen av animala livsmedel. Av framför allt kostnadsskäl fann utredningsmannen det inte möjligt att införa en allmängiltig föreskrift att all transport av animala livsmedel skulle ske i slutet utrymme. Dylika föreskrifter blev inte heller utfärdade. I remissyttrande över utredningsmannens ställningstagande ansåg veterinärstyrelsen det ofrånkomligt att ifrågavarande bestämmelser skärptes. Denna åsikt vidhåller styrelsen i remissyttrande över den av Föreningen för allmän hälsovård gjorda anhållan om en allmän översyn av livsmedelsstadgan. Frågan har även tagits upp i två likalydande motioner vid 1962 års vårriksdag (I: 297 och II: 372), i vilka hävdades att gällande bestämmelser angående transport av animala livsmedel bör ändras, så att dagens hygieniska krav på ifrågavarande transporter kan uppfyllas. Motionärernas yrkande tillstyrktes av veterinärstyrelsen och Stockholms stads hälsovårdsnämnd. Andra lagutskottet, som framhöll att transport av slaktkroppar fortfarande i viss utsträckning sker på öppna fordon, förordade (2 LU 1962: 19), att bestämmelser införes av innebörd att kött och köttvaror endast må transporteras i slutet utrymme, samt att föreskrift överväges om att fordonet skall vara försett med kylanordning, åtminstone då fråga är om längre transporter. Under åberopande av utskottets utlåtande har riksdagen (rskr 1962: 163) anhållit om förslag till ändrade bestämmelser angående transport av kött och köttvaror i enlighet med vad utskottet anfört.

De av riksdagen begärda förslagen bör utarbetas i samband med den allmänna översyn av livsmedelsstadgan som jag förordat i det föregående. Som framgått av det anförda är det inte bara transport av köttvaror och fisk som kritiserats. Mjölktransporterna utgör ett känsligt led i mjölkdistributionen och kan såsom mjölkkommittén framhållit inte alltid anses fylla de krav man måste ställa för att konsumenterna skall tillhandahållas en fullgod vara särskilt vad gäller hållbarheten. Med den omfattning handeln med djupfrysta varor tagit bör undersökas om särskilda föreskrifter erfordras i fråga om transporten av dylika varor. Också för andra särskilt känsliga livsmedel kan transportföreskrifter finnas vara påkallade. Enligt min mening bör därför undersökningarna i förevarande hänseende omfatta alla livsmedel. Bedömningen bör i första hand ske ur rent hygienisk synvinkel, men hänsyn bör tagas också till i vilken mån mer rigorösa regler återverkar på varans pris. De ekonomiska konsekvenserna av de transportbestämmelser, som från hygienisk synpunkt är önskvärda, bör redovisas.

I samband med behandlingen av de spörsmål, som hänför sig till transport av livsmedel, bör även uppmärksammas en inom Förenta Nationernas ekonomiska kommission för Europa (ECE) i Genève den 15 januari 1962 för undertecknande framlagd överenskommelse rörande särskild utrustning för transport av lättfördärvliga livsmedel.

Som ett fjärde område, där en översyn av livsmedelsstadgans bestämmelser gjorde sig starkt gällande, angavs i direktiven den *utomhushandel med livsmedel* som skedde annorstädes än på allmän saluplats. Departementschefen erinrade därvid bl. a. om föreskrifterna i 18 § livsmedelsstadgan att vissa kött-, mejeri- och margarinvaror i regel inte får säljas utomhus på allmän saluplats eller från stånd, bord eller dylikt utan att vara inneslutna i förpackningar som skyddar dessa livsmedel mot förorening, fukt eller annan påverkan utifrån. Vidare skall andra livsmedel som saluhållas utomhus i möjlig mån vara skyddade mot flugor, damm, solljus och väta. Därefter anförde departementschefen följande.

Dessa föreskrifter anses inte omfatta ambulerande försäljning eller kringföringshandel. Veterinärstyrelsen har i sitt remissyttrande över Föreningens för allmän hälsovård framställning om översyn av livsmedelsstadgan under-

strukit att denna handel ofta sker på ett hygieniskt synnerligen otillfredsställande sätt, bl. a. vad gäller handhygien och förvaringen av osålda partier. Enligt styrelsen har från flera håll krävts att dylik handel helt borde förbjudas. Styrelsen erinrar för sin del om att utomhushandel och ambulerande handel i många fall utövas av s. k. partiellt arbetsföra och att ett förbud mot sådan handel därför skulle vara anstötligt från social synpunkt. Med hänsyn därtill förordar styrelsen den medelvägen att man inför förbud mot att utan tillstånd av hälsovårdsnämnden i orten sälja eller saluhålla livsmedel, varigenom man skulle få kännedom om och tillfälle att utöva kontroll över ifrågavarande försäljare. Förbudet bör enligt förslaget omfatta alla livsmedel som inte är inneslutna eller förpackade på visst sätt. Den av mig förordade utredningen bör även förutsättningslöst penetrera dessa förhållanden. För min del vill jag endast understryka veterinärstyrelsens påpekande att frågan har sociala aspekter som måste beaktas. Även olika lösningars inverkan i fråga om konkurrensen mellan skilda distributionsformer bör uppmärksammas.

I anslutning till dessa uttalanden framhöll departementschefen att veterinärstyrelsen i remissyttrandet över Föreningens för allmän hälsovård framställning om en översyn av livsmedelsstadgan också föreslagit en rad andra ändringar i stadgan. Dessa förslag borde beaktas vid översynen av författningsregleringen. Som exempel på veterinärstyrelsens förslag nämndes följande.

Bl. a. föreslås strängare regler beträffande urtagning och plockning av fjäderfä. Förslaget syftar till att minska risken för spridning av salmonellabakterier. Vidare föreslås att undantag från stadgandena om förvaring av glassmassa skall kunna medges i fråga om färdigberedd glassmassa för framställning av s. k. mjukglass, som blivit en alltmer eftersökt vara.

Med hänvisning till det anförda konstaterade departementschefen att stora delar av livsmedelsstadgan behövde anpassas till rådande förhållanden på livsmedelsområdet. Översynen borde emellertid omfatta inte bara de materiella reglerna utan också formerna för *livsmedelskontrollen och kontrollorganens befogenheter*. I detta sammanhang anförde departementschefen vidare.

Vad gäller mjölk och mjölkprodukter har 1954 års mjölkkommitté i sitt förut nämnda betänkande föreslagit olika åtgärder, främst införande av offentlig kvalitetskontroll, i syfte att inom ramen för den övriga livsmedelskontrollen skapa tillräckliga garantier för att konsumtionsmjölkprodukterna fyller rimliga kvalitetskrav. Vid remissbehandlingen har förslagen utsatts för kritik i skilda hänseenden. De bör därför lämpligen i förevarande sammanhang omprövas med beaktande av den framförda kritiken. I anslutning härtill vill jag erinra om att Kungl. Maj:t den 19 april 1963 på föredragning av chefen för jordbruksdepartementet beslutat uppdra åt statens jordbruksnämnd att utarbeta förslag rörande de författningsmässiga åtgärder, som påkallas för att genomföra mjölkkommitténs förslag om kvalitetsbetalning av mjölk och om intern mjölkkontroll vid mejerierna.

Vid översynen av livsmedelsstadgans kontrollföreskrifter bör vidare uppmärksammas de önskemål om enhetlig ledning av livsmedelskontrollen som framförts till 1962 års riksdag av riksdagens revisorer. Däremot bör det inte nu komma ifråga att inrätta nya organ för kontrollen.

I det följande fäste departementschefen uppmärksamheten på Nordiska rådets rekommendation 1962: 11 till regeringarna i de nordiska länderna att utreda möjligheterna att genomföra en likartad livsmedelslagstiftning och en gemensam medicinsk kontroll ifråga om livsmedel. Vid översynen av den svenska livsmedelslagstiftningen borde hänsyn tagas till resultaten av de överläggningar som i anledning av rådets rekommendation tagits upp mellan representanter för de nordiska regeringarna. Kontakt borde också hållas med de utredningar på detta område som kunde komma till stånd i de andra nordiska länderna. Även i övrigt borde utländsk livsmedelslagstiftning beaktas.

Utöver vad som i direktiven särskilt framhållits i samband med frågan om livsmedelstransporterna förklarade departementschefen att uppmärksamhet skulle ägnas åt de ekonomiska konsekvenserna av olika ställningstaganden.

Avslutningsvis angavs i direktiven att de för översynen tillkallade sakkunniga skulle samråda med de myndigheter vilkas verksamhet berördes samt med utredningen om metrologiska enheter. Denna utredning hade bl. a. att pröva frågan angående om-

fattningen och utformningen av kontrollföreskrifterna om mätning och vägning av salufördа varor. Samråd skulle också ske med andra utredningar som berördes av översynen. Denna borde utmynna i förslag till erforderlig lagstiftning.

Till LSK:s i det föregående angivna utredningsuppdrag har genom Kungl. Maj:ts beslut den 1 november 1963 lagts ett specialuppdrag, nämligen att övergångsvis fungera som svenskt kontaktorgan till *Joint FAO/WHO Codex Alimentarius Commission*. Denna är en av Förenta Nationernas livsmedels- och jordbruksorganisation samt världshälsoorganisation gemensamt inrättad kommission med uppgift att utarbeta internationella standards för livsmedel. Enligt beslutet skulle LSK inkomma med förslag till organisation och arbetsuppgifter för ett stadigvarande svenskt kontaktorgan. Förslaget borde vara åtföljt av en beräkning av kostnaderna för organets verksamhet och jämväl innefatta förslag rörande kostnadernas bestridande. Efter förslag av LSK har Kungl. Maj:t enligt beslut den 24 januari och den 23 maj 1969 uppdragit åt veterinärstyrelsen att fr. o. m. den 1 juni samma år i stället för LSK vara svenskt kontaktorgan till ifrågavarande kommission.

3 Metoder för utredningens bedrivande

LSK började sitt utredningsarbete i februari 1964.

Inledningsvis gjorde LSK en utredning om datummärkning av livsmedel. I samband härmed hölls flera s. k. hearings i saken med berörda myndigheter samt konsument- och branschorganisationer. Arbetet resulterade i ett principförslag till författningsbestämmelser om s. k. hållbarhetsmärkning av färdigförpackade livsmedel vilket offentliggjordes den 24 november 1965. Avsikten var att lämna livsmedelsbranschen tillfälle att frivilligt tillämpa förslaget under LSK:s fortsatta utredningsarbete. LSK:s slutliga förslag i detta ämne redovisas under den allmänna motiveringen (IV 2.5.4.).

För att få problemen i fråga om livsmedelslagstiftningen så allsidigt belysta som möjligt ansåg LSK det nödvändigt att på ett tidigt stadium få synpunkter från myndigheter, näringslivsorganisationer och andra som sysslade med frågor på livsmedelsområdet. I detta syfte sände LSK den 29 juni 1964 ut en cirkulärskrivelse till berörda instanser med en begäran om synpunkter på önskvärda ändringar av livsmedelsstadgan och därmed sammanhängande författningar. Yttranden i anledning av cirkulärskrivelsen inkom sedermera från 221 olika instanser, nämligen

arbetarskyddsstyrelsen, dåvarande byggnadsstyrelsen, dåvarande försvarets intendenturverk, försvarets sjukvårdsstyrelse, generaltullstyrelsen, giftnämnden, kommerskollegium, lantbruksstyrelsen, dåvarande medicinalstyrelsen, statens bakteriologiska laboratorium, statens farmaceutiska laboratorium, statens institut för folkhälsan, statens institut för konsumentfrågor, statens jordbruksnämnd, statens konsumentråd, svenska institutet för konserveringsforskning, veterinärhögskolans lärarkollegium och veterinärstyrelsen;

dåvarande överståthållarämbetet och samtliga länsstyrelser utom länsstyrelserna i Hallands län;

länsläkarna i samtliga län samt stadsläkarna i Göteborg, Hälsingborg, Karlstad och Linköping;

länsveterinärerna i samtliga län;
distriktsveterinärerna i Nybro och Torsås distrikt;

hälsovårdsnämnderna i Borlänge, Borås, Enköping, Eskilstuna, Falun, Gävle, Göteborg, Halmstad, Hedemora, Hälsingborg, Härnösand, Jönköping, Kalmar, Karlshamn, Karlskoga, Karlskrona, Karlstad, Kristianstad, Landskrona, Lidingö, Linköping, Ljungby, Ludvika, Luleå, Lund, Lycksele, Malmö, Motala, Mölndal, Norrköping, Nyköping, Ronneby, Sandviken, Simrishamn, Skövde, Sollefteå, Solna, Stockholm, Sundbyberg, Sundsvall, Södertälje, Sölvesborg, Trollhättan, Uddevalla, Umeå, Uppsala, Vimmerby, Vänersborg, Västervik, Västerås, Växjö, Åmål, Örebro, Örnsköldsvik och Östersund;

hälsovårdsnämnderna i Alvesta, Frösö, Krylbo, Olofström, Orsa och ytterligare 23 landskommuner;

Föreningen för allmän hälsovård, Hushållningssällskapens förbund, Samarbetskommittén för hälsovårdsnämnderna i rikets större städer, Svenska hälsovårdstjänstemannaförbundet, Svenska distriktsveterinärföreningen, Svenska länsveterinärföreningen, Svenska veterinärföreningen för livsmedelshygien, Sveriges hälso-

vårdskonsulenters förening och Sveriges veterinärförbund;

Fiskkonservfabrikanternas förening, Hotell- och restauranganställdas förbund, Konsumtionsföreningen Göteborg med omnejd, Kooperativa förbundet, Kronobergs läns köpmannaförbund, Kronobergs läns slakteriförening, Köttbranschens riksförbund, Landsorganisationen i Sverige, Riksförbundet landsbygdens folk, Svensk industriförening, Svenska fiskhandelsförbundet, Svenska glassindustriers riksförbund, Svenska kommunförbundet, Svenska kontrollanstalten för mejeriprodukter och ägg (KMÄ), Svenska mejeriernas riksförening (SMR), Sveriges bageriidkareförening, Sveriges centrala restaurangaktiebolag, Sveriges grossistförbund, Sveriges hantverks- och industriorganisation, Sveriges hotell- och restaurangförbund, Sveriges husmodersföreningars riksförbund, Sveriges kaférestauratörers riksförbund, Sveriges kemiska industrikontor (Kemikontoret), Sveriges kioskägares riksförbund, Sveriges konditorförening, Sveriges korvhandlareförbund, Sveriges köpmannaförbund, Sveriges lantbruksförbund, Sveriges livsmedelshandlareförbund, Sveriges slakteriförbund, Västergötlands livsmedelshandlareförbund, Västernorrlands och Jämtlands läns handelskammare samt Västra Sveriges slakteriers förening.

Koncentrat av synpunkterna redovisas i olika avsnitt av betänkandet under rubriken: Remissyttranden till LSK.

I anslutning till sammanställningen av det synnerligen omfattande remissmaterialet gjorde LSK en systematisk genomgång av 1951 års livsmedelsstadga och dess förarbeten. Därvid stod det ganska snart klart att översynen av stadgan inte kunde stanna vid bara en överarbetning av enstaka bestämmelser. I stället visade sig en mera genomgripande omarbetning nödvändig. Frågor därom diskuterades vid hearings och andra överläggningar med myndigheter och livsmedelsbranschens organisationer. Resultatet blev det förslag till stadga som läggs fram i detta betänkande.

Den av LSK föreslagna livsmedelsstadgan är en ramförfattning utan alltför många föreskrifter i specialfrågor. Sålunda återfinns i förslaget inte alla de detajbestämmelser om bl. a. olika livsmedel som 1951 års stadga innehåller. Föreskrifter av sådant slag har i stället placerats i en tillämpningskungörelse. För att få dem anpassade till utvecklingen på livsmedelsområdet har LSK sökt modernisera dem med ledning av olika ändringsförslag som infordrats från experter på skilda sakområden. I förslaget till tillämpningskungörelse ingår också bestämmelser avsedda att ersätta 1952 års normallivsmedelsordning och därpå grundade kommunala föreskrifter. För detta ändamål har LSK från samtliga länsstyrelser infordrat uppgifter om de lokala livsmedelsordningar som utfärdats i flertalet av landets kommuner.

LSK har vidare gjort en inventering av den mångfald särförfattningar, specialbestämmelser, råd och anvisningar som vid sidan av livsmedelsstadgan meddelats av Kungl. Maj:t och andra myndigheter. Resultatet av inventeringen har granskats av berörda myndigheter och redovisas i Bilaga 3.

Av stor betydelse för inriktningen av LSK:s arbete har varit den snabba utveckling som skett inom industri, handel och övrig distribution sedan tillkomsten av 1951 års livsmedelsstadga. En särskild utredning härom har gjorts och redovisas i Bilaga 4.

I samband med översynen av livsmedelsstadgan och därmed sammanhängande författningar har LSK låtit göra en särskild utredning om laboratorieresurserna för den offentliga livsmedelskontrollen. Utredningen redovisas i Bilaga 5. En genomgång har också skett av 1954 års mjölkkommittés betänkande och däröver avgivna remissyttranden. En kort sammanfattning härav finns i Bilaga 6.

Vid sidan av utredningen rörande en ny livsmedelsstadga med tillämpningskungörelse har LSK varit inriktad på ännu ett huvudspörsmål, nämligen den framtida offentliga administrationen för livsmedelsfrågor. Arbetet därmed har bl. a. lett fram till ett förslag om inrättande av en särskild central myndighet för livsmedelsfrågor, nämligen livsmedelsstyrelsen. Därvid har LSK inhämtat uppgifter om verksamheten hos de myndigheter som f. n. handlägger olika livsmedelsärenden. Ordföranden, sekreteraren och andra representanter för LSK har också haft ett flertal överläggningar i saken med cheferna för och olika befattningshavare vid de när-

mast berörda myndigheterna, nämligen veterinärstyrelsen, socialstyrelsen, statens institut för folkhälsan, lantbruksstyrelsen, statens jordbruksnämnd och kommerskollegium. I Bilagorna 8 och 9 har ledamöterna Fitger och Kämpe var för sig framlagt särskilda synpunkter i frågan om den centrala livsmedelsmyndigheten.

Under arbetets gång har LSK haft kontakt och samråd med andra statliga kommittéer som behandlat frågor av betydelse för LSK:s utredning. Särskilt kan nämnas veterinärväsendeutredningen, jordbruksstatistikkommittén, utredningen om metrologiska enheter, läkemedelsförsörjningsutredningen, kommerskollegieutredningen, bygglagutredningen, nordiska utredningen om samarbete beträffande lagstiftning och kontroll på livsmedelsområdet samt olika utredningar om fiskerinäringen. Dessutom bör här framhållas socialstyrelse- och MCA-utredningarna samt länsförvaltningsutredningen vilka redan framlagt sina betänkanden.

För att få en inblick i den praktiska verksamheten på livsmedelsområdet har LSK företagit olika studieresor. Så har bl. a. skett till Örebro där hälsovårdsnämnden besökts samt till Skåne och Blekinge för studium av några av den svenska livsmedelsindustrins större anläggningar. LSK har också avlagt studiebesök hos olika detaljhandelsföretag i Stockholm. Dessutom har enskilda representanter för LSK besökt andra livsmedelsföretag i landet samt vissa livsmedelslaboratorier och forskningsinstitutioner.

Specialuppdraget som svenskt kontaktorgan till Codex Alimentarius Commission har medfört ett synnerligen omfattande merarbete vid sidan av LSK:s egentliga utredningsuppdrag. En redogörelse för verksamheten inom kommissionen lämnas i Bilaga 7. Det blev så småningom nödvändigt att för ifrågavarande arbete anställa en särskild biträdande sekreterare samt en befattningshavare för översättnings- och kontorsgöromål. Ordföranden, vissa ledamöter och sekreterarna har deltagit i de årliga plenarsessionerna med kommissionen omväxlande i Rom och Genève samt vid olika sammanträden med kommissionens expertkommittéer. Det löpande arbetet har främst gällt att avge kommentarer från svensk sida till en mångfald förslag rörande internationella livsmedelsstandards. För detta ändamål har till LSK knutits ett 50-tal experter på skilda sakområden. Experternas synpunkter har sammanställts inom LSK:s sekretariat och efter prövning av LSK vidarebefordrats till kommissionen.

I detta sammanhang bör slutligen nämnas att LSK tagit del av en inom Förenta Nationernas livsmedels- och jordbruksorganisation (FAO Legislation Branch) utarbetad redogörelse för livsmedelslagstiftningen i olika länder. En svensk översättning av redogörelsen har gjorts och finns tillgänglig bland LSK:s handlingar.

IV Allmän motivering till författningsförslagen

1 Principer för livsmedelslagstiftningen

1.1 *Tidigare utredningar*

Det förslag som lades fram i *1921 års betänkande* omfattade en livsmedelslag, en livsmedelsstadga, en livsmedelskontrollförordning och ett antal tillämpningskungörelser till dessa författningar. Livsmedelslagen innehöll uteslutande straffrättsliga bestämmelser avsedda att komplettera strafflagens föreskrifter om oredliga och vårdslösa förfaranden. Livsmedelsstadgan upptog bl. a. definitioner på begreppen livsmedel och saluhållande samt närmare bestämmelser i fråga om när livsmedel skulle anses otjänliga till människoföda eller ägnade att vilseleda köpare angående beskaffenhet, myckenhet eller ursprung. Slutligen innehöll förslaget till stadga vissa hygieniska föreskrifter om tillverkning och annan hantering av samt handel med livsmedel. I de föreslagna tillämpningsförfattningarna behandlades en lång rad olika livsmedel.

Huvudförslaget i *1941 års betänkande* var en särskild livsmedelsstadga med allmänna föreskrifter som hade sin motsvarighet i 1919 års hälsovårdsstadga och dåvarande giftstadga. Förslaget gällde alla livsmedel samt sådana näringspreparat, pastiller, tabletter och liknande varor för vilka särskilda bestämmelser om läkemedel inte var tillämpliga. Dessutom fanns föreskrifter om livsmedelslokaler, livsmedelsarbetares hygien, transporter, kringföringshandel, märkning av livsmedel m. m. Vidare föreslogs särskilda kvalitetsbestämmelser för vatten och is samt för olika viktigare livsmedel. I anslutning därtill stadgades förbud mot att saluhålla livsmedel under vilseledande varubenämning.

I motiveringen till 1941 års förslag framhölls till en början att livsmedelslagstiftningens uppgift var dels att skydda människorna för giftiga, skadliga eller eljest ur hälsosynpunkt otjänliga livsmedel och dels att hindra oredlighet i handeln med livsmedel. Den enskilde hade i det moderna samhället knappast möjlighet att själv utöva kontroll över de livsmedel han förbrukade. I samma mån livsmedlens ursprung och sammansättning alltmer undandrog sig konsumenternas bedömningsförmåga var det nödvändigt att kontrollen därav övertogs av samhällets organ. Behovet av livsmedelskontroll framträdde av naturliga skäl särskilt i kristider då brist på födoämnen rådde. Också under normala förhållanden förekom det att mindre nogräknade tillverkare framställde livsmedel vilkas sammansättning eller värde inte stod i rimligt förhållande till pris eller utlovad eller antagen beskaffenhet. En väl genomförd kontroll över livsmedelshanteringen låg därför också under normala förhållanden lika mycket i den enskilde konsumentens som i den lojale tillverkarens eller försäljarens intresse.

Enligt 1941 års betänkande uppfyllde de dåvarande föreskrifterna om livsmedel tidens rimliga fordringar i hygieniskt avseende. Kraven på reformer hade efter genom-

förandet av 1919 års hälsovårdsstadga i allmänhet inte gällt den sanitära livsmedelslagstiftningen utan i stället åsyftat utvidgade bestämmelser av ekonomisk natur. Nyheterna i förslaget utgjordes därför väsentligen av de i det föregående nämnda kvalitetsbestämmelserna för vissa viktigare livsmedel. Vidare hade uppmärksammats de ofta framställda kraven på att livsmedelslagstiftningen borde göras mera enhetlig så att de bestämmelser som fanns spridda på ett stort antal författningar i möjlig mån infogades i en enda författning. Även om större överskådlighet skulle vinnas därmed, hade det emellertid visat sig att önskemålen om en enhetligare lagstiftning av olika anledningar inte kunde förverkligas i större utsträckning. Författningarna om t. ex. köttkontroll, pastörisering av mjölk, mejerier, margarintillverkning och fiskkonserver innehöll sålunda bestämmelser av mycket speciellt slag, varför de inte lämpligen kunde sammanföras med den livsmedelsstadga som föreslogs i 1941 års betänkande.

Också i *1949 års betänkande* var huvudförslaget en särskild livsmedelsstadga. Förslaget grundade sig i allt väsentligt på 1941 års betänkande. Stadgan var emellertid i viss mån omdisponerad och utökad. Dessutom hade den tidigare författningstexten både reellt och formellt arbetats om.

Enligt detta betänkande ansågs livsmedelslagstiftningen ha till uppgift att hindra att mindervärdiga livsmedel framställdes och saluhölls samt att livsmedel förändrades på sådant sätt att deras värde nedsattes. Därvid hänvisades till de i 1941 års betänkande framförda synpunkterna på livsmedelslagstiftningens hygieniska och ekonomiska syften. Å ena sidan skulle man beakta allmänhetens intresse av att kostnaderna för livsmedlens framställning och distribution i möjlig mån hölls nere. Ett sådant förbilligande fick emellertid inte drivas så långt att varornas kvalitet sänktes under vad som kunde anses skäligt. En viktig del av kvaliteten hos livsmedlen var också den näringshygieniska beskaffenheten. I fråga om önskemålet att hygienen skulle vara oklanderlig fick man emellertid inte glömma, att åtgärder i detta hänseende samtidigt återverkade ekonomiskt på såväl produktion och distribution som konsumtion. Livsmedelslagstiftningen var ett uttryck för det rådande samspelet mellan vitt skilda synpunkter och intressen. Åtgärder vidtagna i ett syfte kunde komma att sträcka sina verkningar långt över det område som från början närmast avsågs. Det var därför nödvändigt att i denna lagstiftning få en ändamålsenlig avvägning mellan många olika, i och för sig välmotiverade intresseståndpunkter.

I 1949 års betänkande förklarades vidare att en rationell distribution låg i allas intresse. Samtidigt måste emellertid kraven på varornas hygieniska behandling behållas i erforderlig utsträckning. Viktiga faktorer i detta sammanhang var den allmänna levnadsstandarden och tillgången på livsmedel. Man rörde sig här på ett område utan fasta normer. Därför måste livsmedelslagstiftningen ha en ganska hög grad av rörlighet, så att den å ena sidan utgjorde ett skydd mot skadliga och bedrägliga livsmedel men å andra sidan inte lade hinder i vägen för en sund utveckling på livsmedelsområdet. Avvägningen mellan dessa intressen borde inte göras på kort sikt, eftersom det rörde sig om åtgärder vilkas räckvidd kunde sträcka sig över generationer. I första hand var livsmedelslagstiftningen ett intresse för konsumenterna som önskade lätt tillgång till hygieniskt och kvalitativt fullgoda varor. Denna lagstiftning var emellertid också ett producent- och handelsintresse. Det måste sålunda vara till gagn för lojala tillverkare och affärsmän att få bestämmelser som syftade till att hindra uppkomsten av illojala företeelser på ifrågavarande område.

En viktig fråga var också vilka bestämmelser som borde ingå i livsmedelsstadgan. I 1949 års betänkande hade stadgan fått en vidare ram än enligt 1941 års förslag. I huvudsak hade intagits föreskrifter som dels hade allmän karaktär och dels avsåg enskilda livsmedels sammansättning och beskaffenhet. Bara i undantagsfall föreslogs detaljbestämmelser om tillverkning och produktion.

1.2 *1951 års riksdag*

I *prop. 1951: 63* hade 1949 års sakkunnigförslag till livsmedelsstadga överarbetats inom inrikesdepartementet. Departementschefen underströk till en början behovet av att få till stånd en sammanfattande och systematiskt uppbyggd livsmedelslagstiftning. Vidare betonades de i 1941 och 1949 års betänkanden framförda synpunkterna på denna lagstiftnings dels hygieniska syfte att skydda människorna mot giftiga, skadliga eller eljest ur hälsosynpunkt otjänliga livsmedel, och dels ekonomiska syfte att förhindra oredlighet i handeln med livsmedel. Gränsen mellan dessa båda syften var emellertid diffus och många av de i betänkandena föreslagna bestämmelserna kunde sägas tillgodose såväl det ena som det andra ändamålet.

Enligt propositionen var det önskvärt att livsmedelsföreskrifterna i största möjliga utsträckning kunde återfinnas i en och samma författning samt att de blev mer lättillgängliga för allmänheten. Vid remissbehandlingen av betänkandena hade från vissa håll föreslagits att bestämmelserna om livsmedel skulle kvarstå i hälsovårdsstadgan för att hälsovårdsnämnderna endast skulle ha en huvudförfattning att tillämpa. Departementschefen ansåg sig emellertid böra förorda en särskild livsmedelsstadga av i huvudsak samma omfattning och uppbyggnad som föreslagits i 1949 års betänkande. Fördelarna att få de hygieniska och de ekonomiska bestämmelserna rörande livsmedel sammanförda till en författning måste anses överväga. Att inarbeta alla dessa föreskrifter i hälsovårdsstadgan kunde knappast komma i fråga, eftersom man i så fall skulle få en synnerligen oformlig författning.

Enligt departementschefen fanns inte anledning ge huvudförfattningen rörande livsmedel karaktären av en lag som måste godkännas av riksdagen. Det var sålunda tillfyllest att bestämmelserna fick formen av en stadga utfärdad av Kungl. Maj:t med stöd av § 89 regeringsformen. På grund av livsmedelsstadgans allmänna betydelse och ekonomiska konsekvenser borde emellertid riksdagens yttrande inhämtas om förslagets huvudgrunder. Å andra sidan innehöll stadgan också ett stort antal detaljbestämmelser, beträffande vilka det inte var nödvändigt att vid mindre betydande ändringar för varje gång höra riksdagen. Endast i fråga om större, mera genomgripande ändringar syntes ett sådant förfarande vara erforderligt.

Vid omarbetningen av 1949 års förslag hade hänsyn tagits till vissa erinringar som kommit fram vid remissbehandlingen men i stort sett hade förslagets huvudgrunder bibehållits i propositionen. För att skära ned stadgans omfång hade emellertid mindre betydelsefulla föreskrifter fått utgå. Så gällde bl. a. vissa bestämmelser om kaffe, te, kakao, kryddor m. m. samt om försäljning efter vikt och om ersättningsmedel för livsmedel. Också i övrigt hade en förenkling av stadgan eftersträvats.

Andra lagutskottet förklarade sig i utlåtande 2 LU 1951:34 i princip tillstyrka det i propositionen framlagda förslaget till livsmedelsstadga. Utskottet ansåg att en laglig reglering på livsmedelsområdet inte borde göras vidlyftigare än omständigheterna oundgängligen påfordrade. Det måste därför betraktas som en vinning att det ursprungliga sakkunnigförslaget kunnat minskas till sitt omfång och förenklas. Stadgan kunde sålunda i stort sett anses ha fått en lämplig omfattning och vara väl avvägd.

I motion 1951: I : 345 hade påtalats att författningsförslaget innebar en ingripande statlig reglering och att medborgarnas frihet därigenom kom att väsentligt kringskäras. Även om livsmedelslagstiftningen i första hand var ett konsumentintresse, erinrade emellertid utskottet om att det främst var näringslivet som starkt krävt att snarast möjligt få en förbättrad livsmedelslagstiftning. Förslaget hade också i huvudsak hälsats med stor tillfredsställelse i remissyttrandena. Vidare borde uppmärksammas att stadgan i viss utsträckning bara var en sammanställning och överarbetning av redan gällande bestämmelser. Utskottet påpekade också att i flera motioner yrkats på än mer detaljerade regleringar än vad som föreslagits i propositionen.

Enligt utskottet var det av största betydelse hur livsmedelslagstiftningen formellt konstruerades. Frågan gällde om själva livsmedelsstadgan borde innehålla endast riktlinjer och organisatoriska föreskrifter eller om den dessutom borde innehålla detaljerade kvalitetsbestämmelser m. m. och i så fall vilka. Utskottet ansåg starka skäl uppenbarligen tala för att bestämmelserna i största möjliga utsträckning sammanfördes i en författning. Ur rent konstitutionell synpunkt var det emellertid mindre lämpligt att i en och samma författning föra ihop bestämmelser av olika »konstitutionell kvalitet». Å andra sidan borde en uppdelning av författningsförslaget inte komma i fråga. Vid utskottsbehandlingen hade försök gjorts att precisera vilka delar av förslaget som var av den beskaffenhet att riksdagen förväntade att bli hörd innan de ändrades. Stora svårigheter förelåg emellertid att därvid bestämt ange vissa kapitel eller vissa paragrafer. Också en specialbestämmelse kunde ofta ha en allmän betydelse och vara av sådan räckvidd att riksdagen borde höras. Utskottet inskränkte sig därför till att uttala att riksdagens yttrande inte torde vara erforderligt för ändring av detaljbestämmelserna om vissa livsmedel i 8 kapitlet som kunde behöva ändras förhållandevis ofta och ibland med skyndsamhet. Bortsett från dessa bestämmelser torde livsmedelsstadgan inte vara av natur att behöva ändras med korta mellanrum. Riksdagen förväntade emellertid att bli hörd över ändringar i stadgan såvitt de inte kunde betraktas som rena detaljer av föga räckvidd.

1.3 *Remissyttranden till LSK*

Flertalet remissinstanser har framhållit behovet av att 1951 års livsmedelsstadga omarbetas i olika hänseenden. Många anser till och med att stadgan var föråldrad redan då den trädde i kraft. Därvid erinras om den snabba tekniska utvecklingen sedan stadgans tillkomst och den pågående rationaliseringen av produktion, handel och annan distribution på livsmedelsområdet.

I anslutning till kravet på en modernisering av livsmedelsstadgan framförs i remissyttrandena olika synpunkter på syftet med en livsmedelslagstiftning. Dess primära uppgift anses vara att lämna allmänheten största möjliga garanti för att livsmedlen är fullgoda i hygieniskt och kvalitetsmässigt hänseende. Därvid framhålles att den livsmedelstekniska utvecklingen samt den fortgående koncentrationen av tillverkning och handel skapat nya problem bl. a. av hygienisk karaktär. Sålunda har därigenom riskerna ökat för att fel i produktions- och distributionsleden drabbar ett stort antal konsumenter och att också små missgrepp kan få mycket vidsträckta skadeverkningar. Livsmedelslagstiftningen bör emellertid dessutom syfta till att klara och objektiva uppgifter lämnas om livsmedlens sammansättning, näringsvärde, hållbarhet och liknande så att konsumenterna inte blir vilseledda i fråga om varornas rent kvalitativa beskaffenhet eller får betala ett pris som inte står i relation till deras verkliga värde. I remissyttrandena från näringslivets sida understrykes att dessa syftemål också sammanfaller med den ansvarskännande industrins och varudistributionens intresse av att motverka illojala företeelser inom livsmedelsbranschen. Därvid framhålles från det enskilda näringslivets sida att livsmedelslagstiftningen inte bör användas som ett instrument för att tillgodose jordbrukspolitiska syften.

I fråga om utformningen av livsmedelslagstiftningen har många remissinstanser framfört kritik mot den rikliga förekomsten av detaljbestämmelser som är spridda över ett flertal författningar. Det allmänna önskemålet är att få en mera enhetlig, preciserad och överskådlig lagstiftning. Som exempel på nuvarande förhållanden pekas på en mängd separata författningar rörande bl. a. besiktning av kött och fjäderfä, tillverkning av mejerivaror, pastörisering, vitaminering, m. m. Vidare fästes uppmärksamheten på att främst veterinär- och socialstyrelserna samt statens jordbruksnämnd utfärdat ett stort antal råd och anvisningar på livsmedelsområdet. Allt detta har enligt vissa remissyttranden resulterat i en djungel av olika

bestämmelser beträffande vilka de tillämpande myndigheterna och inom livsmedelsbranschen verksamma företag mer eller mindre synes ha förlorat orienteringen.

Några remissinstanser är av den uppfattningen att större delen av särförfattningarna bör inarbetas i själva livsmedelsstadgan. I flertalet yttranden anses emellertid att en sådan koncentration av särbestämmelser skulle innebära en otympligt stor författning som blir alltför svåröverskådlig och komplicerad att tillämpa. Veterinärstyrelsen finner det å sin sida angeläget att livsmedelsstadgan och övriga bestämmelser om livsmedel utformas så att de inte i onödan hämmar en smidig anpassning efter utvecklingens krav. Enligt styrelsen kännetecknas den nuvarande livsmedelslagstiftningen i alltför hög grad av en fastlåsning av detaljbestämmelser. Endast de allmänna principerna på livsmedelsområdet bör därför fastläggas av Kungl. Maj:t och riksdagen.

På liknande grunder som veterinärstyrelsen anfört har det stora flertalet remissinstanser föreslagit den lösningen att livsmedelslagstiftningen delas upp i dels en relativt kortfattad s. k. ramförfattning av permanent karaktär, som skall antagas av Kungl. Maj:t och riksdagen gemensamt, och dels vid sidan därav en tillämpningsförfattning som utfärdas av Kungl. Maj:t eller den centrala tillsynsmyndigheten på livsmedelsområdet. Ramförfattningen bör endast innehålla centrala bestämmelser av allmängiltig karaktär som inte behöver ändras alltför ofta. Detaljföreskrifter om t. ex. sammansättning och beskaffenhet hos olika livsmedel bör däremot upptagas i tillämpningsförfattningen. Denna skall vara uppbyggd på ett systematiskt och överskådligt sätt samt alltefter behov kunna snabbt ändras och hållas aktuell.

När det gäller att i praktiken ombilda livsmedelsstadgan till en ramförfattning har ifrågavarande remissinstanser som det mest rationella föreslagit att man från stadgan först skiljer bort hela 8 kap. med dess detaljbestämmelser om vissa livsmedel. Föreskrifter av denna karaktär måste sålunda smidigt kunna anpassas allt efter utvecklingen. Behov därav väntas ofta uppstå med ganska korta intervaller. Därför bör dessa bestämmelser i stället ingå i tillämpningsförfattningen som snabbt skall kunna ändras utan alltför stora formella svårigheter. I åtskilliga yttranden föreslås dessutom att 1952 års normallivsmedelsordning och så många särbestämmelser som möjligt inflyter i tillämpningsförfattningen. I samband därmed påpekas att många av de råd och anvisningar som veterinär- och socialstyrelserna utfärdat på livsmedelsområdet är av sådan natur att också de bör kodifieras och tagas upp i tillämpningsförfattningen.

Vissa remissinstanser föreslår att livsmedelslagstiftningen byggs upp på liknande sätt som skett på byggnadsområdet, nämligen med en central byggnadslag och en detaljerad byggnadsstadga samt en separat publikation (BABS eller Svensk byggnorm) med vissa av statens planverk meddelade föreskrifter, råd och anvisningar till byggnadsstadgan.

Bland övriga synpunkter som kommit fram i remissyttrandena om principerna för livsmedelslagstiftningen kan nämnas, att berörda myndigheter inom krigsmakten föreslår att man i möjlig mån söker tillskapa bestämmelser som gäller både de civila och militära områdena. Slutligen förtjänar framhållas att ett stort antal remissinstanser understrukit vikten av att bestämmelserna får en klar och preciserad avfattning samt utformas på en enkel och lättförståelig svenska, så att texten inte vållar tveksamhet. Sålunda förklaras olika formuleringar i nuvarande livsmedelsstadga ha fått till följd att myndigheterna vid flera tillfällen tolkat samma bestämmelse på olika och ibland på helt motsatt sätt.

1.4 *Livsmedelsstadgekommittén*

Livsmedelsindustrin och livsmedelshandeln har undergått mycket snabba och i olika hänseenden betydelsefulla förändringar sedan tillkomsten av 1951 års livsmedelsstadga. Denna utveckling, som redovisas i Bilaga 4, har möjliggjorts främst genom att man sam-

tidigt med en markant ekonomisk standardhöjning i vårt land kunnat utnyttja teknikens framsteg och tillämpa nya rationaliseringsmetoder. Vid sidan av moderniseringen kännetecknas situationen av att verksamheten inom produktion samt handel och annan distribution på livsmedelsområdet fortlöpande koncentreras till färre men allt större företagsenheter.

Råvaruproduktionen karaktäriseras av bl. a. en fortgående specialisering som ofta leder till produktionsenheter av betydande omfattning. Detta är främst märkbart beträffande anläggningar för ägg-, broiler- och fläskproduktion. Trots detta finns emellertid fortfarande ett stort antal mindre produktionsenheter. Liknande tendenser kan märkas för mjölk- och nötköttproduktionen även om tendenserna här är betydligt mindre framträdande. Både mjölk- och köttproduktionen bedrives sålunda fortfarande till övervägande del i förhållandevis små enheter. Också på vegetabilieområdet är specialiseringstendensen framträdande. Trädgårdsnäringen uppvisar en liknande utveckling. På fiskets område har samtidigt med en avsevärd modernisering av båt- och redskapsbeståndet skett en förskjutning mot större företagsenheter medan kategorin enskilda yrkesfiskare minskat.

Inom livsmedelsindustrin har utvecklingen skett i särskilt snabb takt. Nya produkter som delvis ersätter vissa konventionella livsmedel har kommit fram och nya tillverkningsmetoder har utarbetats samtidigt som redan traditionella varor och metoder förbättrats. I synnerhet djupfrysningstekniken har fått stor användning. Också andra konserveringsmetoder, t. ex. frystorkning, tillämpas i allt större utsträckning. Vidare har under flera år pågått försök att konservera livsmedel med joniserande strålning.

Tillverkningen av livsmedel inriktar sig dessutom alltmer på att framställa produkter som är färdiga för konsumtion — direkt eller efter ett minimum av beredning genom exempelvis upptining eller uppvärmning — i hemmen, på restaurangerna eller i de s. k. storhushållen. Denna utveckling har i sin tur nödvändiggjort ändamålsenligare förpackningar för livsmedel. Förpackningstekniken har därigenom fått mycket stor betydelse för rationaliseringen inom livsmedelsindustrin och livsmedelshandeln.

Den alltmer omfattande världshandeln med ökad import av råvaror och förpackade livsmedel liksom tendensen att koncentrera råvaruproduktionen och livsmedelsindustrin till färre och större enheter som distribuerar sina varor över hela landet har kommit att ställa stora krav på transportväsendet. Långtransporter av livsmedel särskilt med motorfordon men också med järnväg, båt och flyg har ökat i allt snabbare takt. Samtidigt därmed har det varit nödvändigt att förbättra transportmedlens tekniska och hygieniska utrustning bl. a. med kyl-, frys- eller uppvärmningsanordningar.

Livsmedelshandelns utveckling under de senaste tre årtiondena karaktäriseras av flera faktorer. För det första har inom detaljhandeln skett en övergång från manuell försäljning »över disk» till självbetjäningssystemet i snabbköpsbutiker och storbutiker, s. k. supermarkets. Dessutom har företagen i både detalj- och partihandelsledet mer och mer slutit sig samman till stora, ofta landsomfattande och ibland internationella affärskedjor. Övergången till allt större enheter i detaljhandeln är också markant. Samtidigt har antalet specialbutiker framför allt för bröd, fisk eller mjölk minskat. Sålunda säljes flertalet livsmedel numera som regel »under ett tak», ofta tillsammans med övriga s. k. dagligvaror utanför livsmedelssortimentet. Denna omdaning inom handeln har inneburit en betydande rationalisering inom distributionsledet samtidigt som den ställt allt större krav på hygienen vid distributionen, på förpackningarna för livsmedlen och inte minst på en tydlig och klar information om livsmedlens hantering.

Hela denna utveckling inom produktion, distribution och handel på livsmedelsområdet har till stor del drivits fram av dels försök att minska det manuella arbetet, som medför de största kostnaderna inom detaljhandeln, och dels en strävan att möta konsumenternas nya krav i dagens samhälle. Bl. a. har den fortgående industrialiseringen, koncen-

trationen av befolkningen till stora tätorter, den minskade bosättningen i storstädernas cityområden, kvinnornas starkt ökade sysselsättning i förvärvsarbete utanför hemmet och liknande företeelser medverkat till att förändra konsumtionsvarorna. Sålunda ökar efterfrågan på färdigberedda livsmedel som både i hemmen och på restaurangerna kan tillagas så enkelt och snabbt som möjligt. Lunchrum, kantiner och andra storhushåll i offentlig eller enskild regi har kommit att spela en väsentligt större roll än tidigare. En stor del av tätorternas befolkning äter sålunda numera åtminstone ett av vardagens huvudmål utanför hemmet.

Mot bakgrund av den i det föregående beskrivna utvecklingen framstår de två huvudprinciperna för gällande livsmedelsstadga — det hygieniska och det ekonomiska syftet — som ännu viktigare än då stadgan kom till år 1951.

När det först gäller *livsmedelslagstiftningens hygieniska syfte,* nämligen att skydda konsumenterna mot skadliga eller på annat sätt ur hälsosynpunkt olämpliga livsmedel, kan följande framhållas. Även om de seriösa företagen i såväl tillverknings- som distributions- och handelsleden lägger ned stora ansträngningar på att trygga hygienen i fråga om livsmedlen, får man inte bortse från att risker finns för att vissa företagare är främmande för eller ibland negligerar de berättigade hygieniska krav som måste ställas på livsmedel. Härtill kommer den stora skillnaden i hygienisk standard i de olika exportländerna, varifrån livsmedelsråvaror eller färdigförpackade livsmedel hämtas. Uppmärksammas bör också att centraliseringen av livsmedelsproduktionen i vissa avseenden medfört större hälsorisker än tidigare trots de ökade möjligheterna till hygieniska åtgärder och kontroll, som den samtidiga rationaliseringen inneburit. Som berörts i det föregående distribueras sålunda numera från ett antal större produktionsställen livsmedel över stora områden i hela landet. Detta förhållande kommer i framtiden sannolikt att bli än mer markerat. Små missgrepp vid produktion, distribution och annan hantering kan därigenom få vidsträckta och oanade konsekvenser som kan bli svåra att bemästra. Stora delar av befolkningen kan drabbas av sjukdomar av olika slag genom misstag eller underlåtenhet vid ett enda företag.

Många exempel på de ökade hälsoriskerna vid livsmedelshanteringen finns i vårt land från de senaste åren. Personalen inom livsmedelsindustrin och livsmedelshandeln har liksom övriga befolkningsgrupper kommit att alltmera vistas utomlands, där de kan ådraga sig smittsamma tarminfektioner som sedan kan spridas till konsumenterna. Mest omtalade är de upprepade utbrotten av salmonelloser som oftast haft sitt ursprung från enstaka produktions- eller distributionsställen. De primära orsakerna har varit infekterade råvaror som fjäderfä och kött, infekterat vatten eller smittbärare bland de anställda. En för smittspridningen avgörande faktor är likväl i alla dessa fall sådana hygieniska brister vid tillverkning, distribution och övrig hantering, som lätt orsakar utbredning och tillväxt av mikroorganismer i själva livsmedlen, livsmedelslokalerna och utrustningen. Vid andra typer av livsmedelsburna infektioner kan redan små mängder av bakterier medföra sjukdom. Så är fallet vid tyfus, paratyfus och dysenteri. I dessa fall spelar mänskliga bacillbärare och vattenföroreningar den helt avgörande rollen. Också en rad andra bakteriella sjukdomar eller virusinfektioner kan överföras med livsmedlen till människan.

Ett stort antal av dessa sjukdomar tillhör de s. k. zoonoserna. Som exempel kan nämnas paratyfus-salmonellagruppen, bovin tuberkulos, brucellos, tularemi, angina-scarlatina, erysipeloid, anthrax, leptospiros och epidemisk gulsot. Av dessa har bovin tuberkulos och brucellos i samband med att de trängts tillbaka inom husdjursstammen kommit att spela mindre roll medan paratyfus-salmonellagruppen och tularemi blivit allt vanligare.

En annan typ av sjukdomar orsakade av felaktigt behandlade livsmedel är de s. k. matförgiftningarna utlösta av gifter — toxiner — som bildats av vissa mikroorganismer

antingen i livsmedlet (clostridium botulinum, stafylokocker) eller i tarmkanalen hos människan (clostridium perfringens, bacillus cereus, vibrio parahemolyticus, vissa streptokocker och escherichia coli m. fl.). Matförgiftningarna förlöper ofta med våldsamma symtom men har i regel med undantag för botulism en gynnsam utgång. De medför emellertid förutom personliga besvär för de drabbade ekonomiska förluster genom bortfall av många arbetsdagar. I anslutning härtill bör nämnas en del masksjukdomar som med livsmedel av animalt ursprung kan överföras till människan. Hit hör bl. a. olika typer av bandmask från nötkött, fläsk och fisk, trikiner från fläsk och björnkött m. m.

Livsmedelshygieniska risker har också uppstått genom de moderna behandlingsmetoderna för själva råvarorna. Här behöver bara nämnas den ökade användningen av olika bekämpningsmedel mot skadedjursangrepp på säd, grönsaker och andra vegetabila råvaror samt behandling av de livsmedelsproducerande djuren med antibiotika. Råvarorna utsätts också för andra risker som helt oavsiktligt påverkar livsmedlen. Ett typexempel härpå är de industriella utsläppen av olika kvicksilverpreparat i våra vattendrag. I vissa delar av landet har dessa utsläpp fått till följd att fisken för lång tid framöver kan befaras hålla en högre kvicksilverhalt än vad som är livsmedelshygieniskt tillrådligt.

Ett nytt hygieniskt problem inom den moderna livsmedelshanteringen har uppkommit genom att flertalet varor numera går ut till konsumenterna i förpackat skick. Även om syftet därmed delvis är att skydda livsmedlen mot menlig påverkan utifrån, har emellertid samtidigt den enskilde förbrukarens möjligheter att själv bedöma de förpackade livsmedlens hygieniska beskaffenhet starkt minskats. Detsamma gäller för detaljhandlarna. Det är därför nödvändigt att på förpackningarna lämnas uppgifter som möjliggör en bedömning av varorna både i detta senare handelsled och i konsumentledet. Viktigt är också att information ges om hur livsmedlen skall hanteras. Vidare bör i detta sammanhang erinras om vad som i det föregående sagts om den allt större roll som spelas av färdigberedda maträtter och servering av måltider utanför hemmen i olika slags restauranger och storhushåll. De färdiga rätterna inskränker ofta den mera traditionella beredningen och tillagningen till ett minimum. Råvarornas hygieniska beskaffenhet och deras hantering i restaurangköken eller köken till industrimatsalar, skolor, sjukhus och andra storhushåll undandrager sig nästan helt konsumenternas bedömning. Behovet av en kontinuerlig, noggrann hygien från tillverkningsstadiet och under livsmedlens vidare hantering fram till själva konsumtionen är fördenskull avsevärt.

I detta sammanhang bör nämnas att utvecklingen i det moderna samhället kommit att ge de rent näringshygieniska faktorerna en ökad betydelse i fråga om livsmedel. Motoriseringen, automationen inom industrin och det förhållandet att fler och fler människor övergår från tyngre till lättare arbete har sålunda minskat den fysiska aktiviteten och därmed behovet av energi. Däremot är behovet av flera livsviktiga näringsämnen som protein, järn, kalcium och vitaminer i stort sett oförändrat och oberoende av den fysiska aktiviteten. Detta betyder att halten av dessa s. k. essentiella näringsämnen per energienhet i kosten behöver öka med den minskade fysiska aktiviteten. Å andra sidan måste man konstatera att varken kostvanorna i vårt land eller livsmedelsproduktionen i tillräckligt hög grad anpassats till behoven hos den moderna människan. Av betydelse i detta sammanhang är emellertid också att bristen på information om förekomsten av livsviktiga näringsämnen i de olika livsmedlen försvårat för den enskilde konsumenten att göra ett näringsmässigt riktigt kostval. Särskilt svårt är det att bedöma näringsvärdet av det ökande antalet sammansatta livsmedel. Det framkommer också ständigt nya produkter, som konsumenterna inte kan bedöma från sina tidigare erfarenheter. Därtill kommer att flera livsmedel fått en näringsfysiologiskt sett olämplig sammansättning. Med hänsyn härtill är det därför av största vikt ur näringshygienisk och medicinsk synpunkt att livsmedlen

har en lämplig och konstant sammansättning av näringsämnen. I detta hänseende torde livsmedelslagstiftningen ha en ny, viktig uppgift att fylla.

Alla dessa nytillkomna faktorer tillsammans gör enligt LSK:s uppfattning de hygieniska och hälsomässiga motiven för en livsmedelslagstiftning ännu viktigare i dagens läge än tidigare. Det är givetvis främst ett konsumentintresse att bestämda regler finns för att livsmedlen skall fylla så höga hygieniska och näringsmässiga krav som möjligt. Samtidigt måste det också vara en väsentlig angelägenhet för det allmänna att särskild lagstiftning och en effektiv kontroll av att föreskrifterna efterlevs skapar största möjliga trygghet för att befolkningen inte genom livsmedlen utsätts för hälsorisker eller direkta skador. Författningsmässiga bestämmelser om hygienen på livsmedelsområdet ligger också i näringslivets intresse, då de kan tjäna som stöd och ledning i företagarnas strävan att förse konsumenterna med allt bättre produkter.

Vad sedan beträffar *livsmedelslagstiftningens ekonomiska syfte* bör till en början erinras om att konsumtionen av livsmedel, med undantag för vin och sprit, numera uppgår till ett värde av i runt tal 20 miljarder kronor om året, dvs. omkring en tredjedel av befolkningens totala konsumtion. Stora ekonomiska värden står sålunda på spel. Det är därför betydelsefullt att det allmänna genom lagstiftning inte bara söker främja redlighet i handeln med livsmedel utan också skapar goda möjligheter för konsumenterna att själva avgöra rimligheten av det pris de får betala för livsmedlen i förhållande till varornas kvalitet och andra egenskaper.

Behovet av författningsbestämmelser med dessa ekonomiska syften har ökat genom att livsmedlen numera till övervägande del är förpackade. Detta förhållande gör att möjligheterna minskats för konsumenterna att bedöma sammansättningen och den övriga beskaffenheten hos en produkt, innan förpackningen öppnas efter inköpet. Det är därför av stort intresse att förpackningen märkes med sakliga informationer om bl. a. innehållets beståndsdelar, vikt eller volym och varans pris. Genom sådana uppgifter får konsumenterna vägledning i valet mellan olika livsmedel. Det är angeläget att de märkningsföreskrifter som redan finns skärpes i angivna hänseenden. Syftet därmed är att allmänheten inte skall bli vilseledd och att den enskilde köparen får möjlighet att göra ett medvetet val.

Även för företagarna är livsmedelslagstiftningens ekonomiska syfte av väsentlig betydelse. Bestämmelserna bör sålunda också vara inriktade på att söka hindra olika illojala företeelser inom produktion, handel och annan livsmedelshantering.

Genom redovisningen av berörda förhållanden har LSK velat visa att livsmedelsstadgans hittillsvarande dubbla huvudsyfte, det hygieniska och det ekonomiska, med åren blivit avsevärt viktigare. Med hänsyn härtill har LSK ansett det angeläget att dessa syftemål också kommer till direkt uttryck i själva livsmedelsstadgan. Så har skett i förslaget till 3 §, enligt vilken livsmedelsmyndigheterna skall verka dels för att livsmedlen hanteras så att de vid saluhållandet är tillfredsställande ur hälso- och näringssynpunkt och dels för att redlighet iakttages i handeln med livsmedel.

I likhet med många remissinstanser har också LSK funnit att 1951 års livsmedelsstadga till följd av utvecklingen på livsmedelsområdet i flera hänseenden blivit föråldrad. De viktigaste exemplen härpå är följande. Begreppet livsmedel som det definierats i stadgan har visat sig alltför snävt bl. a. därigenom att det inte är tillämpligt på alla slag av varor som är avsedda för förtäring av människor. Sålunda faller vatten samt vissa vegetabila råvaror och s. k. fria läkemedel utanför stadgans tillämpningsområde. Vidare saknas en tillfredsställande reglering beträffande sådana varor och ämnen som, i motsats till livsmedelstillsatser, oavsiktligt kan komma att ingå i livsmedel. När det gäller märkning av livsmedel har ett starkt behov gjort sig gällande för konsumenter och handel att bli informerade på ett vederhäftigt sätt om hur livsmedlen skall

förvaras och hur länge de är hållbara. Bland stadgans särskilda bestämmelser om vissa livsmedels sammansättning finns ett flertal föreskrifter som är otidsenliga. Bestämmelserna om livsmedelslokaler som f. n. bara gäller vissa utrymmen i byggnader behöver utvidgas till att också omfatta vissa liknande lokaler på bl. a. båtar, tåg, motorfordon och flygplan. Vägande skäl finns för att skärpa föreskrifterna om utomhus- och kringföringshandel och i samband därmed reglera också övrig hantering av livsmedel på andra ställen än i livsmedelslokaler, t. ex. på tillfälliga marknader eller utställningar och i livsmedelsautomater. Motiv finns för att skapa bättre lagliga förutsättningar att fortlöpande kunna kontrollera hygienen hos den personal som är sysselsatt med livsmedelshantering. Vidare har i fråga om den offentliga livsmedelskontrollen utvecklingen medfört krav på en effektivisering. Därvid synes ledningen av kontrollen böra koncentreras till en enda central myndighet med kompetens att bedöma alla de många hygieniska, tekniska och andra svårlösta frågor som aktualiseras på livsmedelsområdet. Dessutom har systemet med särskilda, lokala livsmedelsordningar i de enskilda kommunerna kommit att skapa omotiverade olikheter mellan skilda landsändar. Det har därför ansetts angeläget att dessa kommunala föreskrifter ersättes med bestämmelser som har giltighet över hela landet. Slutligen bör här framhållas att det visat sig obefogat att låta krigsmakten stå utanför livsmedelsstadgans tillämpningsområde.

Behovet av ändringar och tillägg beträffande livsmedelsstadgan har visat sig så stort och berör så många olika frågor att LSK inte funnit det möjligt att bara komplettera bestämmelserna i olika hänseenden. I stället har LSK ansett det nödvändigt att omarbeta stadgan i sin helhet. Därvid har av naturliga skäl ånyo aktualiserats den i stadgans förarbeten och i remissyttrandena till LSK berörda frågan om *livsmedelslagstiftningens utformning*. Självfallet vore det bäst om samtliga föreskrifter rörande livsmedel — således inte bara själva livsmedelsstadgan utan också andra, fristående specialbestämmelser i därmed sammanhängande frågor — kunde samlas i en enda författning. En sådan ordning skulle i och för sig göra det lättare såväl för berörda myndigheter och enskilda företagare som för allmänheten att få en samlad uppfattning om vilka föreskrifter som gäller på livsmedelsområdet.

Som framgår av Bilaga 3 finns emellertid ett stort antal separata författningar, föreskrifter och liknande bestämmelser som vid sidan av livsmedelsstadgan och normallivsmedelsordningen helt eller delvis gäller livsmedelsfrågor. Till den del dessa bestämmelser utgöres av jordbruksnämndens kvalitetsbestämmelser för handelsklassificering anser LSK dem böra falla utanför livsmedelslagstiftningens område. Också med den härav följande begränsningen skulle emellertid en enda livsmedelsförfattning som inrymde alla övriga bestämmelser av hithörande art bli otympligt stor och detaljerad, även om bestämmelserna genom en överarbetning begränsades till det absolut nödvändigaste. En så omfattande författning löper också risken att bli oöverskådlig och svårtolkad samt därmed också onödigt svår att tillämpa. Därtill kommer att ifrågavarande särbestämmelser är av skiftande författningsmässig beskaffenhet. Sålunda har vissa karaktären av lagar antagna av Kungl. Maj:t och riksdagen gemensamt, andra har utfärdats av Kungl. Maj:t ensam med eller utan riksdagens hörande. En tredje kategori särbestämmelser har endast meddelats av centrala myndigheter och vissa av dem har bara egenskap av råd och anvisningar. Med hänsyn till nu berörda olikartade och svårbemästrade förhållanden har LSK funnit det inte bara olämpligt utan också praktiskt omöjligt att sammanföra alla föreskrifter och liknande regler på livsmedelsområdet till en enda författning.

I stället har LSK på samma sätt som många remissinstanser kommit till den uppfattningen att livsmedelsstadgan bör göras om till en central *ramförfattning* på livsmedelsområdet, med stöd varav erforderliga detaljbestämmelser kan utfärdas i en särskild *tillämpningskungörelse*. Själva ramförfattningen skall innehålla allmänna och

grundläggande principbestämmelser som tjänar det hygieniska och ekonomiska syftet med den offentliga regleringen av frågor om livsmedel. Föreskrifterna skall ha sådan innebörd att de inte hindrar en sund utveckling och utformas på ett framsynt sätt så att de inte behöver ändras alltför ofta. Vidare bör ramförfattningen vara så fri som möjligt från detaljföreskrifter. Bestämmelser av sådan karaktär bör i stället föras över till tillämpningskungörelsen. Det är här främst fråga om 1951 års stadgas särbestämmelser i 8 kap. om sammansättningen och beskaffenheten hos vissa vanligare livsmedel men gäller också bl. a. 1952 års normallivsmedelsordning. Dessutom bör till denna kungörelse flyttas över så många av de fristående författningar och andra bestämmelser som visar sig praktiskt och formellt möjligt. Tillämpningskungörelsens olika särbestämmelser skall vara anpassade efter de rådande förhållandena inom produktion, distribution och konsumtion på livsmedelsområdet. Fördenskull bör kungörelsen på ett snabbt och smidigt sätt kunna ändras alltefter utvecklingen så att den alltid är aktuell.

Vid utarbetandet av sitt förslag till ramförfattning, *den nya livsmedelsstadgan,* har LSK utgått från 1951 års stadga. Därvid har försök gjorts att i möjlig mån behålla innebörden av föreskrifter som inte varit i behov av ändring. En genomgripande överarbetning har emellertid visat sig nödvändig och många nya bestämmelser föreslås i syfte att tillgodose det behov av modernisering som nämnts i det föregående. LSK:s förslag till ny livsmedelsstadga — redovisat under författningsförslaget II.1 — består av 10 kapitel och innehåller sammanlagt 85 paragrafer i jämförelse med den nuvarande stadgans 122.

Vissa principella huvudfrågor i förslaget till livsmedelsstadga behandlas under de följande avsnitten IV 2.1—6. Där har först tagits upp spörsmålet om innebörden av begreppet livsmedel. Vidare ägnas särskild uppmärksamhet åt frågan om livsmedelstillsatser och förslaget att utvidga stadgan till att gälla därmed närstående ämnen som vitaminer och andra berikningsmedel samt s. k. främmande ämnen i livsmedel. Härefter ägnas ett särskilt avsnitt åt de alltmer aktuella problemen rörande nya livsmedelstyper och ersättningsprodukter. Viktiga frågor som LSK sökt lösa i sitt författningsförslag är vidare de som syftar till att ge konsumenterna bättre information om livsmedlen och deras sammansättning. Spörsmålen därom liksom det helt nya förslaget om obligatorisk hållbarhetsmärkning av färdigförpackade livsmedel ägnas också särskilda avsnitt. Slutligen diskuteras i den allmänna motiveringen frågan om offentlig livsmedelskontroll och tillsyn i enskild regi. LSK kommer därvid fram till den principiellt viktiga uppfattningen att vid sidan av myndigheternas kontroll bör finnas en obligatorisk s. k. egentillsyn genom varje livsmedelsföretagares försorg.

Övriga bestämmelser i LSK:s förslag till livsmedelsstadga behandlas i specialmotiveringen under Avdelning V. Bland nyheterna i fråga om dessa föreskrifter bör i detta sammanhang endast nämnas följande. Begreppet livsmedelslokal har ansetts böra utvidgas till att gälla i princip alla utrymmen i byggnader där livsmedel hanteras. Samtidigt har LSK funnit det motiverat att införa möjlighet att göra bestämmelserna om livsmedelslokaler tillämpliga också på liknande utrymmen i fartyg, järnvägsvagnar, motorfordon och luftfartyg. Som en komplettering till de redan gällande reglerna om godkännande av livsmedelslokaler har det ansetts befogat att föreslå ett tillståndsförfarande när det gäller saluhållande av livsmedel annorstädes än i sådana lokaler. Sistnämnda bestämmelser inkluderar de nuvarande reglerna för utomhus- och kringföringshandel. Vidare har det av praktiska skäl ansetts lämpligt att samla bestämmelserna om förbud mot saluhållande av livsmedel till ett särskilt kapitel. I detta tages också upp vissa föreskrifter som befunnits påkallade i fråga om handel med livsmedelsimitationer. Bestämmelserna om hygienen hos personal sysselsatt med livsmedelshantering innehåller bl. a. den nyheten att en företagare blir skyldig att alltefter omständigheterna föranstalta om viss läkar-

undersökning och hälsokontroll av sina arbetstagare.

Reglerna om den offentliga livsmedelskontrollen medför den förändringen att som central tillsynsmyndighet skall fungera en livsmedelsstyrelse, till vilken överföres all central tillsynsverksamhet som f. n. är fördelad på olika ämbetsverk. I detta sammanhang bör uppmärksammas att LSK funnit det motiverat att åt livsmedelsstyrelsen anförtro den viktiga uppgiften att utfärda tillämpningskungörelsen till livsmedelsstadgan. Länsstyrelserna och hälsovårdsnämnderna har ansetts böra kvarstå som regionala respektive lokala livsmedelsmyndigheter. Genom bestämmelserna om livsmedelskontrollen införes dessutom ett nytt system med s. k. anvisningslaboratorier för den offentliga kontrollen och med godkända livsmedelslaboratorier för företagens egentillsyn. Den offentliga administrationen för livsmedelsfrågor behandlas i sina detaljer under **Avdelning VI.**

I fråga om LSK:s förslag till livsmedelsstadga måste i detta sammanhang slutligen uppmärksammas att bestämmelserna, i motsats till vad som gäller f. n., ansetts böra vara tillämpliga också inom krigsmakten. Vederbörande militära myndigheter ges emellertid möjlighet att i samråd med livsmedelsstyrelsen meddela undantag från stadgans tillämpning med hänsyn till de speciella förhållanden under vilka krigsmakten arbetar.

Vad härefter gäller frågan vilken konstitutionell beskaffenhet den nya ramförfattningen på livsmedelsområdet bör ha kan det i och för sig synas motiverat att låta den få karaktären av en lag som sålunda fordrar riksdagens godkännande enligt § 87 regeringsformen. Härför talar sålunda att ramförfattningen innebär kännbara och omfattande ingrepp från samhällets sida för både företag och enskilda i form av förbud och tillstånd m. m. Väsentligt i detta sammanhang är också att författningsförslaget ger vidsträckta befogenheter särskilt åt livsmedelsstyrelsen. Det gäller främst styrelsens föreslagna rätt att utfärda tillämpningskungörelsen till stadgan. Å andra sidan företer ramförfattningen stora likheter med andra jämförbara administrativa författningar som utfärdas med stöd av § 89 regeringsformen av Kungl. Maj:t enbart efter riksdagens hörande. Exempel härpå är bl. a. 1958 års hälsovårdsstadga, 1959 års byggnadsstadga samt 1962 års läkemedels- och giftförordningar. Med hänvisning till att livsmedelsstyrelsen, enligt LSK:s förslag till 4 § i livsmedelsstadgan, blir skyldig att underställa Kungl. Maj:t tillämpningsföreskrifter av väsentlig ekonomisk betydelse eller eljest av större vikt samt under förutsättning att Kungl. Maj:t inhämtar riksdagens yttrande om särskilt betydelsefulla sådana frågor samt ändringar av och tillägg till de viktigaste principföreskrifterna, föreslår LSK att den nya livsmedelsstadgan efter hörande av riksdagen utfärdas av Kungl. Maj:t ensamt med stöd av § 89 regeringsformen.

Beträffande den under författningsförslaget II.2 redovisade *tillämpningskungörelsen* till livsmedelsstadgan vill LSK i detta sammanhang framföra följande allmänna synpunkter.

Eftersom den nya livsmedelsstadgan i sin egenskap av ramförfattning inte bör belastas med detaljföreskrifter som ofta behöver anpassas efter ändrade förhållanden inom livsmedelshanteringen, har LSK arbetat efter principen att först och främst så många bestämmelser som möjligt av detta slag skall flyttas över från 1951 års stadga till den nya tillämpningskungörelsen. Som tidigare anförts gäller detta framför allt de särskilda bestämmelserna i gällande 8 kap. om sammansättning och beskaffenhet av vissa vanligare livsmedel.

Vidare har LSK kommit till den uppfattningen att aktuella bestämmelser i 1952 års normallivsmedelsordning och nu gällande lokala livsmedelsordningar bör inarbetas i tillämpningskungörelsen. Normallivsmedelsordningen tjänar endast som förebild för livsmedelsordningarna i kommunerna. Dessa lokala föreskrifter föreslås emellertid bli upphävda. Därmed kommer normallivsmedelsordningen att förlora sitt berätti-

gande som självständig författning. Motivet till att de mer än 600 lokala livsmedelsordningarna bör upphöra är huvudsakligen följande. Förhållandena i landets kommuner när det gäller livsmedelshantering kan numera inte anses vara så olikartade, att tillräckligt fog finns för att på skilda orter behålla särskilda bestämmelser som i större eller mindre utsträckning skiljer sig från varandra, trots att de huvudsakligen behandlar samma frågor. Bestämmelser, i den mån de erfordras, bör vara enhetliga för hela landet och ingå i tillämpningskungörelsen.

De helt nya bestämmelser som föreslås i livsmedelsstadgan kräver, på grund av sin allmängiltiga utformning, i olika hänseenden särskilda tillämpningsföreskrifter. Så är främst fallet i fråga om de befogenheter som livsmedelsstyrelsen avses få enligt stadgan. Det gäller bl. a. föreskrifter om olika produkters sammansättning och beskaffenhet i övrigt samt beteckning men också kompletterande regler om märkning av livsmedel. Vidare fordras detaljbestämmelser om berikningsmedel, tillsatser och främmande ämnen i livsmedel. Livsmedelsstyrelsens beslut om särskild hantering eller behandling av livsmedel, såsom pastörisering, bör också ingå i tillämpningskungörelsen. I fråga om livsmedelslokaler krävs olika specialföreskrifter i hygieniskt hänseende och beslut om vilka utrymmen i t. ex. fartyg och järnvägsvagnar som skall jämställas med sådana lokaler. Dessutom bör en fördelning ske mellan livsmedelsmyndigheterna när det gäller godkännande av olika slags lokaler och andra uppgifter som faller på dessa myndigheter. Ytterligare exempel på tillämpningsföreskrifter är tillstånd att i undantagsfall använda annat vatten än dricksvatten, förbud mot vissa maskiner och förpackningsmaterial samt erforderliga regler för livsmedelstransporter. Slutligen kan nämnas kompletterande bestämmelser om saluhållande av livsmedel på annan plats än i livsmedelslokaler samt regler för läkarundersökning och hälsokontroll av personal, föreskrifter om provtagning och kontroll samt bestämmelser rörande laboratorier.

Av den lämnade redogörelsen för vad tillämpningskungörelsen bör innehålla torde framgå att det här rör sig om ett mycket stort antal och till sin natur synnerligen artskilda föreskrifter. Dessutom måste uppmärksamheten riktas på den i Bilaga 3 lämnade redogörelsen för det stora antalet vid sidan av livsmedelsstadgan och normallivsmedelsordningen gällande författningar och liknande bestämmelser i livsmedelsfrågor, som helt eller delvis har aktualitet när det gäller utformningen av tillämpningskungörelsen. I betraktande av dessa omständigheter framstår det som naturligt att LSK inte funnit det möjligt att inom rimlig tid göra en fullständig överarbetning i detalj av alla de bestämmelser som är av intresse i detta sammanhang. Därtill kommer att en sådan utredning i dagens läge redan inom några år kan visa sig ha varit förgäves i vissa hänseenden. LSK tänker därvid på det arbete i syfte att få fram internationella livsmedelsstandards som under svensk medverkan pågår inom Codex Alimentarius Commission. När dessa standards successivt godkänts av medlemsländerna i denna organisation måste tillämpningskungörelsens föreskrifter om bl. a. olika livsmedels sammansättning, tillsatser, hygien vid livsmedelshantering m. m. anpassas till internationella normer som kan påkalla ändring av motsvarande svenska regler.

Med hänsyn till nu angivna faktorer har LSK begränsat sitt förslag om tillämpningskungörelse till sådana ändringar och tillägg i fråga om nuvarande bestämmelser som varit absolut nödvändiga för att i det väsentligaste göra dem tidsenliga och få dem att motsvara den hittillsvarande utvecklingens huvudsakligaste krav. LSK:s förslag till tillämpningskungörelse har därför bara fått en preliminär karaktär. Förslaget kommenteras i specialmotiveringen dels till livsmedelsstadgan och dels till själva tillämpningskungörelsen. Avsikten är att kungörelsen skall genomarbetas av den nya livsmedelsstyrelsen och alltefter behovet fortlöpande anpassas till de skiftande förhållandena på livsmedelsområdet.

Vid utarbetandet av förslagen till den nya livsmedelsstadgan och tillämpningskungörelsen har LSK funnit det möjligt att av andra författningar än livsmedelsstadgan, normallivsmedelsordningen och lokala livsmedelsordningar inbegripa bl. a. 1936 års mejeristadga, 1937 och 1942 års pastöriseringsförfattningar, 1941 års vitaminiseringsförordning och 1951 års margarinförordning. Många andra föreskrifter som rör livsmedel kommer troligen så småningom att kunna inarbetas i ram- eller tillämpningsförfattningen. För att emellertid redan nu söka tillmötesgå de talrika och välmotiverade önskemålen om en mera enhetlig och överskådlig livsmedelslagstiftning har LSK kommit till den uppfattningen att livsmedelsstyrelsen skall utge en publikation — förslagsvis benämnd »*Svensk livsmedelsbok*» — där samtliga bestämmelser och regler på livsmedelsområdet på något sätt skall återfinnas.

Livsmedelsboken bör naturligtvis först innehålla själva livsmedelsstadgan och tillämpningskungörelsen men också texterna till de viktigaste specialförfattningarna om t. ex. köttbesiktning, kontroll av charkuterivaror och fjäderfä, införsel och utförsel av kött, bekämpningsmedel, de veterinära införsel- och utförselkungörelserna o. dyl. Vidare bör upptagas delar av vissa livsmedelslagstiftningen närstående författningar som hälsovårdsstadgan, byggnadsstadgan och arbetarskyddskungörelsen. I livsmedelsboken skall också ingå råd och anvisningar samt andra riktlinjer som gäller på livsmedelsområdet. I det sammanhanget bör dessutom uppmärksammas de internationella standards som utarbetas av Codex Alimentarius Commission. I den mån det inte anses befogat att ordagrant återge vissa bestämmelser eller regler bör tydliga hänvisningar ske genom uppgifter om när de utfärdats och var de finns publicerade. Slutligen måste livsmedelsboken ha ett väl genomarbetat och detaljerat sakregister. En publikation med nu skisserade omfattning och uppläggning bör enligt LSK:s mening kunna bli av betydande värde och till stor praktisk nytta när det gäller att underlätta för myndigheterna, livsmedelsbranschen och allmänheten att få en samlad överblick av vilka författningar och andra bestämmelser samt råd och anvisningar som finns inom livsmedelsområdet.

2 Vissa huvudfrågor i LSK:s förslag till livsmedelsstadga

2.1 *Livsmedelsbegreppet*

2.1.1 Gällande bestämmelser

Enligt 1 § 1 mom. 1951 års livsmedelsstadga definieras livsmedel som »varje till förtäring av människor avsedd vara, som tillför kroppen näringsämne» och inte är att hänföra till läkemedel. Undantag görs emellertid för sådana vegetabila livsmedelsråvaror som inte brukar förtäras i obearbetat skick och i allmänhet används endast vid fabriksmässig eller därmed jämförlig livsmedelsframställning. — I 1 § 2 mom. har med livsmedel jämställts fyra grupper av varor som inte ansetts vara egentliga livsmedel enligt definitionen i 1 mom. Dessa varugrupper är livsmedelstillsatser, för förtäring avsedda njutningsmedel, ersättnings- och utdrygningsmedel för livsmedel samt sådana för förtäring avsedda läkemedel som inte är underkastade särskild kontroll jämlikt någon läkemedelsförfattning.

2.1.2 Tidigare utredningar

I 1919 års hälsovårdsstadga förekom överhuvudtaget inte begreppet livsmedel utan talades i stället om »födoämnen och dryckesvaror». Någon definition därav fanns emellertid inte. I *1921 års betänkande* ansågs denna ordning otillfredsställande, varför följande definition föreslogs.

»Med livsmedel förstås födoämnen och dryckesvaror, varunder inbegripes varje till förtäring av människor avsedd vara, även sådan som är ämnad att användas allenast i egenskap av krydda, konserveringsmedel eller färg. Dock må läkemedel icke hänföras till livsmedel.»

I motiveringen till förslaget uttalades att definitionen avsåg att täcka tre huvudgrupper av varor, nämligen dels egentliga födoämnen med uppgift att underhålla den mänskliga organismen, dels njutningsmedel och dels sådana varor som endast syftade till att ge livsmedlen viss smak eller egenskap. Vidare framhölls att livsmedelsbegreppet inte bara avsåg varor som kunde förtäras direkt utan också varje ämne varav livsmedel bereddes. Därmed inbegreps under definitionen sådana råvaror som krävde en särskild beredning för att tjäna till människoföda, antingen beredningen var sådan som exempelvis omalen spannmål måste undergå innan den kunde användas som mjöl eller sådan som ytterligare krävdes för att mjölet skulle kunna förtäras i form av bröd.

I *1941 års betänkande* föreslogs att någon särskild definition av begreppet livsmedel inte skulle tas upp i livsmedelslagstiftningen. En definition ansågs sålunda inte lämplig, eftersom man därigenom riskerade att få livsmedelsbegreppet antingen för vidsträckt eller inskränkt. I stället borde man låta ordet livsmedel ha den betydelse det hade enligt allmänt språkbruk och i författningstexten endast göra de kompletteringar där-

av som kunde erfordras. I fråga om spannmål och andra råvaror som krävde särskild beredning hänvisades till vad riksdagens andra lagutskott uttalat om begreppet »födoämnen och dryckesvaror» redan vid behandlingen av propositionen till 1919 års hälsovårdsstadga.[1] Enligt utskottets uppfattning borde det sålunda vara uteslutet att tolka detta begrepp annorlunda än såsom omfattande även råvaror som först måste undergå beredning för att kunna förtäras.

I motsats till den föregående utredningen förklarade de sakkunniga i *1949 års betänkande* att det syntes lämpligast att i livsmedelslagstiftningen uttryckligen definiera begreppet livsmedel. Från flera håll hade också framställts starka önskemål om en närmare författningsmässig bestämning av livsmedelsbegreppet.

Enligt uttalanden i betänkandet hade begreppen »födoämnen och dryckesvaror» samt »livsmedel» dittills erbjudit praktiska svårigheter genom att myndigheterna ansett det erforderligt att tolka dessa begrepp i en vidare bemärkelse än vad som överensstämde med vanligt språkbruk. Sålunda hade bestämmelserna om livsmedel kommit att tillämpas också på förtjockningsmedel, smakämnen, färger m. m. trots att sådana varor inte språkmässigt betraktades som egentliga livsmedel. Önskemål hade också framförts om att närings- och vitaminpreparat samt tuggummi borde underkastas samma hygieniska kontroll som livsmedel i allmänhet. Mot denna bakgrund föreslogs i betänkandet följande definition av livsmedel:

»Livsmedel äro varor och ämnen i fast eller flytande form, naturliga eller konstgjorda, bearbetade eller obearbetade, vilka äro avsedda att förtäras av människor för att tillföra kroppen i dess normala omsättning ingående näringsämnen samt icke äro att hänföra till läkemedel.»

Definitionen förklarades bygga på det allmänna språkbruket i vilket syntes ligga underförstått att livsmedel endast var sådana ämnen som tillförde kroppen viss näring. Det torde vara vanligt att till livsmedel inte hänföra t. ex. kaffe, te eller liknande njutningsmedel. Många ansåg också att läskedrycker inte var livsmedel. Detsamma gällde alkoholhaltiga drycker, kryddor, essenser etc. samt sådana faktiska näringsämnen som vitaminer och salter. Vidare intog de s. k. näringspreparaten, pastiller och tabletter en dubbelställning mellan läkemedel och livsmedel. Enighet syntes däremot råda om att konserveringsmedel, förtjockningsmedel, färgämnen och liknande ämnen som tillsattes livsmedel vid beredningen inte i vanligt språkbruk hänfördes till livsmedel. Det ansågs emellertid nödvändigt att göra livsmedelsstadgan tillämplig på samtliga varor som faktiskt förtärdes av människor, oberoende av om de föll under den föreslagna livsmedelsdefinitionen eller inte. Därför föreslogs som en komplettering till definitionen att föreskrifterna om livsmedel skulle i tillämpliga delar gälla också olika tillsatser till livsmedel, njutningsmedel, ersättnings- och utdrygningsmedel samt sådana fria läkemedel som näringspreparat, pastiller, tabletter o. dyl. som inte var underkastade offentlig kontroll vid sidan av livsmedelsstadgan.

I fråga om olika livsmedelsråvaror betonades särskilt i betänkandet att till livsmedel inte bara borde hänföras sådant som utan vidare beredning användes till människoföda. Därför måste sådana råvaror som först måste bearbetas för att kunna förtäras, t. ex. för förtäring av människor avsedd spannmål, också betraktas som livsmedel.

2.1.3 1951 års riksdag

Vid remissbehandlingen av 1949 års betänkande uttrycktes från flera håll önskemål om en betydligt enklare definition på livsmedel än den föreslagna. Sålunda förordades att som livsmedel borde betraktas alla till förtäring av människor avsedda varor och ämnen vilka inte var att anse som läkemedel. Andra förslag gick ut på att definitionen borde utformas så att också vatten föll under livsmedelsbegreppet.

Vid den inom inrikesdepartementet gjorda överarbetningen av sakkunnigförslaget

[1] 2 LU 1919: 37.

fick begreppet livsmedel i viss mån en förenklad form men utan att i något väsentligt hänseende skilja sig från innebörden av den i betänkandet föreslagna definitionen. I *prop. 1951: 63* förklarades att syftet med departementsförslaget var att få en definition som så nära som möjligt anslöt sig till allmänt språkbruk. Vissa tyngande bestämningar i sakkunnigförslaget hade emellertid tagits bort. Vidare innebar departementsförslaget att en till förtäring avsedd vara skulle anses som livsmedel, så snart den tillförde kroppen näringsämne, och inte endast — som föreslagits i betänkandet — då varan förtärdes i avsikt att tillföra kroppen i dess normala omsättning ingående näringsämnen.

Beträffande de med livsmedel likställda varugrupperna livsmedelstillsatser, njutningsmedel samt ersättnings- och utdrygningsmedel överensstämde departementsförslaget med förslaget i betänkandet. I fråga om läkemedel som inte var underkastade kontroll jämlikt särskilda författningar hade emellertid exemplifieringen med näringspreparat, pastiller, tabletter och dylikt borttagits. Jämkningen förklarades bl. a. med att pastiller och tabletter borde betraktas huvudsakligen som njutningsmedel och inte som läkemedel.

Med den i departementsförslaget angivna definitionen torde enligt departementschefen vatten falla utanför begreppet livsmedel. Det ansågs lämpligare att bestämmelserna om vatten i huvudsak stod kvar i hälsovårdsstadgan och att vatten behandlades i livsmedelsstadgan endast såvitt angick framställning, beredning och hantering av livsmedel. Det var då mera följdriktigt att vatten som sådant inte ansågs som livsmedel. Läskedrycker innehöll ofta näringsämnen och blev då enligt definitionen hänförliga till livsmedel. Var så inte fallet torde de kunna hänföras till njutningsmedel och fick därigenom enligt stadgan samma ställning som livsmedel.

I fråga om spannmål och andra livsmedelsråvaror hade vid remissbehandlingen bl. a. från industrins och handelns sida anmärkts på att sådana råvaror enligt förslaget i betänkandet skulle anses som livsmedel. Begreppet livsmedel kom därigenom att omfatta många för livsmedelstillverkning betydelsefulla råvaror, förutom spannmål också sockerbetor, oljeväxtfrön, kakaobönor, potatis för stärkelsetillverkning m. fl. Sådana råvaror kunde knappast enligt allmänt språkbruk hänföras till livsmedel. Den föreslagna definitionen fick till följd att exempelvis föreskrifterna om livsmedelslokaler blev tillämpliga vid hanteringen av sådana råvaror. Generellt sett borde emellertid bestämmelser som syftade till att tillgodose hygienens krav vid livsmedelstillverkning inte vara tillämpliga på de förberedande stadier av tillverkningen, där iakttagandet av dylika krav inte hade på långt när samma betydelse för den slutliga produktens beskaffenhet som när det gällde ett senare skede i tillverkningsprocessen, då produktens beskaffenhet i hygieniskt avseende slutligt fixerades. För att undvika orimliga konsekvenser måste dessa råvaror undantas från livsmedelsbegreppet. Förslagsvis kunde bestämmas någon punkt i tillverkningsförloppet från och med vilken man kunde tala om »livsmedel» i egentlig mening. Undantag borde bl. a. göras för sådana varor och ämnen som inte var avsedda att användas för förtäring i obearbetat skick. — Departementschefen beaktade dessa synpunkter och tillstyrkte det föreslagna undantaget för vegetabila livsmedelsråvaror. Undantaget borde emellertid tolkas restriktivt. Det skulle sålunda endast gälla den ursprungliga råvaran och inte en produkt som utgjorde en bearbetning eller särskilt preparerad eller behandlad form av denna råvara, även om den i sådant skick inte kunde förtäras utan i sin tur regelmässigt ingick som råvara i det färdiga livsmedlet.

Andra lagutskottet (2 LU 1951: 34) hade i fråga om livsmedelsbegreppet inte annat att anföra än att utskottet underströk uttalandet i propositionen att vanligt vatten inte kom att anses som livsmedel enligt livsmedelsstadgan. Däremot skulle under livsmedelsbegreppet hänföras både läskedrycker och osötade, kolsyrade mineralvatten som inte utgjorde läkemedel. Kolsyrat vatten fick enligt utskottet betraktas som njutningsmedel.

2.1.4 Remissyttranden till LSK

När det gäller begreppet livsmedel har ett stort antal remissinstanser föreslagit att livsmedelsstadgan bör gälla flera varor och ämnen av betydelse i födoämnessammanhang än för närvarande är fallet. Helt allmänt har det ansetts befogat att låta kontrollen enligt stadgan omfatta alla till förtäring av människor avsedda varor.

Remissinstansernas intresse har särskilt inriktats på att upphäva det nuvarande undantaget från livsmedelsbegreppet i fråga om spannmål, sockerbetor och andra liknande vegetabila livsmedelsråvaror. Detta undantag anses innebära stora olägenheter. Bl. a. påpekas den ökade användningen inom modern odlingsteknik av bekämpningsmedel med varierande giftighetsgrad, s. k. biocider. Risken för att rester av dessa giftiga ämnen stannat kvar t. ex. i spannmålen gör det angeläget från folkhälsosynpunkt att myndigheterna får rätt att med stöd av livsmedelsstadgan kontrollera och vid behov ingripa mot råvarupartier som innehåller sådana bekämpningsmedelsrester, innan råvarorna bearbetas till färdiga livsmedel.

I detta sammanhang fästes också uppmärksamheten på faran av att vegetabila råvaror kan utsättas för joniserande strålning. Som en ytterligare nackdel av att sådana råvaror inte räknas till livsmedel enligt stadgan påpekas vidare att spannmål utan risk för påföljder f. n. kan förvaras i mycket bristfälliga lagerlokaler. Den förorening av skadedjur, som spannmål många gånger utsätts för på icke råttsäkrade logar och sädesmagasin, anses inte tilltalande.

I vissa av de nu refererade remissyttrandena erinras om att de utredningar som ligger till grund för livsmedelsstadgan klart uttalat att som livsmedel borde betraktas varje ämne varav livsmedel bereddes, således också vegetabila råvaror. Erfarenheten av den ohygieniska behandling som dessa varor många gånger utsätts för talar för att de ekonomiska skäl, som från handelns och industrins sida anförts för att undantaga dem från livsmedelsbegreppet, inte längre får vara utslagsgivande.

Från veterinärt håll ifrågasätts om inte livsmedels- och fodermedelslagstiftningarna borde samordnas. Föroreningar av fodermedel åt livsmedelsproducerande djur anses sålunda medföra en uppenbar hälsorisk också för människor. Det förefaller därför vara en omväg att avstå från att ingripa i det tidigare födoämnesledet och helt lita till kontrollen i ett senare led.

Flera remissinstanser föreslår att vatten och is skall betraktas som livsmedel också i legal mening.

Frågan om gränsdragningen mellan å ena sidan livsmedel och å andra sidan s. k. fria läkemedel eller läkemedelsliknande produkter har uppmärksammats i flera remissyttranden från medicinskt håll. Med ifrågavarande varor avses främst olika näringspreparat samt vissa mineral- och vitaminläkemedel på vilka 1962 års läkemedelsförordning inte är tillämplig. Sådana produkter får säljas fritt i allmänna handeln. Reklamen för dem står ofta inte i överensstämmelse med livsmedelsstadgans bestämmelser utan innehåller i vissa fall starkt överdrivna och missvisande uppgifter. Tveksamhet råder också om de skall betraktas som livsmedel eller läkemedel.

Liknande förhållanden anses gälla det sortiment i form av vissa teer, frukt- och grönsakssafter m. m. som tillhandahålls i de s. k. hälsokostbutikerna. På olika sätt kan tillverkare och försäljare undvika att preparaten klassificeras som läkemedel, även om de av allmänheten närmast användes som sådana. Tveksamheten om klassificeringen av dessa preparat gör att de vanligtvis går fria från både läkemedelsförordningens och livsmedelsstadgans föreskrifter. Det anses därför nödvändigt att livsmedelsstadgan utgår från läkemedelsförordningens definition av läkemedel och klart utsäger, att livsmedel är varje vara som är avsedd till förtäring och inte underkastas läkemedelsförordningens tillämpning.

Slutligen framhålles från medicinsk sida att halspastiller, tabletter och liknande varor kommit att undantas från läkemedelsförordningen, i den mån de inte innehåller annat än vad som enligt livsmedelsstadgan får ingå

i konfektyrer. Någon bestämmelse i detta avseende finns emellertid inte i livsmedelsstadgan.

2.1.5 Livsmedelsstadgekommittén

När det gäller en specialförfattning som t. ex. livsmedelsstadgan är det av särskild betydelse att redan i författningstexten göra klart vad som menas med olika grundläggande termer och uttryck. I detta syfte har i den nuvarande livsmedelsstadgans 1 § intagits en definition av begreppet livsmedel. Redogörelsen i det föregående visar att många olika uppfattningar gjort sig gällande, innan definitionen kom att bli slutgiltigt utformad.

Att tvekan kan råda om hur livsmedelsbegreppet bör definieras ger utländsk lagstiftning många exempel på. I vissa länder omfattar begreppet överhuvudtaget alla ämnen som är avsedda att förtäras av människor. Därvid uppställs ibland krav på att livsmedel skall tillföra kroppen näring. Ofta undantages uttryckligen vatten, läkemedel, alkoholhaltiga drycker m. m., men ibland kan tvekan uppstå om avsikten är att sådana varor skall betraktas som livsmedel eller inte. Enligt definitionen i USA:s lagstiftning räknas också djurföda till livsmedel. I Finland och Västtyskland gäller föreskrifterna om livsmedel även tobaksvaror. Å andra sidan har lagstiftarna i vissa länder t. ex. Belgien, Frankrike, Nederländerna och Polen avstått från att definiera livsmedelsbegreppet och i stället överlämnat frågans bedömning åt rättstillämpningen.

En av orsakerna till de svårigheter som livsmedelsdefinitionen enligt 1951 års stadga medfört torde vara kravet på att en vara skall tillföra människokroppen *näringsämne* för att bli betraktad som livsmedel i legal mening. Enligt förarbetena stödjer sig detta krav på att livsmedel enligt allmänt språkbruk anses syfta på en vara som tillför kroppen viss näring. Med hänsyn härtill har vatten hittills inte ansetts böra formellt betraktas som livsmedel. Därvid är det emellertid angeläget framhålla att vatten på vetenskapligt håll i själva verket räknas som ett av våra viktigaste näringsämnen. Inom näringsfysiologin talar man sålunda om sex olika slags näringsämnen eller grupper av sådana ämnen, nämligen vatten, äggviteämnen (proteiner), kolhydrater, fetter, salter eller mineralämnen och vitaminer.

Vid bedömningen av hithörande problem har LSK funnit övervägande skäl tala för att man inte bör begränsa den nya livsmedelsstadgan till att som hittills gälla endast varor som innehåller eller tillför kroppen näringsämne. I stället bör det avgörande bli, om en vara verkligen är avsedd att användas till förtäring av människor. Ur folkhälsosynpunkt är det nämligen angeläget att alla sådana varor blir underkastade kontroll från det allmännas sida. Det synes också praktiskt att så sker med stöd av en enda central författning, livsmedelsstadgan. För att inte behöva komma i konflikt med den innebörd begreppet livsmedel kan ha i allmänt språkbruk har LSK avstått från en direkt definition och föreslår i stället det uttryckssättet i 1 § första stycket livsmedelsstadgan att »vad i denna stadga föreskrives om livsmedel skall gälla varje vara som är avsedd att förtäras av människor». Alla sådana varor blir sålunda jämställda med livsmedel, alldeles oavsett om de enligt språkbruket anses som livsmedel eller inte.

Den sakliga skillnaden mellan LSK:s förslag till bestämning av livsmedelsbegreppet och den nuvarande definitionen av livsmedel är följaktligen att livsmedelsstadgan inte längre skall begränsas till att gälla varor som tillför kroppen näringsämne. Undantaget i fråga om läkemedel kommer att beröras längre fram. Med ordet »förtäras» åsyftas inte endast att en vara ätes eller drickes på sedvanligt sätt utan också att man t. ex. bara suger eller tuggar på en vara som kan sväljas, även om så inte är den direkta avsikten. Exempel på sådana varor är pastiller och tuggummi, som ofta helt eller delvis resorberas i munhålan eller mag-tarmkanalen. Det huvudsakliga syftet måste i varje fall vara att varorna på något sätt avsiktligt skall förbrukas genom införandet i munnen. Därmed kan det inte komma i fråga att med livsmedel jämställa pro-

dukter som ibland rent ofrivilligt kan tillföras kroppen utan att förtäras, såsom tandkräm eller läppstift och andra kosmetika, eller ämnen som endast andas in t. ex. olika typer av spraypreparat. Helt uteslutet blir det också att sådana föremål som småbarn får att suga eller tugga på kan likställas med livsmedel. Man skulle kunna tänka sig att i förtydligande syfte byta ut ordet förtäras i begreppsbestämningen mot de olika verb som nyss berörts, nämligen ätas, drickas, sugas och tuggas. Det förefaller emellertid tillfyllest att i själva författningstexten endast ha det samlande ordet förtäras, vilket knappast torde komma att medföra några tolkningssvårigheter.

Enligt LSK:s bestämning av livsmedelsbegreppet kommer livsmedelsstadgan att, i likhet med vad som redan gäller, endast vara tillämplig på varor som är avsedda att förtäras av människor. Från olika håll har emellertid föreslagits att också foder och annan djurföda bör regleras i stadgan. Även om vissa skäl kan tala för en sådan ordning, har LSK funnit att ett sammanförande av bestämmelser om livsmedel och djurföda i en enda författning skulle resultera i en onödigt tillkrånglad lagstiftning. Livsmedelsstadgan föreslås därför liksom hittills endast innehålla föreskrifter som avser människoföda. Bestämmelserna om djurföda, som återfinns bl. a. i förordningen den 2 juni 1961 om tillverkning av och handel med fodermedel m. m. samt därmed sammanhängande författningar, synes enligt LSK:s uppfattning utan nackdel alltjämt kunna utgöra en särskild lagstiftning.

Förslaget att inte begränsa livsmedelsbegreppet endast till sådana varor som innehåller näringsämne innebär en förenkling såtillvida att bestämmelserna i 1 § 2 mom. a)—c) 1951 års stadga blir överflödiga och därför kan uteslutas. Sålunda kommer *njutningsmedel* som kaffe, te, kakao, läskedrycker, kryddor o. dyl. likaväl som *ersättningsmedel* för livsmedel att automatiskt falla under det nya livsmedelsbegreppet. Sådana varor är nämligen uppenbarligen avsedda att förtäras av människor. När det sedan gäller ämnen vilka brukas som *livsmedelstillsatser* och *utdrygningsmedel* för livsmedel intar dessa en mellanställning såtillvida, att de inte alltid är avsedda för livsmedel utan också kan komma till användning på helt andra områden än inom livsmedelshanteringen. Som exempel kan nämnas konserverings- och emulgeringsmedel, färg- och aromämnen, antioxidationsmedel o. dyl. Produkter av sådant slag kan till följd av sitt olika användningssätt inte utan vidare betraktas som livsmedel. Med tanke på att man rent allmänt inte sätter dem i direkt samband med människoföda, kan det till och med framstå som egendomligt att åtminstone vissa sådana kemiska ämnen skall anses som livsmedel bara för att de kommer till användning vid livsmedelstillverkning. I den mån dylika ämnen verkligen brukas vid beredning av livsmedel och ingår i de färdiga produkterna bör de emellertid jämställas med livsmedel, eftersom de faktiskt kommer att förtäras.

En viktig konsekvens av den nya bestämningen av livsmedelsstadgans tillämpningsområde i detta avseende blir att också *dricksvatten,* i motsats till vad som gäller för närvarande, klart kommer att vara underkastat stadgans bestämmelser om livsmedel. Vatten är uppenbarligen ett av de viktigaste näringsämnen som människan måste förtära varje dag. Det används ju också i mycket stor utsträckning vid tillverkning och industriell beredning av livsmedel samt vid matlagning. Det är därför enligt LSK:s uppfattning helt naturligt och dessutom nödvändigt att livsmedelsstadgan skall gälla dricksvatten liksom is avsedd för konsumtion.

På grund av vattens skilda användningsområden har från industrins sida uttalats farhågor för att stora svårigheter kan uppstå, om allt vatten underkastas samma stränga krav som dricksvatten. Därvid bör emellertid beaktas att det enligt LSK:s förslag endast blir just sådant vatten som är avsett att drickas eller ingå som beståndsdel i livsmedel, dricks- eller renvatten, som blir att betrakta som livsmedel i egentlig me-

ning. Vatten, som inom livsmedelshanteringen användes för rengöring och liknande ändamål och som därför inte avses komma att ingå i själva livsmedlet, faller sålunda utanför själva livsmedelsbegreppet. Problemen i samband med vatten av sistnämnda slag kommer att tagas upp i det följande vid behandlingen av LSK:s förslag enligt 4 kap. livsmedelsstadgan om hantering av livsmedel.

Vad härefter beträffar *läkemedel* synes det inte finnas någon anledning att i princip ändra på de nuvarande reglerna i 1 § 1 mom. och 2 mom. d) livsmedelsstadgan. Således bör under begreppet livsmedel inte heller i fortsättningen inrymmas vara som är att hänföra till läkemedel och inte undantagits från läkemedelsförordningens tillämpning. I LSK:s förslag till 1 § första stycket livsmedelsstadgan har detta kommit till uttryck genom att förklaringen, att stadgan skall gälla varje vara som är avsedd att förtäras av människor, kompletteras med orden »och på vilken läkemedelsförordningen icke äger tillämpning».

De varor som därigenom undantages från livsmedelsstadgans föreskrifter finns definierade i läkemedelsförordningen den 14 december 1962. Med läkemedel förstås enligt 1 § 1 mom. i denna förordning »sådan vara, som är avsedd att vid invärtes eller utvärtes bruk förebygga, påvisa, lindra eller bota sjukdom eller sjukdomssymtom hos människor eller djur eller att eljest på angivna sätt användas i samband med behandling av sjukdom, skada eller kroppsfel eller vid förlossning». De härmed åsyftade varorna är av så speciell karaktär och står med stöd av läkemedelsförordningen redan under sådan kontroll och tillsyn av socialstyrelsen, att någon anledning inte finns att också låta livsmedelsstadgan bli tillämplig på dem.

Det är här angeläget påpeka att alla varor som går in under angivna definition i läkemedelsförordningen formellt är att betrakta som läkemedel. Därvid måste emellertid uppmärksammas de inskränkningar i själva tillämpningen av läkemedelsförordningen som enligt dess 1 § 3 mom. gäller för vissa *läkemedelsliknande produkter*. Sådana varor är enligt nyssnämnda definition i läkemedelsförordningen i och för sig att hänföra till läkemedel. Genom 1 § 3 mom. har emellertid beträffande dessa varor samtidigt gjorts undantag från förordningens tillämpning, om socialstyrelsen inte i särskilt fall bestämmer annat. Sålunda stadgas där att förordningen inte skall tillämpas »beträffande sådant medel, som ej innehåller något verksamt ämne i en myckenhet överstigande en miljondel av medlets vikt, ej heller beträffande mineralvatten, mineralkällsalter, fruktsalter eller sådana för munhåla eller svalg avsedda pastiller och liknande beredningar, vilka icke innehålla annat än vad som jämlikt livsmedelsstadgan må ingå i konfektyrer». Den första delen av angivna definition avser främst de homeopatiska medlen. Vidare torde definitionen omfatta alla de näringspreparat, s. k. fria mineral- och vitaminläkemedel, halstabletter och andra läkemedelsliknande produkter, beträffande vilka uttryckts farhågor från medicinskt håll för att de kan gå fria från både läkemedelsförordningens och livsmedelsstadgans föreskrifter. Någon risk härför kommer, till följd av LSK:s förslag till bestämning av stadgans tillämplighet på olika varor, inte längre att finnas i den mån sådana produkter är avsedda till förtäring av människor. De faller sålunda automatiskt in under livsmedelsstadgan, eftersom denna skall gälla alla varor som är avsedda att förtäras av människor och på vilka läkemedelsförordningen inte äger tillämpning. Samma förhållande kommer också att gälla de olika preparat och varor som saluhålles under beteckningen *hälsokost*.

Med hänsyn till vad nu anförts blir bestämmelsen i livsmedelsstadgans nuvarande 1 § 2 mom. d), enligt vilken stadgan skall gälla också läkemedelsliknande produkter, överflödig och kan därför uteslutas. Skulle ändå tveksamma fall uppkomma om en vara skall betraktas som livsmedel eller läkemedel, bör uppmärksammas att socialstyrelsen med stöd av 1 § 3 mom. läkemedelsförordningen har befogenhet förklara att förord-

ningen skall tillämpas också på en eller flera av ifrågavarande produkter. I annat fall skall livsmedelsstadgans bestämmelser träda i tillämpning.

Härefter vill LSK något beröra frågan om *rusdrycker*, dvs. spritdrycker, vin och starköl, samt *maltdrycker* och *läskedrycker*. I likhet med vad som redan följer av 1 § 1951 års stadga kommer dessa varor att betraktas som livsmedel också enligt LSK:s förslag till bestämning av livsmedelsbegreppet. Ifrågavarande drycker är endast undantagna från tillämpningen av nuvarande märkningsbestämmelser i 28 och 29 §§. Vid sidan av livsmedelsstadgan gäller emellertid sedan gammalt särskilda författningar om tillverkning, försäljning och beskattning av dessa drycker.[1] De bestämmelser om tillstånd för tillverkning och försäljning samt kontroll och tillsyn som dessa författningar innehåller har emellertid i första hand tillkommit för att hindra missbruk av sprit och maltdrycker samt i beskattningssyfte. Däremot tar författningarna inte direkt sikte på den hygieniska övervakning som är grundtanken bakom livsmedelsstadgan. Med hänsyn härtill och då det hittills inte visat sig medföra några olägenheter att beträffande dessa dryckesvaror tillämpa livsmedelsstadgan vid sidan av särförfattningarna finner LSK inte skäl föreslå att de nu undantages från den reguljära livsmedelslagstiftningen. Som framgår av LSK:s förslag till livsmedelsstadgans 3 kap. och tillämpningskungörelsen kommer ifrågavarande produkter, i motsats till vad för närvarande är fallet, inte heller att undantagas från stadgans bestämmelser om märkning.

I detta sammanhang bör också uppmärksammas frågan om livsmedelsstadgan skall vara tillämplig på *tobaksvaror*. Så är bl. a. fallet i Finland och Västtyskland. Med tanke på utformningen av 1 § 2 mom. b) nuvarande livsmedelsstadga kan göras gällande att också i Sverige tobak, som är avsedd att förtäras, formellt skall likställas med livsmedel, eftersom en sådan vara är ett njutningsmedel. Såvitt LSK kunnat utröna har emellertid frågan huruvida tobaksvaror verkligen skall betraktas som livsmedel inte aktualiserats i vårt land. Med den bestämning LSK ger livsmedelsstadgans tillämpningsområde kommer stadgan att liksom hittills bli tillämplig på tuggtobak och snus, om dessa varor inte särskilt undantages. Som motiv härför kan hävdas att de rent hygieniska krav man ställer på livsmedel i allmänhet rimligen också bör ställas på tobak som föres in i munnen och delvis förtäres. Det kan då förefalla inkonsekvent att inte samma förhållande kommer att gälla tobaksvaror som endast rökes. Hithörande problem torde emellertid ur livsmedelshygienisk synpunkt inte vara av sådan natur att de bör särskilt behandlas i livsmedelsstadgan. I betraktande härav vill LSK inte föreslå någon ändring av nuvarande förhållanden.

Härefter övergår LSK till ett problem som föranlett diskussion under utredningen, nämligen frågan om *vegetabila livsmedelsråvaror* skall betraktas som livsmedel eller inte. I de tre utredningsbetänkanden som bildade den huvudsakliga bakgrunden till 1951 års livsmedelsstadga uttalades att begreppet livsmedel inte bara skulle omfatta varor avsedda att förtäras direkt utan också varje ämne varav en sådan vara bereddes. Till följd härav borde som livsmedel betraktas jämväl alla sådana råvaror som krävde en särskild beredning eller bearbetning för att tjäna till människoföda. Så borde gälla antingen beredningen eller bearbetningen skedde av exempelvis omalen spannmål redan innan denna kunde användas som mjöl eller därefter för att mjölet skulle kunna förtäras. Till stöd för denna uppfattning åberopades bl. a. ett utlåtande av riksdagens andra lagutskott[2] så tidigt som vid behandlingen av propositionen till 1919 års hälsovårdsstadga. Utskottet fann det så-

[1] F. n. rusdrycksförsäljningsförordningen 26.5. 1954 och förordningen 26.5.1961 om tillverkning av sprit och vin, förordningen 25.2.1955 om försäljning av alkoholfria drycker, förordningen 27.5.1960 om tillverkning och beskattning av malt- och läskedrycker samt ölförsäljningsförordningen 23.3.1961.
[2] LU 1919: 37.

lunda uteslutet att tolka begreppet livsmedel på annat sätt än att det även omfattade råvaror som t. ex. spannmål, vilka först måste undergå beredning för att kunna förtäras. Trots dessa samstämmiga uttalanden under en lång följd av år, då en snabb utveckling skett mot allt högre hygien på livsmedelsområdet, kom genom förslag i propositionen till 1951 års livsmedelsstadga ändå spannmål, sockerbetor och andra liknande vegetabila livsmedelsråvaror att i 1 § 1 mom. andra stycket undantagas från begreppet livsmedel. Undantaget skulle emellertid endast gälla sådana vegetabilier som inte brukar förtäras i obearbetat skick och i allmänhet användes bara vid fabriksmässig eller därmed jämförlig livsmedelsframställning.

Anledningen till nuvarande undantag för vegetabila livsmedelsråvaror var vissa erinringar från näringslivets sida mot att sådana varor i obearbetat skick annars skulle komma att hänföras till livsmedel i legal mening. Man hade därvid tänkt på att kraven på hanteringen av exempelvis omalen spannmål, sockerbetor, potatis och liknande råvaror kunde bli lika stränga i hygieniskt hänseende som beträffande färdiga livsmedel. Vidare skulle bestämmelserna om livsmedelslokaler bli tillämpliga på lagerutrymmen för ifrågavarande råvaror. En sådan ordning befarades få orimliga ekonomiska konsekvenser bl. a. för jordbruket.

Att döma av remissyttrandena till LSK har undantaget från livsmedelskontroll av de vegetabila råvarorna i praktiken vållat avsevärda olägenheter. Hanteringen av t. ex. spannmål och potatis beskrivs sålunda som ibland otillfredsställande från hygienisk synpunkt. Produkterna förvaras inte sällan i bristfälliga spannmålsmagasin och andra lagerutrymmen där de utsättes för föroreningar av råttor och andra skadedjur eller för skador genom insekter. Också andra förhållanden anföres som skäl för att dessa obearbetade råvaror bör likställas med övriga livsmedel och underkastas erforderlig hygienisk kontroll. En avsevärd fara innebär de rester av gödsel- och bekämpningsmedel som kan finnas kvar i t. ex. spannmål och grönsaker. Råvarorna kan desutom bli förorenade genom radioaktiva ämnen. Mot bakgrund härav har ett flertal remissinstanser yrkat att de vegetabila livsmedelsråvarorna skall i livsmedelsstadgan jämställas med alla andra livsmedelsprodukter.

Under intryck av bl. a. de påtalade förhållandena har LSK vid sin bedömning av därmed sammanhängande frågor funnit starka skäl tala för att slopa gällande undantag för de obearbetade, vegetabila livsmedelsråvarorna och låta dem betraktas som livsmedel också i legal mening. Det är emellertid synnerligen angeläget att därvid samtidigt åstadkommes en så rimlig rättstillämpning som möjligt. I detta sammanhang bör nämnas, att man vid tolkningen av livsmedelsdefinitionen i den västtyska lagstiftningen kommit fram till att bl. a. växande säd ute på åkerfälten formellt sett skulle kunna betraktas som livsmedel. En sådan ordning kan emellertid LSK inte anse motiverad. Livsmedelsföreskrifterna skulle därigenom komma att gälla förhållanden som inte har några gemensamma drag med hanteringen av livsmedel enligt gängse språkbruk. Enligt LSK:s uppfattning bör därför de ifrågavarande livsmedelsråvarorna underkastas kontroll i annan ordning.

Lösningen av förevarande problem beträffande såväl vegetabila som andra råvaror synes vara att klargöra vad som i LSK:s bestämning av livsmedelsstadgans tillämpningsområde enligt 1 § första stycket menas med uttrycket »vara som är avsedd att förtäras». Det måste vara själva avsikten som blir avgörande för om en råvara skall betraktas som livsmedel eller inte. Denna avsikt får emellertid inte vara endast ett löst grundat önskemål utan måste vara förenad med en realistisk bedömning av att varan verkligen är i ett sådant skick att den lämpar sig till förtäring av människor, antingen varan först måste bearbetas eller inte. En sådan bedömning synes inte kunna ske annat än i samband med en viss kontroll av varan i angivna syfte. Det stadium då en vara på så sätt bestämmes att bli livsmedel infaller av naturliga skäl vid skilda tillfällen för olika slag av varor.

När det gäller *spannmål* kan det vara od-

larens egen avsikt redan vid sådden att den färdiga produkten skall användas som livsmedel t. ex. för att baka bröd. Det är emellertid inte möjligt för odlaren att på ett så tidigt stadium avgöra om spannmålen så småningom verkligen kommer att kunna användas som livsmedel eller bara som foder till djur. En sådan bedömning är för honom i regel heller inte möjlig i fråga om den växande grödan eller den färdiga spannmålen. Därför kan varken grödan eller spannmålen i odlarens magasin betraktas som livsmedel. Så måste gälla alldeles oberoende av dennes subjektiva avsikt på detta tidiga stadium. Först i samband med att spannmålen kommer till kvarnanläggningen och där underkastas en objektiv kontroll av om den är lämplig för framställning av mjöl — eller som det också kallas bedömes vara »kvarngill» — kan spannmålen betraktas som livsmedel i livsmedelsstadgans mening.

Med den nu redovisade tolkningen av uttrycket »vara som är avsedd att förtäras» och av livsmedelsbegreppet enligt LSK:s förslag kan kritiken mot de bristande hygieniska förhållandena i spannmålsmagasinen synas stå obesvarad, eftersom den spannmål som förvaras där inte blir att anse som livsmedel. Å andra sidan måste det ligga i odlarnas och lagerhållarnas eget intresse att få sin spannmål förklarad som kvarngill. En förutsättning är därför att de håller lagerutrymmena i så gott hygieniskt skick som möjligt. I annat fall löper de risk för att spannmålen blir underkänd vid bedömningen i kvarnanläggningen och i stället endast kan användas som t. ex. kreatursfoder.

I fråga om *sockerbetor* är situationen den att det bara är en viss del av substansen som ger socker. För att utvinna detta krävs en genomgripande teknisk och kemisk bearbetning. Övriga delar av betorna blir bl. a. betmassa och melass som brukas till kreatursfoder. Man kan därför inte med fog göra gällande att den ursprungliga råvaran är ett livsmedel. Med hänsyn till dessa förhållanden skall själva sockerbetorna inte anses som varor avsedda till förtäring av människor. Först det råsocker som utvinnes ur betorna och bedömts lämpligt för fortsatt bearbetning till socker blir i livsmedelsstadgans mening att jämställa med livsmedel.

Andra exempel finns på varor vilka kan användas både som livsmedel och till annat ändamål. Så förhåller det sig exempelvis med *potatis*. När den tages upp ur jorden kan den inte utan vidare betraktas som livsmedel i livsmedelsstadgans mening, eftersom man från början inte definitivt kan bestämma att varan verkligen kommer att bli tjänlig till människoföda. Avsikten att potatis skall förtäras får knappast anses inträda, förrän åtgärder vidtagits i syfte att göra den obearbetade potatisen användbar som livsmedel. Viss potatis sorteras sålunda ut till djurföda eller för vidare bearbetning till bl. a. stärkelse och sprit. Även för *andra rotfrukter* som morötter, rödbetor o. dyl. bör i tillämpliga delar gälla samma regler för när de skall bedömas vara avsedda till förtäring av människor och således betraktas som livsmedel. I fråga om rotfrukter överhuvudtaget måste man dessutom godtaga en viss naturlig förorening som regelmässigt avlägsnas först vid beredning av varan för förtäring.

Som en sammanfattning av LSK:s ställningstagande i dessa frågor kan sägas att det avgörande för om en vara skall bli betraktad som livsmedel i livsmedelsstadgans mening inte endast är själva avsikten att varan skall förtäras av människor. Därtill måste komma en bedömning av att varan verkligen lämpar sig till människoföda. Med en sådan tolkning och med beaktande av de synpunkter som utvecklats i det föregående torde undantaget från livsmedelsbegreppet i nuvarande 1 § 1 mom. andra stycket för vegetabila råvaror inte längre vara erforderligt och kan följaktligen utgå.

I anslutning härtill finns skäl att något beröra frågan om *animala livsmedelsråvaror*. I likhet med vad som är fallet med växande gröda ute på åkerfälten kan avsiktsbegreppet enligt den västtyska livsmedelslagstiftningen tolkas så vidsträckt att också levande boskap på bete formellt skulle kunna betraktas som livsmedel. En sådan tolkning anser LSK inte lämplig för vårt lands vidkom-

mande. Följden skulle bl. a. bli att djurstallarna kom att anses som livsmedelslokaler och att särskilda bestämmelser därom måste intagas i livsmedelsstadgan. Visserligen har djuruppfödaren, på samma sätt som lantbrukaren när han sår sitt vete, den personliga avsikten att hans »råvara» framdeles skall förtäras av människor. Den verkliga avsikten att *köttet* skall kunna förtäras och således betraktas som livsmedel bör emellertid inte anses inträda förrän djuren i samband med slakten genom veterinärbesiktning eller på annat sätt bedömes lämpliga för den bearbetningsprocess, som tar direkt sikte på att använda köttet till människoföda.

Liknande synpunkter får läggas på frågan när *fisk* skall betraktas som livsmedel i livsmedelsstadgans mening. Rent allmänt kan så inte bli fallet förrän fisken sorteras till försäljning eller börjar bearbetas. Därvid bör uppmärksammas att det inom fiskerinäringen numera är vanligt att fisken i direkt anslutning till själva fångsten på något sätt behandlas eller beredes för konsumtion. Fisken kan ofta rensas, isas eller saltas redan ute på fartygen. Utvecklingen går mot allt mer tekniskt utrustade fiskebåtar där också förpackning och djupfrysning av fisk kan ske. Vidare bör nämnas att räkor som avses för försäljning till konsumenterna vanligen färdigkokas ute till sjöss. I sådana fall måste livsmedelsstadgans olika hygienföreskrifter bli tillämpliga. Av denna anledning har LSK utvidgat föreskrifterna om livsmedelslokaler så att de vid behov i tillämpliga delar också skall kunna avse bl. a. fiskefartyg.

En viss mindre grupp levande djur måste på grund av sin speciella karaktär direkt falla under livsmedelsbegreppet. Så är fallet med t. ex. ostron som förtäres i obearbetat tillstånd. Liknande är förhållandet med andra skaldjur som kräftor och hummer, vilka måste vara levande då man bedömer deras lämplighet som livsmedel.

Slutligen vill LSK framföra några synpunkter på vid vilket stadium livsmedelsstadgans bestämmelser skall tillämpas i fråga om *mjölk*. Redan i ladugården omedelbart efter mjölkningen betraktas den rent allmänt som ett födoämne. Den användes också som sådant av vissa konsumentgrupper, framför allt djurhållarna själva, utan att den dessförinnan undergått annan behandling än silning och eventuell kylning. Också i livsmedelsstadgans mening måste mjölken därför mycket snart efter att ha lämnat kons juver betraktas som livsmedel och därmed falla under stadgans bestämmelser. Ur praktisk synpunkt bör detta ske då producenten bedömer mjölken som användbar för konsumtion och avser att överlämna den till annan för sådan användning. Denna avsikt måste anses föreligga redan när mjölken förvaras i tankanläggning, transportkärl, utminuteringskärl eller andra behållare som vanligen användes för mjölk, avsedd att levereras till mejeri eller annan för att vidareberedas till eller direkt användas som livsmedel. I anslutning härtill bör nämnas att LSK mot denna bakgrund under 33 § andra stycket livsmedelsstadgan föreslagit att mjölkrummet i en ladugård skall betraktas som livsmedelslokal.

2.2 *Livsmedelstillsatser, berikningsmedel och främmande ämnen*

2.2.1 Livsmedelstillsatser

Gällande bestämmelser

En definition av begreppet livsmedelstillsats är upptagen i 1 § 3 mom. 1951 års livsmedelsstadga. Som tillsats betecknas där en vara eller ett ämne som tillföres ett livsmedel för att påverka dess färg, smak, konsistens eller hållbarhet eller för annat liknande ändamål. Ytterligare förutsättningar för att en sådan vara skall anses som tillsats är att den i allmänhet i ringa mängd tillföres livsmedlet och att varan inte ingår i livsmedlet som råvara. Slutligen skall tillsatsen finnas kvar i det färdiga livsmedlet. Vatten anses inte som tillsats.

Enligt 4 § 1 mom. får i princip inte användas andra livsmedelstillsatser än sådana som blivit godkända av kommerskollegium

på sätt 5 § anger. Godkännande fordras emellertid bara för tillsatser till livsmedel, som framställes eller beredes för avsalu, men behövs inte för tillsatser i s. k. färdiglagad mat och inte heller för vissa särskilt angivna naturprodukter från djur och växter eller för koksalt, socker, ättika, etylalkohol och giftfria essenser.

I 5 § regleras förfarandet vid kommerskollegiets godkännande av livsmedelstillsatser. Utöver vissa bestämmelser om samråd med andra berörda myndigheter ges kollegium där rätt att förena godkännande med villkor och att återkalla godkännande när skäl därtill är. Dessutom äger kollegium i tveksamma fall meddela bindande förklaring, om en vara i visst fall skall anses som livsmedelstillsats.

Tidigare utredningar

Den författningsmässiga regleringen av livsmedelstillsatser är betydligt äldre än 1951 års livsmedelsstadga. Redan enligt 1906 års giftstadga fanns ett förbud mot att saluhålla livsmedel innehållande gift eller något annat tillsatsämne som angavs i en till stadgan fogad särskild förteckning. Detta system med en förteckning över ämnen som var förbjudna att använda i livsmedel — en s. k. negativ tillsatslista — borde enligt *1921 och 1941 års betänkanden* överföras till den särskilda livsmedelslagstiftning som föreslogs i betänkandena.

I *1949 års betänkande* kritiserades systemet med den negativa tillsatslistan, eftersom den innebar att det i princip var tillåtet att använda alla andra tillsatser än just dem som var direkt förbjudna. Detta förhållande ansågs inte innebära tillräckligt skydd mot tillsatser, som visserligen inte förbjudits men som ändå kunde göra livsmedlen otjänliga. Det var ofta mycket svårt att med säkerhet avgöra om ett ämne var hälsovådligt eller inte. Erfarenheten visade sålunda att det kunde ta lång tid innan skadligheten hos ett tillsatsämne experimentellt kunde påvisas. Därtill kom att man inte hade någon sammanfattande kännedom om alla de livsmedelstillsatser som verkligen användes eller kunde komma till användning i livsmedel. Som exempel nämndes den brokiga flora av konserveringsmedel som fanns och att färgämnen för livsmedel förekom i ett nästan oöverskådligt antal. Därför var det stor risk för att olika ämnen kunde användas i livsmedel under lång tid, innan de fördes upp på förteckningen över förbjudna tillsatser.

Med hänvisning till angivna synpunkter uttalades i 1949 års betänkande att det var nödvändigt att frångå principen med en negativ lista och i stället övergå till ett omvänt system, enligt vilket bara sådana livsmedelstillsatser skulle få användas som godkänts efter särskild prövning. De godkända tillsatserna skulle föras upp på en särskild förteckning — en s. k. positiv tillsatslista. Samtidigt kom alla tillsatser som inte godkänts att vara förbjudna att använda i livsmedel. För att det nya systemet inte skulle bli alltför betungande borde vissa vanliga naturprodukter godkännas generellt som tillsatser redan i författningstexten. Detta gällde främst ämnen som utvunnits ur djur och växter genom olika behandlingsformer. Exempel därpå var kryddor. Vidare borde stadgan generellt också undantaga vissa av ålder sedvanliga konserveringsmedel såsom socker, salt, ättika, etylalkohol o. dyl. Slutligen föreslogs att s. k. essenser, som inte hade skadlig verkan, också skulle undantagas från särskilt godkännande. Essenserna förekom sålunda i ett otal olika sammansättningar och ingick i livsmedel i så obetydliga mängder att de knappast var laboratoriemässigt påvisbara.

1951 års riksdag

I *prop. 1951: 63* godkändes förslaget att gå över från en negativ till en positiv lista för livsmedelstillsatser. Enligt departementschefen måste godkännandeproceduren inskränkas till att gälla sådana ämnen som verkligen utgjorde livsmedelstillsatser i egentlig mening och alltså inte var att betrakta som råvaror vid livsmedelstillverkningen. Att införa en prövning av vilka råvaror som skulle få användas var uppenbarligen inte tänkbart. Därför fordrades en så klar definition av begreppet livsmedelstillsats som möjligt. Utmärkande för en tillsats skulle vara att

den tillfördes ett livsmedel för att påverka dess färg, smak, konsistens eller hållbarhet eller för annat liknande ändamål. Som exempel nämndes färgämnen, konserveringsmedel, essenser och andra smaktillsatser, förtjockningsmedel m. fl. ämnen.

För att skilja de egentliga tillsatserna från råvaror borde som en förutsättning för att ett ämne skulle anses som tillsats dessutom uttryckligen anges, att ämnet endast »i allmänhet i ringa mängd» tillfördes ett livsmedel och att det inte var avsett att ingå som råvara. Tveksamhet kunde emellertid i vissa fall uppkomma var gränsen skulle dragas mellan tillsats och råvara. Enligt departementschefen var det inte möjligt att ange några kvantitativa gränser därför. Gränsfall måste ändå alltid uppkomma. För att minska dessa olägenheter intogs i 5 § bestämmelsen om rätt för den godkännande myndigheten att meddela en bindande förklaring om huruvida en vara eller ett ämne i visst fall var att anse som tillsats eller inte.

Beträffande principerna för godkännande av en livsmedelstillsats borde enligt uttalande i propositionen beslutet kunna avse antingen livsmedel i allmänhet eller också visst eller vissa slag av livsmedel. Tillsats som godkänts generellt för livsmedel skulle enligt 4 § 1 mom. första stycket emellertid inte utan vidare få användas, om motsatsen följde av en annan bestämmelse i livsmedelsstadgan. Sådana bestämmelser föreslogs i livsmedelsstadgans 8 kap. om t. ex. förbud mot användning av färgämnen eller andra främmande ämnen i mjölk, mjölkpulver, grädde, smör, köttvaror, äggpulver m. fl. livsmedel. Med stöd av 5 § första stycket skulle vidare ett beslut att godkänna en tillsats kunna förenas med villkor. Ett godkännande skulle också kunna återkallas då särskilda skäl förelåg, t. ex. när nya vetenskapliga rön visat att en redan godkänd tillsats hade skadliga verkningar.

När det gällde undantag från systemet med godkännande av livsmedelstillsatser fästes i propositionen uppmärksamheten på att enligt 4 § 1 mom. godkännande endast gällde tillsatser till sådana livsmedel, som framställdes eller bereddes för avsalu, och inte heller behövdes för tillsatser som användes vid tillredning av s. k. färdiglagad mat. Därigenom undantogs tillsatser för livsmedel som enbart tillverkades för servering åt allmänheten. Enligt departementschefen var det knappast möjligt att i dessa fall fordra ett särskilt godkännande. Den som beredde livsmedel för servering eller lagade till maträtten syntes böra ha frihet att handla inom ramen för den allmänna bestämmelsen att ett livsmedel inte fick vara skadligt eller otjänligt till människoföda.

I fråga om övriga undantag enligt 4 § 1 mom. godtog departementschefen i princip förslaget att godkännande inte skulle behövas för rena naturprodukter vilka sedan länge använts som livsmedelstillsatser. Till dylika produkter kom att räknas vara som utvunnits ur djur eller växter genom torkning, värmebehandling, urlakning med vatten eller behandling av rent mekanisk natur. Däremot blev inte färgämnen från djur och växter befriade från godkännandetvånget. Departementschefen accepterade inte heller det i betänkandet föreslagna undantaget för oskadliga essenser.

I fråga om essenser var emellertid *andra lagutskottet* (2 LU 1951: 34) av en annan uppfattning. Utskottet framhöll att det fanns tusentals olika essenser och att en enda av dessa kunde innehålla en mångfald olika ämnen. Essenserna ingick i så ytterst obetydliga kvantiteter i livsmedlen att de ofta inte var analytiskt påvisbara. En systematisk undersökning av alla dessa essenser krävde dessutom ett omfattande och onödigtvis kostsamt arbete. Även om det skulle betraktas som en lucka i livsmedelsstadgan, förordade utskottet därför att godkännande som livsmedelstillsats inte borde krävas för oskadliga essenser. Denna uppfattning kom också till uttryck i den slutliga texten till 4 § 1 mom. andra stycket, där giftfria essenser för lukt- eller smaksättning blev undantagna från godkännandetvånget.

2.2.2 Vitaminering av livsmedel

Tillförsel av vitaminer till livsmedel regleras inte i *1951 års livsmedelsstadga.* I stället

göres i 4 § 3 mom. endast en hänvisning till att särskilda stadganden finns om framställning och införsel av vitaminerade livsmedel. Bestämmelserna återfinns i förordningen den 23 maj 1941 om framställning och införsel av vitaminiserade livsmedel (nr 268), den s. k. vitamineringsförordningen.

Föreskrifterna i denna förordning bygger på ett förslag av *1936 års livsmedelslagstiftningssakkunniga* i betänkandet SOU 1937: 51. Förslaget omarbetades sedan inom socialdepartementet och förelades riksdagen i *prop. 1941: 90*. Departementschefen konstaterade att vitaminering vid denna tidpunkt i stor utsträckning förekom endast beträffande bröd, margarin och fettemulsion. Vitaminering väntades emellertid få en ökad utbredning också för andra varor, främst mjölk. Vissa risker för skadeverkningar av en alltför stor tillförsel av vitaminer till livsmedel fanns emellertid, även om problemen i samband därmed inte var fullt utredda. Man kunde emellertid inte bortse från möjligheterna av giftverkan i vissa fall genom stark vitaminkoncentration. Vid en ökning på konstlad väg av vitaminhalten i vissa ämnen hade sålunda kunnat iakttagas samtidiga förändringar av skadlig art i ämnenas sammansättning. En särskild vitaminkontroll från det allmännas sida i fråga om livsmedel var därför motiverad av folkhälsomässiga skäl. Kontrollen borde emellertid endast tillämpas på livsmedel som vitaminerades på konstlad väg. Därigenom avskildes från tillämpningsområdet livsmedel med enbart naturlig vitaminhalt.

Enligt 1 § *vitamineringsförordningen* förstås med vitaminering åtgärd vid vilken ett livsmedel — genom tillsättning av främmande, vitaminhaltigt ämne, genom ultraviolett bestrålning eller eljest på konstlad väg — erhåller halt av vitaminer eller ökad sådan halt. Vitaminering och import av vitaminerade livsmedel för avsalu får ske endast efter tillstånd av kommerskollegium. Förordningens övriga bestämmelser har följande huvudsakliga innehåll. Innan tillstånd kan beviljas skall prov av den vitaminerade varan undersökas vid statens institut för folkhälsan, som har att avge utlåtande rörande undersökningen. Tillstånd kan sedan meddelas, om kommerskollegium finner att vitamineringen är värdefull från folknäringssynpunkt och det inte föreligger särskilda skäl på grund av vilka vitamineringen inte bör anförtros den som sökt tillståndet. Kontrollen av de vitaminerade livsmedlen utövas av kommerskollegium och folkhälsoinstitutet.

I både *1949 års betänkande* och *prop. 1951: 63* rörande livsmedelsstadgan hänvisades endast till att föreskrifter om tillsats av vitaminer i livsmedel redan fanns utfärdade i 1941 års vitamineringsförordning. Dessa bestämmelser ansågs inte böra inarbetas i livsmedelsstadgan.

2.2.3 Bekämpningsmedelsrester

En föreskrift om s. k. bekämpningsmedelsrester i livsmedel återfinns i 7 § 3 mom. *1951 års livsmedelsstadga* och tillkom genom en särskild kungörelse om ändring av stadgan den 14 december 1962 (nr 706). Enligt denna föreskrift ankommer det på kommerskollegium att fastställa den högsta kvarvarande rest av bekämpningsmedel som får förekomma i livsmedel, vilka saluhålles eller överlämnas till annan. Sådana ärenden skall handläggas i samma ordning som gäller för godkännande av livsmedelstillsatser enligt 5 § andra stycket. Kommerskollegium har den 28 november 1966 utfärdat en särskild kungörelse angående högsta kvarvarande rest av vissa bekämpningsmedel på färsk frukt, färska bär och grönsaker samt på rotfrukter.[1]

Bakgrunden till berörda föreskrifter är den reglering i fråga om bekämpningsmedel som genomfördes enligt *bekämpningsmedelsförordningen* den 14 december 1962 (nr 703). Denna författning tillkom på förslag av *giftstadgeutredningen* (SOU 1961: 41). I bekämpningsmedelsförordningen definieras bekämpningsmedel såsom »ämnen och beredningar, som äro avsedda att användas till

[1] Kommerskollegii författningssamling 1966 Ser. A Nr 5.

skydd mot egendomsskada, sanitär olägenhet eller dylikt, förorsakad av växter, djur, bakterier eller virus». Som exempel på bekämpningsmedel nämns i förarbetena växtskyddsmedel, råttgifter, medel mot flugor och mal, impregneringsmedel för trävirke och textilier samt liknande preparat. Enligt förordningen undantages från begreppet bekämpningsmedel uttryckligen läkemedel, konserveringsmedel för livsmedel samt färger, fernissor och andra varor som huvudsakligen begagnas för annat ändamål än bekämpning av nyssnämnda skador. Bekämpningsmedel får inte saluhållas, överlåtas eller användas utan att vara registrerat hos den år 1963 inrättade giftnämnden. Vid registreringen hänföres bekämpningsmedlen alltefter förgiftningsrisken till tre klasser.

När det gäller *bekämpningsmedelsrester* — dvs. rester som efter behandling med bekämpningsmedel kan bli kvar av dessa på exempelvis frukter och växter — betonade giftstadgeutredningen i sitt betänkande de risker som var förenade med denna företeelse. Bl. a. framhölls svårigheterna att kontrollera mängden bekämpningsmedel, som kom att finnas kvar på grönsaker och frukt, särskilt när det gällde importerade sådana varor. Utredningen erinrade om den generella bestämmelsen i 7 § 1 mom. livsmedelsstadgan om förbud mot saluhållande av livsmedel som till följd av förorening eller annan orsak kunde antagas vara skadliga eller otjänliga. Denna kvalitativa bestämmelse borde få ett kvantitativt komplement i fråga om föroreningar genom bekämpningsmedelsrester. I detta syfte föreslog utredningen att till 7 § skulle fogas en bestämmelse om fastställande av högsta kvarvarande rest av bekämpningsmedel, s. k. restvärde eller resttolerans. Liknande regler fanns redan genomförda utomlands bl. a. i Nederländerna, Schweiz och USA.

Förslaget om maximerade resttoleranser för bekämpningsmedel på livsmedel godkändes i *prop. 1962: 184.* Andra lagutskottet (2 LU 1962: 43) framhöll att uppmärksamheten i fråga om bekämpningsmedelsrester inte bara fick ägnas växter och frukter som avsiktligt behandlades med bekämpningsmedel. Det fanns sålunda många andra fall då bekämpningsmedel i samband med behandlingen av vissa varor helt oavsiktligt kunde spridas också till andra livsmedelsprodukter.

Efter tillkomsten av föreskrifterna om bekämpningsmedel och bekämpningsmedelsrester kom de därmed sammanhängande problemen att ägnas ett allt större intresse. Bl. a. riktades uppmärksamheten på riskerna vid användningen av s. k. betat utsäde. Efter initiativ av giftnämnden togs frågan härom upp i *prop. 1964: 139,* där det konstaterades att många bekämpningsmedel trots betydande giftighet fått en omfattande användning av rent ekonomiska skäl. Förgiftningsriskerna var uppenbara särskilt i fråga om de mycket giftiga kvicksilverföreningar som förekom i betat utsäde. Överskottskvantiteter av betad spannmål, potatis och annat sådant utsäde hade ofta använts till utfodring av livsmedelsproducerande djur. Detta förfarande måste enligt departementschefen bedömas som en allvarlig företeelse med hänsyn till de hälsorisker för människan som därigenom uppstod. Det fanns därför fog för ett förbud mot att använda betat utsäde för annat ändamål än som utsäde. Ett sådant förbud infördes också år 1964 i 15 § bekämpningsmedelsförordningen (SFS 1964: 227).

I detta sammanhang bör slutligen uppmärksammas att det i livsmedelsstadgan inte finns något uttryckligt förbud mot att saluhålla livsmedel med bekämpningsmedelsrester, vars mängd överstiger den fastställda resttoleransen.

2.2.4 Remissyttranden till LSK

I fråga om bestämmelserna rörande *livsmedelstillsatser* har flera remissinstanser funnit att definitionen i 1951 års stadga av begreppet tillsats är svårtolkad och behöver förtydligas. Som exempel nämns bl. a. formuleringen att tillsats är ämne som »i allmänhet i ringa mängd» tillföres livsmedel. Detta uttryck anses alltför diffust. Hänsyn måste också tagas till att tillsatser kan tillföras ett livsmedel på flera sätt genom olika kemiska

reaktionsprocesser såsom rökning, syrning, joniserande strålning och aromregeneration. Vidare anses kravet på att ett tillsatsämne skall tillföras livsmedel »utan att ingå i detsamma såsom råvara» medföra tolkningssvårigheter i fråga om vilka kvantiteter som avses i olika fall. Beträffande regeln att en tillsats också skall finnas kvar i det färdiga livsmedlet fäster man uppmärksamheten på att vissa reaktionsprodukter kan bli kvar utan att så är fallet med det från början tillsatta ämnet. Det anses dessutom oklart om med orden »alltjämt finnes kvar» avses också det fall då ett tillsatsämne kan påvisas enbart på analytisk väg.

I många remissyttranden har kritik riktats mot att tillsatsbestämmelserna inte gäller livsmedel som serveras eller färdiglagad mat. Detta undantag anses numera inte ha något berättigande och bör tagas bort. Som huvudsaklig motivering framhålles att handeln med färdiglagad mat och s. k. uteätande i olika serveringslokaler under senare år fått en omfattning som inte kunde förutses vid livsmedelsstadgans tillkomst.

Ett stort antal remissinstanser har funnit ett allt större behov att författningsmässigt reglera också förekomsten av *andra främmande ämnen* i livsmedel än dem som f. n. betecknas som livsmedelstillsatser och bekämpningsmedelsrester. Olika slags sådana ämnen tillföres livsmedel både avsiktligt och oavsiktligt och kan medföra betydande skadeverkningar. Önskemålet är att förekomsten av sådana främmande ämnen också blir reglerad så att, i den mån vissa av dem inte helt skall förbjudas, en högsta tillåtna halt av ämnena fastställes.

Från konsumenthåll betonas att en restriktiv linje måste följas vid godkännande av livsmedelstillsatser och prövning av frågor om bekämpningsmedel eller andra ämnen som kan förekomma i livsmedel. Särskilt gäller detta färgämnen som dels kan användas för att dölja en dålig råvara och dels kan åstadkomma en förskjutning i konsumenternas uppfattning om en produkts naturliga utseende. Som exempel nämnes den överdrivna färgning av räkor som förekommit under de senaste åren.

Vad härefter gäller *vitaminering av livsmedel* har flera remissinstanser föreslagit att vitamineringsförordningens bestämmelser inarbetas i livsmedelsstadgan. Samtidigt bör stadgan kompletteras med bestämmelser om berikning av livsmedel också med andra s. k. essentiella näringsämnen än vitaminer såsom mineralämnen, aminosyror och fleromättade fettsyror. Bestämmelserna bör utformas så att livsmedelsmyndigheterna får befogenhet att i vissa fall också direkt föreskriva vitaminering eller annan berikning av livsmedel. Utöver de rent folkhälsomässiga skäl som talar för en sådan ordning anföres som motiv för direkta föreskrifter om berikning att konsumenterna annars lätt kan lockas att köpa en inte berikad vara, som är billigare eftersom den inte belastas med någon kontrollkostnad.

2.2.5 Livsmedelsstadgekommittén

Livsmedel framställes inte bara av en viss livsmedelsråvara eller en blandning av olika sådana råvaror utan innehåller ofta också andra varor eller ämnen, som antingen tillförts livsmedlet i avsikt att ge det en viss egenskap eller också kommit att ingå i livsmedlet helt utan avsikt. Som en allmän regel för livsmedels beskaffenhet gäller enligt 3 och 7 §§ i 1951 års livsmedelsstadga att de inte får kunna antagas vara skadliga att förtära eller eljest otjänliga till människoföda. För att trygga livsmedelshygienen har det dessutom ansetts påkallat att komplettera denna huvudregel med speciella föreskrifter om förekomsten i livsmedel av olika varor och ämnen som inte är egentliga livsmedel och som endast i begränsad utsträckning eller inte alls bör få finnas i livsmedel. Det främsta exemplet härpå är de nuvarande bestämmelserna i 4 och 5 §§ om livsmedelstillsatser samt de särskilda föreskrifterna om vitaminering. Vidare bör nämnas maximeringen av bekämpningsmedelsrester i livsmedel enligt 7 § 3 mom. samt de förbud som finns i nuvarande 8 kap. mot att i bl. a. mjölkprodukter, äggpulver, mjöl och köttvaror använda ämnen som anses vara främmande för sådana livsmedel.

I sitt förslag till ny livsmedelsstadga har LSK behållit den grundläggande principen att livsmedel inte får vara skadliga att förtära eller eljest otjänliga till människoföda. En kommentar till innebörden av dessa begrepp återfinns i specialmotiveringen till förslaget till 8 § (V 3.2). När det gäller tillsatser, vitaminer, bekämpningsmedelsrester och andra ämnen i livsmedel har emellertid LSK, i likhet med ett flertal remissinstanser, funnit att de nuvarande specialbestämmelserna härom inte är helt tillfredsställande. Många produkter, som kan jämställas med dessa författningsmässigt redan reglerade ämnen och som med eller utan avsikt förekommer i livsmedel, faller sålunda utanför nämnda föreskrifter. LSK anser det inte vara tillräckligt att beträffande sådana produkter endast lita till huvudregeln att de inte får göra livsmedlen skadliga eller otjänliga. För att skydda konsumenterna bör det också i dessa fall öppnas möjligheter antingen till att genom ett särskilt prövningsförfarande i förväg bedöma riskerna med att använda produkterna i samband med livsmedelshantering eller också till att utfärda förbud mot en sådan användning. Området för specialföreskrifterna bör därför utvidgas så att det kommer att omfatta så många som möjligt av ifrågavarande produkter. I detta syfte föreslår LSK en uppdelning av dessa i tre olika ämnes- eller varugrupper, nämligen *berikningsmedel, livsmedelstillsatser* och *främmande ämnen.* Definitioner av dessa begrepp har intagits under 1 § andra stycket 1—3 i förslaget till ny livsmedelsstadga.

Utgångspunkten för den föreslagna gruppindelningen har varit den vanligaste och ojämförligt största varugruppen omfattande egentliga *livsmedelstillsatser.* Enligt den nuvarande definitionen skall en tillsats vara avsedd att påverka livsmedels färg, smak, konsistens eller hållbarhet eller också vara tillfört livsmedel för annat liknande ändamål. Vid tillämpningen härav har några svårigheter knappast uppkommit vid avgörande av om ett tillsatsämne har någon av de först särskilt uppräknade egenskaperna. LSK föreslår endast att uppräkningen kompletteras med begreppet »lukt», vilket skett i förslaget till ny definition under 1 § andra stycket 2.

Däremot har uttrycket »för annat liknande ändamål» föranlett tveksamhet. Frågan har bl. a. gällt om därunder kan räknas också ämnen av läkemedelskaraktär som tillsättes ett livsmedel enbart för att påverka konsumenternas hälsa. Som exempel kan nämnas hexylresorcin och andra baktericida ämnen i halstabletter för att påverka bakteriefloran i svalget samt lactylos i barnmat för att motverka förstoppning, kinin och koffein i läskedrycker som uppiggande medel och liknande ämnen. I sådana fall tjänstgör livsmedel endast som bärare av de tillsatta ämnena vars syfte uteslutande är att ha en gynnsam effekt på den som förtär livsmedlen. Ämnen av detta slag har — genom en ordagrann tolkning av uttrycket »för annat liknande ändamål» — vid tillämpningen inte ansetts utgöra tillsatser i livsmedelsstadgans mening. Begreppet tillsats har sålunda kommit att få ett begränsat, teknologiskt eller organoleptiskt syfte, nämligen att i första hand påverka själva livsmedlet och inte konsumenten.

Enligt LSK:s uppfattning är det en allvarlig brist i fråga om tillsatsbestämmelserna att de huvudsakligen av formella skäl kommit att få den begränsade tillämpning som angetts i det föregående. Det finns sålunda starka livsmedelshygieniska motiv för att genom livsmedelsstadgan också kunna särskilt reglera förekomsten i livsmedel av de förut berörda konsumentpåverkande ämnena och liknande produkter. Med hänsyn härtill föreslår LSK att uttrycket »för annat liknande ändamål» i definitionen av tillsatsbegreppet bytes ut mot orden »för att åstadkomma annan bestämd egenskap hos livsmedlet». Därigenom kommer de att avse alla de ämnen som i olika syften tillföres livsmedel, antingen så sker för att endast påverka livsmedlet självt eller för att åstadkomma någon effekt på konsumenten. Också vitaminer och liknande näringsämnen skulle därmed betraktas som livsmedelstillsatser. LSK anser emellertid att dessa tillsatser på grund av sin speciella karaktär bör föras in

under den särskilda varugruppen berikningsmedel och uttryckligen undantagas i tillsatsdefinitionen under förslaget i 1 §. En närmare motivering härtill lämnas längre fram i detta avsnitt.

En annan svårighet som uppstått vid tillämpningen av den nuvarande definitionen av tillsatsbegreppet är kravet på att en tillsats »alltjämt finnes kvar i det färdiga livsmedlet». Vissa ämnen som tillföres ett livsmedel kan sålunda omvandlas eller sönderfalla och bli kvar i livsmedlet i förändrad form som en reaktionsprodukt. Ibland stannar inte större mängd kvar än att tillsatsämnet endast med svårighet kan påvisas på analytisk väg. Som exempel kan nämnas gasen kvävetriklorid som tidigare användes för blekning av mjöl. Ämnet fanns inte kvar i mjölet men påverkade detta i ogynnsam riktning så att vissa försöksdjur blev sjuka. Det visade sig att gasen omvandlat en naturlig beståndsdel i mjölet till en giftigt verkande substans. Ett annat exempel är natriumbikarbonat som tillsättes för att neutralisera sura vätskor. Detta ämne finns inte heller kvar i det färdiga livsmedlet utan ombildas till ett annat natriumsalt. För att komma förbi dessa svårigheter har så småningom tillämpats den regeln att godkännande som tillsats fordras också för ett ämne som i livsmedlet endast finns kvar i förändrad form. LSK finner denna praxis riktig. Man kan också tänka sig att ett tillsatsämne förändras så att det med kända analysmetoder inte alls går att påvisa i det färdiga livsmedlet. Med hänsyn till de risker nu angivna förhållanden kan innebära för konsumenterna anser LSK att fog finns för att helt slopa kravet på att en tillsats skall finnas kvar i livsmedlet.

När det sedan gäller regeln att ett ämne skall betraktas som livsmedelstillsats endast om det tillföres »i allmänhet i ringa mängd» och »utan att ingå såsom råvara», kan LSK i och för sig dela den i remissyttrandena framförda uppfattningen att dessa uttryck i vissa fall kan vara svåra att tolka. Svårigheterna förefaller emellertid överdrivna med hänsyn bl. a. till det generella undantaget i gällande 4 § från kravet på godkännande av vissa naturprodukter som tillsatser. Dessa naturprodukter bör enligt LSK också i fortsättningen få användas i samma omfattning som hitintills. Vidare kommer det fortfarande finnas möjlighet att i tveksamma fall få en bindande förklaring, ett s. k. responsum, från godkännandemyndigheten — enligt LSK:s förslag livsmedelsstyrelsen — huruvida en vara är att anse som livsmedelsråvara eller tillsats. En regel härom återfinns i förslaget till 5 §.

Som ett aktuellt exempel på en vara, beträffande vilken tveksamhet kan uppstå om dess egenskap av råvara eller tillsats, bör nämnas sojaprotein. Detta äggviteämne kan användas som bindemedel för vatten och fett i bl. a. olika köttvaror. Det bör då betraktas enbart som livsmedelstillsats med hänsyn dels till dess åsyftade funktion och dels till den ringa mängd av ämnet som behöver tillsättas för detta ändamål. Sojaprotein kan emellertid också komma till användning i huvudsakligt syfte att dryga ut köttvaror och förekommer då i relativt stora kvantiteter. Därvid måste ämnet uppenbarligen betraktas som en råvara. I detta sammanhang bör framhållas att livsmedelsstyrelsen, helt oavsett om ett ämne kan betraktas som råvara eller tillsats, enligt förslaget till 9 § får möjlighet att vid behov föreskriva hur livsmedel av visst slag skall vara sammansatta.

Som nyss framhållits anser LSK att man tills vidare bör tillåta användningen av i 4 § 1 mom. andra stycket 1951 års stadga nämnda naturprodukter och liknande ämnen som livsmedelstillsatser. Med hänsyn till den nya livsmedelsstadgans karaktär av ramförfattning föreslås emellertid att bestämmelser härom placeras in i tillämpningskungörelsen, där de återfinns i den till 2 kap. fogade Bilagan 3 med förteckning över godkända livsmedelstillsatser. Så föreslås också ske i fråga om de giftfria essenserna för lukt- eller smaksättning. I förtydligande syfte bör tillståndet utvidgas att gälla också giftfria s. k. aromämnen. Sådana ämnen fyller alla förutsättningar för egentliga livsmedelstillsatser. De intager emellertid en särställning såtillvida att det dels ofta är fråga om en

blandning av ett större antal ämnen, som vart och ett tillsättes i ytterst ringa mängd, och dels ofta är svårt att avgöra om de är naturliga eller konstgjorda produkter. Vanligtvis betraktas en sådan vara som essens då den sammansatts av olika aromämnen. Till en början tillämpades bestämmelserna om giftfria essenser endast på lösningar av aromämnen. Under senare år har emellertid samtliga giftfria aromämnen uppfattats utgöra sådana tillsatser för vilka särskilt godkännande som tillsats inte fordras. LSK anser att denna praxis bör komma till uttryck också i tillämpningskungörelsen till livsmedelsstadgan.

I fråga om undantagen från kravet på godkännande av tillsatser i färdiglagad mat och i livsmedel som tillverkas endast för servering har LSK funnit kritiken i remissyttrandena berättigad. Dessa undantag kan anses ha varit försvarliga vid tiden för livsmedelsstadgans tillkomst då godkännande av livsmedelstillsatser var en nyhet. Sedan dess har utvecklingen gått mot en stark ökning av antalet serveringsställen av olika slag. Numera äter sålunda en stor del av befolkningen i tätorterna minst en måltid per arbetsdag utanför hemmet. Försäljningen av färdiglagad mat för användning i enskilt hushåll har också ökat i betydande grad, såväl till följd av att de gifta kvinnorna alltmer har förvärvsarbete utanför hemmet som på grund av att allt fler grupper, såsom studerande och pensionärer, klarar sin hushållning själva genom att utnyttja det stora sortimentet färdiglagad mat. Tillverkningen av färdiglagad mat har kommit att i stor utsträckning ske rent industriellt både för försäljning i detaljhandeln och för servering i olika s. k. storhushåll, såsom personalmatsalar, skolmåltidslokaler och vanliga lunchrestauranger. Missgrepp vid framställning av färdiglagad mat för alla dessa ändamål kan uppenbarligen få allvarliga följder för ett stort antal människor. Allmänheten måste rimligtvis få samma garanti för dessa varors hygieniska beskaffenhet som vid inköp av andra typer av livsmedel. Med hänsyn härtill föreslår LSK att undantaget från kravet på godkännande av tillsatser i färdiglagad mat slopas. Samtidigt bör inskräkningen av godkännandeproceduren till »livsmedel som framställes eller beredes för avsalu» strykas. Därigenom kommer godkännande av tillsatser att generellt fordras för alla livsmedel som saluhålles vilket enligt förslaget till 2 § andra stycket också avser livsmedel som serveras.

I fråga om livsmedelstillsatser vill LSK slutligen något beröra de behandlingsmetoder för livsmedel, som enligt påpekanden i vissa remissyttranden förändrar livsmedlets egenskaper på liknande sätt som olika tillsatser. Sålunda förekommer i vissa länder, bl. a. USA, konservering av livsmedel med joniserande strålning. Sådana metoder användes exempelvis i syfte att hindra groning av potatis eller sterilisera skadeinsekter i spannmål. Strålkonserveringen ersätter i dessa fall en behandling med olika kemikalier och anses i vissa länder formellt vara jämförbar med tillförande av livsmedelstillsatser. Med hänsyn till att bestrålning emellertid måste betraktas som ett slags behandling eller hantering av livsmedel anser LSK att tillsatsbestämmelserna inte skall tillämpas i förevarande fall. I stället kommer LSK:s förslag till 26 § — som ger livsmedelsstyrelsen möjlighet att meddela särskilda hanteringsföreskrifter — att kunna tillämpas i fråga om strålkonservering. Samma förhållande bör gälla också andra behandlingsmetoder som nämnts i remissyttrandena t. ex. rökning och syrning av livsmedel.

Som framgår av det föregående faller användningen av vitaminer i livsmedel utanför den nuvarande livsmedelsstadgan och regleras i stället genom ett särskilt tillståndsförfarande enligt 1941 års vitamineringsförordning. Det finns flera andra ämnen som i likhet med vitaminer tillsättes livsmedel för att höja tillförseln av olika näringsämnen till konsumenterna. För dessa gäller emellertid i allmänhet inte några särskilda föreskrifter utöver det generella kravet i 3 och 7 §§ 1951 års livsmedelsstadga att de inte får göra livsmedlen skadliga eller otjänliga till människoföda. Ifrågavarande näringsämnen får sålunda fritt tillsättas livs-

medel, såvida de inte enligt reglerna för mjölkprodukter och vissa andra i nuvarande 8 kap. angivna födoämnen anses vara främmande just för de livsmedlen. Eftersom särskilt en överdosering av de åsyftade näringsämnena kan vara mindre lämplig och ibland hälsovådlig, har LSK i likhet med flera remissinstanser funnit att samma tillståndsförfarande som f. n. gäller för vitaminering är sakligt motiverad också i fråga om sådana näringsämnens förekomst i livsmedel. Detta kan lämpligen ske genom föreskrift i livsmedelsstadgan och kombineras med bestämmelserna om vitaminer som samtidigt bör inordnas i tillämpningskungörelsen till stadgan.

Genom LSK:s förslag till ändring av tillsatsdefinitionen kommer vitaminer och liknande näringsämnen i och för sig att betraktas som livsmedelstillsatser. Dessa ämnen är emellertid av så speciell karaktär att LSK ansett dem böra formellt undantagas från övriga tillsatser och bilda en egen grupp som kallas *berikningsmedel*. En väsentlig skillnad mellan egentliga livsmedelstillsatser och berikningsmedel är sålunda att tillsatserna av hälsomässiga skäl i allmänhet bör begränsas till en viss maximimängd i livsmedel, medan berikningsmedlen måste finnas i en viss halt för att ha avsedd effekt. Enligt förslaget till 1 § andra stycket 1 skall med berikningsmedel förstås vitamin, mineralämne och annat näringsämne som är avsedda att på konstlad väg tillföras livsmedel för att förbättra dess näringsvärde.

Förebilden till definitionen har hämtats ur vitamineringsförordningens 1 §. Det blir således endast näringsämnen, tillsatta livsmedel »på konstlad väg», vilka kommer att räknas som berikningsmedel. Den halt av vitaminer, mineralämnen och dylikt som av naturen redan finns normalt i livsmedlen omfattas sålunda inte av definitionen. Vidare skall ämnena tillsättas i det bestämda syftet att förbättra livsmedlets näringsvärde.

Vid sidan av vitaminer kan som exempel på berikningsmedel nämnas järn som tillsats till vetemjöl och jod till koksalt. Till berikningsmedlen räknas vidare äggviteämnen (proteiner), s. k. essentiella aminosyror och essentiella, fleromättade fettsyror. Dessa skiljer sig i ett grundläggande avseende helt från vitaminer och övriga nämnda berikningsmedel därigenom att de vanligtvis tillsättes ett livsmedel i förhållandevis stor mängd. Sålunda eftersträvar man för margarin och matolja halter av mellan 10 och upp till 50 % linolsyra. Av detta skäl har LSK:s definition av berikningsmedel inte, såsom fallet är med de vanliga livsmedelstillsatserna, begränsats till ämnen som endast tillsättes »i ringa mängd».

Viss tveksamhet kan naturligtvis uppkomma huruvida ett ämne skall betraktas som råvara, berikningsmedel eller vanlig livsmedelstillsats. För att få klarhet häri kan emellertid tillämpas det föreslagna responsainstitutet i 5 §, enligt vilket livsmedelsstyrelsen får avgöra ämnets karaktär.

De av LSK föreslagna bestämmelserna om berikningsmedel i 10 § andra stycket livsmedelsstadgan går ut på att, liksom f. n. gäller om vitaminer, särskilt tillstånd skall fordras för att använda dem i livsmedel, såvida inte livsmedelsstyrelsen lämnat generellt tillstånd eller föreskrivit att livsmedel skall vara försatt med berikningsmedel. Till skillnad mot systemet i fråga om vanliga livsmedelstillsatser, som kan godkännas för användning av alla livsmedelsfabrikanter, kommer användningen av berikningsmedel sålunda att genom tillståndet begränsas till en individuell tillverkare. För vissa näringsämnen som kan betraktas som berikningsmedel anser LSK att generellt tillstånd för användning bör gälla tills vidare. Detta gäller kolhydrater (socker m. m.), fetter (triglycerider) och äggviteämnen (proteiner). Anledningen härtill är att dessa ämnen ingår som råvaror eller förekommer naturligt i varierande halter i livsmedlen. De har som regel inte tillförts för att selektivt höja livsmedlens näringsvärde. Några motiv att i dagen läge reglera användningen av dessa ämnen med individuella tillstånd synes inte föreligga.

I vissa fall kan tillsättningen av berikningsmedel vara av så grundläggande betydelse ur hälso- och näringssynpunkt för hela befolkningen att det är motiverat med en obligatorisk berikning av särskilda livs-

medel. Sådana skäl finns exempelvis för vitaminering av margarin med vitamin A och D. Visserligen är numera allt svensktillverkat margarin för hushållsbruk vitaminerat på frivillig väg. Det har förekommit vissa importerade margarintyper som inte innehåller några vitaminer och därför kan säljas billigare, eftersom de inte belastas med några kontrollkostnader. Vidare torde det vara befogat att låta allt hushållssalt vara tillsatt med en viss mängd jod samt att berika mjöl med järn. Utvecklingen av befolkningens levnadsvanor i det moderna samhället kommer sannolikt att motivera ytterligare åtgärder från det allmännas sida att förbättra livsmedlens näringsvärde. Därför kan en obligatorisk berikning i särskilda fall få en avsevärd betydelse ur folknäringssynpunkt. Med hänsyn härtill föreslår LSK under 10 § första stycket att livsmedelsstyrelsen får befogenhet att direkt föreskriva att berikningsmedel skall tillföras vissa livsmedel. Berikningen skall ske så att det konsumtionsfärdiga livsmedlet kommer att hålla viss av styrelsen angiven halt av särskilt näringsämne. Vid själva tillsättandet av berikningsmedel måste sålunda hänsyn tagas till att en viss del därav kan förstöras under tillverkningsprocessen. Förslag till föreskrift om den berikning med vitamin A och D, jod och järn, som nyss berörts, finns i den till 2 kap. tillämpningskungörelsen fogade Bilagan 1. Som framhållits i flera remissyttranden är syftet med sådana föreskrifter att konsumenterna inte av ekonomiska skäl skall föredra en billigare men näringsmässigt sämre vara som saknar berikningsmedel.

De hittills behandlade ämnesgrupperna, livsmedelstillsatser och berikningsmedel, har bland flera likheter ett grundläggande gemensamt drag såtillvida att de tillsättes i en bestämd positiv avsikt att ge livsmedlet en särskild egenskap. Det finns emellertid också andra ämnen, som mestadels helt oavsiktligt förekommer i eller på livsmedel och som kommit att tillföras på ett tidigt stadium utan avsikt att de skall finnas kvar i det konsumtionsfärdiga livsmedlet. Beträffande förekomsten av sådana ämnen finns i 1951 års livsmedelsstadga, utöver den allmänna regeln att livsmedel inte får vara skadligt eller otjänligt till människoföda, f. n. särskilda föreskrifter endast när det gäller förekomst av bly och bekämpningsmedelsrester. Föreskrifterna återfinns i 7 § 2 och 3 mom.

I likhet med ett stort antal remissinstanser anser LSK starka skäl tala för att införa en liknande möjlighet att ingripa också mot förekomsten av andra ämnen som inte är livsmedelstillsatser och som på grund av sin giftighet eller andra hälsovådliga egenskaper kan åstadkomma skadeverkningar. LSK föreslår att ämnen av sådant slag föres in under en gemensam varugrupp i livsmedelsstadgan och benämnes *främmande ämnen.* Därmed avses enligt LSK:s förslag till definition i 1 § andra stycket 3 bekämpningsmedel och annan vara som inte utgör vare sig berikningsmedel eller livsmedelstillsats och som vid förekomst i eller på livsmedel kan förändra livsmedlets normala sammansättning eller beskaffenhet. Enligt förslaget till 12 § äger livsmedelsstyrelsen, om så är påkallat ur allmän hälsosynpunkt, föreskriva att sådana främmande ämnen inte får förekomma i eller på livsmedel annat än upp till en viss högsta halt. I och för sig borde förekomst av vissa sådana ämnen också helt kunna förbjudas. Så är emellertid inte praktiskt möjligt, eftersom man med nutidens förfinade analysteknik kan påvisa utomordentligt små mängder av ämnena och långt under de halter som kan hävdas vara hälsovådliga.

Utöver de reguljära bekämpningsmedlen kan som exempel på främmande ämnen nämnas vissa kemikalier som användes i skyddande syfte på vegetabila jordbruksalster sedan dessa skördats. Preparaten brukar sammanföras under benämningen PHC-medel (Post Harvest Chemicals). Rester av sådana kemikalier finns som regel kvar när ifrågavarande produkter saluhålles som livsmedel i oförädlat skick. Eftersom dessa ämnen intar en ställning mellan egentliga bekämpningsmedel och livsmedelstillsatser, har ofta svårigheter uppkommit då det gällt att avgöra huruvida de i det särskilda fallet är att hänföra till den ena eller till den andra

gruppen. Som exempel härpå kan nämnas s. k. antigroningsmedel för potatis och lök. Med tanke på användningssättet torde dessa preparat vara närmare besläktade med bekämpningsmedel än med livsmedelstillsatser. Eftersom de bedömts inte utgöra bekämpningsmedel i bekämpningsmedelsförordningens mening har de — med stor tvekan och i motsats till internationell praxis — f. n. hänförts till livsmedelstillsatser.

De livsmedelsproducerande djuren kan behandlas med hormoner och andra tillväxtbefrämjande ämnen och deras foder innehåller ofta i sådant syfte olika specialämnen. Dessa kan, om rester finns kvar i det konsumtionsfärdiga köttet, förorsaka skadeverkningar hos människor. Djuren behandlas ibland med antibiotika och andra läkemedel varav rester kan komma att finnas kvar i kött och mjölk. De som förtär sådana livsmedel kan bli överkänsliga för dessa ämnen med allergiska sjukdomstillstånd som följd. Även om de nu nämnda ämnenas användning för djur regleras genom särskilda bestämmelser, torde fog finnas att också genom livsmedelsstadgan reglera förekomsten av hithörande ämnen i de färdiga livsmedlen. Detta har betydelse särskilt för den import som kan ske från länder med andra föreskrifter.

I detta sammanhang bör nämnas att vissa ämnen kan tillföras de levande djuren i direkt avsikt att ha en effekt på det färdiga livsmedlet. Exempel härpå är olika färgämnen, som sättes till hönsfoder för att påverka äggulans färg. Eftersom dessa ämnen tillföres på ett så tidigt stadium, kan de inte betraktas som egentliga livsmedelstillsatser. De blir emellertid delvis kvar i livsmedlen och förändrar onekligen livsmedlens normala beskaffenhet. Med hänsyn härtill bör de föras in under gruppen främmande ämnen, vars förekomst i livsmedel vid behov kan regleras av livsmedelsstyrelsen.

Till kategorin främmande ämnen måste vidare räknas olika substanser som under tillverkningsprocessen eller lagringen kan tillföras livsmedel. Exempel härpå är s. k. skumdämpningsmedel, som användes för att hindra överskumning, olika lösningsämnen för konserveringsmedel och andra icke verksamma beståndsdelar i tillsatsberedningar. Sådana och liknande ämnen brukar kallas tekniska hjälpmedel. Som främmande ämnen från tillverkningsprocessen bör också betraktas metallföroreningar från maskiner, redskap och kärl, som användes vid tillverkning eller annan hantering av livsmedel och från vilka kan utlösas exempelvis bly, kadmium, koppar, zink och andra metaller. Sådana föroreningar kan även i mindre kvantiteter få en viss giftverkan. Alltför hög halt av bly kan också finnas i materialet till vissa konservburkar, t. ex. sardinburkar, och där utlösas i det inneliggande livsmedlet. Vidare kan i vissa förpackningar av plast och annat material förekomma olika komponenter såsom mjukningsmedel och stabilisatorer, vilka på längre sikt kan medföra skadeverkningar om de löses ut.

I nu berörda fall bör livsmedelsstyrelsen ha befogenhet att fastställa en högsta tillåten halt av ifrågavarande främmande ämnen i livsmedel. En annan möjlighet, som redan nu i viss mån finns enligt gällande livsmedelsstadga, står öppen genom LSK:s förslag till 30 och 31 §§, enligt vilka styrelsen skall kunna förbjuda användningen av viss utrustning vid hantering av livsmedel eller av visst förpackningsmaterial.

Slutligen bör i detta sammanhang nämnas ett slag av främmande ämne som under senare år vållat avsevärda svårigheter, nämligen de kemiska föroreningar som från industrier släppes ut genom förbränningsgaser och avloppsvatten och som kan ha menlig inverkan på livsmedelsråvaror. Exempel härpå är förorening av fisk genom kvicksilverföreningar. Vid fastställande av gränsvärden för kvicksilver och andra metaller bör uppmärksammas att de ibland kan förekomma som naturliga beståndsdelar i vissa livsmedel, låt vara i ytterst ringa kvantiteter. Detta förhållande är orsaken till att, enligt LSK:s förslag till definition, ett ämne blir att betrakta som främmande för ett livsmedel först då det förekommer i sådan utsträckning att det förändrar livsmedlets »normala sammansättning eller beskaffenhet».

Genom det av LSK föreslagna systemet med en uppdelning mellan berikningsmedel, livsmedelstillsatser och främmande ämnen torde — jämfört med vad som gäller enligt 1951 års livsmedelsstadga — skapas betydligt större möjligheter för myndigheterna att i konsumenternas intresse kontrollera och ingripa mot förekomsten i livsmedel av olika ämnen som har eller kan antagas ha skadeverkande egenskaper. Med tillämpning av förslagen till 10—13 §§ innebär systemet att det skall finnas s. k. positiva listor över alla tillåtna eller föreskrivna berikningsmedel och godkända livsmedelstillsatser samtidigt som en negativ lista upprättas över främmande ämnen, vars förekomst i livsmedel visat sig böra begränsas. Därigenom synes alla de ämnen som kan ifrågakomma i detta sammanhang kunna täckas av bestämmelserna. Skulle så ändå inte visa sig bli fallet, vill LSK fästa uppmärksamheten på att livsmedelsstyrelsen också får andra möjligheter att ingripa mot icke önskvärda beståndsdelar. Sålunda äger styrelsen enligt 9 § fastställa en viss livsmedelsstandard för att en vara skall anses tjänlig till människoföda. Bestämmelsen innebär att livsmedel av visst slag skall ha angiven sammansättning eller vara av annan särskild beskaffenhet.

2.3 *Nya livsmedelstyper och ersättningsprodukter*

2.3.1 Tidigare och gällande bestämmelser

8 kap. 1951 års livsmedelsstadga innehåller en rad detaljföreskrifter om vissa vanligare livsmedel. Inledningen till kapitlet upptar allmänna bestämmelser om skydd för benämningar av olika livsmedel. Om ett livsmedel med viss varubenämning enligt föreskrift i kapitlet skall ha särskild sammansättning eller beskaffenhet, blir den benämningen skyddad genom 35 § på så sätt att ett livsmedel inte får saluhållas under den skyddade benämningen eller liktydig beteckning utan att ha föreskriven sammansättning eller beskaffenhet. Som ett särskilt förtydligande av denna regel anges i inledningen till 35 § att andra varor än naturlig mjölk och naturligt smör inte får saluhållas under benämningarna mjölk och smör. Föreskrifterna gäller både då den skyddade varubenämningen användes ensam eller ingår i en ordsammanställning, som antyder likhet i användningen med den s. k. huvudvaran, och då benämningen förekommer på främmande språk.

Ett viktigt undantag från dessa regler finns i 36 §. En vara som är avsedd att utgöra ersättning för huvudvaran får sålunda saluhållas under en beteckning där den skyddade benämningen ingår, under förutsättning att varans egenskap av ersättningsmedel uppenbart framgår av den använda beteckningen. Ytterligare skydd för huvudvaran finns i 37 §. Sålunda får på förpackning eller omslag till en produkt, för vilken den skyddade varubenämningen är förbjuden, eller på själva produkten inte finnas bild, teckning eller meddelande som kan ge produkten sken av att utgöra huvudvaran. Angivna förbud gäller också anslag och skylt samt annons eller annan reklam för produkten.

Bakgrunden till de nuvarande bestämmelserna i 35—37 §§ återfanns i *förordningen den 29 juni 1917 (nr 420) angående förbud i vissa fall mot användande av vilseledande varubeteckningar vid handeln med födoämnen.* Förordningen upphävdes samtidigt som dess föreskrifter i huvudsak kom att ingå i 1951 års livsmedelsstadga.

1917 års förordning tillkom efter ett förslag av den livsmedelslagstiftningskommitté som tillsattes år 1916.[1] Kommittén betonade att ett system med skyddade beteckningar för vissa viktigare födoämnen var det enda sättet att hävda den för livsmedelslagstiftningen grundläggande principen att en äkta varas benämning måste skyddas mot missbruk. Denna princip ansågs i dåvarande bristsituation på livsmedelsområdet vara i fara att undanskjutas. Enligt förslaget skulle en skyddad varubeteckning inte heller få förekomma i ordsammanställning, som an-

[1] Skrivelse 22/12 1916 till Kungl. Maj:t med förslag till provisoriska bestämmelser för handeln med livsmedel.

tydde likhet i användningen med den vara vilkens beteckning användes, såvida sammansättningen av ifrågavarande produkt inte var densamma. Sålunda borde inte ifrågakomma uttryck som »konstsmör» eller »ersättningsmedel för smör». Sådana benämningar kunde enligt kommittén inge allmänheten en oriktig tanke om »surrogatets» förmåga att ersätta den äkta varan.

I prop. 1917: 348 redovisades en stark kritik från vissa remissinstanser mot förslaget att förbjuda användning av uttrycket »ersättningsmedel». Ett sådant förbud ansågs vara alltför långtgående. Detta gällde särskilt som ingenting hindrade att samma produkt såldes utan användande av den förbjudna benämningen men med en sådan beskrivning av dess egenskap att kunna ersätta den äkta varan att allmänheten ändå lockades köpa produkten. Departementschefen tog intryck av remisskritiken och föreslog en bestämmelse, som tillät försäljning av en ersättningsprodukt under beteckning vari en skyddad varubenämning ingick, under förutsättning att produktens egenskap av ersättningsmedel uppenbart framgick av den använda beteckningen. Om denna förutsättning uppfylldes torde man enligt departementschefen inte behöva befara någon egentlig olägenhet av att huvudvarans namn ingick i surrogatets benämning. Köparen borde nämligen därigenom ha fått klart för sig att produkten endast utgjorde ett ersättningsmedel för ett annat livsmedel med annan sammansättning. Mot denna bakgrund infördes i 1917 års förordning möjligheten att låta en skyddad varubenämning ingå i beteckningen för en ersättningsprodukt. Denna möjlighet överfördes senare nästan ordagrant till 36 § i 1951 års livsmedelsstadga.

I prop. 1951: 63 gjordes inte något i förevarande sammanhang relevant uttalande om överförandet av 1917 års bestämmelser till livsmedelsstadgan i annat hänseende än beträffande exemplifieringen i 35 § med varorna mjölk och smör. Sålunda ansåg departementschefen det böra uttryckligen anges att skydd för olika varubenämningar enligt huvudbestämmelsen i 35 § förelåg också för benämningar på några av de varor, beträffande vilka övriga bestämmelser i 8 kap. avsåg beskaffenheten som sådan. Att därvid endast medtagits mjölk och smör hade skett med hänsyn till den särskilda betydelsen av att det tydligt angavs att just dessa benämningar var skyddade.

Som exempel på specialföreskrifter i 1951 års stadga om benämningar på vissa varor samt om deras sammansättning bör i detta sammanhang särskilt uppmärksammas bestämmelserna om *margarinvaror* i 54—63 §§. Dessa produkter har det gemensamma kännetecknet att de ursprungligen tillkommit som ersättningsmedel för vissa jordbruksvaror nämligen margarin för smör, margarinost för ost, fettemulsion för grädde och mjölk samt konstister för svinister.

I fråga om margarinvaror har sedan länge gällt särskilda bestämmelser som inneburit att tillverkningen och försäljningen av dessa livsmedel ställts under särskild kontroll eller reglerats på annat sätt. De första bestämmelserna utfärdades redan år 1885 av dåvarande lantbruksakademien. Den egentligt grundläggande författningen om kontroll av tillverkningen av margarinvaror tillkom emellertid genom en förordning den 13 oktober 1905 (nr 59). Sistnämnda författning ersattes genom förordningen den 30 juni 1932 (nr 355) angående kontroll å tillverkningen av samt handeln med margarin, margarinost, fettemulsion och konstister m. m. Då 1951 års livsmedelsstadga trädde i kraft delades denna s. k. margarinförordning upp på följande sätt. Bestämmelserna om tillverkningskontroll samt om import och export överfördes till en särskild förordning den 21 december 1951 (nr 830) om införsel och utförsel av margarinvaror samt om kontroll över tillverkningen av dessa varor. Margarinförordningens övriga bestämmelser, som huvudsakligen rörde själva handeln med margarinvaror, flyttades samtidigt över till livsmedelsstadgan där de fick en delvis ändrad och förenklad utformning.

Av intresse i detta sammanhang är de uttalanden som gjordes i förarbetena till de nuvarande reglerna om margarinvaror.

I *1949 års betänkande* förklarades sålunda att anledning inte syntes finnas att behandla dessa slag av livsmedel på annat eller strängare sätt än andra livsmedel. Visserligen var margarinvaror konstprodukter i den meningen att de var med konst sammansatta av olika fettämnen. De hade också i stort sett samma användningsområde som de mera direkta naturprodukterna smör, ost, grädde och flott. Emellertid ansågs margarinvarornas kalorivärde i allmänhet fullt jämförligt med kalorivärdet hos motsvarande naturprodukt. Dessutom tillfördes de som regel en viss mängd vitaminer. Med hänsyn härtill uttalades i betänkandet att margarinprodukter var livsmedel med eget värde och inte bara ersättningsmedel för andra livsmedel. Därför borde de också författningsmässigt få motsvarande behandling som andra livsmedel.

Enligt *prop. 1951: 63* förklarade sig departementschefen finna det fullt riktigt att margarinvaror skulle betraktas som självständiga livsmedel och inte som ersättningsmedel för smör, ost, grädde och flott. Av denna anledning ansåg departementschefen den särskilda kontrollen av margarinvaror till väsentlig del kunna upphöra.

Trots dessa uttalanden blev bestämmelserna i 54—63 §§ synnerligen detaljerade. Föreskrifterna visar att deras syfte till stor del är att hindra att margarinvarorna förväxlas med motsvarande naturprodukter. Bestämmelserna uppfattas också som åtgärder för att i jordbrukets intresse skydda sådana produkter mot alltför stor konkurrens från margarinvarornas sida. Följande exempel må här anges.

Margarinvarornas karaktär av ersättningar för mejeriprodukter framgår redan av definitionerna i 54 §. Sålunda betecknas där margarin som varje smörliknande vara innehållande annat fett än mjölkfett, margarinost som ost vari ingår annat fett än mjölkfett samt fettemulsion som varje grädd- eller mjölkliknande vara som innehåller annat fett än mjölkfett. Vidare förstås med konstister varje med konst framställd, till färg och konsistens isterliknande fettvara, vari ingår annat fett än svinfett. Enligt 55 § skall margarin alltid vara tillsatt med en viss mindre mängd potatisstärkelse som s. k. indikatorämne för att skilja margarinet från smör. Motsvarande föreskrifter om tillsättning av sesamolja som indikatorämne i margarinost och fettemulsion återfinns i 57 och 59 §§. Föreskrifternas syfte är att hindra att dessa produkter förväxlas med vanlig ost respektive grädde eller mjölk. Vidare upptar bestämmelserna noggranna märkningsföreskrifter. Sålunda skall enligt 56 § margarinförpackningar alltid vara märkta på lock, botten och alla sidor med ordet margarin. Liknande krav på märkning finns i 58, 60 och 61 §§ i fråga om margarinost, fettemulsion respektive konstister. Som ytterligare exempel på bestämmelsernas syfte att hindra förväxling mellan margarinvaror och motsvarande mejeriprodukter kan nämnas att det enligt 62 § är förbjudet att framställa smör, ost eller grädde i samma byggnad där margarinvaror tillverkas samt att förvara margarin eller fett för margarintillverkning i samma lokal där smör eller ost tillverkas eller smör samlas för export. Slutligen bör uppmärksammas 63 § enligt vilken margarinvaror inte får utbjudas eller försäljas under benämning som innehåller något av orden smör, grädde, mjölk, mejeri, ko, ladugård och herrgård eller ord som häntyder på lanthushållning eller mejeritillverkning. Vid utbjudande eller försäljning av margarinvara får inte heller förekomma bild, teckning eller meddelande som ger varan sken av att ha samband med lanthushållning eller mejerihantering.

Specialföreskrifterna om margarinvaror visar hur man i 1951 års livsmedelsstadga sökt hindra en förväxling mellan vissa traditionella naturprodukter och varor som framställts i syfte att utgöra ersättning för sådana produkter.

Som ett annat exempel på skydd för olika naturprodukter i nuvarande livsmedelsstadga kan nämnas bestämmelserna i 77—80 §§ om *saft och sylt*. Här ställs noggranna regler upp om hur dessa naturprodukter skall vara sammansatta och beskaffade. Syftet är att såvitt möjligt garantera att varorna

är beredda av frukter, bär eller andra växtdelar och att de innehåller en viss minimikvantitet därav. Bl. a. föreskrivs hur mycket råsaft, som fordras för att en vara skall få benämnas saft, och den mängd råvara av bär eller frukt som sylt, marmelad, mos och gelé skall innehålla. I anslutning härtill blir dessa benämningar skyddade enligt 80 §. Sålunda får livsmedel, som är avsedda att användas på samma sätt som t. ex. saft eller sylt men inte uppfyller de uppställda fordringarna, inte saluhållas i förpackningar där det förekommer avbildningar av bär eller frukt eller något av orden bär eller frukt. Bär- eller fruktnamn får emellertid användas i ordsammanställningar som exempelvis »med fruktsmak» eller »citrontyp».

Bestämmelserna i den nuvarande livsmedelsstadgans 8 kap. syftar inte bara till att skydda vissa traditionella födoämnen mot förväxling med ersättningsprodukter utan också till att hindra kvantitativa och kvalitativa förändringar av vanligare livsmedel. Exempel härpå är föreskrifterna i 66 § om sammansättningen av *korv och andra charkuterivaror.*

Sålunda får enligt 66 § 1 mom. korv som utöver kött eller köttvara innehåller också någon annan råvara endast saluhållas under en benämning, som direkt anger den andra råvaran, eller också under en benämning som enligt prövning av statens jordbruksnämnd kan anses sedvanlig för korvsorten i fråga. Vidare är vattenhalten i korv maximerad till 65 % av den färdiga varan. Jordbruksnämnden får dessutom föreskriva ännu lägre vattenhalt i vissa korvsorter.

För sammansättningen i övrigt gäller som huvudregel att till bindemedel i korv endast får användas potatismjöl, mjölk och mjölkpulver upp till en sammanlagd högsta kvantitet av fyra viktprocent. Högre halt av mjölk och mjölkpulver får emellertid tillsättas korv, om denna halt tydligt deklareras på varans förpackning. Å andra sidan kan jordbruksnämnden också för vissa korvsorter helt förbjuda användningen av nu nämnda bindemedel. Utöver angivna ämnen får korv — bortsett från koksalt, socker, kryddor och kryddoljor — inte innehålla andra livsmedelstillsatser än som kommerskollegium särskilt godkänt i fråga om korv.

I 66 § 2 mom. fastställs högsta tillåtna vattenhalt i vissa andra charkuterivaror nämligen blodpudding, leverpastej, pölsa och sylta. Vidare föreskrivs att köttfärs skall bestå av malen eller på annat sätt finfördelad skelettmuskulatur och att den inte får vara tillsatt med något annat ämne. Sistnämnda bestämmelse gäller emellertid inte om färsen saluhålles som färdiglagad mat.

Nu nämnda föreskrifter om sammansättningen av korv och vissa charkuterivaror har tillkommit främst för att tillförsäkra konsumenterna en bestämd kvalitet på dessa livsmedel, så att de inte skall riskera att få varorna uppblandade eller utdrygade med andra råvaror eller tillsatser. Liknande, fast än mer detaljerade kvalitetsbestämmelser fanns intagna redan i den inledningsvis berörda förordningen från år 1917 om förbud mot användande av vilseledande varubeteckningar för födoämnen. Dessa bestämmelser ersattes först under andra världskriget genom en *kungörelse den 29 januari 1943 (nr 61) med vissa bestämmelser angående tillverkning och försäljning av charkuterivaror m. m.* Kungörelsen var av kristidskaraktär men kom ändå att gälla fram till år 1955. Enligt denna författning ägde dåvarande livsmedelskommissionen och sedermera jordbruksnämnden föreskriva att olika charkuterivaror endast fick tillverkas och saluhållas med viss av myndigheten bestämd sammansättning. Sådana föreskrifter kunde emellertid bara meddelas om försörjningsläget eller behovet av pris- och kvalitetskontroll så påkallade. Med stöd av kungörelsen utfärdades efter hand ett flertal detaljerade bestämmelser om charkuterivaror.

I *1949 års betänkande* förklarades att ifrågavarande kristidsbestämmelser otvivelaktigt inneburit en viss garanti för kvaliteten på korv och andra charkuterivaror. En sanering av handeln med dessa livsmedel hade sålunda åstadkommits och det ansågs angeläget att i viss mån behålla denna sanering också under normalare tider. Föreskrifterna om sammansättningen av sådana va-

ror som saluhölls under vissa gängse benämningar borde därför vidareutvecklas och förslag därtill lades fram i betänkandet.

Genom *prop. 1951: 63* kom emellertid förslagen i betänkandet att väsentligt omarbetas. Sålunda förenklades kvalitetsföreskrifterna till att gälla bara vattenhalt och bindemedel i korv och vissa charkuterivaror. Avvikelser från bestämmelserna om bindemedel skulle emellertid få ske under förutsättning att en deklaration av arten och halten av använda bindemedel ägde rum. Enligt departementschefen var det angeläget att de förbättringar av korvvarornas kvalitet, som uppnåtts genom kristidsregleringen, på något sätt kunde behållas. Därför borde i 66 § införas en möjlighet att för korv med viss benämning utfärda skärpta kvalitetsföreskrifter t. ex. om lägre vattenhalt än den i stadgan föreskrivna eller om att bindemedel över huvud inte fick förekomma i korven. Det borde emellertid anstå med sådana föreskrifter till dess försörjningsläget medgav att 1943 års kungörelse om charkuterivaror kunde upphävas.

Först genom kungörelse den 27 maj 1955 (nr 258) upphävdes 1943 års kungörelse och vidtogs den ändringen av 66 § att jordbruksnämnden fick befogenhet meddela skärpta kvalitetsföreskrifter av nyss angivet slag.

2.3.2 Livsmedelsstadgekommittén

Som framhållits i tidigare sammanhang har produktutvecklingen på livsmedelsområdet varit mycket snabb och intensiv. De konventionella livsmedlen vidareutvecklas och förändras samtidigt som helt eller delvis nya produkter arbetas fram. Syftet härmed är att tillgodose konsumenternas önskemål att få livsmedel som passar levnadsvanorna i det moderna samhället. Livsmedelslagstiftningen måste vara utformad så att denna produktutveckling inte försvåras eller hindras fortgå i den mån det gäller livsmedel med en från folkhälsosynpunkt lämplig beskaffenhet. Inte heller bör det finnas bestämmelser som huvudsakligen syftar till att skydda vissa livsmedel mot konkurrens från andra varor med samma eller liknande användningsområden. I stället bör principen om fri konkurrens på lika villkor gälla mellan sådana livsmedel. LSK har i fråga om de allmänna principerna för livsmedelslagstiftningen (IV 1.4) uttalat den uppfattningen att livsmedelsstadgan bör ha två syften, nämligen att skydda konsumenterna ur hälso- och näringssynpunkt samt att i konsumenternas men också producenternas intresse främja redlighet i handeln. I den mån det kan finnas fog för att skydda andra, t. ex. jordbrukspolitiska intressen, bör detta ske utanför livsmedelsstadgans ram.

Mot bakgrund av dessa synpunkter har LSK funnit att bl. a. de nuvarande föreskrifterna om margarinvaror i flera hänseenden är onödigt restriktiva. Bestämmelserna har en sådan utformning att de huvudsakligen skyddar de traditionella lantbruksprodukterna mjölk, grädde, smör och andra mejerivaror mot konkurrens från varor vilka liknar och har samma användningsområde som dessa produkter men tillverkas av annat och prisbilligare fett än mjölkfett. Som exempel på hur effektivt detta skydd är kan nämnas att kravet i 59 § livsmedelsstadgan på att fettemulsion skall innehålla minst 12 % fett utgör ett direkt hinder mot tillverkning och saluhållande av ersättningsmedel för mjölk som innehåller annat fett än mjölkfett. Den föreskrivna fetthalten är sålunda alltför hög för att en ersättning med så mycket fett skall kunna vara jämförbar med vanlig mjölk, som har en fetthalt av bara 3 %. Mjölkersättningar innehållande vegetabiliskt fett finns emellertid i andra länder bl. a. USA. Dispens för sådana ersättningsprodukter har också i vissa fall meddelats för att de skall kunna introduceras på den svenska marknaden.

Ett annat exempel på att föreskrifterna om margarinvaror är onödigt stränga utgör bestämmelserna om att de skall vara tillsatta med s. k. indikatorämnen. Sålunda skall enligt 55 § tillsättas potatisstärkelse i margarin samt enligt 57 och 59 §§ sesamolja i margarinost respektive fettemulsion. Därigenom har man en enkel kontrollmöjlighet för att skilja det prisbilligare margarinet från smör. Tvångsinblandningen av stär-

kelse medför emellertid vissa nackdelar. Stärkelsen kan ofta innehålla mikroorganismer som innebär risk för att margarinet infekteras. Inblandningen har också orsakat vissa driftsstörningar vid den numera automatiserade margarintillverkningen. Därtill kommer att det i dagens läge är onödigt att blanda stärkelse i margarin endast för att kunna skilja denna vara från smör. Det möter sålunda numera inte några nämnvärda svårigheter att analytiskt, genom t. ex. gaskromatografi, påvisa vilket slags fettprodukt man har att göra med. På tillstyrkan av LSK har också margarinindustrin fått dispens från kravet på stärkelseinblandning.

När det gäller tillsatsen av sesamolja i margarinost och fettemulsion grundar sig föreskriften därom på att denna olja ursprungligen innehöll sesamol och sesamolin, vilkas närvaro lätt kan påvisas på kemisk väg. Numera förekommer emellertid oftast sesamolja som raffinerats så att dessa två ämnen helt avlägsnats från oljan. Vid sådant förhållande är det mycket svårt att konstatera om sesamolja förekommer eller inte. Därför synes tillsats av sådan olja till margarinost och fettemulsion inte längre tjäna något meningsfyllt ändamål ur kontrollsynpunkt. Precis som i fråga om margarin är det förhållandevis enkelt att med gaskromatografi direktanalysera arten av de fetter som finns i dessa produkter.

LSK finner sålunda de nu berörda specialföreskrifterna för margarinvaror på flera punkter onödiga. Bärande skäl synes inte heller längre kunna anföras för att behålla de stränga märkningsföreskrifterna för dessa produkter. Enligt vad LSK kunnat konstatera finns det i detaljhandeln inte någon typ av margarin vars förpackning, såsom föreskrivs i 56 §, är märkt på alla sidor med ordet margarin. Några olägenheter härav har inte kunnat märkas. LSK ifrågasätter också nödvändigheten av att behålla föreskrifterna i 62 § om att hålla margarin- och mejerivaror skilda åt i olika tillverknings- och lagerlokaler.

Med hänsyn till alla dessa olika omständigheter har LSK funnit tiden nu vara inne för att fullfölja tankegångarna från 1949 års betänkande och 1951 års proposition om att margarinvaror skall betraktas som självständiga livsmedel och inte bara som ersättningsprodukter. Som framgår av LSK:s förslag till tillämpningskungörelse till livsmedelsstadgan har därför flertalet jämförelser med mejeriprodukter tagits bort. Föreskrifterna i övrigt om margarin har också förenklats betydligt. I konsekvens härmed föreslår LSK dessutom att 1951 års förordning om införsel och utförsel av margarinvaror samt om särskild tillverkningskontroll av dessa livsmedel upphäves. Först genom dessa åtgärder kan sägas att ifrågavarande produkter också i författningshänseende behandlas som självständiga livsmedel med ett eget värde.

LSK:s förslag innebär att margarinvarorna i fortsättningen inte kommer att tyngas av några särbestämmelser på grund av varornas ursprungliga karaktär av ersättningsprodukter. Denna princip bör enligt LSK:s uppfattning också helt allmänt gälla i fråga om andra ersättningsprodukter och de nya livsmedelstyper som redan finns och i framtiden kan komma att utvecklas. Sålunda bör inte några andra särskilda restriktioner för tillverkning och saluhållande av dylika varor gälla än som är nödvändiga för att de skall motsvara skäliga livsmedelshygieniska och näringsmässiga krav och för att de skall marknadsföras på sådant sätt att konsumenterna inte blir vilseledda. Denna ordning ställer å andra sidan ökade krav på information till konsumenterna för att de skall få möjlighet bedöma beskaffenheten och värdet av ersättningsprodukterna eller de nya livsmedlen i jämförelse med andra redan kända varor. LSK har bl. a. i sitt förslag till märkningsföreskrifter i livsmedelsstadgan sökt tillgodose ifrågavarande krav.

Innan LSK går in på dessa bestämmelser bör klargöras att man kan skilja mellan olika typer av nya livsmedel. Först kan nämnas de egentliga ersättningsprodukterna som utmärkes genom en påtaglig skillnad i sammansättningen jämfört med de s. k. huvudvarorna. En ersättningsprodukt kan t. ex.,

som fallet är med margarin och den tidigare berörda mjölkersättningen, baseras på vegetabiliskt fett i stället för mjölkfett. Vidare bör uppmärksammas att man numera genom behandling av sojaprotein till fiberliknande produkter kan få fram livsmedel som med tillsats av aromämnen företer stora likheter med köttvaror i både smak och utseende. Sålunda förekommer utomlands sojaprodukter som är avsedda att ersätta t. ex. fläsk- och nötkött. Med särskilda metoder har det t. o. m. lyckats att tillverka en sojaprodukt som i sin fiberstruktur mycket påminner om kycklingbröst. Slutligen hör till de egentliga ersättningsprodukterna den rika floran av s. k. drinkar och andra drycker med syntetiska smakämnen, som kan användas i stället för naturlig saft eller must.

Andra typer av nya livsmedel är sådana produkter som huvudsakligen bygger på sammansättningen av redan kända varor. De företer inte heller några märkbara eller väsentliga skiljaktigheter från dessa i fråga om utseende och smak. De egentliga avvikelserna förekommer i stället beträffande den kvalitativa beskaffenheten. Sådana nya typer av konventionella livsmedel tillverkas ofta i syfte att minska produktionskostnaderna. Exempel härpå är användningen av olika ämnen, bl. a. polyfosfat, för att i olika köttvaror binda större mängd vatten och fett än som naturligt ingår. Det har sålunda förekommit att skinka på så sätt varit förtyngd med en vattenmängd som överstigit den normala med ända upp till 20 %. Ett liknande användningssätt har också det tidigare omnämnda sojaproteinet som har mycket god förmåga att binda vatten och fett i charkuterivaror t. ex. korv. Det är synnerligen svårt att konstatera förekomsten av sojaprotein i köttvaror. Denna omständighet och risken för en kvalitetsförsämring genom ökad inblandning av vatten och fett har gjort att vissa sådana ämnen inte blivit godkända som tillsatser i köttvaror. Ett förhållande som i samband härmed bör uppmärksammas är att exempelvis sojaprotein också kan användas för att dryga ut malda och sammansatta köttprodukter, exempelvis s. k. hamburgare. Därvid kan sojaproteinet komma till användning i så relativt stora kvantiteter att det måste anses ingå som råvara i det färdiga livsmedlet. I sådana fall kan sojaprotein inte betraktas som tillsats utan får sålunda fritt användas om inga andra föreskrifter hindrar det.

I detta sammanhang bör framhållas att både de egentliga ersättningsprodukterna och de nya typerna av konventionella livsmedel också har för konsumenterna direkt positiva egenskaper. Margarinet, som från början var av relativt dålig kvalitet, är numera ett ur näringsfysiologisk synpunkt fullgott livsmedel bl. a. beroende på att det tillföres en konstant mängd vitaminer och innehåller en relativt hög halt av fleromättade fettsyror. Det finns anledning antaga att t. ex. den i det föregående omnämnda vegetabiliska ersättningen för mjölk genom livsmedelsteknikens framsteg kan utvecklas på samma sätt. Härtill kommer att ersättningsprodukterna och de nya livsmedlen, på grund av mindre kostsamma ingredienser för konsumenterna, kan bli billigare i inköp än de konventionella livsmedlen. Med hänsyn bl. a. till angivna förhållanden är det motiverat att inte ha alltför restriktiva bestämmelser för ifrågavarande nya produkter. I stället bör lagstiftningen anpassas så att konsumenterna — inom ramen för uppställda krav på skydd ur hälso- och näringssynpunkt samt på redlighet i handeln — får ett ur pris-, närings- och kvalitetssynpunkt så rikhaltigt sortiment livsmedel som möjligt att välja på.

Som tidigare anförts medför LSK:s inställning i frågan om tillverkning och saluhållande av ersättningsprodukter och nya livsmedelstyper att krav måste ställas på en ökad information till konsumenterna så att förväxling av dessa produkter inte behöver ske med andra konventionella livsmedel. Att särskilda bestämmelser tillkommer i detta syfte synes ur ren konkurrenssynpunkt vara ett intresse också för livsmedelsproducenterna och handeln. Den huvudsakliga avsikten blir sålunda att därigenom främja redligheten på livsmedelsområdet. I första hand måste

produkterna betecknas på ett så upplysande sätt som möjligt. Dessutom bör tillfredsställande uppgifter lämnas om produkternas väsentligaste beståndsdelar. Dessa krav har LSK sökt tillgodose bl. a. genom de allmänna märkningsföreskrifterna under 17 § i förslaget till ny livsmedelsstadga. Bestämmelserna avser visserligen enbart s. k. färdigförpackade livsmedel men kan också komma att gälla uppgiftsskyldighet i fråga om oförpackade livsmedel om behov därav skulle uppkomma. Enligt 21 § får således livsmedelsstyrelsen befogenhet föreskriva sådan skyldighet.

Enligt 17 § första stycket 1 skall livsmedel märkas med uppgift om »livsmedlets slag». Bestämmelsen innebär att det — vid sidan av eventuella fantasinamn — alltid måste finnas en uppgift som ger konsumenterna en rättvisande uppfattning om vilken typ av livsmedel det är fråga om. Några större svårigheter i detta hänseende torde inte uppkomma när det gäller de vanliga varutyperna såsom kött, mjölk, smör, margarin, bröd o. d.

Vissa problem kan däremot uppstå beträffande sammansatta livsmedel och helt nya produkter. För att hindra att sådana varor saluhålles under samma eller alltför likartade beteckningar som de äkta produkterna har LSK i 16 § föreslagit att livsmedelsstyrelsen bl. a. får fastställa att särskild beteckning skall vara förbehållen livsmedel av visst slag. Som framgår av de olika varukapitlen i förslaget till tillämpningskungörelse och den därvid fogade Bilagan 5 kommer sådana »skyddade varubeteckningar» att förbehållas de flesta viktigaste livsmedel som återfinns i den nuvarande stadgans 8 kap., t. ex. olika typer av mjölkprodukter, margarin, glass, köttvaror, äggprodukter, mjöl och bröd, socker, honung, saft, sylt m. m.

Syftet med denna bestämmelse om förbehåll för vissa skyddade varubeteckningar skall vara att främja redlighet i handeln. Det är därför som LSK föreslår att livsmedelsstyrelsen enligt 16 § får befogenhet föreskriva att särskild beteckning också skall användas för livsmedel av visst slag. Behov av sådana föreskrifter kan särskilt uppkomma när det gäller nyare typer av livsmedel. Det kan sålunda visa sig att dylika produkter marknadsföres under beteckningar som ger en otillräcklig eller rent av missvisande uppgift om livsmedlets slag. Sannolikt kan livsmedelsstyrelsen få anledning utnyttja denna befogenhet t. ex. i fråga om köttvaror som uppblandats med sojaprotein och liknande varor. Det är viktigt att beteckningarna på sådana livsmedel inte utformas så att de ger sken av att vara rena köttprodukter.

För att missbruk av de enligt 16 § skyddade och fastställda varubeteckningarna inte skall ske föreslår LSK under 46 § första stycket den huvudregeln, att det skall vara förbjudet att under en sådan beteckning saluhålla en vara med annan sammansättning eller beskaffenhet i övrigt än det skyddade livsmedlet, den s. k. huvudvaran.

En viktig fråga i detta sammanhang är om det skall finnas möjlighet till undantag från detta förbud. Så är f. n. fallet enligt 36 § 1951 års livsmedelsstadga. Där medges att en produkt avsedd att utgöra ersättning för en huvudvara får saluhållas under benämning i vilken den skyddade beteckningen ingår, under förutsättning att produktens egenskap av ersättningsmedel uppenbart framgår av den använda benämningen. Med tillämpning av denna bestämmelse är det sålunda f. n. möjligt att saluhålla produkter under benämningar som »köttersättning», »saftimitation» och liknande.

Inom LSK har det rått stor tveksamhet om det finns fog för att till den nya livsmedelsstadgan överföra ett liknande undantag från förbudet att använda fastställda varubeteckningar för andra produkter än de därigenom skyddade huvudvarorna.

Mot bibehållandet av angivna undantag har framförts den synpunkten att LSK i fråga om ersättningsprodukter och nya livsmedel har den principiella inställningen att de bör betraktas som självständiga livsmedel med eget värde. I konsekvens härmed synes det inte finnas något behov att tillåta

marknadsföring av sådana produkter under benämningar, där en huvudvaras beteckning kombineras med uttryck som »ersättningsmedel», »ersättning för» eller liknande. Därigenom skulle ersättningsprodukter också kunna på ett obehörigt sätt i konkurrenshänseende dra fördel av den ställning som huvudvaran fått hos konsumenterna. Detta gäller särskilt en produkt som har en näringsmässigt och från andra kvalitetssynpunkter sämre sammansättning än huvudvaran. I sådana fall kan finnas viss risk för att konsumenterna blir vilseledda. I stället har hävdats att dessa nya produkter, i likhet med mera traditionella livsmedel, skall få »tala för sig själva» genom beteckningar som inte innehåller någon antydan om andra varor.

Till förmån för att behålla möjligheten att kalla en produkt för ersättningsmedel har påpekats att bestämmelsen härom funnits ända sedan år 1917 utan att den orsakat några större olägenheter. Därtill kommer att det, om ifrågavarande möjlighet skulle tagas bort, i många fall kan bli svårt att marknadsföra en helt ny produkt. Det kan sålunda vara motiverat att få tala om att produkten utgör ersättning för en annan, av konsumenterna välkänd vara. I sådana fall kan det också många gånger vara svårt att på annat sätt lämna den beskrivande uppgift om livsmedlets slag som LSK kräver enligt 17 § första stycket 1 eftersom enbart rena fantasinamn inte anses tillfyllest för detta ändamål. Följden kan bli att utvecklingen av nya produkter hämmas på ett inte önskvärt sätt. En sådan ordning skulle också direkt motverka LSK:s uppfattning att konsumenterna bör få ett ur pris- och kvalitetssynpunkt så rikhaltigt sortiment livsmedel som möjligt att välja på. I detta sammanhang har framhållits att nya livsmedel kan vara fullt jämförbara i näringsvärde och kvalitet med huvudvarorna. Slutligen förefaller risken för ett missbruk av begreppet ersättningsmedel vara liten, eftersom det lätt får en negativ innebörd och därför blir mindre tilltalande ur fabrikanternas synpunkt.

Vid övervägande av dessa olika synpunkter har LSK till en början konstaterat att uppgiften om att en vara utgör ersättning för en annan inte kan anses entydig utan lätt kan missförstås av konsumenterna. De flesta uppfattar oftast ersättningsprodukten som ett livsmedel med sämre kvalitet än huvudvaran. Vissa konsumenter kan emellertid i stället få den uppfattningen att ersättningen i fråga om näringsvärde och övriga egenskaper är fullt likvärdig med huvudvaran. I betraktande härav synes det inte alltid vara lämpligt att använda uttryck som »ersättning», »ersättningsmedel» eller liknande. Beträffande vissa livsmedel torde det enligt LSK:s uppfattning därför vara riktigare att endast upplysa om för vilket ändamål ersättningsprodukten kan användas. Om man därvid anger att produkten kan »användas på samma sätt som» eller »i stället för» huvudvaran, synes en sådan uppgift inte innefatta någon annan jämförelse eller likhet mellan varorna än just själva användningsområdet.

Det finns anledning räkna med att utvecklingen av ersättningsprodukter och nya typer av livsmedel fortsätter i allt snabbare takt och att marknadsföringen av dessa varor kommer att ske med stor skicklighet och uppfinningsrikedom. I såväl konsumenternas som producenternas intresse synes det därför befogat att myndigheterna får möjlighet kontrollera denna utveckling och samtidigt verka för att därvid tillämpas så tillförlitliga principer som möjligt. I detta syfte föreslår LSK att livsmedelsstyrelsen får sådana befogenheter. Enligt förslaget till 46 § andra stycket skall sålunda styrelsen få avgöra, om ersättningsprodukter och andra nya livsmedel får saluhållas under uppgift som anknyter till någon huvudvara med skyddad varubeteckning. Bestämmelsen därom uttryckes så att styrelsen äger medge att vara med samma eller liknande användningsområde som livsmedel med fastställd beteckning får saluhållas under benämning eller uppgift i text eller annorledes, vari beteckningen ingår eller som antyder likhet därmed. Som huvudvillkor härför skall gälla att det vid saluhållandet otvetydigt framgår att varans sammansättning och beskaffenhet i övrigt skiljer sig från livsmedlet med den

fastställda beteckningen. Dessutom ankommer det på livsmedelsstyrelsen att föreskriva de ytterligare villkor som fordras för att förväxling skall undvikas mellan det nya livsmedlet och den skyddade huvudvaran.

Som förklaring till uttrycket »saluhålles under — — — uppgift i text eller annorledes» bör framhållas att LSK funnit det angeläget att medgivande enligt 46 § andra stycket inte bara skall fordras när det gäller själva etiketteringen av en produkt. Det förekommer sålunda i dags- och veckopressen, på biografer och genom olika broschyrer en omfattande annonsering och reklam beträffande livsmedel. Dessa former av marknadsföring går knappast in under begreppet saluhållande men kan lika lätt som texten på varans etikett ha en vilseledande effekt. Det måste därför anses vara av betydelse att upprätthålla skyddet för fastställda varubeteckningar också i nämnda sammanhang.

När det gäller frågan om hur livsmedelsstyrelsen bör tillämpa sin befogenhet enligt 46 § andra stycket bör uppmärksamheten först riktas på att vissa ersättningsprodukter och nya livsmedel kan komma att få en ur näringsfysiologisk synpunkt otillfredsställande sammansättning. Det skulle sålunda kunna inträffa att t. ex. en som mjölkersättning betecknad vara på grund av sitt låga pris kommer till användning i stor utsträckning bland barn, åldringar och andra befolkningsgrupper. Om mjölkersättningen inte har en lämplig sammansättning, löper dessa konsumenter risk att få en otillräcklig tillförsel av vissa näringsämnen som den naturliga mjölken men inte ersättningsprodukten innehåller.

Kungl. Maj:t har hittills endast på försök lämnat en begränsad dispens för saluhållande av vissa mjölkersättningar tillverkade av vegetabiliskt fett. Ett för folkhälsan så viktigt livsmedel som mjölk bör enligt LSK:s uppfattning inte heller i fortsättningen få ersättas med en liknande produkt utan närmare prövning av livsmedelsstyrelsen. Samma synpunkter kan åberopas i fråga om andra näringsfysiologiskt betydelsefulla livsmedel som de flesta människor konsumerar så gott som varje dag. Med hänsyn härtill har LSK ansett det motiverat att låta livsmedelsstyrelsen få rätt att förbjuda saluhållande av ersättningsprodukter för sådana livsmedel och av likartade varor, om inte styrelsen lämnat särskilt tillstånd till saluhållande. En bestämmelse härom har tagits in i 45 § tredje stycket. Livsmedelsstyrelsens befogenhet i detta hänseende är emellertid begränsad till endast sådana fall då det är synnerligen påkallat ur hälso- och näringssynpunkt eller för att säkerställa redligheten i handeln med livsmedel.

Mot bakgrund härav föreslår LSK med hänvisning till 45 § tredje stycket en uttrycklig föreskrift om att *mjölkliknande varor* inte får saluhållas utan att livsmedelsstyrelsen lämnat sitt tillstånd därtill. Bestämmelsen återfinns under 7 kap. 2 § tillämpningskungörelsen. Vid denna tillståndsgivning för mjölkliknande produkter är det särskilt viktigt att deras sammansättning och beskaffenhet noggrant prövas och fastställes. Så kan ske med stöd av styrelsens befogenhet enligt 9 § att fastställa livsmedelsstandard för en vara. Som villkor för tillstånd skall därför alltid krävas att mjölkersättningen i fråga har en av styrelsen sålunda föreskriven standard.

Under år 1969 har dispens också lämnats för tillverkning och försäljning av ett *smörliknande matfett* som innehåller både mjölkfett och vegetabiliskt fett. Av samma skäl som anförts beträffande mjölkersättningar anser LSK att inte heller sådana smörliknande produkter i framtiden skall få saluhållas utan livsmedelsstyrelsens tillstånd. I 7 kap. 2 § tillämpningskungörelsen har LSK därför tagit in ett krav på sådant tillstånd också när det gäller annat smörliknande fett än margarin.

I detta sammanhang bör vidare uppmärksammas att det troligen snart kommer att framställas önskemål om att i vårt land få introducera bl. a. *ersättningar för köttvaror* som exempelvis till övervägande del innehåller sojaprotein. Med hänsyn till att kött — i likhet med mjölk, smör och margarin — måste anses ha en väsentlig betydelse från kost- och näringssynpunkt bör samma till-

ståndskrav gälla för sådana ersättningsprodukter. LSK föreslår därför att kravet i 7 kap. 2 § tillämpningskungörelsen på livsmedelsstyrelsens tillstånd skall omfatta också köttvaruliknande produkter.

Att nu berörda tillståndskrav enligt LSK:s förslag endast kommit att gälla mjölk-, smör- och köttvaruliknande varor beror på att dessa produkter är de enda som hittills varit särskilt aktuella i detta sammanhang. Utvecklingen torde emellertid sannolikt aktualisera liknande ersättningar för andra näringsfysiologiskt viktiga livsmedel. Allt efter behov bör därför 7 kap. 2 § tillämpningskungörelsen kunna utvidgas till att gälla också sådana ersättningsprodukter.

I avvaktan härpå har LSK ansett sig böra föreslå att livsmedelsstyrelsen i princip skall medge att andra ersättningsprodukter än mjölk-, smör- och köttvaruliknande livsmedel får saluhållas utan särskilt tillstånd. En bestämmelse härom återfinns i 7 kap. 3 § tillämpningskungörelsen. Där föreskrives att annan vara än som anges i 2 §, vilken har samma eller liknande användningsområde som annat livsmedel med en enligt 16 § livsmedelsstadgan fastställd beteckning, får saluhållas under benämning eller uppgift, vari den fastställda beteckningen ingår eller som antyder likhet med det livsmedel för vilket beteckningen fastställts. Avsikten är att man bara skall få använda uttryck som att varan kan »användas på samma sätt», »liknande sätt» eller »i stället för» sistnämnda slags livsmedel. Möjligheten att uttryckligen kalla en vara för »ersättning» eller »ersättningsmedel» blir därigenom utesluten. För att förväxling med det skyddade livsmedlet skall kunna undvikas uppställes som villkor att uppgifter också alltid lämnas om arten och halten av varans väsentliga beståndsdelar. Detta villkor stöder sig på bestämmelsen i 46 § andra stycket livsmedelsstadgan att det »otvetydigt» skall framgå att varans sammansättning och beskaffenhet skiljer sig från livsmedlet med fastställd beteckning.

Sistnämnda krav på information sammanhänger också med märkningsföreskriften i 17 § första stycket 2 rörande upplysning om »livsmedlets väsentliga sammansättning, om sådan uppgift uppenbarligen erfordras för att ge förbrukaren en tillfredsställande uppfattning om livsmedlets användbarhet och värde».

Denna föreskrift gäller samtliga färdigförpackade livsmedel men får en alldeles särskild betydelse i fråga om ersättningsprodukter och nya typer av livsmedel. Först genom en sådan information får konsumenterna en reell möjlighet att vid sitt val mellan huvudvara och ersättningsmedel mera ingående jämföra produkterna såväl i fråga om deras näringsmässiga och övriga kvalitativa sammansättning som beträffande försäljningspriset. Avsikten är emellertid inte att ifrågavarande märkning skall utgöra en fullständig s. k. innehållsdeklaration. Som framgår av förslaget till 17 § första stycket 2 livsmedelsstadgan gäller upplysningsskyldigheten sålunda endast livsmedels »väsentliga» sammansättning eller beståndsdelar. Konsumenterna skall därigenom få en så klar och tillfredsställande uppfattning som möjligt om produkten. Det blir exempelvis här nödvändigt att upplysa om en vara innehåller animaliskt eller vegetabiliskt fett, i vilken mån fettet i en vara är fleromättat eller inte, om varan är vitaminerad, om det är en ren köttprodukt eller om den blandats med olika ersättnings- och utdrygningsmedel etc.

I många fall är det särskilt angeläget att upplysning lämnas om den kvantitet av en viss vara eller ett visst ämne som ingår i livsmedlet. Som exempel bör här endast nämnas att det går att framställa margarinliknande produkter med betydligt lägre fetthalt än den f. n. normala 82 %. Sådana varor förekommer och det är t. o. m. möjligt att tillverka matfett med så låg fetthalt som 20 %. Det är nödvändigt att alla konsumenter genom en tydlig märkning får reda på den låga fetthalten så att de inte förväxlar detta slags varor med den normala typen matfett.

Genom LSK:s förslag till bestämmelser om ersättningsprodukter i livsmedelsstadgan

samt 7 kap. 2 och 3 §§ tillämpningskungörelsen torde i allt väsentligt de nuvarande föreskrifterna i 35 och 36 §§ 1951 års stadga få sin motsvarighet. Nyheterna ligger i att livsmedelsstyrelsen enligt förslaget till 16 § kan besluta att vissa typer av livsmedel skall ha skyddade beteckningar och att varor av annat slag enligt förslaget till 46 § andra stycket inte utan styrelsens medgivande får saluhållas under den beteckningen eller under benämning eller uppgift, vari beteckningen ingår eller som antyder likhet därmed. Det är viktigt att styrelsen därvid intar en restriktiv hållning. Den bör sålunda noggrant bevaka att den föreslagna möjligheten att saluhålla produkter under uppgifter »användes som» eller »användes i stället för» inte missbrukas. Det torde sannolikt visa sig att det i de flesta fall går att marknadsföra ersättningsprodukter under självständiga beteckningar. På längre sikt måste en sådan beteckning ur tillverkarens synpunkt också vara att föredra, då den ger möjlighet att vid marknadsföringen poängtera produktens egenvärde.

Slutligen finner LSK det angeläget att erinra om vad som inledningsvis sagts om livsmedelslagstiftningens syfte, nämligen att skydda konsumenterna ur hälso- och näringssynpunkt samt att främja redlighet i handeln med livsmedel. Bestämmelserna i livsmedelsstadgan och tillämpningskungörelsen får därför inte tillämpas för att skydda vissa livsmedel mot konkurrens från andra produkter, så att tillverkningen av vissa i och för sig ändamålsenliga varor försvåras eller rent av omöjliggöres. Denna princip är av särskild betydelse när det gäller förekomsten av ersättningsprodukter och nya typer av livsmedel.

2.4 *Information om livsmedels slag och sammansättning*

2.4.1 Gällande bestämmelser

I 7 kap. *1951 års livsmedelsstadga* ges vissa allmänna föreskrifter om hur livsmedel skall vara märkta för att konsumenterna skall få nödvändig information och bättre möjlighet att välja mellan olika varor. Den grundläggande bestämmelsen återfinns i 28 § första stycket enligt vilket förpackade livsmedel som saluhålles i detaljhandeln skall vara märkta med uppgift om innehållets benämning. I fråga om flera av de vanligast förekommande livsmedlen, för vilka i 8 kap. finns detaljerade föreskrifter om sammansättning och beskaffenhet, har vissa benämningar blivit särskilt skyddade. Så är fallet t. ex. med mjölk, grädde, smör, ost och andra mejeriprodukter, margarinvaror, glass, vissa köttvaror, ägg och äggpulver, mjöl och vissa andra spannmålsprodukter, socker, honung, saft, sylt, marmelad, ättika m. m. Gemensamt för de uppräknade livsmedlen gäller enligt 35 § att en vara inte får saluhållas under någon av de angivna benämningarna utan att ha den sammansättning och beskaffenhet som föreskrives för livsmedlet i fråga.

Något generellt krav på att livsmedel, utöver uppgiften om benämningen, skall märkas med upplysningar om livsmedlets sammansättning finns inte i 1951 års livsmedelsstadga annat än i fråga om s. k. barn- och dietmat. Sålunda gäller enligt 32 § att, om livsmedel i förpackat skick saluhålles under angivande av att varan är särskilt lämpad för barn eller för person som på grund av sjukdom, svaghet eller av annan orsak är i behov av speciell kost, förpackningen skall vara märkt med uppgift om samtliga i varan ingående råvaror och tillsatser.

En liknande deklarationsskyldighet, som emellertid bara gäller vissa beståndsdelar, finns i 31 och 34 §§. Sålunda skall förpackning av livsmedel, som innehåller sackarin eller annat konstgjort sötningsmedel, enligt 31 § märkas med uppgift om detta förhållande. I 34 § föreskrives beträffande förpackning av livsmedel innehållande vitaminer, mineralämnen eller andra näringsämnen, som inte nämnvärt bidrager till kaloritillförseln, att uppgift om dessa ämnen inte får lämnas utan att också arten och halten av dessa ämnen närmare anges. När det gäller mjölk, smör och ägg samt kött- och

fiskvaror, frukt, bär och grönsaker i oberett eller djupfryst tillstånd behöver emellertid uppgift om halten inte lämnas.

I anslutning härtill bör uppmärksammas att det beträffande livsmedel, för vilka särskilda bestämmelser om sammansättningen finns i 8 kap., också uppställts krav på märkning med uppgifter därom. Denna deklarationsskyldighet är emellertid begränsad att gälla vissa av ifrågavarande livsmedel och då endast enstaka viktigare beståndsdelar. Som exempel härpå kan nämnas följande. Förpackning med steriliserad grädde (42 §), torrmjölk (46 § 3 mom.), kondenserad mjölk (47 § 3 mom.), ost (49 § 1 mom.) och margarinost (58 §) skall vara märkt med uppgift om fetthalten i respektive vara. Förpackning med kondenserad mjölk skall vidare märkas med uppgift om varan är sötad eller inte (47 § 3 mom.). När det gäller saft, saftkoncentrat, sylt, marmelad, mos och gelé skall på förpackning med sådan vara anges vilka bär-, frukt- eller andra växtslag som använts såsom råvara vid tillverkningen (77 § 3 mom.). Förpackning med saftkoncentrat skall vara märkt med uppgift om varans koncentrationsgrad (78 § 3 mom.). Om konserveringsmedel använts vid framställning av frukt-, bär-, grönsaks- eller rotfruktsmust eller av frukt- eller bärnektar, skall varans förpackning enligt samma författningsrum vara märkt med orden »Innehåller konserveringsmedel». Vidare skall förpackning med konserverad svamp vara försedd med uppgift om den eller de svamparter förpackningen innehåller, dock att förpackning med fler än fem olika arter endast behöver märkas med »Blandsvamp» (84 §). Slutligen kan nämnas att förpackning med ättika skall märkas med uppgift om varan är utspädd och i så fall också om ättiksyrahalten (85 §).

Enligt uttalande i *1949 års betänkande* ansågs det nödvändigt att en kund redan i samband med inköpet av en vara skulle få uppgift om bl. a. vad han köpte. Det ansågs därför självklart att man i livsmedelsstadgan måste uppställa krav på att en livsmedelsförpackning skulle vara märkt med uppgift om innehållets benämning. Benämningen kunde emellertid vara ett rent fantasinamn som inte gav någon som helst upplysning om varans beskaffenhet och egenskaper. Givetvis kunde man i sådana fall överväga att kräva en innehållsdeklaration av livsmedlet i fråga. Enligt betänkandet var man emellertid inte beredd att föreslå någon generell bestämmelse därom. Endast i ett fall, nämligen beträffande fabriksmässigt tillverkad barnmat, ansågs det enligt betänkandet motiverat att införa en direkt skyldighet att deklarera varans sammansättning.

I *prop. 1951: 63* ansåg föredragande departementschefen, i likhet med vad som föreslagits i betänkandet, att det fanns ett oavvisligt behov från konsumentsynpunkt att den enskilda kunden vid inköpet av ett förpackat livsmedel kunde utläsa av förpackningen vad det var han egentligen köpte. Hur långt man skulle gå i det hänseendet var emellertid en särskild fråga. I allmänhet kunde uppgiften om livsmedlets benämning anses vara tillräcklig. Att kräva att innehållets beskaffenhet närmare angavs torde vara att gå för långt. Därav skulle åtminstone i fråga om vissa varor följa en allmän deklarationsplikt beträffande livsmedlets sammansättning, vilket departementschefen åtminstone vid tiden för propositionens framläggande inte ansåg sig böra föreslå. Det betonades emellertid att för goda varor en innehållsdeklaration snarare kunde betraktas som en bra reklam än som motsatsen. Det fanns anledning hoppas att innehållsdeklarationer kom att upptagas på livsmedelsförpackningarna i större utsträckning än dittills. Även om departementschefen sålunda inte ansåg sig kunna förorda någon mera allmän bestämmelse om innehållsdeklaration för livsmedel förklarade han att, om erfarenheterna av skyldigheten att deklarera sammansättningen av barnmat visade sig goda, man framdeles kunde överväga att utsträcka giltighetsområdet för denna skyldighet.

Vid *1951 års riksdags* behandling av propositionen angående livsmedelsstadgan väck-

[1] 1951: I: 352, 354; II: 463, 465.
[2] 2 LU 1951: 34.

tes flera motioner[1] där bestämmelser om varudeklaration av alla slags livsmedel föreslogs. Andra lagutskottet[2] fann det i och för sig önskvärt att livsmedelsförpackningar försågs med sådana deklarationer. Tvingande bestämmelser därom borde emellertid än så länge inte införas, eftersom en allmän deklarationsskyldighet ansågs leda för långt.

Den speciella bestämmelsen om innehållsdeklaration enligt 32 § omfattade från början endast barnmat. Utvidgningen av bestämmelsen att gälla också s. k. dietmat tillkom år 1958 efter förslag av dåvarande medicinalstyrelsen samt statens institut för folkhälsan och Svenska institutet för konserveringsforskning. Med hänsyn till de särskilda krav som borde ställas på livsmedel med i reklamen uppgivna dietetiska verkningar ansågs det enligt förslaget befogat att för sådana varor införa liknande uppgiftsskyldighet i fråga om sammansättningen som gällde för barnmat. Om sammansättningen av dietmat för t. ex. över- eller underviktiga personer deklarerades genom märkning på varuförpackningarna, kunde allmänheten bilda sig en säkrare uppfattning om dessa livsmedels verkningssätt och lättare bedöma skäligheten av deras pris. Även då det gällde speciallivsmedel avsedda för sockersjuka eller personer med njur- och magsjukdomar syntes en sådan innehållsdeklaration vara värdefull. Detsamma gällde specialkost som var lämplig vid allergisk överkänslighet, graviditet, amning, konvalescens och liknande tillstånd. En skyldighet att deklarera sammansättningen av dietlivsmedel innebar samtidigt bättre möjlighet till kontroll av dessa produkter.

I *prop. 1958: 105*[1] godtogs förslaget till innehållsdeklaration av dietmat, varigenom 32 § kom att gälla förutom barnmat också livsmedel som angavs vara särskilt lämpade för person vilken på grund av sjukdom, svaghet eller av annan orsak var i behov av speciell kost.[2] Föredragande departementschefen betonade, att det för konsumenter av sådana livsmedel uppenbarligen var av största betydelse att de salufördа varorna verkligen var ägnade att tillgodose de kostbehov, för vilka de angivits vara lämpade. Därigenom kunde den som var i behov av specialkost själv förvissa sig om varans lämplighet.

2.4.2 Förslag om innehållsdeklaration av livsmedel

Vid *1958* och *1960 års riksdagar* väcktes flera motioner[3] om utvidgning av skyldigheten att innehållsdeklarera livsmedel till att gälla glass. Motionerna vann emellertid inte riksdagens bifall. Riksdagen[4] uttalade dock att en sådan varudeklaration av glassvaror var önskvärd i någon form.

Vid *1961 års riksdag* upprepades i ytterligare motioner[5] yrkandet om varudeklaration av glass. Motiveringen var bl. a. att det förekom glass som tillverkats av annat fett än mjölkfett, bl. a. vanligt ister, och att de olika glasstyperna vid inköp svårligen kunde särskiljas. Tredje lagutskottet[6] förklarade att frågan om varudeklaration för glass i första hand borde lösas på frivillig väg. Glass intog inte någon särställning när det gällde önskvärdheten av att informera allmänheten om en varas sammansättning. Även beträffande ett stort antal andra livsmedel saknades sålunda möjlighet för konsumenterna att göra ett medvetet val med hänsyn till varans beståndsdelar. Under erinran om att livsmedelslagstiftningen främst hade till uppgift att skydda konsumenterna mot mindervärdiga födoämnen föreslog utskottet att frågan om författningsbestämmelser rörande varudeklaration av glass borde tagas upp i samband med överväganden om en sådan deklarationsskyldighet för konsumtionsvaror i allmänhet. Riksdagen[7] anslöt sig till utskottets förslag.

Frågan om en generell skyldighet att varudeklarera livsmedel aktualiserades genom nya motioner[8] under *1963 års riksdag*. I motionerna framhölls bl. a. att allmänheten, genom variationsrikedomen och de ofta konsumtionsstimulerande namnen på många

[1] 2 LU 1958: 22, rskr. 1958: 235.
[2] SFS 1958: 195.
[3] 1958: I: B 148, II: B 190; 1960: I: 314, II:390.
[4] 2 LU 1960: 13 rskr. 1960: 139.
[5] 1961: I: 4, II: 8.
[6] 3 LU 1961: 1.
[7] Rskr. 1961: 68.
[8] 1963: I: 552, II: 669.

livsmedel, sällan hade möjlighet att enbart genom varans benämning bilda sig en uppfattning om vad man fick för sina pengar. Enligt motionerna hade det dittillsvarande systemet med frivilliga varudeklarationer inte kommit till rätta med ifrågavarande problem. Bl. a. var kontrollen av att deklarationerna höll vad de lovade inte tillräckligt omfattande. På grund av dessa omständigheter fanns det särskilt i fråga om livsmedel ett behov av en av staten ålagd uppgiftsskyldighet kombinerad med en effektiv kontroll därav. Motionärerna föreslog en utredning i detta syfte.

Vid remissbehandlingen av motionerna tillstyrktes förslaget om en lagstadgad varudeklarationsskyldighet för vissa livsmedel i princip av alla remissinstanser utom statens institut för konsumentfrågor. Institutet var i stället av den uppfattningen att man borde intensifiera den frivilliga information om livsmedlens sammansättning och beskaffenhet som bedrevs i varudeklarationsnämndens regi. — Andra lagutskottet[1] förklarade att motionerna behandlade väsentliga frågor inom livsmedelslagstiftningen och föreslog att motionerna skulle överlämnas till LSK. Detta blev också riksdagens beslut[2].

2.4.3 Remisyttranden till LSK

Bland de 20-tal remissinstanser som yttrat sig till LSK om information till konsumenterna om sammansättningen av olika livsmedel har flertalet föreslagit att i livsmedelsstadgan införes bestämmelser om en ökad innehållsdeklaration. Dessa yttranden har avgivits av olika centrala myndigheter på livsmedelsområdet, hälsovårdsnämnder samt vissa länsläkare och länsveterinärer. Några remissinstanser, huvudsakligen representerande näringslivet, anser det tillräckligt att utvidga varudeklarationsnämndens verksamhet med frivillig information om livsmedlens beskaffenhet.

De remissinstanser som förordat ett system med lagstadgad innehållsdeklaration vitsordar i och för sig att de varor som är försedda med varudeklarationsnämndens s. k. varufakta fyller det informationsbehov som det är fråga om. Man kan emellertid inte räkna med en mera fullständigt genomförd varudeklaration på frivillighetens väg. Vidare påpekar dessa instanser den ökade förekomsten av allergiska sjukdomar, vilka i viss utsträckning kan ha samband med de nya ämnen som ingår i dagens livsmedel. Det synes därför vara av stor betydelse för konsumenterna att de på förpackningarna kan utläsa vilka beståndsdelar ett livsmedel har. Av speciell betydelse anses vara att använda livsmedelstillsatser redovisas. Behovet av innehållsdeklarationer framträder vidare särskilt i fråga om charkuterivaror för vilka fett-, vatten- och äggvitehalt bör tydligt anges.

2.4.4 Livsmedelsstadgekommittén

I äldre tider torde valet mellan olika livsmedel ha varit förhållandevis enkelt, eftersom konsumenterna själva antingen deltog i eller väl kände till framställningen av en stor del av de varor som de förbrukade. Urvalet av de livsmedel som kunde köpas var också relativt begränsat. Dagens konsument ställs däremot inför en marknad, som kännetecknas inte bara av en stor rikedom på industriellt tillverkade livsmedel utan också av en mångfald skiftande typer eller märken av samma varuslag, som ofta företer stora kvalitetsskillnader och beträffande vilka allmänheten har svårt att bilda sig en riktig uppfattning. Livsmedelsteknikens framsteg har gjort produkterna mera komplicerade och köparens konsumtionsval bestäms till stor del av de upplysningar tillverkaren eller säljaren lämnar i samband med köpet eller genom reklamen för varorna. Reklamen kan visserligen ge värdefulla upplysningar men den tjänar vanligtvis i första hand tillverkarens eller säljarens intressen och kommer då lätt att ensidigt framhäva livsmedlens positiva sidor. Reklamen ger i allmänhet heller inte tillräckligt allsidiga upplysningar för att möjliggöra en jämförelse mellan konkurrerande varors olika beskaffenhet. Konsumentens svårigheter

[1] 2 LU 1963: 73.
[2] Rskr. 1963: 367.

att göra ett medvetet val har också ökat genom att livsmedlen numera i betydande utsträckning säljs i stora självbetjäningsbutiker, där möjligheten att rådfråga personalen är betydligt mindre än i de små livsmedelsaffärerna med direkt personlig betjäning.

I betraktande av denna utveckling har LSK funnit vägande skäl tala för att i livsmedelsstadgan skärpa kraven på en rent saklig information om livsmedlens slag och om livsmedlens sammansättning. Denna information skall i första hand syfta till att ge konsumenten bättre möjlighet att bedöma i vilken mån ett livsmedel skiljer sig från andra liknande varor och om livsmedlet verkligen motsvarar hans behov. Samtidigt skall emellertid informationen också tjäna till att främja redlighet i handeln med livsmedel.

Helt grundläggande för en sådan information är att livsmedlet ges en adekvat och samtidigt så upplysande beteckning som möjligt, så att konsumenterna på ett lättfattligt sätt direkt får klart för sig vad det är för slags livsmedel som saluhålles. LSK anser att den nuvarande föreskriften i 28 § livsmedelsstadgan, att ett livsmedel skall märkas med uppgift om »innehållets benämning», inte är tillfyllest för att motsvara detta krav på upplysning. Sålunda är det enligt uttalanden i förarbetena tillräckligt att benämningen är ett rent fantasinamn. I sådant fall kan den emellertid knappast anses ge någon upplysning alls.

Frågan om livsmedelsbeteckningar har behandlats av en särskild märkningskommitté inom Codex Alimentarius Commission. Man har därvid kommit fram till ett förslag av följande innebörd. Huvudregeln är att beteckningen skall utvisa livsmedlets verkliga karaktär samt normalt sett vara specificerad till ett bestämt slag och inte endast till en större grupp av livsmedel (»The name shall indicate the true nature of the food and normally be specific and not generic»). Om Codex-kommissionen i en livsmedelsstandard fastställt en särskild beteckning för ett visst livsmedel, skall denna beteckning användas. I andra fall skall ett sedvanligt eller hävdvunnet namn (»a common or usual name») anges på förpackningen. Om ett sådant namn inte finns skall man i stället använda en lämplig, beskrivande benämning (»an appropriate descriptive name»). Vad slutligen gäller rena fantasinamn innebär Codex-förslaget att sådana får förekomma endast under förutsättning dels att de inte är missvisande och dels att de alltid åtföljs av ett lämpligt beskrivande uttryck (»an appropriately descriptive term»).

Företrädare för LSK har medverkat vid utarbetandet av det nu berörda förslaget inom Codex-kommissionen och LSK finner detta i allt väsentligt överensstämma med dess egen uppfattning om hur ett livsmedel bör betecknas. I konsekvens härmed innehåller LSK:s förslag till ny livsmedelsstadga under 17 § första stycket 1 den inledande föreskriften att färdigförpackade livsmedel skall märkas med uppgift om *livsmedlets slag*.

Avsikten med detta uttryck är att det i förhållande till det nuvarande »innehållets benämning» tydligare skall markera skyldigheten att ge livsmedlen sådana beteckningar att en normalkonsument därigenom direkt får en kort men upplysande anvisning om vilken typ av livsmedel det är fråga om. Bestämmelsen kommer därför att utesluta möjligheten att beteckna ett livsmedel enbart med ett fantasinamn. Däremot bör det givetvis inte vara förbjudet att tillsammans med uppgiften om livsmedlets slag märka varan också med ett fantasinamn. Ej heller bör det möta något hinder att, såsom framgår av Codex-förslaget, använda ett fantasinamn i förening med ett kort beskrivande uttryck som på ett lättfattligt sätt ger konsumenterna en rättvisande upplysning om vilken typ av livsmedel det är. Denna möjlighet bör emellertid bara utnyttjas när det verkligen inte går att få fram någon adekvat beteckning. Som framgår av vad som anförts under avsnittet IV 2.3.2 kan denna situation uppstå särskilt då det gäller att söka beteckna nya varutyper och s. k. ersättningsprodukter för redan välkända livsmedel. I dessa fall har därför enligt LSK:s förslag till 46 § andra stycket livsmedels-

stadgan samt till 7 kap. 2 och 3 §§ tillämpningskungörelsen öppnats möjlighet att efter livsmedelsstyrelsens medgivande kombinera ett fantasinamn med uttryck såsom t. ex. »användes som» eller »användes på liknande sätt som».

I allmänhet torde det inte uppstå några större svårigheter att lämna en rättvisande uppgift om livsmedlets slag när det gäller de vanligaste produkterna med traditionella och i det allmänna språkbruket hävdvunna beteckningar. Det bör emellertid understrykas att det inte räcker med att endast ange sådana allmänna benämningar som »kött», »fisk», »bröd», »saft» osv. För att uppnå syftet med informationen om livsmedlets slag fordras sålunda en mera preciserad uppgift om vilket särskilt slag av varan det är fråga om t. ex. kalvkött, torsk, vetebröd, apelsinsaft. Det måste ankomma på livsmedelsmyndigheterna att övervaka att beteckningarna blir så upplysande som möjligt och därvid lämna råd och anvisningar om hur detta bäst kan ske. Dessutom bör livsmedelsstyrelsen ha möjlighet att med stöd av förslaget till 4 § första stycket livsmedelsstadgan utfärda närmare tillämpningsföreskrifter i detta hänseende.

I samband härmed må uppmärksammas att LSK funnit att det inledningsvis berörda systemet enligt 8 kap. 1951 års livsmedelsstadga med skyddade varubeteckningar bör bibehållas. LSK:s förslag skiljer sig principiellt från den nuvarande stadgan i så måtto att detaljbestämmelserna därom placeras i den särskilda tillämpningskungörelse, som är avsedd att utfärdas av livsmedelsstyrelsen. Den formella grunden härför återfinns i förslaget till ny livsmedelsstadga under 16 § enligt vilket styrelsen äger fastställa att särskild beteckning skall vara förbehållen livsmedel av visst slag. Denna befogenhet är främst avsedd att utnyttjas för de olika slags viktigare livsmedel av vilka många f. n. är reglerade i 8 kap. 1951 års stadga. Förslaget till 16 § innebär också möjlighet för livsmedelsstyrelsen att för livsmedel av visst slag föreskriva att särskilt angiven beteckning skall användas. Sistnämnda bestämmelse har tillkommit främst för att styrelsen vid behov skall kunna fastställa enhetliga och så rättvisande beteckningar som möjligt för de nya livsmedelstyper som i allt större utsträckning introduceras på marknaden under de mest varierande namn.

Det huvudsakliga motivet för att särskilda beteckningar skall kunna förbehållas eller fastställas för olika livsmedel är att främja redligheten i handeln. Med hänsyn härtill bör det vara obligatoriskt att också använda dessa beteckningar när ett livsmedel av åsyftat slag skall märkas. Denna skyldighet uttryckes i 17 § första stycket 1 så att färdigförpackat livsmedel skall märkas med uppgift om »livsmedlets slag, i förekommande fall angivet med en enligt 16 § fastställd beteckning». Dessa beteckningar återfinns under 11—23 kap. i LSK:s förslag till Avdelning II i tillämpningskungörelsen till livsmedelsstadgan och i kungörelsens Bilaga 5. Som utgångspunkt härför har tagits föreskrifterna i 8 kap. 1951 års stadga, vilka emellertid arbetats om och utvidgats i avsikt att motsvara det aktuella behovet av skyddande beteckningar för olika livsmedel och av regler för sammansättningen av dessa varor. Ifrågavarande delar av tillämpningskungörelsen upptar långt flera sådana beteckningar än som anges i 8 kap. nuvarande livsmedelsstadga. Sålunda har definierats och fastställts beteckningar för olika, nu förekommande typer av mjölk och mjölkprodukter (11 kap.), ost, margarinost och mesvara (12 kap.), ätbara fetter och oljor (13 kap.), glass m. m. (14 kap.), köttvaror (15 kap.), fiskvaror (16 kap.), ägg och äggprodukter (17 kap.), spannmålsprodukter (18 kap.), bär, frukt, grönsaker, rotfrukter och svamp (19 kap.), juice och sylt m. m. (20 kap.), socker och honung (21 kap.), kaffe (22 kap.) och ättika (23 kap.). Slutligen finns möjlighet att i nya kapitel under tillämpningskungörelsens Avdelning II införa bestämmelser också för andra typer av livsmedel.

Av det föregående framgår att den som har att märka ett livsmedel också är skyldig att använda den beteckning för varan som kan vara fastställd av livsmedelsstyrelsen. Därvid måste emellertid uppmärksammas

att beteckningen inte får användas för någon annan typ av livsmedel. För att betona detta har i 46 § första stycket föreslagits ett direkt förbud mot att saluhålla en vara under fastställd beteckning, om den har annan sammansättning eller är av annan beskaffenhet i övrigt än det slags livsmedel för vilket beteckningen fastställts. Denna bestämmelse har närmare kommenterats under avsnittet IV 2.3.2.

En märkning med uppgift om livsmedlets slag kan i fråga om vissa livsmedel ofta inte anses tillräcklig för att möta behovet av saklig information om varans beskaffenhet. I sådana fall bör enligt LSK:s uppfattning den obligatoriska märkningen kompletteras med uppgifter om *livsmedlets väsentliga sammansättning*. En regel härom har upptagits under 17 § första stycket 2 i förslaget till ny livsmedelsstadga.

Också i denna fråga har märkningskommittén inom Codex Alimentarius Commission lagt fram ett förslag. Dettta innebär i stort sett att varje färdigförpackat livsmedel skall förses med en fullständig innehållsdeklaration av dess beståndsdelar (»a complete list of ingredients»). Om någon eller några beståndsdelar i livsmedlet i sin tur är sammansatta av flera komponenter, skall också dessa deklareras. Någon uppgift om mängden av de olika beståndsdelarna behöver emellertid inte lämnas utan det räcker med att ange dem i fallande storleksordning (»in descending order of proportion»). Från huvudregeln om en fullständig innehållsdeklaration skall kunna göras undantag som bestämmes av Codex-kommissionen eller någon av dess olika varukommittéer. Vid utarbetandet av förslaget har hittills framkommit att sådana undantag kan bli aktuella för ett 40-tal olika livsmedel bl. a. produkter med så allmänna beteckningar som bröd, mjöl, bakpulver, ost, glassvaror, sylt, marmelad, saftdrinkar, soppor, m. fl. Codex-förslaget innebär vidare att man i stället för en specificering av vissa ingredienser skall få använda gemensamma s. k. gruppnamn (»class titles»). F. n. omfattar förslaget i denna del 18 gruppnamn bland vilka kan nämnas animaliskt fett, vegetabiliskt fett, kryddor och örter samt sådana typiska livsmedelstillsatser som konserveringsmedel, färgämnen, aromämnen, förtjockningsmedel och blekningsmedel.

Enligt LSK:s uppfattning medför en tillämpning av Codex-förslaget att undantag kan komma att göras för så många ur hälso- och näringssynpunkt viktiga livsmedel samt med gruppnamn betecknade ingredienser, att huvudregeln om en fullständig innehållsdeklaration i stället kommer att fungera som ett undantag. En föreskrift med sådana konsekvenser torde knappast kunna godtagas.

Å andra sidan kommer ur rent saklig synpunkt ett generellt krav på att alla färdigförpackade livsmedel förses med en fullständig innehållsdeklaration att sträcka sig utöver de hygieniska och ekonomiska syften som ligger till grund för livsmedelsstadgan. En sådan deklaration kan i och för sig vara av allmänt värde och intresse för konsumenterna men synes inte alltid motiverad för att uppfylla stadgans avgränsade syfte att vara ett skydd mot förekomsten av livsmedel, som är otillfredsställande ur hälso- och näringssynpunkt, samt att främja redlighet i handeln med livsmedel. I den mån det finns önskemål från konsumenthåll att få längre gående upplysningar om livsmedlen bör de tillgodoses i annan ordning än inom ramen för livsmedelsstadgan.

Nu anförda synpunkter äger enligt LSK:s uppfattning till stor del giltighet också beträffande det system med »varufakta» som tillämpas i varudeklarationsnämndens verksamhet. Förutom att detta system i princip tar sikte på att förse alla konsumtionsvaror med en innehållsdeklaration innebär det också en form av egenskapsdeklaration. Därvid bör om möjligt anges en varas funktionella egenskaper i fråga om lämplighet och användbarhet för avsett ändamål. Syftet med varudeklarationen för livsmedel är sålunda att så fullständigt som möjligt ange olika sorter och kvaliteter, mängd av livsmedlet, arten och halten av eventuella tillsatser och andra ingredienser, mängden fasta och flytande beståndsdelar, närings-

värde, antalet portioner, användningsområde, speciella egenskaper på grund av råvaruval och tillverkningsmetoder, förvaring, hållbarhet, m. m. För att objektivt kunna ange dessa egenskaper så att innebörden av uppgifterna blir entydig för alla produkter inom samma varukategori fordras standardiserade provnings- och mätmetoder. Normer härför är ofta mycket svåra och ibland ännu inte möjliga att arbeta fram. Detta förhållande är orsaken till att varudeklarationer saknas för många livsmedel och att vissa deklarationer inte är fullständiga. De detaljerade upplysningar som ingår i de flesta varudeklarationer synes knappast nödvändiga för att uppnå livsmedelsstadgans tidigare nämnda hygieniska och ekonomiska syften utan får anses sträcka sig långt därutöver.

Mot denna bakgrund har LSK funnit att tillräckliga skäl inte kan åberopas för att i livsmedelsstadgan införa en generell föreskrift om vare sig fullständig innehållsdeklaration eller en ännu längre gående varudeklaration av det slag som nyss berörts. Endast när det gäller barn- och dietmat har LSK ansett det motiverat att i princip behålla det krav på fullständig innehållsdeklaration som nu gäller enligt 32 § i 1951 års stadga. Som framgår av kommentarerna till 48 § i LSK:s förslag har ifrågavarande bestämmelse blivit något utvidgad. Enligt de synpunkter LSK uttalat i det föregående måste det emellertid i fråga om övriga livsmedel otvivelaktigt föreligga ett allmänt behov av att i större eller mindre utsträckning lämna ytterligare information om varornas beskaffenhet än vad som kan framgå av uppgiften om livsmedlets slag. Med hänsyn härtill föreslår LSK under 17 § första stycket 2 att färdigförpackat livsmedel dessutom skall vara märkt med uppgift om »livsmedlets väsentliga sammansättning, om sådan uppgift uppenbarligen erfordras för att ge förbrukaren en tillfredsställande uppfattning om livsmedlets användbarhet och värde». Det blir alltså här fråga om att vid behov lämna ett slags begränsad innehållsdeklaration.

Frågan om vad som skall anses vara »den väsentliga sammansättningen» och huruvida uppgifter därom »uppenbarligen» erfordras kan inte lösas gemensamt för alla livsmedelsprodukter. I stället får man beträffande varje enskilt varuslag söka avgöra vilken information som behöver lämnas. Ansvaret för denna bedömning bör enligt LSK:s uppfattning i första hand vila på tillverkaren eller förpackaren som ju själv bäst måste känna till beskaffenheten av sina produkter. Givetvis bör livsmedelsmyndigheterna, liksom i frågan om beteckningen för livsmedel, biträda med råd och anvisningar. Möjlighet finns också för livsmedelsstyrelsen att enligt förslaget till 4 § första stycket livsmedelsstadgan utfärda särskilda tillämpningsföreskrifter om den typ av begränsad innehållsdeklaration som kan anses motiverad. Huvudsyftet med deklarationen bör vara att bereda konsumenten bättre möjligheter än för närvarande att genom sakliga uppgifter välja den vara, som i fråga om sammansättning och övrig beskaffenhet passar just hans behov. Upplysningarna bör också bereda en normalkonsument möjlighet att jämföra varor av samma slag som till utseendet förefaller lika men i verkligheten har väsentligt skilda beståndsdelar. Överhuvudtaget skall den begränsade innehållsdeklarationen vara av praktiskt värde och inriktas på att lämna konsumenterna erforderlig, objektiv information så att de inte blir vilseledda i fråga om ett livsmedels verkliga sammansättning.

Många standardvaror — såsom smör, margarin, mjölk, kött, fisk, frukt, grönsaker o. dyl. — är så välkända för konsumenterna att någon närmare innehållsdeklaration inte är nödvändig. Som regel synes sådana varor, då de är oblandade, inte behöva någon annan märkning än en rättvisande uppgift om livsmedlets slag. Detta är vanligtvis tillräckligt för att konsumenterna skall få en uppfattning om ifrågavarande produkters användbarhet och värde.

Annorlunda förhåller det sig med sammansatta livsmedel bland vilka charkuterivarorna måste anses intaga en särställning. Dessa kan sålunda bestå av olika ur närings-

och kvalitetssynpunkter mycket varierande beståndsdelar. Särskilt viktigt är enligt LSK:s uppfattning att tillfredsställande upplysningar lämnas om mängden fett i varan. Eftersom fett är billigare än ren köttråvara, kan en alltför hög fettinblandning innebära ekonomiskt bedrägeri mot konsumenterna, i den mån dessa inte får upplysning om varans fetthalt. Av vad som anförts under avsnittet IV 2.3.2 om nya livsmedelstyper framgår sålunda att det finns stora möjligheter att på ett för konsumenterna omärkligt sätt öka fetthalten i olika produkter genom tillsats av bl. a. sojaprotein och polyfosfat.

Liknande förhållanden gäller också vattenhalten både i charkuterivaror och i oblandade köttprodukter. Det är därför påkallat att, om mängden vatten överstiger den normala, tydligt ange detta. Vidare kan vissa varor till sitt utseende förefalla vara likvärdiga men i verkligheten bestå av närings- och kvalitetsmässigt mycket skiftande beståndsdelar. Detta gäller bl. a. olika slags korv och malda köttprodukter som hamburgare och liknande. Sådana varor kan vara utdrygade med olika ämnen t. ex. sojaprotein i så stor mängd att dessa inte kan betraktas som livsmedelstillsatser i egentlig mening. För dylika produkter måste anges vilken typ av köttråvaror som använts och vilka utdrygningsmedel som satts till. För att deklarationen härav skall kunna ge konsumenten en riktig uppfattning om produktens värde, näringsmässigt och ur prissynpunkt, är det ofta nödvändigt att också mängden av viktigare ingredienser utmärkes. Det synes emellertid tillräckligt att då uppge bara de beräknade genomsnittsproportionerna i stället för den exakta halten i varje enskild förpackning eller enhet. Däremot kan en uppräkning enbart i fallande skala av olika beståndsdelar inte anses motsvara kravet på en tillfredsställande information i detta hänseende.

När det gäller andra sammansatta livsmedelsprodukter är det ofta också betydelsefullt att konsumenterna får reda på vilka olika råvaror som ingår. I fråga om t. ex. köttsoppa bör man deklarera vilket slags kött och andra råvaror som ingår samt proportionerna mellan soppans fasta beståndsdelar och spadet.

För vissa varor bör arten ingående fett anges. Det räcker då inte att bara upplysa om att det är fråga om exempelvis vegetabiliskt fett. Den allmänna uppfattningen synes vara att allt sådant fett är näringsmässigt bättre än animaliskt. Så är emellertid inte fallet med t. ex. kokosfett. I stället bör man ange halten i fettet av fleromättade fettsyror eller linolsyra. Från näringsfysiologisk synpunkt är nämligen en sådan upplysning av väsentlig betydelse.

Delade meningar kan råda om i vilken mån livsmedelstillsatser bör uppges i den begränsade innehållsdeklaration som krävs enligt 17 § första stycket 2. Enligt viss utländsk lagstiftning, bl. a. den västtyska, krävs uppgifter om alla i ett livsmedel ingående tillsatser. En sådan information är emellertid enligt LSK:s uppfattning av ringa värde för konsumenterna, eftersom tillsatserna oftast har en alltför svårbegriplig kemisk beteckning för att rätt kunna förstås av normalkonsumenten. Därtill kommer att inga andra tillsatser än de som blivit godkända av livsmedelsstyrelsen enligt 11 § får komma till användning. I betraktande härav föreslår LSK att livsmedelsstyrelsen i samband med godkännandet av en tillsats får avgöra, i vilken utsträckning tillsatsen skall särskilt deklareras. Som framgår av den till förslaget till tillämpningskungörelsen fogade Bilagan 3 om livsmedelstillsatser kommer en sådan deklarationsplikt att föreligga bl. a. för sackarin och andra konstgjorda sötningsmedel, kinin i läskedrycker, färgämnen i saft samt i fisk- och skaldjursprodukter, olika konserveringsmedel m. m.

Även om bedömningen av i vilken utsträckning ett livsmedels sammansättning skall deklareras som regel i första hand ankommer på tillverkaren eller förpackaren, har LSK beträffande vissa livsmedel funnit det motiverat att i tillämpningskungörelsen direkt föreskriva att olika särskilt betydelsefulla beståndsdelar skall deklareras. Bestämmelser i detta hänseende föreslås sålunda för bl. a. fetthalt i vissa mjölkprodukter, fetthalt

i ost samt ätbara fetter och oljor, vissa ingredienser i glassprodukter, fetthalt och bindemedel i vissa blandade köttprodukter, mjölk- och proteinhalt i bröd, olika beståndsdelar i juice, saft och sylt m. m.

I anslutning härtill bör uppmärksammas att bestämmelsen i nuvarande 34 § om deklaration beträffande arten och halten av vitaminer och andra näringsämnen föreslås bli överförd till den nya livsmedelsstadgan under 22 §. Bestämmelsen gäller sålunda då ett livsmedel saluhålles under uppgift att det innehåller näringsämne men har nu utvidgats till att avse alla livsmedel, således också mejeriprodukter, kött, fisk och vegetabilier som f. n. är undantagna. Enligt 23 § kan dock livsmedelsstyrelsen medge avvikelser från denna huvudregel.

Det bör här framhållas att många livsmedel redan nu är försedda med en innehållsdeklaration som i allt väsentligt överensstämmer med och ibland går utöver de uppgifter, vilka i enlighet med vad som sagts i det föregående krävs enligt 17 § första stycket 2 beträffande »livsmedlets väsentliga sammansättning». Fördelen i dessa fall med att införa en direkt skyldighet att deklarera vissa viktiga ingredienser består i att detta kommer att gälla också alla andra varor av samma slag. Dessutom får livsmedelsmyndigheterna möjlighet att ingripa för att få uppgifterna utformade på ett likvärdigt sätt och tillse att deklarationerna verkligen stämmer med de faktiska förhållandena. I samband härmed bör uppmärksammas att bestämmelsen om innehållsdeklaration primärt endast gäller färdigförpackade livsmedel. Enligt förslaget till 21 § finns emellertid möjlighet för livsmedelsstyrelsen att föreskriva att uppgifter av ifrågavarande slag också skall lämnas vid saluhållande av oförpackade livsmedel.

Slutligen har LSK funnit det angeläget att de olika uppgifter om livsmedel som lämnas genom varudeklarationsnämndens »varufakta» i erforderlig utsträckning samordnas med principerna för upplysning om livsmedels »väsentliga sammansättning» enligt 17 § första stycket 2 livsmedelsstadgan. I sådant syfte föreslår LSK att varudeklarationsnämnden, före fastställande av normer för varufakta beträffande ett visst slags livsmedel, underställer frågan därom livsmedelsstyrelsens prövning. Förslag till ändring av nämndens stadgar för detta ändamål framlägges under författningsförslaget II.13.

2.5 *Hållbarhetsmärkning av färdigförpackade livsmedel*

2.5.1 Gällande bestämmelser

De nuvarande märkningsbestämmelserna i 7 kap. 1951 års livsmedelsstadga tar framför allt sikte på att konsumenten skall få kännedom om vilket livsmedel han köpt, dess vikt eller volym och vem som borgar för varans kvalitet. Däremot finns enligt stadgan inte något krav på upplysning när olika livsmedel tillverkats eller förpackats eller hur länge de kan beräknas hålla sig, innan de blir otjänliga eller undergår annan kvalitetsförsämring.

Vid remissbehandlingen av 1949 års betänkande framhöll flera instanser i fråga om märkningsbestämmelserna, att uppgift om tillverknings- eller förpackningsdag i klartext var en viktig upplysning åtminstone beträffande vissa livsmedel med begränsad hållbarhetstid. Som motiv för en sådan datummärkning åberopades att handeln med livsmedel i större utsträckning än tidigare inriktats på slutna förpackningar och att det därvid fanns risk för att förpackningar av äldre datum fick ligga kvar alltför länge i försäljningslokalerna.

Bestämmelser om datummärkning kom trots dessa krav inte att införas i 1951 års stadga dock med två undantag, nämligen för ost framställd av komjölk samt för salt sill och strömming. Undantagen härstammar från äldre författningar. Sålunda föreskrevs i 49 § 1 mom. att, då fråga var om annan ost än mjukost och smältost, osten vid saluhållandet skulle vara försedd med datummärke innehållande uppgift om dagen för ystningen. När det gällde i träkärl inlagd salt sill eller strömming skulle enligt 69 § märkning ske med uppgift om år och må-

nad för nedsaltningen, dock endast om inläggningen skett för avsalu annorledes än i detaljhandeln.

Konsumentens krav och behov att få närmare uppgifter om varan har hittills endast tillgodosetts på frivillighetens väg. Uppgifterna har antingen utformats av den enskilde fabrikantens marknadsförare eller efter de normer som fastställts av varudeklarationsnämnden i varufakta. Vid sidan härav har i många fall tillverkarna för sin egen interna kontroll använt sig av olika system med kodmärkning. Detta sker närmast för att vid reklamationer kunna identifiera en viss vara.

2.5.2 Förslag om datummärkning av livsmedel

I syfte att effektivisera och förbättra hanteringen av livsmedel i de nya butikstyperna och för att tillgodose konsumenternas behov av upplysning om livsmedels hållbarhet började vissa fabrikanter och detaljhandelsfirmor på 1950-talet att stämpla s. k. färdigförpackade livsmedel med datum, främst tillverknings- och förpackningsdag eller sista rekommenderade försäljningsdag. Det gällde bl. a. mjölk, charkuterivaror och färskt kött.

Frågan om att införa en lagstadgad sådan datummärkning för mjölk väcktes i *1954 års mjölkkommittés* betänkande (SOU 1960: 29) rörande åtgärder för att förbättra konsumtionsmjölkens beskaffenhet. I valet mellan olika alternativ stannade kommittén för att föreslå en märkning med »sista försäljningsdag» i klartext efter ett enhetligt system för hela riket. Kommittén ansåg den tilltänkta datummärkningen av mjölk vara så viktig att en bestämmelse därom borde tagas in i livsmedelsstadgan. Förslaget innebar att det på alla mjölkförpackningar skulle anges den sista dag då mjölken fick saluhållas. I anslutning härtill föreslogs att veterinärstyrelsen i en särskild kungörelse om kontroll av detaljförpackning av mjölkprodukter skulle närmare förklara vad datummärkningen innebar. Enligt kungörelsen skulle mjölken efter angivet datum bl. a. kunna förvaras ytterligare ett dygn vid +17°C eller tre dygn vid +5°C och då fortfarande vara användbar som livsmedel.

Någon tid efter det mjölkkommittén lagt fram sitt förslag gjorde *stadsfullmäktige i Stockholm* den 21 november 1960 en framställning hos Kungl. Maj:t att i livsmedelsstadgan skulle införas bestämmelser om obligatorisk öppen datumstämpling av färdigförpackade livsmedel. Till grund för framställningen låg en motion, vari yrkades att en dylik stämpling borde gälla alla färdigförpackade livsmedel beträffande vilka infektionsrisken kunde bedömas vara särskilt stor. I motionen fästes bl. a. uppmärksamheten på den ökade användningen av vakuumförslutna plastpåsar och metallfolieemballage för olika färska livsmedel. Om sådana förpackningar inte hanterades på rätt sätt i detaljhandeln eller hos konsumenterna, förelåg enligt motionen en betydande risk för förskämning av livsmedlen.

I stadsfullmäktiges framställning hänvisades till en inom *hälsovårdsnämnden i Stockholm* utarbetad promemoria angående betydelsen av obligatorisk datummärkning av färdigförpackade livsmedel. Nämnden framhöll bl. a. att konsumenterna undandrogs en direkt bedömning av sådana varor även om de var förpackade i genomskinligt material. De livsmedel problemet främst gällde var charkuterivaror, färskt kött och färdiglagad mat. Nämnden ansåg det påkallat att konsumenterna genom något slags märkning fick nödiga upplysningar åtminstone om dylika varors ålder. En sådan datumstämpling skulle också underlätta för butikspersonalen att kontrollera åldern på överblivna förpackningar. Den märkning av sådant slag som redan genomförts i begränsad utsträckning på frivillig väg borde därför göras generell och enhetlig. Vakuumförpackade livsmedel borde sålunda märkas med sista försäljningsdag, som skulle kunna fastställas efter undersökningar av hållbarheten hos de ifrågakommande varuslagen. Vidare borde färdiglagad mat och färskt kött märkas med förpackningsdatum. Särskilda föreskrifter borde utfärdas om förvaring av sådana varor i kyla. Undantag från

datummärkningstvånget syntes enligt hälsovårdsnämnden kunna förekomma beträffande hel- och halvkonserver samt ett flertal djupfrysta livsmedel.

Vid remissbehandling av stadsfullmäktiges framställning tillstyrkte flertalet av 36 hörda myndigheter och organisationer att någon form av obligatorisk datummärkning infördes för förpackade livsmedel. Det genomgående motivet härför var att strukturförändringen av livsmedelshandeln mot självbetjäningssystemet med försäljning av i förväg färdigställda konsumentförpackningar gjorde det svårare för både allmänheten och detaljhandeln att bedöma varornas kvalitativa beskaffenhet, om förpackningarna inte på något sätt var datummärkta. Tveksamhet rådde emellertid i frågan om hur märkningen borde utformas. När det gällde den tidpunkt som borde anges syntes fyra olika lösningar möjliga, nämligen angivande av tillverkningsdag, förpackningsdag, sista försäljningsdag eller sista förbrukningsdag. Helt allmänt ansåg de flesta remissinstanserna sista försäljningsdagen vara att rekommendera. Förslag framkom också om att man skulle få tillämpa en märkning med flera tidpunkter eller att olika tidpunkter kunde anges för skilda slag av livsmedel. Problemen i fråga om datummärkning behövde emellertid utredas innan någon definitiv ställning kunde tagas. Bl. a. syntes märkningen böra kombineras med bestämmelser om hur de datummärkta livsmedlen borde förvaras. Vidare torde inte alla livsmedel behöva datummärkas utan endast de som hade en begränsad hållbarhetstid. Sistnämnda spörsmål förutsatte en närmare undersökning om hållbarheten av olika på marknaden förekommande livsmedel.

Ett mindre antal remissinstanser var mera negativt inställda till obligatorisk datummärkning och ansåg att denna form av konsumentupplysning likaväl kunde ske som dittills på frivillig väg. Ett lagfästande av ett sådant märkningssystem bedömdes också vara orealistiskt, eftersom det förutsatte ett ställningstagande till varje tänkt livsmedels presumtiva hållbarhet. Med tanke på det mycket skiftande varusortimentet särskilt inom charkuteribranschen kunde lagbestämmelser i detta hänseende bli orimligt detaljerade.

Framställningen från stadsfullmäktige i Stockholm föranledde ingen annan Kungl. Maj:ts åtgärd än att den, tillsammans med de däröver avgivna remissyttrandena, överlämnades till LSK för att tagas i beaktande vid fullgörande av kommittéuppdraget.

2.5.3 Remissyttranden till LSK

De synpunkter, som framkommit i anledning av stadsfullmäktiges i Stockholm förslag om datummärkning, har i allt väsentligt upprepats och vidareutvecklats i de yttranden som inkommit till LSK. Intresset för en ökad information till konsumenterna genom en sådan märkning har varit livligt. Endast ett mindre antal remissinstanser har direkt avstyrkt en lagstiftning i saken.

Vid tillstyrkan av en obligatorisk datummärkning har särskilt framhållits att tvingande bestämmelser är den bästa utvägen för att komma till rätta med den mycket varierande, frivilliga märkning som hittills skett. För att konsumenterna lätt skall vänja sig vid märkningen måste ett enhetligt system införas. Denna upplysningsform används också som ett medel i konkurrensen och därför synes en offentlig kontroll nödvändig för att man skulle kunna ingripa mot mer eller mindre vilseledande datummärkning. Remissinstanserna betonar att det endast är de särskilt ömtåliga livsmedlen som behöver märkas. Sålunda finns knappast något skäl att datummärka exempelvis helkonserverade varor. Märkningen bör inte bara utvisa en viss dag utan också ge konsumenterna en direkt upplysning om hur länge livsmedlen håller sig. Därvid framhålles svårigheterna att fastställa hållbarheten för olika typer av livsmedel, eftersom deras livslängd i mycket hög grad beror på hur de förvaras. Datummärkningen bör därför också innefatta en rekommendation om lämpligaste förvaringssätt.

I valet mellan de olika tidpunkter datummärkningen bör utvisa anses i många remissyttranden mest önskvärt att konsumen-

terna därigenom får information om hur länge de kan förvara livsmedlen i hemmen. Med denna utgångspunkt synes därför angivande av en sista rekommenderad konsumtions- eller förbrukningsdag vara att förorda. Å andra sidan anses en sådan uppgift vara vansklig att ge, eftersom den innebär en viss garanti för livsmedlets hållbarhet samtidigt som man inte vet hur konsumenterna hanterar varan. Några remissinstanser vill därför inte utsträcka datummärkningen längre än till att avse den sista rekommenderade försäljningsdagen. I andra yttranden framhålles betydelsen av att uppgift lämnas om förpacknings- eller tillverkningsdagen för ett livsmedel. En sådan märkning måste emellertid kombineras med upplysning om livsmedlets beräknade hållbarhetstid.

I remissyttrandena förklaras också att, vilket system för datummärkningen man än väljer, detta kommer att ha en fördyrande effekt på livsmedlen. Därvid påpekas problemet med returer av varor som blivit liggande kvar i detaljhandeln utöver den tid datummärkningen utvisar. Vidare uttrycks också farhågor för att kravet på märkning internationellt sett kan få en handelshindrande effekt. Den datummärkning som gäller för svenska livsmedel måste nämligen av konkurrensskäl också gälla motsvarande utländska importvaror. Därvid kan vissa svårigheter uppstå i varuutbytet med andra länder.

2.5.4 Livsmedelsstadgekommittén

För att få problemen rörande datummärkning av livsmedel belysta så allsidigt som möjligt har LSK anordnat ett antal hearings i ämnet med konsumenter och konsumentorganisationer, olika delar av livsmedelsindustrin, detaljhandel, grosshandel och importörer samt med dags- och veckopress, radio och television.

Vid sin utredning har LSK konstaterat att datummärkning under senare år blivit ett allt vanligare medel för att söka tillgodose konsumenternas krav på upplysning om hållbarheten hos olika livsmedel. En starkt bidragande orsak härtill har varit att man inom detaljhandeln alltmer slutat med den traditionella försäljningen »över disk» och gått över till självbetjäningssystemet i snabbköpsbutiker. Denna försäljningsform har gjort det nödvändigt att olika slag av livsmedel i så stor utsträckning som möjligt tillhandahålles i färdiga förpackningar. Förpackningstekniken har samtidigt utvecklats bl. a. genom nya metoder för vakuumförslutning och djupfrysning. För att möta de ökade krav på effektivitet i varudistributionen som de nya förhållandena fört med sig har förpackningsarbetet av rationaliseringsskäl alltmer kommit att centraliseras till livsmedelsproducenterna eller till särskilda förpackningscentraler.

Dessa förhållanden har i sin tur medfört, att livsmedelsbutikerna numera i stor utsträckning endast blivit förmedlare av varor vilkas kvalitet och hållbarhet affärspersonalen i många fall har svårt att bedöma. Till följd av de nya distributions- och försäljningsformerna har allmänhetens möjligheter att, också när det gäller välbekanta livsmedel, själv göra en sådan bedömning av naturliga skäl blivit mindre än tidigare.

De nya förpackningsformerna har också skapat en osäkerhet vid bedömningen av de förpackade livsmedlens hållbarhet både inom distributionen och hos konsumenterna. Som exempel kan nämnas den uppfattningen att vakuumförpackade och djupfrysta livsmedel i fråga om hållbarhet skulle vara att jämföra med sterilkonserverade livsmedel. Detta har fått till följd att sådana livsmedelsförpackningar många gånger hanteras på ett oförsiktigt sätt, bl. a. genom att de inte under hela distributionskedjan förvaras i en obruten kyl- eller fryskedja. Ogenomskinliga förpackningar döljer lätt kvalitativa brister hos livsmedlen. Visserligen skyddar sådana förpackningsmaterial innehållet mot förorening utifrån och uttorkning men samtidigt gynnar de livsbetingelserna för mikroorganismer hos varan. När det gäller genomskinliga förpackningsmaterial ger dessa i och för sig konsumenterna möjlighet att till en viss grad avgöra, om det inneliggande livsmedlet har en från det normala avvikande

färg eller struktur. Vissa av dessa förpackningar är emellertid ofta genomskinliga endast på en sida. Frånvaron av märkbara förändringar behöver å andra sidan inte betyda att varan är färsk och sund. Genom olika behandlingsmetoder kan nämligen livsmedlens färg numera bibehållas längre vid lagring än tidigare varit möjligt och således vilseleda konsumenterna om den kvalitativa beskaffenheten. Å andra sidan kan stark belysning i livsmedelslokalerna på några timmar märkbart bleka färgen bl. a. hos vissa charkuterivaror utan att beskaffenheten i övrigt hos varorna påverkas därav.

Mot denna bakgrund måste konsumenterna anses ha rätt till upplysningar som ger dem bättre möjlighet att bedöma livsmedlens beskaffenhet. De bör således med fog kunna kräva en viss garanti för att livsmedlen inte undergått någon väsentlig försämring sedan de förpackats samt för att varorna efter inköpet håller sig konsumtionsdugliga vid sedvanlig förvaring i det enskilda hushållet. Ur allmän hälsovårdssynpunkt måste det också betraktas som angeläget att det i handeln inte förekommer livsmedel, som på grund av alltför långvarig lagring undergått sådan försämring att de blir olämpliga eller rent av skadliga att förtära.

Nu berörda omständigheter talar enligt LSK för införande av något slags upplysningsskyldighet beträffande hållbarheten hos förpackade livsmedel. Syftet därmed bör vara att lämna konsumenterna tillfredsställande upplysningar om på vilket sätt de bör förvara livsmedelsförpackningarna i hemmet samt när de i förpackningarna inneslutna livsmedlen senast bör förbrukas utan att fara finns för att de undergått någon försämring av väsentlig betydelse för konsumenterna. Enligt LSK synes det hittills använda begreppet datummärkning inte helt motsvara det nu angivna syftet med upplysningsskyldigheten. Ordet datummärkning kan sålunda rent språkligt inte anses tyda på någon information om ett livsmedels hållbarhet utan endast innebära att uppgift lämnas om ett visst datum beträffande varan. I betraktande härav har LSK kommit till den uppfattningen att upplysningsförfarandet i stället bör benämnas *hållbarhetsmärkning* vilket begrepp är mera adekvat med hänsyn till förfarandets syftemål.

Direkta bestämmelser om hållbarhetsmärkning återfinns under LSK:s förslag till 17 § första stycket 4 och 18—20 §§ i den nya livsmedelsstadgan. Vid utarbetandet härav har LSK gjort följande bedömning.

En första fråga som uppkommit är vilka typer av förpackningar som bör omfattas av hållbarhetsmärkningen. De allmänna märkningsbestämmelserna i 7 kap. 1951 års stadga omfattar enligt uttalanden i förarbetena rent principiellt alla slag av förpackningar således inte bara flaskor, burkar, kartonger och dylikt utan också oförslutna påsar och vanliga pappersomslag. LSK har genom sitt förslag låtit de allmänna bestämmelserna för märkning i princip gälla vad som i dagligt tal kallas *färdigförpackningar,* dvs. livsmedelsförpackningar vilka iordningställts före och utan direkt samband med själva försäljningen eller överlämnandet till konsumenten och vilka är avsedda att vid ett senare tillfälle utlämnas till konsumenten i obrutet skick. Det bör inte ha någon betydelse om förpackningen iordningställts av tillverkaren, hos en grossist, i en särskild förpackningscentral eller hos detaljhandlaren. I 3 kap. tillämpningskungörelsen har märkningsbestämmelserna dock begränsats att tills vidare endast gälla färdigförpackade livsmedel som väger från 25 gram upp till 25 kilogram. För att kunna betraktas som färdigförpackning måste vidare själva förpackningen ha till uppgift att skydda livsmedlet från menlig påverkan utifrån. Av denna anledning bör oförslutna påsar och förslutna nätpåsar med t. ex. frukt, grönsaker eller färskt bröd inte bedömas som färdigförpackningar i förevarande sammanhang.

Enligt LSK:s kommentar till definitionen i 1 § andra stycket 4 av färdigförpackat livsmedel skall detta begrepp omfatta endast s. k. konsumentförpackningar. Det bör emellertid uppmärksammas att LSK enligt 21 § gett livsmedelsstyrelsen rätt föreskriva att också annat livsmedel skall märkas enligt

17—19 §§. Det har därvid ansetts angeläget att sådana transport- och grossistförpackningar, som är avsedda bl. a. för detaljhandeln, och storförpackningar som levereras till storhushållen skall märkas på samma sätt som färdigförpackningar avsedda för konsumenterna. En föreskrift härom föreslås under 3 kap. tillämpningskungörelsen. Därigenom kommer hållbarhetsmärkningen att bli tillämplig också på dessa större förpackningstyper och inte bara på de reguljära konsumentförpackningarna.

Ett betydelsefullt spörsmål är vilka färdigförpackade livsmedel som bör hållbarhetsmärkas. Ur konsumenternas synpunkt vore det givetvis tacknämligt om märkningssystemet omfattade alla dylika varor. När det gäller att lagstiftningsvägen införa en uppgiftsskyldighet av förevarande slag är det emellertid inte ett tillräckligt motiv att uppgifterna i fråga endast kan vara bra att få. Det måste sålunda därutöver fordras särskilda, ur allmänna hälsovårdssynpunkter vägande skäl för att i lag kräva en hållbarhetsmärkning. Dylika skäl får anses föreligga endast när det gäller sådana livsmedel som håller sig konsumtionsdugliga en begränsad tidsperiod och som vid förtäring därefter kan medföra vissa hälsorisker.

Mot denna bakgrund har LSK kommit till den uppfattningen att den obligatoriska hållbarhetsmärkningen i princip bör begränsas till livsmedel av så ömtåligt och lättförstörbart slag att de inte kan antagas hålla sig mer än en månad (30 dagar), dvs. kan beräknas bli otjänliga till människoföda inom den tiden.

Genom angivna begränsning kommer hållbarhetsmärkningen i princip att enbart gälla sådana ömtåliga livsmedel vilka i dagligt tal rubriceras som *färskvaror* t. ex. kött, charkuterivaror, fisk, vissa mejeriprodukter, ägg, färdiglagade maträtter, bredda smörgåsar o. dyl. Enligt LSK:s uppfattning finns det just beträffande färskvarorna den största risken för en så snabb försämring att varorna blir konsumtionsodugliga och som följd därav kan befaras medföra hälsorisker.

I fråga om andra livsmedel, som således håller sig längre än 30 dagar, kan däremot försämringen anses ske så långsamt att de blir konsumtionsodugliga först efter den tid, under vilken konsumenterna i allmänhet brukar förvara dem hemma. Med hänsyn härtill kan bärande skäl knappast anföras för att skyldigheten till hållbarhetsmärkning skall omfatta också dessa typer av mera långvarigt hållbara livsmedel. Ett avsteg från denna princip synes dock böra göras beträffande livsmedel som kan bli direkt skadliga att förtära även efter en månad. För sådana varor vill LSK därför också ställa upp krav på hållbarhetsmärkning. Det skulle nämligen både för konsumenterna och ur allmänna hälsovårdssynpunkter te sig besynnerligt att ett livsmedel som beräknas bli skadligt att äta inom en månad skall hållbarhetsmärkas och på så sätt varna konsumenterna, medan någon hållbarhetsmärkning inte alls behöver finnas på en vara som bara efter ytterligare någon veckas förvaring kan medföra hälsorisker. Denna utökning av märkningsskyldigheten bör emellertid gälla endast i de fall, då livsmedlet kan antagas bli skadligt under sådan tid som det uppenbarligen är avsett att kunna förvaras. Bestämmelser av nu nämnda innebörd har intagits i inledningen till 18 § första stycket.

För att underlätta bedömningen av om livsmedel av visst slag är av sådan beskaffenhet att det behöver hållbarhetsmärkas har LSK ansett det motiverat att i 20 § ge livsmedelsstyrelsen befogenhet att i särskilda fall fastställa huruvida sådan märkning skall ske.

Bedömer man hållbarhetsmärkningen med hänsyn till livsmedelsstadgans uppgift att också främja redlighet i handeln finns motiv för att hållbarhetsmärka också andra varor än dem som nämnts i det föregående. Som exempel på sådana varor med begränsad hållbarhetstid kan nämnas halv- eller kylkonserver, vissa typer av djupfrysta varor, majonnäser, dressing och en del torra pulvervaror. Även om direkta hälsoskäl eller 30-dagarsregeln inte motiverar en hållbarhetsmärkning kan emellertid i fråga om dessa livsmedel en påtaglig kvalitetsförsämring ofta påvisas inom 6—9 månader. Med

hänsyn till konsumentens förändrade köpsituation, vilken motiverar ökade åtgärder för bättre information, har önskemål framställts om att vidga den obligatoriska hållbarhetsmärkningen till sexmånadersgränsen bl. a. med hänsyn till att denna märkning också är av betydelse vid bedömningen av en vara ur ekonomisk synpunkt. Till detta kommer att för de typer av hushåll, som utnyttjar storköp eller är hänvisade till egen lagerhållning på grund av långa avstånd till livsmedelsbutik, hållbarhetsmärkningen är till särskilt praktisk nytta. Den alltmera omfattande nedläggningen av livsmedelsbutiker bör uppmärksammas i detta avseende.

LSK har vid sina överväganden sökt tillgodose dessa önskemål genom att i 18 § andra stycket skapa en möjlighet för livsmedelsstyrelsen att, om särskilda skäl finns, föreskriva att hållbarhetsmärkning skall ske också av annat färdigförpackat livsmedel än som anges i 18 § första stycket, dvs. sådana varor som kan beräknas hålla sig i mer än 30 dagar.

Ett nära samband med frågan om vilka färdigförpackade livsmedel som skall hållbarhetsmärkas har spörsmålet om vilka förändringar av ett livsmedel som skall vara avgörande för om hållbarhetsmärkning bör ske. Kriteriet härför bör enligt LSK:s uppfattning vara att livsmedlet kan antagas undergå sådana förändringar att det blir skadligt att förtära eller eljest blir otjänligt till människoföda. Därmed kommer grunden för hållbarhetsmärkningen i princip att ansluta sig till de skäl, som redan återfinns i 7 § 1 mom. 1951 års stadga när det gäller förbud att saluhålla livsmedel och som överförts till 8 och 45 §§ i LSK:s förslag till ny stadga. I kommentarerna till 8 § (V 3.2) redogör LSK för sin uppfattning om innebörden av skadlighets- och otjänlighetsbegreppen.

När det gäller frågor om datummärkning har ofta påpekats hur svårt det kan vara att på förhand bestämma *hållbarheten* hos ett livsmedel. Dessa svårigheter får givetvis inte underskattas. Samtidigt bör emellertid betonas att det vore orimligt att kräva att hållbarhetstiden skall vara beräknad exakt på dagen. I såväl konsumentens som producentens intresse måste uppgiften om beräknad hållbarhetstid av säkerhetsskäl därför bestämmas med en viss marginal varvid hänsyn bör tagas till oförutsedda omständigheter. Vid en hållbarhetsmärkning torde man också i praktiken kunna räkna med att hållbarhetstidens utgång av tillverkaren eller den som eljest förpackar livsmedlet kommer att bestämmas till en tidpunkt, då varan fortfarande kan antagas ha kvar sin s. k. high quality.

Med tanke på vanskligheterna att avgöra hållbarheten hos olika livsmedel har uttryckts önskemål om att hållbarheten för varje enskild typ av livsmedel som skall hållbarhetsmärkas bör fastställas av de livsmedelskontrollerande myndigheterna. Det måste emellertid understrykas att hållbarheten hos ett färdigförpackat livsmedel är beroende av en rad olika omständigheter såsom exempelvis i vilket tillstånd livsmedlet befinner sig när det förpackas, vilka beredningsmetoder som tillämpas, vilka konserveringsmedel som används, vilken typ av förpackning som kommer i fråga osv. Dessa olika förhållanden kan också variera beträffande samma slag av livsmedel. I betraktande härav kan det knappast anses möjligt att en myndighet centralt skall kunna fastställa hållbarheten hos livsmedel av så många och skilda slag som blir aktuella vid en hållbarhetsmärkning. Emellertid kan man väl tänka sig att myndigheten, för att märkningen inte i konkurrenssyfte skall utnyttjas på ett osunt sätt, bestämmer den längsta hållbarhetstid som får anges för vissa varor.

Den egentliga bedömningen av livsmedlens hållbarhet bör enligt LSK i stället överlämnas åt *förpackaren* av varan. LSK har nämligen kommit till den uppfattningen att den som omhänderhar livsmedlet vid själva förpackningstillfället får anses ha de största möjligheterna att med ledning av varans tillstånd just vid det tillfället avgöra dess framtida hållbarhet. Några problem härmed torde inte uppstå då förpackaren och tillverkaren är samma person. Däremot kan vissa svårigheter möta i de fall då förpack-

ningsarbetet utföres i detaljhandeln eller hos en särskild förpackningsfirma (s. k. lönepackning). Det får emellertid antagas att förpackarna i sistnämnda fall träffar avtal med producenten av livsmedlet om en tillförlitlig vägledning för att kunna utföra hållbarhetsmärkningen på ett vederhäftigt sätt. Sålunda kommer ansvaret för hållbarhetsmärkningen — i enlighet med den föreslagna huvudregeln i 14 § första stycket för märkning i allmänhet av färdigförpackade livsmedel — att ligga på förpackaren. När det gäller importerade, färdigförpackade livsmedel för vilka hållbarhetsmärkning blir tillämplig kommer ansvaret enligt samma paragraf i stället att vila på den person i riket som importerar livsmedlet.

För att en hållbarhetsmärkning skall bli realistisk och innebära säkerhet för att livsmedlet verkligen håller sig under den tid märkningen avser är det en grundläggande förutsättning att livsmedlet förvaras på ett riktigt sätt. Det är därför oundgängligen nödvändigt att hållbarhetsmärkningen regelmässigt kombineras med en tillfredsställande *förvaringsanvisning* varigenom uppgift lämnas om att livsmedelsförpackningen skall förvaras t. ex. kallt, i frysfack, torrt, i mörker osv. En allmän bestämmelse om förvaringsanvisning återfinns under LSK:s förslag till 17 § första stycket 4, enligt vilken en sådan uppgift skall lämnas beträffande varje färdigförpackat livsmedel, om iakttagandet av anvisningen kan vara av väsentlig betydelse för livsmedlets hållbarhet. Av naturliga skäl är en förvaringsanvisning särskilt viktig då det gäller de ömtåliga livsmedel med en begränsad hållbarhet av endast 30 dagar, för vilka hållbarhetsmärkning krävs.

Ingenting hindrar att också andra livsmedel förses med hållbarhetsmärkning, varvid det lämnas åt den märkandes egen bedömning att avgöra om han behöver lämna en förvaringsanvisning enligt 17 § första stycket 4. För att man skall kunna ifrågasätta något speciellt *ansvar* och någon garanti för ett livsmedels hållbarhet torde emellertid fordras att hållbarhetsmärkningen kombineras med en förvaringsanvisning. LSK ser som ytterst angeläget att färdigförpackade livsmedel av mera ömtålig art, även om de inte är »30-dagarsvaror», märkes med både hållbarhetstid och förvaringsanvisning. Om så sker kan man i konsumentens intresse ålägga ett sådant särskilt ansvar för livsmedels hållbarhet, men det möter inte heller något hinder att i den ansvariges intresse stadga vissa villkor för garantin. Sålunda bör självfallet garantin inte gälla utöver den angivna hållbarhetstiden och under denna tid bör den gälla endast under villkor att livsmedlet förvaras enligt anvisningen.

I enlighet med detta resonemang har bestämmelserna i 24 § utformats. De omfattar alla slag av färdigförpackade livsmedel med hållbarhetsmärkning och förvaringsanvisning, alltså såväl enligt stadgan obligatoriskt som frivilligt märkta. Då ansvaret för »livsmedlets hållbarhet» direkt knutits till att förvaringsanvisningen iakttages, är det tydligt att med »hållbarhet» åsyftas endast livsmedlets beskaffenhet i de avseenden som är beroende av sättet att förvara livsmedlet. Om livsmedlet under förvaringen blir otjänligt i något annat avseende, t. ex. genom utlösning av något giftigt ämne ur förpackningsmaterialet oberoende av hur det förvaras, eller om det från början är olämpligt som människoföda till följd av sin sammansättning, regleras eventuellt ifrågakommande ansvarighet härför inte genom 24 § utan får liksom hittills avgöras enligt allmänna rättsgrundsatser. Å andra sidan gäller den i 24 § stadgade garantin inte — som köplagens bestämmelser om fel och brist i godset — endast i förhållandet mellan säljare och köpare utan gentemot varje konsument av livsmedlet. Mellan säljare och köpare har garantin sin betydelse i fråga om sådana egenskaper hos livsmedlet som inte går in under köplagens »fel och brist».

Oaktat sin formulering gäller garantin enligt 24 § av naturliga skäl också då förpackningen bryts för konsumtion och den allra närmaste tiden därefter.

Det bör understrykas att ansvarighetsregeln i 24 § inte utesluter ansvarighet enligt

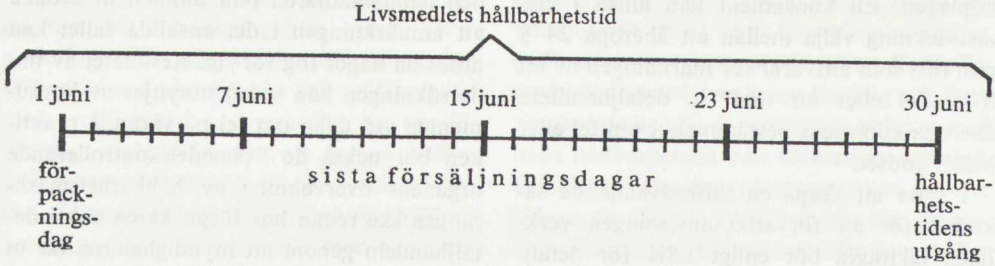
köplagen. En konsument kan alltså i viss utsträckning välja mellan att åberopa 24 § mot den som ansvarar för märkningen av ett livsmedel eller att mot sin detaljhandlare åberopa köplagens bestämmelser om fel eller brist i godset.

I syfte att skapa en tillfredsställande säkerhet för att förvaringsanvisningen verkligen iakttages bör enligt LSK för detaljhandlare, distributörer och andra som yrkesmässigt hanterar hållbarhetsmärkta livsmedel föreskrivas en direkt skyldighet att förvara sådana produkter i överensstämmelse med anvisningen. Med tanke härpå har en bestämmelse med denna innebörd tagits upp i förslaget till 25 § andra stycket. Det blir en angelägen uppgift för livsmedelsmyndigheterna att kontrollera efterlevnaden av denna bestämmelse, inte bara i detaljhandeln utan också vid transporter och i lagerlokaler.

Ett särskilt problem med en obligatorisk hållbarhetsmärkning anses vara ovissheten om hur konsumenterna hanterar de hållbarhetsmärkta livsmedlen i hemmen, eftersom livsmedelsstadgan enligt 6 § första stycket inte äger tillämpning inom enskilt hushåll. Förpackaren kan å sin sida, som nyss framhållits, då heller inte ansvara för att den hållbarhetsmärkta varan håller sig till hållbarhetstidens utgång, om inte också konsumenten förvarar livsmedlet på det av förpackaren anvisade sättet. Skulle en konsument hävda att det uppstått fel på en vara under den utlovade hållbarhetstiden, torde det ankomma på honom att göra sannolikt att han förvarat livsmedlet på sätt förvaringsanvisningen anger, om han av förpackaren, detaljhandlaren eller distributören vill kräva skadestånd för felet. Det är därvid angeläget att konsumenten också vänder sig till hälsovårdsnämnden med sina anmärkningar mot det felaktiga livsmedlet. På så sätt får nämnden sin uppmärksamhet riktad just på den aktuella varutypen och även på den detaljhandlare som sålt livsmedlet. Livsmedelsmyndigheterna får därigenom tillfälle att ingripa och undersöka om förhållandena hos tillverkaren, förpackaren, distributören och detaljhandlaren rent allmänt är sådana att anmärkningen i det enskilda fallet kan anses ha något fog för sig. Resultatet av undersökningen kan sedan utnyttjas av konsumenten vid talan om fel på varan. I praktiken bör också de livsmedelskontrollerande organens övervakning av hållbarhetsmärkningen ske redan hos förpackaren och i detaljhandeln genom att myndigheterna tar ut stickprov som de sedan undersöker och förvarar i enlighet med förvaringsanvisningen för de olika livsmedlen. I detta sammanhang bör slutligen påpekas att, om en konsument har en anmärkning på hållbarheten hos ett livsmedel, erfarenheten visar att det i allmänhet inte möter några större svårigheter för honom att få den felaktiga varan utbytt hos sin detaljhandlare.

LSK har ingående diskuterat frågan om *hållbarhetsmärkningens utformning*. Syftet med märkningen är, som tidigare påpekats, att som komplement till förvaringsanvisningen ge tillverkaren och förpackaren möjlighet att på ett entydigt sätt lämna konsumenter och distributörer uppgift om varans hållbarhet eller med andra ord lämna uppgift om när de förpackade livsmedlen senast bör förbrukas utan att fara finns för att de är otjänliga till människoföda. Flera system är därvid tänkbara. Krav på ett i största möjliga utsträckning enhetligt system har genomgående ställts i remissyttrandena till LSK och vid olika hearings. Som tänkbara alternativ har LSK särskilt behandlat märkning med angivande av livsmedlets tillverkningsdag, sista försäljningsdag, förpackningsdag eller sista förbrukningsdag. För att uppnå nyssnämnda syfte med märkningen måste emellertid dessa datumangivelser — utom den som avser sista förbrukningsdagen — kompletteras med upplysning om livsmedlets beräknade hållbarhetstid efter den angivna dagen.

Vad först gäller *tillverkningsdagen* har LSK bedömt denna vara alltför osäker med tanke på svårigheten att fastställa när vissa livsmedel — t. ex. kött, mjölk, ägg, fisk — skall anses vara tillverkade. Dessutom förpackas flera typer av livsmedel inte alltid i



direkt anslutning till tillverkningen utan lagras på olika sätt hos producenten tills behov av förpackning föreligger. En angiven hållbarhetstid efter tillverkningsdagen kan därför vara svårbedömbar för konsumenten utan att han har mera ingående kännedom om förhållandena. Tillverkningsdagen har därför ansetts kunna ge konsumenten en missvisande uppfattning om livsmedlets värde.

Systemet med angivande av *sista försäljningsdagen,* dvs. den dag då livsmedlet senast får saluhållas, har hittills i stor utsträckning praktiserats på frivillig väg. 1954 års mjölkkommitté föreslog detta märkningssystem som också numera genomgående tillämpas för konsumtionsmjölk. Den huvudsakliga fördelen med att låta märkningen stanna vid denna tidpunkt anses vara den tidigare berörda ovissheten om hur konsumenterna hanterar livsmedlen efter försäljningen. Ett av argumenten mot märkningen med sista försäljningsdag är att denna tidpunkt inte är så bestämt fixerad. Sista försäljningsdagen kan sålunda anges vid flera olika tidpunkter mellan livsmedlets förpackningsdag och hållbarhetstidens utgång. Därigenom kan viss osäkerhet uppstå hos konsumenten. Detta förhållande framgår av ovanstående diagram.

Genom att sista försäljningsdagen blir valfri kan märkningen utnyttjas i ett icke önskvärt konkurrenssyfte, även om den kombineras med upplysning om livsmedlets beräknade hållbarhetstid. Man kan sålunda tänka sig att två producenter tillverkar och förpackar samma slags livsmedel med likvärdig kvalitet och att livsmedlens hållbarhetstid sträcker sig från förpackningsdagen den 1 juni till sista förbrukningsdagen den 30 juni. Tillverkaren av den ena produkten kan för sin vara ange sista försäljningsdagen till den 23 juni och måste då upplysa om att hållbarhetstiden därefter är en vecka. Den andre tillverkaren kan emellertid likaväl bestämma sista försäljningsdagen för sin vara till den 15 juni och därmed göra reklam för en hållbarhetstid därefter av två veckor, alltså dubbelt så lång tid som konkurrenten. Eftersom konsumenterna enligt detta märkningssystem inte får reda på att förpackningsdagen för de båda produkterna i själva verket är densamma, kan de förledas tro att varan med den längre hållbarhetstiden är den bättre av de två. Man kan emellertid också tänka sig att konsumenten uppfattar märkningen så att den produkt som är märkt med den senaste försäljningsdagen — i det nämnda exemplet den 23 juni — är den färskare varan av de två, varför konsumenten väljer den i stället vid sitt inköp.

Mot denna bakgrund har LSK därför kommit till den uppfattningen att inte heller uppgift om sista försäljningsdag är lämplig ur konsumenternas synpunkt som utgångspunkt för hållbarhetsmärkningen.

Uppgiften om *förpackningsdagen* skiljer sig från de övriga märkningsalternativen därigenom att denna tidpunkt alltid med säkerhet torde kunna fastställas. Någon större risk för felaktigt angiven förpackningsdag kommer sannolikt inte att föreligga, eftersom uppgiften som regel kommer att stämplas på förpackningen i livsmedelsfabriken eller i förpackningslokalen, där de anställda knappast kan tänkas vilja medverka till någon felaktig märkning. Å andra sidan måste man samtidigt beakta att ett livsmedel, likaväl som det kan förpackas i omedelbar anslutning till tillverkningen, också kan lagras längre eller kortare tid före förpackningen.

I detta sammanhang kan det vara av intresse framhålla att enbart uppgiften om förpackningsdag på vissa håll anses kunna ge konsumenterna god ledning för att bedöma ett livsmedels hållbarhet. Riktigheten av denna uppfattning förefaller emellertid tveksam, eftersom det lär vara få konsumenter som är tillräckligt informerade för att kunna göra en sådan hållbarhetsbedömning. Sålunda är hållbarheten beroende av olika för konsumenten okända faktorer, såsom i vilken kondition livsmedlet befann sig när det förpackades eller hur länge varan lagrats dessförinnan. Vidare finns av samma livsmedelsslag skilda kvaliteter hos skilda producenter med sinsemellan olika hållbarhetstider. Dessa förhållanden har till följd att enbart förpackningsdagen inte kan anses relevant för konsumenten när det gäller att bedöma hållbarheten. Den enda information som en uppgift om förpackningsdagen synes kunna ge torde därför vara en ungefärlig upplysning om förpackningens ålder. För att uppnå syftet med märkningen måste till följd härav uppgiften om förpackningsdag alltid kombineras med en upplysning om livsmedlets beräknade hållbarhetstid efter den dagen. Förpackaren har därvidlag, i motsats till konsumenten, möjlighet att lämna en rättvisande upplysning, eftersom han faktiskt är den ende som kan bedöma i vilken kondition livsmedlet är när det förpackas.

Märkning med förpackningsdagen måste sålunda — precis som när det gäller angivande av tillverkningsdag eller sista försäljningsdag — alltid kompletteras med en uppgift om varans beräknade hållbarhetstid efter den angivna dagen. Detta innebär att konsumenten får handskas med två uppgifter som måste kombineras för att få en korrekt uppgift om varans hållbarhet. Denna omständighet har framförts som argument mot att använda detta system. Det har emellertid också hävdats att, eftersom förpackningsdagen är det enda säkra datum som erbjuds, uppgiften därom inte bör undanhållas konsumenten. Besväret med två uppgifter är knappast av den svårighetsgraden att det kan förringa värdet av förpackningsdagen som en fast utgångspunkt för bedömningen. Det kan inte heller medföra vare sig ökade kostnader eller tidsspillan att lämna denna uppgift i klartext på förpackningen. Om den andra uppgiften — hållbarhetstiden — utformas med angivande av antalet dagar eller sista förbrukningsdag, kräver detta i stort sett samma arbete och bedömning från förpackarens sida.

Systemet med uppgift om *sista förbrukningsdagen* avser den dag då ett livsmedel, efter förvaring enligt förvaringsanvisningen i obruten förpackning, beräknas senast kunna förbrukas utan fara för att det undergått sådana förändringar att det blivit skadligt eller otjänligt att förtära. En märkning med sista förbrukningsdagen innefattar sålunda i sig själv en anvisning om livsmedlets hållbarhetstid och har därför den fördelen framför övriga alternativ att den med endast en uppgift utöver förvaringsanvisningen ger konsumenterna en direkt upplysning om vad de vill veta, nämligen hur länge livsmedlen kan beräknas hålla sig konsumtionsdugliga.

Vissa argument har emellertid anförts mot att låta hållbarhetsmärkningen avse sista förbrukningsdagen. Bl. a. har man hyst farhågor för att förpackaren skall få ansvara för hållbarheten av ett på detta sätt märkt livsmedel utan att veta hur det hanteras sedan han lämnat det ifrån sig. Farhågorna har särskilt gällt ovissheten om hur konsumenterna förvarar livsmedlen i hemmen. Det bör emellertid observeras att dessa betänkligheter inte bara gäller ett märkningssystem med sista förbrukningsdag utan med samma styrka kan åberopas när det gäller märkning med tillverkningsdag, sista försäljningsdag eller förpackningsdag jämte upplysning om livsmedlets beräknade hållbarhetstid efter respektive dag. Med den komplettering av hållbarhetsmärkningen som kravet på en särskild förvaringsanvisning innebär samt med den i det föregående angivna fördelningen av ansvaret mellan förpackare, distributör, detaljhandlare och konsument när det gäller konstaterade felaktigheter beträffande hållbarhetsmärkta livsmedel torde nu berörda farhågor vara undanröjda.

Ett annat argument mot märkning med

sista förbrukningsdag är att denna uppgift ger intryck av att vara alltför exakt. Vissa delar av livsmedelsbranschen anser sig inte kunna ansvara för en sådan uppgift och är därför obenägna att acceptera ett förslag om ett dylikt märkningssystem, eftersom det ger sken av att ange en bestämd gräns för hållbarhetstiden samtidigt som det nödvändiggör en viss marginal med hänsyn till oförutsedda omständigheter. Det anses därför lämpligare att i stället ange livsmedlets beräknade hållbarhetstid i kombination med någon av de andra alternativa dagarna. Även om tidpunkten för den utlovade hållbarhetstidens utgång rent juridiskt måste anses vara identisk med den uppgivna sista förbrukningsdagen, kan det medges att en upplysning om en beräknad hållbarhetstid språkligt sett ger intryck av att vara ett mera tänjbart begrepp, som lämnar större utrymme för en viss marginal än vad fallet är med uppgiften om sista förbrukningsdagen. När det gäller livsmedel med lång hållbarhetstid torde ur dessa synpunkter en uppgift om sista förbrukningsdag därför vara mindre lämplig. LSK är emellertid, som nämnts i det föregående, av den uppfattningen att den obligatoriska hållbarhetsmärkningen bör begränsas endast till färskvarusortimentet dvs. livsmedel med högst en månads hållbarhet. Beträffande dessa kortvarigt hållbara livsmedel bör betänkligheterna mot skyldighet att uppge sista förbrukningsdag rimligtvis bli avsevärt mindre. Det torde nämligen knappast med fog kunna hävdas att det, för en vara med t. ex. tre veckors hållbarhet efter förpackning den 1 februari, är någon större skillnad mellan å ena sidan en uppgift att sista förbrukningsdagen är den 21 februari och å andra sidan en uppgift att varan är hållbar i 20 dagar efter den 1 februari. Beräkningen av livsmedlets hållbarhet måste i båda fallen vara densamma.

Av det anförda framgår att LSK funnit uppgifterna om tillverkningsdag och sista försäljningsdag vara mindre lämpliga att använda i ett system för hållbarhetsmärkning. Beträffande de andra två dagarna — förpackningsdag och sista förbrukningsdag — kan tveksamhet råda om vilken som passar bäst vid en sådan märkning. LSK har därför ansett det lämpligt att låta förpackarna själva få välja vilken av dessa dagar de vill ange. Sålunda skall märkningen kunna utvisa antingen livsmedlets förpackningsdag jämte uppgift om dess beräknade hållbarhetstid därefter eller också enbart livsmedlets beräknade sista förbrukningsdag. Bestämmelser härom har tagits in i förslaget till 18 § första stycket.

Vid denna lösning av hållbarhetsmärkningsproblemet är det ett önskemål bl. a. från de livsmedelskontrollerande myndigheternas sida att förpackaren vid märkning med enbart sista förbrukningsdag alltid på något sätt skall kunna förete bevis om den dag då varan förpackats, alltså förpackningsdagen. Anledningen härtill är att myndigheterna på ett snabbare och enklare sätt får möjlighet att bedöma rimligheten av den hållbarhetstid som uppgiften om sista förbrukningsdag innebär, om de får reda på den tidpunkt från vilken hållbarheten beräknats. Kravet på uppgift om förpackningsdag även vid detta märkningssystem bör också kunna förhindra osund konkurrens genom att sista förbrukningsdagen sättes alltför långt fram i tiden utan att möjlighet finns att få reda på när livsmedlet förpackats. Förpackningsdagen behöver i nu nämnda fall inte sättas ut i klartext utan kan lika gärna antingen stämplas på förpackningen i en kod, vars nyckel hålles tillgänglig för den som önskar tyda koden, eller också ledas i bevis på annat vederhäftigt sätt. Huvudsaken är att förpackaren alltid kan visa när varan blivit förpackad. Skyldigheten för förpackaren att kunna styrka livsmedlets förpackningsdag återfinns i förslaget till 19 § andra stycket.

Märkning med sista förbrukningsdag kan utnyttjas i osunt konkurrenssyfte. Sålunda har konstaterats att som sista förbrukningsdag ibland anges en dag som ligger alltför långt fram i tiden med hänsyn till varans verkliga hållbarhet. De livsmedelskontrollerande organen måste ha sin uppmärksamhet

riktad på sådana företeelser som faktiskt kan vilseleda konsumenterna. Med hänsyn till angivna förhållanden föreslår LSK under 18 § andra stycket att livsmedelsstyrelsen får befogenhet att beträffande färdigförpackat livsmedel av visst slag föreskriva att hållbarhetsmärkningen skall ske endast på ettdera av de sätt som anges i 18 § första stycket.

Såsom inledningsvis angetts föreslår LSK att den obligatoriska hållbarhetsmärkningen i princip endast skall gälla s. k. färskvaror vilkas hållbarhet är begränsad till 30 dagar. Vid detta förhållande bör emellertid beaktas att det finns också *andra livsmedel än färskvaror* som är ömtåliga och lättförstörbara men som håller sig betydligt längre än en månad under förutsättning att de förvaras på ett för dem riktigt sätt. Typexempel på detta slag av livsmedel är vissa djupfrysta varor och s. k. halvkonserver eller kylkonserver. Sådana produkter kommer i och för sig inte att falla in under föreskrifterna om hållbarhetsmärkning. Däremot tillhör de uppenbarligen den grupp av livsmedel, beträffande vilken iakttagandet av det tidigare berörda kravet på en tillfredsställande förvaringsanvisning enligt 17 § första stycket 4 är särskilt viktig.

En fråga i detta sammanhang är om förvaringsanvisningen beträffande de nyss berörda, mera långvarigt hållbara livsmedlen också bör vara kombinerad med uppgift om varornas hållbarhet vid det rekommenderade förvaringssättet. En sådan anordning innebär emellertid i realiteten en form av hållbarhetsmärkning också av dessa livsmedel och skulle i så fall strida mot principen att märkningen endast skall vara obligatorisk i fråga om särskilt ömtåliga och lättförstörbara varor, vilkas hållbarhet är begränsad till 30 dagar. När det gäller livsmedel som kan förvaras på olika sätt, t. ex. djupfrysta varor, håller sig dessa i konsumtionsdugligt skick en avsevärd tid om de förvaras i ett frysutrymme. Varornas hållbarhet är emellertid betydligt sämre om de ligger i köldfack eller i ett vanligt kylskåp. Förvaras de i ett skafferi eller i rumstemperatur kan de ha kortare hållbarhet än lättförstörbara färskvaror. I detta sammanhang får man inte bortse från att det i många hushåll inte finns kylskåp och att frysboxar är ännu mindre vanliga i hemmen. Med tanke härpå kan det inte anses tillfyllest att förvaringsanvisningen beträffande djupfrysta livsmedel endast ger upplysning om att de skall förvaras i frysutrymme. För att anvisningen skall vara fullt tillfredsställande för de konsumenter som inte förfogar över dylika utrymmen måste därför andra, mindre idealiska förvaringssätt också anges. I sådana fall är det påkallat att upplysning därjämte lämnas om livsmedlens skiftande hållbarhet vid de angivna olika förvaringsbetingelserna.

En lämplig lösning av berörda problem anser LSK vara att införa befogenhet för livsmedelsstyrelsen att, då så anses påkallat av särskilda omständigheter, utsträcka skyldigheten i fråga om hållbarhetsmärkning till att gälla också andra färdigförpackade livsmedel än sådana som håller sig endast en månad. En bestämmelse med denna innebörd är intagen i förslaget till 18 § andra stycket. Med tillämpning härav föreslår LSK under 3 kap. i tillämpningskungörelsen att beträffande djupfrysta varor skall anges hållbarhetstiden efter inköpet vid förvaring i kylskåp eller köldfack. Hållbarhetstiden skall i dessa fall räknas fr. o. m. den tidpunkt då den djupfrysta varan börjar förvaras i nämnda utrymmen.

I fråga om själva utformningen av hållbarhetsmärkningen har LSK — med hänsyn till att märkningens primära syfte är konsumentupplysning — kommit till den bestämda uppfattningen att märkningen inte får utföras i kod utan att den skall vara öppen och ske i *klartext*. Detta krav har i förslaget till 15 §, som gäller all slags märkning av livsmedel, uttryckts så att föreskriven märkning skall ske på ett »otvetydigt sätt». Vidare skall enligt 19 § första stycket uppgift om förpackningsdag och sista förbrukningsdag utvisa dag, månad och år som avses med uppgiften. Hållbarhetstiden skall å sin sida anges i antalet dagar.

I detta sammanhang vill LSK erinra om vad som nämnts i det föregående om att en uppgift om sista förbrukningsdag ger intryck av att vara alltför exakt. Från vissa håll har sålunda gjorts gällande att denna uppgift lätt ger konsumenterna den uppfattningen att ifrågavarande livsmedel blir otjänligt till människoföda omedelbart efter den angivna dagen och under inga omständigheter bör konsumeras senare. Erfarenheten av den hittillsvarande märkningen med sista förbrukningsdag är emellertid att tillverkarna i regel tillämpar en säkerhetsmarginal som ofta gränsar till varans s. k. high quality life. I dessa fall ligger sålunda livsmedlets verkliga otjänlighetsgräns betydligt längre fram i tiden. Med beaktande av dessa omständigheter anser LSK det skäligt att man som ett alternativ till uppgiften »sista förbrukningsdag» skall få använda mera flexibla uttryck som »bör förbrukas den . . .» eller »bör förbrukas senast (eller före) den . . .». Sådana uppgifter kan inte anses strida mot kraven i 18 § första stycket, eftersom det där talas om den hållbarhetstid som »beräknas» för livsmedlet i fråga. Givetvis måste den på detta sätt rekommenderade sista förbrukningsdagen anges så att den med säkerhet ligger före den tidpunkt då livsmedlet kan antagas bli otjänligt.

Det förefaller uppenbart att bestämmelser om obligatorisk märkning inte kan upprätthållas utan att möjlighet finns att meddela *undantag*. En bestämmelse härom finns i LSK:s förslag till 23 § där livsmedelsstyrelsen får befogenhet att undantaga vissa varor från märkningsplikten. Som redan framhållits föreslås under 3 kap. i tillämpningskungörelsen att märkning inte behöver ske av färdigförpackade livsmedel som väger mindre än 25 gram eller mer än 25 kilogram.

LSK har ansett det motiverat att livsmedelsstyrelsen medger ytterligare undantag från märkningsbestämmelserna. När det gäller hållbarhetsmärkning har denna form av konsumentupplysning ansetts vara tämligen onödig bl. a. när det gäller vissa brödtyper såsom limpa, franskbröd och liknande. Dessa produkter konsumeras vanligen samma dag eller endast några dagar efter det de inköpes, alltså långt innan 30-dagarsgränsen är uppnådd. En uppgift om hållbarhetstid för sådant bröd skulle kunna vilseleda konsumenterna så att de tror att det behandlats på särskilt sätt och håller sig längre mjukt och färskt än bröd som inte är hållbarhetsmärkt. Av dessa skäl har LSK under 3 kap. i tillämpningskungörelsen föreslagit att färdigförpackat »mjukt bröd» inte behöver hållbarhetsmärkas. Inte heller har sådan märkning ansetts motiverad i fråga om färska bär, frukter och grönsaker, om dessa är förpackade i genomskinligt material. Det får ankomma på livsmedelsstyrelsen att avgöra om andra liknande undantag behöver göras.

En obligatorisk hållbarhetsmärkning av det slag som LSK föreslår får givetvis inte lägga hinder i vägen för en *frivillig hållbarhetsmärkning* av livsmedel för vilka någon sådan märkning inte direkt föreskrives. Tvärtom är det önskvärt att en hållbarhetsmärkning på frivillig väg genomföres i så stor utsträckning som möjligt. För att undvika den mångfald olika och ofta otydliga system som hittills förekommit vid den nuvarande datummärkningen är det emellertid enligt LSK angeläget, att den frivilliga hållbarhetsmärkningen utföres på samma sätt som den obligatoriska. En direkt föreskrift härom föreslås därför under 18 § tredje stycket livsmedelsstadgan.

Anmärkningarna mot att uppgiften »sista förbrukningsdag» ger ett alltför exakt intryck har också framförts när det gäller frivilligt hållbarhetsmärkta varor. Sålunda har bl. a. anförts att det är onödigt att binda uppgiften vid en särskild dag t. ex. den 30 juni ett visst år, om denna tidpunkt ligger ett eller kanske flera år framåt i tiden. En sådan uppgift anses också kunna verka förbryllande och mindre trovärdig för konsumenterna. Vid detta förhållande anser LSK det rimligt att det, i stället för utsättande av dag, månad och år enligt 19 § första stycket, är tillräckligt att endast ange månad och år. I det anförda exemplet skall sålunda hållbarhetsmärkningen kunna ske med t. ex. ut-

trycket »bör förbrukas före utgången av juni 1971». Ett sådant uttryck innebär för övrigt också en indirekt uppgift om »dag», eftersom »utgången av juni» aldrig kan sträcka sig längre än till den 30 juni. Av denna anledning behöver inte författningstexten förtydligas på denna punkt. Däremot har det ansetts skäligt att, då frivillig märkning sker med förpackningsdag jämte den beräknade hållbarhetstiden därefter, medge att tiden får anges med antalet veckor eller månader i stället för antalet dagar. Att så kan ske framgår av 19 § första stycket.

Man kan förvänta sig att frivillig hållbarhetsmärkning av färdigförpackade livsmedel så småningom blir ganska vanlig, särskilt när det gäller s. k. halv- eller kylkonserver och varor som förlorar i »high quality life» relativt snabbt efter 30 dagar. Att så kommer att bli fallet torde inte enbart behöva bero på konkurrensförhållandena inom livsmedelsbranschen. Uppmärksamheten bör också riktas på det för tillverkarna och förpackarna gynnsamma förhållandet att deras ansvar för livsmedlens beskaffenhet, med tillämpning av förslaget till 24 §, upphör i och med att den angivna hållbarhetstiden går ut. Samma sak får anses gälla också detaljhandlarna under förutsättning att de inte saluhåller livsmedlen efter hållbarhetstidens utgång. Beträffande varor som å andra sidan saknar både förvaringsanvisning och hållbarhetsuppgift är det däremot tveksamt hur långt livsmedelsbranschens ansvar sträcker sig.

För att helt uppnå syftet med hållbarhetsmärkningen har LSK funnit det motiverat att föreslå ett uttryckligt *förbud mot saluhållande* av hållbarhetsmärkta livsmedel efter utgången av den angivna hållbarhetstiden eller sista förbrukningsdagen. En bestämmelse härom återfinns i förslaget till 47 § andra stycket.

Från olika håll inom livsmedelsbranschen har detta förbud ansetts vara alltför långtgående eftersom de flesta livsmedel som hållbarhetsmärks, till följd av den vid märkningen tillämpade säkerhetsmarginalen, kan komma att vara fullt tjänliga både i kvalitativt och hygieniskt hänsende relativt lång tid efter den rekommenderade sista förbrukningsdagen. Ett försäljningsförbud befaras få till följd att detaljhandeln kräver att få returnera sådana varor. En ökad rätt till *varureturer* kommer att medföra kostnader i första hand för tillverkarna. Dessa kostnader måste emellertid till slut tagas ut genom högre konsumentpriser. För att motverka en sådan utveckling har man från olika håll föreslagit att varor som passerat »datumgränsen» efter tillstånd av livsmedelsmyndighet skall få säljas till lägre specialpriser.

LSK är medveten om att hållbarhetsmärkningen kommer att utsätta både industrin, partihandeln och detaljhandeln för vissa påfrestningar. Man torde sålunda knappast inom hela branschen vara organisatoriskt fullt beredd för att kunna tillämpa alltför stränga föreskrifter i detta hänseende. Redan nu medför också den frivilliga datummärkningen på vissa håll relativt stora kostnader för varureturer. Den obligatoriska hållbarhetsmärkningen kommer därför att kräva en ökad disciplin i fråga om varuanskaffningen, så att bättre balans uppnås mellan tillförseln till butikerna och deras försäljningsvolym. Målet måste vara att om möjligt undvika returer. Kravet på en ökad disciplin härvidlag gör sig också gällande som en följd av detaljhandelns pågående strukturförändring mot allt större enheter. En anpassning i dessa hänsenden kan ta relativt lång tid men bör påskyndas.

Enligt LSK:s uppfattning kan det föreslagna systemet med tillstånd att realisera livsmedel, som blivit liggande kvar i detaljhandeln efter utgången av den rekommenderade sista förbrukningsdagen, inte accepteras. Ett sådant förfarande skulle i väsentlig grad rubba konsumenternas förtroende för vederhäftigheten av hållbarhetsmärkningen. För övrigt är det ju inte något som hindrar att en sådan varurealisation sker någon eller några dagar före den angivna hållbarhetstidens utgång eller sista förbrukningsdagen. LSK anser sig sålunda böra vidhålla uppfattningen att det skall vara förbjudet att sälja ett livsmedel för vilket den angivna hållbarhetstiden gått ut.

I november 1965 offentliggjorde LSK ett *principförslag om hållbarhetsmärkning* av färdigförpackade livsmedel med den huvudsakliga innebörd som angetts i det föregående. Avsikten var att därigenom bereda livsmedelsbranschen tillfälle att frivilligt anpassa sig till den föreslagna enhetliga formen för märkningen, dels för att om möjligt komma bort från den olikartade datummärkning som dittills skett och dels för att överbrygga de svårigheter som kunde göra sig gällande när hållbarhetsmärkningen blev obligatorisk.

I detta sammanhang kan nämnas att Föreningen svenska konservtillverkare — som är en sammanslutning av några av de större producenterna av konserver och djupfrysta livsmedel i landet — under augusti 1968 utgivit en särskild broschyr med *rekommendationer om hållbarhetsmärkning* för vissa varugrupper. Där finns detaljerade regler om förvaringsanvisningar och hållbarhetstider för ett stort antal djupfrysta produkter, barnmat, fisk- och sillprodukter, majonnäser, sallader, såser, kött- och slakteriprodukter, torra cerealie- och potatisprodukter, m. fl. De rekommenderade tidsgränserna synes vara snävare än vad som följer av LSK:s förslag. Sålunda har föreningens målsättning varit att dra gränserna redan vid en tidpunkt då ifrågavarande produkter riskerar att undergå märkbara kvalitetsförsämringar, alltså långt innan de blir otjänliga som människoföda.

För att i någon mån söka klarlägga hur LSK:s principförslag blivit beaktat har hälsovårdsnämnden i Malmö under augusti 1968 gjort en *undersökning rörande hållbarhetsmärkning* av vissa ömtåliga livsmedel i Malmö stad. Undersökningen begränsades till köttfärs, vissa andra köttvaror, vakuumförpackade charkuterivaror, färdiglagad mat och sallader, allt i färdigförpackat skick. Sammanlagt besöktes 75 butiker eller livsmedelshallar. Resultatet framgår av nedanstående tabell.

Följande kommentarer till tabellen kan göras.

Förvaringsanvisning fanns på flertalet märkningstyper tillhörande grupperna charkuterivaror och sallader, medan färdiglagad mat tillhandahölls nästan i lika stor utsträckning med anvisning som utan. På såväl köttfärs som övriga köttvaror saknades oftast förvaringsanvisningar. Totalt saknades förvaringsanvisning på 64 typer av 121 (53%).

Hållbarhetsmärkning i någon form fanns på 78 av 121 märkningstyper (64 %). Av dessa var huvudparten eller 51 (65 %) märkta med sista förbrukningsdag, medan 27 (35 %) märkts med sista försäljningsdag. I intet fall påträffades sålunda någon förpackning som märkts enligt alternativet förpackningsdag jämte hållbarhetstid. Avsaknad av hållbarhetsmärkning konstaterades i 43 fall (36 %), av vilka flertalet fanns inom grupperna köttvaror och sallader.

Texttydligheten bedömdes vara god i de

Undersökning av hållbarhetsmärkta livmedel i Malmö, augusti 1968

Varugrupp	Antal undersökta märkningstyper	Förvaringsanvisning		Märkningssystem				Texttydlighet		Text saknas
		Ja	Nej	S	P	A	Saknas	God	Dålig	
Förpackad köttfärs	23	5	18	11	0	4	8	7	8	8
Förpackade köttvaror ..	45	11	34	14	0	12	19	19	7	19
Vakuumpack. chark.varor	15	14	1	6	0	7	2	14	0	1
Förpackad färdiglagad mat	18	8	10	9	0	3	6	8	4	6
Förpackade sallader	20	19	1	11	0	1	8	12	7	1
	121	57	64	51	0	27	43	60	26	35

Förklaringar till tabellen:
Antal märkningstyper=antal märkningssätt oberoende av tillverkare eller förpackare
S = sista förbrukningsdag
P=förpackningsdag+hållbarhetstid
A=annat system (sista försäljningsdag)

fall, där man utan svårighet kunde finna en tillräckligt stor och tydlig, läsbar text på etikett eller särskilt utmärkt plats på förpackningen. På 50 % av undersökta märkningstyper var texttydligheten god, medan den på 20 % kunde betecknas som dålig. I 30 % saknades över huvud taget all text rörande såväl förvaring som hållbarhet. Bäst var texttydligheten inom gruppen charkuterivaror där den i 14 av 15 fall betecknades som god. Sämst var texten i grupperna köttfärs och köttvaror där endast 7 av 23 (30 %) respektive 19 av 45 (24 %) visade tydlig text. I övriga fall var texten oläsbar, svårläsbar eller saknades helt.

I 31 av 75 (41 %) besökta butiker påträffades förpackningar, för vilka angiven hållbarhetstid redan gått ut.

Undersökningen i Malmö och erfarenheten i övrigt har visat att livsmedelsbranschen i viss utsträckning övergått till hållbarhetsmärkning enligt LSK:s principförslag med sista förbrukningsdag. Samtidigt har det emellertid framkommit att ett betydande antal livsmedelsföretag fortfarande praktiserar en märkning med sista försäljningsdag samt att viktiga varugrupper, för vilka hållbarhetsmärkning bör vara tillämplig, inte är försedda med några uppgifter alls om hur livsmedlen bör förvaras eller hur länge de beräknas hålla sig.

Med hänsyn till vad sålunda framkommit anser därför LSK att en obligatorisk hållbarhetsmärkning är väl motiverad. Att fortsätta med en märkning på frivillig väg synes inte tillräckligt för att uppfylla de krav på enhetlig utformning av märkningen, som uttalats i direktiven till LSK:s utredningsuppdrag, och för att hållbarhetsmärkningen skall kunna fylla en funktion som klarläggande konsumentupplysning.

2.6 *Offentlig kontroll och egentillsyn*

2.6.1 Gällande bestämmelser

Det grundläggande kravet på livsmedels beskaffenhet enligt *1951 års livsmedelsstadga* återfinns i 3 §. Där föreskrives att vara eller ämne som användes vid framställning eller beredning av livsmedel inte får vara av sådan beskaffenhet eller tillföras under sådana förhållanden eller i sådan mängd, att det färdiga livsmedlet kan antagas bli skadligt att förtära eller eljest otjänligt till människoföda. Denna bestämmelse kompletteras av 12 §, enligt vilken det vid saluhållande och allt annat slags hantering av livsmedel skall vidtagas sådana försiktighetsmått och i övrigt förfaras så att livsmedlen inte blir skadliga eller otjänliga. Slutligen föreskrives i 7 § 1 mom. att vara inte får saluhållas som livsmedel om varan till följd av förskämning, förorening, felaktig beredning eller annan orsak kan antagas vara skadlig eller otjänlig.

Den allmänna kontrollen av att dessa grundläggande hygieniska krav på livsmedels beskaffenhet iakttages ankommer i första hand på de lokala hälsovårdsnämnderna enligt 88 § livsmedelsstadgan. Denna reguljära kontroll skall utövas i fråga om alla slags livsmedel. Därutöver har länsstyrelserna enligt 87 § och bl. a. veterinärstyrelsen och statens institut för folkhälsan enligt 86 § tillsynsuppgifter av mera generell karaktär.

Beträffande vissa slag av livsmedel, som är särskilt viktiga från hygienisk synpunkt, har det ansetts motiverat att införa en mer detaljerad specialkontroll utöver den allmänna kontroll som skall ske enligt livsmedelsstadgan. Framför allt är så fallet med kött och köttvaror men i viss mån också med mejeriprodukter och margarinvaror. Under de senaste tio åren har en specialkontroll dessutom införts på fjäderfä.

Redan 1898—99 tillkom de första bestämmelserna om köttbesiktning som sedan omarbetats och moderniserats upprepade gånger, särskilt åren 1934 och 1959. Den nuvarande köttbesiktningen regleras huvudsakligen genom *lagen den 20 mars 1959 (nr 99) om köttbesiktning m. m.* och *köttbesiktningskungörelsen den 6 juni 1968 (nr 406)*. Dessa författningar äger tillämpning på kött av nötkreatur, får, get, svin, häst,

ren, älg, vildsvin, sumpbäver, björn, räv och grävling.

Enligt köttbesiktningslagen gäller s. k. *köttbesiktningstvång* i princip inom hela landet. Det innebär att till människoföda avsett kött skall i färskt tillstånd godkännas vid särskild veterinärbesiktning innan köttet får saluhållas, användas vid beredning av livsmedel, överlämnas till annan för sådan användning eller förvaras på allmän saluplats, i försäljningslokal eller tillverkningslokal. Undantag från detta generella besiktningstvång kan medges av vederbörande länsstyrelse efter hörande av veterinärstyrelsen. Enligt förarbetena till lagen (prop. 1959: 11) ansågs sålunda den obligatoriska köttbesiktningen kunna bli alltför ekonomiskt betungande i vissa utpräglade glesbygdsområden. Samtidigt ansågs det emellertid vara mycket otillfredsställande att det i handeln förekom obesiktigat kött, varför möjligheten till undantag från besiktningstvånget borde begagnas först efter noggrann prövning. Sådant undantag gäller f. n. inte heller för mer än sammanlagt tio kommuner, alla belägna i norra Sverige.

Det ankommer i princip på varje kommun att vidtaga erforderliga åtgärder för köttbesiktningen bl. a. genom att ställa lämplig lokal, en s. k. köttbesiktningsbyrå, till förfogande för verksamheten. I princip skall sålunda besiktningen ske vid sådana byråer.

Det finns 88 köttbesiktningsbyråer som svarar för besiktning av det inhemska kött som slaktas utanför kontrollslakten. Detta byråbesiktigade kött uppgår numera till endast 3 % av den totala mängden besiktigat kött. Huvuddelen av köttet veterinärbesiktigas i stället redan i samband med slakten enligt köttbesiktningslagens bestämmelser om offentliga slakthus och kontrollslakterier.

Slakteritvång innebär att länsstyrelse, på framställning av en kommun och efter hörande av veterinärstyrelsen, kan förordna att inom hela eller visst område av kommunen slakt inte får ske annat än i ett av kommunen inrättat *offentligt slakthus* eller i enskild slakteriinrättning som veterinärstyrelsen på ansökan av innehavaren ställt under offentlig kontroll, s. k. *kontrollslakteri.* Vidare innebär slakteritvånget att annat inhemskt kött än det som slaktats vid sådana slakterier inte får saluhållas inom område där tvånget gäller. F. n. råder slakteritvång i de flesta större tätortsområdena i Götaland och Svealand samt i vissa mera glest befolkade kommuner i Stockholms, Södermanlands, Jönköpings, Gotlands, Göteborgs och Bohus samt Västerbottens och Norrbottens län.

Om den tidigare berörda obligatoriska köttbesiktningen kan ske vid offentligt slakthus eller vid kontrollslakteri, får veterinärstyrelsen medge kommunen befrielse från att inrätta och driva särskild köttbesiktningsbyrå. Så har också skett i stor utsträckning, särskilt i områden med kontrollslakterier där sålunda köttbesiktning numera till allt övervägande del sker i samband med slakt. Det finns f. n. 55 kontrollslakterier, medan de offentliga slakthusens antal i kommunal ägo successivt minskat till endast två. För slakt enbart av ren finns dessutom ett 20-tal s. k. renkontrollslakterier.

Den väsentliga skillnaden mellan kontrollen vid köttbesiktningsbyrå och vid offentligt slakthus eller kontrollslakteri är att veterinären vid ett slakteri inte endast — som fallet är vid köttbesiktningsbyrå — skall undersöka kött och organ i färskt tillstånd med avseende på dess tjänlighet till människoföda. Han skall dessutom undersöka det levande djurets hälsotillstånd strax före nedslaktningen samt svara för att hela slakten och hanteringen av djurkropparna står under fortlöpande offentlig kontroll. Gemensamt för båda kontrollformerna är att kött som godkänts vid besiktning skall förses med stämpel eller märke som utmärker godkännande. Dessa märken har olika utseende för olika kontrollformer. När det gäller kött från köttbesiktningsbyrå skall märkningen ske med ordet »kontroll» och ortens namn samt i fråga om kött från offentligt slakthus eller kontrollslakteri med orden »Statskontroll, Sverige». Stämpeln skall i sistnämnda fall också utvisa det nummer som veterinärstyrelsen tilldelar varje offentligt slakthus och kontrollslakteri.

Den nu berörda köttkontrollen ombesörjes av *besiktningsveterinärer* som alla förordnas av veterinärstyrelsen. Avlöning till veterinär vid köttbesiktningsbyrå och offentligt slakthus bekostas av kommunen. Veterinärerna vid kontrollslakterierna var tidigare avlönade direkt av vederbörande slakteri. Sedan år 1962 ingår de i den statliga s. k. besiktningsveterinärorganisationen och avlönas genom veterinärstyrelsen. Statsverkets kostnader för dessa besiktningsveterinärer bestrides emellertid med avgifter som kontrollslakterierna enligt ett visst system betalar in till veterinärstyrelsen. När det gäller renkontrollslakterier betalas avgiften i stället av den som begärt besiktningen (renägaren).

För kontroll av importerat kött gäller särskilda bestämmelser enligt *förordningen den 30 september 1921 (nr 581) angående kontroll vid införsel till riket av köttvaror och djurfett.*[1] Sålunda skall vid importen av kött företes intyg från offentlig sanitär myndighet i ursprungslandet om varans hygieniska beskaffenhet. Av intyget skall framgå att köttet vid utförseln var tillfredsställande förpackat och befann sig i sådant skick att det inte skäligen kunnat anses skadligt att förtära eller eljest otjänligt till människoföda. Vidare skall köttet vara försett med stämplar eller märken som visar att det vid veterinärbesiktning i ursprungslandet befunnits tjänligt till människoföda och att det kommer från en anläggning som godkänts av veterinärstyrelsen.

Import av kött får endast ske till orter som veterinärstyrelsen för upp på en särskild förteckning. F. n. finns drygt 50 sådana orter till vilka import får ske. Vid själva importtillfället skall köttets hygieniska beskaffenhet undersökas av importbesiktningsveterinärer, som är förordnade av veterinärstyrelsen men avlönade av vederbörande kommun. För verksamheten äger kommunen uppbära avgifter av importörerna för sina kostnader efter en särskild taxa som årligen fastställes av veterinärstyrelsen efter förslag från vederbörande kommun. Kött och köttvaror, som faller under denna förordning, får inte införas i landet förrän varorna blivit godkända vid importbesiktningen.

Undantag från besiktningstvånget i fråga om importerat kött gäller bl. a. varor som i viss begränsad mängd införes av resande för egen konsumtion, proviant på fartyg och restaurangvagnar från utlandet som endast passerar genom landet samt s. k. transitförsändelser.

Vid export av kött gäller *kungörelsen den 30 november 1934 (nr 563) angående kontroll vid utförsel av kött.*[2] Syftet med dessa bestämmelser är givetvis inte, som beträffande importförordningen, att skydda de inhemska konsumenterna utan att möjliggöra export till andra länder bl. a. genom en garanti för att erforderlig veterinärbesiktning ägt rum i Sverige. Enligt kungörelsen skall djur från vilket kött för export härrör vara nedslaktat i offentligt slakthus eller kontrollslakteri och ha undergått föreskriven veterinärbesiktning. Besiktningen skall ske både före och efter slakten. Därvid skall djuret ha befunnits fritt från sjukdom som kan inverka menligt på köttets sanitära beskaffenhet. Dessutom skall det nyslaktade köttet ha bedömts vara tjänligt till människoföda. Om köttet skall exporteras till ett land som uppställt andra speciella fordringar än de svenska på djurets eller köttets beskaffenhet, skall vid besiktningen också kontrolleras att dessa fordringar uppfyllts. För att utförsel skall kunna ske gäller vidare att köttet eller dess emballage är försett med stämpel eller märke, som visar att föreskriven besiktning skett och anger det kontrollnummer som veterinärstyrelsen tilldelat vederbörande slakteri. Som ytterligare villkor för utförsel gäller att köttet skall åtföljas av ett intyg från besiktningsveterinär med uppgift att varje kolli av varan är vederbörligen stämplat eller märkt och i förekommande fall att exportlandets särskilda bestämmelser för import iakttagits. Också beträffande utförsel av kött gäller liknande undantag i fråga om

[1] Omtryckt SFS 1955: 434, senare ändrad SFS 1960: 439 och 1969: 27.
[2] Ändrad SFS 1936: 503, 1938: 116, 1948: 125, 1949: 409, 1960: 443.

varor för privatkonsumtion m. m. som anges i förordningen om import av kött. Kontroll av kött avsett för export utföres av den besiktningsveterinär som är förordnad vid det offentliga slakthus eller kontrollslakteri där nedslaktningen och besiktningen sker eller vid den kontrollanläggning, som av veterinärstyrelsen godkänts som exportkontrollanläggning.

De i det föregående berörda bestämmelserna om speciell kontroll av köttvaror är inte tillämpliga på kött av fjäderfä. Efter framställning av veterinärstyrelsen har emellertid utfärdats en särskild *kungörelse den 21 mars 1958 (nr 116) om viss offentlig kontroll av fjäderfäslakterier.*[1] Med fjäderfä avses i denna kungörelse höns, kalkoner, ankor, tamgäss, och tamduvor. Som huvudregel gäller att var och en som yrkesmässigt bedriver slakt av sådana fjäderfä till en kvantitet av minst 500 kg per år skall göra anmälan om denna rörelse till veterinärstyrelsen. Kungörelsen ger också möjlighet för innehavare av ett fjäderfäslakteri att, på liknande sätt som gäller för ett reguljärt kontrollslakteri, efter ansökan få rörelsen ställd under särskild offentlig kontroll genom en av veterinärstyrelsen förordnad besiktningsveterinär. Slakteriet skall då betecknas fjäderfäkontrollslakteri. Veterinärstyrelsen har i en särskild kungörelse utfärdat närmare föreskrifter om hur besiktningen vid fjäderfäkontrollslakterier skall ske. Den sker i princip på samma sätt som vid kontrollslakterier med besiktning av de levande djuren före slakten samt av kroppar och organ efter slakten. Om vid besiktningen djurkroppen befinnes tjänlig till människoföda, skall den till bevis därom förses med en plomb upptagande orden »Statskontroll, Sverige» samt det nummer som veterinärstyrelsen tilldelat slakteriet. Denna märkning kan också få ske i tryck på djurkroppens emballage.

Det bör uppmärksammas att den offentliga kontrollen av fjäderfäslakterier är frivillig, eftersom den förutsätter särskild ansökan av rörelsens innehavare. Kontrollen utföres emellertid som nyss sagts av besiktningsveterinär som är förordnad av veterinärstyrelsen. F. n. finns 17 fjäderfäkontrollslakterier som tillsammans svarar för bortåt 75 % av den totala fjäderfäslakten i landet och praktiskt taget för hela broilerslakten (ca 95 %). En skillnad i förhållande till kontrollslakterierna är att de av veterinärstyrelsen förordnade besiktningsveterinärerna vid fjäderfäkontrollslakterierna, liksom före år 1962 var fallet vid kontrollslakterierna, inte avlönas av veterinärstyrelsen utan direkt av slakteriets innehavare. Avlöningens storlek skall emellertid godkännas av veterinärstyrelsen.

Beträffande slakten av fjäderfä bör slutligen uppmärksammas att veterinärstyrelsen den 2 juni 1969 gjort framställning hos Kungl. Maj:t att möjlighet skapas att införa slakteritvång av i princip samma slag som gäller enligt 1959 års köttbesiktningslag.

Slutligen bör i detta sammanhang uppmärksammas att en central tillsyn från veterinärstyrelsens sida utövas över de hygieniska förhållandena och veterinärernas verksamhet vid köttbesiktningsbyråer, offentliga slakthus, kontrollslakterier, fjäderfäkontrollslakterier och exportkontrollanläggningar. För bl. a. detta ändamål finns tre statsinspektörer anställda vid styrelsen.

Som inledningsvis angetts förekommer också beträffande mejeriprodukter en speciell kontroll utöver den allmänna kontrollen enligt livsmedelsstadgan. Därvid bör främst nämnas *mejeristadgan den 22 maj 1936 (nr 174)*[2]. Stadgan innehåller bestämmelser om hur mejeri skall vara inrett, om tillgång till och beskaffenhet av vatten m. m., om ordningen i mejeri och om vilka speciella krav som ställs på mejeripersonalen. Tillsynen över stadgans efterlevnad utövas främst av en särskild mejeriinspektör som är anställd hos veterinärstyrelsen.

I detta sammanhang bör också nämnas förordningen den 21 juli 1937 (nr 737) med

[1] Ändrad SFS 1959: 276.
[2] Ändrad SFS 1963: 481, 1945: 395, 1965: 233, 1967: 128.

vissa bestämmelser rörande till människoföda avsedd mjölk och grädde m. m., den s. k. *pastöriseringsförordningen*[1]. Som huvudregel gäller enligt förordningen att mjölk och grädde avsedd till människoföda inte får försäljas utan att varorna undergått värmebehandling (pastörisering) på sätt närmare anges i kungörelsen den 22 maj 1942 (nr 328) angående förfarandet vid pastörisering av mjölk och grädde m. m., den s. k. *pastöriseringskungörelsen*[2]. Kungörelsen innehåller utförliga kontrollföreskrifter. Kontrollen av pastöriseringsförfarandet skall under veterinärstyrelsen i första hand utövas av provtagare som utses av styrelsen.

En särskild kontroll utövas också beträffande margarinvaror enligt *förordningen den 21 december 1951 (nr 830) om införsel och utförsel av margarinvaror samt om kontroll över tillverkningen av dessa varor*[3]. I fråga om importen gäller att margarinvara inte får utlämnas från tullverket utan att vara förpackad och märkt på det sätt som föreskrives i livsmedelsstadgan. Vidare måste den importerade varan uppfylla stadgans föreskrifter om sammansättning och beskaffenhet i fråga om margarinvaror. Detta förhållande skall styrkas genom särskilt intyg. Liknande bestämmelser gäller beträffande utförsel av margarinvaror. Kontrollen ankommer i första hand på vederbörande tullmyndighet.

Själva tillverkningen av margarinvaror står under särskild kontroll av statens institut för folkhälsan. Sålunda skall institutet, beträffande varje fabrik i landet där margarinvaror tillverkas, minst fyra gånger om året låta i allmänna handeln inköpa eller från fabriken uttaga varuprov och utföra sådana undersökningar därav som erfordras för kontroll av att livsmedelsstadgans bestämmelser om margarinvaror efterleves. Margarintillverkare är dessutom skyldig föra särskild bok rörande de fettämnen och andra varor som användes i tillverkningen. Boken skall vid anfordran uppvisas för den som för folkhälsoinstitutets räkning verkställer inspektion av tillverkningen.

2.6.2 Exempel på nuvarande offentliga livsmedelskontroll

Betecknande för de nuvarande förhållandena är att olika frågor rörande livsmedel under årens lopp successivt tillförts skilda myndigheters arbetsområden. Detta kan vara en förklaring till den i så många remissyttranden till LSK påtalade bristande samordningen och effektiviteten vid handläggningen av livsmedelsärenden. Hur stark splittringen är framgår av den översikt som lämnas i avsnittet VI 7.1.

På det *centrala planet* ankommer livsmedelskontrollen enligt 86 § 1951 års stadga i huvudsak på veterinärstyrelsen. De väsentligaste uppgifterna i denna verksamhet är

att utöva tillsyn över livsmedelsstadgans efterlevnad,

att lämna länsveterinärerna upplysningar och råd i deras livsmedelshygieniska verksamhet,

att meddela råd och anvisningar för landets hälsovårdsnämnder rörande livsmedelskontrollen och andra frågor om livsmedel,

att lämna besiktningsveterinärerna upplysningar och råd i deras verksamhet samt bedriva inspektionsverksamhet i samband därmed,

att utöva tillsyn över mejerihanteringen och övervaka efterlevnaden av pastöriseringsförfattningarna,

att ur hygieniska synpunkter pröva framställningar om tillstånd att importera livsmedel och lämna importbesiktningsveterinärerna anvisningar i deras verksamhet,

samt att planlägga och utforma kompetens- och kompletteringskurser på livsmedelshygienens område.

Inom veterinärstyrelsen är det hygienbyrån som byggts ut för att handlägga angivna livsmedelsfrågor. Byrån har följande personal: en byråchef (veterinär), 3 statsinspektörer (veterinärer), 4 byrådirektörer (veterinär, livsmedelstekniker, civilingenjör och mejeriingenjör resp.), 1 hälsovårdskonsulent och 4 befattningshavare för öv-

[1] Ändrad SFS 1942: 327, 1947: 206, 1950: 177.
[2] Ändrad SFS 1952: 172, 1953: 68, 1957: 305 o. 630, 1964: 31, 1967: 129 o. 1969: 56.
[3] Ändrad SFS 1952: 665, 1956: 468, 1960: 454.

riga kontorsgöromål. För rådgivande och inspekterande verksamhet i fråga om besiktningsveterinärerna kan beräknas att 1½ statsinspektörstjänst tages i anspråk, medan 1 statsinspektörstjänst ägnas livsmedelsfrågor i allmänhet. Mejeriingenjören ombesörjer huvudsakligen mejeriinspektionen som i stor utsträckning sker genom direkta besök på produktionsplatserna.

En betydelsefull del av den direkta livsmedelskontrollen på det centrala planet ankommer på statens institut för folkhälsan som centralt undersökningsorgan enligt 86 § 1951 års stadga. Institutet utför i denna egenskap systematiska undersökningar av olika livsmedel som förekommer i handeln. Dessutom meddelar institutet bl. a. anvisningar för provtagning och undersökning av livsmedelsprov också vid andra laboratorier.

Bortsett från vitaminundersökningar som utförs vid institutets vitaminavdelning, försiggår livsmedelskontrollen vid institutet födoämneshygieniska avdelning. Verksamheten är där uppdelad på sektioner med hänsyn till förekommande vetenskapsområde. En sektion handlägger biologiska, även innefattande mikrobiologiska frågor, två andra kemiska, varav den ena speciellt frågor angående förekomst av pesticider, kvicksilver m. m. i livsmedel, en sektion toxikologiska problem, innefattande värdering av tillsatser till livsmedel, pesticider och ämnen från förpackningsmaterial m. m., samt en sektion kostfrågor, näringsfysiologiska problem och liknande.

För att belysa omfattningen av institutets undersökningsverksamhet i anslutning till livsmedelskontrollen hänvisas till Tabell 1. I tabellen redovisas den biologiska och kemiska laboratorieverksamheten under treårsperioden 1966—1968. I tabellen upptas dels antalet undersökta livsmedelsprover och dels antalet analyser som utförts på ifrågavarande prover. I fråga om den toxikologiska verksamheten kan nämnas att under motsvarande tidsperiod gjorts 458 toxikologiska utredningar om olika i livsmedelssammanhang förekommande substanser m. m. Utredningsverksamheten på näringsområdet har varit mycket betydande. Bl. a. har utförts ett stort antal undersökningar avseende kosten vid olika slags storhushåll såsom skolor och sjukhus.

Tabell 1. Laboratorieverksamhet i anslutning till livsmedelskontrollen vid statens institut för folkhälsan under år 1966—1968

	Antal prover	Antal analyser
Biologiska undersökningar (innefattande mikrobiologiska)	2 494	11 024
Kemiska undersökningar	10 123	24 709
därav undersökning av klorerade bekämpningsmedel	(2 373)	(12 169)
kvicksilver	(4 784)	(5 902)
Summa	12 617	35 733

På det *regionala planet* har länsstyrelsen enligt 87 § 1951 års stadga att med biträde av länsläkaren och länsveterinären vaka över att bl. a. kommuner och hälsovårdsnämnder fullgör sina åligganden i fråga om livsmedelskontrollen.

Länsstyrelsen utövar själv ingen direkt livsmedelskontroll. Dess egentliga befattning med sådan kontroll inskränker sig i regel till vissa uppgifter som kan sammanfattas på följande sätt.

1. Ärenden om besvär över hälsovårdsnämndsbeslut.
2. Fastställande av kommunala livsmedelsordningar.
3. Ärenden som genom rapporter från länsläkare, länsveterinär eller annan bringas till länsstyrelsens kännedom.

Nu nämnda ärenden om livsmedelsfrågor utgör endast en ringa del av länsstyrelsens totala verksamhet. En undersökning för några år sedan visade sålunda att livsmedelsärendena hos en länsstyrelse i ett medelstort län endast utgjorde ca 3 % av det sammanlagda antalet ärenden vid berörda sektioner på landskansliet. Som regel anförtros handläggningen av flertalet livsmedelsärenden åt länsveterinärerna och till en mindre del åt länsläkarna eller länsingenjörerna. För att belysa dessa s. k. länsexperters verksamhet

kan nämnas att i det län, som omfattades av nyssnänmda undersökning, länsveterinärens ärenden till 87 % bestod av livsmedelsfrågor medan motsvarande siffra för länsläkaren var 7 % och för länsingenjören 0,7 %.

I synnerhet två ärendegrupper inom livsmedelssektorn är ur arbetssynpunkt särskilt omfattande på länsplanet, nämligen de som rör livsmedelslokaler och inspektioner ute i kommunerna. Till den första gruppen räknas den granskning av ritningar till planerade eller färdigställda livsmedelslokaler, som olika hälsovårdsnämnder hänskjuter till länsexperterna för yttrande främst i samband med förhandsbesked om eller slutliga godkännanden av lokalerna. Till den andra gruppen hör de tjänsteförrättningar, som länsveterinären enligt 19 § allmänna veterinärinstruktionen företager bl. a. för att övervaka livsmedelslagstiftningens efterlevnad samt hälsovårdsnämndernas verksamhet på livsmedelshygienens och livsmedelskontrollens område. I många fall måste nämnda tjänsteförrättningar ännu mera ges karaktär av inspektioner av enskilda objekt i syfte att lämna råd och hjälp åt hälsovårdsnämnderna, eftersom flera av dessa inte fått tillgång till hygieniskt utbildad personal.

Den sedan år 1962 till länsläkarorganisationen knutne länshälsovårdskonsulenten har också fått ökade arbetsuppgifter med både inspektions- och rådgivningsuppdrag inom livsmedelskontrollområdet.

På det *lokala planet* utövas livsmedelskontrollen enligt 88 § 1951 års stadga av hälsovårdsnämnderna. Enligt hälsovårdsstadgan skall varje sådan nämnd till sitt biträde ha en eller flera hälsovårdsinspektörer. Sådan inspektör får anställas gemensamt för två eller flera kommuner. De på inspektören ankommande uppgifterna kan emellertid fullgöras också av ledamot i nämnden. Vidare får tjänsten som hälsovårdsinspektör förenas med annan tjänst. Sistnämnda möjligheter har utnyttjats av många kommuner och i vissa fall medfört att de arbetsuppgifter som tillhör inspektörstjänsten fått stå tillbaka för befattningshavarens övriga uppdrag.

Hälsovårdsnämnderna har förutom livsmedelskontrollen flera andra arbetsuppgifter främst på hälsovårdsstadgans, smittskyddslagens, miljövårdslagens och djurskyddslagens områden. I de flesta kommuner har emellertid hälsovårsdnämnderna inte fått tillräckliga resurser för att kunna handlägga alla dessa mångskiftande och komplicerade ärenden på ett tillfredsställande sätt. Sålunda innefattar nämndernas befattning enbart med livsmedelskontroll en mängd skiftande uppgifter. Bland dessa intar tillsynen av de hygieniska förhållandena inom olika slag av livsmedelslokaler en framträdande plats liksom kontrollen av fordon, som användes för livsmedelshandel eller livsmedelstransporter. Fordonskontrollen är ofta svår att ordna på ett effektivt sätt bl. a. med hänsyn till att fordonen ofta brukas i flera kommuner.

Hälsovårdsnämndernas arbetsbelastning i fråga om livsmedelskontrollen skiftar starkt beroende på fördelningen av t. ex. livsmedelsindustrier mellan olika kommuner. Den i Bilaga 4 lämnade redovisningen för livsmedelsindustriernas lokalisering ger en viss uppfattning härom. Lokaliseringen av större tillverkningsställen av vissa typer inom en mindre kommun skapar ofta svårighet att med tillgängliga resurser få större och svårbedömbara ärenden sakkunnigt behandlade på lokalplanet. Detta är särskilt märkbart när det gäller hälsovårdsnämndernas befattning med förhandsbesked och slutliga godkännanden i fråga om livsmedelslokaler. Med hänsyn till de nuvarande höga investeringskostnaderna kan dessa ärenden ha mycket stora ekonomiska konsekvenser och fordrar hos nämndens personal stora insikter i förhållandena inom livsmedelshanteringen.

I detta sammanhang bör erinras om att hälsovårdsnämndernas livsmedelskontroll inte enbart är begränsad till övervakning av att livsmedelsstadgans bestämmelser efterleves. Dessutom skall nämnderna tillse att andra föreskrifter som utfärdats med stöd av stadgan, i första hand de lokala livsmedelsordningarna, respekteras. I verksamheten får också inräknas de provtagningar för laboratorieundersökningar, främst av livsmedel

Tabell 2. Livsmedelskontroll inom Stockholms län (utom Stockholms stad) åren 1966—1968[1]

	År	Antal livsmedels-lokaler	Antal in-spektioner	Antal anm.
Tillverkningslokaler	1966	347	337	142
	1967		230	31
	1968		631	39
Förvarings- och försäljningslokaler	1966	995	1 054	126
	1967		877	64
	1968		1 787	184
Kiosker och mjukglasstillverkning	1966	553	516	90
	1967		439	44
	1968		616	72
Serveringar	1966	623	614	31
	1967		562	42
	1968		1 192	74
Kringföringshandel och övrig ambulerande försäljning	1966	71	89	2
	1967		55	2
	1968		119	9
Salutorg	1966	13	9	1
	1967		8	1
	1968		74	6
Automatapparater	1966	102	87	—
	1967		60	—
	1968		126	1

[1] Uppgifterna enligt årsberättelser av länsveterinären i Stockholms län.

och råvaror, som på ett naturligt sätt skall komplettera inspektionsverksamheten.

Hälsovårdsnämndernas uppgifter kräver stora insatser för att arbetet därmed skall kunna fullgöras på ett effektivt sätt. Som exempel på den varierande intensiteten av den lokala livsmedelskontrollen lämnas i Tabell 2 och Tabell 3 uppgifter om denna verskamhet inom områden med olika samhällsstruktur.

I länets städer och köpingar besiktigades under år 1966 100 % av befintliga livsmedelslokaler. Därvid gjordes anmärkningar beträffande 22 % och företogs ingripanden

Tabell 3. Livsmedelskontroll i Stockholms stad åren 1966—1968[1]

	År	Antal livsmedels-lokaler	Antal in-spektioner	Antal anm.	Antal be-siktningar per år och objekt.
Tillverkningslokaler	1966	780	4 644	672	6
	1967	751	3 851	479	5
	1968	705	4 198	681	6
Förvarings- och försäljn.-lokaler[2]	1966	3 190	16 514	1 254	5
	1967	2 771	11 865	1 188	4
	1968	2 820	10 586	1 474	4
Serveringar[3]	1966	1 915	7 140	875	4
	1967	1 868	6 214	961	3
	1968	1 880	5 896	1 274	3
Fordon	1968		3 872	243	

[1] Uppgifter enligt årsberättelser av Stockholms stads hälsovårdsnämnd.
[2] Även kiosker utan servering.
[3] Även kiosker med servering.

beträffande 53 % av de inspekterade lokalerna. I de rena landskommunerna däremot hade under samma år endast 9 % av lokalerna varit föremål för kontroll.

År 1966 fanns i Stockholms län 35 landskommuner men endast i 12 av dessa var hälsovårdsinspektör anställd. I de övriga sköttes inspektionsverksamheten av en deltidsanställd nämndledamot.

Förutom den obligatoriska provtagningen av mjukglass uttogs under år 1966 sammanlagt endast 222 livsmedelsprover för bakteriologisk undersökning i 14 kommuner och 104 prov för fysikalisk-kemisk undersökning i 4 kommuner. I övriga kommuner förekom ingen provtagning av livsmedel.

Vid hälsovårdsnämnden i Stockholm utgjorde förhandsbesked om och slutliga godkännanden av livsmedelslokaler en väsentlig arbetsuppgift. Under år 1968 inlämnades sålunda 259 ritningsförslag över livsmedelslokaler och meddelades 203 förhandsbesked. 151 livsmedelslokaler av olika slag blev under samma tid slutligt godkända.

Vid Stockholms stads livsmedelshygieniska laboratorium undersöktes år 1968 sammanlagt 49 760 prov av olika slags livsmedel. Av dessa uttogs ca 29 540 i samband med importbesiktning.

I fråga om *importen av livsmedel* finns, som framgår av redogörelsen under det föregående avsnittet IV 2.6.1 för gällande bestämmelser, särskilda kontrollföreskrifter huvudsakligen endast beträffande köttvaror och margarinvaror samt vissa ägg- och mjölkprodukter. Några liknande regler om en systematisk hygienkontroll i samband med import finns däremot inte i fråga om fisk och fiskprodukter eller vegetabilier. Ett fåtal större hälsovårdsnämnder har emellertid låtit en importkontroll av sistnämnda livsmedelsslag i viss utsträckning ingå som ett led i den rutinmässiga livsmedelskontrollen enligt 1951 års stadga. I andra fall kommer dessa livsmedel, oberedda eller beredda, in under den offentliga livsmedelskontrollen först ute i detaljistledet vid hälsovårdsnämndernas eller folkhälsoinstitutets undersökningar. Visar det sig då att en vara är skadlig, är det förenat med betydande svårigheter att snabbt stoppa den vidare försäljningen av det importparti varan tillhör.

Slutligen bör i detta sammanhang uppmärksammas att tullmyndigheterna enligt 100 § 1 mom. 1951 års stadga skall underrätta hälsovårdsnämnden på orten, om det finns skäl antaga att ett livsmedel som importeras är av beskaffenhet att böra föranleda nämndens ingripande. Finner tullmyndigheten det uppenbart att varan bör omhändertagas av hälsovårdsnämnden, skall varan kvarhållas i tullen i avvaktan på nämndens beslut. Enligt 100 § 2 mom. skall importören av ett livsmedel till tullmyndigheten avge en skriftlig förklaring att livsmedlet inte innehåller annan tillsats än som godkänts av kommerskollegium. Sistnämnda myndighet har medgett att vissa importörer avger sådana »livsmedelsförklaringar» av generell karaktär, som i regel gäller två år och avser antingen importerade livsmedel i allmänhet eller vissa angivna varuslag.

I ett remissyttrande till LSK har generaltullstyrelsen påpekat att det undandrar sig styrelsens bedömande huruvida kommerskollegium — innan importör får tillstånd att avlämna generell livsmedelsförklaring — underkastar sökandens livsmedelsimport någon kontroll vad beträffar de tillsatser som använts vid tillverkningen i utlandet av livsmedlen. Livsmedel som importeras av andra företagare än sådana som fått tillstånd att avge generella livsmedelsförklaringar blir enligt styrelsen i varje fall inte föremål för någon kontroll i tillsatshänseende. Tullmyndigheterna själva har nämligen inte någon praktisk möjlighet att kontrollera riktigheten av den vid införseln lämnade livsmedelsförklaringen. Generaltullstyrelsen framhåller vidare att importörerna som regel inte har någon detaljkännedom om vilka tillsatser som använts i de av dem importerade varorna. Trots detta förekommer det ytterst sällan att en importör inte avger en skriftlig livsmedelsförklaring. En sådan förklaring kan därför inte anses utgöra någon garanti för att de importerade livsmedlen i verkligheten inte innehåller tillsatser som ej blivit godkända.

2.6.3 Förslag om utökad livsmedelskontroll

I syfte att få till stånd en utvidgad och skärpt livsmedelskontroll gjorde veterinärstyrelsen under år 1963 två olika framställningar till Kungl. Maj:t. Förslagen gick i huvudsak ut på att upprätta en offentlig veterinärkontroll av olika livsmedelsanläggningar på frivillig väg.

Veterinärstyrelsens första framställning avgavs den 20 mars 1963 och innefattade ett *förslag till kungörelse angående offentlig kontroll av livsmedelsanläggning*. Som motiv pekade styrelsen på de senaste årtiondenas snabba utveckling inom livsmedelsområdet, som karaktäriserades bl. a. av att den rent hantverksmässiga produktionen med ett begränsat avsättningsområde mer och mer kommit att ersättas av allt större industribetonade anläggningar med hela landet som marknad. Denna i och för sig naturliga utveckling hade emellertid skapat vissa problem för både konsumenterna och de livsmedelskontrollerande myndigheterna. Den moderna livsmedelstekniken hade bl. a. gett fabrikanterna »allt större möjligheter att av lågvärdiga råvaror skapa en smak- och utseendemässigt tämligen oantastlig slutprodukt». Därigenom hade konsumenternas möjligheter att själva bedöma råvarornas kvalitet i livsmedlen blivit alltmer begränsade. En ökad samhällelig insyn i livsmedelshanteringen var därför påkallad. Enligt veterinärstyrelsen var den offentliga övervakningen på livsmedelsområdet inte enbart en kommunal uppgift. Eftersom den moderna livsmedelsindustrins produkter i stor utsträckning fann avsättning över hela landet, ansåg styrelsen det påkallat med en utökad statlig livsmedelskontroll. I denna borde den redan förefintliga fältorganisationen av veterinärer inom livsmedelshygienen utnyttjas.

Veterinärstyrelsen betecknade sitt förslag som en »frivillig offentlig kontroll». Innehavare av anläggningar för framställning, beredning eller hantering av livsmedel skulle efter ansökan hos veterinärstyrelsen kunna få anläggningen ställd under en sådan kontroll. Kontrollen skulle utövas av en s. k. kontrollveterinär som förordnades av veterinärstyrelsen. Efter behov skulle ställföreträdare för denne också kunna utses. Ersättningen till kontrollveterinärerna skulle bekostas av livsmedelsanläggningens innehavare med belopp varom parterna träffade överenskommelse. Ersättningens storlek skulle emellertid godkännas av veterinärstyrelsen.

Förutsättningen att få en livsmedelsanläggning godkänd för denna frivilliga offentliga kontroll var att veterinärstyrelsen funnit anläggningen lämplig och ändamålsenlig. Till kontrollanläggningen skulle få införas endast kött från offentligt slakthus, kontrollslakteri eller annan kontrollanläggning eller också importerat kött som godkänts för införsel. Veterinärstyrelsen föreslogs få befogenhet utfärda närmare föreskrifter om kontrollanläggningarnas beskaffenhet och utrustning samt meddela de bestämmelser i övrigt som erfordrades för att främja de hygieniska förhållandena inom anläggningen.

Kontrollen var i första hand planerad som en hygienkontroll vilken i många fall borde vara daglig. Den beräknades ske dels som en produktionsplatskontroll och dels som en laboratoriemässig efterkontroll av den färdiga varan. För att kunna identifieras ute på marknaden skulle kontrollanläggningens hela produktion märkas på särskilt sätt. Märket skulle, förutom det nummer som veterinärstyrelsen tilldelat anläggningen, innehålla orden »Statskontroll, Sverige». Visst avkall på kontrollmärkningen skulle kunna göras i fråga om oförpackade livsmedel.

Vid remissbehandlingen av veterinärstyrelsens nu berörda förslag om frivillig offentlig kontroll av livsmedelsanläggning inkom ett 60-tal yttranden. Så gott som samtliga remissinstanser vitsordade behovet av en ökad livsmedelskontroll. Delade meningar rådde emellertid om hur kontrollen skulle utformas.

Förslaget tillstyrktes i princip av drygt 20 remissinstanser nämligen riksrevisionsverket, dåvarande överståthållarämbetet, länsstyrelsen i Örebro län, tio hälsovårdsnämnder, fyra handelskammare, Svensk in-

dustriförening, Svenska fiskhandelsförbundet, dåvarande Svenska landskommunernas förbund och Svenska stadsförbundet, Sveriges fiskares riksförbund och Sveriges slakteriförbund. I yttrandena framfördes emellertid vissa erinringar mot olika detaljer i förslaget. Bl. a. ansågs det oklart hur den nya formen av kontroll skulle samordnas med hälsovårdsnämndernas reguljära tillsyn av olika livsmedelsföretag. Förslaget ansågs vidare vara allt för mycket inriktat på den industriella tillverkningen av enbart köttvaror. Vissa erinringar anfördes också mot att kontrollveterinärerna skulle avlönas direkt av livsmedelsanläggningens innehavare.

Omkring ett 20-tal remissinstanser avstyrkte ett genomförande av veterinärstyrelsens förslag. Bland dessa märks dåvarande medicinalstyrelsen, statens institut för folkhälsan, statens jordbruksnämnd, statens institut för konsumentfrågor, länsstyrelsen i Göteborgs och Bohus län, Varudeklarationsnämnden, Samarbetskommittén för hälsovårdsnämnderna i rikets större städer, två hälsovårdsnämnder, två handelskammare, Administrativa läkares förening, Kooperativa förbundet, Svenska kvarnföreningen, Sveriges bageriidkareförening, Sveriges grossistförbund, Sveriges husmodersföreningars riksförbund, Sveriges industriförbund och Sveriges kemiska industrikontor. Som huvudsakligt argument mot den nya formen av kontroll anfördes i dessa remissyttranden att kontrollen endast skulle vara frivillig och att den skulle bekostas av företagen själva. Ett system uppbyggt på dessa principer befarades föra med sig att kontrollen bara kom att omfatta de större livsmedelsföretag som hade råd att bekosta kontrollen, medan mindre företag av ekonomiska skäl blev tvungna att avstå från densamma. En sådan utveckling torde inte gagna konsumenternas intressen, eftersom det ofta var bland de ekonomiskt mindre bärkraftiga företagen som risken för livsmedelshygieniska brister var störst. Å andra sidan kunde de icke kontrollerade företagens produkter vara fullgoda från hygieniska och kvalitativa synpunkter och väl tåla en jämförelse med de varor som var åsatta den föreslagna statskontrollstämpeln. Eftersom det kunde förutses att allmänheten föredrog de stämplade livsmedlen, kom kontrollsystemet i sådana fall att få mindre tillfredsställande konsekvenser ur konkurrenssynpunkt. Enligt dessa remissyttranden borde därför den utökade kontrollen i stället göras obligatorisk så att den kom att omfatta alla livsmedelsföretag. Den närmare bedömningen härav borde emellertid överlåtas åt LSK.

Förslaget att veterinärstyrelsens framställning skulle överlämnas till LSK framfördes också av övriga remissinstanser bl. a. kommerskollegium, lantbruksstyrelsen, länsstyrelserna i Malmöhus, Västernorrlands och Östergötlands län, en hälsovårdsnämnd, tre handelskammare, Köttbranschens riksförbund, Sveriges glassindustriers riksförbund, Sveriges köpmannaförbund och Sveriges veterinärförbund. Flera av dessa remissinstanser uttryckte stor tveksamhet i fråga om det föreslagna kontrollsystemet men ansåg sig inte direkt böra avstyrka det, innan LSK fått tillfälle att närmare pröva frågan i vissa detaljer.

I enlighet med vad flertalet remissinstanser förordat överlämnade Kungl. Maj:t genom beslut den 28 juni 1963 veterinärstyrelsens förslag om frivillig offentlig kontroll av livsmedelsanläggningar till LSK för att tagas i övervägande vid fullgörande av kommitténs uppdrag.

Veterinärstyrelsens andra framställning om införande av frivillig offentlig livsmedelskontroll avgavs den 30 december 1963 och innefattade ett *förslag till kungörelse angående viss offentlig hygienisk kontroll av anläggningar för charkuteritillverkning.* Kungörelseförslaget var i allt väsentligt uppbyggt enligt samma principer som det föregående. Som motivering till det nya förslaget anförde veterinärstyrelsen i huvudsak följande.

Efter styrelsens första framställning i saken hade förhållandena utvecklat sig så att behovet av någon form av ökad offentlig livsmedelskontroll utan tvekan hade accentuerats. Detta gällde särskilt inom charkuteribranschen där den pågående rationalise-

ringen var mest markant. Förutom sammanslagningen till större enheter med de därav följande ökade riskerna vid eventuella missförhållanden hade sålunda den inre rationaliseringen på vissa håll inom charkuteritillverkningen kommit att gå ut över utrustnings- och lokalhygien i sådan utsträckning att veterinärstyrelsen ansett sig böra påpeka detta i ett särskilt cirkulär till hälsovårdsnämnderna. Styrelsen hade också fått den uppfattningen att flertalet charkuteriidkare var intresserade av en skärpt offentlig hygienkontroll med daglig tillsyn.

Kravet på offentlig kontroll enligt 1934 års kungörelse angående kontroll vid utförsel av kött hade utnyttjats av allt fler företag i charkuteribranschen som sökt och erhållit exportbesiktningsveterinär förordnad av veterinärstyrelsen. Dessa veterinärer hade av företagen själva i många fall också engagerats för viss driftskontroll utöver den offentliga. Företagen hade därefter i några fall — med begagnande av stämpeln »Statskontroll, Sverige» jämte det exportnummer styrelsen tilldelat företaget — på den inhemska marknaden utgett sig för att stå under offentlig kontroll. Styrelsen hade måst påtala detta felaktiga förfarande.

Charkuterifabriker som låg inom ett kontrollslakteris område, hade genom en extensiv tolkning av tillämpningskungörelsen till 1959 års köttbesiktningslag kunnat underkastas viss offentlig hygienövervakning genom den för själva slakteriet förordnade besiktningsveterinären. Denna övervakning omfattade emellertid endast en s. k. städkontroll beträffande charkuteriets lokaler och utrustning. Veterinärstyrelsens nya förslag om frivillig ytterligare kontroll omfattade också produktionskontroll i fråga om råvarorna och de färdiga charkuterivarorna.

Som nämnts i det föregående skulle den nya kontrollen, i likhet med vad veterinärstyrelsen föreslagit i sin första framställning, vara beroende av ansökan av charkuterianläggningens innehavare och lämplighetsprövning av styrelsen. Ersättningen till kontrollveterinären skulle betalas av företaget. Ett likartat frivilligt system tillämpades redan enligt 1958 års kungörelse om viss offentlig kontroll av fjäderfäslakterier. Detta system hade lett till att dittills ca 75 % av fjäderfäslakten och praktiskt taget hela broilerslakten stod under offentlig kontroll. Några reella svårigheter på grund av att veterinärerna avlönades direkt av företagen hade inte inträffat och veterinärstyrelsen ansåg sig kunna »i viss mån svara för veterinärernas integritet». Styrelsen betecknade slutligen sitt förslag till frivillig offentlig kontroll av charkuterianläggningar som provisoriskt, intill dess eventuella förslag av LSK om något annat system kunde genomföras.

Av de 11 remissinstanser som yttrade sig över veterinärstyrelsens nya förslag tillstyrkte Köttbranschens riksförbund, Sveriges slakteriförbund och Sveriges veterinärförbund i princip att en frivillig offentlig kontroll infördes som ett provisorium inom charkuteritillverkningen. Vissa erinringar framställdes emellertid mot att företagen själva skulle avlöna kontrollveterinärerna. I stället borde deras ersättningar utgå av allmänna medel.

Förslaget avstyrktes däremot av dåvarande medicinalstyrelsen, statens institut för folkhälsan, statens jordbruksnämnd, statens institut för konsumentfrågor, Kooperativa förbundet, Sveriges kemiska industrikontor och LSK. Argumenten mot den frivilliga offentliga kontrollen var i allt väsentligt desamma som redan anförts mot veterinärstyrelsens första förslag i saken. Sålunda påtalades bl. a. som en brist att kontrollen endast var frivillig och att kontrollveterinärerna skulle avlönas direkt av de kontrollerade charkuteriföretagen. En offentlig hygienövervakning av det slag som åsyftades borde i stället bli obligatorisk för alla företag inom branschen och bekostas av det allmänna. I annat fall fanns risk för att kontrollen blev alltför beroende av företagens ekonomiska resurser och att därför de mindre företagen kom att falla utanför systemet. Veterinärstyrelsens förslag om den utökade kontrollen borde inte föranleda annan åtgärd än att det överlämnades till LSK för att prövas i samband med övriga frågor om livsmedelskontroll.

Även Sveriges grossistförbund ansåg i princip att charkuterikontrollen borde bli obligatorisk och att frågan därom borde bedömas av LSK. Med hänsyn till de speciella förhållandena inom charkuteribranschen ville emellertid förbundet inte motsätta sig att veterinärstyrelsens förslag genomfördes som ett provisorium.

Förslaget om frivillig offentlig kontroll av charkuterianläggningar föranledde härefter inte någon annan åtgärd än att Kungl. Maj:t genom beslut den 17 april 1964 överlämnade förslaget och de däröver avgivna remissyttrandena till LSK.

I anslutning till redogörelsen för veterinärstyrelsens två förslag till viss frivillig offentlig livsmedelskontroll vill LSK fästa uppmärksamheten på att styrelsen — med tillämpning av 1934 års kungörelse angående kontroll vid utförsel av kött samt av 33 § livsmedelsstadgan — utfärdat vissa *föreskrifter den 2 januari 1968 rörande exportkontrollanläggningar*. Dessa föreskrifter tillkom av hänsyn till utvecklingen inom den internationella handeln och innebär i praktiken att de tidigare förslagen om utformning av den frivilliga offentliga kontrollen numera i modifierat skick möjliggjorts för charkuterier, som önskar bedriva tillverkning för export.

Ifrågavarande exportkontrollföreskrifter grundar sig på den sedan år 1938 jämlikt 1934 års utförselkungörelse tillämpade anordningen, enligt vilken veterinärstyrelsen efter ansökan av innehavare av fristående charkuterianläggning kan ställa anläggningen under särskild hygienisk driftkontroll av besiktningsveterinär. I samband därmed tilldelar styrelsen företaget ett kontrollnummer, som anges i den stämpel med »Statskontroll, Sverige» vilken företaget skall anbringa på sina exportvaror. Ett liknande system tillämpas också beträffande de icke fristående charkuterier som är belägna inom området för ett kontrollslakteri. I dessa fall omfattar besiktningsveterinärens övervakning emellertid endast en övervakning av anläggningens hygieniska standard (s. k. städkontroll) och inte hygienisk driftkontroll. Som framgår av redogörelsen i det föregående utnyttjades denna möjlighet att märka exportvaror med statskontrollstämpel också i flera fall för de varor som vederbörande charkuteri sålde på den svenska marknaden. Ett sådant förfarande stod inte i överensstämmelse med 33 § livsmedelsstadgan.

Nu angivna kontrollsystem för exportkontrollanläggningar har sålunda genom 1968 års föreskrifter påbyggts med bestämmelser som anpassats efter de ändrade förhållandena inom charkuterihanteringen och efter importländernas krav. Enligt föreskrifterna kan innehavare av en charkuteri- eller styckningsanläggning, som vill tillverka köttvaror för export, träffa särskilt avtal med veterinärstyrelsen om hygienövervakning av anläggningen och produktionen genom en av styrelsen förordad exportkontrollveterinär. Anställningsvillkoren är beroende av vad som överenskommes mellan företaget och veterinären. Denne avlönas sålunda direkt av företaget. Lönens storlek fastställes genom förhandlingar mellan vederbörande arbetsgivare- och arbetstagareorganisationer och avväges efter anläggningens storlek och arten av den bedrivna verksamheten. Övervakningen innebär en strängare kontroll än som föreskrives i livsmedelsstadgan och omfattar bl. a. kontinuerlig kontroll av lokaler, inredning, råvaror och vatten, tillverkningsgången, de färdiga produkterna och deras emballage samt personalens hygien. Varor som produceras inom ramen för denna kontroll får åsättas stämpel eller märke, som anger företagets av veterinärstyrelsen tilldelade kontrollnummer, samt orden »Statskontroll, Sverige».

I cirkulärskrivelse den 2 januari 1968 till samtliga innehavare av exportkontrollanläggningar har veterinärstyrelsen särskilt framhållit att den nu berörda kontrollformen innebär att avtal träffas om en strängare kontroll av charkuterivaror än vad som i allmänhet gäller för sådana livsmedel. Därigenom uppfylls de krav som anges i 33 § 1951 års stadga för rätt att på varans förpackning eller i annons eller reklam rörande varan ange att den »står under kontroll av svensk offentlig myndighet». Även om av-

talet om kontroll i princip endast tar sikte på varor som skall exporteras, möjliggör emellertid avtalet enligt en förklaring i veterinärstyrelsens cirkulärskrivelse att de exportmärkta produkterna också kan avyttras i Sverige utan att detta längre strider mot livsmedelsstadgan.

Hittills har veterinärstyrelsen träffat avtal med ett drygt 70-tal exportkontrollanläggningar vid vilka det finns förordnade lika många kontrollveterinärer. Dessa uppdrag innehas i flertalet fall som bisyssla till andra veterinärtjänster, huvudsakligen inom den offentliga sektorn.

2.6.4 Livsmedelsstadgekommittén

Av de remissyttranden som inkommit till LSK och genom utredningen i övrigt har framgått att det finns ett starkt behov av en utvidgad livsmedelskontroll som måste bli effektivare än den som hittills i allmänhet bedrivits. Det främsta motivet härför är — som veterinärstyrelsen påtalat i sina förslag till ökad kontroll och även LSK redogjort för i sina synpunkter på principerna för livsmedelslagstiftningen — de större hygieniska risker som uppkommit genom den snabba utvecklingen inom livsmedelsbranschen under de senaste årtiondena. Som exempel må här endast nämnas bl. a. nya metoder för tillverkning och konservering av livsmedel, användningen av nya råvaror och ersättningsmedel för traditionella livsmedel samt den starkt ökade produktionen och konsumtionen av färdiglagad mat. Dessa förhållanden i förening med en koncentration av livsmedelstillverkningen till allt större produktionsenheter, som säljer sina varor över hela landet, har medfört att också små missgrepp i tillverkningsledet kan få vidsträckta skadeverkningar för ett stort antal konsumenter. Härtill kommer de inte obetydliga hälsorisker som kan uppkomma på grund av de ofta långväga transporterna av livsmedlen om dessa inte sker under helt tillfredsställande förhållanden. Dessutom är produkterna numera vanligtvis så förpackade att eventuella felaktigheter svårligen kan upptäckas utan att förpackningen brytes, antingen felen härrör redan från själva tillverkningsprocessen eller hanteringen senare i olika distributionsled. Därvid bör uppmärksammas att just systemet att i stor utsträckning innesluta livsmedlen i förpackningar — vilket uppenbarligen har stora hygieniska fördelar — också fört med sig ökade risker för en mindre lämplig eller rent av felaktig hantering av varorna särskilt i handels- och konsumtionsleden.

Den allmänna livsmedelskontrollen i offentlig regi på lokalplanet utövas f. n. huvudsakligen av hälsovårdsnämnderna. Därjämte har statens institut för folkhälsan i egenskap av centralt undersökningsorgan att utföra systematiska undersökningar av olika i handeln förekommande livsmedel. Kontrollen är påfallande ojämn, om man ser till landet i sin helhet. Dessutom sker kontrollen, i vad avser hälsovårdsnämnderna, på flertalet orter endast vid sporadiska besök i livsmedelslokaler och genom stickprov på råvaror och färdiga produkter. En dylik kontroll måste därför betraktas som alltför otillräcklig för att kunna svara mot kraven på en allsidig och effektiv, hygienisk övervakning på livsmedelsområdet. Förhållandena beror till stor del på att såväl statens institut för folkhälsan som flertalet hälsovårdsnämnder inte fått tillräckliga, ekonomiska och personella resurser till sitt förfogande. För att få till stånd en effektivare livsmedelskontroll fordras, utöver tillräckliga ekonomiska resurser, att övervakningen anförtros åt specialutbildad personal samt att den alltefter livsmedelshanteringens art och produkternas hygieniska känslighet systematiskt kan inriktas på skilda förhållanden inom produktionen och distributionen. Dessutom är det erforderligt att övervakningen sker mera kontinuerligt än vad fallet nu i regel är. De personella resurserna härför har emellertid hittills varit mycket otillräckliga. Särskilt markant har detta förhållande varit beträffande tillgång till utbildade hälsovårdsinspektörer inom framför allt landsortskommunerna. Dessa missförhållanden kan inte enbart skyllas på bristande anslag från kommunernas sida utan också på otillräcklig utbildningskapacitet för inpsek-

törer vid folkhälsoinstitutet och i viss mån även på en otillräcklig utbildning av inspektörerna i livsmedelshygien. Högre utbildad expertis för livsmedelskontrollen på det lokala planet finns i stort sett endast i landets största kommuner. Sålunda finns en eller flera stadsveterinärer hel- eller deltidsanställda i ett 30-tal städer. Det är också enligt en utredning, som verkställts inom folkhälsoinstitutet, framför allt i dessa kommuner som den offentliga livsmedelskontrollen hittills bedrivits på ett tillfredsställande sätt. Omkring 90 % av de livsmedelsprover som undersökts genom hälsovårdsnämndernas försorg har sålunda inhämtats på dessa orter.

En mera omfattande och differentierad kontroll vid sidan av hälsovårdsnämndernas allmänna tillsyn bedrives, som framgår av den tidigare redogörelsen, i viss utsträckning beträffande bl. a. kött- och charkuterivaror, fjäderfä samt mejeri- och margarinprodukter. Denna specialkontroll är emellertid huvudsakligen begränsad till själva produktionen och till importen. Otvivelaktigt är det av hygieniska skäl önskvärt att vidareutveckla denna övervakning till så många distributionsled som möjligt samtidigt som en liknande kontroll byggs ut särskilt i fråga om andra känsliga sektorer inom livsmedelshanteringen t. ex. de som berör djupfrysta, konserverade och färdiglagade livsmedel, vegetabilier, fisk och fiskprodukter, restauranger och storhushåll, transporter m. m.

Flera möjligheter finns att tillgodose behovet av en ökad och effektivare livsmedelskontroll. En väg har veterinärstyrelsen anvisat i sitt förslag från år 1963 om en s. k. frivillig, offentlig kontroll av livsmedelsanläggningar. Därvid bör emellertid uppmärksammas att denna kontroll var avsedd att genomföras endast hos de företag som särskilt ansökte därom. Det kan med fog antagas att en sådan övervakning huvudsakligen skulle komma att utnyttjas av de större och ekonomiskt bärkraftiga företagen, av vilka många redan torde ha en tillfredsställande livsmedelshygienisk standard inom sin verksamhet. Däremot skulle sannolikt många mindre fabrikanter och andra företagare inom livsmedelshanteringen, vilka inte har tillräckliga resurser att upprätthålla en sådan standard, komma att ställa sig utanför en frivillig kontroll. Risk finns också för att företagare, som på grund av priskonkurrens och andra omständigheter är mindre nogräknade i fråga om hygien och kvalitet inom sin verksamhet, inte skulle ansluta sig till frivilligsystemet. Behovet av en intensifierad tillsyn och övervakning måste ur det allmännas synpunkt bedömas vara starkast i fråga om de företag, som med sina produkter når hela landet, varvid fel och bristande hygieniska försiktighetsåtgärder vid produktionen kan få katastrofala följder. Men även beträffande de många medelstora och små företagen med en begränsad, lokal avsättning av produkterna kräves självfallet en intensifierad kontroll. Om en skärpning av kontrollen inte kommer att omfatta alla företag och deras produkter, kan konsumenternas krav på en förbättrad och säkrad livsmedelshygien inte anses bli tillgodosedda på ett tillfredsställande sätt.

Inom charkuteriområdet har år 1968 på frivillig bas införts en i jämförelse med tidigare förhållanden skärpt statligt drifts- och produktkontroll inom sådana företag som önskar exportera sina varor till utlandet. De måste för att godkännas som exportkontrollanläggningar (godkännandet är en förutsättning för sådan export) träffa avtal med veterinärstyrelsen om en särskild, närmare angiven kontroll av produktionen genom exportkontrollveterinär, som förordnas av styrelsen. Samtliga dessa anläggningar tilldelas av styrelsen ett nummer som officiellt meddelas importländerna. Ett 70-tal av landets 700—800 charkuteritillverkningsställen har träffat dylika avtal. De svarar genom sin produktion för större delen av landets charkuteritillverkning, som sålunda står under en speciell statlig övervakning. Bestämmelserna i de ingångna avtalen är sådana att exportanläggningens hela tillverkning av praktiska skäl måste falla under den fortlöpande kontrollen. En uppdelning av verk-

samheten i produktion för export och för inhemsk marknad är som regel inte möjlig. Även om det är mängden kontrollerade varor som har störst betydelse från det allmännas synpunkt, så kan dock denna speciella kontroll, som endast omfattar »exportanläggning» och som lämnar ett så stort antal företag utanför, inte anses tillfyllest för den inhemska marknaden. Man kan knappast heller vänta att alla övriga företag eller ens majoriteten av dem kan ha förutsättningar för en tillverkning för export och intresse av en speciell kontroll som medför extra kostnader.

När det gäller den frivilliga, offentliga veterinärkontrollen av fjäderfäslakten omfattar denna bortåt 75 % av den slakt av fjäderfä som f. n. sker. Med tanke på att denna sektor av livsmedelstillverkningen är särskilt känslig bl. a. i fråga om spridning av salmonelloser är det nödvändigt att allt fjäderfäkött som säljes i landet underkastas en säker, kontinuerlig hygienövervakning. Med hänsyn härtill är det nödvändigt att kontrollen inom denna sektor skärps. Det är därvid av väsentlig betydelse att en sakkunnig övervakning av slakten och en sakkunnig besiktning sker av såväl djuret före slakt som av slaktkropp och inälvor. Ett steg i denna riktning vore att utsträcka slakteritvånget att gälla också fjäderfä.

Vid sin bedömning av hithörande frågor har LSK kommit till den uppfattningen att ett kontrollsystem för livsmedelshanteringen bör vara obligatoriskt. Om övervakningen skulle vara offentlig, har det ansetts att den också bör bekostas av det allmänna och utövas av offentligt anställda befattningshavare. Det förefaller emellertid ur statsfinansiell synpunkt inte tänkbart att staten skulle vilja bestrida de stora kostnaderna för den omfattande kontroll som skulle växa fram, om hela livsmedelsområdet effektivt skulle bevakas från den offentliga sidan alltifrån produktionen över olika distributionsled fram till konsumtionen. Att låta de enskilda kommunerna bära dessa kostnader synes inte heller möjligt. En sådan ordning skulle dessutom te sig orättvis eftersom mindre kommuner, som inom sitt område har en omfattande livsmedelsindustri med avsättning för sina produkter inom hela landet, då skulle få bära en orimligt stor ekonomisk börda.

I detta sammanhang vill LSK fästa uppmärksamheten på det ansvar som de enskilda företagarna själva måste ha för sin verksamhet. Ett sådant ansvar föreligger uppenbarligen redan genom den nuvarande livsmedelsstadgans föreskrifter om vad företagarna är skyldiga iakttaga beträffande tillverkning, saluhållande, hantering och märkning m. m. samt genom de straffpåföljder som finns om bestämmelserna inte efterlevs. Emellertid har ett förhållandevis fåtal företag i enlighet med detta ansvar vidtagit direkt aktiva åtgärder för att själva kontinuerligt och effektivt övervaka att deras verksamhet bedrivs på ett hygieniskt tillfredsställande sätt och att föreskrifterna i övrigt tillämpas vid företaget.

Mot bakgrunden av dessa förhållanden har LSK kommit fram till att en ytterligare effektivisering av den livsmedelshygieniska kontrollen bör åstadkommas genom att varje företagare som sysslar med livsmedelshantering ålägges att anordna en *obligatorisk egentillsyn* av verksamheten vid sitt företag med en omfattning som är avpassad efter rörelsens art. Grundvalen för ett sådant åläggande är det ansvar varje sådan företagare har för att verksamheten bedrives i överensstämmelse med livsmedelsförfattningarna. Genom en *offentlig livsmedelskontroll* skall dessutom myndigheterna övervaka verksamheten vid företagen och tillse att dessa utövar sin egentillsyn på ett tillfredsställande sätt. Föreskriften om företagarens ansvar för hur verksamheten bedrives samt hans skyldighet att anordna egentillsyn återfinns i 7 § LSK:s förslag till ny livsmedelsstadga. Bestämmelsen har följande lydelse.

»Innehavare av verksamhet, där livsmedel hanteras, skall sörja för att verksamheten bedrives i noggrann överensstämmelse med livsmedelsstadgan och dess tillämpningskungörelse. I sådant syfte skall han anordna en med hänsyn till livsmedelshanteringens art ändamålsen-

lig, fortlöpande tillsyn av verksamheten (egentillsyn).»

Genom denna föreskrift om obligatorisk egentillsyn kommer företagarens ansvar att preciseras och utvidgas i jämförelse med nuvarande förhållanden. Företagaren blir sålunda otvetydigt skyldig att också i förebyggande syfte utöva en kontinuerlig övervakning av verksamheten och är ansvarig härför antingen något fel föreligger eller inte.

I detta sammanhang vill LSK påpeka att också inom andra områden gäller att ansvaret för en mera ingående kontroll läggs på de enskilda företagarna och att det allmänna är verksamt genom en övervakning härav. Som exempel kan nämnas kontrollen enligt 1962 års läkemedelsförordning[1] och 1963 års tillämpningskungörelse[2] till denna författning. Tillstånd för tillverkning av läkemedel måste inhämtas från socialstyrelsen, men det väsentliga kravet härvid är att tillverkningen förestås av en föreståndare som styrelsen godkänt.

LSK anser tillräckliga skäl saknas för att på livsmedelsområdet som regel införa systemet med myndighets tillstånd att bedriva verksamhet och med godkännande av särskild föreståndare för denna. Det bör i stället ankomma på varje företagare att i första hand själv utforma egentillsynen. Livsmedelsstyrelsen bör emellertid meddela erforderliga föreskrifter i detta hänseende. Därjämte är det uppenbart att myndigheterna, och då särskilt livsmedelsstyrelsen, skall bistå företagen med råd och upplysningar om egentillsynens anordnande. Dessutom kommer de olika branschorganisationerna på livsmedelsområdet att ha en viktig uppgift att fylla när det gäller rådgivning och annan service i fråga om deras medlemmars egentillsyn. På livsmedelsmyndigheterna ankommer det sedan att genom sin offentliga övervakning bedöma huruvida arten och omfattningen av den tillsyn som företagen anordnat kan betecknas som ändamålsenlig enligt 7 § livsmedelsstadgan.

Det är uppenbart att *utformningen av egentillsynen* kommer att variera avsevärt för de olika verksamhetsgrenar som finns inom produktion, distribution och övrig hantering av livsmedel. För särskilt ömtåliga och sammansatta varor fordras ofta en ingående kontroll av högt kvalificerade specialister samt utförliga laboratorieundersökningar för att egentillsynen skall kunna anses fylla måttet. I andra fall kan det räcka med att egentillsynen anordnas på ett enklare sätt för att ändå bli tillfredsställande.

De största kraven på egentillsyn måste ställas inom *tillverkningsledet,* där det är synnerligen betydelsefullt att råvarorna håller en hög hygienisk standard samt att livsmedlens sammansättning med bl. a. tillsatser och berikningsmedel står i överensstämmelse med gällande föreskrifter. Övervakningen av själva driften vid tillverkning, rengöring av lokaler och utrustning är givetvis av lika stor vikt. En efterkontroll av de färdiga produkternas slutliga beskaffenhet måste dessutom ingå i tillverkarnas skyldigheter inom egentillsynen. Vidare bör särskild uppmärksamhet ägnas åt hygienen hos den i tillverkningen sysselsatta personalen, som i den utsträckning LSK föreslår under 8 kap. livsmedelsstadgan och tillämpningskungörelsen skall underkastas hälsokontroll och läkarundersökning.

Som antytts i det föregående finns vid några livsmedelsindustrier redan en väl genomförd egentillsyn. De större företagen har egna laboratorier för bakteriologiska och kemiska undersökningar samt speciellt utbildad personal som sköter denna verksamhet. Tillsynen är fortlöpande och systematisk samt följer hela tillverkningsgången alltifrån valet av råvaror fram till undersökning av de färdiga livsmedelsprodukterna. Inom vissa företag läggs för ändamålet upp särskilda råvaru- och färdigvaruspecifikationer, tillverkningsinstruktioner samt detaljerade anvisningar för provtagning och undersökning av varornas kemiska, biokemiska, fysikaliska och organoleptiska egenskaper samt av deras bakteriologiskt hygieniska beskaffenhet och hållbarhet. Vidare finns regler

[1] SFS 1962: 701.
[2] SFS 1963: 439, ändrad SFS 1965: 84, 1967: 614.

för hälso- och läkarundersökning av personal, hygien inom fabrikslokalerna, utrustningens skötsel m. m. Allt kan följas i speciella kontrolljournaler och grundar sig på olika system som utvecklats i samarbete mellan livsmedelsproducenter såväl i Sverige som utomlands. Eftersom övervakningen är kontinuerlig kan uppkomna fel snabbt rättas till under tillverkningens gång. Risken för att mindre lämpliga eller otjänliga livsmedel kommer ut till konsumenterna borde med sådana kontrollanordningar vara mycket liten.

Den övervakning genom företagens egen försorg som nu berörts kan väl tjäna som mönster för den obligatoriska egentillsyn vid tillverkning av livsmedelsprodukter, som följer av LSK:s förslag till 7 § livsmedelsstadgan. Omfattningen av egentillsynen blir emellertid beroende av dels råvarornas karaktär, dels framställningens art och dels de färdiga livsmedlens sammansättning. Vid hantering av exempelvis charkuterivaror och barnmatsprodukter fordras en mycket omfattande och särskilt ingående egentillsyn för att tillverkaren skall kunna vara säker på att de färdiga varorna fyller de krav, som såväl han själv och livsmedelsmyndigheterna som konsumenterna ställer. En tillfredsställande egentillsyn av exempelvis en verksamhet med rotfrukter, bär, frukt och grönsaker, som inte undergår någon vidare beredning, bör å andra sidan kunna i huvudsak begränsas till en övervakning av att förvaringsutrymmena håller rätt temperatur så att inte genom fukt eller på annat sätt skador uppkommer på varorna. Vidare fordras i fråga om dessa livsmedel en noggrann övervakning av att de inte håller alltför hög halt av bekämpningsmedel.

Kraven på utformningen och omfattningen av egentillsynen, så att den blir tillfredsställande, kan sålunda komma att variera avsevärt. Detta förutses i LSK:s förslag till livsmedelsstadgans 7 §, där det rent allmänt anges att egentillsynen skall anpassas »med hänsyn till livsmedelshanteringens art». Det bör emellertid betonas att kontrollen såväl av hygienen vid livsmedelstillverkningen som av livsmedlens sammansättning är av fundamental betydelse för att de vid den fortsatta hanteringen i distribution och handel samt hos konsumenterna skall kunna behålla sina kvalitativa egenskaper i beräknad utsträckning.

En ändamålsenlig och konsekvent genomförd egentillsyn kan vara kostsam särskilt i tillverkningsledet och komma att innebära vissa ekonomiska problem i synnerhet för mindre producenter. Med hänsyn till de hälsomässiga skador, som hygieniskt bristfälliga livsmedel kan tillfoga konsumenterna, får emellertid avkall inte göras på kraven i fråga om en tillfredsställande egentillsyn. Det torde inte heller vara möjligt för en företagare att under någon längre tid marknadsföra de mindervärdiga varor som kan bli resultatet av en otillfredsställande egentillsyn. Den som ägnar sig åt tillverkning och över huvud taget åt hantering av livsmedel — med de hälsorisker som är förenade därmed för stora befolkningsgrupper — skall givetvis också själv ta de ekonomiska konsekvenserna av sitt ansvar gentemot konsumenterna och därför se till att han bedriver sin verksamhet på ett ur hygieniska synpunkter så betryggande sätt som möjligt. Det är emellertid inte nödvändigt och inte heller realistiskt att tänka sig att alla livsmedelsproducenter skaffar sig egna laboratorier. De kan i stället begagna sig av de godkända livsmedelslaboratorier som LSK föreslår upprättade enligt 72 § livsmedelsstadgan. Dessa kommer åtminstone till en början att i stort sett vara desamma som statens institut för folkhälsan tagit upp på sin förteckning över olika laboratorier i landet. En ökad efterfrågan på tjänster för livsmedelskontroll kan väntas vid realiserandet av LSK:s förslag till obligatorisk egentillsyn, varför flera sådana laboratorier torde behöva tillskapas. Kostnaderna för deras tjänster bör därvid på grund av den ökade omfattningen och skärpt konkurrens bli överkomliga för alla företag.

Vad sedan gäller egentillsynen inom *handeln, restaurangnäringen samt övrig distribution och hantering av livsmedel* erfordras särskilt en utökning av den laboratorie-

mässiga kontrollen. Inom dessa sektorer är det vidare betydelsefullt att däri sysselsatt personal har tillräckliga kunskaper om hur olika livsmedel skall hanteras samt hur utrustning, försäljnings- och förvaringslokaler, transportfordon m. m. skall skötas. Dessutom är det väsentligt att de anställda vårdar sig om en tillfredsställande personlig hygien. Företagaren skall tillse att hans personal får vederhäftig information om vad den har att iakttaga för att livsmedelsstadgans bestämmelser skall kunna efterlevas. Han skall också själv eller genom särskilt utsedda befattningshavare fortlöpande övervaka att hans anställda följer givna instruktioner. För dessa ändamål synes lämpligt att berörda branschorganisationer anordnar särskilda kurser för sina medlemmar och deras personal. Organisationerna torde också kunna utsträcka sin service genom att utbilda konsulenter eller tillsyningspersonal som åtager sig att kontinuerligt övervaka den löpande driften vid medlemsföretagen. Möjlighet bör också finnas att för egentillsynen anlita fristående konsultbyråer som har personal med hygienisk utbildning. Det bör emellertid härvid understrykas att ansvaret för egentillsynen ändå alltid åvilar företagaren.

Givetvis skall livsmedelsmyndigheterna genom rådgivning bistå företagen med att anordna en så ändamålsenlig egentillsyn som möjligt. Exempel härpå finns redan i vissa delar av landet där hälsovårdsnämnderna anordnar kurser av olika slag för anställda och företagare inom livsmedelsbranschen. Livsmedelsstyrelsen bör ta ytterligare initiativ till sådan informationsverksamhet från det allmännas sida.

Som framhållits i det föregående innebär LSK:s förslag till en utvidgad och effektivare övervakning inom livsmedelsområdet att i första hand företagens egentillsyn utvidgas och skärpes genom att den mera formellt än tidigare göres obligatorisk. Uppsikten över att egentillsynen fullgöres på ett tillfredsställande sätt ankommer på de olika myndigheter som har hand om *den offentliga livsmedelskontrollen*. Dessa skall övervaka och avgöra om egentillsynen bedrives så att den enligt 7 § kan betecknas som ändamålsenlig med hänsyn till livsmedelshanteringens art. Eftersom detta system med en obligatorisk egentillsyn delvis är en nyhet och kan innebära ökade kostnader för företagarna, måste vederbörlig hänsyn tagas till att problemen i samband härmed inte kan lösas på en gång och att en viss övergångstid torde krävas. Därvid är det viktigt med ett samspel och utbyte av erfarenheter dels mellan företagen inbördes och dels mellan företagen och livsmedelsmyndigheterna.

I detta sammanhang måste framhållas att ett system med egentillsyn, hur välutbyggt detta än kan synas vara, aldrig kan ersätta en offentlig kontroll. Det är ett ofrånkomligt krav från konsumenterna att få insyn i livsmedelshanteringen genom en opartisk offentlig livsmedelskontroll. En övervakning huvudsakligen baserad på företagarnas egentillsyn och på nuvarande, genomsnittligt sett otillfredsställande, sporadiska stickprovskontroll av offentliga organ kan inte av allmänheten — konsumenterna — anses vara tillfyllest i längden. En egentillsyn kommer å sin sida helt naturligt att i första hand ha företagets intressen i blickpunkten. Dess omfattning kommer också att vara avhängig av olika förhållanden inom företaget. En annan omständighet som måste beaktas i detta sammanhang är möjligheten att förtiga ofördelaktiga upptäckter inom egentillsynen.

Utan en effektiv offentlig kontroll kan konsumenten därför vara prisgiven åt producenten. Livsmedelsmyndigheterna måste ha befogenhet och möjlighet att snabbt och effektivt ingripa när fog för anmärkningar eller behov av kontroll visar sig. De skall sålunda kunna underkänna en egentillsyn som inte visar sig ändamålsenlig. Därvid blir 66 § livsmedelsstadgan tillämplig, enligt vilken vederbörande myndighet äger meddela de förelägganden eller förbud som erfordras för efterlevnaden av stadgan och dess tillämpningskungörelse. Det kan här t. ex. bli fråga om att förelägga en fabrikant att föranstalta om erforderliga laboratorieundersökningar eller att föra omsorgsfulla

journaler över vidtagna kontrollåtgärder. I andra fall kan exempelvis en detaljhandlare eller restaurangsägare föreläggas att utse en lämplig person bland de anställda för att fortlöpande övervaka personalens hygien och andra förhållanden inom respektive livsmedelslokal. I sista hand skall livsmedelsmyndighet vid vite kunna förbjuda en företagare att fortsätta sin verksamhet, om inte vissa särskilt angelägna åtgärder vidtages i fråga om egentillsyn. I detta sammanhang erinras om de ytterligare befogenheter enligt LSK:s förslag till 9 kap. som livsmedelsmyndigheterna får i sitt övervakningsarbete, t. ex. provtagning och undersökning, omhändertagande av varor samt rätt att få upplysningar och att granska fakturor, journaler och andra handlingar, m. m.

Vid genomförande av LSK:s förslag till en effektiv egentillsyn uppstår frågan hur den kan komma att påverka den *offentliga specialkontroll* som redan nu finns i fråga om kött- och charkuterivaror, fjäderfä samt mejeri- och margarinprodukter.

När obligatoriska krav på en tillfredsställande egentillsyn av *charkuterianläggningar* införes, föreligger rent allmänt inte samma behov som hittills av den frivilliga kontrollen av dessa anläggningar. Däremot kommer samma behov som hittills att finnas av en frivillig specialkontroll motsvarande den som för närvarande av exportskäl grundats på avtal mellan veterinärstyrelsen och vederbörande exportanläggning.

Även i fråga om *fjäderfäslakterier* gäller att en obligatorisk egentillsyn innebär att en frivillig specialkontroll grundad på avtal mellan kontrollmyndighet och företagen inte längre blir erforderlig. Som angetts i det föregående omfattar denna frivilliga kontroll f. n. 75 % av fjäderfäslakten. Den obligatoriska egentillsynen kommer emellertid att gälla samtliga fjäderfäslakterier och bör inte godkännas av livsmedelsmyndigheterna, om den inte till sin inriktning motsvarar den nuvarande frivilliga fjäderfäkontrollen.

För såväl charkuterianläggningar som fjäderfäslakterier bör närmare föreskrifter om utformningen av den obligatoriska egentillsynen meddelas. Företagarna bör vid utbyggnaden av sin egentillsyn ordna så att en effektiv, kontinuerlig kontroll åstadkommes genom särskilt anställda veterinärer eller andra specialister på tillverkningen. Här bör påpekas att det är livsmedelsmyndigheternas sak att utföra erforderlig offentlig kontroll och bedöma om egentillsynen är tillfredsställande i varje särskilt fall. Därvid kan väntas att myndigheterna i allmänhet kommer att underkänna en egentillsyn som är underlägsen den frivilliga, offentliga kontroll som f. n. utövas vid vissa charkuterier och fjäderfäslakterier. Med hänsyn härtill synes något behov inte längre komma att finnas av bestämelserna om frivillig kontroll enligt 1958 års kungörelse om fjäderfäslakterier. I detta sammanhang vill emellertid LSK framhålla nödvändigheten av att införa obligatorisk kontrollslakt av allt fjäderfä, om slakten av dessa djur inte ställes under sakkunnig veterinärkontroll som ett led i en tillfredsställande egentillsyn.

För att tillgodose LSK:s synpunkter på företagens egentillsyn kombinerad med en övervakning genom livsmedelsmyndigheterna bör den offentliga kontroll som sker i fråga om köttvaror vid *kontrollslakterier* och *offentliga slakthus* kompletteras med egentillsyn i företagens regi. Den offentliga övervakningen, med myndigheternas befogenhet att underkänna en otillfredsställande egentillsyn, synes kunna innebära en tillräcklig garanti för att konsumenternas intressen tillgodoses.

Även om en tillfredsställande egentillsyn vid slakterierna sålunda skulle kunna åstadkommas, anser LSK det inte möjligt att föreslå någon förändring av formerna för den nuvarande offentliga köttkontrollen. Denna kontroll är bunden genom en särskild lagstiftning — 1959 års köttbesiktningslag och 1968 års köttbesiktningskungörelse — och en väl inarbetad statlig organisation av besiktningsveterinärer har upprättats för detta ändamål. Vidare är de hygieniska riskerna vid denna form av livsmedelshantering så stora att man också i framtiden måste räkna med behov av en direkt offentlig kontroll

utöver en egentillsyn. Därtill kommer vissa problem i samband med utrikeshandeln, eftersom andra länder kräver att allt kött som säljes från Sverige skall vara statskontrollerat. Dessutom bör framhållas önskvärdheten av en anpassning till de nordiska ländernas och EEC:s bestämmelser i denna fråga. Med hänsyn till dessa förhållanden finns vissa skäl att överväga införande av obligatoriskt slakteritvång. LSK anser att denna fråga snarast bör prövas av den nya livsmedelsstyrelsen.

Några större svårigheter föreligger däremot inte beträffande en tillfredsställande egentillsyn vid tillverkningen av *mejeriprodukter*. Företagens övervakning i egen regi har nämligen sedan länge varit omfattande inom mejeriindustrin. Utöver det ekonomiska intresset av att sälja kvalitetsvaror har denna övervakning också påverkats av villkoren för den statliga prisregleringen. Som förutsättning för att få statligt mjölkbidrag uppställer sålunda statens jordbruksnämnd krav på en intern hygienisk kontroll av både leverantörmjölk till mejeri och av konsumtionsmjölkprodukter från mejeri.[1] Jordbruksnämnden har förordnat Svenska kontrollanstalten för mejeriprodukter och ägg (KMÄ) att övervaka denna interna kontroll vid mejeriindustrin.

Mot denna bakgrund och i enlighet med vad 1954 års mjölkkommitté föreslagit[2] har LSK därför funnit att 1936 års mejeristadga kan upphöra att gälla som självständig författning. De bestämmelser däri som ännu kan anses erforderliga föreslås i stället bli inarbetade i 11 kap. tillämpningskungörelsen till livsmedelsstadgan. När det å andra sidan gäller 1937 och 1942 års författningar om pastörisering av mjölkprodukter anser LSK att den i dessa författningar angivna offentliga specialkontrollen måste utövas även i fortsättningen. Bestämmelserna härom föreslås emellertid också överförda till 11 kap. tillämpningskungörelsen under ett särskilt avsnitt »pastörisering». Motiven för denna specialkontroll är pastöriseringens stora hygieniska betydelse.

När det sedan gäller den offentliga specialkontrollen rörande *margarinvaror* har LSK funnit att den i det föregående nämnda 1951 års förordning om dessa produkter är onödig. En redovisning i särskild bok som margarintillverkarna f. n. är skyldiga att föra ingår som ett naturligt led i den egentillsyn som föreslås komma att gälla för alla livsmedelsföretag. Den offentliga kontroll av tillverkning, import och export av margarinvaror som föreskrivs i 1951 års förordning kommer att ingå i livsmedelsmyndigheternas allmänna befogenheter att övervaka egentillsynen. Av dessa skäl kan förordningen också upphävas.

I samband med genomförandet av en obligatorisk egentillsyn med föreskrivna kontrollförfaranden är systemet med märkningen »Statskontroll, Sverige» e. dyl. beträffande charkuterivaror, fjäderfä och glassvaror avsedda för den inhemska marknaden inte längre motiverat. Beträffande statskontrollmärkningen föreligger emellertid särskilda omständigheter när det gäller exporten. I den utsträckning andra länder kräver en sådan för svenska exportvaror är det inte möjligt att underlåta denna märkning. Frågan härom kommenteras vidare i specialmotiveringen till 49 § om tillstånd att saluhålla livsmedel under uppgift att de kontrolleras av svensk myndighet (V.3.7).

LSK:s förslag om en skärpt och vidgad övervakning på livsmedelsområdet gör det nödvändigt att den offentliga kontrollen får ökade och tillräckliga personella och ekonomiska resurser för sin verksamhet. Detta gäller särskilt i fråga om kontrollen på vissa ur livsmedelshygienisk synpunkt viktiga områden. Sålunda bör all slakt också i fortsättningen ske under betryggande offentlig kontroll. Större livsmedelsindustrier särskilt med tillverkning av ömtåliga och ur hygienisk synpunkt riskabla livsmedel bör övervakas effektivare av den centrala kontrollmyndigheten än hittills. Lokala och regionala livsmedelsmyndigheter bör få sådana resurser att de kan effektivt kontrollera livsme-

[1] Statens jordbruksnämnds cirkulär 70/1960 och 70/1965.
[2] SOU 1960: 29.

delsföretagen inom sina områden. Erforderliga föreskrifter för kontrollen måste utfärdas. Vidare bör anges omfattningen av kontrollen samt kraven på kontrollpersonalens kompetens med hänsyn till tillverkningens natur och omfattning. Livsmedelsmyndigheterna måste få väl utbildade livsmedelshygieniker och livsmedelstekniker till sitt förfogande i tillräckligt antal. Det är också betydelsefullt att hälsovårdsinspektörer med speciell utbildning i livsmedelshygien finns i tillräckligt antal inom varje kommun. Större kommuner bör dessutom alltid till sitt förfogande ha livsmedelshygienisk expertis med högre utbildning. Särskilda livsmedelslaboratorier i tillräckligt antal måste också stå till kontrollmyndigheternas disposition. I detta syfte föreslår LSK enligt 72 § livsmedelsstadgan att vissa laboratorier skall vara s. k. anvisningslaboratorier avsedda för den offentliga livsmedelskontrollen.

Slutligen bör framhållas vikten av att man vid utövandet av livsmedelskontrollen noga skiljer mellan den offentliga övervakningen och den tillsyn som skall ske i företagens egen regi. Det är sålunda i objektivitetens intresse viktigt att tjänstemän som är anställda inom den offentliga livsmedelskontrollen inte får åtaga sig uppdrag för egentillsyn åt företag som de är satta att övervaka eller åt företag som kan konkurrera med sådana företag.

En närmare redovisning av LSK:s synpunkter på uppbyggnaden av administrationen för den offentliga livsmedelskontrollen återfinns under avsnittet VI. 7.

V Specialmotivering till författningsförslagen

3 Förslaget till livsmedelsstadga

Som framgår av den allmänna motiveringen (IV 1.4) är den nya livsmedelsstadga LSK föreslår avsedd att vara en ramförfattning med huvudsakligen allmänna och grundläggande bestämmelser på livsmedelsområdet. Förslaget bygger i sin principiella uppläggning på 1951 års livsmedelsstadga som emellertid undergått en genomgripande överarbetning och komplettering. Innebörden av sådana föreskrifter, som inte visat sig behöva ändras i sak, har dock behållits i största möjliga utsträckning. Därvid bör erinras om att motsvarigheten till nuvarande 8 kap. med detaljbestämmelser om olika livsmedel återfinns i LSK:s förslag till tillämpningskungörelse till den nya stadgan. Samma är förhållandet med gällande 10 kap. om lokala föreskrifter och 1952 års normallivsmedelsordning, varigenom motsvarande bestämmelser blir gällande för landet i dess helhet.

Dispositionen av den nya livsmedelsstadgans 10 kapitel är något annorlunda än den i 1951 års stadga. 1 och 2 kap. innehåller emellertid som f. n. inledande bestämmelser med bl. a. vissa definitioner respektive allmänna föreskrifter om livsmedels sammansättning och beskaffenhet i övrigt. Däremot har LSK ansett det motiverat att flytta vissa andra bestämmelser av mera generell karaktär längre fram i stadgan. Sålunda återfinns reglerna för märkning redan i 3 kap. och föreskrifterna om livsmedels hantering i 4 kap. Först härefter kommer i 5 kap. bestämmelserna om livsmedelslokaler. I anslutning därtill föreslås ett nytt 6 kap. med föreskrifter om saluhållande av livsmedel i vissa fall. Det rör sig här om försäljning på andra platser än i livsmedelslokal, bl. a. utomhus- och kringföringshandel. I ytterligare ett nytt 7 kap. har LSK samlat alla bestämmelser om förbud mot saluhållande av bl. a. livsmedel som är så beskaffade att de inte uppfyller föreskrifterna i stadgan. Härefter följer 8 kap. rörande personalhygien, 9 kap. om den offentliga livsmedelskontrollen och slutligen 10 kap. med bestämmelser om ansvar och besvär.

För förslaget till den nya livsmedelsstadgans tillämpningskungörelse används i det följande förkortningen TK. Nuvarande livsmedelsstadga benämnes 1951 års stadga.

3.1 *Inledande bestämmelser* (1 kap.)

1 §

Paragrafen innehåller i första stycket en bestämning av tillämpningsområdet för stadgans bestämmelser om livsmedel och i andra stycket definitioner av begreppen berikningsmedel, livsmedelstillsats, främmande ämne och färdigförpackat livsmedel.

Bestämning av *livsmedelsbegreppet* har sin motsvarighet i 1 § 1 och 2 mom. 1951 års stadga. I den allmänna motiveringen (IV

2.1) har en närmare redogörelse lämnats för gällande bestämmelser m. m. och LSK:s synpunkter i hithörande frågor.

Definitionen i 1 § andra stycket 1 av *berikningsmedel* bygger väsentligen på begreppet vitaminering enligt 1 § 1941 års vitamineringsförordning. Definitionen under 2 av *livsmedelstillsats* motsvaras av 1 § 3 mom. 1951 års stadga. Begreppet *främmande ämne* under 3 är i huvudsak nytt. En redogörelse för gällande bestämmelser m. m. och LSK:s synpunkter i fråga om dessa tre begrepp återfinns i den allmänna motiveringen (IV 2.2).

Begreppet *färdigförpackat livsmedel* i 1 § andra stycket 4 är helt nytt för livsmedelsstadgan. Särskilt när det gäller märkning av livsmedel har LSK ansett det praktiskt att få fram detta samlande begrepp för den typ av konsumentförpackningar som numera dominerar sortimentet i livsmedelsaffärerna, framför allt självbetjänings- eller snabbköpsbutikerna.

LSK:s uppfattning om vad som skall räknas in under det allmänna, vidare begreppet förpackning framgår av kommentarerna till 31 § i livsmedelsstadgans 4 kap. om hantering av livsmedel (V 3.4). Sålunda bör som förpackning betraktas över huvud taget varje hölje eller omslag, som används för att innesluta ett livsmedel och syftar till att skydda detta mot ohygienisk behandling eller annan menlig påverkan. Det speciella begreppet färdigförpackning å sin sida bör emellertid enligt LSK ha en mera inskränkt betydelse.

Frågan om en definition av färdigförpackat livsmedel har behandlats av Codex Alimentarius Commission's särskilda märkningskommitté. Enligt dess förslag skall ett livsmedel anses vara färdigförpackat, om det i förväg packats eller inneslutits i en behållare som är färdig att säljas i detaljhandeln (»prepackaged means packaged or made up in advance, ready for retail sale in a container»). LSK har i allt väsentligt kunnat ansluta sig till innebörden av denna internationellt vedertagna definition. Formuleringen i LSK:s förslag till 1 § andra stycket 4 har emellertid för tydlighetens skull blivit något mera specificerad. Sålunda anser LSK att ett färdigförpackat livsmedel karaktäriseras av att det, »före och utan direkt samband med saluhållande, inneslutits i förpackning avsedd att brytas först av enskild förbrukare».

Det huvudsakliga syftet med en vanlig livsmedelsförpackning är, som nyss sagts, att den skall skydda det inneliggande livsmedlet mot menlig påverkan. En färdigförpackning bör emellertid dessutom alltså vara förseglad eller tillsluten på något sätt. Avsikten därmed skall vara att den i obrutet skick kan överlämnas till och »brytas» först av förbrukaren. Som exempel kan nämnas konservburkar, flaskor och andra behållare med skruvlock eller kork, tuber av olika slag, förslutna kartonger, igenklistrade eller igenhäftade påsar o. dyl. Under begreppet faller de flesta typer av förpackningsmaterial såsom plåt, glas, metallfolie, plast, cellofan, papp, papper m. m. Nätpåsar, som numera är en vanlig förpackning för frukt och grönsaker, kan emellertid inte betraktas som färdigförpackning, eftersom nätet inte syftar till att skydda livsmedlen från direkt beröring och därmed inte heller mot menlig påverkan.

Ett viktigt krav för att en förpackning skall anses vara en färdigförpackning uppställs genom bestämmelsen i 1 § andra stycket 4 om att livsmedlet skall ha inneslutits i förpackningen »före och utan direkt samband med saluhållande». Det vanligaste är att färdigförpackningen iordningställs redan av livsmedelsfabrikanten eller en av honom anlitad förpackningsfirma. I viss utsträckning utförs emellertid förpackningen också av grossisterna eller av detaljhandlarna själva i butikerna eller i särskilda förpackningscentraler. För att kunna betraktas som färdigförpackning måste alltid själva förpackningsarbetet ha utförts i förväg, innan varan läggs ut i försäljningslokalen för att saluhållas. Förpackningen får sålunda inte ha någon som helst anknytning till det tillfälle då butiksbiträdet överlämnar och tar betalt för det livsmedel kunden just inhandlar.

Inom LSK har diskuterats om också s. k. grossist- och storförpackningar avsedda för transporter och leveranser till detaljhandeln och olika storhushåll skall inrymmas under begreppet färdigförpackat livsmedel. Därvid har det emellertid ansetts främmande att rubricera t. ex. en detaljhandlare som »förbrukare» av livsmedel, då han bryter en storförpackning innehållande flera mindre detaljhandelsförpackningar. Därför har LSK — i likhet med Codex Alimentarius Commission's märkningskommitté — stannat för att låta begreppet färdigförpackat livsmedel omfatta endast s. k. konsumentförpackningar avsedda för detaljhandeln och olika serveringslokaler. Detta har kommit till uttryck genom att i författningstexten utsäga att förpackningen skall vara avsedd att brytas först av »enskild förbrukare». Därvid bör emellertid uppmärksammas vad som framhålles i avsnitten om hållbarhetsmärkning av färdigförpackade livsmedel (IV 2.5.4) samt beträffande märkningsbestämmelserna i stadgans 21 § (V 3.3). Sålunda har det ansetts angeläget att låta föreskrifterna i 17—19 §§ livsmedelsstadgan och i TK om märkning av färdigförpackade livsmedel bli tillämpliga också på här ifrågakommande storförpackningar som innehåller flera mindre konsumentförpackade varor.

I detta sammanhang bör betonas att sådana storförpackningar eller s. k. ekonomiförpackningar, som är avsedda att säljas direkt till enskilda konsumenter, givetvis skall betraktas som färdigförpackade livsmedel.

Fråga har också uppkommit om de korvskinn av syntetiskt material, som ofta används inom charkuteritillverkningen, skall betraktas som förpackning och färdigförpackning. LSK har därvid funnit att så inte skall vara fallet. Även om denna typ av korvskinn inte är avsedd till förtäring och knappast heller går att äta, får den anses utgöra en direkt beståndsdel till korv. Stoppningen av korven ingår som ett normalt led i tillverkningsproceduren och skinnet är en förutsättning för att korvmassan över huvud taget skall kunna hålla ihop i den karaktäristiska formen av en korv, antingen skinnet kan förtäras eller inte. Därtill kommer att, om korv i syntetiskt skinn betraktas som färdigförpackning och speciella bestämmelser inte införes, dessa varor skulle kunna förvaras utan något som helst annat skyddande omslag i snabbköpsdiskarna, där konsumenterna fritt kan beröra varorna. En sådan ordning kan knappast anses lämplig ur hygienisk synpunkt. En helt annan sak är att det syntetiska skinnet skall kunna förses med märkning av olika slag. Att så sker behöver inte innebära någon hygienisk risk. Märkningen fäster dessutom konsumenternas uppmärksamhet på att skinnet inte är avsett till förtäring utan skall avlägsnas före konsumtionen.

Beträffande 1 § bör slutligen framhållas att det uppenbarligen kan uppstå tveksamhet huruvida en vara bör betraktas som livsmedel, berikningsmedel, livsmedelstillsats, främmande ämne eller färdigförpackat livsmedel. I sådana fall finns det enligt LSK:s förslag till 5 § möjlighet att vända sig till livsmedelsstyrelsen för att få en bindande förklaring (s. k. responsum) i frågan.

2 §

Bestämmelsen i *2 § första stycket* är ny. Den innehåller en förklaring att med hantering av livsmedel avses varje slag av hantering såsom framställning och annan beredning, behandling, förvaring, förpackning, transport, uppläggning och saluhållande av livsmedel. Förklaringen har tillkommit av praktiska skäl för att man skall få ett samlande begrepp för olika hanteringsformer och i den följande författningstexten slippa upprepa alla dessa när det gäller hantering i allmänhet av livsmedel.

Exemplen på livsmedelshantering har hämtats från 12 § 1951 års stadga som utökats med begreppen behandling och förpackning. Begreppet behandling har tillagts för att möjlighet skall finnas att i framtiden under hanteringsföreskrifterna i stadgan eller TK också täcka in joniserande strålning och andra nya behandlingsformer för livsmedel. Anledningen till att begreppet förpackning särskilt nämns är bl. a. att det skall stå fullt klart att också de specialföretag,

som inte bedriver livsmedelstillverkning utan enbart förpackar livsmedel åt andra företag, i denna verksamhet har att iaktta livsmedelsstadgans föreskrifter om hantering. Vidare bör i detta sammanhang göras det förtydligandet att med beredning inte skall avses kylning eller frysning men väl värmebehandling, saltning, kryddning, marinering, torkning och rökning samt malning, hackning och annan finfördelning av kött och andra livsmedel.

Följande föreskrifter i LSK:s förslag till livsmedelsstadga berör hantering i allmänhet av livsmedel: 25, 29, 30 och 55 §§. Andra bestämmelser i stadgan som uteslutande behandlar vissa speciella former av hantering såsom framställning, förpackning, saluhållande etc. får däremot inte utvidgat tillämpningsområde genom 2 § första stycket.

Genom bestämmelsen i *2 § andra stycket,* har »saluhållande» gjorts till ett samlande begrepp för olika former av tillhandahållande av livsmedel. Bestämmelsen motsvaras av 2 § 1951 års stadga, enligt vilken föreskrift om livsmedel som saluhålles skall äga tillämpning också på livsmedel som försäljes utan föregående saluhållande eller som serveras. Därvid har servering definierats i författningstexten så att därmed avses tillhandahållande av färdigberedda livsmedel för förtäring på stället i restaurang och andra uppräknade lokaler med liknande yrkesmässig verksamhet samt i vissa angivna utspisningslokaler för personal m. fl. vid allmänna inrättningar, industrier och andra företag.

I remissyttrandena till LSK har från flera håll uttalats att nämnda bestämmelser varit svårtolkade. Detta har särskilt gällt innebörden av begreppet servering, som också anses ha blivit alltför begränsat genom författningstexten. Önskemål har uttryckts om att föreskrifterna om saluhållande skall utvidgas så att de mera allmänt kommer att gälla tillhandahållande av livsmedel.

Också enligt LSK:s uppfattning kan 2 § 1951 års stadga i viss utsträckning ge upphov till svårigheter vid tillämpningen. Utöver vad som anförts i remissyttrandena kan exempelvis ifrågasättas om de i paragrafen angivna tre distributionsformerna verkligen i alla situationer täcker vad som åsyftats. Sålunda kan orden saluhållas, försäljas och serveras ge intryck av att livsmedlen tillhandahålls mot betalning. Så kan knappast anses vara fallet i sådana personalmatsalar där olika företag eller anstalter serverar fria måltider åt sina anställda och andra. Inte heller kan man tala om saluhållande eller försäljning och knappast om servering i livsmedelsstadgans nuvarande mening när det gäller den allt vanligare gratis avsmakningen och överlämnandet i reklamsyfte av olika varor företrädesvis i livsmedelsbutiker och vid varumässor. Samma förhållande gäller livsmedel som vinster vid lotterier, bingospel, o. dyl. Det torde inte ha varit avsikten att dessa former av tillhandahållande av livsmedel utan direkt betalning skulle vara undantagna från livsmedelsstadgans bestämmelser. Även om så inte heller skett i praktiken, bör ett förtydligande av författningstexten ske i dessa hänseenden.

Överhuvudtaget har LSK funnit att själva formen för tillhandahållande av livsmedel inte bör spela någon roll för frågan om livsmedelsstadgan skall tillämpas eller ej. Denna uppfattning får anses överensstämma med livsmedelslagstiftningens syfte att söka hindra att livsmedlen inverkar menligt på människors hälsa. Stadgan bör därför i princip vara tillämplig på alla situationer då livsmedel tillhandahålles oavsett om det sker yrkesmässigt eller vid enstaka tillfällen, mot betalning eller gratis eller på andra sätt. I detta syfte föreslår LSK att 2 § kompletteras med en förklaring att föreskrift om saluhållande av en vara skall, vid sidan av försäljning och servering, gälla också »varje annat överlämnande» av varan mot eller utan vederlag.

En rimlig begränsning av denna bestämmelses räckvidd uppnås genom föreskrifter i 6 § första stycket om att livsmedelsstadgan inte skall äga tillämpning inom enskilt hushåll.

Genom tillägget i 2 § av det allmänna uttrycket »varje annat överlämnande» av en vara uppnås, utöver vad som sagts i det föregående, den fördelen att begreppet försäl-

jas inte längre behöver kompletteras med de i och för sig svårbegripliga orden »utan föregående saluhållande». Enligt uttalanden i 1949 års betänkande och prop. 1951: 63 tillkom denna komplettering för att i tveksamma fall klargöra att livsmedelsstadgan inte bara gällde saluhållande och försäljning i detaljhandeln utan också leverans av beställda livsmedel från fabrik eller liknande, då det kunde ifrågasättas om leveransen föregåtts av ett reellt saluhållande eller utbjudande av varorna. Samma tvekan ansågs också råda beträffande leveranser från hemköpsföretag och likartade handelsrörelser direkt till hushållen, om någon annonsering eller reklam för varorna inte skedde regelbundet. Vilken mening som än kan råda i dessa frågor står det emellertid klart att dessa distributionsformer i varje fall innebär ett överlämnande till konsumenten av ifrågakommande varor och därför täcks av LSK:s förslag att föreskrift om saluhållande överhuvudtaget också skall äga tillämpning på varje annat överlämnande av en vara. Uttrycket »utan föregående saluhållande» blir därför onödigt och kan utgå ur texten. Med detta resonemang skulle man i och för sig också kunna stryka orden försäljning och servering. LSK har emellertid funnit det lämpligt att de står kvar som upplysande exempel på de vanligaste formerna av »överlämnande» av livsmedel.

I fråga om begreppet servering synes orsaken till de tolkningssvårigheter som förekommit stå att finna i den uppräkning av olika lokaler och former för servering eller utspisning av färdigberedda livsmedel som gjorts i 2 § 1951 års stadga. Uppräkningen har visat sig ha en begränsande effekt vid den praktiska tillämpningen. Tveksamhet har enligt remissyttrandena rått om till serveringsbegreppet bör räknas bespisning i bl. a. olika anstalter för barn och åldringar, fångvårdsanstalter, serveringsutrymmen på tåg, båtar och flyg. Samma tvekan finns om serveringsbestämmelserna skall gälla sådan friluftsservering vid idrottstävlingar, offentliga möten, festarrangemang, marknader o. dyl. som sker från tillfälliga stånd eller bord i det fria. Enligt LSK:s uppfattning är det självklart att dessa former av tillhandahållande av livsmedel bör vara underkastade bestämmelserna för livsmedel som saluhålles. Genom kompletteringen av författningstexten med begreppet »varje annat överlämnande» bortfaller sålunda problemet om viss bespisning skall anses som servering eller inte. Med hänsyn härtill anser LSK någon definition av serveringsbegreppet inte längre vara nödvändig i själva stadgan.

Däremot har det visat sig lämpligt att i TK exemplifiera vad som menas med ordet servering. Anledningen härtill är att det där förekommer vissa undantag från märkning och annat uppgiftslämnande när det gäller servering. Sådana undantag finns beträffande ost och margarinost i 12 kap. samt ätbara fetter och oljor i 13 kap. TK. Exemplen på olika slags servering återfinns i 1 kap. TK och innebär en utvidgning i förhållande till 1951 års stadga. Kommentarerna härtill lämnas i specialmotiveringen till TK (4.1.1).

I detta sammanhang vill LSK slutligen fästa uppmärksamheten på att förslaget till ny stadga i princip också gäller livsmedelshanteringen inom krigsmakten. Föreskrifterna om livsmedel som saluhålles blir således tillämpliga på bl. a. all servering och utspisning i militära matsalar, mässar m. fl. lokaler. Denna nya princip kommenteras i motiveringen till 6 § andra stycket.

3 §

Paragrafen är helt ny. LSK har ansett det angeläget att redan i livsmedelsstadgans 1 kap. med inledande bestämmelser ange vilka offentliga myndigheter som har att handlägga frågor rörande stadgan. Som en gemensam benämning har begreppet »livsmedelsmyndighet» ansetts lämpligt. Enligt *3 § första stycket* skall sålunda den av LSK föreslagna nya livsmedelsstyrelsen samt länsstyrelserna och hälsovårdsnämnderna fungera som sådana myndigheter på den civila sidan medan vederbörande militära myndigheter skall ha motsvarande uppgifter inom krigsmakten. Jämfört med nuvarande förhållanden är den väsentliga förändringen att livsmedelsstyrelsen skall vara centralt,

statligt tillsynsorgan på livsmedelsområdet i stället för veterinärstyrelsen. Den närmare motiveringen härtill samt synpunkter på livsmedelsstyrelsens, länsstyrelsens och hälsovårdsnämndens verksamhet som central, regional respektive lokal livsmedelsmyndighet lämnas i samband med LSK:s förslag till offentlig administration för livsmedelsfrågor (VI 7).

Vad härefter gäller krigsmakten föreslås, som framgår av 6 § andra stycket, att livsmedelsstadgan till skillnad mot nuvarande förhållanden blir direkt tillämplig också på detta område. Det får enligt LSK ankomma på krigsmaktens ledning att avgöra vilket eller vilka organ som skall vara militär livsmedelsmyndighet. F. n. är försvarets sjukvårdsstyrelse centralt organ för bl. a. den hygieniska kontrollen av livsmedel inom krigsmakten.

I den allmänna motiveringen (IV 1.4) har framförts olika synpunkter på livsmedelslagstiftningens hygieniska och ekonomiska syfte. LSK finner det angeläget att dessa två huvudprinciper på något sätt kommer till direkt uttryck i livsmedelsstadgan. Det synes lämpligt att så sker i samband med angivande av de myndigheter som har att övervaka stadgans tillämpning. Därför föreslås att *3 § andra stycket* upptar en förklaring att livsmedelsmyndighet skall verka för att livsmedlen hanteras så att de vid saluhållande är tillfredsställande ur hälso- och näringssynpunkt samt för att redlighet iakttages i handeln med livsmedel. Denna förklaring överensstämmer för övrigt i allt väsentligt med innebörden av de allmänna principer som Codex Alimentarius Commission dragit upp för sitt arbete med internationella livsmedelsstandards. Sålunda uttalas i statuterna för kommissionen att dess verksamhet syftar till att skydda konsumenternas hälsa och att trygga redlighet i livsmedelshandeln (»The purpose of the Joint FAO/WHO Food Standards Program is protecting the health of the consumers and ensuring fair practices in the food trade.»).

I detta sammanhang vill LSK betona att begreppet »handeln med livsmedel» inte är begränsat till enbart detaljhandeln. Det omfattar naturligtvis också varje form av saluhållande av livsmedel alltifrån tillverkarnas utbjudande och försäljning till återförsäljare samt grosisst-, import- och partihandelns verksamhet fram till konsumenternas inköp i den enskilda livsmedelsbutiken.

LSK har funnit det lämpligare att i likhet med Codex Alimentarius Commission tala om att livsmedelsmyndigheterna skall »verka för redlighet i handeln» än att använda det mera negativa uttryckssättet i förarbetena till 1951 års stadga »förhindra oredlighet». Vad angår begreppet »redlighet» i livsmedelshandeln vill LSK hänvisa till den innebörd det fått i det förslag till standard för märkning som utarbetats av Codex Alimentarius Commission's märkningskommitté. Med redlighet förstås där att livsmedel inte beskrives eller utbjudes på ett sätt som är falskt, vilseledande eller bedrägligt eller är ägnat att skapa ett felaktigt intryck av livsmedlets karaktär i något hänseende (»A food shall not be described or presented in a manner that is false, misleading or deceptive or is likely to create an erroneous impression regarding its character in any respect.»).

4 §

Denna paragraf reglerar generellt befogenheten för livsmedelsstyrelsen att meddela tillämpningsförskrifter till livsmedelsstadgan. Någon motsvarighet härtill finns inte i 1951 års stadga.

4 § första stycket första punkten hänvisar till att det i olika delar av stadgan direkt anges att livsmedelsstyrelsen antingen är skyldig eller äger meddela föreskrifter om tillämpning av ifrågakommande bestämmelse.

Skyldighet för livsmedelsstyrelsen att utfärda tillämpningsföreskrift finns angiven i 10 § om berikningsmedel, 12 § om förekomst av bekämpningsmedelsrester och andra främmande ämnen, 30 § andra stycket om förbud att använda viss utrustning, 35 § första stycket om livsmedelslokalers hygieniska beskaffenhet och skötsel, 36 § andra stycket första punkten om fördelningen mellan livsmedelsmyndigheterna i fråga om godkännande av livsmedelslokal, 62 § and-

ra stycket om fördelningen av livsmedelsmyndigheternas arbetsuppgifter, 70 § andra stycket om fastställande av taxa för viss provtagning och undersökning, 71 § om metoder för undersökningar, provtagningar och analyser samt 72 § första stycket om s. k. anvisningslaboratorier.

Bestämmelser som bara ger livsmedelsstyrelsen en rättighet att efter eget bedömande meddela tillämpningsföreskrifter finns i följande paragrafer: 9 § om fastställande av livsmedelsstandard, 16 § om fastställande av skyddade varubeteckningar, 17 § andra stycket sista punkten om märkning av importerade livsmedel med ursprungsland, 18 § andra stycket om hållbarhetsmärkning av andra färdigförpackade livsmedel än »30-dagarsvaror» samt om hållbarhetsmärkning på visst sätt, 20 § om fastställande i särskilda fall av om livsmedel skall förses med förvaringsanvisning och hållbarhetsmärkning, 21 § om märkning eller lämnande av uppgift beträffande andra livsmedel än färdigförpackade, 23 § om undantag från märkningsbestämmelserna, 26 § om hanterings- och kontrollföreskrifter för visst slags livsmedel, 28 § andra stycket sista punkten om undantag från förbudet att i livsmedelslokal använda eller förvara olika ämnen och varor, 31 § andra stycket om förklaring att visst förpackningsmaterial inte får användas för livsmedel, 32 § tredje stycket om transporter av livsmedel och om förbud mot vissa transportmedel, 33 § tredje stycket om i vilken utsträckning bestämmelserna om livsmedelslokaler skall tillämpas för fartyg, järnvägsvagn, luftfartyg, motorfordon m. m., 42 § andra stycket om saluhållande av livsmedel på andra ställen än i livsmedelslokal, 43 § första stycket om undantag från tillståndsplikt vid saluhållande annorstädes än i livsmedelslokal, 45 § tredje stycket om förbud att saluhålla viss vara som livsmedel, 46 § andra stycket om användande för s. k. ersättningsprodukter av benämning som antyder likhet med en enligt 16 § fastställd beteckning, 50 § andra stycket om förbud mot saluhållande av livsmedelsimitation, 52 § om förbud mot saluhållande av viss utrustning, 54 § om importförbud i särskilda fall, 58 § andra stycket om anmälan av arbetstagares hälsotillstånd, 60 § om krav på friskintyg vid nyanställning inom viss livsmedelshantering, 61 § om erforderliga föreskrifter beträffande personlig hygien och hälsokontroll inom livsmedelshanteringen, 72 § andra stycket om utseende av s. k. godkända livsmedelslaboratorier samt 77 § om viss rapporteringsskyldighet för livsmedelsföretagare och laboratorier.

I anslutning härtill vill LSK framhålla att det kan uppstå också andra fall då det anses påkallat med tillämpningsföreskrifter. Med hänsyn härtill har LSK funnit det motiverat att genom *4 § första stycket andra punkten* föreslå en rätt för livsmedelsstyrelsen att även »i övrigt» meddela sådan föreskrift. En grundförutsättning härför är emellertid att tillämpningsföreskriften bedöms vara »av väsentlig betydelse».

Av angivna exempel på livsmedelsstyrelsens föreslagna skyldighet respektive rätt att utfärda tillämpningsföreskrifter torde framgå att styrelsen i dessa hänseenden kommer att få förhållandevis vida befogenheter. Bland de viktigaste föreskrifterna kan nämnas de som enligt 9 § rör livsmedelsstandard, dvs. sammansättningen och beskaffenheten i övrigt av vissa livsmedel. Sådana bestämmelser är för närvarande intagna i 8 kap. 1951 års stadga. I remissyttrandena till LSK har riktats kritik mot flera av dessa föreskrifter som i olika hänseenden anses vara föråldrade. Därvid har framhållits svårigheten att få till stånd ändringar, eftersom detta kräver beslut av Kungl Maj:t och eventuellt godkännande av riksdagen. Under den tid LSK arbetat har också ett flertal ansökningar om dispens från dessa detaljföreskrifter behandlats av Kungl. Maj:t.

Den uppläggning av livsmedelsstadgan som LSK föreslår — med en ramförfattning och en tillämpningskungörelse — förutsätter att bestämmelser om ramförfattningens tillämpning meddelas i långt större utsträckning än hittills skett enligt 1951 års stadga. Det förefaller då mindre lämpligt att belasta Kungl. Maj:t med det stora antal ärenden, huvudsakligen av detaljkarak-

tär, som kommer att uppstå vid utbyggnad av LSK:s författningsförslag med tillämpningsföreskrifter.

En sådan ordning skulle onödigt försvåra den snabba och smidiga anpassning efter utvecklingen som visat sig erforderlig när det gäller bestämmelser på livsmedelsområdet. Mot denna bakgrund har LSK funnit det befogat av både praktiska och sakliga skäl att, som många remissinstanser förordat, rätten att meddela tillämpningsföreskrifter till stadgan överlåtes åt livsmedelsstyrelsen. Som längre fram kommer att motiveras bör emellertid sådana föreskrifter av större vikt fastställas av Kungl. Maj:t.

En förebild till den nu föreslagna ordningen för den nya livsmedelsstadgan finns bl. a. i byggnadslagstiftningen. Genom ändring år 1967 av 76 § byggnadsstadgan[1] har statens planverk fått bemyndigande att ensam utfärda tillämpningsföreskrifter till denna författning. Föreskrift som är »av icke oväsentlig ekonomisk betydelse» eller »av annan orsak är av större vikt» skall dock för att bli gällande fastställas av Kungl. Maj:t.

Enligt *4 § första stycket tredje punkten* skall de föreskrifter livsmedelsstyrelsen utfärdar sammanföras i en särskild tillämpningskungörelse. Som framgår av den allmänna motiveringen (IV. 1.4) har LSK funnit det vara i hög grad önskvärt och praktiskt att sammanföra så många bestämmelser om livsmedel som möjligt i en enda författning. Med tillämpningskungörelsen blir det lättare för myndigheterna, livsmedelsbranschen och allmänheten att få en samlad överblick av vilka bestämmelser vid sidan av själva livsmedelsstadgan som man har att iakttaga.

För att garantera en allsidig och saklig prövning av frågorna om livsmedelsstadgans tillämpning föreslår LSK enligt *4 § andra stycket första punkten* att livsmedelsstyrelsen — i likhet med vad som gäller enligt byggnadsstadgan — skall vara skyldig samråda med annan myndighet, innan den meddelar tillämpningsföreskrift som berör den myndighetens verksamhetsområde. Det kan här främst bli fråga om samråd med socialstyrelsen i hygieniska frågor, med statens institut för folkhälsan i kostfrågor samt ärenden om livsmedelslaboratorier och livsmedelsundersökningar, med lantbruksstyrelsen och statens jordbruksnämnd i frågor som rör olika lantbruksprodukter, med kommerskollegium i ekonomiska frågor, med arbetarskyddsstyrelsen i arbetarskyddsfrågor samt med statens planverk, sjöfartsstyrelsen, statens vägverk, statens järnvägar, luftfartsverket och statens trafiksäkerhetsverk i frågor om livsmedelslokaler och därmed jämställda utrymmen.

Genom att placera en allmän bestämmelse om livsmedelsstyrelsens samrådsskyldighet redan i stadgans inledande kapitel uppnås den fördelen att föreskriften inte behöver upprepas i de bestämmelser om olika sakfrågor som behandlas i de följande kapitlen. Så har emellertid skett i 70 § om fastställande av taxa för vissa provtagningar och undersökningar samt i 71 § som rör utfärdande av anvisningar om metoder för undersökningar, provtagningar och analyser. Anledningen härtill är att taxan och anvisningarna skall utfärdas av livsmedelsstyrelsen helt »i samråd med» riksrevisionsverket respektive folkhälsoinstitutet, vilket innebär att enighet måste råda mellan styrelsen och dessa myndigheter. Motsvarande förhållande gäller möjligheten enligt 6 § andra stycket till undantag från stadgans tillämpning inom krigsmakten. Sålunda skall militärmyndighet kunna meddela sådant undantag men endast »i samråd med» livsmedelsstyrelsen. En sådan enighet synes emellertid inte nödvändig i alla de frågor som avses med livsmedelsstyrelsens allmänna samrådsskyldighet enligt 4 § andra stycket. Styrelsen skall sålunda kunna utfärda tillämpningsföreskrifter i dessa fall endast »efter samråd» med vederbörande myndighet. I annat fall skulle en tillfrågad myndighet lätt kunna förhindra en tillämpningsföreskrift, som kanske med hänsyn till den myndighetens speciella fackintressen är tveksam men ur livsmedelssynpunkt är nödvändig att utfärda. Det måste emellertid ligga i sakens natur

[1] SFS 1967: 328, prop. 1967: 81, 3LU 1967: 37, rskr. 1967: 263.

att livsmedelsstyrelsen tar all möjlig hänsyn till de synpunkter som vid samrådet framförts av andra myndigheter.

I likhet med vad som föreskrives i 76 § byggnadsstadgan föreslår LSK i *4 § andra stycket andra punkten* den inskränkningen av livsmedelsstyrelsens rätt att ensam meddela tillämpningsbestämmelser att föreskrift, som uppenbarligen är »av väsentlig ekonomisk betydelse eller eljest av större vikt», skall fastställas av Kungl. Maj:t för att bli gällande. Det kan här bli fråga om att utfärda nya bestämmelser t. ex. om hygieniska anordningar i livsmedelslokaler eller transportfordon, som väntas dra med sig osedvanligt stora kostnader. Vidare kan det uppstå behov att enligt 45 § tredje stycket införa förbud mot försäljning av livsmedel, som av olika orsaker visat sig olämpliga till människoföda i likhet med vad som för närvarande gäller i fråga om fisk från vattendrag som förorenats genom utsläpp av kvicksilverföreningar. Sådana och liknande åtgärder kan uppenbarligen drabba livsmedelsbranschen eller delar därav, t. ex. vissa yrkesgrupper, synnerligen hårt i ekonomiskt hänseende och bör därför underställas Kungl. Maj:ts prövning innan de verkställes. Fog för en sådan underställning kan också föreligga när det gäller tillämpningsföreskrifter beträffande nya livsmedelstyper som är avsedda att ersätta redan traditionella varor som mjölk, smör, margarin, kött o. dyl. Som ytterligare exempel på när en föreskrift kan bedömas vara »av större vikt» vill LSK nämna att enighet inte går att uppnå mellan livsmedelsstyrelsen och en samrådsmyndighet. Det kan sålunda gälla en central fråga som intimt hör samman med den myndighetens rätt att utfärda bindande föreskrifter.

I anslutning till bestämmelserna i 4 § andra stycket om samråd med andra myndigheter och fastställelse av Kungl. Maj:t vill LSK fästa uppmärksamheten på ytterligare en garanti för att frågor om tillämpningsföreskrifterna till livsmedelsstadgan skall bli så sakligt och allsidigt belysta som möjligt. I fråga om livsmedelsstyrelsens organisation (VI 7.2.5) föreslås sålunda att verksledningen skall bestå av en styrelse med, förutom generaldirektören, företrädare såväl för andra berörda myndigheter som för näringslivet samt konsument- och löntagarintressena. Avsikten är att ingen tillämpningsföreskrift skall kunna utfärdas förrän den först prövats av denna styrelse. Arbetet härmed blir en av verksstyrelsens viktigaste och mest grannlaga uppgifter.

4 § tredje stycket är avsedd att klargöra livsmedelsstyrelsens rätt att vid sidan om tillämpningsföreskrifterna meddela råd och anvisningar till ledning för övriga livsmedelsmyndigheter. En motsvarande bestämmelse avseende social- och veterinärstyrelserna finns i 86 § 1 mom. första stycket 1951 års stadga. Även om denna rätt för en central myndighet att lämna råd och anvisningar till underställda myndigheter får anses självklar, har LSK ansett visst fog finnas för att ge direkt uttryck härför i livsmedelsstadgan. Bl. a. markeras härigenom skillnaden gentemot tillämpningsföreskrifterna som är av bindande karaktär och måste efterlevas av näringsliv och myndigheter. Råd och anvisningar är däremot inte direkt bindande utan kan endast tjäna som lämpliga rättesnören i tveksamma frågor inte bara för regionala och lokala livsmedelsmyndigheter utan givetvis också för företagarna inom livsmedelsbranschen.

Livsmedelsstyrelsens tillämpningskungörelse samt råd och anvisningar bör ingå i den av LSK föreslagna publikationen »Svensk livsmedelsbok» som berörts i den allmänna motiveringen (IV 1.4).

5 §

Enligt 5 § första stycket 1951 års stadga äger kommerskollegium meddela bindande förklaring huruvida vara i visst fall är att anse som tillsats till livsmedel. Genom LSK:s förslag till 5 § utvidgas detta s. k. responsainstitut till att avse livsmedelsstadgans tillämpning överhuvudtaget.

Även om det varit LSK:s strävan att utforma förslaget till livsmedelsstadga på ett så enkelt och lättfattligt sätt som möjligt, är LSK medveten om att stadgan i likhet med all annan lagstiftning ibland kan ge upphov

till tolkningssvårigheter och tveksamma gränsfall. Bl. a. torde så kunna bli fallet särskilt i frågor om stadgans föreskrifter skall tillämpas på varor av olika slag, bl. a. råvaror som är avsedda att bearbetas till konsumtionsfärdiga livsmedel. Som ytterligare exempel kan nämnas vanskligheterna att avgöra huruvida ett livsmedel skall anses vara otjänligt enligt 8 § eller inte, vad som enligt 17 § första stycket 2 menas med ett livsmedels väsentliga sammansättning, frågor huruvida hållbarhetsmärkning enligt 18 § första stycket skall utföras eller om enligt 31 och 32 §§ en förpackning ger livsmedel tillfredsställande skydd mot förorening, vad som i det enskilda fallet enligt 33 § är att betrakta som livsmedelslokal, om ett visst slags förvaringsutrymme eller utrustning kan anses tillfredsställande enligt 43 §, huruvida en varas benämning enligt 46 § andra stycket kan åstadkomma förväxlingar med annat livsmedel samt vilka åtgärder som fordras av en företagare enligt 57 § för att personlig hygien och renlighet skall kunna upprätthållas i hans rörelse.

Med hänsyn härtill har det ansetts lämpligt att bereda andra myndigheter, livsmedelsbranschen och även allmänheten tillfälle att vända sig till livsmedelsstyrelsen för att få fastställt om och på vilket sätt livsmedelsstadgan äger tillämpning. Styrelsens skyldighet i detta hänseende är emellertid begränsad till »särskilt fall», varmed avses att en direkt framställning måste göras för att få styrelsens uttalande i en tveksam fråga. Givetvis skall livsmedelsstyrelsen också på eget initiativ avge förklaring, om så visar sig vara av behovet påkallat. Om förklaringen kan anses vara av allmänt intresse bör den intagas i tillämpningskungörelsen.

Med tanke på de speciella svårigheter som kan uppstå vid avgörandet om en vara är att anse som råvara, berikningsmedel, livsmedelstillsats, främmande ämne eller färdigförpackat livsmedel har i 5 § gjorts ett förtydligande tillägg om att responsainstitutet avser också sådana frågor. Särskilt synes tveksamhet kunna uppkomma huruvida ett ämne skall klassificeras som berikningsmedel eller livsmedelstillsats eller om ett ämne ingår som råvara i ett livsmedel eller som tillsats. I fråga om de färdigförpackade livsmedlen kan det vidare ibland vara svårt att avgöra om ett hölje eller omslag skall anses som en försluten färdigförpackning enligt 1 § andra stycket 4 eller en vanlig förpackning enligt 31 §.

6 §

Som LSK redan uttalat i kommentarerna till innebörden av begreppen saluhållande och överlämnande av livsmedel till annan enligt 2 § andra stycket kan det inte anses rimligt att livsmedelshanteringen i hemmen regleras lagstiftningsvägen. LSK föreslår därför i *6 § första stycket* att livsmedelsstadgan inte skall äga tillämpning inom enskilt hushåll.

Någon motsvarighet härtill finns inte i 1951 års stadga. Avsikten var emellertid ändå inte att tillämpningen av denna stadga skulle sträcka sig så långt som till hemmen. I kommentarerna till bestämmelsen att försäljningsförbudet enligt 7 § 1 och 2 mom. beträffande otjänliga och liknande livsmedel också skulle gälla då sådant livsmedel »överlämnas till annan» uttalade sålunda departementschefen i prop. 1951: 63 att därmed självfallet inte avsågs förfarande inom ett enskilt hushåll. Också enligt LSK:s uppfattning leder det alltför långt att utsträcka stadgans tillämplighet på sådant sätt. Följden skulle bl. a. bli att köksutrymmen och matrum i privatbostäder kunde betraktas som livsmedelslokaler i stadgans mening och omfattas av det särskilda godkännandesystemet för sådana lokaler samt att livsmedelsmyndigheterna fick en åtminstone formell rätt att kontrollera livsmedelshanteringen där. Mot denna bakgrund anser LSK det lämpligast att i författningstexten uttryckligen göra undantag för livsmedelshanteringen i hemmen. I detta sammanhang bör emellertid uppmärksammas att livsmedelsstyrelsen enligt 52 § får rätt att förbjuda saluhållande av viss utrustning, som är avsedd att användas vid hantering av livsmedel inom enskilt hushåll.

Med LSK:s förslag uppstår frågan om hur

långt undantaget för enskilt hushåll bör sträcka sig. Av praktiska skäl förefaller det motiverat att låta detta undantag gälla också för de särskilt på landsbygden och mindre orter vanliga fall då en företagare, t. ex. en lantbrukare eller en verkstadsägare, låter sina anställda äta någon eller några måltider om dagen i företagarens hem. En förutsättning för undantag i dessa fall måste emellertid vara att det inte rör sig om ett så stort antal anställda som på detta sätt serveras mat i enskilt hushåll, att särskilda anordningar erfordras för verksamheten. Gränsen bör enligt LSK ligga vid omkring fem anställda. Vidare synes det ligga i sakens natur att undantaget i fråga om enskilt hushåll också skall gälla de fall då privatpersoner transporterar livsmedel till sitt eget hem.

6 § andra stycket rör livsmedelsstadgans tillämpning inom krigsmakten.

I samband med behandlingen av begreppet servering i 2 § 1951 års stadga förklarade departementschefen i prop. 1951: 63 att undantag borde göras för den befattning med livsmedel som skedde inom den militära organisationen. Givetvis borde också där, om det var möjligt, ställas samma krav på livsmedels beskaffenhet och hantering som inom den civila sektorn. Enligt departementschefen kunde emellertid de militära myndigheterna själva svara för detta. En viss militär hälsovårdsorganisation fanns redan och vid sådant förhållande borde livsmedelsstadgan inte göras direkt tillämplig på de livsmedel som tillhandahölls vid militärförläggningar. Andra lagutskottet (2 LU 1951: 34) var av samma uppfattning och förklarade bl. a. att det ur rent militära synpunkter kunde anses mindre lämpligt att lokala civila myndigheter som hälsovårdsnämnderna fick inspektera militära anläggningar och meddela förelägganden eller förbud angående den militära livsmedelshanteringen.

Departementschefens och lagutskottets uttalanden att livsmedelsstadgan inte borde tillämpas på det militära området kom aldrig till uttryck i själva författningstexten. En följd av dessa uttalanden har emellertid blivit att försvarets sjukvårdsstyrelse i sin egenskap av central förvaltningsmyndighet för den militära hälsovården år 1963 ansett sig böra utfärda särskilda bestämmelser om livsmedelskontroll m. m. inom krigsmakten[1]. Bestämmelserna är av provisorisk karaktär men har trots det fått en mycket detaljrik utformning. De ansluter sig i allt väsentligt till 1951 års stadga.

I remissyttrandena till LSK har flera instanser, bl. a. försvarets sjukvårdsstyrelse och dåvarande försvarets intendenturverk, förklarat att det på livsmedelsområdet i princip bör gälla samma bestämmelser för både militär och civil verksamhet. LSK delar helt denna uppfattning, eftersom det knappast med fog kan hävdas att det bör göras någon skillnad i vare sig positiv eller negativ riktning mellan civil och militär livsmedelshantering. LSK föreslår därför som huvudregel att den nya livsmedelsstadgan skall vara tillämplig också inom krigsmakten. Någon uttrycklig bestämmelse härom torde inte erfordras, eftersom stadgan i princip inte gör någon skillnad mellan civil och militär livsmedelshantering. Däremot synes det motiverat att möjlighet ges till vissa undantag från nämnda huvudregel med hänsyn till de speciella förhållanden under vilka krigsmakten ibland kan arbeta exempelvis vid fälttjänstövningar, beredskapstillstånd eller krig. För sådana och liknande fall föreslår LSK i 6 § andra stycket att vederbörande militära myndighet får rätt att i samråd med livsmedelsstyrelsen meddela undantag från stadgans tillämpning inom krigsmakten. LSK vill här erinra om vad som uttalats beträffande samråd i kommentarerna till 4 § andra stycket. Uttrycket »i samråd med livsmedelsstyrelsen» förutsätter sålunda att enighet uppnås mellan styrelsen och den militära myndigheten, innan bestämmelser som avviker från stadgan eller dess tillämpningskungörelse får utfärdas.

[1] Tjänstemeddelande nr 15/1963 från försvarets sjukvårdsstyrelse.

Det skall ankomma på krigsmaktens ledning att bestämma vilket eller vilka organ som skall vara »vederbörande militära myndighet» enligt 6 § andra stycket. Som framgår av kommentarerna till 62 § första stycket (V 3.9) och förslaget till offentlig administration för livsmedelsfrågor (VI 7.2) torde försvarets sjukvårdsstyrelse tills vidare komma att fungera som central militär myndighet för livsmedelskontroll inom krigsmakten.

7 §

I denna paragraf slås fast att var och en som innehar verksamhet där livsmedel hanteras själv är direkt ansvarig för att verksamheten bedrives i noggrann överensstämmelse med livsmedelsstadgan och dess tillämpningskungörelse. Vidare upptar paragrafen den viktiga nya föreskriften om företagarnas skyldighet att anordna en fortlöpande egentillsyn av sin verksamhet.

Paragrafen har ingen motsvarighet i 1951 års stadga. Bestämmelserna har i detalj kommenterats i den allmänna motiveringen (IV 2.6.4).

3.2. *Livsmedels sammansättning och beskaffenhet i övrigt* (2 kap.)

8 §

Denna paragraf innehåller främst den grundläggande regeln om ett livsmedels allmänna hygieniska beskaffenhet att det inte får kunna antagas vara »skadligt att förtära eller eljest otjänligt till människoföda».

Kravet på att livsmedel inte får vara skadliga eller otjänliga återfinns i 1951 års stadga bl. a. under 3 § som gäller framställning och beredning, 7 § 1 mom. som avser saluhållande och 12 § som rör hantering av livsmedel. I flera remissyttranden till LSK har uttalats att dessa två principiellt viktiga begrepp, särskilt otjänlighetsbegreppet, ofta föranlett tolkningssvårigheter. Man har därför ansett det påkallat att begreppen definieras eller på annat sätt närmare klargöres så att tvekan inte längre skall råda om deras innebörd. I detta sammanhang bör framhållas att det varken i prop. 1951:63 eller i någon av de tidigare sakkunnigutredningarna från år 1921, 1941 och 1949 om livsmedelslagstiftningen lämnats någon närmare förklaring till vad som i praktiken bör förstås med begreppen »skadligt att förtära» och »eljest otjänligt till människoföda». Därmed sammanhängande frågor har emellertid i viss mån belysts genom en artikel i Förvaltningsrättslig tidskrift år 1950 (sid. 232—238).

Vad först beträffar *skadlighetsbegreppet* torde enligt LSK i allmänhet några större tolkningssvårigheter inte behöva uppkomma. Sålunda bör det utmärkande för att ett livsmedel kan antagas skadligt att förtära vara att det konstateras innehålla sjukdomsalstrande mikroorganismer eller giftiga och andra skadliga ämnen i sådan mängd att uppenbar risk finns för att en direkt skadeverkan kan uppkomma hos människor i form av en sjukdom eller någon annan rubbning av hälsotillståndet. Det bör emellertid framhållas att skadlighetsbegreppet enligt livsmedelsstadgan inte är avsett att vara tillämpligt på sådana skador som kan uppkomma genom förtäring av livsmedel i onormalt stora mängder. Inte heller bör hit räknas skadliga verkningar uteslutande genom allergiska sjukdomar som drabbar en del personer med överkänslighet för vissa beståndsdelar i olika livsmedel. För att räknas som skadligt enligt stadgan bör därför fordras att ett livsmedel rent allmänt kan antagas orsaka människor med normala kroppsreaktioner något märkbart men.

När det sedan gäller *otjänlighetsbegreppet* är det betydligt svårare att i korthet lämna en praktiskt användbar definiering. Statens institut för folkhälsan samt de veterinära och övriga hälsovårdande myndigheterna har emellertid hittills tolkat begreppet på följande sätt. Ett livsmedel anses kunna rubriceras som otjänligt till människoföda, om det innehåller föroreningar av olika slag

eller har en alltför hög halt av vissa bakterier, s. k. indikatorbakterier, eller mikroorganismer som inte normalt finns eller bör finnas i livsmedlet och som kan befaras framkalla inte önskvärda förändringar i detta och göra det skadligt att förtära. Andra förändringar kan ofta utan svårighet upptäckas t. ex. om ett livsmedel visar tecken på förskämning eller andra tydliga avvikelser i fråga om sin reguljära smak, lukt, konsistens, färg eller andra egenskaper som är karaktäristiska just för det livsmedlet i normalt tillstånd. Dessa mera utpräglade avvikelser är vanligtvis också lätta för konsumenterna att iaktta och har en avgörande betydelse vid deras bedömning av ett livsmedels hygieniska beskaffenhet. I andra fall är emellertid de förändringar som kan göra ett livsmedel otjänligt mindre påtagliga eller inte alls märkbara. En bedömning kan då inte göras annat än genom laboratorieundersökningar på kemisk, fysikalisk, bakteriologisk eller annan rent vetenskaplig väg. Så är bl. a. förhållandet med de relativt små kvicksilvermängder som ansetts göra viss fisk otjänlig till människoföda.

Den stora svårigheten vid bedömningen av om ett livsmedel kan vara skadligt eller otjänligt till människoföda är att det i vissa fall inte går att omedelbart avgöra, om avvikelserna i livsmedlets normala egenskaper innebär en potentiell hälsorisk. Ett exempel på dessa problem är den nyssnämnda kvicksilverhalten i fisk. Det bör i detta sammanhang särskilt uppmärksammas att det, enligt både 1951 års stadga och LSK:s förslag till 8 § i den nya stadgan, redan är själva antagandet att ett livsmedel är skadligt eller otjänligt som gör att ingripande kan ske enligt stadgan. Detta antagande måste emellertid rimligtvis stödja sig på något objektivt påvisbart förhållande som verkligen tyder på att livsmedlet kan vara antingen direkt skadligt eller på annat sätt otjänligt. Enligt LSK:s uppfattning skall man i alla de fall, då det inte är möjligt att helt utesluta risker i dessa avseenden, av säkerhetsskäl betrakta de flesta avvikelser från ett livsmedels normala beskaffenhet som tecken på att livsmedel kan antagas vara, om inte direkt skadligt att förtära, så dock otjänligt till människoföda. Denna bedömning måste under alla omständigheter kvarstå till dess man med ytterligare undersökningar kan fastställa avvikelsernas verkliga karaktär. Det är därför av stor vikt att undersökningar i sådant syfte genomföres så snart som möjligt, då misstanke uppkommer att ett livsmedel i något hänseende kan vara olämpligt eller menligt för människor.

För att skapa större klarhet i fråga om otjänlighetsbegreppet från bakteriologisk synpunkt har i vissa remissyttranden till LSK föreslagits att i livsmedelslagstiftningen fastställs gränser för det högsta antal bakterier som bör få förekomma i livsmedel. Arbetet därmed skulle sannolikt få till följd att man nödgades behandla varje enskilt livsmedel eller åtminstone varje särskild grupp av livsmedel för sig. En sådan ordning skulle emellertid, om den överhuvudtaget går att praktiskt genomföra, leda till alltför invecklade och omfattande bestämmelser. Ett fastställande i livsmedelsstadgan av maximigränser för bakterier skulle för övrigt enligt LSK:s uppfattning onödigtvis låsa fast bedömningen av otjänlighetsbegreppet. Förslagen i dessa hänseenden kan därför inte tillstyrkas på annat sätt än att möjlighet öppnas för livsmedelsstyrelsen att i särskilda fall fastställa en livsmedelsstandard, vilken emellertid då i stället skall gälla som villkor för att livsmedel av visst slag skall kunna betraktas som tjänligt till människoföda. En bestämmelse härom återfinns i 9 § som närmare kommenteras längre fram.

Till följd av problemen med att mera exakt klargöra vad otjänlighetsbegreppet innebär har från visst experthåll väckts förslag om att begreppet helt skall uteslutas ur livsmedelsstadgan. Som skäl har anförts att begreppet inte kan anses fylla någon uppgift vid skydd av konsumenternas hälsa. Vid diskussioner med hälsovårdsmyndigheterna om detta förslag har emellertid framkommit att de flesta ingripanden på livsmedelsområdet grundar sig just på att ett livsmedel bedöms vara otjänligt. Om detta begrepp inte fanns i livsmedelslagstiftningen, skulle därför möjligheten för myndigheterna att ingripa mot

mindervärdiga livsmedel komma att försvåras väsentligt. Enligt LSK skulle ett borttagande ur lagstiftningen av otjänlighetsbegreppet dessutom innebära en inte önskvärd standardsänkning i fråga om beskaffenheten av våra livsmedel. Man skulle nämligen vid sådant förhållande endast kunna ingripa i de fall då livsmedel kan antagas vara direkt skadliga att förtära. Följden skulle sålunda bli att mindre stränga krav kom att gälla för livsmedel än om vid sidan härav otjänlighetsbegreppet också kunde tillämpas.

Härtill kommer att, även om otjänlighetsbegreppet är svårt att definiera, det i praktiken knappast har vållat några större svårigheter att tillämpa alltsedan begreppet år 1885 infördes i livsmedelslagstiftningen genom en ändring av 1874 års hälsovårdsstadga.[1] Enligt uppgifter från både hälsovårdsnämnder och företag inom livsmedelsbranschen har sålunda vid de ingripanden som hittills gjorts några egentliga meningsskiljaktigheter inte annat än i undantagsfall uppstått om ett livsmedel i det konkreta fallet kunnat betraktas som otjänligt eller inte.

Med hänsyn till nu angivna förhållanden har LSK kommit till den uppfattningen att någon principiell ändring inte bör göras beträffande de för hela livsmedelslagstiftningen så fundamentala begreppen »skadligt att förtära» och »eljest otjänligt till människoföda». Samtidigt bör emellertid betonas vad LSK uttalat i det föregående om att själva antagandet om sådana förändringar av ett livsmedel alltid måste vara grundat på något objektivt påvisbart förhållande.

Vad härefter angår den föreslagna utformningen av huvudregeln i 8 § att livsmedel inte får vara av sådan beskaffenhet att det kan antagas vara skadligt eller otjänligt bör till en början framhållas följande. Det första stycket i 8 § gäller den hygieniska beskaffenheten av det konsumtionsfärdiga livsmedlet och motsvarar närmast 7 § 1 mom. 1951 års stadga. Det andra stycket avser hygienen vid själva tillverkningen av livsmedel och motsvaras av 3 § 1951 års stadga. En skillnad mellan de föreslagna och de äldre bestämmelserna är att LSK i texten inte anger att föreskrifterna gäller livsmedel »för avsalu eller servering» eller vara som »saluhålles såsom livsmedel eller överlämnas till annan för att användas såsom livsmedel». Dessa bestämningar har ansetts böra uteslutas, eftersom livsmedelsstadgan redan enligt förslaget till 1 § första stycket generellt skall gälla varje vara som är avsedd att förtäras av människor. Dessutom har bestämmelserna om saluhållande enligt 2 § andra stycket utvidgats till att omfatta också allt överlämnande i övrigt av livsmedel till annan person. Konsekvenserna härav blir att 8 § liksom övriga bestämmelser i livsmedelsstadgan — bortsett från undantaget för enskilt hushåll enligt 6 § första stycket — kommer att gälla livsmedel och livsmedelshantering överhuvudtaget.

I *8 § första stycket* föreskrivs först att som livsmedel inte får användas vara av sådan beskaffenhet att den kan antagas vara skadlig att färtära. Härefter stadgas att varan inte heller eljest får antagas vara otjänlig till människoföda. Beträffande den avsedda innebörden av dessa båda begrepp hänvisas till vad som anförts i det föregående. För att exemplifiera vad som främst kan orsaka att ett livsmedel blir »otjänligt» har LSK, i likhet med vad som anges i 7 § 1 mom. 1951 års stadga, nämnt »förskämning eller förorening». Därvid är att märka att en förskämning av ett livsmedel måste innebära en med hänsyn till varans avsedda användning som livsmedel inte åsyftad avvikelse från livsmedlets normala beskaffenhet för att kunna betraktas som otjänlig. Sålunda kan t. ex. filmjölk, surströmming och surkål, vissa ostsorter m. fl. liknande varor, som karaktäriseras just av att de undergått en syrnings- eller jäsningsprocess självfallet inte förklaras vara otjänliga enbart på grund av denna omständighet. Deras tillstånd är således en del av deras »normala beskaffenhet» och gör dem i och för sig inte skadliga att förtära.

[1] § 15 mom. 1 i hälsovårdsstadgan 25/9 1874 (SFS 1874: 68) i dess lydelse enligt kungörelsen 6/11 1885 (SFS 1885: 67).

För att otjänlighetsbegreppet inte skall bli begränsat till bara förskämning eller förorening har i texten lagts till att en vara kan antagas vara otjänlig också av »annan anledning». Härmed avses bl. a. det som enligt 7 § 1 mom. 1951 års stadga förstås med felaktig beredning eller att ett livsmedel bearbetats eller hanterats av någon som »därvid var eller kan misstänkas därvid hava varit behäftad» med sådan sjukdom, smitta, sår eller skada att livsmedlet kan antagas ha blivit skadligt eller otjänligt genom något av dessa förhållanden.

Slutligen bör i fråga om 8 § första stycket uppmärksammas att texten, vid sidan av begreppen skadligt och otjänligt, kompletteras med ett krav på att livsmedel inte får antagas »i övrigt överföra smitta eller orsaka sjukdom». Motsvarande uttryck förekommer i 7 § 1 mom. 1951 års stadga. Avsikten är att särskilt betona att ett livsmedel, såsom bärare av sjukdomsalstrande bakterier, kan åstadkomma skada även om livsmedlet inte förtäres.

Som nämnts i det föregående avser *8 § andra stycket* hygienen vid själva tillverkningen av livsmedel. I likhet med 3 § 1951 års stadga föreskrives att vid framställning eller annan beredning inte får användas vara av sådan beskaffenhet eller i sådan mängd eller eljest förfaras på sådant sätt att det färdiga livsmedlet kan antagas bli otjänligt till människoföda. Dessutom har lagts till samma krav som i 8 § första stycket nämligen att det färdiga livsmedlet inte heller får antagas överföra smitta eller orsaka sjukdom. Skadlighetsbegreppet samt orden förskämning, förorening och annan orsak har inte behövt upprepas i detta stycke, eftersom uttrycket i första stycket »eljest . . . otjänlig till människoföda» genom sin formulering omfattar alla dessa bestämningar. Vad nu sagts gäller för övrigt genomgående för alla övriga bestämmelser i stadgan, där begreppet otjänligt till människoföda nämns.

Genom att i 8 § andra stycket uppställs krav på »vara» som används vid livsmedelstillverkning kommer stadgans tillämpningsområde att sträcka sig längre än till själva livsmedlet och sålunda avse också den hygieniska beskaffenheten av de råvaror som livsmedel bereds av, även om dessa i och för sig inte är underkastade bestämmelserna om livsmedel. Därvid måste emellertid uppmärksammas att detta inte innebär något generellt förbud att använda en råvara som kan vara förorenad exempelvis av jord och annan smuts. En sådan vara får sålunda användas, om den under tillverkningsprocessen befrias från föroreningar. Det väsentliga är att »det färdiga livsmedlet» inte kan antagas bli otjänligt till människoföda genom den använda råvaran eller något förfarande under tillverkningsprocessen. Allmänt förekommande är rensning och tvättning av olika vegetabila råvaror som sockerbetor och andra rotfrukter samt spannmål.

Andra exempel på åtgärder som vidtages med råvaror för att de som färdiga livsmedel inte skall kunna antagas bli otjänliga eller överföra smitta eller orsaka sjukdom är pastörisering av mjölken hos mejerierna. Vid denna värmebehandling avdödas större delen av de bakterier som kan finnas i den till mejerierna levererade mjölken. Ett annat exempel är sterilisering av konserverade livsmedel.

Av det anförda framgår att olika reningsåtgärder måste vidtagas vid livsmedelstillverkningen. Det är därför synnerligen viktigt att råvaror och andra ingredienser, som är avsedda att ingå i de färdiga livsmedlen, noggrant kontrolleras så att ur livsmedelshygienisk synpunkt olämpliga varor kan avvisas eller bearbetas. Detta måste ske för att de inte skall göra det konsumtionsfärdiga livsmedlet otjänligt till människoföda.

I *8 § tredje stycket* anges att fråga om en vara är att anse som otjänlig till människoföda skall kunna upptagas till prövning av livsmedelsstyrelsen eller underställas styrelsen för avgörande. Bestämmelsen saknar motsvarighet i 1951 års stadga.

Bedömningen av om en vara är otjänlig eller inte är av helt grundläggande betydelse för tillämpning av olika bestämmelser i stadgan. Dessa frågor erbjuder många gånger speciella svårigheter. Med hänsyn härtill har

LSK ansett det befogat att i direkt samband med bestämmelserna om otjänlighetsbegreppet också ge en uttrycklig anvisning om att man i tveksamma fall kan vända sig till livsmedelsstyrelsen för att få ett klargörande uttalande. Här avses genomgående fall av principiellt intresse. Det kan sålunda gälla en fråga om en speciell förorening eller en viss halt av bakterier är sådan att ett livsmedel kan antagas vara otjänligt eller skadligt. Livsmedelsstyrelsen bör i dessa fall enligt 4 § andra stycket samråda med andra hälsovårdande myndigheter, främst statens institut för folkhälsan och socialstyrelsen.

Ifrågavarande bestämmelse har tillkommit i första hand för att regionala och lokala livsmedelsmyndigheter, livsmedelsbranschen och allmänheten skall ha möjlighet att få en bindande förklaring av livsmedelsstyrelsen i principfrågor som rör otjänlighetsbegreppet. Uppenbarligen bör emellertid också livsmedelsstyrelsen själv ta initiativ till att avge en sådan förklaring, om så kan anses av behovet påkallat. Som exempel kan nämnas den aktuella föroreningen av kvicksilver i fisk fångad i vissa vattenområden. I dessa fall har statens institut för folkhälsan uttalat att en kvicksilverhalt av 1 mg eller däröver per kg fisk kan antagas göra fisken otjänlig till människoföda. Sådan fisk har påträffats i ett flertal vattenområden i landet. Med ledning härav har veterinär- och socialstyrelserna genom olika beslut förklarat att fisk fångad i dessa vattenområden, som angetts i en särskilt lista, skall anses otjänlig och till följd därav jämlikt 7 § 1 mom. 1951 års stadga inte få saluhållas. LSK anser att denna s. k. »svartlistning» av vattendrag i någon form bör överföras till livsmedelsstadgans tillämpningskungörelse. Sålunda föreslår LSK enligt 45 § första stycket första punkten att — om livsmedelsstyrelsen vid prövning enligt 8 § tredje stycket funnit ett livsmedel vara att anse som otjänligt till människoföda — ett sådant livsmedel inte skall få saluhållas. I Bilaga 6 till TK har som enda exempel på sådana saluförbjudna livsmedel upptagits just den fisk som fångats i de hittills svartlistade vattenområdena.

9 §

Enligt denna paragraf ges livsmedelsstyrelsen befogenhet att i särskilda fall föreskriva hur vissa livsmedel skall vara sammansatta eller beskaffade i övrigt. Vad som föreskrives i sådant hänseende föreslås gälla som s. k. livsmedelsstandard för de varor som kommer i fråga.

I 8 kap. 1951 års stadga finns ett stort antal föreskrifter om sammansättning och annan beskaffenhet hos flera av de vanligaste livsmedlen. För att fullfölja LSK:s tanke att den nya livsmedelsstadgan skall vara en allmän ramförfattning måste detta kapitel med dess detaljföreskrifter brytas ut ur stadgan och i stället få den motsvarighet som anses påkallad i den av livsmedelsstyrelsen utfärdade tillämpningskungörelsen. LSK:s förslag till 9 § utgör därför en nödvändig grund för att styrelsen i kungörelsen skall kunna meddela detaljföreskrifter om livsmedels sammansättning och övriga beskaffenhet.

När det gäller frågan om vilken inriktning och omfattning dessa detaljföreskrifter bör få vill LSK anföra följande.

En av huvuduppgifterna för livsmedelsstadgan är, som redan nämnts i flera sammanhang, att skydda konsumenterna mot livsmedel som är skadliga att förtära eller eljest otjänliga till människoföda. Med denna utgångspunkt har i flera remissyttranden till LSK föreslagits att man borde fastställa gränser för det högsta antal bakterier, föroreningar o. dyl. som bör få förekomma i livsmedel. Dessa maximigränser skulle samtidigt bli ett slags »otjänlighetsgräns». Av skäl som LSK anfört i samband med kommentarerna till 8 § torde en sådan ordning knappast vara genomförbar för livsmedel i allmänhet. Å andra sidan kan särskilt i fråga om de vanligast förekommande och ur folkhälsosynpunkt viktiga livsmedlen finnas fog för att fastställa något slags gräns för förekomst av bakterier och andra för livsmedlen främmande ämnen, mindre tjänliga råvaror eller i övrigt olämpliga ingredienser. Dessa gränsvärden synes emellertid enligt LSK:s uppfattning böra vara så an-

passade att de inte ligger vid den nyssnämnda otjänlighetsgränsen som endast skulle utgöra det absoluta minimikrav man kan ställa på livsmedel. I stället bör syftet med gränsvärdena vara att undanröja varje tvekan om att livsmedlen i fråga kan vara otjänliga. Därför bör enligt LSK i de åsyftade fallen sättas en gräns som positivt anger när ett livsmedel verkligen kan anses *tjänligt till människoföda.* Att krav i detta hänseende uppställs i livsmedelslagstiftningen synes vara befogat med hänsyn till den levnadsstandard som uppnåtts i vårt land och torde också vara ett starkt önskemål från konsumenternas sida.

Begreppet tjänligt till människoföda är inte någon nyhet i livsmedelssammanhang. Föreskrifterna i 8 kap. 1951 års stadga om sammansättning och annan beskaffenhet av olika där angivna livsmedel nämner visserligen inte detta begrepp. Emellertid synes vid stadgans tillkomst det allmänna kravet på att livsmedel inte får vara otjänliga uppenbarligen inte ha ansetts utgöra ett tillräckligt skydd i fråga om vissa av de livsmedel 8 kap. gäller, exempelvis mjölkprodukter, ost, margarinvaror, köttvaror, saft, sylt m. m. Detta torde ha varit ett av motiven till att otjänlighetskravet i fråga om nämnda varor kompletterats med särskilda föreskrifter som avser att uppnå en kvalitativ beskaffenhet ovanför den gräns vid vilken de kan rubriceras som otjänliga. Föreskrifterna i 8 kap. har därför i praktiken kommit att uppfattas så att, om varorna motsvarar vad som föreskrivs, dessa också kan betraktas som tjänliga i angivna hänseenden.

Exempel på bestämmelser i vilka tjänlighetsbegreppet uttryckligen anges är de som gäller vatten. I 33 och 34 §§ hälsovårdsstadgan talas sålunda om att vatten kan vara »tjänligt» eller »mindre tjänligt» för sitt ändamål. I dåvarande medicinalstyrelsens och veterinärstyrelsens gemensamma, ännu gällande råd och anvisningar den 22 november 1965 angående bakteriologiska vattenundersökningar talas vidare om att renvatten eller dricksvatten kan anses tjänligt eller otjänligt men också »med tvekan tjänligt». Sistnämnda uttryck är avsett att ha samma sakliga innebörd som hälsovårdsstadgans »mindre tjänligt». Båda dessa begrepp får i varje fall anses ligga någonstans mellan gränserna för otjänligt och tjänligt.

Graderingen av livsmedel på det sätt som angetts i det föregående genom begreppen tjänligt, med tvekan eller mindre tjänligt och otjänligt förekommer i livsmedelshygienikernas dagliga arbete. Om mängden mikroorganismer eller främmande ämnen i en vara överstiger ett visst gränsvärde anses varan otjänlig som livsmedel. Är mängden något lägre än detta värde kan man ändå inte som regel göra gällande att livsmedlet är tjänligt. Det är i sådana fall varan betecknas som med tvekan eller mindre tjänlig. För att man bestämt och med fog skall kunna hävda att livsmedlet är direkt tjänligt till människoföda måste halten av ifrågavarande föroreningar vara betydligt lägre än det gränsvärde som anses göra livsmedlet otjänligt.

Det är uppenbarligen otillfredsställande att livsmedelsmyndigheterna hittills inte haft formell befogenhet enligt livsmedelsstadgan att uttala sig om när ett livsmedel kan betraktas som tjänligt. Denna brist har under senare år gjort sig särskilt gällande i fråga om livsmedel som kan innehålla olika bekämpningsmedelsrester eller bly, kvicksilver och liknande främmande ämnen. Enligt LSK:s uppfattning torde det bl. a. bli nödvändigt att fastställa det gränsvärde för halten av kvicksilver i fisk, under vilket man med säkerhet kan anse fisken som tjänlig till människoföda. Av formella skäl har hittills endast kunnat anges det gränsvärde, över vilket fisken kan anses otjänlig.

Ett livsmedels tjänlighet torde emellertid inte enbart omfatta den rent bakteriologiska eller toxikologiska beskaffenhet som diskuterats i det föregående. Föreskrifterna i 8 kap. 1951 års stadga är sålunda till en viss del inriktade på den mera kvalitativa sammansättningen och beskaffenheten i övrigt av livsmedlen så att dessa verkligen skall motsvara vad konsumenterna erfarenhetsmässigt kräver av en fullgod vara av respektive slag. Man kan här tala om att livsmedlet i fråga skall hålla en viss standard. Bestäm-

melser finns sålunda om fetthalt i olika mjölkprodukter, ingående råvaror och tillsatser i sammansatta köttvaror, i saft och sylt m. m.

Av det anförda torde framgå att stort behov finns ur såväl livsmedelsmyndigheternas som konsumenternas och näringslivets synpunkter att få fastställt om och när ett livsmedel anses ha sådan beskaffenhet att det kan rubriceras som fullgott och invändningsfritt i hygieniskt och kvalitativt hänseende, dvs. tjänligt till människoföda. LSK föreslår att den beskaffenhet som åsyftas därmed kallas *livsmedelsstandard*. Det förefaller naturligt att bestämmelserna härom kombineras med föreskrifterna om livsmedels sammansättning och övriga beskaffenhet. Genom detta förslag kommer livsmedelsstadgan också att anpassas till motsvarande internationella begrepp, »food standard» (Codex standard), som användes inom Codex Alimentarius Commission.

Till begreppet livsmedelsstandard bör då i första hand räknas en varas beskaffenhet från bakteriologisk, kemisk och toxikologisk synpunkt samt dess sammansättning i näringsmässigt hänseende. Begreppet bör emellertid avse livsmedels beskaffenhet i vidaste bemärkelse så att frågan om standarden också kommer att omfatta vissa kvalitativa frågor som har betydelse för konsumenternas val av livsmedel. Hit hör, vid sidan av de föreskrifter som syftar till att trygga en ur hälso- och näringssynpunkt tillfredsställande beskaffenhet av livsmedel, dessutom bestämmelser som avser att säkerställa redlighet i handeln med livsmedel. Däremot kan till en livsmedelsstandard enligt LSK:s förslag inte räknas de kvalitetsbestämmelser vilka fastställes av statens jordbruksnämnd som normer för nämndens prisreglerande verksamhet eller för att främja avsättningen av vissa livsmedel på den inhemska och utländska marknaden. Med dessa utgångspunkter föreslår LSK att livsmedelsstyrelsen från jordbruksnämnden övertar befogenheten att utfärda bestämmelser om sammansättningen av charkuterivaror samt vissa kvalitetsföreskrifter avseende andra livsmedel.

Också inom livsmedelsindustrin och livsmedelshandeln har utarbetats standards eller normer för att ange vad man menar med en fullgod vara. Dessa har sammanställts både av privata näringslivsorganisationer och av offentliga myndigheter som bedriver upphandling i större skala. Bl. a. har dåvarande försvarets intendenturverk uppställt detaljerade krav på ett stort antal livsmedel som inköps för krigsmaktens räkning. Dessa standards finns samlade i en särskild publikation[1] som blivit normgivande för livsmedelsupphandling också inom annan statlig samt kommunal verksamhet och delvis också på den privata sektorn.

I detta sammanhang bör nämnas att — som en följd av att dricksvatten enligt LSK:s förslag till 1 § livsmedelsstadgan i fortsättningen också formellt skall betraktas som livsmedel — befogenheten att utfärda hygieniska kvalitetsföreskrifter för vatten inom livsmedelshanteringen föreslås bli överflyttad från social- och veterinärstyrelserna till livsmedelsstyrelsen. Förslag till sådana föreskrifter återfinns i 10 kap. TK.

Det är med ledning av nu anförda synpunkter som bestämmelserna i *9 § första stycket* om livsmedelsstandard utformats. En föreskrift som livsmedelsstyrelsen meddelar om ett livsmedels sammansättning eller beskaffenhet i övrigt kommer sålunda att gälla som en sådan standard. Att märka är att föreskriften avser »livsmedel av visst slag». Därmed menas att standarden inte skall bestämmas för livsmedel i allmänhet utan preciseras till en särskild typ eller grupp av livsmedel. Livsmedelsstyrelsen bör som regel samtidigt begagna möjligheten att enligt 16 § fastställa särskild beteckning för ifrågakommande varuslag. Förutsättning för att föreskrift om sammansättning eller annan beskaffenhet skall få meddelas enligt 9 § första stycket är att så sker »för att trygga en ur hälso- och näringssynpunkt tillfredsställande standard hos livsmedel».

[1] Försvarets intendenturverks upphandlings- och kvalitetsbestämmelser m. m. (FIV dnr 1964: 655 L).

Det bör uppmärksammas att en livsmedelsstandard enligt 9 § första stycket skall bestämmas så att livsmedel som uppfyller standarden är att anse som »tjänligt till människoföda». Därvid bör kraven enligt standarden inte anpassas så att de ligger i omedelbar närhet av otjänlighetsgränsen för livsmedlet i fråga utan sättes så högt att man kan hävda att, om livsmedlet uppfyller standarden, det också utan tvekan kan betraktas som tjänligt. Standarden skall kunna höjas eller sänkas allt med hänsyn till läget för livsmedelsförsörjningen i landet, den allmänna levnadsstandarden och resurserna inom livsmedelsbranschen. Det kan exempelvis vara nödvändigt att i en bristsituation eller ett avspärrningsläge sänka standarden för vissa livsmedel. Man bör emellertid då eftersträva att inte komma så långt ner som till det minimikrav som otjänlighetsgränsen i praktiken innebär.

I detta sammanhang bör framhållas att, när en livsmedelsstandard fastställts för ett visst slags vara, denna enligt 45 § andra stycket första punkten inte får saluhållas som livsmedel utan att standarden uppfylls. Så skall gälla även om det kan visas att livsmedlet i fråga inte kan betraktas som direkt otjänligt. Det möter å andra sidan självfallet inga hinder att ge livsmedlet en kvalitativt bättre sammansättning eller beskaffenhet än som anges i standarden.

Vidare bör uppmärksammas att frågan, om en vara med fastställd livsmedelsstandard kan anses tjänlig, lösts endast i den mån varans sammansättning och beskaffenhet omfattas av föreskrifterna i standarden. Sålunda är det inte realistiskt att tänka sig att man i standarden kan ange alla tänkbara ingredienser, ämnen och mikroorganismer. Med hänsyn härtill förklaras i 9 § första stycket sista punkten att livsmedel som uppfyller standarden, är att anse som tjänligt till människoföda endast »i de hänseenden standarden omfattar». Det kan därför inträffa att ett livsmedel, som helt uppfyller kraven enligt standarden, ändå kan komma att betraktas som otjänligt i ett hänseende som inte behandlats i standarden. I sådant fall blir emellertid de allmänna bestämmelserna i 8 § om »otjänligt till människoföda» tillämpliga.

Som LSK uttalat i det föregående bör begreppet livsmedelsstandard avse livsmedels beskaffenhet i vidaste bemärkelse. Standarden skall sålunda kunna tillgodose inte bara livsmedelsstadgans rent hygieniska utan också dess ekonomiska syfte. Behov av standards för sistnämnda ändamål uppkommer bl. a. i fråga om varor av samma slag, som ibland kan ha mycket skiftande sammansättning och förekomma i många olika kvaliteter. Liknande behov finns också beträffande nya livsmedelsprodukter som kan användas på samma eller liknande sätt som mera traditionella födoämnen. Med tanke på risken för att särskilt konsumenterna skall förväxla dessa olika produkttyper föreslår LSK i *9 § andra stycket* att livsmedelsstyrelsen får befogenhet att också fastställa livsmedelsstandard »för att säkerställa redlighet i handeln med livsmedel». Därvid bör styrelsen med hänsyn till förväxlingsriskerna som regel dessutom enligt 16 § fastställa en särskild beteckning för livsmedlet i fråga.

I LSK:s förslag till den nya livsmedelsstadgans tillämpningskungörelse har de flesta detaljbestämmelser i 8 kap. 1951 års stadga om olika livsmedels sammansättning och beskaffenhet fått sin motsvarighet som särskilda livsmedelsstandards. Dessutom föreslås ett antal nya standardföreskrifter. Som exempel på fall där livsmedelsstandarden är grundad på hälsomässiga skäl kan nämnas bestämmelserna i TK om gränsvärdet för mängden skadliga växtdelar i spannmålsprodukter enligt 18 kap. Bestämmelser, som syftar till att trygga en ur näringssynpunkt tillfredsställande standard men som också är avsedda att säkerställa redlighet i handeln, kan exemplifieras med föreskrifterna om fetthalt i olika mjölkprodukter enligt 11 kap., om fetthalt och linolsyrahalt i olika slags ätbara fetter och oljor enligt 13 kap., om ingående råvaror i vissa köttprodukter samt vattenhalt i dessa varor enligt 15 kap. m. m. Som exempel på standardföreskrifter som till huvudsaklig del syftar till att säkerställa redlighet i handeln kan

slutligen nämnas bestämmelserna om ingående råvaror i glass m. m. enligt 14 kap. och om krav på minsta mängd fruktråvara i juice, nektar och saft enligt 20 kap. TK.

Det bör tilläggas att inom Codex Alimentarius Commission under svensk medverkan utarbetats förslag till standards för ett flertal livsmedel både inom de speciella varukommittéerna och inom den allmänna expertkommittén för hygienfrågor. Förslagen kommer relativt snart att läggas fram för godkännande av medlemsregeringarna. Därigenom kan det bli aktuellt att infoga också dessa standardbestämmelser i livsmedelsstadgans TK.

Enligt *9 § tredje stycket* föreskrivs att tillverkare och importör på begäran av livsmedelsstyrelsen skall lämna erforderliga uppgifter om sammansättningen av de livsmedel som han saluhåller. En viss motsvarighet härtill finns i 96 § 1951 års stadga.

Som förutsättning för uppgiftsskyldigheten anges att den gäller enbart »vid prövning av fråga om livsmedelsstandard». Det torde ligga i sakens natur att livsmedelsstyrelsen, för att rätt kunna bedöma nödvändigheten av att införa en sådan standard, måste få detaljerade upplysningar så att den eventuella standarden kan komma att innehålla så sakliga och realistiska bestämmelser som möjligt om varans sammansättning och övriga beskaffenhet. För detta ändamål är det av största värde att styrelsen får ta del av den speciella kännedom tillverkaren måste ha om sin egen vara. Motsvarande förhållande gäller importörerna av utländska livsmedel. I dessa ärenden föreligger sekretessskydd enligt 78 §.

Härutöver vill LSK framföra följande speciella synpunkter på uppgiftsskyldigheten enligt 9 § tredje stycket.

I den allmänna motiveringen har LSK beträffande information om livsmedel (IV 2.4.4) behandlat förslaget enligt 17 § första stycket 2 att färdigförpackat livsmedel skall märkas med uppgift om livsmedlets väsentliga sammansättning. Emellertid kan de ur näringsfysiologisk synpunkt mest tillfredsställande uppgifterna i vissa fall inte lämnas på ett sätt som är helt klargörande för konsumenten. Ett exempel härpå är fettsyrasammansättningen hos matfett. Av intresse ur näringsfysiologisk synpunkt är i första hand halten linolsyra eller halten fleromättade fettsyror. Näringsfysiologerna är i stort sett eniga om att en relativt hög halt av linolsyra är gynnsam för att hindra uppkomsten av arterioskleros och det är möjligt att allmänheten genom upplysning så småningom kan bibringas större förståelse härför. Det är emellertid knappast eftersträvansvärt att enskilda tillverkare i sin reklam alltför mycket betonar vissa näringsfysiologiska faktorer beträffande sina produkter. Upplysningen bör i främsta rummet ske genom råd från vederbörande myndighet rörande kostens lämpliga sammansättning. Livsmedelsstyrelsen skulle ha stor nytta av att mer i detalj än som hittills varit möjligt kunna följa sammansättningen av sådana på marknaden salufördа livsmedel som har särskild betydelse ur näringssynpunkt.

Det finns grundad anledning räkna med att tillverkarna i möjlig mån kommer att följa myndigheternas råd om kostens lämpliga sammansättning. Om så inte sker kan i första hand den åtgärden tillgripas att allmänheten upplyses om att viss vara ur näringsfysiologisk synpunkt kan betraktas som mindervärdig i förhållande till andra varor med motsvarande användning. I sista hand kan livsmedelsstyrelsen tillgripa sin befogenhet att enligt 9 § fastställa en särskild livsmedelsstandard för varan i fråga.

Vid fastställandet av en livsmedelsstandard bör t. ex. kunna ställas större näringsfysiologiska krav på hushållsmargarin än vad som är möjligt i fråga om smör. Så kommer att ske redan genom att den frivilliga vitamineringen av margarin, som f. n. tillämpas i fråga om allt svenskt margarin och största delen av importerat margarin, föreslås bli obligatoriskt enligt 2 kap. 1 § första stycket TK och Bilaga 1 till TK. Smörets halt av vitamin A är vid stallfodring under vintern avsevärt lägre än under sommaren. Halten vitamin D i smör är alltid mycket lägre än den halt som hittills föreskrivits vid meddelande av vitamine-

ringstillstånd för margarin. Denna halt har tillkommit efter råd från statens institut för folkhälsan. Här föreligger alltså ett exempel på en sådan rådgivningsverksamhet från myndigheternas sida som ovan berörts. Erfarenheten visar emellertid att konsumenten i allmänhet inte alls tillmäter vitamineringen den betydelse som näringsfysiologen med rätta gör.

Också halten linolsyra är låg i smör. Den uppgår till endast några få procent. Margarinets halt av linolsyra är helt beroende av de fettråvaror som används vid framställningen. För varje enskild fettråvara är fettsyrasammansättningen vanligen relativt konstant även om inte obetydliga variationer sedan gammalt kan förekomma i fråga om t. ex. jordnötsolja från olika länder. Den moderna växtförädlingen kan ge väsentligt större möjligheter att påverka fettsyrasammansättningen, vilket i vårt land är av särskilt intresse i fråga om rapsolja.

Framför allt genom valet av fettråvaror är det möjligt att tillverka margarin med en ur näringsfysiologisk synpunkt mycket mer tillfredsställande fettsyrasammansättning än den hos smör. Standardkvaliteten svensk hushållsmargarin innehåller numera minst 7 % linolsyra och delikatessmargarin, som tillverkas av uteslutande vegetabiliska råvaror, omkring 15 %. En halt av omkring 25 % förekommer i s. k. kylskåpsmargarin. Den är där lättare att uppnå eftersom kravet på normal bredbarhet hos denna vara gäller kylskåpstemperatur och inte vanlig rumstemperatur. Då linolsyrafett i sig självt är flytande fordras givetvis en relativt stor halt av fasta fettämnen för att margarinet skall vara bredbart vid högre temperatur. I en ny typ av margarin med halvflytande konsistens, som är speciellt avsett för stekning och bakning i hemmen, har linolsyrahalten kunnat höjas till omkring 50 %. Halten linolsyra kan hållas ännu högre i matolja, som tillverkas uteslutande av flytande vegetabiliska oljor. Linolsyrahalten är emellertid inte särskilt hög i alla dylika flytande oljor. Den uppgår vanligen till endast omkring 10 % i olivolja mot ca 65 % i solrosolja.

Skyldighet för tillverkare att enligt 9 § tredje stycket till livsmedelsstyrelsen lämna detaljerade upplysningar om sammansättningen av vissa livsmedel kan ge upphov till vissa problem. Detta kan exemplifieras av förhållanden inom margarinindustrin. Då förpackningsmaterialet måste tryckas i stora serier är det ekonomiskt orealistiskt att på förpackningen ange råvarusammansättningen, eftersom denna hastigt kan förändras. Sådana ändringar är nödvändiga ur ekonomisk synpunkt för att utnyttja de ofta relativt stora prisfluktuationerna mellan olika slag av fettämnen. Detta förhållande måste också ur konsumenternas synpunkt vara av stor ekonomisk betydelse på längre sikt. Förutsättningen för sådana förändringar är givetvis att produktens näringsfysiologiska värde — i första hand halten linolsyra — inte förändras. Det måste vara en uppgift för livsmedelsstyrelsen — som därvid givetvis har att samråda med statens institut för folkhälsan — att tillse att denna förutsättning är för handen.

I detta sammanhang bör nämnas att det inom kvarnindustrin råder principiellt samma förhållanden beträffande variationer i råvarusammansättningen som inom margarinindustrin. Den ena ytterligheten är svenskt höstvete med låg proteinhalt, den andra importerat hårdvete. Svenskt vårvete intar en mellanställning men räknas till mjukvetekategorin. Råvarornas beskaffenhet kan sålunda variera avsevärt men man måste tillse att mjölet får god bakningsförmåga, dvs. har en tillfredsställande proteinhalt. För mjölet är det emellertid inte till den näringsfysiologiska sammansättningen som intresset knyts utan till faktorn bakningsförmågan. Strängt taget är det proteinhalten som har betydelse för att enligt 17 § första stycket 2 ge förbrukaren en tillfredsställande uppfattning om livsmedlets användbarhet och värde.

Beträffande 9 § bör avslutningsvis erinras om skyldigheten för livsmedelsstyrelsen enligt 4 § andra stycket att samråda med annan myndighet som kan ha intresse av utformningen av en ifrågasatt livsmedelsstandard. Av naturliga skäl blir det

främst fråga om statens institut för folkhälsan, socialstyrelsen och statens institut för konsumentfrågor. Också kommerskollegium bör emellertid kopplas in på hithörande frågor i den mån de kan få märkbara ekonomiska konsekvenser för näringslivet eller konsumenterna. Gäller standarden ett livsmedel som berörs av prisreglerande eller avsättningsfrämjande åtgärder från statens jordbruksnämnds sida skall livsmedelsstyrelsen samråda också med denna myndighet.

10—12 §§

Dessa paragrafer avser den särskilda reglering av berikningsmedel, livsmedelstillsatser och främmande ämnen som ansetts påkallad. Innebörden av dessa begrepp, såsom de definierats i 1 § andra stycket 1—3 och övriga till regleringen hörande frågor har på de flesta punkter närmare kommenterats i den allmänna motiveringen (IV 2.2.5). Därutöver vill LSK anföra följande.

Bestämmelsen i *10 § första stycket* att livsmedelsstyrelsen kan utfärda direkta föreskrifter om tillförande av berikningsmedel till livsmedel är helt ny. En allmän bestämmelse härom återfinns i 2 kap. 1 § första stycket TK som hänvisar till Bilaga 1 till kungörelsen med förslag om obligatorisk berikning av vissa varor. Härvid bör erinras om att berikningen skall ske så att det konsumtionsfärdiga »livsmedlet kommer att hålla angiven halt av särskilt näringsämne». Vid tillsättandet av berikningsmedel måste sålunda hänsyn tagas till att en viss del därav kan förstöras innan varan konsumeras.

I *10 § andra stycket* föreskrivs att berikningsmedel »i övrigt» — dvs. i andra fall än då berikningsföreskrift meddelats enligt första stycket — får vara tillfört livsmedel endast efter tillstånd av livsmedelsstyrelsen. Detta tillståndsförfarande motsvarar i princip reglerna i 1941 års vitamineringsförordning som härigenom gjorts tillämpliga på berikningsmedel överhuvudtaget såsom dessa definierats i 1 § andra stycket 1. I detta sammanhang må erinras att vitamineringsförordningen samtidigt föreslås upphävd samt att dess bestämmelser i aktuella delar tages in i 2 kap. TK och blir gällande för alla slags berikningsmedel. Bilaga 2 till TK innehåller förslag till tillstånd att berika livsmedel. Förslaget är i allt väsentligt grundat på redan meddelade vitamineringstillstånd.

Uttrycket att tillstånd fordras för att berikningsmedel skall få »vara tillfört livsmedel» har tillkommit för att tillståndsförfarandet lättare skall kunna tillämpas på utländska varor som redan vid importtillfället innehåller berikningsmedel. Härigenom blir det i dessa fall importören i Sverige som får söka berikningstillstånd. Om ordet »tillföras» använts, blev det den utländska tillverkaren som skulle begära tillståndet. Detta har LSK inte ansett lämpligt, eftersom livsmedelsstadgan inte kan göras tillämplig utanför Sverige.

11 § om godkännande av livsmedelstillsats motsvarar i princip 4 § 1 mom. första stycket 1951 års stadga. Enligt 2 kap. 4 § första stycket TK föreslås livsmedelsstyrelsen godkänna de tillsatser som upptagits i Bilaga 3 till kungörelsen. De livsmedelstillsatser som där anges är i huvudsak desamma som finns i kommerskollegiets senaste förteckning över godkända tillsatser.[1] I bilagan återfinns motsvarigheten till regeln i 4 § 1 mom. andra stycket 1951 års stadga att särskilt godkännande med vissa undantag inte fordras för att som tillsatser använda olika naturprodukter, giftfria essenser m. m.

12 § första stycket om fastställande av den högsta halt av bekämpningsmedel som får förekomma i eller på livsmedel motsvarar i princip 7 § 3 mom. 1951 års stadga rörande resttoleranser för sådana varor eller ämnen.

[1] Kommerskollegii författningssamling Ser. A 1969 Nr 4.

Bekämpningsmedelsresterna tillhör den för livsmedelsstadgan nya gruppen främmande ämnen som definieras i 1 § andra stycket 3. För att förekomsten av andra främmande ämnen än bekämpningsmedel också skall kunna regleras föreslås i *12 § andra stycket* en befogenhet för livsmedelsstyrelsen att meddela föreskrift att sådant ämne inte får förekomma i eller på livsmedel utöver viss halt.

Uttrycket »i eller på livsmedel» har tillkommit för att markera att vissa främmande ämnen tränger in i livsmedlen medan andra, t. ex. difenyl ifråga om apelsiner, huvudsakligen ligger kvar på livsmedlets skal eller ytskikt.

I 2 kap. 5 § TK hänvisas till Bilaga 4 till kungörelsen enligt vilken vissa angivna ämnen inte får förekomma i eller på livsmedel utöver viss högsta halt. Dessa s. k. resttoleranser är i fråga om bekämpningsmedlen huvudsakligen desamma som f. n. gäller enligt kommerskollegiets kungörelse i ämnet den 28 november 1966.[1] I bilagan förekommer endast ett främmande ämne som inte hör till gruppen bekämpningsmedel, nämligen bly. Den tillåtna förekomsten av detta ämne, 3 mg/kg, är densamma som anges i 7 § 2 mom. 1951 års stadga.

LSK:s i det föregående nämnda tillämpningsföreskrifter med stöd av 10—12 §§ rörande berikningsmedel, livsmedelstillsatser och främmande ämnen kommenteras ytterligare under specialmotiveringen till TK (V 4.1.2).

I detta sammanhang bör framhållas att LSK i 45 § andra stycket föreslår förbud mot saluhållande av livsmedel, beträffande vilka föreskrifterna enligt 10—12 §§ inte iakttagits. Motiveringen härtill lämnas i samband med behandlingen av 45 § (V 3.7).

Slutligen vill LSK i fråga om 10—12 §§ fästa uppmärksamheten på att det blir livsmedelsstyrelen som enligt LSK:s förslag skall meddela föreskrifter och tillstånd rörande berikningsmedel samt godkänna livsmedelstillsatser och fastställa resttoleranser för främmande ämnen. Av naturliga skäl skall styrelsen i enlighet med 4 § andra stycket samråda med andra berörda myndigheter i dessa ärenden. Främst gäller det statens institut för folkhälsan, vars personal skall göra den rent vetenskapliga bedömningen i dessa frågor och deltaga i styrelsens handläggning därav. Samråd blir också motiverat med socialstyrelsen och kommerskollegium samt i viss mån med statens jordbruksnämnd.

Enligt 5 § och 7 § 3 mom. 1951 års stadga samt enligt 1 § 1941 års vitamineringsförordning tillkommer f. n. beslutanderätten i motsvarande frågor kommerskollegium. Innan kollegiet meddelar beslut om tillstånd till vitaminering skall statens institut för folkhälsan avge utlåtande. Till handläggningen av frågor om livsmedelstillsatser och bekämpningsmedelsrester skall kollegiet kalla representanter för institutet samt för social- och veterinärstyrelserna. I ärende om tillsats till korv skall dessutom tillkallas en representant för statens jordbruksnämnd.

Beträffande uppdraget åt kommerskollegium att besluta i angivna ärenden må här refereras vad som uttalades i *prop. 1951:63* om vilken myndighet som skulle ha befogenhet att godkänna livsmedelstillsatser. I anledning av ett förslag i 1949 års betänkande att denna uppgift skulle anförtros folkhälsoinstitutet förklarade departementschefen att en avsevärd förändring kom att inträda i institutets karaktär, om institutet fick avgöranderätten i tillsatsärendena. Spörsmålet beträffande tillsatser var av stor ekonomisk betydelse för näringslivet, varför inte enbart hygieniska synpunkter borde få vara avgörande vid prövning av lämpligheten av en tillämnad livsmedelstillsats. Med hänsyn härtill kunde beslutanderätten inte heller överlämnas till dåvarande medicinalstyrelsen eller veterinärstyrelsen. Departementschefen hade därför stannat för ett av Sveriges industriförbund och Stockholms handelskammare förordat alternativ att låta tillsatsfrågorna handläggas av kommerskollegium. Därvid framhölls att detta

[1] Kommerskollegii författningssamling Ser. A 1966 Nr 5.

ämbetsverk redan handhade ärendena enligt vitamineringsförordningen, vilka delvis var likartade med frågor om livsmedelstillsatser. Genom att tillsatsprövningen lades hos kommerskollegium skapades också en bättre garanti för att de ekonomiska synpunkterna beaktades än om kollegium endast skulle höras som remissorgan.

Som framgår av LSK:s synpunkter på de allmänna principer som bör gälla för den offentliga administrationen för livsmedelsfrågan (VI 7.2) är det av väsentlig betydelse att ärenden som skall handläggas på det centrala planet så långt som möjligt koncentreras till en enda myndighet, enligt LSK:s förslag livsmedelsstyrelsen. Utöver den livsmedelshygieniska expertis, som f. n. finns hos veterinärstyrelsen, kommer den nya myndigheten enligt förslaget att tillföras inte bara personal med annan hygienisk sakkunskap utan också bl. a. befattningshavare med ekonomisk utbildning. Härtill kommer att livsmedelsstyrelsen, till skillnad mot nuvarande förhållanden, skall ledas av en verksstyrelse, i vilken bl. a såväl statens institut för folkhälsan som socialstyrelsen föreslås representerade samt dessutom företrädare för industrin, handeln, jordbruksnäringen, arbetstagarna och konsumenterna bör ingå. Med denna uppbyggnad och i betraktande av livsmedelsstyrelsens skyldighet enligt 4 § andra stycket första punkten att samråda med andra myndigheter, bl. a. kommerskollegium, anser LSK att styrelsen får tillfredsställande förutsättningar att på ett sakligt och ändamålsenligt sätt pröva ärenden bl. a. om berikningsmedel, livsmedelstillsatser och främmande ämnen ur både hygieniska och ekonomiska synpunkter. Därmed synes de näringslivsintressen som legat till grund för att motsvarande frågor hittills ansetts böra handläggas av kommerskollegium vara tillgodosedda.

13 §

Enligt denna paragraf åligger det livsmedelsstyrelsen att upprätta och varje år kungöra förteckningar över föreskrifter och tillstånd rörande berikningsmedel enligt 10 §, över godkända tillsatser enligt 11 § och över föreskrifter enligt 12 § om bekämpningsmedel och andra främmande ämnen. Motsvarande skyldighet har kommerskollegium f. n. enligt 5 § tredje stycket 1951 års stadga i fråga om godkända tillsatser. Däremot är bestämmelsen ny i vad den avser förteckningarna beträffande berikningsmedel och främmande ämnen.

Ifrågavarande förteckningar föreslås ingå som bilagor till TK. Som framgår av kommentarerna till 10—12 §§ återfinns förteckningen över föreskrifter om berikning av livsmedel i Bilaga 1, tillstånd till berikning i Bilaga 2, godkända livsmedelstillsatser i Bilaga 3 och främmande ämnen med tillåten resttolerans i Bilaga 4.

I LSK:s förslag till 13 § har inte medtagits den möjlighet kommerskollegium f. n. har att med stöd av 5 § tredje stycket 1951 års stadga besluta att godkänd livsmedelstillsats inte skall offentliggöras. Enligt uttalande i prop. 1951:63 borde tillsatsförteckningen inte obligatoriskt ta upp en godkänd tillsats, då det kunde vara i den enskilde företagarens intresse att den inte offentliggjordes. Enligt departementschefen torde förordnande om att handlingarna i vissa ärenden om tillsatser inte får offentliggöras i mån av behov lämpligen kunna meddelas med stöd av lagen den 28 maj 1937 om inskränkningar i rätten att utbekomma allmänna handlingar (sekretesslagen). I anledning av en rikdagsmotion i ämnet uttalade andra lagutskottet (2LU 1951: 34) att det måhända direkt i livsmedelsstadgan borde utsägas att kommerskollegium i särskilda fall ägde besluta att godkänd tillsats inte skulle offentliggöras i förteckningen. Så blev också fallet i den slutliga utformningen av 5 § 1951 års stadga.

Enligt uppgift från kommerskollegium har det endast i ett fåtal fall förekommit att beslut meddelats att godkänd tillsats inte skall offentliggöras. Därvid har kollegium sålunda varit mycket restriktiv. Sedan januari 1970 finns inte något beslut i kraft om »hemliga tillsatser». LSK för sin del bedömer saken på följande sätt. Utöver ange-

lägenheten av att inte annat än i yttersta undantagsfall rucka på den i tryckfrihetsförordningen fastslagna offentlighetsprincipen i fråga om allmänna handlingar är det ur medicinsk och hygienisk synpunkt av väsentlig betydelse att genom förteckningen över livsmedelstillsatser få kännedom om vilka olika varor och ämnen som kan förekomma i livsmedel. Med hänsyn härtill finner LSK att beslut om »hemligstämpling» av handlingar om livsmedelstillsatser och därav följande uteslutning ur tillsatslistan i fortsättningen — på sätt departementschefen föreslog i 1951 års proposition — skall meddelas av Kungl. Maj:t med stöd av 21 § 1937 års sekretesslag. Härav följer att det inte blir möjligt att få handlingar om en tillsats undanhållna offentlighet i andra fall än då de med fog kan anses innefatta sådana upplysningar om ett enskilt företags affärs- eller driftsförhållanden att ett offentliggörande kan lända vederbörande företag till men.

3.3 *Märkning av livsmedel* (3 kap.)

I flera sammanhang har LSK redan betonat vikten av att handeln och konsumenterna i större utsträckning än hittills får en vederhäftig och tillräcklig upplysning om livsmedel, framför allt om de fabriksförpackade varor som numera kommit att dominera marknaden. LSK finner det därför befogat att i olika hänseenden skärpa och utöka föreskrifterna i 7 kap. 1951 års stadga om märkning av livsmedel. I den allmänna motiveringen har närmare kommenterats kraven på bättre information om livsmedels slag och sammansättning (IV 2.4.4) samt i fråga om hållbarhetsmärkning (IV 2.5.4). Bestämmelserna därom och övriga föreskrifter om uppgiftsskyldighet rörande livsmedel har tagits in under 3 kap. i förslaget till den nya livsmedelsstadgan.

14 §

Utan en särskild bestämmelse skulle ansvaret för att märkningsföreskrifterna iakttages enligt 7 § vila på var och en som innehar verksamhet där livsmedlen hanteras. Eftersom varorna på sin väg till konsumenten ofta passerar flera distributionsled, har emellertid LSK funnit praktiska skäl tala för att det i stadgan direkt utsäges vem som bär ansvaret för att livsmedlen märks på föreskrivet sätt. Förslag härom finns i *14 § första stycket* som saknar motsvarighet i 1951 års stadga.

Enligt *punkt 1* är det beträffande inom riket färdigförpackat livsmedel förpackaren som har skyldighet att låta märka livsmedlet på föreskrivet sätt. Det förefaller helt naturligt att den som utför själva förpackningsarbetet samtidigt också får svara för att förpackningen förses med den märkning som föreskrivs enligt stadgan. Som LSK framhållit i kommentarerna till bestämmelserna om hållbarhetsmärkning (IV 2.5.4) måste förpackaren dessutom anses vara den som har största möjligheten att bedöma livsmedlet just i samband med själva förpackningen och se till att de olika uppgifter som skall märkas på varuförpackningen verkligen blir riktiga. Vanligtvis är förpackaren också tillverkare av själva livsmedlet, varför några svårigheter då inte torde uppkomma. Utföres förpackningen hos en särskild förpackningsfirma, s. k. lönepackning, eller i detaljhandeln kan emellertid vissa problem uppstå. I sådana fall måste förpackaren hos tillverkaren skaffa sig sådan information om livsmedlet att han kan fullgöra sin märkningsskyldighet på ett tillförlitligt sätt. Det måste överlämnas åt dessa båda parter att avtalsvägen själva ordna sina inbördes förhållanden med avseende på de konsekvenser en felaktig märkning kan leda till.

Beträffande utom riket färdigförpackat livsmedel som importeras till Sverige föreslås under *punkt 2* att märkningsskyldigheten skall vila på importören. I likhet med vad som skall gälla svenska varor måste det i fråga om de importerade livsmedlen finnas någon här i landet som svarar för att föreskriven märkning verkligen blir utförd och som, om så inte sker, kan ställas till ansvar härför. LSK har därvid funnit

det naturligt att den som åtager sig att föra in ett livsmedel till Sverige också får bära ansvaret för att meddelade föreskrifter efterlevs. Importören är dessutom den som genom sina handelsförbindelser med den utländske tillverkaren i de flesta fall bör ha lättast att få de upplysningar som fordras för att eventuellt komplettera den märkning som redan finns på livsmedelsförpackningen när den kommer till landet. Det bör uppmärksammas att en sådan komplettering inte nödvändigtvis behöver ske vid själva importtillfället. Eftersom begreppet färdigförpackat livsmedel enligt definitionen i 1 § andra stycket 4 hänför sig endast till konsumentförpackning, dvs. sådan som är »avsedd att brytas först av enskild förbrukare», är det tillräckligt att märkningen sker vid något senare tillfälle som kan befinnas praktiskt lämpligt innan förpackningen överlämnas till konsumenten. Det är emellertid ändå importören som kommer att ansvara för att märkningen sker.

Viss tvekan kan uppstå vem som i det enskilda fallet skall betraktas som »importör». LSK vill för sin del som importör enligt livsmedelsstadgan beteckna sådan fysisk eller juridisk person med hemvist i Sverige som för sin räkning låter införa ett livsmedel över den svenska tullgränsen. Denne person är inte alltid identisk med den som köpt importvaran från den utländske tillverkaren eller grossisten. Sålunda är det inte ovanligt att en köpare av utländska livsmedel bara låter föra varorna till svensk frihamn och därifrån säljer varorna vidare till olika firmor som inte har någon direkt kontakt med den utländske företagaren. I sådana fall är det sistnämnda firmor som enligt LSK:s uppfattning blir importörer genom att de för varorna över svensk tullgräns.

Under *punkt 3* behandlas märkning av annat än färdigförpackat livsmedel. Det blir i första hand fråga om sådana transport- och grossistförpackningar samt andra s. k. storförpackningar som levereras till bl. a. detaljhandlare och storhushåll. Med tillämpning av 21 § i stadgan föreslås sålunda i 3 kap. TK att dessa typer av förpackningar skall märkas på samma sätt som färdigförpackade livsmedel. Märkningsskyldigheten åligger i dessa fall den person i riket som först saluhåller livsmedlet. Beträffande inhemska varor blir det den som emballerar varan i en sådan storförpackning och levererar den till exempelvis en grossist eller en detaljhandlare. I fråga om importerade storförpackningar skall importören se till att de är märkta med föreskrivna uppgifter innan han levererar den vidare. Som framgår av kommentarerna till punkt 2 är det inte nödvändigt att då bryta storförpackningen och märka varje enskild konsumentförpackning med samma uppgifter. Det väsentliga är att storförpackningen är märkt med vederbörliga uppgifter vid det första saluhållandet så att dessa kan tjäna till ledning för den märkning som sedan måste ske av de inneliggade mindre förpackningarna, innan dessa saluhålles till enskild förbrukare.

Märkningsskyldighet enligt punkt 3 kan också förekomma i fråga om helt oförpackade livsmedel. Sålunda kan livsmedelsstyrelsen enligt 21 § föreskriva att en sådan vara skall märkas enligt 17—19 §§ eller att annan särskild uppgift skall lämnas vid varans saluhållande. Föreskrifter därom föreslås tills vidare i 12 kap. TK beträffande märkning av ost med fetthalts-, datum- och ursprungsmärken samt i 17 kap. TK om märkning av importerade ägg med ursprungsland. Det torde kunna bli aktuellt att föreskriva märkning också av oförpackade köttvaror enligt samma principer som f. n. sker med stöd av 1959 års köttbesiktningslag.

Då man som skett i 14 § första stycket ålägger respektive förpackaren, importören och den som först saluhåller ett livsmedel en direkt skyldighet att svara för den märkning, som föreskrives i livsmedelsstadgan eller tillämpningskungörelsen, är det viktigt att andra personer hindras märka eller märka om livsmedlen utan den ansvariges vetskap. Förpackaren får nämligen som framgår av det föregående antagas bäst känna till livsmedlet. Om uppgifterna är felaktiga blir

det också alltid den enligt stadgan formellt ansvarige som myndigheterna har att vända sig till. Det kan då vara svårt för denne att visa att han inte utfört märkningen i fråga.

Med hänsyn härtill föreslås i *14 § andra stycket* ett förbud för annan person att utan medgivande av den enligt första stycket ansvarige märka livsmedel med de uppgifter som föreskrivs enligt 17, 18 eller 22 §. Finner sålunda en grossist eller detaljhandlare att någon uppgift behöver ändras eller kompletteras är han skyldig att vända sig till den enligt första stycket ansvarige och få dennes godkännande, innan ny märkning får ske. Också andra personers namn än den ansvariges kan förekomma i märkningen på förpackningen. Sålunda råder enligt 17 § första stycket 5 valfrihet att märka livsmedel med förpackarens eller tillverkarens namn. I andra fall kan det med hänsyn till marknadsföringen anses lämpligt att dessutom frivilligt sätta ut t. ex. säljarens namn på förpackningen. LSK har med tanke härpå ansett det rimligt att medgivande till ny märkning också skall inhämtas av den vars namn eller firma anges genom den ursprungliga märkningen.

15 §

Denna paragraf reglerar det sätt på vilket föreskriven märkning skall utföras och motsvarar i huvudsak 27 § 1951 års stadga.

I första hand krävs som f. n. att märkningen skall vara tydlig och varaktig samt lätt i ögonen fallande för förbrukaren. I flera remissyttranden till LSK har påpekats att vissa uppgifter ibland är på ett nästan omärkligt sätt instansade i förpackningsmaterialet eller att den tryckfärg som används på etiketter inte sällan smetar av sig eller är alldeles för svag för att kunna tydas. Med anledning härav finner LSK det angeläget betona att förpackarna måste vinnlägga sig om att göra märkningen så distinkt som möjlig. Anses instansning vara mest lämplig av praktiska skäl bör den utföras i en särskild ruta som lätt kan upptäckas på förpackningen. Det är också av vikt att man vid märkningen använder en mot ljus och beröring hållbar tryckfärg.

I fråga om begreppet »lätt i ögonen fallande» har härutöver diskuterats, om märkningen inte borde utföras i bokstäver och siffror av en viss minimistorlek eller att de obligatoriska uppgifterna tillsammans skulle stå i viss minsta proportion till den övriga texten på förpackningen. LSK har kommit fram till att sådana detaljbestämmelser skulle bli alltför tillkrånglade bl. a. med hänsyn till att det förekommer ett så stort antal förpackningar av varierande storlek och form. Det måste anses fullt tillräckligt att kräva att märkningen skall vara tydlig och lätt i ögonen fallande. Detta krav utesluter också att de obligatoriska uppgifterna får en alltför undanskymd plats på förpackningen. Hithörande frågor har prövats av Codex Alimentarius Commission's märkningskommitté som uttalat en liknande uppfattning. Denna kommitté rekommenderar emellertid att beteckningen av själva livsmedlet (»the name of the food») utföres med bokstäver, vars storlek står i rimlig proportion till den mest framträdande märkningen i övrigt. LSK är i princip positivt inställd till rekommendationen men anser att det i förekommande fall får överlämnas till praxis att pröva om en märkning kan anses vara lätt i ögonen fallande eller inte.

En nyhet i fråga om utformandet av märkningen är kravet på att den skall utföras på ett »otvetydigt sätt». Det primära syftet med märkningen är ju att konsumenten på ett så enkelt sätt som möjligt skall kunna utläsa vad det är för livsmedel som saluhålles och vilka egenskaper det har. Det förekommer emellertid viss märkning som knappast är möjlig för konsumenten att begripa. Så är fallet bl. a. med uppgifter i kod. När det gäller de uppgifter som föreskrivs i livsmedelsstadgan och tillämpningskungörelsen är det därför ett ofrånkomligt krav att märkningen utföres i klartext.

I viss mån liknande förhållanden råder beträffande de importvaror som är märkta med uppgifter på främmande språk, vilka

flertalet konsumenter inte behärskar. I motioner till *1964 års riksdag* (1964:I:42 och II:57) föreslogs införande i livsmedelsstadgan av regler om användningen av främmande språk vid märkning av livsmedel. Genom den utländska texten på importvarorna kom syftet med märkningen som konsumentupplysning att åsidosättas i ett stort antal fall. Förutom livsmedel som var märkta på engelska, franska, italienska, portugisiska, spanska och tyska anförde motionärerna som exempel på svårigheten att förstå olika märkningsuppgifter att det i detaljhandeln förekommit sockerförpackningar som var märkta uteslutande med ryska bokstäver. Enligt motionärerna borde man i strängaste fall bland främmande språk endast godkänna danska och norska texter. Det var emellertid tänkbart att också en märkning på något av de tre huvudspråken engelska, franska och tyska borde accepteras.

Rent principiellt tillstyrktes motionerna genomgående i remissyttrandena till riksdagen. Sveriges grossistförbund betonade emellertid de tekniska och ekonomiska svårigheter som skulle uppkomma, om importerade livsmedel måste märkas om. Förbundet ifrågasatte därför om syftet med motionerna kunde genomföras i praktiken.

Andra lagutskottet (2 LU 1964: 58) delade i princip motionärernas uppfattning. Emellertid fick svårigheterna att införa skärpta bestämmelser om märkning av importerade livsmedel inte underskattas. Utskottet ansåg det ofta vara omöjligt att kräva svensk text på de separata konsumentförpackningarna. I dylika fall fick man kanske nöja sig med att detaljhandeln tillhandahöll erforderliga upplysningar. Hur ifrågavarande problem skulle lösas borde enligt utskottet kunna överlåtas på LSK att pröva. På riksdagens förslag (rskr 1964:321) överlämnade Kungl. Maj:t ärendet till LSK för övervägande.

Enligt LSK:s uppfattning är det synnerligen angeläget att konsumenterna till fullo kan förstå de uppgifter som lämnas på en livsmedelsförpackning. Konsekvensen härav skulle emellertid bli att alla uppgifter måste lämnas på svenska, eftersom detta språk är det enda som med säkerhet förstås av alla i vårt land. Erfarenheten visar att också danska och norska lätt kan feltolkas. Dessa svårigheter gäller givetvis i ännu högre grad andra utländska språk, även engelska, franska och tyska. Med tanke på den omfattande importen av förpackade livsmedel vore det emellertid orealistiskt att generellt föreskriva att de skall vara märkta på svenska, även om detta endast skulle gälla de enligt livsmedelsstadgan obligatoriska uppgifterna. Ett sådant krav skulle väsentligt försvåra importen av betydelsefulla och av konsumenterna eftertraktade varor. Det är knappast tänkbart att de utländska fabrikanterna för en så förhållandevis liten marknad som den svenska skulle vara benägna att lägga upp särskilda tillverkningsserier med svensk märkning. I många fall torde också de svenska importörerna hellre avstå från införsel av ett visst livsmedel än att dra på sig kostnader för en ommärkning som de med hänsyn till konkurrensen inte kan belasta varan med. Några av de livsmedel som importeras i mycket stor skala har emellertid i viss utsträckning försetts med text på svenska. Dessutom synes detaljhandeln i möjlig mån sörja för att konsumenterna genom anslag, reklam m. m. får information om vad slags importerade livsmedel som saluhålles.

Under angivna förhållanden finner LSK det mest realistiskt och rimligt att åt livsmedelsstyrelsen överlåta avgörandet om vad som med hänsyn till utvecklingen och omständigheterna i övrigt bör läggas i kravet på märkning på ett »otvetydigt sätt» när det gäller frågan om främmande språk. Därvid bör styrelsen i första hand bevaka de rent hygieniska intressena. Enligt LSK:s uppfattning är detta särskilt viktigt beträffande kravet på »förvaringsanvisning» enligt 17 § första stycket 4. Missuppfattas en sådan anvisning eller blir den inte alls förstådd finns — på samma sätt som när anvisningen helt saknas — stor risk för att konsumenten förvarar livsmedlet på ett felaktigt sätt så att det blir otjänligt eller rent av skadligt att förtära. Med hänsyn härtill anser LSK att

förvaringsanvisningen bör vara meddelad på svenska språket eller genom ett fullt förståeligt symbolspråk. Enligt ansvarighetsreglerna i 14 § blir det importören som i förekommande fall får sörja för att anvisningen motsvarar dessa krav. Beträffande övriga obligatoriska uppgifter enligt 17 § får styrelsen göra en avvägning mellan konsumenternas intresse av att få en fullt otvetydig information och de konsekvenser en kompletterande märkning kan föra med sig i form av höjda konsumentpriser. Uppenbarligen måste därvid strängare krav uppställas för de näringsmässigt viktiga livsmedel som dagligen förekommer i kosten. Beträffande mera lyxbetonade livsmedel och varor i övrigt med en begränsad avsättning kan kundkretsen väntas ha förutsättningar att rätt tolka uppgifter på främmande språk och i övrigt känna till hur dessa speciella livsmedel skall hanteras.

Slutligen föreskrivs enligt 15 § att märkning skall anbringas på livsmedlets förpackning, om sådan finns, och i andra fall på själva livsmedlet eller på en vid livsmedlet fästad etikett. Bestämmelsen har sin motsvarighet i 27 § 1951 års stadga.

16 §

I denna paragraf ges livsmedelsstyrelsen befogenhet att fastställa s. k. *skyddade varubeteckningar*. Bestämmelsen saknar motsvarighet i 1951 års stadga. De frågor som sammanhänger med förevarande bestämmelse har i väsentliga delar kommenterats under den allmänna motiveringen i samband med diskussionen om nya livsmedelstyper och ersättningsprodukter (IV 2.3.2) samt rörande information om livsmedels slag och sammansättning (IV 2.4.4). Därutöver vill LSK framhålla följande.

Enligt *16 § första stycket* måste livsmedelsstyrelsens beslut att fastställa en varubeteckning alltid kunna motiveras med att det sker i syfte att främja redlighet i handeln med livsmedel. Beslutet innebär att den särskilda beteckningen skall användas för men också vara »förbehållen» livsmedel av visst slag. Detta medför att beteckningen inte får användas för någon annan typ av livsmedel. Det blir här i första hand fråga om att förbehålla beteckningar för de mera traditionella standardvaror som konsumenterna väl känner till. Syftet är i första hand att beteckningarna inte skall kunna användas för ersättningsprodukter så att konsumenterna blir vilseledda i sitt val av varor. I förslaget till 11—23 kap. TK finns ett flertal varubeteckningar som på detta sätt förbehållits de vanligaste livsmedlen. Vissa av dessa beteckningar — bl. a. för ätbara fetter och oljor, olika glassvaror, köttvaror, juice och kaffe — är helt nya medan andra flyttats över från 8 kap. 1951 års stadga till TK.

I andra hand tar bestämmelsen i 16 § första stycket sikte på att särskilda beteckningar också skall kunna fastställas för nya livsmedelstyper och ersättningsprodukter. Beteckningen skall vara så utformad att konsumenterna lätt kan skilja en sådan vara från andra som de väl känner till. Exempel på en beteckning som ursprungligen haft ett sådant syfte är margarin. Inom en snar framtid torde det vara motiverat att på liknande sätt fastställa särskilda beteckningar i första hand för de mjölk- och smörliknande produkter med vegetabiliskt fett som är eller kommer att bli introducerade på den svenska marknaden. Så kan bli fallet också för de olika typer av nya livsmedel innehållande sojaprotein som är avsedda att användas på samma sätt som vissa köttvaror.

I detta sammanhang vill LSK fästa uppmärksamheten på att, om livsmedelsstyrelsen fastställt särskild beteckning för ett visst slags livsmedel, denna beteckning också måste användas då det gäller att ange »livsmedlets slag» enligt 17 § första stycket 1. Vidare bör erinras om vad som anförts i den allmänna motiveringen (IV 2.3.2) rörande förbudet enligt 46 § första stycket mot att saluhålla en vara under beteckning som fastställts för annan vara samt rörande möjligheten för livsmedelsstyrelsen att enligt 46 § andra stycket medge undantag från denna bestämmelse.

Enligt *16 § andra stycket* skall livsmedelsstyrelsen upprätta och årligen kungöra en

förteckning över fastställda livsmedelsbeteckningar. En sådan förteckning återfinns som Bilaga 5 till TK.

17 §

Denna paragraf innehåller de centrala bestämmelserna om de uppgifter varmed livsmedel skall vara märkta. Kraven är enligt paragrafen begränsade till färdigförpackade livsmedel, dvs. konsumentförpackningar enligt LSK:s kommentarer till detta begrepp i samband med 1 § andra stycket 4. Det bör emellertid uppmärksammas att livsmedelsstyrelsen med stöd av 21 § kan föreskriva att också andra livsmedel än färdigförpackade skall märkas med uppgifter enligt bl. a. 17 §. Som framgår av kommentarerna till 14 § första stycket 3 föreslår LSK med stöd härav en bestämmelse i 3 kap. TK att transport-, grossist- och andra storförpackningar skall märkas på samma sätt som de konsumentförpackningar de innehåller. Liknande möjlighet finns att föreskriva märkning enligt 17 § av oförpackade livsmedel.

Kravet enligt *17 § första stycket 1* på märkning med »livsmedlets slag» har närmare kommenterats i den allmänna motiveringen under avsnittet IV 2.4. Här bör endast erinras om att bestämmelsen — till skillnad från dess motsvarighet i 28 § första stycket 1) 1951 års stadga om märkning med innehållets benämning — utesluter möjligheten att beteckna ett livsmedel enbart med ett fantasinamn. Vidare skall livsmedlets slag »i förekommande fall» anges med beteckning som livsmedelsstyrelsen kan ha fastställt för produkten i fråga enligt 16 §. Detta innebär, som LSK redan framhållit i kommentarerna till sistnämnda paragraf, att den fastställda varubeteckningen utan undantag måste användas för ett sådant livsmedel.

Också kravet enligt *17 § första stycket 2* på uppgifter om »livsmedlets väsentliga sammansättning» har i sina detaljer kommenterats i den allmänna motiveringen under avsnittet IV 2.4. Bestämmelsen saknar motsvarighet i 1951 års stadga.

Enligt *17 § första stycket 3* skall en färdigförpackning märkas med uppgift om livsmedlets »nettovikt» eller »nettovolym». Bestämmelsen motsvaras i 1951 års stadga av 28 § första stycket 3) samt tredje och fjärde styckena.

Kravet på att vikten eller volymen anges »netto» innebär att uppgiften skall avse endast det i förpackningen inneslutna livsmedlet och inte få omfatta själva förpackningsmaterialet. Därmed har föreskriften i 28 § fjärde stycket 1951 års stadga att innehållets vikt inte får anges »brutto för netto» blivit onödig. Frågan om nettouppgiften skall uttryckas i vikt- eller volymenheter får avgöras i första hand med hänsyn till innehållets huvudsakliga konsistens men också i viss mån till vad som blivit allmän handelssed och som ger den information konsumenterna är vana vid. Är sålunda innehållet uteslutande flytande som i saft, läskedrycker, buljonger o. dyl. skall volymen anges. Beträffande livsmedel som har både fasta och flytande beståndsdelar får man se till vilka ingredienser som överväger och vilken uppgift konsumenterna har bäst nytta av. I fråga om vissa soppor med mycket ringa andel fasta beståndsdelar synes sålunda en uppgift om volymen vara den mest rättvisande. I detta sammanhang bör erinras om att förpackaren till följd av kravet i 17 § första stycket 2 på uppgift om livsmedlets väsentliga sammansättning blir skyldig ange proportionerna mellan fasta och flytande beståndsdelar i blandade livsmedel, t. ex. soppor med kött, grönsaker eller svamp, kalops och andra kötträtter med sås eller lag, o. dyl.

Inom LSK har diskuterats hur noggrant uppgiften om livsmedlets nettovikt eller nettovolym skall anges. I detta hänseende har det till en början stått klart att uppgiften måste avse vikten eller volymen »vid förpackningstillfället». Sålunda synes det ofrånkomligt att olika livsmedel på grund av atmosfäriska förhållanden undergår större eller mindre kvantitetsförändringar under lagringen efter förpackningstillfället. Det kan då inte vara rimligt att av förpackaren

kräva att han i förväg skall exakt kunna förutse varje sådan påverkan av varan och beräkna den vikt eller volym varan kommer att få vid försäljningstillfället, särskilt som han inte kan veta när detta infaller.

En annan omständighet som i detta sammanhang har betydelse är den bristande exaktheten hos livsmedelsindustrins påfyllnings- och förpackningsmaskiner. Redan i 1949 års betänkande föreslogs med tanke härpå att vissa toleranser borde vara tillåtna mellan uppgiven och verklig volym. I prop. 1951: 63 förklarade departementschefen att viss hänsyn självfallet måste tagas till bristande exaktheten hos de maskinella påfyllnings- och förpackningsanordningarna. Någon uttrycklig toleransbestämmelse ansågs emellertid inte erforderlig i livsmedelsstadgan. Enligt departementschefen borde hinder inte föreligga att, då en exakt vikt- eller volymangivelse beredde svårigheter, ange vikten eller volymen ungefärligt. Därvid borde emellertid uppgiften kompletteras med beteckningen »cirka» eller dylikt.

Enligt LSK:s uppfattning måste, då en uppgift lämnas på en livsmedelsförpackning, så stor säkerhet som möjligt finnas för att konsumenterna också kan lita på att uppgiften är riktig. Detta gäller inte minst i fråga om vikt- och volymuppgifterna som bl. a. ligger till grund för prissättningen på en vara. Med denna utgångspunkt har LSK varit inne på tanken att uppställa krav på att uppgift skall lämnas om »minsta vikt» eller »minsta volym» vid förpackningstillfället. Syftet därmed skulle vara att skapa garanti för att konsumenterna alltid får minst den kvantitet som uppges på förpackningen. Man kan emellertid inte bortse från att, även om påfyllnings- och förpackningsmaskinerna avsevärt förbättrats sedan tillkomsten av 1951 års stadga, en viss mindre felmarginal är oundviklig vid doseringen. Därtill kommer de nyss berörda problemen i samband med eventuella kvantitetsförändringar efter själva förpackningen. För att helt undvika sådana felmarginaler i en större tillverkningsserie måste maskinerna ställas in på förhållandevis stora konstanta »övervikter», vilket resulterar i prishöjningar. Med hänsyn härtill har LSK funnit sig böra avstå från ett i livsmedelsstadgan direkt uttryckt krav på »minsta» vikt eller volym.

Problemen med eventuella felmarginaler synes i stället kunna lösas så att livsmedelsmyndigheterna accepterar vissa smärre avvikelser under förutsättning att den genomsnittliga vikten eller volymen för ett mindre antal, godtyckligt utvalda förpackningar av en vara överensstämmer med den uppgivna vikten eller volymen. Denna »genomsnittsprincip» eliminerar till stor del riskerna för medvetna systematiska undervikter och är vedertagen i internationella handelssammanhang. Principen återfinns bl. a. i EEC-ländernas och USA:s livsmedelslagstiftning. För svensk del synes det emellertid vara för tidigt att lagfästa principen, innan tillräckliga praktiska erfarenheter vunnits. Med ledning därav bör emellertid så småningom lämpliga tillämpningsföreskrifter utfärdas.

När det sedan gäller systemet att ange vikt eller volym med »cirka» och liknande flexibla uttryck bör erinras om att cirkabegreppet i fall det används — med tillämpning av 66 § 1905 års köplag — får innebära en avvikelse med upp till 5 % från den angivna myckenheten. Med tanke på konsumenternas intresse av att få så exakt vikt eller volym som möjligt och med hänsyn till de tekniskt tillförlitliga mätningsmetoder som numera står till buds är en sådan tolerans enligt LSK alltför stor för att kunna accepteras i detta sammanhang. LSK anser därför att cirkauppgifter endast bör få förekomma i rena undantagsfall då livsmedelsstyrelsen finner skäl frångå principen att ange nettovikten med de avsevärt mycket snävare toleranser som »genomsnittsprincipen» medger. Sådana undantag torde bl. a. vara motiverade för bagerinäringens produkter, beträffande vilka det knappast är möjligt att för varje enhet hålla mera exakt vikt. Enligt förslaget till 3 kap. TK får sålunda vikten av färdigförpackat mjukt bröd anges med ordet »cirka».

En annan fråga, som rör märkningen av livsmedel med uppgift om vikt eller volym, är vilket måttsystem som skall användas. I

fråga om svenska varor uppstår inga svårigheter, eftersom dessa sedan länge märks med de metriska måttenheterna kilogram och liter enligt det numera internationellt antagna SI-systemet (Système International d'Unités). Flertalet importvaror är också märkta enligt detta system. Det förekommer emellertid vissa utländska, bl. a. engelska och amerikanska livsmedelsförpackningar, som ofta är försedda med vikt- eller volymuppgifter enligt det anglosaxiska måttsystemet (pound, ounce, gallon, pint etc.). Enligt vissa remissyttranden till LSK bör därför uttryckligen fastslås i livsmedelsstadgan att vikt och volym bara får anges med metriska mått. Vid bedömning av denna fråga har emellertid LSK funnit att andra måttenheter användes i relativt liten utsträckning på de i Sverige förekommande utländska livsmedlen. Därtill kommer att de vanligaste importvarorna då ofta är märkta också med metriska måttenheter. Med hänsyn härtill och med tanke på att SI-systemet vinner mer och mer terräng i de anglosaxiska länderna, bl. a. i Storbritannien, anser LSK tillräckliga skäl inte finnas för att i livsmedelsstadgan direkt förbjuda tillämpningen av andra måttsystem. Skulle problem ändå uppstå i enstaka fall kan livsmedelsstyrelsen ingripa med stöd av 15 §, om vikt- eller volymmärkningen inte kan anses vara utförd på ett för förbrukaren »otvetydigt sätt».

Föreskriften i *17 § första stycket 4* att färdigförpackade livsmedel skall förses med en tillfredsställande »förvaringsanvisning» saknar motsvarighet i 1951 års stadga. Denna nya typ av obligatorisk upplysning har i väsentliga delar kommenterats i den allmänna motiveringen under avsnittet om hållbarhetsmärkning (IV 2.5). Härutöver vill LSK anföra följande.

Skyldigheten att lämna förvaringsanvisning är inte begränsad till enbart de särskilt ömtåliga livsmedel, »30-dagarsvaror», som skall hållbarhetsmärkas enligt 18 § första stycket. Sålunda skall förvaringsanvisning över huvud taget utsättas på färdigförpackningar, »om iakttagande därav kan vara av väsentlig betydelse för livsmedlets hållbarhet». Därmed gäller bestämmelsen också mera långvarigt hållbara varor, främst halv- eller kylkonserver och djupfrysta livsmedel, vilkas hållbarhet i hög grad är beroende av det sätt varpå de förvaras. Å andra sidan behövs det ingen förvaringsanvisning på helsteriliserade konserver, dvs. helkonserver.

Ifrågavarande bestämmelse kräver också att förvaringsanvisningen skall vara »tillfredsställande». Därmed avses att ingen som tar del av anvisningen skall behöva tveka om hur färdigförpackningen skall förvaras. Om exempelvis ett livsmedel måste förvaras vid en viss lägre temperatur för att säkert hålla sig den tid konsumenten har skäl räkna med, räcker det inte med att bara lämna en anvisning om att den skall förvaras svalt eller kallt. En mera preciserad uppgift måste i så fall lämnas, t. ex. att varan bör förvaras vid högst +4° C eller vid — 6° C eller kallare. LSK har funnit preciserade temperaturangivelser vara så betydelsefulla att förslag härom införts i 3 kap. TK beträffande djupfrysta livsmedel och kylkonserver, vilkas hållbarhet vid sidan av »30-dagarsvarorna» är mest beroende av förvaring på rätt sätt. Som ytterligare exempel kan nämnas att på förpackningar med hårt bröd bör upplysas om att de skall förvaras torrt så att brödet inte mjuknar.

I detta sammanhang bör erinras om LSK:s uttalande i samband med 15 § att en förvaringsanvisning kan anses vara helt otvetydig endast om den är meddelad på svenska språket eller genom ett fullt förståeligt symbolspråk.

Enligt *17 § första stycket 5* skall färdigförpackade livsmedel märkas med uppgift om förpackarens eller tillverkarens namn eller firma samt dennes hemort. Uppgiften om hemort kan uteslutas, om firman eller förkortning av firmanamnet är så allmänt känd att upplysning därom kan anses onödig. Motsvarande bestämmelser återfinns i 1951 års stadga under 28 § första stycket 2) och andra stycket, som lämnar valfrihet att sätta ut antingen tillverkarens eller förpac-

karens men också säljarens namn eller firma.

Enligt LSK:s uppfattning skall namnuppgiften på en livsmedelsförpackning vara sådan att man därigenom omedelbart kan härleda varans ursprung. Syftet är att man utan svårighet skall få reda på vem som garanterar för livsmedlets beskaffenhet så att denne kan göras ansvarig, om varan är mindervärdig eller på annat sätt behäftad med fel. Ur denna synpunkt vore det bäst för både konsumenterna och livsmedelsmyndigheterna att då endast ha en person att vända sig till. Så är fallet när det gäller ansvaret för själva märkningen, beträffande vilken enligt LSK:s förslag till 14 § första stycket det i regel är förpackaren som är ensam ansvarig. Eftersom denne omhänderhar livsmedlet vid förpackningstillfället då möjlighet senast finns att bedöma varans beskaffenhet innan den inneslutes i den skyddade förpackningen, borde i och för sig hans namn också alltid sättas ut på förpackningen. Förpackare och tillverkare är vanligtvis samma person, varför det i de flesta fall inte skulle uppstå några olägenheter, om en obligatorisk märkning med förpackarens namn infördes. Problem kan emellertid uppkomma vid s. k. lönepackning, då förpackningen inte utföres av tillverkaren. Den firma som av tillverkaren anlitas vid förpackningen kan sålunda själv vara tillverkare av samma slags livsmedel. I sådana fall kan det inte anses rimligt att namnet på denna konkurrentfirma måste sättas ut på förpackningen.

Med hänsyn till berörda förhållanden föreslår LSK att det skall vara valfritt att märka en livsmedelsförpackning med antingen »förpackarens eller tillverkarens namn eller firma». En av dessa namnuppgifter måste sålunda alltid anges. Något hinder möter emellertid inte mot att en förpackning märkes med båda dessa uppgifter.

Däremot finner LSK det inte lämpligt att, som gäller enligt 1951 års stadga, valfriheten utsträckes till att gälla också säljarens namn. Man kan sålunda inte bortse från att åtminstone större återförsäljare inköper förpackade varor av samma slag från flera olika tillverkare. Om i sådana fall endast återförsäljarens namn kommer att anges på förpackningarna, kan det vid fel på en vara ofta vara svårt att få reda på från vilken tillverkare just den varan härrör. Å andra sidan är det givetvis inget som hindrar att förpackningen, vid sidan av förpackarens eller tillverkarens namn, frivilligt också märks med uppgift om säljaren.

I likhet med gällande bestämmelser föreskrivs enligt 17 § första stycket 5 att förpackarens eller tillverkarens namn skall kompletteras med uppgift om hans »hemort». Endast själva orten behöver anges utan närmare uppgift om gatuadress eller dylikt. I fråga om större företag med tillverkning på flera orter i landet bör det i och för sig räcka med att ange den ort som förekommer i aktiebolags- eller firmaregistret, dvs. där styrelsen eller ledningen har sitt säte. I sådana fall måste förutsättas att företaget utan svårighet kan visa vid vilken av dess fabriker ett livsmedel, som föranlett anmärkning, blivit tillverkat eller förpackat.

Då det är fråga om en företagare som är »allmänt känd» behöver enligt punkt 5 uppgiften om hemort inte lämnas. I sådant fall har en märkning med bara firmanamn eller allmänt känd förkortning därav ansetts vara tillräckligt upplysande. Det bör emellertid betonas att med uttrycket »allmänt känd» avses endast sådana företag som obestridligt kan anses välkända av flertalet konsumenter i hela landet.

I samband härmed bör uppmärksammas att LSK inte funnit skäl behålla det nuvarande undantaget från skyldigheten att ange hemvist när det gäller svenska aktiebolag. Är sålunda bolaget i fråga inte allmänt känt skall uppgift om dess hemort märkas på förpackningen. Därigenom kan bolaget i likhet med andra företag lätt lokaliseras utan att man behöver gå till aktiebolagsregistret eller andra uppslagsverk.

Bestämmelserna i *17 § andra stycket* avser märkning av importerade färdigförpackade livsmedel. Motsvarigheten härtill finns i 29 § 1951 års stadga, som medger märkning antingen med namnet på tillverkaren, förpackaren eller säljaren eller också med

exportörens eller importörens namn eller firma.

För LSK framstår det som ett oavvisligt rättvisekrav att samma föreskrifter måste gälla både för utländska produkter som införes till Sverige och för varor tillverkade här i riket. Det är därför helt naturligt att också de importerade livsmedlen skall vara märkta med de uppgifter som krävs enligt 17 § första stycket 1—5. När det gäller namnuppgiften har LSK i det föregående framhållit att den bl. a. syftar till att man utan svårighet skall få reda på vem som garanterar livsmedlets beskaffenhet så att denne kan göras ansvarig, om varan är behäftad med fel. En uppgift enbart om den utländske tillverkaren eller förpackaren kan då inte anses helt täcka detta syfte, eftersom denne inte kan ställas till svars för förseelser mot svensk lag om han inte vistas i Sverige. Det måste emellertid anses vara ett starkt allmänt intresse att det här i landet alltid finns någon som kan göras ansvarig för importvarornas beskaffenhet. Så gäller särskilt då det inte kan visas att ett fel på varorna beror på hanteringen i Sverige hos detaljhandeln eller annorstädes. I likhet med vad som anförts om importörens ansvar enligt 14 § första stycket 2 för själva märkningen har LSK funnit det naturligt att den som ansvarar för att ett livsmedel föres in till Sverige också är den som i första hand skall ansvara för varans beskaffenhet. Vid de undersökningar av livsmedel som utföres av statens institut för folkhälan har det emellertid ofta visat sig svårt och ibland inte möjligt att få klarhet i vem som importerat de undersökta livsmedlen.

Med hänsyn till angivna förhållanden har LSK funnit det befogat att enligt *17 § andra stycket första punkten* kräva att utomlands färdigförpackade livsmedel som införts till riket skall vara märkta med »importörens namn eller firma samt hemort eller också endast firman eller förkortning därav, om denna är allmänt känd». Begreppet importör bör här ges samma innebörd som LSK angett i kommentarerna till 14 § första stycket 2. Det bör observeras att förpackningen vid sidan av den särskilda importörmärkningen dessutom skall vara försedd med de uppgifter som rent allmänt krävs för färdigförpackade livsmedel, således bl. a. uppgifter om den utländske förpackaren eller tillverkaren.

LSK är medveten om att kravet på märkning med importörens namn kan komma att förorsaka merarbete och merkostnader för livsmedelsbranschen. Det torde sålunda ibland vara svårt att få till stånd en sådan märkning redan hos den utländske förpackaren. I stället måste sannolikt importörmärkningen ofta ske inom Sverige med särskilda etiketter eller speciell stämpling. Därvid bör emellertid uppmärksammas att kravet endast gäller färdigförpackade livsmedel, dvs. enligt 1 § andra stycket 4 konsumentförpackningar som är avsedda att brytas först av enskild förbrukare. Det kan därför inte anses nödvändigt att märkningen utföres redan i tullen vid själva importtillfället. Man kan i stället vänta till ett senare led i distributionskedjan, exempelvis då transportförpackningen eller annat ytteremballage normalt avlägsnas eller då prismärkning sker för detaljhandeln. Huvudsaken är att importörmärkningen är utförd innan förpackningen saluhålles till konsumenterna, så att man alltid med säkerhet får reda på vem som svarar för importen av varan.

Slutligen bör framhållas att, om svåra problem skulle uppstå vid tillämpning av föreskriften om märkning med importörens namn, livsmedelsstyrelsen har möjlighet att med stöd av 23 § meddela de undantag som kan anses motiverade.

Enligt *17 § andra stycket andra punkten* ges befogenhet för livsmedelsstyrelsen att föreskriva att importerade färdigförpackade livsmedel skall märkas också med »uppgift om det land varifrån däri ingående råvara härrör». I de flesta fall torde en sådan föreskrift inte behövas, eftersom man genom den obligatoriska märkningen med den utländske förpackarens eller tillverkarens namn och hemort får upplysning om i vilket land livsmedlet tillverkats. Vanligtvis härrör råvarorna också från samma land. Det förekommer emellertid att en utländsk fabri-

kant använder sig av råvaror som kommer från annat land än hans eget. Bl. a. när det gäller köttprodukter kan det för livsmedelsmyndigheterna vara av intresse att få reda på om köttråvaran kommer från ett land, där salmonelloser och liknande smittsamma sjukdomar ofta förekommer. Vidare är det i fråga om vegetabiliska livsmedelsprodukter angeläget att få veta om råvaran härstammar från länder, där man veterligen inte har någon kontroll av användningen av bekämpningsmedel eller av förekomsten av andra främmande ämnen i råvarorna. Någon direkt föreskrift härom i tillämpningskungörelsen har emellertid inte föreslagits av LSK. Det får ankomma på livsmedelsstyrelsen att, om särskilda skäl uppkommer, föreskriva sådan märkningsskyldighet.

18—20 §§

Bestämmelserna i dessa paragrafer rör hållbarhetsmärkning av färdigförpackade livsmedel och saknar motsvarighet i 1951 års livsmedelsstadga. Hållbarhetsmärkningen har behandlats i den allmänna motiveringen under ett särskilt avsnitt (IV 2.5), där bestämmelserna kommenterats i detalj.

21 §

Som framhållits redan i kommentarerna till 14 och 17 §§ får livsmedelsstyrelsen enligt 21 § rätt föreskriva att också andra livsmedel än färdigförpackade skall märkas på sätt som anges i 17—19 §§. Dessutom kan styrelsen enligt 21 § föreskriva att ytterligare uppgifter skall lämnas vid saluhållande av ett livsmedel. Paragrafen saknar motsvarighet i 1951 års stadga.

Bestämmelserna i *21 § första stycket* om märkning av livsmedel »även i andra fall» syftar i första hand på transport- och grossistförpackningar, som innehåller färdigförpackade konsumentförpackningar. Både de större och de mindre förpackningarna bör sålunda märkas på samma sätt. En direkt bestämmelse härom föreslås i 3 kap. TK. Särskilt när det gäller förvaringsanvisning är det av största betydelse att också dessa storförpackningar förses med uppgift om de betingelser under vilka de måste hanteras alltifrån det de lämnar förpackaren och fram till det tillfälle då förpackningarna bryts.

Vad som sagts om transport- och grossistförpackningar bör också gälla andra liknande storförpackningar som — utan att innehålla några färdigförpackade livsmedel — levereras till restauranger, serveringar och andra storhushåll. Eftersom dessa förpackningar inte är direkt avsedda att brytas av enskilda förbrukare, kan de inte betraktas som färdigförpackade i den mening LSK angett i kommentarerna till begreppet färdigförpackat livsmedel i 1 § andra stycket 4. Emellertid synes det vara av betydelse att dessa storförpackningar förses med samma uppgifter som motsvarande konsumentförpackning. Med hänsyn härtill föreslås enligt 3 kap. TK att märkningsbestämmelserna i stadgans 17—19 §§ skall tillämpas också på storförpackning, vars innehåll är avsett att användas för servering i sådana lokaler och på andra platser som närmare anges i 1 kap. TK.

Med stöd av 21 § första stycket kan viss märkning föreskrivas också av oförpackade livsmedel. Som nämnts i kommentarerna till 14 § första stycket 3 föreslår LSK under 12 respektive 17 kap. TK en sådan märkning av ost och importerade ägg.

Bestämmelsen att »annan särskild uppgift om livsmedel skall lämnas vid dess saluhållande» har tillkommit bl. a. med tanke på vissa speciella varor, beträffande vilka det är betydelsefullt att ge konsumenterna information utöver de uppgifter som skall lämnas enligt 17—19 §§. Med tillämpning härav föreslås under 3 kap. TK att djupfrysta livsmedel alltid skall märkas med påskriften »Djupfryst». Vidare skall dessa livsmedel förses med en hållbarhetsmärkning som i viss mån avviker från den enligt 18 § första stycket föreskrivna. Av märkningen skall sålunda framgå hur länge de djupfrysta livsmedlen efter konsumentens inköp — alltså inte efter förpackningsdagen — kan beräknas hålla sig vid de alternativa temperaturförhållanden under vilka de kan förvaras (i köldfack eller kylskåp).

En annan grupp livsmedel som är aktuella

i detta sammanhang är de livsmedel som av olika skäl varit frysta eller djupfrysta men tinas upp och därefter säljes som »färska». Denna form av behandling vid livsmedelsframställningen är nödvändig bl. a. för att hålla en jämn produktion och tillvarata livsmedelsöverskott eller avbalansera topparna av efterfrågan t. ex. vid helger. Exempel på sådana livsmedel är smör, vissa brödtyper och konditorivaror, fisk samt kött och vissa charkuterivaror. För konsumenten kan upptiningen av den frysta varan ofta vara till fördel om den skett på ett yrkeskunnigt sätt. Även om i de flesta fall en omfrysning i hemmen inte medför några risker, anser LSK likväl att en skyldighet att upplysa om att livsmedlet upptinats före försäljningen är motiverad av kravet på redlighet i handeln. Med hänsyn härtill föreslås i 3 kap. TK att uppgift vid saluhållandet skall lämnas om ett livsmedel varit fryst. Självfallet gäller vad som nu sagts inte den frysta eller djupfrysta råvara som användes vid framställning av konsumentvaror. Livsmedelsstyrelsen bör överväga om liknande uppgiftsskyldighet också skall föreskrivas i fråga om frysta livsmedel som tinats upp men före saluhållandet blivit omfrysta.

Som ytterligare exempel på sådan särskild märkning av förpackade livsmedel som med stöd av 21 § första stycket ansetts motiverad att ta in i 3 kap. TK bör nämnas, att halvkonserver och andra livsmedel som bör förvaras i kyla alltid skall förses med påskriften »Kylkonserv», »Halvkonserv» eller »Kylvara». Som komplement härtill och i syfte att för konsumenterna klargöra skillnaden mellan olika konservtyper har LSK dessutom funnit skäl föreslå att beteckningen »Helkonserv» bara får användas för varor som behandlats på visst i 3 kap. TK angivet sätt.

21 § första stycket kan också bli tillämplig när anledning finns att upplysa om hur ett livsmedel bör användas eller beredas. I fråga om djupfrysta livsmedel föreslås sålunda enligt 3 kap. TK att uppgift lämnas om det sätt på vilket varorna lämpligen skall upptinas. Vidare skall enligt 20 kap. TK förpackningar med bl. a. juice och saft märkas med en anvisning om hur varan bör utspädas.

Enligt *21 § andra stycket* får livsmedelsstyrelsen rätt att förbjuda märkning av livsmedel, om inte de bestämmelser styrelsen meddelar om märkning iakttages. Denna föreskrift har ansetts motiverad för att man skall kunna komma till rätta med den märkning som inte sällan förekommer med överdrivna och ibland rent vilseledande uppgifter om ett livsmedels egenskaper.

22 §

Denna paragraf rör livsmedel som saluhålles under uppgift att de innehåller näringsämnen. Om en sådan uppgift uttryckligen lämnas, måste dessutom arten och halten av näringsämnena anges. Med tillämpning av 47 § första stycket och 53 § gäller ifrågavarande föreskrift också annonser och annan reklam för det aktuella livsmedlet.

Bestämmelsen motsvarar i princip 34 § 1951 års stadga. Enligt denna paragraf får — på förpackning, i vilken livsmedel saluhålles, eller i annons eller annan reklam rörande varan — uttryck, som antyder att denna innehåller vitaminer, mineralämnen eller andra näringsämnen vilka inte nämnvärt bidrar till kaloritillförseln, användas endast om också arten och halten av dylika ämnen närmare anges. Uppgift om halt behöver emellertid inte lämnas beträffande mjölk, smör, ägg, oberedda eller djupfrysta kött- och fiskvaror eller frukt, bär och grönsaker i oberett eller djupfryst tillstånd. Nämnda uppgiftsskyldighet tillkom för att hindra att det i reklamen för en vara skulle påstås att den var rik på vitaminer eller liknande näringsämnen utan att det på något sätt kunde visas att så verkligen var fallet.

LSK har funnit det angeläget att i allt väsentligt behålla dessa bestämmelser med tanke på att konsumenterna annars lätt kan bli vilseledda av överdrivna eller rent av felaktiga uppgifter om ett livsmedels näringsvärde. Visserligen kan den som medvetet lämnar uppenbart oriktiga uppgifter i sådant hänseende ställas till ansvar för illojal reklam, men det kan ofta vara svårt att därvid få fram tillräcklig bevisning. Några

sådana problem uppstår emellertid inte, om det uttryckligen föreskrivs att arten och halten av ett näringsämne alltid skall närmare uppges som komplement till en upplysning om att livsmedlet innehåller sådant ämne.

22 § har fått en mera generell utformning än 34 § 1951 års stadga. Sålunda kommer uppgiftsskyldigheten att gälla näringsämnen överhuvudtaget och inte bara sådana näringsämnen »vilka icke nämnvärt bidraga till kaloritillförseln». Enligt LSK:s uppfattning kan det särskilt ur konsumentupplysningssynpunkt inte anses tillfredsställande att ett livsmedel skall kunna saluhållas under uppgift enbart att det t. ex. är rikt på äggvita eller andra näringsämnen som bidrager till kaloritillförseln. Sålunda kan mängden av ett sådant ämne i livsmedlet vara så litet att dess förekomst saknar betydelse ur näringssynpunkt. Med hänsyn härtill bör både arten och halten av ett angivet näringsämne alltid uppges oavsett ämnets kalorivärde. Som exempel på en direkt föreskrift härom kan nämnas 18 kap. 4 § TK enligt vilken beträffande bröd och annat bakverk, som saluhålles under uppgift att det är särskilt proteinrikt, upplysning också skall lämnas om proteinhalten i gram per 100 gram av brödets vikt. Sådan uppgift får lämnas endast om proteinhalten är minst 20 % av brödets eller bakverkets torrsubstans.

Inte heller har LSK i 22 § tagit med det nuvarande undantaget från skyldigheten att ange halt av uppgivna näringsämnen i fråga om mjöl, smör, kött, frukt och andra i 34 § 1951 års stadga nämnda livsmedel. Även om konsumenterna väl känner till att dessa livsmedel av naturen innehåller viktiga näringsämnen, kan en uppgift endast om ämnenas art bli missvisande eftersom halten kan variera avsevärt. Sålunda är exempelvis smörets vitaminhalt i hög grad beroende av om mjölkråvaran producerats under den varma årstiden, då korna är på grönbete, eller under vintern då dessa huvudsakligen får torrfoder. Likaså kan vitaminhalten i apelsiner, frukt och bär variera avsevärt beroende bl. a. på solljusförhållandena på de platser där de odlas. Som ytterligare exempel bör nämnas att mjölk av naturen innehåller järn men endast i så ringa grad att en uppgift därom utan angivande av halten skulle bli vilseledande för konsumenterna. Med hänsyn till berörda förhållanden har LSK funnit det befogat att låta uppgiftsskyldigheten i fråga om halten av ett näringsämne gälla också livsmedel med naturlig mängd därav.

Slutligen bör erinras om att den i 22 § föreskrivna skyldigheten att lämna upplysning om art och halt av ett näringsämne endast gäller då ett livsmedel saluhålles under uttrycklig uppgift att det innehåller detta näringsämne.

23 §

Det torde vara uppenbart att de i flera avseenden stränga föreskrifter om märkning av färdigförpackade livsmedel som LSK föreslår knappast kan tillämpas utan att möjlighet finns till vissa undantag. Sålunda kan det ibland vara förenat med praktiska svårigheter att tillämpa föreskrifterna. I andra fall synes tillräckliga motiv inte kunna anföras för att alltid upprätthålla kravet på en viss slags märkning. Särskilt med hänsyn till konsumenterna är det emellertid angeläget att begränsa undantagen från märkningsföreskrifterna till vad som kan anses absolut nödvändigt. LSK anser det då mindre lämpligt att i själva stadgan låsa fast undantagsbestämmelserna utan föreslår i stället enligt 23 § att livsmedelsstyrelsen får befogenhet att meddela dessa i tillämpningskungörelsen. På så sätt kan undantagen på ett smidigt sätt anpassas efter utvecklingen på livsmedelsområdet.

I 30 § 1951 års stadga återfinns de väsentligaste undantagen från de nuvarande märkningsföreskrifterna. Enligt 1 mom. skall sålunda dessa föreskrifter inte gälla spritdrycker och vin och ej heller malt- och läskedrycker. Vidare erfordras enligt 2 mom. inte märkning av butiksförpackade varor, dvs. livsmedel som färdigförpackats på försäljningsstället eller i en säljaren tillhörig central förpackningslokal. Liknande undantag gäller också, om förpackningen innehåller mindre än 100 gram eller mer än

10 kilogram, samt beträffande bröd, smörgåsar, färsk frukt, färska grönsaker och andra färska livsmedel i fast form, om en sådan vara är förpackad endast i genomskinligt papper eller annat liknande genomskinligt material. Slutligen får enligt 3 mom. märkning med tillverkarens, förpackarens eller säljarens namn och hemvist beträffande runmärkt mejerismör eller margarin bytas ut mot ett särskilt ursprungsmärke, som fastställs av statens jordbruksnämnd.

Vid sin bedömning av dessa nu gällande undantag har LSK, i likhet med vad som framhållits i ett stort antal remissyttranden till LSK, funnit att det inte längre är försvarbart att ha kvar undantaget från märkningsbestämmelserna när det gäller *butiksförpackade livsmedel.* Utvecklingen har sålunda visat att förpackning av många varor i stor utsträckning kommit att ske just i själva detaljhandeln eller i särskilda förpackningscentraler för större butikskedjor. Så är fallet med många ömtåliga färska livsmedel, bl. a. olika slags köttvaror. Vid dessa förhållanden kan det inte anses riktigt att möjlighet skall finnas att undanhålla konsumenterna så betydelsefulla uppgifter som innefattas i t. ex. hållbarhetsmärkningen eller märkningen med livsmedlets rätta beteckning och dess vikt eller volym. Ifrågavarande undantag återfinns därför inte i LSK:s förslag till TK.

Vad sedan beträffar de nu gällande *viktgränserna* för skyldighet att märka livsmedelsförpackningar bör påpekas att det i 1949 års betänkande föreslogs att den lägre gränsen skulle ligga vid 50 gram. Med hänvisning till chokladindustrins behov höjdes emellertid gränsen till 100 gram i enlighet med departementschefens förslag i prop. 1951: 63. I ett flertal remissyttranden till LSK har yrkats på att denna gräns bör sänkas avsevärt eller slopas helt. Som motiv härför anförs att det i restauranger och storhushåll samt vid annan servering exempelvis på tåg och flygplan i stor utsträckning förekommer mycket små s. k. portionsförpackningar av smör, margarin, grädde, ost, socker, kryddor m. m. Sådana förpackningar kan ha en vikt på bara några få gram. Ur konsumentssynpunkt anses det angeläget att dessa varor skall märkas på samma sätt som motsvarande större förpackningar.

LSK har funnit kraven på sänkning av den lägre viktgränsen befogade. Vid bedömningen av var gränsen bör sättas måste viss hänsyn tagas till vad som är praktiskt möjligt, eftersom det kan vara svårt att på de oftast mycket små förpackningar det gäller få plats med alla uppgifter som är obligatoriska enligt 3 kap. livsmedelsstadgan. Med hänsyn bl. a. härtill har LSK kommit fram till att 25 gram är en lämplig nedre gräns.

Från choklad- och konfektyrindustrins sida har erinringar rests mot en sänkning av den nuvarande lägre viktgränsen på 100 gram. Som motiv anföres att en viktmärkning av de vanliga, mindre chokladkakorna skulle medföra prisstegringar. Sålunda arbetar chokladindustrin av praktiska skäl med »fasta riktpriser» för att dessa skall passa de växelmynt på t. ex. 1 krona eller 25 öre som vanligtvis förekommer i automathandeln. De prisjusteringar, som måste göras till följd av ändringar i råvarupriser och beskattning, sker därför i stället indirekt genom minskning eller ökning av vikten på chokladkakorna. Med hänsyn till att förpackningarna trycks i förväg i stora serier, skulle det innebära fördyringar om en viktuppgift, som enligt LSK:s förslag måste stå på de mindre chokladkakorna, också måste ändras gång på gång i en sådan serie färdigtryckta förpackningar.

Vid övervägande av dessa frågor har LSK inte kunnat finna tillräckliga skäl för att speciellt i fråga om choklad- och konfektyrindustrins produkter göra undantag från skyldigheten att märka förpackningar med en vikt ner till 25 gram. Det måste snarare anses vara ett starkt intresse för konsumenterna att verkligen få reda på om den vara de sedan länge är vana vid att köpa för ett visst pris innehåller lika mycket som tidigare eller undergått någon viktjustering. Detta gäller naturligtvis särskilt när vikten blivit lägre utan att detta förhållande kan upptäckas vid ett första påseende i samband med inköpet.

I fråga om den övre viktgränsen har LSK

funnit det motiverat med en höjning från gällande 10 kilogram till 25 kilogram. Förslaget grundar sig på att det i detaljhandeln kan förekomma färdigförpackningar bl. a. med potatis eller socker upp till denna storleksordning.

Mot bakgrund av angivna förhållanden och synpunkter föreslås enligt 3 kap. TK att färdigförpackat livsmedel, som väger mindre än 25 gram eller mer än 25 kilogram, »ej behöver» märkas med de uppgifter som krävs enligt 17 eller 18 § livsmedelsstadgan. Den högre viktgränsen gäller också förpackning som innehåller flera enheter mindre färdigförpackningar. LSK har med avsikt inte använt ordet undantag i TK för att därmed markera önskvärdheten av att också mindre och större färdigförpackningar frivilligt märkes.

Beträffande det nuvarande undantaget i 30 § 2 mom. 3) 1951 år stadga från skyldigheten att märka vissa *färska livsmedel* förpackade i »genomskinligt papper eller annat genomskinligt material» uttalades i 1949 års betänkande att en obligatorisk märkning i dessa fall framstod som omotiverad och obehövlig. Till följd av förpackningens genomskinlighet ansågs nämligen konsumenterna kunna bedöma livsmedlens beskaffenhet på ett tillfredsställande sätt utan att de var märkta.

I flera remissyttranden till LSK har påpekats att ifrågavarande undantag visat sig mindre välbetänkt med hänsyn till att märkningsbestämmelserna därmed inte kommit att gälla färskt kött, färdiglagade maträtter, bredda smörgåsar med olika pålägg och andra liknande färskvaror, då dessa förpackas i cellofan, plast eller annat genomskinligt material. Med tanke på att det bl. a. är just för sådana ömtåliga livsmedel som hållbarhetsmärkning enligt förslaget till 18 § första stycket är särskilt påkallad, har LSK funnit att undantag från märkningsföreskrifterna inte längre bör gälla dessa varor. Det har nämligen visat sig möjligt att behandla livsmedlen så att hygieniska och kvalitativa förändringar inte kan upptäckas enbart vid en okulär besiktning. Som LSK tidigare anfört bör eftersträvas att undantagen från märkningsbestämmelserna blir så få som möjligt. Några särskilda svårigheter behöver heller inte uppkomma vid märkning av genomskinliga förpackningar. Sålunda är dessa i många fall redan nu märkta med ett flertal uppgifter.

Mot denna bakgrund föreslår LSK enligt 3 kap. TK att undantagen från märkningsbestämmelserna i 17 och 18 §§ livsmedelsstadgan när det gäller livsmedel, som är förpackade i genomskinligt papper eller annat liknande genomskinligt material, inskränkes till färska bär, frukter och grönsaker. Beträffande sådana varor kan konsumenterna själva lätt förvissa sig om beskaffenheten av de inneliggande livsmedlen. Det bör uppmärksammas att undantaget inte är avsett att tillämpas för varor som är förpackade i endast delvis genomskinliga förpackningar, t. ex. papptråg med genomskinlig plast på ovansidan.

I detta sammanhang vill LSK påpeka att färdigförpackning med mjukt bröd enligt 3 kap. TK inte behöver hållbarhetsmärkas. En uppgift om exempelvis sista beräknade förbrukningsdagen för en limpa eller en vetelängd kan knappast vara av intresse för konsumenterna, eftersom brödet i praktiken konsumeras eller kasseras långt före den dag då det senast skulle kunna förbrukas. I fråga om färdigförpackat mjukt bröd har i anslutning härtill också lämnats medgivande att ange vikten med ordet »cirka». Det torde sålunda inte vara praktiskt möjligt att för varje enstaka brödprodukt hålla en mera exakt vikt. Beträffande bröd bör emellertid uppmärksammas att LSK inte ansett det motiverat att, som skett i 30 § 2 mom. 3) 1951 års stadga, lämna generellt undantag från märkning då brödet är förpackat i genomskinligt material.

Vad härefter beträffar *spritdrycker och vin* samt *malt- och läskedrycker* motiverades det nuvarande undantaget i 30 § 1 mom. 1951 års stadga enligt uttalanden i 1949 års betänkande och prop. 1951: 63 med att dessa produkter var så noggrant kontrollerade enligt särskilda författningar att det knappast syntes lämpligt att föra in dem

under livsmedelsstadgans märkningsbestämmelser.

Tillsyn enligt nu gällande författningar om rusdrycker, alkoholfria drycker, malt- och läskedrycker[1] utövas av kontrollstyrelsen och har till främsta syfte att hindra missbruk och säkerställa beskattningen av dessa varor. I fråga om märkning finns föreskrifter huvudsakligen om att tillverkarens namn eller varumärke, varuslag eller benämning på något sätt skall anges. Kärl eller behållare för malt- och läskedrycker skall antingen vara godkända av kontrollstyrelsen eller vara märkta med rymdmått enligt 1934 års lag om mått och vikt.

Bestämmelserna om märkning av ifrågavarande drycker kan inte anses tillräckliga för att motsvara de krav på konsumentupplysning LSK uppställt främst i 17 §. Bl. a. synes det angeläget att volymen alltid anges på de varierande typer av flaskor och burkar som användes för malt- och läskedrycker. Vidare kan särskilt beträffande olika typer av öl ifrågasättas om det inte finns fog för att förse flaskor och andra behållare med förvaringsanvisning och hållbarhetsmärkning. Dessa och andra liknande förhållanden motiverar enligt LSK att samma märkningsbestämmelser bör gälla för rusdrycker, malt- och läskedrycker som för andra livsmedel. Som LSK utformat sitt förslag om märkning kommer bestämmelserna inte i konflikt med motsvarande föreskrifter i specialförfattningarna om ifrågavarande drycker utan blir i stället ett för konsumenterna fördelaktigt komplement till dessa. Några särskilda svårigheter att utöka märkningen av dryckerna torde i allmänhet heller inte behöva uppstå. Möjligen synes vissa avsteg vara motiverade när det gäller märkning av importerade viner och spritdrycker. I denna fråga bör samråd äga rum mellan livsmedels- och kontrollstyrelserna.

Vad slutligen angår möjligheten enligt 30 § 3 mom. 1951 års stadga att i stället för tillverkarens, förpackarens eller säljarens namn eller firma och hemvist förse förpackningar innehållande runmärkt smör eller margarin med ett av statens jordbruksnämnd fastställt *ursprungsmärke* tillkom bestämmelsen därom åren 1957 och 1960.[2] Det huvudsakliga motivet var att exempelvis smörförpackningarna, vars utseende var lika över hela landet, inte skulle vara försedda med uppgift om det enskilda mejeri där smöret tillverkats. I stället tilldelade jordbruksnämnden varje enskilt mejeri ett s. k. U-nummer som i stället skulle märkas på förpackningar tillverkade vid det mejeriet.

Ur de synpunkter LSK har att företräda kan U-märkningen inte anses tillfredsställande för konsumenterna, eftersom man därav inte utan en särskild kodnyckel kan utläsa varifrån en smör- eller margarinförpackning kommer. Denna form av märkning bör därför i fortsättningen inte få utgöra ett alternativ till en direkt uppgift enligt 17 § första stycket 5 om förpackarens eller tillverkarens namn eller firma samt hemort. Däremot är det naturligtvis inte något som hindrar att, vid sidan av denna obligatoriska uppgift, U-märkningen också användes. Som ett praktiskt alternativ bör kunna tänkas att namnet på vederbörande regionala mejeriföretag eller eventuellt mejeriernas riksorganisation sättes ut på förpackningarna och kompletteras med ifrågakommande U-nummer. Därmed kommer det angivna organet att ansvara för produkterna.

24 §

Denna paragraf, som är helt ny, har tillkommit för att säkerställa att färdigförpackade livsmedel blir försedda med förvaringsanvisning och hållbarhetsmärkning av så vederhäftig och rättvisande karaktär som möjligt. Bestämmelsen innebär att den som utfört sådan märkning har ett särskilt ansvar för livsmedlens hållbarhet. Närmare kommentarer härtill har lämnats i den allmänna motiveringen under avsnittet om hållbarhetsmärkning (IV 2.5.4). Därutöver vill LSK i detta sammanhang anföra följande.

Ansvarighetsprincipen enligt 24 § gör det möjligt särskilt för en konsument att vända sig direkt mot den som är ansvarig för ett färdigförpackat livsmedels hållbarhet. Vem

[1] Se not under avd. IV 2.1.5 sid. 140.
[2] SFS 1957: 177, 1960: 85.

detta är i fråga om obligatoriskt märkta livsmedel framgår av bestämmelserna i 14 §, som äger tillämpning såväl då märkning föreskrives direkt i stadgan som då livsmedelsstyrelsen genom tillämpningskungörelsen förordnar om märkning av livsmedel. Om styrelsen enligt 21 § föreskriver att annat livsmedel än färdigförpackat skall märkas med hållbarhetstid och förvaringsanvisning, bör styrelsen också reglera vem som skall ansvara för att märkningen genomförs. 24 § blir då tillämplig på denne. Vid frivillig märkning gäller 24 § var och en som utför märkningen.

Den som enligt 24 § är ansvarig för livsmedlets hållbarhet kan självfallet i sin tur vända sig mot en distributör eller detaljhandlare, som han anser inte ha iakttagit förvaringsanvisningen. Hur det direkta förhållandet mellan den enligt 24 § ansvarige och en konsument bör bedömas i bevishänseende har behandlats under avsnittet IV 2.5.4 i den allmänna motiveringen.

Ansvaret enligt 24 § för ett livsmedels hållbarhet måste i visst fall gälla inte bara så länge förpackningen är obruten. Utan att så behöver direkt utsägas måste sålunda ansvaret av naturliga skäl också gälla under den allra närmaste tiden i omedelbar anslutning till att förpackningen brytes, dvs. så lång tid det normalt tar att tillreda och konsumera livsmedlet. Skulle emellertid något fel upptäckas senare, kan den för märkningen ansvarige inte lastas härför.

3.4 *Hantering av livsmedel* (4 kap.)

25 §

Huvudregeln i 8 § att livsmedel inte får vara av sådan beskaffenhet att de kan antagas vara otjänliga till människoföda synes med nödvändighet fordra en komplettering som tar sikte på att livsmedlen också i alla lägen skall hanteras så att de inte blir otjänliga innan de konsumeras. Den allmänt grundläggande föreskriften i detta hänseende finns i *25 § första stycket.*

Bestämmelsen motsvarar i huvudsak 12 § 1951 års stadga. Som en följd av regeln i 2 § första stycket, att med hantering av livsmedel avses varje slag av hantering, har det inte varit nödvändigt att i 25 § upprepa den exemplifiering härav som finns i 2 §. LSK vill emellertid erinra om vad som i det sammanhanget sagts om att begreppet hantering för tydlighetens skull ansetts böra exemplifieras även med »behandling» och »förpackning». Avsikten är sålunda att livsmedelsstadgan och tillämpningskungörelsen skall vara tillämpliga också på joniserande strålning och andra nya behandlingsformer för livsmedel samt på förpackande av livsmedel både inom och utanför den egentliga livsmedelshanteringen.

LSK har behållit den nuvarande grundregeln att vid hanteringen skall vidtagas sådana försiktighetsmått och i övrigt så förfaras att livsmedlen inte förorenas. Bestämmelsen har emellertid i det följande skärpts såtillvida att en livsmedelshantering skall anses strida mot stadgan redan då »fara på annat sätt» uppkommer för att livsmedlen skall bli otjänliga. Därmed korresponderar innebörden bättre med 8 § som föreskriver att ett livsmedel inte får »antagas» vara eller bli otjänligt. Livsmedelsmyndigheterna får härigenom möjlighet att ingripa, inte bara såsom f. n. då ett visst hanteringssätt visat att livsmedlen verkligen blir otjänliga, utan också då hanteringen innebär en påtaglig risk för att så kan bli fallet.

I detta sammanhang bör erinras om att begreppet otjänligt till människoföda, enligt vad som uttalats i kommentarerna till 8 §, omfattar också de fall då ett livsmedel kan bli direkt skadligt att förtära. I likhet med 8 § har hanteringsbestämmelsen dessutom kompletterats med en föreskrift om att förfarandet måste vara så att fara inte heller uppkommer för att livsmedlet »i övrigt överför smitta eller orsakar sjukdom». Föreskriften avser sålunda de fall då ett livsmedel kan vara bärare av sjukdomsalstrande bakterier som kan överföras till människor och åstadkomma skada, även om livsmedlet inte förtäres.

Av det sagda torde framgå att huvudbestämmelsen i 25 § första stycket om vad som skall iakttagas vid hantering av livsmedel är mycket vittomfattande och i själva verket berör all verksamhet med livsmedel.

Eftersom bestämmelsen är så allmänt formulerad, har det med hänsyn till den praktiska tillämpningen ansetts motiverat att med övriga bestämmelser i 4 kap. ge exempel på vad som särskilt skall iakttagas eller på vad som måste förbjudas för att huvudbestämmelsens syfte att säkerställa en så hygienisk livsmedelshantering som möjligt skall kunna uppnås. Sådana detaljföreskrifter, utfärdade med stöd av 26 § första stycket återfinns dessutom i tillämpningskungörelsen.

Till en början har i *25 § andra stycket* tagits upp en bestämmelse om skyldighet för den som yrkesmässigt hanterar ett färdigförpackat livsmedel att alltid ställa sig till efterrättelse den förvaringsanvisning, varmed förpackningen enligt 17 § första stycket 4 kan vara försedd.

Denna bestämmelse syftar till att säkerställa att ett färdigförpackat livsmedel kommer att hanteras på det sätt som anges i förvaringsanvisningen. Skulle exempelvis ett parti charkuterivaror, som enligt anvisningen skall förvaras vid högst +4° C, transporteras i ett fordon utan kylmöjligheter och kommer varorna på grund därav att bli otjänliga, bryter den företagare som åtagit sig transporten mot 25 § andra stycket. Samma är förhållandet om i detaljhandeln skyltning sker av t. ex. kylkonserver i ett soligt skyltfönster. Brott mot ifrågavarande bestämmelse förutsättes kunna föranleda skadeståndsskyldighet inte bara mot en konsument utan också mot den som märkt förpackningen med förvaringsanvisningen och mot en säljare senare i distributionskedjan. Om förvaringsanvisningen kombinerats med en garanti om hållbarhetstid, gäller emellertid primärt enligt 24 § ett hållbarhetsansvar för den som märkt förpackningen.

26 §

Som redan antytts under föregående paragraf får livsmedelsstyrelsen enligt *26 § första stycket* befogenhet att utfärda särskilda tillämpningsföreskrifter när det gäller hanteringen av livsmedel. Bestämmelsen är helt ny.

Grunden för livsmedelsstyrelsens befogenhet att utfärda *hanterings- och kontrollföreskrifter* är densamma som gäller för styrelsens rätt att fastställa en livsmedelsstandard enligt 9 § första och andra styckena. Föreskriften skall sålunda vara motiverad »för att trygga en ur hälso- och näringssynpunkt tillfredsställande standard hos livsmedel» eller »för att säkerställa redlighet i handeln med livsmedel». Många gånger kan det vara svårt att som i 9 § sägs meddela direkta föreskrifter om hur en vara skall vara sammansatt eller i övrigt beskaffad. Detta gäller särskilt livsmedel som exempelvis rent kött, fisk, mjölk och ägg vilka inte är avsedda att i sin »naturliga form» blandas eller tillsättas med andra råvaror. I sådana fall kan det vara mera ändamålsenligt att föreskriva hur livsmedlen i fråga skall beredas, behandlas eller i övrigt hanteras för att de skall »uppnå avsedd livsmedelsstandard». Genom 9 och 26 §§ får livsmedelsstyrelsen möjlighet att välja den mest praktiska vägen att nå detta syfte, nämligen antingen genom att direkt bestämma hur ett livsmedel skall vara sammansatt eller att »därutöver» kombinera en sådan livsmedelsstandard med särskilda föreskrifter om hur livsmedlet skall hanteras eller också att »i stället» enbart meddela sådana hanteringsföreskrifter.

I anslutning härtill vill LSK erinra om sitt uttalande i kommentarerna till 9 § första stycket att en livsmedelsstandard skall bestämmas så att en vara som uppfyller standarden kan anses »tjänlig till människoföda» i de hänseenden standarden omfattar. Denna princip gäller i lika hög grad då det bedömes lämpligt att, i stället för en standard om själva sammansättningen, meddela hanteringsföreskrifter enligt 26 § för att livsmedel skall uppnå den avsedda standarden. Föreskrifterna bör sålunda anpassas så att de inte kommer att ligga i omedelbar närhet av gränsen för otjänlighet utan på en så hög nivå att livsmedlet i stället med säkerhet kan betraktas som tjänligt till människoföda, om det hanteras på föreskrivet sätt.

Som exempel på livsmedel, beträffande vilka föreskrifter enligt 26 § första stycket om viss hantering kan anses mera ändamålsenliga än bestämmelser enligt 9 § om varornas sammansättning, kan i första hand näm-

nas mjölkprodukter. Sedan länge har det funnits författningsregler om pastörisering av mjölk och grädde m. m., vilket förfarande syftar till att döda olika smittämnen i mjölken. Gällande bestämmelser härom, när det gäller olika mjölkprodukter avsedda till människoföda, finns upptagna i två särskilda författningar, nämligen 1937 års pastöriseringsförordning[1] och 1942 års pastöriseringskungörelse.[2] I likhet med 1954 års mjölkkommitté (SOU 1960: 29) har LSK funnit praktiska skäl tala för att dessa bestämmelser samordnas med den nya livsmedelsstadgan. LSK har därför genom sina experter låtit göra en överarbetning av bestämmelserna så att de svarar mot de aktuella förhållandena inom mjölkhanteringen och föreslår att de tages in i 11 kap. TK.

I samband härmed bör nämnas att TK också innehåller förslag om viss pastörisering i fråga om glassvaror (14 kap.). Bestämmelserna anknyter i huvudsak till gällande föreskrifter rörande dessa produkter i 1951 års stadga. Däremot är ett förslag i 17 kap. om pastörisering av flytande, fryst eller torkad heläggmassa eller äggula nytt. Det grundas i huvudsak på en av veterinärstyrelsen år 1968 hos Kungl. Maj:t gjord framställning om obligatorisk pastörisering av vissa äggprodukter.

När det gäller hantering av livsmedel har i ett stort antal remissyttranden till LSK framhållits angelägenheten av att föreskrifter snarast utfärdas om hur djupfrysta livsmedel bör hanteras. Särskilt viktigt anses det vara att så stora garantier som möjligt skapas för att den s. k. fryskedjan inte brytes utan att dessa produkter alltid förvaras vid högst den temperatur, som enligt expertisen på området kan tolereras för att de skall betraktas som djupfrysta, nämligen —18° C.

LSK har funnit dessa yrkanden vara starkt befogade och föreslår därför att i 4 kap. TK tages in en bestämmelse om att djupfrysta livsmedel alltid skall förvaras så att varornas temperatur inte överstiger —18° C. I förtydligande syfte finns motsvarande regel för transport av ifrågavarande produkter. För att kontroll av bestämmelsernas efterlevnad skall kunna ske så enkelt som möjligt föreskrives vidare enligt 5 kap. TK att olika utrymmen för djupfrysta varor skall vara försedda med en lätt synlig och tillförlitlig termometer. Från experthåll har vidare betonats vikten av att rätt teknik används vid själva infrysningen av livsmedel. Med hänsyn härtill föreslås i 4 kap. TK en allmän bestämmelse i detta hänseende, vilken får till följd att infrysning i vanliga frysförvaringsdiskar och frys- eller glassboxar i t. ex. detaljhandeln inte kan godtagas.

Bland andra hanteringsföreskrifter som LSK funnit skäl föreslå i tillämpningskungörelsen kan här nämnas att i 4 kap. TK föreskrives att plockning och urtagning av fågel samt avhudning och urtagning av vilt endast skall få ske i helt avskilda utrymmen som godkänts av hälsovårdsnämnd. Vidare lämnas i 16 kap. beträffande olika fiskvaror föreskrifter om nedkylning, avblodning och avlägsnande av inälvor i vissa fall.

Slutligen vill LSK beträffande föreslagna tillämpningsföreskrifter med stöd av 26 § fästa uppmärksamheten på att mjölk som serveras som dryck enligt 4 kap. TK skall tillhandahållas i obruten originalförpackning. Här avses förutom den vanliga 3-procentiga mjölken också lättmjölk och skummjölk. Förslag härom framlades redan av 1954 års mjölkkommitté. Som en följd härav har också efter hand på frivillig väg mjölk kommit att serveras i originalförpackning, dock endast i förhållandevis ringa utsträckning. Bl. a. med hänsyn härtill och till den bristande hygien som särskilt visat sig förekomma vid användningen av olika slags pumpningsanordningar för mjölk vid lunchserveringar och liknande restauranger med självservering har LSK funnit att det föreslagna obligatoriet bör genomföras snarast möjligt. För att möjliggöra den avsevärda omställning inom mjölkproduktionen som blir följden av att så gott som all konsumtionsmjölk skall levereras i förpackat skick föreslår LSK en övergångstid på tre

[1] SFS 1937:737, ändrad SFS 1942:327, 1947: 206, 1950:177.
[2] SFS 1942:328, ändrad SFS 1952:172, 1953:68, 1957: 305, 630, 1964: 31, 1967: 129, 1969: 56.

år innan bestämmelsen träder i kraft. Med tanke på att det i vissa kommuner till följd av lokala förhållanden kan uppstå svårigheter med leverans av konsumtionsförpackad mjölk får hälsovårdsnämnd enligt bestämmelsen möjlighet att medge undantag därifrån. Därvid skall nämnden tillse att sådana anordningar vidtages, att samma hygieniska säkerhet uppnås som vid servering i obruten förpackning.

Ytterligare kommentarer till nu berörda och övriga tillämpningsföreskrifter om hantering av olika livsmedel lämnas i specialmotiveringen till TK (IV 1.4).

Enligt *26 § andra stycket* får livsmedelsstyrelsen rätt att också förbjuda saluhållande av visst slags vara som livsmedel. Förbudet måste emellertid kunna grundas på samma skäl som angetts i första stycket, nämligen att en vara ansetts böra hålla en viss livsmedelsstandard för att få användas som livsmedel.

27 §

Bestämmelserna i denna paragraf rör förvaring av varor som antingen av rent hygieniska skäl eller med hänsyn till redligheten i handeln inte bör förvaras tillsammans med livsmedel.

Enligt *27 § första stycket* får livsmedel inte förvaras tillsammans med varor som kan antagas tillföra livsmedlen främmande ämnen eller ge dem främmande lukt eller smak eller genom någon annan omständighet göra dem otjänliga till människoföda. I 11 § 1 mom. första stycket 1951 års stadga finns motsvarande föreskrift när det gäller livsmedelslokaler. I betraktande av att hantering av livsmedel i stor utsträckning förekommer även på andra ställen än i egentliga livsmedelslokaler — exempelvis flyttbara kiosker, automater, olika fordon, utställningar, marknader och annan utomhushandel — har LSK med tanke på vikten av en noggrann livsmedelshygien också i dessa sammanhang funnit att »förvaringsförbudet» inte bör begränsas till enbart livsmedelslokaler. Förbudet kommer sålunda enligt LSK:s förslag att gälla generellt där livsmedel förekommer.

Ifrågavarande förvaringsförbud har störst betydelse inom detaljhandeln samt för livsmedelstransporter, vilka behandlas i 32 §. Självbetjäningssystemet har utvecklats så att det befunnits praktiskt för konsumenterna att där också kunna inhandla andra dagligvaror än livsmedel. I detta sammanhang är sådana varor som tvål, tvätt- och diskmedel samt andra kemisk-tekniska varor av särskilt intresse, eftersom de under vissa förhållanden kan överföra främmande lukt eller smak till livsmedlen även om dessa är förpackade. LSK har därför diskuterat om förbud mot förekomsten av dessa varor bör införas inom livsmedelshandeln. En sådan åtgärd har emellertid befunnits alltför rigorös och torde ur konsumenternas synpunkter medföra avsevärda praktiska olägenheter särskilt i mindre samhällen, där det ofta bara finns en detaljhandelsbutik. Erfarenheten visar dessutom att de kemisk-tekniska varorna placeras i särskilda hyllor eller avdelningar i butikerna så att förhållandevis liten risk finns för menlig påverkan av livsmedel. Mot denna bakgrund anser sig LSK inte vilja förorda ett förvaringsförbud i detta hänseende. Däremot föreslås i 5 kap. TK att tvål, tvätt- och diskmedel samt övriga kemisk-tekniska varor om de förekommer i livsmedelslokal, skall vara förpackade och hållas väl avskilda från livsmedel.

När det sedan gäller så vanliga livsmedel som bär, grönsaker och rotfrukter diskuterades redan i samband med tillkomsten av 1951 års stadga om dessa varor skulle få försäljas tillsammans med övriga livsmedel, särskilt oförpackade kött- och fiskvaror. Onekligen föreligger vissa hygieniska risker vid en sådan gemensamhetshandel bl. a. med hänsyn till att ifrågavarande vegetabilier vid saluhållandet ofta inte är helt befriade från jord och annan smuts. I likhet med vad departementschefen uttalade i prop. 1951: 63 anser emellertid LSK att denna gemensamhetshandel inte medför så stora risker att ett förvaringsförbud i fråga om sådana vegetabilier i livsmedelshandeln är befogat. Däremot har i 4 kap. TK uppställts den allmänna regeln att färska och obehandlade bär, grönsaker och rotfrukter skall hållas väl

avskilda från oförpackade livsmedel. Vid tillämpningen härav inom exempelvis livsmedelshandeln bör vidtagas sådana anordningar att vegetabiliska varor säljes vid speciellt inrättade saludiskar. I detta sammanhang bör uppmärksammas att blommor, som blivit en allt vanligare artikel i livsmedelshandeln, inte bör få saluhållas där utan tillstånd av hälsovårdsnämnden.

Även fiskvaror kan i oberett tillstånd genom lukt och smak men också på grund av sin speciella ytbakterieflora menligt påverka andra livsmedel, i synnerhet kött. Med hänsyn härtill följer av bestämmelserna i 7 kap. TK om köttförsäljningslokaler att särskilt tillstånd av hälsovårdsnämnden fordras för att få saluhålla t. ex. färsk fisk och färska skaldjur i sådana lokaler. Tillståndet bör kombineras med villkor att fiskvarorna saluhålles i en särskild avdelning, s. k. fiskficka. Av liknande skäl föreslås samma tillståndsförfarande komma att gälla bl. a. fågel och vilt.

En annan typ av varor som med tanke på konsumenterna av praktiska skäl kommit att saluhållas i livsmedelshandeln är hund- och kattmat. Visserligen torde några större hygieniska risker i allmänhet inte föreligga med att sådan djurföda förekommer i samma butik som livsmedel, eftersom den oftast är förpackad. Å andra sidan kan man inte komma ifrån att dessa produkter i kvalitativt hänseende inte motsvarar de anspråk som kan ställas på människoföda. Därtill kommer att exempelvis hundmat ofta består av vissa organ och andra delar av djur, vilka av hygieniskt-estetiska skäl inte får saluhållas som livsmedel. Om därför, såsom ofta är fallet, hund- och kattmat lägges ut i frys- eller kyldiskar för vanliga livsmedel kan lätt en icke önskvärd förväxling ske av varorna. I betraktande av dessa förhållanden har LSK funnit det befogat att i 5 kap. TK föreskriva att djurföda, som förekommer i livsmedelslokal, skall vara förpackad och hållas väl avskild från livsmedel. Vid tillämpningen härav bör eftersträvas att som regel ha en särskild disk för ändamålet, där konsumenterna får tydlig upplysning om att varorna säljes som djurföda.

Slutligen bör i fråga om 27 § första stycket uppmärksammas att det blivit allt vanligare att olika slags livsmedel säljes på bensinstationer. Det är huvudsakligen fråga om choklad och konfektyrer, glass, läskedrycker och liknande varor i förpackat skick. Risk finns för att livsmedlen genom olämplig placering kan ta smak eller lukt av bensin och olja. Denna typ av livsmedelsförsäljning, som visar tendenser att öka, bör tillfredsställande kunna regleras genom det tillståndsförfarande för viss livsmedelsförsäljning som LSK föreslår enligt 6 kap.

I *27 § andra stycket* har införts en allmän regel om att livsmedel eller annan vara, som enligt bestämmelserna i 7 kap. inte får saluhållas, ej heller får införas eller förvaras i lokal eller annat utrymme där livsmedel hanteras. En motsvarande föreskrift finns i 13 § 1 mom. 1951 års stadga. Enligt LSK:s uppfattning måste det betraktas som en naturlig ordningssak att varor, som enligt livsmedelsstadgan inte får säljas, inte heller får förekomma i livsmedelshanteringen. I frågan om vilka livsmedel och varor det gäller hänvisas till kommentarerna beträffande 7 kap. (V 3.7). I detta sammanhang bör endast uppmärksammas det viktigaste fallet där försäljningsförbud råder, nämligen då ett livsmedel kan antagas vara otjänligt till människoföda. Denna situation kan naturligtvis ofta uppkomma först sedan livsmedlet förvarats någon tid i en livsmedelslokal. Vid sådant förhållande skall det otjänliga livsmedlet omedelbart bortskaffas.

28 §

Denna paragraf kan betraktas som ett förtydligande och en komplettering av det allmänna förvaringsförbudet enligt 27 §. Den innehåller sålunda förbud mot att inom livsmedelshanteringen använda eller förvara vissa angivna ämnen, som är direkt hälsofarliga eller vars förekomst tillsammans med livsmedel av annan orsak måste anses olämplig.

Liknande förbudsbestämmelser finns i 13 § 2 mom. 1951 års stadga, enligt vilken

olika varor inte får förekomma i vissa livsmedelslokaler utan tillstånd av kommerskollegium. En väsentlig skillnad är emellertid att detta författningsrum bara avser lokal där kött- eller fiskvara beredes för avsalu och rum som står i direkt förbindelse med sådan lokal. LSK:s förslag till 28 § gäller emellertid användning och förvaring i överhuvudtaget varje slags »lokal där livsmedel hanteras eller i utrymme som står i direkt förbindelse med lokalen». Denna utvidgning av användnings- och förvaringsförbudet har föreslagits i flera remissyttranden till LSK och motiveras av att det inte ansetts möjligt att göra någon säker gradering av de ifrågakommande ämnenas farlighet för olika livsmedel eller med hänsyn till var i livsmedelshanteringen de förekommer.

I *28 § första stycket* förbjudes till en början användning och förvaring av ämnen som enligt 1962 års giftförordning[1] hänföres till *gifter*. Motsvarande förbud i 13 § 2 mom. första stycket 1951 års stadga gäller första och andra klassens gifter enligt den numera upphävda giftstadgan från år 1943.

Vid prövning av härmed sammanhängande frågor har LSK tagit hänsyn till den revidering av giftlagstiftningen som skedde genom ikraftträdandet av 1962 års giftförordning. Genom en allmän definition i förordningens 1 § avgränsas de varor som omfattas av bestämmelserna. Huvudbegreppet i förordningen är »hälsofarlig vara». Därmed förstås varje ämne eller beredning, som med hänsyn till varans egenskaper och användning kan befaras förorsaka död, sjukdom eller kroppsskada hos människor. De ämnen som sålunda är hänförliga till hälsofarliga varor indelas i sin tur i »gifter» och »vådliga ämnen». Till gifter hänföres dels varje ämne som endast eller huvudsakligen användes vid framställning av läkemedel och som enligt socialstyrelsen skall betraktas som gift, och dels varje annat hälsofarligt ämne vars hantering är förenad med synnerligen stor hälsorisk. Övriga hälsofarliga varor utgör vådliga ämnen. Det åligger en särskild myndighet, giftnämnden, att upprätta och kungöra vägledande förteckningar över gifter och vådliga ämnen. Nämnden har också att på begäran meddela beslut huruvida viss vara är hälsofarlig samt om den i så fall utgör eller är att behandla som gift eller vådligt ämne.

I stort sett kan begreppen gifter och vådliga ämnen anses motsvara giftstadgans första och andra klassens gifter, vilka redan är förbjudna inom livsmedelshanteringen på sätt som anges i 13 § 2 mom. första stycket 1951 års livsmedelsstadga. Med hänsyn härtill och eftersom, enligt giftförordningens definition av det gemensamma begreppet hälsofarlig vara, det utmärkande också för vådliga ämnen är att de kan befaras förorsaka död, sjukdom eller kroppsskada vore det i och för sig naturligt att LSK:s förslag till användnings- och förvaringsförbudet enligt 28 § första stycket kom att gälla, förutom gifter, också vådliga ämnen. Enligt uttalanden från giftnämnden skall emellertid som vådliga ämnen betraktas en stor del av de kemisk-tekniska produkter som f. n. allmänt ingår i livsmedelsbutikernas varusortiment. Det kan bl. a. vara fråga om vissa av de vanligaste tvätt- och rengöringsmedlen, vissa tvåltyper, kosmetika och toalettartiklar, fläckurtagningsmedel, lim, klister m. m. Dessa varor saluhålles emellertid i livsmedelshandeln uteslutande i originalförpackning. Risken får därvid anses mycket liten för att de annat än vid rena olycksfall skall kunna vådligt inverka på livsmedlen. I betraktande härav och med tanke på att konsumenterna vant sig vid att inhandla ifrågavarande produkter i livsmedelsbutikerna har LSK inte ansett sig böra föreslå ett direkt förbud mot dem i dessa lokaler. Som framgår av kommentarerna till 27 § intages emellertid av säkerhetsskäl i 5 kap. TK föreskrifter om att kemisk-tekniska varor får förvaras i lokaler för livsmedelsförsäljning endast om de är förpackade och hålles väl avskilda från livsmedel. Till följd av innebörden av begreppet livsmedelslokal enligt 33 § gäller denna föreskrift också bl. a. lagerutrymmen för livsmedel.

Användnings- och förvaringsförbudet i 28 § första stycket gäller också vissa *livs-*

[1] SFS 1962:702.

medelstillsatser. En motsvarighet härtill finns i 13 § 2 mom. första stycket 1951 års stadga, som emellertid endast avser färgämne eller annat konserveringsmedel än sådant som godkänts såsom tillsats för kött- eller fiskvara.

I samband med förslaget att användnings- och förvaringsförbudet bör utvidgas till livsmedelslokaler överhuvudtaget har i remissyttrandena till LSK dessutom föreslagits att förbudet också bör gälla samtliga livsmedelstillsatser som inte blivit godkända. Därvid framhålles att det speciellt inom charkuteribranschen kan förekomma att man använder en del bindemedel och andra ämnen som inte blivit godkända som sådana. Ett exempel härpå är polyfosfat. När sådana ämnen påträffas i en charkuterifabrik kan med nuvarande bestämmelser inte göras något åt saken, förrän det verkligen kan visas att ämnena tillförts livsmedlen.

Med hänsyn främst till önskemålet att så långt som möjligt säkerställa redlighet inom livsmedelsbranschen har LSK funnit det vara en angelägen ordningssak att livsmedelstillsatser som inte blivit godkända inte heller förekommer tillsammans med de livsmedel, för vilka de kan användas. Enligt 28 § första stycket föreslås därför att vara, som är avsedd till livsmedelstillsats men inte är godkänd för det slags livsmedel som hanteras i en livsmedelslokal, inte heller får användas eller förvaras i lokalen.

Slutligen upptages i 28 § första stycket ett förbud mot att i livsmedelslokal och därmed direkt förbundet utrymme använda eller förvara bekämpningsmedel eller annat *främmande ämne,* beträffande vilket livsmedelsstyrelsen enligt 12 § föreskrivit att det inte får förekomma i eller på livsmedel mer än till en viss högsta halt. Förbudet får ses som en naturlig konsekvens av styrelsens ställningstaganden i fråga om främmande ämnen. Bedöms en sådan vara medföra så stora hygieniska risker att dess förekomst i livsmedel måste begränsas, bör det av säkerhetsskäl inte heller få förekomma i livsmedelslokaler eller därmed förbundna utrymmen.

De i det föregående redovisade förbuden mot förekomst inom livsmedelshanteringen av olika varor och ämnen torde knappast kunna upprätthållas utan möjlighet till vissa avsteg i den praktiska tillämpningen. I samband med tillverkning av vissa livsmedel används i begränsad utsträckning hälsofarliga varor eller främmande ämnen. Detta sker emellertid på ett sådant sätt att livsmedlen i konsumtionsfärdigt skick inte behöver få några för människan skadliga egenskaper. Som exempel kan nämnas att lut ofta kommer till användning vid fabriksmässig skalning av potatis och andra rotfrukter. Vidare förekommer koncentrerad ättika i samband med industriell konservering av bl. a. grönsaker. Dessutom används olika kemiska ämnen för kyl- och frysmaskiner samt för laboratorieändamål, underhåll, rengöring och desinfektion av maskiner eller för andra liknande ändamål. I sistnämnda avseenden finns redan i 13 § 2 mom. andra stycket 1951 års stadga undantag från användnings- och förvaringsförbudet i samma moment.

Med hänsyn till berörda förhållanden föreslår LSK enligt *28 § andra stycket* att förbudet mot att använda eller förvara i första stycket angivna ämnen eller varor inte skall gälla i fall dessa antingen »normalt ingår i en i lokalen bedriven livsmedelstillverkning enligt vedertagen metod» eller också »uppenbarligen erfordras för underhåll, rengöring eller annan skötsel» av livsmedelslokal eller dess inredning och övriga utrustning. Det synes angeläget att livsmedelsmyndigheterna vid sin kontroll förvissar sig om att förekomsten särskilt av hälsofarliga varor i exempelvis en livsmedelsfabrik verkligen kan motiveras på de grunder som sålunda anges.

För att möjliggöra en smidig tillämpning av användnings- och förvaringsförbuden i 28 § första stycket har livsmedelsstyrelsen enligt andra stycket andra punkten fått befogenhet att meddela ytterligare undantag, om särskilda skäl finns.

29 §

Bestämmelserna i denna paragraf avser beskaffenheten av det vatten som används vid hanteringen av själva livsmedlen samt för

skötseln av den utrustning och de utrymmen som förekommer inom livsmedelshanteringen. En motsvarighet härtill finns i 14 § 1951 års stadga, där det föreskrives att sådant vatten inte får antagas göra livsmedlen otjänliga till människoföda. Sistnämnda föreskrift omfattar emellertid inte, såsom LSK:s förslag till 29 §, vatten för rengöring och skötsel av livsmedelslokal eller annat utrymme där livsmedel hanteras.

Vid bedömning av härmed sammanhängande problem bör till en början uppmärksammas att allt vatten som är avsett att förtäras av människor, enligt LSK:s förslag i 1 § till ny bestämning av livsmedelsbegreppet, kommer att betraktas som livsmedel. Med hänsyn härtill har LSK dessutom föreslagit att bestämmelser införes i 10 kap. TK om den bakteriologiska och fysikalisk-kemiska beskaffenheten av bl. a. vatten som användes till dryck och som beståndsdel i annat livsmedel. Vatten som motsvarar dessa bestämmelser skall anses tjänligt till dricksvatten och till att användas i livsmedel. Närmare kommentarer i dessa frågor lämnas i specialmotiveringen till TK (V 4.2.1).

Vad härefter gäller det vatten som endast kommer i beröring med livsmedel — antingen så sker direkt eller genom den utrustning eller de lokaler och andra utrymmen som användes i livsmedelshanteringen — och inte avsiktligt ingår som beståndsdel i livsmedlen anser LSK att också sådant vatten bör ha samma livsmedelshygieniska beskaffenhet som dricksvatten. Ingående diskussioner med företrädare för hälsovårdsmyndigheterna och livsmedelsbranschen har visat att ett sådant krav är befogat med hänsyn till den allmänna hygieniska utvecklingen i vårt land. Kravet överensstämmer också med det förslag till standard för vatten inom livsmedelshanteringen, som utarbetats inom Codex Alimenarius Commission's expertkommitté för livsmedelshygien.

Vissa farhågor har emellertid uttryckts för att införa ett ovillkorligt krav på att allt vatten inom livsmedelshanteringen skall vara av dricksvattenkvalitet. Sålunda påpekas att sådant vatten ofta inte finns att tillgå i erforderlig mängd vid exempelvis den första sköljning som sker av sockerbetor eller potatis. Därvid bör emellertid uppmärksammas vad LSK uttalat om innebörden av livsmedelsbegreppet i den allmänna motiveringen (IV 2.1.5). Dylika råvaror kan sålunda inte formellt betraktas som livsmedel på ett alltför tidigt stadium. Vidare har framhållits att det inom fiskerihanteringen ofta används vanligt havsvatten till rengöring och kylning av fisk. Vid bearbetning av vissa livsmedel, t. ex. slakt av fjäderfä, har det ansetts påkallat att av hygieniska säkerhetsskäl använda s. k. högklorerat vatten. Vatten av nu nämnda slag lämpar sig uppenbarligen inte som dricksvatten men är ändå effektivt för att avlägsna eller hindra föroreningar av livsmedlen vid bearbetningen.

Av hänsyn till berörda praktiska omständigheter finns skäl att något modifiera kravet på att vatten av dricksvattenkvalitet alltid skall användas vid hantering av livsmedel eller för skötseln av livsmedelslokaler och andra utrymmen, maskiner och övrig utrustning för livsmedel. LSK föreslår därför enligt *29 § första stycket* att det skall vara tillåtet att använda också vatten som är av »motsvarande bakteriologiska och hygieniska beskaffenhet» som dricksvatten. Med tillämpning av denna bestämmelse har i förtydligande syfte under 16 kap. TK angetts, att för hantering av fiskvara ombord på fiskebåt får användas havs- eller sjövatten, om sådant vatten skäligen kan antagas vara av tillfredsställande hygienisk beskaffenhet. Direkt förbud föreslås att för fiskhanteringen använda vatten som utnyttjats för kylning av båtmotorer.

För att kravet på användning av dricksvatten inom livsmedelshanteringen inte skall få alltför svåra följder har LSK i 29 § första stycket dessutom föreslagit att livsmedelsstyrelsen skall äga meddela tillstånd att vatten av annan beskaffenhet får användas. Denna möjlighet till avsteg från huvudregeln bör emellertid tillämpas mycket restriktivt. Tillstånd bör sålunda lämnas bara om synnerliga skäl finns, exempelvis då tillräcklig tillgång till vatten av dricksvattenkvalitet

inte finns på orten, och gälla endast för särskilt angivet ändamål, exempelvis för brandskydd inom en livsmedelslokal. Innan tillstånd meddelas måste styrelsen förvissa sig om att vattnet i fråga inte kan antagas påverka de livsmedel som kommer i beröring därmed så att de blir otjänliga till människoföda.

I fråga om 29 § första stycket bör slutligen erinras om att bestämmelserna också gäller vid rengöring och övrig skötsel av »lokal eller annat utrymme där livsmedel hanteras». Livsmedlen kan nämligen menligt påverkas inte bara av det vatten som används vid hanteringen av själva livsmedlen eller i maskiner, redskap, kärl och annan utrustning utan också av vatten som används för att rengöra exempelvis arbetsbord, väggar och förvaringsutrymmen som kan komma i direkt beröring med livsmedlen. LSK har därför ansett det hygieniskt motiverat att kravet på användning av dricksvatten eller vatten av motsvarande beskaffenhet skall gälla också i dessa fall. Det bör påpekas att uttrycket annat utrymme inte är begränsat till byggnader utan avser utrymmen överhuvudtaget där livsmedel hanteras, bl. a. olika typer av transportmedel.

I *29 § andra stycket* föreslås, i likhet med vad som gäller enligt 14 § 1951 års stadga, att vad som stadgas om vatten i första stycket skall äga motsvarande tillämpning beträffande is som används inom livsmedelshanteringen.

30 §

I denna paragraf uppställes vissa generella krav på beskaffenheten av den utrustning som användes vid hantering av livsmedel.

Motsvarigheten härtill återfinns i 15 § 1951 års stadga, som emellertid är betydligt mer detaljerad. Däri upptagna bestämmelser syftar till att kärl, maskiner eller redskap vilka i sin konstruktion innehåller skadliga ämnen inte skall komma till användning inom livsmedelshanteringen. Det är här fråga om material med zink, kadmium, bly, färg, emalj, glasyr m. m. som, om livsmedlen kommer i omedelbar beröring därmed, kan överföra giftiga ämnen eller på annat sätt göra livsmedlen otjänliga till människoföda. I 1 mom. förbjudes tillverkning samt saluhållande och annan överlåtelse av sådan utrustning. I 2 mom. förbjudes dels användningen därav vid beredning, förvaring och saluhållande av livsmedel och dels förvaring av utrustningen i vissa livsmedelslokaler och därmed direkt förbundna utrymmen. Enligt 3 mom. äger socialstyrelsen lämna dispens från dessa förbudsbestämmelser.

I flera remissyttranden till LSK har framhållits att ifrågavarande regler i vissa delar blivit föråldrade och att nya material såsom plast, silikon, teflon m. m. börjat användas för maskiner, redskap och kärl. Den modernisering av bestämmelserna som därför måste göras bör syfta till att all utrustning som användes för hantering av livsmedel skall vara av sådan beskaffenhet att livsmedlen inte kan komma i beröring med några skadliga ämnen från utrustningen. För detta ändamål föreslår många remissinstanser att man inför någon form av obligatorisk typprovning av maskiner och annan utrustning för livsmedelshantering. Som ytterligare skäl härför framhålles att vissa maskiner bl. a. för tillverkning av charkuterivaror, glass och mejeriprodukter är mycket svåra att rengöra, varför de inte är lämpliga ur livsmedelshygienisk synpunkt.

Vid sin egen bedömning av dessa frågor har LSK helt allmänt kommit till den uppfattningen att bestämmelserna i livsmedelsstadgan om olika slags utrustning i princip inte bör omfatta annat än själva användningen av exempelvis en maskin för framställning eller beredning av livsmedel. Det synes inte vara en uppgift för livsmedelslagstiftningen att annat än i undantagsfall reglera också huruvida en viss typ av utrustning överhuvudtaget bör få tillverkas eller saluhållas. Ett redskap eller en maskin kan ju komma till användning också för annan verksamhet och då synes det knappast befogat att helt förbjuda tillverkning eller saluhållande av sådan utrustning bara för att

den är olämplig inom livsmedelsbranschen. I detta sammanhang vill LSK emellertid fästa uppmärksamheten på förslaget till 52 §, enligt vilket livsmedelsstyrelsen får rätt att förbjuda saluhållande av vissa kärl eller annan utrustning som avses komma till användning inom enskilt hushåll.

I enlighet med det anförda föreslår LSK den allmänna regeln i *30 § första stycket* att maskiner, redskap och annan utrustning som användes vid hantering av livsmedel inte får vara av sådan beskaffenhet att genom deras användning fara uppkommer för att livsmedlen blir otjänliga till människoföda. Syftet härmed är att dels täcka de olika skadebringande egenskaper hos en utrustning som f. n. anges i 15 § 1 mom. 1951 års stadga och dels lämna möjlighet att, genom tillämpningsföreskrifter enligt 30 § andra stycket, vid behov utvidga ifrågavarande användningsförbud.

Vad härefter gäller det närmare avgörandet vilken utrustning som kan anses lämplig eller inte enligt denna allmänna regel har LSK övervägt förslagen om en obligatorisk typprovning av maskiner, redskap m. m. för livsmedelshantering. Därvid har konstaterats att det rör sig om en så stor mängd olika utrustningar och utrustningsdetaljer, att det knappast är praktiskt möjligt att få fram en kontrollorganisation som till rimliga kostnader och på ett tillfredsställande sätt skulle kunna utföra sådana provningar. Därtill kommer att, även om en maskin eller ett redskap prövats och godkänts som lämplig för livsmedel, det ändå alltid är den kontinuerliga skötseln av utrustningen som är avgörande för dess lämplighet i den praktiska användningen. Eftersättes rengöringen av en sådan godkänd maskin, föreligger ändå stora risker för att den menligt påverkar de livsmedel som kommer i beröring med den.

Mot bakgrund av dessa omständigheter anser sig LSK inte böra föreslå obligatorisk typprovning och godkännande av utrustning mer än i de två fall där så redan skall ske enligt gällande bestämmelser,[1] nämligen i fråga om pastöriseringsapparater för mjölk och grädde genom statens maskinprovningar och beträffande glassmaskiner genom veterinärstyrelsen och statens institut för folkhälsan. Föreskrifter härom har intagits i respektive 11 och 14 kap. TK.

I anslutning härtill vill LSK emellertid framhålla angelägenheten av att livsmedelsmyndigheterna skärper kontrollen när det gäller beskaffenheten av den utrustning som förekommer inom livsmedelshanteringen. Särskilt livsmedelsstyrelsen bör ha sin uppmärksamhet riktad på de nykonstruktioner av maskiner och redskap som introduceras på marknaden. För dessa ändamål bör styrelsen vid tekniska provningsanstalter eller på annat sätt låta undersöka olika utrustningar. Samtidigt får man emellertid inte förbise den viktiga fortlöpande kontrollen av hur utrustningen sköts i den kontinuerliga driften.

För att resultatet av sådana undersökningar skall kunna återverka i praktiken föreslår LSK enligt *30 § andra stycket* att livsmedelsstyrelsen får befogenhet förbjuda användning av viss utrustning, om det är påkallat för att hindra sådan menlig påverkan genom utrustningen att livsmedlen blir otjänliga till människoföda. Ifrågakommande förbud bör kunna antingen utfärdas i generell form eller avse särskilt slag eller enskilt fabrikat av en utrustning.

Vad beträffar generella förbud mot användning av viss utrustning föreslås att de detaljföreskrifter härom, som f. n. finns i 15 § 1 mom. 1951 års stadga, i moderniserat skick tages in i 4 kap. TK. LSK har emellertid inte kunnat ge sig in på frågor om individuella förbud mot utrustning av olika fabrikat. Det torde få ankomma på livsmedelsstyrelsen att ta närmare ställning till sådana frågor.

Slutligen bör uppmärksammas att livsmedelsstyrelsen enligt 30 § andra stycket får rätt föreskriva att utrustning, som visat sig kunna göra livsmedel otjänliga och vars

[1] K.K. 22/5 1942 (nr 328) angående förfarandet vid pastörisering av mjölk och grädde m. m. samt veterinärstyrelsens cirkulär 21/4 1965 angående tillverkning av s. k. mjukglass m. m.

användning därför förbjudits, inte heller får förvaras i lokal där livsmedel hanteras eller utrymme som står i direkt förbindelse med sådan lokal. En sådan föreskrift synes naturlig för att avvärja risken för att utrustningen trots användningsförbudet ändå kommer att utnyttjas för hantering av livsmedel.

31 §

Föreskrifterna i denna paragraf avser beskaffenheten av de förpackningar som användes för livsmedel. En viss motsvarighet härtill finns i 7 § 2 mom. 1951 års stadga som förbjuder saluhållande av livsmedel förpackade i material som kan avge vissa giftiga ämnen.

Vad först beträffar innebörden av begreppet *förpackning* framhölls i 1949 års betänkande att därunder borde inbegripas alla slags kärl, burkar, kartonger, påsar och omslag vari livsmedel saluhölls. I prop. 1951: 63 uttalades samma uppfattning. Rent principiellt ansåg departementschefen ett genomskinligt cellofanomslag vara en förpackning likaväl som en tillsluten påse eller ett vanligt pappersomslag.

Också enligt LSK:s mening skall begreppet förpackning ges en vittgående innebörd. Dit bör räknas överhuvudtaget varje hölje eller omslag, i vilka livsmedel inneslutes, samt alla slags material och storlekar. Det gemensamma och huvudsakliga syftet med en förpackning skall emellertid alltid vara att den skyddar livsmedlen mot menlig påverkan antingen genom direkt beröring eller annan ohygienisk behandling, eller nedsmutsning, fukt, uttorkning etc. Detta uttrycker LSK så i *31 § första stycket* att till förpackning skall användas »material som i erforderlig utsträckning ger livsmedlet tillfredsställande skydd mot förorening och annan menlig påverkan».

I fråga om färdigförpackat livsmedel gäller, som framgår av specialmotiveringen till 1 § andra stycket 4 att denna typ av förpackning alltid skall vara förseglad eller tillsluten på något sätt. Något sådant krav bör inte uppställas när det gäller livsmedelsförpackningar i allmänhet enligt 31 §. I likhet med vad som är vanligt beträffande papperspåsar med potatis kan förpackningar också för andra livsmedel ibland anses ge tillfredsställande skydd även om de är öppna upptill eller bara vikts igen. Samma förhållande råder i fråga om grönsaker i plastpåsar, som perforerats för att medge erforderlig lufttillförsel. Däremot kan de nätpåsar som ofta användes för frukt och andra vegetabilier inte betraktas som förpackningar enligt 31 §. Nätet avses sålunda inte ge livsmedlen något skydd mot direkt beröring utan användes bara för att på ett praktiskt sätt hålla ihop ett för konsumenterna lämpligt antal äpplen, tomater o. dyl. samt för att underlätta prismärkning och hantering i butikerna.

I ansluning härtill erinras om att syntetiskt korvskinn, enligt LSK:s uttalande i kommentarerna till 1 § andra stycket 4 inte skall betraktas som färdigförpackning och inte heller som förpackning i allmänhet.

Det är givetvis av största betydelse att också själva *förpackningsmaterialet* är av sådan beskaffenhet att det inte har någon menlig verkan på de livsmedel som det användes för. Enligt 7 § 2 mom. 1951 års stadga föreskrives i sådant syfte att papper eller annat material, som kan avge giftiga ämnen, och vissa särskilt uppräknade blyhaltiga material inte får användas till förpackning av livsmedel. I remissyttrandena till LSK har påpekats att den gjorda uppräkningen är ofullständig, eftersom det numera tillkommit många nya, bl. a. syntetiska förpackningsmaterial som kan vara skadliga. Som ytterligare exempel anges att vissa pappförpackningar invändigt bestrykes med plaster och paraffin samt att behandling av förpackningsmaterial med antimögelmedel samt bakterie- och svamphämmande ämnen blivit allt vanligare. Gällande föreskrifter anses därför böra utvidgas att gälla också sådana ämnen i den mån de är skadliga. Som ett alternativ föreslås i vissa yttranden att till förpackning av livsmedel bara skall få användas material som i förväg blivit utprovat och godkänt.

För sin del anser LSK att problemen rörande olika förpackningsmaterial bör lösas i första hand genom att föreskrifterna härom i själva stadgan göres mera allmängiltiga. I detta syfte föreslås enligt 31 § första stycket att till förpackning skall användas material »som kan antagas icke tillföra livsmedlet främmande ämne eller ge det främmande lukt eller smak eller eljest göra det otjänligt till människoföda». Beträffande nätpåsar och liknande artiklar, som inte kan betraktas som förpackningsmaterial, bör observeras att tillämpning kan ske av 27 §, enligt vilken livsmedel inte får förvaras tillsammans med vara som kan menligt påverka det på motsvarande sätt.

Av samma skäl som anförts i kommentarerna till 30 § gentemot obligatoriskt godkännande av maskiner och annan utrustning inom livsmedelshanteringen anser sig LSK inte kunna tillstyrka förslaget till ett liknande godkännandesystem i fråga om förpackningsmaterial. Det blir sålunda här fråga om ett alltför stort antal olika material för att förslaget skulle vara praktiskt genomförbart. Dessutom torde ett sådant system kunna verka hämmande på en sund utveckling inom förpackningsindustrin.

I stället föreslår LSK enligt *31 § andra stycket* att det skall ankomma på livsmedelsstyrelsen att förklara att visst material, till följd av det allmänna kravet i första stycket på beskaffenheten av förpackningsmaterial, inte får användas till förpackning av livsmedel. Som en följd härav kan styrelsen också direkt förbjuda att livsmedel saluhålles i sådant förpackningsmaterial. I 4 kap. TK föreslås sålunda förbud mot användning av vissa metallfolier, tidningar och tryckt makulatur som förpackningsmaterial till livsmedel. Dessa tillämpningsföreskrifter i förening med den allmänna bestämmelsen i 31 § första stycket är avsedda att ersätta de hittillsvarande reglerna på detta område. Alltefter behov kan sedan livsmedelsstyrelsen i förtydligande syfte meddela ytterligare tilllämpningsföreskrifter. Så torde kunna bli aktuellt i fråga om vissa mjukningsmedel i plastmaterial.

I samband med frågan om olika livsmedelsförpackningar bör uppmärksammas att enligt 16 § 1951 års stadga livsmedel inte får saluhållas eller förvaras i flaskor som kan ge anledning till förväxling med giftflaskor av typ som Sveriges standardiseringskommission fastställt som svensk standard. En sådan standard för glas fastställdes också år 1952. Av produktionstekniska skäl har emellertid sedan flera år standarden inte kunnat tillämpas, eftersom den genom sin sexkantiga utformning inte går att hantera i de numera helautomatiska maskinerna inom läkemedels- och den kemisk-tekniska industrin. På grund härav och eftersom det också för andra hälsofarliga varor än gifter användes förpackningar av skiftande storlek och ofta även annat material än glas, har bestämmelsen i nuvarande 16 § inte längre någon praktisk betydelse. Risken för förväxlingar mellan livsmedel och hälsofarliga varor torde emellertid vara ringa med tanke på den märkning som båda dessa typer av produkter författningsenligt skall vara försedda med. LSK föreslår därför inte att i den nya stadgan intages någon motsvarande föreskrift.

32 §

Denna paragraf innehåller allmänna bestämmelser om vad som skall iakttagas vid *transport av livsmedel.* Livsmedelsstyrelsen får också rätt att meddela tillämpningsföreskrifter därtill. Förslag till sådana föreskrifter lämnas under en särskild avdelning i 4 kap. TK. Viss motsvarighet finns i 17 § 1951 års stadga och 22 § 1952 år normallivsmedelsordning. En av de väsentliga skillnaderna är att sistnämnda bestämmelser avser endast transporter med fordon under det att LSK:s förslag gäller livsmedelstransporter överhuvudtaget.

Enligt både *1941 och 1949 års betänkanden* borde föreskrifter om transporter inte införas i själva livsmedelsstadgan utan i stället tagas upp i en normalmatvarustadga, som det sedan ankom på varje kommun att tillämpa inom sitt område om så ansågs erforderligt. I remissyttranden över betän-

kandena yrkades emellertid att transportföreskrifterna skulle överföras till själva stadgan så att de blev gällande i hela landet. Enligt *prop. 1951: 63* godtogs dessa yrkanden endast såtillvida att vissa rent allmänna bestämmelser infördes under 17 § 1951 års stadga, medan mera detaljbetonade regler kom att ingå i normallivsmedelsordningen.

Med anledning av framförd kritik mot kontrollen beträffande animala livsmedel tillkallade chefen för jordbruksdepartementet år 1954 en särskild utredningsman[1] för undersökning av dessa frågor. I en promemoria den 24 oktober 1955 (stencilerad) angående vissa spörsmål i samband med den sanitära kontrollen av animala livsmedel redovisade utredningsmannen bl. a. sina synpunkter på kontrollen vid transport av sådana varor.

I *1955 års utredning* konstaterades helt allmänt att ifrågavarande livsmedelstransporter inte alltid skedde på ett ur hygienisk synpunkt tillfredsställande sätt. Särskilt gällde detta biltransporterna. Som exempel angavs att kött ofta transporterades på öppna bilar utan att vara skyddat mot förorening. I sådana fall hade hälsovårdsmyndigheterna vissa svårigheter att ingripa med hänsyn till att det enligt 22 § normallivsmedelsordningen endast krävdes att fordonet »om möjligt» skulle vara försett med särskilt skåp för köttvarorna. En annan olägenhet var att denna bestämmelse endast gällde i de kommuner som antagit en egen livsmedelsordning. Enligt utredningen var det i och för sig synnerligen önskvärt att oförpackat kött alltid transporterades i slutet utrymme. Emellertid fann utredningsmannen att det av praktiska och ekonomiska skäl inte var lämpligt att i livsmedelsstadgan införa en allmängiltig bestämmelse därom. Följden skulle bli att alla berörda företag måste anskaffa specialbyggda bilar för ändamålet. Kostnaderna därför var avsevärda och befarades inverka ogynnsamt på konsumentpriserna på kött. För övrigt väntades dessa kostnader bli oöverkomliga för vissa mindre företagare. — Genom utredningen hade vidare konstaterats att också järnvägs- och fartygstransporter av animala livsmedel ibland skedde under mindre goda hygieniska förhållanden.

Sammanfattningsvis förklarade utredningsmannen att, trots konstaterade missförhållanden i praktiken, gällande bestämmelser om transport av livsmedel i det stora hela var tillfredsställande, om de blott tillämpades på åsyftat sätt och om denna tillämpning effektivt övervakades.

Vid remissbehandlingen av utredningspromemorian kritiserades de där framförda synpunkterna av många instanser, främst veterinärstyrelsen. De bristande hygieniska förhållandena särskilt vid biltransporter av kött gjorde det enligt styrelsen ofrånkomligt att skärpa bestämmelserna på detta område. Bl. a. borde innebörden av bestämmelsen i 22 § normallivsmedelsordningen ändras så att fordon inte längre endast »om möjligt» borde vara försett med särskilt skåp för köttransporter. I stället skulle föreskrivas att sådant fordon som regel skulle vara försett med slutet utrymme, om köttet inte var effektivt förpackat. Dessutom borde för längre transporter finnas anordningar för att hålla varorna avkylda. Dessa och andra skärpta bestämmelser om fordons beskaffenhet och utrustning borde emellertid inte föras in i normallivsmedelsordningen, eftersom många kommuner ännu inte antagit denna. Bestämmelserna föreslogs i stället göras allmängiltiga för hela landet oberoende av de kommunala myndigheternas ställningstagande. Veterinärstyrelsen föreslog att styrelsen fick bemyndigande meddela sådana bestämmelser.

De genom 1955 års utredning aktualiserade problemen i fråga om livsmedelstransporter och veterinärstyrelsens förslag till skärpta bestämmelser kom inte att leda till någon ändring i gällande föreskrifter. Härmed sammanhängande frågor togs emellertid på nytt upp vid *1962 års riksdag* genom två likalydande motioner (I: 297 och II: 372). Däri erinrades om att den hygieniska utvecklingen gått snabbt sedan utredningen

[1] Landshövdingen A. Tottie.

gjordes. Sålunda hade bl. a. år 1959 införts obligatorisk köttbesiktning och den veterinära kontrollen av slakterierna hade successivt skärpts. Förhållandena på transportområdet var emellertid fortfarande otillfredsställande, eftersom det alltjämt förekom transporter av bl. a. köttvaror på öppna fordon. Motionärerna föreslog därför en omedelbar skärpning av de gällande transportbestämmelserna. — Andra lagutskottet (2 LU 1962: 19) uttalade i anledning härav att effektivt skydd mot förorening vid transport av köttvaror kunde vinnas endast om denna skedde i slutet utrymme. Utskottet förordade därför att bestämmelser härom infördes. Dessutom borde övervägas en föreskrift om att fordon vid längre transporter skulle vara försett med kylanordning för att skydda köttvarorna mot kvalitetsförsämring genom värme. — Under åberopande av utskottsutlåtandet hemställde riksdagen (rskr 1962: 163) om förslag till ändrade bestämmelser om transport av köttvaror.

Härefter överlämnades handlingarna i saken till LSK för att tagas i övervägande vid fullgörande av dess utredningsuppdrag.

I ett stort antal *remissyttranden till LSK* har kraven på skärpning av transportbestämmelserna upprepats och utvidgats att gälla också andra fall än som berörts i det föregående. Den förbättring av de hygieniska förhållandena som skett i samband med kringföringshandel med livsmedel anses kunna tillskrivas den omständigheten att veterinärstyrelsen med stöd av livsmedelsstadgan kunnat meddela närmare föreskrifter om beskaffenheten och utrustningen av de fordon som användes i denna verksamhet. En liknande ordning bör därför införas för livsmedelstransporter också i andra sammanhang.

De avsedda föreskrifterna bör enligt remissinstanserna inte bara begränsas till transport av köttvaror utan också gälla fisk, mjölk och andra ömtåliga livsmedel samt varor som av andra orsaker kräver särskild hantering under transport. Därvid framhålles bl. a. nödvändigheten av att djupfrysta livsmedel transporteras så att avbrott inte sker i fryskedjan. Man anser det nödvändigt att föreskrifter utfärdas om att köttprodukter skall transporteras i täckt utrymme och att fordon som används för längre transporter av ömtåliga livsmedel skall vara försedda med kylanordningar. Gränsen för längre transporter kan, i överensstämmelse med en rekommendation av en arbetsgrupp inom ECE, sättas vid 15 mil eller 4 timmar. Vidare bör kött som inte är detaljstyckat transporteras fritt hängande eller förpackat i hållbart emballage. Flera remissorgan föreslår att ett system med obligatoriskt godkännande införes i fråga om fordon för livsmedelstransporter i likhet med vad som redan gäller för kringföringshandel. Därvid framhålles att transporter på järnväg och båt också bör omfattas av de föreslagna, skärpta bestämmelserna. Dessutom fästes uppmärksamheten på att livsmedel i ökande omfattning kommit att transporteras med landsvägsbussar i linjetrafik och att detta ofta sker under mycket primitiva och ohygieniska förhållanden.

Mot bakgrund av de i det föregående redovisade förhållandena och synpunkterna har *LSK* för egen del funnit det ofrånkomligt att bestämmelserna om livsmedelstransporter skärpes i väsentliga hänseenden. I första hand har föreskrifterna ansetts böra omfatta transporter överhuvudtaget och inte bara, såsom f. n. enligt 17 § 1951 års stadga, transporter med fordon. Sålunda bör föreskrifterna gälla alla slags transportmedel och transportsätt.

Det primära kravet i fråga om livsmedelstransporter är att de sker på ett hygieniskt betryggande sätt så att allt efter livsmedlens art varorna skyddas mot värme, kyla, fukt, uttorkning eller damm, smuts och andra föroreningar. I detta syfte föreslår LSK i inledningen till *32 § första stycket* den huvudregeln att livsmedel vid transport skall vara antingen »inneslutet i förpackning eller på annat sätt tillfredsställande skyddat mot förorening och annan menlig påverkan». I och för sig är det önskvärt att flertalet livsmedel är förpackade när de transporteras. Å andra sidan får ett ovillkorligt krav i detta hän-

seende anses vara alltför långtgående. Sålunda måste av praktiska skäl kött i större styckningsdelar än så länge ibland transporteras i oförpackat skick. För ändamålet användes emellertid oftast täckta fordon. I fråga om fisk kan en förpackning dessutom i vissa fall vara till nackdel ur kvalitativ synpunkt. Vidare synes det inte nödvändigt att alla livsmedel är förpackade då de transporteras exempelvis inne i en livsmedelslokal eller inom ett industri- eller hamnområde. Lämpliga försiktighetsåtgärder med täckande skyddsmaterial o. dyl. kan i sådana fall vidtagas för att varorna ändå skall kunna transporteras på ett hygieniskt betryggande sätt. Med hänsyn härtill och till andra liknande förhållanden har LSK funnit det befogat att som ett alternativ till kravet på förpackning medge transport av livsmedel på annat sätt, om livsmedlen därvid ändå kan anses tillfredsställande skyddade mot förorening eller annan menlig påverkan.

Vad särskilt gäller de transportmedel som användes i fråga om livsmedel har LSK försökt att i möjlig mån tillgodose de önskemål som alltsedan tillkomsten av 1951 års stadga framförts om strängare bestämmelser. Därvid bör först framhållas att begreppet transportmedel enligt LSK:s uppfattning skall ha en vidsträckt betydelse så att därunder faller inte bara olika slags bilar, bussar, motorcyklar, mopeder och andra motorfordon utan också släpfordon, cyklar, båtar och fartyg, järnvägsvagnar, luftfartyg m. m. Med denna utgångspunkt har i 32 § första stycket införts den för fordon redan gällande bestämmelsen att transportmedel för livsmedel skall vara »lämpligt för sitt ändamål samt hållas rent». Att LSK inte använt det nuvarande uttrycket »rent och snyggt» är inte avsett att innebära någon saklig skillnad i fråga om detta allmänna krav. Vidare föreskrives att transportmedel skall vara försett med »slutet förvaringsutrymme och ändamålsenliga anordningar för frys-, kyl- eller värmeförvaring» av livsmedel. Detta gäller emellertid endast »om det erfordras med hänsyn till livsmedlets beskaffenhet, dess förpackning eller transportens längd».

Frågan hur en livsmedelstransport skall ske och hur ett därvid använt transportmedel skall vara anordnat i enlighet med de allmänna bestämmelserna i 32 § första stycket måste bedömas från fall till fall. För att få en klarare uppfattning härom hänvisas till de tillämpningsföreskrifter i 4 kap. TK som livsmedelsstyrelsen, med stöd av 32 § tredje stycket, föreslås få befogenhet att meddela.

I fråga om »slutet förvaringsutrymme» föreslås enligt 4 kap. TK att sådant utrymme skall finnas i transportmedel använda för livsmedel som ansetts vara särskilt ömtåliga för förorening eller annan menlig påverkan. Det gäller här köttvaror, viss färsk fisk, olika mjölkprodukter, mjukt bröd och annat bakverk samt glassvaror. De uppräknade varorna utgör endast exempel som LSK med hjälp av sina experter funnit speciellt ömtåliga för öppna transporter. Vid behov skall livsmedelsstyrelsen givetvis kunna inbegripa ytterligare livsmedelstyper under denna föreskrift. Att märka är att bestämmelserna gäller, oavsett om de angivna varorna är förpackade eller inte.

I fråga om vissa köttvaror har kravet på slutet förvaringsutrymme inte ansetts tillräckligt ur hygienisk synpunkt. Så är fallet med vissa större styckningsdelar av kött från nötkreatur, häst, gris, får och ren, beträffande vilka föreskrives att de skall transporteras »hängande». Syftet är att därigenom skydda dem mot eventuella föroreningar från själva transportutrymmet. Denna föreskrift har också ansetts böra gälla andra köttvaror, om de inte är emballerade eller transporteras i häckar, backar eller liknande transportanordningar. Som exempel härpå kan nämnas hela korvar. Ett krav att köttvaror alltid skall vara emballerade under transport har inte visat sig möjligt att uppställa i praktiken.

Vissa avsteg bör enligt 4 kap. TK kunna ske från kravet på att transportmedel skall vara försett med slutet förvaringsutrymme. Därvid måste emellertid föreligga »särskilda förhållanden». Detta uttryck skall tolkas mycket restriktivt och är bara avsett för sådana fall då det möter betydande praktiska

olägenheter och ekonomiska svårigheter att upprätthålla kravet på slutet utrymme, t. ex. vid mycket korta transporter mellan olika sektioner på samma produktionsställe. Avkall får självfallet därvid inte göras i fråga om det allmänna kravet på att transporten skall ske så att livsmedlet är tillfredsställande skyddat mot förorening och annan menlig påverkan. Detta är bl. a. viktigt vid transport av s. k. leverantörmjölk från producent till mejeri.

För andra livsmedel än som angetts i det föregående föreslås enligt 4 kap. TK att varan — oavsett om den är förpackad eller inte — skall vara »väl övertäckt», då den transporteras med transportmedel utan slutet förvaringsutrymme.

Beträffande »kyl- eller frysanordningar» har LSK ingående diskuterat huruvida man bör uppställa ett generellt krav härpå särskilt i fråga om transportmedel för köttvaror, fisk, mjölk och djupfrysta livsmedel. Därvid har framhållits de betydande kostnader som blir följden, om man genomför ett sådant krav. Som exempel anföres att många fiskhandlare och andra detaljister dagligen själva transporterar sina varor från olika partihandelscentraler och då använder sin egen personbil eller annat fordon utan någon kylanordning. Sådana transporter skulle omöjliggöras genom en föreskrift att transportmedlen måste vara utrustade med sådan anordning. I dessa sammanhang har från experthåll påpekats att korta transporter av livsmedel, som är känsliga för värme, många gånger kan ske på ett hygieniskt sätt i lämpliga isolerande behållare utan att särskilda kylanordningar finns.

Mot bakgrund av dessa omständigheter har LSK inte funnit det realistiskt att i tillämpningskungörelsen generellt kräva att kyl- eller frysanordningar skall finnas för transport av här ifrågakommande livsmedel. I stället har den mest praktiska lösningen visat sig vara en allmän föreskrift i 4 kap. TK att transporten skall ske »på sådant sätt att antingen förvaringsutrymmets eller livsmedlets temperatur icke överstiger» vissa temperaturgränser. Genom denna bestämmelse uppstår inte något behov av att fastställa vissa tids- eller avståndsgränser för de fall då särskilda kyl- eller frysanordningar behöver användas. Efter samråd med särskild expertis föreslås temperaturgränsen för andra köttvaror än kallrökta bli +4°C för färsk fisk som inte är helt isad +2° C och för mjölk och flytande mjölkprodukt från mejeri +6° C. I fråga om djupfrysta livsmedel får transporttemperaturen inte vara högre än — 18° C.

Följden av LSK:s förslag i fråga om livsmedelstransporter under kyl- eller frystemperatur blir att företagen själva i första hand får avgöra vilka anordningar som i varje särskilt fall erfordras för att föreskrifterna skall kunna iakttagas. Beträffande särskilt långa transporter torde det vanligtvis vara nödvändigt med speciella aggregat men för kortare sträckor kan det många gånger vara tillräckligt att placera livsmedlen i ett emballage eller en behållare som kan göra att livsmedlen håller föreskriven temperatur.

LSK har i detta sammanhang också uppmärksammat den alltmer ökande distributionen av varm, färdiglagad mat till skolbespisningar, industrimatsalar och liknande anläggningar. I dessa fall är det betydelsefullt att transporten sker så att maten behåller erforderlig värme tills den kommer fram till den plats där den skall förtäras. LSK har emellertid inte funnit tiden mogen för att föreslå särskilda tillämpningsbestämmelser för detta slags transporter. Det bör i stället ankomma på livsmedelsstyrelsen att närmare överväga frågan därom.

Vid transport av livsmedel kan hygieniska risker också uppstå till följd av att med samma fordon transporteras även andra varor. I vissa remissyttranden till LSK har påpekats att sådan »samlastning» ofta sker i järnvägsvagnar och långtradarfordon samt på fartyg. Därvid anses faran stor för att livsmedlen blir menligt påverkade av de andra varorna.

I dessa fall gäller enligt 27 § första stycket den huvudregeln att livsmedel inte får förvaras tillsammans med vara som kan antagas ge livsmedlet främmande lukt eller

smak eller eljest göra det otjänligt till människoföda. Avsikten härmed är emellertid inte att vid livsmedelstransporter helt förbjuda samlastning med andra varor. Ett sådant förbud skulle medföra stora praktiska och ekonomiska problem för den nuvarande transportapparaten och synes för övrigt inte heller befogat, om livsmedlen hålles väl avskilda och tillräckligt skyddade från andra varor. LSK föreslår därför enligt *32 § andra stycket* att, utan hinder av 27 §, annan vara får förvaras i samma transportmedel som livsmedel under förutsättning att »betryggande försiktighetsmått vidtagits för att skydda livsmedlen mot menlig påverkan». Praktiskt kan man uppfylla detta krav exempelvis genom att ha skilda förvaringsutrymmen för livsmedlen eller genom att varorna under transporten är så väl emballerade att några hygieniska risker inte uppkommer.

I *32 § tredje stycket* återfinns den i det föregående nämnda befogenheten för livsmedelsstyrelsen att meddela tillämpningsföreskrifter om transport av livsmedel och om de transportmedel som är avsedda för sådant ändamål.

I detta sammanhang har LSK övervägt förslaget att införa ett obligatoriskt godkännandesystem beträffande transportmedel för livsmedel. Vid den närmare bedömningen härav har framkommit att ett sådant system skulle bli mycket omfattande och komplicerat, även om det inskränktes till enbart motorfordon. Följden skulle kunna bli att inte bara reguljära livsmedelstransportbilar borde godkännas utan också bl. a. mopeder och vanliga personbilar som många livsmedelshandlare använder för daglig transport av varor till sin butik. Visserligen kan systemet ytterligare begränsas men därvid skulle svårlösta avgränsningsfrågor uppkomma. Det kan ifrågasättas om själva godkännandet av ett transportmedel i praktiken har avgörande betydelse. Det viktigaste måste ändå vara att transporten sker under hygieniskt betryggande förhållanden och att de transportmedel som användes rengöres och underhålles på ett riktigt sätt. Uppfylles inte dessa grundläggande fordringar synes det ha ringa betydelse om transportmedlet formellt blivit godkänt vid en besiktning av myndigheterna.

Med hänsyn till dessa synpunkter har LSK funnit att obligatoriskt godkännande av transportmedel för livsmedel inte bör införas. Det synes tillräckligt med de tillämpningsföreskrifter, som LSK föreslår enligt 4 kap. TK och som livsmedelsstyrelsen allt efter omständigheterna kan utöka, samt att livsmedelsmyndigheterna noggrant kontrollerar att föreskrifterna verkligen iakttages. Livsmedelsstyrelsen bör också ha sin uppmärksamhet riktad på hur förhållandena utvecklas i fråga om livsmedelstransporter och anpassa tillämpningsföreskrifterna därefter. I likhet med vad som föreslås under 30 § om utrustning inom livsmedelshanteringen och under 31 § om förpackningsmaterial för livsmedel bör styrelsen ha rätt att i förekommande fall förbjuda att viss typ av transportmedel användes för livsmedel. En sådan befogenhet föreslås enligt sista punkten i 32 § tredje stycket.

3.5 *Livsmedelslokal* (5 kap.)

Hantering av livsmedel sker i stor utsträckning i därför särskilt avsedda lokaler och utrymmen av olika slag. För att där skapa så goda förutsättningar som möjligt för en hygienisk behandling av livsmedlen och de råvaror, som kommer till användning för dem, har i både svensk och utländsk livsmedelslagstiftning sedan gammalt uppställts speciella krav på hur dessa lokaler skall vara beskaffade. Därigenom har så småningom uppnåtts en ganska långt gående standardisering i fråga om lokaler, inredning och utrustning för samma eller likartad verksamhet. I syfte att säkerställa att ifrågavarande krav uppfylles redan då en livsmedelslokal första gången tages i bruk har vidare föreskrivits att den dessförinnan skall godkännas för sitt ändamål av hälsovårdsmyndigheterna.

Bestämmelser om livsmedelslokaler återfinns i 1951 års stadga under 3 kap. och i

olika avsnitt av 1952 års normallivsmedelsordning. Dessutom regleras beskaffenheten av vissa slakterier och charkuterifabriker samt av mejerilokaler delvis genom särskilda föreskrifter.[1] I LSK:s förslag har livsmedelsstadgans och normallivsmedelsordningens bestämmelser moderniserats och skärpts i olika hänseenden. De allmänna, grundläggande reglerna har placerats i den nya stadgans 5 kap. medan detaljföreskrifterna sammanförts under ett särskilt 5 kap. i tillämpningskungörelsen.

33 §

I denna paragraf ges en förklaring till vad som enligt stadgan skall vara att hänföra till *begreppet livsmedelslokal*.

En liknande bestämmelse finns i 8 § *1951 års stadga*. Den syftar emellertid inte till att definiera begreppet livsmedelslokal utan har tillkommit för att avgränsa de i stadgans 3 kap. givna föreskrifterna om beskaffenheten av sådana lokaler och om godkännande av dessa att tillämpas endast på vissa livsmedelslokaler som ur hygienisk synpunkt ansetts särskilt betydelsefulla. Sålunda begränsas enligt 8 § första stycket ifrågavarande föreskrifter till att gälla a) lokaler för framställning eller beredning av livsmedel avsedda för försäljning eller servering till allmänheten, b) lokaler för servering åt allmänheten och c) lokaler för försäljning, förpackning eller förvaring av vissa särskilt uppräknade livsmedel som är avsedda att säljas eller serveras åt allmänheten, nämligen köttvaror, färsk fisk, skaldjur, ägg, mjölkprodukter, margarinvaror, glass, bröd och annat bakverk samt färdiglagad mat. — Till nu angivna livsmedelslokaler skall enligt 8 § andra stycket också räknas olika biutrymmen såsom lagerrum, omklädningsrum samt tvätt- och diskrum. Fast kiosk skall dessutom anses som livsmedelslokal. — Undantag från bestämmelserna om livsmedelslokaler skall enligt 8 § tredje stycket gälla i fråga om ladugård samt beträffande sådan försäljnings- och förvaringslokal där enbart förpackade livsmedel säljes eller förvaras. En förutsättning för sistnämnda undantag är emellertid att förpackningen lämnar livsmedlen nödigt skydd mot förorening, fukt och annan påverkan utifrån.

Genom sin utredning har *LSK* kommit till den uppfattningen att bestämmelserna om livsmedelslokaler bör utvidgas väsentligt. I likhet med vad som uttalats i ett stort antal remissyttranden anser sålunda LSK det ur hygienisk säkerhetssynpunkt angeläget att föreskrifterna om beskaffenhet och godkännande göres tillämpliga också på andra lokaler än som f. n. anges i 8 § 1951 års stadga.

Vad först gäller den nuvarande begränsningen till lokaler för tillverkning, servering och försäljning endast av sådana livsmedel som är avsedda *för allmänheten* har denna ordning gjort att bestämmelserna om livsmedelslokaler bl. a. inte kommit att gälla personalmatsalar vid industrier och andra företag, skolmåltidslokaler eller bespisningar på sjukhus, ålderdomshem, barnhem och därmed jämförliga inrättningar. Beträffande serveringarna vid industriella och liknande anläggningar har enligt uttalanden i prop. 1951: 63 någon prövning av hälsovårdsmyndighet inte ansetts böra ske, eftersom de i allmänhet står under tillsyn av yrkesinspektionen Arbetarskyddsstyrelsen har emellertid i ett remissyttrande till LSK förklarat att yrkesinspektionens befattningshavare i regel inte besitter erforderlig sakkunskap för att kunna bedöma de livsmedelshygieniska förhållandena i sådana lokaler. I praktiken har det också visat sig att det framför allt är från dessa och de i det föregående nämnda serveringarna som matförgiftningar rapporteras till hälsovårdsmyndigheterna. Därtill kommer att industriernas och affärsföretagens personalserveringar i viss utsträckning är öppna för andra än de anställda. På grund av nu angivna förhållanden och eftersom en allt större del av befolkningen på arbetsdagar intar måltider på serveringar av

[1] Köttbesiktningskungörelse 6/6 1968 (SFS 1968:406) och veterinärstyrelsens kungörelse 1/7 1968 med vissa bestämmelser rörande köttbesiktningsverksamhet m.m.;
Veterinärstyrelsens föreskrifter 2/1 1968 rörande exportkontrollanläggning;
Mejeristadgan 22/5 1936 (SFS 1936: 174).

ifrågavarande slag, anser LSK övertygande skäl tala för att inte längre begränsa föreskrifterna om livsmedelslokaler till sådana där endast livsmedel till allmänheten tillverkas, serveras eller försäljes.

Beträffande undantaget i 8 § tredje stycket 1951 års stadga för *försäljningslokaler med enbart förpackade livsmedel* har i praktiken stor osäkerhet kommit att råda, huruvida förpackningarna alltid är av sådan beskaffenhet att de verkligen lämnar livsmedlen »nödigt skydd» mot förorening, fukt eller annan påverkan. Det har visat sig att olika slags förpackade livsmedel inte sällan saluhålles i bristfälligt utrustade och i övrigt mycket primitiva lokaler, som till följd av ifrågavarande undantag inte behöver godkännas. Lokalerna saknar exempelvis ibland kylutrustning för ömtåligare varor som måste förvaras kallt för att inte snabbt förstöras. Det förekommer också att helt oförpackade livsmedel säljes i lokaler av denna typ tillsammans med potatis, rotfrukter, blommor och andra varor. Denna ordning måste anses innebära hygieniska risker. I fråga om försäljningslokaler har också begränsningen enligt 8 § första stycket c) 1951 års stadga till ett *visst varusortiment* visat sig omotiverad. Sålunda faller bl. a. viss djupfryst samt saltad och rökt fisk utanför bestämmelserna om livsmedelslokaler. Detsamma gäller även så ömtåliga varor som äggpulver och andra äggprodukter. I likhet med ett stort antal remissinstanser har LSK med hänsyn till angivna förhållanden funnit att ifrågavarande inskränkningar inte längre bör gälla.

Mot denna bakgrund anser LSK att föreskrifterna om beskaffenhet och godkännande av livsmedelslokal i princip bör gälla samtliga sådana lokaler. Detta uttryckes i förslaget till *33 § första stycket första punkten* så att med »livsmedelslokal» skall förstås »varje i byggnad inrymd lokal och annat särskilt utrymme, som huvudsakligen avses för stadigvarande hantering av livsmedel». I detta sammanhang bör erinras om att livsmedelsstadgan enligt 6 § första stycket inte äger tillämpning inom enskilt hushåll. Vidare bör uppmärksammas att definitionen är inskränkt till att gälla lokaler i byggnad. Enligt 33 § tredje stycket, som kommenteras längre fram, kan emellertid vid behov motsvarande utrymmen i fartyg, tåg, flygplan och motorfordon jämställas med livsmedelslokal i byggnad.

Begreppet *byggnad* skall ha den innebörd som följer av byggnadslagstiftningen. Visserligen lämnas där inte någon formell definition av detta begrepp men i rättspraxis finns ett stort antal fall som visar att byggnadsbegreppet tolkas mycket extensivt. Därvid bör uppmärksammas att *fast kiosk* hänföres till byggnad men däremot som regel inte *flyttbar kiosk*. I många remissyttranden till LSK föreslås emellertid att de flyttbara kioskerna också skall betraktas som livsmedelslokal och underkastas godkännande likaväl som fasta kiosker. Dessa synpunkter har LSK beaktat vid utformandet av bestämmelserna i 6 kap. om saluhållande av livsmedel i vissa fall (V 3.6). Därav framgår att den som säljer livsmedel från flyttbar kiosk måste ha personligt tillstånd av hälsovårdsnämnd och att dessutom kiosken måste uppfylla vissa krav som anges i 6 kap. TK. Vid sådant förhållande synes det vara av mindre vikt att flyttbar kiosk inte heller enligt LSK:s förslag formellt är att anse som livsmedelslokal.

I fråga om *hantering av livsmedel* hänvisas till vad som sagts om det tillämpningsområde detta begrepp skall ha enligt 2 § första stycket. Det gäller sålunda här all slags livsmedelshantering. Emellertid bör uppmärksammas att en lokal eller annat utrymme, för att kunna betraktas som livsmedelslokal måste vara »huvudsakligen» avsedd »för stadigvarande hantering av livsmedel». Härmed menas att det väsentliga syftet skall vara att där i första hand fortlöpande bedriva hantering av livsmedel. Därigenom kommer under livsmedelslokalbegreppet inte att falla sådana lokaler, där saluhållande eller demonstration av livsmedel förekommer mera tillfälligt såsom i utställningslokaler och vid mässor. Vidare kan inte en järnvägsstationsbyggnad betraktas som livsmedelslokal bara för att där förekommer viss försäljning av exem-

pelvis varm korv eller glass från olika vagnar o. dyl. Inte heller den försäljning av förpackade livsmedel som i ökande utsträckning kommit att ske i eller vid bensinstationer ger anledning att i regel klassificera dessa som livsmedelslokaler. Endast då sådan handel bedrives inom stationsbyggnader av dessa slag i ett avskilt utrymme, avsett huvudsakligen för detta ändamål, bör bestämmelserna om livsmedelslokaler bli tillämpliga på sådant utrymme. I andra fall kommer, i likhet med vad som sagts i det föregående om flyttbara kiosker, den här berörda handeln med livsmedel att regleras genom tillståndsförfarandet enligt 6 kap.

Anledningen till att ordet »lokal» i författningstexten kompletterats med uttrycket *annat särskilt utrymme*, som är avsett för livsmedelshantering, har bl. a. varit att livsmedelsavdelningar för försäljning och servering i varuhus och liknande större försäljningslokaler numera ofta inte är avskilda från andra varuavdelningar med särskilda väggar utan t. ex. endast med flyttbara hyllor eller något slags luftridå. I dessa fall kan man därför knappast karaktärisera livsmedelsavdelningen som en lokal men bestämmelserna om livsmedelslokal bör uppenbarligen ändå vara tillämpliga där.

Enligt *33 § första stycket andra punkten* skall som livsmedelslokal också anses ett till sådan lokal hörande »utrymme som brukas i samband med livsmedelshanteringen eller eljest kan vara av hygienisk betydelse för denna».

Bestämmelsen motsvaras i stort av 8 § andra stycket 1951 års stadga rörande sådana *biutrymmen* som lagerrum, omklädningsrum, tvätt- och diskrum. Tveksamhet har emellertid hittills rått om till biutrymmen dessutom kan räknas andra slags personalrum där de anställda under raster kan äta medhavd mat, läsa tidningar, röka m. m. Beskaffenheten av sådana utrymmen kan i många fall ha betydelse för hygienen i själva livsmedelslokalerna, eftersom personalen vanligen beger sig direkt därifrån till sitt arbete. Samma förhållanden råder i fråga om toalettrum. En viss standard för dylika utrymmen synes nödvändig, varför LSK finner det motiverat att låta bestämmelserna om livsmedelslokaler i princip tillämpas också på dessa. Angivna synpunkter ligger bakom det samlade uttrycket »utrymme som ——— eljest kan vara av hygienisk betydelse för» livsmedelshanteringen.

I några remissyttranden till LSK har föreslagits att livsmedelsstadgans bestämmelser om lokaler skall utsträckas att omfatta också *ladugårdar* för mjölkkor. Som motiv anföres bl. a. att dessa ladugårdar blivit eftersatta vid den allmänna hygieniska upprustning som skett beträffande andra lokaler inom livsmedelshanteringen.

I fråga om det nuvarande undantaget i 8 § tredje stycket 1951 års stadga beträffande ladugårdar framhölls enligt *prop. 1951: 63* att ladugårdshygienen visserligen var av stor betydelse men att därmed sammanhängande frågor borde behandlas ur vidare synpunkter, lämpligen i hälsovårdsstadgan. Vissa allmänna bestämmelser härom finns också i 11 kap. *1958 års hälsovårdsstadga* men dessa syftar enligt förarbetena[1] i första hand till att djurhållningen inte skall vålla sanitär olägenhet för omgivningen. Ladugård skall sålunda enligt 58 § vara anordnad och inredd så att dylik olägenhet inte uppstår. Föreskrifterna i 60 § tar emellertid mera direkt sikte på livsmedelshygienen. Bl. a. anges att ladugård där mjölkkor hålles skall fylla de skäliga hygieniska krav som betingas av mjölkproduktionen. Därvid gäller att i rum för mjölkkor, i mjölkkammare eller annat förvaringsrum för mjölk inte får förvaras vara eller ämne som kan antagas bibringa mjölken främmande lukt eller smak eller eljest göra denna otjänlig till människoföda. Rum för mjölkkor skall dessutom ha lätt tillgång till vatten av tillfredsställande beskaffenhet. Vidare skall redskap, förvaringskärl och andra tillbehör vid mjölkningen och mjölkens omhändertagande hållas rena och i gott stånd. Slutligen skall enligt 61 § hälsovårdsstadgan skriftlig anmälan göras till hälsovårdsnämnden, innan ladugård anordnas inom hälsovårdstätort.

[1] Prop. 1958: B 46 s. 277—281.

Vid bedömning av frågan om ladugård skall betraktas som livsmedelslokal erinras om vad LSK uttalat i den allmänna motiveringen om livsmedelsbegreppet (IV 2.1.5). Sålunda bör enligt LSK som livsmedel inte betraktas levande djur förrän i samband med deras besiktning i samband med slakt och inte heller mjölk förrän efter mjölkningen. Med denna utgångspunkt synes förhållandena i ladugården och dess beskaffenhet i första hand vara en djurhygienisk fråga. Därmed bör emellertid betydelsen av ladugårdshygienen inte undervärderas ur livsmedelssynpunkt. Att på grund därav jämställa ladugård med en livsmedelslokal är emellertid enligt LSK att gå för långt och låta livsmedelsstadgans föreskrifter få en omfattning som knappast är sakligt motiverad. Hälsovårdsstadgans bestämmelser om ladugårdar synes rent allmänt vara tillfyllest också ur livsmedelshygienisk synpunkt. Dessutom har hälsovårdsnämnden, som tillika skall vara lokal livsmedelsmyndighet, enligt 14 § 1944 års djurskyddslag[1] att öva tillsyn över djurens vård och behandling. Därigenom får nämnden också insyn i skötseln av ladugårdar utanför hälsovårdstätort.

Å andra sidan bör påpekas att mjölken redan hos djurägaren undergår en första behandling, bl. a. genom silning och kylning. Detta sker, särskilt beträffande större och medelstora mjölkproducerande besättningar, oftast i särskilda *mjölkrum* som är sammanbyggda med ladugården. Det är av väsentlig betydelse att mjölken från början hanteras i lokaler, vars beskaffenhet och utrustning motsvarar livsmedelshygienens krav. Särskilt viktigt är att sådana mjölkrum har tillgång till både kallt och varmt vatten av dricksvattenkvalitet samt att ändamålsenliga anordningar finns för kylning och diskning. Med hänsyn härtill har LSK funnit att bestämmelserna i livsmedelsstadgan och tillämpningskungörelsen om livsmedelslokal skall omfatta ifrågavarande mjölkrum.

Nu angivna synpunkter har kommit till uttryck i *33 § andra stycket*, enligt vilket i ladugård inte annat utrymme än mjölkrum skall anses som livsmedelslokal.

Slutligen bör i detta sammanhang erinras om LSK:s uttalande i den allmänna motiveringen om livsmedelsbegreppet (IV 2.1.5) att spannmål inte bör betraktas som livsmedel förrän den vid kvarnanläggningen bedömts vara »kvarngill». Härav följer att odlarnas *spannmålsmagasin* och andra lagerutrymmen för säden inte skall falla under bestämmelserna för livsmedelslokaler.

33 § tredje stycket avser sådana utrymmen i fartyg, järnvägsvagnar, luftfartyg, motorfordon och vissa andra fordon där hantering av livsmedel förekommer.

Önskemål att bestämmelserna om livsmedelslokaler skulle gälla också motsvarande utrymmen på *båtar, tåg och flygplan* uttrycktes redan vid remissbehandlingen av 1949 års betänkande. *I prop. 1951: 63* förklarade emellertid departementschefen att dessa lokaliteter inte borde särskilt regleras i livsmedelsstadgan. I fråga om tåg och flygplan ansågs det sålunda knappast föreligga något större behov av en särskild tillsyn över lokaler där livsmedel tillreddes eller serverades. Vidare syntes det mindre lämpligt att fartyg och flygplan i internationell trafik ställdes under lokal hälsovårdsnämnds kontroll.

Ifrågavarande spörsmål aktualiserades genom en motion vid *1965 års riksdag* (1965: II: 15) med förslag till särskild livsmedelskontroll på båtar i internordisk trafik. Motionärerna framhöll att det på sådana fartyg bedrevs en omfattande servering och försäljning av livsmedel men att denna verksamhet inte var föremål för någon kontroll av svensk hälsovårdsmyndighet. — Vid remissbehandlingen av motionen framkom att allvarliga brister visat sig i fråga om livsmedelshygienen på en del passagerarfartyg som trafikerade svenska hamnar. Liknande förhållanden hade konstaterats beträffande tågens restaurangvagnar. Andra lagutskottet (2 LU 1965: 23) förklarade att spörsmålet om livsmedelsstadgan i och för sig kunde anses tillämplig utom riket inte kunde besvaras entydigt. Med anledning härav och av vad som framkommit om livsmedelshy-

[1] SFS 1944:219, ändr. SFS 1958:134, 1965:728, 1968: 735.

gieniska brister på fartyg och tåg fann utskottet att frågorna om livsmedelsstadgans tillämplighet utom riket och beträffande livsmedelslokaler på de allmänna kommunikationsmedlen borde utredas. — Sedan riksdagen (rskr 1965: 91) delgett Kungl. Maj:t utskottsutlåtandet överlämnades ärendet till LSK.

Även i många *remissyttranden till LSK* har kritik riktats mot de hygieniska förhållandena i de servicelokaler för livsmedel, som finns på färjor och andra passagerarfartyg, samt i tågens restaurang- och kafévagnar. Förslag framläggs att jämställa dessa utrymmen med reguljära livsmedelslokaler i byggnad. Också serveringen på flygplan, bussar och andra motorfordon anses böra uppmärksammas.

Vid sin prövning av förevarande frågor har *LSK* funnit det vara en avsevärd olägenhet att bestämmelserna om livsmedelslokaler hittills inte kunnat tillämpas i fråga om olika utrymmen på båtar, tåg och flygplan. Åtminstone när det gäller större fartyg torde förutsättningarna att där anordna serveringslokaler och köksutrymmen på ett ur livsmedelshygienisk synpunkt ändamålsenligt sätt som regel vara lika goda som i fråga om motsvarande livsmedelslokaler i en byggnad. Större svårigheter möter emellertid beträffande restaurang- och kafévagnar på tåg och pentryn på flygplan med hänsyn till de begränsade utrymmen som där står till förfogande. Utöver de av olika myndigheter påtalade hygieniska bristerna bör påpekas att det under utredningen tydligt framgått att allmänheten ofta reagerar mot hygienen i serveringslokalerna på de allmänna kommunikationsmedlen. Orsaken till dessa förhållanden torde vara dels att hälsovårdsmyndigheterna inte meddelat några föreskrifter om hur lokalerna skall vara anordnade och vilken utrustning de bör ha och dels att offentlig kontroll av lokalernas skötsel förekommer i alltför liten utsträckning.

Med hänsyn härtill har LSK funnit starkt fog för att jämställa ifrågavarande »rörliga» livsmedelslokaler med motsvarande lokaler i byggnad. Föreskrifter bör sålunda meddelas om lokalernas beskaffenhet, inredning och utrustning. Vidare bör livsmedelsmyndighet godkänna lokalerna för avsett ändamål innan de får tagas i bruk. Hänsyn måste emellertid tagas till de praktiska förutsättningar som i olika typer av kommunikationsmedel finns för att uppnå en tillfredsställande livsmedelshygien. Av detta skäl bör dessa inte formellt jämställas med livsmedelslokaler i byggnad genom en direkt bestämmelse i själva livsmedelsstadgan. I stället får det ankomma på livsmedelsstyrelsen att avgöra i vilken omfattning så bör ske.

Med denna utgångspunkt anges i 33 § tredje stycket att föreskrift om livsmedelslokal skall i den utsträckning livsmedelsstyrelsen förordnar gälla också sådant utrymme i fartyg, järnvägsvagn och luftfartyg där hantering av livsmedel bedrives. Det har inte varit möjligt för LSK att i detalj ange vilka föreskrifter om sådana utrymmen som bör meddelas. Därför föreslås enligt 5 kap. TK endast helt allmänt den bestämmelsen att vad som sägs om livsmedelslokal skall »i tillämpliga delar» gälla motsvarande utrymme i fartyg, järnvägsvagn och luftfartyg där livsmedel beredes, serveras eller försäljes. Genom denna bestämmelse kommer vissa föreskrifter som gäller livsmedelslokal i allmänhet — bl. a. de om tillgång till vatten av bakteriologiskt och hygieniskt tilfredsställande beskaffenhet — att kunna tillämpas också på de utrymmen i fiskefartyg där nyfångad fisk och skaldjur undergår en första beredning ute till havs. Att så skall vara möjligt har länge krävts av hälsovårdsmyndigheterna. Det får ankomma på livsmedelsstyrelsen att efter hand komplettera TK i nu berörda hänseenden.

Enligt LSK:s förslag kommer 33 § tredje stycket att gälla också *motorfordon och därtill kopplat fordon*. Någon tillämpningsföreskrift härtill har emellertid inte föreslagits. Detta beror på att den livsmedelshantering som nu sker i sådana fordon — förutom transporter som detaljregleras i 4 kap. TK — än så länge är begränsad till s. k. kringföringshandel i livsmedelsbussar och till försäljning från motorfordon och släpfordon

vid marknader o. dyl. Denna handel underkastas det särskilda tillståndsförfarandet enligt 6 kap. som enligt TK blir kombinerat med krav på godkännande av själva fordonet. Särskilt godkännande enligt 5 kap. TK av sådana fordon som livsmedelslokal blir därför onödigt. Det kan emellertid tänkas att utvecklingen går mot t. ex. stora långfärdsbussar för passagerartrafik med servering av livsmedel. I sådant fall kan livsmedelsstyrelsen med stöd av 33 § tredje stycket vid behov utfärda särskilda föreskrifter.

Det nu föreslagna systemet med särskilda föreskrifter om beskaffenheten av livsmedelslokaler i fartyg, järnvägsvagnar och flygplan samt om livsmedelsmyndighets godkännande av dessa lokaler löser inte den fråga som riksdagens andra lagutskott dragit upp om fortlöpande kontroll av själva livsmedelshanteringen vid internationall trafik. Enligt LSK:s uppfattning torde det inte vara möjligt att göra livsmedelsstadgan tillämplig utom riket. Däremot står det klart att avsedd kontroll kan ske av ifrågakommande livsmedelslokaler, då fartyg och flygplan befinner sig vid svensk hamn respektive flygplats samt så länge järnvägsvagn med restauration befinner sig inom landet. Redan en sådan kontroll synes vara ett avsevärt framsteg jämfört med nuvarande förhållanden. Som framgår av 62 § andra stycket kan livsmedelsstyrelsen fördela dessa kontrolluppgifter mellan olika livsmedelsmyndigheter. Det förefaller LSK lämpligt att styrelsen själv tar hand om den fortlöpande kontrollen av flygplan och serveringslokaler på tåg samt av fartyg på 20 bruttoregisterton eller däröver. Möjligen kan det visa sig praktiskt att anförtro en viss del av kontrollen åt länsstyrelserna i de län där exempelvis restaurangvagnar ställs upp för översyn eller fartygen har sin hemmahamn. Motsvarande kontroll av fiskefartyg och andra mindre fartyg bör ankomma på hälsovårdsnämnden i den kommun där fartyget är stadigvarande stationerat.

34 och 35 §§

Bestämmelserna i dessa paragrafer avser *beskaffenheten av livsmedelslokal* och vilka myndigheter som har att meddela närmare föreskrifter därom.

Enligt *34 § första stycket* krävs helt allmänt att livsmedelslokal skall vara lämplig för sitt ändamål och uppfylla sådana hygieniska krav att fara inte finns för att livsmedel som förekommer i lokalen blir otjänligt till människoföda. Bestämmelsen motsvarar närmast 10 § 1 mom. första stycket 1951 års stadga.

I *34 § andra stycket* föreskrivs att livsmedelslokalen samt dess inredning och utrustning skall hållas i gott stånd och rengöras så ofta det av förhållandena är påkallat. Bestämmelsen är avsedd att ersätta 11 § 1 mom. andra och tredje styckena 1951 års stadga. Det nuvarande kravet på att redskap skall rengöras dagligen har visat sig svårt att upprätthålla, då många livsmedelsindustrier numera har skiftesarbete dygnet runt. Liknande svårigheter beträffande daglig rengöring har visat sig i andra hänseenden. Av praktiska skäl har därför nämnda föreskrift ändrats till att helt allmänt gälla rengöring så ofta det är påkallat av förhållandena i varje särskilt fall.

1951 års stadga innehåller i 10 § ett flertal bestämmelser om hur en livsmedelslokal skall vara beskaffad i olika hänseenden och vilken inredning och utrustning lokalen skall ha. Eftersom LSK:s förslag till livsmedelsstadga är en ramförfattning med allmänna, grundläggande bestämmelser hör sådana detaljföreskrifter inte hemma i själva stadgan. Därvid uppkommer frågan i vilken form och av vilken myndighet dessa lämpligen bör meddelas.

Till en början bör framhållas att man alltsedan tillkomsten av 1959 års byggnadsstadga strävat efter att få så enhetliga bestämmelser som möjligt på byggområdet. Ett led häri är att söka utmönstra byggnadstekniska bestämmelser ur andra specialförfattningar och i stället överföra dem till byggnadslagstiftningen. Så har bl. a. skett vid utfärdande av ny brandlagstiftning, år

[1] SFS 1962:90 (brandlag), SFS 1962:91 (brandstadga).

1962 och ny författning om hotell och pensionat år 1966[1]. Meningen är att erforderliga tillämpningsbestämmelser om byggnader på dessa och liknande områden i stället skall utfärdas med stöd av byggnadsstadgan. Med stöd av 76 § nämnda stadga har statens planverk sålunda befogenhet att meddela närmare föreskrifter bl. a. om »konstruktion och utförande i övrigt av byggnader och andra anordningar». Sådana föreskrifter samt råd och anvisningar för tillämpning av stadgan finns intagna i den av planverket utgivna publikationen »Svensk byggnorm» (BABS). Enligt uttalande av departementschefen vid tillkomsten av byggnadsstadgan[2] anses ingenting hindra att ifrågavarande tillämpningsföreskrifter behandlar även ämnen som regleras på annat håll än i de egentliga byggnadsförfattningarna. Flera bestämmelser i byggnadsstadgan, t. ex. 44, 46 och 48 §§, är också utformade så att de ger planverket möjlighet meddela de föreskrifter i frågor om arbetarskydd, hälsovård och brandskydd som bör beaktas vid byggande.

I samband med att 76 § byggnadsstadgan år 1967 ändrades så att planverkets tillämpningsföreskrifter som regel inte gjordes beroende av Kungl. Maj:ts fastställelse erinrade departementschefen[3] om planverkets möjlighet att meddela sådana bestämmelser också i frågor som regleras av författning utanför byggnadslagstiftningens område. Bl. a. uttalades att föreskrifterna i princip kunde avse grundläggande krav på sådan egenskap eller funktion hos en byggnad som är av betydelse från säkerhetssynpunkt eller hygienisk synpunkt. Å andra sidan framhölls att, om rätten att utfärda tillämpningsföreskrifter i sådan fråga författningsenligt tillkom annan myndighet, planverket uppenbarligen inte skulle meddela egna föreskrifter i samma fråga.

Mot de nu refererade principerna för meddelande av tillämpningsföreskrifter på byggområdet har riksdagen inte framfört någon erinran.

En följd av statsmakternas principiella ställningstaganden i dessa frågor skulle närmast bli att statens planverk borde meddela samtliga de detaljföreskrifter om beskaffenheten av livsmedelslokaler som är nödvändiga. I och för sig torde en sådan ordning vara fördelaktig, eftersom då både byggnadstekniska och livsmedelshygieniska föreskrifter om sådana lokaler kunde föras samman i planverkets förut nämnda publikation »Svensk byggnorm». Därvid måste förutsättas att planverket skulle samråda med livsmedelsstyrelsen om föreskrifter av hygienisk karaktär. Ett problem i sammanhanget är emellertid att föreskrift om livsmedelslokal enligt 33 § tredje stycket livsmedelsstadgan i tillämpliga delar kan gälla också liknande utrymme i fartyg, järnvägsvagn, luftfartyg och motorfordon m. m. Det synes uteslutet att planverket meddelar föreskrifter om konstruktionen av sådana med livsmedelslokal i byggnad jämställda utrymmen. Rätten därtill ankommer på de fackmyndigheter som handlägger ärenden om dessa kommunikationsmedel, nämligen respektive sjöfartsstyrelsen, statens vägverk och statens järnvägar, luftfartsverket och statens trafiksäkerhetsverk. En logisk följd av principen att sammanföra bestämmelserna om byggnader till byggnadslagstiftningen vore i stället att detaljföreskrifter av både teknisk och livsmedelshygienisk natur beträffande kommunikationsmedlens livsmedelslokaler infördes av nämnda myndigheter i respektive speciallagstiftning. Konsekvensen härav skulle emellertid bli att strävandena att samla alla föreskrifter på ett sakområde till ett och samma författningskomplex resulterade i att regleringen på ett annat område, nämligen livsmedelshygienens, splittrades upp på fem helt skilda lagstiftningar. En sådan utveckling är enligt LSK:s mening inte tillrådlig, eftersom den i hög grad kommer att försvåra arbetet att uppnå enhetliga regler på livsmedelsområdet.

Nu angivna förhållanden har lett LSK fram till den uppfattningen att det i stället bör ankomma på livsmedelsstyrelsen att utfärda tillämpningsföreskrifter i fråga om den rent hygieniska beskaffenheten av livs-

[1] SFS 1966: 742 (hotellförordning).
[2] Prop. 1959: 168 s. 270.
[3] Prop. 1967: 81 s. 18—20.

medelslokal samt dess inredning och utrustning. En bestämmelse härom föreslås under *35 § första stycket* som ger styrelsen befogenhet att meddela närmare föreskrifter också om själva skötseln av lokalen, inredningen och utrustningen. I enlighet med 4 § andra stycket har livsmedelsstyrelsen att i lokalfrågorna samråda med därav berörda myndigheter.

Befogenheten att meddela föreskrifter om konstruktion och utförande samt andra frågor som sammanhänger med själva inrättandet av livsmedelslokal skall emellertid liksom hittills tillkomma vederbörande fackmyndighet. En erinran därom har intagits i *35 § andra och tredje styckena*. Föreskrift om byggnader skall sålunda meddelas av statens planverk enligt 1959 års byggnadsstadga, beträffande fartyg av sjöfartsstyrelsen enligt 1965 års kungörelse med tillämpningsföreskrifter till lagen den 19 november 1965 om säkerheten på fartyg[1], beträffande järnvägsvagnar av statens vägverk och statens järnvägar gemensamt enligt 1966 års järnvägstrafikstadga[2] och 1967 års kungörelse om tillsyn över enskilda järnvägar m. m.[3], beträffande luftfartyg av luftfartsverket enligt 1957 års luftfartslag[4] samt beträffande motorfordon och därtill kopplat fordon av statens trafiksäkerhetsverk enligt 1951 års vägtrafikkungörelse[5]. För att säkerställa att dessa rent tekniska tillämpningsföreskrifter utformas också med hänsyn till hygieniska intressen föreslås att de nämnda fackmyndigheterna samråder därom med livsmedelsstyrelsen.

LSK är medveten om att också det i 35 § angivna systemet för meddelande av tillämpningsföreskrifter om livsmedelslokaler innebär en splittring på olika författningar. Detta är emellertid oundvikligt vilket annat system som redovisats i det föregående man än väljer. Nackdelarna av splittringen blir dock ur livsmedelssynpunkt mindre enligt LSK:s förslag än om de förut nämnda principerna om byggnadslagstiftningen och konsekvenserna därav skulle följas. Därtill kommer att livsmedelsstyrelsen i den föreslagna publikationen »Svensk livsmedelsbok» i anslutning till sina egna tillämpningsföreskrifter om livsmedelslokaler skall ta in eller hänvisa till de olika bestämmelser av teknisk natur som meddelas av andra myndigheter om sådana lokaler och utrymmen. På så sätt kommer gällande regler på detta sakområde ändå att vara samlade i en lätt tillgänglig form.

Förslag till tillämpningsföreskrifter i fråga om den hygieniska beskaffenheten och skötseln av livsmedelslokaler samt inredningen och utrustningen där återfinns i *5 kap. TK*. Vid utarbetandet härav har LSK beaktat de mera allmänt hållna reglerna i 10 § 1 mom. 1951 års stadga och sökt modernisera de nuvarande detaljbestämmelserna om lokaler i 1952 års normallivsmedelsordning bl. a. med beaktande av de riktlinjer för anordnande och inredning av livsmedelslokaler som veterinärstyrelsen meddelat den 12 juli 1967. All möjlig hänsyn har också tagits till de önskemål som uttryckts i remissyttrandena till LSK och av anlitade experter. Närmare kommentarer i dessa frågor lämnas i specialmotiveringen till TK (V 4.1.5). I detta sammanhang bör endast framhållas följande ändringar och nyheter.

Tillämpningsföreskrifterna har delats upp så att vissa av dem skall gälla samtliga livsmedelslokaler medan andra vid sidan därav dessutom speciellt reglerar lokaler för tillverkning och beredning, försäljning samt servering av livsmedel. I de allmänna bestämmelserna uppställs bl. a. krav på lätt tillgång till rinnande vatten av dricksvattenkvalitet samt tillgång till varmvatten. Befintliga sådana anordningar skall vara försedda med blandarkran och tvättrummen utrustas med tvålautomat och engångshanddukar eller torkautomat. Torrklosett får inte längre finnas i en livsmedelslokal utan i stället vattenklosett eller annan motsvarande anordning med exempelvis elektrisk förbränning. Skärpta krav införes i fråga om tillförsel av friskluft och om användande av

[1] SFS 1965:719, 908.
[2] SFS 1966:202.
[3] SFS 1967:604.
[4] SFS 1957:297.
[5] SFS 1951:743.

artificiell belysning. Golv, väggar och tak samt olika inredningsdetaljer skall vara av lätt rengörbart material. Vidare krävs att livsmedelslokal i erforderlig omfattning skall vara utrustad med särskilt utrymme för varumottagning samt med kylrum, kylskåp och kyldiskar. I förekommande fall skall finnas utrymmen och anordningar för förvaring och upptining av frysta livsmedel samt för avsvalning eller varmhållning av varorna. Rättvisande termometer skall alltid finnas i kyl-, frys-, upptinings- och varmhållningsutrymme. Härutöver ges livsmedelsmyndighet möjlighet att begränsa antalet personer som sysselsättes i lokalen. — När det gäller de ytterligare specialföreskrifter som skall gälla för tillverknings-, försäljnings- och serveringslokaler har LSK sökt dra upp riktlinjer för beskaffenhet, inredning och utrustning allt efter de hygieniska krav som måste uppställas med hänsyn till varje typ av lokal samt till det varusortiment och de aktiviteter som förekommer där. Bl. a. skiljes på hantering av kött, fiskvaror och vegetabilier m. m. Särskilda regler uppställs om försäljningslokaler där samtidigt saluhålles ett större sortiment livsmedel och andra slags varor. Bestämmelserna om mejerilokal motsvarar vad som f. n. gäller enligt mejeristadgan. I fråga om kiosker är det LSK:s avsikt att de av social- och veterinärstyrelserna år 1962 meddelade råd och anvisningarna[1] skall gälla, intill dess livsmedelsstyrelsen hunnit göra en överarbetning av dessa.

Slutligen bör beträffande tillämpningsföreskrifterna uppmärksammas att LSK inte skiljer på om en livsmedelslokal är belägen i stad eller annan hälsovårdstätort eller på landsbygden. Av remissyttrandena till LSK och genom utredningen i övrigt har framkommit att den nuvarande möjligheten enligt 10 § 2 mom. 1951 års stadga att ha lindrigare krav i fråga om serverings-, försäljnings- eller förvaringslokaler på landsbygden inte längre kan anses befogad med hänsyn till utvecklingen på livsmedelsområdet och den allmänna standardhöjningen. Av samma skäl bör motsvarande undantagsbestämmelse för kiosker upphöra att gälla.

36 §

Denna paragraf anger förutsättningarna för att inrätta en livsmedelslokal och för att få ta den i bruk när den är färdigställd. Bestämmelserna ersätter 9 § 1 och 2 mom. samt 3 mom. första stycket första punkten 1951 års stadga.

I fråga om hänvisningen till byggnadsstadgan i *36 § första stycket* bör följande framhållas.

Den som ämnar inrätta en livsmedelslokal i byggnad måste enligt 54 § 1 mom. första stycket *byggnadsstadgan* ha byggnadsnämndens lov därtill. Sådant byggnadslov krävs i regel för varje nybyggnad. Av 75 § framgår att begreppet nybyggnad formellt sett fått en förhållandevis vidsträckt innebörd. Sålunda skall dit hänföras inte bara uppförande av en helt ny byggnad utan bl. a. också till- eller påbyggnad, ombyggnad eller annan genomgripande ändring och inredande helt eller delvis av befintlig byggnad till väsentligen annat ändamål än det den förut använts till. Enligt 54 § 1 mom. andra, tredje och fjärde styckena krävs härutöver byggnadslov för vissa andra, mindre omfattande åtgärder som vidtages i en byggnad. Nu angivna bestämmelser är emellertid inte tillämpliga i hela landet. Huvudregeln är enligt 35 § att kravet på byggnadslov endast gäller inom område med fastställd generalplan, stadsplan, byggnadsplan eller utomplansbestämmelser. För vissa större byggnader som inte ligger på sådant planlagt område krävs emellertid enligt 65 § ändå byggnadslov. Det gäller här trevånings- eller högre byggnader, fabriksbyggnader samt vissa hotell och pensionat, samlingslokaler, skolor och vårdanstalter. Slutligen bör uppmärksammas att bestämmelserna om byggnadslov enligt 54 § 2 mom. andra stycket inte äger tillämpning på byggnad som tillhör kronan eller landsting. Innan sådan byggnad påbörjas skall emellertid vederbörande myndighet göra en anmälan om företaget hos byggnadsnämnden.

[1] Veterinärstyrelsens författningssamling 1962: 29.

När en livsmedelslokal blivit färdigbyggd skall den inte bara slutbesiktigas av byggnadsnämnden utan också enligt 9 § 3 mom. första stycket *1951 års stadga* godkännas av hälsovårdsnämnden för att få tagas i bruk för sitt ändamål. För att undvika att den färdigbyggda lokalen skall behöva ändras, om inte hälsovårdsnämnden anser sig kunna godkänna den, har i 9 § 1 mom. införts en möjlighet för den som ämnar inrätta en livsmedelslokal att av nämnden redan på detta tidiga stadium få ett »förhandsbesked» om godkännande. Därvid förutsätts också att byggnadsnämnden före meddelande om byggnadslov kan inhämta yttrande av hälsovårdsnämnden om lokalens lämplighet för avsett ändamål. Systemet med förhandsbesked är emellertid inte obligatoriskt utan vederbörande »äger» endast begära sådant besked. Inhämtande av yttrande från hälsovårdsnämnd är heller inte någon formell skyldighet för byggnadsnämnden. Denna har sålunda endast att följa sitt allmänna åliggande enligt 1 § andra stycket byggnadsstadgan att samarbeta med övriga myndigheter, vilkas verksamhet berör byggnadsnämndens arbetsområden eller vilkas bedömanden är av betydelse för nämndens verksamhet.

Systemet med förhandsbesked om godkännande syftar till att hälsovårdsnämnderna, redan innan en livsmedelslokal börjar byggas, skall få möjlighet att påverka lokalens utformning så att den i färdigt skick motsvarar de hygieniska krav man måste ställa på den ur livsmedelssynpunkt. Initiativet till denna förhandsgranskning tas emellertid av den som ämnar inrätta lokalen. Genom ett flertal remissyttranden till LSK och genom utredningen i övrigt har emellertid framkommit att denna möjlighet ofta inte utnyttjas av företagarna, eftersom många av dem inte känner till den. Inte heller begär byggnadsnämnderna alltid yttrande från hälsovårdsnämnderna om lokalens lämplighet ur livsmedelshygienisk synpunkt, innan byggnadslov meddelas. Även om sådant yttrande emellertid numera oftast inhämtas, är de ritningar och andra handlingar hälsovårdsnämnderna får ta del av många gånger ofullständiga. Detta har fört med sig att det inte är ovanligt att en livsmedelslokal färdigställs utan att hälsovårdsnämnden annat än mycket ofullständigt kunnat bedöma lokalens lämplighet eller i vissa fall inte ens känner till lokalen. När nämnden kopplas in för godkännande av lokalen i färdigt skick, kan det visa sig att mer eller mindre omfattande ändringsarbeten blir nödvändiga för att få lokalen godtagbar ur livsmedelshygienisk synpunkt. Sådana ändringar är ofta tekniskt sett svåra att utföra på ett så sent stadium och drar vanligen betydande kostnader.

Mot denna bakgrund finner LSK, i likhet med vad som föreslagits i många remissyttranden, starkt fog för att förhandsgranskningen av livsmedelslokaler ur hygienisk synpunkt skall göras obligatorisk. Granskningen bör benämnas *förhandsprövning* och inte göras beroende av initiativ från den som skall inrätta lokalen. I stället föreslås byggnadsnämnderna bli skyldiga att alltid föranstalta om sådan prövning genom livsmedelsmyndigheternas försorg. Nämnderna bör heller inte få meddela byggnadslov avseende livsmedelslokal, förrän förhandsprövningen resulterat i en tillstyrkan från vederbörande livsmedelsmyndighet. En sådan ordning synes enligt LSK innebära en tillfredsställande garanti för att alla livsmedelslokaler redan från början kan inrättas på ett hygieniskt godtagbart och ändamålsenligt sätt. För den enskilde företagaren medför det föreslagna systemet dessutom den förenklingen att han inte behöver vända sig till både byggnads- och hälsovårdsnämnd när han ämnar inrätta en livsmedelslokal. Han har bara att lämna in sin ansökan till byggnadsnämnden som sedan skall låta ombesörja erforderlig förhandsprövning.

Eftersom förhandsprövningen skall ingå som ett regelmässigt led i handläggningen av byggnadslovsärenden, bör bestämmelserna därom införas i byggnadslagstiftningen. Sålunda föreslår LSK att *57 § byggnadsstadgan* kompletteras med en föreskrift om att ansökan om byggnadslov för livsmedelslokal skall av byggnadsnämnden tillställas

hälsovårdsnämnden för förhandsprövning av livsmedelsmyndighet. Därvid skall också översändas fullständiga ritningar och andra för ärendet nödvändiga handlingar. Dessutom föreslås den bestämmelsen att byggnadslov inte får meddelas utan att livsmedelsmyndigheten tillstyrkt att så sker. Vilken sådan myndighet som bör utföra förhandsprövningen skall livsmedelsstyrelsen bestämma. Enligt 5 kap. 34 § TK föreslår LSK att detta bör ankomma på samma myndighet som har att meddela godkännande av livsmedelslokalen i färdigt skick. Närmare kommentarer därtill lämnas i samband med redogörelsen längre fram för 36 § andra stycket livsmedelsstadgan.

Ur hygienisk synpunkt måste det anses betydelsefullt att alla livsmedelslokaler underkastas den föreslagna förhandsgranskningen, alltså även sådana inom icke planlagda områden för vilka byggnadslov inte behövs enligt 35 § byggnadsstadgan. Med hänsyn härtill anser LSK det motiverat att komplettera *65 § andra stycket byggnadsstadgan* så att bestämmelserna om byggnadslov kommer att gälla också livsmedelslokaler på områden, som inte omfattas av fastställd generalplan, stadsplan, byggnadsplan eller utomplansbestämmelser.

De föreslagna tilläggen i byggnadsstadgan om livsmedelslokal redovisas i betänkandet under författningsförslag II.5. Det har också ansetts lämpligt att där föreslå ett tillägg till *56 § 1 mom. byggnadsstadgan* som innebär att byggnadsnämnd vid prövning av ansökan om byggnadslov skall tillse att det tillämnade företaget inte strider mot livsmedelsstadgan eller dess tillämpningskungörelse.

För tydlighetens skull har LSK i *36 § första stycket livsmedelsstadgan* tagit in en erinran om att bestämmelser om byggnadslov för livsmedelslokal och om livsmedelsmyndighets förhandsprövning i samband därmed meddelas i byggnadsstadgan.

Vad härefter beträffar *36 § andra stycket livsmedelsstadgan* föreskrivs där att livsmedelslokal inte får tagas i bruk förrän lokalen med dess inredning blivit färdigställd och livsmedelsmyndighet därefter godkänt lokalen och inredningen för sitt ändamål. Bestämmelsen motsvarar närmast 9 § 3 mom. första punkten 1951 års stadga.

Till en början bör uppmärksammas att *godkännandet av livsmedelslokal* endast gäller lokalen och dess inredning. Alltså är det inte fråga om ett personligt tillstånd för innehavaren att driva livsmedelshantering där, utan godkännandet avser helt allmänt enbart själva lokalens användning *för visst ändamål* oberoende av vem som nyttjar den. Livsmedelsmyndigheten har följaktligen vid sin prövning uteslutande att ta hänsyn till lokalens och inredningens beskaffenhet och lämplighet, inte till innehavarens personliga kvalifikationer. Innebörden härav blir sålunda endast att myndigheten funnit att i lokalen finns förutsättningar ur livsmedelshygienisk synpunkt för viss livsmedelshantering. Det är emellertid viktigt att det godkända ändamålet noga preciseras så att det uttryckligen begränsas till exempelvis beredning, tillverkning, försäljning, servering eller dylikt av särskilt angivet slag av livsmedel.

Härutöver kan livsmedelsmyndigheten vid godkännandet föreskriva *särskilda villkor för lokalens nyttjande.* Dessa villkor bör ta sikte på olika faktorer som har väsentlig betydelse för att den i lokalen avsedda livsmedelshanteringen skall kunna bedrivas på ett så hygieniskt sätt som möjligt. Som exempel kan nämnas användande av särskild utrustning och andra anvisningar om hur hanteringen skall ske, erforderliga bestämmelser om personalens kompetens, hälsokontroll av de anställda, m. m. Ett villkor som regelmässigt bör meddelas vid godkännandet är vidare att vissa riktlinjer följes i fråga om den egentillsyn av verksamheten i lokalen som rörelsens innehavare enligt 7 § är skyldig att anordna.

När det sedan gäller vem som har befogenhet godkänna lokalen anges i 36 § andra stycket att så skall ske av *livsmedelsmyndighet som livsmedelsstyrelsen bestämmer.* Vid bedömningen av denna fråga har LSK ut-

gått från de allmänna principer som under avdelning VI om den offentliga administrationen för livsmedelsfrågor dras upp beträffande fördelningen av olika arbetsuppgifter mellan livsmedelsstyrelsen, länsstyrelserna och hälsovårdsnämnderna (VI 7.5). I enlighet därmed skall godkännandet av olika livsmedelslokaler ankomma på den livsmedelsmyndighet som har de bästa förutsättningarna och lämpligaste resurserna för att bedöma varje särskild typ av lokal. Mot denna bakgrund har LSK funnit följande system mest lämpligt.

Är det fråga om lokaler, som är avsedda för en mycket omfattande livsmedelshantering med en beräknad avsättning över hela landet, eller lokaler med särskilt komplicerad utrustning för hanteringen, bör godkännandet ankomma på *livsmedelsstyrelsen*. Med hänsyn härtill föreslås i 5 kap. 33 § första stycket TK att styrelsen skall godkänna lokal för tillverkning av livsmedel där antingen mer än 100 anställda beräknas vara sysselsatta eller tillverkningen kan värderas till minst 5 miljoner kronor om året. Uppmärksammas bör att LSK ansett det befogat att dra upp godkännandefrågan till livsmedelsstyrelsen endast när det gäller »tillverkningslokaler». Alternativet med en viss större årsomsättning har tillkommit med tanke på att den alltmer ökande automationen ger möjlighet att driva en omfattande industriell verksamhet med en ofta relativt liten personalstyrka. Enligt samma paragraf föreslås dessutom att livsmedelsstyrelsen skall svara för godkännande av mejerier och slakterier. Så skall gälla oberoende av antalet där anställda eller årsomsättningens storlek. Denna ordning blir endast en bekräftelse av vad som f. n. sker genom veterinärstyrelsen i fråga om mejerier och kontrollslakterier.

Godkännandet av andra slags livsmedelslokaler än som angetts i det föregående bör, enligt LSK:s förslag till 5 kap. 33 § tredje stycket första punkten TK, i princip ankomma på *hälsovårdsnämnden* på orten. Härvid måste emellertid uppmärksammas att vissa nämnder, särskilt i mindre kommuner på landsbygden, inte fått tillräckliga resurser för att kunna göra en ur livsmedelshygienisk synpunkt helt tillfredsställande bedömning av alla här ifrågakommande lokaltyper. Sålunda fordras bl. a. i fråga om lokaler där kött, fisk, glass, äggprodukter, färdiglagad mat och andra ömtåliga livsmedel tillverkas, att de underkastas prövning av särskilt sakkunnig person med speciell hygienisk, teknisk eller annan högre fackutbildning. Liknande krav bör ställas på lokaler där tillverkning sker också av andra livsmedel, om dessa är avsedda att till övervägande del saluhållas utanför den egna eller angränsande kommuner. Samma förhållande får anses gälla lokaler, där livsmedel huvudsakligen tillhandahålles andra än ortsbefolkningen t. ex. hotell, motell och pensionat eller liknande lokaler med servering till en större allmänhet.

I den mån hälsovårdsnämnden på orten inte har erforderliga resurser för en sakkunnig bedömning av lokaler med de i det föregående nämnda speciella eller likartade formerna av livsmedelshantering, bör nämndens beslut om godkännande enligt LSK:s förslag till 5 kap. 33 § tredje stycket andra punkten TK efter förordnande av *länsstyrelsen* underställas denna myndighets prövning för att bli gällande. Länsstyrelsen förutsätts nämligen ha antingen egna befattningshavare med tillräcklig kompetens för en tillfredsställande bedömning i godkännandefrågan eller också möjlighet att anlita utomstående sådan expertis.

Med den föreslagna ordningen synes underställning av hälsovårdsnämnds beslut inte behöva tillämpas i fråga om de större kommuner som redan har tillgång till livsmedelshygienisk och annan expertis som erfordras för en bedömning av olika slags livsmedelslokaler på orten. Allteftersom kommunsammanslagningen fortsätter torde också behovet av underställning minska, eftersom de därigenom bildade storkommunerna måste förutsättas successivt skaffa sig personal med tillräcklig kompetens för bl. a. de olika frågor hälsovårdsnämnderna har att handlägga. I detta sammanhang vill LSK betona vikten av att länsstyrelsen har så ingående kännedom om kvalifikationerna hos varje

enskild hälsovårdsnämnd inom sin region, att styrelsen kan avgöra för vilka kommuner och vilka olika slags lokaler som underställningsförfarandet behöver utnyttjas.

Till följd av det föreslagna systemet med en uppdelning på den centrala, regionala och lokala livsmedelsmyndigheten av ansvaret för godkännandet av livsmedelslokaler synes det inte motiverat med en uttrycklig motsvarighet i livsmedelsstadgan till det i 9 § 4 mom. 1951 års stadga uppställda kravet på *sakkunnigutlåtande* av veterinär, innan lokaler för framställning av kött-, fisk- eller margarinvaror eller glass godkännes. Det får nämligen förutsättas att livsmedelsstyrelsen har tillgång till sådana och även andra experter som krävs för en vederhäftig bedömning av de lokaler styrelsen har att godkänna. När det gäller lokaler som skall godkännas av hälsovårdsnämnd måste länsstyrelsen bevaka att sakkunnigutlåtanden inhämtas från den hygieniska, tekniska och övriga expertis som kan vara erforderlig med hänsyn till varje livsmedelslokals speciella karaktär. Närmare anvisningar i dessa frågor bör meddelas av livsmedelsstyrelsen.

Kravet på godkännande kommer enligt LSK:s förslag inte bara att gälla livsmedelslokaler i byggnad utan också med tillämpning av 5 kap. 1 § TK sådant utrymme i *fartyg, järnvägsvagn och luftfartyg* där livsmedel beredes, serveras eller försäljes. Därvid har LSK funnit det lämpligast att livsmedelsstyrelsen alltid godkänner ifrågavarande lokaler på tåg och flygplan, eftersom verksamheten där är spridd över hela landet. Med hänsyn till det förhållandevis begränsade antalet sådana livsmedelslokaler torde denna uppgift inte bli alltför betungande för centralmyndigheten. När det sedan gäller fartyg synes det knappast realistiskt att låta livsmedelsstyrelsen handlägga frågan om godkännande av varje enhet, hur litet fartyget än är. Det har då ansetts lämpligt att dra gränsen vid den fartygsstorlek för vilken registreringsplikt inträder enligt 2 § sjölagen, dvs. en bruttodräktighet av 20 registerton eller däröver. I fråga om mindre fartyg skall godkännande meddelas av hälsovårdsnämnden i fartygets hemmahamn. Nu angivna regler för godkännande av livsmedelslokal i fartyg, järnvägsvagn och luftfartyg återfinns i 5 kap. 33 § andra och tredje styckena TK.

Som framgår av inledningen till 36 § andra stycket får livsmedelslokal inte tagas i bruk förrän lokalen med dess inredning färdigställts och därefter blivit godkänd för sitt ändamål. Godkännandet kan sålunda meddelas först då lokalen är helt färdig enligt de anvisningar livsmedelsmyndigheten gett i samband med förhandsprövningen och tillstyrkandet av att lokalen inrättas. Initiativet till att få lokalen godkänd skall enligt *36 § tredje stycket* tagas av lokalens innehavare. Bestämmelsen härom motsvaras av 9 § 2 mom. 1951 års stadga.

Anmälan för inhämtande av godkännande skall vara skriftlig och göras hos den livsmedelsmyndighet som enligt 5 kap. TK utfört förhandsprövningen och tillstyrkt att lokalen inrättas. För att undvika att i stadgan ta in detaljbestämmelser om vad en anmälan skall innehålla föreslår LSK att i stället livsmedelsstyrelsen fastställer särskilda blanketter för ändamålet.

För att godkännandeproceduren inte i onödan skall behöva fördröja igångsättningen av verksamheten i livsmedelslokalen ges enligt 36 § tredje stycket en möjlighet för innehavaren att lämna in sin anmälan antingen när lokalen blivit färdigställd eller »när så beräknas ske». Denna alternativa ordning har förefallit praktisk dels med tanke på innehavarens intresse ur kostnadssynpunkt av att så snart som möjligt efter färdigställandet få lokalen godkänd och dels med hänsyn till att livsmedelsmyndigheterna därigenom får bättre möjlighet att i förväg passa in besiktningen av lokalen tidsmässigt i sitt arbetsschema. Anmälan skall emellertid inte göras för tidigt utan först då innehavaren med säkerhet kan avgöra när lokalen verkligen kan bli färdig. LSK vill dessutom betona att en anmälan på förhand inte innebär att lokalen får godkännas eller tagas i bruk förrän den är helt färdigställd.

I detta sammanhang bör också uppmärksammas att hälsovårdsnämnds beslut om

godkännande inte ovillkorligen behöver meddelas av nämnden in pleno. Detta skulle onödigtvis fördröja godkännandet, eftersom de flesta nämnder som regel inte sammanträder mer än en gång i månaden. Vid behov bör nämnden därför utnyttja sin befogenhet enligt 12 § hälsovårdsstadgan att uppdraga åt viss ledamot, suppleant eller befattningshavare hos nämnden att på dess vägnar meddela interimistiskt beslut bl. a. om godkännande av livsmedelslokal. Sådant beslut skall för fastställelse alltid anmälas vid nämndens nästa sammanträde.

Slutligen bör beträffande 36 § framhållas att LSK:s förslag innebär att samtliga livsmedelslokaler — enligt den innebörd LSK gett detta begrepp i kommentarerna till 33 § — skall godkännas av livsmedelsmyndighet innan de tages i bruk. De undantag från denna regel som f. n. finns i 9 § 6 mom. 1951 års stadga om slakteri och charkuterifabrik under offentlig kontroll av veterinärstyrelsen och om lokal för servering endast av läskedrycker, saft och bakverk får sålunda ingen motsvarighet. I fråga om förstnämnda typ av livsmedelslokaler står de redan under sådan tillsyn från central myndighets sida att det godkännande som enligt LSK:s förslag livsmedelsstyrelsen skall meddela beträffande dem endast blir en formell bekräftelse av vad som redan sker i praktiken. När det sedan gäller serveringslokaler enbart för läskedrycker, saft och bakverk har LSK, i likhet med vad som påpekats i flera remissyttranden, funnit att livsmedelshanteringen där kan innebära inte obetydliga sanitära risker med tanke särskilt på att lokalerna ofta är av mycket enkel beskaffenhet. Det måste därför anses vara en befogad hygienisk säkerhetsåtgärd att låta också sådana lokaler bli underkastade godkännande av livsmedelsmyndighet, innan de tages i bruk.

37 §

I denna paragraf föreskrives viss anmälningsskyldighet, då en redan färdig livsmedelslokal skall byggas om eller ändras på annat väsentligt sätt. Sådan skyldighet föreligger redan enligt 9 § 3 mom. tredje stycket 1951 års stadga jämfört med 2 mom. i samma paragraf.

Begreppen »ombyggnad» och »annan väsentlig ändring» bör i princip avse vad som enligt 75 § byggnadsstadgan är att hänföra till nybyggnad och sådana åtgärder som enligt 54 § 1 mom. samma stadga kräver byggnadslov. Förutom om-, till- eller påbyggnad är det sålunda här bl. a. fråga om inredande av livsmedelslokal till väsentligt annat ändamål än det den förut använts till. Det kan emellertid tänkas att byggnadsnämnden inte alltid i sådana fall anser det nödvändigt att formellt kräva byggnadslov. I sådana fall skulle i och för sig inte behövas någon förhandsprövning av livsmedelsmyndighet enligt LSK:s förslag till bestämmelser härom i byggnadsstadgan. Det får å andra sidan anses betydelsefullt att den livsmedelsmyndighet som från början godkänt lokalen också alltid får reda på om en väsentlig förändring skall ske av lokalen eller dess inredning. Myndigheten bör nämligen få tillfälle bedöma om åtgärden är lämplig ur livsmedelshygienisk synpunkt. Med hänsyn härtill bör anmälan om avsikten att vidtaga sådan ändring av lokalen eller inredningen alltid i god tid göras hos vederbörande livsmedelsmyndighet. I syfte att få största möjliga säkerhet för att anmälan verkligen göres, föreslår LSK att skyldigheten därtill skall åligga både lokalens ägare och verksamhetens innehavare.

38 §

Denna paragraf avser *överlåtelse av verksamhet* som bedrives i livsmedelslokal.

I 1951 års stadga finns motsvarande bestämmelse i 9 § 5 mom. där överlåtaren ålägges att inom 14 dagar efter överlåtelsen skriftligen göra anmälan därom till hälsovårdsnämnden. Enligt 9 § 1 mom. tredje stycket har den som ämnar överta rörelsen möjlighet att av nämnden få förhandsbesked om hinder möter mot att använda livsmedelslokalen i befintligt skick och om vilka ändringar som kan påfordras. Något nytt godkännande av lokalen behövs emellertid inte.

Under utredningen har bl. a. i vissa remissyttranden till LSK föreslagits att ett helt nytt godkännande borde krävas när rörelse i livsmedelslokal överlåtes till annan. Därvid bör emellertid erinras om vad LSK framhållit i samband med 36 § andra stycket, nämligen att godkännandet av lokalen inte innebär tillstånd för viss person att där bedriva livsmedelshantering utan enbart att lokalen får användas för visst ändamål oberoende av vem som nyttjar den. Mot den bakgrunden synes anledning inte finnas att kräva nytt godkännande av lokalen bara för att verksamheten byter ägare. Därtill kommer den rent praktiska olägenheten av att man då i många fall blev tvungen att stänga t. ex. en livsmedelsbutik i avvaktan på att livsmedelsmyndigheten skulle hinna meddela beslut om nytt godkännande.

Å andra sidan måste, särskilt när det gäller äldre livsmedelslokaler, en överlåtelse av rörelsen anses vara ett passande tillfälle för livsmedelsmyndigheten att närmare granska lokalen för att avgöra om den fortfarande kan bedömas lämplig för sitt ändamål. Visar sig så inte vara fallet, finns enligt 66 § möjlighet att antingen uppmana eller direkt förelägga den nye innehavaren eller lokalens ägare att vidtaga erforderliga förbättringar och andra ändringar. Enligt 39 § andra punkten kan godkännandet också i vissa fall återkallas. LSK anser det därför viktigt att behålla kravet i 1951 års stadga på anmälan vid överlåtelse av rörelse.

Det förekommer ofta att anmälningsskyldigheten vid överlåtelse försummas. Anledningen härtill torde vara att den ankommer på överlåtaren som vanligtvis har ringa intresse av vad som i fortsättningen händer med lokalen och rörelsen. Med tanke härpå föreslår LSK att såväl överlåtaren som den nya innehavaren skall vara skyldiga att anmäla överlåtelsen. I syfte att uppnå ytterligare säkerhet för att anmälan verkligen sker föreslås vidare att de skyldigheter, som en företagare har enligt 7 § i fråga om efterlevnaden av livsmedelsstadgan och beträffande obligatorisk egentillsyn, skall åvila inte bara den nye utan också den tidigare innehavaren, dvs. överlåtaren, ända tills anmälan gjorts till livsmedelsmyndigheten.

I fråga om tidpunkten för anmälan om överlåtelse har i remissyttrandena till LSK framhållits vikten av att anmälan sker på ett så tidigt stadium som möjligt. I vissa yttranden föreslås sålunda att anmälan skall inlämnas redan efter det avtalet om överlåtelse träffats eller vid annan tidpunkt före själva överlåtelsen. En sådan bestämmelse synes emellertid svår att tillämpa i praktiken bl. a. med tanke på att avtal och överlåtelse numera ibland kan ske samtidigt. LSK har därför funnit att man bör behålla regeln att anmälan inte behöver göras förrän efter överlåtelsen, dock senast inom 14 dagar.

I samband med önskemålen om nytt godkännande av livsmedelslokal vid överlåtelse har också från olika håll föreslagits *tidsbegränsning av godkännande* beträffande livsmedelslokal. Därvid rekommenderas olika tidsperioder från 3 till 10 år. Som motiv har anförts att svårigheter bl. a. uppstår då någon vill inrätta livsmedelslokal i en mycket gammal fastighet. De ingrepp som är nödvändiga i en sådan byggnad måste ofta bli mycket omfattande med tanke på att lokalen skall godkännas för all framtid. Om godkännandet tidsbegränsas, anses betydligt enklare ändringar av byggnaden kunna krävas till en början, varefter fordringarna successivt kan skärpas alltefter utvecklingen. En tidsbegränsning anses också verka befrämjande rent psykologiskt på företagarnas sätt att sköta lokalen och dessutom underlätta ingripanden från hälsovårdsnämnderna.

För egen del har LSK funnit en tidsbegränsning av lokalgodkännandena knappast vara motiverad. Sålunda har livsmedelsmyndigheterna befogenhet att på grundval av sina iakttagelser vid den fortlöpande kontrollen av lokalerna meddela föreläggande enligt 66 § om nödvändiga ändringar. Som en yttersta åtgärd har de också möjlighet enligt 39 § andra punkten att helt återkalla godkännande, om så är påkallat av livsmedelshygieniska skäl i det enskilda fallet. En sådan ordning får anses vara tillfyllest.

Den obligatoriska, fortlöpande omprövning av alla livsmedelslokaler i landet, oberoende av deras beskaffenhet, som blev följden av tidsbegränsade godkännanden kan därför inte med fog anses påkallad. Dessutom torde livsmedelsmyndigheterna knappast få tillräckliga personella resurser att fullfölja en så utökad kontroll.

Liknande synpunkter kan läggas på de förslag om *förnyat godkännande av äldre livsmedelslokaler* som framförts under utredningen. Enligt LSK:s förslag till övergångsbestämmelser skall godkännanden som meddelats före den nya livsmedelsstadgans ikraftträdande vara giltiga också efter den tidpunkten. Erforderliga ändringar av dessa lokaler får åstadkommas genom föreläggande enligt 66 §. Problemen i fråga om äldre lokaler som redan godkänts enligt 1951 års stadga kommer för övrigt att successivt minska allteftersom fastighetsbeståndet förnyas.

39 och 40 §§

Dessa paragrafer berör olika fall då ett godkännande enligt 36 § av livsmedelslokal upphör att gälla.

Enligt *39 § första punkten* skall ett godkännande »förfalla» om livsmedelslokalen användes till annat ändamål än det som den blivit godkänd för. Vid tillämpningen härav bör uppmärksammas att bestämmelsen inte bara gäller t. ex. om företagaren helt övergår till att tillverka eller saluhålla andra slags varor än som medges enligt godkännandet. Bestämmelsen skall också gälla om han endast delvis övergår till annat varusortiment eller specialbehandling av livsmedel, exempelvis grillning, som uppenbarligen inte omfattas av godkännandet. Det är därför viktigt att företagaren i samband med planerade förändringar av sådant slag beträffande verksamhetens karaktär eller inriktning tar kontakt med vederbörande livsmedelsmyndighet för prövning av frågan om ändring också av villkoren för godkännandet. Om så inte sker och lokalen tages i bruk för helt eller delvis annat ändamål än det godkända, är godkännandet förfallet och företagaren gör sig skyldig till förseelse mot 36 § andra stycket och 40 §.

Bestämmelsen i 39 § första punkten innebär ett automatiskt upphörande av godkännandet och har sin motsvarighet i 9 § 3 mom. tredje stycket 1951 års stadga. I detta författningsrum jämställes ett användande av lokalen för annat än det godkända ändamålet med att lokalen bygges om eller eljest väsentligt förändras. Sistnämnda fall kan emellertid enligt LSK ofta vara svåra för lokalens innehavare att bedöma. Med hänsyn härtill bör sådana åtgärder inte automatiskt föranleda att godkännandet förfaller utan endast aktualisera en förhandsanmälan enligt 37 § så att livsmedelsmyndigheten får pröva lämpligheten av åtgärderna.

Skulle en »ombyggnad eller annan väsentlig ändring» ske av lokalen eller dess inredning utan att föreskriven anmälan göres till livsmedelsmyndigheten, kan emellertid denna enligt *39 § andra punkten* »återkalla» godkännandet. Samma möjlighet finns, om det sker en »väsentlig utvidgning av den i lokalen bedrivna verksamheten» eller om »bristande underhåll» av lokalen eller inredningen kan konstateras.

Motsvarande bestämmelser finns i 9 § 3 mom. andra stycket 1951 års stadga. Särskilt den omständigheten att verksamheten i en livsmedelslokal utvidgats i alltför stor utsträckning har hittills varit en vanlig orsak till olika ingripanden av hälsovårdsnämnd, även om det relativt sällan föranlett en återkallelse. Sålunda förekommer att vissa detaljhandelsbutiker på grund av en ökad omsättning blir så belamrade med varor att lokalerna är mycket svåra att rengöra och att hygienen också i andra hänseenden blir väsentligt eftersatt.

Enligt LSK:s uppfattning är det angeläget att livsmedelsmyndigheterna inte direkt tillgriper en så kraftig åtgärd som en återkallelse av ett godkännande innebär för en företagare. Det måste därför först säkert kunna konstateras att utvidgningen av verksamheten, bristen i underhållet eller förändringarna av lokalen och dess inredning är

av sådan natur att det med fog kan hävdas att lokalen »icke längre uppfyller föreskrivna krav». Sådana krav förekommer både i själva godkännandet och rent allmänt i 5 kap. TK. Innan ett beslut om återkallelse fattas, bör livsmedelsmyndigheterna också som regel gradvis utnyttja möjligheterna enligt 66 § att lämna råd eller uppmaningar eller meddela förelägganden eller förbud.

Såväl då ett godkännande automatiskt förfaller enligt 39 § första punkten som då ett beslut enligt andra punkten meddelas om återkallelse innebär detta att godkännandet upphör att gälla. Konsekvensen härav blir att lokalen inte längre får brukas för livsmedelshantering. För tydlighetens skull har LSK velat påpeka detta genom *40 §*. Där framhålles också att lokalen måste bli godkänd på nytt enligt 36 § för att återigen få användas för sådan verksamhet.

41 §

LSK har ansett det lämpligt att sist i 5 kap. placera en rent administrativ bestämmelse om att livsmedelsmyndighet skall utfärda *bevis om godkännande* av livsmedelslokal enligt 36 §. Bestämmelsen har sin motsvarighet i 9 3 mom. första och fjärde styckena 1951 års stadga.

Beviset är den formella bekräftelse på godkännandet som verksamhetens innehavare får i sin hand. Det skall innehålla uppgift om, förutom lokalens belägenhet, namn och adress på lokalens ägare och verksamhetens innehavare. Vid en eventuell överlåtelse av rörelsen synes det praktiskt att livsmedelsmyndigheten kompletterar beviset med motsvarande uppgifter om den nye innehavaren. I beviset skall vidare anges det ändamål lokalen godkänts för och de villkor för dess nyttjande som myndigheten därvid har föreskrivit. Det är av väsentlig vikt att sistnämnda uppgifter preciseras så tydligt och noggrant som möjligt för att de inte skall kunna missuppfattas. Utformningen härav kan sålunda få avgörande betydelse i framtiden om fråga uppkommer huruvida godkännandet kan anses ha förfallit eller bör återkallas enligt 39 §.

I godkännandebeviset skall också alltid tagas in en erinran om bestämmelserna i 37—40 §§ rörande anmälningsskyldighet vid ombyggnad eller väsentlig ändring av lokalen och vid överlåtelse av rörelsen samt beträffande de omständigheter som kan föranleda att godkännandet upphör att gälla. Med hänsyn till den betydelse som måste fästas vid att verksamheten i lokalen bedrives på ett sätt som noggrant överensstämmer med livsmedelsstadgan och tillämpningskungörelsen samt med tanke på angelägenheten av att rörelseinnehavaren anordnar en fortlöpande egentillsyn av verksamheten, skall i godkännandebeviset också alltid uttryckligen erinras om bestämmelserna därom i 7 §.

3.6 *Saluhållande av livsmedel i vissa fall* (6 kap.)

Bestämmelserna i detta kapitel avser i princip allt sådant saluhållande av livsmedel som sker på andra ställen än i livsmedelslokaler. Närmare tillämpningsföreskrifter härtill föreslås under 6 kap. TK.

Föreskrifter av delvis liknande slag finns i *1951 års stadga* under 5 kap., som emellertid reglerar endast sådan utomhushandel och kringföringshandel med livsmedel som ansetts kunna innebära särskilda hygieniska risker.

Sålunda får enligt 18 § utomhushandel med styckat kött, grädde, smör, margarin och fettemulsion inte bedrivas på allmän saluplats eller från stånd, bord eller dylikt utan att livsmedlet är inneslutet i förpackning som lämnar det nödigt skydd mot förorening, fukt och annan påverkan utifrån. Bestämmelsen gäller emellertid inte renkött som saluhålles av renägare och inte heller lantsmör som saluhålles av producenten. I fråga om utomhushandel med andra än nu nämnda livsmedel uppställes inga särskilda restriktioner, bortsett från en allmän föreskrift att livsmedel som saluhålles utomhus skall vara upplagt på lämpligt underlag och

skyddat mot flugor, damm, solljus och väta.

Angivna bestämmelser om utomhushandel tillämpas på den reguljära torghandeln liksom på försäljning av livsmedel från flyttbar kiosk och inbyggd vagn samt vid marknader, festplatser, idrottstävlingar o. dyl.

När det sedan gäller yrkesmässig försäljning från fordon, s. k. kringföringshandel, föreskrives enligt 19 § 1951 års stadga vissa begränsningar i fråga om kött, charkuterivaror, smör, ost, margarin samt bröd och annat bakverk. Om sådana livsmedel inte är inneslutna i förpackning som lämnar dem nödigt skydd mot förorening, fukt och annan påverkan utifrån, får kringföringshandel med varorna bedrivas endast om verksamhetens utövare förfogar över en av hälsovårdsnämnden godkänd förvaringslokal för livsmedlen och endast med fordon som hälsovårdsnämnden på fordonets stationeringsort godkänt för kringföringshandeln i fråga. Angivna föreskrifter gäller emellertid inte lantbrukares försäljning vid enstaka tillfällen av egna produkter och inte heller renägares försäljning av renkött.

I fråga om kringföringshandel med fisk gäller enligt 20 § 1951 års stadga i viss utsträckning liknande bestämmelser. Dessa äger emellertid bara tillämpning på oförpackad färsk fisk, som är styckad eller flådd, och gäller inte som i 19 § fordon i allmänhet utan yrkesmässig försäljning endast från motorfordon. Sådant fordon skall vara godkänt för sitt ändamål av hälsovårdsnämnden i fordonets stationeringsort. Däremot återfinns inte beträffande kringföringshandeln med fisk det i 19 § uppställda kravet på att utövaren av ifrågavarande verksamhet skall förfoga över en av hälsovårdsnämnden godkänd förvaringslokal för den fisk han saluhåller.

I 21 § 1951 års stadga uppställs vissa allmänna föreskrifter om hur ifrågavarande kringföringsfordon skall vara anordnade. Veterinärstyrelsen har att meddela närmare föreskrifter om fordonens beskaffenhet och utrustning. Så har också skett i en den 26 augusti 1959 av styrelsen utfärdad kungörelse om fordon för kringföringshandel.

Hälsovårdsnämnds godkännande av kringföringsfordon får enligt 22 § 1951 års stadga inte lämnas för längre tid än tre år i sänder. En förutsättning för godkännande är att sökanden företer intyg, som utfärdats av en av länsstyrelsen förordnad veterinär, att fordonet vid besiktning befunnits vara anordnat enligt meddelade föreskrifter och i övrigt lämpligt för avsett ändamål. Enligt 23 § kan hälsovårdsnämnden återkalla godkännandet.

Slutligen lämnas i 24 § 1951 års stadga vissa hygieniska föreskrifter rörande personalen i kringföringsfordon samt beträffande sättet för försäljningen och fordonens skötsel.

I anslutning härtill bör nämnas att *1952 års normallivsmedelsordning* i 20 § upptar krav på särskilt tillstånd av hälsovårdsnämnden för utomhushandel på allmän saluplats av oförpackade livsmedel. Sådant tillstånd behövs emellertid inte beträffande vissa uppräknade varor och inte heller då det är fråga om förtäring på stället. Vidare finns i 21 § särskilda bestämmelser om yrkesmässig försäljning av varm korv och glass från flyttbar kiosk och inbyggd vagn samt om annan utomhushandel med dessa varor. Normallivsmedelsordningens föreskrifter i dessa hänseenden återfinns i olika utformning i de flesta lokala livsmedelsordningar.

När det gäller utomhushandel har därutöver i maj 1962 meddelats vissa *råd och anvisningar* av dåvarande medicinalstyrelsen och veterinärstyrelsen beträffande kioskhandeln och i fråga om hygienen vid tillfälliga festplatser som marknader, idrottsevenemang, fritidsläger o. dyl.

I ett remissyttrande år 1962 över Föreningens för allmän hälsovård framställning till Kungl. Maj:t om översyn av livsmedelsstadgan framhöll *veterinärstyrelsen* att särskilt s. k. ambulerande försäljning utomhus av livsmedel, bl. a. varm korv, ofta skedde på ett hygieniskt synnerligen otillfredsställande sätt. Denna form av kringföringshandel var inte särskilt reglerad genom livsmedelsstadgan. Styrelsen föreslog därför att

man införde ett system med tillstånd av hälsovårdsnämnden för utomhusförsäljning av oförpackade livsmedel på annan plats än salutorg.

Också vid *1963 års riksdag* fästes motionsvägen uppmärksamheten på olika brister beträffande föreskrifterna om utomhushandel med vissa livsmedel.

Enligt motion 1963: II: 109 ansågs allvarliga hygieniska missförhållanden råda i fråga om livsmedelsförsäljningen från flyttbara kiosker. Anledningen syntes vara att de relativt höga anspråk som ställdes på livsmedelslokaler inte kommit att gälla andra kiosker än de fasta. Motionärerna föreslog därför att kioskhandel inte skulle få bedrivas annat än från fast kiosk, om försäljningen inte var av rent tillfällig karaktär. Också den tillfälliga kioskhandeln vid marknader, idrottstävlingar, folkfester och liknande evenemang ansågs emellertid förete hygieniska brister. Skärpta bestämmelser om denna form av handel borde därför införas i livsmedelsstadgan.

Motionen tillstyrktes i princip av veterinärstyrelsen, dåvarande medicinalstyrelsen och hälsovårdsnämnden i Stockholm. Statens institut för folkhälsan och byggnadsstyrelsen avstyrkte däremot motionen och ansåg att de där framförda kraven på en bättre hygien vid utomhushandel borde tillgodoses på annat sätt än som föreslagits.

Andra lagutskottet (2LU 1963: 67) fann att de anmärkta hygieniska problemen borde övervägas av LSK. Detta var också riksdagens uppfattning (r skr 1963: 354). Ärendet överlämnades härefter av Kungl. Maj:t till LSK.

I två andra riksdagsmotioner (1963: I: 286, II: 334) föreslogs att bestämmelserna om kringföringshandel skulle utsträckas att gälla all färsk fisk och tillämpas också på sådan handel från andra fordon än motorfordon. Motionärerna påpekade att hälsoriskerna vid den fiskförsäljning med bl. a. transportcyklar och dragkärror, som undantagits från dessa bestämmelser, var lika stor som med motorfordon antingen fisken var styckad och flådd eller inte.

Motionerna tillstyrktes av veterinärstyrelsen. Fiskeristyrelsen avstyrkte däremot motionerna och ansåg att en skärpning av kraven på kringföringshandel med fisk skulle dra med sig betydande olägenheter bl. a. för konsumenterna på de orter i landet där fiskförsäljningen huvudsakligen skedde genom kringföringshandel.

Andra lagutskottet (2LU 1963: 69) förklarade att kringföringshandel med fisk fortfarande hade stor betydelse på platser där konsumenterna saknade bekväm tillgång till fasta fiskaffärer. Förslagen om skärpning av bestämmelserna på detta område befarades medföra sådana kostnader att en stor del av kringföringshandeln med fisk omöjliggjordes. En sådan utveckling fann utskottet otillfredsställande. Hithörande frågor borde emellertid utredas. Enligt riksdagens beslut (r skr 1963: 356) överlämnade Kungl. Maj:t härefter ärendet till LSK.

Vid *1969 års riksdag* framhölls i en motion (1969: II: 906) att de hygieniska kraven på den ambulerande handel utomhus med varm korv, som skedde från s. k. låda på magen, syntes mindre väl tillgodosedda. I kontrast häremot stod den förhållandevis noggranna reglering som fanns genomförd i fråga om kioskhandeln. Det torde emellertid inte vara praktiskt möjligt att höja den hygieniska standarden vid den rörliga försäljningen till paritet med vad som ansetts nödvändigt vid fast kioskförsäljning. Åtgärder borde därför vidtagas för att få den ambulerande utomhushandeln med varm korv från buren låda att upphöra.

Andra lagutskottet (2LU 1969: 82) erinrade om att LSK enligt sina direktiv hade att behandla den i motionen upptagna frågan. Då LSK:s betänkande var att vänta inom den närmaste tiden, fann sig utskottet i avvaktan härpå inte böra tillstyrka bifall till motionen.

Önskemål om en skärpning av bestämmelserna om utomhus- och kringföringshandel med livsmedel har också uttryckts i ett stort antal *remissyttranden till LSK*.

När det gäller utomhushandel anser re-

missinstanserna det bl. a. vara en brist att föreskrifterna därom inte omfattar den ambulerande försäljning av livsmedel som förekommer på andra ställen än allmänna saluplatser. Därvid framhålles särskilt varmkorvförsäljningen från buren låda. Vissa instanser anser att denna handel bör helt förbjudas. Vidare efterlyses strängare bestämmelser om försäljningen från kioskvagnar och liknande fordon som ställs upp på marknader och andra festplatser. Dessa fordon bör i likhet med dem som användes för kringföringshandel alltid vara godkända av hälsovårdsnämnd. Många remissinstanser föreslår att det varusortiment som omfattas av bestämmelserna i 18 § 1951 års stadga bör utvidgas att gälla också oförpackade charkuterivaror, fjäderfä, vilt, färsk fisk m. m. I andra yttranden vill man gå längre och förbjuda försäljning utomhus av köttvaror, mejeriprodukter, färsk fisk, fjäderfä och vilt oavsett om varorna är förpackade eller inte. Motiv anföres också för att slopa de nuvarande undantagen för renkött och lantsmör. Några remissorgan anser att överhuvudtaget all utomhushandel med livsmedel bör förbjudas. Som ett alternativ föreslås att sådan handel i varje fall med oförpackade varor inte skall få bedrivas utan särskilt tillstånd av hälsovårdsnämnden. Därvid pekas också på angelägenheten av närmare bestämmelser om automathandeln, som f. n. inte är speciellt reglerad.

I fråga om kringföringshandeln vill remissinstanserna, i likhet med vad de föreslår rörande utomhushandeln, utsträcka bestämmelserna att gälla flera oförpackade, ömtåliga livsmedel än som anges i 19 och 20 §§ 1951 års stadga. Som exempel nämnes bl. a. mjölk, grädde, färdiglagad mat och all färsk fisk, även om sådana varor är förpackade. Undantagen för renkött och lantbrukares försäljning av egna produkter anses också böra upphävas. I många remissyttranden föreslås att alla typer av transportmedel som användes för kringföringshandel bör vara godkända av hälsovårdsnämnd. Därmed skulle det vid kringföringshandel med fisk bli nödvändigt att godkänna också andra fordon än motorfordon. Vissa remissorgan anser att försäljning av livsmedel från mopeder, cyklar, vagnar och kärror bör förbjudas. I stället bör endast s. k. livsmedelsbussar få användas för kringföringshandel. Slutligen bör nämnas att det i remissyttrandena framföres ett allmänt krav på att den som bedriver kringföringshandel med livsmedel, oberoende av vilka sådana varor han säljer, alltid skall förfoga över en av hälsovårdsnämnden godkänd lokal för förvaring av livsmedlen.

För egen del har *LSK* genom sin utredning funnit att de framförda anmärkningarna om brister i bestämmelserna om utomhus- och kringföringshandel otvivelaktigt är berättigade. Bl. a. med tanke på att så gott som all livsmedelsförsäljning i fast butik är noggrant reglerad genom detaljerade krav på beskaffenheten och utrustningen i fråga om livsmedelslokaler, framstår det knappast som följdriktigt att den hygieniskt sett långt mer riskfyllda handeln med livsmedel utomhus och genom kringföring på olika slags transportmedel har lämnats oreglerad i förhållandevis stor omfattning. Till följd därav har hälsovårdsmyndigheterna i dessa fall endast att tillämpa de mycket allmänt hållna föreskrifterna enligt 12 § 1951 års stadga om hygienen vid hantering av livsmedel och i 18 § andra stycket om att livsmedel som säljes utomhus skall i möjligaste mån vara skyddade mot viss menlig påverkan utifrån.

Till en början kan det knappast anses tillfredsställande att förbudet mot *utomhushandel* är begränsat till oförpackat, styckat kött samt till vissa mejeriprodukter och med dessa likställda varor. Det finns sålunda möjlighet att utan några närmare restriktioner utomhus i oförpackat skick saluhålla så ömtåliga livsmedel som charkuterivaror, fjäderfä, ost, fisk, vilt, färdiglagad mat m. m. En annan brist är att som villkor för utomhushandel inte uppställs något krav på att verksamhetens innehavare skall förfoga över en lämplig lokal, där han under icke affärstid kan på ett hygieniskt tillfredsställande sätt förvara de livsmedel han saluhåller.

Ett speciellt problem har uppstått genom att bestämmelserna om utomhushandel äger

tillämpning endast på den fasta torg- och gatuhandeln på allmän saluplats (»allmän försäljningsplats» enligt 1956 års allmänna ordningsstadga) samt på den försäljning vid festplatser, marknader och liknande tillställningar som sker vid stånd, bord eller dylikt. Därigenom har — som också framgår av den i det föregående berörda kritiken i riksdagen och remissyttrandena till LSK — föreskrifterna inte kommit att gälla den ambulerande handel som bedrives från buren låda främst av »varma korvgubbar» och glassförsäljare. Denna form av försäljning framstår som hygieniskt särskilt riskfylld med tanke på att försäljarna oftast har svårighet att sköta sin handhygien och vanligen inte heller har möjlighet att på ett tillfredsställande sätt förvara osålda varupartier.

Vad härefter beträffar marknader och andra festtillställningar utomhus gör sig liknande sanitära problem gällande. Detsamma är förhållandet med den alltmer ökande livsmedelsförsäljningen vid campingplatser och andra fritidsläger, där lätt tillgång till lämpligt vatten och andra för livsmedelshantering och personlig hygien nödvändiga anordningar inte sällan saknas. Vidare måste det anses vara en avsevärd nackdel ur hygienisk säkerhetssynpunkt att de olika typer av vagnar och bodar, som tillfälligt ställes upp på ifrågavarande platser, inte i förväg behöver besiktigas och godkännas av hälsovårdsmyndigheterna. Dessa flyttbara försäljningslokaler kan i de flesta hänseenden jämföras med kiosker eller de fordon som användes vid den reguljära kringföringshandeln med livsmedel. Sålunda innehas många sådana vagnar och bodar av personer eller särskilda företag som systematiskt bedriver ett slags permanent livsmedelshandel som de emellertid kontinuerligt förflyttar mellan olika festplatser runt om i landet.

I betraktande av angivna förhållanden finner LSK starkt fog för att utomhushandeln med livsmedel regleras strängare än som nu är fallet. Därvid bör man av livsmedelshygieniska skäl söka att i möjlig mån begränsa verksamheten. Med hänsyn till att ett visst behov av utomhushandel faktiskt föreligger särskilt på mindre orter anser emellertid LSK det vara att gå för långt att, som föreslås i vissa remissyttranden, införa ett totalförbud för sådan försäljning. Sålunda bör den traditionella torghandeln alltjämt få finnas kvar. Däremot bör kött, mejeriprodukter, fjäderfä och andra ömtåliga livsmedel inte längre få säljas utomhus. LSK har också ingående diskuterat frågan om den ambulerande handeln, särskilt den som bedrives med varm korv. Därvid har emellertid inte framkommit helt övertygande skäl för att i alla situationer förbjuda denna försäljningsform, om bättre förutsättningar kan skapas för en fortlöpande kontroll av livsmedelshygienen i samband med verksamheten.

Lösningen på dessa problem finner LSK vara att det — med vissa undantag som beröres längre fram — skall krävas hälsovårdsnämndens tillstånd för utomhushandel med livsmedel. Därigenom får nämnderna möjlighet att redan från början avgöra lämpligheten i varje särskilt fall av att sådan verksamhet bedrives. Samtidigt underlättas kontrollen genom att nämnderna får personlig kännedom om alla försäljare. Tillstånden skall kunna förenas med villkor om begränsning av varusortimentet samt om utrustning, förvaringsutrymmen och andra hygieniska anordningar som erfordras för olika former av utomhushandel.

När det sedan gäller *kringföringshandel* synes det hittills ha varit en påtaglig brist att bestämmelserna härom inte avser flera ömtåliga livsmedel än som anges i 19 och 20 §§ 1951 års stadga. Sålunda finns möjlighet att bedriva kringföringshandel med så lättförstörbara varor som mjölk och grädde, olika djupfrysta varor, färdiglagad mat, fågel och vilt m. m. utan att de fordon som användes behöver vara godkända för ändamålet. Bl. a. bör dessa vid handel med sådana livsmedel vara försedda med kyl- eller frysanordningar.

I fråga om kringföringshandeln med fisk synes det vidare finnas fog för att föreskrifterna därom också blir tillämpliga på försäljning av hel och ostyckad fisk. Sådan fisk företer ofta hudskador från fångsten eller

avlivningen och torde i fråga om ömtålighet inte märkbart skilja sig från styckad eller flådd fisk, för vilka kringföringsbestämmelserna redan gäller. Det bör därvid uppmärksammas att till begreppen »hel» och »ostyckad» fisk enligt praxis inom fiskerinäringen räknas också fisk, som är rensad på inälvor och gälar och på vilken huvudet är borttaget. Vidare synes det motiverat att föreskrifterna också skall gälla fiskförsäljning från andra transportmedel än motorfordon. Sålunda förekommer en förhållandevis omfattande rörlig handel med fisk från olika slags vagnar och kärror. Vid kusterna säljes också fisk ofta direkt från motorbåtar eller fiskefartyg.

Även i fråga om kringföringshandeln synes bästa sättet att komma till rätta med förekommande hygieniska bristfälligheter vara att kräva särskilt tillstånd från hälsovårdsnämnden för rätt att bedriva sådan verksamhet. På så sätt öppnas möjlighet för nämnderna att redan i förväg avgöra, om det transportmedel som är avsett för kringföringshandeln kan anses motsvara de krav som ur livsmedelshygienisk synpunkt måste ställas. Vidare kan i samband med tillstånd uppställas närmare föreskrifter om hur försäljarnas lager av livsmedel skall förvaras.

I samband med frågorna om utomhus- och kringföringshandeln har LSK också uppmärksammat olika former av *annan livsmedelshandel*, för vilken inga särskilda bestämmelser gäller vid sidan av de allmänna hanteringsföreskrifterna enligt 12 § 1951 års stadga. Sålunda förekommer ofta tillfällig försäljning eller utbjudande av livsmedel inomhus vid olika utställningar, mässor, basarer, idrottstävlingar, auktioner och liknande arrangemang. Även om denna verksamhet bedrives inomhus, kan ifrågakommande lokaler inte rimligen betraktas som reguljära livsmedelslokaler endast för att där, jämte annan verksamhet, ibland förekommer ett visst tillhandahållande av livsmedel. Eftersom lokalerna inte är avsedda för en stadigvarande livsmedelshantering, är det emellertid angeläget att de hygieniska förutsättningarna för sådan verksamhet, då den förekommer, är så betryggande som möjligt. Liknande förhållanden måste anses råda vid de s. k. bingotillställningar och liknande lotterier, där vinsterna ofta delvis utgöres av olika slags ömtåliga livsmedel.

Som ytterligare exempel på en likartad, men mera permanent livsmedelshandel, som inte är särskilt reglerad, kan nämnas försäljningen inomhus av korv, glass, konfektyrer, läskedrycker och liknande varor på bensinstationer och från saluvagnar på järnvägsstationer. Som framhållits i samband med kommentarerna till LSK:s förslag till 5 kap. kan dessa stationsbyggnader givetvis inte klassificeras som livsmedelslokaler, då de huvudsakligen är avsedda för helt andra ändamål än livsmedelshantering.

Slutligen måste uppmärksamheten fästas på den starkt ökande försäljningen av livsmedel från automat. Inte heller i fråga om denna verksamhet, som på ett praktiskt sätt tillgodoser konsumenternas behov utom reguljär affärstid, finns särskilda bestämmelser vid sidan av de allmänna hanteringsföreskrifterna i 12 § 1951 års stadga. Det finns emellertid starka skäl för att närmare kontrollera att dessa livsmedelsautomater sätts upp på hygieniskt lämpliga platser och att de har erforderliga anordningar för att där förvarade livsmedel inte förstörs.

Vid bedömningen av de nu exemplifierade handelsformerna, som sålunda inte är särskilt reglerade genom livsmedelsstadgan, har LSK funnit att liknande skäl finns för att kräva tillstånd av hälsovårdsnämnden för att bedriva denna verksamhet som i det föregående anförts i fråga om utomhus- och kringföringshandel.

Det är med dessa utgångspunkter som LSK utformat bestämmelserna i 42—44 §§ livsmedelsstadgan och i 6 kap. TK om »saluhållande av livsmedel i vissa fall». Syftet är att beträffande den livsmedelshandel, som förekommer på andra ställen än i livsmedelslokaler, så långt möjligt skapa lika goda förutsättningar för en hygienisk livsmedelshantering som vid försäljningen i de fasta lokalerna. Genom LSK:s förslag kommer därigenom i princip allt slags saluhållande

av livsmedel till allmänheten, varhelst det sker, att först underkastas någon form av lämplighetsprövning från livsmedelsmyndigheternas sida, innan verksamheten får igångsättas.

Innan ifrågavarande bestämmelser närmare kommenteras, bör något beröras hur det av LSK föreslagna tillståndssystemet går ihop med den *förordning om tillfällig handel,*[1] som fr. o. m. år 1969 trätt i stället för bestämmelserna om gårdfarihandel och realisation i den samtidigt upphävda 1864 års näringsfrihetsförordning.

Enligt 1 § i den nya förordningen förstås med tillfällig handel att någon yrkesmässigt salubjuder medförda varor antingen på ett av honom tillfälligt begagnat försäljningsställe eller också under kringföring. Hit skall emellertid inte räknas försäljning till återförsäljare, torghandel eller handel på marknad, mässa eller utställning, handel i samband med offentlig tillställning och inte heller sådan kringförings- eller utomhushandel som utgör ett led i en eljest på ett stadigvarande driftsställe bedriven rörelse. Enligt 3 § första stycket får tillfällig handel endast drivas efter särskilt tillstånd som med stöd av 4 § meddelas av polismyndighet. Något sådant tillstånd erfordras emellertid enligt 3 § andra stycket inte för tillfällig handel med livsmedel. I 2 § andra stycket erinras å andra sidan om att utöver förordningens bestämmelser gäller de föreskrifter som i övrigt är meddelade om drivande av handel i allmänhet eller om vissa slag av handel.

I prop. 1968: 98 med förslaget till förordningen om tillfällig handel nämnde departementschefen som exempel på sådana föreskrifter, som avsågs med 2 § andra stycket, bl. a. bestämmelserna i livsmedelsstadgan. När det gällde undantaget för handel med livsmedel från tillståndstvånget enligt 3 § hade visserligen av de bakomliggande utredningarna framgått att anmärkningar, delvis av allvarlig art, gjorts mot hygienen vid kringföringshandel med livsmedel. Denna omständighet ansågs dock inte utgöra grund för restriktioner eller särskilda föreskrifter i den näringsrättsliga lagstiftningen. I specialmotiveringen till 3 § betonade emellertid departementschefen särskilt att undantaget bl. a. i fråga om livsmedel från tillståndsplikten uppenbart inte fick ses som någon rättighetsförklaring med räckvidd utanför tillämpningsområdet för förordningen om tillfällig handel.

Innebörden härav blir sålunda att — även om ett näringsrättsligt tillstånd av polismyndighet inte behövs för tillfällig handel med livsmedel — den som ämnar driva sådan försäljning ändå måste skaffa tillstånd av hälsovårdsnämnden i den mån livsmedelsstadgan av hygieniska skäl så kräver. För att något missförstånd inte skall behöva uppstå i detta hänseende har LSK ansett det motiverat att komplettera 3 § förordningen om tillfällig handel med en erinran om livsmedelsstadgans bestämmelser om särskilt tillstånd att saluhålla livsmedel till allmänheten i vissa fall. Kompletteringen återfinns i betänkandet under författningsförslag II.6.

42 §

Bestämmelserna i denna paragraf avser allt slags saluhållande av livsmedel som sker »annorstädes än i livsmedelslokal». Den exemplifiering med sådant saluhållande utomhus, från flyttbar kiosk, i livsmedelsautomat eller i transportmedel, som lämnas i inledningen till *42 § första stycket,* är endast avsedd att ange några av de vanligaste formerna för ifrågavarande verksamhet. Ytterligare exempel på saluhållande på andra ställen än i livsmedelslokal har närmare berörts i de inledande kommentarerna till 6 kap.

Det bör observeras att begreppet »saluhållande» skall ha den tillämpning det fått enligt 2 § andra stycket. Sålunda räknas hit inte bara försäljning och servering utan också allt överlämnande av livsmedel till annan, exempelvis leveranser från tillverkare eller partihandlare till detaljhandeln, storhushåll, restauranger m. fl. Därvid bör emellertid erinras om att livsmedelsstadgan enligt 6 § första stycket inte äger tillämpning inom enskilt hushåll. Vidare bör uppmärksammas att från paragrafens tillämpning i princip

[1] SFS 1968:564.

undantagits sådant »transportmedel, varom livsmedelsstyrelsen meddelat förordnande enligt 33 § tredje stycket» att föreskrifterna om livsmedelslokal i byggnad skall gälla. Som framgår av kommentarerna till sistnämnda författningsrum har LSK enligt 5 kap. TK föreslagit att sådant förordnande än så länge endast skall meddelas för livsmedelslokaler i fartyg, järnvägsvagn och luftfartyg. Till följd härav kommer sålunda 42 § att tills vidare gälla bl. a. alla motorfordon och därtill kopplade fordon som användes för saluhållande av livsmedel.

I de inledande kommentarerna till 6 kap. har framhållits att försäljningen av livsmedel utomhus och vid kringföring innebär långt större hygieniska risker än den livsmedelshantering som sker i godkända livsmedelslokaler.

Med hänsyn härtill har LSK funnit det befogat att — som en komplettering till 25 § om förfarandet vid livsmedelshantering i allmänhet — i 42 § första stycket uttryckligen föreskriva att vid saluhållande av livsmedel annorstädes än i livsmedelslokal skall iakttagas »den särskilda omsorg och varsamhet som med hänsyn till sättet för saluhållandet erfordras för att livsmedlet inte skall bli otjänligt till människoföda».

I detta sammanhang har LSK diskuterat det krav som i flera remissyttranden framställts på att alla livsmedel som saluhålles på andra ställen än i livsmedelslokal skall vara förpackade. Även om så i och för sig kan synas önskvärt ur hygienisk synpunkt, har LSK emellertid kommit fram till att en föreskrift härom blir alltför sträng och i alltför hög grad sannolikt kommer att försvåra försäljningen av vissa varor. Så skulle bli förhållandet bl. a. i fråga om potatis och andra rotfrukter, bär, frukt, grönsaker och svamp. De hygieniska motiven för att sådana livsmedel alltid skall vara förpackade synes knappast heller tillräckligt bärande.

Mot denna bakgrund föreslår LSK därför enligt 42 § första stycket sista punkten — som ett alternativ till en föreskrift om att livsmedel vid här ifrågavarande saluhållande skall vara inneslutet i förpackning — att livsmedlet på annat sätt skall vara tillfredsställande skyddat mot förorening och annan menlig påverkan. Detta kan bl. a. åstadkommas genom att oförpackade livsmedel placeras på rent underlag och, om så erfordras, täckes över med höljen av lämpligt slag. Bestämmelsen om tillfredsställande skydd bör emellertid också få en självständig tillämpning och då gälla oavsett om livsmedlen är förpackade eller inte. Särskild praktisk betydelse får föreskriften vid omhändertagande av livsmedel, då dessa vid leverans hanteras före och efter en transport. Det förekommer sålunda att ömtåliga livsmedel som mjölk och andra mejeriprodukter, bröd, olika köttvaror, fisk, djupfrysta varor m. m. lämnas kvar avsevärd tid på en lastplats ute i det fria, innan mottagaren tar hand om varorna. I sådana fall är det nödvändigt att noggranna försiktighetsåtgärder vidtages så att livsmedlen skyddas mot menlig påverkan.

Enligt *42 § andra stycket* ankommer det på livsmedelsstyrelsen att meddela ytterligare föreskrifter som kan befinnas påkallade i frågor rörande saluhållande av livsmedel annorstädes än i livsmedelslokal. Av samma skäl som åberopats i kommentarerna till 9 § om livsmedelsstyrelsens befogenhet att fastställa särskild livsmedelsstandard — nämligen levnadsstandarden i vårt land och konsumenternas berättigade önskemål — har LSK funnit det befogat att styrelsens tillämpningsföreskrifter om här ifrågavarande saluhållande bör syfta till att livsmedlen skall vara tjänliga till människoföda och inte bara tillgodose minimikravet på att varorna ej blir otjänliga.

Som ett komplement till befogenheten att meddela tillämpningsföreskrifter har LSK ansett det motiverat att livsmedelsstyrelsen också får rätt att vid behov direkt förbjuda saluhållande av livsmedel annorstädes än i livsmedelslokal, om man inte iakttager de bestämmelser styrelsen finner skäl meddela.

Bland de tillämpningsföreskrifter som LSK föreslår enligt *6 kap. TK* bör här nämnas att livsmedel som saluhålles i flyttbar kiosk skall vara färdigförpackade, om hälsovårdsnämnden inte medger annat. Sådant medgivande bör av praktiska skäl lämnas

för försäljning av varm korv med bröd, hamburgare, potatismos, pommes frites, glass i strutar, s. k. sockervadd och liknande varor, som är avsedda att förtäras på stället. Föreskrift om att livsmedel skall vara färdigförpackade gäller också sådana varor som saluhålles i automater, dock inte frukt och varm dryck. Liknande krav på färdigförpackning uppställes också när det gäller saluhållande till allmänheten vid marknader, mässor, idrottstillställningar, fritidsläger o. dyl. Undantag gäller emellertid där för bär, frukt, grönsaker och rotfrukter samt vid servering eller också om hälsovårdsnämnden finner skäl medge försäljning av oförpackade varor. Slutligen bör nämnas att LSK till 6 kap. TK överfört det allmänna kravet i 18 § 1951 års stadga att livsmedel som saluhålles utomhus skall vara upplagt på lämpligt underlag och skyddat mot solljus, väta och annan menlig påverkan.

Andra exempel på tillämpningsföreskrifter i 6 kap. TK lämnas i kommentarerna till nästa paragraf.

43 §

Denna paragraf innehåller de grundläggande bestämmelserna om särskilt tillstånd av hälsovårdsnämnd för att livsmedel skall få saluhållas enligt 42 § annorstädes än i livsmedelslokaler.

Till en början är det angeläget betona att enligt *43 § första stycket* sådant tillstånd bara behövs när det gäller »saluhållande till allmänheten». Som framgår av LSK:s förslag till 2 § andra stycket blir tillämpningen av begreppet saluhållande enligt livsmedelsstadgan mycket vittomfattande genom att därmed jämställes inte bara vanlig försäljning och servering utan överhuvudtaget också alla andra fall då livsmedel överlämnas till annan. När det gäller behovet av särskilt tillstånd för saluhållande har emellertid LSK funnit det vara att gå onödigt långt, om man låter ett krav härpå tillämpas exempelvis beträffande all distribution mellan olika näringsidkare såsom tillverkare, grossister, detaljhandlare m. fl. Detta slag av yrkesmässig handel internt inom livsmedelsbranschen förutses kunna fortgå som hittills utan någon särskild reglering vid sidan av de allmänna hanteringsföreskrifterna i livsmedelsstadgan. Genom att tillståndsplikten sålunda begränsas till saluhållande av livsmedel »till allmänheten» anser LSK att man fångar in just de verksamhetsformer — främst försäljning och servering annorstädes än i livsmedelslokaler till enskilda konsumenter — där behovet av en särskild kontroll visat sig vara hygieniskt mest angeläget. En närmare exemplifiering av det saluhållande som avses har redan lämnats i de inledande kommentarerna till här ifrågavarande kapitel.

Tillstånd meddelas av »hälsovårdsnämnden i den kommun där saluhållandet skall ske». Detta innebär att om avsikten är att saluhålla livsmedel i flera kommuner — exempelvis genom kringföringshandel med fordon eller ambulerande försäljning — tillståndsfrågan måste prövas av hälsovårdsnämnden i varje enskild kommun som blir berörd av verksamheten.

Enligt 43 § första stycket behövs tillstånd för varje slag av saluhållande till allmänheten på andra ställen än i godkända livsmedelslokaler, »om livsmedelsstyrelsen ej annorlunda förordnar». Genom denna inskränkning av tillståndsplikten har LSK velat möjliggöra att främst den traditionella fasta utomhushandel, som visat sig på ett praktiskt sätt fylla ett behov för allmänheten av lätt tillgång till livsmedel, skall i huvudsak kunna fortsätta utan andra formaliteter än som gäller för närvarande. Vid utarbetande av tillämpningsföreskrifter i detta hänseende har LSK emellertid föreslagit befrielse från särskilt tillstånd endast för handel med sådana livsmedel, för vilka ett saluhållande utomhus i regel inte kan anses innebära större hygieniska risker. Det blir här fråga om torghandel med olika varor och om vissa enskilda näringsidkares försäljning av egna produkter.

Sålunda föreslås enligt *6 kap. TK* i första hand att tillstånd inte skall behövas för saluhållande av bär, frukt, grönsaker, rotfrukter, svamp eller ägg om denna försäljning sker på »salutorg eller liknande plats som i

vederbörlig ordning upplåtits till allmän försäljningsplats». Beteckningen av dessa saluplatser är densamma som användes i 2 § första stycket 1956 års allmänna ordningsstadga och skall ges samma innebörd som där avses. Befrielse från tillstånd skall också gälla motsvarande försäljning av färdigförpackade glassvaror, konfektyrer och läskedrycker.

Vidare föreslås att särskilt tillstånd inte heller skall behövas för saluhållande av ostyckad eller oflådd fisk eller färska skaldjur o. dyl., men bara under förutsättning att dessa varor säljes av samma person som fångat dem och att han »helt eller delvis försörjer sig på fiske». Därigenom kommer befrielsen att gälla endast yrkesfiskare och den som kan anses ha fiske som en väsentlig bisyssla. Ytterligare ett villkor för fri försäljning av sådana fiskvaror skall gälla, nämligen att saluhållandet sker vid landningsplatsen i anslutning till själva fångsten. Om fisken däremot föres omkring i orten på en vagn, cykel, moped eller säljes på annat liknande sätt, fordras särskilt tillstånd för saluhållande.

Slutligen föreslår LSK i 6 kap. TK att tillstånd enligt 43 § inte skall fordras då en lantbrukare eller liknande företagare, t. ex. en trädgårdsmästare, saluhåller sina egna livsmedelsprodukter som mjölk, ägg, frukt och grönsaker o. dyl. Ett villkor härför är emellertid att försäljningen endast sker i begränsad omfattning och bedrives på eller i omedelbar närhet av den plats där vederbörande har sin rörelse förlagd. Vidare bör uppmärksammas att mjölk som saluhålles på detta sätt, precis som all annan konsumtionsmjölk, enligt bestämmelserna i 11 kap. TK måste vara pastöriserad om inte länsstyrelsen i undantagsfall medger annat.

Några andra undantag från tillståndsplikten när det gäller saluhållande av livsmedel till allmänheten på andra ställen än i godkända livsmedelslokaler har LSK inte funnit skäl att föreslå. Sålunda kommer det bl. a., i motsats till vad nu gäller enligt 18 och 19 §§ 1951 års stadga, inte längre bli möjligt för renägare att utan tillstånd sälja renkött utomhus eller genom kringföring. Därigenom tillgodoses ett krav som framställts i många remissyttranden till LSK.

Av de synpunkter LSK framfört i de inledande kommentarerna till detta kapitel torde framgå att tillståndsgivningen i fråga om saluhållande till allmänheten annorstädes än i livsmedelslokaler skall vara restriktiv. LSK har därvid övervägt en bestämmelse om att hälsovårdsnämnderna borde få meddela tillstånd endast i de fall då ur konsumenternas intressen ett klart behov finns av denna försäljningsform, exempelvis om vissa livsmedel inte alls saluhålles i livsmedelsbutiker som är lätt tillgängliga för invånarna i en kommun eller delar därav. En reglering med detta syfte kan lätt inkräkta på näringsfriheten och verka konkurrensbegränsande, varför den inte synes vara en uppgift för livsmedelslagstiftningen att lösa. Snarare hör en sådan reglering hemma på näringsrättens område. I stället skall vid nu ifrågavarande tillståndsgivning uteslutande anläggas rent livsmedelshygieniska synpunkter. Av detta skäl bör tillstånd bl. a. inte lämnas för utomhushandel med kött, mjölk och andra mejeriprodukter, fjäderfä och liknande särskilt ömtåliga livsmedel.

I *43 § andra stycket* har vissa allmänna villkor angetts för tillståndsgivningen. Sålunda skall den som önskar bedriva ifrågavarande slag av livsmedelshandel alltid förfoga över »förvaringslokal eller annat liknande utrymme» för de varor han säljer. Enligt LSK:s förslag till 6 kap. TK skall de allmänna bestämmelserna i 5 kap. TK om livsmedelslokaler i tillämpliga delar gälla för sådana utrymmen. Genom detta grundläggande krav för rätten att erhålla tillstånd tillgodoses de i det föregående refererade önskemålen att också den som bedriver utomhushandel med livsmedel, bl.a. ambulerande varmkorvförsäljning, och kringföringshandel med fisk alltid skall ha ett av hälsovårdsnämnden godkänt förvaringsutrymme för sina produkter.

Vidare uppställs som villkor för tillståndsgivningen att försäljaren också skall förfoga över »utrustning och andra anordningar som erfordras för en tillfredsställande han-

tering av saluhållna livsmedel». Närmare detaljföreskrifter härom har föreslagits i 6 kap. TK bl. a. för flyttbara kiosker, livsmedelsautomater och olika hygieniska anordningar vid marknader, mässor, idrottstillställningar, fritidsläger, auktioner o. dyl. samt i fråga om demonstration med samtidig avsmakning av livsmedel. Särskilt kan framhållas att krav uppställes på erforderliga kyl-, frys- eller uppvärmningsanordningar för livsmedlen och tillgång till vatten. I detta sammanhang bör också nämnas en bestämmelse om att personal som är sysselsatt med livsmedelshanteringen skall ha lätt tillgång till toalett med en tillfredsställande anordning för tvättning av händerna. Sistnämnda bestämmelse måste anses vara ett minimikrav för personalens hygien när det gäller all livsmedelshantering. Den kommer att få särskild betydelse i frågor om tillstånd för den ambulerande försäljning som bedrives bl. a. av »varma korvgubbar».

Vad härefter angår de fordon och andra transportmedel, som användes vid utomhus- och kringföringshandel och övrig försäljning annorstädes än i livsmedelslokal, måste en prövning av deras lämplighet för varje ifrågakommande verksamhetstyp ingå som ett naturligt led i hela det frågekomplex som skall bedömas innan själva tillståndet kan lämnas av hälsovårdsnämnden. Härigenom ges möjlighet till en förhandsprövning av alla olika slags transportmedel som kan förekomma, oavsett om de bör betraktas som kringföringsfordon eller inte. Sålunda skall lämpligheten prövas inte bara av motorfordon utan också av vagnar, kärror, transportcyklar och mopeder, båtar m. m.

Det speciella system, som hittills tillämpats enligt 22 § 1951 års stadga, med ett godkännande kombinerat med särskild besiktning av vissa fordon föreslås i delvis förändrad form få sin motsvarighet i 6 kap. TK och omfatta »motorfordon och därtill kopplat fordon». Dessa tillämpningsföreskrifter gör ingen skillnad på vilket slags livsmedel som saluhålles eller om sådant fordon användes vid kringföringshandel eller någon mera fast, stationär försäljning. Besiktningen skall utföras av särskilda besiktningsmän som förordnas av länsstyrelsen. Det nuvarande kravet på att besiktningsman skall vara veterinär har inte ansetts behöva kvarstå.

Enligt LSK:s förslag i 6 kap. blir det besiktningsmannen — och inte såsom hittills hälsovårdsnämnden — som skall godkänna motorfordonet, om det vid hans besiktning befunnits lämpligt för den avsedda livsmedelshandeln. Vid besiktningen skall bl. a. kontrolleras om de krav är uppfyllda som föreskrivits i fråga om beskaffenhet och utrustning av fordon för ifrågavarande verksamhet. Därvid föreslår LSK att de av veterinärstyrelsen år 1959 meddelade bestämmelserna om kringföringsfordon i tillämpliga delar skall gälla tills vidare, intill dess livsmedelsstyrelsen hunnit överarbeta dem. Över godkännandet skall besiktningsmannen utfärda särskilt intyg. Giltighetstiden för intyget har, som föreslagits i ett flertal remissyttranden till LSK, ansetts böra förkortas från nuvarande tre år till längst två år. Godkännandeintyget kommer under den där angivna tiden att gälla i alla de kommuner, där vederbörande företagare söker tillstånd till saluhållande av livsmedel från motorfordonet eller det därtill kopplade fordonet. Tillstånd till själva försäljningen måste emellertid sökas hos hälsovårdsnämnden i var och en av dessa kommuner och som grundvillkor för beviljande av nämndens tillstånd skall gälla att giltigt intyg om godkännande av fordonet företes.

I detta sammanhang bör nämnas att LSK enligt 6 kap. TK föreslagit att särskild besiktning inte behövs i fråga om motorfordon från vilket enbart rotfrukter saluhålles. Däremot krävs besiktning och godkännande av sådana fordon från vilka livsmedel utan förutbeställning levereras till återförsäljare.

Slutligen bör uppmärksammas att godkännande av särskild besiktningsman endast krävs för motorfordon och därtill kopplade fordon. I övriga fall blir det hälsovårdsnämnden som i samband med prövningen av försäljningstillståndet får bedöma lämpligheten av de olika slags andra fordon som kan förekomma och godkänna dem för avsett ändamål.

I *43 § andra stycket sista punkten* har LSK föreslagit två år som längsta giltighetstid för tillstånd att saluhålla livsmedel till allmänheten annorstädes än i livsmedelslokal. Hälsovårdsnämnden skall emellertid kunna återkalla tillståndet dessförinnan, om så är särskilt motiverat.

44 §

Om tillstånd beviljas enligt 43 § till saluhållande av livsmedel till allmänheten på andra ställen än i godkänd livsmedelslokal, skall hälsovårdsnämnden enligt här ifrågavarande paragraf utfärda särskilt bevis därom.

Beviset skall innehålla uppgift om, förutom tillståndshavarens namn och adress, det slags saluhållande tillståndet avser och de olika föreskrifter och villkor som därvid skall gälla. Här bör sålunda bl. a. närmare anges vilket eller vilka slag av livsmedel som får saluhållas, olika hygieniska anordningar som skall användas i verksamheten, skyldighet att förvara osålda varor i därför avsett utrymme m. m. Det är viktigt att uppgifterna i tillståndsbeviset preciseras så tydligt och noggrant som möjligt att de inte kan missförstås. Utformningen kan sålunda få avgörande betydelse vid eventuell prövning om tillståndet bör återkallas enligt 43 § andra stycket.

I likhet med vad som i 41 § föreskrives om godkännandebevis för livsmedelslokal skall i tillståndsbevis för saluhållande alltid tagas in en erinran om försäljares skyldighet enligt 7 § att anordna en fortlöpande egentillsyn av verksamheten.

3.7 *Förbud mot saluhållande* (7 kap.)

I olika delar av *1951 års stadga* finns bestämmelser om förbud mot saluhållande eller om annan begränsning av handeln med livsmedel. De grundläggande föreskrifterna härom meddelas i 7 § enligt vars 1 mom. en vara inte får saluhållas eller överlämnas till annan för att användas som livsmedel, om den kan antagas vara skadlig att förtära eller eljest otjänlig till människoföda. Därvid anges olika exempel på omständigheter som kan utgöra grund för ett sådant antagande. Samma förbud gäller också om varan eljest kan antagas förorsaka sjukdom eller överföra smitta. Oavsett om nu angivna, menliga verkningar kan befaras eller inte gäller enligt 7 § 2 mom. dessutom förbud att saluhålla eller överlämna livsmedel, om varan innehåller mer än en viss mängd bly eller om den är förpackad i vissa material, varifrån giftiga eller hälsovådliga ämnen kan utlösas. I 7 § 3 mom. ges vissa bestämmelser om fastställande av högsta tillåtna mängd av bekämpningsmedelsrester i livsmedel. Något uttryckligt förbud att saluhålla livsmedel med större restmängd meddelas emellertid inte. Slutligen ger 7 § 4 mom. Kungl. Maj:t möjlighet att under krig eller andra utomordentliga förhållanden direkt förbjuda saluhållande eller överlämnande av livsmedel som kan antagas förorsaka sjukdom eller överföra smitta. Bestämmelsen har tillkommit främst med tanke på verkningar av biologiska stridsmedel.

Som exempel på andra förbud mot eller begränsning av olika varors saluhållande enligt 1951 års stadga kan nämnas 6 § om livsmedelstillsatser, 15 § om vissa kärl, maskiner och redskap, 16 § om livsmedel i flaskor av giftflaskestandard, 18—20 §§ om utomhus- och kringföringshandel med vissa livsmedel, 35—37 §§ om benämning av ersättningsprodukter eller nya livsmedelstyper samt ett flertal bestämmelser i 8 kap. om de där reglerade olika varuslagen. Dessutom finns enligt 91, 93 och 99 §§ möjlighet för hälsovårdsnämnd att i vissa begränsade fall förbjuda saluhållande av livsmedel i den egna kommunen.

Vid sin bedömning av dessa föreskrifter och därmed sammanhängande frågor har *LSK* funnit det lämpligast att för överskådlighetens skull samla motsvarande bestämmelser om förbud mot saluhållande i ett enda kapitel, nämligen 7 kap. Innan de enskilda paragraferna närmare kommenteras, bör framhållas att begreppen »saluhållande» och »saluhållas» också i detta kap. skall ha den tillämpning som LSK föreslagit i 2 § andra stycket och i specialmotiveringen till

detta författningsrum. Med saluhållande skall sålunda jämställas varje annat överlämnande av vara mot eller utan vederlag. Därvid bör erinras om att bestämmelserna till följd av 6 § första stycket inte gäller inom enskilt hushåll.

Av praktiska skäl använder LSK i det följande ordet »saluförbud» som ett gemensamt begrepp för förbud mot saluhållande och annat överlämnande av livsmedel eller andra varor.

45 §

Denna paragraf har sin närmaste motsvarighet i 7 § 1951 års stadga.

Enligt *45 § första stycket* får en vara inte saluhållas som livsmedel om den kan antagas vara »otjänlig till människoföda». Innebörden av otjänlighetsbegreppet har närmare kommenterats i specialmotiveringen till 8 §. Det omfattar sålunda också de fall, då ett livsmedel kan antagas vara direkt skadligt att förtära och då varan, såsom anges i 7 § 1 mom. 1951 års stadga, bearbetats eller hanterats av person som har eller kan misstänkas ha viss sjukdom, smitta m. m. I samband härmed erinras om att saluförbudet inträder inte bara då ett livsmedel »är» otjänligt utan också redan då det »kan antagas» vara otjänligt. Som uttalats i samband med 8 § måste emellertid detta antagande rimligtvis stödja sig på något objektivt påvisbart förhållande som verkligen tyder på att livsmedlet kan vara antingen skadligt eller på annat sätt otjänligt.

Av kommentarerna till 8 § framgår att det i vissa fall kan vara svårt att avgöra om en vara skall anses otjänlig eller inte. Med hänsyn härtill skall livsmedelsstyrelsen enligt 8 § tredje stycket kunna upptaga sådana frågor av mera principiell karaktär till särskild prövning. Dylika ärenden kan också av utomstående underställas styrelsen för avgörande. Om styrelsen vid sin prövning funnit att ett livsmedel skall vara att anse som otjänligt, är den logiska följden av detta ställningstagande att varan heller inte får saluhållas. En uttrycklig bestämmelse om ett sådant saluförbud har tagits in i 45 § första stycket *första punkten.*

Det allmänna saluförbudet i fråga om »otjänliga livsmedel» har tagits in i 45 § första stycket *andra punkten* och är avsett att ersätta 7 § 1 mom. 1951 års stadga. I konsekvens härmed och med bestämmelserna i 8 § första och andra styckena föreskrives att samma saluförbud skall gälla livsmedel som kan antagas »i övrigt överföra smitta eller orsaka sjukdom». Förbudet äger därmed tillämpning också på livsmedel som kan ha hälsofarliga verkningar utan att behöva förtäras.

I anslutning härtill bör erinras om att 1951 års stadga — vid sidan av bestämmelserna i 7 § — inte ger hälsovårdsmyndigheterna rätt att direkt förbjuda saluhållande av otjänliga livsmedel annat än i vissa begränsade fall. Sålunda har hälsovårdsnämnd enligt nuvarande 91 § 1 mom. andra stycket och 2 mom. samt 93 § befogenhet att meddela saluförbud för varor, som kommer från tillverknings- eller beredningslokal med allvarliga sanitära anmärkningar, eller om visst livsmedel kan antagas sprida smittsam sjukdom eller vara skadligt eller på annat sätt otjänligt till människoföda. Dessutom kan nämnden utnyttja sin allmänna befogenhet enligt 99 § 1 mom. att meddela förbud som erfordras för efterlevnaden av livsmedelsstadgan. Nämndens beslut att förbjuda saluhållande kan emellertid bara avse varor inom den egna kommunens område. Om otjänliga livsmedel distribueras utanför kommunen och kanske till stora delar av landet i övrigt måste hälsovårdsnämnden i varje kommun, där livsmedlen förekommer, pröva om liknande saluförbud också bör meddelas för dess område.

Olägenheterna av detta tungrodda system uppmärksammades i samband med tillkomsten av 7 § 4 mom. 1951 års stadga som avser saluförbud främst mot livsmedel vilka kan misstänkas påverkade av biologiska stridsmedel. I prop. 1952: 184 uttalades att det i fråga om på detta och liknande sätt infekterade livsmedel syntes erforderligt att ett saluförbud kunde utfärdas med omedel-

bar verkan för varornas spridningsområde eller för hela landet. På grund härav infördes möjlighet för Kungl. Maj:t eller myndighet som Kungl. Maj:t bestämmer att under krig, krigsfara eller andra utomordentliga förhållanden meddela sådant förbud.

Tillämpningen av LSK:s förslag till 8 § tredje stycket och 45 § första stycket första punkten innebär i viss mån en vidare utveckling av detta system med central myndighets beslut om saluförbud för livsmedel. Eftersom livsmedelsstyrelsens förklaring att en vara är att anse som otjänlig får den omedelbara verkan att varan inte får saluhållas någonstans i landet, kan också de nuvarande olägenheterna med beslut om saluförbud av varje hälsovårdsnämnd i varje särskilt fall anses vara undanröjda. Därigenom synes heller inte längre finnas behov av den i det föregående berörda specialbestämmelsen enligt 7 § 4 mom. 1951 års stadga om saluförbud meddelade av Kungl. Maj:t eller annan myndighet.

De varor som i enlighet med 8 § tredje stycket och 45 § första stycket första punkten inte får saluhållas föreslås bli upptagna i en särskild förteckning vilken fogas till TK som Bilaga 6. Av kommentarerna till 8 § tredje stycket framgår att i förteckningen än så länge inte bör införas saluförbud mer än för den fisk i vissa vattenområden som antages ha en för hög kvicksilverhalt. Detta saluförbud motsvarar den »svartlistning» av ifrågavarande vattenområden som social- och veterinärstyrelserna hittills beslutat i samma syfte.

Föreskrifterna i *45 § andra stycket* avser saluförbud beträffande livsmedel, oavsett om de kan antagas vara otjänliga till människoföda eller överföra smitta eller orsaka sjukdom.

Enligt *första punkten* får som livsmedel inte saluhållas en vara, för vilken enligt 9 § första eller andra stycket blivit fastställd en »livsmedelsstandard som varan inte uppfyller. Varan måste sålunda motsvara de föreskrifter beträffande sammansättning eller beskaffenhet i övrigt som livsmedelsstyrelsen bestämt i standarden. LSK har bedömt det som angeläget att, om det ansetts motiverat av livsmedelshygieniska eller andra skäl att fastställa en sådan standard för visst slag av livsmedel, sådana livsmedel heller inte skall få saluhållas utan att standardbestämmelserna verkligen iakttagits.

Innebörden av begreppet livsmedelsstandard har närmare kommenterats i specialmotiveringen till 9 §. Här bör endast erinras om att standarden alltid skall vara bestämd så att livsmedel, som motsvarar bestämmelserna därom, är att anse som tjänliga till människoföda i de hänseenden standarden avser. Olika föreskrifter om livsmedelsstandard återfinns under de olika varukapitlen i TK:s Avdelning II. En exemplifiering härav har redan lämnats i kommentarerna till 9 §.

Andra, tredje och fjärde punkterna i 45 § andra stycket avser saluförbud i fråga om livsmedel vars beskaffenhet inte överensstämmer med föreskrifterna i 10—12 §§ om berikningsmedel, livsmedelstillsatser eller främmande ämnen. Bestämmelserna motsvarar delvis 7 § 2 och 3 mom. 1951 års stadga.

Utförliga kommentarer till de i viss mån nya begreppen berikningsmedel, livsmedelstillsatser och främmande ämnen har lämnats i den allmänna motiveringen (IV 2.2.5). Med stöd av bestämmelserna i 10—13 §§ stadgan har i Bilagorna 1—4 till TK upptagits förteckningar rörande föreskriven berikning av vissa livsmedel, över tillåtna berikningsmedel och godkända livsmedelstillsatser samt över bekämpningsmedel och andra främmande ämnen, vars förekomst i eller på livsmedel begränsats till viss största mängd.

I detta sammanhang bör uppmärksammas att 1951 års stadga — i motsats till LSK:s förslag enligt 45 § andra stycket — inte förbjuder saluhållande av livsmedel som innehåller icke godkända tillsatser eller rester av bekämpningsmedel utöver fastställd högsta halt. Ett sådant förbud hade i fråga om livsmedelstillsatser föreslagits i både 1941 och 1949 års betänkanden men godtogs inte i prop. 1951: 63. Enligt departementschefens uppfattning borde enbart den omständighe-

ten att en icke godkänd tillsats använts vid tillverkning av ett livsmedel inte föranleda förbud mot livsmedlets saluhållande. Härför borde ytterligare tillkomma att livsmedlet blivit skadligt att förtära eller otjänligt till människoföda.

Följden av att det i 1951 års stadga inte finns något saluförbud mot livsmedel innehållande icke godkända tillsatser har medfört vissa problem i den praktiska tillämpningen. Som exempel kan nämnas följande. En hälsovårdsnämnd i södra Sverige meddelade år 1957 »försäljningsförbud» för ett importerat parti karamellklubbor. Nämnden grundade sitt beslut på ett av folkhälsoinstitutet avgivet analysbevis, enligt vilket klubborna visat sig innehålla »otillåtna» färgämnen. Därmed avsågs uppenbarligen ämnen vilka inte blivit godkända som livsmedelstillsatser men heller aldrig blivit prövade som sådana. Nämnden ansåg analysbeviset vara tillräckligt för att antaga att karamellklubborna var skadliga eller åtminstone otjänliga. Den del av importpartiet som fanns inom nämndens kommun omhändertogs och förstördes med stöd av bestämmelserna i 94 § 3 mom. 1951 års stadga. Sedan dåvarande medicinalstyrelsen i en cirkulärskrivelse till samtliga hälsovårdsnämnder i landet fäst uppmärksamheten på detta fall, vidtogs samma åtgärder av nämnderna i ett stort antal kommuner beträffande de delar av importpartiet som fanns där. Justitieombudsmannen fick ärendet till bedömning och förklarade[1], under hänvisning till nyss berörda uttalande i prop. 1951: 63, att nämnderna förfarit felaktigt eftersom det inte visats att karamellklubborna var skadliga eller otjänliga. Ett antagande därom ansågs sålunda skola vara grundat på ett objektivt påvisbart förhållande och inte bara på den omständigheten att ett livsmedel innehöll en icke godkänd tillsats.

Som framgår av avsnittet om livsmedelstillsatser m. m. i den allmänna motiveringen (IV 2.2.5) har LSK ansett det påkallat inte bara att behålla det nuvarande kravet på särskilt godkännande av tillsatser utan också att skärpa bestämmelserna därom. Motivet är i första hand de uppenbara risker ur livsmedelshygieniska synpunkter som finns, om inte lämpligheten av sådana ämnen i livsmedel på förhand noggrant prövats och användningen av dem kontrolleras av myndigheterna. Därutöver kan också åberopas behovet av att skydda konsumenterna rent ekonomiskt, eftersom vissa tillsatser kan användas att förbilliga livsmedel utan att man låter detta återverka på konsumentpriset. När sålunda stränga regler ansetts böra uppställas om godkännande av livsmedelstillsatser och om begränsning av deras användning, förefaller det inte följdriktigt att försäljning samtidigt indirekt medges av livsmedel med tillsatser som inte blivit sakkunnigt prövade och godkända för livsmedlen i fråga. Faran för hälsovådlighet hos ett ämne måste uppenbarligen vara större om dess lämplighet som livsmedelstillsats inte ens blivit prövad. Detta måste gälla även om man i och för sig inte har anledning att för tillfället misstänka att tillsatsen kan ha skadeverkningar eller på annat sätt göra livsmedlen otjänliga. Med hänsyn härtill har LSK funnit det naturligt att ett livsmedel inte skall få saluhållas, om det innehåller en tillsats som inte godkänts. Bestämmelsen härom finns i 45 § andra stycket tredje punkten, som sålunda saknar motsvarighet i 1951 års stadga.

Liknande motiv kan anföras i fråga om saluförbud mot livsmedel som tillförts vitaminer eller andra »berikningsmedel», för vilka tillstånd enligt 10 § andra stycket inte meddelats. Beträffande de fall, då livsmedelsstyrelsen enligt 10 § första stycket av folkhälsoskäl direkt kan föreskriva en berikning med visst näringsämne, synes det också vara naturligt att de livsmedel föreskriften gäller heller inte får saluhållas utan att vara berikade på angivet sätt. Sådana livsmedel kan nämligen inte betraktas som tjänliga, eftersom de inte motsvarar påbjuden livsmedelsstandard. Bestämmelsen därom återfinns i 45 § andra stycket andra punkten.

I fråga om den typ av oavsiktliga tillsatser till livsmedel som LSK, under det

[1] JO:s ämbetsberättelse 1960 s. 242 f f

nya begreppet »främmande ämnen», föreslår bli reglerade i stadgan är de hygieniska riskerna givetvis ännu större för människor än då det gäller de reguljära, avsiktliga livsmedelstillsatserna. I den mån livsmedelsstyrelsen enligt 12 § ansett det påkallat ur allmän hälsosynpunkt att begränsa mängden i eller på livsmedel av bekämpningsmedel eller andra främmande ämnen, har LSK funnit det uppenbart att livsmedel som innehåller mera än den tillåtna mängden inte heller skall få saluhållas. Detta saluförbud finns angivet i 45 § andra stycket fjärde punkten och saknar motsvarighet i 1951 års stadga.

I 45 § andra stycket har slutligen under *femte punkten* föreslagits ett saluförbud i fråga om livsmedel som är förpackat i olämpligt material. Ett sådant förbud gäller redan enligt 7 § 2 mom. 1951 års stadga då det gäller papper eller annat material som är färgat, målat, glättat eller tryckt med giftig färg eller på annat sätt behandlat med giftigt ämne. Förbudet avser dessutom livsmedel som förpackats i annat metallfolium än av aluminium eller tenn eller också i visst blyrikt tennfolium såvitt det inte är fråga om te i originalförpackning.

I kommentarerna till 31 § har LSK uttalat att problemen med olämpliga förpackningsmaterial i första hand bör lösas med mera allmängiltiga regler i själva stadgan och att livsmedelsstyrelsen med dessa regler som riktpunkt enligt 31 § andra stycket skall ha bemyndigande förklara att visst material inte får användas till förpackning av livsmedel. Styrelsen kan också direkt förbjuda att livsmedel saluhålles i sådant förpackningsmaterial. Under 4 kap. TK föreslås att sådant förbud tills vidare meddelas för i huvudsak samma gifthaltiga material som redan anges i 7 § 2 mom. 1951 års stadga. Dessutom skall tidningar eller tryckt makulatur inte få användas som förpackning på sådant sätt att materialet kommer i direkt beröring med livsmedlen. Vid behov kan styrelsen förklara att vissa andra förpackningsmaterial inte heller får användas.

Eftersom det enligt 1951 års stadga redan är förbjudet att saluhålla livsmedel i vissa av de nu angivna förpackningsmaterialen, har LSK funnit det befogat att i 45 § andra stycket femte punkten införa ett motsvarande saluförbud för livsmedel som är förpackat i material som livsmedelsstyrelsen enligt 31 § andra stycket förklarat inte få användas för sådant ändamål. Då det gäller livsmedel förpackade i andra material, som enligt 31 § första stycket kan antagas orsaka menlig påverkan, synes det där angivna förbudet att använda själva materialet vara tillräckligt.

Enligt *45 § tredje stycket* får livsmedelsstyrelsen rätt förbjuda att livsmedel av visst slag saluhålles utan styrelsens tillstånd. Närmare kommentarer till denna bestämmelse har lämnats i den allmänna motiveringen under avsnittet om nya livsmedelstyper och ersättningsprodukter (IV 2.3.2). I detta sammanhang bör endast erinras om att styrelsen bara får meddela sådant förbud, om det anses synnerligen påkallat ur hälso- och näringssynpunkt eller för att säkerställa redlighet i handeln med livsmedel. I 7 kap. TK föreslår LSK att styrelsens tillstånd tills vidare bara skall erfordras då det gäller mjölkliknande livsmedel och annat smörliknande fett än margarin samt beträffande köttvaruliknande produkt.

46 §

Denna paragraf innehåller i *första stycket* den huvudregeln att det är förbjudet att saluhålla en vara under en enligt 16 § fastställd varubeteckning, om varan inte har samma sammansättning eller beskaffenhet i övrigt som livsmedlet med den fastställda beteckningen. De sålunda enligt 16 § skyddade varubeteckningarna återfinns i de olika varukapitlen under Avdelning II och Bilaga 5 i TK.

Enligt *andra stycket* får livsmedelsstyrelsen rätt att i viss mån medge undantag från huvudregeln om skydd för fastställda varubeteckningar då det gäller en benämning, i vilken den skyddade beteckningen ingår eller som antyder likhet därmed. En förutsättning härför är emellertid att det vid saluhållandet otvetydigt skall framgå att sammansättningen och beskaffenheten i övrigt

hos den ifrågakommande varan skiljer sig från livsmedlet med den fastställda beteckningen. Livsmedelsstyrelsen kan föreskriva ytterligare villkor för att förväxling skall kunna undvikas. Förslag till hur styrelsen bör tillämpa denna undantagsbestämmelse läggs fram i 7 kap. TK.

Ifrågavarande bestämmelser tar i första hand sikte på nya livsmedelstyper och s. k. ersättningsprodukter. Närmare kommentarer har lämnats i den allmänna motiveringen under det särskilda avsnittet om sådana livsmedel (IV 2.3.2).

Förslaget till 46 § är avsett att ersätta bestämmelserna i 35—37 §§ 1951 års stadga.

47 §

Enligt *47 § första stycket* får ett livsmedel inte saluhållas utan att vara märkt på det sätt som föreskrives i stadgan eller TK. LSK har funnit det angeläget att, när det ansetts påkallat att i särskild författning uppställa krav på att vissa för konsumenterna betydelsefulla uppgifter skall lämnas, det heller inte skall vara tillåtet att marknadsföra ett livsmedel som saknar den sålunda föreskrivna märkningen.

Vilka uppgifter som det här gäller och vilket närmare innehåll de skall ha framgår av 3 kap. i stadgan och TK samt av olika bestämmelser under varukapitlen i TK:s Avdelning II. Kommentarer härtill har lämnats dels i specialmotiveringen till angivna kapitel och dels i den allmänna motiveringen under avsnitten beträffande information om livsmedels slag och sammansättning (IV 2.4.4) samt rörande hållbarhetsmärkning av färdigförpackade livsmedel (IV 2.5.4).

I detta sammanhang vill LSK endast framhålla att, om föreskriven märkning utförts med en uppenbart vilseledande eller felaktig uppgift, detta i princip synes vara att jämställa med att den föreskrivna uppgiften saknas. Därvid bör sålunda bestämmelserna i 47 § första stycket om saluförbud äga tillämpning.

Om ett livsmedel i överensstämmelse med 18 § blivit märkt med uppgift om hållbarhetstid eller sista förbrukningsdag, får livsmedlet enligt *47 § andra stycket* inte saluhållas efter utgången av den tiden eller den dagen. Detta saluförbud har närmare kommenterats under nyssnämnda avsnitt om hållbarhetsmärkning i den allmänna motiveringen.

I praktiken har det på några orter förekommit livsmedel i konsumentförpackningar som vid upprepade laboratorieundersökningar, trots förvaring på det av förpackaren rekommenderade sättet, visat sig inte hålla sig till utgången av den hållbarhetstid som angetts på förpackningarna. En sådan märkning måste betraktas som uppenbart felaktig. I enlighet med vad LSK uttalat i det föregående kommer bestämmelsen om saluförbud enligt 47 § första stycket att bli tillämplig i sådana fall.

48 §

Enligt denna paragraf skall viss tillståndsplikt gälla vid saluhållande av livsmedel som samtidigt uppges vara lämpade för en viss åldersgrupp eller för personer med sjukdom eller liknande som kräver särskild kost.

En viss motsvarighet härtill finns redan i 32 § 1951 års stadga. Där uppställes emellertid krav på deklaration av ingående råvaror och tillsatser endast i barn- och s. k. dietmat, om sådana livsmedel säljes i förpackat skick med angivande av att de är särskilt lämpade för barn eller sjuka personer. Närmare redogörelse för bakgrunden till denna deklarationsskyldighet har lämnats i den allmänna motiveringen under avsnittet rörande information om livsmedels slag och sammansättning (IV 2.4.1).

Vid sin utredning har LSK kunnat konstatera att de uppgifter som lämnas om sammansättningen av barn- och dietmat ibland är av sådan art att de kan missuppfattas av konsumenterna. Uppgifter om exempelvis tillsatser och andra ingredienser kan dessutom vara angivna med benämningar som är svåra att förstå för genomsnittskonsumenten. Härtill kommer att det blivit förhållandevis vanligt att, särskilt vid marknadsföring av nya livsmedelstyper, betona

att dessa är särskilt bra för vissa människor exempelvis över- eller underviktiga personer, åldringar, blivande mödrar, människor med sjukdoms- eller trötthetssymtom eller liknande. Inte sällan har sådana uppgifter en överdriven karaktär som får konsumenterna att tro att produkterna äger betydligt bättre egenskaper än de i själva verket har. I vissa fall kan uppgifterna vara direkt missvisande.

Mot bakgrund av dessa omständigheter har LSK funnit det motiverat att en objektiv prövning i förväg skall ske beträffande riktigheten av nu berörda slags uppgifter. Därför föreslås enligt 48 § att tillstånd av livsmedelsstyrelsen först måste inhämtas för att ett livsmedel skall få saluhållas under uppgift att det är »särskilt lämpat för viss åldersgrupp eller person som på grund av sjukdom, sjukdomssymtom, kroppslig svaghet eller annat förhållande är i behov av särskild kost». Genom denna bestämmelse kommer de nuvarande föreskrifterna om barn- och dietmat i 1951 års stadga att utvidgas till att omfatta flera typer av livsmedel samtidigt som de ändras från enbart en deklarationsplikt till en skyldighet att söka tillstånd.

Vid denna tillståndsprövning bör livsmedelsstyrelsen lägga särskild vikt vid att uppgifterna inte överdriver livsmedlets egenskaper och att de utformas på ett för konsumenterna så lättfattligt sätt som möjligt. Ett liknande krav på en fullständig deklaration av ingående råvaror och tillsatser, som f. n. gäller enligt 32 § 1951 års stadga, har vid dessa förhållanden inte ansetts nödvändigt att direkt föreskriva i LSK:s förslag till stadga. I stället får livsmedelsstyrelsen möjlighet att vid det nya tillståndsförfarandet bedöma frågan hur en sådan deklaration skall utformas i varje särskilt fall. Tillståndet bör emellertid regelmässigt förenas med villkor om deklaration av arten och halten av livsmedlets olika beståndsdelar.

Slutligen bör uppmärksammas att 48 § inte såsom för närvarande bara gäller förpackade utan också oförpackade livsmedel som är avsedda att saluhållas under sådana uppgifter som berörts i det föregående. Av 53 § följer att tillstånd krävs också då uppgifterna begagnas i reklam eller liknande.

49 §

Enligt denna paragraf krävs tillstånd för att livsmedel skall få saluhållas under uppgift att det kontrolleras av svensk myndighet enligt livsmedelsstadgan.

I 1951 års stadga finns en liknande bestämmelse. Sålunda får enligt 33 § på förpackning av ett livsmedel eller i annons eller reklam inte anges att varan står under kontroll av svensk offentlig myndighet, om inte särskilt avtal träffats om en strängare kontroll av sådan myndighet än som i allmänhet gäller för livsmedel av detta slag. Enligt uttalande i 1949 års betänkande hade erfarenheten visat att man ibland på ett vilseledande sätt i reklamsyfte utnyttjat det förhållandet att en vara kontrollerades av offentlig myndighet. En sådan reklam ansågs vara oriktig såväl när varan inte stod under annan kontroll än den som enligt livsmedelsstadgan gällde för varje slag av livsmedel som när kontrollen inte var fortlöpande. Allmänheten kunde vilseledas genom att reklamen lätt ingav föreställningen att kontrollen var mera ingående än den i själva verket var eller omfattade andra förhållanden än som verkligen kontrollerades. Förbud mot sådan reklam borde emellertid inte gälla, om tillverkaren och myndigheten träffat särskild överenskommelse om strängare kontroll än den som normalt gällde för livsmedlet i fråga.

LSK har funnit att denna form för begränsning av reklamen om offentlig kontroll i princip bör behållas. Det har emellertid visat sig att den nuvarande bestämmelsen om »strängare kontroll än som i allmänhet gäller» medför tolkningssvårigheter och ger upphov till att bestämmelsen kringgås i vissa fall. Med hänsyn därtill föreslår LSK att det enligt 49 § alltid skall krävas särskilt tillstånd av livsmedelsstyrelsen för rätten att vid saluhållandet av ett livsmedel överhuvudtaget lämna uppgift om att det står under kontroll av myndighet enligt livsmedels-

stadgan. För att ett kringgående av bestämmelsen skall kunna hindras har det ansetts befogat att dessutom införa ett förbud mot uppgifter som ger sken av att ett livsmedel står under sådan myndighetskontroll.

Tillståndsprövningen när det gäller lämnande av uppgift om offentlig kontroll måste vara restriktiv. Därvid vill LSK särskilt erinra om innebörden av det nya systemet med företagarnas obligatoriska egentillsyn enligt 7 § (IV 2.6.4). En reklam eller märkning med exempelvis »offentlig kontroll» eller »statskontroll» torde av konsumenterna uppfattas som om denna kontroll är strängare än vad som i allmänhet är föreskrivet. Detta kan innebära att begreppet egentillsyn i allmänhetens ögon blir deklasserat på ett sätt som ingalunda är förenligt med LSK:s intentioner och direkt motverkar syftet med denna nya form av obligatorisk och fortlöpande övervakning. Tillstånd att lämna uppgift om myndighets kontroll får därför inte lämnas i annat fall än då en sådan uppenbarligen är mera ingående och strängare än vad som krävs såväl av företagens egentillsyn som av livsmedelsmyndigheternas reguljära kontroll enligt livsmedelsstadgan.

Det är mot denna bakgrund som LSK i den allmänna motiveringen under avsnittet om offentlig kontroll och egentillsyn uttalat sig för att märkningen med »Statskontroll, Sverige» bör upphöra. LSK vill emellertid fästa uppmärksamheten på att tillstånd enligt 49 § bara krävs då det gäller uppgift om myndighets kontroll »enligt denna stadga», dvs. livsmedelsstadgan eller dess tillämpningskungörelse. Bestämmelsen om märkning med »Statskontroll» finns å andra sidan redan i andra författningar om livsmedel bl. a. 1959 års köttbesiktningslag, 1968 års köttbesiktningskungörelse och 1934 års exportkungörelse om kött samt 1958 års kungörelse om viss offentlig kontroll av fjäderfäslakterier. I den mån myndigheternas kontroll enligt dessa specialbestämmelser inte omfattar allt eller kan anses strängare än vad som krävs av egentillsynen och den offentliga kontrollen enligt livsmedelsstadgan, bör denna statskontrollmärkning i motsvarande mån begränsas. Om en sådan märkning endast är motiverad av exportskäl på grund av att man i utlandet kräver viss svensk statskontroll, synes märkningen lämpligen kunna uttryckas på ett internationellt mera vedertaget sätt exempelvis genom orden »Swedish Government Control» eller liknande. Att en sådan märkning inte är på svenska språket synes inte innebära några nackdelar för allmänheten, eftersom uppgiften endast är avsedd för den utländska marknaden.

50 §

Bestämmelserna i denna paragraf avser dels livsmedelsimitationer och dels livsmedel som blandats upp med varor som inte är lämpliga att förtära. Någon motsvarighet härtill finns inte i 1951 års stadga.

Problem i samband med försäljning av imitationer av livsmedel uppmärksammades vid *1963 års riksdag*. I en motion (1963: II: 108) framhölls att livsmedelsimitationer och attrapper för livsmedel i stor utsträckning såldes som skämtartiklar. Produkterna var ofta tillverkade av plastmaterial och detta förhållande ökade riskerna för olyckor, då imitationerna lätt av misstag kunde sväljas ned. I motionen hänvisades till två dödsfall i Tyskland och flera olycksfall i USA som orsakats av att personerna i fråga råkat svälja »ostskivor» av plast. I syfte att förebygga liknande händelser i Sverige föreslogs att livsmedelsstadgan kompletterades med ett förbud mot saluhållande av livsmedelsimitationer med sådant utseende och beskaffenhet att de av misstag kunde komma att förtäras och medföra hälsofara.

De i motionen redovisade uppgifterna om plastimitationer vitsordades av dåvarande medicinalstyrelsen samt veterinärstyrelsen och statens institut för folkhälsan. Myndigheterna tillstyrkte i princip förslaget om lagstiftningsåtgärder i saken. Andra lagutskottet (2 LU 1963: 43) delade uppfattningen att bestämmelser som reglerade försäljningen av livsmedelsimitationer var erforderliga. Frågan om hur ett förbud i detta hänseende skulle utformas borde emellertid ytterligare utredas. Sedan riksdagen (r skr 1963: 157)

fattat beslut i enlighet med utskottsutlåtandet, överlämnade Kungl. Maj:t ärendet till LSK.

Vid en undersökning som *LSK* låtit utföra har det visat sig att det i marknaden förekommer ett förhållandevis stort sortiment imitationer av livsmedel. Bland imitationer tillverkade av plast eller gummi kan nämnas sådana som liknar skivor av bacon, korv, ost, skinka eller sylta samt sockerbitar, sardiner, rökt ål, stekt ägg eller olika konfektyrer. Dessa imitationer är vanligtvis relativt små. Vidare finns det större artiklar av plast, trä, gummi eller papp som liknar kokta ägg, vetebullar, apelsiner eller andra frukter, morötter, lök, potatis eller marsipangrisar och andra konfektyrer. Dessa imitationer har ofta ett överraskningsmoment, av typen »gubben i lådan» eller liknande, som visar sig då man griper tag i dem. I övrigt är sistnämnda typ av imitationer mest avsedda för dekoration eller skyltning.

Faran för att någon stoppar in en sådan imitation i munnen och av misstag sväljer den helt eller delvis är uppenbarligen större ju mindre imitationen är och ju mer den liknar motsvarande livsmedel i utseende och konsistens. Så är särskilt förhållandet med de förstnämnda, mindre imitationerna i form av skivade livsmedel och konfektyrbitar. Är de dessutom av plast kan, som den praktiska erfarenheten från utlandet visar, en förtäring av dem vara förenad med allvarliga hälsorisker genom skador vid passage av mag-tarmkanalen. Risk finns också för att imitationerna innehåller hälsovådliga färgämnen. Härtill kommer att en imitation av plast eller annat material, om detta är tillräckligt hårt, kan vålla tandskador vid försök att tugga på den.

Livsmedelsimitationerna saluhålles företrädesvis i specialbutiker för skämtartiklar eller leksaker. Vidare förekommer de inte sällan i livsmedelsaffärerna för skyltningsändamål. Om imitationerna på grund av sitt utseende, konsistens eller beskaffenhet i övrigt lätt kan förväxlas med livsmedel och dessutom kan antagas orsaka skador vid förtäring eller försök därtill, är LSK av den uppfattningen att de i varje fall inte skall få saluhållas i livsmedelslokaler. Vid bedömning av frågan om ett sådant saluförbud bör tagas in i livsmedelsstadgan kan den invändningen göras att det här inte är fråga om livsmedel eller därmed jämställda varor, eftersom imitationerna inte är avsedda att förtäras. Detta tyder närmast på att förbudet inte har sin plats i denna stadga utan i en annan eller särskild författning. Å andra sidan är motivet till förbudet just att imitationerna förekommer i livsmedelssammanhang. LSK finner det därför lämpligast att bestämmelserna därom får ingå i livsmedelsstadgan.

Mot bakgrund härav föreslås enligt *50 § första stycket* ett förbud mot direkt saluhållande i livsmedelslokaler av livsmedelsimitationer med den hälsofarliga beskaffenheten som nyss angetts. Med tanke på förväxlingsrisken har det ansetts befogat att sådana imitationer inte heller får förvaras i en livsmedelslokal »tillsammans med livsmedel». Med detta uttryck avses att imitationerna ligger bland livsmedlen eller i omedelbar anslutning till dessa. Däremot kan skyltningsattrapper mycket väl få förekomma i butiksfönstren eller på andra ställen i lokalen, där de inte är åtkomliga för allmänheten. Med risken för direkt »skada» av imitationerna har LSK jämställt att de kan vålla »väsentligt obehag». Därmed menas bl. a. att viss smärta kan uppstå, om man råkar tugga på en livsmedelsimitation.

Genom detta saluförbud i livsmedelslokaler når man inte de imitationer som säljes i andra butiker. Det kan emellertid finnas motiv för ett saluförbud också i dessa fall, om imitationerna visar sig uppenbart farliga att förtära. Så är särskilt fallet med mindre typer såsom imitationer av chokladbitar, karameller, sockerbitar, bär och liknande. Därvid bör beaktas att dessa varor såsom skämtartiklar ofta förekommer bland barn och vid festligheter, då risken för förväxling med livsmedel är större än normalt. Med hänsyn till angivna omständigheter och då sortimentet av dessa imitationer kan va-

riera från tid till annan föreslår LSK, enligt *50 § andra stycket*, att livsmedelsstyrelsen får befogenhet meddela saluförbud för livsmedelsimitationer också »i andra fall» än som nämnts i första stycket, t. ex. om de förekommer i leksaksaffärer eller butiker för skämtartiklar.

Vid undersökningen i fråga om livsmedelsimitationer har framkommit att det också saluhålles varor, vilka visserligen måste betraktas som livsmedel men inte är avsedda som sådana, eftersom de i syfte att skämta blandats upp med andra varor. Exempel härpå är sockerbitar ur vilka, då de löses upp i en dryck, flyter upp flugor eller andra insekter gjorda av plast. Vidare förekommer vanliga kex eller rån med plastremsor inuti. Ingripande mot dessa produkter kan i och för sig göras med stöd av bestämmelsen att livsmedel inte får saluhållas om de kan antagas vara skadliga att förtära.

Till ifrågavarande grupp av varor kan emellertid också räknas livsmedel med annat innehåll som inte behöver göra dem skadliga eller ens otjänliga som livsmedel. Sålunda förekommer chokladpraliner med t. ex. stark peppar inuti, dragéer som efter en stund ger en stark smak av senap eller vitlök och andra konfektyrer som vid förtäring medför en intensiv färgning av munnen eller urinen.

I detta sammanhang bör slutligen framhållas att livsmedel också kan vara blandade med olika små leksaksartiklar som emellertid inte ingår i själva livsmedlet. I vissa förpackningar med cornflakes och liknande varor förekommer sålunda små bilar, flygplan, båtar eller dylikt av plast. Leksaker av samma slag och nyckelringar m. m. av plast eller metall kan också vara inlagda i vissa automater för tuggummi och karameller.

Enligt LSK:s uppfattning bör det vara förbjudet att saluhålla nu angivna slags produkter, om uppenbar fara finns för att de kan ha menliga verkningar. En bestämmelse av denna innebörd har därför föreslagits i *50 § tredje stycket*. Saluförbudet har utformats så att det gäller livsmedel som »uppblandats eller förekommer tillsammans med oätligt eller eljest för livsmedlet främmande föremål eller annan vara». Som ytterligare förutsättning för saluförbudet skall gälla att risk finns för att föremålet eller varan »av misstag kan intagas samtidigt med livsmedlet och uppenbarligen kan antagas därvid orsaka skada eller väsentligt obehag». Det ligger i sakens natur att uttrycket »oätligt» föremål eller vara inte avser ben och liknande som normalt förekommer i exempelvis kött- och fiskvaror.

Avslutningsvis vill LSK i fråga om 50 § framhålla att syftet med de där angivna saluförbuden ingalunda är att stoppa all försäljning av livsmedelsimitationer och liknande produkter. Förbuden gäller därför endast i de fall där dessa varor kan vara uppenbart hälsovådliga eller orsaka väsentliga obehag. Avsikten är sålunda inte att förbjuda livsmedelsattrapper för kommersiellt bruk eller skämtartiklar av helt oskyldigt slag.

51 §

Enligt denna paragraf är det förbjudet att saluhålla en vara under uppgift att den är lämplig som livsmedelstillsats, om varan inte med stöd av 11 § verkligen blivit godkänd som sådan tillsats av livsmedelsstyrelsen. Innebörden av bestämmelsen är densamma som i 6 § 1951 års stadga. Utformningen har emellertid förenklats redaktionellt sett.

Ifrågavarande saluförbud kan få ökad betydelse med tanke bl. a. på att det under senare år kommit fram allt fler ämnen som visat sig kunna användas i livsmedel för att binda vatten och fett eller på annat sätt dryga ut livsmedlen. Livsmedelsmyndigheterna måste ha sin uppmärksamhet riktad inte bara på eventuell användning av icke godkända tillsatser utan också på om sådana ämnen marknadsföres under uppgift att de kan nyttjas för sådant ändamål i livsmedel.

Det bör uppmärksammas att saluförbudet i 51 §, med tillämpning av 53 §, gäller också om det göres reklam för att en vara är lämplig som livsmedelstillsats utan att den godkänts som sådan.

52 §

Paragrafen har tillkommit för att möjliggöra en viss reglering av försäljningen av kärl eller annan utrustning, som är avsedd att användas vid hantering av livsmedel i enskilt hushåll men som är olämplig härför.

En viss motsvarighet till bestämmelsen finns i 15 § 1951 års stadga enligt vilken kärl, maskin eller redskap för beredning, förvaring eller servering av livsmedel inte får tillverkas, saluhållas eller eljest överlåtas, om sådan utrustning i sin konstruktion innehåller vissa närmare angivna, skadliga ämnen. Som framgår av kommentarerna beträffande förslaget till 30 § har emellertid LSK helt allmänt kommit till den uppfattningen att bestämmelserna i livsmedelsstadgan om olika slags utrustning inte bör gälla annat än själva användningen av exempelvis en maskin eller andra hjälpmedel. I princip bör därför tillverkning och saluhållande av utrustningen vara fri, eftersom den kan tänkas bli utnyttjad också för annat ändamål än livsmedelshantering.

Den praktiska erfarenheten har emellertid visat att skäl finns för att i särskilda fall hindra även själva saluhållandet av viss utrustning för livsmedel. Sålunda förekommer en del keramik- och porslinskärl, företrädesvis av utländsk tillverkning, som i sin glasyr visat sig innehålla alltför mycket giftiga metallföreningar. Det är här främst fråga om bly. Särskilt om livsmedel med hög surhetsgrad kommer i beröring med en sådan glasyr, kan metallföreningen lätt utlösas och upptagas av livsmedlet som då blir otjänligt att förtära. Allvarliga förgiftningsfall med sådana kärl har förekommit. Bl. a. har barn blivit svårt sjuka redan de druckit apelsinjuice som serverats från tillbringare av keramik tillverkade i Sydeuropa. Risken för olycksfall är uppenbarligen ännu större om, såsom ofta sker i hemmen, livsmedel förvaras längre tid i sådana kärl eller behållare.

Något skäl att förbjuda saluhållande av ifrågavarande slags »otjänliga» utrustning, om den är avsedd endast för rent yrkesmässigt bruk, anser LSK inte finnas eftersom dess användning är förbjuden enligt 30 §. Det måste förutsättas att tillverkarna och handeln vidtager sådana försiktighetsåtgärder att utrustningen inte förekommer i deras hantering av livsmedel. Däremot finns risk för att sådan utrustning säljes i allmänna handeln för att användas i hemmen. Eftersom livsmedelsstadgan enligt förslaget till 6 § första stycket inte skall äga tillämpning i enskilt hushåll, kan konsumenternas användning av sådan utrustning inte hindras på annat sätt än genom ett saluförbud.

Vid bedömning av frågan om detta förbud bör tagas in i livsmedelsstadgan kan samma invändning göras som beträffande regleringen enligt 50 § första stycket av livsmedelsimitationer, nämligen att det inte direkt avser livsmedel eller varor som skall förtäras. Dessutom kan t. ex. de nämnda kärlen ofta komma till användning för helt andra ändamål än livsmedelshantering. Saluförbudet mot ifrågavarande utrustning måste emellertid, såsom fallet är också i fråga om imitationerna, vara motiverat just med att den förekommer i livsmedelssammanhang. Med hänsyn härtill har LSK funnit det lämpligast att även detta förbud får sin plats i livsmedelsstadgan.

Det är mot bakgrund av dessa omständigheter som LSK enligt 52 § föreslår att livsmedelsstyrelsen skall ha rätt att förbjuda saluhållande av viss utrustning, som vid hantering av livsmedel kan befaras göra livsmedlet otjänligt till människoföda. Styrelsens befogenhet inskränker sig emellertid till kärl eller annan utrustning som är direkt avsedd att användas för sådant ändamål inom enskilt hushåll.

Bestämmelsen bör tillämpas endast i rena undantagsfall då det efter noggrann prövning verkligen visats tillräckligt fog för ett saluförbud. I enlighet härmed föreslår LSK under 7 kap. TK att sådant förbud skall gälla i fråga om de i det föregående nämnda slagen av keramik- och porslinskärl, som är avsedda för hantering av livsmedel inom enskilt hushåll och innehåller mer än en viss mängd bly.

53 §

Denna paragraf innebär att — då det enligt någon av de föregående bestämmelserna i 7 kap. är förbjudet att saluhålla en vara antingen överhuvudtaget eller om viss föreskrift inte iakttages — det inte heller skall vara tillåtet att utbjuda varan genom reklam eller annorledes.

Liknande förbud mot reklam finns i vissa hänseenden också i 1951 års stadga. Sålunda får enligt 6 § en vara inte saluhållas under angivande av att den är lämplig som livsmedelstillsats utan att den godkänts som sådan. Enligt 32 § råder förbud mot att saluhålla ett förpackat livsmedel under uppgift att det är lämpligt som barn- eller dietmat utan att förpackningen har en innehållsdeklaration av varan. Om inte vissa villkor uppfylles, gäller vidare förbud enligt 33 § att lämna uppgift att ett livsmedel står under kontroll av svensk myndighet och enligt 34 § att det innehåller vitaminer eller andra näringsämnen. I fråga om s. k. ersättningsprodukter får enligt 37 § i annons eller reklam inte finnas bild, teckning eller meddelande som ger produkten sken av att utgöra den vara som den är avsedd att ersätta. Slutligen får enligt 63 § olika margarinvaror inte utbjudas under benämning, vari ingår namn på vissa mejeriprodukter o. dyl. eller något ord som ger sken av att ha samband med eller eljest häntyder på lanthushållning eller mejerihantering.

Om det enligt en direkt bestämmelse i livsmedelsstadgan eller tillämpningskungörelsen är förbjudet att saluhålla ett visst slags vara eller att märka en vara med viss beteckning eller uppgift, är det enligt LSK:s uppfattning befogat att inte heller tillåta att det göres reklam för varan eller att därvid anges den beteckning eller uppgift som är förbjuden. Som redan påpekats i den allmänna motiveringen (IV 2.3.2) förekommer det i dags- och veckopress, på biografer och genom olika broschyrer en omfattande annonsering och annat slags reklam beträffande livsmedel. De uppgifter som lämnas på sådant sätt ger ofta konsumenterna den första impulsen att köpa en vara. Om det skulle vara tillåtet att under dessa eller liknande former av marknadsföring utbjuda livsmedel, som egentligen inte får säljas, eller lämna uppgifter av sådant vilseledande slag som motiverat ett förbud i fråga om själva saluhållandet, anser LSK att själva saluförbudet kommer att förlora mycket av sin verkan. På dessa grunder har LSK därför enligt 53 § föreslagit att saluförbud också skall äga tillämpning på utbjudande av den aktuella varan genom reklam eller annorledes.

Som framgår av bestämmelserna i 7 kap. kan saluförbuden indelas i två grupper. För det första är det fråga om de fall då en vara överhuvudtaget inte får saluhållas. Sådant förbud gäller enligt 45 § om ett livsmedel är otjänligt eller strider mot föreskrifterna om livsmedelsstandard, berikningsmedel, livsmedelstillsatser, främmande ämnen eller förpackning eller om livsmedelsstyrelsen förbjudit saluhållande av visst slags livsmedel utan särskilt tillstånd. Vidare råder saluförbud enligt 47 § om märkningsbestämmelserna inte iakttagits, enligt 50 § om det är fråga om vissa livsmedelsimitationer eller livsmedel som förekommer tillsammans med främmande föremål eller liknande vara och enligt 52 § om livsmedelsstyrelsen förbjudit saluhållande av viss utrustning. Den andra gruppen saluförbud avser endast saluhållande under viss uppgift eller om vissa villkor inte uppfyllts. Sådant förbud gäller vid försäljning enligt 46 § första stycket under felaktig varubeteckning samt enligt 48 och 49 §§ under uppgift att ett livsmedel är lämpligt t. ex. vid viss sjukdom eller att det står under myndighets kontroll utan att särskilt tillstånd meddelats att lämna sådana uppgifter. Liknande förbud råder mot saluhållande enligt 51 § under uppgift att en vara är lämplig som livsmedelstillsats utan att den blivit godkänd som sådan.

Det är sålunda dessa olika slags saluförbud som enligt 53 § skall äga tillämpning också på utbjudande av en vara genom reklam eller annorledes. Om bestämmelsen i praktiken skulle visa sig få en verkan som inte åsyftas, föreslår emellertid LSK att livs-

medelsstyrelsen skall kunna meddela undantag.

54 §

Denna paragraf ger livsmedelsstyrelsen befogenhet att meddela importförbud i fråga om varor som enligt övriga bestämmelser i 7 kap. inte får saluhållas.

1951 års stadga innehåller inte någon bestämmelse om förbud mot import annat än i 4 § 2 mom. enligt vilken livsmedel, vid vars tillverkning använts annan tillsats än som blivit godkänd för livsmedlet, inte får införas till riket för att saluhållas eller för att användas vid framställning eller beredning för avsalu av livsmedel. Detta importförbud tillkom år 1960[1] och var närmast föranlett av den import av karamellklubbor som omnämnts i kommentarerna till LSK:s förslag till 45 § andra stycket tredje punkten. Ur kontrollsynpunkt infördes samtidigt i 100 § 2 mom. 1951 års stadga en skyldighet för importör att till tullmyndighet avge en skriftlig förklaring att av honom importerat livsmedel inte innehåller annan tillsats än som godkänts för livsmedlet i fråga.

I övrigt gäller enligt 1951 års stadga rent allmänt beträffande importerade livsmedel endast den bestämmelsen att tullmyndighet skall underrätta hälsovårdsnämnd om det finns skäl antaga att ett livsmedel, när det importeras, är av beskaffenhet att påkalla ingripande av nämnden. I avvaktan på nämndens beslut får tullmyndigheten kvarhålla livsmedlet.

I detta sammanhang bör framhållas att det vid sidan av livsmedelsstadgan finns särskilda föreskrifter om import som emellertid huvudsakligen gäller köttvaror. Sådana bestämmelser finns bl. a. i 1921 års förordning angående kontroll vid införsel till riket av köttvaror och djurfett, vilken närmare berörts i den allmänna motiveringen under avsnittet om offentlig kontroll och egentillsyn (IV 2.6.1).

I flera *remissyttranden* till LSK har understrukits vikten av en effektivare kontroll av importen av livsmedel. Tullmyndigheterna har emellertid därvid framhållit att de inte har någon praktisk möjlighet att ingripa mot importerade livsmedel utan närmare direktiv från hälsovårdsmyndigheternas sida. Vidare ifrågasättes värdet av de skriftliga förklaringarna att vara inte innehåller andra än godkända tillsatser, eftersom kommerskollegium beträffande ett flertal olika varuslag medgett undantag från skyldigheten att avge sådan förklaring. Därtill kommer att kollegium lämnat ett 90-tal importörer tillstånd att i stället för en förklaring vid varje importtillfälle lämna en generell förklaring som i regel gäller två år och avser antingen livsmedel i allmänhet eller vissa angivna varuslag.

Som *LSK* betonat i andra sammanhang är det viktigt att samma krav ställs på de importerade livsmedlen som på dem som tillverkas inom landet. I och för sig synes det inte nödvändigt att uppställa förbud mot själva importen av sådana livsmedel, som av någon anledning inte får marknadsföras i landet, eftersom bestämmelserna i 7 kap. om saluförbud ändå äger lika tillämpning på såväl svenska som importerade varor. Å andra sidan kan man inte komma ifrån att risken rent allmänt är större för att »saluförbjudna» importerade livsmedel kommer ut i handeln, eftersom någon svensk offentlig kontroll av tillverkningen i utlandet knappast kan ske. I detta hänseende kommer LSK:s förslag till en obligatorisk, fortlöpande egentillsyn enligt 7 § att få särskild betydelse. Skyldigheten att anordna en sådan egentillsyn åligger sålunda också varje importör av livsmedel, eftersom han innehar verksamhet där livsmedel hanteras. Importören måste hos sin utländske leverantör förvissa sig om att livsmedlens beskaffenhet står i överensstämmelse med de svenska bestämmelserna och själv kontrollera att så verkligen är fallet. LSK är medveten om att detta tillsynssystem kan innebära extra kostnader för importörerna likaväl som för de svenska tillverkarna och livsmedelsdistributörerna. Som LSK framhållit i den allmän-

[1] Prop. 1960:54, SFS 1960:85.

na motiveringen (IV 2.6.4) måste emellertid den som ägnar sig åt hantering av livsmedel — med de hälsorisker som för förenade därmed för stora befolkningsgrupper — givetvis även själv få ta de ekonomiska konsekvenserna och därför se till att hanteringen, varmed också avses import, är så hygieniskt betryggande som möjligt.

Med hänsyn till risken för att »saluförbjudna» varor trots detta kommer in i landet har LSK funnit det motiverat att ge livsmedelsstyrelsen befogenhet att i särskilda fall besluta att varor, för vilka saluförbud gäller enligt de olika föreskrifterna i 7 kap., inte heller skall få importeras till riket. En bestämmelse härom har därför upptagits i 54 §.

Med denna möjlighet att föreskriva importförbud för varor som inte får saluhållas skapas också möjlighet att genomföra en effektivare, allmän kontroll av importerade livsmedel. Nuvarande begränsning av den offentliga importkontrollen till huvudsakligen köttvaruområdet är sålunda inte tillfredsställande. I fråga om exempelvis förekomsten av bekämpningsmedelsrester i olika vegetabilier kan mycket väl tänkas att hela importpartier behöver undersökas, innan varorna bör få användas inom livsmedelsindustrin eller direkt saluhållas till konsumenterna. Ifall sådana varupartier utan kontroll vid importtillfället skingras till tillverkare, grossister, detaljhandlare eller konsumenter, kan de vara mycket svåra att spåra och identifiera.

Den närmare inriktningen och omfattningen av den offentliga importkontrollen bör ankomma på livsmedelsstyrelsen att bestämma. Med tanke på kostnaderna synes kontrollen endast kunna ske stickprovsvis. Eftersom denna kontroll skall utövas vid sidan av företagarnas egentillsyn är den en statlig angelägenhet och bör helt bekostas av staten. Anspråk på medel för ändamålet tages upp i samband med andra anslagsfrågor (VI 8.2).

LSK har inte ansett sig böra gå in på de rent tulltekniska möjligheterna att ordna en stickprovskontroll på importerade livsmedel. Nuvarande principer i tullagstiftningen omprövas nämligen f. n. av tullagstiftningskommittén. Enligt LSK:s uppfattning bör emellertid denna kontroll närmast utövas av livsmedelsmyndigheterna efter planering av livsmedelsstyrelsen. Tullens ansvar torde därvid kunna inskränkas till att olika livsmedel inte får frigöras från tullverkets kontroll utan livsmedelsmyndighets tillstånd. Alltefter rådande läge kan sådant krav på tillstånd uppställas i fråga om särskilt angivna varuslag. Samtidigt kan systemet med skriftliga förklaringar om frånvaron av icke godkända tillsatser i importerade livsmedel upphöra.

3.8 *Personalhygien* (8 kap.)

I detta kapitel uppställes allmänna regler om den personliga hygien som måste iakttagas av alla som sysslar med livsmedelshantering. Närmare tillämpningsföreskrifter i dessa frågor föreslås under 8 kap. TK.

Föreskrifter av delvis liknande slag finns i 6 kap. *1951 års stadga.* Sålunda har enligt 25 § envar som sysslar med framställning eller beredning av livsmedel, avsedda för försäljning eller servering, eller eljest hanterar oförpackade livsmedel att under arbetet iakttaga noggrann renlighet. Livsmedlen får inte beröras mer än som är oundgängligen erforderligt och verktyg bör om möjligt användas i arbetet. Om det finns skäl antaga att någon som sysslar med sådant arbete har sjukdom eller smitta, sår eller annan yttre skada som kan föranleda att av honom hanterat livsmedel blir skadligt att förtära eller eljest otjänligt till människoföda, är han enligt 26 § skyldig att efter anmodan av hälsovårdsnämnden undergå läkarundersökning på kommunens bekostnad. Om sådan sjukdom, smitta eller skada påvisas hos den undersökte, kan nämnden förbjuda att han deltager i livsmedelshantering. Innehavare av eller föreståndare för sådan verksamhet är enligt samma paragraf skyldig att underrätta hälsovårdsnämnden, om han fått kännedom eller misstanke om att person som sysselsättes hos honom med livsmedelshantering har ifrågavarande slag av sjukdom m. m. Samma anmälningsplikt föreligger, om inneha-

varen eller föreståndaren fått vetskap om att någon hos honom sysselsatt sammanbor eller nyligen sammanbott med person som har sådan sjukdom eller smitta.

I *1952 års normallivsmedelsordning* finns närmare bestämmelser om att den som sysselsättes med livsmedelshantering under arbetet skall vara iförd tvättbara skyddskläder eller annan lämplig arbetsdräkt. Vid viss livsmedelshantering skall personalen bära skyddande huvudbonad, ärmskydd eller förkläde. Vidare ges föreskrifter om tvättning av händer och armar.

I 26 § 1951 års stadga hänvisas också till att det för personal vid mejerier och mjölkförsäljningslokaler finns särskilda bestämmelser i mejeristadgan och den numera upphävda tuberkulosförordningen.

Enligt *1936 års mejeristadga*[1] är det förbjudet att i mejeri sysselsätta någon som är eller kan antagas ha sjukdom eller smitta som genom mejeriprodukterna kan överföras till människor. Vidare förbjudes den som har bölder, variga sår eller utslag att hantera sådana produkter. Den som anställes vid mejeri är enligt 11 § skyldig att dessförinnan förete läkarintyg om frihet från sjukdom eller smitta av förut nämnt slag. Mejeripersonalen är dessutom skyldig att på mejeriets bekostnad undergå läkarundersökning minst vartannat år. Det åligger mejeriföreståndare att underrätta hälsovårdsnämnden vid sjukdoms- eller smittofall.

Bestämmelserna i *1968 års smittskyddslag*[2] och *smittskyddskungörelse*[3] har den 1 januari 1969 ersatt bl. a. 1919 års epidemilag och 1939 års tuberkulosförordning. Enligt den nya smittskyddslagstiftningen föreskrives, i likhet med vad som följde av de upphävda författningarna, en anmälningsplikt då fall inträffar av olika allmänfarliga och vissa andra smittsamma sjukdomar. Förutom husföreståndare gäller sådan skyldighet föreståndare för bl. a. hotell, pensionat eller annan inrättning. Vidare är den, som lider av de åsyftade sjukdomarna eller utan att vara sjuk kan överföra smitta av sådan sjukdom, skyldig att genomgå läkarundersökning och provtagning samt i förekommande fall foga sig i intagning på sjukhus, isolering och annan inskränkning i sin rörelsefrihet.

I *remissyttrandena till LSK* har genomgående framhållits behovet av att bestämmelserna om livsmedelspersonalens hygien skärpes. Helt grundläggande anses vara att all sådan personal får en så god hygienisk skolning som möjligt bl. a. genom regelbundet återkommande kurser eller annan undervisning i allmän och personlig hygien. Härutöver föreslår nästan samtliga remissinstanser som yttrat sig i hithörande frågor, att hälsokontrollen av personalen bör skärpas väsentligt särskilt inom de delar av livsmedelshanteringen som rör mejeriprodukter, kött- och charkuterivaror samt bröd, konditorivaror och färdiglagad mat. Den skärpta kontrollen bör också utsträckas till alla som är anställda i restauranger, serveringar och kollektiva bespisningar i skolor, industrimatsalar och liknande institutioner samt i storkök. Som lämpliga hälsokontrollerande åtgärder föreslås, att var och en som nyanställes inom sådan livsmedelshantering skall kunna förete friskintyg utvisande att han inte har smittsam sjukdom, samt vidare att de anställda helst årligen får undergå någon form av läkar- eller hälsoundersökning. Med hänsyn till riskerna för spridning av salmonelloser föreslås dessutom en skyldighet för varje arbetstagare att anmäla förekommande maginfektioner.

För egen del vill *LSK* också i detta sammanhang betona den stora roll som livsmedelshanteringen spelar för spridning av smittsamma sjukdomar, särskilt paratyfoid, salmonelladiarré och tuberkulos. I kampen mot dessa räcker det inte enbart med skärpta hygieniska föreskrifter i fråga om själva hanteringen av livsmedlen i produktions-, distributions- och konsumtionsleden. Av lika stor betydelse är att stränga krav upp-

[1] SFS 1936: 174.
[2] SFS 1968: 231
[3] SFS 1968: 234

ställes på hygienen också hos den personal som arbetar med livsmedlen och den utrustning som användes inom livsmedelshanteringen. Först därigenom finns förutsättningar att uppnå den livsmedelshygieniska standard som krävs av dagens konsumenter. I detta syfte har LSK funnit det påkallat att personalen inom livsmedelshanteringen underkastas regelbundet återkommande hälsokontroll. Detta gäller framför allt dem som sysslar med sådana livsmedel som är särskilt känsliga för överförande av smitta. Hit hör mjölk och andra mejeriprodukter, köttvaror, bröd och konditorivaror samt olika slags färdiglagad mat som säljes i livsmedelsaffärerna eller serveras i restauranger och storhushåll. Frågan om en skärpt kontroll av personalens hygien och hälsoförhållanden har under senare år fått ökad aktualitet genom de allt vanligare semesterresorna till länder där den hygieniska standarden ofta är otillfredsställande.

Det är med dessa utgångspunkter som LSK utarbetat sitt förslag till föreskrifter om personalhygien i 8 kap. livsmedelsstadgan. Bestämmelserna innebär på olika punkter en avsevärd utökning och skärpning av de regler som f. n. gäller enligt 1951 års stadga.

55 §

I denna inledande paragraf ges en allmän föreskrift om att ingen får vara sysselsatt med hantering av livsmedel, om han har eller kan antagas ha »sjukdom eller smitta, sår eller annan skada» som kan göra livsmedel otjänliga till människoföda. Beträffande innebörden av begreppet otjänligt hänvisas till LSK:s kommentarer till 8 §. Dessutom har i 55 § gjorts ett tillägg om att sysselsättningsförbudet också skall gälla sådan sjukdom och smitta, sår eller annan skada som genom livsmedlen kan överföras till människa. Tillägget avser — liksom motsvarande bestämmelse i 8, 25 och 45 §§ — de fall då ett livsmedel blir bärare av exempelvis sjukdomsalstrande bakterier som kan orsaka skadeverkningar, även om livsmedlet inte förtäres. Det bör emellertid framhållas att det knappast är tänkbart att sår eller skada genom ett livsmedel kan överföras till annan utan att livsmedlet blir att anse som otjänligt till människoföda.

De sjukdomar som är mest aktuella i detta sammanhang är smittsamma tarminfektioner såsom tyfoid, paratyfoid och salmonelladiarré. I dessa fall spelar ofta mänskliga bacillbärare, bl. a. inom livsmedelshanteringen, en avgörande roll. Vidare bör här nämnas tuberkulos. Denna sjukdom har visserligen trängts starkt tillbaka under de senaste årtiondena men har återigen börjat uppträda särskilt bland den utländska arbetskraften inom restaurangnäringen. Ytterligare exempel på sjukdomar, som bör föranleda förbud mot sysselsättning med livsmedelshantering, har angetts i den allmänna motiveringen under avsnittet om principerna för livsmedelslagstiftningen (IV 1.4).

I fråga om allvarligare sjukdomar, sår eller skador måste den som är sysselsatt med hantering av livsmedel givetvis avhålla sig helt från sådant arbete. Med hänsyn till smittorisken gäller detta också förkylningar med feber, även om de synes vara av godartad natur. Å andra sidan förekommer många lindrigare fall av exempelvis snuva, som i allmänhet inte gör den anställde arbetsoförmögen. Det kan då vara praktiskt att, i stället för att helt avstänga honom från arbete, överföra honom till annan lämplig sysselsättning inom företaget. Huvudsaken är att han vid sådana tillfällen inte direkt kommer att hantera livsmedel eller utrustning som användes för livsmedel. Samma förfarande får tillämpas i de fall då en livsmedelsarbetare fått t. ex. ett mindre skärsår eller annan lättare skada.

Slutligen bör i fråga om sysselsättningsförbudet enligt 55 § framhållas att det ankommer på verksamhetens innehavare att — inom ramen för den obligatoriska egentillsyn han är ålagd enligt 7 § — noggrant övervaka att ingen som har sjukdom eller smitta, sår eller skada av det slag som avses med förbudet deltar i livsmedelshanteringen inom hans företag. En erinran härom har intagits i inledningen till 58 §.

56 §

Denna paragraf avser alla som sysslar med livsmedelshantering i någon form. Den gäller sålunda inte bara de anställda utan också företagarna själva och skall äga tillämpning antingen de hanterar livsmedel direkt eller endast maskiner och annan utrustning som användes för livsmedel.

Enligt *56 § första stycket* ges den allmänna regeln att all livsmedelspersonal skall vårda sig om en »god personlig hygien». Exempel på vad som närmast avses finns i 8 kap. TK. Bl. a. återfinns där den för all livsmedelshantering grundläggande hygienföreskriften om tvättning av händerna, särskilt före arbetets början och efter varje toalettbesök. Bestämmelser ges också om användande av lämplig och ren arbetsdräkt och av hårskyddande huvudbonad i vissa fall samt om förvaring av denna utrustning väl avskild från personliga gångkläder och andra tillhörigheter. Vidare föreskrives att smycken inte får bäras så att de kommer i direkt beröring med oförpackade livsmedel. Det bör understrykas att nu angivna fall endast utgör exempel och att kravet enligt 56 § första stycket avser överhuvudtaget all den personliga hygien i och utom arbetet som bör vara självklar för var och en.

Enligt första stycket skall den som sysslar med hantering av livsmedel, utöver den rent personliga hygienen, också »i övrigt iakttaga noggrann renlighet». Härmed avses i första hand hans förfarande under själva arbetet, t. ex. att han håller rent omkring sig och ser till att redskap, maskiner och annan utrustning inte smutsas ner. I 8 kap. TK återfinns i detta hänseende bestämmelserna från 25 § 1951 års stadga att livsmedlen inte nödvändigtvis får beröras och att lämpliga verktyg skall användas där så är möjligt.

I *56 § andra stycket* har som en nyhet införts anmälningsplikt för arbetstagare inom livsmedelshantering, om han misstänker sig ha sjukdom eller smitta, sår eller annan skada av det slag som avses enligt 55 §. Han skall då snarast underrätta verksamhetens innehavare eller föreståndare. Det kan givetvis vara svårt för den enskilde att alltid avgöra om han verkligen behöver göra en sådan anmälan till arbetsledningen. Med hänsyn härtill gäller anmälningsplikten endast då han har »uppenbar anledning» misstänka att han har t. ex. en sjukdom eller smitta som man av erfarenhet vet kan göra livsmedel otjänliga eller genom livsmedel kan överföras till människor. En sådan uppenbar anledning måste bl. a. föreligga, om han råkat ut för en kraftigare maginfektion eller företer andra tydliga tecken på smittsam sjukdom.

57 §

I likhet med ett stort antal remissinstanser har LSK funnit det synnerligen angeläget att alla de som sysslar med hantering av livsmedel får en så god hygienisk skolning som möjligt. Bestämmelser med detta syfte föreslås därför i *57 § första punkten.*

Utan tvekan utgör personalen inom livsmedelshanteringen en av de svaga länkarna i skyddet mot och förebyggandet av olika matförgiftningar och andra livsmedelsburna infektioner. Med hänsyn härtill är det av stor betydelse att denna personal på lämpligt sätt får nödvändiga kunskaper om vad som kräves för att en god personlig och allmän hygien skall kunna upprätthållas. I utbildningen av personalen bör därför som ett naturligt led ingå regelbundet återkommande undervisning i hälsovård och livsmedelshygieniska frågor. För detta ändamål synes det lämpligt att olika kurser eller föreläsningar anordnas, vid vilka personalen instrueras att handha livsmedel och utrustning på ett hygieniskt riktigt och tillfredsställande sätt. Därvid bör de anställda också läras att, med tanke på sitt dagliga yrkesarbete med livsmedel, anpassa sin livsföring i övrigt till en hög hygienisk nivå.

Skyldigheten att ge de anställda en hygienisk skolning av nu nämnt slag bör enligt LSK:s uppfattning i första hand vila på arbetsledningen. Därför föreslås under 57 § första punkten att varje innehavare av och föreståndare för verksamhet där livsmedel

hanteras skall ansvara för att »erforderliga anvisningar» ges till arbetstagarna om vad dessa har att beakta i fråg om »hälsovård, personlig hygien och renlighet». I den mån kurser eller föreläsningar i dessa frågor inte kan anordnas av ett livsmedelsföretag i egen regi, synes goda möjligheter finnas att få hjälp därmed av myndigheter eller olika sammanslutningar på det hälsovårdande området. Av betydelse är att denna form av undervisning om hälsovård och hygien återkommer regelbundet, så att personalens känsla för sitt yrkesansvar hela tiden hålles levande.

Det bör också ankomma på livsmedelsmyndigheterna att verka för att personalen inom livsmedelshanteringen får en god hygienisk skolning. Som exempel härpå kan nämnas att hälsovårdsnämnderna i vissa kommuner redan tagit initiativ härtill genom att anordna föreläsningar i olika hygieniska frågor. Det synes önskvärt att en sådan verksamhet kommer till stånd också i andra kommuner.

Vidare är det lämpligt att livsmedelsstyrelsen utarbetar råd och anvisningar om personlig hygien och därmed sammanhängande frågor inom livsmedelshanteringen. Lämpligen bör dessa sammanställas i en broschyr, som genom arbetsförmedlingarna tillställes varje arbetssökande till livsmedelsföretag och som i erforderligt antal exemplar överlämnas till alla företag inom branschen för vidare distribution till de anställda.

Utöver den nyss berörda skyldigheten i fråga om personalens hygieniska skolning skall ett livsmedelsföretags innehavare och föreståndare enligt 57 § första punkten ansvara för att också »i övrigt vidtages de åtgärder som med hänsyn till livsmedelshanteringens art är påkallade» i fråga om arbetstagarnas hälsovård, personliga hygien och renlighet.

Därvid åligger det bl. a. enligt *57 § andra punkten* innehavaren att i erforderlig utsträckning förse arbetstagarna med ändamålsenliga skyddskläder. Så sker redan inom många företag på frivillig eller avtalsenlig väg. LSK finner emellertid kravet på tillhandahållande av skyddskläder vara så viktigt ur livsmedelshygienisk synpunkt att det skall gälla var och en som driver livsmedelshantering.

Det måste uppmärksammas att nämnda skyldighet endast avser kläder som erfordras för att skydda själva livsmedlen mot menlig påverkan, t. ex. då oförpackade livsmedel hanteras. Däremot kan bestämmelsen inte gälla sådana kläder vars syfte enbart är att skydda den som hanterar livsmedlen. De anställdas intressen i sådant sammanhang får tillvaratagas genom arbetarskyddslagstiftningen. Inte heller är ifrågavarande bestämmelse tillämplig på kläder som användes i rent prydnadssyfte exempelvis inom restaurangnäringen. I dessa fall får frågan om vem som skall bekosta klädedräkten lösas avtalsvägen mellan arbetstagaren och arbetsgivaren.

Slutligen bör nämnas att det enligt en särskild föreskrift i 8 kap. TK åligger livsmedelsföretagets innehavare att också svara för underhåll och tvätt av de skyddskläder han tillhandahåller sina anställda.

58 §

Bestämmelserna i denna paragraf kan betraktas som en närmare förklaring till vad som i första hand bör ingå i företagarnas skyldigheter inom den obligatoriska egentillsynen enligt 7 § såvitt tillsynen gäller personlig hygien hos de anställda.

Sålunda föreskrives i *58 § första stycket första punkten* rent allmänt att ett livsmedelsföretags innehavare skall hålla sig noggrant underrättad om sina arbetstagares hälsotillstånd. Vidare skall innehavaren tillse att de bland arbetstagarna, som har sjukdom eller smitta, sår eller annan skada av något slag som avses i 55 §, inte deltar i livsmedelshanteringen. I detta sammanhang bör framhållas att många större företag ofta har flera tillverknings- eller försäljningsställen, över vilka innehavaren inte kan ha en direkt daglig kontroll. Med hänsyn härtill har LSK ansett det befogat att skyldigheten att övervaka hälsotillståndet bland perso-

nalen också skall ankomma på »föreståndare» för verksamhet där livsmedel hanteras.

Den i *58 § första stycket andra punkten* angivna skyldigheten att föranstalta om läkarundersökning och annan hälsokontroll av arbetstagarna åligger livsmedelsföretagets innehavare ensam. Bestämmelsen härom har ingen motsvarighet i 1951 års stadga och måste betraktas som en väsentlig skärpning i jämförelse med hittillsvarande förhållanden inom livsmedelshanteringen.

Krav på *läkarundersökning* och *annan hälsokontroll* av personalen har tidigare framställts i flera sammanhang. Redan i remissyttrandena över 1949 års betänkande framförde bl. a. dåvarande medicinalstyrelsen och veterinärstyrelsen förslag om obligatorisk läkarundersökning av anställda inom viss ömtåligare livsmedelshantering. I *prop. 1951: 63* förklarades emellertid att frågan om regelbunden läkarkontroll av livsmedelspersonal hade så stor principiell betydelse och omfattning att bestämmelser därom inte kunde införas på grundval av det utredningsmaterial som då förelåg.

Vid *1951 års riksdag* föreslogs i flera motioner[1] att personal inom livsmedelshanteringen borde obligatoriskt läkarundersökas både vid anställningstillfället och senare under anställningen. Andra lagutskottet[2] ställde sig i viss utsträckning positiv till dessa förslag. Emellertid ansågs det inte möjligt att med dåvarande tillgång på läkare föreskriva obligatorisk läkarundersökning av all personal som sysslade med livsmedelshantering. Utskottet kunde därför inte biträda motionerna. Däremot ansåg utskottet det vara motiverat att utreda frågan om föreskrifter om läkarundersökning av personalen vid de grupper inom produktionen och distributionen där särskilt ömtåliga livsmedel hanteras. Som exempel härpå nämndes kött- och charkuterivaror, glass, konditorivaror och färdiglagad mat. — Utskottsutlåtandet föranledde ingen erinran från riksdagen[3], som för sin del anhöll att Kungl. Maj:t lät verkställa den av utskottet föreslagna utredningen.

Sedan en salmonellaepidemi år 1953 ytterligare aktualiserat frågan om hälsokontroll av livsmedelspersonal tillkallades en särskild utredningsman[4] för den av riksdagen begärda utredningen. Resultatet redovisades i en den 30 december 1959 dagtecknad *Promemoria angående obligatorisk läkarundersökning av vissa grupper livsmedelsarbetare*[5].

Utredningsmannen konstaterade till en början att det alltjämt saknades föreskrifter om regelbunden hälsovårdskontroll av livsmedelspersonal utöver vad som följde av bestämmelserna i 1936 år mejeristadga och den numera upphävda 1959 års tuberkulosförordning. Det närmaste syftet med en författningsmässigt reglerad »periodiskt återkommande läkarundersökning» av livsmedelsarbetare skulle vara att upptäcka personer som, utan att vara sjuka, ändå kunde sprida smitta till livsmedlen och därifrån till andra personer. Det var främst fråga om att efterforska kroniska bacillbärare av tyfus och paratyfus. Antalet kända bacillbärare av detta slag var i landet som helhet inte betydande och antalet okända sådana antogs inte heller vara särskilt stort. Därför måste de kroniska bacillbärarna inom livsmedelshanteringen vara ännu färre. Redan detta förhållande talade emot att sätta igång en omfattande apparat med regelbundna läkarundersökningar av vissa grupper av livsmedelsarbetare.

Vidare framhölls att det vid sidan av de kroniska bacillbärarna av tyfus och paratyfus också fanns andra personer som ofta endast under mycket kort tid var bärare av andra bakterier, t. ex. stafylokocker. Det berodde närmast på slumpen, om en sådan bacillbärare kunde avslöjas vid en rutinmässigt företagen undersökning. En friskförklaring efter en sådan undersökning utgjorde därför långt ifrån någon garanti för att inte den undersökte redan nästa dag kunde ådraga sig en smittsam sjukdom.

[1] 1951: I: 352, II: 449, 463
[2] 2 LU 1951: 34
[3] Rskr 1951: 369
[4] Generaldirektören Y. Samuelsson
[5] Stencilerad, överlämnad till dåvarande inrikesdepartementet

Även om man begränsade kravet på regelbunden läkarundersökning endast till vissa särskilt känsliga sektorer inom livsmedelshanteringen, ansåg utredningsmannen att man ändå kom upp till ett avsevärt antal personer som skulle undersökas. Om kontrollen överhuvudtaget skulle få något värde måste den omfatta, förutom allmän kroppsundersökning, skärmbildskontroll, sänkningsreaktion, tuberkulinprövning samt svalg-, näs- och avföringsprov. Utredningsmannen förklarade att ett genomförande av så ingående och tidsödande undersökningar av ett stort antal livsmedelsarbetare kom att möta betydande praktiska svårigheter på grund av den läkarbrist som rådde på många håll i landet.

Mot bakgrund av berörda förhållanden ställde sig utredningsmannen negativ till förslagen om regelbundet återkommande hälsokontroll.

Liknande synpunkter anfördes i utredningspromemorian också i fråga om »obligatorisk läkarkontroll före nyanställning» av livsmedelsarbetare.

Sammanfattningsvis uttalade utredningsmannen den uppfattningen att det inte fanns anledning att den redan gällande skyldigheten enligt mejeristadgan och tuberkulosförordningen att läkarundersöka mejeripersonal skulle utvidgas till att avse också andra grupper av livsmedelsarbetare. Denna slutsats fick å andra sidan inte tolkas så att utredningsmannen ansåg allt vara bra i fråga om personalens hygien på livsmedelsområdet. Emellertid borde en bättre hygien kunna uppnås på andra vägar, bl. a. genom ökad upplysning om betydelsen av personlig hygien samt av förbättrad hygien i livsmedelslokaler och vid distribution av livsmedel.

Frågan om hälsokontroll bl. a. av arbetstagarna inom livsmedelshanteringen uppmärksammades återigen vid *1967 års riksdag.*

Sålunda föreslogs i två motioner[1] en utredning om obligatorisk läkarundersökning av invandrade utländska arbetstagare och deras familjemedlemmar. Motionärerna ansåg att den ökade invandringen ingav viss oro ur hälsosynpunkt. Så gällde särskilt dem som illegalt tog sig in i Sverige, eftersom dessa invandrare inte underkastades någon hälsokontroll. En sådan person kunde lätt få anställning bl. a. inom restaurangbranschen, även om han hade en smittsam sjukdom exempelvis tuberkulos.

Sistnämnda problem togs också upp i två andra motioner vid 1967 års riksdag[2], enligt vilka det förekommit att en utländsk medborgare med tuberkulos i mycket smittsamt skede arbetat som diskare på en restaurang i Stockholm. Allt flera av de utlänningar som kom till Sverige sökte sig till restaurangbranschen och många av dem var smittbärare. Motionärerna föreslog därför en utredning om möjligheten att skyndsamt införa obligatorisk hälsokontroll av utländsk arbetskraft som sökte anställning inom restaurangbranschen. Möjligen borde undantag göras för danskar och norrmän.

Allmänna beredningsutskottet framhöll i sitt utlåtande[3] att mycket höga hygieniska krav måste uppställas inom livsmedelshanteringen och liknande verksamheter, där risken för smittspridning var särskilt framträdande. Om åtgärder i dessa frågor skulle kunna ge avsedd effekt, måste de emellertid gälla såväl svenska och nordiska som ickenordiska arbetstagare. Enligt vad utskottet inhämtat övervägde LSK frågan om friskintyg och läkarundersökning beträffande personal inom livsmedelshanteringen. Utskottet förutsatte därför att förslag härom skulle komma att läggas fram i LSK:s betänkande. Av bl. a. detta skäl avstyrkte utskottet motionärernas yrkanden.

I anslutning härtill bör nämnas att länsläkaren och länsveterinären i Kristianstads län[4] efter uppdrag av social- och veterinärstyrelserna den 11 januari 1967 framlagt ett *särskilt förslag till obligatorisk hälsokontroll av viss livsmedelspersonal.* Kontrollen föreslås omfatta dels lungröntgen eller skärm-

[1] 1967: I: 369, II: 460
[2] 1967: I: 671, II: 837
[3] ABU 1967: 27
[4] Länsläkaren P. Nellton och länsveterinären S. Svedberg.

bildsundersökning, dels tuberkulinprövning, dels B.C.G.-vaccination (skyddsympning med vaccin innehållande avirulenta baciller, benämnda Bacilles Calmette-Guérin) av personal med viss negativ tuberkulinreaktion och dels faecesprov (avföringsprov) för undersökning av tarmsjukdomar.

Ifrågavarande undersökningar föreslås både vid nyanställning och därefter en gång per år. När det gäller svensk personal bör emellertid undersökningarna bara göras i fråga om anställda vid kontrollslakterier, offentliga slakthus och andra företag i kött- och charkuteribranschen som står under offentlig kontroll samt inom mejerihanteringen, margarinindustrin och glassfabrikerna. Däremot föreslås de angivna slagen av undersökningar bli utsträckta till alla sektorer inom livsmedelshanteringen då det är fråga om nyanställning av utländsk arbetskraft. Kravet på årligen återkommande undersökningar därefter föreslås emellertid också för utlänningar vara begränsad till de nyss angivna företagstyperna.

Som skäl för denna obligatoriska hälsokontroll anför förslagsställarna främst att en skärpt hygienövervakning av livsmedelspersonalen är ofrånkomlig med hänsyn till de betydligt ökade risker för omfattande smittspridning över hela landet som blivit följden av den storindustriella produktion och landsomfattande distribution av livsmedel vilken karaktäriserar dagens svenska samhälle. Även om den utökade kontrollen kommer att innebära en ytterligare belastning på den redan hårt ansträngda läkarkåren, anses den emellertid vara så angelägen ur folkhälsosynpunkt och av samhällshygieniska skäl att de föreslagna undersökningarna bör och kan ges förtur av hälsovårdsmyndigheterna. Därvid erinras om att socialstyrelsen sedan några år redan tillämpar en viss prioritering av läkartjänster till sådana verksamhetsområden, där behovet av läkarnas insatser anses vara störst och mest påtagligt.

LSK vill för sin del erinra om vad kommittén redan i samband med synpunkterna på principerna för livsmedelslagstiftningen (IV 1.4) och i de inledande kommentarerna till förevarande kapitel anfört om den avgörande roll som personalen inom livsmedelshanteringen spelar i fråga om spridning av smittsamma sjukdomar genom livsmedlen. Som exempel härpå behöver i detta sammanhang endast fästas uppmärksamheten på de olika matförgiftningar av salmonellatyp som med mer eller mindre epidemiskt förlopp uppträtt under de senaste åren. Dessa har inte sällan haft sin orsak i bristande hygien hos livsmedelspersonal. Angivna förhållanden och de olika utredningarna i samband med de alltsedan tillkomsten av 1951 års stadga upprepade kraven på en strängare kontroll av personalens hälsotillstånd har övertygat LSK om att det inte längre kan anstå med uttryckliga föreskrifter härom.

Med dessa utgångspunkter har LSK funnit det motiverat att under *58 § första stycket andra punkten* föreslås en allmän skyldighet för varje innehavare av verksamhet där livsmedel hanteras att »föranstalta om läkarundersökning och annan hälsokontroll» av sina arbetstagare. Angivna skyldighet måste anses utgöra ett naturligt led i den obligatoriska egentillsyn som innehavaren ålägges enligt 7 §.

Frågan om vilken inriktning denna särskilda övervakning av personalens hälsotillstånd skall ha och om hur ofta den bör ske kan inte avgöras generellt för alla typer av livsmedelshantering. LSK har i stadgan därför endast angivit att läkarundersökning och hälsokontroll skall ske »i den omfattning som betingas av livsmedelshanteringens art och andra förhållanden av hygienisk betydelse för verksamheten». För att med säkerhet bedöma hur denna bestämmelse bör tillämpas inom olika företag blir det nödvändigt för företagarna att anlita läkare för rådgivning. Rent allmänt kan emellertid sägas att kontrollen, för att kunna anses tillfredsställande, som regel bör ske en gång om året. Dessutom får det ankomma på livsmedelsstyrelsen att biträda livsmedelsbranschen med råd och anvisningar om hur kontrollbestämmelserna bör tillämpas för olika slag av livsmedelshantering. Därvid

skall styrelsen givetvis samråda med socialstyrelsen.

Vissa undersökningar har emellertid ansetts så nödvändiga att utföra i fråga om livsmedelspersonalen att de bör direkt föreskrivas av livsmedelsstyrelsen. Så har skett i 8 kap. TK med stöd av styrelsens befogenhet enligt 61 §. Sålunda skall hälsokontrollen alltid omfatta avföringsprov för att utröna förekomsten av smittsamma livsmedelsburna tarmsjukdomar. Vidare skall kontrollen också gälla lungröntgen eller skärmbildsundersökning och tuberkulinprövning. På grund av sistnämnda undersökningars speciella karaktär behöver de emellertid ske endast i den omfattning som bedömes påkallad av den läkare livsmedelsföretaget anlitar.

Som redan framhållits i flera andra sammanhang är vissa slag av livsmedel särskilt känsliga och mottagliga för smitta från den personal som hanterar dem. Med hänsyn härtill har LSK ansett det befogat att i fråga om sådan livsmedelshantering direkt i 8 kap. TK föreskriva att de tidigare angivna undersökningarna skall göras minst en gång om året. LSK föreslår att detta krav skall gälla anläggning för rening av dricksvatten, slakteri, mejeri, bageri, konditori och annan verksamhet där eljest framställes eller beredes köttvaror, margarin, glassvaror eller lagad mat. Dessutom skall den årliga hälsokontrollen omfatta personal i storkök, restaurang och annan lokal för servering.

Risken för salmonella- och liknande smittspridning genom tarminfektioner har erfarenhetsmässigt visat sig speciellt stor då det gäller personer som vistats t. ex. på semester i sydliga länder. Med hänsyn härtill föreslår LSK i 8 kap. TK att, utöver den årliga hälsokontrollen inom nämnda sektorer av livsmedelsbranschen, avföringsprov dessutom alltid skall tagas då en anställd inställer sig till arbete efter en längre tids vistelse utanför de nordiska länderna.

I detta sammanhang bör uppmärksammas att LSK föreslår en hälsokontroll av liknande slag, som skisserats i det föregående, också vid nyanställning av personal inom visst slags livsmedelshantering. Dessa förslag kommenteras i samband med bestämmelserna i 60 §.

För att åtgärder skall kunna vidtagas så snabbt som möjligt mot spridning av livsmedelsburna infektioner är det nödvändigt att myndigheterna får en viss information om resultaten av den hälsokontroll som utföres hos livsmedelsföretagen. Med tanke härpå föreslås under *58 § andra stycket* en befogenhet för livsmedelsstyrelsen att föreskriva att innehavare av verksamhet där livsmedel hanteras skall vara skyldig att i viss utsträckning anmäla sina arbetstagares hälsotillstånd till livsmedelsmyndighet. Med tillämpning härav föreslås i 8 kap. TK en sådan anmälningsplikt då det gäller tuberkulos, tarminfektion eller annan sjukdom eller smitta, sår eller annan skada som kan antagas göras livsmedel otjänliga till människoföda. Anmälan skall alltid göras till hälsovårdsnämnden på orten och, om annan livsmedelsmyndighet har kontrollen över företagets lokaler, dessutom till den myndigheten.

LSK är fullt medveten om att den genom 58 § utökade hälsokontrollen av personal inom livsmedelshanteringen kommer att innebära en ökad belastning inte bara för läkarkåren utan också för sjukvårdsorganisationen i övrigt. Därvid bör emellertid erinras om vad som uttalats i den i det föregående refererade utredningen år 1967 om läkarkontroll av viss livsmedelspersonal rörande möjligheten för socialstyrelsen att tillämpa en viss prioritering av läkartjänster till verksamhetsområden där läkarnas insatser är mest påkallade.

De skärpta kraven på hälsokontroll av personalen kommer att betyda vissa ökade kostnader för företagarna inom livsmedelsbranschen men även för samhället och den enskilde arbetstagaren. Härvid är man inom LSK enig om att företagen bör bekosta de enligt 58 § livsmedelsstadgan och 8 kap. TK föreskrivna undersökningarna likaväl som ersättning åt de vid företaget anställda för den arbetsinkomst de går miste om vid

en eventuell avstängning från sitt ordinarie arbete i avvaktan på resultatet av läkarundersökning och provtagning. Större svårigheter föreligger emellertid att avgöra vem som skall bära kostnaderna, då en arbetstagare blir avstängd från arbetet t. ex. på grund av att han är smittbärare utan att själv vara sjuk. En viss ersättning kan då utgå enligt lagen den 18 maj 1956 om ersättning till smittbärare. Denna författning är emellertid tillämplig endast vid myndighets ingripande och inte då exempelvis ett livsmedelsföretag genom anlitad läkare eller veterinär låter avstänga en arbetstagare utan att koppla in hälsovårdsnämnd eller annan myndighet. Ett annat problem uppstår då en livsmedelsarbetare på grund av något mindre sår eller annan lindrig skada tillfälligt placeras om från sitt ordinarie arbete till en syssla, som inte ger fullt så god arbetsförtjänst. De härmed sammanhängande ersättningsproblemen är emellertid enligt LSK:s uppfattning inte av den beskaffenheten att de bör regleras i en författning av livsmedelsstadgans karaktär eller överhuvudtaget genom livsmedelslagstiftningen. I stället synes dessa frågor närmast böra lösas genom avtal i vanlig ordning mellan arbetsmarknadens parter.

Med beaktande av de svårigheter som den skärpta hälsokontrollen väntas medföra åtminstone i inledningsstadiet föreslår LSK att bestämmelserna därom inte träder i kraft förrän efter en övergångstid av tre år. Dessförinnan bör frågor om bl. a. ersättning för mistad arbetsförtjänst kunna avgöras genom förhandlingar mellan arbetstagarna och arbetsgivarna. Samtidigt torde man också få klart för sig om tillgången på läkare och övrig hälsovårdspersonal räcker för att de föreslagna undersökningarna skall kunna ske i avsedd omfattning utan att andra viktigare sjukvårdsbehov behöver eftersättas.

59 §

Enligt denna paragraf åligger det alla som är sysselsatta med hantering av livsmedel att undergå läkarundersökning, om den livsmedelsmyndighet som utövar kontroll över verksamheten anmodar honom därtill. Bestämmelserna har sin motsvarighet i 26 § första stycket 1951 års stadga.

I de här avsedda fallen blir det liksom hittills den kontrollerande myndigheten som skall bekosta undersökningen. I motsats till 1951 års stadga innebär LSK:s förslag om offentlig livsmedelskontroll att inte bara hälsovårdsnämnden utan också länsstyrelsen och livsmedelsstyrelsen i viss utsträckning skall utöva en direkt sådan kontroll. Hur LSK tänkt sig fördelningen av dessa arbetsuppgifter mellan de olika livsmedelsmyndigheterna framgår närmare av synpunkterna på principerna för den offentliga administrationen för livsmedelsfrågor (VI 7.5). LSK vill betona vikten av att både de kommunala och de statliga myndigheterna tilldelas erforderliga medel för bekostande av här ifrågakommande läkarundersökningar.

I likhet med vad som gäller enligt 26 § första stycket 1951 års stadga har livsmedelsmyndigheten enligt 59 § andra punkten rätt förbjuda att den, som blivit undersökt på myndighetens initiativ, deltager i livsmedelshantering. Som förutsättning härför gäller av naturliga skäl att undersökningen verkligen utvisar att han har sjukdom eller smitta, sår eller annan skada som enligt 55 § kan göra livsmedel otjänliga till människoföda. För tydlighetens skull har direkt utsagts att förbudet mot deltagande i livsmedelshantering endast skall gälla »under angiven tid», dvs. så länge faran för menlig påverkan av livsmedel kan väntas bestå.

60 §

Denna paragraf ger livsmedelsstyrelsen befogenhet föreskriva att den, som anställes i verksamhet för livsmedelshantering, före anställningens början skall styrka att han är fri från sjukdom och smitta som genom livsmedel kan överföras på människor.

En motsvarande bestämmelse om »friskintyg» finns f. n. endast i 11 § 1936 års mejeristadga när det gäller nyanställning av

personal i mejeri. I likhet med ett stort antal remissinstanser har LSK funnit det motiverat att krav på friskintyg också skall kunna uppställas i fråga om nyanställning inom annan livsmedelshantering, där särskilt känsliga produkter förekommer. Härvid kan med samma styrka åberopas de livsmedelshygieniska skäl som anförts i motiveringen till 58 § första stycket om regelbundet återkommande läkarundersökning av redan anställd personal. Omfattningen av hälsokontrollen beträffande nyanställd arbetskraft bör i likhet med undersökningarna av de redan anställda inte regleras direkt i själva stadgan. I stället är det lämpligast att livsmedelsstyrelsen, då den finner det »särskilt påkallat av hygieniska skäl», får meddela bestämmelser därom i tillämpningskungörelsen.

Förslag till sådana tillämpningsföreskrifter återfinns i 8 kap. TK. LSK har där funnit det motiverat att krav på friskintyg för personer som skall nyanställas uppställes i fråga om samma sektorer inom livsmedelsbranschen där bestämmelser meddelats om hälsokontroll minst en gång om året. Sålunda fordras friskintyg för nyanställning vid anläggning för rening av dricksvatten, slakteri, mejeri, bageri, konditori och vid annan verksamhet där köttvaror, margarin, glassvaror eller lagad mat eljest framställes eller beredes. Samma krav skall gälla också beträffande storkök, restaurang eller annan serveringslokal.

Själva friskintyget skall utvisa att den som skall anställas är fri från sjukdom eller smitta som genom livsmedel kan överföras på människa. Som exempel härpå nämnes i 8 kap. TK tyfoid, paratyfoid, salmonelladiarré, dysenteri, undulantfeber, difteri och smittsam tuberkulos. Friskintyget skall utvisa att följande undersökningar gjorts: avföringsprov, lungröntgen eller skärmbildsundersökning samt tuberkulinprövning. Intyget får i fråga om resultatet av avföringsprov inte vara äldre än en månad och beträffande de andra undersökningarna tre månader. Har den som söker anställning företett negativ tuberkulinreaktion, skall friskintyget utvisa att han blivit B.C.G-vaccinerad.

Kravet på friskintyg för personal som nyanställes torde komma att medföra vissa praktiska problem för livsmedelsföretagarna särskilt när det gäller restaurangnäringen, där personalen omsättes betydligt snabbare än vid de andra verksamhetsgrenar för vilka bestämmelserna skall gälla. Därtill kommer att restaurangerna under vissa perioder har ett stort behov av extra arbetskraft bl. a. för diskning och liknande göromål. Trots detta har emellertid LSK, i likhet med flertalet av de remissinstanser som yttrat sig i dessa frågor, funnit det ofrånkomligt att friskintyg i fortsättningen måste företes av den som vill arbeta i olika serveringslokaler. Det avgörande motivet till detta ställningstagande är att risken eljest blir alltför stor för att smittsamma infektionssjukdomar kan spridas genom bl. a. tillfälligt anställd arbetskraft, om vilkas hälsotillstånd man inte kan få någon säker uppfattning utan det slags läkarundersökning som LSK föreslår.

61 §

Enligt denna paragraf ges livsmedelsstyrelsen rätt att, utöver vad som följer av 60 §, meddela tillämpningsföreskrifter i fråga om personalens hygien. Som allmän förutsättning härför anges att föreskrifterna skall vara »erforderliga för en tillfredsställande personlig hygien inom livsmedelshanteringen samt för kontroll av den där sysselsatta personalens hälsotillstånd».

Hur LSK tänkt sig att livsmedelsstyrelsen skall utnyttja denna befogenhet framgår redan av kommentarerna till övriga paragrafer i förevarande kapitel, där exempel ges på olika förslag till tillämpningsföreskrifter. I detta sammanhang bör särskilt erinras om bestämmelserna i 8 kap TK om de anställdas arbetskläder, noggrann tvättning av händerna samt om läkarundersökning av personalen.

När det gäller hälsokontrollen av de anställda vill LSK framhålla att den omständigheten att livsmedelsstyrelsen får befo-

genhet meddela tillämpningsföreskrifter därom ingalunda är avsedd att innebära något intrång på socialstyrelsens kompetensområde. Innebörden av LSK:s förslag är endast den att livsmedelsstyrelsen skall kunna ta egna initiativ i de frågor rörande livsmedelspersonalens hälsovård som är direkt betingande av livsmedelshygieniska skäl. Därvid kan livsmedelsstyrelsen avgöra exempelvis vilken typ av läkarundersökningar som personalen bör undergå och omfattningen av sådana undersökningar. Däremot skall givetvis socialstyrelsen ensam besluta om sättet för undersökningarnas utförande. Av 4 § andra stycket följer att livsmedelsstyrelsen, innan tillämpningsföreskrifter meddelas i hithörande frågor, har att samråda med socialstyrelsen.

3.9 *Offentlig livsmedelskontroll* (9 kap.)

Detta kapitel innehåller bestämmelser om de myndigheter som skall utöva det allmännas övervakning av livsmedelsstadgans och tillämpningskungörelsens efterlevnad samt de befogenheter myndigheterna därvid har och vilka åtgärder de kan vidtaga. Övervakningen kallas offentlig livsmedelskontroll och definieras enligt inledningen till 62 § — i huvudsaklig likhet med vad som f. n. sägs i 86 § 1951 års stadga — som »tillsyn över efterlevnaden av denna stadga och dess tillämpningskungörelse». LSK har funnit det motiverat att uttryckligen beteckna kontrollen som »offentlig» för att man lättare skall kunna skilja den från den obligatoriska egentillsyn i enskild regi som enligt 7 § åligger varje företagare inom livsmedelshanteringen.

Precis som i fråga om 7 § nämns i inledningen till 62 § också tillämpningskungörelsen vid sidan av själva livsmedelsstadgan. Skälet härtill är att det just beträffande de två formerna för övervakning på livsmedelsområdet ansetts särskilt angeläget att uttryckligen betona att stadgan och kungörelsen tillhör samma författningskomplex och att de båda skall efterlevas lika noggrant. Hänvisningen i 7 och 62 §§ till såväl livsmedelsstadgan som tillämpningskungörelsen har å andra sidan endast tillkommit för tydlighetens skull. Så har inte ansetts nödvändigt i fråga om stadgans övriga paragrafer. Detta är emellertid inte avsett att innebära någon vare sig formell eller saklig skillnad. En föreskrift att iaktta livsmedelsstadgan innefattar därför ändå alltid en skyldighet att åtlyda också den eller de bestämmelser som i motsvarande hänseende med stöd av stadgan kan ha meddelats i tillämpningskungörelsen.

62 §

Utöver kommentarerna i det närmast föregående till begreppet »offentlig livsmedelskontroll» bör beträffande denna paragraf framhållas följande.

Enligt *62 § första stycket första punkten* skall livsmedelskontrollen för riket i dess helhet utövas av livsmedelsstyrelsen (central kontroll), för varje län av länsstyrelsen (regional kontroll) och för varje kommun av hälsovårdsnämnden (lokal kontroll). Dessa offentliga organ skall i nämnda egenskap enligt 3 § första stycket betecknas som »livsmedelsmyndigheter». Livsmedelsstyrelsen skall enligt *andra stycket* fördela arbetsuppgifterna mellan dessa myndigheter. Den närmare innebörden av dessa bestämmelser kommenteras utförligt under avsnittet om den offentliga administrationen för livsmedelsfrågor (VI 7.2—5).

I *62 § första stycket andra punkten* anges att den offentliga livsmedelskontrollen inom krigsmakten skall tillkomma vederbörande militära myndighet. I motsats till vad som är avsett att gälla enligt förarbetena till 1951 års stadga innebär LSK:s förslag att livsmedelsstadgan skall äga tillämpning också på det militära området. Närmare kommentarer härtill har redan lämnats i motiveringen till 6 § andra stycket (V 3.1). Här skall bara erinras om att försvarets sjukvårdsstyrelse f. n. är den myndighet som enligt sin instruktion[1] leder den hygieniska livsmedelskontrollen inom krigsmakten.

Vid sidan av dessa civila och militära livs-

[1] SFS 1965: 826.

medelsmyndigheter skall enligt *62 § tredje stycket* »andra myndigheter och befattningshavare» medverka vid den offentliga livsmedelskontrollen. Det bör uppmärksammas att de därmed avsedda organen inte har att utöva livsmedelskontroll som en fortlöpande arbetsuppgift. Det åligger dem sålunda endast att »medverka» i kontrollen i enlighet med sina instruktioner.

De myndigheter och befattningshavare som åsyftas är främst *läkare* och *veterinärer* i allmän tjänst. Deras skyldigheter i fråga om livsmedelskontrollen finns nämnda bl. a. i 87 och 88 §§ 1951 års stadga. Frågan om länsläkarna och länsveterinärerna berörs i kommentarerna till 63 § första stycket och i avsnittet om livsmedelsadministrationen (VI 7.1 och 7.3). Stadsläkarna och stadsveterinärerna är hälsovårdsnämndens tjänstemän och kommer därför att som f. n. för nämndens räkning direkt medverka i livsmedelskontroll på det lokala planet.

Distriktsveterinärerna å sin sida har enligt 16 § allmänna veterinärinstruktionen[1] att bl. a. tillse att de bestämmelser i livsmedelsstadgan, som angår deras verksamhetsområde, efterleves och i det syftet efter anmodan av länsveterinär företaga besiktning eller inspektion. Frånsett de fall då sådan anmodan sker har distriktsveterinärernas medverkan i livsmedelskontrollen kommit att betraktas enbart som ett slags allmän observationstjänst med skyldighet att till vederbörande myndigheter rapportera iakttagna missförhållanden som inte avhjälpes i annan ordning.

Vad nu sagts om distriktsveterinärernas observationstjänst överensstämmer i princip med vad som uttalats om motsvarande begränsning av arbetsuppgifter för provinsial- och stadsdistriktsläkare i prop. 1961: 181 angående hälsovård och öppen sjukvård i landstingsområdena m. m. Där uttalades just att dessa tjänsteläkare i fråga om bl. a. livsmedelshygienen enbart skulle ha ett slags allmän observationstjänst. Detta har kommit till uttryck i 12 § allmänna läkarinstruktionen,[2] enligt vilken provinsialläkare eller stadsdistriktsläkare endast skall göra anmälan till hälsovårdsnämnden och länsläkaren eller stadsläkare, om de uppmärksammar missförhållande i fråga om livsmedelshygienen och detta inte avhjälpes efter erinran.

Enligt LSK:s uppfattning finns inte skäl att i någon väsentlig grad ändra på distriktsveterinärernas eller provinsial- och stadsdistriktsläkarnas begränsade medverkan inom livsmedelskontrollen i den hittillsvarande formen av en allmän observationstjänst. Däremot anser LSK — med hänsyn till vad som uttalas om behovet av humanmedicinsk expertis för livsmedelskontrollen (VI 7.2.3) — att det i princip inte bör vara någon skillnad mellan dessa tjänsteläkare och tjänsteveterinärer när det gäller att efter särskild anmodan av överordnad företaga besiktning eller inspektion på livsmedelshygienens område. På grund härav föreslås att, i likhet med vad som redan gäller distriktsveterinär i förhållande till länsveterinär, det också införes en skyldighet för provinsialläkare och stadsdistriktsläkare att efter förordnande av länsläkaren utföra sådan besiktning och inspektion. Förslag om ändring av allmänna läkarinstruktionen i detta hänseende lägges fram under författningsförslaget II 11.

Bland övriga som enligt 62 § tredje stycket skall medverka i den offentliga livsmedelskontrollen bör härutöver uppmärksammas *tullmyndigheterna*. Som framgår av redogörelsen för importkontrollen i samband med frågan om offentlig kontroll och egentillsyn (IV 2.6.2) samt av LSK:s motiv till 54 § livsmedelsstadgan (V 3.7) bör emellertid understrykas att tullverkets möjligheter att närmare övervaka livsmedelsimporten i praktiken är mycket små. Ansvaret för en sådan kontroll måste därför ligga hos livsmedelsmyndigheterna.

Slutligen har i 62 § tredje stycket andra punkten angetts att *polisen* på begäran av livsmedelsmyndighet skall lämna erforderlig handräckning vid den offentliga livsmedelskontrollen. Föreskriften överensstämmer med vad därom anges i 89 § 1951 års stadga. Däremot har det inte ansetts nödvändigt att i LSK:s förslag uttryckligen skriva in

[1] SFS 1968: 405.
[2] SFS 1963: 341.

den nuvarande bestämmelsen i sistnämnda paragraf om polismyndighets skyldighet att i övrigt biträda vid livsmedelskontrollen eller att göra anmälan till hälsovårdsnämnd. Polisens åligganden i dessa hänseenden gentemot livsmedelsmyndigheterna torde sålunda med tillräcklig tydlighet ändå framgå av de allmänna bestämmelserna om polisens uppgifter och åligganden enligt 1965 års polisinstruktion.

63 §

I *första stycket* anges att länstyrelsen i sin verksamhet som livsmedelsmyndighet skall biträdas av länsläkaren och länsveterinären. En liknande bestämmelse återfinns i 87 § 1951 års stadga.

Beträffande länsläkarnas och länsveterinärernas arbetsuppgifter inom livsmedelskontrollen hänvisas till vad LSK uttalar om den regionala administrationen (VI 7.3). Här bör endast framhållas att ifrågavarande bestämmelse kan utgå, om man genomför länsförvaltningsutredningens förslag[1] att länsläkare och länsveterinärer skall direkt ingå som befattningshavare i en ny länsstyrelseorganisation. Intill dess är nämnda länsexperter liksom f. n. fristående från länsstyrelsen, fastän de skall biträda denna myndighet inom livsmedelskontrollen. Enligt vad som uttalats under VI 7.3 kommer därför länsstyrelserna att tills vidare som egna befattningshavare för livsmedelsfrågor endast ha de livsmedelstekniker och länshälsovårdskonsulenter som LSK föreslår (VI 7.3 och VI 8.4).

Till *63 § andra stycket* har överförts en bestämmelse från 87 § 1951 års stadga som ger länsstyrelsen befogenhet att förelägga vite vid tillsyn över att kommuner och hälsovårdsnämnder fullgör sina åligganden enligt livsmedelsstadgan och tillämpningskungörelsen. En liknande bestämmelse finns också i 81 § 1958 års hälsovårdsstadga.

Det bör uppmärksammas att ifrågavarande befogenhet för länsstyrelserna enligt praxis uppfattats så att vitesföreläggande kan riktas inte bara mot kommunala myndigheter och tjänstemän utan också mot enskilda personer och företag. Enligt vad LSK inhämtat synes länsstyrelserna i mycket liten omfattning ha utnyttjat möjligheten till vitesföreläggande.

64 §

Genom denna paragraf har LSK gett direkt uttryck åt att statens institut för folkhälsan skall vara »centralt livsmedelslaboratorium». Den därmed sammanhängande verksamheten innebär i princip samma arbetsuppgifter som institutet f. n. har i egenskap av centralt undersökningsorgan för livsmedelskontrollen enligt 86 § 2 mom. 1951 års stadga. En viktig nyhet är emellertid bestämmelsen att institutet skall »för livsmedelsstyrelsens räkning» göra erforderliga utredningar och undersökningar om livsmedels sammansättning och beskaffenhet i övrigt och om därpå inverkande förhållanden.

Folkhälsoinstitutets funktioner som centralt livsmedelslaboratorium kommer enligt LSK:s förslag också att intensifieras. Närmare kommentarer härom återfinns i avsnittet om livsmedelslaboratorier (VI 7.6 och 7.6.1). Den för utrednings- och undersökningsverksamheten nödvändiga upprustningen av institutet — med bl. a. två kontrollaboratorier som i första hand bör arbeta för livsmedelsstyrelsen — behandlas i samband med övriga organisations- och anslagsfrågor (VI 8.6).

65 §

Den allmänna föreskriften enligt *65 § första stycket första punkten* att livsmedelsmyndighet skall tillse att åtgärder vidtages för att undanröja missförhållanden inom livsmedelshanteringen avser samtliga livsmedelsmyndigheter på det centrala, regionala och lokala planet. Bestämmelsen kan sägas ersätta de nuvarande tillsynsmyndigheternas allmänna skyldigheter enligt 86—88 §§ 1951 års stadga. En nyhet är emellertid att länsstyrelserna, såsom närmare förklaras i avsnittet om livsmedelsadministrationen (VI 7.3—5), enligt LSK:s förslag blir direkt utövande kontrollmyndigheter.

Bestämmelserna i *65 § första stycket and-*

[1] SOU 1967: 20, 21.

ra punkten innefattar en skyldighet för livsmedelsmyndighet att till sidoordnad sådan myndighet anmäla iakttagna missförhållanden, vars orsak är att finna inom den livsmedelsmyndighetens verksamhetsområde. Denna anmälningsskyldighet är avsedd att motsvara föreskriften därom i 91 § 1 mom. första stycket 1951 års stadga. LSK:s förslag innebär emellertid den nyheten att inte bara hälsovårdsnämnd utan också länsstyrelse skall göra sådan anmälan om missförhållanden, om felet ligger utanför myndighetens verksamhetsområde. Däremot kan anmälningsskyldighet uppenbarligen inte gälla livsmedelsstyrelsen, eftersom styrelsen som centralmyndighet inte har någon »sidoordnad livsmedelsmyndighet» och dessutom skall övervaka livsmedelshanteringen i hela landet.

Bakgrunden till anmälningsskyldigheten enligt 65 § första stycket är att en hälsovårdsnämnds befogenhet att vidtaga aktiva åtgärder enligt såväl 1951 års stadga som 1958 års hälsovårdsstadga i princip är begränsad endast till kommunens eget hälsovårdsområde. I 1941 och 1949 års betänkanden om livsmedelslagstiftningen hade föreslagits en rätt för hälsovårdsnämnd att i vissa fall ingripa också på en annan nämnds verksamhetsområde. Detta förslag ogillades emellertid både i prop. 1951: 63 och av riksdagen. Andra lagutskottet (2LU 1951: 34) uttalade sålunda, att en hälsovårdsnämnd ur principiella synpunkter inte borde äga rätt att ingripa utanför den egna kommunens område och att mycket starka skäl måste föreligga för att avsteg från denna viktiga princip skulle kunna göras. Enligt utskottet kunde man inte bortse från att en befogenhet att ingripa inom annan hälsovårdsnämnds verksamhetsområde lätt kunde skapa konflikter.

LSK har inte funnit skäl föreslå ändring av de sålunda fastlagda principerna för hälsovårdsnämndernas kompetensområde. Samma regler måste enligt LSK också gälla länsstyrelsernas verksamhet i livsmedelsfrågor. De skall sålunda kunna ingripa med direkta åtgärder endast inom det egna länet.

Anmälningsskyldigheten enligt LSK:s förslag till 65 § första stycket andra punkten är avsedd att fungera så att hälsovårdsnämnd eller länsstyrelse skall göra en anmälan till den sidoordnade livsmedelsmyndighet som i första hand har att taga befattning med de iakttagna missförhållandena. Samtidigt skall en kopia av anmälningen skickas till »egen närmast högre livsmedelsmyndighet» dvs. länsstyrelsen i hälsovårdsnämndernas fall och livsmedelsstyrelsen då anmälan görs av en länsstyrelse. Syftet härmed är att de överordnade organen fortlöpande skall kunna följa situationen inom livsmedelshanteringen på deras respektive verksamhetsområden.

När en anmälan gjorts av en livsmedelsmyndighet till en annan har LSK funnit det vara av stor betydelse att den mottagande myndigheten verkligen vidtager den åtgärd som anmälningen lämpligen kan föranleda. I detta syfte och för att den anmälande myndigheten också skall få reda på vad som åtgjorts föreskrives enligt *65 § andra stycket* att livsmedelsmyndighet som mottagit anmälan skall hålla den andra myndigheten underrättad om ärendets vidare handläggning. LSK vill i detta sammanhang understryka vikten av att livsmedelsmyndigheterna noggrant följer upp dessa anmälningsärenden och tar kontakt med överordnad myndighet i de fall ärendena synes bli fördröjda. Det ankommer särskilt på länsstyrelserna men också på livsmedelsstyrelsen att vaka över att så sker.

66 §

Denna paragraf anger närmare livsmedelsmyndighets befogenhet att meddela de föreläggande eller förbud som erfordras för efterlevnaden av livsmedelsstadgan. Motsvarande bestämmelser återfinns i 99 § 1 mom. första stycket 1951 års stadga. Med hänvisning till vad som uttalats i de inledande kommentarerna till 9 kap. gäller rätten att meddela föreläggande och förbud också i frågor om iakttagande av bestämmelserna i tillämpningskungörelsen. Vidare bör uppmärksammas att dessa ingripanden enligt LSK:s förslag kan företagas av samtliga livsmedelsmyndigheter och inte, som f. n. for-

mellt gäller enligt 99 § 1951 års stadga, bara av hälsovårdsnämnd.

Enligt *66 § första stycket* kan föreläggande eller förbud i och för sig meddelas »omedelbart». Påkallar ett missförhållande eller fel inte nödvändigtvis ett så snabbt ingripande — och det torde relativt sällan vara fallet — är det emellertid enligt LSK:s uppfattning lämpligare, att livsmedelsmyndigheterna som regel i stället följer en mjukare linje. Som anges i paragrafen bör myndigheterna sålunda i första hand söka lämna »råd eller uppmaningar» och ge vederbörande »skäligt anstånd» att vidtaga den rättelse som kan behövas. Ett sådant tillvägagångssätt synes också kunna främja ett fortlöpande gott samarbete mellan myndigheterna och företagarna inom livsmedelshanteringen. Misslyckas dessa smidigare åtgärder, skall å andra sidan myndigheterna snabbt ingripa med föreläggande eller förbud, som enligt 67 § första stycket också kan förenas med vite.

Enligt *66 § andra stycket* får föreläggande eller förbud allt efter omständigheterna riktas mot »ägare eller innehavare» av den egendom eller verksamhet beträffande vilken fel eller missförhållande iakttages. Ingripandet kan också ske mot både ägaren och innehavaren.

I 99 § 1 mom. första stycket 1951 års stadga anges att föreläggande eller förbud endast skall riktas mot fastighetsägaren, när det är fråga om beskaffenheten av en livsmedelslokal som upplåtits med nyttjanderätt. Samma regel gäller den fasta inredningen i en sådan lokal. I andra fall skall föreläggandet eller förbudet riktas mot rörelsens innehavare.

Särskilt i fråga om förhyrda livsmedelslokaler har de nuvarande bestämmelserna vållat vissa problem vid den praktiska tillämpningen, eftersom ett föreläggande t. ex. om reparation kan riktas enbart mot fastighetsägaren. I många fall synes emellertid ett krav på reparationer med fördel i stället kunna riktas mot rörelseinnehavaren.

Det är mot denna bakgrund som LSK föreslår att ett föreläggande eller ett förbud i fortsättningen skall kunna riktas också mot »innehavare av berörd egendom eller verksamhet». Då det gäller förbud att exempelvis driva livsmedelshantering i en lokal, som inte fyller tillräckliga hygieniska krav, synes ett sådant förbud av naturliga skäl regelmässigt böra i första hand riktas mot verksamhetens innehavare.

I likhet med vad som i motsvarande hänseende gäller enligt 73 § första stycket 1958 års hälsovårdsstadga föreslår LSK att föreläggande eller förbud, om så anses lämpligt, riktas mot både ägaren och innehavaren av ifrågakommande egendom eller verksamhet.

I *66 § tredje stycket* föreskrives att tillfälle skall ges byggnadsnämnden att yttra sig, innan föreläggande eller förbud meddelas om åtgärd av byggnadsteknisk art. Bestämmelsen är ny i livsmedelsstadgan men har sin motsvarighet i 74 § hälsovårdsstadgan. Med hänvisning till de synpunkter LSK framfört i fråga om godkännande av livsmedelslokaler i samband med kommentarerna till 34—36 §§ (V 3.5) måste det sålunda anses betydelsefullt att byggnadsnämnden regelmässigt kopplas in då det blir fråga om att ändra en lokal på sådant sätt att den byggnadtekniska konstruktionen påverkas i något väsentligt hänseende.

Den omständigheten att endast byggnadsnämnden uttryckligen anges i förevarande bestämmelse utesluter givetvis inte livsmedelsmyndighets skyldighet att i ärenden om föreläggande och förbud också samråda med andra berörda instanser, t. ex. med länsingenjören i frågor om vatten och avlopp samt med yrkesinspektionen i arbetarskyddsfrågor.

67 §

Som nämnts under närmast föregående paragraf får genom *67 § första stycket* vederbörande livsmedelsmyndighet rätt att föreskriva vite, då någon underlåter att efterkomma föreläggande eller förbud enligt 66 §. Bestämmelsen motsvaras av 99 § 1 mom. andra stycket 1951 års stadga.

Det bör understrykas att vitesmöjligheten inte får utnyttjas förrän ett redan meddelat föreläggande eller förbud utan vite visat sig inte få åsyftad verkan. Vidare erinras om att

livsmedelsmyndigheternas rätt är begränsad till att endast föreskriva vite. Själva utdömandet av vitet ankommer däremot på allmän domstol.

I detta sammanhang vill LSK fästa uppmärksamheten på att vitesföreläggande, i likhet med vad som redan gäller enligt 1951 års stadga,[1] får tillgripas även om ett iakttaget fel eller missförhållande kan straffbeläggas enligt 10 kap. Denna möjlighet att för samma förseelse utdöma både vite och exempelvis böter finns inte i äldre lagstiftning men har införts i flera modernare författningar, bl. a. genom 75 § 1958 års hälsovårdsstadga.[2] Motivet härtill är att ett kraftigt vite inte sällan visat sig ha större effekt än de ofta lindriga bötesstraff som förekommer i fråga om förseelser mot författningar av livsmedelsstadgans karaktär. Vitesföreläggande har sålunda framför allt betydelse när man vill komma till rätta med fortsatt tredska sedan böter blivit utdömda, antingen då ytterligare straff inte kan förekomma eller om ett kanske ringa förnyat bötesstraff inte kan väntas förmå vederbörande att vidta en försummad åtgärd. Vitesföreläggande skall emellertid kunna tillgripas också i det fall då ett åtal inte kan väntas medföra tillräckligt snabbt resultat.

Enligt *67 § andra stycket* har livsmedelsmyndigheterna befogenhet att verkställa föreskriven åtgärd på den försumliges bekostnad. Bestämmelserna motsvaras av 99 § 2 mom. 1951 års stadga som i sin tur kan härledas till 57 § 1919 års hälsovårdsstadga.

Denna möjlighet att låta utföra ett arbete eller en åtgärd på bekostnad av den som visat sig försumlig har, enligt vad som framkommit, hittills inte begagnats i någon större utsträckning. LSK anser det emellertid motiverat att behålla denna befogenhet för livsmedelsmyndigheterna som ett sista medel att rätta till ett missförhållande eller annan olägenhet av livsmedelshygienisk karaktär. Befogenheten bör liksom hittills användas med försiktighet inte minst med tanke på de ekonomiska följderna.

Det bör uppmärksammas att vissa förutsättningar måste vara uppfyllda enligt 67 § andra stycket, innan en livsmedelsmyndighet får verkställa åtgärd på exempelvis en försumlig företagares bekostnad. Sålunda skall denne ha gjort sig skyldig till ett uppenbart fel mot en föreskrift i livsmedelsstadgan eller tillämpningskungörelsen. Eller också skall han ha fått ett föreläggande i skriftlig form som han sedan inte fullgör inom föreskriven tid eller efter tillsägelse. Ett annat fall är att myndigheten försökt men inte lyckats nå den försumlige med en sådan tillsägelse. Även då kan myndigheten låta verkställa den åtgärd som dittills blivit försummad.

68 §

I denna paragraf lämnas allmänna regler om livsmedelsmyndigheternas provtagnings- och undersökningsverksamhet. Motsvarigheten härtill vad gäller hälsovårdsnämnderna återfinns i 92 § 1 mom. 1951 års stadga. En viktig skillnad enligt LSK:s förslag är att provtagning och undersökning rörande livsmedel inte bara är en rättighet utan också blir en skyldighet för livsmedelsmyndigheterna. Angelägenheten av att detta kontrollarbete intensifieras betonas av LSK i flera andra sammanhang, bl. a. i avsnitten om offentlig kontroll och egentillsyn (IV 2.6.4) samt om livsmedelsmyndigheterna och livsmedelslaboratorierna (VI 7.3—6). I detta sammanhang bör därutöver framhållas följande.

Enligt *68 § första stycket första punkten* åligger det samtliga livsmedelsmyndigheter att fortlöpande göra de undersökningar och ta de prov som erfordras för att efterlevnaden av stadgan och tillämpningskungörelsen skall kunna kontrolleras på ett betryggande sätt. Arbetet härmed skall anpassas »med hänsyn till livsmedelshanteringen inom myndighetens verksamhetsområde», varför det kan bli relativt betungande bl. a. för hälsovårdsnämnder i kommuner med exempelvis större livsmedelsindustrier eller en omfattande hotell- och restaurangverksamhet.

Provtagnings- och undersökningsverksamheten skall också bedrivas »fortlöpande», varmed avses att den bör ske enligt ett visst

[1] Prop. 1960: 54.
[2] Prop. 1958: B 46.

på förhand uppgjort program som blir rutin för vederbörande livsmedelsmyndighet. Denna form av kontroll skall sålunda ske alldeles oavsett anledning till anmärkning i det enskilda fallet förekommer eller inte. Livsmedelsstyrelsen bör lämpligen meddela övriga livsmedelsmyndigheter råd och anvisningar om hur sådana kontrollprogram skall utformas. Exempel härpå lämnas av LSK i kommentarerna om hälsovårdsnämndernas arbetsuppgifter (VI 7.4.2).

LSK har funnit det angeläget betona att livsmedelsmyndigheterna — vid sidan av det ovan föreslagna mera programmässiga kontrollarbetet — givetvis skall göra de undersökningar och ta de prov som i det särskilda fallet är påkallade vid misstanke om överträdelse av stadgan eller tillämpningskungörelsen. Ett sådant påpekande föreslås i *68 § första stycket andra punkten.*

Slutligen bör i fråga om den kontroll, som skall ske på grund av livsmedelsmyndigheternas skyldigheter enligt 68 § första stycket, framhållas att kostnaderna härför i princip alltid bör bestridas av den myndighet som har att utföra kontrollen.

Av LSK:s uttalanden i flera olika sammanhang — bl. a. under avsnitten IV 2.6.4 samt VI 7.1, 7.2 och 7.6 — framgår att en viktig åtgärd för att åstadkomma den intensifiering av livsmedelskontrollen, som befunnits nödvändig, är att provtagningar och undersökningar i högre grad än hittills följer ett visst enhetligt system för hela landet. Riktlinjerna för och ledningen av en sådan systematisk kontrollverksamhet bör naturligen handhas av det centrala kontrollorganet, livsmedelsstyrelsen. Styrelsen skall därvid nära samråda med statens institut för folkhälsan i dess egenskap av centralt livsmedelslaboratorium. Provtagningar och undersökningar enligt detta kontrollsystem bör i första hand inriktas på vissa märkesvaror, som förekommer i större delen av landet, och på livsmedel beträffande vilka hygieniska risker visat sig eller särskilt misstänkes. Vidare skall speciell uppmärksamhet också ägnas åt kontrollen av importerade livsmedel.

För att kunna genomföra denna systematiska kontrollverksamhet måste livsmedelsstyrelsen — utöver de särskilda laboratorier som föreslås upprättade på folkhälsoinstitutet (VI 7.6.1 och 8.6) — också få biträde av länsstyrelserna och hälsovårdsnämnderna. En uttrycklig bestämmelse härom föreslås i *68 § andra stycket.* Dessa myndigheter skall därvid anlita de s. k. anvisningslaboratorier som livsmedelsstyrelsen har att utse enligt 72 § första stycket. Vid den närmare fördelningen av dessa systematiska provtagningar och undersökningar på länsstyrelser och hälsovårdsnämnder är det angeläget att livsmedelsstyrelsen tillser att onödigt dubbelarbete undvikes.

I detta sammanhang vill LSK slutligen framhålla att den i det föregående berörda systematiska kontrollen i livsmedelsstyrelsens regi är en statlig angelägenhet och på grund därav bör bekostas av staten. Medel härför har beräknats vid behandlingen av livsmedelsstyrelsens anslagsbehov (VI 8.2).

69 §

Denna paragraf innehåller vissa grundläggande regler för hur livsmedelskontrollanterna skall förfara vid provtagning enligt 68 §. Föreskrifterna motsvarar i allt väsentligt vad som sägs om provtagning i 92 § 2 mom. första stycket 1951 års stadga.

Provtagning skall om möjligt ske i närvaro av varans eller livsmedelsföretagets innehavare eller ställföreträdare för honom. I en livsmedelsbutik räcker det således med att föreståndaren för affären är med vid provtagningen. Samma sak gäller exempelvis en fabrik som ingår i en större livsmedelsindustris kedja av produktionsenheter.

Systemet att flera prov skall tagas, om det påfordras och kan ske utan olägenhet, bör enligt LSK:s uppfattning som regel tillämpas så ofta det är möjligt särskilt med tanke på rättssäkerheten. Sålunda bör regelmässigt ett av proven i förseglat skick överlämnas till det företag där provtagningen sker. Därigenom kan man vid behov i efterhand kontrollera om det prov, som myndigheten undersökt och kanske funnit skadligt eller på annat sätt otjänligt, inte råkat bli förväxlat. Uttagning av flera prover kan emellertid

ibland möta praktiska svårigheter. När det gäller mjölk i ett mejeri kan det sålunda inte sällan bli fråga om att ta hundratals prover.

För de prover, som de offentliga kontrollanterna låter ta ut hos ett livsmedelsföretag och behåller för undersökning av myndigheten, skall alltid på begäran lämnas skälig ersättning. Därvid bör, såsom också direkt utsäges i 1951 års stadga, tillämpas vanligt handelspris.

70 §

I denna paragraf uppställes vissa specialbestämmelser om vem som slutligen skall stå för kostnaderna för provtagning och undersökning.

Om det vid undersökning av ett prov visar sig att en förseelse blivit begången mot livsmedelsstadgan eller tillämpningskungörelsen, blir det enligt *70 § första stycket* den för felet skyldige som skall återgälda alla de kostnader kontrollorganen haft för provtagning och undersökning i det särskilda fallet. Föreskriften är densamma som i 92 § 2 mom. andra stycket 1951 års stadga.

Enligt vissa remissyttranden till LSK är denna bestämmelse ibland svår att tolka. Särskilt vid bakteriologiska undersökningar av livsmedel har det inte sällan visat sig vanskligt att avgöra, om en förseelse verkligen kan anses ha skett mot någon bestämmelse. Med tanke på den stora variation av undersökningsresultat, som kan förekomma, finner emellertid LSK det knappast möjligt att förtydliga ifrågavarande bestämmelse om ersättningsskyldighet med detaljerade regler. Frågor om återbetalning måste därför avgöras från fall till fall av vederbörande livsmedelsmyndighet, varefter den som inte är nöjd får anföra besvär i vanlig ordning.

Enligt *70 § andra stycket* skall kostnaderna för viss provtagning och undersökning alltid bestridas av innehavaren av den verksamhet, beträffande vilken kontrollen sker. Det gäller här kontrollen av pastörisering av mjölk samt av beskaffenhet av vatten i allmän vattenanläggning eller mejeri. Föreskriften är ny för livsmedelsstadgans del.

Däremot återfinns delvis motsvarande bestämmelser i andra författningar. Kostnadsfrågan om kontrollen vid pastörisering av mjölk behandlas sålunda i 10 § 1942 års kungörelse (nr 328) angående förfarandet vid pastörisering av mjölk och grädde m. m,[1] Med stöd härav har veterinärstyrelsen år 1969 fastställt särskild taxa för ersättningar i samband med pastöriseringskontrollen.[2] Ersättningar för undersökning av vatten i allmän vattenanläggning regleras å sin sida med stöd av 35 § hälsovårdsstadgan genom en särskild taxa som Kungl. Maj:t fastställt senast år 1968.[3] Kostnaderna för kontroll av vatten i mejeri behandlas i en av veterinärstyrelsen år 1969 med stöd av 21 § mejeristadgan meddelad kungörelse i ämnet.[4]

Enligt LSK:s uppfattning är det mest praktiskt att nu angivna bestämmelser om kostnader för ifrågavarande provtagningar och undersökningar beträffande mjölk och vatten överföres till livsmedelsstadgan och dess tillämpningskungörelse. Så har också skett genom förslaget till 70 § andra stycket och den till 9 kap. 1 § tredje stycket TK fogade bilagan 8 om taxa för viss provtagning och undersökning. Därigenom kan de äldre föreskrifterna i saken upphävas.

Innan livsmedelsstyrelsen fastställer taxa för här ifrågakommande provtagningar och undersökningar skall styrelsen enligt 70 § andra stycket samråda med riksrevisionsverket.

Slutligen bör uppmärksammas att ersättningsbestämmelserna i 70 § andra stycket inte gäller kostnaderna för kontroll av vatten vid olika slakterier. Frågor härom regleras genom de två kungörelser om vatten vid kontrollslakteri m. m. och vid fjäderfäkontrollslakteri som veterinärstyrelsen år 1968[5] meddelat med stöd av köttbesiktningskungörelsen[6] och den särskilda kungörelsen om viss offentlig kontroll av fjäderfäslakterier.[7]

[1] Ändrad SFS 1964: 31, 1969: 56.
[2] Veterinärstyrelsens författningssamling 1969: 13.
[3] SFS 1968: 18.
[4] Veterinärstyrelsens författningssamling 1969: 3.
[5] Veterinärstyrelsens författningssamling 1968: 41, 42.
[6] SFS 1968: 406.
[7] SFS 1958: 116.

Med hänsyn till att lagstiftningen om köttbesiktning ansetts böra kvarstå vid sidan av livsmedelsstadgan föreslår LSK ingen annan ändring i fråga om dessa kungörelser rörande vattenkontroll än att det i fortsättningen skall vara livsmedelsstyrelsen som utfärdar dem.

71 §

Enligt denna paragraf föreslås livsmedelsstyrelsen få befogenhet att meddela anvisningar om metoder för undersökningar samt för provtagningar och analyser i fråga om livsmedel. Denna uppgift ankommer f. n. på statens institut för folkhälsan med stöd av 92 § 4 mom. första punkten 1951 års stadga.

Enligt LSK måste det anses särskilt betydelsefullt att så långt det är möjligt enhetliga normer för livsmedelsundersökningar meddelas från centralt ansvarigt håll. Anvisningar därom skall inte bara utgöra riktlinjer för livsmedelsmyndigheternas offentliga kontroll vid de anvisningslaboratorier, som upprättas enligt 72 §, utan kan också tjäna till god ledning för de enskilda laboratorier som till företagens hjälp vid den obligatoriska egentillsynen föreslås kunna godkännas enligt samma paragraf. Med hänvisning till vad som rent allmänt uttalas i frågan om en enhetlig ledning av livsmedelskontrollen och livsmedelsadministrationen överhuvudtaget (VI 7.1 och 7.2.1) har LSK funnit det följdriktigt att också i detta särskilda fall låta livsmedelsstyrelsen ansvara för erforderliga anvisningar. Med tanke på den ingående sakkunskap och erfarenhet som folkhälsoinstitutet har i fråga om provtagnings- och analysmetoder är det emellertid påkallat att styrelsen utformar anvisningarna i nära samarbete med detta vetenskapliga organ. På grund därav skall livsmedelsstyrelsen meddela dessa anvisningar »i samråd» med folkhälsoinstitutet. Av LSK:s uttalanden i samband med kommentarerna till 4 § andra stycket första punkten följer att enighet skall råda mellan styrelsen och institutet, innan slutligt beslut fattas om ifrågakommande anvisningar.

Vid utarbetande av provtagnings-, undersöknings- och analysmetoder bör livsmedelsstyrelsen och folkhälsoinstitutet eftersträva att beakta inte bara rent mikrobiologiska och kemiska synpunkter utan också näringsfysiologiska intressen. Till en början synes det vara lämpligt att anvisningarna i huvudsak ansluter sig till dem som folkhälsoinstitutet meddelat senast år 1968.[1]

I detta sammanhang bör framhållas att livsmedelsmyndigheterna bör kunna ha god nytta av den erfarenhet i fråga om provtagningar och undersökningar på livsmedelsområdet som vunnits genom verksamheten vid Svenska kontrollanstalten för mejeriprodukter och ägg (KMÄ).

72 §

Under denna paragraf återfinns de grundläggande bestämmelserna om de i kommentarerna till 71 § nämnda anvisningslaboratorierna och godkända livsmedelslaboratorierna. Föreskrifterna är avsedda att ersätta och vidare utveckla reglerna i 92 § 4 mom. andra punkten 1951 års stadga, där statens institut för folkhälsan ålägges att upprätta en särskild förteckning över personer och anstalter åt vilka undersökningar av livsmedelsprover kan uppdragas.

Utförliga kommentarer om anvisningslaboratorier och de godkända livsmedelslaboratorierna lämnas under ett särskilt avsnitt (VI 7.6.2) i samband med LSK:s förslag till principer för livsmedelsadministrationen.

Härutöver bör i detta sammanhang endast framhållas att det i fortsättningen bör vara livsmedelsstyrelsen som handlägger dessa ärenden om laboratorier. Motiveringen härtill är densamma som anförts beträffande motsvarande överflyttning från folkhälsoinstitutet till livsmedelsstyrelsen av skyldigheten att meddela anvisningar för undersöknings-, provtagnings- och analysmetoder. Det ligger i sakens natur att styrelsen nära samarbetar med institutet i dessa laboratoriefrågor. Vidare erinras om att Bilaga 7 till tillämpningskungörelsen, enligt föreskriften i 72 § tredje stycket stadgan, innehåller förteckningar över föreslagna anvisningslabora-

[1] Stencilerade anvisningar 2.3 1968.

torier och godkända livsmedelslaboratorier. Förslagen utgår från folkhälsoinstitutets nyssnämnda förteckning enligt 92 § 4 mom. 1951 års stadga.

73 §

Paragrafen anger de olika fall då ett livsmedel eller en vara kan omhändertagas av en livsmedelsmyndighet. Delvis liknande bestämmelser finns i 94 § 1 och 2 mom. 1951 års stadga.

Till en början vill LSK erinra om att »omhändertagande» med stöd av livsmedelsstadgan och »beslag» enligt 27 kap. rättegångsbalken inte har samma innebörd och verkan. Det kan emellertid förekomma att vissa administrativa myndigheter och tjänstemän förväxlar dessa två olikartade former av ingripanden.

Beslag enligt rättegångsbalken får endast ske av föremål, som skäligen kan antagas antingen ha betydelse för utredning om brott eller också vara genom brott frånhänt någon eller vara förverkat på grund av brott. Dessutom fordras för att ett föremål skall kunna kvarhållas under beslag att åtal väckes av allmän åklagare inom viss kortare tid och att domstol då fastställer verkställt beslag. I annat fall skall beslaget omedelbart upphävas. Helt allmänt kan sålunda möjligheten till beslag sägas vara inskränkt till en förberedande åtgärd i brottmål, som syftar till att det beslagtagna eller »förbrutna godset» skall förklaras förverkat i samband med att den felande dömes till straff. I avvaktan på detta domstolsavgörande skall det beslagtagna föremålet som regel hållas i förvar under försegling av den myndighet som verkställt beslaget.

Omhändertagande enligt livsmedelsstadgan kan å andra sidan ske på ett formellt enklare sätt och utan att allmän domstol kopplas in. Därmed är emellertid inte avsett att den omhändertagande myndigheten på något sätt i onödan får fördröja beslutet om vilken åtgärd som skall vidtagas med exempelvis ett omhändertaget livsmedel. Till skillnad mot vad som i allmänhet gäller i fråga om beslag har det vidare blivit vanligt att omhändertagna livsmedel av rent praktiska skäl får stanna kvar i innehavarens besittning. Det kan nämligen inte sällan röra sig om varupartier som kräver alltför stort utrymme för att t. ex. en hälsovårdsnämnd skall ha möjlighet att skaffa särskilt lagerutrymme för varorna. Av säkerhetsskäl är det emellertid angeläget att myndigheten så långt möjligt själv ordnar med förvaring av omhändertagna livsmedel. En annan viktig skillnad i förhållande till beslag är att det huvudsakliga syftet med omhändertagande av ett livsmedel är att det inte skall åstadkomma skada på någon människa eller på konsumtionsdugliga livsmedel eller andra varor.

I detta sammanhang må slutligen påpekas att, om laglig grund enligt rättegångsbalken finns, beslag givetvis kan ske också av livsmedel. Då måste emellertid den beslagtagande myndigheten noggrant iakttaga det härför gällande strängare förfaringssättet med bl. a. omedelbar anmälan till åklagare för en skyndsam domstolsprövning.

I *73 § första stycket* anges de två viktigaste fallen av omhändertagande. Det första gäller varor vilka saluhålles som livsmedel i strid mot saluförbudet i 45 § första stycket. Här är det sålunda främst fråga om varor, som enligt 8 § första stycket kan antagas vara skadliga att förtära eller eljest otjänliga till människoföda eller också kan antagas i övrigt överföra smitta eller orsaka sjukdom. Omhändertagande kan emellertid också ske, om livsmedelsstyrelsen vid särskild prövning enligt 8 § tredje stycket funnit ett visst slags vara böra anses som skadlig eller otjänlig till människoföda.

Det andra fallet då omhändertagande enligt 73 § första stycket kan ske är då det vid framställning eller annan beredning av livsmedel använts en vara av »sådan otillåten beskaffenhet» som anges i 8 § andra stycket. Det gäller sålunda i detta fall främst vid tillverkningsprocessen använda råvaror eller redskap, maskiner och annan utrustning som kan antagas ha gjort det färdiga livsmedlet skadligt eller otjänligt.

I detta sammanhang vill LSK hänvisa till att kommentarer lämnats till innebörden av begreppet »saluhållande» under 2 § andra

stycket, av »saluförbud» i inledningen till 7 kap., av skadlighets- och otjänlighetsbegreppen i inledningen till 8 § samt av uttrycket »i övrigt överföra smitta eller orsaka sjukdom» under 8 § första stycket.

Slutligen bör i fråga om 73 § första stycket uppmärksammas att bestämmelserna där, i motsats till 94 § 1 mom 1951 års stadga, inte gjorts tvingande. Sålunda är livsmedelsmyndighet inte skyldig att omhändertaga varor i de angivna fallen utan det sägs endast att myndigheten »äger» göra så. Ett omhändertagande är å andra sidan som regel synnerligen påkallat när det som här gäller direkt skadliga eller otjänliga livsmedel. Det kan emellertid inträffa att en myndighet av praktiska skäl i särskilt fall måste kunna göra undantag från denna huvudregel. Detta möjliggöres genom LSK:s förslag.

Befogenheten att göra omhändertaganden enligt första stycket inträder omedelbart då det kan klarläggas att en vara, vilken saluhålles som livsmedel, är behäftad med de där angivna felen. Enligt *73 § andra stycket* kan emellertid livsmedelsmyndighet också i andra fall omhändertaga livsmedel och andra varor. Då måste emellertid varans eller verksamhetens innehavare först ha fått ett formellt, skriftligt föreläggande eller förbud enligt 66 §, som han inte rättat sig efter. Det får ankomma på vederbörande livsmedelsmyndighet att bedöma om ett omhändertagande verkligen behöver ske i nu angivna fall.

Den föreslagna bestämmelsen har viss motsvarighet i 94 § 2 mom. 1951 års stadga. Det kan sålunda här inte bara bli fråga om att omhändertaga livsmedel eller livsmedelsråvaror utan också maskiner, redskap, kärl eller annan utrustning, som användes vid livsmedelshantering och visat sig olämpliga i något hänseende.

74 och 75 §§

Dessa paragrafer innehåller regler om hur livsmedelsmyndighet skall förfara när en vara blivit omhändertagen enligt 73 §. Bestämmelserna motsvarar i huvudsak 94 § 3 mom. 1951 års stadga men har förtydligats och förenklats i olika hänseenden.

Till en början må erinras om vad som i samband med 73 § sagts om angelägenheten av att livsmedelsmyndigheterna inte i onödan fördröjer sitt slutliga avgörande om vilken åtgärd som lämpligen bör vidtagas med en omhändertagen vara.

Enligt *74 § första stycket första punkten* skall myndigheten först undersöka, om varan genom särskild behandling kan göras konsumtionsduglig till livsmedel. Om detta visar sig möjligt skall så ske. Av hygieniska säkerhetsskäl skall en sådan behandling alltid företagas under livsmedelsmyndighetens kontroll.

Kan ett omhändertaget livsmedel inte göras konsumtionsdugligt, skall enligt *74 § första stycket andra punkten* övervägas om det kan utlämnas »för annan användning». Varan kan sålunda tänkas bl. a. lämpa sig som djurföda eller för något tekniskt bruk. Sistnämnda förfaringssätt är av naturliga skäl den enda utvägen då det är fråga om andra omhändertagna varor än livsmedel eller livsmedelsråvaror t. ex. redskap, maskiner och annan utrustning. Även detta utlämnande av varan för annan användning skall ske under livsmedelsmyndighetens kontroll.

Finns inte möjlighet att på angivna sätt göra ett omhändertaget livsmedel konsumtionsdugligt eller att utlämna en vara till annat ändamål skall den förstöras genom livsmedelsmyndighetens försorg. LSK vill med hänsyn främst till de ekonomiska följderna understryka att detta förfarande endast får tillgripas som en sista åtgärd, då de andra möjligheter att göra praktiskt bruk av en omhändertagen vara inte visat sig framkomliga.

Genom *74 § andra stycket* föreslås att förfarande med omhändertagen vara enligt första stycket skall bekostas av varans ägare. Bestämmelsen har sin motsvarighet i 94 § 3 mom. 1951 års stadga.

Av rättssäkerhetsskäl har i *75 §* angetts att beslut om omhändertagande av en vara enligt 74 § och om de åtgärder som livsmedelsmyndighet enligt 74 § avser att vidtaga med en sådan vara alltid skall avfattas skriftligen och omedelbart delges den som innehade varan vid omhändertagandet. Det

är därvid viktigt att livsmedelsmyndigheten också lämnar en skriftlig besvärshänvisning, så att vederbörande får klart för sig att han kan klaga över beslutet.

76 §

I *76 § första stycket* anges de allmänna befogenheterna för den som fullgör uppdrag inom den offentliga livsmedelskontrollen. Det bör erinras om att sådana arbetsuppgifter inte bara ankommer på befattningshavare hos de egentliga livsmedelsmyndigheterna utan också enligt 62 § tredje stycket på andra, t. ex. läkare och veterinär i offentlig tjänst, tullverkets personal och polisen, allt i enlighet med deras instruktioner.

Livsmedelskontrollanterna ges enligt *76 § första stycket första punkten* av naturliga skäl rätt till »tillträde» i lokal och annat utrymme, där det förekommer livsmedel eller varor som är avsedda att användas vid hantering av livsmedel. För tydlighetens skull har LSK kompletterat bestämmelsen med att tillträde också får ske till »utrymme i anslutning därtill». Härmed avses huvudsakligen sådana biutrymmen, beträffande vilka närmare kommentarer lämnats i motiven till 33 § första stycket.

Vidare har LSK ansett det motiverat att i *76 § första stycket andra punkten* direkt utsäga att kontrollanten har befogenhet att göra erforderliga undersökningar och provtagningar. Så får emellertid ske bara i den omfattning som »i varje särskilt fall erfordras för kontrollen».

76 § andra stycket anger å sin sida exempel på de skyldigheter som åvilar den hos vilken offentlig livsmedelskontroll utföres. Enligt *första punkten* skall han på anmodan av kontrollanten lämna »erforderligt biträde» vid förekommande provtagning. Dessutom har han att på begäran också lämna uppgift om varifrån en vara kommer eller hur den är sammansatt. Nu angivna skyldigheter föreligger rent automatiskt vid en kontroll.

För att en kontrollant skall kunna kräva »ytterligare upplysningar» fordras emellertid enligt *76 § andra stycket andra punkten* ett särskilt beslut av vederbörande livsmedelsmyndighet. Skyldigheten att lämna också andra uppgifter än om en varas ursprung och sammansättning har tillkommit, sedan olika hälsovårdsmyndigheter fäst LSK:s uppmärksamhet på att sådana upplysningar inte sällan är nödvändiga för att de rätt skall kunna bedöma resultaten av kontrollen. Därvid har dessutom framhållits värdet av att en företagare i vissa fall får visa upp fakturor, handelsböcker och andra liknande handlingar, t ex. följesedlar och leveransverifikationer samt laboratoriejournaler och analysprotokoll rörande företagets egentillsyn. En bestämmelse i sistnämnda syfte har därför också upptagits i 76 § andra stycket.

LSK är medveten om att den sålunda föreskrivna skyldigheten för företagare att lämna »ytterligare upplysningar» och att förete olika handlingar kan innebära ett intrång i ett företags rätt till sekretess i fråga om sina interna förhållanden. Det har därför ansetts motiverat att, om företaget inte frivilligt lämnar sin medverkan, denna skyldighet inte skall inträda i andra fall än då en livsmedelsmyndighet efter noggrann prövning fattat beslut därom i varje särskilt fall. Ett sådant beslut får riktas endast mot »ägare och innehavare» av en vara och således inte gälla någon arbetstagare hos honom. Vidare måste beslutet vara noga preciserat och begränsat till upplysningar eller företeende av handlingar endast »i den omfattning som erfordras för att uppnå kontrollens syfte i det särskilda fallet».

Härutöver vill LSK som sin mening framhålla att rätten att besluta i nu angivna ärenden som regel inte bör delegeras med stöd av 12 § hälsovårdsstadgan till enskild ledamot eller befattningshavare hos en hälsovårdsnämnd.

Slutligen kan i fråga om 76 § framhållas att bestämmelserna där endast delvis motsvarar 90 och 96 §§ 1951 års livsmedelsstadga.

77 §

Denna paragraf ger livsmedelsmyndighet rätt att föreskriva viss anmälningsskyldighet i fråga om resultaten av de undersökningar företagarna låter göra som ett led i deras obliga-

toriska egentillsyn enligt 7 §. Bestämmelserna är helt nya för livsmedelsstadgans del.

Veterinärstyrelsen har i maj 1961 utfärdat vissa föreskrifter angående åtgärder mot salmonellainfektion hos djur.[1] Enligt dessa är föreståndare för veterinärbakteriologiskt laboratorium skyldig att omgående underrätta styrelsen när sådan infektion blivit påvisad vid en undersökning. Föreståndaren har också att lämna så fullständiga uppgifter som möjligt beträffande andra omständigheter av betydelse i sammanhanget.

Ifrågavarande föreskrifter har visat sig vara av utomordentligt stort värde genom att de möjliggör snabba åtgärder för att hindra vidare spridning av påvisad salmonellasmitta. Från hälsovårdsmyndigheternas sida har emellertid framhållits som en brist att en liknande rapporteringsskyldighet inte finns för sådana bakteriologiska och andra laboratorier som drives i enskild regi. Sålunda har man i några fall kunnat konstatera att, om enskilda laboratorier till hälsovårdsmyndigheterna hade anmält iakttagna salmonellainfektioner på bl. a. fjäderfä — vilka är särskilt aktuella i detta sammanhang — så skulle vissa därav förorsakade epidemier under åren 1966—1968 ha kunnat förebyggas genom de åtgärder som myndigheterna i sådana fall rutinmässigt brukar vidtaga. I de åsyftade fallen har också framkommit att salmonellainfektionerna ingalunda varit okända för uppfödarna av dessa fjäderfä men att de inte tillmätt problemet därmed någon större betydelse.

Vid sin egen bedömning av de sålunda framkomna problemen i samband med olika salmonellaepidemier har LSK funnit att starkt fog finns för att införa en liknande anmälningsskyldighet för enskilda laboratorier som redan gäller för de veterinärbakteriologiska. En sådan ordning torde sålunda kunna ge hälsovårds- och livsmedelsmyndigheterna väsentligt ökade möjligheter att vidtaga preventiva åtgärder. Å andra sidan synes denna skyldighet inte böra sträckas alltför långt, eftersom man då kan få en negativ effekt som kan inverka menligt på de privata laboratoriernas verksamhet. LSK anser därför att anmälningsplikten bör begränsas till de fall då det kan anses vara ett särskilt allmänt humanmedicinskt och livsmedelshygieniskt intresse för myndigheterna att få reda på olika infektioner.

Det är mot denna bakgrund som LSK utformat bestämmelserna i 77 §. Sålunda föreslås att livsmedelsstyrelsen får befogenhet att avgöra när anmälningsskyldighet skall föreskrivas. Den grundläggande förutsättningen måste vara att en anmälan är påkallad »ur allmän hälsosynpunkt» för att epidemiska eller liknande sjukdomar inte skall spridas. Med hänsyn till vad som framkommit om underlåtenhet att rapportera påvisade infektioner föreslås att anmälningsskyldigheten skall åligga inte bara livsmedelslaboratorierna utan också »innehavare av och föreståndare för verksamhet, där livsmedel hanteras».

Ifrågakommande anmälan skall kunna avse förekomsten av olika slags »sjukdomsalstrande bakterier», alltså inte bara salmonella, eller »främmande ämnen» som iakttagits vid undersökning av livsmedel eller av varor vilka saluhållits som livsmedel.

Med tanke på vad LSK nyss uttalat om risken med alltför långtgående krav på anmälningar av detta slag har det inte ansetts lämpligt och heller inte nödvändigt att skyldigheten därom göres generell. För den skull får livsmedelsstyrelsen bara besluta om anmälningsplikt i fråga om vissa av styrelsen särskilt angivna slag av bakterier eller främmande ämnen. Styrelsen måste dessutom begränsa skyldigheten till att gälla enbart »under viss tid».

78 §

I denna paragraf återfinns i allt väsentligt liknande föreskrifter om tjänstemäns sekretessplikt som i 112 § första och andra styckena 1951 års stadga. Bestämmelserna har redigerats i vissa delar och mera anpassats till motsvarande regler i 82 § andra stycket 1958 års hälsovårdsstadga.

Sekretessplikten omfattar i princip allt som en befattningshavare i samband med offentlig livsmedelskontroll fått kännedom

[1] Veterinärstyrelsens författningssamling 1961: 27.

om. Det bör uppmärksammas att förbudet att utnyttja, yppa eller på annat sätt röja sådana uppgifter gäller inte bara den som »har» utan också den som »haft» att fullgöra sådan kontroll, dvs. även person som lämnat sin tjänst inom livsmedelskontrollen. Dessutom äger sekretessplikten tillämpning i fråga om alla som anlitats som biträde vid kontrollen eller eljest i sin tjänst tagit befattning med ärende enligt livsmedelsstadgan eller dess tillämpningskungörelse. Bland dem som här åsyftas bör särskilt nämnas läkare, veterinärer, tullpersonal och polis. Undantag från sekretessplikten kan endast förekomma i den mån så erfordras för att vederbörande skall kunna fullgöra de uppgifter som åligger honom genom hans befattning med den offentliga livsmedelskontrollen. Det måste nämligen ligga i sakens natur att han inom tjänsten skall få lämna uppgifter av sekretesskaraktär.

Slutligen bör i detta sammanhang framhållas att brott mot 78 §, om det är grovt, kan föranleda fängelsestraff enligt 80 § andra stycket.

3.10 *Ansvar och besvär* (10 kap.)

Vid brott mot livsmedelsstadgans bestämmelser bör livsmedelsmyndigheterna enligt LSK:s uppfattning i första hand söka vinna rättelse genom påpekanden och i andra hand meddela formella förelägganden vid vite. Utdömande av påföljd torde i många fall inte vara erforderligt. I överensstämmelse härmed har LSK:s förslag angående brott mot stadgan genom bestämmelsen i 84 § genomgående undantagits från åklagares allmänna skyldighet att väcka åtal. I stället har överlämnats åt livsmedelsmyndigheterna att avgöra om åtal bör väckas och i så fall anmäla förhållandet till vederbörande åklagare. Vid sidan härav har i samma paragraf angivelse av målsäganden i två fall uppställts som förutsättning för åtal.

LSK har också sökt att så mycket som möjligt begränsa straffsanktionering av stadgans olika bestämmelser. Å andra sidan kan man inte bortse från att man vid brott mot särskilt viktiga bestämmelser i stadgan med nödvändighet måste ha möjlighet att ingripa med straff. Vid grövre fall av vissa brott har LSK också funnit det nödvändigt att till domstolens förfogande ställa möjligheten att ådöma fängelsestraff, dock begränsat till sex månader.

Dessa överväganden har lett fram till de föreslagna bestämmelserna i 79 och 80 §§ med dagsböter som normalstraff och fängelsestraff i högst sex månader som skärpt påföljd i fråga om vissa grövre brott. I fråga om brott mot sådana bestämmelser i stadgan, från vilka livsmedelsstyrelsen får medge dispens, har det ansetts utan särskild föreskrift självklart att ansvar inte skall ifrågakomma om dispens meddelats. För underlåtenhet att fullgöra viss anmälningsskyldighet har i 81 § stadgats penningböter.

I 82 § behandlas förseelser mot bestämmelse i tillämpningskungörelsen. Som normalstraff stadgas penningböter med möjlighet att ådöma dagsböter vid allvarligare förseelser. Systemet — som går tillbaka på motsvarande reglering i hälsovårdsstadgan — förutsätter att straff inte utsättes i TK utan att där endast tages in en hänvisning till 82 § i livsmedelsstadgan.

Vilket subjektivt rekvisit som fordras för straffansvar enligt 1951 års livsmedelsstadga, där detta inte som i 108 § 1 mom. andra stycket uttryckligen regleras, kan bli föremål för tveksamhet. LSK har ansett att straffbelagd förseelse genomgående bör föranleda ansvar redan vid oaktsamhet och har tagit in en uttrycklig bestämmelse därom i 79, 80 och 82 §§. För sådan underlåtenhet att göra anmälan som straffbelägges enligt 81 § bör vederbörande svara även om inte ens oaktsamhet föreligger.

Förverkandebestämmelserna i 83 § har utarbetats under beaktande av vad som utlatats i samband med den genom lag den 17 maj 1968 (nr 165) företagna ändringen av brottsbalkens motsvarande bestämmelser.[1]

[1] Prop. 1968: 79.

Förverkande av vara enligt momentets första stycke avser väsentligen att skydda konsumenterna för otjänliga eller i övrigt icke godtagbara varor och kompletterar därutinnan delvis bestämmelserna i 73 och 74 §§.

Besvärsbestämmelse upptages i 85 § första stycket. Rätt att överklaga länsstyrelses och livsmedelsstyrelsens beslut följer av länsstyrelseinstruktionen respektive allmänna verksstadgan. Det är därför tillräckligt att här meddela bestämmelse endast om talan mot hälsovårdsnämnds beslut. De tider för anförande av besvär som upptagits i lagen den 4 juni 1954 (nr 355) om besvärstid vid talan mot förvaltande myndighets beslut gäller också vid besvär enligt livsmedelsstadgan.

Slutligen vill LSK understryka betydelsen av att livsmedelsmyndigheterna utnyttjar den i 85 § andra stycket upptagna möjligheten att förordna om omedelbar verkställighet av sina beslut.

3.11 *Ikraftträdande och övergångsbestämmelser*

1. Genom att LSK kunnat framlägga sitt betänkande i början av år 1970 torde förutsättningar finnas för Kungl. Maj:t att efter sedvanlig remissbehandling förelägga riksdagen proposition i saken våren 1971. Mot denna bakgrund föreslår LSK att den nya livsmedelsstadgan träder i kraft den 1 juli 1971 och att livsmedelsstyrelsen då samtidigt börjar sin verksamhet. Styrelsens första åtgärd blir att låta tillämpningskungörelsen till stadgan träda i kraft.

2. LSK:s förslag till ny livsmedelsstadga och tillämpningskungörelse till denna får i första hand till följd att 1951 års stadga och 1952 års normallivsmedelsordning kan upphöra att gälla. Förslagen innebär också att vissa andra författningar kan upphävas. Motiven härför återfinns under skilda avsnitt i betänkandet enligt följande uppställning.

Författning som föreslås upphävd	*Kommentarer lämnas under avsnitt*
lagen angående uppvärmning av till kreatursföda avsedd mjölk m. m. (SFS 1925: 382);	V 4.2.2
kungörelsen angående märkning av emballage vari nordhavsräka införes till riket, m. m. (SFS 1935: 478);	V 4.2.7
mejeristadgan (SFS 1936: 174);	IV 2.6.4, V 4.2.2
förordningen med vissa bestämmelser rörande till människoföda avsedd mjölk och grädde m. m. (SFS 1937: 737);	IV 2.6.4, V 4.2.2
förordningen om framställning och införsel av vitaminiserade livsmedel (SFS 1941: 268);	IV 2.2.5
kungörelsen med vissa bestämmelser angående handeln med mjölk (SFS 1942: 91);	V 4.2.2
kungörelsen angående förfarandet vid pastörisering av mjölk och grädde m. m. (SFS 1942: 328);	IV 2.6.4, V 4.2.2
kungörelsen angående märkning av kylhuslagrade och konserverade ägg (SFS 1943: 288);	V 4.2.8
kungörelsen om användande av benämningen strömming (SFS 1948: 312);	V 4.2.7
förordningen om införsel och utförsel av margarinvaror samt om kontroll över tillverkningen av dessa varor (SFS 1951: 830);	IV 2.6.4
kungörelsen med föreskrifter om förvärv av behörighet för vissa vattenundersökningar enligt hälsovårdsstadgan (SFS 1960: 37);	V 4.2.1
taxa för vissa vattenundersökningar enligt hälsovårdsstadgan (SFS 1968: 618).	V 3.9 (70 §), 4.2.1

3. I överensstämmelse med praxis föreslår LSK att, om det i andra redan utfärdade författningar finns hänvisning till 1951 års livsmedelsstadga eller andra enligt punkt 2 upphävda författningar, det i stället skall vara den nya stadgan, tillämpningskungörelsen eller andra under förslagen i avdelning II angivna författningar som tillämpas. I likhet med vad som förekom vid sammanslagningen år 1967 av dåvarande medicinal- och socialstyrelserna till den nya socialstyrelsen har LSK inte ansett det nödvändigt att särskilt föreslå att bestämmelse i äldre författningar, som avser veterinärstyrelsen, i stället skall gälla livsmedelsstyrelsen.

4—9. Av praktiska skäl är det uppenbarligen inte möjligt att låta samtliga föreskrifter i den nya livsmedelsstadgan och tillämpningskungörelsen gälla redan från ikraftträdandet den 1 juli 1971. Vissa övergångsbestämmelser blir därför erforderliga.

Sålunda bör äldre föreskrifter om märkning av livsmedel gälla för sådana varor, som blivit förpackade eller importerade före den 1 juli 1971, till dess lagren av dessa livsmedel förbrukats (4).

Godkännande av livsmedelslokaler, som meddelats enligt 1951 års stadga eller äldre författningar, bör också av praktiska skäl fortfarande vara giltiga (5). Därvid bör emellertid erinras om att livsmedelsmyndighet ändå har möjlighet att vid behov enligt 66 § i den nya stadgan meddela föreläggande att rusta upp en äldre lokal eller i yttersta fall enligt 39 § återkalla tidigare godkännande.

När det gäller s. k. kringföringsfordon för livsmedel, beträffande vilka föreskrifter om godkännande f. n. gäller enligt 19 och 20 §§ 1951 års stadga, finns i 21 § nämnda stadga vissa detaljbestämmelser om utrustning. Vidare har veterinärstyrelsen den 26 augusti 1959 med stöd av sistnämnda paragraf utfärdat vissa föreskrifter om sådana fordons beskaffenhet och utrustning. Angivna bestämmelser föreslås få gälla tills vidare intill dess livsmedelsstyrelsen meddelat nya föreskrifter i motsvarande hänseende (6).

Enligt 32 § nya livsmedelsstadgan skall olika transportmedel i förekommande fall vara försedda med slutet förvaringsutrymme eller med anordningar för frys-, kyl- eller värmeförvaring. Med hänsyn till de kostnader, som kan bli följden av krav på att dessa bestämmelser skall iakttagas i fråga om redan befintliga fordon, föreslår LSK att de under en övergångstid av tre år inte behöver tillämpas på transportmedel som tillverkats före den 1 juli 1971 (7).

Skyldigheten enligt 58 § första stycket för företagarna att föranstalta om läkarundersökning och annan hälsokontroll av personal inom livsmedelshanteringen kan, som LSK uttalat i kommentarerna till denna bestämmelse (V 3.8), medföra vissa svårigheter i inledningsstadiet med hänsyn till den större belastning för sjukvårdsorganisationen som den utökade hälsokontrollen innebär. Med hänsyn härtill föreslås bestämmelserna härom inte gälla förrän den 1 juli 1974 (8).

Slutligen har LSK ansett det motiverat att uttryckligen ange att, om en föreskrift som meddelats enligt 1951 års stadga strider mot den nya livsmedelsstadgan, den föreskriften skall upphöra att gälla då den nya stadgan träder i kraft (9).

4 Förslaget till livsmedelsstadgans tillämpningskungörelse

I den allmänna motiveringen (IV 1.4) har LSK redogjort för de olika skäl som ligger bakom uppdelningen av den centrala livsmedelslagstiftningen i en ramförfattning, den nya livsmedelsstadgan, och en tillämpningskungörelse. Själva stadgan har därvid ansetts böra innehålla de allmänna, grundläggande bestämmelserna och om möjligt inte tyngas av detaljföreskrifter. Dessa bör i stället meddelas i tillämpningskungörelsen som föreslås utfärdad av livsmedelsstyrelsen.

Vid utarbetandet av sitt förslag till en sådan *tillämpningskungörelse* har LSK först utgått från de olika bestämmelser i 1951 års stadga som inte ansetts böra ingå i förslaget till ny stadga. Det har bl. a. gällt detaljföreskrifter om livsmedelslokaler, hantering, utomhus- och kringföringshandel samt sammansättning och annan beskaffenhet av vissa vanligare livsmedel. I samband härmed har LSK gjort en översyn av motsvarande regler i 1952 års normallivsmedelsordning och i den mångfald kommunala livsmedelsordningar vars olikartade rent lokala bestämmelser, i den mån de ansetts böra kvarstå, har arbetats ihop till gemensamma föreskrifter gällande för hela landet. Vidare har från de specialförfattningar, som LSK föreslår bli upphävda, i tillämpningskungörelsen placerats in sådana bestämmelser som ansetts inte böra ingå i själva stadgan. Detta är bl. a. fallet med 1936 års mejeristadga, 1937 och 1942 års pastöriseringsförfattningar samt 1941 års vitamineringsförordning. Av naturliga skäl har de nu berörda författningsbestämmelserna reviderats och moderniserats i erforderlig omfattning.

Härutöver har LSK funnit det påkallat att föreslå helt nya bestämmelser i kungörelsen för att den så långt som möjligt skall vara anpassad till det aktuella läget inom livsmedelshanteringen.

När det gäller *tillämpningskungörelsens utformning* har det visat sig lämpligt att dela upp den i tre avdelningar. *Avdelning I* innehåller allmänna bestämmelser som är avsedda att i huvudsak motsvara de från 1951 års stadga, normallivsmedelsordningen och andra författningar överförda bestämmelserna. Kapitelindelningen i denna avdelning är densamma som i 1—9 kap. förslaget till livsmedelsstadgan. Omarbetningen av de detaljföreskrifter om olika livsmedels sammansättning m. m., som f. n. finns i 8 kap. 1951 års stadga, har visat sig bli så omfattande att föreskrifterna av praktiska skäl placerats i en speciell *Avdelning II* med bestämmelser om särskilda livsmedel. Slutligen återfinns erforderliga ansvarsbestämmelser i *Avdelning III*. Härutöver har i särskilda *bilagor* till tillämpningskungörelsen redovisats ett antal förteckningar som har direkt anknytning till kungörelsens två första avdelningar. Bilagorna avser berikningsmedel, livsmedelstillsatser, främmande ämnen, särskilt skyddade livsmedelsbeteckningar, saluförbjudna

livsmedel, vissa livsmedelslaboratorier samt taxor för provtagning och undersökning.

LSK:s förslag till tillämpningskungörelse har utformats i nära samarbete med experter från berörda myndigheter och branschorganisationer. Som framhållits redan i den allmänna motiveringen (IV 1.4) har det emellertid inte varit möjligt att inom rimlig tid göra en fullständig överarbetning i detalj av alla de föreskrifter och regler av olika natur som kan vara av intresse i detta sammanhang. Sålunda har i förslaget bara gjorts sådana ändringar och tillägg i fråga om nuvarande bestämmelser, som visat sig absolut nödvändiga för att i möjlig mån göra dem tidsenliga och få dem att motsvara den hittillsvarande utvecklingens huvudsakligaste krav.

Med hänsyn härtill har det väsentligaste syftet med LSK:s förslag till tillämpningskungörelse måst vara att få fram en författning som, då den nya livsmedelsstadgan träder i kraft, kan utgöra en första grund för livsmedelsstyrelsen att bygga vidare på. Kungörelseförslaget måste därför betraktas som preliminärt och provisoriskt.

Avsikten är att tillämpningskungörelsen skall överarbetas av livsmedelsstyrelsen och fortlöpande alltefter behovet anpassas till utvecklingens krav och de skiftande förhållandena inom produktion, distribution och konsumtion på livsmedelsområdet. Fördenskull skall kungörelsen på ett snabbt och smidigt sätt successivt ändras och kompletteras så att den alltid hålles aktuell. Tillägg synes böra göras med bestämmelser också om andra livsmedel än dem som ingår i LSK:s förslag. Motiv härför finns bl. a. i fråga om färdiglagad mat och olika nya livsmedelstyper. Därvid kan det visa sig befogat att i Avdelning II ändra principerna för den varugruppering i fråga om livsmedel, som enligt LSK:s förslag av praktiska skäl ansluter sig till 8 kap. 1951 års stadga. Vidare kan olika slags råd och anvisningar behöva göras om till direkta föreskrifter och tagas upp i kungörelsen. Det bör också erinras om angelägenheten av att föra ihop så många bestämmelser i livsmedelsfrågor som möjligt i en enda författning. I detta syfte bör livsmedelsstyrelsen i detalj gå igenom alla de särförfattningar m. m. som redovisas i Bilaga 3.

LSK vill fästa uppmärksamheten på att många bestämmelser i tillämpningskungörelsen redan kommenterats i samband med specialmotiveringen till motsvarande grundbestämmelse i själva livsmedelsstadgan (V 3.1—11). Den följande specialmotiveringen till kungörelsen, särskilt i fråga om Avdelning I, utgör därför i betydande delar bara en komplettering av vad som sagts i kommentarerna till stadgan. Motiven till de föreslagna bestämmelserna måste på grund därav studeras jämsides för att man skall få en rättvisande uppfattning om de olika frågor som regleras.

LSK är medveten om att det skulle möta betydande praktiska svårigheter att omedelbart genomföra samtliga föreskrifter som intagits i tillämpningskungörelsen. I vissa fall är det därför nödvändigt med ett uppskov så att en smidig anpassning efter hand kan ske till de nya bestämmelserna. Eftersom livsmedelsstyrelsen fortlöpande kommer att överarbeta tillämpningskungörelsen har LSK emellertid inte ansett sig böra föreslå några övergångsbestämmelser. I stället har till ledning för styrelsen i specialmotiveringen till de aktuella föreskrifterna angetts när uppskov lämpligen bör förekomma med deras ikraftträdande. Vissa kommentarer härom har också lämnats under avsnittet V 3.11 om ikraftträdande och övergångsbestämmelser till livsmedelsstadgan.

Liksom i specialmotiveringen till livsmedelsstadgan använder LSK i de följande avsnitten förkortningen »TK» för tillämpningskungörelsen och benämningen »1951 års stadga» för den nuvarande livsmedelsstadgan. Förslaget till ny sådan författning betecknas endast »livsmedelsstadgan».

4.1 *Tillämpningskungörelsens Avdelning I* (Allmänna bestämmelser)

4.1.1 Inledande bestämmelser (1 kap.)

Nu gällande definition av serveringsbegreppet återfinns i 2 § 1951 års stadga. Frågan

härom har vidare behandlats av 1954 års mjölkkommitté som föreslagit en detaljerad redovisning för vilka former av livsmedelshantering som hör till servering. LSK har å sin sida inte ansett det nödvändigt med en sådan definition i själva stadgan.

Med hänsyn till den praktiska tillämpningen av stadgan har det emellertid synts angeläget att i 1 kap. 1 § TK exemplifiera vad som avses med servering. Av olika skäl har det därvid ansetts önskvärt att särskilt markera sambandet mellan livsmedelslagstiftning och arbetarskyddslagstiftning främst i fråga om lokaler för servering av måltider till anställda. I arbetarskyddslagen regleras nämligen arbetsgivarnas skyldighet att bl. a. anordna måltidslokaler. Dessa skall enligt 33 § stadgan anses som livsmedelslokaler. Begreppet servering har i TK därför exemplifierats så att det också omfattar lokal för utspisning anordnad för sådana arbetstagare för vilka arbetarskyddslagstiftningen är tillämplig. Genom dessa kompletteringar av serveringsbegreppet tillgodoses önskemålen om tillsyn av den alltmer ökande kollektiva utspisningen såväl i offentlig som enskild regi.

4.1.2 Livsmedels sammansättning och beskaffenhet i övrigt (2 kap.)

De i detta kapitel föreslagna bestämmelserna med tillhörande bilagor är direkta följdföreskrifter till stadgans 2 kap. och överensstämmer i huvudsak med de föreskrifter och anvisningar, som f. n. tillämpas av kommerskollegium och statens institut för folkhälsan. Ämnesområdet har kommenterats både i den allmänna motiveringen och i specialmotiveringen till stadgans 2 kap. (IV 2.2.5 och V 3.2). Utöver vad där anförts vill LSK i anslutning till 2 kap. 2 § TK framhålla att sådant material som nämnes i paragrafen — etiketter, påskrifter, skyltar e. d. — inte får ändras utan att livsmedelsstyrelsen dessförinnan undersökt att materialet överensstämmer med villkoren för tillstånd och ger en rättvisande information.

4.1.3 Märkning av livsmedel (3 kap.)

Bestämmelserna i 1—4 §§ rörande användning av benämningarna »Djupfryst», »Kylvara», »Kylkonserv», »Halvkonserv» och »Helkonserv» är direkta följdföreskrifter till 21 § stadgan, enligt vilken »särskild uppgift» skall kunna fordras vid olika slags saluhållande av livsmedel. Bestämmelserna har kommenterats i specialmotiveringen till stadgans 3 kap. (V 3.3). Av de i TK föreslagna bestämmelserna om speciell märkning bör särskilt nämnas skyldigheten enligt 2 § att lämna uppgift om tinade varor. LSK anser sålunda att konsumenterna bör få veta om en vara vid saluhållandet varit fryst och sedermera upptinats. Beträffande nu berörda speciella märkningsbestämmelser kan framhållas att de redan i stor omfattning tillämpas inom såväl industri som handel. De i 5 § föreslagna bestämmelserna om skyldighet att deklarera i livsmedel ingående berikningsmedel och tillsatser kompletterar föreskrifterna i 2 kap. 2 och 4 §§.

Bestämmelserna i 6—9 §§ har kommenterats i den allmänna motiveringen och specialmotiveringen till stadgan (IV 2.5.4 och V 3.3).

10 § innehåller en bestämmelse att livsmedel inte får förses med runmärke utan att uppfylla den standard som efter förslag av Svenska kontrollanstalten för mejeriprodukter och ägg (KMÄ) fastställts av livsmedelsstyrelsen som villkor för märkningen. Denna bestämmelse innebär en ändring av nuvarande förhållanden. Enligt KMÄ:s gällande reglemente, som statens jordbruksnämnd efter Kungl. Maj:ts bemyndigande fastställt, ankommer det på KMÄ att efter ansökan medge företag rätt att för vara från viss anläggning använda runmärke, vilket är ett för KMÄ inregistrerat varumärke. Förutsättningen för användande av runmärket är att företaget i fråga om varans tillverkning, lagring, förpackning, emballage och transport uppfyller de av jordbruksnämnden eller av KMÄ efter jordbruksnämndens bemyndigande härför föreskrivna villkoren.

De livsmedel som kan bli föremål för runmärkning är smör, ost, ägg och mjölkglass. Företag som fått runmärkesrätt står i fråga om anläggningar och varor under KMÄ:s fortlöpande kontroll. Enligt beslut av jordbruksnämnden kan tillverkare av så-

väl mjölkglass som annan glass, efter ansökan, av KMÄ tillerkännas rätt att på glassens förpackning anbringa beteckningen »under statlig kontroll» eller annan till innebörden liknande beteckning som KMÄ godkänner. LSK har närmare kommenterat den sistnämnda typen av märkning i anslutning till 49 § i stadgan (V 3.7).

Vad runmärkningen beträffar var dess ursprungliga syfte att främja varornas avsättning på exportmarknaden. Dess betydelse i detta hänseende kvarstår fortfarande. Märkningen har emellertid på den inhemska marknaden ansetts som en värdemätare av varans hygieniska beskaffenhet. Den sistnämnda frågan bör enligt LSK:s mening tillmätas så stor betydelse att livsmedelsstyrelsen i sin egenskap av central livsmedelsmyndighet i fortsättningen bör fastställa de regler som KMÄ föreslår skall gälla för märkningsrätten. LSK vill betona att förslaget inte innebär någon inskränkning i jordbruksnämndens åligganden när det gäller att fastställa kvalitetsfordringar för export av berörda livsmedel. Ett genomförande av förslaget till 10 § förutsätter vissa ändringar i reglementet för KMÄ.[1] Erforderliga ändringar får ankomma på jordbruksnämnden att vidtaga i samråd med livsmedelsstyrelsen.

Vad slutligen beträffar 11 § innehåller denna endast en uppgift om att bestämmelser om märkning av särskilda livsmedel av viss beskaffenhet meddelas i Avdelning II.

4.1.4. Hantering av livsmedel (4 kap.)

Bestämmelserna i 1 § om joniserande strålning är helt nya. Eftersom denna konserveringsform befinner sig på försöksstadiet, har LSK ansett att den tills vidare bör vara belagd med tillståndstvång.

Den föreslagna bestämmelsen i 2 § om servering av mjölk samt lättmjölk och skummjölk i obruten originalförpackning grundar sig på 26 § i stadgan (V 3.4), där livsmedelsstyrelsen får befogenhet att meddela bl. a. sådana hanteringsföreskrifter som fordras för att uppnå avsedd livsmedelsstandard. För att möjliggöra en nödvändig omställning inom mjölkdistributionen som blir följden av förslaget bör obligatoriet inte genomföras förrän tre år efter stadgans ikraftträdande.

Föreskriften i 3 § första stycket om förpackningsmaterial har sitt ursprung i 7 § 2 mom. 1951 års stadga. Här bör särskilt nämnas att gällande bestämmelse om visst förpackningsmaterial för te fått utgå, eftersom den numera saknar praktisk betydelse. Den föreslagna bestämmelsen i 3 § andra stycket om förbud att använda tidningar och tryckt makulatur som förpackningsmaterial är helt ny för livsmedelsstadgan. Däremot finns likartade bestämmelser i ett flertal lokala livsmedelsordningar.

Kommentarer till de i 4—6 §§ föreslagna transportföreskrifterna återfinns i specialmotiveringen till stadgans 32 § (V 3.4). Härutöver kan nämnas att frågan om transport och annan hantering av älgkött diskuterats inom LSK i anslutning till 5 § andra stycket. Enligt LSK:s mening hanteras emellertid dessa djurkroppar under så speciella förhållanden att det inte är lämpligt och knappast heller möjligt att lämna generella föreskrifter om transporter av sådant kött. I motsats härtill har emellertid renköttet ansetts böra behandlas på samma sätt som kött av nötkreatur m. fl. djur. Beträffande kravet på att kött i hel-, halv- eller fjärdedelskropp skall transporteras hängande bör framhållas att detta inte avser transporter inom ett begränsat industriområde e. d.

I fråga om de i 6 § lämnade temperaturföreskrifterna för transport av mjölk och flytande mjölkprodukter från mejeri vill LSK understryka önskemålet att också andra mjölktransporter sker under samma temperaturbetingelser. Eftersom de i 4—6 §§ föreslagna transportbestämmelserna kommer att i vissa fall medföra omfattande ändringsarbeten nu på befintliga transportfordon, utgår LSK från att bestämmelserna inte kan genomföras förrän tre år efter stadgans ikraftträdande.

7 och 8 §§ är att betrakta som rent hygieniska ordningsföreskrifter. Bestämmelserna i 9 § om beredning och förvaring av livsmedel under vissa förhållanden utgör yt-

[1] Statens jordbruksnämnds cirkulär 1964 nr 90.

terligare ett exempel på hanteringsföreskrifter som livsmedelsstyrelsen kan meddela med stöd av 26 § stadgan. De har tillkommit för att hindra olämplig hantering av ömtåliga produkter. Vad särskilt beträffar lagad mat kan, enligt vad LSK inhämtat, förekomma att försäljning sker i livsmedelsbutiker av maträtter som färdiglagats hemma hos affärsinnehavaren eller i någon annan icke godkänd livsmedelslokal.

10 § innehåller i första stycket vissa föreskrifter om förfaringssättet vid infrysning av livsmedel, medan bestämmelserna i andra stycket innebär att de i 6 § fastställda högsta transporttemperaturerna för känsliga livsmedel också skall gälla vid livsmedlens förvaring. LSK vill framhålla att föreskriften endast gäller sådana lokaler och utrymmen som är särskilt avsedda för dylik förvaring.

De i 11 § meddelade föreskrifterna om förvaring av färska obehandlade bär, grönsaker och rotfrukter har sin motsvarighet i normallivsmedelsordningens bestämmelser angående handel med köttvaror och färsk fisk (11 § 2 mom. och 12 § 2 mom.). LSK har ansett att dessa bestämmelser i framtiden bör gälla i förhållande till samtliga oförpackade livsmedel. I praktiken är avsedda åtgärder redan nu på många håll genomförda på så sätt att särskilda diskar ofta finns för här ifrågakommande vegetabilier.

I 1951 års stadga finns under 11 § 2 mom. vissa bestämmelser om hantering av fjäderfä. Ytterligare föreskrifter om fågel och vilt har meddelats i ett stort antal lokala livsmedelsordningar. LSK har ansett dessa föreskrifter välmotiverade, varför de fått sin motsvarighet i 12 § TK.

Bestämmelserna i 13 § om skyltning av livsmedel utanför livsmedelslokal återfinns i 4 § normallivsmedelsordningen där emellertid skyltningsförbudet är begränsat till oförpackade livsmedel. Enligt vad LSK erfarit har sådan utomhusskyltning sett från allmänhygienisk synpunkt övervägande negativ inverkan på livsmedel. Detta gäller bl. a. i fråga om risker för förorening, bristande hållbarhet e. d. LSK föreslår därför ett totalt förbud häremot.

Hanteringsföreskrifterna i 14—16 §§ har kommenterats i specialmotiveringen till 30 § i stadgan (V 3.4). Med bestämmelsen i 16 § har LSK velat understryka betydelsen av att utrustning som från livsmedelshygienisk synpunkt är olämplig för livsmedelshantering inte heller skall få förekomma i en livsmedelslokal.

4.1.5 Livsmedelslokal (5 kap.)

Gällande bestämmelser om livsmedelslokaler finns i 3 kap. 1951 års stadga och i olika delar av normallivsmedelsordningen. LSK har i sitt förslag till lokalföreskrifter självfallet måst ta hänsyn till den standardhöjning som under senare år visat sig möjlig beträffande livsmedelslokaler i största allmänhet samt till strukturförändringen inom industri och handel. Förslaget måste dessutom ses mot bakgrunden av de i specialmotiveringen till stadgans 5 kap. »Livsmedelslokal (V 3.5) behandlade grundläggande principerna för bl. a. samordningen av livsmedelslagstiftningen med övriga författningskomplex och då främst byggnadslagstiftningen.

I fråga om de i 1 § föreslagna bestämmelserna om att föreskrifterna skall tillämpas på vissa utrymmen i fartyg, järnvägsvagn och luftfartyg bör särskilt framhållas att bestämmelserna endast avser beredning, servering och försäljning av livsmedel. Om hela hanteringsbegreppet enligt 2 § stadgan skulle tillämpas, kom nämligen detta att medföra att exempelvis också dessa kommunikationsmedels lastutrymmen skulle behandlas som livsmedelslokal. En sådan konsekvens torde knappast vara motiverad.

Bestämmelsen i 2 § om möjligheten att begränsa antalet sysselsatta personer i livsmedelslokal innebär en nyhet. Erfarenheten har nämligen visat att sedan lokalerna en gång blivit godkända, verksamheten efter hand utökats bl. a. genom ett större varusortiment och flera anställda. Denna sker inte sällan på bekostnad av den hygieniska standarden.

I 3 § föreslås bestämmelser om hur vissa biutrymmen skall vara beskaffade. Förslaget

synes inte behöva kommenteras närmare.

Beträffande i 4 § ställda krav på lätt rengörbart material bör i fråga om golv särskilt framhållas som en viktig uppgift för berörda myndigheter att särskilt noga uppmärksamma kraven på skydd för personalen enligt arbetarskyddslagstiftningen. Bl. a. bör beaktas frågan om halkfria golv i förhållande till möjligheten att med tanke på livsmedelshygienen hålla golven rena. Enligt LSK:s mening måste därmed sammanhängande problem ses mot bakgrunden av lokalens användning och prövas från fall till fall.

Till skillnad mot nu gällande föreskrifter har LSK i 5 § ansett sig böra kräva att det i varje livsmedelslokal skall finnas lätt tillgång till rinnande vatten av dricksvattenkvalitet. Vidare har enligt 7 § i vissa fall ställts krav på s. k. blandarkranar. Ur allmänhygienisk synpunkt är det önskvärt att dessa kranar manövreras på annat sätt än med händerna så att handinfektioner inte i onödan sprides från tvättställen. LSK har emellertid med hänsyn till lokala förhållanden och den allmänna utvecklingen i övrigt ansett sig böra lägga avgörande av denna fråga hos vederbörande livsmedelsmyndighet.

De i 9 § föreslagna bestämmelserna om ökade krav på luftväxling har aktualiserats främst på grund av planeringen av nya affärslokaler med ofta mycket blandade verksamhetsgrenar. I fråga om artificiell belysning har LSK med hänsyn till den ökade förekomsten av dylika ljuskällor, ansett sig böra fästa uppmärksamheten på den negativa verkan dessa kan ha för många livsmedel.

Bestämmelserna i 10 § om utrymmen för kyl- och värmeförvaring är i stort sett nya. Genom paragrafen har LSK också ansett sig särskilt böra föreskriva speciella utrymmen för upptining, avsvalning och varmhållning.

De i 11 § föreslagna bestämmelserna om grillning och annan värmebehandling av livsmedel har tillkommit för att främst ur hygienisk synpunkt reglera denna allt vanligare form av livsmedelshantering kombinerad med försäljning. LSK har härvid haft i åtanke ett antal konkreta fall i fråga om salmonellaspridning genom butiksgrillade kycklingar som under senare år föranlett ingripande från hälsovårdsmyndigheternas sida.

Bestämmelserna i 13—17 §§ härrör i huvudsak från normallivsmedelsordningens 3 och 4 §§. Här skall särskilt nämnas att en skärpning gjorts genom att torrklosett inte längre skall få förekomma inom livsmedelslokaler. Eftersom denna nya bestämmelse kan medföra vissa ombyggnadsproblem, anser LSK sig böra föreslå en övergångstid på tre år. I frågan om sågspån som golvströ har förslag framförts från olika håll om att helt förbjuda användningen därav. Emellertid kan sågspån fortfarande behöva användas framför allt i vissa äldre livsmedelslokaler. Som framgår av 16 § har LSK därför ansett sig böra låta bestämmelserna kvarstå åtminstone tills vidare.

Frågan om färgsättningen inom lokaler för tillverkning och beredning av livsmedel har varit föremål för mycken diskussion under LSK:s arbete. Enligt normallivsmedelsordningen har föreskrivits att färgen på väggar och tak samt i vissa fall också inredningen skall vara ljus. Ett undantag gäller för färgen i slakteri, som ansetts böra vara ljus men inte röd. Från skilda håll har framhållits att uttrycket »ljus färg» är för obestämt och därför kan tolkas på olika sätt. Vid LSK:s diskussioner har emellertid ansetts att lokaler för tillverkning och beredning av livsmedel rent allmänt bör ge ett ljust helhetsintryck så att färgnyansen medger att föroreningar lätt kan upptäckas. I 18 § har LSK föreslagit en formulering som till en viss grad möjliggör färgval efter verksamhetens art samtidigt som dock den ljusa färgtonen sättes i första hand. Samma synpunkter på färgsättningen i övriga beredningslokaler har motiverat reglerna därom i 31 och 32 §§.

Bestämmelserna i 19 § om förvaringsutrymmen för råvaror återfinns under olika avsnitt i normallivsmedelsordningen. Den allmänna utformning föreskrifterna fått genom LSK:s förslag medför att de bör tillämpas på alla slags tillverknings- och beredningslokaler.

LSK har funnit att mejerilokaler för framtiden i princip inte såsom för närvarande bör

särbehandlas och bl. a. därför föreslagit upphävande av mejeristadgan, där det finns ett antal lokalbestämmelser av allmän natur. Trots detta har LSK ansett sig böra i 20 och 21 §§ behandla några för mejerihanteringen speciella detaljfrågor. Så gäller särskilt frågan om behandlingen av sådant slam som uppkommer vid centrifugering av mjölk. I denna fråga har veterinärstyrelsen med stöd av mejeristadgan i kungörelse den 9 juni 1967[1] meddelat vissa föreskrifter om destruktion av centrifugslam som ordagrant intagits i 21 §. Enligt LSK:s mening är övriga bestämmelser i nyssnämnda kungörelse, av byggnadsteknisk natur och bör därför fastställas av statens planverk.

De i 22 § föreslagna bestämmelserna om lokaler för styckning, beredning och konservering av köttvaror har i moderniserad form i stort sett hämtats från 8 § normallivsmedelsordningen. Detta gäller också bestämmelserna i 23 § för bageri.

De speciella föreskrifterna i 24 § om tillverkning av mjukglass motsvarar föreskrifterna i veterinärstyrelsens cirkulär den 21 april 1965[2] som ansetts böra gälla fortfarande.

Föreskrifterna i 25—31 §§ om lokaler för försäljning av livsmedel måste både beträffande innehåll och uppdelning på olika typer av försäljningslokaler ses mot bakgrunden av den genomgripande strukturförändring som bl. a. detaljhandeln genomgått efter tillkomsten av 1951 års stadga. Med hänsyn härtill är någon direkt jämförelse knappast möjlig mellan de föreslagna bestämmelserna och dem som f. n. gäller enligt normallivsmedelsordningen. I detta sammanhang bör emellertid särskilt nämnas att de nya reglerna för butikslokaler tillkommit efter ingående diskussioner med representanter för handeln samt med regionala och lokala hälsovårdsexperter.

I likhet med handelns företrädare har LSK ansett att nomenklaturen för olika typer av livsmedelshandel är mycket olikartad och därför inte bör vara avgörande vid bedömningen av lokalernas olika hygieniska förutsättningar. Vid utarbetande av LSK:s förslag har man därför utgått från att det är aktiviteternas art och omfattning, som skall vara avgörande vid lokalernas planering. I 25—31 §§ har därför uppställts grundläggande krav för saluhållande av oförpackat kött, oförpackad fisk, bröd osv. Avsikten är att här nämnda typer av livsmedelshandel skall kunna kombineras, om så är lämpligt, och inplaceras i olika lokaler med beaktande av samtliga omständigheter som påverkar den samlade verksamheten.

Beträffande 32 § bör särskilt nämnas kravet på att det i anslutning till serveringslokaler skall finnas vattenklosett för gäster eller i andra hand en av hälsovårdsnämnd godkänd motsvarande och likvärdig anordning. Därmed avses närmast toaletter med elektrisk destruktion. Anordningar för kemisk destruktion anses däremot böra jämställas med torrklosett.

Bestämmelserna i 33 och 34 §§ om godkännande och förhandsprövning av livsmedelslokaler är direkta följdföreskrifter till 36 § i stadgan och har ingående kommenterats i specialmotiveringen till sistnämnda paragraf.

4.1.6 Saluhållande av livsmedel i vissa fall (6 kap.)

Bestämmelserna i detta kapitel motsvarar i huvudsak 5 kap. 1951 års stadga samt 20 och 21 §§ normallivsmedelsordningen. De har utförligt behandlats i specialmotiveringen till 42—44 §§ i stadgan (V 3.6). I detta sammanhang anser sig LSK emellertid böra framhålla att tillämpningen av dessa föreskrifter reglerar saluhållande av livsmedel under högst varierande och ofta primitiva förhållanden. En smidig anpassning till rådande lokala förhållanden är därför nödvändig. Det torde ligga i sakens natur att bestämmelser för ifrågavarande försäljningsverksamhet ofta bara kan innefatta vägledande riktlinjer. En fortlöpande övervakning samt råd och anvisningar lämnade på platsen för verksamheten, är här av särskild betydelse.

[1] Veterinärstyrelsens författningssamling 1967: 8.
[2] Veterinärstyrelsens författningssamling 1965: 19.

I fråga om bestämmelserna i 9 och 10 §§ om godkännande av fordon föreslår LSK att veterinärstyrelsens den 26 augusti 1959[1] fastställda föreskrifter fortfarande skall gälla i tillämpliga delar intill dess livsmedelsstyrelsen haft tillfälle överarbeta dem.

4.1.7 Förbud mot saluhållande (7 kap.)

Kapitlet innehåller bestämmelser som direkt anknyter till 7 kap. i stadgan. De har närmare kommenterats i specialmotiveringen till sistnämnda kapitel (V 3.7). Det gäller bestämmelserna både i 1 § TK om saluförbud för otjänliga varor, f. n. begränsat till fisk innehållande höga halter kvicksilver, och i 2 § TK angivna regler om tillstånd för saluhållande av vissa ersättningsprodukter för andra livsmedel (mjölkliknande varor, annat smörliknande fett än margarin samt köttvaruliknande varor). Bestämmelserna i 3—5 §§ har också behandlats i specialmotiveringen till 7 kap. livsmedelsstadgan och synes inte behöva kommenteras närmare i detta sammanhang.

De i 6—9 §§ meddelade förbuden att i vissa lokaler och betjäningsavdelningar saluhålla olika slags oförpackade livsmedel och andra varor överensstämmer i stort sett med normallivsmedelsordningens föreskrifter. LSK har dock funnit justeringar i det »fria» varusortimentet motiverade av livsmedelshygieniska skäl. Det gäller bl. a. försäljning av fågel och oflått vilt samt snittblommor i sådan lokal eller betjäningsavdelning där huvudsakligen oförpackade fiskvaror saluhålles.

4.1.8 Personalhygien (8 kap.)

Bestämmelserna i detta kapitel har kommenterats i specialmotiveringen till 8 kap. i stadgan (V 3.8). Beträffande föreskrifterna i 5 och 6 §§ om läkarundersökning och annan hälsokontroll samt friskintyg vid nyanställning anser LSK att de föreslagna åtgärderna, i den mån de i frivillig eller annan ordning inte redan är genomförda, formellt bör definitivt genomföras först efter tre år.

4.1.9 Offentlig livsmedelskontroll (9 kap.)

Bestämmelserna i 1 § detta kapitel om förordnande av anvisningslaboratorier samt om godkännande av enskilda laboratorier kommenteras utförligt i avsnittet om livsmedelsadministrationen (VI 7.6.2). I paragrafens sista stycke fastställes också enligt 70 § andra stycket stadgan taxor för vissa provtagningar och undersökningar. Aktuella i det sammanhanget är vattenundersökningar enligt 10 kap. TK samt provtagning av vatten vid mejeri enligt 10 § i samma kapitel. Vidare regleras däri ersättningen för den undersöknings- och provtagningsverksamhet som utgör ett led i pastöriseringskontrollen enligt 11 kap. TK.

Enligt 2 § skall hälsovårdsnämnden eller länsstyrelsen underrätta livsmedelsstyrelsen när någon av dem funnit anledning till anmärkning mot de hygieniska förhållandena i sådan livsmedelslokal som livsmedelsstyrelsen godkänt. Även om ingenting utsägs därom i författningstexten, anser LSK att denna rapporteringsskyldighet bör vara begränsad till att gälla förhållanden och åtgärder av mera väsentlig betydelse.

4.2 *Tillämpningskungörelsens Avdelning II* (Bestämmelser om särskilda livsmedel)

4.2.1 Vatten (10 kap.)

Bestämmelserna om vatten är för närvarande intagna i hälsovårdsstadgan där ett särskilt kapitel, omfattande 29—37 §§, behandlar vattenförsörjning och vattenundersökning. De tre inledande paragraferna reglerar främst hur vattentäkt skall vara belägen och i övrigt anordnad och underhållen för att vattnet inte skall påverkas menligt. I de följande paragraferna lämnas närmare föreskrifter när och hur vattnet skall undersökas och vilka åtgärder som skall vidtagas om undersökningen visar att vattnet är mindre tjänligt för sitt ändamål.

[1] Veterinärstyrelsens författningssamling 1959: 93.

Enligt 32 § skall vatten som inom hälsovårdstätort genom allmän anläggning för vattenförsörjning tillhandahålles till dryck, matlagning eller annan beredning av livsmedel eller till rengöring av kärl eller redskap som begagnas vid beredning eller förvaring av livsmedel, underkastas fysikaliskkemisk och bakteriologisk undersökning. Länsstyrelsen kan förordna att sådan undersökning skall företagas också av vatten i allmän anläggning utanför hälsovårdstätort och av vatten som genom allmän vattenledning, som ej ingår i allmän anläggning, tillhandahålles flera hushåll eller eljest i större omfattning. I 33 och 34 §§ anges hur ofta undersökning skall ske av vatten.

För bakteriologiska vattenundersökningar och deras bedömning gäller anvisningar utfärdade den 22 november 1965 av dåvarande medicinalstyrelsen och veterinärstyrelsen gemensamt samt för fysikalisk-kemiska vattenundersökningar och deras bedömning anvisningar utfärdade den 29 december 1967 av medicinalstyrelsen. Därutöver har veterinärstyrelsen enligt bemyndiganden i olika författningar utfärdat föreskrifter om kontroll av vatten vid kontrollslakteri m. m.[1], vid fjäderfäkontrollslakteri[2] samt vid mejeri[3].

LSK:s föreslagna bestämmelser i 10 kap. TK om provtagning och undersökning av vatten motsvarar hälsovårdsstadgans bestämmelser i 32—36 §§. LSK föreslår att dessa paragrafer upphävs när den nya livsmedelsstadgan träder i kraft. Det gäller också 37 §, som innehåller hygienbestämmelser för personal sysselsatt vid anläggning för rening av vatten. Genom de i 8 kap. TK föreslagna generella bestämmelserna om personalhygien blir paragrafen överflödig. Av hälsovårdsstadgans bestämmelser om vatten återstår 29—30 §§, vilka paragrafer bl. a. innehåller bestämmelser om den hygieniska beskaffenheten av vatten från enskilda brunnar och andra liknande vattentäkter. Paragraferna reglerar samtidigt frågor av rent omgivningshygienisk karaktär och bör därför också i fortsättningen kvarstå i hälsovårdsstadgan.

Enligt kungörelsen den 26 februari 1960 (nr 37 med ändr.) med föreskrifter om förvärv av behörighet för vissa vattenundersökningar enligt hälsovårdsstadgan skall den som utför sådana undersökningar uppfylla vissa i kungörelsen angivna kompetenskrav. Det ankommer på socialstyrelsen att pröva ansökningar och besluta i behörighetsfrågan. Som en följd av LSK:s förslag att vatten skall betraktas som livsmedel bör det i fortsättningen ankomma på livsmedelsstyrelsen att tillse att undersökningarna utföres av personer med erforderlig kompetens eller av laboratorier som besitter sådan sakkunskap. I princip bör det inte vara någon skillnad på vattenundersökningar och på andra livsmedelsundersökningar som efter livsmedelsstyrelsens särskilda prövning kan utföras antingen på de anvisningslaboratorier eller på de godkända laboratorier som upptagits i Bilaga 7 till TK.

LSK:s förslag till regler om vatten är indelat i tre avsnitt, varav det första fastställer hygieniska krav på vatten samt anger de allmänna principerna för en tillfredsställande egentillsyn. I det andra avsnittet regleras själva undersökningsförfarandet och kontrollmyndighetens åligganden, medan det tredje och sista avsnittet innehåller specialregler om den offentliga vattenkontroll som LSK anser alltjämt bör finnas vid mejerierna.

I detta sammanhang bör uppmärksammas att LSK efter noggranna överväganden kommit fram till att tiden ännu inte är mogen att formellt fastställa en uttrycklig livsmedelsstandard för dricksvatten.

De i *1 § första stycket* angivna kraven på vattnets hygieniska beskaffenhet ansluter sig till gällande normer enligt ovannämnda anvisningar från medicinalstyrelsen och veterinärstyrelsen om bakteriologiska vattenundersökningar. LSK förutsätter att såväl dessa anvisningar som medicinalstyrelsens anvisningar om fysikalisk-kemisk vattenundersökning tills vidare lägges till grund för bedömningarna av vattnets beskaffenhet en-

[1] Köttbesiktningskungörelse den 6 juni 1968 (nr 406)
[2] Kungörelse den 21 mars 1958 (nr 116) om viss offentlig kontroll av fjäderfäslakterier
[3] Mejeristadgan den 22 maj 1936 (nr 174)

ligt detta kapitel. Uttrycken »med tvekan tjänligt» och »otjänligt» i *1 § andra stycket och 2 §* anknyter sålunda direkt till normerna i anvisningarna.

Den anmälningsskyldighet som föreskrivs i *3 §* har preventivt syfte men har ansetts kunna begränsas till åtgärder som bedömes kunna få väsentlig betydelse för vattnets bakteriologiska beskaffenhet.

I *4 §* anges omfattningen av vattenundersökningar vid livsmedelsföretag som erhåller vatten från enskild vattentäkt. Rörelseinnehavarens allmänna skyldighet enligt 7 § livsmedelsstadgan att anordna en tillfredsställande egentillsyn omfattar också det vatten som för olika ändamål kommer till användning i verksamheten. Ett grundvillkor för att egentillsynen skall kunna anses tillfredsställande är givetvis i första hand att undersökningar av vattnet sker i föreskriven omfattning.

5 § motsvarar 32 § i hälsovårdsstadgan. Den nu gällande skillnaden i fråga om skyldigheten att undersöka vatten inom och utom hälsovårdstätort bör inte bibehållas i fortsättningen. LSK föreslår därför att vattenundersökningar skall verkställas i samma utsträckning oberoende av anläggningens placering.

6 och 7 §§ motsvaras i hälsovårdsstadgan av 33 och 34 §§ och överensstämmer också i allt väsentligt med dessa. Bestämmelserna i *8 §* om behörighet att utföra vattenundersökningar synes inte behöva kommenteras utöver vad som inledningsvis anförts i frågan.

Eftersom det är angeläget att vattnet håller den hygieniska standard som anges i 1 §, har det ansetts befogat att också närmare precisera vad hälsovårdsnämnderna har att iakttaga i sin kontrollverksamhet. Bestämmelser härom har tagits in i *9 §*. Med uttrycket »annan behandling» i sista stycket avses främst kemiska metoder för att förbättra vattenkvalitén.

Som inledningsvis berörts föreslår LSK ingen ändring i den nuvarande ordningen för kontroll av vatten i mejeri. Förslaget i *10—12 §§* överensstämmer sålunda i allt väsentligt både med de regler som veterinärstyrelsen tidigare meddelat enligt 21 § mejeristadgan och med styrelsens motsvarande föreskrifter om vattenkontrollen vid kontrollslakterier m. m.

4.2.2 Mjölk och mjölkprodukter (11 kap.)

Som framgår av redogörelsen för utredningsuppdraget (III.2) har det ankommit på LSK att taga ställning till *1954 års mjölkkommittés betänkande* rörande frågan om åtgärder för att förbättra konsumtionsmjölkens beskaffenhet (SOU 1960:29). I Bilaga 6 till LSK:s betänkande lämnas en sammanfattande redovisning av förslaget och avgivna remissyttranden däröver.

Som framgår av nämnda bilaga har mjölkkommittén föreslagit skilda åtgärder för en förbättrad mjölkhygien. Bl. a. kan här nämnas införande av obligatorisk mjölkkontroll omfattande alla stadier från mjölkens produktion till dess konsumtion. Kommittén har därvid utgått från att mjölkkontrollen i princip bör vara likställd med övrig livsmedelskontroll, vilket främst skulle komma till uttryck genom att de grundläggande reglerna inarbetas i livsmedelsstadgan.

Mjölkkommittén har behandlat produktions-, mejeri- och distributionsstadierna var för sig och beträffande produktionsstadiet föreslagit att råvarukontrollen ombesörjes såväl av mejerierna själva som av hälsovårdsnämnderna. För att hindra att mjölk av icke godtagbar kvalitet inväges vid mejerierna har kommittén som villkor för erhållande av statligt mjölkpristillägg m. m. föreslagit att mejeri förbinder sig att bl. a. avvisa leveranser av mjölk som inte kan godkännas enligt livsmedelsstadgans bestämmelser.

Hälsovårdsnämndernas offentliga kontroll av råvaran, den s. k. leverantörmjölken, föreslås ingå som ett naturligt led i deras allmänna uppgift att utöva den offentliga livsmedelskontrollen. Denna del av kontrollen bör bl. a. kunna ske genom att hälsovårdsnämnderna ges möjlighet utnyttja mejeriernas mjölkbedömningsresultat.

Mjölkkommittén har ansett tillräckliga skäl saknas för att bibehålla de nuvarande

särskilda bestämmelserna om s. k. kontrollmjölk som enligt dess uppfattning tillkommit vid en tidpunkt då man på vissa håll antog att pastöriseringsförfarandet minskade mjölkens näringsvärde.

Beträffande *mejeristadiet* har mjölkkommittén förutom mejeristadgans avskaffande föreslagit att föreskrifter om pastörisering av mjölk och mjölkprodukter inarbetas i livsmedelsstadgan. Det primära ansvaret för pastöriseringskontrollen skulle därvid komma att åvila hälsovårdsnämnderna under överinseende av veterinärstyrelsen. Samtidigt bör pastöriseringstvånget utsträckas till att i princip gälla all mjölk och fraktioner därav avsedda för försäljning eller servering. Pastöriseringstvånget skall också i princip gälla hela landet, dock med viss dispensmöjlighet för länsstyrelserna. I detta avsnitt har också förpackningsfrågan behandlats. Enligt kommitténs förslag bör all konsumtionsmjölk som serveras som dryck på restaurang, pensionat, matservering e. d. tillhandahållas endast i obruten originalförpackning.

Beträffande distributionsstadiet har mjölkkommittén bl. a. anvisat vissa åtgärder för en bättre behandling av produkterna. Konsumtionsmjölkprodukternas temperatur vid utlämning från mejeri bör sålunda inte tillåtas överstiga +6° C. Vidare skall dessa under transport från mejeri till försäljningsställe skyddas mot ljus, förorening och väta samt i möjligaste mån mot temperaturförändringar och på försäljningsstället förvaras i kylutrymme vid en temperatur understigande +10°C.

LSK har i väsentliga delar anslutit sig till mjölkkommitténs förslag. Som tidigare berörts (IV 1.4) föreslås att mejeristadgan och de olika pastöriseringsförfattningarna upphäves och att bestämmelserna i stället samordnas med den nya livsmedelsstadgan.

När det gäller mejeristadgan har bestämmelserna däri, som framgått av kommentarerna till bl. a. 5 och 10 kap. TK, i tillämpliga delar inarbetats i kungörelsen. Detsamma gäller pastöriseringsbestämmelserna som — med undantag av lagen den 6 juni 1925 (nr 382 med ändr.) om värmebehandling av till kreatursföda avsedd mjölk m. m. — ingår i förevarande kapitel. Vidare har i 4 kap. TK intagits regler om transport och förvaring av mjölk och flytande mjölkprodukter.

I vissa hänseenden har dock LSK inte ansett sig böra ansluta sig till mjölkkommitténs förslag. Det gäller bl. a. frågan om den offentliga mjölkkontrollens utformning där LSK stannat vid att i princip låta den nu tillämpade ordningen gälla tills vidare. Detta innebär att provtagare som utses av den centrala livsmedelsmyndigheten också i fortsättningen skall kontrollera att mejerierna iakttar pastöriseringsföreskrifterna.

I likhet med de flesta övriga kapitlen i Avdelning II inleds *1 §* i författningsförslaget med en uppräkning av livsmedelsbeteckningar som livsmedelsstyrelsen fastställer enligt 16 § första stycket livsmedelsstadgan. Samtidigt fastställes enligt 9 § stadgan livsmedelsstandard för de betecknade livsmedlen. Enligt *2 § första stycket* skall beteckningen mjölk vara förbehållen komjölk. Mjölkbegreppet är detsamma även om mjölken undergått viss behandling, exempelvis pastörisering, eller om den enligt kapitlets föreskrifter har standardiserats till en fetthalt av 3 %. Om mjölken genom viss behandling erhållit annat fettinnehåll får den inte saluhållas under enbart beteckningen mjölk. I *2 § andra stycket* anges under vilka förutsättningar beteckningen mjölk och beteckning för mjölkprodukt får användas i förening med benämningen på annat livsmedel med vilken mjölken eller mjölkprodukten kan vara sammansatt.

Genom bestämmelserna i de nämnda paragraferna förhindras också saluhållande av ersättningsprodukter för mjölk enbart eller i förening med annat ord. LSK har i det föregående (IV 2.3.2) utförligt redovisat sin syn på hur sådana ersättningsprodukter av olika typ och sammansättning i fortsättningen skall behandlas och några ytterligare kommentarer härom torde inte erfordras i detta avsnitt.

I *3 §* föreslår LSK i likhet med bestämmelserna i 40 § 1951 års stadga att mjölk

och flytande mjölkprodukt som utspätts med vatten eller som till någon del berövats sina naturliga beståndsdelar inte får saluhållas utan att detta särskilt anges.

Enligt kungörelsen den 6 mars 1942 (nr 91) med vissa bestämmelser angående handeln med mjölk fordras för närvarande i princip jordbruksnämndens eller efter dess bemyndigande länsstyrelsens medgivande att saluhålla, försälja eller eljest överlåta eller förvärva annan mjölk än sådan som enligt av nämnden meddelade föreskrifter vid mejeri standardiserats till en enhetlig fetthalt som ej understiger 3 %. Med stöd av dessa bestämmelser har jordbruksnämnden bl. a. medgivit att mjölkproducent efter ansökan hos jordbruksnämnden kan få tillstånd att direkt överlåta icke mejeribehandlad mjölk till förbrukare som har svårt att få tillgång till sådan mjölk.

LSK föreslår i *4 §* att endast mjölk som saluhålles från mejeri skall vara standardiserad. Därigenom kommer automatiskt sådan mjölk att undantagas från standardisering som får säljas opastöriserad enligt de nedan kommenterade bestämmelserna i 13 §. Paragrafen innehåller i övrigt föreskrifter om fetthalt i mjölk med olika tilläggsbeteckningar. Aktuella i det sammanhanget är lättmjölk, skummjölk, kärnmjölk och filmjölk. Lättmjölken har också upptagits bland de livsmedel som enligt Bilaga 1 till kungörelsen skall vitaminberikas innan de saluhålles.

Bestämmelserna i *5 §* om fetthalter i grädde avviker från de nu gällande genom att grädde utan tilläggsbeteckning per 100 gram föreslås innehålla minst 18 och högst 40 gram mjölkfett. LSK:s förslag innebär en anpassning till normer för grädde som föreslagits av FAO/WHO:s expertgrupp för mjölk- och mjölkprodukter.

De föreslagna bestämmelserna i *6 §* överensstämmer i allt väsentligt med mjölkkommitténs förslag till ändringar av 38 § i 1951 års stadga och syftar till att trygga en hygienisk kvalitet i första hand på den vara som från producent levereras till mejeri för vidarebehandling men givetvis också på den i förhållande till totalproduktionen relativt obetydliga del som levereras direkt till förbrukare.

I samband med att mjölken mottages i mejeri sker en bedömning av dess hygieniska beskaffenhet med hjälp av bl. a. reduktasprov. Dessa prov uttages i samband med invägningen av varan vid mejeriet och analysresultatet föreligger först efter dess vidarebehandling. Av praktiska skäl är det sålunda inte möjligt att första gången avskilja mjölk som på grund av resultatet av reduktasprov bedömes ha en otillfredsställande hygienisk beskaffenhet. Däremot åligger det mejeriet att i sådant fall omedelbart vidtaga erforderliga preventiva åtgärder. I första hand torde då böra ifrågakomma att avvisa leveranser av mjölk, som inte har godtagbar standard, intill dess att mjölken ånyo visar sig uppfylla livsmedelsstadgans krav på tjänlighet.

Paragrafens bestämmelser i övrigt, nämligen att mjölken inte får härröra från sjuka djur eller från djur som behandlats med läkemedel så att mjölken kan antagas bli otjänlig till människoföda, ansluter till nuvarande regler och torde inte behöva kommenteras närmare.

LSK föreslår i *7 §* att färdigförpackning innehållande mjölk och flytande mjölkprodukt skall märkas med fetthalten. Märkningskravet gäller således också förpackning med mjölk som standardiserats till 3 %.

Bestämmelserna i *8 §* om steriliserad mjölk och steriliserad grädde överensstämmer med nuvarande regler i 42 § 1951 års stadga.

9—12 §§ motsvarar 46 och 47 §§ i 1951 års stadga. De föreslagna ändringarna i fråga om produkternas sammansättning ansluter i huvudsak till internationella standards på området.

I *13 § första stycket* föreslår LSK att pastöriseringstvång i princip skall gälla för mjölk och flytande mjölkprodukter. Redan mjölkkommittén ansåg tiden vara mogen för en sådan åtgärd. Vid remissbehandlingen av mjölkkommitténs betänkande fick kommitténs förslag om pastöriseringstvång också anslutning från ett betydande antal

remissinstanser. Pastöriseringstvånget kan dock av praktiska skäl inte göras ovillkorligt. Som närmare framgår av *13 § andra stycket* föreslås sålunda att opastöriserad mjölk skall få överlåtas bl. a. till förbrukare gentemot vilken mjölkproducenten iklätt sig vissa i paragrafen närmare angivna förpliktelser. Vidare kan enligt *13 § tredje stycket* länsstyrelsen medge dispens från pastöriseringstvånget inom särskilt område och under förutsättning att vissa hygieniska krav är tillgodosedda. Denna möjlighet till uppmjukning får betydelse särskilt för de lantbrukare som enligt gammal hävd säljer mjölk till personer i det närmaste grannskapet.

Som inledningsvis framhållits föreslår LSK att föreskrifterna om förfarande vid pastörisering av mjölk m. m. i huvudsak skall inarbetas i TK. Detta innebär att både förordningen den 21 juli 1937 (nr 737) med vissa bestämmelser rörande till människoföda avsedd mjölk och grädde m. m. (pastöriseringsförordningen)[1] och kungörelsen den 22 maj 1942 (nr 328) angående förfarande vid pastörisering av mjölk och grädde m. m. (pastöriseringskungörelsen)[2] fogas in i förevarande kapitel med de ändringar som närmare anges i det följande. LSK anser vidare att pastöriseringsbestämmelserna skall gälla för mjölk, antingen den är avsedd till livsmedel eller till kreatursföda. Eftersom bestämmelserna i det senare fallet givetvis inte kan behandlas i en tillämpningskungörelse till livsmedelsstadgan, föreslås att frågan härom regleras särskilt. LSK har utarbetat förslag till författningsbestämmelse i ämnet (II.14).

När det gäller det tekniska förfarandet vid pastöriseringen har från experthåll inom LSK föreslagits att man i viss mån skulle frångå den nuvarande indelningen i hög- och lågpastörisering. Samtidigt har också en annan metodik rekommenderats för undersökning av pastöriseringsgraden, innebärande bl. a. att Steins fosfatasmetod för sådan undersökning skulle ersättas av Andersens och Vestesens metod. LSK har emellertid inte sett som sin uppgift att gå in på frågor av den karaktär som här är aktuell. När det gäller valet mellan olika undersökningsmetoder bör avgörandet lämpligen läggas på livsmedelsstyrelsen. Reglerna i *14 §* om pastöriseringen har därför utformats i nära överensstämmelse med motsvarande regler i 2 § pastöriseringskungörelsen.

Enligt bestämmelserna i 3 § pastöriseringskungörelsen får låg- respektive långtidspastörisering endast utföras i apparat av typ som godkänts av statlig provningsanstalt för provning av mejerimaskiner. Apparat för högpastörisering behöver däremot inte vara godkänd. I likhet med mjölkkommittén anser LSK att samtliga sådana apparater skall undersökas och godkännas av provningsanstalt innan de får användas i mejeri. Förslag härom har intagits i *15 §*. Det synes lämpligt att uppgiften lägges på statens maskinprovningar.

Dessutom föreslås en uttrycklig skyldighet att förse samtliga apparater med avverkningsregulator, returventil och termograf på sätt som godkänts av statens maskinprovningar. Ytterligare föreslås att de diagram på vilka temperaturen registreras skall numreras i löpande följd och förvaras under ett år. Genom en sådan bestämmelse vinner man — som också framhållits av mjölkkommittén — att den som har ansvaret för pastöriseringen fortlöpande kan följa pastöriseringstemperaturen. Samtidigt undvikes de ojämnheter i temperaturen som kan äventyra pastöriseringsresultatet utan att pastöriseringsproven visar detta med säkerhet. Avverkningsregulatorn förhindrar nämligen att högsta tillåtna avverkning överskrides, som också kan medföra ett negativt pastöriseringsresultat. LSK förutsätter att livsmedelsstyrelsen utfärdar närmare anvisningar för provning av dessa pastöriseringsapparater.

16 och 17 §§ överensstämmer med mjölkkommitténs förslag. Beträffande bestämmelserna i 16 § anförde kommittén bl. a. att bestämmelser erfordrades för att hindra inblandning av opastöriserad mjölk i pastöriserad mjölk. Mjölkkommittén föreslog där-

[1] Ändrad SFS 1942: 327, 1947: 206, 1950: 177.
[2] Ändrad SFS 1952: 172, 1953: 68, 1957: 305 och 630, 1964: 31, 1967: 129, 1969: 56.

för en bestämmelse om fullständig diskning av pastöriseringsapparat som efter upphettningsavdelningen passerats av opastöriserad mjölk. Detta sker t. ex. då inkommande mjölk enbart kyles ned för att sedan tankförvaras eller vidarebefordras som s. k. supplementärmjölk. I större mejerier användes separat kylare men i mindre ofta den vanliga pastörens kylavdelning.

I fråga om själva pastöriseringskontrollen har redan inledningsvis framhållits att LSK inte är beredd att ansluta sig till mjölkkommitténs förslag att lägga huvudansvaret härför på hälsovårdsnämnderna. LSK:s förslag i *18 §* innebär därför att pastöriseringskontrollen på sätt som nu sker skall ombesörjas av provtagare som livsmedelsstyrelsen — f. n. veterinärstyrelsen — utser. Provtagningsfrekvensen har satts till ett prov i månaden i stället för det minimiantal av 18 provtagningar per år som nu krävs. Eftersom pastöriseringstemperaturen kommer att kontinuerligt kunna följas med hjälp av termograf, torde det ur kontrollsynpunkt inte vara nödvändigt att bibehålla nuvarande antal. Paragrafen ger dock möjlighet att utöka antalet, om otillräcklig pastörisering eller annat fel i samband med pastöriseringen konstaterats. LSK:s förslag innebär emellertid också här en minskning av nuvarande provtagningsfrekvens, nämligen från minst tre till två per månad.

19 § innehåller slutligen vissa bestämmelser om provtagning och laboratorieundersökningar av prov som LSK anser bör ingå i kapitlet. Pastöriseringsförordningen och pastöriseringskungörelsen samt de föreskrifter som berörda myndigheter meddelat i anslutning härtill[1] innehåller mycket detaljerade regler om tillvägagångssättet vid provens uttagande och undersökning. Dessa bestämmelser är av den karaktären att de bättre skulle höra hemma i särskilda föreskrifter, lämpligen meddelade i form av en instruktion för provtagare och laboratorier, än i TK. LSK har därför avstått från att foga in bestämmelserna i TK och föreslår i stället att livsmedelsstyrelsen meddelar de ytterligare regler som erfordras för pastöriseringskontrollen.

4.2.3 Ost, margarinost och mesvara (12 kap.)

I kapitlet har sammanförts bestämmelser om ost och margarinost samt mesvara. Detta innebär en redaktionell ändring i förhållande till 1951 års stadga, där reglerna om margarinost återfinns under avsnittet margarinvaror (54—63 §§).

Som närmare belyses i 13 kap. föreslår LSK väsentliga ändringar i nuvarande bestämmelser om margarinvaror. Förslaget innebär för margarinostens vidkommande att den i fortsättningen kommer att befrias från vissa av de särbestämmelser som f. n. gäller på grund av varans ursprungliga karaktär av ersättningsprodukt. En nyhet är också att LSK föreslår generellt pastöriseringstvång för mjölk som användes till osttillverkning. Det kravet gäller både ost tillverkad inom landet och utländsk ost som saluhålles här.

Vidare föreslås vissa ändringar beträffande märkningen. Bestämmelserna överensstämmer dock i stort med de nu gällande utom de i 9 § föreslagna reglerna om benämningsskydd för ostsortnamn, som saknar motsvarighet i nuvarande lagstiftning.

Kapitlet inleds i *1 §* med en förteckning över livsmedelsbeteckningar som livsmedelsstyrelsen fastställer enligt 16 § första stycket livsmedelsstadgan. Därvid fastställes också enligt 9 § i stadgan livsmedelsstandard för de angivna livsmedlen.

2 § innehåller en definition på ost, smältost och margarinost. Den gängse metoden vid osttillverkning är koagulering av mjölk eller andra i paragrafen angivna flytande mjölkprodukter. Nya framställningsmetoder är dock under utveckling varför LSK anser att definitionen bör utformas så att hänsyn kan tagas till sådana nya metoder, förutsatt att de leder till likvärdiga resulat. Detta syf-

[1] Medicinalstyrelsens föreskrifter 11.11.1942 för provtagare och kontrollanter angående tillsyn av efterlevnaden av pastöriseringslagens, pastöriseringsförordningens och pastöriseringskungörelsens bestämmelser samt medicinalstyrelsens och lantbruksstyrelsens kungörelse 17.6.1942 angående undersökning av pastöriseringsgraden hos mjölk och grädde m. m.

te torde uppnås genom den lydelse paragrafen fått.

I *3 §* återfinns de inledningsvis berörda pastöriseringsbestämmelserna. TK föreskriver endast i ett fåtal fall att livsmedel skall vara förpackade vid saluhållande. I *4 §* föreslås emellertid en sådan bestämmelse för både smältost och margarinost. Märkningsskyldigheten i 1951 års stadga bibehålles för nyssnämnda varor men skiljer sig beträffande margarinosten från nuvarande bestämmelser genom att märkningen endast behöver ske på ett ställe på varan.

Utöver livsmedelsstadgans allmänna märkningsbestämmelser gäller speciella regler om fetthaltsmärkning av ost liksom av smältost och margarinost. Bestämmelserna i *5 §* skiljer sig från de nu gällande genom att också importerad utländsk vara skall fetthaltsmärkas.

Beträffande fetthaltsmärkningen kan dessutom nämnas att en viss utvidgning föreslås av fetthaltsklasserna. Den särskilda beteckningen SK för ost som innehåller mindre än 10 gram per 100 gram torrsubstans ersättes av beteckningen 10—. Vidare kompletteras fetthaltsklasserna med beteckningen 80+. Vid märkning skall anges den beteckning som fetthalten närmast överstiger, vilket innebär att en vara med ett fettinnehåll av exempelvis 28 gram skall märkas 20+. Datummärkning kan ske genom angivande antingen av tillverkningsdag eller veckonummer och år. Märkningen behöver endast ske på den odelade varan eller på färdigförpackning. Importerad ost undantages från sistnämnda märkning. Denna datummärkning får inte förväxlas med den nya hållbarhetsmärkning som LSK föreslår under 18 § i själva livsmedelsstadgan.

Närmare föreskrifter om märkning av ost meddelas f. n. av jordbruksnämnden med stöd av 49 § 3 mom. 1951 års stadga[1]. LSK föreslår att denna befogenhet i samband med den nya livsmedelsstadgans ikraftträdande överflyttas till livsmedelsstyrelsen. Om varan saluhålles utan att vara färdigförpackad, skall den därför enligt sista stycket i paragrafen märkas med ett nummer, ursprungsmärke, som livsmedelsstyrelsen tilldelat tillverkare eller importör. Detaljföreskrifterna om denna märkning torde dock inte höra hemma i TK utan bör av livsmedelsstyrelsen meddelas i samband med tilldelande av ursprungsmärke.

7 § innehåller bestämmelser om högsta vattenhalt i ost, bredbar smältost och mager syraost. Bestämmelserna saknar motsvarighet i 1951 års stadga. Från experthåll har i anslutning till förslag som under senare år framförts inom ramen för Codex Alimentarius-arbetet också föreslagits preciserade värden beträffande minsta mängd torrsubstans för bredbar och skivad smältost av varierande fetthalt. Med hänsyn till att dessa frågor fortfarande är föremål för överväganden har dock kommittén ansett det lämpligt att nu endast föreslå högsta vattenhalt i den angivna varorna.

Utöver bestämmelserna för mesvara i 1951 års stadga föreslår LSK i *8 §* sådan ändring att benämningen »Blandad mesvara» skall förbehållas mesvara, som framställts av vassle från komjölk och getvassle eller getmjölk samt som per kilo innehåller minst den mängd torrsubstans vilken ingår i ett kilo getmjölk.

Av bl. a. produkttekniska skäl har det visat sig fördelaktigt att vid behov kunna tillföra mesvara annat protein än mjölkprotein eller annan sockerart än mjölksocker. LSK föreslår därför bestämmelser härom i *8 § andra stycket* samtidigt med skyldighet att redovisa arten och mängden av tillförda varor. Dessutom föreslås en utökad skyldighet att deklarera fetthalt på den färdigförpackade varan. I stället för den märkning med uppgift om lägsta fetthalten i varan som krävs enligt 53 § 2 mom. 1951 års stadga, föreslår LSK att märkning skall ske med lägsta fetthalt i torrsubstansen.

Som inledningsvis framhållits saknas motsvarighet i 1951 års stadga till den föreslagna bestämmelsen om benämningsskydd för vissa ostsorter. Flertalet konsumenter torde i dag ha en förhållandevis god uppfattning om olika ostsorters egenskaper och värde.

[1] Statens jordbruksnämnds cirkulär 15.3.1961 med föreskrifter angående märkning av ost (1961: 14).

Ur redlighetssynpunkt är det angeläget att ost som saluhålles under särskild beteckning också har de egenskaper som är karakteristiska för ostsorten. Med hänsyn härtill föreslår LSK i *9 §* att för ostsort inte får användas benämning som intagits i en av livsmedelsstyrelsen på förslag av Svenska kontrollanstalten för mejeriprodukter och ägg fastställd ostsortförteckning utan att ostsorten uppfyller där angiven standard.

10 § innehåller en uttrycklig bestämmelse om undantag från märkningsföreskrifterna vid servering av oförpackad ost. Att märkningsskyldigheten inte gäller vara som serveras befriar givetvis inte från skyldighet att i samband med servering lämna korrekta uppgifter om varan.

4.2.4 Ätbara fetter och oljor (13 kap.)

Bestämmelserna i 1951 års stadga om fettvaror förekommer under skilda avsnitt i 8 kap. Sålunda behandlas smör i avsnitt B, margarin och konstister i avsnitt E samt isterflott och talk i avsnitt G. Fettvaror av vegetabiliskt ursprung som inte liknar smör, grädde eller ister, behandlas inte i stadgan.

LSK har kommit till den uppfattningen att alla till livsmedel avsedda fetter och oljor bör från lagstiftningssynpunkt behandlas på likartat sätt. LSK har också funnit att många av de i tidigare sammanhang (2.3.1) berörda specialföreskrifterna om dessa varors märkning och sammansättning numera saknar praktisk betydelse. Det gäller bl. a. bestämmelserna i 55 § att margarin alltid skall vara tillsatt med en viss mindre mängd potatisstärkelse som indikatorämne för att skilja margarinet från smör samt bestämmelserna i 57 och 59 §§ om tillsättning av sesamolja i margarinost och fettemulsion för att hindra förväxling med vanlig ost respektive grädde eller mjölk. De nuvarande bestämmelserna om fettemulsioner saknar enligt LSK:s mening helt betydelse för livsmedelskontrollen och har därför inte till någon del tagits med i det nya förslaget.

I *1 §* fastställes vissa livsmedelsbeteckningar enligt 16 § första stycket livsmedelsstadgan. Samtidigt fastställes enligt 9 § stadgan livsmedelsstandard för dessa. Beteckningen konstister har inte medtagits bland de fastställda beteckningarna, eftersom det numera inte tillverkas några fettvaror med speciell avsikt att likna ister. På marknaden förekommer visserligen 100-procentigt fett av i huvudsak vegetabilisk karaktär, vilket underkastats bearbetning för att åstadkomma en viss kristallinisk struktur på varan. För sådana produkter bör emellertid inte användas beteckning där ordet ister ingår.

De typer av livsmedel som hänföres till ätbara fetter och oljor redovisas i *2 §*. I första hand kan därvid nämnas från animaliska och vegetabiliska råvaror utvunna fetter som talg och ister samt matolja. Samtliga dessa är praktiskt taget vattenfria. De två viktigaste produkterna — smör och margarin — innehåller båda vatten, omkring 16 %, som är emulgerat i fettet. Definitionen i paragrafen omfattar också sådana emulsioner som är av typen fett i vatten. Hit räknas majonäs som förutom oljor innehåller bl. a. ättika, senap och ägg. Grädde är också en dylik emulsion men har undantagits, eftersom varan behandlats i samband med andra mjölkprodukter. Alla gräddersättningsprodukter anses däremot falla under definitionen. Detta gäller också varor i pulverform, som viktmässigt sett kan innehålla något mer kolhydrater än fett. Mjölkersättningsmedel kan emellertid inte sägas innehålla fett som väsentligaste beståndsdel och faller därför utanför bestämmelserna i detta kapitel. Detsamma gäller margarinost som behandlas i 12 kap.

Smör har i *3 §* definierats som ett fett som erhållits genom kärning av grädde. I överensstämmelse med förslag från FAO/WHO:s expertkommitté för mjölk och mjölkprodukter har minimihalten fett i smör liksom i margarin sänkts från 82 till 80 gram per 100 gram. LSK anser däremot inte att nuvarande föreskrift om en viss maximihalt av vatten i smör och inte heller i margarin bör bibehållas. I dessa varor ingår nämligen normalt inte några större mängder andra beståndsdelar än fett, vatten och salt.

Föreskrifter om sammansättning av smör-

fett och smörolja har intagits i *4 §*. Dessa står också i överensstämmelse med förslag utarbetade inom nämnda expertkommitté.

Till framställning av smör, smörfett och smörolja får enligt *5 §* endast användas pastöriserad mjölk eller grädde. Användning av opastöriserad vara vid framställning av livsmedel är i princip förbjuden redan enligt 11 kap. TK men LSK anser att föreskriften härom bör tagas in också i de kapitel som behandlar varor som helt eller delvis framställes av mjölk eller mjölkprodukt.

I 1951 års stadga avses med margarin varje smörliknande livsmedel, i vilket ingår annat fett än mjölkfett. Denna hänvisning till likhet med smör återfinns inte i den margarindefinition som LSK föreslår i *6 §*. Denna inbegriper också ofärgade fettemulsioner av typen vatten i fett, dock endast i det fall att fetthalten uppgår till minst 80 gram per 100 gram. Däremot omfattar definitionen på margarin inte emulsioner huvudsakligen av typen fett i vatten. Detta innebär exempelvis att majonäs inte skall betraktas som margarin.

Enligt nuvarande stadga hänföres smörliknande vara till margarin. Smörliknande fett med lägre fetthalt än 82 % får sålunda inte saluhållas. Enligt TK kommer dessa produkter inte att falla under margarinbegreppet. De beröres emellertid av bestämmelsen i 7 kap., 2 § att tillstånd av livsmedelsstyrelsen fordras för att saluhålla annat smörliknande fett än margarin.

I princip bibehålls alltså det gamla förbudet att saluhålla smörliknande vara med lägre fetthalt än den fastställda. Konsumenterna torde enligt LSK:s uppfattning inte vara betjänta av att på marknaden skulle kunna börja saluhållas en rad smörliknande varor med varierande fetthalter. Livsmedelsstyrelsen kan emellertid lämna tillstånd om det anses föreligga behov och intresse för att marknadsföra en ny typ av smörliknande fett. Ett sådant lågkalorihaltigt fett — med 40 % fett i stället för 80 % i margarin — har introducerats i utlandet. Vissa konsumenter kan antagas föredra att minska sin fettkonsumtion genom metoden att delvis övergå till sådant kalorifattigt fett i stället för att nedbringa den kvantitativa konsumtionen. Om tillstånd lämnas av livsmedelsstyrelsen bör det givetvis vara generellt och t. ex. avse smörliknande fett med en fetthalt av mellan 35 och 45 %. Livsmedelsstyrelsen bör därvid begagna sig av sin befogenhet att enligt 16 § livsmedelsstadgan föreskriva att för sådant fett skall användas av styrelsen angiven beteckning.

Beträffande tolkningen av begreppet »smörliknande» bör understrykas att färgjämförelsen bör göras med sådant smör som förekommer i handeln.

7 och 8 §§ innehåller vissa bestämmelser rörande med vatten icke emulgerade animaliska fetter respektive vegetabiliska fetter och oljor. Med hjälp av moderna emulgeringsmetoder är det möjligt att framställa fettemulsioner som innehåller mer vatten än som anses normalt för produkter av ifrågavarande slag. Som exempel kan nämnas bredbart fett som innehåller hälften så mycket fett som smör och margarin. Med hänsyn till vad här framhållits förslår LSK i *9 §* att alla fetter och oljor skall märkas med den totala mängden fett per 100 gram.

Kemiskt sett utgöres ätliga fetter och oljor av föreningar mellan glycerol och fettsyror av olika slag. En av dessa syror, linolsyra, har så stor näringsfysiologisk betydelse att LSK i 9 § föreslår att halten linolsyra skall särskilt anges vid sidan av den totala mängden fett. Vid sidan av linolsyra tillmätes också ett par andra s. k. fleromättade fettsyror — linolensyra och arakidonsyra — en liknande näringsfysiologisk betydelse. Därför har man i såväl Sverige som utlandet hittills ofta brukat tala om halten fleromättade fettsyror. Denna term inbegriper emellertid kemiskt sett andra fettsyror. Med hänsyn härtill och då linolsyra i dessa sammanhang är den viktigaste av de fleromättade fettsyrorna har LSK ansett det lämpligast att halten enbart av denna syra skall anges.

På näringsfysiologiskt håll har framhållits önskvärdheten av att också erhålla upplysning om halten mättade fettsyror i de olika fetterna. LSK har emellertid ansett att detta önskemål lämpligen kan tillgodoses genom

bestämmelsen i 9 § tredje stycket livsmedelsstadgan, som bemyndigar livsmedelsstyrelsen att ålägga tillverkare eller importör att till styrelsen lämna uppgift om sammansättningen av livsmedel som han saluhåller. Därvid kan krävas en mycket noggrann specificering.

I *10 §* anges slutligen att föreskrifter i kapitlet om märkning inte gäller fettvara som serveras.

4.2.5 Glass m. m. (14 kap.)

Bestämmelserna om glass i 1951 års stadga är samlade i en enda paragraf, nämligen 64 §. Med undantag av 2 mom. som anger minsta mängd mjölkfett i gräddglass, innehåller paragrafen endast föreskrifter om hantering av glassmassa. Paragrafen ger sålunda inte någon upplysning om vad som avses med glass.

LSK har i sitt förslag sökt fylla den bristen genom att i *1 §* dels fastställa beteckningar för vissa typer av glass och saftis, dels i *2—4 §§* meddela bestämmelser om de olika varornas sammansättning, särskilt i fråga om torrsubstansmängd och fetthalt. Som framgår av förslaget beräknas fetthalten sedan man frånräknat överdrag av annat slag än glass eller saftis, exempelvis choklad. De föreslagna värdena på torrsubstansmängd och fetthalt för mjölkglass och gräddglass överensstämmer med senaste förslaget till internationell standard för dessa varor, vilket utarbetats av FAO/WHO:s expertkommitté för mjölk och mjölkprodukter.

Det har från experthåll föreslagits att en nedre gräns på 450 gram skulle sättas för glassens litervikt. LSK har inte ansett sig böra sträcka sig så långt, utan föreslår i stället skyldighet att deklarera litervikten i gram på färdigförpackad glass, om litervikten understiger 450 gram.

Föreskrifterna i *5 §* om värmebehandling av glassmassa och saftis överensstämmer i stort med bestämmelserna i 64 § 1951 års stadga.

Som framgår av specialmotiveringen till 8 § livsmedelsstadgan (V 3.2) har frågan om att i lagstiftningen fastställa maximigränser för bakterier i livsmedel övervägts inom LSK. Emellertid har kommittén, av skäl som närmare redovisas i nämnda avsnitt, inte ansett ett sådant förfarande lämpligt. Det anföres sålunda att ett fastställande i stadgan av sådana maximigränser onödigtvis skulle låsa fast bedömningen av otjänlighetsbegreppet. Möjlighet bör däremot öppnas för livsmedelsstyrelsen att enligt 9 § livsmedelsstadgan i särskilda fall fastställa en livsmedelsstandard.

Under beteckningarna glass och saftis finns produkter som inte innehåller mjölktorrsubstans. I sådana fall är det inte möjligt att kontrollera pastöriseringsgraden genom exempelvis peroxidasprov. Inte ens om produkterna innehåller mjölktorrsubstans utgör ett negativt peroxidasprov alltid en garanti att tillfredsställande pastörisering skett, eftersom råvara innehållande mjölktorrsubstans som regel tidigare pastöriserats. Det har därför från experthåll ansetts önskvärt att kunna ange det högsta tolerabla antal aeroba och koliforma bakterier som får förekomma i en glassvara, dvs. en hygienisk standard för varan. Mot bakgrunden av principdiskussionen i anslutning till 8 § livsmedelsstadgan har LSK också ingående övervägt detta förslag men funnit att preciserade regler om tolerabla bakterietal inte bör fastställas utan att samtidigt analysmetodiken anges. Eftersom detta bör ankomma på livsmedelsstyrelsen, synes det lämpligare att styrelsen också får avgöra om maximigränser bör fastställas för bakterietal i glass och saftis och därvid också ange var denna gräns skall sättas.

I *6 §* ges en upplysning om att undantag från föreskriven pastörisering av mjukglass får ske av den som fått livsmedelsstyrelsens tillstånd. Veterinärstyrelsen har f. n. en dylik dispensbefogenhet enligt 64 § 1951 års stadga. På grund härav har styrelsen den 21 april 1965 utfärdat särskilda föreskrifter som tillverkare av mjukglass har att iakttaga i samband med att dispens medges från pastöriseringstvång. Föreskrifterna syftar till att säkerställa en hygienisk hantering av varan och innehåller bl. a. bestämmelser om tillverkningslokaler och utrustning, om råvarornas beskaffenhet och om tillsatser och

färgämnen. Även tillverkningskontrollen har reglerats ingående i föreskrifterna. LSK utgår från att livsmedelsstyrelsen på liknande sätt kommer att meddela villkor i samband med att den lämnar mjukglasstillverkare sådan dispens.

I *7 § första stycket* föreslås att färdigförpackad glass och färdigförpackad saftis skall märkas med sin fastställda livsmedelsbeteckning. Glassen skall dessutom fetthaltsmärkas. I likhet med vad som föreslagits i 13 kap. om ätbara fetter och oljor skall uppgift dessutom lämnas om halten linolsyra.

Slutligen föreslås i *7 § andra stycket* särskilda märkningsregler för förpackningar, som förutom glass också innehåller produkter av icke glasskaraktär. I detta fall — dvs. när vikten på glassdelen respektive andra ingående varor redovisas var för sig på förpackningen (t. ex. vaniljglass med jordgubbssylt) — skall fettmängden i hela varan omräknas till att avse fetthalt i glass. Anges på förpackningen endast beteckning som exempelvis »jordgubbsglass», skall innehållsbestämmelserna gälla glassen i dess helhet.

4.2.6 Köttvaror (15 kap.)

De föreslagna bestämmelserna i kapitlet skiljer sig väsentligt från reglerna om kött och andra köttvaror i 1951 års stadga. Det som främst utmärker LSK:s förslag i jämförelse med de nuvarande bestämmelserna är dels att föreskrifter meddelas om sammansättning av ett betydande antal produkter och dels att sammansättningen, i den mån produkterna är färdigförpackade, också skall deklareras. Deklarationsskyldigheten sträcker sig i vissa fall långt och baseras på förslaget i 17 § livsmedelsstadgan som bl. a. föreskriver att färdigförpackat livsmedel skall märkas med uppgift om »livsmedlets väsentliga sammansättning, om sådan uppgift uppenbarligen erfordras för att ge förbrukaren tillfredsställande uppfattning om livsmedlets användbarhet och värde». Frågeställningarna i samband därmed har utförligt behandlats i betänkandet och skall därför inte beröras närmare i detta avsnitt.

LSK går emellertid ännu ett steg och föreslår att färdigförpackad korv skall förses med näringsdeklaration. Ett sådant obligatorium kan dock utsätta branschen för alltför stora påfrestningar, om det genomföres omedelbart. LSK anser därför bestämmelsen lämpligen böra träda i kraft först fem år efter den nya stadgans ikraftträdande.

LSK har också övervägt olika former av deklarationsskyldighet för oförpackade köttprodukter men avstår från att lägga fram förslag därom med hänsyn till de svåröverskådliga praktiska konsekvenser en sådan skyldighet skulle komma att få för handeln. Man torde i fråga om förhållandena på köttvaruområdet kunna räkna med att utvecklingen, i likhet med livsmedelshandeln i övrigt, alltmer går mot försäljning av färdigförpackade varor. Det måste emellertid antagas att en betydande försäljning också i fortsättningen kommer att ske genom manuell betjäning. Skulle livsmedelsstyrelsen finna att de här föreslagna strängare deklarationskraven för förpackade köttprodukter leder till en markerad övergång till försäljning av oförpackade produkter, förutsätter LSK att styrelsen vidtar de åtgärder som kan anses nödvändiga för att trygga en tillfredsställande konsumentupplysning.

Kapitlet inleds med en förteckning i *1 §* över beteckningar som livsmedelsstyrelsen fastställer enligt 16 § första stycket livsmedelsstadgan. Samtidigt fastställes enligt 9 § stadgan livsmedelsstandard för de betecknade livsmedlen.

Köttvarorna skall enligt *2 §* härröra från avlivade varmblodiga djur. Denna föreskrift innebär att begreppet inte endast innefattar våra vanliga slaktdjur utan också köttvaror från alla arter av däggdjur, nedlagda under jakt eller avlivade på annat sätt. Hit räknas också alla arter av fågel. Köttvarorna har delats upp i två grupper som definierats närmare i 3 §. Till den första gruppen hör kött, organ och annan köttvara. Dessa har, i motsats till den andra gruppen — köttprodukter — inte undergått någon form av beredning. Vad som avses med beredning framgår av specialmotiveringen till 2 § stadgan (V 3.1).

Av *3 § första stycket* framgår att kött inte bara består av vad man rent allmänt menar med kött, nämligen skelettmuskulatur, utan också fett, bindväv, ben brosk, senor, svål och liknande som inte avskilts från muskulaturen. Hit räknas allt färskt eller fryst kött, oavsett om nedskärning ägt rum.

I *3 § andra stycket* definieras genom uppräkning vissa organ som normalt anses ha ett högt näringsvärde. Enligt *3 § tredje stycket* hänföres till »annan köttvara» övriga delar av slaktkroppen såsom mellangärde, skallkött, blod, lunga, matstrupe, mage och tarm, fötter, svans, ben och svål, allt under förutsättning att varorna godkänts som livsmedel enligt lagen om köttbesiktning.

Begreppet råvara i köttprodukt definieras i *4 § första stycket* medan *4 § andra stycket* anger vad som i kapitlet avses med dels sammansatta och dels finfördelade köttprodukter. Den avgränsning som i första stycket skett mellan råvara å ena sidan och livsmedelstillsats å andra sidan anknyter till 1 § i stadgan. Definitionen i första och andra styckena har betydelse i fråga om sammansättning och deklaration av olika köttprodukter. Av särskild vikt i detta sammanhang är gränsdragningen i paragrafens andra stycke mellan osammansatt och sammansatt produkt. Enligt vad som anges där blir nämligen en köttprodukt sammansatt först då annan råvara än köttvara och vatten ingår i produkten med högre sammanlagd torrsubstanshalt än 3 gram per 100 gram.

Ur redlighetssynpunkt är det angeläget att kunna konstatera om en produkt innehåller annan råvara än köttvara, eftersom en sådan råvara ofta är prisbilligare och i många fall har ett lägre näringsvärde än den »rena» köttvaran. För att kunna avgöra dels om en köttprodukt innehåller annan råvara än köttvara och dels i vilka proportioner sammansättningen skett och vilken kvalitet köttvaran har, förutsättes att denna inte sönderdelats på sådant sätt att köttvaran och råvara av annat slag inte kan särskiljas. Därav följer att en köttprodukt som består av eller innehåller finfördelad köttvara måste omgärdas med strängare bestämmelser så att konsumenterna inte får den uppfattningen att sådan produkt är värd ett högre pris eller har högre näringsvärde än vad som i verkligheten är fallet. De osammansatta och sammansatta produkterna har sålunda med hänsyn till graden av köttvarans sönderdelning indelats i ej finfördelade och finfördelade produkter. Som exempel på osammansatta produkter som inte finfördelats kan nämnas kokt och rökt skinka, hamburgerkött och kalops. Köttfärs och falukorv är däremot osammansatta produkter som finfördelats. Gruppen sammansatta köttprodukter som inte finfördelats kan exemplifieras med sjömansbiff, köttgryta och kroppkakor. Hushållsmedvurst, isterband, pölsa, blodpudding, köttbullar och pannbiff hänföres däremot till gruppen sammansatta och finfördelade produkter. Exemplifieringen visar att definitionerna också täcker alla beredda livsmedel innehållande köttvara som allmänt betecknas lagad mat.

Av *5 §* framgår att skinka tagits upp bland de produkter som erhållit fastställd beteckning. Därigenom vill man motverka en felaktig användning av denna beteckning exempelvis genom att konserver med kött från andra styckningsdelar, t. ex. bog, saluhålles under beteckningen skinka.

6 § innehåller regler om köttfärs, som enligt definitionerna i förevarande paragrafer utgör en osammansatt och finfördelad köttprodukt. Det bör uppmärksammas att köttfärs skall bestå uteslutande av kött enligt den i 3 § gjorda definitionen. Enligt 1 § skyddas, förutom beteckningen köttfärs, också beteckningarna nötfärs, kalvfärs och fläskfärs för köttfärs som framställts av kött från nöt, kalv och svin.

7 § motsvarar 65 § 2 mom. 1951 års stadga. Även om stadgan förbjuder saluhållande av otjänligt livsmedel, har ett direkt förbud att saluhålla vara från självdött djur ansetts böra skrivas in i kapitlet.

En förbättrad teknik vid insprutning av saltlake har ökat möjligheterna att binda vatten i vissa köttprodukter. För att säkerställa redlighet i handeln med livsmedel anser LSK att en högsta vattenhalt därför

bör fastställas för de produkter som upptagits i *8 §*. Förslaget ansluter sig nära till de värden som veterinärstyrelsen tills vidare ansett sig kunna föreslå efter bearbetning av analysresultat som dels framlagts av skilda branschorgan och dels på styrelsens uppdrag utförts vid statens veterinärmedicinska anstalt. LSK är emellertid medveten om att de föreslagna maximigränserna kan behöva justeras i båda riktningarna av livsmedelsstyrelsen med hänsyn till nya erfarenheter och till de resultat som fortsatta undersökningar kan komma att uppvisa.

De i *9 §* föreslagna bestämmelserna tar sikte på andra osammansatta och finfördelade produkter än köttfärs, huvudsakligen korv. Enligt 66 § 1951 års stadga tillåtes i korv en torrsubstanshalt av 4 % potatismjöl, mjölk och mjölkpulver, beräknad vid högsta tillåtna vattenhalt. Samtidigt som den tillåtna inblandningen enligt LSK:s förslag minskas till 3 % utökas de ovannämnda varorna med kasein och vegetabiliskt protein. Förslaget innebär sålunda att sojaprotein utan deklaration kan få ingå i de aktuella köttprodukterna till en högsta torrsubstanshalt av 3 %. Dessutom fastställes en generell högsta vattenhalt till 65 % utom för sylta som får innehålla högst 80 %.

I de korvsorter som finns angivna i *9 § andra stycket* — falukorv, köttkorv, fläskkorv, medisterkorv, frukostkorv, wienerkorv och prinskorv — samt i varor med likartad benämning får köttråvaran inte utgöras av annat än kött från nötkreatur, häst eller svin. Detta utesluter användning av köttvaror som exempelvis skallkött, mellangärde, svål, hjärtan och övriga organ. För de angivna korvsorterna med särskilda benämningar har också en maximering skett av fetthalten. De här berörda produkterna utgör tillsammans en betydande del av emulsionskorvsortimentet och har väl inarbetade benämningar. Oftast är graden av finfördelning mycket hög vilket försvårar möjligheterna att bedöma kvaliten på de råvaror som använts samt mängden ingående fett. Från redlighetssynpunkt är det angeläget hindra att dessa eller liknande benämningar användes för produkter med hög fetthalt och icke högvärdiga råvaror. Produkter med benämningar som exempelvis »specialfalu», »falubräck» och wienergrill» blir sålunda underkastade angivna sammansättningsbestämmelser.

Samma skäl som i 9 § åberopats för ett skydd av olika benämningar på korv kan också anföras beträffande de i 10—12 §§ angivna köttvarorna. För dessa livsmedel, dvs. leverpastej, hamburgare, köttbullar och blodpudding, skall sålunda vissa bestämmelser gälla om sammansättningen. Enligt *10 §* skall livsmedel som saluhålles under benämningen leverpastej innehålla minst 30 % lever, medan enligt *11 §* minsta kötthalt i hamburgare och köttbullar fastställs till 85 % respektive 60 %. Gemensamt för de i 10—12 §§ angivna livsmedlen är att fetthalten maximerats, i leverpastej till 30 % och i de övriga till 20 %.

Föreskrifterna i *13 § första stycket* motsvarar 67 § i 1951 års stadga. De uppräknade djurslagen har emellertid kompletterats med älg och ren för vilka köttbesiktningstvång numera gäller. Om en köttprodukt delvis består av köttvara från annat djur än dem som finns uppräknade i första stycket, krävs enligt *13 § andra stycket* att uppgift skall lämnas vid försäljningen om hur stor mängd köttvara från »den andra» djurarten som ingår. Avsikten med bestämmelsen är att förhindra att benämningar på vissa djurarter som allmänt betraktas som exklusiva användes i vilseledande syfte.

För s. k. blandfärs, dvs. köttfärs innehållande nöt- och svinkött i blandning, krävs enligt *14 § första stycket* att uppgift om sammansättningen skall lämnas vid försäljningen. Om köttfärsen helt eller delvis består av kött från häst, får, älg eller ren skall detta enligt *14 § andra stycket* framgå av benämningen. För färdigförpackningar krävs slutligen enligt *14 § tredje stycket* fetthaltsdeklaration om fetthalten överstiger 22 %.

För sammansatta, ej finfördelade köttprodukter avser deklarationsskyldigheten enligt *15 §* arten och mängden av ingående köttvara. Därvid skall i fråga om kött lämnas uppgift om det djurslag från vilket köttet härrör, medan deklaration av organ skall

innehålla uppgift både om djurslag och de aktuella organen. Vad slutligen beträffar annan köttvara skall deklarationen ske med angivande av sedvanlig benämning på varan. Enligt vad LSK funnit är det inte nödvändigt att kräva upplysning om de råvaror som i övrigt kan ingå i livsmedel av denna typ. Vilka slags livsmedel som omfattas av dessa bestämmelser framgår av de under 4 § lämnade exemplen.

I *16 §* föreslås en skyldighet att deklarera innehållet i sammansatta och finfördelade köttprodukter som saluhålles i färdigförpackning. 66 § i 1951 års stadga innehåller vissa bestämmelser om deklarationsskyldighet. Dessa föreskrifter är emellertid av det slaget att de knappast kan anses uppfylla fordringarna på en tillfredsställande konsumentupplysning. Därtill kommer att de endast reglerar märkningen av korv, medan bestämmelser saknas helt för övriga köttprodukter.

En tillfredsställande deklaration, som av förut anförda skäl begränsas till färdigförpackade varor, förutsätter enligt 16 § att uppgift lämnas om köttvaruinnehållet fördelat på kött, organ och annan köttvara. Beträffande annan råvara bör framhållas att en fullständig redovisning inte ansetts erforderlig. Uppgiftsskyldigheten är därför begränsad till varor som är av väsentlig betydelse för konsumentens möjlighet att värdera produkten i fråga.

Den inledningsvis berörda skyldigheten att förse färdigförpackad korv med näringsdeklaration regleras slutligen i *17 §*.

4.2.7 Fiskvaror (16 kap.)

LSK:s förslag i detta kapitel inskränker sig till vissa allmänna bestämmelser, huvudsakligen hanteringsföreskrifter, som ansetts erforderliga med hänsyn till fiskvarornas egenart. Under begreppet fiskvaror hänföres inte bara fisk och fiskprodukter utan också kräftdjur och blötdjur samt produkter därav.

Från experthåll har framlagts en förteckning över definitioner som är speciella för fiskvaruområdet och som ansetts böra ges officiell sanktion genom att placeras in i TK. Helt allmänt synes det också önskvärt att varorna kan definieras på ett tillfredsställande sätt. LSK har emellertid kommit till den slutsatsen att det bör ankomma på livsmedelsstyrelsen att fastställa de definitioner styrelsen bedömer som nödvändiga. Kapitlet torde efter hand böra kompletteras i olika hänseenden, bl. a. med detaljföreskrifter för skilda varor. Det är sannolikt att en förteckning över definitioner av det slag som föreslagits därvid kommer att underlätta en klarare beskrivning av de olika varorna.

De av LSK:s experter föreslagna definitionerna på olika fiskvaror framgår av bifogade *förteckning*.

Förteckning
över definitioner på olika slags fiskvaror

Stängfisk (stängd fisk eller trängd fisk) är fisk, som hållits instängd med vad (not) eller nät tills fisken tömt sitt tarminnehåll innan den tagits upp.

Slaktad (levandeslaktad eller strupskuren) är fisk, på vilken de stora blodkärlen på huvudets undersida avskurits så snart efter fångst att blodet kan avrinna.

Avblodad (blodrunnen) är fisk, som efter slakt fått ligga fritt och tömts på blod.

Ganad (gälad eller nupen) är fisk, på vilken hjärtat och ofta även gälar avlägsnats genom nypning med eller utan verktyg.

Färskganad (färskgälad eller färsknupen) är fisk, som ganats före saltning eller dylik beredning.

Efterganad (eftergälad) är fisk, som ganats efter saltning eller dylik behandling.

Huvudskuren (huvad eller cuttad) är fisk, på vilken huvudet inberäknat gälar avlägsnats.

Magdragen är fisk, på vilken vid ganing eller huvudskärning mage och tarm men icke rom eller mjölke utdragits och avlägsnats.

Fullganad (skotskganad) är ganad och magdragen fisk.

Nobbad är huvudskuren och magdragen fisk.

Rensad är fisk, på vilken buken sprättats upp och inälvorna borttagits.

Skärsill (klippsill) är rensad sill med huvud och buksida bortklippta.

Fläkt är rensad fisk som fläkts i ryggsidan med eller utan ryggbenet delvis borttaget.

Styckad är rensad fisk, som delats i bitar med snitt genom ryggbenet.

Skinnfri (flådd) är fisk, som befriats från fjäll och skinn.

Filead fisk (fiskfilé) är köttsidor av oregelbunden storlek och form, vilka skurits från

fisken med snitt parallellt utmed ryggbenet. Filén kan ha följande beskaffenhet.

a) *Skinnfri* fiskfilé av plattfisk kan ha kvar skinnet på den ofärgade sidan.

b) *Dubbelfilé* är båda filéerna från samma fisk befriad från alla fenor utom ryggfenorna eller bukfenorna och från ben utom birevben och enstaka revben. Filéparen sammanhänger genom skinnet i ryggen eller i buken.

c) *Benad* fiskfilé är befriad från fenor och ben utom birevben och enstaka revben.

d) *Renskuren* fiskfilé är benad filé, som befriats jämväl från bukremsa och slag.

e) *Benfri* fiskfilé har befriats från fenor och skurits på sådant sätt att den med hänsyn till fiskens anatomi normalt bör vara helt fri från ben. Benad fiskfilé i hel- eller kylkonserv kan benämnas benfri om den preparerats så att kvarvarande birevben och revben uppmjukats.

Skivad fisk är skivor av fisk, i regel skurna i sned vinkel mot ryggbenet.

Färsk fisk kan ha smaksatts med salt, socker, lagerbärsblad eller annan krydda eller ha panerats på sådant sätt att fiskköttet inte påverkats. Om salthalten är högre än 6 gram salt per 100 gram vara eller pH-värdet lägre än 4,5 är varan att betrakta som beredd.

Marinerad är fisk i en lag, som håller ett pH-värde under 4,5.

Sockersaltad är fisk, till vilken vid saltningen använts minst 2 kg socker per 100 kg råvara.

Kryddad är sockersaltad fisk, som vid saltningen tillsatts kryddor.

Direktinlagd är fisk, som saltats, sockersaltats eller kryddats direkt i färdigförpackning.

Gravad fisk är filead svagt sockersaltad eller kryddad fisk, som kan ha tillsatts vinättika och som efter ingnidning med beredningssatsen lagrats med köttsidorna mot varandra i minst ett dygn och som på grund av låg salthalt eller surhetsgrad ofta är att hänföra till färskvara.

Lättsaltad är fisk i en lake, som håller högst 22 viktprocent salt (20° Baumé), eller fisk som innehåller 20—30 gram salt per 100 gram torr vara.

Skarpsaltad (hårdsaltad) är fisk i en lake, som håller minst 26 viktprocent salt (24° Baumé), eller fisk, som innehåller omkring 40 gram salt per 100 gram torr vara.

Saltmogen är fisk, som efter saltningen upptagit maximal mängd av det tillförda saltet.

Rundsaltad (stupsaltad eller störtsaltad) är fisk, som saltats utan föregående ganing, huvudskärning eller rensning.

Torrsaltad är fisk, som saltats, sockersaltats eller kryddats utan annan tillsats än salt, socker och kryddor. Torrsaltning av sill skall ske i saltningskärl, så att moderlaken stannar kvar. Torrsaltning av annan fisk kan ske utan kärl genom stapling av fläkt fisk och salt i alternerande lager, så att laken kan fritt avrinna.

Lakesaltad (våtsaltad) är fisk, som saltats genom att nedsänkas i färdig lake.

Moderlake (blodlake) är den lake, som bildas vid torrsaltning.

Blanklake är lake tillredd av salt och vatten, eventuellt med tillsats av socker eller kryddor.

Fullsill (inmatsill) är sill med utvecklad rom eller mjölke.

Tomsill är utlekt sill.

Varmrökt är fisk, som vid rökningen uppnått en tillräcklig hög temperatur för att fiskäggvitan skall koagulera (i regel 60°—80° C).

Kallrökt är fisk, som vid rökningen icke uppnått en så hög temperatur att fiskäggvitan koagulerat (i regel 20°—30° C). Fisken skall vara skivbar.

Lättrökt är fisk, som varit föremål för kallrökning endast under en kort tid i avsikt att ge den en mild röksmak.

Hårdrökt är fisk, som kallrökts under längre tid än normalt (ofta flera veckor) så att fisken blivit hård.

Enligt *1 §* 16 kap. föreslås att beteckningarna strömming och fiskproteinkoncentrat fastställes enligt 16 § första stycket livsmedelsstadgan. Definitionen på strömming överensstämmer med den som gäller för varan enligt 1 § kungörelsen den 17 juni 1948 (nr 312) om användande av benämningen strömming. LSK föreslår att denna kungörelse upphäves i samband med att den nya livsmedelsstadgan träder i kraft.

I *2 §* definieras varuområdets omfattning. Uttrycket »produkter därav» innefattar också rom och mjölke av fisk samt delar av fisk, kräftdjur och blötdjur. Det har också ansetts nödvändigt att i författningstexten ange att produkterna skall vara ätbara, eftersom exempelvis fiskmjöl som av fiskvaror framställes till djurföda givetvis inte omfattas av dessa bestämmelser.

De i 3—5 §§ angivna varorna kännetecknas av att de antingen kan saluhållas direkt till konsument eller användas som råvara vid industriell tillverkning av livsmedel. Vidare förekommer högst skiftande metoder vid framställning och saluhållande av fiskvaror. Som exempel härpå kan nämnas att vissa varor kan beredas till livsmedel redan ombord på fiskebåt, medan andra återigen saluhålles till allmänheten i levande tillstånd.

I *3 §* anges några villkor för att fiskvaror

skall kunna betraktas som tjänliga till människoföda. Det har ansetts vara av väsentlig betydelse att TK lämnar anvisning om under vilka förutsättningar djuren får tagas, eftersom sjuka eller självdöda djur eller djur som stått så länge i redskap att de ur hygienisk synpunkt är att jämställa med självdöda djur bör anses otjänliga till människoföda.

Med »fångstlokalen» avses område, där djuren befinner sig innan de fångas. Fångstlokalen avser, förutom normala fångstplatser för fiske, så vitt skilda områden som exempelvis av ebb frilagda stränder där blötdjur fångas, eller platser på land där bl. a. ätbara blötdjur (sniglar) förekommer.

4 § innehåller regler om beskaffenheten av vatten som användes vid hantering av fiskvaror ombord på fiskebåt. Hanteringssättet blir avgörande för frågan om vattnets lämplighet som sköljvatten. Det bör sålunda inte möta något hinder att skölja nyfångad och obehandlad fisk i samma vatten som den fångats i. Däremot måste större krav ställas på sköljvattnets hygieniska beskaffenhet när fisken underkastas någon form av behandling, exempelvis rensning och huvudskärning. Från experthåll har ansetts motiverat att särskilt förbjuda användning av kylvatten från fiskebåtarnas motorer.

I *5 § första stycket* föreslås vissa bestämmelser som rör hanteringen av fisk, kräftdjur och blötdjur från fångsttillfället och till dess de antingen undergår någon form av behandling eller saluhålles. Kylning har visat sig vara den mest tillförlitliga metoden för att hålla varan färsk. Iskylning har angetts som norm, eftersom isen både i fråga om kylningstemperatur och kylhastighet ger sådant resultat som bör eftersträvas också vid användning av andra kylmetoder. *5 § andra stycket* avser redlighet i handeln och föreskriver uppgiftsskyldighet för det fall att salt tillförts oberedd fisk. Uppgiftsskyldigheten är motiverad bl. a. med hänsyn till att fisk, som behandlats med saltlake eller som på annat sätt tillförts salt, lätt ger intryck av att vara färskare än den i verkligheten är.

De i *6 §* föreslagna bestämmelserna om avlägsnande av giftiga delar från avlivade djur har av praktiska skäl begränsats till att endast avse sådana som saluhålles i detaljhandeln. Djur med giftigt kött utesluts givetvis redan genom stadgandet i 2 § där varuområdet begränsas till ätbara fiskar, kräftdjur och blötdjur.

7 § innehåller vissa märkningsbestämmelser får färdigförpackade fiskvaror. Från konsumentupplysningssynpunkt är det givetvis angeläget att produkter som tillhör den här aktuella gruppen förses med deklaration beträffande art och mängd av fiskvara och övriga ingående råvaror. Beträffande övriga råvaror vill LSK understryka att en fullständig detaljredovisning inte avses. Uppgiftsskyldigheten skall sålunda endast gälla råvaror av väsentlig betydelse för produktens sammansättning.

Vad slutligen beträffar fiskproteinkoncentrat som är avsett till livsmedel anser LSK att denna handel bör bli föremål för en speciell kontroll av livsmedelsstyrelsen. LSK föreslår därför i *8 §* att sådana produkter skall få saluhållas endast efter tillstånd av styrelsen.

4.2.8 Ägg och äggprodukter (17 kap.)

Detta kapitel innehåller vissa förslag till ändringar av de bestämmelser som gäller för ägg och äggpulver enligt 70—72 §§ 1951 års stadga. Det viktigaste förslaget gäller pastörisering av heläggmassa och äggula. LSK:s förslag har i stort sett samma innebörd som ett av veterinärstyrelsen utarbetat förslag i frågan, vilket överlämnats till Kungl. Maj:t (jordbruksdepartementet) i december 1968. En sammanfattande redogörelse för veterinärstyrelsens förslag lämnas i kommentaren till 6 § TK.

I *1 §* upptages ägg och äggpulver bland de beteckningar som LSK anser bör fastställas enligt 16 § första stycket livsmedelsstadgan. Att beteckningen ägg enligt *2 §* fastställes för hönsägg innebär att ägg från andra fågelarter än tamhöns måste förses med benämning som inte bara hindrar förväxling med ägg från tamhöns utan också anger fågelartens namn. Paragrafen motsvarar 70 § 1951 års stadga men innebär en

mera långtgående uppgiftsskyldighet i berörda hänseende.

Importerade ägg som är avsedda till livsmedel får enligt *3 §* inte saluhållas utan att vara märkta så att ursprungslandet framgår. En dylik märkningsskyldighet föreligger också enligt nuvarande bestämmelser i 71 § 1951 års stadga. Jordbruksnämnden har emellertid enligt samma paragraf möjlighet att medge undantag från märkningskravet. I nyssnämnda paragraf finns också en hänvisning till kungörelsen den 28 maj 1943 (nr 288) angående märkning av kylhuslagrade och konserverade ägg.

Enligt 1943 års kungörelse är den, som för avsalu kylhuslagrar höns- eller ankägg eller använder konserveringsmedel, skyldig att på angivet sätt märka varje ägg med ordet »Kylhusägg» eller »Konservägg». Vid export till Storbritannien gäller särskilda märkningsföreskrifter för sådana ägg. Vidare kan nämnas att jordbruksnämnden får medge märkning »Kolsyrelagrat», om äggen kylhuslagrats genom en metod att förvara äggen i en gasblandning huvudsakligen bestående av kolsyra. Detta lagringsförfarande får dock endast användas, om det kan beräknas komma att ge ett ur kvalitetssynpunkt gott resultat. Märkningen skall utföras i fråga om kylhuslagrade ägg före kylhusbehandlingen och beträffande konserverade ägg innan äggen forslas bort från förpackningslokalen eller, om de är avsedda att säljas direkt till konsumenterna, innan de föres in i försäljningslokalen.

Nämnda bestämmelser tillkom under en krissituation, när lagerhållningen hade en helt annan omfattning än i nuvarande försörjningsläge, som kännetecknas av snabb omsättning på livsmedel överhuvudtaget. LSK har funnit att bestämmelserna f. n. har förhållandevis liten praktisk betydelse. Enligt LSK:s mening saknas därför tillräckliga motiv att bibehålla dessa specialföreskrifter. Kungörelsen bör därför upphävas i samband med att den nya livsmedelsstadgan och tillämpningskungörelsen träder i kraft.

Äggpulver definieras i *4 §* och äggprodukt i *5 §*. Uppgiftsskyldigheten enligt 2 § beträffande ägg av annan fågelart än tamhöns motsvaras i 5 § av en liknande skyldighet i fråga om äggprodukt, som härrör från annan fågelart än tamhöns.

Som inledningsvis berörts överensstämmer LSK:s förslag enligt *6 §* om obligatorisk pastörisering av vissa äggprodukter i princip med ett av veterinärstyrelsen utarbetat förslag i ämnet.

I veterinärstyrelsens motivering anfördes att man vid äggprodukttillverkningen i inte obetydlig utsträckning använde spräckta och smutsiga eller andra sekunda ägg som råvara, varigenom den obehandlade slutprodukten ofta kom att innehålla mycket höga bakteriehalter. I vissa situationer kunde ingripanden ske genom hälsovårdsnämnden på grundval av 1951 års stadga. För sådana ingripanden fordrades emellertid att nämnden hade skälig anledning antaga att något sådant fall var för handen som avsågs i stadgans 7 § 1 mom., 12 § eller 70 § andra stycket nämnda stadga, dvs. i regel att produkten kunde antagas vara eller genom hanteringen bli otjänlig till människoföda. Det vanligaste sättet att skaffa underlag för otjänlighetsbedömningen var att taga ut prov av produkten i olika stadier av framställningen och låta laboratorieundersöka dem. Kostnaderna härför åvilade det allmänna, såvida inte förseelse mot livsmedelsstadgan konstaterats. Enligt veterinärstyrelsens mening var denna väg otillfredsställande. Skulle man övervaka tillverkningen av äggprodukter och livsmedel, vari ofullständigt upphettade äggprodukter ingick, enbart genom bakteriologiska laboratorieundersökningar i en utsträckning som reducerade risknivån, måste kontrollkostnaderna nämligen bli oproportionerligt höga och kassationerna av otjänliga produkter och livsmedel omfattande. Problemet syntes i stället i första hand böra lösas genom bestämmelser och åtgärder som var ägnade att generellt öka säkerhetsmarginalen och som helt lade kontrollkostnaderna på produktionen.

Veterinärstyrelsen ansåg att pastörisering var en procedur som gav en avgjort förbättrad säkerhetsmarginal. Genom den s. k. alfaamylastesten kunde man snabbt och för-

hållandevis billigt kontrollera att uppvärmning skett lägst till en temperatur (64,4° C) som normalt avdödade salmonellabakterier och även i övrigt medförde en kraftig reduktion av den övriga bakteriefloran. Dittills hade pastöriseringssystemet dock inte kunnat användas fullt ut av produkttekniska och ekonomiska skäl. De produkttekniska svårigheterna uppkom främst beträffande vita av ägg som koagulerade vid uppvärmning till 64,4°, såvida inte särskilda tillsatser användes. Svårigheterna av mera direkt ekonomisk art sammanhängde med apparatkostnaderna, vilket gjorde att man endast kunde räkna med pastörisering i fabriksmässig skala. Enligt veterinärstyrelsen måste därför införande av pastöriseringstvång i fråga om äggprodukter som framställs av sekundära ägg förbindas med vidsträckta dispensbefogenheter för tillsyningsmyndigheten beträffande olika produkter och olika lokala tillverkningar. Dylika dispenser måste emellertid förbindas med kravet att hanteringen ställdes under särskild hygienisk kontroll.

LSK ansluter sig i allt väsentligt till veterinärstyrelsens uppfattning att pastörisering är nödvändig för att hålla en godtagbar hygienisk standard på ifrågavarande äggprodukter. De hygieniska risker som speciellt kännetecknar dessa livsmedel är förekomst av salmonellabakterier. Det kan nämnas att krav på pastörisering av alla flytande äggprodukter, för vilka sådan behandling är tekniskt möjlig, återfinns i de förslag till internationella hygienstandards som en särskild expertkommitté utarbetat inom Codex Alimentarius Commission.

Av samma skäl som redovisats i den ovan lämnade redogörelsen har emellertid LSK begränsat sitt förslag i 6 § första stycket till att omfatta pastörisering av heläggmassa eller äggula. Å andra sidan skall framställning av produkter av vitan från ägg enligt andra stycket i paragrafen ske på sådant sätt att produkterna får en bakteriologisk och hygienisk beskaffenhet motsvarande den som uppnås genom pastörisering. I praktiken innebär detta att livsmedelsstyrelsen med stöd av 26 § livsmedelsstadgan skall meddela sådana hanterings- och kontrollföreskrifter som är nödvändiga för att äggprodukten skall kunna anses hålla en godtagbar hygienisk livsmedelsstandard.

Äggmassa som framställes av hela och rena ägg kan rent allmänt antagas hålla en god sådan livsmedelsstandard, om den kommer till direkt användning. På grund härav kan, som föreslagits i *7 §*, en betydande sektor inom bl. a. bageri- och konditoribranschen tillåtas stå utanför det i 6 § första stycket föreslagna pastöriseringsförfarandet.

4.2.9 Spannmålsprodukter (18 kap.)

De väsentligaste nyheterna i detta kapitel hänför sig till bestämmelserna i 4 § om bröd och annat bakverk. Nuvarande regler därom i 74 § 1951 års stadga är mycket knapphändiga och innehåller endast försäljningsförbud för sådana varor, om mineralolja eller likande ämne kommit till användning som råvara eller tillsats vid tillverkningen.

Enligt *1 §* fastställes enligt 9 § livsmedelsstadgan livsmedelsstandard för mjöl, gryn och flingor av spannmål samt för sådant bröd och annat bakverk som enligt 4 § saluhålles under uppgift att det innehåller mjölprodukt eller är särskilt proteinrikt.

Bestämmelserna i *2 §* har sin motsvarighet i 73 § 1951 års stadga. Själva spannmålsbegreppet är dock utvidgat till att direkt inbegripa gryn och flingor av spannmål. För närvarande äger bestämmelserna för mjöl endast indirekt tillämpning på dessa produkter. LSK föreslår också att hirs ingår bland de övriga nämnda spannmålsslagen.

Enligt 73 § 2 mom. 1951 års stadga får benämningarna rågsikt och toppat rågmjöl användas för en blandning av mjöl av råg och mjöl av vete, om vetemjölshalten understiger 50 gram per 100 gram. Som anförts i den allmänna motiveringen till LSK:s förslag till märkningsbestämmelser bör i framtiden den principen gälla att saluhållna livsmedel skall ha en beskrivning som ger kon-

sumenterna en rättvisande information om livsmedlets beståndsdelar. Mot den bakgrunden måste de nyssnämnda benämningarna anses vara missvisande, eftersom det rör sig om produkter som till en betydande del består av vetemjöl. Den berörda bestämmelsen bör utgå och ersättas av en föreskrift av lydelse som framgår av *3 § andra stycket* TK.

Vid bakning av såväl mjukt som hårt bröd användes ofta som ingredienser mager torrmjölk eller andra mjölkprodukter, exempelvis kärnmjölkspulver eller kvarg. De använda mängderna av dessa produkter är ibland så små att de inte kan sägas ha någon näringsfysiologisk betydelse. LSK föreslår därför i *4 § första stycket* att minst 6 gram fettfri mjölktorrsubstans per 100 gram av varans torrsubstans skall ingå i varan, om den saluhålles under uppgift att dylika mjölkprodukter tillförts vid bakningen. Vidare föreslås att den ingående mängden mjölkprodukter skall anges.

I handeln förekommer f. n. bröd som uppges vara speciellt proteinrikt. För att åstadkomma en önskvärd enhetlighet beträffande dessa livsmedel föreslår LSK i *4 § andra stycket* att bröd och annat bakverk får saluhållas under uppgift att det har nyssnämnda egenskaper om proteinhalten är minst 20 gram per 100 gram av livsmedlets torrsubstans. Dessutom föreligger uppgiftsskyldighet beträffande de varor som kommit till användning. Enligt *5 §* behöver de föreskrivna uppgifterna inte lämnas för bröd och annat bakverk som serveras.

Slutligen kan tilläggas att LSK inte anser det motiverat att behålla de inledningsvis berörda bestämmelserna i 74 § 1951 års stadga om bröd eller annat bakverk, vid vars tillverkning som råvara eller tillsats använts mineralolja eller liknande ämne.

4.2.10 Bär, frukt, grönsaker, rotfrukter och svamp (19 kap.)

De föreslagna bestämmelserna överensstämmer i allt väsentligt med 81—84 §§ 1951 års stadga. Vissa mindre ändringar föreslås dock. LSK anser det sålunda inte längre motiverat att behålla föreskrifterna om den särskilda märkningen enligt 82 § av hermetiskt sluten förpackning som innehåller torkad frukt, torkade bär eller torkade grönsaker. De allmänna märkningsföreskrifterna i livsmedelsstadgan torde utgöra en tillräcklig garanti att de nämnda varorna deklareras på ett sätt som är tillfredsställande för konsumenterna.

LSK har också övervägt att i kapitlet intaga särskilda föreskrifter om kvalitetsmärkning av potatis. För närvarande gäller om sådan märkning kungörelsen den 22 maj 1959 (nr 187) angående kvalitetsbenämning på matpotatis. Bestämmelserna i kungörelsen innebär i princip att potatis som är avsedd till livsmedel inte får saluhållas eller försäljas under benämning som anger eller antyder att varan är av särskilt god beskaffenhet, om den inte är försedd med det för Svensk matpotatiskontroll som varumärke registrerade SMAK-märket. Lantbruksstyrelsen, som har det närmaste ansvaret för matpotatiskontrollen, har med stöd av kungörelsen meddelat bestämmelser för den kvalitetsundersökning av matpotatis som äger rum vid statens centrala frökontrollanstalt och SMAK. Detta organ har sålunda att i sin klassificeringsverksamhet följa lantbruksstyrelsens bestämmelser. Verksamheten kan jämställas med KMÄ:s i tidigare avsnitt (4.2.3) berörda verksamhet på ostvaruområdet eftersom syftet i båda fallen är detsamma, nämligen att främja redlighet i handeln med ifrågavarande livsmedel. Med hänsyn härtill skulle det i och för sig vara motiverat att lantbruksstyrelsens här berörda uppgifter överflyttas till livsmedelsstyrelsen. LSK har emellertid inte ansett sig böra taga ställning till den frågan, utan förutsätter att de båda myndigheterna i samråd får besluta om en sådan åtgärd är lämplig och rationell.

En i viss mån liknande verksamhet bedrivs på fruktvaruområdet av Svenska fruktfrämjandet. I kungörelsen den 21 april 1967 (nr 134) om kvalitetsbenämning på äpplen och päron föreskrivs sålunda att färska äpplen och päron inte får saluhållas eller säljas under benämning »lyx», »extra prima» eller

»prima», om inte varan enligt regler som fastställts av Svenska fruktfrämjandet befunnits ha den kvalitet att den kan åsättas sådan benämning. Slutligen kan nämnas att ett liknande organ, Svenska grönsaksfrämjandet, inrättats med uppgift att verka för enhetliga kvalitetsnormer för grönsaker. Verksamheten regleras genom stadgar fastställda av Kungl. Maj:t den 3 juni 1966.

Liksom i fråga om matpotatiskontrollen anser sig LSK inte böra taga närmare ställning till frågan om och hur ett närmare samråd bör ske mellan livsmedelsstyrelsen och berörda organ.

1 § motsvaras av 81 § 1951 års stadga. Eftersom det blivit allt vanligare att saluhålla inläggningar av exempelvis potatis och andra rotfrukter, föreslår LSK att märkningsföreskrifterna också skall gälla färdigförpackningar därav.

2 § överensstämmer med 83 § i 1951 års stadga medan *3 §* innebär en skärpning i förhållande till motsvarande bestämmelser i 84 § nämnda stadga. LSK föreslår sålunda beträffande konserverad blandsvamp att namnen på samtliga i en blandning ingående svamparter skall anges på en sådan färdigförpackning eller om svampen saluhålles oförpackad genom anslag. Den nuvarande föreskriften att förpackning som innehåller svamp av mer än fem olika arter skall märkas med endast beteckningen »Blandsvamp» uppfyller enligt LSK:s mening inte kravet på en tillfredsställande innehållsdeklaration.

4.2.11 Juice och sylt m. m. (20 kap.)

Föreskrifterna i detta kapitel är avsedda att ersätta 77—80 §§ 1951 års stadga som behandlar saft och andra därmed närbesläktade produkter. En del ändringar föreslås i syfte att få en bättre anpassning till de krav som den föreslagna stadgan uppställer bl. a. beträffande märkningsskyldighet. Som framgår av det följande har den frågan ägnats särskild uppmärksamhet när det gäller kolsyrade drycker med frukt- eller bärsmak. Denna varugrupp är nämligen f. n. inte underkastad märkningsbestämmelserna i 1951 års stadga.

I *1 §* fastställes vissa livsmedelsbeteckningar enligt 16 § första stycket livsmedelsstadgan. Samtidigt fastställes enligt 9 § livsmedelsstandard för de betecknande livsmedlen. Beteckningen juice är ny men har i praktiken sedan länge använts i stället för must. Som ett alternativ bör emellertid beteckningen must fortfarande kunna få användas för denna produkt.

I *2 §* anges av vilka råvaror juice (must), nektar och saft skall beredas. Med råsaft förstås i 78 § 1951 års stadga den saft som kan utvinnas ur råvaran — bär, frukt eller andra växtdelar — genom pressning utan vattentillsats. Om vatten tillförts vid tillredningen av råsaft, skall mängden härav fränräknas när den färdiga varans halt av råsaft bestämmes. LSK behåller begreppet råsaft och jämställer därmed finfördelad råvara (pulp). I princip skall hela råvaran ingå i produkten, vilket dock måste förutsätta att vissa beståndsdelar som kärnor, frön, kärnhus, skal e. d. får avlägsnas i samband med tillverkningen. Dessa beståndsdelar saknar nämligen betydelse som ingrediens i den färdiga produkten.

Medan must enligt 77 § 1951 års stadga skall utgöras av ojäst och okokt pressaft får beteckningen juice (must) användas enligt förslaget till 2 § andra stycket om varan innehåller mer än 85 gram råsaft per 100 gram. Bestämmelsen står i överensstämmelse med vissa förslag som framkommit inom Codex Alimentarius Commission. För nektar föreslås minimihalten råsaft utgöra 35 gram per 100 gram.

Beträffande det egentliga saftbegreppet innebär LSK:s förslag en radikal förändring. Enligt 78 § 1951 års stadga skall saft av citrusfrukt innehålla minst 25 gram råsaft och annan saft minst 35 gram råsaft, allt per 100 gram av den färdiga varan. I detta sammanhang kan nämnas att det i 1949 års betänkande föreslogs en uttrycklig bestämmelse att föreskrifterna om sammansättningen av saft inte skulle äga tillämpning på saft i betydelsen tillagad dryck. Även om denna anmärkning inte medtagits vid den slutliga utformningen av 1951 års stadga, är det uppenbart att den skall tolkas enligt förslaget i nämnda betänkande.

I motsats härtill grundas LSK:s förslag till bestämmelser om saft på halten råvara i den konsumtionsfärdiga drycken och kombineras med en skyldighet att på varans förpackning lämna anvisning om användningen, dvs. hur varan skall spädas eller lösas upp före konsumtion. För att en vara skall få saluhållas exempelvis under beteckningen saft får den rekommenderade utspädningsgraden enligt *3 §* inte vara större än att den konsumtionsfärdiga drycken innehåller den minsta tillåtna halt råsaft eller pulp som anges i 2 §. Skillnaden i förhållande till de nuvarande bestämmelserna belyses exempelvis av att en »drink» som innehåller 18 gram citrussaft eller 27 gram annan råsaft i dag inte uppfyller fordringarna för saft. Den skall däremot enligt LSK:s förslag få betecknas saft, om en högsta utspädning med endast två delar vatten rekommenderas. Erfarenheten har emellertid visat att rätten att för en vara få använda beteckningen saft i och för sig inte har den stora betydelse som man synes ha tänkt sig när nuvarande bestämmelser utformades. För närvarande användes nämligen ofta beteckningen drink för saftliknande produkter som inte uppfyller livsmedelsstadgans fordringar för saft.

Med uttrycket »upplösning av koncentrat eller torrvara» syftar LSK på de förhållandevis nya men alltmera förekommande »pulverdryckerna» av frukttyp. 1951 års stadga saknar uttryckliga bestämmelser om dessa speciella typer av drycker. Följden har blivit att marknaden f. n. uppvisar ett skiftande sortiment av sådana produkter som med eller utan fog saluhålles under uppgift att de i kvalitativt hänseende är jämförbara med varor, vars sammansättning regleras genom livsmedelsstadgan.

Av den lämnade redogörelsen framgår att LSK byggt upp sitt förslag på den grundläggande principen i gällande bestämmelser om saft. Dessa baserar sig på halten råsaft i olika drycker. Med hänsyn härtill är det av betydelse att kunna fastställa denna halt på ett tillfredsställande sätt, vilket är av intresse inte endast för livsmedelsmyndigheterna utan också för tillverkarna. 76 § i stadgan ger livsmedelsmyndighet möjlighet att i särskilt fall ålägga tillverkare att förete fakturor, handelsböcker, journaler och liknande handlingar allt i den omfattning som fordras för att uppnå kontrollens syfte. En sådan kontroll borde vara tillfyllest om tillverkaren som råvara använt bär och frukter. Emellertid utgöres råvaran inte sällan av importerat råsaftkoncentrat. För en bedömning av hur mycket bär och frukter som i utlandet använts för beredning av sådant koncentrat kan endast analytiska metoder ifrågakomma. Sådana bör givetvis också ligga till grund för den normala kontrollen av produkter som saluhålles.

Tyvärr måste emellertid möjligheterna att på analytisk väg kontrollera mängden råsaft i olika produkter ännu betraktas som otillräckliga. En förutsättning för att problemet skall kunna angripas på ett rationellt sätt är att man fastställer vissa karakteristiska data — s. k. referenser — för råsaft från olika slag av bär och frukter. Enligt LSK:s terminologi skulle man kunna tala om livsmedelsstandards för olika råsafter. Det är på grundval av dylika minimistandards som mängden råsaft i en produkt måste beräknas. Utgöres råvaran av bär eller frukter som inte vid pressningen ger råsaft vilken fyller minimifordringarna, måste detta kompenseras genom att en större mängd av råsaften användes för att den färdiga produkten skall anses innehålla den fastställda minimihalten råsaft av standardkvalitet. Ett första steg i den riktning som här antytts skulle kunna vara kravet på att den använda råsaften skall ha en viss minimihalt torrsubstans och att motsvarande större mängd råsaft måste användas om dess torrsubstanshalt är lägre. Eftersom emellertid skillnaden i torrsubstanshalt kan tänkas bero enbart på olika sockerhalt och då socker är en billig råvara i detta sammanhang, är det uppenbart att man snarast måste söka komma fram till avsevärt mer relevanta karakteristiska data. Vid sidan av utformningen av referenser måste lämpliga analysmetoder fastställas helst på internationell bas.

Enligt LSK:s mening är det angeläget att livsmedelsstyrelsen så snart som möjligt tar

sig an det problemkomplex i fråga om kontrollmöjligheterna som här berörts. Det kan också antagas att det intensiva arbete på området som sedan flera år pågår på det internationella planet skall ha lett till betydelsefulla resultat redan vid tidpunkten för livsmedelsstyrelsens tillkomst.

Föreskrifterna i *4 §* om sylt, marmelad och mos överensstämmer i huvudsak med motsvarande bestämmelser i 1951 års stadga. I likhet med vad som anges för de i 2 § nämnda produkterna föreslås också ifrågavarande produkter kunna beredas av, förutom färska råvaror, råvaror som är torkade eller på annat sätt konserverade. För närvarande skall uppgift lämnas vid märkningen om torkade bär eller torkad frukt i mera väsentlig utsträckning använts vid beredningen. Eftersom den torkade frukt, som därvid kommer till användning i kvalitetshänseende kan jämställas med färsk råvara anser LSK att märkningen saknar praktisk betydelse. Därför föreslås inga speciella märkningsregler för dessa fall.

De föreslagna bestämmelserna i *5 och 6 §§* överensstämmer i stort sett med de regler som f. n. gäller på området. Innehållet i 6 § motsvarar 77 § 2 och 3 mom. 1951 års stadga, dock med den skillnaden att LSK tagit bort bestämmelsen i 3 mom. om förbud att vid märkning ange bär eller fruktslag om andelen därav understiger 10 % av råvarornas sammanlagda vikt, sötmedel oberäknat. LSK anser att bestämmelsen inte längre har någon större praktisk betydelse.

Märkningsbestämmelserna i *7 §* motsvaras i 1951 års stadga av 80 §. Förseelser mot dessa bestämmelser har, åtminstone tidigare, förekommit i betydande omfattning. Genom den föreslagna lydelsen medges en vidare tolkning än som är möjlig enligt de nuvarande ordalagen i 80 § »Livsmedel, som är avsett att användas såsom saft . . .». De kolsyrade dryckerna har också uttryckligen tagits in i sammanhanget. En sådan utvidgning möjliggöres genom att safthaltsfordringarna enligt förslaget i 2 § överflyttas på den konsumtionsfärdiga drycken.

Saluvärdet av de produkter, som beröres av de föreslagna märkningsbestämmelserna, kommer genom utvidgningen i 7 § att bli betydligt större än värdet av de saftprodukter som anges i 1951 års stadga. Enligt industristatistiken för år 1967 utgjorde värdet för »saft av frukter eller köksväxter» 123 milj. kronor medan det för kolsyrade läskedrycker — andra än kolsyrat vatten — utgjorde inte mindre än 225 milj. kronor. Som råvara till en mycket stor del av dessa läskedrycker användes importerade råsaftkoncentrat, framför allt från apelsiner. Tillverkningen är inriktad på att få fram läskande drycker med en för konsumenterna tilltalande smak. I än högre grad än vad fallet är med saft gäller departementschefens uttalande i prop. 1951: 63 (sid. 205), att varorna visserligen inte kunde betraktas som särskilt betydelsefulla ur försörjningssynpunkt men att de ändå såldes i mycket stor omfattning och spelade en ganska stor roll för konsumenterna. Med hänsyn till sistnämnda förhållanden ansåg departementschefen att bestämmelser om saft och sylt borde inflyta i livsmedelsstadgan. Samma skäl har föranlett LSK att föreslå att bestämmelserna om saft i 7 § skall gälla också kolsyrad dryck som har samma eller liknande användningsområde som saft.

Departementschefen uttalade vidare i prop. 1951: 63 att bestämmelserna borde såvitt möjligt garantera att de varor som saluhölls var beredda av frukter, bär eller andra växtdelar och innehöll en viss minimikvantitet sådana varor. När detta uttalande gjordes kunde man knappast förutse att i marknaden skulle komma att saluhållas så stora mängder saftlikande produkter under t. ex. benämningen »drink av apelsintyp» som blivit fallet. Något hinder mot en dylik försäljning föreligger varken enligt 1951 års stadga eller enligt LSK:s förslag. Liknande är förhållandet på läskedrycksområdet. TK behandlar sådana drycker endast i den mån det på deras förpackningar förekommer avbildning eller märkning av den typ som anges i 7 §. Enligt de allmänna bestämmelserna i 47 och 53 §§ livsmedelsstadgan gäller bestämmelsen inte enbart avbildning och märkning av färdigförpack-

ning utan också utbjudande av livsmedlet genom reklam eller annnorledes.

4.2.12 Socker och honung (21 kap.)

De två paragraferna i detta kapitel motsvarar 75 och 76 §§ 1951 års stadga. LSK föreslår emellertid vissa ändringar och kompletteringar i syfte att få en närmare anpassning till gällande internationella regler. Kapitlet inleds i *1 §* med att beteckningarna socker och honung fastställes enligt 16 § första stycket livsmedelsstadgan.

I *2 §* föreslås den ändringen att nuvarande bestämmelser om att sackaros får innehålla endast obetydliga spår av andra ämnen ersättes med en föreskrift att socker utan tilläggsbeteckning skall innehålla minst 99,5 % sackaros. Bestämmelsen har emellertid modifierats vad gäller innehåll av stärkelse i florsocker. Någon motsvarighet därtill finns inte i 1951 års stadga. Enligt särskilt medgivande av Kungl. Maj:t (inrikesdepartementet) den 6 juni 1958 har det dock varit möjligt att utan hinder av nuvarande regler tillverka och saluhålla florsocker som innehåller högst 3 % stärkelse, om tydlig uppgift därom lämnas på varans förpackning.

I *3 §* föreslår LSK en ny definition på honung. Ändringen motiveras främst av att den föreslagna definitionen bättre än den nuvarande ansluter till internationella bestämmelser. Märkningsbestämmelserna beträffande utländsk honung överensstämmer i sak med märkningsreglerna i 76 § 1951 års stadga.

4.2.13 Kaffe (22 kap.)

Bestämmelser om kaffe återfinns inte i 1951 års stadga. De har närmast tillkommit som en följd av att Sverige den 29 mars 1968 undertecknade 1968 års internationella kaffeavtal. Den 13 september 1969 beslöt Kungl. Maj:t att ratificera detta avtal.

Det internationella kaffeavtalet, som till övervägande del är av rent handelspolitisk karaktär, har emellertid också tagit upp vissa definitioner (Artikel 2) av kaffe, råkaffe, rostat kaffe, koffeinfritt kaffe osv. Vidare återfinns i avtalet (Artikel 52) en bestämmelse att medlemsländerna »skall eftersträva att förbjuda försäljning av och reklam för produkter under benämningen kaffe, om råvaran för sådana produkter innehåller mindre än vad som motsvarar 90 procent råkaffe».

Föreskrifterna i *2 §* avser att ge en med det internationella kaffeavtalet överensstämmande definition av begreppet kaffe. De övriga föreskrifterna i 3 och 4 §§ är enligt LSK:s uppfattning att betrakta som en önskvärd komplettering av definitionerna på de i dag viktigaste produkterna av kaffe på den svenska marknaden.

4.2.14 Ättika (23 kap.)

Förslaget i detta kapitel överensstämmer i allt väsentligt med bestämmelserna om ättika i 85 § 1951 års stadga. LSK föreslår att beteckningen ättika fastställes som livsmedelsbeteckning enligt 16 § första stycket i likhet med vad som i andra kapitel i TK föreslagits för andra slags livsmedel.

4.3 *Tillämpningskungörelsens Avdelning III* (Ansvarsbestämmelser)

LSK har i princip sökt att straffsanktionera bestämmelser i tillämpningskungörelsen uteslutande i själva kungörelsen. I viss utsträckning har det emellertid ansetts lämpligt att låta en bestämmelse i stadgan, som fått sin närmare utformning genom en föreskrift i kungörelsen, trots detta bli straffbelagd redan i stadgan med dess högre strafflatitud. Så är förhållandet exempelvis med förbudet i 46 § första stycket livsmedelsstadgan mot att saluhålla en vara under en i tillämpningskungörelsen fastställd livsmedelsbeteckning utan att varan har angiven sammansättning och beskaffenhet i övrigt. I detta sammanhang bör vidare erinras om att i stadgan meddelade förbud mot saluhållande av livsmedel, som inte uppfyller för detta i tillämpningskungörelsen fastställd livsmedelsstan-

dard, straffsanktionerats redan i stadgan. Om ett livsmedel enligt stadgan eller tillämpningskungörelsen skall märkas, får det enligt bestämmelse i 47 § stadgan inte saluhållas utan sådan märkning, och även detta förbud mot saluhållande är straffbelagt redan i stadgan.

Vissa materiella bestämmelser i tillämpningskungörelsen har ansetts vara av sådan betydelse att ett livsmedel, på vilket bestämmelserna är tillämpliga men som inte motsvarar bestämmelsernas krav, ej bör få saluhållas. Sådana förbud i kungörelsen har nu genomgående straffsanktionerats. Underlåtenhet att fullgöra i kungörelsen föreskriven skyldighet att märka färdigförpackat livsmedel har också belagts med straff. Vem som är ansvarig för att sådan märkning utföres framgår av 14 § första stycket livsmedelsstadgan. Slutligen har skyldighet att söka livsmedelsmyndighets tillstånd genomgående straffbelagts.

I övrigt har bara enstaka bestämmelser ansetts böra straffbeläggas. LSK vill också i detta sammanhang understryka att åtal och straff inte i första hand bör komma i fråga som medel att åstadkomma efterlevnad av hithörande bestämmelser. Bland bestämmelser som inte ansetts förtjänta av straffskydd kan nämnas dels i tillämpningskungörelsen använda benämningar på där definierade varor, som inte fastställts som livsmedelsbeteckningar, och dels i kungörelsen meddelade kvalitetsföreskrifter som inte fastställts som livsmedelsstandard.

5 Övriga författningsförslag

LSK:s förslag till ny livsmedelsstadga och tillämpningskungörelse till stadgan påkallar ändringar i olika hänseenden av vissa andra författningar. Förslagen därom återfinns under författningsförslagen II.3—14 och kommenteras under skilda avsnitt i betänkandet enligt följande uppställning.

Författningsförslag		Kommentarer lämnas under avsnitt
II.3	Instruktion för livsmedelsstyrelsen;	VI. 7.2.6
II.4	Ändring i hälsovårdsstadgan (SFS 1958: 663);	V. 4.2.1, VI. 7.4.3
II.5	Ändring i byggnadsstadgan (SFS 1959: 612);	V. 3.5 (36 §)
II.6	Ändring i förordningen om tillfällig handel (SFS 1968: 564);	V. 3.6
II.7	Ändring i instruktionen för socialstyrelsen (SFS 1967: 606);	VI. 7.2.5
II.8	Ändring i instruktionen för statens institut för folkhälsan (SFS 1965: 787);	VI. 7.6.1
II.9	Ändring i instruktionen för kommerskollegium (SFS 1965: 644);	VI. 7.2.5
II.10	Ändring i länsstyrelseinstruktionen (SFS 1958: 333);	VI. 7.3
II.11	Ändring i allmänna läkarinstruktionen (SFS 1963: 341);	V. 3.9 (62 §)
II.12	Ändring i instruktionen för länsläkarväsendet (SFS 1965: 792);	VI. 7.3
II.13	Ändring i stadgarna 28.6 1957 för varudeklarationsnämnden;	IV. 2.4.4
II.14	Kungörelse om pastörisering av mjölk m. m. avsedd till kreatursföda.	V. 4.2.2

VI Förslaget till offentlig administration för livsmedelsfrågor

6 Inledande redogörelse

6.1 *Äldre förhållanden och utredningar*

Med livsmedelskontroll förstås enligt 1951 års livsmedelsstadga olika myndigheters tillsyn över efterlevnaden av stadgans bestämmelser och de föreskrifter som meddelats med stöd av densamma. Före stadgans tillkomst var den offentliga tillsyn som närmast motsvarade den nuvarande livsmedelskontrollen en del av myndigheternas övervakning av den allmänna hälsovården i riket enligt *1919 års hälsovårdsstadga.* Högsta tillsynen tillkom dåvarande medicinalstyrelsen ensam fram till år 1947, då den nyinrättade veterinärstyrelsen blev central tillsynsmyndighet i frågor om livsmedel med animaliskt ursprung.

På det lokala planet utövades enligt 1919 års hälsovårdsstadga livsmedelskontrollen liksom f. n. huvudsakligen av hälsovårdsnämnderna. I mindre kommuner utan egen hälsovårdsnämnd ålåg motsvarande uppgift kommunalnämnden. Nämnderna hade i viss utsträckning särskilda tillsyningsmän för arbetet inom den allmänna hälsovården och därmed också för livsmedelskontrollen. Vidare medverkade i den lokala kontrollen bl. a. läkare och veterinär i offentlig tjänst samt polismyndigheten.

På det regionala planet ankom det enligt 1919 års hälsovårdsstadga, i likhet med vad som ännu gäller, på länsstyrelserna att vaka över den lokala tillsynen på livsmedelsområdet. I varje län fungerade också en förste provinsialläkare och en länsveterinär som medicinalväsendets respektive veterinärväsendets regionala tillsynsinstanser. I de flesta län hade vidare på frivillig väg mellan länets hälsovårdsnämnder bildats s. k. hälsovårdsförbund med uppgift bl. a. att ge kommunerna teknisk rådgivning i hälsovårdsfrågor. För detta ändamål hade förbunden särskilda hälsovårdskonsulenter.

I 1921 års betänkande angående livsmedelslagstiftningen föreslogs organisationen av livsmedelskontrollen bli i huvudsak densamma som enligt 1919 års hälsovårdsstadga. Sålunda skulle medicinalstyrelsen vara central och länsstyrelsen regional tillsynsmyndighet medan hälsovårdsnämnden i varje kommun skulle utöva den lokala kontrollen. De brister i fråga om denna övervakning som iakttagits särskilt på landsbygden föreslogs bli motverkad genom att hälsovårdsnämnderna fick hjälp med nödvändiga undersökningar av de dåvarande statsunderstödda kemiska stationerna. Vidare borde mera bistånd lämnas av läkare och veterinärer i offentlig tjänst. En väntad ökning av livsmedelsundersökningar kom också att medföra en vidgad övervaknings- och rådgivningsverksamhet från de centrala tillsynsmyndigheternas sida. Det ansågs därför nödvändigt att medicinalstyrelsen fick biträde av ett nytt hygieniskt statslaboratorium.

Den i 1921 års betänkande föreslagna livsmedelslagstiftningen rörde inte bara animala utan alla slag av livsmedel. En följd

därav ansågs bli att den del av livsmedelskontrollen som föll utanför den veterinära sakkunskapen måste överlämnas åt särskilda livsmedelsanalytiker. Åtgärder borde därför vidtagas för att utbilda sådana fackmän, som så småningom kunde inordnas i en framtida offentlig tillsynsorganisation på livsmedelsområdet. I betänkandet skisserades hur denna organisation borde gestalta sig. Sålunda borde livsmedelskontrollen delas upp mellan hälsovårdsnämnderna samt ett antal statliga och kommunala livsmedelslaboratorier under överinseende av medicinalstyrelsen. Nämnderna skulle biträdas av läkare, veterinärer och särskilda tillsyningsmän, medan kontrollen i laboratorierna skulle handhas av livsmedelsanalytiker med kemisk-teknisk och biologisk utbildning. Nyheten i förslaget låg främst på det område som tillhörde dessa livsmedelsanalytiker. Veterinärernas uppgift inom livsmedelskontrollen var att bedöma kött- och mjölkprodukter, vilket var naturligt på grund av veterinärernas kunskaper om djuren. Därmed var också livsmedelsanalytikernas uppgifter med undersökning och bedömning av livsmedel givna, eftersom läkarna inte direkt borde befatta sig med undersökning av livsmedel. Allmänt sanitära förhållanden på livsmedelsområdet och alla de fall, då tvekan kunde råda om ett livsmedel var skadligt eller otjänligt för människor, skulle emellertid underställas en bedömning av humanmedicinsk expertis.

Också i *1941 års betänkande* angående livsmedelslagstiftningen föreslogs att den offentliga administrationen för livsmedelskontrollen skulle bygga på de redan befintliga tillsynsorganen medicinalstyrelse, länsstyrelse och hälsovårdsnämnd. På det regionala planet borde vid sidan av länsstyrelserna förste provinsialläkarna och länsveterinärerna mera direkt utöva tillsyn över efterlevnaden av den i betänkandet föreslagna livsmedelsstadgan, länsveterinärerna dock endast såvitt gällde bestämmelserna om animala livsmedel. Hälsovårdsnämnderna skulle i sin lokala kontroll biträdas av läkare och veterinärer i offentlig tjänst samt av polismyndigheten. I betänkandet framhölls därjämte att kontrollen över livsmedelsstadgans bestämmelser om sammansättning av vissa viktiga livsmedel väntades komma att i huvudsak stanna på papperet, om kontrollen uteslutande blev en kommunal angelägenhet i hälsovårdsnämndernas regi. Det ansågs därför ofrånkomligt att ifrågavarande kontroll också utövades av statliga organ. I detta sammanhang hänvisades till att tanken i 1921 års betänkande på ett hygieniskt statslaboratorium hade förverkligats bl. a. genom tillkomsten år 1938 av statens institut för folkhälsan. För att säkerställa en skälig kontroll från statens sida av sammansättningen hos livsmedel ansågs det till en början tillräckligt om folkhälsoinstitutet fick ökade resurser för ändamålet och samtidigt blev det centrala undersökningsorganet för livsmedelskontrollen.

De olika förslagen i 1921 och 1941 års betänkanden föranledde av skilda orsaker inte några omedelbara lagstiftningsåtgärder. 1919 års hälsovårdsstadgas bestämmelser på livsmedelsområdet kom därför att gälla ända fram till år 1951. En organisatorisk förändring i fråga om livsmedelskontrollen inträffade emellertid dessförinnan, då den centrala handläggningen av veterinärärenden år 1947 flyttades över från dåvarande medicinalstyrelsen till den då nyinrättade veterinärstyrelsen. Som antytts i det föregående gjordes samtidigt en uppdelning av den centrala livsmedelskontrollen på sådant sätt att veterinärstyrelsen fick den högsta tillsynen över kontrollen av tillverkning och beskaffenhet hos livsmedel med animaliskt ursprung, medan medicinalstyrelsen förblev högsta tillsynsmyndighet för livsmedelskontrollen i övrigt.

Inrättandet av veterinärstyrelsen grundade sig på ett förslag i *1942 års medicinalstyrelseutrednings betänkande* (SOU 1946:20). Vid behandlingen härav i prop. 1947:63 uttalade föredragande statsrådet att han i och för sig fann det naturligt och önskvärt att den samverkan mellan läkare och veterinärer på fältet, som erfordrades för en effektiv livsmedelskontroll och ett framgångs-

rikt bekämpande av vissa sjukdomar, i möjlig mån borde ha sin motsvarighet i den centrala ledningen av medicinal- och veterinärväsendet. Man fick emellertid inte förbise att tyngdpunkten inom veterinärväsendet inte låg på det humanmedicinska planet utan inom veterinärmedicinen, som syftade till att främja husdjursaveln och boskapsskötseln. Därtill kom att inrättande av ett särskilt ämbetsverk för veterinärväsendet ansågs praktiskt för att minska den stora anhopningen av arbetsgöromål inom medicinalstyrelsen. Samtidigt borde garantier skapas för ett erforderligt samarbete mellan den nya veterinärstyrelsen och medicinalstyrelsen. När det gällde livsmedelskontrollen förutskickades i propositionen att en undersökning skulle göras om möjligheterna till en klarare gränsdragning mellan läkarnas och veterinärernas uppgifter.

I *1949 års betänkande* angående livsmedelsstadgan föreslogs en uppdelning av livsmedelskontrollen i två delar. För det första avsåg denna kontroll lokaler för hantering av livsmedel samt där befintliga anordningar och fungerande personal. Den andra delen av livsmedelskontrollen syftade till att övervaka att livsmedlen till sin sammansättning överensstämde med livsmedelsstadgans föreskrifter därom och att vid deras saluhållande iakttogs övriga bestämmelser i stadgan och dess följdförfattningar.

Beträffande den centrala kontrollen ansågs i betänkandet att den uppdelning, som år 1947 gjorts mellan veterinärstyrelsen för animala livsmedel och medicinalstyrelsen för övriga kontrollfrågor, var både rationell och lämplig. Den veterinära fackkunskapen syntes sålunda särskilt lämpad för kontrollen i fråga om tillverkning av och beskaffenhet hos de animala livsmedlen. Vid kontrollen över livsmedelslokaler övervägde däremot de mera allmänt hygieniska synpunkterna, varför kontrollen över dessa borde ligga kvar hos medicinalstyrelsen.

Motsvarande uppdelning mellan läkare och veterinärer borde bestå också inom den regionala och lokala kontrollen. Länsveterinärer, stadsveterinärer och distriktsveterinärer borde således i princip stå för övervakningen av animala produkter medan förste provinsialläkare, stadsläkare och provinsialläkare hade tillsyn över den övriga kontrollen på livsmedelsområdet. Emellertid kunde det ibland vara lämpligt både i länen och i kommunerna att av praktiska skäl frångå denna strikta uppdelning av livsmedelskontrollen. Hinder borde således inte möta att läkarna och veterinärerna efter länsstyrelsens anvisningar fördelade inspektionsverksamheten mellan sig efter andra grunder.

Den lokala livsmedelskontrollen borde, som redan var fallet, i första hand åvila hälsovårdsnämnderna. I mindre kommuner fungerade emellertid dessa nämnder ibland inte tillfredsställande. En effektivisering av kontrollen på landsbygden syntes därför nödvändig. För detta ändamål framfördes i betänkandet två förslag till åtgärder. Först angavs möjligheten att länsvis tillsätta särskilda hälsovårdstillsyningsmän med uppgift främst att ha tillsyn över livsmedelskontrollen och hälsovården i övrigt på landsbygden. Den andra möjligheten var att inom den lokala livsmedelskontrollen i större utsträckning låta statspolisen biträda hälsovårdsnämnderna. Polismännen skulle endast rapportera sina iakttagelser till nämnderna, som sedan hade att i samråd med vederbörande tjänsteläkare eller tjänsteveterinär besluta om erforderliga åtgärder mot uppdagade missförhållanden.

Enligt betänkandet borde länsstyrelsen liksom tidigare vara chefsmyndighet för den regionala tillsynen. Länsstyrelserna skulle, var och en inom sitt län, med biträde av förste provinsialläkaren och länsveterinären vaka över att kommuner, hälsovårdsnämnder och andra befattningshavare fullgjorde sina åligganden inom livsmedelskontrollen.

Beträffande den del av kontrollen som hade direkt avseende på livsmedels sammansättning och beskaffenhet framhölls i betänkandet, att denna i stor utsträckning borde läggas på hälsovårdsnämnderna. Tyngdpunkten skulle här ligga på de hygieniska intressena. Denna lokala kontroll ansågs emellertid inte kunna bli tillräcklig utan

måste kompletteras med en mera centraliserad statlig kontroll. Behovet härav hade blivit alltmer framträdande på grund av bl. a. livsmedelshandelns utveckling mot en stegrad försäljning av fabriksförpackade varor och livsmedelsproduktionens koncentration till allt större, riksomfattande företag. Eftersom hälsovårdsnämndernas kontrollbefogenheter i princip inte sträckte sig längre än till företag inom den egna kommunen, var det nödvändigt att komplettera nämndernas lokala kontroll med en central sådan. För detta ändamål föreslogs i betänkandet att statens institut för folkhälsan skulle få möjlighet att genomföra systematiska undersökningar beträffande olika livsmedel, på vilka hälsovårdsnämnderna skulle skicka in prov till institutet.

6.2 *1951 års riksdag*

I likhet med vad som föreslagits i 1949 års betänkande ansåg departementschefen enligt *prop. 1951:63* angående livsmedelsstadgan att kontrollen beträffande livsmedel i stort sett fortfarande borde vara ansluten till den allmänna hälsovården åtminstone lokalt, d. v. s. handhas av hälsovårdsnämnderna under överinseende av länsstyrelserna. Dessutom borde tjänsteläkare och tjänsteveterinärer medverka.

I fråga om gränsdragningen mellan läkares och veterinärers befogenheter inom livsmedelskontrollen hade veterinärstyrelsen bl. a. föreslagit att styrelsen skulle övertaga huvuddelen av den centrala kontrollen. Därigenom skulle hos dåvarande medicinalstyrelsen endast ligga kvar kontrollen av hälsotillståndet hos den i livsmedelshanteringen verksamma personalen. Departementschefen var emellertid inte beredd att i propositionen ta ställning till gränsdragningen mellan läkarnas och veterinärernas framtida befogenheter inom livsmedelskontrollen. Detta borde å andra sidan inte hindra en definitiv utformning av livsmedelsstadgan. Bestämmelserna om ledningen av kontrollen utformades därför så att där endast angavs att medicinalstyrelsen och veterinärstyrelsen båda skulle utöva högsta tillsynen över efterlevnaden av stadgan »med den fördelning dem emellan, som stadgas i ämbetsverkens instruktioner».

Beträffande länsstyrelsens, förste provinsialläkarens och länsveterinärens befattning med den regionala livsmedelskontrollen förklarade departementschefen att de föreslagna bestämmelserna härom överensstämde så nära med motsvarande bestämmelser i hälsovårdsstadgan att någon närmare motivering inte behövdes.

När det sedan gällde den lokala kontrollen ansåg departementschefen, i likhet med ett flertal remissinstanser, att det självfallet i vissa avseenden blev svårt för hälsovårdsnämnderna att effektivt sköta den viktiga del av kontrollen som avsåg livsmedels sammansättning och beskaffenhet. Nämnderna var inte annat än i undantagsfall rustade för att på tillverkningsstadiet utöva noggrann tillsyn över livsmedel som såldes i slutna förpackningar. Tillsynen kom därför i stället att få formen av en stickprovskontroll av den färdiga varan, vilket inte kunde anses vara lika värdefullt som en övervakning av råvarubearbetning och förpackning. En dylik kontroll skulle emellertid kräva en särskild organisation och möjligen också särskild lagstiftning. Med hänsyn till att utvecklingen gick mot en ökad fabriksförpackning av livsmedel var det också sannolikt att en effektiv livsmedelskontroll på tillverkningsstadiet så småningom blev nödvändig. Frågan om en effektivisering av den lokala kontrollen i antydd riktning kunde därför enligt departementschefen inte lösas utan ytterligare utredning. Departementschefen anslöt sig till förslaget att låta statspolisen delta i livsmedelskontrollen. Polisen skulle emellertid ingalunda göras till någon lokal hälsovårdsmyndighet utan bara biträda med rapportering om olika missförhållanden.

I fråga om statens instituts för folkhälsan föreslagna ställning inom livsmedelskontrollen fann departementschefen det riktigt, att institutet också i fortsättningen skulle vara centralt undersökningsorgan med ökad befogenhet att göra systematiska undersök-

ningar rörande olika i marknaden förekommande livsmedel. Däremot skulle institutet inte få ställning som ett tillsynsorgan i egentlig mening.

Vid 1951 års riksdag framfördes i en *motion* (1951:I: 345) en allmän kritik mot den föreslagna utformningen av livsmedelskontrollen och uttalades bl. a. följande. Den omständigheten att hälsovårdsnämnderna väsentligen skulle handha kontrollen var en följd av att livsmedelsstadgan inriktade sig på försäljningen och inte på produktionen av livsmedel. Det kunde emellertid ifrågasättas om en lokal provtagning på en mängd olika orter var lämplig med tanke på de fabriksmässigt tillverkade varorna. Kontrollen av livsmedels sammansättning syntes inte bli allt för ingående utan bara få formen av stickprovskontroll. En sådan ordning föreföll betänklig, eftersom själva lagstiftningen utgav sig för att bereda allmänheten viss säkerhet men kontrollen därav inte kunde väntas garantera detta. Hälsovårdsnämnderna måste därför få sådana resurser att de kunde effektivt ingripa med erforderliga åtgärder. Eljest kom allmänheten att invaggas i en falsk känsla av säkerhet. En ordentligt genomförd kontrollverksamhet innebar emellertid ökade kostnader för staten och kommunerna.

Andra lagutskottet (2 LU 1951: 34) fann å sin sida inte anledning till erinran mot de föreslagna riktlinjerna för livsmedelskontrollen. Vissa svagheter vidlådde visserligen kontrollen men dessa torde vara ofrånkomliga.

Förslaget om kontrollens centrala och regionala organisation föranledde inte något uttalande från utskottet. Beträffande den lokala kontrollen ansåg utskottet att den i första hand måste åvila hälsovårdsnämnderna, även om dessa därigenom fick vissa nya uppgifter som kunde synas främmande och svårbemästrade. Svårigheter väntades främst kunna uppstå för de mindre nämnderna på landsbygden. Den planerade kommunindelningsreformen väntades emellertid medföra bättre förhållanden därvidlag. Vidare borde hälsovårdsnämnderna räkna med att få medicinsk och veterinär sakkunskap i ökad utsträckning.

En effektiv kontroll av fabrikstillverkade och förpackade livsmedel skulle enligt utskottet uppenbarligen förutsätta att kontrollen utövades vid själva tillverkningen eller förpackningen. Det skulle emellertid, som framhållits i propositionen, sannolikt kräva en speciell organisation och möjligen särskild lagstiftning. En sådan kontrollverksamhet kunde inte heller komma i fråga redan från början. Utvecklingen på livsmedelsområdet bl. a. till att alltmera avse fabriksförpackade varor kom sannolikt att påkalla effektivare kontrollåtgärder. Den föreslagna stickprovskontrollen fick emellertid inte anses så betydelselös som gjordes gällande i motionen. Även inom andra områden var myndigheterna i stor utsträckning hänvisade till sådan kontroll. Detta kunde knappast innebära att lagbestämmelserna förlorade sin betydelse. Den i motionen framförda kritiken föreföll därför överdriven.

I enlighet med vad som uttalades i propositionen och utskottsutlåtandet kom angivna principer för organisationen av den offentliga livsmedelskontrollen att införas i 86—89 §§ 1951 års livsmedelsstadga.

6.3 *1958 års riksdag*

I *prop. 1958: B 46* framlades förslag till en ny hälsovårdsstadga som skulle ersätta den dittills gällande från år 1919. Propositionen grundade sig på ett av 1948 års hälsovårdsstadgekommitté avgivet betänkande (SOU 1953: 31) som överarbetats inom inrikesdepartementet.

Förslaget till ny hälsovårdsstadga innebar bl. a. skyldighet för varje kommun att ha en särskild hälsovårdsnämnd. När det gällde nämndens sammansättning anslöt sig departementschefen i princip till en i betänkandet framförd uppfattning att nämnden skulle tillförsäkras både medicinsk och veterinär sakkunskap. Särskilt beträffande den veterinärmedicinska sakkunskapen fästes uppmärksamheten på att livsmedelsstadgan och

därmed sammanhängande lagstiftning medfört en ökning av hälsovårdsnämndernas uppgifter inom livsmedelskontrollen. Departementschefen ville emellertid rent principiellt inte förorda att tjänsteläkare och tjänsteveterinär och inte heller någon annan fackman skulle vara självskriven i nämnden. Å andra sidan skulle i hälsovårdsstadgan införas åtminstone en rekommendation att läkare och veterinär borde vara ledamöter av nämnden. För att tillförsäkra nämnden humanmedicinsk och veterinärmedicinsk sakkunskap och erfarenhet ansåg departementschefen, att vederbörande tjänsteläkare och tjänsteveterinär vid behov skulle vara skyldiga att närvara vid nämndens sammanträden. Denna skyldighet borde dessutom kompletteras med en rättighet för dessa befattningshavare att närvara vid sammanträdena.

Vad härefter gällde frågan om hälsovårdsnämndens personal framhöll departementschefen att starka skäl talade för att skapa en författningsmässig grundval för tillgång till en hälsovårdstjänsteman i varje kommun. Det praktiska behovet därav hade framgått bl. a. av att det på frivillig väg redan fanns anställda särskilda hälsovårdskonsulenter hos hälsovårdsförbunden i länen. Den förbättring av bl. a. de omgivningshygieniska förhållandena i hela landet som åsyftades genom den nya hälsovårdsstadgan skulle säkerligen allvarligt äventyras, om inte organisatoriska möjligheter för en effektiv tillsyn inom alla kommuner förelåg. I det läget ansåg sig departementschefen böra förorda en regel om skyldighet för alla kommuner att anställa hälsovårdsinspektör. Eftersom behovet därav växlade med invånarantal och kommunstruktur, borde det emellertid finnas möjlighet att efter hörande av länsstyrelsen anställa en gemensam sådan inspektör för flera kommuner. Som heltidsanställd hälsovårdsinspektör skulle endast få antagas den som med godkända vitsord genomgått särskild kurs vid statens institut för folkhälsan. Det borde emellertid inte vara uteslutet för mindre kommuner med huvudsakligen glesbebyggelse att under en övergångstid i stället låta en ledamot av hälsovårdsnämnden fullgöra en hälsovårdsinspektörs åligganden. Så skulle dock endast få ske om ifrågavarande arbetsuppgifter inte eftersattes. Avgörandet därvidlag borde ligga hos länsstyrelsen. Departementschefen föreslog vidare att mindre kommuner skulle kunna få dispens av länsstyrelsen från skyldigheten att ha särskild inspektör.

Andra lagutskottet (2LU 1958: B 19) hälsade med tillfredsställelse förslaget att särskild hälsovårdsnämnd skulle inrättas i varje kommun. I fråga om tjänsteläkares och tjänsteveterinärs skyldighet att närvara vid nämndens sammanträde borde bestämmelserna formuleras så att denna skyldighet skulle gälla endast då deras närvaro verkligen ansågs erforderlig ur saklig synpunkt. Beträffande anställande av hälsovårdsinspektör ansåg utskottet det viktigt att man kom fram till en ordning, som direkt anknöt till behovet av en sådan tjänsteman. Bestämmelserna borde därför främst gå ut på att få inspektörer anställda inom sådana kommuner där arbetsuppgifterna krävde en heltidsanställd tjänsteman. Utskottet ansåg däremot att den föreslagna möjligheten för länsstyrelsen att lämna dispens från anställande av hälsovårdsinspektör i vissa mindre kommuner inte borde förekomma. I dessa fall borde i stället utnyttjas möjligheten att låta en ledamot av nämnden fungera som inspektör. Utskottet betonade vikten av att länsstyrelserna med uppmärksamhet följde utvecklingen inom kommunerna och ingrep i de fall, då behov av att anställa hälsovårdsinspektör inte självmant tillgodosågs av kommunerna.

De sålunda uppdragna reglerna om hälsovårdsnämnd infördes i 1 kap. 2 § och 2 kap. 1958 års hälsovårdsstadga (SFS 1958: 663).

6.4 *Riksdagens revisorers berättelse år 1961*

I sin till 1962 års riksdag avgivna berättelse framhöll riksdagsrevisorerna att de, i syfte att närmare undersöka hur livsmedelskon-

trollen faktiskt bedrevs, riktat förfrågningar till de centrala förvaltningsmyndigheterna på området, nämligen dåvarande medicinalstyrelsen, veterinärstyrelsen, statens jordbruksnämnd, försvarets sjukvårdsstyrelse och dåvarande arméintendenturförvaltningen. Sedan svar härpå inkommit uttalade revisorerna i huvudsak följande.

Den närmare innebörden av begreppet livsmedelskontroll framgick inte klart av vare sig livsmedelsstadgan eller nyssnämnda myndigheters instruktioner. Verksamheten torde emellertid i huvudsak omfatta tre slag av kontroll, nämligen dels hygienisk kontroll, dels kvalitetskontroll och dels lagringskontroll. Någon fast eller på sakliga grunder genomförd kompetensfördelning mellan de centrala livsmedelskontrollerande myndigheterna syntes emellertid inte finnas i fråga om de olika slagen av kontroll. Vidare syntes vissa av myndigheterna i mycket begränsad utsträckning ha tillgång till speciellt utbildad personal för kontrollverksamheten. Sålunda hade medicinalstyrelsen i sitt svar till revisorerna förklarat att detta ämbetsverk inte hade någon särskild organisation för livsmedelskontrollen. Statens jordbruksnämnd å sin sida — som fått sig anförtrodd bl. a. den betydelsefulla kontrollen beträffande charkuterivaror, mejeriprodukter och ägg, köttklassificering och kvalitetskontroll på fisk — förfogade endast över en sakkunnig kontrollant. Nämndens övriga kontrollanter saknade egentlig fackkunskap på området. Dessutom hade flera av de livsmedelskontrollerande myndigheterna, bl. a. medicinalstyrelsen, förklarat sig inte kunna närmare ange storleken av de årliga kostnaderna för livsmedelskontrollen, eftersom huvuddelen av den berörda personalen endast delvis var sysselsatt med hithörande arbetsuppgifter.

Angivna förhållanden fann revisorerna ur flera synpunkter otillfredsställande. Uppdelningen av livsmedelskontrollen på flera olika organ med delvis lika eller likartade arbetsuppgifter gav lätt upphov till dubbelarbete. En och samma livsmedelstillverkare kunde sålunda vid samma tidpunkt bli föremål för samma kontroll från flera myndigheters sida. Den omständigheten att tillsynsverksamheten vid vissa kontrollorgan handhades av icke sakkunnig personal måste därjämte självfallet i hög grad inverka menligt på effektiviteten i kontrollen.

Då det inte fanns någon principiell skillnad mellan den civila och den militära livsmedelshanteringen, syntes det vidare mindre rationellt att särskilda myndigheter skulle omhänderha livsmedelskontrollen inom krigsmakten. Därvid var att märka att huvuddelen av livsmedlen för det militära behovet kom från samma fabriker och leverantörer som övriga i handeln förekommande livsmedel.

Mot bakgrund av vad som sålunda framkommit och då några sakliga skäl inte syntes kunna åberopas för splittringen av den statliga livsmedelskontrollen på en mångfald skilda organ, ansåg riksdagsrevisorerna det böra övervägas om inte huvuddelen av kontrollen kunde koncentreras till en enda myndighet, förslagsvis veterinärstyrelsen. Detta ämbetsverk förfogade redan över erforderlig veterinärmedicinsk expertis. Styrelsen borde emellertid för ändamålet också få tillskott av experter från de av kontrollen berörda andra myndigheterna, i första hand medicinalstyrelsen. En sådan omläggning av livsmedelskontrollen skulle enligt revisorernas uppfattning inte bara medföra kostnadsminskningar utan också leda till en effektivisering av tillsynsverksamheten på förevarande område. Likaså skulle allmänheten få endast en myndighet att vända sig till i dessa för samhällslivet så betydelsefulla frågor. Alla föreskrifter rörande livsmedelskontroll, vilka dittills kungjorts på olika sätt av de skilda ämbetsverken, skulle dessutom kunna bli samlade i en författningsserie. Detta skulle i hög grad underlätta föreskrifternas tillämpning. Revisorerna föreslog att åtgärder i det angivna syftet snarast skulle vidtagas.

6.5 *1961 års riksdag*

Sedan ärendet om den statliga livsmedelskontrollen slutbehandlats av riksdagsrevi-

sorerna, framlades i *prop. 1961:181* angående hälsovård och öppen sjukvård i landstingsområdena m. m. bl. a. ett förslag till omfördelning mellan dåvarande medicinalstyrelsen och veterinärstyrelsen av de på dem ankommande arbetsuppgifterna med livsmedelskontroll.

Departementschefen erinrade om veterinärstyrelsens i prop. 1951: 63 angående livsmedelsstadgan omförmälda förslag att detta ämbetsverk borde övertaga huvudansvaret för livsmedelskontrollen. Frågan om ansvarsfördelningen beträffande den livsmedelshygieniska tillsynen hade sedermera berörts i flera sammanhang, bl. a. i yttrandena över 1958 års utredning om hälsovård och öppen sjukvård i landstingsområdena, det s. k. ÖHS-betänkandet (SOU 1958:15), som bildade bakgrunden till proposition 1961: 181. Vid överläggningar med cheferna för medicinal- och veterinärstyrelserna under departementsberedningen av betänkandet hade enighet nåtts om grunderna för en reglering av detta spörsmål. Den vägledande principen hade ansetts böra vara att de båda ämbetsverken skulle samverka för att främja livsmedelshygienen. Den expertis som vardera myndigheten hade till förfogande centralt, regionalt och lokalt skulle utnyttjas på lämpligaste sätt. Enighet hade vidare nåtts om att den i instruktionerna gjorda skillnaden melan animal livsmedelskontroll och annan livsmedelskontroll borde upphävas, eftersom den från praktisk synpunkt var mindre lämplig. I stället borde instruktionerna ändras så att veterinärstyrelsen ensam skulle ha högsta inseendet över livsmedelskontrollen, medan det i medicinalstyrelsens åliggande som central hälsovårdsmyndighet när det gällde livsmedel endast skulle ingå att med uppmärksamhet följa och främja livsmedelshygienen samt den allmänna näringsstandarden och kostvanorna i landet. De veterinära organen skulle i enlighet därmed svara för den fortlöpande livsmedelskontrollen. I den mån särskilda förhållanden påkallade det, skulle inspektion av livsmedelshygieniska förhållanden också kunna ske genom medicinalpersonalen. Den medicinska kontrollen av den personal som yrkesmässigt handhade livsmedel ansågs under alla förhållanden böra utövas av läkare och annan medicinalstyrelsen underställd personal.

Den fördelning av funktionerna inom livsmedelskontrollen mellan veterinärväsendet och medicinalväsendet som sålunda överenskommits ansågs av departementschefen vara ägnad att rationellt utnyttja expertisen på området. Samtidigt betonades att, utöver den intima samverkan mellan medicinal- och veterinärsstyrelserna som arbetsfördelningen innebar, fullgörandet av de livsmedelshygieniska kontrolluppgifterna också förutsatte ett nära samarbete särskilt med statens institut för folkhälsan.

Av intresse i detta sammanhang är att i prop. 1961: 181 dessutom bl. a. föreslogs att tjänsterna som förste provinsialläkare ersattes med en länsläkarorganisation. Denna skulle bestå av länsläkare, biträdande länsläkare och länshälsovårdskonsulenter. Även om konsulenterna närmast knöts till länsläkarorganisationen, var avsikten att de skulle ägna en avsevärd del av sin verksamhet åt frågor, som berörde livsmedelshygienen och därmed också länsveterinärernas arbetsområde, samt åt vatten- och avloppsfrågor som tillhörde länsingenjörernas verksamhetsfält.

Vad som sålunda föreslagits föranledde inte någon erinran av riksdagen. *Statsutskottet* (SU 1961: 186) förklarade sig endast instämma i departementschefens uttalanden rörande den fortsatta organisationen beträffande livsmedelskontroll och livsmedelshygien.

De beslutade instruktionsändringarna för medicinal- och veterinärstyrelserna genomfördes härefter fr. o. m. den 1 juli 1962.

6.6 *Remissyttranden till LSK*

Frågan om den offentliga administrationen för livsmedelsfrågor och organisationen av livsmedelskontrollen har väckt stort intresse hos remissinstanserna. Därmed sammanhängande problem har sålunda diskuterats

i ett 60-tal yttranden. Nästan alla har varit ense om att livsmedelskontrollen i sin helhet måste effektiviseras, särskilt på det lokala planet i landskommunerna. Vidare har framhållits angelägenheten av att om möjligt endast en myndighet fungerar som centralt kontrollorgan. Enligt de flesta yttrandena är det dessutom nödvändigt att — vilka myndigheter som än anförtros livsmedelskontrollen — denna kontroll måste ges bättre personella och materiella resurser både kvantitativt och kvalitativt. Samtidigt har pekats på nödvändigheten av att kontrollorganen, utöver veterinärmedicinsk personal, får tillgång till också annan expertis med högre utbildning för bedömning av olika frågor på livsmedelsområdet. Därvid nämns behovet av läkare, toxikologer, livsmedelskemister, livsmedelstekniker, mejeriingenjörer och agronomer.

I fråga om *den centrala livsmedelsadministrationen* har så gott som samtliga av de 33 remissinstanser, som yttrat sig särskilt i denna fråga, framhållit olägenheterna med den nuvarande uppdelningen på flera ämbetsverk. Sålunda har i 25 yttranden starka krav framställts för att få den högsta ledningen av kontrollen koncentrerad till en enda myndighet. Bland dessa har 12 instanser (veterinärstyrelsen, dåvarande försvarets intendenturverk, 5 länsveterinärer, 1 länsläkare, 2 hälsovårdsnämnder, Sveriges veterinärförbund, Svenska länsveterinärföreningen) föreslagit veterinärstyrelsen till centralorgan, under det att 2 instanser (1 länsläkare, Svenska hälsovårdstjänstemannaförbundet) vill tilldela socialstyrelsen denna uppgift. 10 instanser (2 länsstyrelser, lantbruksstyrelsen, 2 länsläkare, Riksförbundet landsbygdens folk, Sveriges grossistförbund, Sveriges husmodersföreningars riksförbund, Sveriges lantbruksförbund, Köttbranschens riksförbund) har inte angett vilken myndighet som de anser bör vara centralt kontrollorgan, medan Sveriges kemiska industrikontor föreslår inrättande av en helt ny myndighet för ändamålet. Bland de återstående 8 yttrandena har 6 instanser (socialstyrelsen, försvarets sjukvårdsstyrelse, veterinärhögskolans lärarkollegium, 3 länsveterinärer) förordat en fortsatt uppdelning av den centrala livsmedelskontrollen på sådant sätt, att socialstyrelsen som hittills behåller högsta tillsynen över den medicinska kontrollen av personal i livsmedelshanteringen medan veterinärstyrelsen får hand om all övrig livsmedelskontroll på det centrala planet. Därvid förutsättes att de uppgifter på detta område, som f. n. ankommer på statens jordbruksnämnd och kommerskollegium, överflyttas till veterinärstyrelsen. Endast 2 instanser (statens jordbruksnämnd, Svenska veterinärföreningen för livsmedelshygien) uttalar den uppfattningen att jordbruksnämnden bör behålla sina livsmedelskontrollerande uppgifter.

I övrigt framgår av remissyttrandena att ledningen av livsmedelskontrollen inom krigsmakten med hänsyn till dennas speciella förhållanden bör ligga kvar hos försvarets sjukvårdsstyrelse, även om livsmedelsstadgans bestämmelser i framtiden kommer att bli tillämpliga på det militära området. Vidare förutsättes att statens institut för folkhälsan skall kvarstå som centralt undersökningsorgan för livsmedelskontrollen vid sidan av den högsta kontrollmyndigheten.

Frågan om *den regionala livsmedelsadministrationen* har direkt behandlats i ett begränsat antal remissyttranden (1 länsstyrelse, 2 länsläkare, 4 länsveterinärer, hälsovårdsnämnderna i Jönköpings län, Svenska länsveterinärföreningen, Svenska veterinärföreningen för livsmedelshygien, Sveriges husmodersföreningars riksförbund). Samtliga understryker behovet av att länsstyrelsernas resurser för tillsyn på livsmedelsområdet rustas upp. De veterinära instanserna föreslår i samband härmed att länsveterinärerna till sitt förfogande får biträdande länsveterinärer och livsmedelshygienskt utbildade hälsovårdskonsulenter. Därigenom skulle, i likhet med vad som redan skett i fråga om länsläkarna, skapas en verklig länsveterinärorganisation för den regionala livsmedelshygieniska övervakningen. De länsläkare som yttrat sig i förevarande frågor önskar en klarare gränsdragning mellan läkarnas

och veterinärernas arbetsuppgifter på livsmedelsområdet.

Beträffande *den lokala livsmedelsadministrationen* har i ett stort antal remissyttranden framförts kritik mot vissa hälsovårdsnämnders sätt att sköta sina åligganden inom livsmedelskontrollen. Sålunda framhålles att denna kontroll särskilt på landsbygden fungerar på ett alltför otillräckligt sätt. En av orsakerna anges vara hälsovårdsnämndernas bristande resurser såväl i fråga om sakkunnigt utbildad personal och ekonomiska medel som när det gäller tillgång till laboratorier för kontrollundersökningar rörande livsmedel. Olika förslag har framförts för att de påtalade bristerna skall kunna avhjälpas.

En förstärkning av hälsovårdsinspektörorganisationen föreslås i många yttranden (veterinärstyrelsen, veterinärhögskolans lärarkollegium, 2 länsstyrelser, statens bakteriologiska laboratorium, 7 länsveterinärer, 6 hälsovårdsnämnder, Svenska hälsovårdstjänstemannaförbundet, Svenska länsveterinärföreningen, Svenska stadsveterinärföreningen, Svenska veterinärföreningen för livsmedelshygien). Härvid framhålles behovet av minst en hälsovårdsinspektör i varje kommun. Eftersom brist ännu råder på utbildade inspektörer, har flera kommuner inte kunnat anställa sådana tjänstemän. Utöver kravet på en ökad utbildning vid folkhälsoinstitutet av inspektörer betonas nödvändigheten av att inspektörerna får en grundligare skolning särskilt i livsmedelshygien och livsmedelsteknik.

Flera remissinstanser (veterinärhögskolans lärarkollegium, 6 länsveterinärer, 5 hälsovårdsnämnder, Svenska länsveterinärföreningen, Svenska stadsveterinärföreningen, Svenska veterinärföreningen för livsmedelshygien, Sveriges veterinärförbund) finner hälsovårdsnämndernas behov av kompetent personal inte kunna täckas bara genom hälsovårdsinspektörer. Sålunda anses veterinärhygienisk expertis böra i större utsträckning engageras för lokal livsmedelskontroll. Därvid föreslås att i hälsovårdsstadgan intages ett krav på att åtminstone de större kommunerna skall ha särskild stadsveterinär.

En annan lösning av problemet med bristerna i den lokala livsmedelskontrollen anges av vissa remissinstanser, som föreslår att hälsovårdsnämndernas nuvarande kontrolluppgifter delvis eller helt övertages av regionala eller centrala myndigheter. En sådan förändring anses motiverad särskilt med hänsyn till att livsmedelsindustrin alltmer utvecklats till stordrift och inriktats på försäljning över hela landet. I några yttranden (statens institut för folkhälsan, 1 länsveterinär, 5 hälsovårdsnämnder, Svenska stadsveterinärföreningen) föreslås sålunda att kontrollen av större livsmedelsindustrier med landsomfattande distribution, åtminstone när det gäller mindre kommuner, skall ske regionalt genom länsstyrelserna eller länsveterinärerna eller också direkt av veterinärstyrelsen. Andra remissinstanser (veterinärstyrelsen, 1 länsstyrelse, 2 länsveterinärer, 1 hälsovårdsnämnd, Sveriges kemiska industrikontor) framför tanken på att man kan gå ännu längre och helt flytta över den lokala livsmedelskontrollen till det statliga, regionala planet.

Mot sistnämnda uppfattning hävdar vissa remissorgan (2 länsveterinärer, Svenska veterinärföreningen för livsmedelshygien, Sveriges veterinärförbund) att den lokala livsmedelskontrollen är en kommunal angelägenhet som också i fortsättningen måste vila på hälsovårdsnämnderna. Som motiv anföres bl. a. att livsmedelskontrollen i annat fall skulle skiljas från övrig omgivningshygienisk tillsynsverksamhet.

I samband med förslagen att effektivisera livsmedelskontrollen har frågan om *livsmedelslaboratorier* tagits upp av ett flertal remissinstanser (socialstyrelsen, statens institut för folkhälsan, statens bakteriologiska laboratorium, försvarets sjukvårdsstyrelse, veterinärhögskolans lärarkollegium, 2 länsstyrelser, 1 länsläkare, 9 länsveterinärer, 4 hälsovårdsnämnder och hälsovårdsnämnderna i Jönköpings län, Svenska länsveterinärföreningen, Svenska stadsveterinärföreningen, Svenska veterinärföreningen för livsme-

delshygien, Sveriges veterinärförbund). Därvid framhålles att det endast är de större städerna som upprättat egna lokala laboratorier. Enligt tillgänglig statistik har följden blivit att provtagningen i dessa städer omfattar ca 90 % av alla bakteriologiska och kemiska analyser och 95 % av alla livsmedelsprov som tages i landet. Det anses nödvändigt att provtagningen och analysverksamheten intensifieras också i de mindre kommunerna. För ändamålet föreslås att man bygger upp ett system av statligt auktoriserade, regionala livsmedelslaboratorier som i tillräckligt antal bör finnas i närheten av olika produktionsplatser. Dessa laboratorier bör kunna åtaga sig såväl hygieniskt-mikrobiologiska som kemiska livsmedelsanalyser.

I detta sammanhang bör slutligen framhållas att flertalet remissinstanser utgår från att statens institut för folkhälsan skall ha kvar sin funktion som centralt undersökningsorgan för livsmedelskontrollen. Institutets verksamhet i detta hänseende bör emellertid intensifieras, varför dess personella resurser måste ökas. Förslag framföres också om ytterligare ett centralt livsmedelslaboratorium. Som lämplig institution härför anges statens veterinärmedicinska anstalt.

7 LSK:s förslag till principer för administrationen

7.1 *Inledning*

LSK har enligt sina utredningsdirektiv till uppgift att bl. a. uppmärksamma de önskemål om en enhetlig ledning av livsmedelskontrollen som riksdagens revisorer framfört i sin berättelse till 1962 års riksdag. Revisorernas uppfattning i denna fråga har redovisats under avdelning VI 6.4.

Enligt 86 § 1 mom. 1951 års livsmedelsstadga avses med *livsmedelskontroll* »tillsynen över efterlevnaden av denna stadga och de föreskrifter som meddelats med stöd av densamma». Med hänsyn till det huvudsakliga innehållet i stadgan är denna tillsyn i första hand inriktad på livsmedlens hygieniska beskaffenhet och på en från hälsosynpunkt så omsorgsfull hantering av livsmedlen som möjligt. Genom bestämmelserna i stadgans 7 och 8 kap. om märkning av livsmedel och om sammansättningen av vissa vanligare livsmedel omfattar emellertid livsmedelskontrollen vid sidan av den rent hygieniska tillsynen också en övervakning av informationen till konsumenterna om livsmedlen samt av deras kvalitativa beskaffenhet och egenskaper i övrigt. Livsmedelskontrollen är sålunda grundad på de av LSK i avdelning IV 1.4 angivna två huvudprinciperna om dels ett hygieniskt syfte att skydda konsumenterna mot skadliga eller på annat sätt hälsomässigt otjänliga livsmedel och dels ett ekonomiskt syfte att säkerställa redlighet i handeln med livsmedel genom att tillförsäkra konsumenterna en viss kvalitet på dessa varor samt att lämna upplysningar därom och om andra väsentliga förhållanden i fråga om livsmedlen.

Livsmedelsmyndigheternas kontrollverksamhet har emellertid i praktiken kommit att omfatta inte bara tillsynen över livsmedelsstadgan och dess följdförfattningar utan också annan kontroll med hänsyn till en mängd andra föreskrifter, råd och anvisningar på livsmedelsområdet, vilka redovisas i Bilaga 3. Som exempel på viktigare sådana bestämmelser kan här nämnas 1936 års mejeristadga, 1937 och 1942 års pastöriseringsförfattningar, 1941 års vitamineringsförordning, 1951 års margarinförordning samt 1959 och 1968 års författningar om köttbesiktning.

Den offentliga administrationen för livsmedelskontrollen och frågor om livsmedel överhuvudtaget är fördelad mellan ett flertal olika myndigheter. Vilka dessa är har delvis framgått i avsnittet VI 6. I det följande lämnas en mera systematisk redogörelse för de myndigheter som är verksamma på livsmedelsområdet.

Den centrala *ledningen av livsmedelskontrollen* ankommer enligt 86 § 1 mom. 1951 års stadga på socialstyrelsen (medicinalstyrelsen) och veterinärstyrelsen. Uppgifterna skall fördelas mellan dessa ämbetsverk i enlighet med vad som stadgas i deras instruktioner. Vid livsmedelsstadgans tillkomst

hade instruktionerna sådan avfattning att dåvarande medicinalstyrelsen (socialstyrelsen) skulle leda den större delen av livsmedelskontrollen och veterinärstyrelsen svara för tillsynen över framställning och beskaffenhet av livsmedel med animaliskt ursprung. Genom instruktionsändringar år 1962 har emellertid denna arbetsfördelning blivit annorlunda.

Numera skall sålunda *veterinärstyrelsen* enligt sin instruktion (SFS 1965: 797) fungera som central förvaltningsmyndighet för ärenden om livsmedelskontrollen. Till följd därav har veterinärstyrelsen att i princip svara för ledningen såväl av tillsynen över livsmedelshygienen beträffande alla slags animala och vegetabila livsmedel som av övervakningen i fråga om de mera ekonomiskt betingade föreskrifterna om bl. a. sammansättning, märkning och handel beträffande flertalet livsmedel. Dessa arbetsuppgifter fullgöres huvudsakligen på styrelsens hygienbyrå. Vidare ombesörjes kontrollen enligt 1959 och 1968 års köttbesiktningsförfattningar av veterinärstyrelsen genom *besiktningsveterinärorganisationen.*

Den uppgift som *socialstyrelsen* har i fråga om livsmedelskontroll är enligt styrelsens instruktion (SFS 1967: 606) numera inskränkt till att styrelsen rent allmänt med uppmärksamhet skall följa livsmedelshygienen och därvid särskilt ha tillsyn över den medicinska kontrollen av personal i livsmedelshanteringen samt främja den allmänna näringsstandarden och sunda kostvanor. Ansvaret för dessa arbetsuppgifter ligger närmast på socialstyrelsens hälsovårdsbyrå.

Kontakten mellan veterinär- och socialstyrelserna i livsmedelshygieniska frågor upprätthålls bl. a. genom en *samarbetsdelegation* mellan de båda ämbetsverken. I delegationens arbete deltar också statens institut för folkhälsan.

Härutöver ankommer det enligt 86 § 1 mom. 1951 års stadga på *statens jordbruksnämnd* att centralt omhänderha tillsynen över efterlevnaden av stadgans bestämmelser om sammansättning av charkuterivaror. Jordbruksnämnden har också till följd av bestämmelser i stadgans 8 kap. vissa administrativa funktioner i fråga om mejeriprodukter och ägg. Vidare har nämnden med stöd av sin instruktion (SFS 1965: 799) hand om klassificering av kött och meddelar vissa kvalitetsbestämmelser rörande bl. a. mejerivaror, fisk och fiskprodukter samt spannmål i samband med den statliga, prisreglerande verksamheten beträffande dessa varor. Inom nämnden faller ifrågavarande arbetsuppgifter närmast på dess animalie- och vegetabiliebyråer samt på fisk- och fettvarusektionerna. Den kontroll som vissa av dessa uppgifter medför ombesörjes för jordbruksnämndens räkning av Svenska kontrollanstalten för mejeriprodukter och ägg (KMÄ).

I anslutning härtill bör nämnas att *lantbruksstyrelsen* har vissa uppgifter på livsmedelsområdet, bl. a. i fråga om kvalitetskontroll av matpotatis (Svensk matpotatiskontroll, SMAK).

Ärenden om livsmedelstillsatser och bekämpningsmedelsrester handläggs enligt 5 § 1951 års stadga av *kommerskollegium.* Detta ämbetsverk fungerar enligt 1941 års vitamineringsförordning också som tillståndsmyndighet när det gäller vitaminering av livsmedel. Arbetsuppgifterna, som också anges i kollegiets instruktion (SFS 1965: 644), handläggs inom en särskild sektion på dess industribyrå.

Statens institut för folkhälsan har utredande och kontrollerande uppgifter på livsmedelsområdet. Sålunda skall institutet enligt sin instruktion (SFS 1965: 787) helt allmänt handlägga frågor om födoämnenas hygieniska beskaffenhet och vara centralt undersökningsorgan för livsmedelskontrollen. I sistnämnda egenskap har institutet enligt 86 § 2 mom. 1951 års stadga bl. a. att utföra systematiska undersökningar av olika i handeln förekommande livsmedels sammansättning. Institutet skall vidare enligt 92 § 4 mom. meddela anvisningar åt hälsovårdsnämnderna och andra berörda organ för provtagning och undersökningar av livsmedel. Dessutom åligger det institutet enligt samma författningsrum att upprätta och tillhandahålla en förteckning över olika labo-

ratorier, åt vilka sådana undersökningar kan uppdragas. Nu angivna arbetsuppgifter ankommer på institutets födoämneshygieniska avdelning och dess vitaminavdelning.

I detta sammanhang bör nämnas att vid sidan av angivna myndigheter bl. a. också *arbetarskyddsstyrelsen, generaltullstyrelsen, giftnämnden, statens bakteriologiska laboratorium, statens planverk, statens veterinärmedicinska anstalt, statens växtskyddsanstalt* och *veterinärhögskolan* direkt eller indirekt har arbetsuppgifter som berör livsmedelsområdet.

När det gäller handläggningen på det centrala planet av livsmedelsfrågor bör vidare uppmärksammas Sveriges medverkan i FAO:s och WHO:s gemensamma organ för utarbetande av internationella standards på livsmedelsområdet, Codex Alimentarius Commission. Som svenskt kontaktorgan till kommissionen har LSK fungerat fram till den 1 juni 1969. Enligt förslag av LSK har veterinärstyrelsen därefter övertagit uppgiften som svenskt kontaktorgan till Codexkommissionen.

Under nämnda centrala myndigheter fungerar enligt 87 § 1951 års stadga *länsstyrelserna* som tillsynsorgan i livsmedelsfrågor på det regionala planet. Därvid biträdes länsstyrelserna numera främst av *länsveterinärerna* men delvis också av *länsläkarna*. Enligt 10 § allmänna veterinärinstruktionen (SFS 1968: 405) har sålunda länsveterinär till huvudsaklig uppgift bl. a. att inom länet hålla sig underrättad om och övervaka livsmedelskontrollen och förhållanden som genom smitta eller annan olägenhet av livsmedel kan påverka människors hälsa eller välbefinnande. Genom länsveterinärerna utövas i livsmedelsfrågor dessutom en inspektions- och rådgivningsverksamhet som är direkt underställd veterinärstyrelsen. De biträds i detta arbete i viss utsträckning av de till länsläkarorganisationen knutna *länshälsovårdskonsulenterna*. I förhållande till länsveterinärernas nu nämnda verksamhet har motsvarande arbetsuppgifter på livsmedelsområdet för länsläkarorganisationen fått en något annan innebörd i instruktionen för länsläkarväsendet (SFS 1962: 421). Enligt 11 § andra stycket denna instruktion skall sålunda — då särskilda omständigheter påkallar inspektion från länsläkarorganisationen beträffande livsmedelshygienen — inspektionen verkställas i samarbete med länsveterinären.

Den lokala livsmedelskontrollen utövas med stöd av 88 § första stycket 1951 års stadga i allt väsentligt av *hälsovårdsnämnderna* i landets drygt 800 kommuner. För detta ändamål har ett 30-tal nämnder i de större städerna anställt särskilda *stadsveterinärer* på hel- eller deltid. Inom 178 av 282 planerade kommunblock finns sammanlagt 531 tjänster som *hälsovårdsinspektör* inrättade. Inspektörerna utbildas vid statens institut för folkhälsan. Omkring 115 av inspektörstjänsterna finns i landets tre största städer.

Enligt 88 § andra stycket 1951 års stadga skall i livsmedelskontrollen härutöver också medverka *provinsialläkare* och *distriktsveterinärer* samt andra läkare och veterinärer i allmän tjänst allt i enlighet med deras instruktioner. Bl. a. åligger det enligt allmänna veterinärinstruktionen distriktsveterinär att inom sitt verksamhetsområde tillse att livsmedelsstadgans bestämmelser efterlevs och i detta syfte efter anmodan av länsveterinär företaga besiktning eller inspektion.

I denna sammanfattning bör slutligen nämnas att angivna civila myndigheter med olika uppgifter på livsmedelsområdet inte har några befogenheter inom det militära området. Där är det i stället *försvarets sjukvårdsstyrelse* och *försvarets materielverk* som handlägger dessa frågor. Sjukvårdsstyrelsen skall sålunda enligt sin instruktion (SFS 1965: 826) leda den hygieniska livsmedelskontrollen inom krigsmakten. Till följd av uttalanden både av departementschefen och riksdagen i samband med prop. 1951: 63 angående livsmedelsstadgan skall bestämmelserna däri inte direkt tillämpas inom den militära organisationen. Med hänsyn därtill har försvarets sjukvårdsstyrelse

år 1963 efter Kungl. Maj:ts bemyndigande utfärdat särskilda bestämmelser om livsmedelskontroll inom krigsmakten. Dessa är av provisorisk och begränsad natur men ansluter sig i allt väsentligt till livsmedelsstadgans föreskrifter. Försvarets materielverk har å sin sida huvudsakligen hand om den militära anskaffningen av livsmedel och fastställer i detta sammanhang olika kvalitetsbestämmelser för livsmedel som upphandlas för krigsmaktens räkning. Under dessa centrala försvarsmyndigheter handlägges de militära frågorna om livsmedel av krigsmaktens regionala och lokala organ.

Den uppdelning på olika myndigheter som enligt redogörelsen i det föregående råder särskilt beträffande den centrala administrationen för livsmedelsfrågor har, som berörts i avsnittet VI 6.4, kritiserats av riksdagsrevisorerna i deras berättelse till 1962 års riksdag. Trots att därefter genomförts en viss koncentrering av livsmedelsärendena till veterinärstyrelsen, har så gott som samtliga remissinstanser som direkt yttrat sig till LSK i dessa frågor förklarat att denna förändring inte varit tillräcklig. Sålunda har i remissyttrandena framhållits som angeläget att den centrala ledningen på detta område om möjligt endast skall tillkomma en enda myndighet. Samtidigt anses det nödvändigt att intensifiera kontrollen av livsmedelslagstiftningens efterlevnad inte bara på det centrala utan också på de regionala och lokala planen. I samband härmed har remissinstanserna ansett det ofrånkomligt att de myndigheter som handlägger livsmedelsfrågor får större och bättre personella och materiella resurser till förfogande.

Vid sin egen bedömning av dessa organisationsfrågor har också LSK funnit det påkallat med hänsyn till såväl det allmännas som konsumenternas och näringslivets intressen att livsmedelskontrollen och det allmännas verksamhet över huvud taget på livsmedelsområdet blir mera rationellt uppbyggd och samtidigt göres effektivare. Betydelsen härav markeras ytterligare om man tänker på att konsumtionen av livsmedel, med undantag av vin och sprit, uppgår till ett värde av i runt tal 20 miljarder kronor om året, d. v. s. omkring en tredjedel av befolkningens totala konsumtion.

I det följande redovisas LSK:s överväganden om den offentliga administrationen för livsmedelsärenden först i fråga om det centrala planet, därefter beträffande de regionala och lokala myndigheterna samt slutligen rörande laboratorieorganisationen.

7.2 *Central administration*

7.2.1 Allmänt

Alla frågor rörande livsmedel kan sägas mer eller mindre höra ihop och bör därför bedömas i ett sammanhang. Med hänsyn härtill är det en nackdel att prövningen av dessa ärenden på det centrala planet är splittrad på så många olika myndigheter. Som exempel kan erinras om att livsmedelshygieniska frågor huvudsakligen handlägges av veterinärstyrelsen, medan exempelvis näringshygien och kostvanor bedömes av statens institut för folkhälsan. Ärenden om kostvanor tillhör också arbetsuppgifterna för socialstyrelsen som dessutom handlägger frågor om hygienen för personal i livsmedelshanteringen. Beslut om livsmedelstillsatser och tillstånd att vitaminera livsmedel meddelas av kommerskollegium, under det att de för dessa ärenden grundläggande undersökningarna sker på folkhälsoinstitutet. Frågor om sammansättning av charkuterivaror behandlas inom statens jordbruksnämnd. Nämnden fastställer också i fråga om fisk och fiskprodukter, mejerivaror och ägg normer till grund för sin prisreglerande verksamhet, som har helt andra utgångspunkter och syften än de livsmedelshygieniska krav som veterinärstyrelsen ställer på dylika varor. Beträffande potatis faller den hygieniska bedömningen på veterinärstyrelsen, medan lantbruksstyrelsen svarar för olika kvalitetsbestämmelser för samma varor.

Splittringen av ansvaret för livsmedelsfrågorna medför inte sällan att en livsmedelsmyndighets prövning av olika ärenden sker utan att kontakt tages med de andra offentliga organ som är berörda av samma sak. Vidare förekommer ibland osäkerhet

om vilken myndighet som ytterst skall ta slutlig ställning i ett ärende. Exempel härpå är handläggningen av problemen med kvicksilver i fisk. Dessa frågor bedömdes från skilda utgångspunkter av flera myndigheter och vetenskapliga instanser i närmare två år, innan viss enighet kunde nås om ett ställningstagande och hur detta skulle offentliggöras. Svårigheten att ibland avgöra vilken myndighet som har formell behörighet i ett visst ärende innebär sålunda risk för att ett beslut blir fördröjt eller i mera tveksamma fall kanske aldrig blir meddelat.

En annan nackdel med det splittrade ansvaret på flera centrala myndigheter är att var och en inom sitt speciella område meddelar egna föreskrifter eller lämnar skriftliga råd och anvisningar. Att det här gäller ett mycket stort antal bestämmelser och riktlinjer av skiftande slag framgår av förteckningen i Bilaga 3. Ofta berör sådana regler från en myndighet också en annan myndighets verksamhetsområde och kan ibland gälla precis samma frågor. Exempel därpå finns bl. a. i fråga om livsmedelslokaler och kioskhandel.

Den beskrivna situationen kan inte anses tillfredställande. Splittringen mellan flera centralmyndigheter i fråga om beslut i olika ärenden och utfärdandet av ett stort antal detaljföreskrifter, råd och anvisningar o. dyl. skapar villrådighet både hos myndigheterna, näringslivet och allmänheten om till vilken myndighet man skall vända sig, vilka regler man skall följa och hur de skall tolkas i förhållande till varandra.

Uppdelningen av kontrollbefogenheterna på livsmedelsområdet mellan skilda myndigheter, som har delvis likartade arbetsuppgifter, är ur flera synpunkter otillfredsställande och medför bl. a. onödigt dubbelarbete. Denna omständighet i förening med otillräcklig kontakt mellan myndigheterna kan ibland innebära att inspektioner av samma företag kan ske av olika myndigheter med ofta korta tidsintervaller.

Utöver splittringen av den centrala administrationen på flera myndigheter och den bristande samordningen dem emellan bör ytterligare ett förhållande uppmärksammas. Inom den huvudansvariga myndigheten på livsmedelsområdet, veterinärstyrelsen, finns utöver veterinärerna f. n. endast två befattningshavare med högre utbildning i livsmedelsfrågor, nämligen en civilingenjör, som huvudsakligen arbetar med internationella ärenden, och en mejeriingenjör. Genom sin utredning har LSK kommit till den uppfattningen att det fordras också annan expertis för att hela livsmedelsområdet skall kunna övervakas. I förslaget till ny livsmedelsstadga har LSK på grund av utvecklingen ansett det nödvändigt att utvidga ansvarsområdet för den centrala livsmedelsmyndigheten. Så till exempel visar den förändrade livsmedelsmarknaden i dag att vid sidan av de ömtåliga animala livsmedlen övriga livsmedelsgrupper fått ökad betydelse inom bl. a. livsmedelshygienen. Dessutom har den alltmer komplicerade sammansättningen av livsmedel och deras beskaffenhet i övrigt samt de problem som hör samman med den moderna industriella tillverkningen och marknadsföringen i sin tur påverkat behovet av att utöver den veterinära specialkunskapen anlita också andra specialister.

Nu angivna förhållanden i fråga om den centrala offentliga administrationen för livsmedelsfrågor aktualiserar med nödvändighet en annan organisation. Om detta gäller med utgångspunkt från den nuvarande livsmedelslagstiftningen, gör sig kraven på en rationellare centraladministration än mer gällande mot bakgrund av det förslag till ny livsmedelsstadga och till samordning av övrig livsmedelslagstiftning, som LSK lägger fram i sitt betänkande.

Den bästa lösningen på de här aktuella problemen är enligt LSK:s uppfattning att koncentrera ledningen av den offentliga administrationen för livsmedelsfrågorna till om möjligt en och samma myndighet. Av naturliga skäl faller därvid tankarna först på någon av de redan fungerande huvudansvariga myndigheterna, nämligen veterinärstyrelsen, socialstyrelsen och statens institut för folkhälsan.

Vad veterinärstyrelsen beträffar synes den med tanke på sin nuvarande ledande ställning inom den livsmedelshygieniska övervakningen i och för sig ligga närmast till för utvidgade centrala uppgifter på livsmedelsområdet. Som LSK kommer att utveckla i avsnittet 7.2.3 kräver dessa arbetsuppgifter insatser av också annan expertis än veterinärer, främst humanmedicinskt, tekniskt och kemiskt utbildad personal. Att lägga ledningen av den nya livsmedelsadministrationen på veterinärstyrelsen skulle därför medföra ett så avsevärt tillskott av annan expertis än veterinärer att styrelsen skulle förlora sin ursprungliga karaktär vid den erforderliga utbyggnaden. Därtill kommer att till detta ämbetsverk hör ett flertal rent veterinärmedicinska ärenden, som avser hälso- och sjukvård av levande djur och som inte kan betraktas som egentliga livsmedelsfrågor.

Vad socialstyrelsen beträffar har denna nyligen ombildats genom en sammanslagning av förutvarande medicinal- och socialstyrelserna. Detta nya ämbetsverk har därigenom fått så stor omfattning samt anförtrotts så viktiga och svåra, både gemensamma och olikartade problem inom sjuk- och socialvården, att det inte är realistiskt att verket dessutom belastas med samtliga ärenden på livsmedelsområdet. Inte heller synes de betydelsefulla frågor på sistnämnda område som rör den moderna livsmedelstekniken böra sammankopplas med styrelsens humanmedicinska och socialvårdande verksamhet.

Beträffande statens institut för folkhälsan är att märka att institutet jämte uppgiften som undersökningsorgan för livsmedelskontrollen har betydelsefulla uppgifter i fråga om vetenskaplig forskning och metodutveckling. Dessutom bedriver institutet olika slags utbildningsverksamhet. Med hänsyn till dessa omständigheter och till att folkhälsoinstitutet inte är avsett att vara en förvaltningsmyndighet i egentlig mening anser LSK det inte heller lämpligt att institutet får det centrala ansvaret för livsmedelsadministrationen.

Av nu angivna skäl och då den föreslagna nya livsmedelsstadgan ställer mycket stora krav på den statliga centrala administrationen för livsmedelsfrågor, har LSK kommit till den uppfattningen att för ändamålet bör inrättas en särskild myndighet, som benämnes *livsmedelsstyrelsen*. Två förslag till organisationen av denna styrelse har utarbetats och redovisas under avsnittet VI 7.2.4 som Alternativ I och Alternativ II.[1] Innan organisationsförslagen kommenteras närmare, vill emellertid LSK framlägga sina synpunkter på vilka arbetsuppgifter livsmedelsstyrelsen skall ha och vilka olika slags specialister styrelsen måste få till sitt förfogande för att lösa dessa uppgifter.

7.2.2 Livsmedelsstyrelsens arbetsuppgifter

Livsmedelsstyrelsens främsta uppgift blir att vara ledande, samordnande och övervakande central förvaltningsmyndighet i alla livsmedelsfrågor som är av hygienisk betydelse eller berör redlighet i handeln med livsmedel. Genom denna verksamhet skall styrelsen tillgodose livsmedelslagstiftningens hygieniska och ekonomiska huvudsyften såsom dessa beskrivits i den allmänna motiveringen under avsnittet om principerna för en sådan lagstiftning (IV 1.4).

Grunden för styrelsens verksamhet skall vara den nya livsmedelsstadga med tillämpningskungörelse, som ingår i LSK:s förslag, och dessutom alla de andra författningar, bestämmelser m. m. som hänger samman därmed. I första hand skall styrelsens arbete inriktas på hygienen hos livsmedel alltifrån råvaruproduktion och import samt tillverkning, vidareberedning, förpackning, lagring, transport, saluhållande och annan hantering fram till själva konsumtionen av livsmedlen. Det huvudsakliga syftet blir att såsom hittills tillförsäkra konsumenterna livsmedel, som inte är skadliga eller på annat sätt otjänliga, men också att främja redlighet i handeln med dessa varor. Även i frågor om livsmedlens sammansättning och beskaffenhet i övrigt bör ansvaret i allt väsentligt vila på livsmedelsstyrelsen. Däremot bör styrelsens

[1] Sid. 394 och 395

behörighet inte utsträckas till frågor om den rent ekonomiska kontroll som hör samman med prisreglering för livsmedel eller med avsättningsfrämjande och andra jordbrukspolitiska åtgärder.

I livsmedelsstyrelsens uppgifter bör också ingå att själv i viss utsträckning övervaka de större och riksomfattande livsmedelsindustrierna. Inspektions- och kontrollverksamhet bör emellertid i första hand bedrivas genom länsstyrelserna och av hälsovårdsnämnderna, som enligt LSK:s förslag skall vara regionala respektive lokala livsmedelsmyndigheter. Det ankommer på livsmedelsstyrelsen att vägleda dessa organ och fördela arbetsuppgifterna mellan dem samt lämna erforderliga råd och anvisningar för deras verksamhet. Livsmedelsstyrelsen skall sålunda leda och bestämma inriktningen av den systematiska undersökningsverksamheten beträffande olika livsmedel. Detta rutinarbete måste ges betydligt större omfattning än f. n. När det gäller livsmedelsundersökningarna på det centrala planet kan sägas att dessa kommer att stå i sådant beroende av forskningen på statens institut för folkhälsan i fråga om analyser och metodutveckling, att undersökningarna av praktiska skäl också i fortsättningen lämpligen bör utföras på institutet. Som framgår av avsnittet om livsmedelslaboratorier (VI 7.6.1) bör emellertid på folkhälsoinstitutet särskilda kontrollaboratorier för ändamålet ställas till livsmedelsstyrelsens direkta förfogande. Rutinundersökningar skall av livsmedelsmyndigheterna kunna anförtros också andra laboratorier. I detta syfte bör livsmedelsstyrelsen överta folkhälsoinstitutets uppgift att utse olika laboratorier för livsmedelsundersökningar.

Härutöver bör bland livsmedelsstyrelsens arbetsuppgifter ingå att noga följa teknisk och annan utveckling på livsmedelsområdet samt med beaktande därav utarbeta förslag till ändringar eller kompletteringar av gällande bestämmelser. Slutligen bör erinras om livsmedelsstyrelsens arbetsuppgifter på det internationella området bl. a. som svenskt kontaktorgan till Codex Alimentarius Commission.

7.2.3 Livsmedelsstyrelsens behov av specialister

Med tanke på den snabba utvecklingen på livsmedelsområdet med bl. a. en högt industrialiserad tillverkning och tillämpning av moderna rationaliseringsmetoder inom produktion, handel och annan distribution har LSK funnit det ofrånkomligt för att livsmedelsstyrelsen skall kunna lösa sina arbetsuppgifter att den till sitt förfogande får ett flertal olika specialister. Först därigenom kan styrelsen komma att motsvara de krav som ställs på en central livsmedelsmyndighet med kvalifikationer att på ett allsidigt och sakkunnigt sätt överblicka och samordna samhällets insatser på livsmedelsområdet till nytta för både konsumenter och näringsliv. De specialister som enligt LSK:s övervägande fordras är främst veterinärmedicinsk och humanmedicinsk expertis, livsmedelstekniker, kemister, bakteriologer och agronomer. Dessutom finns behov av ekonomer, jurister, personer med praktisk bransch- och varukännedom om bl. a. produktion, distribution och storhushåll samt hälsovårdsinspektörer med erfarenhet från livsmedelskontroll på de lokala och regionala planen.

När det gäller behovet av specialister bör till en början erinras om att livsmedelslagstiftningens och livsmedelskontrollens främsta syfte är att skydda konsumenterna mot skadliga eller på annat sätt ur hälsosynpunkt otjänliga livsmedel. Eftersom alla livsmedel är avsedda att förtäras av människor, kan därför också sägas att livsmedelskontrollen i grunden är en humanmedicinsk fråga. För att de därmed sammanhängande arbetsuppgifterna skall kunna lösas på rätt sätt måste därför av naturliga skäl i första hand humanmedicinska synpunkter beaktas.

En kategori specialister som har helt naturliga arbetsuppgifter inom livsmedelsstyrelsen är *veterinärer*. Deras utbildning har sedan länge varit inriktad på studiet av animala livsmedel, främst kött, fjäderfä, mejeriprodukter och ägg. Veterinärerna utgör den yrkesgrupp som hittills burit det största

ansvaret för det allmännas åtgärder inom livsmedelshygienen. De är också särskilt kvalificerade och lämpade att bedöma livsmedelshygieniska frågor beträffande animalieproduktionen och därmed sammanhängande problem. Detta gäller främst de animala livsmedlens bakteriologiska och hygieniska status, som är ett av de centrala övervakningsproblemen inom livsmedelshanteringen i t. ex. slakterier, charkuterier och mejerier. Men också andra hygieniska spörsmål som sammanhänger med de livsmedelsproducerande djurens omvandling till människoföda ligger närmast till för veterinärerna. Utvecklingen inom jordbrukets animalieproduktion har dessutom alltmer ökat de livsmedelshygieniska problem som hänger samman med djurens hälsa. Därmed har också kravet på veterinärmedicinsk kontroll av animala livsmedel ökat.

Veterinärernas grundutbildning kan sägas vara inriktad på två huvudsakliga ämnesområden, nämligen rent veterinärmedicinska studier av djurens hälso- och sjukvård samt studier i livsmedelshygieniska frågor. Utbildningen i veterinärmedicin är till stor del inriktad på de livsmedelsproducerande djuren och de däri ingående ämnena är av grundläggande betydelse för kött- och mejerikontroll. Ämnet livsmedelshygien upptar också en stor del av veterinärernas utbildning och de får därigenom ingående kunskaper i bakteriologisk livsmedelskontroll och i livsmedelskemi. Av betydelse för veterinärernas medverkan i livsmedelskontrollen är vidare att de har insikter i industriell livsmedelstillverkning. Deras grundutbildning i livsmedelsteknologi är emellertid huvudsakligen inriktad på animala livsmedel. Ett stort antal veterinärer kompletterar därför efter examen sina livsmedelstekniska kunskaper med sådan utbildning också i fråga om andra slag av livsmedel.

Mot bakgrund härav kan sägas att behovet av veterinärer i livsmedelsstyrelsen är obestridligt och sannolikt kommer att öka med de befogenheter som LSK föreslår för styrelsen. Fördjupas dessutom veterinärernas kunskaper på det rent livsmedelstekniska området, kommer de liksom hittills att kunna spela en mycket viktig roll i den centrala livsmedelsadministrationen.

Vad härefter gäller behovet av *humanmedicinsk expertis* inom livsmedelskontrollen är det angeläget att man får tillgång till sådana läkare som genom sin utbildning har erforderlig sakkunskap också på livsmedelsområdet. Från medicinskt håll har man sålunda att ange de sjukdomar som kan spridas genom infekterade livsmedel. Först därefter kan bestämmelser utfärdas och åtgärder vidtagas i syfte att hindra sådan smittspridning. Av betydelse är vidare att den humanmedicinska övervakningen av personal som är sysselsatt med livsmedelshantering blir effektivare än hittills. Så kan bäst ske om riktlinjerna för denna övervakning drages upp av samma myndighet som har högsta ansvaret för övrig kontroll på livsmedelsområdet. Härför bör livsmedelsstyrelsen få särskild läkarexpertis till sitt förfogande. En stor del av infektioner och förgiftningar med bakteriellt ursprung i livsmedel härrör från livsmedelspersonal med mag- och tarminfektioner eller infekterade sår. Det står numera klart att de anställdas hälsotillstånd är av största betydelse för den hygieniska kvaliteten hos de av dem hanterade livsmedlen. Kraven på kontroll av hälsotillståndet för all sådan personal kan därför med fog sägas utgöra en av hörnstenarna inom all livsmedelshygien. Livsmedelsstyrelsen bör givetvis nära samråda med socialstyrelsen i dessa frågor.

Humanmedicinsk sakkunskap fordras också för att bedöma riskerna med alla de olika ämnen som kan komma att ingå i livsmedel. Hit hör livsmedelstillsatser, berikningsmedel samt rester av bekämpningsmedel och andra främmande ämnen som kan tillföras livsmedel bl. a. från förpackningsmaterial eller genom olika föroreningar i luft och vatten. Livsmedelsstyrelsens beslut om de gränsvärden, över vilka ifrågavarande ämnen inte får förekomma i livsmedel, kan endast ske efter omfattande utredningar och studier som utföres vid lämpliga forskningsinstitut av medicinskt sakkunniga med toxikologisk specialutbildning eller av annan lik-

nande expertis. På livsmedelsstyrelsen fordras därför sakkunniga med motsvarande utbildning, vilka kan bedöma resultatet av sådant utredningsarbete.

Härutöver bör uppmärksammas att livsmedel genom olika slags behandling kan få en sänkt halt av vissa näringsämnen. Sålunda kan vid en låg utmalningsgrad vid mjölproduktionen ske en inte önskvärd minskning av järnmängd och halt av vitaminer. Ett annat exempel är förstöring av vitaminer vid värmesterilisering. Vidare kan ett livsmedels äggvitevärde försämras vid upphettning. Dessa förändringar av livsmedels näringsvärde kan i vissa fall, beroende på kostvanorna, inverka menligt på hälsotillståndet. En sakkunnig bedömning av dessa frågor måste göras av näringsfysiologer. Livsmedelsstyrelsen behöver därför expertis av detta slag för att kunna bedöma ärenden om tillstånd och föreskrifter om berikning av livsmedel med särskilda näringsämnen. I andra fall kan det bli fråga om åtgärder för att hindra olämpliga förändringar av livsmedlens sammansättning ur humanmedicinsk synpunkt. Exempel härpå är fett- och sockerhalten i olika livsmedel.

I detta sammanhang kan erinras om den inverkan livsmedlen och kostvanorna har på människans tänder. Med hänsyn till den ökade kariesfrekvensen bl. a. hos barn och ungdom synes det vara av betydelse att man särskilt på centralt håll uppmärksammar dithörande problem när det gäller sammansättningen av livsmedel. Av dessa skäl torde det vara befogat att livsmedelsstyrelsen också får tillgång till odontologisk expertis.

Mot bakgrund av angivna omständigheter kan sägas att erforderligt utrymme i fortsättningen måste lämnas för humanmedicinsk expertis i den centrala livsmedelsmyndigheten. Endast därigenom kan fullt ut åstadkommas den kontroll och bedrivas den verksamhet från det allmännas sida som ur folkhälsosynpunkt är nödvändig på livsmedelsområdet.

En grupp sakkunniga som hittills i stort sett saknats inom livsmedelsadministrationen är *livsmedelstekniker*. Detta framstår som förvånansvärt med tanke bl. a. på att det redan i 1921 års betänkande om livsmedelslagstiftningen föreslogs att den del av livsmedelskontrollen som föll utanför den veterinärhygieniska sakkunskapen borde överlämnas åt särskilda s. k. livsmedelsanalytiker med kemisk-teknisk och biologisk utbildning. Några sådana fackmän fanns emellertid inte utbildade då nämnda förslag lades fram. Numera finns däremot tillgång till sådan expertis med examen från de tekniska högskolorna.

Den teknologiska sakkunskapen är enligt LSK ett ofrånkomligt komplement till den veterinär- och humanmedicinska expertis som bör ingå i livsmedelsstyrelsen. Den snabba utvecklingen inom livsmedelsproduktionen med en långt driven industrialisering nödvändiggör anlitande av specialutbildade tekniker. Här skall bara erinras om hur nya tillverkningsmetoder utexperimenteras och redan kända metoder förbättras samt hur nya livsmedelsprodukter kommer fram med tidigare inte alls känd sammansättning. Vidare kan bl. a. nämnas djupfrysningstekniken starkt ökande användning och arbetet på att finna andra nya metoder för konservering av livsmedel, t. ex. joniserande strålbehandling. Omläggningen av livsmedelsindustrin till framställning av helt färdigberedda produkter, den i samband därmed rationaliserade förpackningstekniken och den pågående automationen är också faktorer som måste beaktas i detta sammanhang. Mot denna bakgrund och med tanke på att livsmedelsstyrelsen kommer att ha direkta kontroll- och inspektionsbefogenheter är det viktigt att de tekniker som anställes hos styrelsen har höga kvalifikationer.

Sådana tekniker med utbildning i bl. a. livsmedelskemi, biokemisk teknologi och mikrobiologi rörande livsmedel har redan under flera år utexaminerats från Chalmers tekniska högskola och tekniska högskolan i Stockholm. Undervisningen vid Chalmers är dessutom samordnad med viss utbildning vid Svenska institutet för konserveringsforskning. Detta institut bedriver forsknings- och utvecklingsarbete som syftar till pro-

duktion av livsmedel med högre kvalitet, bättre hållbarhet och större användbarhet. Dessa två utbildningsgrenar har sedan år 1965 kompletterats med en tredje rent livsmedelsteknisk linje vid tekniska högskolan i Lund. De första civilingenjörerna på denna linje har redan börjat utexamineras. Utöver de tidigare nämnda ämnesgrupperna får de nya livsmedelsteknikerna utbildning i bl. a. maskin-, apparat-, förpackningS- och distributionsteknik samt näringslära och livsmedelsteknisk företagsekonomi. Utbildningen är för övrigt starkt kemiskt och biologiskt samt i viss mån bakteriologiskt inriktad.

Inom livsmedelsstyrelsen finns vidare behov av *kemister* särskilt med rent livsmedelskemisk och biokemisk utbildning vid universitet eller högskolor. Sådana specialister har en viktig uppgift att fylla framför allt när det gäller bedömningen av analysresultat från laboratorieundersökningar av livsmedel samt för prövning av olika frågor om livsmedelstillsatser, berikningsmedel och främmande ämnen i livsmedel. Vidare behövs för liknande ändamål *bakteriologer* med akademisk utbildning och praktisk erfarenhet från provtagningar och undersökningar av livsmedel.

Till livsmedelsstyrelsen bör dessutom knytas *agronomer*. Dessa har nämligen i allt större utsträckning kommit att sysselsättas såväl inom råvaruproduktionen som vid den egentliga livsmedelsindustrin. Agronomerna är således väl förtrogna med olika frågor som rör de vegetabila råvarorna och färdiga livsmedlen. Samtidigt har vissa agronomer genom specialisering också kommit att få värdefulla insikter beträffande mejerihantering, slakteriindustri och animalieproduktion.

Livsmedelsstadgan och dess tillämpningskungörelse berör hela livsmedelsområdet och kommer därför att återverka på livsmedelsbranschen också i ekonomiskt hänseende. Den föreslagna intensifieringen av inspektioner och annan livsmedelskontroll kan också få mer eller mindre kännbar ekonomisk effekt för olika livsmedelsföretag och kommer därmed också indirekt att påverka konsumentpriserna. För att de därmed sammanhängande problemen skall kunna beaktas i erforderlig utsträckning synes det befogat att livsmedelsstyrelsen till sitt förfogande får *ekonomer* med akademisk eller annan liknande utbildning.

Av övriga specialister som behövs inom livsmedelsstyrelsen bör härefter nämnas *jurister*, som får viktiga uppgifter med tanke på de omfattande befogenheter styrelsen föreslås få i författningsmässigt hänseende. Utöver frågor som rör tillämpningen och tolkningen av själva livsmedelsstadgan kommer jurister med praktisk erfarenhet av författningsarbete särskilt att krävas för den viktiga uppgiften att utforma tillämpningskungörelsen till livsmedelsstadgan samt att medverka vid meddelande av styrelsens råd och anvisningar i olika frågor.

Av betydelse för de i det föregående nämnda specialisterna är att de — vid tillämpningen av bestämmelserna på livsmedelsområdet och i sin kontrollverksamhet — får sakkunnigt biträde av *personer med bransch- och varukännedom* inte bara om produktion och distribution utan också i fråga om storhushåll och de enskilda hushållens behov. Utan en sådan medverkan kan livsmedelsstyrelsens arbete lätt bli orealistiskt och förlora kontakten med de rent praktiska förhållandena inom livsmedelsbranschen.

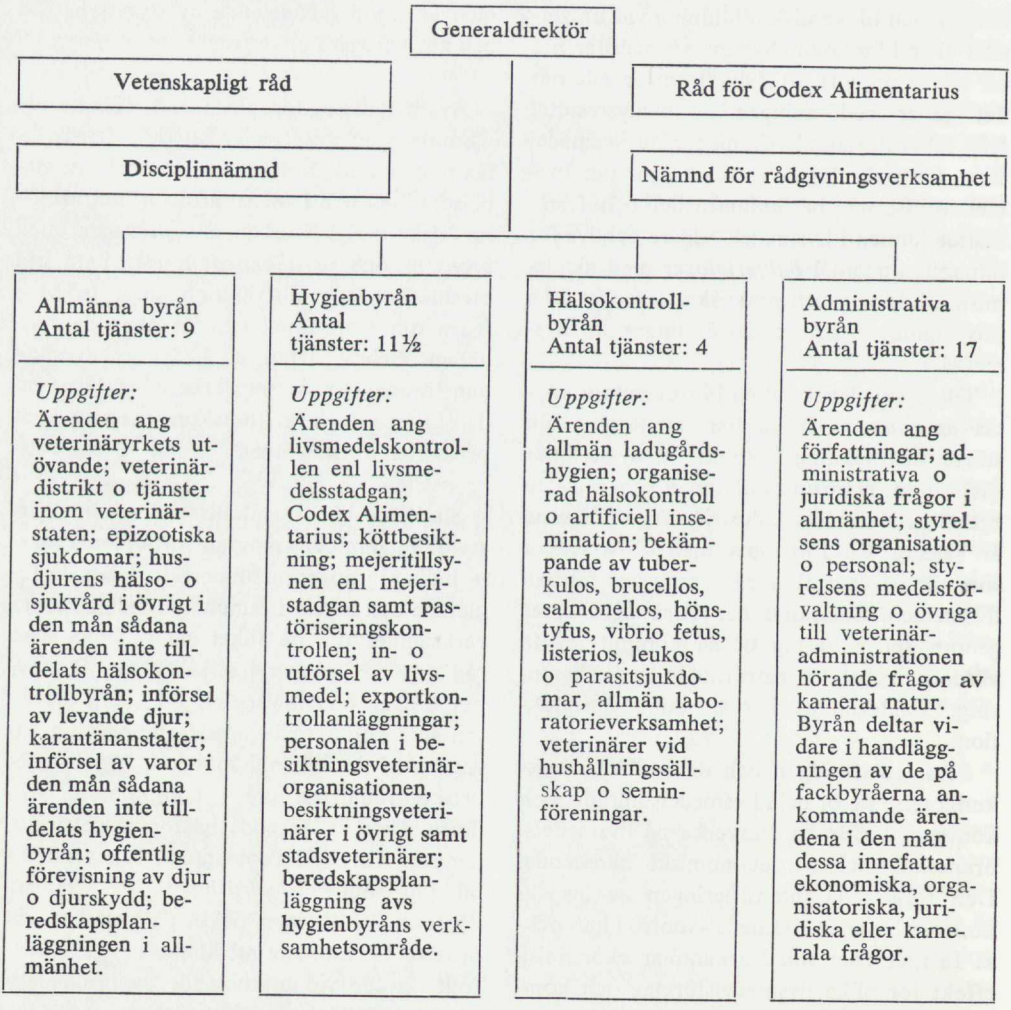
Slutligen bör framhållas att livsmedelsstyrelsen som centralorgan fortlöpande måste hålla sig noggrant underrättad om de regionala och lokala livsmedelsmyndigheternas verksamhet ute på fältet samt lämna dem råd och anvisningar i olika frågor. Det synes därför ändamålsenligt att inom styrelsen som kontaktmän anställa befattningshavare med ingående kännedom om livsmedelskontrollarbete ute i kommunerna och länen. Särskilt lämpade härför är de personer som vid folkhälsoinstitutet fått grundutbildning som *hälsovårdsinspektörer*. Sådana kontaktmän kommer också på grund av sin praktiska erfarenhet att kunna lämna värdefullt biträde vid utarbetande av livsmedelsstyrelsens tillämpningskungörelse.

7.2.4 LSK:s organisationsalternativ I och II samt vissa därmed sammanhängande principfrågor

Det är mot bakgrund av de redovisade synpunkterna på arbetsuppgifterna för och behovet av specialister hos livsmedelsstyrelsen som LSK gjort upp sitt organisationsförslag till det nya ämbetsverket. Innan detaljerna i förslaget redovisas, bör behandlas vissa organisatoriska principfrågor om hur livsmedelsstyrelsens inrättande kan påverka den ställning som på livsmedelsområdet f. n. intages av veterinärstyrelsen, lantbruksstyrelsen och statens institut för folkhälsan.

Organisationen av och arbetsuppgifterna inom *veterinärstyrelsen* framgår av nedanstående tablå. Styrelsen är uppdelad på tre fackbyråer, nämligen en hygien-, en hälsokontroll- och en allmän byrå, samt en administrativ byrå. Styrelsen leds av en generaldirektör och har ett 40-tal tjänster som är avsedda bl. a. för 12 veterinärer, 3 ingenjörer (1 tjänst vakant) och 1 hälsovårdskonsulent (tjänsten vakant).

Tablå över veterinärstyrelsens organisation[1])



[1]) Enligt veterinärstyrelsens petita för budgetåret 1970/71

De egentliga livsmedelsfrågorna utgör drygt 60 procent av veterinärstyrelsens verksamhet och handlägges till övervägande del på hygienbyrån. Den administrativa byrån berörs också i motsvarande mån av hygienbyråns uppgifter. Med hänsyn därtill är det ingen tvekan om att hygienbyrån och därav beroende delar av den administrativa byrån bör flyttas över till livsmedelsstyrelsen.

Arbetsuppgifterna på veterinärstyrelsens allmänna byrå omfattar bl. a. veterinäryrkets utövande samt frågor om veterinärdistrikten, epizootiska husdjurssjukdomar, djurens hälso- och sjukvård i allmänhet, djurskydd, import och export av levande djur, fodermedel m. m. samt karantänanstalter. Hälsokontrollbyrån har hand om ärenden rörande bekämpning av vissa djursjukdomar, bl. a. salmonellos, vilka är överförbara på människor (zoonoser), juverhälso- och svinhälsokontroll, ladugårdshygien, artificiell insemination, veterinärmedicinsk laboratorieverksamhet samt frågor om veterinärer inom hälsokontroll-, laboratorie- och seminverksamhet.

Angivna ärendegrupper på den allmänna byrån och hälsokontrollbyrån är i första hand av veterinärmedicinsk karaktär och torde inte kunna betraktas som egentliga livsmedelsfrågor. Å andra sidan är flertalet av dessa veterinärärenden inriktade på livsmedelsproducerande djur och har därför ett nära samband med hygienen hos de animala livsmedlen.

Enligt LSK:s *Alternativ I* skall till livsmedelsstyrelsen överföras samtliga de arbetsuppgifter som nu handhas av veterinärstyrelsens hygienbyrå och därjämte vissa uppgifter från dess administrativa byrå.

Detta alternativ är baserat på att bland annat levande djur i allmänhet liksom växande gröda enligt LSK:s uppfattning inte räknas som livsmedel. Generellt gäller emellertid att vid framställning eller beredning av livsmedel enligt stadgan inte får användas vara av sådan beskaffenhet att det färdiga livsmedlet kan antagas bli otjänligt till människoföda eller i övrigt överföra smitta eller orsaka sjukdom. Besiktningen av djuren i samband med slakt liksom av spannmål vid dess bearbetning till livsmedel hör sålunda till de grundläggande uppgifterna inom livsmedelskontrollen.

Onekligen föreligger ett samband mellan de olika leden i kedjan gröda — foder — djur — livsmedel — människa. Detta samband skulle kunna motivera en utökning av livsmedelsstyrelsens verksamhetsområde och ett överförande till livsmedelsstyrelsen av samtliga nuvarande arbetsuppgifter, alltså också de veterinärmedicinska frågor som handlägges inom veterinärstyrelsens allmänna byrå och hälsokontrollbyrå. Förslag härom framlägges som *Alternativ II*. En konsekvens av detta betraktelsesätt skulle emellertid kunna vara att livsmedelsstyrelsen från andra myndigheter, såsom lantbruksstyrelsen och statens jordbruksnämnd, övertog vissa uppgifter i fråga om vegetabiliska råvaror och fodermedel. Det skulle också kunna diskuteras om inte livsmedelsstyrelsen med hänsyn till det sista ledet i ovannämnda kedja dessutom borde övertaga vissa ärenden från socialstyrelsen. Det måste anses ligga utanför LSK:s uppdrag att närmare bedöma här berörda frågor och att framlägga förslag till erforderliga författningsändringar. Sistnämnda gäller också en fråga som måste lösas, om livsmedelsstyrelsen enligt Alternativ I skall överta endast viss del av veterinärstyrelsens hittillsvarande verksamhet. Därvid avses problemet hur den återstående delen av veterinärstyrelsen skall inordnas i statsförvaltningen. Uppenbart är att veterinärstyrelsen inte kan bibehållas som självständigt ämbetsverk, om den större delen av dess verksamhet flyttas över till livsmedelsstyrelsen på sätt som föreslås i Alternativ I. LSK anser sig emellertid inte kunna föreslå de författningsändringar som därvid skulle bli nödvändiga utan måste nöja sig med att uttala, att det synes ligga nära till hands att låta den återstående delen av veterinärstyrelsen uppgå i lantbruksstyrelsen.

Förslag om överförande av de rent veterinärmedicinska ärendena till *lantbruksstyrelsen* har behandlats av statsmakterna flera gånger alltifrån slutet av 1800-talet men har

Alternativ I

till organisation av och arbetsuppgifter för

LIVSMEDELSSTYRELSEN

VERKSSTYRELSE:

ordf: annan än generaldir

övr ledamöter: högst 11 st representerande t ex:

socialstyrelsen	arbetstagarna
statens institut för folkhälsan	handeln
	industrin
statens jordbruksnämnd	jordbruksnäringen
	konsumenterna
lantbruksstyrelsen	konsumentkooperationen

generaldir självskriven led

GENERALDIREKTÖR

VETENSKAPLIGT RÅD

ALLMÄN LIVSMEDELSBYRÅ	KÖTTVARUBYRÅ	NORMBYRÅ	TEKNISK BYRÅ	ADMINISTRATIV BYRÅ
Ärenden om andra livsmedel än kött, charkuterivaror o fjäderfä:	*Ärenden om kött, charkuterivaror o fjäderfä:*	Livsmedels sammansättning o beskaffenhet i övr (bl a livsmedelsstandards, skyddade varubeteckningar)	Produktionstekniska frågor	Tillämpningskungörelsen till livsmedelsstadgan
Allmän livsmedelshygien (bl a beredning, förpackning, lagring, transport, saluhållande)		Berikningsmedel (bl a vitaminer)	Byggnadstekniska frågor	Andra ärenden ang livsmedelslagstiftning
Produktionshygien (bl a inspektion av livsmedelsindustrier, mejerinspektion, mjölkkontroll)		Livsmedelstillsatser	Transporttekniska frågor	Övriga författnings- o juridiska ärenden
Specialbehandl av livsmedel (bl a pastörisering, strålbehandling)		Främmande ämnen (bl a bekämpningsmedelsrester, kvicksilver, radiak)	Kontakt m folkhälsoinst i fr om provtagning, livsmedelsunders o övrig verksamhet på institutets kontrollaboratorier	Sekreterargöromål åt fackbyråer
Vatten i livsmedelshantering	i tillämpliga delar motsvarande sakfrågor betr ovanst köttvaror som på allmänna livsmedelsbyrån	Marknadsfrågor (bl a märkning o reklam)	Godkännande av laboratorier för offentlig livsmedelskontroll o företagens egentillsyn	Beredskaps- o försvarsärenden
Import o export av livsmedel			Typgranskning av olika apparater o maskiner	Personalärenden
Medicinsk kontroll av personal i livsmedelshantering				Budgetfrågor
				Kamerala ärenden
				Internationella ärenden
				Informationsfrågor

Alternativ II

till organisation av och arbetsuppgifter för

LIVSMEDELSSTYRELSEN

VERKSSTYRELSE:
ordf: annan än generaldir
övr ledamöter: högst 12 st representerande t ex:

socialstyrelsen	arbetstagarna
statens institut för folkhälsan	handeln
	industrin
statens veterinärmedicinska anstalt	jordbruksnäringen
	konsumenterna
statens jordbruksnämnd	konsumentkooperationen
lantbruksstyrelsen	

generaldir självskriven led

GENERALDIREKTÖR

VETENSKAPLIGT RÅD

NÄMND FÖR VETERINÄRMEDICINSK RÅDGIVNING OCH INFORMATION

VETERINÄR ANSVARSNÄMND

ALLMÄN LIVSMEDELSBYRÅ	KÖTTVARUBYRÅ	NORMBYRÅ	TEKNISK BYRÅ	ALLMÄN VETERINÄRBYRA	VETERINÄR HÄLSOKONTROLLBYRÅ	ADMINISTRATIV BYRÅ
Ärenden om andra livsmedel än kött, charkuterivaror o fjäderfä:	*Ärenden om kött, charkuterivaror o fjäderfä:*	Livsmedels sammansättning o beskaffenhet i övr (bl a livsmedelsstandards, skyddade varubeteckningar)	Produktionstekniska frågor	Djurhälsovård	Bekämpning av zoonoser (djursjukdomar överförbara på människor, bl a salmonellos)	Tillämpningskungörelsen till livsmedelsstadgan
Allmän livsmedelshygien (bl a beredning, förpackning, lagring, transport, saluhållande)		Berikningsmedel (bl a vitaminer)	Byggnadstekniska frågor	Djursjukvård	Juverhälsokontroll	Andra ärenden ang livsmedelslagstiftning
Produktionshygien (bl a inspektion av livsmedelsindustrier, mejerinspektion, mjölkkontroll)		Livsmedelstillsatser	Transporttekniska frågor	Epizootifrågor	Spec hälsokontroll av svin, får, höns	Övriga författnings- o juridiska ärenden
Specialbehandl av livsmedel (bl a pastörisering, strålbehandling)		Främmande ämnen (bl a bekämpningsmedelsrester, kvicksilver, radiak)	Kontakt m folkhälsoinst i fr om provtagning, livsmedelsunders o övrig verksamhet på institutets kontrollaboratorier	Djurskydd	Ladugårdshygien	Sekreterargöromål åt fackbyråer
Vatten i livsmedelshantering	i tillämpliga delar motsvarande sakfrågor betr ovanst köttvaror som på allmänna livsmedelsbyrån	Marknadsfrågor (bl a märkning o reklam)	Godkännande av laboratorier för offentlig livsmedelskontroll o företagens egentillsyn	Import o export av levande djur o fodermedel	Artificiell insemination	Beredskaps- o försvarsärenden
Import o export av livsmedel			Typgranskning av olika apparater o maskiner	Veterinärkonstens utövande	Veterinärmedicinska laboratorier	Personalärenden
Medicinsk kontroll av personal i livsmedelshantering				Veterinärdistriktsfrågor		Budgetfrågor
				Karantänanstalter		Kamerala ärenden
						Internationella ärenden
						Informationsfrågor

inte tagits upp till reell diskussion sedan år 1947, då en särskild veterinärstyrelse inrättades. Frågan kan indirekt anses ha fått ny aktualitet genom direktiven den 3 juni 1965 till veterinärväsendeutredningen som skall göra en översyn av veterinärväsendets organisation i vissa avseenden. Enligt utredningsdirektiven är huvudsyftet med översynen att anpassa veterinärväsendets uppgifter och organisation till utvecklingens krav. Tyngdpunkten i utredningsarbetet bör ligga på att åstadkomma en rationellt utformad veterinär organisation som betjänar animalieproduktionen inom jordbruket, varvid särskild hänsyn bör tagas till jordbrukets rationalisering. Utredningen har också i ett delbetänkande (Stencil Jo 1968: 3) om veterinärmedicinsk rådgivnings- och laboratorieverksamhet karaktäriserat dessa arbetsuppgifter som ett led i den statliga jordbrukspolitiken i vad den avser rationalisering av jordbruket. Utredningens förslag innebär bl. a. ett ökat veterinärt inflytande i lantbruksstyrelsen, lantbruksnämnderna och lantbrukshögskolan.

Vid bedömningen av lämpligheten att flytta över veterinärstyrelsens rent veterinära uppgifter till lantbruksstyrelsen bör uppmärksammas att sistnämnda ämbetsverk enligt sin instruktion (SFS 1967: 425) är central förvaltningsmyndighet för ärenden om lantbruket och lantbrukets rationalisering. Styrelsen har i denna egenskap bl. a. en förhållandevis stor husdjursbyrå (19 tjänstemän) som handlägger frågor om bl. a. husdjurskötselns, husdjursavelns och animalieproduktionens rationalisering, import av husdjur och djursperma, seminverksamhet samt produktionskontroll av husdjur. Denna verksamhet torde ha många beröringspunkter med de veterinärmedicinska frågor om husdjuren, som handlägges på veterinärstyrelsens allmänna byrå och hälsokontrollbyrå, och får anses syfta delvis mot samma mål, nämligen att få fram så fullvärdiga animala råvaror som möjligt. Till detta kommer att lantbruksstyrelsen redan nu också sysslar med alla andra produkter inom jordbruket som utgör råvaror för livsmedel.

Vilket av dessa två organisationsalternativ för veterinärstyrelsens allmänna och hälsokontrollbyrå som slutligen bör väljas är beroende av om de veterinärmedicinska frågorna, särskilt om husdjurens hälso- och sjukvård samt importen av levande djur, anses ha närmast anknytning till livsmedelsfrågorna eller lantbrukets område. Vid bedömningen härav bör uppmärksammas att den myndighet som övertager veterinärärendena också kommer att bli huvudman för veterinärkåren. Detta innebär bl. a. skyldighet att meddela legitimation för veterinärer och att administrera distriktsveterinärorganisationen med ca 285 befattningshavare som nästan uteslutande sysslar med djursjukvård och djurhälsovård ute på fältet. Däremot kommer de ca 80 besiktningsveterinärerna vid offentliga slakterier och slakthus på grund av sina arbetsuppgifter på livsmedelsområdet att vid båda organisationsalternativen lyda under livsmedelsstyrelsen.

Frågan om livsmedelsstyrelsens organisation kan också aktualisera den ställning som *statens institut för folkhälsan* i framtiden skall ha på livsmedelsområdet. För att helt fullfölja tanken att koncentrera ledningen av livsmedelsadministrationen till en enda myndighet bör ansvaret för all den därtill hörande livsmedelskontrollen på central nivå också läggas på ett sådant organ. Ur denna synpunkt skulle det i och för sig vara mest effektivt att till livsmedelsstyrelsen flytta över den utredande och kontrollerande verksamhet som folkhälsoinstitutet bedriver i egenskap av centralt undersökningsorgan för livsmedelskontrollen. Detta skulle innebära att institutets födoämneshygieniska avdelning och vitaminavdelning med deras laboratorier kom att uppgå i livsmedelsstyrelsen.

Som ett parallellfall till en sådan samordning mellan administrativa och vetenskapligt utredande organ kan nämnas att ett undersökningslaboratorium enligt ett år 1968 fattat beslut (prop. 1968: 37) direkt fogats in i naturvårdsverket, som är den administrativa centralmyndigheten för miljövården. När det gäller en liknande anordning mel-

lan livsmedelsstyrelsen och folkhälsoinstitutet bör erinras om att förslag under de senaste åren lagts fram om att sammanföra födoämneshygieniska avdelningen med olika högskoleinstitutioner (VI 7.6.1). Sålunda har i ett betänkande av utredningen rörande vissa medicinska utbildningsfrågor m. m.[1] föreslagits att avdelningens kostsektion överföres till en ny näringsforskningsenhet samordnad med karolinska institutet. I ett annat betänkande föreslår 1965 års veterinärmedicinska utredning[2] att återstoden av födoämneshygieniska avdelningen i sin tur skall samordnas med veterinärhögskolans livsmedelshygieniska institution. I samband därmed har folkhälsoinstitutet självt förordat att den toxikologiska sektionen vid födoämneshygieniska avdelningen skall undantagas vid samordningen med veterinärhögskolan och i stället bilda en egen avdelning vid institutet.

För egen del har LSK efter olika överväganden kommit till den allmänt principiella uppfattningen att de laboratorieenheter, som förser de administrativa livsmedelsmyndigheterna med underlag för deras beslut, skall vara fristående. Denna princip har särskilt fog för sig när det gäller folkhälsoinstitutet som centrallaboratorium, eftersom dess undersökningsresultat oftast inte kan kontrolleras mot något annat laboratorium med lika hög kompetens. I detta sammanhang bör vidare erinras om folkhälsoinstitutets viktiga uppgifter beträffande rent vetenskaplig forskning och utbildning. Denna verksamhetsdel lämpar sig ännu mindre än laboratoriearbetet att underställas en administrativ myndighet. Därtill kommer att ett skiljande av födoämneshygieniska avdelningen och vitaminavdelningen från folkhälsoinstitutet innebär att endast dess omgivningshygieniska avdelning skulle finnas kvar på institutet. Därigenom kommer den ursprungliga grundtanken med inrättandet av ett folkhälsoinstitut att bli förfelad. Resultatet skulle sannolikt bli att den omgivningshygieniska avdelningen fördes över till någon annan institution, exempelvis karolinska institutet eller naturvårdsverket, och att folkhälsoinstitutet upphörde att finnas till. Denna konsekvens torde ur samhällets synpunkt vara mindre önskvärd. Man skulle nämligen då gå miste om den nuvarande samordningen av tillämpad forskning beträffande livsmedelshygien och omgivningshygien.

Folkhälsoinstitutets ställning som särskilt centralt undersökningsorgan rörande livsmedel behandlas närmare i avsnittet VI 7.6 om livsmedelslaboratorier.

De organisatoriska frågor som berörts i det föregående om den statliga administrationen för livsmedelsfrågor har från olika utgångspunkter ytterligare belysts i två promemorior, som utarbetats av ledamöterna Fitger och Kämpe var för sig. Promemoriorna redovisas som Bilaga 8 och Bilaga 9.

LSK vill slutligen framhålla det som synnerligen angeläget att de i detta avsnitt diskuterade organisatoriska problemen inte får påverka ikraftträdandet av den föreslagna livsmedelsstadgan och dess tillämpningskungörelse och inte heller tillskapandet av en särskild livsmedelsstyrelse. Med hänsyn härtill föreslår LSK att ovannämnda Alternativ II genomföres tills vidare. Samtidigt hemställer LSK att den kommande livsmedelsstyrelsen får i uppdrag att i samråd med berörda myndigheter — i första hand lantbruksstyrelsen och statens institut för folkhälsan — så snart som möjligt till Kungl. Maj:t inkomma med förslag till den fortsatta organisationen av livsmedelsstyrelsen.

7.2.5 Livsmedelsstyrelsens organisation

Som framgår av föregående avsnitt lägger LSK fram två förslag till organisation av livsmedelsstyrelsen, redovisade som Alternativ I och Alternativ II (se föregående punkt 7.2.4). Av dessa föreslås det sistnämnda bli genomfört tills vidare.

[1] »Blandad medicinsk och naturvetenskaplig utbildning med huvudinriktning på näringslära» (Stencil E 1966:20)

[2] »Samordning av veterinärhögskolans verksamhet med annan forskning och utbildning» (Stencil Jo 1967:7)

Den nya myndigheten föreslås stå under ledning av en verksstyrelse och en generaldirektör som till sitt förfogande har ett vetenskapligt råd. Enligt Alternativ I skall ämbetsverket ha 5 byråer, nämligen en allmän livsmedelsbyrå, en köttvarubyrå, en normbyrå samt en teknisk och en administrativ byrå. Vid genomförande av Alternativ II kommer livsmedelsstyrelsen dessutom att för de särskilda veterinärmedicinska ärendena få en allmän veterinärbyrå och en veterinär hälsokontrollbyrå. För samma ämnesområde skall till styrelsen knytas en veterinär ansvarsnämnd och en nämnd för veterinärmedicinsk rådgivning och information.

Vad till en början gäller livsmedelsstyrelsens ledning vill LSK framhålla att denna skall ansvara bl. a. för det sakliga innehållet i och utformningen av livsmedelsstadgans tillämpningskungörelse och andra bestämmelser, råd och anvisningar m. m. på livsmedelsområdet. Därmed sammanhängande frågor utgör otvivelaktigt några av livsmedelsstyrelsens allra viktigaste uppgifter. Dessutom skall verksledningen bestämma den allmänna inriktningen av livsmedelsstyrelsens verksamhet och besluta om vilka specialister som skall placeras på de olika facktjänsterna. Det är med hänsyn härtill och till behovet av att få dessa ärenden bedömda så allsidigt och objektivt som möjligt som LSK föreslår att en särskild *verksstyrelse* inrättas. I denna bör ingå dels representanter för olika myndigheter med anknytning till livsmedelsfrågor — förslagsvis socialstyrelsen, statens institut för folkhälsan, statens jordbruksnämnd och lantbruksstyrelsen — och dels representanter förslagsvis för industrin, handeln, konsumentkooperationen, jordbruksnäringen, arbetstagarna och konsumenterna. Dessutom skall *generaldirektören* vara självskriven ledamot av verksstyrelsen. Han bör emellertid inte vara ordförande i styrelsen. Till sitt förfogande bör verksledningen ha ett *vetenskapligt råd* som bör rekryteras med ett erforderligt antal vetenskapsmän med väl meriterad erfarenhet av frågor på livsmedelsstyrelsens verksamhetsområde.

Detaljerna i livsmedelsstyrelsens byråorganisation framgår närmare i avsnittet om organisations- och anslagsfrågor (VI 8.1). I detta sammanhang får LSK rent allmänt framhålla följande. Därvid bör uppmärksammas att de angivna önskemålen om personal inte avses bli helt realiserade i inledningsskedet av livsmedelsstyrelsens verksamhet.

Först bör uppmärksammas att de egentliga livsmedelsärendena föreslås uppdelade på två byråer, nämligen en *allmän livsmedelsbyrå* och en *köttvarubyrå*. Anledningen härtill är att kött, charkuterivaror och fjäderfä tillsammans ansetts intaga en så dominerande ställning på livsmedelsområdet och kräva så stora arbetsinsatser av livsmedelsstyrelsen att LSK funnit det praktiskt att en särskild byrå inrättas för dessa varugrupper. Frågor om alla övriga livsmedel — sålunda också mejeri- och äggprodukter — skall handläggas på allmänna livsmedelsbyrån. Till sistnämnda byrå bör också föras över de ärenden om s. k. fria läkemedel för invärtes bruk, t. ex. vitaminpreparat, som hittills handlagts på socialstyrelsen.

De sakfrågor som skall behandlas var för sig på köttvarubyrån och allmänna livsmedelsbyrån blir däremot av likartad karaktär beträffande köttvaror respektive andra livsmedel. Sålunda kommer arbetsuppgifterna på båda varubyråerna att gälla allmän livsmedelshygien i fråga om bl. a. beredning, förpackning, lagring, transport och saluhållande samt produktionshygien innefattande bl. a. inspektion av olika tillverkningsställen. Vidare bör på dessa byråer handläggas frågor om specialbehandling av livsmedel såsom frysning, pastörisering, strålbehandling och liknande. Viktiga arbetsuppgifter blir också olika slags ärenden om vatten som användes inom livsmedelshanteringen och livsmedelshygieniska ärenden om den medicinska kontrollen av livsmedelspersonalen. Slutligen bör bland varubyråernas ärenden nämnas sådana som rör import och export av de olika slags livsmedel, vilka tillhör respektive byrås verksamhetsområde.

Det synes lämpligt att till de två varubyråerna överföra större delen av personalen på veterinärstyrelsens hygienbyrå. Dessutom

måste till byråerna knytas läkare, livsmedelstekniker, hälsovårdskonsulenter samt personal med bransch- och varukännedom. På den allmänna livsmedelsbyrån fordras dessutom agronom sakkunskap för bedömning av frågor om vegetabiliska livsmedel.

Vid sidan av de nu berörda två varubyråerna kan normbyrån och tekniska byrån betecknas som specialbyråer, vilka skall bedriva sin verksamhet i nära samarbete med respektive varubyrå.

Vad först gäller *normbyrån* föreslås denna svara för de utredningar om sammansättning och övrig beskaffenhet rörande livsmedel, som måste bilda grund för fastställande av olika livsmedelsstandards. En nära anknytning till dessa uppgifter får normbyråns ärenden om skyddade varubeteckningar samt olika marknadsfrågor, bl. a. om märkning och reklam. Dessutom skall till normbyrån överflyttas de komplicerade ärenden, som f. n. handlägges av kommerskollegium rörande vitaminer och övriga berikningsmedel, livsmedelstillsatser samt om bekämpningsrester, kvicksilver och andra främmande ämnen. I dessa frågor erfordras ett fortlöpande samarbete med folkhälsoinstitutets födoämneshygieniska avdelning och vitaminavdelning. Vidare synes det lämpligt att de frågor om internationella livsmedelsstandards, som utarbetas inom Codex Alimentarius Commission, sakprövas av normbyrån.

Till normbyrån bör rekryteras personal med human- och veterinärmedicinsk samt toxikologisk, kemisk och livsmedelsteknisk utbildning. Med hänsyn till ärendena om bekämpningsmedelsrester i vegetabiliska livsmedel bör också en agronom finnas på byrån. Därutöver fordras befattningshavare med ekonomisk skolning samt med branschoch varukännedom för att marknadsfrågorna skall kunna bedömas på ett sakkunnigt sätt.

På *tekniska byrån* skall, som framgår av beteckningen, handläggas ärenden av huvudsakligen teknisk natur rörande industriell tillverkning av livsmedel samt livsmedelslokaler. Byrån skall också bevaka de tekniskt alltmer komplicerade förhållandena i fråga om livsmedelstransporter med motorfordon, järnväg, fartyg och flyg. En betydelsefull arbetsuppgift blir vidare olika frågor som rör godkännande av livsmedelslaboratorier samt deras provtagnings- och undersökningsverksamhet. Därvid måste fortlöpande kontakt hållas med folkhälsoinstitutet och dess kontrollaboratorier. Slutligen bör bland tekniska byråns uppgifter nämnas viss typgranskning av apparatur och maskiner inom bl. a. mejeriindustrin och glasstillverkningen.

Tekniska byrån kräver i första hand personal med livsmedelsteknisk och annan teknisk utbildning. Dessutom måste för laboratoriefrågorna finnas human- och veterinärmedicinare, bakteriologer och kemister. Vidare behövs en eller ett par hälsovårdskonsulenter samt personal med bransch- och varukännedom.

För *administrativa byrån* blir en av de viktigaste uppgifterna att åt verksledningen utarbeta förslag till livsmedelsstadgans tillämpningskungörelse samt till ändringar och kompletteringar av livsmedelslagstiftningen i övrigt. Därvid kommer en avsevärd insats att fordras för att gå igenom och bedöma alla de bestämmelser m. m. på livsmedelsområdet som LSK redovisar i Bilaga 3. Utöver angivna arbetsuppgifter skall administrativa byrån bl. a. handlägga personalärenden, budgetfrågor och kamerala ärenden. Av byråns övriga uppgifter bör uppmärksammas beredskapsplanläggningen och ärenden som sammanhänger med skyldigheten för vederbörande militära livsmedelsmyndighet att nära samråda med livsmedelsstyrelsen i livsmedelsfrågor inom krigsmakten.

Slutligen bör administriva byrån gemensamt för livsmedelsstyrelsen svara för informationen utåt i livsmedelsfrågor. En av de centrala uppgifterna i detta sammanhang är utgivande av publikationen »Svensk livsmedelsbok».

Förutom jurister kommer administrativa byrån att behöva en civilekonom för budget- och kameralfrågor. Denna personal kan lämpligen delvis rekryteras från veterinärstyrelsens administrativa byrå. Dessutom

bör en militärassistent anställas för beredskapsplanläggningen och samarbetet med krigsmakten. Vidare bör övervägas att för informationsfrågorna anställa någon person med journalistisk utbildning och erfarenhet.

Den nu berörda organisationen utgör livsmedelsstyrelsens totala omfattning enligt Alternativ I. Vid genomförande av Alternativ II tillkommer dessutom en *allmän veterinärbyrå* och en *veterinär hälsokontrollbyrå* som motsvaras av veterinärstyrelsens nuvarande allmänna byrå respektive hälsokontrollbyrå. Ingen förändring föreslås i fråga om byråernas verksamhet och personal. Dessutom skall enligt Alternativ II till livsmedelsstyrelsen knytas veterinärstyrelsens disciplinnämnd — förslagsvis benämnd *veterinär ansvarsnämnd* — och veterinärstyrelsens *nämnd för veterinärmedicinsk rådgivning och information*. Vidare föreslås att verksstyrelsen enligt sistnämnda alternativ utökas med en representant för statens veterinärmedicinska anstalt.

I det föregående har i viss utsträckning angetts hur inrättandet av livsmedelsstyrelsen påverkar *organisationen av andra myndigheter* som f. n. sysslar med frågor på livsmedelsområdet. Sålunda kommer — till följd av att Alternativ II föreslås genomfört tills vidare — hela veterinärstyrelsen att uppgå i det nya verket. Vidare kommer den sektion på kommerskollegiets industribyrå som handlägger frågor om livsmedelstillsatser, vitaminer och bekämpningsmedelsrester att överföras till livsmedelsstyrelsen. Förslag till ändring av kollegiets instruktion i dessa hänseenden lägges fram som författningsförslag II. 9.

När det gäller övriga närmast berörda myndigheter — socialstyrelsen, statens jordbruksnämnd och lantbruksstyrelsen — är det betydligt svårare att ange vilken personal som bör flyttas till livsmedelsstyrelsen.

Inom *socialstyrelsen* synes de uppgifter rörande livsmedelspersonalens hygien och den allmänna uppföljningen av livsmedelshygienen, näringsstandarden och kostvanorna, som i fortsättningen föreslås bli handlagda av livsmedelsstyrelsen, vara helt samordnade med den hälsovårdande verksamhet i övrigt som bedrives främst på socialstyrelsens hälsovårdsbyrå. Någon särskild personal är därför inte avdelad för livsmedelsfrågorna. Med hänsyn härtill är det inte möjligt att fullt ut bedöma frågan om överflyttning av tjänstemän till livsmedelsstyrelsen. Förslag till viss ändring av socialstyrelsens instruktion återfinns under författningsförslaget II.7.

Samma förhållande råder beträffande *statens jordbruksnämnd*. De uppgifter rörande tillsynen i fråga om sammansättning av charkuterivaror, beskaffenhet av fisk, mejerivaror och ägg samt fastställande av vissa normer för livsmedel som nämnden handlägger, bör emellertid föras över till livsmedelsstyrelsen i den mån de har betydelse för livsmedelshygienen eller redligheten i livsmedelshandeln. Någon ändring av jordbruksnämndens instruktion med anledning härav synes inte erforderlig. Beträffande *lantbruksstyrelsen* bör erinras om att denna myndighet kan komma att tillföras viss personal från livsmedelsstyrelsen vid en överflyttning av de rent veterinärmedicinska ärenden enligt LSK:s Alternativ I.

Mot denna bakgrund är det inte möjligt för LSK att närmare ange den omplacering av angivna myndigheters personal som kan bli en följd av livsmedelsstyrelsens inrättande. Rent allmänt vill emellertid LSK betona att betydelsefulla och arbetskrävande ärenden kommer att flyttas över från dessa myndigheter till det nya ämbetsverket. En naturlig konsekvens härav måste i praktiken bli en motsvarande minskning av personalen vid de myndigheter där dessa uppgifter tidigare handlagts, under förutsättning att den hittillsvarande personalen varit tillräcklig. Under alla omständigheter är det angeläget att livsmedelsstyrelsen får erforderlig personal till sitt förfogande, så att styrelsen kan sköta de överflyttade arbetsuppgifterna på ett tillfredsställande sätt.

7.2.6 Livsmedelsstyrelsens instruktion och arbetsformer

Förslagen i det föregående rörande arbetsuppgifterna för och organisationen av det

centrala statliga organet för livsmedelsfrågor utgör grunden för den *instruktion för livsmedelsstyrelsen* som LSK utarbetat (II.3). Enligt denna skall styrelsen vara »central livsmedelsmyndighet» d. v. s. högsta förvaltningsmyndighet för ärenden enligt livsmedelsstadgan och därmed sammanhängande lagstiftning. Därvid åligger det styrelsen särskilt att inom ramen för denna lagstiftning verka för konsumenternas skydd och att utöva livsmedelskontroll. Vidare skall styrelsen bedriva rådgivningsverksamhet på livsmedelskontrollens område samt övervaka och samordna länsstyrelsernas och hälsovårdsnämndernas verksamhet i fråga om kontroll och rådgivning på livsmedelsområdet. Livsmedelsstyrelsen har också särskilt att vaka över att livsmedelslaboratorier står till förfogande i erforderlig omfattning.

Härutöver anges i instruktionen livsmedelsstyrelsens åligganden som »central veterinärmyndighet» enligt Alternativ II till organisation. I fråga om dessa delar av instruktionen bör endast påpekas att de skall upphävas vid genomförande av Alternativ I till livsmedelsstyrelsens organisation.

Beträffande instruktionsförslaget i övrigt bör framhållas att det i allt väsentligt anpassats till vad som är regel i fråga om andra centrala ämbetsverk.

I detta sammanhang anser LSK det vara angeläget att lägga fram några vägledande synpunkter på *livsmedelsstyrelsens arbetsformer*. Ärendena på de byråer som skall handlägga livsmedelsfrågor kommer ofta att vara av olikartad karaktär samtidigt som de ändå är nära förbundna med varandra, eftersom det gäller samma ämnesområde. Dessutom kommer personalen på de olika byråerna men också inom varje enskild byrå att bestå av en rad olika specialister som kan väntas, var och en med utgångspunkt från sin fackutbildning, hävda skilda synpunkter i samma frågor. Dessa förhållanden gör det nödvändigt att bedömningen av ärendena samordnas så långt som möjligt, innan de föredrages för verksledningen. Ett väsentligt ansvar vilar därvidlag på byråcheferna, som måste verka för ett intimt samarbete både inom respektive byrå och mellan de skilda byråerna. Ett fortlöpande samarbete förutsättes också ske mellan övriga befattningshavare i livsmedelsstyrelsen. Några s. k. vattentäta skott mellan byråerna eller tjänstemännen får sålunda inte förekomma, eftersom alla ärenden inom styrelsen rör hela verkets gemensamma intresseområde.

Ett nära samarbete måste också upprätthållas med övriga myndigheter som har anknytning till livsmedelsområdet. Detta är särskilt viktigt i fråga om födoämneshygieniska avdelningen och vitaminavdelningen på statens institut för folkhälsan. Som framgår av LSK:s förslag om livsmedelslaboratorierna (VI 7.6.1) kommer dessa avdelningar på institutet att ha särskilda kontrollaboratorier som i första hand skall stå till livsmedelsstyrelsens förfogande för livsmedelsundersökningar. Samarbetet mellan livsmedelsstyrelsen och folkhälsoinstitutet kommer också att underlättas genom att institutets befattningshavare enligt LSK:s förslag skall vara skyldiga att föredraga eller deltaga i handläggningen av ärenden som har gemensamt intresse.

Bland övriga myndigheter, beträffande vilka ett fortlöpande samarbete blir av stor betydelse för livsmedelsstyrelsen, bör här särskilt nämnas socialstyrelsen i humanmedicinska frågor, statens jordbruksnämnd i ärenden om livsmedelsstandards, lantbruksstyrelsen i frågor om animala och vegetabiliska råvaror samt kommerskollegium beträffande livsmedelshandeln.

I anslutning härtill vill LSK fästa uppmärksamheten på livsmedelsstyrelsens viktiga uppgift att utarbeta tillämpningskungörelsen till livsmedelsstadgan samt övriga föreskrifter, råd och anvisningar på livsmedelsområdet. För att arbetet därmed skall vila på praktisk grund och bli realistiskt måste ett nära samarbete ske inte bara med nyssnämnda myndigheter utan också med de delar av näringslivet som är berörda i de enskilda fallen. Bl. a. när det gäller att utarbeta föreskrifter om livsmedels sammansättning och beskaffenhet (livsmedelsstandards) är en sådan samverkan av utomordentlig betydelse. Samma förhållande gäller

tillämpningsföreskrifter om exempelvis märkning, livsmedelslokaler och transporter. Lämpligen bör därvid inom respektive byrå bildas en arbetsgrupp för ett visst slag av livsmedel eller verksamhet och till gruppen knytas representanter för berörda offentliga organ och den eller de delar av livsmedelsbranschen som har intressen att bevaka i sammanhanget. Endast genom en samverkan i en på detta sätt uppbyggd grupp synes vid utarbetandet av tillämpningsföreskrifter kunna uppnås ett resultat som motsvarar kraven i det praktiska livet. För egen del har LSK goda erfarenheter av ett sådant grupparbete. Sålunda hade det varit synnerligen vanskligt att utarbeta förslaget till livsmedelsstadgan och dess tillämpningskungörelse utan medverkan av det 50-tal experter på olika områden, som i stor utsträckning frivilligt och utan särskilda kostnader för statsverket ställt sina kunskaper och praktiska erfarenheter till LSK:s förfogande.

7.3 *Regional administration*

Som LSK framhållit i inledningen till sitt förslag om principerna för den offentliga livsmedelskontrollen (VI 7.1) handhas denna på det regionala planet av länsstyrelsen med biträde av länsveterinären och länsläkaren samt av länshälsovårdskonsulenten. Länsstyrelsen har emellertid enligt 87 § 1951 års stadga endast att vaka över att den lokala kontrollen ute i länets kommuner sköts på ett tillfredsställande sätt av hälsovårdsnämnderna och de andra befattningshavarna som har uppgifter på detta område, t. ex. läkare och veterinärer i statlig eller kommunal tjänst. I likhet med vad som understrukits i många remissyttranden och med hänvisning till vad LSK själv uttalat i flera andra sammanhang finns ett starkt behov att intensifiera den offentliga livsmedelskontrollen inte bara på det centrala utan också på de regionala och lokala planen. För att så skall kunna ske på ett så effektivt och ändamålsenligt sätt som möjligt anser LSK det nödvändigt — främst med hänsyn till de påtalade bristerna i den lokala kontrollen särskilt i de mindre kommunerna — att vissa tillsynsuppgifter i aktiverande syfte föres upp från hälsovårdsnämnderna till det regionala planet och samordnas där. Bl. a. är så påkallat i fråga om kontrollen av större och riksomfattande företag i länet.

Vad nu sagts förutsätter att *länsstyrelsen* — som enligt LSK:s uppfattning fortfarande bör vara den ledande regionala livsmedelsmyndigheten — får ökade befogenheter bl. a. genom att den i motsats till för närvarande blir *en direkt utövande kontrollinstans* för livsmedelsfrågor inom länet. Sålunda föreslår LSK enligt 62 § nya livsmedelsstadgan att den offentliga livsmedelskontrollen för varje län skall utövas av länsstyrelsen. Hur länsstyrelsen skall sköta denna verksamhet har inte specificerats i själva stadgan. I stället skall det enligt samma paragraf ankomma på livsmedelsstyrelsen att närmare fördela de civila livsmedelsmyndigheternas uppgifter inom livsmedelskontrollen. Helt allmänt vill emellertid LSK i det följande något exemplifiera vilka *arbetsuppgifter* som kan bli aktuella för länsstyrelsen i det sammanhanget.

Länsstyrelsens kontrollverksamhet på det regionala livsmedelsområdet bör givetvis ha samma inriktning som livsmedelsstyrelsens på det centrala planet och således grunda sig på livsmedelsstadgan med dess tillämpningskungörelse och de andra bestämmelser som hänger samman därmed. Vidare skall länsstyrelsen verka som utredande instans åt livsmedelsstyrelsen. Det kan också visa sig lämpligt att olika funktioner, som i första hand ankommer på livsmedelsstyrelsen, av praktiska skäl anförtros länsstyrelserna i vissa län.

Härutöver skall länsstyrelsen intaga en ledande ställning gentemot de lokala hälsovårdsnämnderna och bistå dessa med erforderliga råd och anvisningar i livsmedelsfrågor. Sålunda är det bl. a. betydelsefullt att nya livsmedelslokaler planeras och färdigställes på det för ändamålet mest lämpliga sättet. Därvid vill LSK särskilt framhålla vikten av att ärenden om förhandsprövning och slutligt godkännande av

sådana lokaler, som enligt 5 kap. tillämpningskungörelsen inte faller inom livsmedelsstyrelsens beslutsområde, underställes länsstyrelsens prövning då det gäller kommuner, vars hälsovårdsnämnder inte fått sådana resurser att en tillräckligt sakkunnig bedömning kan ske enbart genom den lokala instansen.

Den regionala livsmedelskontrollen måste bli mera aktiv än för närvarande genom att inspektioner och undersökningar fortlöpande sker direkt på länsstyrelsens initiativ. Därvid kan det visa sig motiverat att föra över vissa tillsynsuppgifter från det lokala till det regionala planet. Detta gäller bl. a. storhushållssektorn och sådan livsmedelstillverkning som är inriktad på distribution utanför den egna kommunen. Vidare bör uppmärksammas att livsmedelsstyrelsen skall kunna initiera provtagningar och undersökningar på både det regionala och lokala planet som ett led i en systematisk livsmedelskontroll avseende hela landet.

De nu berörda frågorna om fördelning av arbetsuppgifterna mellan det centrala samt de regionala och lokala kontrollorganen kommer ytterligare att behandlas i avsnittet om samordning mellan livsmedelsmyndigheterna (VI 7.5).

För de nya och utökade arbetsuppgifter länsstyrelsen kommer att få som regionalt livsmedelsorgan erfordras otvivelaktigt ökade resurser i fråga om sakkunnig personal. I detta hänseende anser LSK att länsstyrelsen i princip bör få tillgång till samma slags specialister som föreslagits för livsmedelsstyrelsen. Under alla förhållanden finns starka skäl att länsstyrelsen har tillgång till representanter för de tre viktigaste specialistgrupperna, nämligen *veterinärer, läkare* och *livsmedelstekniker*. Dessutom erfordras *jurister* för verksamheten och *hälsovårdskonsulenter* som huvudsakligen bör ägna sig åt livsmedelsfrågor.

Av de nämnda specialisterna disponerar länsstyrelsen redan alla utom livsmedelsteknikerna. En sådan specialist bör därför knytas till länsstyrelsen främst för att tillgodose behovet av en sakkunnig bedömning av frågor om industriell livsmedelstillverkning. I likhet med vad LSK framhållit i fråga om livsmedelsstyrelsen är denna kombination av livsmedelstekniker med human- och veterinärmedicinska experter en nödvändig förutsättning för att länsstyrelsen skall kunna bli ett sakkunnigt och effektivt ledande organ på det regionala planet. Möjligen kan det i inledningsstadiet vara tillräckligt att anställa en gemensam livsmedelstekniker för några av de län där den industriella livsmedelstillverkningen inte har så stor omfattning. Å andra sidan föreligger ett starkt behov av en egen livsmedelstekniker i de län som har en större koncentration av livsmedelsindustrier. Vid bedömningen av dessa frågor synes det kartdiagram över svensk livsmedelsindustri som fogats till Bilaga 4 kunna tjäna till viss ledning.

När det gäller organisationen av länsstyrelserna för handläggningen av livsmedelsfrågor bör uppmärksammas det förslag till en ändrad uppbyggnad av dessa myndigheter som år 1967 lagts fram i ett betänkande av *länsförvaltningsutredningen*[1]. Enligt detta förslag bör länsförvaltningen så långt som möjligt koncentreras till länsstyrelsen. Avsikten är att åstadkomma en aktiv och enhetlig ledning av den översiktliga samhällsplaneringen inom den statliga sektorn samt en vidare överblick, samordning och samverkan på detta område. I detta syfte föreslås att vissa s. k. länsexperter, som f. n. är från länsstyrelsen fristående, skall ingå som befattningshavare i en ny länsstyrelseorganisation. Beträffande livsmedelsfrågorna erbjuder detta förslag intresse särskilt med hänsyn till att de nuvarande regionala fackorganen för livsmedelskontrollen, nämligen länsveterinär- och länsläkarorganisationerna, kommer att direkt inordnas i länsstyrelsen och sammanföras under en särskild social- och hälsovårdssektion.

Med hänsyn till LSK:s förslag att länsstyrelsen skall vara regional livsmedelsmyndighet blir det en avgjord fördel, om läns-

[1] »Den statliga länsförvaltningen» (SOU 1967: 20, 21).

förvaltningsutredningens förslag i sistnämnda hänseende förverkligas. Även om länsveterinären som huvudansvarig för den aktiva livsmedelskontrollen i länet redan nu i regel nära samarbetar med länsläkaren och länshälsovårdskonsulenten, kan detta samarbete väntas bli underlättat och ytterligare fördjupat, om dessa experter kommer att tillhöra samma statliga organ och därtill inom detta organ placeras på samma sektion. Av särskild betydelse därvidlag är att länsläkarorganisationen i betydligt större utsträckning än hittills fortlöpande engageras i frågor rörande livsmedel. Därutöver synes den föreslagna koncentrationen till länsstyrelsen av livsmedelsärenden på det regionala planet skapa goda förutsättningar för att dessa blir mer allsidigt belysta och bedömda i ett större samhälleligt sammanhang. För en sådan utveckling talar det förhållandet att länsstyrelsen enligt utredningsförslaget kommer att inom sin organisation också ha befattningshavare med bl. a. omgivningshygienisk, byggnadsteknisk, samhällsekonomisk och annan sakkunskap som kan vara av betydelse vid prövning av olika frågor på livsmedelsområdet. Därtill kommer att den avdelning, rättsavdelningen, där social- och hälsovårdssektionen och livsmedelsärendena skall vara placerade, föreslås stå under ledning av en administratör med hög juridisk kompetens.

Med tanke på behovet av en mera allsidig bedömning av livsmedelsfrågorna också på det regionala planet måste länsförvaltningsutredningens förslag dessutom anses betydelsefullt därigenom att länsstyrelsen föreslås stå under ledning av, förutom landshövdingen, en verksstyrelse med representanter för länets befolkning. Även om denna verksstyrelse som regel avses bli inkopplad endast i ärenden av större vikt, synes den föreslagna nya ordningen enligt LSK:s uppfattning väl tillgodose ett berättigat krav på inflytande från kommuner, näringsliv, arbetstagare och konsumenter. Därigenom kan länsstyrelsen och dess olika befattningshavare tillföras värdefulla erfarenheter från det praktiska livet bl. a. inom livsmedelsområdet.

I detta sammanhang vill LSK fästa uppmärksamheten på ett förhållande som inte kommer att ändras, om den föreslagna inordningen av länsläkar- och länsveterinärorganisationerna i själva länsstyrelsen genomföres. Sålunda kommer dessa experter därefter ändå att ha kvar vissa arbetsuppgifter som ligger utanför länsstyrelsens verksamhetsområde och för vilka de är ansvariga direkt under vederbörande fackmyndigheter. För länsläkarna gäller detta socialstyrelsen och för länsveterinärernas del livsmedelsstyrelsen. I dessa fall har länsförvaltningsutredningen utgått från att en direkt befälslinje skall gå från de centrala verken till vederbörande länsstyrelseexpert. Därvid förutsättes också att den centrala fackmyndigheten skall äga inflytande på tillsättningen av experterna samt kunna utfärda inte bara anvisningar utan också direkt bindande föreskrifter inom sitt kompetensområde, vilka närmast angår experten men formellt kan rikta sig till länsstyrelsen. Med denna uppläggning kan LSK inte finna att det dubbla huvudmannaskapet för länsexperterna skall behöva föranleda några större praktiska svårigheter.

Mot bakgrund av dessa synpunkter har LSK tillstyrkt länsförvaltningsutredningens förslag i angivna delar och på detta byggt sitt eget förslag med länsstyrelsen som regional livsmedelsmyndighet. Därigenom kommer en enda myndighet att inom sig ha tillgång till de av LSK rekommenderade specialisterna för livsmedelsfrågor, nämligen länsveterinären och länsläkaren. Dessutom bör som LSK tidigare föreslagit en livsmedelstekniker med de kvalifikationer, som angetts för sådana experter i livsmedelsstyrelsen, knytas till länsstyrelsen och placeras på samma social- och hälsovårdssektion som de andra specialisterna. Härtill kommer att på länsstyrelsens övriga avdelningar finns andra experter vars sakkunskap också är av stort värde i livsmedelsärendena. Sålunda bör länsarkitekten medverka i frågor om livsmedelslokaler och länsingenjören i ärenden rörande vatten och omgivningshygien.

Vidare bör erinras om att länshälsovårdskonsulenten, som redan nu tar del i livsme-

delskontrollen, också kommer att tillhöra social- och hälsovårdssektionen. I detta sammanhang bör framhållas att LSK:s förslag innebär en utökning av länsstyrelsens funktion inom livsmedelsområdet bl. a. genom att styrelsen som direkt utövande kontrollorgan skall företaga inspektion av livsmedelsföretag. Till följd härav uppstår ökat behov av hälsovårdskonsulenter på länsplanet. LSK föreslår att i varje län anställes ytterligare en sådan konsulent som huvudsakligen skall ägna sig åt livsmedelsfrågor (VI 8.4.1).

Om länsförvaltningsutredningens förslag på ifrågavarande punkter inte kommer att genomföras, torde det bli svårare för länsstyrelsen att fungera som regionalt livsmedelsorgan. Enligt LSK:s uppfattning bör länsstyrelsen i så fall ändå få den föreslagna uppgiften. I avvaktan på den föreslagna omorganisationen har LSK, med hänsyn till att länsläkaren och länsveterinären ännu står utanför länsstyrelsen, enligt 63 § livsmedelsstadgan angett att styrelsen i sin verksamhet som livsmedelsmyndighet skall biträdas av dessa experter (V 3.9). Länsstyrelserna kommer sålunda som egna befattningshavare för livsmedelsfrågor till en början endast att ha de livsmedelstekniker och länshälsovårdskonsulenter som LSK föreslår (VI 8.4.1).

Länsstyrelsernas upprustning för funktionen som regional livsmedelsmyndighet behandlas vidare i avsnittet om organisations- och anslagsfrågor (VI 8.4). Här bör endast tilläggas att den i vissa remissyttranden till LSK väckta frågan om biträdande länsveterinärer aktualiseras genom att de ordinarie länsveterinärerna till följd av LSK:s förslag till ökad aktivitet inom livsmedelssektorn kan väntas få mindre tid över för de rent veterinärmedicinska arbetsuppgifterna. De därmed sammanhängande problemen torde emellertid få ankomma på veterinärväsendeutredningen att behandla.

Slutligen vill LSK framhålla att länsstyrelsens nya uppgift som direkt utövande regional livsmedelsmyndighet bör komma till uttryck i *länsstyrelseinstruktionen* (SFS 1958:333). Förslag härom lägges fram i författningsförslaget II. 10 och innebär att bestämmelsen i 5 och 12 §§ instruktionen om vad länsstyrelsen »enligt gällande föreskrifter» har att »taga befattning med» utökas med verksamheten inom »den offentliga livsmedelskontrollen». I anslutning härtill föreslås att *instruktionen för länsläkarväsendet* (SFS 1965: 792) anpassas så att den bättre överensstämmer med länsläkarnas i det föregående angivna uppgifter att biträda vid livsmedelskontrollen (II.12).

7.4 *Lokal administration*

7.4.1 Allmänt

I många remissyttranden till LSK har riktats kritik mot hur livsmedelskontrollen på det lokala planet utövas särskilt i de mindre kommunerna på landsbygden. De påtalade bristerna synes till största delen bero på att hälsovårdsnämnderna i dessa kommuner inte får de ekonomiska och personella resurserna att bedriva livsmedelskontroll i avsedd utsträckning.

För att komma till rätta med dessa problem har remissinstanserna föreslagit olika lösningar. Den mest långtgående är att helt befria kommunerna från deras kontrolluppgifter på livsmedelsområdet och flytta över dessa till länsstyrelsen på det regionala planet. Enligt LSK:s uppfattning är en sådan anordning inte sakligt lämplig främst med hänsyn till sambandet mellan livsmedelshygienen och den lokala omgivningshygienen. Dessutom finns ett väsentligt behov av att inom livsmedelskontrollen direkt koppla in den lokalkännedom och annan kommunal erfarenhet som finns bl. a. inom hälsovårdsnämnderna. För övrigt torde en fullständig överflyttning av den lokala livsmedelskontrollen till det statliga länsplanet inte överensstämma med principerna om den kommunala självbestämmanderätten.

En annan lösning är att så förstärka häl-

sovårdsnämndernas resurser att de kan utöva sina kontrolluppgifter i livsmedelsfrågor på ett fullt tillfredsställande sätt. Därvid borde kommunerna, utöver ökade ekonomiska medel, bl. a. ställa sådana specialister till nämndernas förfogande som LSK tidigare föreslagit för livsmedelsstyrelsen och länsstyrelserna. Bortsett från avsaknaden av livsmedelstekniker finns redan sådan expertis i viss utsträckning. Sålunda skall enligt 14 § hälsovårdsstadgan alla kommuner över 40.000 invånare och vissa andra större orter ha läkare anställda. Veterinärer finns emellertid anställda bara i ett 30-tal städer. Livsmedelstekniker saknas helt. Genom den pågående kommunsammanslagningen torde det dock vara möjligt åtminstone för de större kommunblocken att anställa erforderliga specialister i livsmedelsfrågor. Å andra sidan finns risk för att kommunernas intresse för livsmedelskontrollen inte alltid blir tillräckligt stort, eftersom kontrollen av bl. a. många industrianläggningar med hänsyn till dessas ofta riksomfattande inriktning syftar till att skydda hela landets befolkning och inte bara vederbörande kommuns egna invånare.

I stället för de två nu berörda lösningarna av problemen med den lokala livsmedelskontrollen har LSK kommit fram till en medelväg dem emellan. Sålunda bör, såsom för övrigt berörts i fråga om den regionala verksamheten i livsmedelsfrågor, tillsynen över vissa livsmedelsanläggningar som t. ex. större industrier och storhushåll flyttas över till länsstyrelserna. Därvid är det emellertid befogat att låta hälsovårdsnämnderna i de större kommuner, som redan nu har goda resurser ifråga om specialister och laboratorier, behålla sina befogenheter på livsmedelsområdet. Å andra sidan kan det bli aktuellt beträffande de minsta kommunerna att flytta över en betydande del av kontrollen till länsstyrelserna och i vissa fall också till livsmedelsstyrelsen. Som exempel härpå kan nämnas att olika storföretag har fabriker belägna i vissa sådana mindre kommuner, där hälsovårdsnämnderna uppenbarligen inte har resurser att anställa personal med tillräcklig sakkunskap för att kunna utöva erforderlig kontroll av verksamheten vid de ofta mycket omfattande och komplicerade industrianläggningar det här är fråga om.

7.4.2 Hälsovårdsnämndernas arbetsuppgifter

Med den i föregående avsnitt skisserade uppläggningen föreslår LSK enligt 62 § livsmedelsstadgan att hälsovårdsnämnderna, i likhet med vad f. n. gäller, skall vara lokala livsmedelsmyndigheter ute i kommunerna (V 3.9). Livsmedelskontrollen där kommer emellertid att få den flexibilitet mellan främst regionala och lokala instanser som berörts i det föregående och ytterligare kommenteras i avsnittet om samordning av livsmedelsmyndigheternas arbetsuppgifter (VI 7.5). Vid behov bör hälsovårdsnämnderna givetvis samråda med vederbörande länsstyrelse eller livsmedelsstyrelsen samt överlåta viktigare och svårare frågor till dessa myndigheter. Hälsovårdsnämndernas arbetsuppgifter kan i princip helt allmänt exemplifieras på följande sätt.

Till en början kan erinras om hälsovårdsnämndens allmänna åligganden enligt 3 § livsmedelsstadgan när det gäller övervakningen av hygienen vid livsmedelshanteringen och av redlighet i handeln med livsmedel. Vidare får nämnden nya administrativa uppgifter, ökade inspektions- och kontrolluppgifter samt olika andra arbetsuppgifter som kan delegeras från livsmedelsstyrelsen eller länsstyrelsen. Bl. a. kan nämnas de ärenden om förhandsprövning och slutligt godkännande av livsmedelslokaler som grundar sig på bestämmelserna i 5 kap. livsmedelsstadgan och tillämpningskungörelsen. Vidare kommer på hälsovårdsnämnderna att falla de hygieniskt sett viktiga frågorna om tillstånd enligt 6 kap. att saluhålla livsmedel på andra ställen än i livsmedelslokaler. Nämndens inspektions- och kontrolluppgifter blir liksom hittills av mycket skiftande slag och gäller främst lokaler, fordon, utrustning och personal. Denna verksamhet har till allmänt syfte att tillse att föreskrivna åtgärder i hygieniskt hänseende vidtages på ett tillfredsställande sätt. I samband därmed har häl-

sovårdsnämnden befogenhet enligt 66 § livsmedelsstadgan att meddela förelägganden eller förbud. Till dessa arbetsuppgifter kommer hälsovårdsnämndernas skyldighet att övervaka att livsmedelsföretagarna i enlighet med 7 § livsmedelsstadgan har anordnat en med hänsyn till verksamhetens art ändamålsenlig, fortlöpande egentillsyn. Därvid är det av stor vikt att nämnderna i erforderlig omfattning kontrollerar journaler och analysbevis från provtagningar och livsmedelsundersökningar.

LSK:s förslag till livsmedelsstadga ägnar större uppmärksamhet än 1951 års stadga åt frågor om redlighet i handeln med livsmedel och vill tillgodose konsumenternas behov av olika slags varuupplysning bl. a. genom skärpta bestämmelser om märkning och annan uppgiftsskyldighet vid marknadsföring av livsmedel. Det blir i första hand hälsovårdsnämnderna som får kontrollera att dessa föreskrifter iakttages. Så måste ske dels i tillverkningsledet och dels i olika delar av distributionsledet ända fram till dess livsmedlen kommer i konsumenternas händer.

Hälsovårdsnämndernas livsmedelskontroll utövas genom inspektioner och laboratorieundersökningar av bl. a. råvaror och färdiga produkter. Till de viktigaste kontrolluppgifterna hör förhållandena under tillverkningsskedet. Speciellt gäller detta vid tillverkning av hygieniskt sett ömtåliga livsmedel. Sålunda bör enligt LSK:s mening charkuterifabriker, styckningslokaler, mejerier, lokaler för glasstillverkning, bagerier och konditorier i regel inspekteras minst en gång i månaden. Provtagning för laboratorieundersökning bör där ske var eller varannan månad. Tillverkningslokaler för mindre ömtåliga livsmedel torde som regel inte kräva så täta inspektioner. Provtagning i dessa produktionsled kan lämpligen ske 3—4 gånger om året. Sistnämnda synpunkter torde i stort sett gälla också för lager- och försäljningslokaler. Hänsyn måste i sammanhanget givetvis tagas till verksamhetens omfattning och andra faktorer som kan påverka densamma. När det vidare gäller ambulerande och tillfällig försäljning kommer de speciella förhållanden som är förknippade med dessa former av handel att bestämma omfattningen och frekvensen av inspektionerna. Även om frågorna om personalens hygien är av särskilt stor vikt i tillverkningsledet får de inte förbises i övriga hanteringsled. Speciellt skall hälsovårdsnämnderna övervaka att den enligt 8 kap. tillämpningskungörelsen föreskrivna hälsokontrollen verkligen blir genomförd.

Vad särskilt beträffar hälsovårdsnämndernas laboratoriekontroll måste denna i de flesta fall ske genom att tagna prover undersökes på de av LSK under avsnittet VI 7.6.2 föreslagna anvisningslaboratorierna. Sådana prover bör uttagas efter två huvudprinciper, nämligen dels som en ren rutinåtgärd inom den kontinuerliga kontrollen och dels med anledning av gjorda iakttagelser vid inspektioner eller till följd av särskilda misstankar i det enskilda fallet beträffande ett visst slags livsmedel eller verksamhet. Vid den kontinuerliga kontrollen måste provtagningen rätta sig efter verksamhetens art och den kännedom man har om denna från tidigare inspektioner. Stora företag med landsomfattande avsättning för sina produkter måste emellertid alltid ägnas speciell uppmärksamhet, särskilt om tillverkningen omfattar ömtåliga livsmedel.

Då det gäller prover från försäljningslokaler blir laboratoriekontrollen av naturliga skäl i första hand en slutproduktkontroll med syfte att fungera som en efterkontroll av livsmedlens tidigare hantering och inte minst hållbarhetsmärkningens riktighet. I detta led av varudistributionen bör man i stor utsträckning följa en från livsmedelsstyrelsen styrd planering av kontrollen, särskilt med avseende på varor från företag med vidsträckt avsättning av sina produkter.

LSK har i sitt förslag till 54 § livsmedelsstadgan (V 3.7) gett livsmedelsstyrelsen möjlighet att beträffande varor, som enligt bestämmelserna i 7 kap. inte får saluhållas, också föreskriva att de ej heller får importeras till riket. Ett sådant importförbud förutsätter möjligheter till inspektion, provtagning och undersökning i samband med tullklareringen.

Denna importkontroll kan inte vara en angelägenhet i första hand för de lokala livsmedelsmyndigheterna utan måste bli en uppgift som helt får falla under den centrala livsmedelsmyndighetens ledning och bekostas av statsmedel. I stor utsträckning får man räkna med att kontrollen kan grunda sig på garantier från exportlandet att varorna uppfyller de svenska bestämmelserna. Den praktiska importkontrollen i samband med införseln får sedan ske i form av stickprov för att undersöka riktigheten av de lämnade uppgifterna. Kontrollen bör lämpligen efter livsmedelsstyrelsens direktiv utföras av berörda länsstyrelser och hälsovårdsnämnder på importorterna.

Inspektionsförfarande, provtagning och undersökningsteknik måste i möjlig mån göras likformig på olika platser. Detaljerade föreskrifter därom måste därför meddelas av livsmedelsstyrelsen. Provtagningsteknik och laboratorieundersökningar bör också stå i nära överensstämmelse med de rekommendationer som lämnas av internationella organisationer såsom Codex Alimentarius Commission och Nordiska metodikkommittén för livsmedel.

7.4.3 Hälsovårdsnämndernas personal

För att kunna fungera som lokal livsmedelsmyndighet är det som påpekats i flertalet remissyttranden till LSK nödvändigt att varje hälsovårdsnämnd får minst två heltidsanställda *hälsovårdsinspektörer* till sitt förfogande. Med hänsyn till de ökade krav som ställs på livsmedelskontrollen i kommunerna har LSK kommit till den bestämda uppfattningen att den som utövar inspektörstjänsten alltid måste ha gått igenom den särskilda utbildning för hälsovårdsinspektörer som bedrives av statens institut för folkhälsan. Denna utbildning har successivt intensifierats så att det nuvarande antalet inspektörstjänster kan väntas vara täckt med kompetenta innehavare i början på 1970-talet.

En följd av LSK:s förslag i angivna hänseende blir att rätten för kommun att enligt 14 § hälsovårdsstadgan låta ledamot av hälsovårdsnämnden fullgöra de på hälsovårdsinspektör ankommande arbetsuppgifterna skall upphöra. Vidare bör det inte längre vara möjligt att förena inspektörstjänsten med annan tjänst och inte heller att anställa en gemensam inspektör för flera kommuner.

När det gäller övriga specialister som erfordras för livsmedelsfrågornas bedömning i kommunerna må erinras om att det enligt 14 § hälsovårdsstadgan skall finnas en eller flera stadsläkare anställda i städer som har minst 40.000 invånare. Om så erfordras, bör enligt samma paragraf också i annan kommun med minst 15.000 invånare finnas stadsläkare eller motsvarande läkare. Sistnämnda bestämmelse tillämpas i allt flera kommuner. Enligt LSK:s uppfattning finns starka skäl för att motsvarande skyldigheter införes också i fråga om anställande av annan expertis med högre utbildning som kan biträda hälsovårdsnämnderna främst i livsmedelshygieniska och livsmedelstekniska frågor. Dessa befattningshavare bör benämnas *livsmedelshygieniker*. Till dessa tjänster bör givetvis komma i fråga de stadsveterinärer som redan finns i ett 30-tal städer. Beträffande hälsovårdsnämnder som inte har särskild veterinär anställd anser LSK det inte nödvändigt att formellt binda kommunerna vid någon särskild yrkesgrupp när det gäller att anställa lämplig specialist i livsmedelsfrågor. I de större kommunerna torde det emellertid sannolikt visa sig nödvändigt att anställa både en hygieniker och en tekniker, om hälsovårdsnämnden till fullo skall kunna sköta de mångskiftande och ansvarsfulla uppgifter som åligger nämnden i dess egenskap av lokal livsmedelsmyndighet.

I syfte att förbättra möjligheterna för en så sakkunnig bedömning som möjligt av livsmedelsärendena hos de hälsovårdsnämnder, som inte har egen läkare och veterinär anställd, vill LSK härutöver föreslå en direkt skyldighet för nämnderna att kalla tjänsteläkare (provinsial- eller stadsdistriktsläkare) och tjänsteveterinär (distriktsveterinär) till sammanträden vid vilka sådana ärenden fö-

rekommer. F. n. skall enligt 9 § hälsovårdsstadgan så ske endast »i den mån nämndens ordförande finner hans närvaro erforderlig». Denna valfrihet bör enligt LSK:s mening inte längre vara möjlig. Samtidigt bör införas skyldighet för tjänsteläkare och tjänsteveterinär att också deltaga i de sammanträden de kallas till, såvida de inte hindras av andra brådskande tjänsteuppgifter.

De ändringar av hälsovårdsstadgan som påkallas av LSK:s förslag i nu berörda hänseenden återfinns under författningsförslaget II. 4.

Spörsmål om hälsovårdsnämndernas personal och verksamhet som lokala livsmedelsmyndigheter behandlas vidare under avsnittet om organisations- och anslagsfrågor (VI 8.5).

7.5 *Samordning och arbetsfördelning mellan livsmedelsmyndigheterna*

Som framgår av synpunkterna i de närmast föregående avsnitten bör det allmännas kontroll och övriga verksamhet på livsmedelsområdet bedrivas med en viss fördelning av arbetsuppgifterna mellan den centrala, regionala och lokala administrationen. Därvid är att märka att livsmedelsstyrelsen, jämfört med den nuvarande centrala tillsynsmyndigheten, förutsättes få vidgade uppgifter när det gäller inspektion och övervakning ute på fältet. Länsstyrelserna å sin sida kommer att bli direkt utövande kontrollorgan, vilket är en helt ny uppgift för dem. Samtidigt föreslås hälsovårdsnämndernas kontrollverksamhet bli anpassad till de resurser och den kompetens som finns hos varje enskild nämnd. Avsikten med denna arbetsfördelning är att det allmännas övervakning i livsmedelsfrågor skall bli mera rationell så att den myndighet som bäst passar för och har de lämpligaste resurserna för en viss uppgift också skall anförtros den uppgiften. Därigenom kan den offenliga livsmedelskontrollen också väntas bli betydligt effektivare.

Den föreslagna arbetsfördelningen mellan livsmedelsmyndigheterna skall av naturliga skäl i första hand bestämmas av livsmedelsstyrelsen i dess egenskap av ledande och samordnande organ. En direkt bestämmelse därom föreslås i 62 § andra stycket i den nya livsmedelsstadgan, enligt vilken styrelsen närmare skall fördela de civila livsmedelsmyndigheternas uppgifter inom den offentliga livsmedelskontrollen (V 3.9). Länsstyrelserna bör emellertid i stor utsträckning själva få bedöma hur arbetsuppgifterna på det lokala planet bäst skall fördelas mellan dem och hälsovårdsnämnderna i respektive län. Därvid bör länsstyrelserna samråda inte bara med berörda kommuner utan också vid behov med livsmedelsstyrelsen. I dessa frågor skall som allmän princip gälla att arbetsfördelningen och samordningen mellan regional och lokal livsmedelsmyndighet sker med beaktande av tillgänglig sakkunskap och andra resurser.

Även om det först vid tillämpningen av den nya livsmedelsstadgan och dess tillämpningskungörelse kommer att visa sig hur den föreslagna samordningen och arbetsfördelningen bör genomföras i praktiken, vill LSK i detta sammanhang lägga fram några synpunkter i frågan.

Vad först beträffar *livsmedelsstyrelsen* synes det lämpligt att utgå från de regler som dragits upp i 5 kap. 33 § tillämpningskungörelsen i fråga om godkännande av livsmedelslokaler. Sålunda bör styrelsen ytterst svara för kontrollen av verksamheten vid mejerier och slakterier samt sådana tillverkningsenheter, som var och en sysselsätter mer än 100 anställda eller vars tillverkningsvärde beräknas uppgå till ett värde av minst 5 miljoner kronor om året. Motivet för att låta kontrollen av dessa företag ankomma på den centrala myndigheten kan i stort sägas vara att ifrågavarande verksamhet oftast är av så komplicerad natur och kräver så stor sakkunskap att en bedömning måste ske av specialister, som bara livsmedelsstyrelsen kan förutsättas ha till sitt förfogande. Ett ytterligare skäl till att anförtro kontrollen av dessa företag åt den centrala myndigheten är att företagens produkter vanligtvis

är avsedda att distribueras över hela landet.

I anslutning härtill bör betonas att den omständigheten att livsmedelsstyrelsen har hand om kontrollen inte fritager hälsovårdsnämnden på orten eller vederbörande länsstyrelse att fullgöra sina övervakningsskyldigheter vid berörda företag. Detta gäller bl. a. i fråga om hälsokontroll och övrig hygien hos de vid företagen anställda. Dessutom vill LSK framhålla att livsmedelsstyrelsen har möjlighet att helt överlåta sina kontrollbefogenheter på annan livsmedelsmyndighet, t. ex. en hälsovårdsnämnd på en större ort där erforderlig sakkunskap finns.

På livsmedelsstyrelsen bör det vidare ankomma att centralt övervaka användningen av de många komplicerade maskiner och annan specialutrustning som förekommer inom livsmedelshanteringen. En annan uppgift som av praktiska skäl bör fullgöras av styrelsen är att kontrollera livsmedelshygienen på järnvägar, fartyg och flygplan.

När det sedan gäller övriga livsmedelsmyndigheter vill LSK erinra om vad som sagts i avsnitten VI 7.3 och 7.4 om flexibiliteten mellan *hälsovårdsnämnderna* och *länsstyrelserna* i fråga om verksamheten på livsmedelsområdet. Sålunda kommer hälsovårdsnämnderna att få de arbetsuppgifter, som visar sig möjliga med hänsyn till de resurser i fråga om ekonomiska medel och sakkunnig personal som kommunerna ställer till deras förfogande. Också här synes man lämpligen kunna utgå från de regler om arbetsfördelningen som LSK föreslagit i fråga om godkännande av livsmedelslokaler enligt kommentarerna till 36 § livsmedelsstadgan och till 5 kap. 33 § tillämpningskungörelsen.

Av naturliga skäl skall större hälsovårdsnämnder med specialutbildad personal och egen tillgång till laboratorier samt med den övriga kapacitet, som är nödvändig för en vederhäftig bedömning av olika livsmedelsfrågor, få så stora arbetsuppgifter som är saklig befogat med hänsyn till deras resurser. I andra fall måste handläggningen av de lokala livsmedelskontrollfrågorna överflyttas till vederbörande länsstyrelse. För en riktig bedömning av sådana frågor om arbetsfördelningen mellan lokala och regionala myndigheter vill LSK särskilt understryka vikten av att länsstyrelsen har ingående kännedom om kvalifikationerna hos varje enskild hälsovårdsnämnd inom sin region. I tveksamma fall bör det slutliga avgörandet få träffas av livsmedelsstyrelsen. Alltefter-som kommunsammanslagningen fortsätter synes behovet av en överflyttning av nämndernas arbetsuppgifter till länsplanet kunna bli mindre. Sålunda måste de nybildade storkommunerna förutsättas successivt skaffa de resurser bl. a. i fråga om kompetent personal som hälsovårdsnämnderna måste ha för att rätt kunna handha den lokala livsmedelskontrollen.

Utöver de uppgifter på det rent lokala planet, som länsstyrelsen sålunda kan väntas få, måste det på denna myndighet ankomma att ur regionala synpunkter bedöma olika livsmedelsföretags lokalisering och de omgivningshygieniska problemen i samband därmed. Vidare finns skäl för att länsstyrelsen som regional myndighet ägnar särskild uppmärksamhet åt tillverkning, transport och distribution av livsmedel beträffande sådana företag vars verksamhet berör flera kommuner och ett eller flera län. Därvid kommer i synnerhet större livsmedelsindustrier i fråga liksom olika slags storhushåll och företagare som driver s. k. kringföringshandel, även om sådan verksamhet direkt kontrolleras av hälsovårdsnämnderna. Vidare blir det nödvändigt att länsstyrelsen skaffar sig en samlad bild av hälsotillståndet och övrig hygien hos den inom regionen verksamma livsmedelspersonalen.

7.6 *Livsmedelslaboratorier*

En effektiv och rationell övervakning på livsmedelsområdet kan inte bedrivas utan mera vetenskapligt inriktade undersökningar och utredningar beträffande livsmedel och därmed sammanhängande problem. Härför fordras i första hand tillgång till laboratorier med möjligheter att göra främst mikrobiologiska och kemiska undersökningar av livsmedel. Enligt vad som framkommit

under LSK:s utredning kan laboratoriekontrollen både i offentlig och enskild regi anses eftersatt i stora delar av landet. Detta framgår i viss omfattning av redovisningen i avsnittet IV 2.6.2 rörande provtagningar och livsmedelsundersökningar i Stockholms län (med undantag för Stockholms stad) samt av redogörelsen i Bilaga 5 för laboratorieresurserna för den offentliga livsmedelskontrollen. Den förhållandevis ringa laboratoriekontrollen av livsmedel innebär i sin tur att de hygieniskt betingade skaderiskerna till följd av livsmedelshanteringen i stor utsträckning är okända.

För att rätta till angivna brister anser LSK att kraftiga åtgärder måste vidtagas för att få till stånd en ökad och mera systematiskt upplagd verksamhet för provtagning och undersökning av livsmedel i landet. Därvid bör livsmedelsmyndigheterna få bättre resurser för laboratoriekontroll. I detta syfte föreslår LSK i det följande att statens institut för folkhälsan som centralt livsmedelslaboratorium för den offentliga kontrollen bygges ut för att i ökad utsträckning verkställa undersökningar och utredningar i första hand åt livsmedelsstyrelsen. I anslutning härtill föreslås att livsmedelsmyndigheterna dessutom till sitt förfogande får ett system av s. k. anvisningslaboratorier.

För att underlätta livsmedelsföretagens möjligheter att anordna den fortlöpande egentillsyn de är skyldiga att ha enligt 7 § livsmedelsstadgan föreslås härutöver tillskapande av ett antal av livsmedelsstyrelsen godkända livsmedelslaboratorier.

7.6.1 Statens institut för folkhälsan

Som central livsmedelsmyndighet skall livsmedelsstyrelsen ha till uppgift bl. a. att bestämma livsmedelskontrollens allmänna planering och närmare inriktning. När det gäller det praktiska utförandet av kontrollen på det centrala planet har LSK redan i samband med de principfrågor som dragits upp om livsmedelsstyrelsens organisation (VI 7.2.4) uttalat den uppfattningen att de härför erforderliga laboratorieresurserna bör vara fristående från livsmedelsstyrelsens organisation. En följd därav blir att statens institut för folkhälsan — som hittills och enligt LSK:s förslag också i fortsättningen skall vara centralt undersökningsorgan på livsmedelsområdet — inte bör inordnas i livsmedelsstyrelsen utan alltjämt vara ett självständigt organ. LSK:s förslag att institutet skall fungera som centralt livsmedelslaboratorium återfinns i 64 § livsmedelsstadgan, enligt vilken institutet för livsmedelsstyrelsens räkning skall utföra »erforderliga utredningar och undersökningar avseende livsmedels sammansättning och beskaffenhet i övrigt samt därpå inverkande förhållanden».

LSK:s överväganden och förslag i fråga om folkhälsoinstitutets ställning som fristående, centralt livsmedelslaboratorium kan sammanfattas på följande sätt.

Statens institut för folkhälsan har enligt sin instruktion (SFS 1965:787) till uppgift att handha utrednings- och forskningsverksamhet som är ägnad att främja folkhälsan, i den mån verksamheten inte ankommer på annan statlig myndighet. Därvid åligger det institutet särskilt att handlägga frågor om födoämnenas hygieniska beskaffenhet och värde från folknäringssynpunkt, att vara centralt undersökningsorgan för livsmedelskontrollen, att omhänderha kontrollen av vitaminer, att handlägga frågor av allmänt omgivningshygienisk natur samt att inom nämnda områden bedriva undervisning för tjänsteläkare och hälsovårdsinspektörer.

Inom institutet finns tre avdelningar: en födoämneshygienisk avdelning, en vitaminavdelning med kontrollaboratorium och en omgivningshygienisk avdelning. Institutet leds av en styrelse. En av avdelningsföreståndarna är föreståndare och chef för institutet.

Utredningen rörande vissa medicinska utbildningsfrågor m. m. föreslog i ett betänkande om »Blandad medicinsk och naturvetenskaplig utbildning med huvudinriktning på näringslära»[1] bl. a. att det vid karolinska

[1] Stencil E 1966: 20; utredningsman generaldirektören B. Rexed.

institutet skulle inrättas en näringsforskningsenhet med professur i näringslära. Verksamheten skulle särskilt inriktas på frågor om kostens näringsstandard samt på alla de problem som är förknippade med de enskilda hushållens och särskilt kollektivhushållens kostförhållanden. I anslutning härtill föreslog utredningen att en näringsavdelning skulle inrättas vid statens institut för folkhälsan med uppgifter huvudsakligen på den tillämpade näringslärans område. Ifrågavarande näringsforskningsenhet och näringsavdelning föreslogs bli organisatoriskt samordnade på sådant sätt att professorn i näringslära vid karolinska institutet också skulle vara föreståndare för folkhälsoinstitutets näringsavdelning.

Nu nämnda utredningsförslag anmäldes i 1958 års statsverksproposition (prop. 1968:1 Bil. 10 E b). Liksom utredningen ansåg departementschefen att utbildning i näringslära — utöver vad som redan förekom — borde komma till stånd också inom ramen för filosofiska examina. Sådan utbildning skulle därför anordnas fr. o. m. höstterminen 1968 i huvudsak enligt de riktlinjer som utredningen dragit upp. Riksdagen godkände förslaget i propositionen (SU 1968:14, rskr 1968:114).

Till utbildningen i näringslära intages tills vidare ca 20 studerande per år. Utbildningen har anordnats vid födoämneshygieniska avdelningen vid statens institut för folkhälsan. Ansvaret för utbildningen ligger emellertid på medicinska fakulteten vid karolinska institutet. Någon särskild näringsforskningsenhet eller näringsavdelning har ännu inte inrättats.

I anslutning härtill bör nämnas att ett förslag om samordning av veterinärhögskolans institution för livsmedelshygien med statens institut för folkhälsan lagts fram av 1965 års veterinärmedicinska utredning i ett betänkande om »Samordning av veterinärhögskolans verksamhet med annan forskning och utbildning» (Stencil J 1967:7). Utredningen anförde följande som motivering för en sådan samordning.

En nära kontakt på det livsmedelshygieniska området mellan human- och veterinärmedicinen redan i forsknings- och undervisningsverksamheten ter sig närmast självklar. De humanmedicinska forsknings-, rutin- och utbildningsaktiviteterna avseende omgivningshygien, kost- eller näringslära (nutrition) och livsmedelshygien är i stockholmsområdet koncentrerade till statens institut för folkhälsan. På näringslärans område skall enligt föreliggande utredningsförslag folkhälsoinstitutets resurser byggas ut och därvid integreras med karolinska institutets medicinska fakultet. En liknande integrering mellan fakulteten och institutet är redan genomförd i fråga om den omgivningshygieniska enheten. Enligt utredningens mening skulle en samordning av de livsmedelshygieniska resurserna i stockholmsområdet kunna bli av utomordentlig betydelse för verksamhetens framtida utveckling. Närmare kontakter med den omgivningshygieniska enheten och den föreslagna förstärkta nutritionsenheten synes kunna verka ytterligare befruktande på utvecklingen.

Veterinärmedicinska utredningen föreslog samma integrationsform som tillämpades i fråga om den omgivningshygieniska enheten och föreslagits beträffande enheten för näringslära. Professorn i livsmedelshygien på veterinärhögskolan skulle sålunda samtidigt vara föreståndare för folkhälsoinstitutets födoämneshygieniska avdelning. Om föreliggande förslag rörande en institution/avdelning för näringsforskning kom att bifallas av statsmakterna, skulle det sagda avse födoämneshygieniska avdelningen med undantag av näringssektionen.

I remissyttrande över sistnämnda betänkande tillstyrkte styrelsen för statens institut för folkhälsan den föreslagna samordningen med viss modifikation beträffande organisationen. Modifikationen innebar att den toxikologiska verksamheten vid födoämneshygieniska avdelningen skulle brytas ut och få en egen avdelning. Som motivering härför anfördes, att ett organisatoriskt samgående med veterinärhögskolans livsmedelshygieniska institution ytterligare skulle öka kraven på särskilda insatser inom det för hela livsmedelshygienen numera så viktiga toxikologiska området.

I avvaktan på en slutlig lösning på nu berörda organisationsproblem anser sig LSK böra föreslå att folkhälsoinstitutet också i fortsättningen skall vara centralt undersök-

ningsorgan för livsmedelsfrågor. Institutets verksamhet i dessa hänseenden måste emellertid intensifieras. Därvid bör åt institutet för livsmedelsmyndigheternas räkning anförtros både kontrollerande och rådgivande uppgifter.

Den utökade centrala kontrollen på institutet skall avse både färdigförpackade och oförpackade livsmedel. Därvid bör särskilt undersökas om varornas sammansättning och beskaffenhet i övrigt motsvarar fastställda livsmedelsstandards och om varorna i övrigt kan anses lämpliga ur hälso- och näringssynpunkt. Av speciell betydelse är kontrollen av förekommande livsmedelstillsatser, berikningsmedel såsom vitaminer och järn samt av bekämpningsmedelsrester och andra främmande ämnen exempelvis kvicksilver- och blyföreningar. Med tanke på den komplicerade toxikologiska värdering som oftast måste göras bl. a. i sistnämnda hänseenden föreligger ett stort behov av en samlad expertis beträffande dessa frågor vid det centrala undersökningsorganet.

Den rådgivande verksamheten till hjälp åt livsmedelsmyndigheterna blir också en viktig uppgift för folkhälsoinstitutet. Frågeställningarna särskilt om undersökningsmetodik och analysmetoder är ofta av den arten att de måste handläggas centralt, varför de inte bör bedömas av olika undersökningsorgan var för sig. Efter förslag av folkhälsoinstitutet skall sedan livsmedelsstyrelsen enligt 71 § livsmedelsstadgan utfärda anvisningar om metoder för undersökningar, provtagningar och analyser av livsmedel (V 3.9).

Med hänsyn till att denna centrala kontroll- och rådgivningsverksamhet främst syftar till att lösa frågor som är gemensamma för hela livsmedelsområdet skall folkhälsoinstitutet i sin egenskap av centralt livsmedelslaboratorium i första hand stå till livsmedelsstyrelsens förfogande. Detta skall emellertid inte innebära mera än att institutet skall utföra de undersökningar som livsmedelsstyrelsen bestämmer. Hur beslutanderätten i övrigt — beträffande organisation, personalförhållanden, disposition av beviljade anslag m. m. — skall utövas måste bli en angelägenhet för institutets styrelse. Denna bör dock i sådana frågor av naturliga skäl samråda med livsmedelsstyrelsen. Institutets resurser på ifrågavarande område bör vid sidan härav också i viss mån kunna anlitas av övriga livsmedelsmyndigheter liksom av livsmedelsbranschen och enskilda personer. Den fristående ställning som institutet intager kommer att borga för att dess objektivitet därvidlag inte skall kunna sättas i fråga.

Som nämnts i det föregående är det ofrånkomligt att undersökningsverksamheten beträffande livsmedel bl. a. på det centrala planet intensifieras. I detta syfte föreslår LSK att folkhälsoinstitutet som centralt livsmedelslaboratorium får särskilda *arbetsenheter* till sitt förfogande.

Fördelarna med att arbetsenheter för livsmedelskontrollen inpassas i folkhälsoinstitutet kan i korthet anges vara följande. För det första kan en nära samverkan ske mellan kontrollverksamhet och forskning, varvid bör beaktas att olika avdelningar vid institutet är eller kan väntas bli samordnade med vissa teoretiska forskningsinstitutioner (karolinska institutets hygieninstitution, veterinärhögskolans livsmedelshygieniska institution och eventuellt en näringsforskningsenhet vid karolinska institutet). För det andra underlättas rekryteringen av fackpersonal till kontrollverksamheten genom de fördelar från tjänstgörings- och befordringssynpunkt, som en anställning inom en större praktisk-vetenskaplig institution kan erbjuda. Vidare öppnas möjligheter för en mera flexibel personalanvändning samt för ett högt utbyte av lokalsamordning.

Den lämpligaste organisationen av folkhälsoinstitutets kontroll- och rådgivningsverksamhet på livsmedelsområdet bör enligt LSK:s uppfattning bli följande.

Arbetsenheterna för livsmedelskontrollen skapas bl. a. genom inrättande av *två särskilda kontrollaboratorier*. Inom födoämneshygieniska avdelningen bör sålunda inrättas ett kontrollaboratorium som får till uppgift att, med undantag för vitaminer, utföra undersökningar på livsmedelsstyrelsens upp-

drag. Detta kontrollaboratorium tillföres personal från avdelningens biologiska och kemiska sektioner. Dessutom bör inom vitaminavdelningen det nuvarande kontrollaboratoriet tilldelas uppgiften att på vitaminområdet utföra undersökningar på livsmedelsstyrelsens uppdrag.

Ett vart av de två kontrollaboratorierna ställs under närmaste ledning av en laborator (laboratoriechef). Det högsta fackmässiga ansvaret skall vila på vederbörande avdelningsföreståndare.

Folkhälsoinstitutet har hittills på grund av bristande personaltillgång kunnat ägna sig åt systematisk livsmedelskontroll endast i ganska obetydlig omfattning. Samtidigt har behovet av centrala undersökningar vuxit bl. a. genom tillkomsten av livsmedelsindustrier som producerar för stora regioner eller för hela landet och genom ökad livsmedelsimport. Med hänsyn härtill bör den för kontrollen avsedda personalen förstärkas samtidigt som laboratorieresurserna utökas. Förslag härom framlägges under avsnittet om organisations- och anslagsfrågor (VI 8.6).

På den del av födoämneshygieniska avdelningen, som inte är direkt knuten till dess kontrollaboratorium, skall ankomma att utföra större utredningar och driva forskning m. m. Denna del av avdelningen bör lämpligen benämnas utrednings- och forskningsenhet. Enheten bör tills vidare ha samma sektionsindelning som för närvarande. Man bör emellertid överväga att framdeles bryta ut den toxikologiska sektionen och göra den till en självständig avdelning.

Inom vitaminavdelningen bör den nuvarande forskningssektionen ombildas till en utrednings- och forskningsenhet. Det djurbiologiska laboratoriet skall i överensstämmelse med nuvarande ordning bli gemensamt för utrednings- och forskningsenheten samt för kontrollaboratoriet.

För att de nu föreslagna kontrollaboratorierna samt utrednings- och forskningsenheterna i fackmässigt hänseende skall kunna intaga en fullt självständig ställning gentemot livsmedelsstyrelsen bör alla personalfrågor behandlas och avgöras av vederbörande organ inom institutet. Likaledes bör avgörandet av sådana frågor om kontrollarbetets planläggning och bedrivande, som är av fackmässig karaktär, förbehållas institutet. Frågor om förslag till anslagsframställning hos riksdagen synes i den mån de direkt berör kontrollaboratorierna samt utrednings- och forskningsenheterna böra avgöras av institutets styrelse. Denna bör emellertid vara skyldig att före beslut i sådana ärenden samråda med livsmedelsstyrelsen. Så bör också ske vid handläggning av andra frågor av större ekonomisk betydelse för kontrollaboratorierna samt vid handläggningen av författningsfrågor och viktigare frågor om organisation, arbetsordning eller tjänsteföreskrifter när frågorna berör kontrollaboratorierna.

Vad här föreslagits beträffande kontroll- och rådgivningsverksamhetens organisation på det centrala planet samt om fördelningen av befogenheterna mellan livsmedelsstyrelsen och folkhälsoinstitutet torde innebära att man på bästa sätt tillvaratar fördelarna av en samordning mellan den centrala administrativa myndigheten och det centrala undersöknings- och forskningsorganet på livsmedelsområdet. Denna samordning kommer ytterligare att förstärkas genom att befattningshavarna på folkhälsoinstitutet, enligt vad LSK föreslagit i avsnittet VI 7.2.6, skall vara skyldiga att föredraga eller på annat sätt deltaga i handläggningen inom livsmedelsstyrelsen av ärenden som har gemensamt intresse.

De ändringar av folkhälsoinstitutets instruktion, som erfordras i anledning av LSK:s nu berörda förslag, framgår av författningsförslaget II.8.

7.6.2 Anvisningslaboratorier och godkända livsmedelslaboratorier

Enligt LSK:s förslag till 68 § första stycket livsmedelsstadgan är livsmedelsmyndigheterna skyldiga att fortlöpande göra de undersökningar och taga de prov som, med hänsyn till livsmedelshanteringen inom respektive myndighets verksamhetsområde, erfordras till kontroll av efterlevnaden av stadgan.

Enligt 68 § andra stycket har länsstyrelse och hälsovårdsnämnd också att, efter livsmedelsstyrelsens bestämmande, biträda vid genomförande av de systematiska provtagningar och undersökningar som livsmedelsstyrelsen förutsättes ge anvisningar om (V 3.9).

De kontrolluppgifter som länsstyrelserna och hälsovårdsnämnderna sålunda kommer att få som regionala respektive lokala livsmedelsmyndigheter har exemplifierats till vissa delar i avsnitten VI 7.3 och 7.4.2. Deras åligganden i fråga om livsmedelskontrollen kommer därigenom att väsentligt utökas i förhållande till vad som nu gäller. För länsstyrelserna blir sålunda den direkt utövande livsmedelskontrollen en helt ny arbetsuppgift. För att de regionala och lokala organen skall kunna fullgöra sina skyldigheter i angivna hänseenden fordras att de har tillgång till laboratorier med tillräcklig kompetens för de olika livsmedelsundersökningar det här blir fråga om. Hittills har vissa sådana undersökningar skett vid statens institut för folkhälsan. Även om detta institutet enligt LSK:s förslag kommer att få ökad kapacitet för laboratoriekontroll är denna, som framgår av föregående avsnitt, i första hand avsedd för livsmedelsstyrelsens egna kontrollprojekt som kan beräknas bli omfattande. Att bygga ut institutets resurser i sådan omfattning att de skall kunna räcka till också för alla de undersökningar som skall ske på de regionala och lokala planen är helt otänkbart. Därför kan sådant kontrollarbete endast i mindre utsträckning få ske vid folkhälsoinstitutet och då bara om andra undersökningslaboratorier inte har den för det särskilda fallet nödvändiga kompetensen.

Endast 22 hälsovårdsnämnder disponerar f. n. egna livsmedelslaboratorier. Därtill kommer att för den lokala livsmedelskontrollen kan utnyttjas ett 30-tal andra laboratorier som folkhälsoinstitutet, efter prövning av deras kompetens, tillsammans med hälsovårdsnämndernas laboratorier fört upp på en särskild förteckning. Detta »godkännande» av livsmedelslaboratorier grundar sig på 92 § 4 mom. 1951 års livsmedelsstadga, där folkhälsoinstitutet ålägges att upprätta en sådan »förteckning å personer och anstalter i olika delar av landet, åt vilka undersökning av prov av olika slag av livsmedel lämpligen kan uppdragas». En redogörelse för dessa laboratoriers verksamhet lämnas i Bilaga 5.

Som LSK förklarat under avsnittet VI 7.2.6 skall livsmedelsstyrelsen enligt sin instruktion bl. a. tillse att laboratorier för undersökningar i samband med livsmedelskontrollen står till förfogande i erforderlig omfattning. Denna skyldighet preciseras bl. a. i förslaget till 72 § första stycket livsmedelsstadgan så att styrelsen skall »anvisa övriga livsmedelsmyndigheter erforderligt antal livsmedelslaboratorier i olika delar av landet att av dem i första hand anlitas i deras verksamhet». LSK föreslår att dessa laboratorier benämnes *anvisningslaboratorier.*

Anvisningslaboratorier bör av livsmedelsstyrelsen väljas ut först och främst så att det finns tillgång till ett lämpligt antal i varje region. Antalet blir av naturliga skäl beroende av förekomsten av livsmedelsföretag i regionen. Dessutom bör styrelsen bland anvisningslaboratorierna bestämma vilka som har kvalifikationer att utföra specialundersökningar av vissa livsmedel eller enligt särskilda undersökningsmetoder. Vid prövning av dessa frågor skall styrelsen givetvis nära samråda med statens institut för folkhälsan.

Förslag om vilka undersökningsenheter som till en början bör utses till anvisningslaboratorier återfinns i Bilaga 7 till tillämpningskungörelsen. Förslaget är grundat på folkhälsoinstitutets nyss nämnda laboratorieförteckning. Laboratorierna är indelade i tre grupper, nämligen en för livsmedelsundersökningar i allmänhet, en för kemiska undersökningar och en för mikrobiologiska undersökningar.

Vid sidan av statens veterinärmedicinska anstalt, statens lantbrukskemiska laboratorium och statens institut för hantverk och industri har bland anvisningslaboratorierna uppförts laboratorierna i de 22 städer som angetts i det föregående.

Av övriga anvisningslaboratorier bör härefter nämnas de två som Svenska kontroll-

anstalten för mejeriprodukter och ägg (KMÄ) driver i Malmö respektive Göteborg. Med hänsyn till att KMÄ bl. a. för statens jordbruksnämnds och mejeriindustrins räkning utför ett mycket stort antal livsmedelsundersökningar kan sägas att anstalten har en synnerligen ingående erfarenhet av sådan verksamhet. Särskilt bör framhållas att KMÄ tillämpar ett väl utarbetat system för själva provtagningen på livsmedel, vilket är ett förhållande av största betydelse för att få fram rättvisande undersökningsresultat.

I anslutning härtill bör uppmärksammas att de laboratorier, som hushållningssällskapen hittills drivit och som finns upptagna på folkhälsoinstitutets förteckning, fr. o. m. den 1 januari 1970 med ett undantag övertagits av det då på förslag av veterinärväsendeutredningen nybildade halvstatliga Aktiebolaget Svensk laboratorietjänst. Några av ifrågavarande laboratorier har lagts ned av bolaget men de återstående, som är elva till antalet, har förts upp på LSK:s förteckning över anvisningslaboratorier. Enligt uttalanden i prop. 1969: 43 om bl. a. inrättande av ifrågavarande bolag är dess ändamål att driva regionala veterinärmedicinska laboratorier i de delar av landet där sådana behövs. Vid de överläggningar som före bolagsbildningen fördes mellan de två huvuddelägarna i det nya bolaget (staten 52 % och Sveriges lantbruksförbund 48 % av aktiekapitalet) diskuterades att bolaget till sig skulle knyta också annan laboratorieverksamhet för att stärka det ekonomiska underlaget och skapa förutsättningar för ett effektivt resursutnyttjande för bolaget. Enligt departementschefen ansågs denna fråga bli en uppgift för bolagets styrelse att ta hänsyn till vid dess planering av verksamhetens omfattning och lokalisering. I detta syfte har förhandlingar upptagits om att bolaget skall övertaga något eller några av de livsmedelslaboratorier som f. n. drives i kommunal regi. Även andra laboratorier är aktuella i detta sammanhang. Det blir livsmedelsstyrelsens sak att ta ställning till i vilken utsträckning eventuellt nytillkomna laboratorier i bolagets ägo bör upptagas som nya anvisningslaboratorier.

De av LSK föreslagna anvisningslaboratorierna är lokaliserade med en förhållandevis jämn spridning över hela landet. Detta är fördelaktigt med tanke på att särskilt mikrobiologiska undersökningar av livsmedel måste ske så snabbt som möjligt efter själva provtagningen och att proven inte tål att transporteras under någon längre tid utan kylförvaring. Det bör emellertid uppmärksammas att det inte gått att ännu få fram något anvisningslaboratorium i Kronobergs län och att det på Gotland inte finns något mikrobiologiskt laboratorium.

Länsstyrelserna skall som regionala livsmedelsmyndigheter vara skyldiga att utnyttja anvisningslaboratorierna för sin livsmedelskontroll. När det gäller hälsovårdsnämnderna bör i princip motsvarande regel gälla. Livsmedelsstyrelsen torde emellertid inte kunna ge nämnderna några formellt bindande föreskrifter i detta hänseende. I stället bör styrelsen endast rekommendera anvisningslaboratorierna och för andra fall söka ordna överenskommelser mellan olika kommuner och laboratorier, då så erfordras för att trygga den ekonomiska basen för ett laboratorium.

Vidare vill LSK framhålla att livsmedelsstyrelsens beslut att utse vissa laboratorier till anvisningslaboratorier innebär en auktorisering av dessa institutioner för den offentliga livsmedelskontrollen. Styrelsen bör därför också själv, vid sidan av folkhälsoinstitutet, anlita dessa laboratorier då den direkt utövar livsmedelskontroll i egen regi.

Vad härefter beträffar de laboratorieundersökningar som blir nödvändiga för att livsmedelsföretagen skall kunna fullgöra sina skyldigheter inom den obligatoriska fortlöpande egentillsynen enligt 7 § livsmedelsstadgan bör till en början erinras om att det bara är ett fåtal större företag som har egna laboratorier. En sådan ordning är av naturliga skäl inte ekonomiskt möjlig för flertalet andra företagare inom livsmedelsbranschen. Dessa bör emellertid få möjlighet att anlita anvisningslaboratorierna i den mån det inte kommer att ske till förfång för den offentliga livsmedelskontrollen.

För att underlätta möjligheterna till livsmedelsundersökningar för företagens egentillsyn föreslås enligt 72 § andra stycket livsmedelsstadgan att livsmedelsstyrelsen får befogenhet att på begäran av enskilt laboratoriums innehavare »godkänna detta för utförande av undersökning avseende livsmedels beskaffenhet och sammansättning samt därpå inverkande förhållanden». Sådana undersökningsenheter skall benämnas *godkända livsmedelslaboratorier*. Vid bedömningen av ansökningar härom skall livsmedelsstyrelsen noga pröva laboratoriets kompetens och alltefter vad som därvid framkommer begränsa godkännandet till att avse undersökning av viss art. Därvid bör styrelsen nära samråda med folkhälsoinstitutet. Godkännandet får ges en längsta giltighetstid av fem år och skall i förekommande fall kunna återkallas dessförinnan.

Förslag till godkända livsmedelslaboratorier lämnas i Bilaga 7 till tillämpningskungörelsen. Också i dessa fall har folkhälsoinstitutets laboratorieförteckning fått bilda underlag. Samma gruppindelning har också gjorts som i fråga om anvisningslaboratorierna. Bland de godkända laboratorierna återfinns några av dem, som enligt vad nyss sagts drives av vissa större livsmedelsföretag. Vidare kan nämnas Svenska institutet för konserveringsforskning (SIK), några apotek för kemiska undersökningar och ett mindre antal privatägda laboratorier.

LSK är medveten om att antalet föreslagna godkända laboratorier inte torde räcka till för att möta behovet av livsmedelsundersökningar inom företagens egentillsyn. Med tanke härpå synes det finnas ett mycket gott underlag för nyetablering av sådana laboratorier. Något hinder bör därvid inte resas mot att flera laboratorier godkännes på samma ort, där det redan finns ett anvisnings- eller godkänt laboratorium.

8 Organisations- och anslagsfrågor

8.1 *Livsmedelsstyrelsens personalbehov*

Under VI 7.2 har LSK utvecklat sin principiella syn på livsmedelsstyrelsens arbetsuppgifter, behov av personal, inre organisation och arbetsformer. Två alternativ har redovisats, varav det ena — betecknat Alternativ II — föreslås genomfört tills vidare. Det är uppenbart att ett ämbetsverk med så många nya arbetsuppgifter som det här är fråga om inte kan byggas ut fullständigt på en gång. Styrelsen bör få börja med en basorganisation av tjänster som LSK bedömer oundgängligen nödvändiga. Därefter kan styrelsen själv i sina petita begära påbyggnad för arbetsenheter som genom utvecklingen kräver förstärkning.

LSK:s förslag till personaluppsättning framgår av sammanställningen i det följande. Några anvisningar för de olika tjänsternas rekrytering med specialister av olika slag anser LSK inte bör lämnas livsmedelsstyrelsen utöver vad som framgår av VI 7.2.3.

8.1.1 Sammanställning av beräknat personalbehov för livsmedelsstyrelsen

Föreslagen organisation och personaluppsättning	Verksamhetsområden och större ärendegrupper enligt förslaget	I nuvarande organisation handlägges i kol. 2 angivna ärenden huvudsakligen vid
1	2	3
Chefstjänst m. m.		
1 generaldirektör		
1 biträde (kvalificerat)		
Allmänna livsmedelsbyrån		
(Ärenden om andra livsmedel än kött, charkuterivaror och fjäderfä)		
1 byråchef		
Sektion 1		
1 avdelningsdirektör	Allmän livsmedelshygien.[1]	Veterinärstyrelsens hygienbyrå
2 byrådirektörer	Ärenden rörande medicinsk	(delar av flera tjänster) och
1 hälsovårdskonsulent	kontroll av personal i livsmedelshanteringen. Vatten i livsmedelshanteringen.	socialstyrelsens hälsovårdsbyrå HB I (obetydliga personalinsatser).

[1] Allmänna livsmedelsbyråns sektion 1 handhar allmänt livsmedelshygieniska frågor, medan övriga sektioner på denna byrå tilldelas speciella ärendegrupper som redan från början bedöms kräva heltidsinsatser av handläggande personal. (Köttvaruärendena föres till en särskild byrå.) Uppgifterna för sektion 1 innefattar all den bevakning av livsmedelshygieniska aspekter, vilken inte tillkommer annan byrå eller annan sektion inom allmänna livsmedelsbyrån. De för allmänna livsmedelsbyrån särskilt angivna ärendegrupperna kan med hänsyn härtill betraktas som en exemplifiering.

1	2	3
Sektion 2 1 statsinspektör[1] 1 byrådirektör	Mejeriprodukter, glass och äggprodukter. Mejeriinspektion.	Veterinärstyrelsens hygienbyrå (större delen av en statsinspektörstjänst och en hel byrådirektörstjänst).
Sektion 3 1 statsinspektör 1 byrådirektör 1 hälsovårdskonsulent	Ärenden om storhushåll.	Veterinärstyrelsens hygienbyrå (obetydliga personalinsatser).
Övrig personal 1 kanslist 3 biträden (kvalificerade) 2 biträden		
Köttvarubyrån (Ärenden om kött, charkuterivaror och fjäderfä) 1 byråchef		
Sektion 1 1 avdelningsdirektör	Köttvaruhygien i allmänhet. Införselärenden avseende köttvaror.	Veterinärstyrelsens hygienbyrå (1 byrådirektörstjänst).
Sektion 2 3 statsinspektörer 1 hälsovårdskonsulent	Inspektionsverksamhet (kontrollslakterier m. m.)	Veterinärstyrelsens hygienbyrå (delar av 3 statsinspektörstjänster).
Övrig personal 1 kanslist 2 biträden (kvalificerade)		
Normbyrån (Livsmedels sammansättning och beskaffenhet, marknadsfrågor m. m.) 1 byråchef		
Sektion 1 1 avdelningsdirektör 1 byrådirektör	Livsmedelstillsatser, främmande ämnen (bl. a. bekämpningsmedelsrester, kvicksilver, radiak)	Kommerskollegiums industribyrå (1 avdelningsdirektör), socialstyrelsens hälsovårdsbyrå HB I (obetydliga personalinsatser) samt veterinärstyrelsens hygienbyrå (obetydliga personalinsatser).
Sektion 2 1 avdelningsdirektör 1 byrådirektör 1 byrådirektör	Livsmedels sammansättning och beskaffenhet (från näringshygieniska och ekonomiska synpunkter). Berikning av livsmedel, livsmedelsstandards (Codex Alimentarius), skyddade varubeteckningar.	Ärenden om Codex Alimentarius handlägges bl. a. av 1 byrådirektör på veterinärstyrelsens hygienbyrå och 1 byrådirektör (jurist) på administrativa byrån.
Övrig personal 2 kanslister 1 biträde (kvalificerat) 1 biträde		
Tekniska byrån (Tekniska frågor och livsmedelslaboratorier) 1 byråchef		

[1] Med statsinspektör avses tjänsteman i högre tjänsteställning med inspektionsverksamhet som väsentlig uppgift.

1	2	3
Sektion 1 1 avdelningsdirektör	Frågor om livsmedelslaboratorier.	
Sektion 2 1 avdelningsdirektör	Produktions-, maskin-, byggnads- och transporttekniska frågor.	
Övrig personal 1 biträde (kvalificerat) 1 biträde		
Allmänna veterinärbyrån (Allmänna veterinärärenden) 1 byråchef (veterinärråd) 3 byrådirektörer 2 kanslister 2 biträden (kvalificerade)		Motsvarar veterinärstyrelsens allmänna byrå.
Veterinära hälsokontrollbyrån (Veterinära hälsokontrollfrågor) 1 byråchef (veterinärråd) 1 byrådirektör 1 biträde (kvalificerat) 1 biträde		Motsvarar veterinärstyrelsens hälsokontrollbyrå.
Administrativa byrån (Juridiska och administrativa frågor) 1 byråchef		
Sektion 1 1 avdelningsdirektör 1 byrådirektör 1 militär sakkunnig	Allmänna planeringsfrågor (långtidsbudget och petita, anslagsbevakning, taxefrågor, organisations- och rationaliseringsfrågor, personal- och beredskapsfrågor).	Vid veterinärstyrelsen fullgörs sådana uppgifter under byråchefen genom bl. a. 1 byrådirektör och 1 byråsekreterare. Beredskapsplanläggningen ombesörjes bl. a. genom 1 militär sakkunnig på halvtid.
Sektion 2 1 avdelningsdirektör 2 byrådirektörer 1 byråsekreterare	Juridiska frågor (utformningen av tillämpningskungörelsen och andra författningar, råd och anvisningar, författningstolkning, juridisk sekreterarservice åt fackbyråerna, prövning av juridiska och formella frågor i fackärenden).	Vid veterinärstyrelsen fullgörs sådana uppgifter under byråchefen genom 3 byrådirektörer (en av dessa omnämnd ovan under normbyrån, sektion 2).
Sektion 3 1 byrådirektör 1 kamrer 1 revisor	Kamerala frågor (utanordningar, bokföring, redovisning), inventarie-, arkiv- och biblioteksfrågor samt upphandlings- och tryckerifrågor.	Vid veterinärstyrelsen fullgörs sådana uppgifter genom bl. a. 1 byrådirektör och 1 revisor.
Sektion 4 1 redaktör	Informationsfrågor, redigering av utgående tryck, »Svensk livsmedelsbok».	
Övrig personal 2 kanslister 5 biträden (kvalificerade) 4 expeditionsvakter 2 biträden		

Summering	Handläggande personal	Övrig personal	Summa
Chefstjänst m. m.	1	1	2
Allmänna livsmedelsbyrån	10	6	16
Köttvarubyrån	6	3	9
Normbyrån	6	4	10
Tekniska byrån	3	2	5
Allmänna veterinärbyrån	4	4	8
Veterinära hälsokontrollbyrån	2	2	4
Administrativa byrån	12	13	25
Summa	44	35	79

8.2 *Livsmedelsstyrelsens anslagsbehov*

Som utgångspunkt för beräkningen av anslagsändringar tas 1970 års statsverksproposition om annat ej anges. Beräkningarna följer principerna i Kungl. Maj:ts petitaanvisningar 21.2.1969. Avrundningar av belopp sker dock i något större omfattning än som praktiseras i vanliga petitasammanhang. Avlöningsbeloppen tas upp efter 1970 års löner. Den hittills vanligen tillämpade anslagstekniken används. En omläggning till programbudget torde bli aktuell sedan erfarenheter inhämtats från pågående försöksverksamhet vid vissa myndigheter.

8.2.1 Myndighetsanslag 1971/72

Avlöningar	3 980 000
Sjukvård, förslagsvis	10 000
Reseersättningar	200 000
därav för utrikes resor högst 20 000	
Lokalkostnader, förslagsvis	500 000
Expenser	300 000
därav	
engångsutgifter 100 000	
representation högst 5 000	
Lönekostnadspålägg, förslagsvis	820 000
Summa kr	5 810 000

8.2.2 Information 1971/72 500 000

8.2.3 Livsmedelsundersökningar 1971/72

Provtagningar och analyser, förslagsvis	2 440 000
Läkarundersökningar, förslagsvis	10 000
Viss instrumentutrustning, förslagsvis	50 000
Summa kr	2 500 000

8.2.4 Kursverksamhet 1971/72 800 000

8.2.5 Specifikation av myndighetsanslagets post Avlöningar

Tjänster

1 generaldirektör	100 000
7 byråchefer	535 000
8 avdelningsdirektörer	480 000
5 statsinspektörer	335 000
15 byrådirektörer	900 000
3 hälsovårdskonsulenter	160 000
1 kamrer	45 000
2 byråsekreterare/revisor	85 000
8 kanslister	250 000
16 biträden (kvalificerade)	425 000
4 expeditionsvakter	95 000
7 biträden	150 000

Arvoden i arvodesanställning

militär sakkunnig, redaktör m. fl.	100 000
Lönetillägg enligt 7 kap. AST	
vikariatstillägg m. m.	50 000
Övertidstillägg	5 000
Sakkunniga och tillfälligt anställda	250 000
Ersättningar för uppdrag	15 000
Summa kr	3 980 000

8.2.6 Kompletterande uppgifter

Codex Alimentarius

Vid beräkningen av posten Ersättningar för

uppdrag under specifikationen av myndighetsanslagets post Avlöningar har medel ej beräknats för någon motsvarighet till nuvarande veterinärstyrelsens råd för Codex Alimentarius.

Information

LSK lägger stor vikt vid en förbättrad information från livsmedelsmyndigheterna till näringsliv och konsumenter. Det är också angeläget att de nya principerna i en reformerad livsmedelsstadga jämte tillämpningskungörelse snarast möjligt förs ut till var och en berörd, så att de kan omsättas i praktiken.

LSK räknar för budgetåret 1971/72 med ett anslagsbehov av ca 500 000 kr. Anvisas ett sådant allmänt informationsanslag, som informationsutredningen föreslagit i sitt betänkande (SOU 1969: 48), att disponeras av Kungl. Maj:t efter myndigheters äskande, kan behovet täckas genom detta. Medlen i fråga avses för såväl utarbetande av informations- och undervisningsmaterial som redigering, tryckning och distribution av sådant material.

Det bör tilläggas att undervisning och information av de anställda i livsmedelshanteringen i stor utsträckning kommer att få ombesörjas och bekostas av vederbörande företag eller företagarorganisation inom ramen för egentillsynen.

Livsmedelsundersökningar: Provtagning och analyser

LSK har i annat sammanhang (VI 7.6.1) föreslagit att födoämneshygieniska avdelningen och vitaminavdelningen vid statens institut för folkhälsan delas upp i forskningsavdelningar och rutinlaboratorier. Rutinlaboratorierna avses stå till förfogande i första hand för de centrala undersökningar som livsmedelsstyrelsen påfordrar.

Medel för rutinlaboratoriernas verksamhet torde få begäras av styrelsen för folkhälsoinstitutet i samråd med livsmedelsstyrelsen och på vanligt sätt anvisas under institutets anslag. Till livsmedelsstyrelsens egen disposition bör därutöver finnas medel för livsmedelsundersökningar (provtagning och analyser) som uppdrages i första hand åt anvisningslaboratorier ute i landet. Sådana medel kan emellertid också behöva användas för undersökningar som uppdrages åt folkhälsoinstitutet, exempelvis för att snabbt möta ett oväntat undersökningsbehov. Provtagningen torde i stor utsträckning få utföras av hälsovårdsnämnderna.

Någon uppdelning har ej gjorts på kontroll av inhemsk hantering och importkontroll. Denna avvägning får ankomma på livsmedelsstyrelsen och göras med hänsyn till de problem som är aktuella när medlen skall disponeras. Vidare hänvisas till vad som sägs om importkontroll under VI 7.4.2.

Livsmedelsundersökningar: Läkarundersökningar

Här avses läkarundersökningar som beordras av livsmedelsstyrelsen vid utövning av central offentlig kontroll av större livsmedelshanteringar. Från anslagsposten skall bestridas såväl direkta undersökningskostnader som ersättning för mistad arbetsförtjänst och liknande till den som undergått läkarundersökningen.

Livsmedelsundersökningar: Viss instrumentutrustning

Denna anslagspost avses för utrustning som tjänstemän hos livsmedelsstyrelsen behöver då de utövar livsmedelskontroll på fältet.

Kursverksamhet

Anslaget till kursverksamhet avses för främst vidareutbildning av personal i offentlig tjänst.

Anslaget har beräknats så att det skall täcka även kursdeltagares resekostnader.

8.3 *Inverkan på vissa centralmyndigheters anslagsbehov*

8.3.1 Veterinärstyrelsen m. m.

Livsmedelsstyrelsens myndighetsanslag är avpassat så att det skall täcka hela veterinärstyrelsens nuvarande verksamhet på central-

planet. Vid beräkningen av merkostnaden för livsmedelsstyrelsen skall sålunda i första hand avräknas veterinärstyrelsens myndighetsanslag om 3 147 000 kr.

Av sistnämnda belopp hänför sig 2 175 000 kr till avlöningar, 495 000 kr till lönekostnadstillägg, 77 000 kr till reseersättningar, 202 000 kr till lokalkostnader, 190 000 kr till expenser (inkl. publikationsverksamhet) samt 11 000 kr till instrument, provtagning och analyser.

Den av veterinärstyrelsen bedrivna kursverksamheten, bl. a. avseende livsmedelshygien, bestrids från ett annat anslag, benämnt Veterinärstaten. Totala kurskostnaderna, inkl. reseersättningar till kursdeltagarna, torde för budgetåret 1970/71 komma att uppgå till drygt 450 000 kr. Om, såsom föreslagits, ett nytt anslag till kursverksamhet anvisas, skulle anslaget Veterinärstaten kunna minskas med nämnda belopp.

Nuvarande anslaget till besiktningsveterinärorganisationen, för budgetåret 1970/71 beräknat till 7 325 000 kr, synes inte komma att påverkas av LSK:s förslag. (Statens kostnader för denna organisation täcks av slakteriföretagen och i fråga om renkontrollslakterier av renägarna.)

8.3.2 Kommerskollegium

Vid ett bifall till LSK:s förslag att överföra vissa arbetsuppgifter från kommerskollegium (industribyrån) till livsmedelsstyrelsen torde kommerskollegiums anslag kunna minskas med 138 000 kr enligt följande beräkning.

Avlöningar till	
1 avdelningsdirektör	
1 byråassistent och	
1/3 biträde	110 000
Lönekostnadspålägg	25 000
Resekostnader, expenser	3 000
Summa kr	138 000

8.3.3 Statens jordbruksnämnd

Om LSK:s förslag till ny livsmedelsstadga bifalls och vissa arbetsuppgifter därmed förs över från statens jordbruksnämnd till livsmedelsstyrelsen, uppkommer ett minskat anslagsbehov för jordbruksnämnden. Överföringen kan dock beräknas ge utslag i jordbruksnämndens anslagsbehov endast i vad avser den charkuterivarukontroll som nu utövas av jordbruksnämnden på grundval av 66 § gällande livsmedelsstadga. Dessa uppgifter sysselsätter viss handläggande personal (två personer, tillhopa 10 à 15 % av en årsarbetskraft), ett kvalificerat biträde (halv årsarbetskraft) och en resande kontrollant på heltid.

LSK anser sig här böra räkna med ett minskat anslagsbehov för statens jordbruksnämnd av 139 000 kr enligt följande.

Avlöningar	47 000
Lönekostnadspålägg	11 000
Resekostnader, expenser	15 000
Analyskostnader	66 000
Summa kr	139 000

8.3.4 Vissa jordbruksregleringsmedel

För närvarande har statens jordbruksnämnd att av vissa avgifter, som tas upp i samband med jordbruksregleringen, ställa medel till veterinärstyrelsens förfogande för att täcka pastöriseringskontrollens kostnader för laboratorieanalyser av mjölk och grädde m. m. (Kungl. brev 13.6.1969.) Årskostnaden beräknas f. n. till 120 000 kr. Enligt LSK:s förslag (70 § nya livsmedelsstadgan) skall dessa kostnader åvila mejerierna, varvid anspråket på avgiftsmedel för ändamålet faller bort.

8.4 *Personal- och anslagsfrågor avseende länsstyrelserna m. m.*

Frågor om den regionala administrationens arbetsuppgifter och personalbehov har bl. a. behandlats under VI 7.3. Frågorna berör såväl länsstyrelserna såsom regionala livsmedelsmyndigheter som länsläkar- och länsveterinärorganisationerna, vilka skall biträda länsstyrelserna på livsmedelsområdet.

8.4.1 Personal

Enligt 1970 års statsverksproposition kommer det budgetåret 1970/71 att finnas 25 länsläkare, 15 biträdande länsläkare, 23 länshälsovårdskonsulenter, 24 veterinärer och 1 biträdande länsveterinär.

LSK räknar med att den nya livsmedelsstadgan jämte tillämpningskungörelsen kommer att innebära ökad arbetsbelastning för länsläkare och länsveterinärer. Huruvida detta för länsveterinärorganisationens del skall medföra en utökning av antalet biträdande länsveterinärer bör dock få prövas i annat sammanhang av veterinärväsendeutredningen. Länsläkarna får viss arbetsavlastning om LSK:s förslag i det följande om nya tjänster för länshälsovårdskonsulenter bifalls.

I princip bör varje länsstyrelse ha tillgång till — förutom länsläkare och länsveterinär — en livsmedelstekniker och en länshälsovårdskonsulent, organisatoriskt placerade inom länsstyrelsens socialsektion eller, i län där sådan inte finns, allmänna sektion.

För budgetåret 1971/72 föreslår LSK att, som en första etapp, 10 tjänster för livsmedelstekniker inrättas enligt följande.

Stationeringslän	Tjänstgöringslän
AB	AB, I
C	C, U, X
E	D, E
G	F, G, H
L	K, L
M	M
O	N, O
R	P, R
T	S, T, W
AC	Y, Z, AC, BD

Organisatoriskt knutna till länsläkarorganisationen skall budgetåret 1970/71 finnas en länshälsovårdskonsulent i varje län utom Gotlands län. Dessa konsulenter sysslar f. n. i icke obetydlig utsträckning med livsmedelshygieniska frågor som medhjälpare åt länsveterinären och länsläkaren.

Enligt LSK:s mening bör innehavarna av de till länsläkarorganisationen knutna konsulenttjänsterna i fortsättningen kunna koncentrera sig på sina uppgifter utanför livsmedelsområdet.

LSK föreslår att i gengäld nya konsulenttjänster inrättas, vilka huvudsakligen skall avses för länsstyrelsernas nya uppgifter enligt den föreslagna livsmedelsstadgan. Tjänsterna bör inrättas på länsstyrelsernas stat. Redan budgetåret 1971/72 bör anordnas en sådan tjänst i varje län. Den konsulent som placeras i Gotlands län bör emellertid också få biträda länsläkaren och länsveterinären i länet med andra frågor än livsmedelsfrågor.

8.4.2 Länsstyrelsernas ökade anslagsbehov för budgetåret 1971/72

	10 tekniker	24 konsulenter	skrivhjälp	Totalt
Avlöningar	675 000	1 070 000	175 000	1 920 000
Sjukvård	1 000	2 000	1 000	4 000
Reseersättningar	50 000	120 000	—	170 000
Lokalkostnader	60 000	145 000	35 000	240 000
Expenser	25 000	60 000	25 000	110 000
Lönekostnadspålägg	155 000	245 000	40 000	440 000
Summa	966 000	1 642 000	276 000	2 884 000

Livsmedelsundersökningar	
Provtagning och analyser, förslagsvis	2 375 000
Läkarundersökningar, förslagsvis	25 000
Viss instrumentutrustning, förslagsvis	100 000
Summa kr	2 500 000

Anslaget till livsmedelsundersökningar bör användas, efter närmare anvisningar av livsmedelsstyrelsen, för den kontroll som berörts under VI 7.3. Även importkontroll kan

komma i fråga (jfr vad som anförts om importkontrollen under VI 7.4.2 och 8.2.6).

LSK räknar med att provtagningen för den regionala kontrollens räkning i stor utsträckning får utföras av hälsovårdsnämnderna.

De läkarundersökningar som här avses är sådana som beordras av länsstyrelserna vid utövning av den regionala kontrollen av livsmedelshanteringen. Från anslaget skall bestridas såväl direkta undersökningskostnader som ersättningar för mistad arbetsförtjänst och liknande till den som undergått läkarundersökningen.

Anslagsposten till viss instrumentutrustning avses för utrustning som regionala tjänstemän behöver då de utövar livsmedelskontroll på fältet.

8.5 *Personal- och kostnadsfrågor avseende hälsovårdsnämnderna*

Även om utövandet av livsmedelskontrollen på fältet enligt LSK:s förslag i viss utsträckning skall åvila livsmedelsstyrelsen och länsstyrelserna och bekostas av staten, kommer hälsovårdsnämnderna att få svara för den största andelen av kontrollen med dryga kostnader för kommunerna. Också hälsovårdsnämnderna får sålunda vid sidan om sitt mångskiftande arbete med hälsovård och allmänhygien vidgade uppgifter på livsmedelsområdet som måste motsvaras av personalförstärkningar och ökad medelstilldelning.

Det är svårt att uppskatta hälsovårdsnämndernas nuvarande insatser för livsmedelskontroll och livsmedelshygien. I flera storstäder, liksom också i enstaka mindre kommuner, anslås emellertid redan nu ansenliga medel för ändamålet. Detta torde framför allt gälla det 30-tal städer som engagerat särskild stadsveterinär och upprättat livsmedelslaboratorium.

8.5.1 Personal

Vid en nyligen i socialstyrelsens regi utförd undersökning framkom det att totala antalet hälsovårdsinspektörstjänster var 531. Av dessa fanns 115 i de tre största städerna.

Antalet kommuner i landet är f. n. drygt 800. Nuvarande planer på kommunsammanslagningar pekar på en krympning av antalet ner till omkring 275. Om ingen ändring inträffar under de närmaste åren, skulle ca 100 av dessa storkommuner vid bildandet stå utan inspektörstjänst eller insatser över huvud taget av utbildad inspektörspersonal.

Undersökningen visar emellertid samtidigt på ett stort intresse från kommunernas sida att inrätta nya inspektörstjänster. Förverkligas deras planer kommer ca 100 nya tjänster att inrättas inom det närmaste året. Statens institut för folkhälsan utbildar f. n. ca 50 inspektörer per år.

Såsom tidigare anförts (VI 7.4.3) bör man generellt sikta på att efter kommunsammanslagningarnas genomförande ha minst 2 inspektörstjänster i varje kommun, varav den ena huvudsakligen bör avses för hälsovårdsnämndens uppgifter på livsmedelsområdet. Med hänsyn till städers och tätorters behov utöver detta minimum, räknar LSK med att antalet inspektörstjänster behöver ökas med sammanlagt ca 200 för att hälsovårdsnämnderna skall kunna uppfylla kraven enligt den nya livsmedelsstadgan.

Härutöver förordrar LSK att anställandet av livsmedelshygieniker på heltid blir obligatoriskt i städer med minst 40 000 invånare (se punkt VI 7.4.3). F. n. finns 24 städer i landet av denna storlek. Med nuvarande uppsättning tjänster av denna typ (stadsveterinär) i dessa städer — tre saknar helt sådana tjänster — skulle ytterligare tjänster som livsmedelshygieniker behövas motsvarande sammanlagt 10 heltidstjänster. I de tre största städerna, som redan har mer än en stadsveterinärtjänst vardera, förutsätter LSK också att det inrättas tjänster för livsmedelstekniker.

8.5.2 Personalkostnader

De personalökningar som här berörts ger följande årsbelopp avseende enbart avlöningar.

200	hälsovårdsinspektörer	6 290 000
10	livsmedelshygieniker	690 000
3	livsmedelstekniker	205 000
	Summa kr	7 185 000

För att illustrera följdkostnaderna, såsom för skrivpersonal, tjänstepensioner, resor och traktamenten, lokaler, expenser m. m., torde summan böra ökas med ca 40 %.

8.5.3 Undersökningskostnader

Det är omöjligt att generellt fastslå omfattningen av en erforderlig offentlig laboratoriekontroll av livsmedel och livsmedelshantering. Lika svårt är det att bestämma omfattningen av de läkarundersökningar av personal i denna livsmedelshantering som kan bli aktuella att utföra efter livsmedelsmyndighets ingripande.

Det kan inte nog ofta upprepas att det är företagen själva som i första hand skall se till att de har sådant faktaunderlag att de kan ta det fulla ansvaret för hanteringen och produkterna. Som LSK redan framhållit i flera andra sammanhang kommer denna skyldighet till direkt uttryck i den nya livsmedelsstadgans 7 § med kravet på en obligatorisk egentillsyn. Detta innebär att den offentliga kontrollen i stor utsträckning blir beroende av det sätt på vilket företagen handhar sin obligatoriska egentillsyn.

Om man helt teoretiskt räknar med att livsmedelsmyndigheterna årligen vid genomsnittligt 10 olika tillfällen behöver pröva hanteringshygienen på 5 000 tillverkningsställen genom laboratoriekontroll av två prov varje gång, blir totalkostnaden 5 milj. kr. räknat efter i medeltal 50 kr. per prov. Lägger man därtill en något mer sporadisk bevakning av 5 000 storkök vid skolor, ålderdomshem, sjukhus och liknande, 30 000 livsmedelsbutiker, kiosker, transportbilar m. m. samt 15 000 serveringsställen, kommer man upp i belopp av storleksordningen 15 milj. kr. Det bör påpekas att livsmedelshanteringen inom basnäringarna jordbruk, fiske m. m. då inte alls är med i bilden. Ej heller tas därvid hänsyn till provtagningskostnader. I princip bör man sträva efter att provtagningarna företas i samband med inspektioner på platsen.

Kontrollen av livsmedels sammansättning och beskaffenhet skulle med ett liknande teoretiskt resonemang ställas i relation till antalet hemmaproducerade eller importerade livsmedelspartier av olika slag. En sådan kalkyl skulle dock knappast ge någon användbar bakgrund för beräkningen av det verkliga insatsbehovet. Den aktuella insatsen från statens institut för folkhälsan för dessa typer av kontroll torde röra sig om 15 000 analyser per år till en årlig kostnad av ca 1 milj. kr. Stockholms stads importkontroll omfattar omkring 30 000 prov per år med en årlig kostnad av ca 720 000 kr.

Som en jämförelse till de nu lämnade siffrorna kan nämnas att Örebro stad — en föregångare på livsmedelskontrollens område bland landets medelstora städer — under år 1968 lade ner 270 000 kr. på livsmedelsanalyser (enligt det egna laboratoriets taxa). Detta motsvarar 3 kr. per invånare i staden. Med en motsvarande insats per capita skulle laboratoriekontrollen i hela landet dra en kostnad av 24 milj. kr. (räknat efter samma taxa), dvs. drygt 1 promille av livsmedelskostnaderna.

Under de föreslagna anslagen till livsmedelsstyrelsen och länsstyrelserna har tagits upp vissa belopp för livsmedelsundersökningar. Beloppen har avpassats efter vad som kan bedömas som skäligt i ett inledningsskede med hänsyn till tillgången på personal m. m. samt till det samtidiga behovet av andra åtgärder. Med livsmedelsundersökningar avses i detta sammanhang dels produktkontroll avseende inhemsk tillverkning samt importkontroll, dels hygienkontroll av större enheter inom livsmedelshanteringen. Produktkontrollen — inkl. importkontrollen — kommer fackmässigt att ledas av statens institut för folkhälsan genom egna kontrolllaboratorier och med hjälp av anvisningslaboratorier ute i landet.

När det gäller hälsovårdsnämnderna kräver hygienkontrollen av den stora mängden livsmedelshanteringar av olika slag de största

insatserna. Utbyggnaden av denna kontroll, till i första hand en nivå som Örebro stads, får ske successivt efter hand som inspektörer anställs och andra resurser kan ökas. För läkarundersökningar av personal i livsmedelshanteringen som på hälsovårdsnämnds begäran företas i samband med livsmedelskontrollen, behöver fortfarande vissa medel stå till nämndernas förfogande. Utöver de direkta kostnaderna skall också bestridas ersättning för mistad arbetsinkomst m. m.

8.6 *Personal- och kostnadsfrågor avseende statens institut för folkhälsan*

De två avdelningar inom statens institut för folkhälsan som är berörda i detta sammanhang är födoämneshygieniska avdelningen och vitaminavdelningen. Under VI 7.6.1 har skisserats hur dessa avdelningar bör vara organiserade för att på bästa sätt tillsammans med livsmedelsstyrelsen fungera inom den centrala livsmedelskontrollen.

Födoämneshygieniska avdelningen har f. n. 63 tjänster fördelade på gemensamma tjänster (6) samt fem sektioner, nämligen biologisk sektion (19 tjänster), kemisk sektion I (12 tjänster), kemisk sektion II (14 tjänster), näringssektion (6 tjänster) och toxikologisk sektion (6 tjänster).

Kontrollverksamheten samt utrednings- och forskningsverksamheten vid avdelningen bedrivs i stort sett genom samma personal. Uppskattningsvis tar kontrollverksamheten genomsnittligt i anspråk sammanlagt 16 tjänster av de sammanlagt 45 tjänsterna på biologiska och kemiska sektionerna.

Vid en utbrytning av kontrollverksamheten till ett särskilt kontrollaboratorium synes en 50-procentig utökning av den för kontrollen använda personalstyrkan rimlig i ett första uppbyggnadsskede. Laboratoriet bör ledas av en laboratoriechef med laborators tjänsteställning. Årskostnaden för en sådan utökning skulle, sedd i relation till institutets totala kostnader för avlöningar, pensioner, resor, lokaler och expenser, belöpa sig på ca 450 000 kr.

Vitaminavdelningen är redan uppdelad i en forskningssektion (5 tjänster) och ett kontrollaboratorium (17 tjänster). Härtill kommer ett för dessa enheter gemensamt djurbiologiskt laboratorium (13 tjänster). Gemensamma tjänster är avdelningsföreståndartjänsten och ytterligare 1 tjänst. Chef för kontrollaboratoriet är en laborator.

LSK räknar på sikt med nära nog en fördubbling av resurserna för kontrollen av vitaminer och andra berikningsmedel i livsmedel. Med samma beräkningsgrunder som nyss använts beträffande födoämneshygieniska avdelningen skulle årskostnaden härför belöpa sig på ca 1 milj. kr.

I fråga om upprustningen av statens institut för folkhälsan överlåter LSK åt institutets styrelse att i samband med remissbehandlingen av kommitténs betänkande närmare specificera behovet av förstärkningar för budgetåret 1971/72 mot bakgrunden av vad nu anförts. Därest LSK:s förslag under 8.2.3 om anslagsberäkning för livsmedelsundersökningar bifalls, torde folkhälsoinstitutets anslagspost Livsmedelsanalyser på 400 000 kr. kunna dras in.

8.7 *Sammanfattning*

8.7.1 Föreslagna anslagsförändringar för budgetåret 1971/72

Tillkommer (+) genom följande anslag

Livsmedelsstyrelsen: myndighetsanslag[1]	5 810 000
Livsmedelsstyrelsen: information[1]	500 000
Livsmedelsstyrelsen: livsmedelsundersökningar[1]	2 500 000
Livsmedelsstyrelsen: kursverksamhet[1]	800 000
Länsstyrelserna: myndighetsanslag	2 884 000
Länsstyrelserna: livsmedelsundersökningar[1]	2 500 000
Summa kr	14 994 000

[1] Nytt anslag

Avgår (—)
från följande anslag

Veterinärstyrelsen:	
myndighetsanslag[1]	3 147 000
Veterinärstaten	450 000
Statens institut för folkhälsan	400 000
Kommerskollegium	138 000
Statens jordbruksnämnd:	
myndighetsanslag	139 000
Summa kr	4 274 000

Merkostnad 14 994 000 — 4 274 000 = 10 720 000 kr.

Dessutom föres kostnader om ca 120 000 kr., som nu belastar vissa jordbruksregleringsmedel, över till mejerierna.

8.7.2 Föreslagna anslagsförändringar som ej preciserats till visst budgetår

Ökning av anslaget till statens institut för folkhälsan med ca 1 450 000 kr.

8.7.3 Kostnadsöverslag beträffande kommunala merinsatser som ej preciserats till viss tidrymd

Personalkostnader m. m. 10 milj kr.
Undersökningskostnader storleksordningen 20 milj. kr.

[1] Hela anslaget

VII Reservationer och särskilda yttranden

1 Reservation av ledamöterna Englund, Kämpe, Lund och Nybom angående slakteritvång för fjäderfä

LSK:s majoritet har beträffande den framtida utformningen av fjäderfäslakten framhållit att kommitténs förslag om en obligatorisk egentillsyn skulle onödiggöra de nuvarande formerna för en frivillig offentlig kontroll enligt bestämmelserna om fjäderfäkontrollslakterierna från år 1958 och i följd härav veterinärstyrelsens framställning om införande av frivilligt slakteritvång för fjäderfä. Samtidigt har man emellertid framhållit nödvändigheten av att införa obligatorisk kontrollslakt av allt fjäderfä, om slakten av dessa djur inte ställs under sakkunnig veterinärkontroll som ett led i en tillfredsställande egentillsyn.

Den frivilliga statliga kontroll, som för närvarande sker på de 17 fjäderfäslakterierna omfattar ca 75 % av all fjäderfäslakt och praktiskt taget hela broilerslakten. Då möjligheter år 1958 skapades att ställa fjäderfäslakterierna under en frivillig statlig kontroll betraktades detta som ett första steg mot en reglering av denna kontroll i samma utsträckning som gäller för annat kött enligt köttbesiktningslagen. Veterinärstyrelsens år 1969 framlagda förslag om slakteritvång var ytterligare ett steg i samma riktning som skulle innebära att kommunerna fick möjlighet att förbjuda saluförandet av annat fjäderfä än sådant som slaktats på kontrollslakterier.

Från hygienisk synpunkt finns det minst lika starka motiv att införa köttbesiktningstvång för fjäderfäkött som för andra köttslag. Beträffande fjäderfä förstärks behovet av köttbesiktningstvång bl. a. genom den höga frekvensen av salmonellasmitta hos dessa djur. Fjäderfä betraktas som den främsta spridningsrisken för dessa smittämnen. En del större städer i landet har speciellt framhållit dessa förhållanden och i olika sammanhang framfört önskemål om införande av slakteritvång för fjäderfä för att komma tillrätta med de hygieniska brister som även i övrigt råder inom den del av hanteringen, som ligger utanför den nuvarande frivilliga offentliga kontrollen.

Ett köttbesiktningstvång i den form som numera gäller för övrigt kött skulle dock för fjäderfäslakten vara av begränsat värde. En sådan bestämmelse skulle kräva en kontroll av såväl slaktkropp som inälvor från varje djur, vilket skulle stöta på alltför stora praktiska problem.

En meningsfull kontroll av fjäderfäkött måste därför utformas som ett obligatoriskt slakteritvång, varigenom dessutom även slakten och hanteringen därefter av slaktkroppen kommer under en kontinuerlig kontroll och reglering.

Erfarenheter har visat att även här mycket stora infektionsrisker föreligger. Veterinärstyrelsen har, som påpekats, år 1969 föreslagit att, visserligen under en övergångstid, ett frivilligt slakteritvång för fjäderfä skulle införas, men med hänsyn till de stora sanitära risker, som ovedersägligen är förknippade med hanteringen av fjäderfäkött, anser vi att alla skäl talar för införande av ett obligatoriskt slakteritvång av fjäderfä under statlig kontroll. Att tiden nu är inne härför talar även det förhållandet att redan nu större delen av slakten är ställd under en frivillig statlig kontroll.

2 Reservation av ledamöterna Englund, Kämpe och Lund angående beteckning för visst slag av livsmedel

I LSK:s förslag till livsmedelsstadga (46 §) ges möjlighet att under vissa villkor erhålla tillstånd att vid saluhållandet av ett livsmedel använda benämning på ett livsmedel med fastställd beteckning. En av förutsättningarna är dock att det klart skall framgå skillnaden i sammansättning och beskaffenhet jämfört med livsmedlet med fastställd beteckning.

Bestämmelserna i livsmedelsstadgan syftar främst till att ge konsumenten ett ur hälso- och näringssynpunkt fullgott skydd vid inköp av livsmedel, men de skall även främja redlighet i handeln med livsmedel och en av de primära uppgifterna härvid måste vara att förhindra att utrymme ges för möjligheter att vilseleda konsumenten. Detta har blivit alltmer nödvändigt under senare år — inte minst med hänsyn till den snabba tekniska utvecklingen.

Enligt förslaget till livsmedelsstadga (16 §) kan för vissa slag av livsmedel fastställas särskilda beteckningar, dvs. namn på dessa varor är förbehållna produkter av en viss bestämd sammansättning eller bestämt ursprung eller bestämd beskaffenhet. Detta har införts för att ge konsumenterna garanti för att man verkligen erhåller avsedda varor vid sina köp. Om för andra livsmedel — som visserligen kan ha ett likartat användningsområde men som kan ha en helt annan sammansättning resp. näringsinnehåll än det »skyddade» livsmedlet — skulle få användas skyddade produkters beteckningar i text eller annorledes, kommer detta att leda till att avsikten med begreppet skyddade produkter helt förfelas. Hänsyftningar på skyddade livsmedel skulle komma att göras, då detta av saluhållaren bedömdes som kommersiellt fördelaktigt, vilket innebure stor risk för att konsumenterna ges en felaktig föreställning om livsmedlets beskaffenhet. Möjligheter att i vissa fall låta livsmedel åsättas skyddade produkters beteckningar skulle helt strida mot den omtanke om konsumenten och dennes berättigade krav på tillförlitlig information, som livsmedelsstadgan är avsedd att ge garanti för. Antalet skyddade beteckningar beräknas dessutom bli relativt begränsat och någon svårighet att i samtliga fall marknadsföra en ersättningsprodukt under självständig beteckning kan icke föreligga. Det förefaller därför helt onödigt att införa bestämmelser, enligt vilka skyddet för fastställda särskilda beteckningar skulle kunna upphävas.

Med anledning av ovanstående anser vi att 46 § bör lyda enligt följande:

46 §

Har enligt 16 § första stycket fastställts särskild beteckning för visst slag av livsmedel, får vara med annan sammansättning eller av annan beskaffenhet i övrigt icke saluhållas under benämning eller uppgift i text eller annorledes, vari beteckningen ingår eller som antyder likhet därmed.

3 Reservation av ledamoten Lund angående hållbarhetsmärkning av färdigförpackade livsmedel

Det avgörande i val av system för hållbarhetsmärkning av färdigförpackade livsmedel måste vara att konsumenten i alla avsenden ges en så god upplysning om varan som möjligt. Märkningen skall vara entydig och ej ge anledning till osäkerhet och förväxling vid köp av varan. Ett system som möjliggör att för samma slags vara olika fabrikanter kan använda skilda former av märkning bör absolut undvikas. Utgångspunkten måste därför vara att endast ett system tillämpas.

Livsmedelsstadgekommitténs majoritet har uttalat sig för att märkning skall kunna ske antingen med förpackningsdag jämte hållbarhetstid eller med sista förbrukningsdag. Livsmedelsstyrelsen skall kunna föreskriva att endast ett *visst* av de nämnda systemen får användas för livsmedel av visst slag.

Livsmedelsstadgans föreskrifter bör ej utformas så att märkningen kan användas som ett konkurrensmedel. En vara som märkes med sista förbrukningsdag kan åsättas som sista förbrukningsdag en av fabrikanten godtycklig dag. Konsumenten har i detta system ingen möjlighet att kontrollera färskheten på varan, dvs. kan inte bedöma rimligheten av den hållbarhetstid som användes av fabrikanten. Det säkraste sättet för konsumenten att bedöma varan är i stället att förpackningsdag redovisas på förpackningen jämte beräknad hållbarhetstid. Då finns goda möjligheter för såväl konsumenter som myndigheter att kontrollera dels varans ålder, dels den åsatta hållbarhetstidens rimlighet.

Med hänsyn till det ovanstående samt till de önskemål som i olika sammanhang framkommit från konsumenthåll, att förpackningsdagen skall anges, bör hållbarhetsmärkning ske medelst angivande av förpackningsdag och hållbarhetstid. Endast om synnerliga skäl skulle finnas må livsmedelsstyrelsen kunna föreskriva att annan märkning skall kunna tillåtas. Jag kan därför inte ansluta mig till livsmedelsstadgekommitténs förslag angående hållbarhetsmärkning utan föreslår istället att 3 kap. 18 § får följande lydelse:

»Färdigförpackat livsmedel .... utvisande den dag, då livsmedlet förpackats (*förpackningsdag*), samt den tid därefter, under vilken förpackningen beräknas kunna förvaras på anvisat sätt utan fara för att livsmedlet undergår förändringar av nyssnämnda slag (*hållbarhetstid*).

Om synnerliga skäl därtill föranleda, må livsmedelsstyrelsen besluta, att hållbarhetsmärkning beträffande visst slag eller enhetlig grupp av livsmedel i stället skall ske genom angivande endast av den dag, då livsmedlet vid förvaring på anvisat sätt beräknas senast kunna förbrukas utan fara för att det undergått i första stycket angivna förändringar (*sista förbrukningsdag*). I sådant fall skall förpackaren efter anfordran kunna förete bevis om livsmedlets förpackningsdag.»

4 Reservation av ledamöterna Lindskog och Sandberg angående märkning av importerade livsmedel

I LSK:s förslag finnes i 3 kap. bestämmelser om märkning av livsmedel m. m. Därvid föreslås bl. a.

1. enligt 14 § första stycket 2 att skyldigheten att märka utom riket färdigförpackat livsmedel åligger *importören* av livsmedlet;
2. enligt 17 § sista stycket att utomlands färdigförpackat livsmedel som saluhålles i riket, skall vara märkt med uppgift om *importörens namn eller firma* samt *hemort* eller ock endast firman eller förkortning därav, om denna är allmänt känd;
3. dessutom kan enligt samma stycke livsmedelsstyrelsen föreskriva att sådant livsmedel även skall märkas med uppgift om *råvarans ursprungsland;*
4. enligt 21 § äger livsmedelsstyrelsen föreskriva att även annat livsmedel än färdigförpackat skall märkas på särskilt sätt;
5. enligt 23 § kan livsmedelsstyrelsen om särskilda skäl därtill föranleder medge undantag från bestämmelserna i 17 §;
6. enligt förslaget till 17 kap. 3 § tillämpningskungörelsen skall *varje ägg* som införes till riket för annat ändamål än avelsändamål vara försett med märke (stämpel), angivande det land där det alstrats.

Enligt vår mening är det med hänsyn till den nuvarande internationella livsmedelshandelns konstruktion och vårt lands relativt ringa del av världshandeln mycket svårt att för huvudparten av importerade färdigförpackade livsmedel begära märkning enligt förslaget till 17 § livsmedelsstadgan. Dessutom är det tekniskt komplicerat att utan stora förseningar och med för importörerna höga kostnader hos tullverket och i dess lokaler eller inom frihamnarna verkställa sådan märkning. Samma svårigheter uppkommer, om kartonger skall öppnas och särskild märkning skall ske i partihandeln. Om särskild märkning skall ske i detaljhandeln innebär detta icke enbart ett merarbete. Där kan också råda ovisshet om vem som i bakre led verkligen har importerat varan.

Tvångsmässig märkning av utländska ägg vid import är enligt vår mening orimlig så länge som något märkningstvång för svenska ägg ej föreligger.

Vi anser att för importerade färdigförpackade livsmedel bör stadgas, att importören därav i stället vid införseln till tullverket skall avlämna förbindelse, att ifrågavarande livsmedel överensstämmer med livsmedelsstadgans bestämmelser. En sådan föreskrift bör införas i livsmedelsstadgan och icke meddelas dispensvägen.

Samma förfarande bör även gälla vid import av ägg, som är omärkta.

Vi vill i detta sammanhang dessutom framhålla att importerade livsmedel, exempelvis konserver, numera oftast har en god upplysning om innehållet tryckt på originaletiketten till vägledning för såväl detaljhandeln som konsumenterna.

5 Reservation av ledamoten Kämpe angående livsmedelsstyrelsens organisation

LSK har framlagt två alternativa förslag till organisation av livsmedelsstyrelsen (LS). Vad som skiljer de båda förslagen är framförallt att i det ena (Alt. II) hela nuvarande veterinärstyrelsen ingår under det att i det andra (Alt. I) från veterinärstyrelsen överföres endast dess hygienbyrå och administrativa byrå. Gemensamma byråer för de båda alternativen är alltså: allmänna livsmedelsbyrån, köttvarubyrån, normbyrån, tekniska byrån och administrativa byrån.

Enligt LSK:s förslag skall på köttvarubyrån uteslutande handläggas ärenden rörande köttvaror under produktionsstadiet. Frågor beträffande produktionen av alla övriga livsmedel, häribland ägg- och mjölkprodukter, fisk och grönsaker, förlägges till allmänna byrån. På denna skall sålunda behandlas så skilda ärenden som frågor avseende samtliga livsmedel utom köttvaror på produktionsstadiet, allmän hygien efter produktionsstadiet för samtliga livsmedel, vatten i livsmedelshanteringen, import- och exportfrågor samt personalhygieniska frågor.

En sådan uppdelning av de livsmedelshygieniska frågorna inom det centrala ämbetsverket är enligt min mening icke lämplig bl. a. av följande skäl.

Det är ett faktum att de viktigaste och svåraste hygieniska problemen inom livsmedelshanteringen uppstår på produktionsstadiet och detta gäller samtliga livsmedelstyper. Problemen är dessutom mycket snarlika och sammanhänger i stor utsträckning med varandra. Så är exempelvis förhållandet med zoonoser och föroreningar av mikrobiologiskt eller kemiskt ursprung, häribland läkemedel, biocider och pesticider, med skadliga eller inte önskvärda effekter för livsmedlen själva och för konsumenten. Problem, som uppstår i samband med produktionen, måste angripas med åtgärder som i stor utsträckning får samma utformning och inriktning för olika livsmedelstyper och som med nödvändighet måste samordnas för att bli effektiva vilket är särskilt påtagligt i anläggningar där utom kött också andra råvaror utnyttjas vid produktion av livsmedel. Detta gäller också vatten i livsmedelshanteringen.

Vid import och export har vidare de krav som uppställs direkt samband med motsvarande fordringar på inhemsk produktion och handläggningen av in- och utförselärenden skall därför ske på samma byrå som har ansvaret för motsvarande produktion inom landet. Särskilt markant är detta i fråga om de hygieniska riskerna beträffande kött och köttvaror.

Vid den fortsatta hanteringen efter produktionsstadiet är problemen återigen av ganska ensartad karaktär och kräver tämligen likartade bestämmelser och åtgärder som skiljer sig avsevärt från de specifika som måste tillgripas under produktionen.

Enligt min mening är därför den av LSK föreslagna uppdelningen av ärendena mellan

allmänna byrån och köttvarubyrån icke rationell. I stället föreslås följande organisation av de två byråerna.

Hygienbyrå I (Varubyrå)

Sektion A Produktionshygien avseende kött och fjäderfä.

Sektion B Produktionshygien avseende övriga livsmedel. Vatten i livsmedelshanteringen.

Sektion C Import och export.

Hygienbyrå II (Allmän hygienbyrå)

Sektion A Allmän livsmedelshygien

1. hantering, transport, lagring och saluhållande av livsmedel
2. storhushåll
3. laboratorier

Sektion B Personalhygien.

Sektion C Kursverksamhet, rådgivning och information.

Med hänsyn till omfattningen av arbetsuppgifter och till nödvändigheten av en samordnad insats vid hygienbyråerna I och II är det enligt min uppfattning lämpligt att de betraktas som en avdelning och ställs under en gemensam avdelningschef. Samma synpunker måste läggas på den allmänna veterinärbyrån och den veterinära hälsokontrollbyrån, vilka därför likaså bör underställas en gemensam avdelningschef.

LSK har i sitt förslag till verksstyrelse för livsmedelsstyrelsen föreslagit att statens veterinärmedicinska anstalt (SVA) skall vara representerad i denna enligt Alternativ II. Däremot är inte SVA representerat i Alternativ I.

Oavsett vilken av de tänkta alternativa lösningarna som blir slutligt fastställd bör enligt min mening en representant för SVA ingå i verksstyrelsen. Detta gäller särskilt som enligt Alternativ I inte hela veterinärstyrelsen uppgår i den nya livsmedelsstyrelsen. Som skäl härför vill jag framförallt framhålla det intima samband som råder mellan de animalieproducerande djuren, såväl de domesticerade som de vilda, djurfoder, livsmedel och människan. I annat fall kommer frånvaron av sakkunskap i detta avseende att ytterligare försvåra det nödvändiga intima samspelet och bedömningen av sambandet mellan djurhälsovård och livsmedelskontroll.

6 Reservation av ledamoten Lund angående livsmedelsstyrelsens verksstyrelse

I de två alternativ till lösningar av den centrala myndighetens, livsmedelsstyrelsens, uppbyggnad har också lämnats förslag till verksstyrelsens sammansättning. Enligt min mening bör representationen i verksstyrelsen vara sådan att den blir så representativ som möjligt med hänsyn till de intressen som bör företrädas. Det är min uppfattning att det framlagda förslaget till sin sammansättning därvid lider av vissa brister. Enligt förslaget skall i styrelsen bl. a. en representant ingå från vardera handeln, industrin, konsumentkooperationen och jordbruksnäringen. Om jordbruksnäringen uppfattas såsom den primära jordbruksproduktionen innebär detta att den av jordbrukets föreningsrörelse ägda livsmedelsindustrin och handeln med livsmedel skulle bli representerad genom representanten för industrin och representanten för handeln, under det att konsumentkooperationen skulle få egen representation avseende såväl dess livsmedelsindustri som dess handel. Representation bör ske från samtliga företagsformer inom livsmedelsindustrin och handeln, alltså såväl från den konsumentkooperativa som den privata och den producentkooperativa delen. Med hänsyn härtill anser jag att i verksstyrelsen bör förutom en representant för den primära jordbruksproduktionen även ingå en representant för den av jordbrukets föreningsrörelse ägda industrin och handeln med livsmedel.

LSK har i sitt förslag till verksstyrelse för livsmedelsstyrelsen föreslagit att statens veterinärmedicinska anstalt (SVA) skall vara representerad i denna enligt Alternativ II. Däremot är inte SVA representerat i Alternativ I.

Oavsett vilken av de tänkta alternativa lösningarna som blir slutligt fastställd bör enligt min mening en representant för SVA ingå i verksstyrelsen. Detta gäller särskilt som enligt Alternativ I inte hela veterinärstyrelsen uppgår i den nya livsmedelsstyrelsen. Som skäl härför vill jag framförallt framhålla det intima samband som råder mellan de animalieproducerande djuren, såväl de domesticerade som de vilda, djurfoder, livsmedel och människan. I annat fall kommer frånvaron av sakkunskap i detta avseende att ytterligare försvåra det nödvändiga intima samspelet och bedömningen av sambandet mellan djurhälsovård och livsmedelskontroll.

7 Reservation och särskilt yttrande av ledamoten Nybom

I likhet med livsmedelsstadgekommitténs övriga ledamöter anser jag att det är av största vikt, att sådana regler nu snarast kommer till stånd att säkerhet skapas för att livsmedlen kommer att fylla så höga hygieniska och näringsmässiga krav som är möjligt. En angelägenhet av väsentlig betydelse är därvid enligt min mening, att det från det allmännas sida fortlöpande tillses att reglerna, vilka böra vara helt entydiga, genom en effektiv kontroll av specialister, kommer att efterlevas till förhindrande av att befolkningen icke genom livsmedel utsättes för hälsorisker eller direkta skador.

De förslag som av kommittén nu lägges fram till livsmedelsstadga och tillämpningskungörelse, och vilka förslag i många hänseenden innebär en väsentlig överarbetning av gällande livsmedelslagstiftning, har icke av mig kunnat övervägas så ingående som jag för egen del ansett vara önskvärt. Först i slutet av år 1969 inträdde jag nämligen som ledamot i kommittén, vars arbete då redan pågått i närmare sex år.

I det följande upptager jag vissa spörsmål i vilka jag har en från kommitténs majoritet avvikande uppfattning.

Såsom framgår av direktiven för utredningen bör översynen omfatta icke bara de materiella reglerna på livsmedelsområdet utan även livsmedelskontrollen. Enligt mitt förmenande borde även de stora arbetstagareorganisationerna inom hela livsmedelsbranschen beretts tillfälle till medverkan i de s. k. hearings, som kommittén hållit med andra organisationer och myndigheter. Även om de nämnda organisationerna förutsättas bliva hörda över kommitténs nu i betänkande framlagda förslag, torde det enligt mitt förmenande varit väsentligt värdefullare om de hörts under kommitténs pågående arbete med utarbetande av regler, som skall föras ut i den praktiska tillämpningen på bl. a. arbetsplatser som betjänas av ca 200 000 anställda.

Kommittén har ifråga om de skärpta kraven på hälsokontroll av personalen inom livsmedelsbranschen framhållit, att kontrollen kommer att betyda ökade kostnader för samhället, den enskilde företagaren och arbetstagaren.

I de fall då ett företags läkare eller veterinär låter avstänga en arbetstagare — utan att koppla in hälsovårdsnämnd eller annan myndighet — har kommittén funnit svårigheter föreligga att lösa frågan, om vem som skall bära kostnaderna vid avstängning eller då en arbetstagare tillfälligt placeras om från sitt ordinarie arbete till en syssla, som inte ger fullt så god arbetsförtjänst.

Kommittén har funnit att, i den mån överenskommelse icke kan träffas efter förhandlingar mellan arbetsmarknadens parter, enda utvägen synes vara en särskild lagstiftning i ämnet.

Mot de föreslagna bestämmelserna i 57 och 58 §§ livsmedelsstadgan kan med hän-

syn till vad tidigare sagts om vikten av en effektiv kontroll och att denna sker på ett så tidigt stadium som möjligt erinran icke göras, men det synes mig för att syftet med bestämmelserna skall kunna uppfyllas böra krävas, att avstängningsåtgärd — av vilket slag den än må vara — icke skall få medföra en ekonomisk uppoffring från den anställdes sida utan han bör hållas skadeslös. Visserligen kan det sägas att det bör åligga envar att även med ekonomisk uppoffring bidraga i kampen mot smittsamma sjukdomar, och att det är en medborgerlig skyldighet att medverka till att smitta icke sprides. Framhållas må emellertid att varje ingripande på hälsovårdens område göres främst i det allmännas intresse. Det synes därför icke rimligt att den ekonomiska förlusten skall bäras av den enskilde arbetstagaren. Det är angeläget även från preventiv synpunkt att ersättning beredes den skadelidande, då man nämligen får antaga att den enskilde beredvilligare ställer sig till förfogande till kontroll, om han icke riskerar att få göra en ekonomisk uppoffring. Härtill kommer att ett ingripande kan ske omedelbart och med större kraft och konsekvens, om samhället ersätter skadan i stället för att den skall stanna på företagare eller den anställde. Jag finner det sålunda befogat att, eftersom de föreslagna åtgärderna för hälsokontroll i samband med avstängning får anses vara ett riksintresse, staten svarar för kostnaderna. Erforderliga kompletterande föreskrifter i anslutning till vad sålunda sagts, hade därför enligt min mening redan nu bort framläggas av kommittén genom förslag till ändring i lagen den 18 maj 1956 om ersättning åt smittbärare.

I vilka hänseenden som de föreslagna reglerna i stadga och tillämpningskungörelse ifråga om hanteringen av livsmedlen på arbetsplatserna kan komma att medföra särskilda hälsorisker för personalen har icke berörts av kommittén, ehuru det är uppenbart att förändringar av den tekniska arbetsmiljön kommer att ske. Man vet att inom denna hantering gäller svårbemästrade frågor rörande temperaturgränser, luftfuktighetsförhållanden och ventilation m. m., som kan innebära hälsorisker. Betydelsen av en sammanvägning av hälsomässiga och produktionsmässiga förhållanden framträder här som nödvändigt. Det hade därför varit angeläget, att de till den tekniska arbetshygienen hörande frågorna hade aktualiserats redan före en omläggning till nya arbetsprocesser.

De berörda problemen hade sålunda bort angripas av kommittén i sitt större sammanhang, i stället för att de efter lagstiftningens genomförande skall nödgas handläggas som ett isolerat problem med därav måhända onödiga merkostnader för omläggningar i arbetsmiljö o. d.

Arbetarskyddslagens och arbetarskyddskungörelsens krav på att det skall finnas en god arbetsmiljö för de anställda och den förebyggande verksamhet i detta hänseende, som även ligger inom livsmedelshanteringens intressesfär, hade även bort föranleda ingående samråd under utredningsarbetet med arbetarskyddsstyrelsen och arbetsmedicinska Institutet.

Kommittén har icke funnit sig kunna framlägga ett slutligt förslag i organisationsfrågan, utan begränsat sig till att förorda att ett i stort sett skisserat Alternativ II om ett nytt ämbetsverk skulle genomföras tills vidare, i avvaktan på att den enligt detta alternativ sålunda inrättade livsmedelsstyrelsen själv utrett huru den fortsatta organisationen skall te sig. Jag delar kommitténs uppfattning om att de organisatoriska problem som kommittén icke funnit sig kunna lösa nu, icke bör få påverka ett ikraftträdande snarast möjligt av den föreslagna livsmedelsstadgan och dess tillämpningskungörelse.

Enligt min mening bör emellertid de ifrågavarande organisationsspörsmålen utredas och bedömas i annan ordning, än genom den interimistiska organisation kommittén föreslår. I den mån det icke blir möjligt att inom Kungl. Maj:ts kansli med experter från statskontoret — framlägga förslag till en definitiv lösning av organisationsfrågan i samband med att Kungl. Maj:t framlägger förslaget till ny livsmedels-

lagstiftning, bör någon förändring icke äga rum i den nuvarande organisationen, frånsett att en oundgängligen erforderlig personalförstärkning sker inom den nuvarande veterinärstyrelsens ram.

I sammanhanget torde erinras om den utredning som pågår rörande veterinärväsendets framtida organisation. Vid bedömandet av den lämpligaste organisationen bör särskilt beaktas alla de viktiga beröringspunkter, som livsmedelshygien och livsmedelskontroll kan ha med andra myndigheters verksamhet. En långtgående utvidgning av verksamhetsområdet, med integrering av i förhållande till de väsentligaste uppgifterna alltför perifera områden bör undvikas, enär mångskiftande ämbetsområden väsentligt ökar riskerna för byråkratisering och en långtgående delegering av betydelsefulla ärenden blir följden av för många olikartade arbetsuppgifter. Till den egentliga livsmedelsverksamheten mera begränsade anknytande uppgifter böra sålunda icke tillföras veterinärstyrelsen eller det eventuellt nya verket.

Önskemål om en närmare anknytning bör kunna tillgodoses på annat sätt än enbart genom sammanläggning, förslagsvis genom att ett reellt samarbete mellan de ifrågavarande myndigheterna kommer till stånd. Samrådsförfarandet kan möjligen bliva effektivt genom att de därav omfattade myndigheterna bildar en permanent samarbetsgrupp med kvalificerad sammansättning.

I vissa angelägna ärenden rörande livsmedelslagstiftningen bör besluten tillkomma i samråd med vederbörande myndigheter. Någon väsentlig olägenhet av att i vissa av dessa samrådsfall enighet icke uppnås mellan de berörda myndigheterna och att dylika ärenden då skola hänskjutas till Kungl. Maj:t för avgörande kan näppeligen uppkomma.

När veterinärstyrelsens nuvarande arbetsuppgifter på sin tid utbröts ur dåvarande medicinalstyrelsen var meningarna delade om lämpligheten därav. Därefter har veterinärstyrelsens verksamhet med avseende på livsmedelshygien undan för undan utvidgats. Livsmedelshygien och övrig samhällshygien är intimt integrerade i varandra. En uppspaltning av dem innebär nu än mera betydande nackdelar. Ett överflyttande till den nuvarande socialstyrelsen är emellertid nu av många skäl uteslutet, men det synes vara av största vikt att ett betydande samrådsförfarande med socialstyrelsen även måste komma att tillgodoses i de organisationsförslag som skall övervägas.

8 Särskilt yttrande av ledamöterna Lindskog och Nybom angående statens institut för folkhälsan

Även om inom livsmedelsstadgekommittén framförts argument för att statens institut för folkhälsan bör finnas kvar i sin nuvarande form, anser vi att fördelar för det allmänna står att vinna genom en sammanläggning med den föreslagna livsmedelsstyrelsen. Därvid har vi närmast tänkt på en överföring till livsmedelsstyrelsen av födoämneshygieniska avdelningen och vitaminavdelningen och till naturvårdsverket av den omgivningshygieniska avdelningen.

Dessa frågor är av sådan vidd och betydelse, bl. a. för arbetsmedicinska institutet och karolinska institutet, att vi finner det lämpligt att en särskild utredning tillsättes för klarläggande av statens institut för folkhälsan framtida ställning i samband med tillkomsten av en livsmedelsstyrelse.

6 Särskilt yttrande av ledamoten Englund

Det framlagda förslaget till ramförfattning för livsmedelsstadga med tillämpningskungörelse kan med rätt tolkning tillgodose högt ställda krav från konsumenterna. För samtliga parter — tillverkare, distributörer och förbrukare — har utöver de hygieniska kraven på livsmedel skapats en fastare grund i och med att åtgärder för att främja redligheten i handeln från råvaruframställning till färdigberedd vara — avsevärt utökats och även anpassats till internationella krav utformade i Codex Alimentarius. Av särskild betydelse är att köparen får mera och bättre information om varan. Betydelsefullt är också de förslag till bemyndigande för livsmedelsstyrelsen att fastställa livsmedelsstandards och skyddade beteckningar, vilka kan utgöra grund för köparens orientering på livsmedelsmarknaden. LSK har när det gäller bestämmelser om varuupplysningens utformning i sin avvägning mellan det ekonomiskt försvarbara och det för köparen tillförlitliga och praktiskt användbara fått utgå från egna erfarenheter, då några klarläggande undersökningar inte stått till buds. På en del punkter har LSK inte ansett tiden mogen för att tillgodose vissa önskemål från köparna eller i andra fall för närvarande ansett dem svåra att genomföra. Detta kan inte vara argument för en stadga som beräknas gälla åtminstone tio år. Allmänhetens växande intresse att bevaka dessa frågor måste man taga hänsyn till. Jag kan därför inte i alla delar godtaga majoritetens uppfattning, varför jag vill redovisa några av de framförda önskemålen, som inte kommit med i förslaget.

Inom en snar framtid kommer resultatet av nu pågående forskningsarbete beträffande i laboratorier framställda *livsmedelsråvaror* ur råmaterial, som traditionsenligt inte räknas till livsmedelsråvaror, att kunna utnyttjas i livsmedelstillverkningen på samma sätt som man i dag utnyttjar typer av laboratoriemässigt framställda aromer och för våra vanliga livsmedelsråvaror typiska smaker och lukter. Dessa livsmedelsråvaror liksom de industriellt omformade råvarorna hämtade bl. a. från växtriket och kompletterade så att de ger t. ex. fullvärdig protein bör icke betraktas som ersättningsmedel för traditionella råvarutyper utan bör uppskattas som nya värdefulla varor, då de ger möjlighet till komplettering av nuvarande tillgång på livsmedel. Även om detta problem inte är dagsaktuellt för vårt land med god tillgång på livsmedel, bör denna grupp klart beaktas i en modern stadga. LSK hävdar med rätta att dessa råvarutyper, då de är avsedda att ätas av människor, inrymmes i begreppet livsmedel såsom det är utformat i stadgeförslaget. Men med samma motivering som anföres beträffande definiering av berikningsmedel och livsmedelstillsatser, anser jag det befogat att även dessa nya typer av råvaror får någon form av definition i stadgans 1 kap. 1 §. Härigenom markeras att utvecklingen och användningen av dessa

nya produkter är av särskild betydelse att följa och att här bör utarbetas enhetliga bestämmelser för hur de lämpligen skall redovisas för köparen, när det kan vara av betydelse för bedömningen t. ex. av priset.

Ett närliggande problem, som alltmera kommit i förgrunden för allmänhetens intresse, är hur köparen skall få kännedom om *berikningsmedel, livsmedelstillsatser och främmande ämnen,* som kan förekomma i livsmedel. Oro, osäkerhet och missuppfattningar på detta område är i stor utsträckning beroende på att någon klar redovisning för närvarande inte tillämpas. Utökade bestämmelser i dessa frågor äro införda i förslaget till stadga i 10—13 §§ samt i tillämpningskungörelsens 2 kap. Berikningsmedel får enligt förslaget tillföras endast efter tillstånd av livsmedelsstyrelsen, som också godkänner livsmedelstillsatser och fastställer högsta tillåtna halt för dem. I tillämpningskungörelsen 3 kap. 5 § föreslår LSK att färdigförpackat livsmedel skall märkas med uppgift om sådana i livsmedlet ingående berikningsmedel och tillsatser, för vilka deklarationsskyldighet föreskrivits i särskilda bilagor. Jag anser att denna uppgiftsskyldighet är av lika stor betydelse för köparen, som de märkningsbestämmelser, vilka upptagits i stadgan och att de därför bör ingå under de obligatoriska märkningsbestämmelserna. Det räcker alltså inte med att låta dessa bestämmelser ingå i tillämpningskungörelsen. Däremot kan bestämmelser om formen för uppgiften exempelvis tillsatser var för sig eller deras sammanlagda mängd införas där, varvid måste beaktas att de görs begripliga för köparen, då det ofta rör sig om svårfattliga kemiska termer. Man skulle exempelvis kunna tänka sig gruppbeteckningar i likhet med den norska listan på godkända livsmedelstillsatser. Uppgift om huruvida konserveringsmedel, förtjockningsmedel, färgämne och vätskebindande ämnen använts kan vara till viss ledning för köparen.

Från olika håll har framförts önskemål om åtgärder för att i möjligaste mån begränsa användningen av livsmedelstillsatser som fyller andra uppgifter än att skapa jämnhet i tillverkningen samt att ge livsmedlet den önskade konsistensen och göra det hållbart i den utsträckning dagens försäljningsformer kräver. Jag har därför föreslagit en ökad uppgiftsskyldighet mellan företagen och livsmedelsstyrelsen. Kommerskollegium har sedan några år krävt en tydlig motivering när ett nytt tillsatsämne önskas upptaget på listan för godkända livsmedelstillsatser. Denna skärpning bör kompletteras med en årlig redovisning från tillverkarna till livsmedelsstyrelsen beträffande omfattningen av tillsatsförbrukningen. Någon form av uppgiftsskyldighet bör därvidlag även åvila importörerna. Beträffande främmande ämnen har från konsumenthåll begärts skyldighet för tillverkaren att redovisa restsubstanser. Ett sådant krav torde för närvarande inte vara möjligt att tillgodose. Förslaget om att öka livsmedelsstyrelsens skyldighet att fastställa högsta tillåtna halt av dessa ämnen går i önskad riktning. Dess effekt blir beroende av att egentillsynen såväl som den utbyggda offentliga kontrollen får de resurser LSK begär. Vidare har önskemål framställts att förpackningsmaterialet bör godkännas av livsmedelsstyrelsen, då man kan befara att främmande ämnen utlöses ur detsamma.

Beträffande *uppgiftsskyldighet om livsmedel* t. ex. genom märkning innebär förslaget påtagliga förbättringar för köparen och kan bli till praktisk nytta för både detaljhandeln och hushåll av olika typer. För köparen är det tre synpunkter som är avgörande i fråga om märkningen av varan. Det gäller att kunna härleda varan. Detta krav tillgodoses genom att bestämmelserna om livsmedlets slag samt namn och hemort på den för livsmedlet ansvarige utformats i likhet med nuvarande bestämmelser. Köparen vill för det andra få tillförlitliga uppgifter om varans *nettovikt, väsentliga sammansättning och näringsvärde.* Härvidlag tillgodoser stadgan inte i tillräcklig utsträckning köparens önskemål.

Beträffande *viktuppgiften* har majoriteten inom LSK godtagit att den skall avse netto-

vikt och få ske med viss marginal. Man har därvid inte fastställt toleranstal utan bedömningen av viktuppgiftens riktighet skall ske med ett medeltal på visst antal förpackningar. Motiveringen är bland annat att varan vid lagring kan ändra vikt och att det i tillverkningen kan vara svårt att hålla vågarna korrekt inställda. Med hänsyn till den tekniska utvecklingen både beträffande kunskapen om de olika förpackningsmaterialens egenskaper och möjligheterna att finjustera vågarna bör man kunna tillgodose köparens krav på tillförlitliga märkningsuppgifter.

Jag hävdar därför att uppgiften skall gälla *minsta* nettovikt eller *minsta* nettovolym.

LSK har när det gäller uppgift om väsentlig *sammansättning* och *näringsvärde* på de färdigförpackade varorna som huvudregel överlåtit åt tillverkaren att avgöra om dessa uppgifter skall lämnas. Detta resonemang kan accepteras för en hel del överflödesvaror men däremot inte för de i kosthållet nödvändiga varorna. LSK har emellertid föreslagit i 20 och 21 §§ stadgan att livsmedelsstyrelsen kan föreskriva sådan märkning om sammansättning och näringsuppgifter, om köparens behov av önskvärd upplysning inte tillgodoses. Vilken del av konsumentpriset märkningskostnaderna utgör i förhållande till kostnaderna för andra uppgifter som lämnas på förpackningen liksom vilken ökning av priset dessa för köparen viktiga uppgifter innebär, har LSK inte kunnat erhålla. En befarad men inte bevisad kostnadsstegring måste redovisas i klara kalkyler.

Det är nödvändigt att livsmedelsstyrelsen utfärdar bestämmelser om formen för hur uppgift om sammansättning och näringsinnehåll skall redovisas. Vidare bör uppgifterna standardiseras så att varorna blir jämförbara i likhet med normerna för VDN:s varufakta. I tillämpningskungörelsen bör ingå generella bestämmelser dels i vilken utsträckning näringsdeklarationer får användas, dels vilka näringsämnen som kan tjäna till verklig ledning vid kostvalet och därför äro motiverade att deklarera, och dels i vilken mängd de ingår för att få deklareras.

De olika försök som gjorts för att tillgodose behovet av näringsdeklarationer har klarlagt för köparen att det är nödvändigt att dessa uppgifter lämnas efter ett bestämt system. Det har nämligen alltför ofta förekommit att man i marknadsföringen av en vara överbetonat ett speciellt näringsämne som varit särskilt aktuellt, t.ex. VM-protein, eller i eget försäljningsintresse utformat deklarationer. Härigenom får köparen en mängd olika begrepp att handskas med och detta försvårar den praktiska tillämpningen.

Frågan är högaktuell i och med att socialstyrelsens kontinuerliga kostinformation sätter igång. För att denna verkligen skall bli till åsyftad nytta måste den kostintresserade kunna följa upp anvisningarna vid valet av livsmedel genom den information som ges på själva förpackningen. Uppgiften får heller inte vara så enkelriktad att den utesluter möjligheten för köparen att själv fritt kunna kombinera sin kost. Inom konservindustrin pågår för närvarande arbete på att finna gemensamma former för deklarationerna. Det vore önskvärt att från nuvarande livsmedelsmyndigheters sida en samordning med detta arbete kunde ske genom tillsättande av en arbetsgrupp med myndigheter, industri och köpare representerade. Ett utarbetat förslag på huvudregler för dessa deklarationer kunde då föreligga när stadgan träder i kraft.

För det tredje önskar köparen uppgift om varans förvaring och hållbarhet. Mot LSK:s förslag till *hållbarhetsmärkning* som upptar två alternativa system har jag reserverat mig. Motiveringen till reservationen är att köparen begärt att endast ett system fastställes och att detta skall vara tillförlitligt, öppet och lättfattligt.

Vid valet mellan systemet sista förbrukningsdagen eller förpackningsdagen plus hållbarhetstid anser jag den senare vara att föredraga av många skäl. Förpackningsdagen är den enda exakta uppgiften som kan erhållas, och den är därför nödvändig vid kontroll av varan antingen det gäller egentillsynen eller den offentliga kontrollen. Sista förbrukningsdagen kan inte betecknas som en öppen märkning, när den enda fixa

uppgiften undanhålles köparen. Den ger också en alltför definitiv uppfattning om tidpunkten för när varan inte längre är duglig. Detta datum kan aldrig sättas så nära sista dagen för varans brukbarhet med hänsyn till de många händer som hanterar den, innan den når förbrukaren, att inte en väl tilltagen marginal måste beräknas. Denna marginal måste delvis tagas på måfå, då några bestämda normer för hållbarheten inte går att fastställa. Härigenom är det fara värt att begreppet sista förbrukningsdag med sin definitiva karaktär skapar en medveten eller omedveten känsla av osäkerhet hos köparen även beträffande värdet och tillförlitligheten av övriga uppgifter. Önskvärt är ju även att hållbarhetsmärkningen kommer till användning på ett så stort antal varuslag som möjligt utöver dem obligatoriet gäller. Då visar sig förpackningsdag och hållbarhetstid för köparen vara det säkra systemet. Detta gäller även de djupfrysta färdigförpackningarna då i sortimentet finns en del varor med begränsad hållbarhetstid när det gäller kvaliten.

Jag vill därför föreslå att 18 § i livsmedelsstadgan ändras så att alternativet sista förbrukningsdagen såsom valmöjlighet strykes och endast får användas om livsmedelsstyrelsen föreskriver detta på grund av särskilda skäl.

LSK föreslår i tillämpningskungörelsen att *livsmedel som varit fryst* och säljs upptinat skall märkas med uppgift om att det varit fryst. På så sätt undvikes förväxling av färsk och tidigare fryst vara och bedömningen av priset underlättas. Exempel på sådana varor är smör, vissa brödtyper och konditorivaror, fisk, konsumentstyckat kött och vissa charkuterivaror. Att upptining sker under yrkesmässig kontroll är till fördel. Av kommentaren till kungörelsetexten i 3 kap. 2 § framgår inte klart att denna uppgiftsskyldighet endast berör konsumentvaror färdiga för saluhållande. Självklart avser detta inte den djupfrysta och upptinade råvara, som används vid tillverkning av livsmedel.

I stadgan föreskrives helt allmänt, att märkningen skall utföras på ett tydligt och för förbrukaren lätt i ögonen fallande och otvetydigt sätt och alltså skall ske i klartext och inte i kod. Att detta fastslagits i ramförfattningen är för köparen av stort värde. Erfarenheten har visat att här krävs klara bestämmelser, då under årens lopp trots upprepade framställningar från olika konsumentgrupper någon förbättring inte skett. Dagens märkning av förpackningarna sker med mycket skiftande tydlighet på vissa varugrupper på grund av ojämn tillgång på färg eller med ofärgad instämpling i förpackningsmaterialet. Värdet av LSK:s förslag skulle emellertid öka betydligt, om det kompletterats med förslag till bestämmelser i tillämpningskungörelsen genom att t. ex. ange minimiytan på förpackningens synliga yta, vilken inte får underskridas för föreskriven märkning.

30 § i 1951 års stadga innehåller möjligheter till ett flertal *undantag från märkningsskyldigheten*. LSK har strävat efter att begränsa dessa. Varor under 100 gr och över 10 kg är för närvarande undantagna från märkningsbestämmelserna. Dessa viktgränser har LSK skärpt genom att endast medge undantag för varor under 25 gram och över 25 kg. Från köparens synpunkt är detta inte en tillräcklig skärpning eftersom sortimentet av förpackningar under 25 gr, i första hand portionsförpackningar för skiftande varutyper, i dag bevisligen starkt ökat. Regeln bör därför vara att märkningsskyldighet skall föreligga oberoende av vikt. Skulle i enstaka fall undantag vara befogat, har livsmedelsstyrelsen genom bestämmelserna i stadgans 23 § möjlighet att medge detta.

Beträffande förpackningar föreslår LSK skärpning av gällande bestämmelser, vilket är tillfredsställande för köparen. Emellertid räknar inte LSK varor i nätpåse och korv där naturtarm ersatts av plast såsom färdigförpackade, varför dessa för köparen viktiga och vanliga livsmedel undantages från märkningsskyldigheten. Detta kan inte från köparens sida accepteras, då det är ologiskt att inte jämställa korv i plast med annan vara förpackad i plast. Och vad beträffar nätpåse som förpackning medger

den inte alltid större möjlighet att syna varan än en genomskinlig plastförpackning.

LSK:s förslag till tillämpningskungörelse medger slutligen undantag för så viktiga livsmedel som vissa brödsorter och konditorivaror samt färska bär, frukter, grönsaker och rotfrukter. Köparen måste på det bestämdaste hävda att för dessa liksom för andra livsmedel måste gälla samma bestämmelser i fråga om möjlighet att identifiera varan och att bevaka redligheten i handeln. Detta gäller även LSK:s förslag att upphäva den nuvarande bestämmelsen om märkning av kylhuslagrade ägg.

LSK har beträffande förslaget till *tillämpningskungörelsen* betonat att det är preliminärt och provisoriskt. Det kan som LSK framhåller utgöra grundval för livsmedelsstyrelsen att bygga vidare på. I kungörelsen har sammanförts nuvarande bestämmelser från olika författningar, men arbetsgrupper inom kommittén har i samarbete med branschexperter också framlagt olika förslag till nya bestämmelser. Utformningen har i ett flertal fall gjorts utan att konsumentföreträdare har fått medverka. Tillämpningskungörelsen bör emellertid vara till praktisk nytta inte endast för näringslivet och de regionala och lokala livsmedelsmyndigheterna utan även för konsumentupplysare och konsumentrepresentanter och dessutom för studiearbetet kring livsmedelsfrågorna. Det är då önskvärt att den i sin uppläggning blir enkel och tydlig och utan alltför mycket olika paragrafer och kapitelindelningar. Den bör direkt anknyta till stadgans paragrafer, vilka den är avsedd att förtydliga och direkt tillämpa. Dessa krav tillgodoses inte av tillämpningskungörelsen i föreliggande skick.

Det hade emellertid varit önskvärt att det redan i förslaget skett en modernisering av kapitelindelningen efter grunder som bättre överensstämmer med nuvarande varumarknad som dels upptar livsmedelsråvaror, dels bearbetade livsmedel med relativt enhetliga råvaror samt dels sammansatta livsmedel, där bland annat den färdiga maten ingår i olika förvaringsformer. Denna är för närvarande inte särskilt behandlad i tillämpningskungörelsen. Det är dock en livsmedelsprodukt som köparen i allt större utsträckning använder och är beroende av. På grund av sina speciella problem bör den behandlas som en självständig grupp.

Med hänsyn till kungörelsens omfattning vill jag för övrigt inte här ingå på enskilda detaljer där jag som köpare vill anmäla avvikande mening.

LSK framlägger två alternativa förslag till *byråindelning på livsmedelsstyrelsen*. I båda fallen har man en allmän varubyrå och en köttvarubyrå enbart för köttvaror då däremot övriga animala produkter hänföres till allmänna byrån. Mot denna uppdelning har jag reserverat mig då jag anser den inte motsvara moderna krav på enhetlig behandling av livsmedlen oberoende av ursprung. Samtliga livsmedel på dagens varumarknad är också i hög grad integrerade och bör behandlas och bedömas från samma utgångspunkt både när det gäller råvaror och och hel- och halvfabrikat. Av denna anledning kan man även diskutera huruvida inte vissa uppgifter som nu lagts på normbyrån och tekniska byrån även hör hit. Varubyråns arbete kan ju beroende på expertområden fördelas på sektorer utan att helhetsbegreppet förloras.

I betänkandet framhålles att livsmedelsstyrelsen har många viktiga samordnande uppgifter. Detta gäller vissa arbetsuppgifter för de regionala och lokala livsmedelsmyndigheterna samt även ökad rådgivande verksamhet.

Dessutom innehåller förslaget krav på utvidgning av livsmedelskontrollen och inte minst när det gäller importvaror så att denna kontroll i någon mån skall komma i paritet med kontrollen på de inom landet tillverkade livsmedlen.

När det gäller frågan om hur importkontrollen skall lösas har LSK hänvisat till nu pågående arbete inom tullagstiftningskommittén.

Dessa båda grupper av viktiga arbetsuppgifter bör handläggas på en särskild byrå förslagsvis en kontakt- och kontrollbyrå. Genom denna byrå skulle även kontakten med allmänheten skötas.

10 Särskilt yttrande av ledamoten Fitger [1]

1.1 *Berikningsmedel*

Med berikningsmedel avses enligt 1 § LS[2] vitaminer, mineralämnen och andra näringsämnen som är avsedda att på konstlad väg tillföras livsmedel för att förbättra dess näringsvärde. Enligt 10 § första stycket skall livsmedelsstyrelsen, när den »finner det påkallat ur hälso- och näringssynpunkt», föreskriva att livsmedel av visst slag skall tillföras berikningsmedel, så att livsmedlet kommer att hålla angiven halt av särskilt näringsämne. I andra stycket stadgas däremot att berikningsmedel i övrigt får vara tillfört livsmedel endast efter tillstånd av livsmedelsstyrelsen.

Det bör uppmärksammas att nyssnämnda bestämmelse om i vissa fall tvång att tillsätta berikningsmedel och i andra fall förbud att göra detta mycket väl kan avse ett och samma berikningsmedel, ehuru givetvis olika livsmedel, och att några särbestämmelser för berikningsmedel hade varit onödiga, om det endast gällt att förhindra alltför stor tillsats av berikningsmedel i det fall livsmedlet därigenom bleve mindre tjänligt till människoföda. För sådant ändamål hade bestämmelserna om godkännande av livsmedelstillsatser varit tillräckliga.

Det karaktäristiska kännetecknet på berikningsmedel är, såsom också framhålles i definitionen, att de är avsedda att tillföras livsmedel för att förbättra dess näringsvärde. Då man i praktiken torde kunna utesluta att tillförsel sker utan att tillverkaren vid saluhållandet av livsmedlet vill på något sätt kunna framhålla den inträdda förbättringen av livsmedlets näringsvärde, har jag på ett tidigt stadium av LSK:s arbete föreslagit följande principiella anordning.

Begreppet berikningsmedel slopas i 1 §. Därav följer att de skall inordnas under tillsatsbegreppet, om de ej är att betrakta som råvaror. Då en tillsats ej får användas utan att densamma för livsmedlet i fråga godkänts av livsmedelsstyrelesn, som därvid kan fastställa maximihalt, förhindras sådan användning av berikningsmedel som kan medföra fara ur hälsosynpunkt. Syftet med LSK:s förslag rörande berikningsmedel tillgodoses genom en skärpning av bestämmelsen i 22 § LS att livsmedel som saluhålles under uppgift att det innehåller näringsämne skall märkas med uppgift om arten och halten av ämnet. Skärpningen skulle kunna innebära att utan livsmedelsstyrelsens tillstånd livsmedel ej får saluhållas under uppgift att det innehåller speciellt näringsämne. Även om denna av mig föreslagna principiella anordning ej skulle genomföras förtjänar följande synpunkter beaktande vid ett studium av LSK:s förslag.

[1] Med visst instämmande av ledamoten Lindskog.

[2] Förkortningen LS användes för att beteckna LSK:s förslag till livsmedelsstadga i likhet med att TK anger förslaget till tillämpningskungörelse.

1. Ett viktigt berikningsmedel, vitamin C, har betydande användning även för helt andra ändamål, nämligen som antioxidationsmedel. Ämnet har också under namnet askorbinsyra av kommerskollegium upptagits på den för livsmedel i allmänhet (grupp 11) gällande listan över godkända tillsatser. Användes ämnet däremot som berikningsmedel kräves såväl enligt nu gällande vitamineringsförordning som enligt 10 § LS tillstånd av vederbörande myndighet. Det må framhållas att ämnet är kemiskt väldefinierat och alltså kan betraktas som »vara av visst slag» som berörs i 5 § LS. Livsmedelsstyrelsen kan emellertid inte fastställa om ämnet enligt den föreslagna stadgan är att hänföra till berikningsmedel eller livsmedelstillsats utan kunskap om avsikten med användningen, som ofta knappast kan bedömas på annat sätt än genom hänsynstagande till om tillverkaren vid saluhållandet av livsmedlet vill på något sätt framhålla den inträdda förbättringen av dess näringsvärde. Ehuru den av mig föreslagna principiella anordningen innebär en vida mer tillfredsställande lösning av det i punkt 1 behandlade problemet än de av LSK föreslagna bestämmelserna, som i huvudsak överensstämmer med nu gällande, vill jag framhålla att dessa i praktiken knappast torde ha medfört några större komplikationer. Problemet skulle däremot enligt min mening inte kunna bemästras om i överensstämmelse med ett inom LSK framfört förslag förbudet i 10 § LS komme att utsträckas bakåt till att gälla själva tillförandet av berikningsmedel till livsmedel. Därigenom skulle ytterligare fördunklas sambandet mellan berikningsmedlet och ifrågavarande livsmedel. Detta samband grundar sig enligt definitionen i 1 § LS på avsikten med tillförandet av ämnet till livsmedlet. Om vitamin C skall betraktas som berikningsmedel eller antioxidationsmedel kan ej avgöras utan samband med själva livsmedlet.

2. LSK anför i motiveringen att till berikningsmedlen räknas äggviteämnen (proteiner), s. k. essentiella aminosyror och essentiella fleromättade fettsyror. Det framhålles att dessa skiljer sig i ett grundläggande avseende helt från vitaminer och övriga vanliga berikningsmedel därigenom att de vanligen tillsättas ett livsmedel i förhållandevis stor mängd. Det bör uppmärksammas att essentiella fleromättade fettsyror inte är någon handelsvara. För att i t. ex. margarin uppnå en hög halt av linolsyra — den viktigaste fleromättade fettsyran — som enligt TK skall deklareras i fråga om bl. a. ätliga fetter och oljor — användes i erforderlig omfattning fettråvaror som har hög halt av linolsyra, t. ex. solrosolja. Även sådana fettråvaror torde enligt LSK:s förslag kunna anses som berikningsmedel liksom sojaproteinkoncentrat och fiskproteinkoncentrat när det gäller berikning med aminosyror. De torde i motsats till vad LSK mera generellt uttalar om egentliga livsmedel — tillföras »för att selektivt höja livsmedlens näringsvärde.» Men detta sker enligt min mening inte alls »på konstlad väg». Det bjuder mig över huvud taget emot att betrakta egentliga livsmedel av förevarande slag som berikningsmedel. LSK löser åtminstone delvis komplikationerna genom att i kommentarerna uttala att generellt tillstånd för användning som berikningsmedel bör gälla tills vidare för kolhydrater (socker m. m.), fetter (triglycerider) och äggviteämnen (proteiner). En följd av att egentliga livsmedel på så sätt kan betraktas som berikningsmedel synes vara att uttrycket »på konstlad väg» utgår ur definitionen.

Själv anser jag alltjämt den av mig föreslagna principiella anordningen vara att föredraga. Den innebär, såsom ovan framhållits, att begreppet berikningsmedel slopas och att i 22 § LS stadgas att livsmedel ej utan livsmedelsstyrelsens tillstånd får saluhållas under uppgift att det innehåller speciellt näringsämne. Därmed avses givetvis inte protein, fett och kolhydrat. Uppgiften om halten härav liksom om kalorivärdet måste tvärtom eftersträvas på alla färdigförpackningar av sammansatta livsmedel. Då emellertid ingen annan av LSK:s ledamöter velat biträda ett av mig framfört förslag att krav på sådan näringsdeklaration skulle införas i TK för alla blandade köttvaror, däri inräknat färdiglagad mat innehållande kött-

vara, har jag kommit till den uppfattningen att utvecklingen på området lämpligast föres framåt på frivillighetens väg. Föreningen Svenska konservtillverkare har redan nedlagt ett så betydande arbete på utformningen av det slag av näringsdeklaration som jag här åsyftar att jag räknar med att sådan deklaration i praktiken genomförts i stor utsträckning långt innan den nya livsmedelsstadgan träder i kraft.

1.2 *Villkor för berikningstillstånd*

I 8 § vitamineringsförordningen stadgas att tillståndet kan återkallas bl. a. om kommerskollegium finner att etikett, påskrift å förpackning, anslag, skylt, annons, cirkulär, prospekt, priskurant eller annan reklam, som användes för varan, har oriktigt eller missvisande innehåll, ägnat att framkalla en felaktig uppfattning om varans genom vitamineringen erhållna egenskaper. Liknande skäl bör givetvis kunna föranleda återkallande av tillstånd, om detta enligt mitt förslag i stället avser rätt att deklarera att livsmedlet innehåller speciellt näringsämne. Det är angeläget att förhindra att konsumenten får en oriktig eller missvisande uppfattning om det speciella näringsämnets betydelse.

Det bör bemärkas att nämnda bestämmelser i 8 § inte har någon anknytning till vad i 3 § sägs om att vid ansökningen om tillstånd *bör* företes prov på etikett m. m., som är avsedd att användas för varan, ehuru de olika formerna för reklam återges nästan exakt med samma ord. För sökanden är det en fördel att han på så sätt får sin påtänkta reklam förhandsprövad av myndigheten men i författningen talas det inte om något direkt godkännande från myndighetens sida. Tillståndshavaren har rätt att när som helst ändra utformningen av sin reklam blott denna inte strider mot de anförda bestämmelserna i 8 §.

I 2 kap. 2 § TK inför LSK i fråga om alla berikningsmedel en liknande bestämmelse som nu förefinnes i 3 § vitamineringsförordningen om etiketter och annan reklam. I och för sig fäste jag mig inte vid att ordet »bör» utbytts mot »skall», eftersom det i verkligheten kan ligga i en sökandes intresse att på ett tidigt stadium av myndigheten bli uppmärksamgjord på att den påtänkta reklamen i något avseende inte kunde anses lämplig. Men jag blev mycket förvånad när i förslaget till kommentarer till bestämmelsen, vilka ej förelades LSK förrän till sammanträdet den 16 februari 1970 — kommitténs sista egentliga arbetsplenum — uttalades att sådant material som nämnes i paragrafen, etiketter, påskrifter, skyltar e. dyl., inte får ändras utan att först ha granskats och godkänts. Min förvåning har inte minskats av att LSK beslöt att acceptera de nämnda kommentarerna.[1] På grund av att detta särskilda yttrande av mig måste avges några få dagar efter nämnda beslut fattats, saknar jag tid att principiellt kritisera beslutet. Jag måste överlämna detta åt de remissinstanser, som vill företräda viss frihet rörande hur en reklam i detalj bör kunna få utformas. Jag måste nöja mig med att framhålla att några liknande bestämmelser ej förefinnes på läkemedelsområdet. Till ansökan om registrering av farmacevtisk specialitet skall visserligen fordras etiketter — varvid man nöjer sig med skisser — men i övrigt behöver intet utsägas om utformningen av själva reklamen. Jag bortser därvid från att i och för sig mycket viktiga uppgifter skall lämnas om specialitetens farmakologiska, toxikologiska och kliniskt-terapevtiska egenskaper samt indikationer, kontraindikationer, biverkningar och dosering. När det gäller berikningsmedel är nämligen motsvarande uppgifter väl kända av myndigheterna.

2.1 *Begreppen tillsats och råvara*

På förslag av 1948 års livsmedelssakkunniga infördes i Sverige tidigare än i kanske något annat land principen med positiva listor över alla tillåtna tillsatser i stället för tidigare system med s. k. negativa listor över vissa förbjudna tillsatser. Sistnämnda system kunde inte anses utgöra tillräckligt skydd mot att vid framställning och beredning av

[1] I betänkandet har kommentarerna ändrats något, men min principiella kritik kvarstår.

livsmedel tillsattes ämnen, som gör livsmedlen hälsovådliga eller otjänliga till människoföda. Med den snabba utvecklingen på det kemiska området kunde visst ämne, som i och för sig vore av beskaffenhet att böra förbjudas, få användas i livsmedel under förhållandevis lång tid innan förbud kunde genomföras. Den nya principen med positiva listor har till utgångspunkt att *tillsatser* får användas endast efter särskild tillståndsprövning. Att införa en liknande förhandsprövning av vilka *råvaror* som skall få användas vid livsmedelstillverkningen är såsom föredragande departementschefen påpekade (prop. 1951: 63) uppenbarligen inte möjligt. »Godkännandeproceduren måste inskränkas till varor och ämnen, som är tillsatser i egentlig mening och som alltså icke är att betrakta som råvaror».

Departementschefen uttalade att den av honom föreslagna definitionen av begreppet tillsats i första hand avsåg »färgämnen, konserveringsmedel, essenser och andra smaktillsatser, förtjockningsmedel och liknande». Han erkände att definitionen kanske inte gav tillräcklig ledning om i det särskilda fallet godkännande erfordras eller inte. Det mest tveksamma var här hur gränsen mellan råvara och tillsats skulle dragas. »Att här ange någon kvantitativ gräns är icke möjligt. Gränsfall måste alltid uppkomma. I allmänhet torde dock skillnaden i praktiken vara ganska klar». För att minska olägenheterna av att definitionen på tillsatser inte kunnat göras fullständigt exakt, tilldelades kommerskollegium rätt att meddela bindande förklaring om vara eller ämne i visst fall är att anse såsom tillsats till livsmedel eller inte.

Kontentan av såväl gällande som av LSK föreslagna bestämmelser är att såsom livsmedelstillsats får användas endast vara som godkänts av vederbörande myndighet (11 § LS), medan i fråga om råvara endast gäller den allmänna bestämmelsen (8 § LS) att livsmedelsråvara ej får vara av sådan beskaffenhet eller användas i sådan mängd att det färdiga livsmedlet kan antagas bli otjänligt till människoföda. Livsmedelsstyrelsen kan dock upptaga till prövning om viss vara är att anse som otjänlig till människoföda, vilket kan medföra att varan upptages på vad här skall kallas en negativ lista över råvaror som ej får användas vid framställning av livsmedel. Nuvarande stadga kan sägas ha ett exempel härpå i 74 §, som innebär att mineralolja inte får användas såsom råvara eller tillsats vid tillverkning av bröd eller annat bakverk som skall saluhållas. LSK har ansett den allmänna bestämmelsen i 8 § LS vara tillräcklig för att hindra sådan användning.

2.2 *Begreppet »främmande ämne» i nuvarande stadga*

Tillsatsbegreppet och den därmed sammanhängande godkännandeproceduren har, såsom framgår av ovanstående redogörelse, skapats för att hindra användningen av ämnen, som gör livsmedlen hälsovådliga eller otjänliga till människoföda. En viss begreppsförvirring har uppstått genom att i nu gällande stadga införts bestämmelser för vissa livsmedel — flertalet mejeriprodukter samt äggpulver och mjöl — att livsmedlet ej får innehålla annat främmande ämne än sådant som av kommerskollegium särskilt godkänts såsom tillsats till livsmedlet i fråga. Rent allmänt gäller att ett livsmedel ej får innehålla otillåtna tillsatser men i föreliggande fall utsträckes förbudet till att gälla andra främmande ämnen än vad som skall betraktas som tillsatser i stadgans mening. Dessa bestämmelser har i motsats till de allmänna tillsatsbestämmelserna tillkommit enbart för att främja redlighet inom handeln. Det bör beaktas att uttrycket främmande ämnen i nu gällande stadga har en annan betydelse än i 1 § LS, där man främst avser bekämpningsmedelsrester och andra ämnen som kommit att ingå i livsmedel på annat sätt än genom avsiktliga tillsatser.

I nu gällande stadga avses med främmande ämnen i ovan berörda fall sådana som är artfrämmande för livsmedlet i fråga men i sig själva kan hänföras till egentliga

livsmedel i motsats till livsmedelstillsatser. Potatismjöl är tvivelsutan i och för sig ett livsmedel i egentlig mening men mjöl är en främmande beståndsdel i t. ex. äggpulver och får därför ej ingå i en vara som saluhålles under denna beteckning. Att så är fallet framgår redan av bestämmelsen att med äggpulver avses torkat helt ägg utan skal (heläggsmassa). LSK har därför inte ansett sig i tillämpningskungörelsen behöva intaga några bestämmelser som motsvarar här behandlade bestämmelser i nuvarande stadgan om flertalet mejeriprodukter samt äggpulver och mjöl. Tilläggas må att intet hinder möter enligt den nya stadgan att saluföra en blandning av äggpulver och större eller mindre mängd potatismjöl under annan beteckning än äggpulver om bl. a. det sammansatta livsmedlets slag och väsentliga sammansättning anges. Nuvarande stadga tillåter saluhållande av en dylik blandning om blott varans benämning inte ger varan sken av att utgöra äggpulver. I övrigt erfordras endast märkning med innehållets vikt samt tillverkarens, förpackarens eller säljarens namn.

2.3 *Nuvarande bestämmelser om bindemedel i korv*

Ovanstående redogörelse är närmast avsedd att tjäna som underlag för en diskussion[1] av det i LSK:s betänkande på flera ställen berörda problemet om och i vilken mån bindemedel i korv är att anse som tillsatser eller råvaror. Till en början må därvid framhållas att 1948 års sakkunniga komplicerade tolkningen genom att tala om *tillsatserna* potatismjöl, mjölk, mjölkpulver och blodplasma. I propositionen betraktades dessa varor i stället som *bindemedel* utan anknytning till tillsatsbegreppet med tillhörande godkännandeprocedur. Bestämmelserna i den år 1951 fastställda stadgan innebar att de nämnda bindemedlen finge utan särskild deklaration ingå i en sammanlagd kvantitetet om högst 4 gram torrsubstans per 100 gram av korvens vikt (beräknad vid högsta tillåtna vattenhalt). Korv, som innehöll andra bindemedel eller högre halt än den nämnda, skulle dock få saluhållas under förutsättning att bindemedlets art och halt därav angavs. Allmänt föreskrevs att »korv skall, där annat icke framgår av benämningen, vara tillverkad av kött eller köttvara».

De nämnda bestämmelserna för korv i 66 § skulle enligt 120 § inte träda i kraft förrän en kristidskungörelse på området upphört att gälla. Detta skedde inte förrän år 1955, varvid samtidigt en genomgripande förändring av 66 § företogs. Då föreskrevs att korv får — bortsett från potatismjöl, mjölk och mjölkpulver samt koksalt, socker, kryddor och kryddoljor — icke vara tillsatt med annat ämne än sådant som av kommerskollegium särskilt godkänts såsom tillsats till korv. Den av departementschefen införda och i praktiken använda termen »bindemedel» ströks tyvärr ur lagtexten. Denna fick en utformning, vilken i motsats till den ursprungliga avfattningen av 66 § visat sig vara utvecklingshämmande och stridande mot de elementära krav som kan uppställas på utformningen av en livsmedelslagstiftning.

Det måste nämligen anses vara ett sådant krav att en vara som får användas som råvara i korv — med iakttagande av vissa märkningsbestämmelser — även får användas som bindemedel eller »tillsats» i mindre mängd. Detta krav var tillgodosett i den ursprungliga avfattningen av 66 §. Sojaprotein skulle ha fått användas som bindemedel om halten därav angavs. Enligt de bestämmelser som trädde i kraft 1955 får korv däremot »icke vara tillsatt» med sojaprotein (och för övrigt ej heller med annan stärkelse än potatismjöl). Om korv tillverkats av sojaprotein såsom råvara jämte köttvara får den däremot saluhållas under benämning, som anger att sojaprotein ingår.

[1] Denna diskussion framlades till LSK:s sammanträde den 16 februari 1970 i anledning av att majoriteten dessförinnan ansett att man i fråga om bindemedel kunde draga en gräns mellan tillsats och råvara vid en torrsubstanshalt av 3 % bindemedel.

2.4 *Egentliga livsmedel — vanligen ej tillsatser*

Proteiner, fetter och kolhydrater är såsom kalorigivande näringsämnen att betrakta som egentliga livsmedel — livsmedel *per se* — och faller enligt internationell terminologi vanligen ej under begreppet tillsatsmedel (additives). I den mån de vore att betrakta såsom tillsatsmedel skulle något godkännande för de ovan nämnda bindemedlen potatismjöl, mjölk och mjölkpulver ändock inte ha varit erforderligt med hänsyn till vad i 4 § 1 mom., andra stycket i nuvarande stadga fastställts för varor, som »utvunnits ur djur eller växt genom torkning, värmebehandling, urlakning med vatten eller behandling av rent mekanisk natur». Det bör emellertid uppmärksammas att denna bestämmelse tillkommit för att från godkännandeproceduren skall kunna undantagas sådana tillsatser som kryddor. Av bestämmelsen får inte den slutsatsen dragas att ett livsmedel som genomgått en mera ingripande behandling än den nämnda — t. ex. sojabönmjöl som genom extraktion med bensin avfettats resp. därav framställt sojaproteinkoncentrat — inte skulle få användas inom livsmedelsindustrin utan godkännande av kommerskollegium, medan så skulle vara fallet med icke avfettat sojamjöl. Att socker och andra sockerarter blev särskilt nämnda bland de tillsatser för vilka godkännande givetvis ej erfordrades motiverades av 1948 års sakkunniga med att i författningstexten borde anges vissa av ålpdern brukliga konserveringsmedel (förutom sockerarter, koksalt, ättika och alkohol samt dessutom enligt det ursprungliga förslaget svavelsyrlighet, myrsyra, bensoesyra och natriumbensoat).

I överensstämmelse med den uppfattning som ovan framlagts visar ett studium av gällande förteckning över av kommerskollegium godkända tillsatser till livsmedel inga exempel på att egentliga livsmedel bör betraktas som tillsatser, för vilka godkännande erfordras. I fråga om grupp 11 (»Övriga livsmedel») upptar förteckningen intet enda egentligt livsmedel av den art som här åsyftats. Däremot nämns vissa varor, vilkas kemiska karaktär ändrats genom viss behandling av egentliga livsmedel, nämligen natriumproteinat från avfettat sojamjöl (sojaproteinisolat), vissa glycerider av fettsyror samt acetylerad stärkelse. Det är angeläget att sådana kemiskt förändrade livsmedel inte användes utan att ha underkastats den för livsmedelstillsatser fastställda godkännandeproceduren. För fullständighetens skull må nämnas att kommerskollegiets förteckning för andra grupper i några få fall av ringa betydelse i detta sammanhang upptar mycket små mängder sockerarter och mjölkpulver, dvs. egentliga livsmedel. Det rör sig här inte om livsmedelstillsatser i stadgans mening utan om för ifrågavarande livsmedel artfrämmande ingredienser.

2.5 *Sojaproteinkoncentrat även berikningsmedel*

Såsom framgår av avsnitt 1.1 kan sojaproteinkoncentrat även betraktas som berikningsmedel. En inblandning av 3 % dylikt 70-procentigt koncentrat i stället för 4 % potatismjöl som bindemedel i korv ökar dennas proteinhalt med över 2 %, t. ex. från 9 till 11 %. Det bör beaktas att det därvid är fråga om ett ganska högvärdigt protein, särskilt om koncentratet fått en extra tillsats av aminosyran metionin. I så fall synes proteinets effektivitet jämförligt med fullgott protein härstammande från skelettmuskulatur. Bindväv, senor, brosk o. dyl. har visserligen höga halter av protein men detta är mycket lågvärdigt ur näringsfysiologisk synpunkt.

Såsom framhålles under 1.1 anser LSK att generellt tillstånd bör gälla för att såsom berikningsmedel använda proteiner, fetter och kolhydrater. Detta ställningstagande överensstämmer med min ovan uttalade uppfattning att proteiner, fetter och kolhydrater såsom kalorigivande näringsämnen är att betrakta som egentliga livsmedel och därför inte bör falla under tillsatsbegreppet om de

i vissa fall användes endast i mindre mängder. Jag upprepar att det måste anses vara ett elementärt krav att en vara som får användas som råvara i korv även skall få användas som bindemedel eller »tillsats» i mindre mängd liksom givetvis som berikningsmedel. För mig framstår diskussionen om sojaprotein i ett visst fall skall betraktas som råvara, livsmedelstillsats eller berikningsmedel såsom varande av helt teoretisk karaktär. Skulle varan, såsom hittills vanligen synes vara fallet, anses utgöra en tillsats om den användes som bindemedel, bör tillsatsen utan vidare godkännas om intet hinder möter att använda varan som råvara i större mängder därest vissa märkningsföreskrifter iakttages. Vid behov kan givetvis sådana föreskrifter utfärdas även för det fall att sojaprotein användes i mindre mängd som bindemedel. Såsom ovan nämnts innehöll 66 § i 1951 års avfattning bestämmelse härom.

3.1 *Märkning av livsmedel*

Jag finner det mindre tillfredsställande att livsmedelsstadgan på olika sätt behandlar å ena sidan vad här skall kallas egentlig märkning av livsmedel och å andra sidan lämnandet av särskild uppgift om livsmedel. I förra fallet skall jämlikt 15 § LS föreskriven märkning anbringas på förpackning, om sådan finnes, och eljest på själva livsmedlet eller på en vid livsmedlet fästad etikett. Bestämmelserna i 17—19 §§ handlar enbart om märkning av färdigförpackningar. Enligt första stycket 21 § äger livsmedelsstyrelsen föreskriva att annat livsmedel än färdigförpackat skall märkas enligt 17—19 §§. I sådant fall måste märkningen enligt 15 § anbringas på själva livsmedlet eller på en vid livsmedlet fästad etikett.

Den senare delen av första stycket av 21 § handlar om att »annan särskild uppgift om livsmedel» — dvs. annan än märkning enligt 17—19 §§ — »skall lämnas vid dess saluhållande», om livsmedelsstyrelsen så föreskriver. I de få fall detta bemyndigande utnyttjas brukar i TK stadgas att uppgifterna i fråga om oförpackat livsmedel får tillhandahållas genom anslag intill livsmedlet.

Jag ifrågasätter om inte senare punkten av 15 § LS bör överföras till TK så att livsmedelsstyrelsen får större frihet att avgöra hur föreskriven märkning skall ske.

3.2 *Livsmedlets nettovikt*

LSK tar i betänkandet med rätta avstånd från att i livsmedelsstadgan direkt uttryckes krav på att »minsta» vikt av innehållet skall anges å färdigförpackning. För att helt undvika felmarginaler i en större tillverkningsserie måste i så fall, såsom LSK framhåller, förpackningsmaskinerna ställas in på förhållandevis stora konstanta »övervikter», vilket resulterar i prishöjningar. LSK uttalar att problemen med eventuella felmarginaler i stället synes kunna lösas så att livsmedelsmyndigheterna accepterar vissa smärre avvikelser under förutsättning att den genomsnittliga vikten — eller i förekommande fall volymen — för ett mindre antal godtyckligt utvalda förpackningar av en vara överensstämmer med den uppgivna vikten. Denna »genomsnittsprincip» eliminerar till stor del riskerna för medvetna systematiska undervikter och är vedertagna i internationella handelssammanhang. LSK anser det emellertid vara för tidigt att lagfästa principen innan tillräckliga praktiska erfarenheter vunnits. Med ledning därav bör emellertid så småningom lämpliga tillämpningsföreskrifter utfärdas.

Själva principen att genomsnittsvikten ej får understiga den å förpackningen angivna kan utan vidare accepteras. Denna princip bör även gälla de fall, där en exakt vikt- eller volymangivelse bereder svårigheter och det därför — såsom framgår av det i betänkandet återgivna uttalandet i prop. 1951: 63 — inte möter något hinder enligt nuvarande lagstiftning att ange vikten eller volymen ungefärligt, varvid uppgiften dock bör

kompletteras med beteckningen »cirka» eller dylikt.

I fråga om användningen av cirkauppgifter gör LSK uttalanden som synes mig understryka att LSK själv saknat »tillräckliga praktiska erfarenheter» på området. I varje fall hade jag, när ifrågavarande uttalanden behandlades inom LSK, inte vid föredragningen blivit upplyst om eller på annat sätt fått klart för mig att cirkauppgifter i dag förekommer på nästan alla förpackningar av sådana typer av livsmedel som tillverkas av t. ex. Felix och Findus.

LSK:s åsyftade kritiska uttalanden rörande cirkauppgifter har sitt berättigande när det gäller sådana varor som socker, mjöl och margarin där mätnings- och förpackningsmetoderna tillåter snäva vikttoleranser. Redan i fråga om dessa fall — där några cirkauppgifter ej torde förekomma i praktiken — bör emellertid erinras om ett grundläggande element i sannolikhetskalkylen för att en viss förpackningsvikt skall ligga inom vissa fastställda toleransgränser. Livsmedelsstyrelsen, som ju enligt tidigare här åberopade uttalande av LSK så småningom bör utfärda lämpliga tillämpningsföreskrifter, måste grunda dessa på att en viss del av slumpmässigt utvalda förpackningar skall få ligga utanför de fastställda toleransgränserna. Dessa gränser kan göras mycket snävare om man tillåter att 5 procent av förpackningarna får ha en vikt som understiger resp. överstiger toleransgränserna, än om detta får vara fallet endast beträffande 1 procent resp. 1 promille. Går man så långt som att kräva att inte en enda av ett nästan oändligt stort antal förpackningar får falla utanför toleransgränserna måste dessa sättas mycket vida. Detta kan också uttryckas så att ett krav på »minsta vikt» — vilket motsvarar den lägre toleransgränsen — skulle ha inneburit att genomsnittsvikten måste ligga åtskilliga procent över den angivna även för här berörda varuslag, för vilka snäva toleransgränser kan iakttagas om blott en viss procent av förpackningarna får falla utanför gränserna.

Snäva toleransgränser är givetvis också verklighetsbetonade i de fall då man inte alls kräver en enhetsvikt å förpackningarna utan åsätter varje förpackning den vid dess vägning konstaterade vikten. Så sker i allmänhet i fråga om bl. a. butiksförpackade livsmedel varvid samtidigt prismärkning äger rum. Att vissa toleranser även i sådana fall erfordras beror på att vågens utslag inte är riktigt till 100 procent.

Till sistnämnda kategori varor, vilkas vikt fastställes först i anslutning till prismärkningen i detaljhandeln, hör i allmänhet djupfryst fjäderfä. Slaktvikten å broilers kan variera inom så vida gränser som motsvarar förhållandet 1:2. Det förekommer dock numera att fjäderfäslakterier söker inrikta sina leveranser av djupfryst broiler på några få viktklasser, vilket förutsätter att företagen kan avsätta den återstående delen av slakten på annat sätt och att vikttoleransen inom varje klass om åtminstone ±5 procent accepteras. Liknande problem uppkommer vid försäljning av kycklingdelar, t. ex. tre kycklinglår, i egentliga färdigförpackningar, å vilka en enhetlig cirkavikt måste anges. Även om ifrågavarande arbetare söker utjämna de ofrånkomliga viktskillnaderna mellan olika kycklinglår i det nämnda exemplet genom att i en förpackning sammanföra större lår med mindre lår, är det uppenbart att förpackningens nettovikt kan variera inom rätt vida gränser.

Som ytterligare exempel på behovet av ganska vida viktgränser skall här beröras förpackningar innehållande 25 köttbullar. Även om köttbullarna tillverkas maskinellt kan varje enskild köttbulle inte ges exakt samma vikt och det förefaller rimligt att tillåta att vissa förpackningar innehåller 24 och andra 26 köttbullar. Enbart sistnämnda förhållande motsvarar viktavvikelser på ±4 procent.

Storleken av erforderliga vikttoleranser varierar för olika livsmedelsprodukter mellan å ena sidan de nyss anförda exemplen beträffande kycklingdelar och köttbullar och å andra sidan de förut nämnda exemplen på varor — bl. a. socker och mjöl — för vilka snäva toleranser kan iakttagas om blott en viss procent av förpackningarna får falla utanför gränserna. Av betydelse för konsu-

menterna är att lagstiftningen tydligare än hittills varit fallet fastslår den av LSK anförda principen att genomsnittsvikten ej får understiga den å förpackningen angivna och att denna princip gäller oberoende av storleken av de toleranser i fråga om den enskilda förpackningens vikt, vilka livsmedelsstyrelsen kan komma att fastställa sedan »tillräckliga praktiska erfarenheter vunnits» och samtidigt beaktats vad ovan sagts rörande ett grundläggande element i sannolikhetskalkylen.

I fråga om vilka avvikelser som bör kunna anses tillåtna om cirkavikt anges, åberopar LSK bestämmelsen i 66 § 1905 års köplag. I denna nämns en avvikelse med upp till 5 procent från den angivna myckenheten. I och för sig torde denna siffra ofta kunna anses ganska verklighetsbetonad. Det skall dock här framhållas att nämnda bestämmelse inte alls handlar om hur stora avvikelser som är tillåtna i fråga om en enskild förpackning utan om något helt annat, nämligen i vilken omfattning leveransplikt föreligger när avtal uppgjorts om en viss totalkvantitet. Ett avtal om leverans av t. ex. cirka 100 säckar potatismjöl tillåter enligt köplagen att säljaren levererar endast 95 säckar men lagen tvingar även köparen att taga emot upp till 105 säckar, ett förhållande som säljaren stundom utnyttjat vid fallande priser. Vid köplagens tillkomst förelåg handelsbruk att varje säck skulle väga 100 kg, varför avtalet i själva verket avsåg leverans av 10 000 kg med avvikelser av 5 procent nedåt och uppåt. Men när det gäller sådana varor som mjöl var inga stora toleranser tillåtna — och ej heller erforderliga — i fråga om vikten av varje enskild säck. Orsaken härtill var emellertid närmast gängse handelsbruk och ingalunda ovan berörda bestämmelser i köplagen.

3.3 *Transportförpackningar*

I 3 kap. TK föreslår LSK att vad i 17—19 §§ LS samt i TK sägs om märkning av färdigförpackade livsmedel skall även gälla förpackning innehållande flera enheter färdigförpackade livsmedel, såsom transportförpackning och grossistförpackning.

Jag motsätter mig inte vad LSK anför i kommentarerna till 14 § LS i fråga om importerade storförpackningar, i den mån de enskilda förpackningsenheterna ej är märkta på fastställt sätt. Storförpackningen måste i så fall vara märkt med vederbörliga uppgifter vid »det första saluhållandet», så att dessa kan tjäna till ledning för den märkning som sedan måste ske av de inneliggande mindre förpackningarna, innan dessa saluhålles till enskild förbrukare.

När det gäller förpackningar av inom landet tillverkade livsmedel kan man emellertid — liksom för övrigt beträffande en stor del av importen — räkna med att de enskilda färdigförpackningarna är försedda med erforderlig märkning. Om transportförpackningarna delvis är genomskinliga — vilket numera förekommer i ökad omfattning för att transportförpackningarna skall kunna placeras synliga för allmänheten i butikerna — är det i och för sig onödigt att transportförpackningarna märks med annat än eventuell förvaringsanvisning enligt 17 § LS, punkt 4. Nedan skall emellertid den erforderliga märkningen behandlas generellt för alla transportförpackningar, vars enskilda färdigförpackningar är försedda med i 17—19 §§ fastställd märkning.

Av de i 17 § LS för enskilda färdigförpackningar föreskrivna uppgifterna är det framför allt punkt 2 om livsmedlets väsentliga sammansättning som saknar betydelse för transportförpackningar, om sammansättningen i föreskriven omfattning redovisas å de enskilda förpackningarna. Märkning med uppgift om sammansättningen är t. o. m. förenad med en påtaglig nackdel eftersom man får svårare att bland alla märkningsuppgifterna observera vad som är relevant vid transport och förvaring, nämligen dels eventuell förvaringsanvisning, dels livsmedlets benämning samt förpackarens eller tillverkarens namn, dels antalet i emballaget inneslutna enskilda färdigförpackningar och dessas storlek. Inom LSK har den uppfattningen framförts att här påtalade konsekven-

ser av att transportförpackningen skall märkas på samma sätt som enskild färdigförpackning inte skulle behöva medföra några nämnvärda olägenheter, eftersom det borde vara tillräckligt att å transportförpackningen klistra på samma etikett som fanns på de enskilda förpackningarna. Häremot kan bland annat anföras att märkningen av de enskilda förpackningarna i ökad omfattning inte sker genom påklistring av etiketter utan genom litografiskt tryck på plåtemballage.

3.4 *Importörens namn*

Bestämmelsen i 17 § sista stycket om att utomlands färdigförpackade livsmedel som införes till riket skall märkas — förutom med bl. a. förpackarens eller tillverkarens namn — med uppgifter om importörens namn har tillkommit för att det i Sverige skall finnas en juridisk person på vilken kan läggas det ansvar som åvilar en inhemsk tillverkare. Jag anser att syftet med bestämmelsen i fråga om den allra största delen av vår import av färdigförpackade livsmedel kan tillgodoses på ett mycket enklare sätt, nämligen genom att den utländska tillverkaren utser en svensk juridisk person som åtager sig allt det ansvar som enligt stadgan åvilar varje svensk importör av tillverkarens varor. I alla sådana fall bör livsmedelsstyrelsen med stöd av 23 § medge befrielse från skyldigheten att livsmedlen skall märkas med namnet på den importör, som verkställt importen av visst varuparti.

3.5 *Genomskinliga förpackningar*

I nu gällande stadga (30 § 2 mom. punkt 3) undantages från de allmänna märkningsbestämmelserna — som enligt 28 § inskränker sig till uppgifter om innehållets benämning, tillverkarens, förpackarens eller säljarens namn samt innehållets vikt — bröd, smörgåsar, färsk frukt, färska grönsaker och andra färska livsmedel i fast form, om varan är förpackad allenast i genomskinligt papper eller annat liknande genomskinligt material.

LSK föreslår en väsentlig skärpning av de allmänna märkningsbestämmelserna, främst genom 17 § punkt 2 (sammansättning) och punkt 4 (förvaringsanvisning) samt genom den i 18 § föreskrivna hållbarhetsmärkningen. Samtidigt minskas omfattningen av undantagen från märkningsbestämmelserna.

Jag anser det angeläget att förändringarna inte leder till en försämring av beskaffenheten av ifrågavarande livsmedel genom att handeln övergår till att saluföra dessa i oförpackat skick för att undvika de för färdigförpackade livsmedel fastställda märkningsföreskrifterna.

Vad här sagts gäller inte minst smörgåsar, som inte återfinns bland de undantag som LSK föreslår i 3 kap. 9 § TK. Med hänsyn till att vissa slag av pålägg på smörgåsen kan göra denna till ett ur hygienisk synpunkt mycket känsligt livsmedel kan det vara riktigt att färdigförpackningen märks med förpackningsdatum. I stället för uppgift om hållbarhetstid torde det i allmänhet vara lämpligare att å förpackningen upplysa konsumenten om att smörgåsen är »icke hållbar», vilket får anses innebära att den bör konsumeras senast dagen efter förpackningsdagen. Bortser man från att förpackarens namn givetvis bör anges å en färdigförpackning synes undantag kunna medges från övriga märkningsbestämmelser under förutsättning att smörgåsen saluföres i genomskinlig färdigförpackning. Detta gäller sålunda uppgift om livsmedlets slag, dess väsentliga sammansättning och nettovikt samt förvaringsanvisning.

I fråga om färska bär, frukter och grönsaker fästes i kommentarerna uppmärksamheten på att undantaget inte är avsett att tillämpas för varor som är förpackade i endast delvis genomskinliga förpackningar, t. ex. papperstråg med genomskinlig plast på ovansidan. Jag kan inte dela den uppfattning som LSK sålunda givit uttryck åt. Den skulle innebära att sådana trågförpackningar ej längre kommer att tillverkas, eftersom de skulle behöva förses med bl. a. hållbarhets-

märkning och förvaringsanvisning. Trågförpackningarna har sin praktiska betydelse framför allt för frukter, som är relativt dyrbara och ömtåliga för stötar. Om t. ex. päron i stället förpackas i helt genomskinliga tunna plastpåsar minskas uppenbarligen till följd av nämnda ömtålighet hållbarhetstiden efter förpackningsdatum. Men just sådana förpackningar är även enligt LSK:s mening undantagna från märkningsbestämmelserna, alltså också från hållbarhetsmärkning.

3.6 *Bestämmelse om upptinad vara*

Föreskrifterna i 3 kap. 2 § TK om att livsmedel som varit fryst skall märkas med uppgift härom torde baseras på det allmänna bemyndigandet åt livsmedelsstyrelsen i 4 § LS: »I övrigt äger styrelsen meddela sådan föreskrift som den bedömer vara av väsentlig betydelse». De föreslagna bestämmelserna kan onekligen ha stor betydelse när det gäller djupfryst kött och fiskvara.

I andra fall saknar däremot bestämmelserna nämnvärd betydelse och kan alltså inte baseras på bemyndigandet i 4 § LS. De skulle också medföra avsevärda praktiska olägenheter och kostnader. Jag tänker härvid i första hand på *smör*. De säsongmässiga överskotten härav djupfryses normalt utan att kvaliteten nämnvärt försämras under förutsättning att upptiningen sker på ett lämplig sätt. Ett krav på att vid saluhållandet av dylikt smör i detaljhandeln uppgift å t. ex. anslag skulle lämnas om att smöret varit fryst, skulle i praktiken ur allmänhetens synpunkt deklassera sådant smör på ett obefogat sätt. Förhållandena skulle påminna om de tidigare förslagen att i livsmedelsstadgan intaga bestämmelser som på visst sätt ställde hästkött i särställning i förhållande till kött av nötboskap, får och svin. I anslutning till strävanden från medicinalstyrelsens sida tog 1948 års livsmedelssakkunniga bestämt avstånd från att på så sätt deklassera hästkött.

Även i fråga om bröd och annat bakverk kan liknande synpunkter anföras som beträffande smör. Djupfrysning av mjukt bröd och färdiga konditorivaror förekommer visserligen inte i samma omfattning, men metoden kan dock innebära fördelar som även konsumenterna drar nytta av. I fråga om mjukt bröd kan metoden tillämpas för att ujämna efterfrågevariationer mellan olika veckodagar. Konditorivaror kan tillverkas i förväg för att tillfredsställa den starkt ökade efterfrågan till exempelvis Mors Dag, liksom även för att utnyttja de fördelar som i allmänhet är förenade med tillverkning i större serier. Djupfrysningen och den därpå följande upptiningen medför ingen påtaglig kvalitetsförsämring.

Jag yrkar därför på att första meningen i 3 kap. 2 § TK utbytes mot följande: »Kött- och fiskvara som varit fryst skall märkas med uppgift därom. Sådan märkning gäller även annat livsmedel, som varit fryst, om det efter upptiningen kan befaras undergå snabb kvalitetsförsämring».

12 kap. TK: Ost och margarinost

Jag har intet att erinra mot att nuvarande bestämmelsen om märkning av ost med fetthaltsmärke bibehålles. Konsumenten får emellertid därigenom lätt en felaktig uppfattning om ostsortens näringsfysiologiska värde. Detta kan inte bestämmas utan hänsynstagande till proteinhalten. Denna är i regel högre ju lägre fetthalten är i osten. På basis av KMÄ:s publikation »Svenska

Fetthaltsmärke	20+	30+	45+	50+	55+	60+
% fett i osten	10	16	26	30	35	39
% protein	33	31	27	25	23	20
% vatten	52	48	42	40	38	36
Summa	95	95	95	95	96	95

ostsorter» kan vidstående samband anges för det stora flertalet ostsorter.

Jag anser därför att proteinhalten skall deklareras jämte fetthaltsmärke för såväl ost som margarinost. I motsats till vad fallet är beträffande näringsdeklaration å färdigförpackningar av färdiglagad mat o. dyl., hyser jag föga förhoppning om att proteinhalten i ost kommer att deklareras på frivillig väg.

15 kap. TK: Köttvaror

LSK har slutligen i princip accepterat mitt förslag att bindemedel, som utgörs av egentliga livsmedel, skall betraktas som råvaror och inte livsmedelstillsatser. Med hänsyn härtill förefaller det än mer omotiverat att draga en gräns mellan osammansatta och sammansatta köttprodukter på basis av om däri ingående annan råvara än köttvara och vatten har en lägre eller högre sammanlagd torrsubstanshalt än 3 gram per 100 gram. Att denna gräns överhuvud taget blivit föremål för diskussion beror på att en torrsubstanshalt av 3 % bindemedel skulle tillåtas utan deklaration och att falukorv och vissa andra korvsorter enligt förslaget inte får ha högre halt av bindemedel. Men även sådana korvsorter består av olika slag av kött, bl. a. vanligen s. k. småfläsk, varför beteckningen osammansatt köttprodukt är ägnad att vilseleda allmänheten.

Vida mer rationellt synes mig vara en tidigare av experter inom LSK föreslagen uppdelning i oblandade och blandade köttprodukter. För alla blandade köttprodukter bör i princip innehållsdeklaration föreskrivas å färdigförpackning, varvid halten av ingående kött, organ och annan köttvara skall anges var för sig. Dessutom bör anges arten och halten av andra råvaror av väsentlig betydelse. Det finns, enligt min mening, inte tillräcklig anledning att dela upp blandade köttprodukter i finfördelade och icke finfördelade med olikartade deklarationsföreskrifter. Däremot bör åtminstone under en övergångsperiod undantag kunna göras för butiksförpackade och därmed jämställda förpackningar. En förutsättning härför måste dock vara att utvecklingen mot en ökning av innehållsdeklarerade köttprodukter inte avbrytes.

LSK har i allra sista skedet av sitt arbete infört nya bestämmelser på köttvaruområdet — bl. a. rörande hamburgare och köttbullar — utan att ett tillfredsställande utredningsmaterial framlagts. En ingående prövning av dessa nya bestämmelser måste enligt min mening ske innan de kan ingå i TK.

Anmärkningsvärt är att LSK på förslag av vissa sakkunniga men utan närmare motivering slopat en i nuvarande stadga intagen grundläggande bestämmelse för all korv, nämligen att vattenhalten ej får överstiga 65 gram per 100 gram. I det framlagda förslaget till TK återfinns en liknande bestämmelse endast för »annan osammansatt, finfördelad köttprodukt än köttfärs». Enligt förslaget faller därunder endast sådan korv som inte innehåller annan råvara än köttvara och vatten jämte högst 3 gram torrsubstans av bindemedel o. dyl. Då bindemedlens uppgift är att binda vatten och emulgera fett, borde en maximering av vattenhalten vara särskilt angelägen i fråga om korv med hög halt av bindemedel.

Förklaringen till det av mig här påpekade anmärkningsvärda förhållandet torde vara att vissa experter tidigare velat undvika att korv överhuvud taget nämndes som ett generellt begrepp i TK. Det har emellertid nu i annat sammanhang införts i TK. Vidare kan anföras att tolkningen av begreppet korv i nuvarande livsmedelsstadga inte torde ha medfört några svårigheter av större betydelse.

I fråga om de allmänna bestämmelser som bör gälla för korv får jag — efter samråd med konsulenten vid statens veterinärmedicinska anstalt, veterinären Bengt Eriksson, vilken torde få anses vara vårt lands främsta opartiske expert på charkuteriområdet — föreslå att den nuvarande maximeringen av vattenhalten till 65 % utbytes mot en maximering av den sammanlagda halten vatten och fett i korv till 85 gram per 100 gram. Därigenom skulle uppstå ett incitament till minskning av fetthalten i korv,

vilket ur näringsfysiologisk synpunkt måste anses eftersträvansvärt. För att belysa innebörden av den nämnda gränsen må nämnas att i nötkött motsvarande siffra är något över 80 gram per 100 gram, ehuru fetthalten i nöttkött II är ca 10 % och i nötköttet III ca 20 %. Vad som inte är vatten eller fett och ej heller salt, kryddor och bindemedel utgöres av egentligt köttprotein och eventuellt andra ingredienser, som är tillåtna beträffande vissa korvsorter, främst potatis och korngryn. Om dylika ingredienser ej ingår, motsvarar det här framlagda förslaget en halt av ca 10 % protein i korv. Konsumenten torde ha rätt att uppställa en sådan halt som ett minimikrav men det kan i praktiken lättare genomföras om vatten- och fetthalten i stället maximeras på ovan nämnt sätt.

15 kap. 4 § TK

För att klarlägga att bindemedel, som utgöres av egentligt livsmedel, alltid skall betraktas som råvara och inte som livsmedelstillsats, föreslår LSK den bestämmelsen att »som råvara i köttprodukt anses varje däri ingående annan vara än godkänd livsmedelstillsats». Mot en sådan bestämmelse kan följande anföras.

Bortser man från de ovan under 1.1 och 2.5 berörda förhållandena beträffande berikningsmedel är en ingrediens i livsmedel att anse antingen som råvara eller livsmedelstillsats. Godkända livsmedelstillsatser är upptagna i särskilda förteckningar. Tanken bakom förevarande förslag torde vara att eftersom ett visst bindemedel inte är nämnt bland godkända livsmedelstillsatser så måste det betraktas som råvara. Om bindemedlet är ett egentligt livsmedel, finns det inte något att invända mot denna slutsats. Men förhållandet blir ett helt annat om det rör sig om en vara som i och för sig faller under definitionen för livsmedelstillsats men som ej godkänts såsom sådan tillsats. Varan får då enligt den allmänna regeln för tillsatser inte användas. Det inger då starka betänkligheter att varan enligt 15 kap. 4 § TK skulle kunna betraktas som råvara i köttprodukt, eftersom den inte utgöres av godkänd livsmedelstillsats. Stryker man å andra sidan ordet »godkänd» i förslaget återstår endast ett konstaterande av det i början av detta stycke nämnda självklara förhållandet att en ingrediens i livsmedlet är att anse antingen som råvara eller livsmedelstillsats. Den föreslagna bestämmelsen blir helt onödig, om man som jag föreslagit frångår den uppkonstruerade skillnaden mellan osammansatta och sammansatta köttprodukter.

I samband med granskningen av bestämmelsen har jag uppmärksammat att bland godkända tillsatser i köttprodukter enligt till TK fogad bilaga 3 saknas kryddor och kryddoljor. Sådana kan enligt nuvarande livsmedelsstadga användas med stöd av den allmänna bestämmelsen i 4 § 1 mom., andra stycket, för vilken ovan redogjorts under punkt 2.4. Motsvarande ämnen är i LSK:s förslag upptagna i en särskilda lista I, som gäller för flertalet varugrupper men — med undantag för koksalt — ej för köttprodukter.

Ledamoten Lindskog instämmer i vad som uttalats i avsnittet 3.2 angående livsmedlets nettovikt.

11 Särskilt yttrande av experten Svensson angående utformande av 76 § livsmedelsstadgan och angående slakteritvång för fjäderfä

Livsmedelsstadgekommittén har i 9 kap. i förslaget till livsmedelsstadga lämnat utkast till bestämmelser rörande offentlig livsmedelskontroll. I 76 § berörs bl. a. de skyldigheter som åvilar rörelseidkare hos vilken offentlig livsmedelskontroll utföres. I paragrafens andra stycke anges sålunda: »Den hos vilken offentlig livsmedelskontroll utföres är skyldig att därvid på anmodan lämna kontrollanten erforderligt biträde vid provtagning samt uppgift om varans ursprung och sammansättning. Efter beslut av livsmedelsmyndigheten i varje särskilt fall åligger det ägare och innehavare av vara att lämna ytterligare upplysningar samt förete fakturor, handelsböcker, journaler och liknande handlingar, allt i den omfattning som erfordras för att uppnå kontrollens syfte i det särskilda fallet.» Den beslutsfattning, som enligt styckets sista mening föreslås skola föregå vissa uppgiftslämnanden och företeenden av handlingar, måste innebära en sådan omgång att densamma på ett avsevärt sätt kan försvåra och fördröja en kontrollförrättning.

Det synes mig helt självklart att den, som utför offentlig livsmedelskontroll och som därvid är underkastad sekretessbestämmelserna i förslagets 78 §, utan omgång skall ha rättighet att erhålla för utförande av sitt uppdrag erforderliga uppgifter jämväl utöver sådana angående »varans ursprung och sammansättning» samt att få för sig företedda handlingar, vilka kunna ha direkt samband med pågående kontrolluppdrag. Som exempel på sådana uppgifter och handlingar kan nämnas uppgifter rörande omfattningen av egentillsynen vid aktuell rörelse under en viss tidsperiod och handlingar av typen leveransverifikationer samt laboratoriejournaler och analysprotokoll berörande rörelsens egentillsyn.

Med ovan anförda motivering anser jag att andra stycket i 76 § bör få följande lydelse:

»Den hos vilken offentlig livsmedelskontroll utföres är skyldig att därvid på anmodan lämna kontrollanten erforderligt biträde vid provtagning samt uppgift inte endast om varans ursprung och sammansättning utan även rörande annat förhållande som har betydelse för kontrollen. Därutöver åligger det ägare och innehavare av vara att på anmodan för kontrollanten förete leveransverifikationer, laboratoriejournaler och analysprotokoll. Efter beslut av livsmedelsmyndighet i varje särskilt fall har han att jämväl förete handelsböcker och andra liknande handlingar i den omfattning som erfordras för att uppnå kontrollens syfte i det särskilda fallet.»

Ledamöterna Englund, Kämpe, Lund och Nybom har i reservation som sin åsikt framhållit behovet av att införa ett obligatoriskt slakteritvång för fjäderfä under statlig kontroll. Jag ansluter mig till den i reservationen framförda åsikten.

12 Särskilt yttrande av experten Mattsson angående 15 kap. tillämpningskungörelsen om köttvaror

Bestämmelser omkring köttvarorna bör om möjligt utformas så att de kan tolkas av flertalet berörda parter.

Livsmedelslagstiftningen är främst ett konsumentintresse men måste i lika hög grad vara ett skydd för seriösa producenter och distributörer.

Jag anser inte att föreliggande förslag helt uppfyller dessa krav, varför jag i stort ansluter mig till de synpunkter som ledamoten Fitger i sitt särskilda yttrande anfört beträffande utformningen av 15 kap. tillämpningskungörelsen och vill därutöver framhålla följande.

Såsom medlem av en expertgrupp inom LSK har jag tidigare anslutit mig till ett förslag om att beteckningen falukorv, fläskkorv, wienerkorv och prinskorv får var för sig eller i ordsammansättning endast användas för vara med viss sammansättning. Jag hade inte heller några väsentliga erinringar när beteckningen köttkorv intogs i förslaget. I ifrågavarande skyddade livsmedel får kött av svin inte innehålla svål. Ingen fabrikant kan garantera att fläskråvaran är hundraprocentigt befriad från svål. Svål utgör ca 5 % av svinkroppen och har alltid ingått som råvara i vissa charkuterivaror. Om det »svålfria» sortimentet blir för stort, riskeras därför en markant ökning av svål i det icke namnskyddade sortimentet. Av denna anledning föreslås att det namnskyddade sortimentet starkt begränsas tills man vinner mera erfarenhet och att livsmedelsstyrelsen ges möjligheter att i framtiden på basis av sådana erfarenheter ändra bestämmelserna.

Jag kan inte biträda en senare av »redaktionella skäl» företagen ändring, enligt vilken skyddet skulle utsträckas till benämningar som erinrade om de ovan nämnda fem beteckningarna. Att ändringen inte alls har enbart redaktionell karaktär framgår tydligt om man betraktar ett senare av LSK antaget förslag, enligt vilket det berörda korvsortimentet utökades med bl. a. frukostkorv.

Den nu nämnda utvidgningen av det berörda korvsortimentet vittnar enligt min mening om att LSK är inne på fel väg — eller i varje fall på en mycket diskutabel väg — när LSK trott sig kunna bringa reda i de komplicerade förhållandena inom köttvaruområdet genom att förutom falukorv skydda en mängd andra benämningar. En förutsättning för att denna väg skall kunna föra till målet är i allmänhet att benämningarna har någon systematisk bakgrund. En sådan bör även allmänheten kunna inse. I praktiken är sällan så fallet. Anpassas inte kvalitetsfordringarna efter de realistiska värderingarna blir resultatet i allmänhet endast att den benämning som skyddas i TK till stor del försvinner från marknaden. Det enda undantaget av större betydelse från vad här sagts är just benämningen falukorv. Denna är så inarbetad att det kan väntas ta åtskillig tid innan någon avsevärd minskning av falukorvens andel av korvmarknaden in-

träder, varför en skyddad varubeteckning anses angelägen.

För att belysa hur lätt man kommer in på fel väg om man bortser från ovan uttalade önskemål att en beteckning i allmänhet bör ha en systematisk bakgrund må följande anföras. Vid sammanträde den 26 januari 1970, vid vilket jag inte beretts tillfälle närvara, beslöts att utvidga skyddet för benämningarna falukorv, köttkorv, fläskkorv, wienerkorv och prinskorv till att gälla såväl frukostkorv som varmkorv. Det må framhållas att beslutet gällde även benämning som erinrade om beteckningen varmkorv och berörde allt saluhållande av korv under sådan benämning, däri inbegripet servering till allmänheten. Då det allmänna begreppet »varm korv» onekligen erinrar om den skyddade benämningen »varmkorv» är det uppenbart att förslaget var illa genomtänkt. Beslutet upphävdes vid det därpå följande sammanträdet den 16 februari 1970.

Det lyckades mig däremot i stort sett inte att få upphävt vissa andra beslut som fattades den 26 januari. Jag skall här ägna särskild uppmärksamhet åt ett sådant beslut, nämligen att livsmedel som saluhålls under benämningen leverpastej (eller under därom erinrande benämning) skall innehålla minst 30 gram lever per 100 gram. De fem ord, som här står inom parentes, ingick i beslutet vid det första sammanträdet men ströks senare. Därigenom ändrades beslutets innebörd avsevärt. Det första beslutet kom ganska nära en bestämmelse, som skulle innebära att en köttvara inte finge saluhållas under benämning, i vilken ordet lever ingår, om halten därav understeg viss mängd. Bestämmelsen skulle gälla även produkter som leverkorv och leverkaka. En sådan princip skulle i och för sig ha stöd i rättsmedvetandet. Men detta gäller inte om, såsom i det aktuella förslaget, minimihalten lever fastställs så högt som till 30 gram per 100 gram. Många konsumenter tycker inte om en alltför utpräglad leversmak. För att tillmötesgå sådana konsumenters önskemål tillverkas leverpastej med lägre leverhalt än den av LSK föreslagna minimihalten. Sådan pastej kan tillverkas lika näringsriktig och fyller därför ett verkligt behov. Vidare måste med emfas understrykas att det finns inga praktiska metoder att exakt kontrollera leverförekomsten.

LSK:s senare beslut att den föreslagna bestämmelsen skulle gälla enbart leverpastej och ej vara som saluhålls under därom erinrande benämning saknar det stöd i rättsmedvetandet, som det första beslutet i och för sig har, om blott minimihalten lever fastställs på ett mera verklighetsbetonat sätt. Det kan inte betecknas som en logisk lösning att tillgodose syftet med bestämmelser av ifrågavarande slag enbart genom att »skydda» en benämning som innehåller orddelen »pastej». Jag vill vidare fästa uppmärksamheten på att bestämmelsen kan medföra komplikationer med hänsyn till föreskriften i 17 § livsmedelsstadgan att färdigförpackat livsmedel skall märkas med bl. a. »livsmedlets slag». Från de synpunkter, som varit avgörande för LSK vid utarbetandet av märkningsföreskriften, vore det säkerligen mer tillfredsställande att en pastej med 10—25 % lever märktes med leverpastej än med t. ex. »smörgåspastej». Enligt förslaget till 15 kap. TK får emellertid varan inte saluhållas under benämningen leverpastej om leverhalten understiger 30 %. Mera logiskt vore att föreskriva att leverhalten i varan skall anges vid saluhållandet i gram per 100 gram. LSK har emellertid av lättförklarliga skäl tills vidare i allmänhet begränsat märkningsföreskrifter till att gälla färdigförpackade varor. I fråga om leverpastej skulle de drabba en ganska liten del av den på marknaden salufördа leverpastejen.

Även i fråga om förslagen att fastställa viss minimihalt av kött i hamburgare och köttbullar gäller att de inte är tillräckligt underbyggda. Den föreslagna maximihalten av fett i vissa produkter är lägre än vad som många anser nödvändigt för att åstadkomma en för konsumenten tilltalande produkt.

LSK:s förslag beträffande skinka synes vara ringa underbyggt. Endast om man definerat skinka som »hel bit från lår av svin» kan bestämmelsen vara motiverad och kan då anatomiskt kontrolleras. Nuvarande skrivning innebär så vitt jag kan finna att

även bitar av grismuskulatur med hjälp av modern teknik kan sammanfogas och säljas under beteckningen skinka, vilket knappast kan ha varit avsikten med bestämmelsen. Mitt förslag fälldes av LSK närmast med den motiveringen att begreppet »helt kött» inte är ägnat att ingå i TK. Då emellertid ingen torde kunna missförstå innebörden, utgår jag från att syftet med mitt förslag kommer att tillgodoses vid den även ur många andra synpunkter erforderliga revisionen av LSK:s förslag till 15 kap. TK.

Vid en sådan revision bör även uppmärksammas att uttrycket »beredning» som förekommer i 2 § inte på något sätt definierats. En expertgrupp har på ett tidigare stadium uttalat, att med beredning avses behandling såsom saltning, kryddning, marinering, torkning, rökning, värmebehandling (dock ej kylning eller frysning), fermentering eller finfördelning. Expertgruppen menade att enbart styckning av del av djurkropp inte utgör någon form av beredning.

Vad gäller föreslagna definitioner och indelning av de olika köttprodukterna förekommer flera nya sådana, som helt avviker från gällande praxis och språkbruk inom branschen. Det synes ha varit mera klokt om LSK accepterat den gruppindelning, som den ursprungliga expertgruppen lade fram i sitt förslag till nya bestämmelser. Eftersom LSK icke beaktat expertgruppens förslag, föredrar jag att man använder de konventionella uttrycken »blandade och oblandade varor» eventuellt kompletterade med »sammansatta», som i så fall skulle omfatta färdiglagade maträtter och liknande produkter.

Förslagets sista paragraf innehåller bestämmelse beträffande färdigpackad korv. Expertgruppen försökte definiera begreppet korv men misslyckades, på grund av att korv icke är en avgränsad varugrupp, vare sig till utseende, användningssätt eller råvaruinnehåll.

Efterlevnaden av givna lagbestämmelser skall så långt möjligt kunna kontrolleras, dels genom företagens egen tillsyn och dels genom samhällets kontroll. De laboratoriemetoder som finns för att fastställa använd råvarustandard är ur praktisk synpunkt begränsade. När det gäller att fastställa vissa typer av köttråvara i färdigprodukter saknas sådana metoder helt. Dessa förhållanden måste enligt mitt förmenande noga övervägas när man utformar förslag till kvalitetsföreskrifter.

Är avsikten att en kontrollant personligen och på plats skall övervaka varje produktionsenhet, kan man givetvis införa bestämmelser om olika köttkvaliteter liksom minimimängder av en köttsortering eller organråvara. Skall emellertid såväl egentillsynen som den offentliga kontrollen utföras på färdigvara vid ett mer eller mindre avlägset centralt laboratorium, torde båda kontrollformerna ha mycket begränsade möjligheter att uttala sig om anförda kvalitetsföreskrifter. I detta sammanhang vill jag också understryka att det skall finnas möjligheter för sinsemellan konkurrerande producenter att kunna kontrollera att lagbestämmelserna efterlevs. Om detta inte är möjligt måste man beteckna en sådan bestämmelse som fiktiv och från praktisk synpunkt värdelös.

Jag kan med hänsyn till ovan framförda synpunkter inte acceptera det framlagda förslaget till tillämpningskungörelsens 15 kap. om köttvaror. Då inte tillämpningskungörelsen i sin helhet behöver föreläggas riksdagen, föreslår jag att förslaget remitteras till experter representerande både producenter och konsumenter för en överarbetning och allsidig prövning.

KUNG
31 MRS 1970
STOC

Statens offentliga utredningar 1970

Systematisk förteckning

Socialdepartementet
Livsmedelsstadgekommittén. 1. Ny livsmedelsstadga m.m.
Del I. Förslag och motiv. [6]

Utbildningsdepartementet
Om stat och kyrka. [2]
Reformerad lärarutbildning. [4]

Jordbruksdepartementet
Statligt stöd till fiskehamnar. [5]

Inrikesdepartementet
Balanserad regional utveckling. [3]

Civildepartementet
Barns utemiljö. [1]

Anm. Siffrorna inom klammer betecknar utredningarnas nummer i den kronologiska förteckningen.

K L Beckmans Tryckerier AB 1970

3 1 MRS 1970