



**National Library
of Sweden**

Denna bok digitaliserades på Kungl. biblioteket år 2013



Ref

Statens
offentliga
utredningar

1970:7

Social-
departementet

Ny livsmedels- stadga m.m.

Del II Bilagor

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.
7. Ny livsmedelsstadga m.m. Del. II. Bilagor.
Tryckeribolaget. S.



Statens offentliga utredningar
1970: 7
Socialdepartementet

Ny livsmedelsstadga m. m.

Del II Bilagor

Betänkande avgivet av livsmedelsstadgekommittén (LSK)
Stockholm 1970



Statens offentliga utredningar
1970:1
Sv. hälsöversyn

Ny livsmedelslagstiftning

m. m.

Del II Bilagor

Innehåll

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

Bilaga 1 1951 års livsmedelsstadga

(SFS 1951: 824; senare ändringar införda under respektive paragraf)

1 kap. Inledande bestämmelser

1 §

1 mom. Med livsmedel förstås i denna stadga varje till förtäring av människor avsedd vara, som tillför kroppen näringsämne samt icke, enligt vad därom är särskilt stadgat, är att hänföra till läkemedel.

Spannmål, sockerbeter och andra liknande vegetabla livsmedelsråvaror, vilka icke pläga förtäras i obearbetat skick och i allmänhet användas endast vid fabriksmässig eller därmed jämförlig livsmedelsframställning, hänförs dock icke enligt denna stadga till livsmedel.

2 mom. Vad i denna stadga föreskrives om livsmedel skall, även om varan icke jämlikt 1 mom, är att anse såsom livsmedel i tillämpliga delar gälla

- a) tillsatser till livsmedel;
- b) för förtäring avsedda njutningsmedel;
- c) ersättnings- och utdrygningsmedel för livsmedel;

d) sådana för förtäring avsedda läkemedel, vilkas sammansättning och tillverkning icke jämlikt gällande läkemedelsförfattningar äro underkastade särskild kontroll.

3 mom. Med tillsats till livsmedel förstås i denna stadga vara eller ämne, som är avsedd att, i allmänhet i ringa mängd, tillföras livsmedel — utan att ingå i detsamma såsom råvara — för att påverka dess färg, smak, konsistens eller hållbarhet eller för annat liknande ändamål och alltjämt finnes kvar i det färdiga livsmedlet. Vatten skall icke anses som tillsats, ändå att det är avsett att brukas som nyss sagts.

2 §

Föreskrift i denna stadga, vilken gäller livsmedel som saluhålles, skall, där ej annat särskilt anges, äga tillämpning även beträffande livsmedel, som försäljes utan föregående salu-

hållande eller som serveras. Med servering avses tillhandahållande av färdigberedda livsmedel för förtäring på stället i restaurang, pensionat, matservering, kafé, konditori och kiosk eller annorstädes, där verksamhet av liknande slag yrkesmässigt bedrives, ävensom i skola, sjukhus eller annan anstalt eller i särskild av industri eller annat företag anordnad utspisning för de i företaget anställda.

2 kap. Allmänna bestämmelser om livsmedels beskaffenhet

3 §

Vara eller ämne — däri inbegripna vatten och is — som användes vid framställning eller beredning av livsmedel för avsalu eller servering, får icke vara av sådan beskaffenhet eller tillföras under sådana förhållanden eller i sådan mängd, att det färdiga livsmedlet kan antagas bliva skadligt att förtära eller eljest otjänligt till människoföda.

4 §

1 mom. Såsom tillsats till livsmedel, som framställes eller beredes för avsalu, får, där annat ej framgår av bestämmelse i denna stadga, användas allenast vara eller ämne, som efter prövning i den ordning 5 § stadgar godkänts såsom tillsats för livsmedlet i fråga. Denna bestämmelse gäller dock icke tillsats, som användes vid tillredning av s. k. färdiglagad mat.

Godkännande, som i nästföregående stycke sägs, erfordras icke beträffande vara — annan än färgämne — som utvunnits ur djur eller växt genom torkning, värmebehandling, urlakning med vatten eller behandling av rent mekanisk natur, ej heller beträffande koksalt, socker och andra sockerarter, ättika och etylalkohol samt giftfria essenser för lukt- eller smaksättning.

2 mom. Livsmedel, vid vars framställning eller beredning använts annan tillsats än sådan som enligt bestämmelserna i 1 mom. må förekomma i livsmedlet i fråga, får icke införas till riket för att saluhållas eller för att användas vid framställning eller beredning för avsalu av livsmedel.

3 mom. Beträffande framställning och införelse av vitaminiserade livsmedel gäller vad där om är särskilt stadgat. (SFS 1960: 85.)

5 §

Godkännade enligt 4 § meddelas av kommerskollegium. Godkännande kan förenas med villkor och må återkallas, när särskilda skäl därtill äro. Kommerskollegium äger meddela bindande förklaring, huruvida vara i visst fall är att anse såsom tillsats till livsmedel.

Representanter för medicinalstyrelsen, veterinärstyrelsen och statens institut för folkhälsan skola tillkallas att närvara vid handläggningen hos kommerskollegium av ärende, som avses i första stycket. Vid handläggningen av ärende om godkännande av tillsats till korv skall även representant för statens jordbruksnämnd tillkallas.

Det åligger kommerskollegium att upprätta samt årligen offentliggöra förteckning å godkända tillsatser till livsmedel. Kommerskollegium äger dock i särskilda fall besluta, att godkänd tillsats icke skall offentliggöras. (SFS 1955: 258.)

6 §

Vara får icke saluhållas under angivande av att den är lämplig såsom tillsats till livsmedel i vidare mån än varan jämlikt denna stadga eller med stöd av densamma meddelat beslut får användas såsom dylik tillsats.

7 §

1 mom. Vara får icke saluhållas såsom livsmedel eller överlämnas till annan för att användas såsom livsmedel,

om varan till följd av förskämning, förorening, felaktig beredning eller annan orsak kan antagas vara skadlig att förtära eller eljest otjänlig till människoföda;

om varan bearbetats eller hanterats av person, som därvid var eller kan misstänkas därvid hava varit behäftad med sådan sjukdom eller smitta eller sådant sår eller annan yttre skada, att varan kan antagas därigenom hava blivit skadlig att förtära eller eljest otjänlig till människoföda;

om vara eljest kan antagas förorsaka sjukdom eller överföra smitta.

2 mom. Oavsett om verkan som i 1 mom. sägs kan befaras eller ej, får vara icke saluhållas såsom livsmedel eller överlämnas till annan för att användas såsom livsmedel,

om varan innehåller mera än 3 milligram

bly per kilogram, såvida icke tillstånd att ändock saluhålla varan meddelats av kommerskollegium;

om varan är omedelbart förpackad i papper eller annat material, som är färgat, målat, glättat eller tryckt med giftig färg eller eljest behandlat med giftigt ämne, eller i folium av annan metall än aluminium eller tenn eller i tennfolium, vars blyhalt är större än ett gram per 100 gram, försåvitt fråga ej är om te i originalförpackning.

3 mom. Det ankommer på kommerskollegium att fastställa den högsta kvarvarande rest av bekämpningsmedel, som må förekomma å vara, vilken saluhålles såsom livsmedel eller överlämnas till annan för att användas som livsmedel.

Ärende som avses i första stycket skall handläggas i den ordning, som stadgas i 5 § andra stycket. (SFS 1962: 706.)

4 mom. Då riket befinner sig i krig eller krigsfara eller eljest utomordentliga förhållanden påkalla det, äger Kungl. Maj:t, där viss vara eller vara från viss plats kan antagas förorsaka sjukdom eller överföra smitta eller eljest särskilda skäl föreligger, förordna, att sådan vara icke får saluhållas såsom livsmedel eller överlämnas till annan för att användas såsom livsmedel. Har sådant förordnande meddelats, skall beträffande varan gälla vad i denna stadga föreskrives om vara, vilken jämlikt 1 mom. ej får saluhållas.

Befinner sig riket i krig, må förordnande enligt första stycket meddelas av myndighet som Kungl. Maj:t bestämmer.

Finner hälsovårdsnämnd eller länsstyrelse, att anledning föreligger att meddela förordnande enligt första stycket, skall nämnden eller länsstyrelsen ofördröjligen göra anmälan där om till Kungl. Maj:t eller, där Kungl. Maj:t uppdragit åt underordnad myndighet att meddela dylikt förordnande, till denna myndighet. (SFS 1952:271, 1962: 706.)

3 kap. Livsmedelslokaler m. m.

8 §

Bestämmelserna i 9—11 §§ avse, där annat ej särskilt anges, följande slag av lokaler, nämligen

a) lokaler för framställning eller beredning av livsmedel, avsedda för försäljning eller för servering åt allmänheten;

b) lokaler för sådan servering;

c) lokaler för försäljning eller för förpackning eller förvaring till avsalu eller servering som nyss sagts av kött, charkuterivaror, vilt, fågel, färsk fisk, skaldjur, ägg, mjölk eller mjölkprodukter, margarinvaror, glass, bröd eller annat bakverk eller färdiglagad mat.

Med lokal för viss verksamhet avses icke

blott sådant rum eller utrymme, vari verksamheten bedrives, utan även till densamma hörande biutrymmen, såsom lagerrum, omklädningsrum, tvätt- och diskrum. Såsom lokal anses jämväl fast kiosk.

Bestämmelserna i detta kapitel skola icke gälla ladugård, ej heller försäljnings- eller förvaringslokal, vari andra livsmedel icke försäljas eller förvaras än sådana, som äro inneslutna i förpackning av beskaffenhet att lämna livsmedlet nödigt skydd mot förorening, fukt och annan påverkan utifrån.

9 §

1 mom. Den som ämnar inrätta lokal, som avses i 8 §, äger tillstålla hälsovårdsnämnden förslag häröver, åtföljt av sådana ritningar och uppgifter som kunna erfordras för förslagens granskning. Det åligger hälsovårdsnämnden att skyndsamt granska förslaget samt avgiva yttrande i anledning av granskningen (förhandsbesked om godkännande).

Har byggnadsnämnd före meddelande av byggnadslov till den byggnad, vari lokalen är belägen, eller till de ändringsarbeten, som erfordras för lokalens inrättande, inhämtat hälsovårdsnämndens yttrande beträffande lokalens lämplighet för ifrågavarande ändamål och har hälsovårdsnämnden härvid fått granska ritningar över lokalen och övriga erforderliga uppgifter om densamma, skall hälsovårdsnämnden vara skyldig att på framställning av den som vill inrätta lokalen avgiva förhandsbesked som i första stycket sägs.

Vad i första stycket stadgas skall äga motsvarande tillämpning då någon, som ämnar övertaga rörelse, vilken bedrivits i en i 8 § avsedd lokal, önskar förhandsbesked av hälsovårdsnämnden huruvida hinder möter mot att använda lokalen i befintligt skick samt vilka ändringar som i sådant fall påfordras.

2 mom. Innan lokal, som avses i 8 §, tages i bruk, skall lokalens innehavare skriftligen anmäla förhållandet till hälsovårdsnämnden. Anmälan skall innehålla uppgift om fastighetsägarens och näringsidkarens namn och adress ävensom om rörelsens art och belägenhet.

3 mom. Lokal får ej, därest ej nedan annorlunda stadgas, tagas i anspråk för ändamål, som avses i 8 §, förrän hälsovårdsnämnden efter lokalens färdigställande utfärdat bevis, att lokalen godkänts. Sådant bevis skall upptaga — förutom lokalens belägenhet — fastighetsägarens samt, därest rörelsen drives av annan, dennes namn eller firma ävensom det ändamål, för vilket lokalen godkänts.

Godkännande kan av hälsovårdsnämnden återkallas, om lokalen till följd av att den däri bedrivna rörelsen utvidgats eller underhållet av lokalen väsentligt eftersatts icke längre fyller de krav, som enligt de i (hälsovårdsområdet)

gällande bestämmelserna uppställts för lokal med samma användning, eller eljest synnerliga skäl föreligga.

Ombygges lokal eller viddrages eljest med densamma väsentlig förändring eller användes lokalen till annat ändamål än det, för vilket lokalen godkänts, är godkännandet icke längre gällande. I sådant fall skall vad i 1 och 2 mom. samt ovan i detta moment är stadgat äga motsvarande tillämpning.

Vad i nästföregående båda stycken stadgas skall angivas i beviset om lokalens godkännande.

Beträffande arbetslokal, som avses i arbetarskyddslagen, bör hälsovårdsnämnd före godkännandet samråda med yrkesinspektören.

4 mom. Innan bevis meddelas om godkännande av lokal för slakteri eller för framställning av köttvaror, fiskvaror, margarinvaror eller glass, skall hälsovårdsnämnden inhämta yttrande i ärendet beträffande lokal i stad med stadsveterinär av denne samt eljest av länsveterinär eller, efter dennes bemyndigande, av vederbörande distriktsveterinär. Innan bevis meddelas om godkännande av lokal för mejeri, skall hälsovårdsnämnden inhämta veterinärstyrelsens yttrande. (SFS 1965: 236.)

5 mom. Har någon överlåtitt rörelse, som av honom bedrivits i lokal, varom förmåles i 8 §, skall han inom fjorton dagar därefter göra skriftlig anmälan om överlåtelsen till hälsovårdsnämnden.

6 mom. Vad ovan i 1—4 mom. stadgas skall icke gälla sådant slakteri eller sådan charkuterifabrik, som ställts under offentlig kontroll av veterinärstyrelsen, ej heller lokal för servering åt allmänheten, där serveringen omfattar allenast läskedrycker, saft och bakverk. Det åligger innehavare av rörelse, som nu sagts, att inom fjorton dagar efter det viss lokal tagits i anspråk för rörelsen, göra anmälan därom till hälsovårdsnämnden.

10 §

1 mom. Lokal, som avses i 8 §, skall vara lämplig för sitt ändamål och fylla skäliga hygieniska krav. Härvid skall särskilt iakttagas följande.

Lokalen skall vara tillräckligt rymlig och ljus. Lager- och andra biutrymmen skola finnas i den utsträckning, som erfordras för det ändamål, vartill lokalen är avsedd. Lokalen skall vara försedd med lämpliga anordningar för luftväxling, och där så med hänsyn till varornas beskaffenhet erfordras, för kylning av varorna. Den skall hava lätt tillgång till vatten av lämplig beskaffenhet och, där så anses erforderligt, vara försedd med ändamålsenliga anordningar för beredning av varmvatten. Golv, väggar och tak ävensom bord, hyllor och annan inredning skola vara så beskaffade

att de med lätthet kunna rengöras. Lokalen skall hava lämpliga anordningar för utestängande av flugor och råttor.

Lokalen skall vara utrustad med ett med hänsyn till personalens storlek tillräckligt antal tvättställ.

Lokalen får icke stå i förbindelse med bostad eller därtill hörande utrymme annat än genom förstuga, vindfång eller annat dylikt icke till bostad använt, väl ventilerat utrymme. Lokalen får ej heller eljest stå i sådan förbindelse med annan lokal, att sanitära olägenheter kunna antagas uppkomma därav.

Lokalen får ej ligga så nära utomhus beläget avträde eller urinkur, stall, fähus, svinhus, gödselstad eller upplag för orenlighet, att därav kan uppstå sanitär olägenhet.

2 mom. Serverings-, försäljnings- eller förvaringslokal, som är belägen inom område (där hälsovårdsstadgans bestämmelser för landet gälla), får, därest den i lokalen bedrivna rörelsen är av mindre omfattning, av hälsovårdsnämnden godkännas, även om lokalen icke till alla delar uppfyller de i 1 mom. givna särskilda föreskrifterna, därest viktiga sanitära krav icke eftersätts.

Vad i nästföregående stycke är stadgat, skall, såväl i stad som på landet, gälla jämväl kiosk.

3 mom. I slakteri eller annan lokal för framställning av kött- eller fiskvaror ävensom i bryggeri och läskedrycksfabrik så ock, där så kan anses erforderligt, i annan lokal för framställning av livsmedel skall golvet i tillverkningslokalerna vara ogenomträngligt för vätska och luta ned mot spillvattensavlopp, försett med vattenlås.

4 mom. Angående mejerilokaler skall förutom vad ovan är stadgat gälla vad om sådana lokaler är föreskrivet i mejeristadgan.

11 §

1 mom. I lokal, som avses i 8 §, får icke förvaras vara eller ämne, som kan antagas bringa i lokalen förvarade livsmedel främmande lukt eller smak eller eljest göra dem otjänliga till människoföda.

Lokalen ävensom sådana redskap, förvaringskärl och andra tillbehör, vilka användas därstädes, skola hållas rena och i gott stånd.

Golv i lokaler, där arbete dagligen bedrivs eller dit allmänheten äger tillträde — dock icke magasinsutrymmen — skola rengöras dagligen efter slutat arbete. Detsamma gäller redskap, som äro i dagligt bruk. (SFS 1958: 195.)

2 mom. I lokal för beredning av livsmedel, avsedda för försäljning eller för servering åt allmänheten, eller i lokal för försäljning av de i 8 § c) angivna livsmedlen får fjäderfå icke utan särskilt tillstånd av hälsovårdsnämnden plockas eller befrias från sina inälvor. (SFS 1958: 195.)

4 kap. Livsmedels hantering m. m.

12 §

Vid saluhållande av livsmedel samt vid framställning, beredning, förvaring, transport, uppläggning eller annan hantering av livsmedel, avsedda för försäljning eller servering, skola sådana försiktighetsmått vidtagas och i övrigt så förfaras, att livsmedlen icke förorenas eller bliva skadliga att förtära eller på annat sätt otjänliga till människoföda.

13 §

1 mom. Livsmedel, som jämlikt 7 § ej får saluhållas, får ej förvaras i lokal, där livsmedel framställas, beredas, förpackas eller förvaras till avsalu eller servering eller där livsmedel saluhållas.

2 mom. Vara, som enligt giftstadgan är gift av första eller andra klassen eller som utgör färgämne eller annat konserveringsmedel än sådant som jämlikt 4 § eller med stöd därav meddelat beslut får användas såsom tillsats till kött- eller fiskvara, får icke utan särskilt tillstånd av kommerskollegium förvaras eller till något som helst ändamål användas inom lokal, där kött- eller fiskvara beredes för avsalu, och ej heller i rum, som står i direkt förbindelse med sådan lokal.

Utän hinder av vad sålunda stadgats får för köldalstring i kylmaskin avsedd vara ävensom mindre mängd av för laboratorieändamål nödig eller för kärls eller redskaps underhåll, rengöring och desinfektion ur teknisk synpunkt lämplig och ur hälsosynpunkt vid sådan användning ofarlig vara för dylikt ändamål förvaras eller användas i lokal, som visserligen står i samband med beredningslokalen men dock är väl avskild därifrån. Varan skall förvaras under lås, vartill endast rörelsens innehavare eller av honom utsedd person innehar nyckel.

3 mom. Det åligger innehavare av rörelse för framställning eller beredning av livsmedel, avsett till försäljning eller servering, att beträffande förvaring och användning, som i 2 mom. andra stycket sägs, ställa sig till efterrättelse de föreskrifter, vilka, utöver vad denna stadga innehåller, kunna komma att av medicinalstyrelsen eller, i fråga om animala livsmedel, veterinärstyrelsen i samråd med kommerskollegium och arbetarskyddsstyrelsen meddelas för viss rörelse.

14 §

Vatten, som användes vid rengöring eller kylning av livsmedel, avsett till försäljning eller servering, eller vid rengöring av kärl eller redskap, som användes vid beredning eller förvaring av sådant livsmedel, får icke vara av sådan beskaffenhet, att det kan antagas göra

livsmedlet skadligt att förtära eller på annat sätt otjänligt till människoföda.

Vad sålunda stadgats om vatten gäller också is, som vid förvaring eller kylning av livsmedel, som i första stycket avses, kan komma i beröring med livsmedlet.

15 §

1 mom. Käril, maskin eller redskap för beredning, förvaring eller servering av livsmedel får icke tillverkas, saluhållas eller eljest överlåtas, därest kärlet, maskinen eller redskapet är av sådan beskaffenhet, att vid dess användning livsmedlet kommer i omedelbar beröring med zink, kadmium, bly, blyhaltig kautschuk eller färg eller med emalj, glasyr eller annat överdrag, varur vid minst tre gånger upprepad kokning, varje gång under en halv timme, med en vattenlösning innehållande 4 gram ättiksyra per 100 gram utlöses mer än sammanlagt 3 milligram bly per liter av kärlets rymd eller med legering (förtenning), som innehåller mer än 0,5 gram bly per 100 gram, där ej legeringen använts till lödning. Lödning skall vara anbragt på sådant sätt, att vid kokning, som ovan sägs, bly i större myckenhet än nyss nämnts icke utlöses.

2 mom. Käril, maskiner eller redskap, som avses i 1 mom., får icke användas vid beredning eller förvaring av livsmedel för avsalu eller servering eller vid saluhållande av livsmedel och får ej heller förvaras i lokal, där livsmedel beredas eller förvaras för avsalu eller servering eller saluhållas, eller i rum, som står i direkt förbindelse med sådan lokal.

3 mom. Undantag från vad ovan i denna paragraf stadgas, kan, där så prövas kunna ske utan olägenhet, medgivas av den myndighet Kungl. Maj:t bestämmer, vilken myndighet därvid äger föreskriva särskilda villkor.

16 §

Livsmedel få icke saluhållas eller för avsalu förvaras i flaskor, som kunna giva anledning till förväxling med flaskor av typ, som av Sveriges standardiseringskommission fastställt såsom svensk standard för giftflaskor.

17 §

Vid transport med fordon av livsmedel, avsedda för försäljning eller servering skall iakttagas,

att fordonet är lämpligt för ändamålet samt rent och snyggt hållet,

att fordonet icke samtidigt får brukas till transport av vara, som kan göra livsmedlen otjänliga till människoföda, med mindre erforderliga försiktighetsmått vidtagas för att förebygga sådan verkan,

samt att för ömtåliga livsmedel skall användas rent och snyggt omhölje eller underlag.

5 kap. Utomhushandel. Kringföringshandel

18 §

Styckat kött, mjölk, gräddes, smör, margarin och fettemulsion får icke försälas utomhus å allmän saluplats eller från stånd, bord eller dylikt, utan att livsmedlet är inneslutet i förpackning, som lämnar detsamma nödigt skydd mot förorening, fukt och annan påverkan utifrån. Vad sålunda stadgats gäller dock icke renkött, som saluhålles av lapp eller eljest av renägare, och ej heller lantsmör, som saluhålles av producenten.

Livsmedel, som saluhålles utomhus, skola vara upplagda på underlag, som är lämpligt för varuslaget, och skola i möjligaste mån vara skyddade mot flugor och damm samt, där så är erforderligt, mot solljus och väta.

19 §

Yrkemässig försäljning av kött, charkuterivaror, smör, ost eller margarin eller av bröd eller annat bakverk må, där varorna icke äro inneslutna i förpackning, som lämnar varan nödigt skydd mot förorening, fukt och annan påverkan utifrån, bedrivas från fordon allenast därest utövaren av verksamheten förfogar över lokal, som på sätt 9 § stadgar godkänts såsom förvaringslokal för varor av det slag, försäljningen avser, samt endast med fordon, som av hälsovårdsnämnden i det (hälsovårdsområde), inom vilket fordonet är stationerat, godkänts för att användas i sådan verksamhet.

Vad i första stycket stadgas äger icke tillämpning å lantbrukares försäljning vid enstaka tillfällen av egna produkter samt ej heller å försäljning av renkött, som bedrives av lappbefolkningen eller eljest av renägare.

20 §

Yrkemässig försäljning av färsk fisk, som är styckad eller flådd, må, där varorna icke äro inneslutna i förpackning av beskaffenhet som i 19 § första stycket sägs, bedrivas från motorfordon allenast under förutsättning att fordonet av hälsovårdsnämnden i det (hälsovårdsområde), inom vilket fordonet är stationerat, godkänts för att användas i sådan verksamhet.

21 §

Fordon, som avses i 19 eller 20 §, skall vara försett med skåp eller lådor av sådan beskaffenhet, att de medförda varorna skyddas mot förorening, samt, där fråga är om försäljning av kött, charkuterivaror, smör, margarin eller fisk, med anordningar för att hålla varorna i erforderlig grad avkylda. Fordonet skall jämväl vara försett med anordningar för handtvättning.

Närmare föreskrifter rörande fordonets beskaffenhet och utrustning meddelas av veterinärstyrelsen.

22 §

Fordon må ej godkännas för längre tid än tre år i sänder. Godkännade får icke lämnas med mindre sökanden dels — utom i fall som avses i 20 § — styrker, att han förfogar över godkänd förvaringslokal, dels ock företer intyg, utfärdat av en av länsstyrelse för ändamålet förordnad veterinär, att fordonet vid besiktning, företagen den dag intyget dagtecknats, befunnits vara så anordnat och utrustat, som i 21 § och med stöd därav utfärdade bestämmelser föreskrives, samt jämväl i övrigt lämpligt för ändamålet. Intyget skall vara dagtecknat högst tre månader före det godkännande sökes. Formulär till intyg fastställas av veterinärstyrelsen.

23 §

Rörande godkännande av fordon har hälsovårdsnämnden att utfärda bevis enligt formulär, som fastställas av veterinärstyrelsen. Godkännande kan av hälsovårdsnämnden återkallas, när skäl därtill äro.

Vid fordonets användning i kringföringshandel, varom här är fråga, skall beviset vara anbragt på lämplig, lätt tillgänglig plats på fordonet.

24 §

När fordon användes för försäljning, som i 19 eller 20 § sägs, skall å fordonet medföras tvåll och handduk.

Då försäljning pågår, skall försäljaren vara iförd överdragskläder eller förkläde jämte ärm-skydd, allt av ljust tvättbart material. Under längre färd och då försäljning eljest icke äger rum skola dessa persedlar förvaras så att de icke förorenas. Vid försäljning skola undvikas starkt trafikerade platser, där livsmedlen lätt kunna förorenas av damm eller dylikt.

Under den tid godkännande av fordon gäller får icke i fordonets för livsmedel avsedda utrymmen förvaras vara eller ämne, som kan meddela livsmedlen främmande lukt eller smak eller på annat sätt göra dem otjänliga till människoföda. Skåp och lådor samt vid försäljningen använda förvaringskärl, redskap och andra tillbehör skola hållas rena och i gott stånd. Styckning av kött får äga rum allenast i mindre omfattning och endast inuti skåp eller på en från dess inre utdragen eller utfälld platta.

6 kap. Personalens hygien

25 §

Envar som sysslar med framställning eller beredning av livsmedel, avsedda för försäljning eller servering, eller eljest hanterat oförpackade sådana livsmedel, skall under arbetet iakttaga noggrann renlighet. Livsmedlen få ej be-

föras i vidare mån än som oundgängligen erfordras för arbetet. Verktyg böra användas, där så kan ske.

26 §

Finnes skäl att antaga, att någon som är sýselsatt med arbete, varom förmåles i 25 §, är behäftad med sådan sjukdom eller smitta eller sådant sår eller annan yttre skada, som kan föranleda, att av honom hanterat livsmedel blir skadligt att förtära eller eljest otjänligt till människoföda, är han skyldig att efter anmodan av hälsovårdsnämnden undergå läkarundersökning på (hälsovårdsområdets) bekostnad. Finnes han därvid behäftad med sjukdom, smitta eller skada, som nyss sagts, äger nämnden förbjuda, att han deltagit i eller användes till arbete av ifrågavarande slag.

Då innehavare av eller föreståndare för verksamhet, i vilken bedrivs arbete som i 25 § sägs, fått kännedom om eller anledning att misstänka, att i dylikt arbete hos honom sýselsatt person är behäftad med sjukdom, smitta eller yttre skada, som förut sagts, eller erhållit vetskap om att sådan person sammanbor eller nyligen sammanbott med någon, som är eller misstänkes vara behäftad med sådan sjukdom eller smitta, är han pliktig att därom genast underrätta hälsovårdsnämnden i det (hälsovårdsområde), inom vilket arbetet bedrivs.

Särskilda föreskrifter för personalen vid mejerier och mjölkförsäljningslokaler äro givna i (tuberkulosförordningen) och mejeristadgan.

7 kap. Märkning av livsmedel

27 §

Där i denna stadga föreskrives, att viss vara eller ock kärl, flaska, burk, kartong eller annan förpackning, vari varan saluhålles, skall vara märkt med viss uppgift eller påskrift, skall uppgiften eller påskriften på ett tydligt, lätt i ögonen fallande och varaktigt sätt vara anbragt på livsmedlet eller förpackningen eller på därå åsatt etikett.

28 §

Saluhålles i detaljhandeln livsmedel i förpackat skick, skall, där nedan i denna stadga ej anordnada föreskrives, förpackningen vara märkt med följande uppgifter, nämligen

- 1) innehållets benämning;
- 2) tillverkarens, förpackarens eller säljarens namn eller firma och hemvist, varvid om namnet eller firman avser annan än tillverkaren eller förpackaren, namnet eller firman skall föregås av orden »tillverkad för», »förpackad för», »distribuerad av» eller liknande;
- 3) innehållets totala vikt vid förpackningstillfället.

I stället för namn eller firma, som under 2)

sågs, må användas allmänt känd förkortning därav. Hemvist behöver icke angivas i fråga om svenska aktiebolag eller eljest i fråga om större, allmänt kända företag.

Är innehållet i förpackning uteslutande eller till huvudsaklig del av flytande beskaffenhet, må i stället för innehållets vikt vid förpackningstillfället angivas innehållets volym vid samma tillfälle.

Å förpackningen får icke angivas innehållets vikt brutto för netto.

29 §

Är livsmedel, som saluhålles på sätt i 28 § första stycket angives, förpackat utom riket, må i stället för uppgift, som i nämnda stycke under 2) sågs, å förpackningen finnas angivna exportörens eller importörens namn eller firma och hemvist.

30 §

1 mom. Bestämmelserna i 28 och 29 §§ gälla icke spritdrycker och vin och ej heller malt- och läskedrycker.

2 mom. Märkning jämlikt 28 § erfordras icke

1) om livsmedlet förpackats å försäljningsstället eller å en för flera försäljningsställen avsedd, säljaren tillhörig central förpacknings-lokal;

2) om förpackningens innehåll har lägre vikt än 100 gram eller högre vikt än 10 kilogram;

3) beträffande 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.

3 mom. Förpackning innehållande runmärkt mejerismör eller margarin må i stället för uppgift, som avses i 28 § 2), förses med ursprungsmärke enligt föreskrifter, som meddelas av statens jordbruksnämnd. (SFS 1960: 85.)

31 §

Saluhålles livsmedel, vid vars framställning eller beredning använts sackarin eller annat konstgjort sötmedel, som har högre söthetsgrad än socker men icke sockrets näringsvärde, i förpackat skick, skall förpackningen vara märkt med orden »Innehåller konstgjort sötmedel» eller »Innehåller sackarin». Vad sålunda stadgats skall icke gälla i fall som omförmäles i 30 § 2 mom. under 3) och ej heller i fråga om bröd och annat bakverk.

32 §

Saluhålles livsmedel i förpackat skick under angivande av att varan är särskilt lämpad för barn eller för person, vilken på grund av sjukdom, svaghet eller av annan orsak är i behov av speciell kost, skall förpackningen vara märkt med uppgift om samtliga i varan ingående rå-

varor och tillsatser. Angives ej halten av varje råvara och tillsats, skall härvid råvara eller tillsats, som med högre viktsandel ingår i varan, sättas före råvara eller tillsats med lägre sådan andel. (SFS 1958: 195.)

33 §

Beträffande livsmedel, som icke på grund av särskilt avtal står under strängare kontroll av svensk offentlig myndighet än som i allmänhet gäller för livsmedel av detta slag, får ej å förpackning, vari varan saluhålles, eller i annons eller reklam rörande varan angivas, att densamma står under kontroll av sådan myndighet.

34 §

Å förpackning, vari livsmedel saluhålles, eller i annons eller annan reklam rörande varan får uttryck, som antyder att varan innehåller vitaminer, mineralämnen eller andra näringsämnen, vilka icke nämnvärt bidraga till kaloritillförseln, användas, endast om tillika arten och halten av dylika ämnen närmare angivas. Uppgift om halten behöver dock icke lämnas beträffande mjölk, smör, ägg, oberedda eller djupfrysta kött- och fiskvaror samt frukt, bär och grönsaker i oberett eller djupfryst tillstånd.

8 kap. Särskilda bestämmelser om vissa livsmedel

A. Inledande bestämmelser

35 §

Under benämningarna mjölk och smör få icke såsom livsmedel saluhållas andra varor än naturlig mjölk och naturligt smör. Är beträffande annat livsmedel med viss varubenämning nedan i detta kapitel angivet, att det skall hava särskild sammansättning eller beskaffenhet, får vara icke saluhållas såsom livsmedel under den angivna benämningen eller under beteckning, som är liktydig med sådan benämning, utan att varan har sålunda föreskriven sammansättning eller beskaffenhet.

Vad i första stycket stadgas skall gälla, vare sig benämningen brukas ensam eller i ord-sammansättning, som antyder likhet i användningen med den vara, vilken utmärkes genom benämningen, samt skall ock gälla motsvarande benämningar på främmande språk.

36 §

Utän hinder av vad i 35 § stadgas får vara, som är avsedd att utgöra ersättning för vara, för vilken sålunda viss benämning förbehållits, saluhållas under beteckning, vari sagda benämning ingår, under förutsättning att varans egenskap av ersättningsmedel uppenbart framgår av den använda beteckningen.

37 §

I fall, där jämlikt 35 § eller annan bestämmelse i detta kapitel användandet av viss benämning å vara är förbjudet, får ej heller å varan, å förpackning, vari varan saluhålles, å omslag, vari den utlämnas, å anslag eller skylt, som hör till varan, eller i annons eller annan reklam rörande densamma finnas anbragt bild, teckning eller meddelande, varigenom åt varan kan givas sken av att utgöra den vara som utmärkes genom sagda benämning.

B. Mjolk, grädde, smör

38 §

Utöver bestämmelserna i 7 § skall beträffande mjolk och grädde särskilt gälla, att dessa varor icke få saluhållas såsom livsmedel eller överlämnas till annan för att användas såsom livsmedel

1) om varan företer ett från det normala avvikande utseende;

2) om varan härrör från djur, vilket är eller skäligen kan antagas vara behäftat med sjukdom, som kan menligt inverka på varans beskaffenhet, såvida icke varan jämlikt särskild föreskrift likväl får användas till människoföda;

3) om varan härrör från djur, som blivit behandlat med läkemedel, vilket genom att övergå i varan eller på annat sätt kan göra densamma skadlig att förtära eller otjänlig till människoföda.

Beträffande förbud att inom vissa områden saluhålla opastöriserad mjolk och grädde stadgas i pastöriseringsförordningen.

39 §

Mjolk eller grädde, som saluhålles, får icke vara tillsatt med färgämne eller i övrigt annat främmande ämne än sådant, som av kommerskollegium särskilt godkänts såsom tillsats till mjolk.

40 §

Mjolk, som saluhålles, får icke vara utspädd med vatten. Ej heller får dylik mjolk, utan att det särskilt anges, vara berövad något av sina naturliga beståndsdelar, såvida annat icke följer av särskilda föreskrifter, vilka av Kungl. Maj:t må vara meddelade angående reglering av fetthalten i mjolk.

41 §

Mjolk får icke saluhållas under någon av beteckningarna kontrollmjolk eller barnmjolk eller under annan beteckning, som antyder, att mjolken är av särskilt sund beskaffenhet med mindre hälsovårdsnämnden i den ort, där mjolken saluföres, lämnat tillstånd därtill.

Tillstånd, som i första stycket sägs, må allenast avse mjolk från viss kreatursbesättning.

Tillstånd må lämnas allenast under förutsättning att, på sätt veterinärstyrelsen föreskriver, styrkes, att besättningens hälsotillstånd samt förhållandena vid mjolkens framställning, förvaring, transport, försäljning och behandling i övrigt äro tillfredsställande, samt på villkor att besättningen ävensom berörda förhållanden underkastas lämplig, fortlöpande kontroll. Erhåller hälsovårdsnämnden kännedom om att förutsättningarna för lämnat tillstånd icke längre äro för handen, skall tillståndet genast återkallas.

42 §

Steriliserad mjolk eller grädde skall hava undergått sådan värmebehandling, att varan är fri från levande mikroorganismer, samt får saluhållas endast i slutna förpackning. Å denna skall, i fråga om grädde, varans fetthalt vara angiven. Vad sålunda stadgats om förpackning gäller dock icke vid servering.

43 §

Grädde skall per 100 gram innehålla minst 12 gram mjolkfett.

Fet grädde, tjock grädde, vispgrädde eller grädde med annan tilläggsbeteckning, som antyder särskilt hög fetthalt, skall per 100 gram innehålla minst 40 gram mjolkfett eller den lägre halt sådant fett, dock jägst 35 gram per 100 gram, som statens jordbruksnämnd bestämmer.

44 §

Smör, som saluhålles, skall innehålla minst 82 gram mjolkfett per 100 gram. Vattenhalten i dylikt smör får ej överstiga 16 gram per 100 gram. Smöret får icke vara tillverkat av mjolk eller grädde, som jämlikt 38 § ej får saluhållas, samt får utöver koksalt ej vara tillsatt med annat främmande ämne än sådant, som av kommerskollegium särskilt godkänts såsom tillsats till smör.

45 §

När inhemskt smör saluhålles, skall någon av följande kvalitetsbeteckningar användas, nämligen

a) runmärkt mejerismör, varmed förstås smör, som vid mejeri med runmärkesrätt tillverkats i enlighet med de föreskrifter som statens jordbruksnämnd meddelar för begagnande av dylik rätt;

b) mejerismör, varmed förstås annat vid mejeri tillverkat smör än under a) sägs; samt

c) lantsmör, varmed förstås smör, som tillverkats annorstädes än vid mejeri.

Kvalitetsbeteckning, som nu sagts, skall — såvitt fråga ej är om lantsmör, som saluhålles å orten för tillverkningen — vara angiven på varans omslag eller på anslag anbragt på eller omedelbart intill varan.

Med mejeri avses i första stycket företag, som enligt mejeristadgan är att anse såsom mejeri.

Inhemskt smör får saluhållas under benämning, som anger eller antyder, att varan är av särskilt god beskaffenhet, endast om smöret är runmärkt mejerismör.

När utländskt smör saluhålles, skall av uppgift på varans omslag eller på anslag anbragt på eller omedelbart intill varan framgå i vilket land varan blivit tillverkad.

Vad i denna paragraf stadgas gäller icke vid servering.

C. Mjölkpulver (torrmjök) samt koncentrerad (kondenserad) mjök och grädde

46 §

1 mom. Mjölkpulver (torrmjök) skall vara framställt av mjök av hygieniskt tillfredsställande beskaffenhet genom avlägsnande av däri ingående vatten.

Mjölkpulver får ej innehålla eller vara tillsatt med annat främmande ämne än sådant, som av kommerskollegium särskilt godkänts såsom tillsats till mjölkpulver.

2 mom. Mjölkpulver får ej saluhållas under benämningen helmjölkpulver eller liknande benämning, som antyder att varan har särskilt hög fetthalt, med mindre fetthalten uppgår till minst 24 gram per 100 gram i torrsubstansen.

3 mom. Mjölkpulver med högre fetthalt än 1,5 gram per 100 gram får saluhållas endast i slutna förpackning, varå fetthalten finnes angiven, samt får vid förpackningstillfället innehålla högst 5 gram vatten per 100 gram.

Annat mjölkpulver än i nästföregående stycke avses får saluhållas endast under benämningen skummjölkpulver eller annan benämning, varav framgår, att varan tillverkats av skummjök.

4 mom. Angående förbud i vissa fall att försälja mjölkpulver, tillverkat av icke pastöriserad mjök, stadgas i pastöriseringsförordningen.

47 §

1 mom. Koncentrerad (kondenserad) mjök eller grädde skall vara framställd av mjök eller grädde av hygieniskt tillfredsställande beskaffenhet och får ej, utöver socker och andra sockerarter, vara tillsatt med annat främmande ämne än sådant, som av kommerskollegium särskilt godkänts såsom tillsats till koncentrerad mjök.

2 mom. Koncentrerad mjök får ej saluhållas under benämningen koncentrerad helmjök eller annan benämning, som anger att varan har särskilt hög fetthalt, med mindre fetthalten uppgår till minst 7 gram per 100 gram av varan.

3 mom. Koncentrerad mjök med högre fetthalt än 1 gram per 100 gram av den färdiga varan och koncentrerad grädde får saluhållas

endast i slutna förpackning, varå fetthalten angivits. Förpackningen skall vidare vara märkt med uppgift, om varan är södad eller ej.

Annan koncentrerad mjök än i nästföregående stycke avses får saluhållas endast under benämningen koncentrerad skummjök eller annan benämning, som anger att varan är tillverkad av skummjök.

Vad i detta moment stadgas gäller icke vid servering.

4 mom. Angående förbud i vissa fall att försälja koncentrerad mjök eller grädde, tillverkad av icke pastöriserad vara, stadgas i pastöriseringsförordningen.

D. Ost

48 §

Bestämmelserna i 49—52 §§ gälla ost framställd av komjök ävensom smältost framställd av dylik ost. Från bestämmelsernas tillämpning undantagas mesost samt ost, som är avsedd att förtäras utan föregående lagring (färskost).

Ost, som helt eller delvis framställs av annan mjök än komjök, så ock smältost, som är framställd av sådan ost, får saluhållas endast om förhållandet uttryckligen anges. Beträffande ost, vari ingår annat fett än mjölkfett, stadgas i 57 och 58 §§.

Angående förbud i vissa fall att saluhålla färskost stadgas i pastöriseringsförordningen.

49 §

1 mom. Då ost som avses i 48 § första stycket saluhålles, skall den, därest ej nedan annorlunda stadgas, vara försedd med ursprungsmärke och fetthaltsmärke samt, då fråga är om annan ost än mjukost och smältost, datummärke. Märke skall vara anbragt på osten eller, därest osten i detaljhandeln saluhålles i förpackat skick, å förpackningen.

Ursprungsmärke skall utgöras av ett nummer, som av statens jordbruksnämnd tilldelats tillverkare eller importör av ost. Beträffande ost, som införts till riket, skall av märkningen framgå i vilket land osten blivit tillverkad. Märkning med uppgift om tillverkarens, förpackarens eller säljarens namn eller firma och hemvist är icke erforderlig å ostförpackning, som försetts med ursprungsmärke.

Fetthaltsmärke skall för ost, som innehåller mindre fett än 10 gram per 100 gram torrsubstans, utgöras av beteckningen SK samt för ost med högre fetthalt någon av beteckningarna 10+, 20+, 30+, 40+, 45+, 50+, 55+ och 60+, angivande att osten i torrsubstansen har lägst den fetthalt, som sålunda angivits.

Datummärke skall innehålla uppgift om dagen för ystningen. (SFS 1960: 85.)

2 mom. I fråga om ost, framställd av den, som bedriver tillverkning enbart med mjök

från eget jordbruk och under sådana förhållanden, att tillverkningen ej är att hänföra till mejeridrift, skall vad i 1 mom. stadgas äga tillämpning endast om osten saluhålles utom tillverkningsorten.

Bestämmelserna om fetthalts- och datumärke gälla icke ost, som införts till riket.

3 mom. Närmare föreskrifter om märkning enligt denna paragraf meddelas av statens jordbruksnämnd, som jämväl äger medgiva undantag från märkningsskyldigheten.

4 mom. Vad ovan i denna paragraf stadgas gäller icke vid servering.

50 §

Ost får icke saluhållas under någon av nedan angivna beteckningar utan att innehålla minst följande fetthalt i torrsubstansen, nämligen

halvfet ost 30 gram per 100 gram,

helfet ost 45 gram per 100 gram,

gräddost, smörost eller annan liknande beteckning 60 gram per 100 gram.

51 §

Ost, vars yta helt eller delvis är färgad, får icke saluhållas utan tillstånd av statens jordbruksnämnd.

52 §

Saluhålles smältost i förpackat skick, skall förpackningen vara märkt med ordet »Smältost» eller, om förpackningen i övrigt är försedd med text på främmande språk, motsvarande beteckning på det språket. (SFS 1960: 85.)

53 §

1 mom. Mesvara (mesost, messmör) skall vara tillverkad genom indunstning av vassle (mesmassa), framställd av ko- eller getmjölk.

Mesvara, som saluhålles under benämning vilken antyder att getvassle eller getmjölk ingår i varan, skall per 100 gram innehålla minst 12 gram indunstad getvassle eller getmjölk.

2 mom. Mesvara, som saluhålles under benämningen gräddmesost eller gräddmessmör eller annan benämning, vilken antyder att varan har särskilt hög fetthalt, skall innehålla minst 10 gram fett per 100 gram torrsubstans. Saluhålles varan i förpackning, skall denna vara märkt med uppgift om lägsta fetthalten i varan.

E. Margarinvaror

Inledande bestämmelse

54 §

Margarinvaror äro enligt denna stadga margarin, margarinost, fettemulsion och konstister.

I denna stadga förstås

med margarin varje till människoföda avsedd smörliknande vara, i vilken ingår annat

fett än mjölkfett;

med margarinost sådan ost eller ostmassa, vari ingår annat fett än mjölkfett;

med fettemulsion varje till människoföda avsedd, grädd- eller mjölkliknande vara, i vilken ingår annat fett än mjölkfett;

med kontister varje med konst framställt, till människoföda avsett samt till färg och konsistens isterliknande fett av vad ursprung, blandning eller sammansättning som helst, såvida däri ingår annat fett än svinfett.

Margarin

55 §

Margarin, som saluhålles, skall innehålla minst 82 gram fett per 100 gram samt vara försett med potatisstärkelse i sådan mängd, att den färdiga varan innehåller minst 0,2 gram sådan stärkelse per 100 gram.

Närmare föreskrifter om tillsättande av potatisstärkelse till margarin meddelas av statens institut för folkhälsan.

Vattenhalten i margarin, som i första stycket sägs, får ej överstiga 16 gram per 100 gram.

56 §

1 mom. Margarin får — med undantag som nedan i 2 mom. sägs — saluhållas allenast i förpackning, som utvändigt å botten och lock samt å höjdsidorna är märkt med ordet »Margarin». Botten å förpackningen skall, därest den utgöres av trä, antingen vara fyrsidig eller hava sådan oval form, att dess längd är minst en och en halv gång dess bredd.

2 mom. I detaljhandeln får — utan hinder av vad i 1 mom. stadgas — margarin saluhållas i klumpar eller mindre stycken, under förutsättning att å varan finnes anbragt en skylt eller etikett med påskrift i röd färg av ordet »Margarin». Varan må dock — förutom i förpackning som i 1 mom. sägs — utlämnas allenast i omslag, som är märkt med dylig påskrift.

3 mom. Är varan av utländsk tillverkning, skall förpackning, skylt, etikett eller omslag, som i 1 eller 2 mom, sägs, jämväl vara så märkt, att det framgår i vilket land varan blivit tillverkad. (SFS 1960: 85.)

4 mom. Vad ovan i denna paragraf stadgas gäller icke vid servering.

Margarinost

57 §

Margarinost, som saluhålles, skall vara försatt med sesamolja till en mängd, som motsvarar minst 5 gram per 100 gram av det fett och de växtoljor som användas vid tillverkningen, sesamoljan däri icke inbegripen.

Närmare föreskrifter rörande tillsättande av

sesamolja meddelas av statens institut för folkhälsan.

58 §

Margarinost får icke saluhållas, om icke å ostens samtliga ytor eller, beträffande ost med plana ytor, å dessa ytor vid pressningen intryckts ordet »Margarinost» jämte tillverkarens namn så ock fetthaltsmärke enligt de regler som gälla för ost.

Margarinost, vars yta är helt eller delvis färgad, får ej saluhållas utan tillstånd av statens jordbruksnämnd.

Är margarinost av utländsk tillverkning, skall osten vid saluhållandet vara så märkt, att det framgår i vilket land osten blivit tillverkad. Å sådan ost må i stället för tillverkarens namn vara angivet namnet å den, för vars räkning osten införts till riket. (SFS 1960: 85.)

Fettemulsion

59 §

Fettemulsion, som saluhålles, skall innehålla minst 12 gram fett per 100 gram och skall vara försatt med sesamolja till en mängd, som motsvarar minst 5 gram per 100 gram av det fett och de växtoljor, som användas vid tillverkningen, sesamoljan däri icke inbegripen.

Närmare föreskrifter angående tillsättning av sesamolja meddelas av statens institut för folkhälsan.

Saluhålles fettemulsion under tilläggsbeteckning, som anger eller antyder att varan har särskilt hög fetthalt, skall varan innehålla minst 40 gram fett per 100 gram.

60 §

Fettemulsion får saluhållas allenast i slutet förpackning, som är märkt med ordet »Fettemulsion». Är varan av utländsk tillverkning, skall förpackningen dessutom vara så märkt, att det framgår i vilket land varan blivit tillverkad.

Vad i första stycket stadgas gäller icke vid servering. (SFS 1960: 85.)

Konstister

61 §

Beträffande konstister skall gälla vad i 56 § stadgas om margarin, dock att förpackning eller omslag, vari varan saluhålles eller utlämnas, samt skylt eller etikett, som är anbragt å varan, skall vara märkt med ordet »Konstister» i stället för »Margarin».

Gemensamma bestämmelser

62 §

Inom byggnad, där tillverkning av margarin-

vara äger rum, får ej för avsalu framställas smör, ost, grädde eller sådana gräddliknande produkter, som uteslutande innehålla mjölkfett.

Margarin eller annat för margarintillverkning användbart fett än mjölkfett får icke förvaras i lokal, där smör eller ost tillverkas för avsalu eller där smör samlas för export. Ej heller får fettemulsion förvaras i lokal, där smör eller ost tillverkas för avsalu.

63 §

1 mom. Margarinvara får ej utbjudas eller försäljas under benämning, vari ingår något av orden smör, grädde, mjölk, mejeri, ko, ladugård och herrgård eller ord, som häntyder på varumärke, som är registrerat för lantbruksprodukter, eller, med undantag för orden margarinost och konstister, annat ord, som giver varan sken av att hava samband med eller eljest häntyder på lanthushållning eller mejerihantering. Ej heller får utbudande eller försäljning ske under angivande av att varan härrör från en tillverkare, i vars firma ingår ord, som enligt vad ovan sagts är förbjudet.

Vad i första stycket stadgas skall dock icke utgöra hinder för att vid utbudande eller försäljning av margarinvara använda varumärke, som registrerats för varan, innan varumärke, som i första stycket avses, registrerats för lantbruksprodukt. Vad nu sagts skall äga motsvarande tillämpning i fråga om användande av firma.

2 mom. Vid utbudande eller försäljning av margarinvara får ej å varan eller dess förpackning, omslag eller dylikt eller å anslag eller skylt, som hänсыftar på varan, finnas anbragt bild, teckning eller meddelande, som giver varan sken av att hava samband med eller som eljest häntyder på lanthushållning eller mejerihantering. Ej heller får margarin, margarinost eller fettemulsion saluhållas under tillkännagivande att i varan ingår fett, framställt ur mjölk.

Vad i nästföregående stycke sägs gäller icke beträffande sådant meddelande angående fetthalt, i vilket samtidigt angivas dels halten av ur mjölk framställt fett, dels ock övriga i varan ingående fettämnen ävensom halten av dylika ämnen.

3 mom. I räkningar, fakturor, fraktsedlar, konossement, slutsedlar, leveranskontrakt och andra dylika skriftliga handlingar, som angå margarinvara, skall varans beskaffenhet uttryckligen angivas. Är varan av utländsk tillverkning, skall jämväl detta tydligt utmärkas å handlingen.

F. Glass

64 §

1 mom. Glass får icke saluhållas, med mindre den färdiga glassblandningen (glassmassan) före

frysningen underkastats värmebehandling (pastörisering) enligt de anvisningar, veterinärstyrelsen meddelar, samt glassmassan, där frysningen icke skett inom två timmar efter pastöriseringen, efter densamma fram till frysningen förvarats vid en temperatur av högst + 4° Celsius. Omfrusen glass får icke saluhållas.

Veterinärstyrelsen äger medgiva undantag från vad i första stycket stadgas samt därvid föreskriva särskilda villkor. (SFS 1965: 236.)

2 mom. Gräddglass skall innehålla minst 12 gram mjölkfett per 100 gram. Annat fettämne får icke användas såsom råvara vid tillverkning av gräddglass.

G. Kött och andra köttvaror

65 §

1 mom. Till kött räknas i denna stadga icke allenast kött i vanlig bemärkelse utan även blod samt andra till människoföda brukliga delar av varmblodiga djur.

2 mom. Vid framställning eller beredning av livsmedel för avsalu eller servering får icke användas kött, som härrör från självdött djur eller från djur, som varit behäftat med sådan sjukdom eller omkommit eller nedslaktats under sådana förhållanden, att köttet kan antagas vara skadligt att förtära eller eljest otjänligt till människoföda.

3 mom. Kött av djur, som avses i 2 mom., eller vara, som framställts eller beretts i strid mot bestämmelserna i samma moment, får icke saluhållas såsom livsmedel eller överlämnas till annan för att användas till livsmedel.

Kött eller köttvara, som saluhålles, får icke vara tillsatt med färgämne.

4 mom. Beträffande besiktning och märkning av kött är särskilt stadgat. (SFS 1960: 85.)

66 §

1 mom. I korv skall, där annat icke framgår av benämningen, ingå kött eller köttvara. Korv som tillverkas av, jämte kött eller köttvara, annan råvara må saluhållas endast under benämning, som antingen direkt anger att sistnämnda råvara ingår eller ock är sedvanlig för korvsorten i fråga och såsom sådan upptagits i en förteckning som det åligger statens jordbruksnämnd att upprätta och offentliggöra.

Vattenhalten i korv får icke överstiga 65 gram per 100 gram av den färdiga varan. Statens jordbruksnämnd äger föreskriva, att korv, som saluhålles under viss benämning eller som till sin typ överensstämmer med sådan korv, skall hava lägre vattenhalt än sålunda angivits.

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.

Såvitt annat icke följer av vad nedan i detta moment stadgas, får korv ej innehålla potatismjöl, mjölk och mjölkpulver till högre sammanlagd kvantitet än som motsvarar 4 gram torrsubstans per 100 gram av korvens vikt, beräknad vid högsta tillåtna vattenhalt för korven i fråga. Statens jordbruksnämnd äger beträffande korv, som saluhålles under viss benämning eller som till sin typ överensstämmer med sådan korv, föreskriva, att den icke får innehålla potatismjöl, mjölk eller mjölkpulver.

Korv, som har högre halt av mjölk eller mjölkpulver än som angivits i nästföregående stycke, får, där ej undantag medgivits av statens jordbruksnämnd, saluhållas endast under förutsättning att dels den sammanlagda halten mjölk och mjölkpulver, uttryckt i mjölkpulver, dels möjligen förekommande halt av potatismjöl tydligt anges på varan eller på etikett, fast anbragt på varan. Halten skall angivas i procent av den färdiga varans vikt. Om varan saluhålles i särskild, på förhand därför iordningställd förpackning, må dock i stället halten av ifrågavarande tillsatser angivas på förpackningen. Vad i detta stycke stadgas gäller icke vid servering. (SFS 1955: 258.)

2 mom. Vattenhalten i följande varor får icke överstiga nedan angivet antal gram per 100 gram av den färdiga varan.

Blodpudding	50
Leverpastej, icke konserverad	50
konserverad	55
Pölsa	65
Sylta	80

Köttfärs skall bestå av malen eller på annat sätt finfördelad skelettmuskulatur med eller utan tillhörande fettvävnad och må, där fråga ej är om köttfärs som saluhålles såsom färdiglagad mat, icke vara tillsatt med något annat ämne. (SFS 1955: 258.)

3 mom. Den som förestår yrkesmässig tillverkning av vara, som avses i denna paragraf, är skyldig tillse, att vid tillverkningen iakttagas de i eller med stöd av paragrafen meddelade bestämmelser beträffande varans sammansättning, vilka gälla vid saluhållande hos tillverkaren. (SFS 1955: 258.)

67 §

Kött eller köttvara, som helt eller delvis härrör från annat djur än nötkreatur, häst, får eller svin, får saluhållas endast under benämning, varav klart framgår, från vilken djurart varan härrör.

68 §

Isterflott skall utgöras av utsmält fett av svin

samt får innehålla högst 1 gram fria fettsyror, beräknade som oljesyra, och högst 0,2 gram vatten och främmande beståndsdelar per 100 gram av varan.

Smält talg skall utgöras av utsmält fett av nötkreatur. Föreskrifterna i första stycket om halt av fria fettsyror och vatten skola gälla jämväl smält talg.

H. Fisk

69 §

Förpackning med en rymd av en liter eller därutöver, vari salt eller kryddad sill eller strömming saluhålles, skall vara märkt med — i stället för uppgift om innehållets totala vikt — uppgift om innehållets vikt vid förpackningstillfället utan lake ävensom med uppgift, huruvida huvudena å sillen eller strömmingen avlägsnats.

Träkärl, vari salt sill eller strömming inlägges för avsalu annorledes än i detaljhandeln, skall därutöver vara märkt med uppgift om år och månad, då nedsaltningen skedde.

Angående beredning och inläggning av salt strömming samt märkning av kärl, vari surströmming saluföres, är särskilt stadgat.

I. Ägg och äggpulver

70 §

Ägg av annan fågelart än tamhöns få saluhållas såsom livsmedel endast under benämning, som anger att varan härrör från annan fågelart än tamhöns.

Utöver bestämmelserna i 7 § skall beträffande ägg eller därav helt eller delvis framställd vara gälla, att varan icke får saluhållas såsom livsmedel eller överlämnas till annan för att användas såsom livsmedel, om den härrör från djur, som kan misstänkas vara behäftat med sjukdom av beskaffenhet att kunna menligt inverka på varan.

71 §

Till riket införda ägg få saluhållas endast under villkor, att äggen äro försedda med märke, angivande det land där de alstrats. Vad sålunda stadgats skall dock ej gälla ägg, som enligt medgivande av statens jordbruksnämnd få införas ostämplade.

Angående märkning av kylhuslagrade och konserverade ägg är särskilt stadgat. (SFS 1957: 177.)

72 §

Äggpulver skall bestå av torkad äggula med eller utan torkad äggvita. Äggpulver får ej innehålla annat främmande ämne än sådant, som av kommerskollegium särskilt godkänts för äggpulver.

Härrör äggpulver från annan fågelart än tamhöns, får varan saluhållas endast under benämning, som anger detta förhållande.

Vad i första stycket andra punkten och andra stycket stadgas skall äga motsvarande tillämpning beträffande vara, som saluhålles under någon av följande benämningar, nämligen torkad äggvita, torkad äggula, flytande äggula samt frusen äggmassa.

J. Spannmålsprodukter

73 §

1 mom. Mjöl av spannmål, vilket saluhålles, får icke vara behandlat med färgämne, fett, olja, glykos eller liknande ämne och får per 100 gram innehålla högst 0,1 gram giftiga växtdelar och högst 0,5 gram andra växtdelar än sådana, som utgöres av eller härröra från spannmål. Till spannmål hänföres härvid de mogna frukterna av vete, råg, korn, havre, ris, majs och bovete.

Mjöl, som i nästföregående stycke sägs, får i övrigt ej innehålla annat främmande ämne än sådant, som särskilt godkänts av kommerskollegium såsom tillsatts till det mjöl, varom fråga är.

2 mom. Saluhålles mjöl av spannmål under benämning, vari ingår ett eller flera växtnamn, skall det vara framställt av de sålunda angivna växterna men får per 100 gram innehålla högst 5 gram mjöl av annat slag än benämningen anger. Benämningarna rågsikt och toppat rågmjöl få dock användas för en blandning av mjöl av råg och mjöl av vete, blott vetemjölshalten understiger 50 gram per 100 gram.

3 mom. Vad i 1 och 2 mom. stadgas skall i tillämpliga delar gälla jämväl gryn och flingor av spannmål.

74 §

Bröd eller annat bakverk, vid vars tillverkning såsom råvara eller tillsats använts mineralolja eller liknande ämne, får icke saluhållas.

K. Socker och honung

75 §

Vara, som saluhålles under benämningen socker utan annan tilläggsbestämning än sådan som anger varans yttre beskaffenhet (bitsocker, strösocker etc.), skall utgöras av sackaros och får innehålla endast obetydliga spår av andra ämnen.

76 §

Honung skall utgöras av ren bihonung.

Förpackning vari utländsk honung saluhålles, skall, även om inläggningen skett här i riket, vara så märkt, att det framgår i vilket land honungen alstrats. (SFS 1960: 85.)

L. Saft och sylt

77 §

1 mom. Saft, saftkoncentrat, sylt, marmelad (lös), mos och gelé skola vara beredda av bär, frukt eller andra växtdelar.

Frukt-, bär-, grönsaks- eller rotfruktsmust skall utgöras av ojäst och okokt pressaft från frukt, bär, grönsaker eller rotfrukter.

Med frukt- eller bärnektar förstås dryck, som är beredd av frukt- eller bärmust jämte sackaros och vatten. (SFS 1953: 636.)

2 mom. Ingår visst växtnamn i benämning på vara, som i 1 mom. sägs, skall varan vara beredd av den sålunda angivna råvaran. Annat bär- eller fruktslag får dock, utan att detta anges i benämningen, användas såsom råvara till en myckenhet, motsvarande högst 15 gram per 100 gram av råvarornas sammanlagda vikt, sötmedel oberäknat.

3 mom. Ingår växtnamn icke i benämning på vara, som i 1 mom. sägs, skall förpackning, vari varan saluhålles, vara märkt med uppgift om det eller de bär-, frukt- eller andra växtslag, som använts såsom råvara. I uppgiften skall bär-, frukt- eller växtslag, som med högre andel ingår i råvarornas sammanlagda vikt, sättas före bär-, frukt- eller växtslag med lägre sådan andel. Understiger andelen för visst bär- eller fruktslag 10 gram per 100 gram av råvarornas sammanlagda vikt, sötmedel oberäknat, får bär- eller fruktslaget dock icke angivas,

78 §

1 mom. Saft av citrusfrukt skall innehålla minst 25 gram råsaft och annan saft minst 35 gram råsaft, allt per 100 gram av den färdiga varan. Med råsaft förstås härvid den saft, som kan utvinnas ur råvaran genom pressning utan vattentillsats. Har vid tillredningen av råsaft vatten tillsatts, skall mängden härav frånräknas, när den färdiga varans halt av råsaft bestämmes.

Vad i första stycket stadgas gäller icke vid servering.

Frukt- eller bärnektar skall innehålla minst 50 gram frukt- eller bärmust samt högst 12 gram sackaros, allt per 100 gram av den färdigberedda varan. (SFS 1953: 636.)

2 mom. Saft eller saftkoncentrat får icke vara tillsatt med för varan i fråga främmande färg- eller smakämne. Vad nu sagts utgör icke hinder mot att använda konstgjort sötmedel vid beredning av saft eller saftkoncentrat, därest varan är avsedd att saluhållas i den ordning som anges i 32 §.

Beträffande frukt-, bär-, grönsaks- och rotfruktsmust samt frukt- och bärnektar är annan tillsats än konserveringsmedel icke tillåten. (SFS 1960: 85.)

3 mom. Förpackning, vari saftkoncentrat

saluhålles, skall vara märkt med uppgift om varans koncentrationsgrad.

Saluhålles frukt-, bär-, grönsaks- eller rotfruktsmust eller frukt- eller bärnektar i förpackat skick och har vid varans framställning eller beredning använts konserveringsmedel, skall förpackningen vara märkt med orden »Innehåller konserveringsmedel». (SFS 1953: 636.)

79 §

1 mom. Sylt, marmelad och mos av citrusfrukter ävensom gelé skall innehålla råvara av bär eller frukt till en myckenhet motsvarande minst 25 gram per 100 gram av den färdiga varan.

Sylt, marmelad och mos av annan råvara än citrusfrukter skall innehålla råvara av bär, frukt eller andra växtdelar till en myckenhet av minst 30 gram per 100 gram av den färdiga varan.

Om före beredningen från råvaran avlägsnats vatten, fiber eller annan beståndsdel, vilken saknar betydelse såsom ingrediens i den färdiga varan, får vikten av vad sålunda avlägsnats, medräknas, när den färdiga varans halt av råvara bestämmes.

2 mom. Har vid beredning av sylt, marmelad, mos eller gelé i mera väsentlig utsträckning använts torkade bär eller torkad frukt, får varan saluhållas endast i kärl eller förpackning, märkt med orden »Tillverkad av torkade bär» respektive »Tillverkad av torkad frukt». Vad sålunda stadgats gäller dock ej vid servering.

80 §

Livsmedel, som är avsett att användas såsom saft, saftkoncentrat, frukt- eller bärmust, sylt, marmelad (lös), mos eller gelé men som icke uppfyller de fordringar, som ovan äro angivna för vara med den benämning varom fråga är, får ej saluhållas i förpackning, varå förekommer avbildning av bär eller frukt, något av orden »bär» eller »frukt» eller bär eller fruktnamn annorledes än i ordsammansättning såsom »med fruktsmak», »med citronsmak», »citrontyp». Vad sålunda stadgats gäller ock avbildning av annan växtdel, som brukar användas till dylik vara, ävensom namn å sådan växt.

M. Bär, frukt, grönsaker, svamp

81 §

Saluhålles bär, frukt eller grönsaker jämte sås eller lag i slutna förpackning, må å förpackningen i stället för innehållets totala vikt angivas vikten av bären, frukten eller grönsakerna i för inläggningen färdigberett tillstånd.

Hermetiskt slutet förpackning, vari torkad frukt, torkade bär eller torkade grönsaker saluhållas, skall vara märkt med orden »Tillverkad av torkad frukt», respektive »torkade bär» eller »torkade grönsaker».

Förpackning, vari saluhållas fruktkonserver av utländskt ursprung, som inlagts här i riket, skall vara märkt med orden: »Innehåller i Sverige ompackade fruktkonserver av utländskt ursprung».

83 §

Bär eller frukt, som genom extraktion eller annat liknande förfarande berövats värdegivande beståndsdel, får ej saluhållas såsom livsmedel. Ej heller får vara, i vilken bär eller frukt som nu sagts ingår, saluhållas såsom livsmedel.

84 §

Svamp i oberett eller torkat tillstånd får i detaljhandeln saluhållas endast med varje art för sig, varvid artens namn skall finnas angivet å förpackningen eller å anslag eller skylt, som anbragts på eller invid varan.

Förpackning med konserverad svamp skall vid saluförande vara märkt med uppgift om den eller de svamparter förpackningen innehåller, dock må förpackning, som innehåller svamp av mer än fem olika arter, märkas med endast varubeteckningen »Blandsvamp».

N. Ättika

85 §

Ättika skall vara framställd antingen genom ättikjäsning av alkoholhaltig vätska eller genom utspädning av ättiksyra. Varan får icke vara försatt med färgämne och skall innehålla minst 3 gram ättiksyra per 100 gram.

Vinättika (vinaigre, vinäger), fruktättika, maltättika, spritättika och annan ättika med benämning, som anknyter till viss vara, så ock ättiksprit skola vara framställda genom ättikjäsning av den vara, som benämningen anger.

För hushållsbruk avsedd ättika med högre ättiksyrahalt än 15 gram per 100 gram får saluhållas endast i förpackning av sådan beskaffenhet och märkt på sådant sätt, som (giftstadgan) föreskriver.

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

9 kap. Livsmedelskontrollen

86 §

1 mom. Tillsynen över efterlevnaden av denna

stadga och de föreskrifter som meddelats med stöd av densamma (livsmedelskontrollen) tillkommer — med det undantag som framgår av nästföljande stycke — i högsta instans medicinalstyrelsen och veterinärstyrelsen med den fördelning dem emellan, som stadgas i ämbetsverkens instruktioner. Myndigheterna i fråga hava, var inom sitt område, att i sådant avseende meddela nödiga råd och anvisningar till ledning för hälsovårdsnämnderna.

Statens jordbruksnämnd skall centralt omhändehava tillsynen över efterlevnaden av de i eller med stöd av 66 § meddelade bestämmelserna om sammansättning av charkuterivaror. (SFS 1955: 258.)

2 mom. Statens institut för folkhälsan utgör centralt undersökningsorgan för livsmedelskontrollen samt har i sådan egenskap bland annat att utföra systematiska undersökningar av olika, i handeln förekommande livsmedels sammansättning.

87 §

Länsstyrelserna skola, var inom sitt län, med biträde av förste provinsialläkaren och läsveterinären vaka över att kommuner, hälsovårdsnämnder samt i 88 § omnämnda befattningshavare fullgöra sina åligganden i avseende å livsmedelskontrollen. För detta ändamål äger länsstyrelse att, där så anses nödigt, förelägga lämpliga viten. När genom anmälan eller på annat sätt kommer till länsstyrelsens kännedom, att missförhållanden förefinnas i avseende å livsmedelshanteringen, skall länsstyrelsen tillse, att tjänliga åtgärder vidtagas för deras avhjälpande.

88 §

Inom varje (hälsovårdsområde) utövas livsmedelskontrollen av hälsovårdsnämnden, som även i övrigt har att ägna uppmärksamhet och tillsyn åt allt, som kan inverka på beskaffenheten av livsmedel, som saluhållas inom området.

Därjämte åligger det provinsialläkare, extra provinsialläkare, stadsläkare, köpings- och municipalläkare, distriktsveterinär och stadsveterinär att medverka vid livsmedelskontrollen enligt denna stadga i enlighet med vad som närmare föreskrives i för dem utfärdade instruktioner.

89 §

Det åligger polismyndighet att biträda vid livsmedelskontrollen samt att, då anledning till anmärkning förekommer, därom skyndsamt göra anmälan till vederbörande hälsovårdsnämnd ävensom att lämna nämnden erforderlig handräckning.

90 §

Envar som framställer, förpackar eller förvarar

livsmedel eller råvaror till livsmedel för avsalu eller saluhåller livsmedel eller livsmedelsråvaror eller som driver servering är skyldig att bereda hälsovårdsnämnd och övriga myndigheter och befattningshavare, som ovan nämnts, ävensom av sådan myndighet utsedd kontrollant tillträde till tillverknings-, förpacknings-, lager-, försäljnings- och serveringslokaler samt att lämna erforderligt biträde vid provtagning.

91 §

1 mom. Misstänker hälsovårdsnämnd, att anledning till anmärkning föreligger mot sundhetsförhållandena vid sådan lokal för framställning eller beredning av livsmedel för avsalu eller servering, vilken är belägen utom det (hälsovårdsområde), där nämnden verkar, men från vilken varor dit levereras, bör nämnden anmäla förhållandet till hälsovårdsnämnden i det (område), där lokalen är belägen. Det åligger denna senare nämnd att skyndsamt vidtaga den åtgärd, som kan anses påkallad, samt giva den förra nämnden del av vad i ärendet åtgjorts.

Finnes hälsovårdsnämnd förhållandena vid lokal, som avses i första stycket, eller vid inom (hälsovårdsområdet) belägen lokal för framställning eller beredning av livsmedel för avsalu eller servering giva anledning till allvarlig anmärkning ur sanitär synpunkt, äger nämnden förbjuda, att produkter från lokalen, intill dess rättelse skett, saluhållas som livsmedel inom (hälsovårdsområdet).

2 mom. Finnes grundad anledning till antagande, att livsmedel av visst slag och från viss plats kan orsaka utbredande av smittsam sjukdom inom (hälsovårdsområdet), äger hälsovårdsnämnden meddela förbud mot att livsmedlet saluhålles inom samma (område) eller där överlämnas till annan för att användas såsom livsmedel.

3 mom. Då hälsovårdsnämnd meddelat förbud som i 1 eller 2 mom. sägs, skall nämnden ofördröjligen härom underrätta hälsovårdsnämnden i det (hälsovårdsområde), varifrån varan härrör, samt i fråga om kontrollslakteri eller kontrollcharkuteri veterinärstyrelsen.

92 §

1 mom. Hälsovårdsnämnd så ock annan myndighet eller befattningshavare, som har att öva tillsyn över efterlevnaden av denna stadga, äger var inom sitt verksamhetsområde taga prov för undersökning av livsmedel, avsett till försäljning eller servering, vare sig anledning till anmärkning mot varan förekommit eller ej. Hälsovårdsnämnd äger jämväl taga prov av livsmedel å sådant ställe utom (hälsovårdsområdet), varifrån livsmedel brukas införas till området för försäljning eller servering.

2 mom. Provtagning skall om möjligt för-

siggå i närvaro av varans innehavare eller ställföreträdare för denne. Om innehavaren eller hans ställföreträdare så begär och det kan ske utan olägenhet, skola två prov uttagas av varan, av vilka det ena skall i förseglat skick överlämnas till innehavaren eller ställföreträdaren. För prov, som provtagaren behåller, skall, då så begäres, gäldas ersättning enligt vanligt handelspris.

Framgår vid undersökning av prov, att förseelse mot denna stadga blivit begången, är den för förseelsen ansvarige pliktig att ersätta samtliga kostnader för provtagning och undersökning.

3 mom. Undersökning av prov bör företagas med så stor skyndsamhet, som är förenlig med vinnande av tillförlitligt resultat.

4 mom. Anvisningar för provtagning och undersökning av prov meddelas av statens institut för folkhälsan. Det åligger institutet att upprätta och tillhandahålla förteckning å personer och anstalter i olika delar av landet, åt vilka undersökning av prov av olika slag av livsmedel lämpligen kan uppdragas.

93 §

I avvaktan på utgången av undersökning, som i 92 § sägs, äger hälsovårdsnämnden förbjuda saluhållande av livsmedel, som kan misstänkas vara skadligt att förtära eller på annat sätt otjänligt till människoföda.

94 §

1 mom. Anträffas å allmän saluplats, i lokal avsedd för saluhållande eller yrkesmässig framställning, förpackning eller beredning av livsmedel eller för servering eller i upplag eller förvaringsrum, där livsmedel förvaras för avsalu eller servering, livsmedel som jämlikt 7, 38, 65 eller 70 § ej får saluhållas, skall hälsovårdsnämnden omhändertaga varan. Vad sålunda stadgats skall gälla även när vara, som nyss sagts, anträffas å allmän väg eller vid hamn, järnvägsstation eller annat dylikt ställe under förhållanden, som utvisa att varan är avsedd att försäljas såsom livsmedel eller att serveras.

Har jämlikt 91 § förbud meddelats att i visst (hälsovårdsområde) saluhålla eller till annan överlämna livsmedel av visst slag och från viss plats och anträffas dylikt livsmedel inom (hälsovårdsområdet) å plats eller i lokal, som i första stycket sägs, under förhållanden, som utvisa att varan är avsedd att inom (hälsovårdsområdet) försäljas såsom livsmedel eller serveras eller eljest överlämnas till annan för att användas såsom livsmedel, skall hälsovårdsnämnden omhändertaga varan.

2 mom. Hälsovårdsnämnd skall, där så prövas erforderligt, omhändertaga ämne, kärl, maskin eller redskap, som inom (hälsovårds-

område) tillverkas, saluhålles, användes eller förvaras i strid mot bestämmelserna i 13 eller 15 §.

3 mom. Finner hälsovårdsnämnd, att vara, som jämlikt 1 eller 2 mom. omhändertagits, genom särskild behandling kan göras duglig till det ändamål, för vilket den är avsedd, eller att sådan vara utan fara kan försäljas under uppgift om varans beskaffenhet, får så ske under nämndens kontroll. Skäliga kostnader här för skola gäldas av varans innehavare.

I annat fall skall vara, som omhändertagits, genom hälsovårdsnämndens försorg på bekostnad av varans innehavare göras oskadlig genom att förstöras eller, där så prövas lämpligt, genom att under nämndens kontroll användas till tekniskt bruk eller till föda åt djur. Så snart beslut om sådan åtgärd fattats, skall meddelande härom tillställas varans innehavare.

95 §

Beslut om förbud, som i 91 eller 93 § sägs, så ock om omhändertagande jämlikt 94 § får meddelas av hälsovårdsnämndens ordförande eller ock av sådan ledamot av nämnden eller sådan hos nämnden anställd tjänsteman, som därtill av nämnden förordnats, men skall anmälas för nämnden vid dess nästinfallande sammanträde.

96 §

Envar, som saluhåller livsmedel eller förvarar eller forslar livsmedel, som är avsett att försäljas eller serveras, eller bedriver servering, är pliktig att på anmodan av hälsovårdsnämnden eller ledamot av eller tjänsteman vid nämnden eller tjänsteläkare eller tjänsteveterinär, varom förmäles i 88 § andra stycket, uppgiva från vem han mottagit livsmedlet eller däri ingående beståndsdelar.

97 §

Finner hälsovårdsnämnd, att livsmedel saluhållits under benämning, som jämlikt 35 § eller annan bestämmelse i 8 kap. denna stadga icke får användas för varan i fråga, eller i förpackning, som icke är märkt på sätt, som i denna stadga är föreskrivet för varan, eller eljest i strid mot denna stadgas bestämmelser eller med stöd därav meddelad föreskrift, skall under rättelse härom ofördröjligen delgivas den, som saluhållit varan.

98 §

I ärende angående livsmedelskontrollen äger inom område, (där hälsovårdsstadgans bestämmelser för stad äro gällande), hälsovårdsnämnden, där den anser nödigt, till inställelse inför nämnden kalla envar, som bor eller uppehåller sig inom (hälsovårdsområdet). Sådan kallelse

skall innehålla uppgift om anledningen till densamma och skall, där så kan ske, delgivas senast dagen före sammanträdet och i varje fall i så god tid, att vederbörande utan svårighet hinner inställa sig vid detsamma. I kallelsen må utsättas vite för uteblivande utan laga förfall; i sådant fall skall kallelsen delgivas skriftligen mot bevis. Kommer icke den kallade och kan nämnden ej på förhandenvarande skäl avgöra ärendet, må nya kallelser med förhöjda viten meddelas.

99 §

1 mom. Hälsovårdsnämnd äger antingen omedelbart eller efter föregångna råd eller uppmaningar i särskilt fall meddela föreläggande eller förbud, som finnes erforderligt för efterlevnaden av denna stadga eller med stöd av densamma utfärdade föreskrifter. Föreläggande eller förbud skall, där fråga är om beskaffenheten hos lokal, som för livsmedelshantering upplåtits med nyttjanderätt, riktas mot fastighetsägaren. Detsamma skall gälla sådan fast inredning i dylik lokal, som tillhör fastighetsägaren. Föreläggande eller förbud i övrigt skall riktas mot rörelsens innehavare.

För underlåtenhet att ställa sig av nämnden meddelat föreläggande eller förbud till efter rättelse äger nämnden föreskriva vite. (SFS 1960: 85.)

2 mom. Underlåter någon att vidtaga åtgärd, som jämlikt denna stadga eller med stöd av densamma meddelad föreskrift åligger honom, och fullgör han icke genast eller inom föreskriven tid efter därom från hälsovårdsnämnden erhållen tillsägelse vad han försummat eller kan han icke med sådan tillsägelse anträffas, äger nämnden att, där så anses nödigt, låta verkställa åtgärden på den försumliges bekostnad.

100 §

1 mom. Finner tullmyndighet, när livsmedel införes till riket, anledning antaga, att varan är av sådan beskaffenhet, att hälsovårdsnämnds ingripande är påkallat, skall tullmyndigheten genast underrätta hälsovårdsnämnden därom. Finner tullmyndigheten i sådant fall uppenbart, att varan bör omhändertagas av nämnden, skall tullmyndigheten kvarhålla varan i avvaktan på nämndens beslut i frågan.

2 mom. Den som till riket inför livsmedel för att saluhålla detta eller använda det vid framställning eller beredning för avsalu av livsmedel skall till tullmyndigheten avgiva skriftlig förklaring, att varan icke innehåller annan tillsats än sådan som enligt bestämmelserna i 4 § 1 mom. må förekomma i livsmedlet i fråga. Kommerskollegium äger dock efter samråd med medicinalstyrelsen, veterinärstyrelsen och statens institut för folkhälsan med-

dela föreskrifter om undantag från skyldigheten att avgiva förklaring som nu sagts.

Livsmedel som ankommer till riket men enligt bestämmelserna i 4 § 2 mom. ej får införas må, om annat ej följer av vad i denna stadga eller eljest är föreskrivet, under tullkontroll utföras på de villkor och i den ordning tullstadgan föreskriver i fråga om returfortullning. Sker ej återutförelse inom föreskriven tid, tillfaller varan kronan. (SFS 1960: 85.)

101 §

Beträdes någon med förseelse mot denna stadga eller med stöd av densamma meddelad föreskrift, skall anmälan därom göras till hälsovårdsnämnden.

10 kap. Lokala föreskrifter

102 §

Utöver bestämmelserna i denna stadga kunna i den ordning i 103—107 §§ sägs särskilda föreskrifter fastställas för visst (hälsovårdsområde) eller del därav.

I föreskrift, som i första stycket sägs, må stadgas, att jämväl lokal för försäljning, förpackning eller förvaring av andra livsmedel än dem, som omförmälas i 8 § första stycket under c), skall anmälas till eller godkännas av hälsovårdsnämnd.

I övrigt må föreskrifter, som avses i första stycket, angå allenast följande frågor:

a) beskaffenhet, inredning och utrustning av lokal eller fast saluplats för försäljning eller servering av livsmedel eller för framställning, beredning, förpackning eller förvaring av livsmedel, avsedda för försäljning eller servering, ävensom skötsel av dylik lokal eller saluplats och där befintliga redskap;

b) beskaffenhet, inredning och utrustning av fordon för försäljning eller servering av livsmedel eller för förvaring eller transport av livsmedel, avsedda för försäljning eller servering, ävensom skötseln av dylikt fordon och där befintliga redskap;

c) hygieniska föreskrifter för personal, som är sysselsatt i livsmedelshandling;

d) begränsning av de varor, som få saluhållas i vissa slag av livsmedelslokaler eller utomhus å allmän saluplats eller eljest från stånd, bord eller dylikt.

Föreskrift som nu sagts får ej innebära hinder att saluhålla livsmedel, som inneslutits i förpackning av beskaffenhet att bereda livsmedlet nödigt skydd mot förorening, fukt och annan påverkan utifrån, i samma lokal eller på samma plats som andra varor av vad slag som helst. Dock må såsom förutsättning härför stadgas, i fråga om mjölk och grädde så ock andra livsmedel, där detta med hänsyn till varans beskaffenhet kan anses erforderligt, att

varan skall förvaras i lätt rengörbart utrymme, försett med erforderliga anordningar för kylning av varan, samt i fråga om djupfrysta livsmedel, att för varornas förvaring användas anordningar för att bibehålla varorna vid en för djupfrysta varor erforderlig köldgrad.

Föreskrift angående fordon, vilken meddelas med stöd av tredje stycket under b), får ej avse fordon, som användes vid kringföringshandel.

Det åligger länsstyrelser och hälsovårdsnämnder att verka för, att lokala föreskrifter, som avses i denna paragraf, antagas inom varje (hälsovårdsområde), där med hänsyn till förhållandena inom området behov därav förefinnes.

103 §

Föreskrift, som i 102 § sägs, antages på förslag av hälsovårdsnämnden eller efter dess hörande i stad av stadsfullmäktige samt i landskommun av kommunalfullmäktige eller, där sådana ej finnas, av kommunalstämman. Inom municipalsamhälle, (där hälsovårdsstadgans bestämmelser för stad äro tillämpliga), antages föreskrift av municipalfullmäktige.

Föreskrift skall för att bli gällande fastställas av länsstyrelsen. Vägras fastställelse skall skäl därtill givas.

104 §

Till ledning för utarbetande av föreskrifter jämlikt 102 § fastställer Kungl. Maj:t sedan denna stadga utfärdats, en normallivsmedelsordning.

Förslag till föreskrift, som innebär väsentlig avvikelser från motsvarande bestämmelse i normalordningen eller innehåller bestämmelse, som saknas i samma ordning, må ej framläggas till antagande utan att hälsovårdsnämnden inhämtat yttrande från sådana näringslivets organisationer inom länet eller inom kommunen, vilkas intressen beröras av föreskriften.

105 §

Finner länsstyrelsen föreskrift jämlikt 102 § av behovet påkallad inom visst (hälsovårdsområde), äger länsstyrelsen upprätta förslag till dylik föreskrift, varvid yttrande som avses i 104 § andra stycket bör inhämtas. Förslaget underställes därefter stadsfullmäktige (kommunalfullmäktige, kommunalstämman, municipalfullmäktige). Gillas därvid förslaget, sedan hälsovårdsnämndens yttrande inhämtats, har länsstyrelsen att utfärda föreskriften. Godkännes däremot icke förslaget, äger länsstyrelsen ändock förordna i ämnet men skall i så fall underställa sitt beslut Kungl. Maj:ts prövning.

106 §

Föreskrift, som fastställts eller utfärdats av länsstyrelsen, skall av länsstyrelsen på (hälso-

vårdsområdets) bekostnad införas i länskungörelserna och insändas i tre exemplar till envar av inrikesdepartementet, medicinalstyrelsen, veterinärstyrelsen och statens institut för folkhälsan. Överensstämma de för visst (hälsovårdsområde) fastställda föreskrifterna helt eller till huvudsakliga delar med normallivsmedelsordningen, skall dock allenast meddelande om fastställelsen eller utfärdandet, med uppgift i förekommande fall om skiljaktigheter i förhållande till normallivsmedelsordningen, intagas i länskungörelserna och insändas till de angivna myndigheterna. (SFS 1952: 488.)

Det åligger kommunens styrelse att skyndsamt låta införa kungörelse om föreskriften i den eller de tidningar, i vilka kommunala meddelanden för kommunen intagas, samt att tillse att exemplar av föreskriften finnas att tillgå inom kommunen för köpare. (SFS 1964: 676.)

107 §

Bestämmelserna i 103—106 §§ skola äga tillämpning även i fråga om upphävande eller ändring av föreskrift, som avses i 102 §.

11 kap. Ansvarsbestämmelser m. m.

108 §

1 mom. Med dagsböter straffes

1) den som framställer eller bereder livsmedel för avsalu eller servering i strid mot bestämmelserna i 3 §, 4 § 1 mom. eller 65 § 2 mom.;

2) den som till riket inför eller söker införa livsmedel i strid mot bestämmelserna i 4 § 2 mom.;

3) föreståndare för yrkesmässig tillverkning av charkuterivaror, därest av företaget saluhålles vara med sammansättning stridande mot bestämmelser meddelade i eller med stöd av 66 § samt han vid tillverkningen uppsåtligen eller av oaktksamhet åsidosatt honom enligt 3 mom. nämnda paragraf åvilande skyldighet;

4) den som saluhåller eller till annan överlämnar livsmedel i strid mot bestämmelserna i 7 eller 38 §, 48 § andra stycket, 65 § 3 mom. eller 70 §;

5) den som saluhåller livsmedel under benämning avses i 35 §, utan att angivna förutsättningar för benämningens användande föreligga;

6) den som bryter mot någon av bestämmelserna i 51 §, 58 § andra stycket, 64 § 1 mom. första stycket sista punkten samt 74 och 83 §§;

7) den som eljest saluhåller visst slag av livsmedel eller livsmedel med viss benämning i strid mot eller utan att iakttaga i denna stadga given föreskrift för livsmedel av ifrågavarande slag eller för livsmedel, som saluhålles under ifrågavarande benämning.

Förutsättning för ansvar jämlikt någon av

punkterna 2) eller 4)—7) här ovan är, att vederbörande ägt eller bort äga kännedom om livsmedlets verkliga beskaffenhet. (SFS 1960:85.)

2 mom. Fälles någon till ansvar jämlikt 1 mom., äger domstolen tillika förklara, att det varuparti, som överträdelsen gäller, ävensom gods eller penningar, som den tilltalade i samband med överträdelsen mottagit, skola helt eller delvis vara förverkade. Där egendom, som eljest skola förklaras förverkad, ej kan tillrättascaffas, skall domstolen förplikta den tilltalade att utgiva dess värde.

Förklaras vara förverkad, skall även emballage eller kärl, vari den förvaras, vara förverkat.

3 mom. Förseelse, som i 1 mom. 3) avses, må ej av allmän åklagare åtalas utan medgivande av statens jordbruksnämnd. (SFS 1960: 85.)

109 §

Med dagsböter straffes ock

1) den som bryter mot bestämmelserna i 6 §;

2) den som eftersätter honom jämlikt 9 § åliggande anmälningsskyldighet eller i anmälan, som där avses, lämnar medvetet oriktig uppgift eller som, där jämlikt 9 § 3 mom. erfordras bevis av hälsovårdsnämnd om godkännande av lokal, använder lokalen för ändamål, varom fråga är, utan att gällande bevis om lokalens godkännande föreligger;

3) den som bryter mot någon av bestämmelserna i 11 och 12 §§ samt 13 § 1 och 2 mom.;

4) innehavare av rörelse för framställning eller beredning av livsmedel, som avses i 13 § 3 mom., om han åsidosätter föreskrift, som meddelats med stöd av samma moment;

5) den som bryter mot någon av bestämmelserna i 14—17 §§;

6) den som bryter mot någon av bestämmelserna i 18—20 §§ och 24 § andra och tredje styckena;

7) den som under arbete, som avses i 25 §, icke iakttagert noggrann renlighet;

8) den som bryter mot någon av bestämmelserna i 26 § andra stycket samt 33, 34, 37, 62 och 63 §§;

9) den som saluhåller livsmedel i förpackning utan att förpackningen är av sådan beskaffenhet eller märkt på sådant sätt, som i denna stadga kan finnas för varje särskilt fall föreskrivet;

10) den som bryter mot bestämmelsen i 96 § eller mot förbud, som meddelats med stöd av 91 eller 93 §.

110 §

Åsidosätter någon bestämmelse i 23 § andra stycket eller 24 § första stycket, straffes med

böter från och med tio till och med tvåhundra kronor.

111 §

I föreskrift, som avses i 102 §, får stadgas påföljd av böter högst femhundra kronor eller av dagsböter för överträdelse av föreskriften. (SFS 1964: 676.)

112 §

Den som har eller haft att utöva tillsyn å efterlevnaden av denna stadga eller av föreskrifter, som avses i 102 §, eller anlitas såsom biträde vid tillsynsverksamhetens utövande får ej röja eller obehörigen nyttja yrkeshemlighet, som därigenom blivit känd för honom, och ej heller, där det ej kan anses påkallat i tjänstens intresse yppa arbetsförfarande eller affärsförhållande, vilket sålunda blivit honom kunnigt.

Vad nu sagts skall äga motsvarande tillämpning i fråga om läkare eller veterinär, som har eller haft att verkställa besiktning eller undersökning enligt denna stadga.

Bryter någon mot vad ovan i denna paragraf är stadgat, straffas med dagsböter eller fängelse. Förseelsen får av allmän åklagare åtalas allenast efter angivelse av målsäganden.

113 §

Förverkad egendom och belopp, som jämlikt 108 § 2 mom. utgives i stället för sådan egendom, tillfaller kronan.

114 §

Över hälsovårdsnämnds beslut enligt denna stadga eller enligt föreskrift, som avses i 102 §, må besvär anföras hos länsstyrelsen.

Länsstyrelsens beslut i anledning av besvär, som i första stycket sägs, eller eljest jämlikt denna stadga, så ock beslut av kommerskollegium, varigenom begärt godkännande av vara eller ämne såsom tillsats till livsmedel vägrats eller sådant godkännande återkallats eller för-enats med villkor, må överklagas hos Kungl. Maj:t genom besvär, vilka skola ingivas till inrikesdepartementet. Över annat beslut av kommerskollegium i ärende, som avses i 5 §, må klagan icke föras.

Hälsovårdsnämnd eller länsstyrelse äger förordna, att beslut, som av nämnden eller länsstyrelsen meddelats, skall lända till efterrättelse utan hinder av besvär. Är fråga om beslut om åtgärd, som avses i 94 § 3 mom. andra stycket, och har varans innehavare omedelbart efter erhållen del av beslutet hemställt, att med åtgärden måtte anstå, får åtgärden dock icke företagas, förrän 48 timmar förflutit efter det undersökningen av varan avslutats, såvida ej åtgärdens uppskjutande medför avsevärda sanitära olägenheter. (SFS 1955: 258.)

12 kap. Övergångsbestämmelser

115 §

Denna stadga skall, i den mån annat icke framgår av vad nedan i detta kapitel stadgas, träda i kraft den 1 juli 1952.

116 §

Såsom godkännande av lokal jämlikt 9 § skall gälla av hälsovårdsnämnd enligt hittillsvarande bestämmelser meddelat tillstånd att taga lokalen i bruk, för såvitt hälsovårdsnämnden icke av särskild anledning förordnar, att prövning av lokalens lämplighet skall äga rum.

Har enligt hittillsvarande bestämmelser hälsovårdsnämnds tillstånd icke erfordrats för att taga i bruk livsmedelslokal, får utan prövning jämlikt 9 § livsmedelslokal, som är i bruk den 1 juli 1952, användas för samma ändamål så länge den i lokalen bedrivna rörelsen innehaves av samma person som vid angivna tidpunkt, dock att hälsovårdsnämnden där särskilda skäl föreligga därtill, äger förordna, att sådan prövning ändock skall äga rum. Överlåtes rörelsen, skall anmälan och godkännande av lokalen ske på samma sätt som i 9 § stadgas beträffande ny lokal.

117 §

Bestämmelserna i 4 och 6 §§ skola träda i kraft den 1 januari 1953. Beslut enligt 5 § må meddelas efter den 29 februari 1952, dock med verkan tidigast från den 1 januari 1953 eller, i den mån beslutet avser godkännande av vara eller ämne som tillsats till mjölk, gräde, smör, koncentrerad mjölk, mjölkpulver, äggpulver, frusen äggmassa eller annan i 72 § andra stycket upptagen vara, eller till mjöl, gryn eller flingor av spannmål, den 1 juli 1952. Förteckning, som avses i 5 § sista stycket, skall vara offentliggjord senast den 31 oktober 1952.

Vad i 13 § 2 mom. första stycket stadgas om konserveringsmedel skall intill den 1 januari 1953 avse vara, som omförmäles i den vid giftstadgan fogade bilaga 4.

118 §

Föreskrifterna i 64 § 1 mom. om pastörisering av glassmassa skola träda i kraft den 1 januari 1953.

Övriga bestämmelser om livsmedels sammanställning och beskaffenhet i 8 kap., så ock bestämmelserna i 46 § 3 mom., 47 § 3 mom., 79 § 2 mom. och 85 § sista stycket skola äga tillämpning allenast å livsmedel, som tillverkas inom riket eller införas till riket efter den 30 juni 1952. I fråga om tidigare tillverkade eller införda livsmedel skola nu gällande bestämmelser alltjämt tillämpas.

119 §

Bestämmelserna om märkning av livsmedels-

förpackning i 27—34, 42, 45 och 52 §§, 53 § 2 mom., 76 § andra stycket, 77 § 3 mom., 78 § 3 mom., 82 § och 84 § andra stycket skola äga tillämpning allenast å förpackningar, i vilka livsmedel efter den 30 juni 1952 inläggas inom riket eller införas till riket. I fråga om andra förpackningar skola hittills gällande bestämmelser tillämpas.

Kungl. Maj:t eller myndighet som Kungl. Maj:t bestämmer må för viss tid, dock längst till den 1 juli 1954, medgiva undantag från vad som föreskrives i de i första stycket omförmälda stadgandena.

120 §

Bestämmelserna i 66 och 67 §§ skola icke träda i kraft, förrän kungörelsen den 29 januari 1943 (nr 61) med vissa bestämmelser angående tillverkning och försäljning av charkuterivaror, m. m., upphört att gälla.

121 §

Genom denna stadga upphävas

förordningen den 29 juni 1917 (nr 420) angående förbud i vissa fall mot användande av vilseledande varubeteckningar vid handel med födoämnen och fodermedel;

kungörelsen den 23 oktober 1925 (nr 469) angående kontroll å handeln med ost;

kungörelsen den 14 juni 1928 (nr 195) angående den högst tillåtna vattenhalten i smör;

förordningen den 30 juni 1932 (nr 355) angående kontroll å tillverkningen av samt handeln med margarin, margarinost, fettemulsion och konstister, m. m.;

kungörelsen den 24 juli 1934 (nr 459) angående märkning av kärl till fiskkonserver för avsalu, m. m.;

kungörelsen den 19 oktober 1934 (nr 507) angående märkning av kärl till konserverade torkade frukter, bär eller grönsaker för avsalu;

kungörelsen den 28 juni 1935 (nr 447) angående märkning i vissa fall av kärl till frukt-konserver;

kungörelsen den 18 november 1938 (nr 658) med vissa bestämmelser angående kringföringshandel med kött och charkuterivaror;

kungörelsen den 1 november 1940 (nr 904) med särskilda bestämmelser angående tillverkning av och handel med ost;

kungörelsen den 28 juni 1941 (nr 650) med vissa bestämmelser angående gräde och korv.

122 §

Är föreskrift som utfärdats med stöd av 30 eller 54 § hälsovårdsstadgan, stridande mot livsmedelsstadgan, skall föreskriften upphöra att gälla med utgången av juni månad år 1952.

Hälsovårdsnämnd för hälsovårdsområde, inom vilket gälla föreskrifter, som utfärdats

med stöd av 30 eller 54 § hälsovårdsstadgan och som tillhöra livsmedelsstadgans ämnesområde, skall snarast möjligt efter det livsmedelsstadgan utfärdats och normallivsmedelsordning fastställts undersöka, i vad mån de nya bestämmelserna böra föranleda ändring i dessa föreskrifter, samt vidtagna härav betingade åtgärder.

Bilaga 2 1952 års normallivsmedelsordning

(SFS 1952: 402)

Allmänna bestämmelser

1 §

Utöver föreskrifterna i livsmedelsstadgan skola inom stad (kommun) följande bestämmelser lända till efterrättelse.

2 §

Vad i 8—11 §§ livsmedelsstadgan föreskrives skall i tillämpliga delar gälla — förutom i samma paragrafer omförmälda lokaler — jämväl lokaler för saluhållande eller förvaring till avsalu av specier eller konfektyrer, såvida icke i lokalen försäljas eller förvaras endast sådana livsmedel, som äro inneslutna i förpackning av beskaffenhet att bereda livsmedlet nödigt skydd mot förorening, fukt och annan påverkan utifrån.

3 §

1 mom. Lokal, som avses i 8 § livsmedelsstadgan eller 2 § denna livsmedelsordning, (livsmedelslokal) skall äga tillräcklig och lämpligt disponerad golvyta. Annan livsmedelslokal än kiosk skall vara utrustad med vattenledning samt, där så erfordras, med ändamålsenliga anordningar och utrymmen för diskning och rengöring. Diskbänkarna i lokalen skola vara öppna och arbetsborden så anordnade, att bordens och lokalens rengöring icke försvåras. Lokalen skall ha lämpliga anordningar till skydd mot direkt solljus.

Utän hälsovårdsnämndens medgivande får torrklosett ej finnas inom livsmedelslokal. Klosett med ingång från sådan del av livsmedelslokal, där livsmedel tillverkas eller saluhållas, skall vara försedd med förörrum. I eller intill klosetten skall finnas tvättställ med tillbehör.

Om hygieniska anordningar till personalens skydd stadgas i arbetarskyddskungörelsen.

2 mom. I livsmedelslokal får sågspån icke brukas som golvströ i annat fall än där veder-

börande yrkesinspektör efter samråd med förste provinsialläkaren eller länsveterinären meddelat föreskrift därom. Golvet får ej sopas på sådant sätt att damm röres upp.

4 §

1 mom. I försäljningslokal, som avses i 8 § livsmedelsstadgan eller 2 § denna livsmedelsordning, få andra oförpackade livsmedel än oflått vilt, oplockad fågel, ostyckad och oflådd fisk, skaldjur, ägg, färsk frukt, bär, rotfrukter, grönsaker och svamp icke utställas på disken eller utanför densamma utan att särskilda anordningar vidtagits för att skydda varorna mot beröring från kundernas sida samt mot annan förorening. Utanför lokalen eller dess ytterdörr får icke skyltas med andra oförpackade livsmedel än rotfrukter och grönsaker.

Skyltning med livsmedel får icke ske på sådant sätt, att dessa därigenom förorenas, bliva mindre hållbara, skadliga att förtära eller otjänliga till människoföda.

2 mom. I livsmedelslokal får skyltning med affischer och plakat icke ske på sådant sätt, att luftväxlingen i lokalen eller dess rengöring försvåras eller livsmedlen förorenas eller förstöras.

3 mom. Hundar, katter och andra djur få ej medföras till eller förvaras i livsmedelslokal. Tobaksrökning är förbjuden i sådan lokal. Vad nu sagts gäller dock ej i fråga om serveringslokal och därtill hörande utrymmen samt beträffande omklädningsrum och personalrum. Spottning på golvet får ej förekomma i livsmedelslokal. Tydliga anslag om förbudet att medföra hundar och katter i livsmedelslokal samt om förbudet mot tobaksrökning skola finnas uppsatta i annan livsmedelslokal än kiosk och serveringslokal.

5 §

Den, som är sysselsatt i rörelse, som avses i

8 § livsmedelsstadgan eller 2 § denna livsmedelsordning, skall under arbetet vara iförd tvättbara skyddskläder eller annan lämplig arbetsdräkt. Omedelbart före arbetets början och efter varje besök på avträde samt i övrigt så ofta det erfordras skola händerna tvättas.

Särskilda bestämmelser

Handel med mjölk m. m.

6 §

1 mom. Utöver vad i 10 § livsmedelsstadgan samt 3 § denna livsmedelsordning föreskrives skall beträffande lokal för yrkesmässig handel med mjölk och grädde i annan form än i slutna förpackningar gälla,

att tak och väggar skola vara släta och liksom inredningen av ljus färg,

att hyllor, hängare, anslag och dylikt icke få anbringas ovanför plats, som är avsedd för utminuteringsen,

att saludisk skall ha skiva av rostfri plåt eller annat lämpligt material, som är glatt och ogenomträngligt för väta,

att anordning för uppvärmning av vatten eller tillgång till varmvatten skall finnas,

samt att i lokalen skola finnas ändamålsenliga anordningar för diskning av redskap och utminuteringskärl, vilka anordningar i de fall, där hälsovårdsnämnden med hänsyn till rörelsens storlek så finner nödigt, skola vara förlagda till särskilt diskrum.

Levereras mjölk eller grädde till lokal, som i första stycket sägs, å sådan tid, att förvaringskärnen ej omedelbart kunna ställas in i försäljningslokalen, bör i anslutning till denna lokal finnas särskilt utrymme, om möjligt utrustat med kylanordningar, där kärnen kunna förvaras och varan skyddas mot förorening.

2 mom. I lokal, där lösmjölk försäljes, få ej utan särskilt tillstånd av hälsovårdsnämnden saluhållas andra varor än mjölk, grädde, smör, ost utan stark lukt, glass, margarin, isterflott, talg, konstister, ägg, bröd och annat bakverk samt konfektyrer ävensom malt- och läskedrycker, saft och andra livsmedel i slutna förpackningar, som bereda livsmedlen nödigt skydd mot förorening, fukt och annan påverkan utifrån, djupfrysta livsmedel dock endast under förutsättning, att för varornas förvaring användas anordningar för att bibehålla varorna vid en för djupfrysta varor erforderlig köldgrad.

Vad i första stycket stadgas utgör icke hinder mot att andra varor än där angivna utan särskilt tillstånd saluhållas i ett intill mjölkförsäljningslokalen liggande butiksrum, även om detta står i omedelbar förbindelse med förstnämnda lokal.

3 mom. Försäljes i livsmedelslokal mjölk eller grädde i tillslutna flaskor eller andra

slutna förpackningar, skola dessa i lokalen förvaras i lätt rengörbart utrymme, försett med erforderliga anordningar för kylning av varan.

4 mom. Kärn, varifrån mjölk eller grädde utminuterar, skall vara ändamålsenligt, väl underhållet samt städe rent och snyggt. Minst en gång dagligen, under tid då det användes, skall kärlet noga rengöras med lämpliga rengöringsmedel, sköljas med rent, hett vatten samt slutligen väl luftas. De fyllda kärnen skola förvaras i lämplig anordning för effektiv kylning av varorna. Manuell utminuterings- eller lösmjölk eller lösgrädde i lokal, som i 1 mom. första stycket sägs, skall ske med redskap försett med lämpligt handtag och i övrigt så beskaffat, att händer eller armar icke komma i beröring med varan. Mjölken eller grädden skall med lämpliga mellanrum omröras. Vid utminuteringsen skall noggrant iakttagas, att den i lokalens kärn befintliga varan icke förorenas, exempelvis genom att mjölk eller grädde rinner ned från kundens kärn. Särskild utminuteringsapparat får användas, om den är av typ som godkänts av statens institut för folkhälsan efter samråd med statens maskinprovningar.

Slakteri

7 §

1 mom. Inom slakteri skall all slakt verkställas i därför avsett särskilt rum.

2 mom. Utöver vad i 10 § livsmedelsstadgan samt 3 § denna livsmedelsordning föreskrives skall beträffande slaktrum gälla,

att väggar och tak ävensom inredning och maskiner skola vara av ljus, ej röd färg,

att lokalen skall vara försedd med lämpliga anordningar för vattenspolning,

samt att för ventilation skola finnas sådana anordningar, att effektiv luftväxling erhålles samt damm och flugor utestängas.

3 mom. Till uppsamling under arbetets fortgång av fast avfall skall inom slakteri finnas erforderligt antal täta, lätt flyttbara kärn eller behållare av lämpligt material.

4 mom. Tömning och rengöring av mag-säckar och tarmar samt talgsmältning och dylikt får ej företagas i slaktrum eller i rum, där köttvaror förvaras.

I slaktrum får ej förvaras uppstyckat kött eller charkuterivaror, ej heller andra kärn och redskap än sådana, som erfordras för arbetet därstädes. Hudar få ej förvaras i slaktrum eller i rum, där köttvaror förvaras.

5 mom. Utanför slakteri skall hållas rent och snyggt. Avfall och orenlighet skola uppsamlas i täta, lätt flyttbara kärn, försedda med tätt slutande lock och placerade på ett slätt underlag, som är ogenomträngligt för väta. Kärnen skola tömmas så ofta det erfordras och

alltid omedelbart efter slutad slakt. Gödsel skall genast bortföras ur lokalen.

Beredning av kött eller köttvaror.

8 §

1 mom. Utöver vad i 10 § livsmedelsstadgan samt 3 § denna livsmedelsordning föreskrives skall beträffande lokal för beredning eller konservering av kött, korv eller andra köttvaror, avsedda för försäljning eller servering, gälla,

att väggar och tak skola vara av ljus färg,
att anordning för uppvärmning av vatten eller tillgång till varmvatten ävensom anordningar för vattenspolning skola finnas,

att för ventilation skola finnas sådana anordningar, att effektiv luftväxling erhålles samt damm och flugor utestängas,

att dörrhandtag och andra beslag, som personalen under arbetet berör, skola vara av material, som ej rostar eller ärgar,

att berednings- och arbetsbord skola vara belagda med skivor av rostfri plåt eller annat lika tjänligt material, varvid dock styckningsbord och huggkubbar få vara av bokträ eller annat lika tjänligt träslag,

att saltningskar skola vara av saltglaserat lergods eller annat lika tjänligt material,

samt att krokar för upphängning av kött skola vara av material, som ej rostar eller ärgar, ävensom vara lätt löstagbara och så anbragta att varorna hänga fritt.

I samband med rökanordning skola särskilda åtgärder hava vidtagits för att effektivt utdriva röken samt hindra dess spridning till angränsande delar av lokalen.

2 mom. Inom lokal, som i 1 mom. sägs, får tömning eller rengöring av tarmar icke äga rum.

9 §

Envar, som sysslar med beredning eller konservering av livsmedel i lokal, varom förmäles i 8 § 1 mom., skall iakttaga noggrann renlighet, framför allt i fråga om händer och armar, vilka alltid före arbetets början och eljest så ofta som erfordras, skola tvättas och borstas. Under arbetet skall personalen vara iförd — utöver lämpliga tvättbara skyddskläder — huvudbonad av ljus, tvättbart tyg eller annat tjänligt material.

Tarmrenseri

10 §

Vad i 8 § 1 mom. och 9 § stadgas skall i tillämpliga delar gälla jämväl tarmrenseri.

Handel med köttvaror

11 §

1 mom. Utöver vad i 10 § livsmedelsstadgan

samt 3 § denna livsmedelsordning föreskrives skall beträffande lokal, avsedd för försäljning huvudsakligen av oförpackade köttvaror, gälla,

att tak och väggar skola vara av ljus färg,

att anordning för uppvärmning av vatten eller tillgång till varmvatten skall finnas,

att lokalen är utrustad med kylrum, kyldisk eller annan lämplig anordning för varornas kylning,

att de ytor av saludiskar, hyllor och skyltbord, som användas för uppläggning av köttvaror, skola vara av rostfri plåt, sten eller annat lika tjänligt material,

att saludisk och skyltfönster i erforderlig utsträckning skola vara försedda med varuskydd av glas eller annat lika tjänligt genomskinligt material,

samt att för upphängning av kött skola finnas fasta ramar, försedda med löstagbara krokar av material, som ej rostar eller ärgar, samt så anbragta, att varorna hänga fritt och oåtkomliga för kunderna.

Där så anses erforderligt, skall särskilt saltningsrum finnas, inrättat i enlighet med bestämmelserna i 8 § 1 mom.

2 mom. I lokal, som avses i 1 mom., få, förutom köttvaror, utan särskilt tillstånd av hälsovårdsnämnden icke saluhållas andra varor än *dels*, under förutsättningar som angivas i 102 § fjärde stycket livsmedelsstadgan, livsmedel, som inneslutits i förpackning av beskaffenhet att bereda livsmedlet nödigt skydd mot förorening, fukt och annan påverkan utifrån, *dels ock* plockad fågel, flått villebråd, rökt fisk, skaldjur, smör, margarin, konstister, isterflott, talg, ägg, ost och bröd, samt bär, frukt, grönsaker och rotfrukter. Bär, grönsaker och rotfrukter skola dock hållas väl avskilda från andra oförpackade livsmedel samt få icke användas som dekoration i direkt beröring med köttvaror. Angående lagad mat skall gälla vad i 13 § stadgas.

Vad i första stycket stadgas utgör icke hinder mot att andra varor än där angivna utan särskilt tillstånd saluhållas i ett intill köttförsäljningslokalen liggande butiksrum, även om detta står i omedelbar förbindelse med förstnämnda lokal.

3 mom. Beträffande handel med oförpackade köttvaror i speceriaffärer skall gälla vad i 17 § 3 mom. stadgas.

4 mom. Under arbetet i lokal, som avses i 1 mom., skall personalen vara iförd — utöver lämpliga tvättbara skyddskläder — huvudbonader av ljus, tvättbart tyg eller annat lika tjänligt material.

Handel med färsk fisk

12 §

1 mom. Utöver vad i 10 § livsmedelsstadgan

samt 3 § denna livsmedelsordning föreskrives skall beträffande lokal inom stadsplanlagt område, där färsk fisk försäljes, gälla,

att tak, väggar och inredning skola vara av ljus färg,

samt att de ytor av saludiskar, hyllor och skyltbord, som användas för uppläggning av fisk, skola vara av rostfri plåt eller annat lika tjänligt material, som är glatt och ogenomträngligt för väta, samt så anordnade, att spillvatten lätt avrinna till golvbrunn eller för ändamålet lämpligt uppsamlingskärl.

2 mom. I lokal, som avses i 1 mom., få förutom fisk och fiskvaror, icke utan särskilt tillstånd av hälsovårdsnämnden saluhållas andra varor än dels, under förutsättningar som angivas i 102 § fjärde stycket livsmedelsstadgan, livsmedel som inneslutits i förpackning av beskaffenhet att bereda livsmedlet nödigt skydd mot förorening, fukt och annan påverkan utifrån, dels ock fågel, oflått vilt, skaldjur, bär, frukt, grönsaker och rotfrukter ävensom snittblommor och dylikt. Bär, grönsaker och rotfrukter skola dock hållas väl avskilda från andra oförpackade livsmedel samt få icke användas som dekoration i direkt beröring med fisk eller fiskvaror.

Angående lagad mat skall gälla vad i 13 § stadgas.

Vad i första stycket stadgas utgör icke hinder mot att andra varor än där angivna utan särskilt tillstånd saluhållas i ett intill fiskförsäljningslokalen liggande butiksrum, även om detta står i omedelbar förbindelse med förstnämnda lokal.

Handel med lagad mat

13 §

Lagad mat får saluhållas i butik endast under förutsättning att maten tillretts i kök eller annan lokal, som av hälsovårdsnämnden, på sätt 9 § livsmedelsstadgan föreskriver, blivit för ändamålet godkänd.

Lagad mat får saluhållas allenast i lokal, som i bevis, varom förmäles i 9 § 3 mom. livsmedelsstadgan, uttryckligen angivits såsom godkänd för sådant ändamål. Utöver vad i 10 § livsmedelsstadgan samt 3 § denna livsmedelsordning föreskrives skall beträffande sådan lokal gälla,

att lämplig kylanordning för varornas förvaring ävensom anordning för uppvärmning av vatten eller tillgång till varmvatten skall finnas,

att saludisk och skyltfönster i erforderlig utsträckning skola vara försedda med varuskydd av glas eller annat lika tjänligt genomskinligt material,

samt att de ytor av saludiskar, hyllor och skyltbord, som användas för uppläggning av lagad mat, skola vara av rostfri plåt eller annat lika tjänligt material.

Vad i nästföregående stycke stadgas gäller icke saluhållande för förtäring på stället.

Bageri

14 §

1 mom. Utöver vad i 10 § livsmedelsstadgan samt 3 § denna livsmedelsordning föreskrives skall beträffande lokal för tillverkning av bröd eller annat bakverk gälla,

att till lokalen skall, i den mån hälsovårdsnämnden finner det nödigt, höra särskilt rum för varornas avsvulning,

att väggar, tak och inredning skola vara av ljus färg,

att bakugn, som uppvärms med kol eller koks, skall ha särskilt eldningsrum,

samt att jämväl i annat fall bakugn skall vara anordnad på sådant sätt, att det icke behöves befaras att varorna förorenas i samband med eldningen.

2 mom. Mjöl och andra råvaror skola förvaras i särskilda för ändamålet avsedda lokaler på sådant sätt, att de ej utsätts för förorening. Mjölsäckar skola på lämpligt sätt uppställas på erforderlig höjd över golvet. Större mängder råvaror än som är nödvändigt få icke förvaras i arbetslokaler.

3 mom. Bageripersonal skall iakttaga noggrann renlighet, framför allt i fråga om händer och armar, vilka alltid före arbetets början och eljest så ofta som erfordras skola tvättas och borstas. Under arbetet skall personalen vara iförd — utöver lämpliga tvättbara skyddskläder — huvudbonader av ljus, tvättbart tyg eller annat tjänligt material.

Tillverkning av sötsaker

15 §

I fråga om lokal för tillverkning av choklad och konfektyrer skall i tillämpliga delar gälla vad i 14 § stadgas.

Handel med bröd och annat bakverk

16 §

Utöver vad i 10 § livsmedelsstadgan samt 3 § denna livsmedelsordning föreskrives skall beträffande lokal för handel med bröd och annat bakverk gälla, att i lokalen skall finnas varuskydd av glas eller annat lika tjänligt material.

Angående handel med lagad mat i lokal, där bröd och annat bakverk saluhållas, skall gälla vad i 13 § stadgas.

Handel med specerier

17 §

1 mom. Utöver vad i 3 § stadgas skall beträffande lokal för specerihandel gälla att lokalens saludisk, i den utsträckning så kan anses erforderligt, skall vara försedd med varuskydd av glas eller annat lika tjänligt material.

Ost, smör, isterflott och liknande varor skola hållas skilda från andra varor och, där de saluhållas i oförpackat skick, vara upplagda på underlag av rostfri plåt eller annat lämpligt material, som är glatt och ogenomträngligt för vata.

2 mom. I lagerlokal skola säckar, som innehålla mjöl eller gryn, förvaras uppallade på erforderlig höjd över golvet.

3 mom. I lokal, där specerier saluhållas, få orökta charkuterivaror och kött saluhållas endast om de förvaras i lämpligt kylskåp eller kyldisk eller annan liknande lämplig anordning. Kött får saluhållas endast i styckat skick, dock få redan styckade delar ytterligare styckas. De ytor av saludiskar, hyllor och skyltbord, som användas för uppläggning av kött och charkuterivaror, skola vara av rostfri plåt, sten eller annat lika lämpligt material.

Angående handel med lagad mat i lokal, där specerier saluhållas, skall gälla vad i 13 § stadgas.

Livsmedelshall

18 §

I lokal, som av hälsovårdsnämnden godkänts såsom livsmedelshall, får, utan hinder av vad ovan i denna livsmedelsordning föreskrivits, varor av olika slag saluhållas. Försäljning av lösmjolk och lösgräde får dock ske endast under förutsättning, att lämpliga anordningar finnas för en effektiv kylning av mjölken och grädden samt för att skydda dessa livsmedel från påverkan av andra varor. Vad i 6 § 3 och 4 mom. stadgas skall i tillämpliga delar gälla i fråga om försäljning av mjolk och gräde i livsmedelshall.

Försäljningslokalen i livsmedelshall skall, därest ej hälsovårdsnämnden i särskilt fall medger undantag, ha en golvyta av minst 70 kvadratmeter. Hälsovårdsnämnden äger föreskriva särskilda villkor för lokalens godkännande.

Servering åt allmänheten

19 §

Beträffande lokal, som är avsedd för servering åt allmänheten skall, utöver vad i 10 § livsmedelsstadgan samt 3 § denna livsmedelsordning föreskrives, gälla,

att till lokalen skola höra lämpliga utrymmen

för förvaring av livsmedel — i fråga om rörelser av större omfattning jämväl kylrum eller kylskåp — ävensom, där lagad mat tillhandahålles, kök av lämplig storlek,

att i lokalen skola finnas lämpliga anordningar för diskning, förlagda, där så med hänsyn till rörelsens omfattning prövas erforderligt, till särskilt diskrum,

att anordning för uppvärmning av vatten eller tillgång till varmvatten skall finnas,

samt att tak och väggar i kök, beredningslokaler och diskrum skola vara av ljus färg.

Utomhushandel med livsmedel

20 §

Å allmän saluplats få utan särskilt tillstånd av hälsovårdsnämnden icke saluhållas andra livsmedel än *dels*, under förutsättningar som angivas i 102 § fjärde stycket av livsmedelsstadgan, livsmedel, som inneslutits i förpackning av beskaffenhet att bereda livsmedlet nödigt skydd mot förorening, fukt och annan påverkan utifrån, *dels* renkött, som saluhålles av lapp eller eljest renägare, samt lantsmör, hemtillverkade bakverk och konfektyrer, som saluhållas av producenten, eller tillverkaren, *dels* ock oflått vilt, fågel, fisk, skaldjur, ägg, frukt, bär, grönsaker, rotfrukter och svamp. Fisk får saluhållas endast å därför av hälsovårdsnämnden godkänd plats, som skall vara lätt att rengöra och hava lätt tillgång till vatten.

Vad i första stycket stadgas gäller icke saluhållande för förtäring på stället.

21 §

1 mom. Flyttbar kiosk och inbyggd vagn, från vilken s.k. varm korv yrkesmässigt försäljes utomhus, skall vara tillräckligt rymlig och ha lätt tvättbara väggar och tak. I sådan kiosk eller vagn skola, förutom lämplig kokapparat, finnas särskilda utrymmen för förvaring av de saluhållna varorna med tillbehör, rena handdukar samt behållare för vatten.

Vad i första stycket stadgas skall i tillämpliga delar gälla flyttbar kiosk och inbyggd vagn för försäljning utomhus av glass. Vagnen, redskap och annan för utomhusförsäljning av korv eller glass använd material skola varje dag noggrant rengöras.

2 mom. Varm korv eller glass, som försäljes i yrkesmässig utomhushandel, skall ha tillverkats i lokal, som godkänts av vederbörande hälsovårdsnämnd. Jämväl lokal, som användes till förvaring av korv eller glass, avsedd för sådan försäljning, eller av överblivna varor från försäljningen, skall ha godkänts av hälsovårdsnämnden. Om hälsovårdsnämndens godkännande och lokalens beskaffenhet gäller vad i 9, 10 och 116 §§ livsmedelsstadgan samt 3 § denna livsmedelsordning föreskrives.

3 mom. Försäljare av varm korv eller lös glass i yrkesmässig utomhushandel skall under det varorna saluhållas vara iförd skyddskläder eller förkläde jämte ärmskydd, allt av ljus, tvättbart material. Han skall städa iakttaga noggrann renlighet och följa de föreskrifter, som härutinnan må meddelas av hälsovårdsnämnden.

Transport av livsmedel

22 §

1 mom. Vid transport med fordon av kött eller andra köttvaror, avsedda för försäljning eller servering, skall fordonet om möjligt vara försett med särskilt skåp för varorna, så anordnat, att varorna icke förorenas under transporten. Är fordonet öppet, skall dess botten vara hel och tät samt oljad, fernissad eller på annat lämpligt sätt behandlad eller ock beklädd med rostfri plåt. Vid transport å fordon, som sist sagts, skola varorna vara väl överäckta med rent skynke av linne eller bomull eller annat lämpligt material.

När varorna utbäras till eller från fordon, som avses i första stycket, skall bäraren vara iförd ren, tvättbar skyddsrock samt huvudbonad, försedd med överdrag eller annat lämpligt bärskydd.

2 mom. Sluten vagn för transport av bröd eller annat bakverk, avsett för försäljning eller servering, skall ha fast golv och tak och jämväl i övrigt vara fullkomligt tät med dörrar som sluta tätt. Lastutrymmet skall vara skilt från förarplatsen.

Vid transport av bakverk, som i första stycket sägs, å annat än där omförmält fordon skola livsmedlen förvaras i täckt låda eller korg eller därmed jämförligt transportredskap, som utestänger damm och väta.

3 mom. Vad i 1 och 2 mom. stadgas gäller icke fordon, som användes vid kringföringshandel.

Dispens från livsmedelsordningens bestämmelser

23 §

Från de särskilda bestämmelser om livsmedelslokals beskaffenhet, inredning, utrustning och skötsel, som äro givna i denna livsmedelsordning, äger hälsovårdsnämnden medgiva undantag, då det kan anses påkallat av lokala förhållanden eller andra omständigheter samt det kan ske utan väsentlig olägenhet ur hygienisk synpunkt.

Ansvarsbestämmelser

24 §

Med dagsböter straffas den, som åsidosätter

någon av bestämmelserna i 3 § 2 mom., 4 § 1 och 2 mom., 6 § 2—4 mom., 7 § 1 och 4—5 mom., 8 § 2 mom., 11 § 2 mom., 12 § 2 mom., 13 § första stycket och andra stycket första punkten, 14 § 2 mom., 17 § 1 mom., andra stycket och 2—3 mom., 20 §, 21 § 1 mom. samt 22 § 1 mom., första stycket och 2 mom.

Åsidosätter någon bestämmelse i 4 § 3 mom. eller bryter någon, som är sysselsatt i livsmedelshandling, mot bestämmelse om personals klädsel i 5, 9, 11, 14, 21 eller 22 §§, vare straffet högst tvåhundra kronor.

Om straff för den som vid hantering av livsmedel icke iakttagit noggrann renlighet stadgas i livsmedelsstadgan.

Bilaga 3 Förteckning över vissa vid sidan av 1951 års livsmedelsstadga och 1952 års normallivsmedelsordning gällande bestämmelser m m inom livsmedelsområdet¹

I Allmänna bestämmelser om livsmedels beskaffenhet

Kungl. förordning 14.12.1962 om gifter och andra hälsofarliga varor (giftförordning) (SFS 1962: 702)

Kungl. kungörelse 28.6.1963 om tillämpningen av giftförordningen (SFS 1963: 441)

Bekämpningsmedelsförordning 14.12.1962 (SFS 1962: 703 ändr. 1964: 3, 1964: 227)

Kungl. kungörelse 28.6.1963 om tillämpningen av bekämpningsmedelsförordningen den 14 december 1962 (nr 703) (SFS 1963: 442)

Läkemedelsförordning 14.12.1962 (SFS 1962: 701)

Kungl. kungörelse om tillämpningen av läkemedelsförordningen den 14 december 1962 (nr 701) (SFS 1963: 439, ändr. 1965: 84, 1967: 614)

Kungl. förordningen 23.5.1941 om framställning och införsel av vitaminiserade livsmedel (SFS 1941: 268)

Lag 12.4.1935 om bekämpande av smittsamma husdjursjukdomar (epizootilag) (SFS 1935: 105 ändr. 1941: 341, 1947: 206, 1948: 458)

Kungl. kungörelse 12.4.1935 med närmare föreskrifter angående bekämpande av smittsamma husdjursjukdomar

(SFS 1935: 106 ändr. 1938: 545, 1941: 342, 1945: 222, 1946: 22, 1948: 665, 1961: 409, 1963: 95, 1966: 639, 1967: 399)

JNC = Statens jordbruksnämnds cirkulär
KKF = Kommerskollegii författningssamling
MF = Medicinalstyrelsens författningssamling
MM = Medicinalstyrelsens meddelanden

Kommerskollegii kungörelse 22.11.1968 angående godkända tillsatser till livsmedel med 1969 års förteckning över sådana tillsatser (KKF ser. A 1968: 3 med tillägg ser A 1969: 1)

Kommerskollegii kungörelse 28.11.1966 angående högsta kvarvarande rest av bekämpningsmedel å vissa livsmedel (KKF ser. A 1966: 5)

Angående tillsatser i vissa juicer (Kommerskollegii skrivelse till generaltullstyrelsen 15.12.1960. Generaltullstyrelsen TFH V: 1)

Veterinärstyrelsens cirkulär 14.12.1960 om råd och anvisningar till veterinär rörande radiaskador och vissa åtgärder vid radiakbehandling (VF 1960: 90)

II. Livsmedelslokaler m. m.

Arbetsarkyddslag 3.1.1949 (SFS 1949: 1 ändr. 1955: 100, 1958: 111, 1963: 245, 1966: 109, 1967: 461)

Kungl. kungörelse 6.5.1949 med föreskrifter angående tillämpningen av arbetsarkyddslagen (arbetsarkyddskungörelse) (SFS 1949: 208 ändr. 1956: 476, 1958: 660, 1963: 657, 1966: 520)

Byggnadsstadga 30.12.1959 (SFS 1959: 612 ändr. 1962: 264, 1964: 826, 1966: 175, 1967: 328)

Lag 19.11.1965 om säkerheten på fartyg (SFS 1965: 719)

Kungl. kungörelse 19.12.1965 med tillämp-

SFS = Svensk författningssamling
VF = Veterinärstyrelsens författningssamling
Tsjv = Tjänstemeddelanden från försvarets sjukvårdsstyrelse

¹ Avser förhållandena juli 1969.

ningsföreskrifter till lagen den 19 november 1965 (nr 719) om säkerheten på fartyg (SFS 1965: 908)

Allmän ordningsstadga 14.12.1956 (SFS 1956: 617)

Hälsovårdsstadga 19.12.1958 (SFS 1958: 663 ändr. 1962: 705, 1963: 340, 1967: 322, 1968: 407)

Normalhälsovårdsordning 5.6.1959 (SFS 1959: 440)

Miljöskyddslag 29.5.1969 (SFS 1969: 387)

Miljöskyddskungörelse 29.5.1969 (SFS 1969: 388)

Kungl. kungörelse 6.9.1963 med vissa bestämmelser om anordnande och beskaffenhet av lokaler för rusdrycksutskänkning (SFS 1963: 478)

Affärstidslag 16.12.1966 (SFS 1966: 1968)

Kungl. kungörelse 21.7.1948 om typgranskning av automatapparater (SFS 1948: 609 ändr. 1964: 365)

Föreskrifter, råd och anvisningar 22.9.1967 till byggnadsstadgan Svensk Byggnorm 67 (BABS 1967)

(Statens planverks publikation 1967: 1)

Skolöverstyrelsens föreskrifter om byggnader (Skolöverstyrelsens skriftserie nr 20)

Medicinalstyrelsens och veterinärstyrelsens cirkulärskrivelse 7.3.1955 om råd och anvisningar beträffande tillsyn av frysdiskar och frysboxar i livsmedelsbutiker (VF 1955: 6)

Veterinär- och medicinalstyrelsens cirkulär 15.12.1956 till hälsovårdsnämnderna i riket om den hygieniska kontrollen över bland andra vid tävlingar och marknader tillfälligt uppsatta kiosker för försäljning och servering av vissa livsmedel (VF 1956: 9)

Veterinärstyrelsens cirkulär 4.7.1957 till rikets hälsovårdsnämnder om råd och anvisningar beträffande djupfrost kött och djupfrysta charkuterivaror (VF 1957: 28)

Veterinärstyrelsens cirkulär 20.12.1957 till rikets hälsovårdsnämnder om råd och anvisningar rörande slakt av tamfågel m. m. (VF 1957: 56)

Veterinärstyrelsens cirkulär 24.5.1958 till rikets hälsovårdsnämnder om meddelande av tillstånd att i vissa lokaler verkställa plockning och urtagning av fjäderfä (VF 1958: 20)

Veterinärstyrelsens cirkulär 6.3.1968 till samtliga hälsovårdsnämnder angående åtgärder till förhindrande av salmonellaspridning via grillad kyckling m. m. (VF 1968: 9)

Medicinalstyrelsens cirkulär 3.3.1958 till hälsovårdsnämnderna i riket om övervakningen av hygieniska förhållanden inom fastigheter tillhörande trafikföretag (MF 1958: 16)

Medicinalstyrelsens cirkulär 3.3.1958 till hälsovårdsnämnderna i riket angående sanitär tillsyn av lokaler för skolmåltider (MF 1958: 17)

Medicinalstyrelsens och veterinärstyrelsens gemensamma råd och anvisningar 11.5.1962 rörande kioskhandel med livsmedel (VF 1962: 29 ändr. MM 1965: 107)

Medicinalstyrelsens och veterinärstyrelsens gemensamma råd och anvisningar 10.5.1962 rörande hygien vid tillfälliga festplatser (VF 1962: 82)

Medicinalstyrelsens råd och anvisningar 4.4.1967 angående sanitära krav på tillfälliga fritidsläger (MM 119)

Medicinalstyrelsens och veterinärstyrelsens gemensamma cirkulär 4.11.1964 om kioskhandeln med livsmedel (VF 1964: 45)

Veterinärstyrelsens cirkulär 27.9.1967 till samtliga läns- och stadsveterinärer angående utnyttjande av restaurangkök som kiosk

Medicinalstyrelsens och veterinärstyrelsens gemensamma råd och anvisningar 13.9.1965 rörande hygien i bryggerier, läskedrycksfabriker och musterier (MM 110)

Anvisningar angående anordning, beskaffenhet och inredning av personalrum m. m. (Personalrumsanvisningar)

(Arbetskyddsstyrelsens anvisningar 1958: 23)
Anvisningar angående personalrum i butiker, varuhus, kontor och lager inom handeln (Arbetskyddsstyrelsens anvisningar 1968:23:3)

Råd och anvisningar angående anordning, beskaffenhet och inredning m. m. av ekonomilokaler m. m. vid restauranger (Restauranganvisningar)

(Arbetskyddsstyrelsens anvisningar 1964: 53)
Anvisningar angående anordning, beskaffenhet och inredning av kiosker för varuförsäljning (Kioskanvisningar)

(Arbetskyddsstyrelsens anvisningar 1961: 47)
Tillämpningsföreskrifter till affärstidslagen (Arbetskyddsstyrelsens meddelanden 1967: 2, 3 och 6, 1968: 3 samt 1969: 1)

Veterinärstyrelsens skrivelse 12.7.1967 till samtliga hälsovårdsnämnder om riktlinjer för anordnande och inredning av livsmedelslokaler m. m.

(Veterinärstyrelsens dnr 1466/1967)

Provisoriska bestämmelser 18.11.1963 angående livsmedelskontroll m. m. inom krigsmakten (Försvarets sjukvårdsstyrelse) (Tsjv 1963: 15)

III. Livsmedels hantering m. m.

Kungl. kungörelse 21.7.1937 angående bekämpande av koloradoskalbaggen (SFS 1937: 747 ändr. 1959: 231, 1967: 406)

Medicinalstyrelsens och veterinärstyrelsens cirkulär 12.7.1957 till rikets hälsovårdsnämnder om råd och anvisningar beträffande åtgärder inom livsmedelshanteringen till förhindrande av spridningen av vissa smittsamma sjukdomar (VF 1957: 29)

IV. Utomhushandel. Kringföringshandel

Veterinärstyrelsens kungörelse 26.8.1959 om föreskrifter rörande fordon för kringföringshandel med vissa livsmedel (VF 1959: 93 ändr. 1960: 72)

Medicinalstyrelsens och veterinärstyrelsens gemensamma råd och anvisningar 10.5.1962 rörande hygien vid tillfälliga festplatser (VF 1962: 82)

Medicinalstyrelsens och veterinärstyrelsens gemensamma råd och anvisningar 11.5.1962 angående kioskhandel med livsmedel (VF 1962: 29 ändr. MM 1965: 107)

Medicinalstyrelsens och veterinärstyrelsens gemensamma cirkulär 4.11.1964 om kioskhandeln med livsmedel (VF 1964: 45)

V. Personalens hygien

Smittskyddslag 26.4.1968 (SFS 1968: 231)

Smittskyddskungörelse 26.4.1968 (SFS 1968: 234)

Lag 18.5.1956 om ersättning åt smittbärande (SFS 1956: 293 ändr. 1966: 353)

Kungl. kungörelse 18.5.1956 med tillämpningsföreskrifter till lagen om ersättning åt smittbärande (SFS 1956: 294)

Kungl. kungörelse 18.5.1956 om ersättning av statsmedel i vissa fall vid ingripande i hälsovårdens intresse (SFS 1956: 296 ändr. 1966: 691)

Anvisningar angående förebyggande av blyförgiftning (Arbetskyddsstyrelsens anvisningar 1967: 28)

Anvisningar angående förebyggande av yrkesskada vid betning av utsäde med metoxyetylkvicksilverföreningar (Arbetskyddsstyrelsens anvisningar 1966: 30)

Lantbruksstyrelsens föreskrifter 15.7.1938 om läkarundersökning av mejeripersonal (Lantbruksstyrelsens kungörelse 1938: 7 och MF: veterinärväsendet 1938: 63)

Veterinärstyrelsens kungörelse 19.9.1968 om läkarintyg enligt mejeristadgan (VF 1968: 37)

Veterinärstyrelsens kungörelse 22.1.1968 an-

gående viss läkarundersökning av personal vid exportanläggning (VF 1968: 5)

Medicinalstyrelsens råd och anvisningar 30.6.1959 angående provtagning vid infektions-sjukdomar (MM nr 100)

Medicinalstyrelsens cirkulär 25.2.1963 angående tvål som spridare av bakteriella föroreningar (MF 1963: 14)

Riksförsäkringsanstaltens cirkulär till de allmänna sjukvårderna 21.6.1956 angående ersättning åt smittbärande (MF 1956: 69)

Provisoriska bestämmelser 18.11.1963 angående livsmedelskontroll m. m. inom krigsmakten (Försvarets sjukvårdsstyrelse) (Tsjv 1963: 15)

Bestämmelser 1.12.1961 om tuberkulosbekämpandet vid krigsmakten (Försvarets sjukvårdsstyrelse) (Tsjv 1961: 9)

Bakteriologisk undersökning av faecesprov från livsmedelshalterande personal inom krigsmakten (Försvarets sjukvårdsstyrelse) (Tsjv 1964: 4)

Veterinärstyrelsens cirkulär 30.3.1967 angående användande av syntetfiber inom vissa områden av livsmedelshanteringen m. m. (VF 1967: 5)

VI. Särskilda bestämmelser m. m. om vissa livsmedel

A. Vatten

Hälsovårdsstadga 19.12.1958 (SFS 1958: 663 ändr. 1963: 340, 1967: 322)

Lag 30.11.1956 om tillsyn över vattendrag, sjöar och andra vattenområden (SFS 1956: 562 ändr. 1967: 371)

Kungl. kungörelse 9.6.1967 angående tillämpningen av lagen den 30 november 1956 (nr 582) om tillsyn över vattendrag, sjöar och andra vattenområden (SFS 1967: 372)

Lag 30.11.1962 om tillsättning av fluor till vattenledningsvatten (SFS 1962: 588)

Kungl. kungörelse 30.11.1956 om förprovning rörande åtgärder till motverkande av vattenförorening m. m. (SFS 1956: 583 ändr. 1967: 373)

Kungl. kungörelse 26.2.1960 med föreskrifter om förvärv av behörighet för vissa vattenundersökningar enligt hälsovårdsstadgan (SFS 1960: 37 ändr. 1968: 619)

Kungl. Maj:ts taxa för vissa vattenundersökningar enligt hälsovårdsstadgan (SFS 1968: 618)

Veterinärstyrelsens cirkulärskrivelse 2.2.1954

till samtliga slakthus och kontrollslakterier om användande av återgångsvatten från kylmaskinernas kompressorer

(VF 1954: 4)

Veterinärstyrelsens kungörelse 28.8.1968 om kontroll av vatten vid kontrollslakteri m. m.

(VF 1968: 41)

Veterinärstyrelsens kungörelse 28.8.1968 om vissa fordringar rörande vatten vid fjäderfä-kontrollslakteri

(VF 1968: 42)

Veterinärstyrelsens kungörelse 2.1.1969 om kontroll av vatten vid mejeri

(VF 1969: 3)

Lantbruksstyrelsens föreskrift 12.4.1960 rörande tillämpningen av vissa bestämmelser i mejeristadgan vad det avser vatten

(Lantbruksstyrelsens kungörelse 1960: 3)

Medicinalstyrelsens och veterinärstyrelsens råd och anvisningar 22.11.1965 angående bakteriologisk vattenundersökning

(VF 1966: 24)

Medicinalstyrelsens råd och anvisningar 6.11.1967 angående fysikalisk-kemiska vattenundersökningar

(MM nr 122)

Statens institut för folkhälsans PM 27.1.1969 angående villkor för ändring av den kemiska beskaffenheten av vatten i allmän vattenledning m. m.

(Särtryck 21.1.1969 dnr 43/62)

Medicinalstyrelsens cirkulär 14.12.1957 med råd och anvisningar rörande klorering av vattenledningsvatten och kontroll av kloreringen

(MF 1957: 101)

Föreskrifter rörande vattenhygien vid krigsmakten (Försvarets sjukvårdsstyrelse)

(Tsjv 1966: 2)

B. Mjolk, grädde, smör

Lag 6.6.1925 angående uppvärmning av till kreatursföda avsedd mjölk m. m.

(SFS 1925: 382 ändr. 1936: 548, 1967: 127)

Kungl. förordning 21.7.1937 med vissa bestämmelser rörande till människoföda avsedd mjölk och grädde m. m. (pastöriseringsförordningen)

(SFS 1937: 737 ändr. 1942: 327, 1947: 206, 1950: 177)

Kungl. kungörelse 22.5.1942 angående förfarandet vid pastörisering av mjölk och grädde m. m.

(SFS 1942: 328 ändr. 1952: 172, 1953: 68, 1957: 305 och 630, 1964: 31, 1967: 129, 1969: 56)

Mejeristadga 22.5.1936

(SFS 1936: 174 ändr. 1936: 481, 1945: 395, 1965: 233, 1967: 128)

Kungl. kungörelse 6.3.1942 med vissa bestämmelser angående handeln med mjölk

(SFS 1942: 91 ändr. 1942: 329, 1945: 64, 1952: 171, 1953: 69 och 346, 1955: 527, 1957: 306 och 629, 1959: 280)

Lantbruksstyrelsens föreskrifter 12.4.1960 rörande tillämpningen av vissa bestämmelser i mejeristadgan

(Lantbruksstyrelsens kungörelse 1960: 3)

Lantbruksstyrelsens och medicinalstyrelsens cirkulär 21.11.1944 med vissa föreskrifter angående beskaffenheten av mjölkkrar i mejeri

(MF: veterinärväsendet 1944: 44)

Medicinalstyrelsens kungörelse 14.6.1939 om formulär för följesedel vid insändande av mjölkprov för undersökning av pastöriseringsgraden

(MF: veterinärväsendet 1939: 22)

Medicinalstyrelsens och lantbruksstyrelsens kungörelse 17.6.1942 om undersökning av pastöriseringsgraden hos mjölk och grädde m. m.

(MF: veterinärväsendet 1942: 31)

Medicinalstyrelsens föreskrifter för provtagare och kontrollanter angående tillsyn av efterlevnaden av pastöriseringskungörelsens bestämmelser

(Medicinalstyrelsens veterinärbyrås cirkulär 11.11.1942)

Medicinalstyrelsens och veterinärstyrelsens gemensamma cirkulär 29.12.1967 angående mjölk vid skolbespisningar m. m.

(VF 1967: 71)

Medicinalstyrelsens kungörelse 20.12.1930 om råd och anvisningar angående undersökning och bedömning av mjölk

(MF: veterinärväsendet 1930: 31)

Veterinärstyrelsens kungörelse 22.4.1969 om vissa ersättningar i samband med pastöriseringskontrollen

(VF 1969: 13)

Veterinärstyrelsens kungörelse 31.3.1966 om anmälningsplikt m. m. vid behandling av vissa djur med kemoterapeutika och antibiotika

(VF 1966: 9)

Veterinärstyrelsens cirkulär 21.5.1958 till rikets hälsovårdsnämnder om skärpt kontroll över efterlevnaden av livsmedelsstadgans bestämmelser i fråga om användningen av benämningen smör

(VF 1958: 21)

Veterinärstyrelsens kungörelse 9.6.1967 med vissa föreskrifter rörande slam, som uppkommer vid centrifugering av mjölk

(VF 1967: 8)

Statens jordbruksnämnds cirkulär 7.11.1958 angående kvalitetsbestämmelser att iakttagas vid utförsel av smör, ost och ägg m. m.

(JNC 1958: 69)

Statens jordbruksnämnds cirkulär 15.11.1960 om sammanfattning av bestämmelserna angående mjölk och mejeriprodukter

(JNC 1960: 70 ändr. 1962: 59, 79 och 101, 1963: 3, 1964: 34, 1965: 12, 1967: 48)

Statens jordbruksnämnds cirkulär 15.10.1965 om bestämmelser angående kvalitetskontroll vid mejeri av supplementärmjök och av konsumtionsmjökprodukter (JNC 1965: 70)

Statens jordbruksnämnds cirkulär 28.4.1953 om bestämmelser för begagnande av det på Svenska kontrollanstalten för mejeriprodukter och ägg inregistrerade varumärket för smör, runmärket, samt angående kontroll vid utförelse av smör (JNC 1953: 30 ändr. 1961: 27 och 86, 1964: 85, 1967: 63, 1968: 80)

Svenska kontrollanstaltens för mejeriprodukter och ägg (KMÄ) tillämpningsföreskrifter till JNbestämmelser om smör. (KMÄ cirkulär 1953: 1 och 2, 1957: 1 1961: 1, 1965: 2)

C. *Mjölkpulver (torrmjök) samt koncentrerad (kondenserad) mjök och gräde*

D. Ost

Statens jordbruksnämnds cirkulär 3.7.1953 om bestämmelser för begagnande av det på Svenska kontrollanstalten för mejeriprodukter och ägg inregistrerade varumärket för ost och mesvara (runmärket) (JNC 1953: 40 ändr. 1960: 3, 1963: 4, 1965: 7, 1968: 80)

Statens jordbruksnämnds cirkulär 15.3.1961 om föreskrifter angående märkning av ost (JNC 1961: 14)

Statens jordbruksnämnds cirkulär 5.3.1963 om runmärkning av bitförpackad ost (JNC 1963: 22)

Statens jordbruksnämnds cirkulär 20.5.1964 om tillstånd till saluhållande av viss ost med färgad yta (JNC 1964: 34)

Statens jordbruksnämnds cirkulär 13.6.1967 om kvalitetskontroll och märkningsrätt för ostkaka (JNC 1967: 38)

Svenska kontrollanstaltens för mejeriprodukter och ägg (KMÄ) tillämpningsföreskrifter och JNbestämmelser om ost (KMÄ cirkulär 1962: 1, 1963: 1, 2 och 3)

E. *Margarinvaror*

Kungl. förordning 21.12.1951 om införelse och utförelse av margarinvaror samt om kontroll över tillverkningen av dessa varor (SFS 1951: 830 ändr. 1952: 665, 1956: 468, 1960: 454)

Statens institut för folkhälsans kungörelse 1.7.1952 angående tillsättande av potatisstärkelse och sesamolja till vissa margarinvaror (Statens institut för folkhälsan: Vår föda 1952: 4 sid 22)

Statens jordbruksnämnds cirkulär 27.5.1960 om ursprungsmärkning av förpackat margarin (JNC 1960: 41)

F. *Glass*

Veterinärstyrelsens kungörelse 25.11.1952 om värmebehandling av glassmassa (VF 1952: 58)

Veterinärstyrelsens cirkulär 21.4.1965 om tillverkning av s. k. mjukglass m. m. (VF 1965: 19 ändr. 1966: 14, 1967: 34, 1968: 4)

Veterinärstyrelsens cirkulär 9.6.1966 till samtliga hälsovårdsnämnder angående visst saluhållande av omfrusen glass (VF 1966: 20)

Veterinärstyrelsens cirkulär 14.12.1966 till samtligt hälsovårdsnämnder angående användning av steriliserad glassmassa vid tillverkning av mjukglass (VF 1966: 77)

Statens jordbruksnämnds cirkulär 26.2.1965 om bestämmelser om kvalitetskontroll av och märkningsrätt för glass (JNC 1965: 11 ändr. 1968: 80)

Svenska kontrollanstaltens för mejeriprodukter och ägg (KMÄ) tillämpningsföreskrifter till JNbestämmelser om glass (KMÄ cirkulär 1965: 2)

Statens institut för folkhälsan promemoria 26.3.1965 angående glass- och glasspulverundersökning

Hygienisk kontroll av glasstillverkning inom försvaret 17.5.1961 (Försvarets sjukvårdsstyrelse) (Tsjv 1961: 4)

Provtagning och bakteriologisk undersökning av inom försvaret tillverkad glass (Försvarets sjukvårdsstyrelse) (Tsjv 1961: 5)

G. *Kött och andra köttvaror*

Lag 4.6.1937 angående slakt av husdjur (SFS 1937: 313 ändr. 1965: 727)

Lag 20.3.1959 om köttbesiktning m. m. (SFS 1959: 99)

Köttbesiktningkungörelse 6.6.1968 (SFS 1968: 406)

Kungl. kungörelse 2.9.1966 med vissa bestämmelser om kastrering och slakt av ren (SFS 1966: 513)

Kungl. kungörelse 21.10.1966 om köttbesiktningstväng beträffande renkött m. m. (SFS 1966: 550)

Kungl. kungörelse 21.3.1958 om viss offentlig kontroll av fjäderfäslakterier (SFS 1958: 116 ändr. 1959: 276)

Märkning av och saluhållande av matnyttigt villebråd och skinn

(Jaktstadgan 3.6.1938. SFS 1938: 279 ändr. 1943: 517, 1944: 348, 1947: 402 och 836, 1948: 396 och 715, 1951: 294, 1952: 351, 1953: 470, 1955: 652, 1957: 82 och 502, 1960: 31 och 263, 1961: 305, 1962: 251, 1963: 41, 412 och 607, 1964: 702, 1965: 259, 1966: 288,

1967: 379 och 769, 1968: 657; huvudsakligen §§ 20—23)

Kungl. förordning 7.6.1956 om klassificering av kött

(SFS 1956: 413)

Kungl. kungörelse 29.1.1943 med vissa bestämmelser angående tillverkning och försäljning av charkuterivaror m. m.

(SFS 1943: 61 ändr. 1948:65 och 225, 1956: 377)

Kungl. kungörelse 1.4.1927 med vissa bestämmelser angående anbringande av särskilt inregistrerat märke, s k runmärke å fläsk

(SFS 1927: 74 ändr. 1952: 450)

Veterinärstyrelsens kungörelse 1.7.1968 med vissa bestämmelser rörande köttbesiktningsverksamhet m. m.

(VF 1968: 26)

Veterinärstyrelsens kungörelse 5.4.1949 om köttbedömningsföreskrifter m. m.

(VF 1949: 30 med tillägg 1959: 5 och ändr. 1954: 7 och 29, 1955: 63, 1958: 73, 1962:14, 1966: 63 samt cirkulär angående viss tillämpning 1953: 11 ändr. 1966: 63)

Veterinärstyrelsens cirkulär 25.5.1953 till besiktningsveterinärerna vid den offentliga köttkontrollen angående viss tillämpning av köttbedömningsföreskrifterna m. m.

(VF 1953: 11)

Veterinärstyrelsens cirkulär 14.5.1954 till samtliga besiktningsveterinärer vid offentliga slakthus och kontrollslakterier angående vissa hygieniska föreskrifter rörande slaktredskap m. m.

Veterinärstyrelsens cirkulär 29.7.1955 till samtliga besiktningsveterinärer vid slakthus, kontrollslakterier och köttbesiktningsbyråer om uttagande av prov samt teknik vid bakteriologisk köttkontroll

(VF 1955: 63)

Veterinärstyrelsens cirkulär 24.7.1957 till samtliga besiktningsveterinärer vid offentliga slakthus, kontrollslakterier och köttbesiktningsbyråer om förfarandet vid konstaterat eller misstänkt fall av arsenikförgiftning hos husdjur

(VF 1957: 34)

Veterinärstyrelsens kungörelse 27.5.1959 om anbringande av stämplor vid köttbesiktning m. m.

(VF 1959: 25)

Veterinärstyrelsens kungörelse 29.12.1967 angående utseende av stämplor och märken enligt köttbesiktningskungörelsen

(VF 1967: 69)

Veterinärstyrelsens cirkulär 25.7.1968 angående stämplor vid köttbesiktning av ren

Veterinärstyrelsens cirkulär 16.3.1960 till samtliga besiktningsveterinärer vid offentliga slakthus, kontrollslakterier och köttbesiktningsbyråer angående personlig nummerstämpel

Veterinärstyrelsens cirkulärskrivelse 5.10.1956 till samtliga besiktningsveterinärer vid offentliga slakthus, kontrollslakterier och köttbesiktningsbyråer angående besiktning av kött av älg m. m.

Veterinärstyrelsens meddelande 28.11.1968 till samtliga hälsovårdsnämnder angående besiktningstvång för kött av ren

Veterinärstyrelsens cirkulär 15.7.1959 till hälsovårdsnämnderna i riket om vissa med den nya köttbesiktningslagens ikraftträdande sammanhängande spörsmål

(VF 1959: 42)

Veterinärstyrelsens kungörelse 12.8.1961 om utlämnande av kasserat kött till djurföda

(VF 1961: 56)

Veterinärstyrelsens cirkulär 21.5.1962 till samtliga besiktningsveterinärer vid den offentliga köttkontrollen angående tillfälliga anvisningar för utlämnandet av kasserat kött till djurföda

Veterinärstyrelsens kungörelse 15.11.1961 om köttbesiktningsjournaler m. m.

(VF 1961: 70)

Veterinärstyrelsens föreskrifter 28.11.1962 angående kontrollslakteriernas erläggande av avgiften för besiktningsveterinärorganisationer m. m.

(VF 1962: 94)

Veterinärstyrelsens cirkulär 29.8.1962 till samtliga hälsovårdsnämnder i riket angående köttbesiktningslagens efterlevnad

Veterinärstyrelsens kungörelse 2.3.1966 om instruktion för besiktningsveterinärorganisationen jämte anvisningar i anslutning till denna

(VF 1966: 6 och 7)

Veterinärstyrelsens kungörelse 31.3.1966 om anmälningsplikt m. m. vid behandling av vissa djur med kemoterapeutika och antibiotika

(VF 1966: 9)

Veterinärstyrelsens cirkulär 31.3.1966 till samtliga besiktningsveterinärer angående orienterande undersökning rörande förekomst av kemoterapeutika och antibiotika i slaktkroppar

(VF 1966: 10)

Veterinärstyrelsens cirkulär 3.2.1965 till besiktningsveterinärer vid samtliga offentliga slakthus, kontrollslakterier, fristående sanitetsavdelningar och köttbesiktningsbyråer angående nödslakt

(VF 1965: 4)

Veterinärstyrelsens förteckning 31.12.1968 över sanitetsavdelningar, vid vilka nödslakt får ske

(VF 1968: 46)

Veterinärstyrelsens cirkulär 10.2.1953 till rikets hälsovårdsnämnder om skärpt tillsyn i fråga om vid charkuteritillverkning använda tillsatser av bindemedel

(VF 1953: 3)

Veterinärstyrelsens cirkulär 20.3.1953 till

rikets hälsovårdsnämnder om skärpt tillsyn av gällande bestämmelser om försäljning och användning av natriumnitrit
(VF 1953: 4)

Veterinärstyrelsens cirkulär 10.4.1963 om provtagning och undersökning för påvisande av polyfosfater i köttvaror m. m.
(VF 1963: 8 ändr. 1965: 13)

Medicinalstyrelsens och veterinärstyrelsens gemensamma cirkulär 5.7.1948 till hälsovårdsnämnderna angående provtagning av korvvaror m. m.

Medicinalstyrelsens cirkulär 30.12.1963 angående kontroll av vissa bakteriologiska preparat
(VF 1963: 72)

Veterinärstyrelsens kungörelse 21.4.1958 om anmälan om yrkesmässigt bedriven slakt av fjäderfä
(VF 1958: 17)

Veterinärstyrelsens kungörelse 23.4.1958 om besiktning av kött och fjäderfä m. m.
(VF 1958: 18)

Veterinärstyrelsens cirkulär 23.9.1968 och 26.9.1968 till samtliga fjäderfäkontrollslakterier och besiktningsveterinärer därstädes angående mörningssprutning av fjäderfäkött

Statens jordbruksnämnds cirkulär 7.4.1965 om bestämmelser angående klassificering av kött
(INC 1965: 10 ändr. 1966: 43 och 69)

Statens jordbruksnämnds cirkulär 7.12.1954 angående bindemedel i charkuterivaror
(VF 1954: 89)

Statens jordbruksnämnds cirkulär 14.6.1955 om bestämmelser om sammansättningen av charkuterivaror m. m.
(JNC 1955: 45 ändr. 1966: 35)

H. Fisk och skaldjur

Fiskeristadga 24.9.1954
(SFS 1954: 607 ändr. 1958: 512, 1959: 447, 1965: 142, 1966: 34, 1967: 412, 1968: 661, 1969: 341)

Kungl. kungörelse 21.7.1937 angående märkning av kärl, vari surströmming saluföres m. m.
(SFS 1937: 746 ändr. 1938: 179, 1941: 687, 1945: 396, 1950: 481, 1956: 448, 1961: 416, 1964: 348)

Kungl. kungörelse 14.7.1932 med föreskrifter till förebyggande av kräftpestens spridning
(SFS 1932: 370 ändr. 1967: 413)

Kungl. kungörelse 18.7.1935 om märkning av emballage, vari nordhavsräka införes till riket m. m.
(SFS 1935: 478)

Kungl. kungörelse 17.6.1948 om användande av benämningen strömming
(SFS 1948: 312)

Kungl. kungörelse 30.6.1949 angående be-

redning och inläggning m. m. av salt strömming, avsedd för försäljning inom riket
(SFS 1949: 444)

Kungl. kungörelse 15.9.1950 med vissa bestämmelser angående utförsel av fisk, fiskrom och fiskkonserver
(SFS 1950: 506)

Fiskeristyrelsens kungörelse med vissa bestämmelser rörande fisket i Östersjön
(SFS 1965: 808)

Fiskeristyrelsens kungörelse med vissa bestämmelser till skydd för beståndet av lax i Östersjön
(SFS 1966: 27)

Fiskeristyrelsens kungörelse med särskilda fredningsbestämmelser för rödspätta och skrubba
(SFS 1966: 110)

Fiskeristyrelsens kungörelse med vissa bestämmelser rörande fisket inom området för Nordatlantiska fiskerikonventionen samt i Öresund
(SFS 1967: 913)

Medicinalstyrelsens kungörelse 6.2.1943 med råd och anvisningar angående bedömning av vissa skaldjurs tjänlighet till människoföda
(MF:veterinärväsendet 1943: 3)

Statens livsmedelskommissions cirkulär 26.7.1949 om bestämmelser angående beredning och inläggning m. m. av salt strömming, avsedd för försäljning inom riket
(Livsmedelskommissionens cirkulär 1949: 3306)

Statens jordbruksnämnds cirkulär 17.12.1965 om kvalitetskontroll av filead fisk
(JNC 1965: 83 ändr. 1966: 41 och 64)

Statens jordbruksnämnds cirkulär 17.12.1965 om kvalitetskontroll vid utförsel av fiskkonserver
(JNC 1965: 84 ändr. 1966: 41 och 64)

Statens jordbruksnämnds cirkulär 17.12.1965 om kvalitetskontroll av saltad, sockersaltad eller kryddad fisk, torkad fisk samt beredd fiskrom
(JNC 1965: 85 ändr. 1966: 41 och 64)

Länsstyrelsens i Göteborg och Bohus län kungörelse 28.3.1930 angående kontroll över beredning av spillånga och kabeljo
(Länsstyrelsens kungörelse 1930: 70 ändr. 20.4.1933, 26.6.1934, 6.6.1939, 19.3.1947)

I. Ägg och äggpulver

Kungl. kungörelse 10.8.1926 angående bestämmelser att iakttagas vid införsel till riket av hönsägg
(SFS 1926: 404 ändr. 1952: 449, 1956: 520, 1960: 441)

Kungl. kungörelse 28.5.1943 angående märkning av kylhuslagrade och konserverade ägg
(SFS 1943: 288)

Kungl. kungörelse 17.6.1955 om införsel av vissa ägg- och mjölkprodukter m. m.
(SFS 1955: 435 ändr. 1960: 456, 1963: 548)

Statens jordbruksnämnds cirkulär 9.12.1958 om bestämmelser för begagnande på den inhemska marknaden av det på Svenska kontrollanstalten för mejeriprodukter och ägg inregistrerade varumärket för ägg (runmärket) (JNC 1958: 70 med tillägg 1962: 82 och 83, 1965: 24 samt ändr. 1964: 44 och 1968: 6)

Svenska kontrollanstalten för mejeriprodukter och ägg (KMÄ) tillämpningsföreskrifter till JNbestämmelser om ägg (KMÄ cirkulär 1959: 2, 1964: 1, 1968: 1)

J. Spannmålsprodukter

Kungl. förordning 9.6.1967 med vissa bestämmelser om prisreglering på jordbrukets område (SFS 1967: 340)

Kungl. kungörelse 25.8.1967 angående tillämpningen av förordningen den 9 juni 1967 (nr 340) med vissa bestämmelser om prisreglering på jordbrukets område (SFS 1967: 524)

Kungl. kungörelse 15.10.1965 med särskilda bestämmelser om betning av vårstråsäd (SFS 1965: 530)

Kungl. kungörelse 22.6.1950 om bestämmelser om förmalning av vete och råg m. m. (SFS 1950: 397 ändr. 1950: 507)

Kungl. kungörelse 29.5.1933 om användande av svensk havre vid gryn- och mjöltillverkning m. m.

(SFS 1933: 234; jfr kungl. kungörelse 30.8.1943, SFS 1943: 668)

Kungl. förordning 2.6.1961 om tillverkning av och handel med fodermedel (SFS 1961: 381)

Kungl. kungörelse 6.6.1962 angående tillämpningen av förordningen den 2 juni 1961 (nr 381) om tillverkning av och handel med fodermedel m. m. (SFS 1962: 301 ändr. 1967: 215)

Kungl. kungörelse 2.6.1961 om tillståndstvång för handel med vissa hormonpreparat för djur m. m. (SFS 1961: 383)

Statens jordbruksnämnds cirkulär 23.8.1966 om tillverkning av och handeln med fodermedel m. m. (JNC 1966: 83 ändr. 1967: 30, 46 och 69, 1969: 19)

Statens jordbruksnämnds cirkulär 28.9.1962 om bestämmelser angående denaturering av spannmål för foderändamål (JNC 1962: 77 ändr. 1967: 41)

Statens jordbruksnämnds cirkulär 16.6.1964 med bestämmelser om kvalitetsfordringar och prisregleringsskador för brödsäd och fodersäd (JNC 1964: 46 ändr. 1965: 43)

Lantbruksstyrelsens kungörelse 1.8.1967 angående bestämmelser för undersökning av kvarnspannmål (Lantbruksstyrelsens kungörelse 1967: 5)

K. Socker och honung

Stärkelse i florsocker (Ämbetskrivelse från inrikesdepartementet 6.6.1958, M 1161)

L. Saft och sylt

Kommerskollegii skrivelse 15.12.1960 till generaltullstyrelsen angående tillåtna tillsatser i samt klassificering av vissa juicer (Generaltullstyrelsen THF V: 1)

M. Bär, frukt, grönsaker, svamp och rotfrukter

Kungl. kungörelse 19.12.1952 med vissa bestämmelser om utförsel av potatis (SFS 1952: 766)

Kungl. kungörelse 22.5.1959 angående kvalitetsbenämning på matpotatis (SFS 1959: 187)

Kungl. kungörelse 21.4.1967 om kvalitetsbenämning på äpplen och päron (SFS 1967: 134)

Bestämmelser för kvalitetsundersökning av matpotatis vid statens centrala frökontrollanstalt och svensk matpotatiskontroll (Lantbruksstyrelsens kungörelse 1964: 9)

Medicinalstyrelsens cirkulär 7.3.1960 angående kontroll av svamp (MF 1960: 22)

N. Salt och kryddor

Medicinalstyrelsens cirkulär 28.3.1966 angående jodering av koksalt (MF 1966: 11)

O. Ättika

P. Malt och läskedrycker, vin, sprit

Rusdryckförsäljningsförordning 26.5.1954 (SFS 1954: 521 ändr. 1957: 212, 1959: 133, 1960: 254 och 430, 1961: 184, 1963: 53 och 221, 1965: 96, 288 och 441, 1966: 396, 1967: 795)

Ölförsäljningsförordning 23.3.1961 (SFS 1961: 159 ändr. 1963: 222, 1965: 287)

Kungl. förordning 25.2.1955 om försäljning av alkoholfria drycker (SFS 1955: 38)

Kungl. förordning 27.5.1960 om tillverkning och beskattning av malt- och läskedrycker (SFS 1960: 253 ändr. 1961: 160, 1961: 367, 1963: 118 och 597, 1965: 286)

Kungl. förordning 26.5.1961 om tillverkning av sprit och vin (SFS 1961: 180 ändr. 1964: 216)

Kungl. förordning 26.5.1961 om försäljning av teknisk sprit och alkoholhaltiga preparat (SFS 1961: 181 ändr. 1963: 225)

Kontrollstyrelsens föreskrifter 22.6.1965 angående tillverkning och beskattning av malt- och läskedrycker (Kontrollstyrelsens cirkulärsamling 1965: 8)

R. *Vissa kvalitetsbestämmelser m. m. vid statlig upphandling av livsmedel*

Medicinalstyrelsens kungörelse 28.1.1957 angående kvalitetsfordringar å viktigare proviantartiklar vid upphandling för statens behov (proviantkungörelse) (MF 1957: 1)

Försvarets intendenturverks upphandlings- och kvalitetsbestämmelser m. m. (FIV dnr 1964: 655 L)

S. *Varudeklarationsnämndens (VDN) normer för livsmedel*

- VDN 1001 Soppor
1002 Barnmat
1003 Grönsakskonserver I
1004 Grönsakskonserver II (puréartade och liknande inläggningar)
1005 Sparriskonserver
1006 Svampkonserver
1007 Frukt- och bärkonserver
1008 Marmelad, mos och sylt
1009 Saft
1010 Dessert- och såspulver
1011 Välling, tillägg och modersmjölk- ersättningar
1012 Fiskbullskonserver
1013 Djupfrysta fiskfiléer
1014 Kakpulver etc.
1015 Kryddor
1016 Potatispulver
1017 Majonnäs m. m.
1018 Djupfrysta räkor
1019 Mandelmassa, marsipanmassa
1020 Djupfrysta fiskbullar, fiksfärs, portionsbitar av fiskfilé
1021 Djupfrysta bär
1022 Djupfrysta grönsaker
1023 Mesvaror
1024 Vetemjöl
1025 Must, juice, nektar
1026 Kaffe
1027 Havregryn
1028 Flingor
1029 Bageriemulsioner
1030 Buljongpreparat
1031 Kakaoprodukter
1032 Sallader, pickles m. m.
1033 Kaffepulver (instant coffee)
1034 Blockchoklad
1035 Glass
1036 Glasspulver- och massa
1037 Fjäderfä
1038 Lutfisk
1039 Tepulver (instant tea)
1040 Sardiner (konserver)
1041 Räkor, musslor (konserver)
1042 Sillinläggningar (konserver)
1043 Kaviar (konserver)
1044 Inkokt fisk (konserver)
1045 Knäckebröd

- 1046 Köttkonserver, djupfrysta köttvaror, djupfrysta färdiglagade matvaror
1047 Honung
1048 Ättika
1049 Ansjovis (konserver)
1050 Salt sill (konserver)

VII. *Livsmedelskontroll*

Reglemente 5.6.1953 för hushållningssällskapens veterinärbakteriologiska laboratorier (SFS 1953: 506 ändr. 1960: 320, 1967: 567)

Veterinärstyrelsens cirkulär 7.11.1962 till rikets hälsovårdsnämnder om tillsyn över efterlevnaden av livsmedelsstadgan (VF 1962: 92)

Förteckning över livsmedelslaboratorier (Statens institut för folkhälsan: Vår föda 1968: 2)

Av statens institut för folkhälsan meddelade anvisningar för provtagning och undersökning av livsmedel (Statens institut för folkhälsan mars 1968, edition 2)

Statens jordbruksnämnds cirkulär 8.12.1964 om nytt reglemente för Svenska kontrollanstalten för mejeriprodukter och ägg (JNC 1964: 90)

Reglemente för Svensk matpotatiskontroll (Kungl. brev till lantbruksstyrelsen 30.6.1959 ändr. 18.12.1964)

Stadgar för Svenska Grönsaksfrämjandet (Kungl. brev (jordbruksdepartementet) 3.6.1966)

Stadgar för Svenska Fruktfrämjandet (Kungl. brev (jordbruksdepartementet) 14.4.1967)

Provisoriska bestämmelser 18.11.1963 angående livsmedelskontroll m. m. inom krigsmakten (Försvarets sjukvårdsstyrelse) (Tsjv 1963: 15)

Föreskrifter rörande veterinärmedicinsk medverkan vid den hygieniska livsmedelskontrollen inom krigsmakten i fred (Försvarets sjukvårdsstyrelse) (Tsjv 1963: 13)

VIII. *Import och export*

Lag 4.6.1913 angående förbud mot införsel till riket av varor med oriktig ursprungsbeteckning (SFS 1913: 159 ändr. 1914: 423, 1930: 146, 1960: 420)

Kungl. kungörelse 21.11.1958 med vissa bestämmelser till förebyggande av djursjukdomars införande i riket m. m. (Veterinär införselkungörelse) (SFS 1958: 551 ändr. 1960: 457, 1961: 463, 1964: 571, 1966: 289, 1967: 383, 1969: 342)

Kungl. kungörelse 30.6.1937 angående reglering av införseln av slaktdjur samt kött och fläsk

(SFS 1937: 648 ändr. 1938: 75 och 527, 1939: 99)

Kungl. kungörelse 21.11.1958 med vissa bestämmelser om utförsel ur riket av levande djur m. m. (Veterinär utförselkungörelse) (SFS 1958: 552 ändr. 1960: 458)

Kungl. förordning 30.9.1921 angående kontroll vid införsel till riket av köttvaror och djurfett

(SFS 1921: 581 ändr. 1922: 274, 1923: 100 och 158, 1928: 353, 1929: 2, 1934: 562, 1951: 656, 1955: 434, 1960: 439, 1969: 27)

Kungl. brev till veterinärstyrelsen 12.4.1957 angående bemyndigande för veterinärstyrelsen att i visa fall medgiva återutförsel ur riket av till införsel anmäld köttvara av djurfett (VF 1957: 17)

Kungl. kungörelse 17.6.1955 om införsel av vissa ägg- och mjölkprodukter m. m. (SFS 1955: 435 ändr. 1957: 110, 1959: 402, 1960: 456, 1963: 548)

Kungl. kungörelse 30.11.1934 angående kontroll vid utförsel av kött (SFS 1934: 563 ändr. 1936: 503, 1938: 116, 1948: 125, 1949: 409, 1960: 443)

Kungl. kungörelse 13.9.1928 om införsel till riket av idisslande djur och svin (SFS 1928: 352 ändr. 1929: 1)

Kungl. förordning 23.5.1941 om framställning och införsel av vitaminiserade livsmedel (SFS 1941: 268)

Kungl. förordning 21.12.1951 om införsel och utförsel av margarinvaror samt om kontroll över tillverkningen av dessa varor (SFS 1951: 830 ändr. 1952: 665, 1956: 468, 1960: 454)

Kungl. kungörelse 15.12.1922 om kontroll vid viss utförsel av färskt kött till Norge och Finland (SFS 1922: 576 ändr. 1925: 62)

Kungl. kungörelse 7.11.1958 med vissa bestämmelser angående utförsel av smör, ost och ägg (SFS 1958: 528)

Kungl. kungörelse 5.4.1929 angående bestämmelser att iakttagas vid utförsel till Storbritannien av ägg (SFS 1929: 43 ändr. 1929: 354)

Kungl. kungörelse 10.8.1926 med bestämmelser att iakttaga vid införsel till riket av höns-ägg (SFS 1926: 404 ändr. 1952: 449, 1956: 520, 1960: 441)

Kungl. kungörelse 28.5.1959 angående införsel av växter m. m. (SFS 1959: 229 ändr. 1963: 100)

Kungl. kungörelse 19.4.1968 med vissa bestämmelser om utförsel av potatis (SFS 1968: 215)

Medicinalstyrelsens kungörelse 21.5.1932 angående beskaffenheten av emballaget för till

Storbritannien utförd kött och slaktavfall (MF:veterinärväsendet 1932: 17)

Veterinärstyrelsens kungörelse 17.2.1960 med förteckning över varuslag, som skola vara underkastade tillståndstvång enligt veterinära införselkungörelsen m. m.

(VF 1960: 6 ändr. 1962: 4, 1963: 66 och 1964: 41)

Veterinärstyrelsens kungörelse 17.2.1960 med bestämmande av införselorter enligt veterinära införselkungörelsen tillika med uppgift å förordnade gränsveterinärer m. m. (VF 1960: 7)

Veterinärstyrelsens kungörelse om undantag för vissa varor från tillståndstvång enligt veterinära införselkungörelsen (VF i januari, årligen)

Veterinärstyrelsens kungörelse 4.2.1959 angående innehållet i intyg som skall åtfölja vissa köttvaror vid införsel till riket (VF 1959: 6)

Veterinärstyrelsens cirkulär 18.3.1957 angående salthalt i köttvaror och djurfett m. m.

Veterinärstyrelsens kungörelse 4.1.1966 angående orter i riket till vilka införsel av köttvaror och djurfett må äga rum (VF 1967: 1; utkommer årligen)

Medicinalstyrelsens kungörelse 6.3.1922 med föreskrifter angående veterinärundersökning vid införsel till riket av köttvaror och djurfett (SFS 1922: 134 ändr. 1922: 498)

Veterinärstyrelsens cirkulär till samtliga hälsovårdsnämnder och importbesiktningsveterinärer angående kontroll av vattenhalt vid införsel av köttvaror och djurfett

Veterinärstyrelsens kungörelser angående godkännande av stämplor och märken för köttvaror och djurfett, som utföras till Sverige från olika namngivna länder (VF 1964: 62, 63, 65 och 66, 1965: 56 och 57, 1967: 11, 12, 13, 15, 17, 18 och 46, 1968: 7, 29 och 30)

Veterinärstyrelsens kungörelse 28.2.1962 angående vissa lättnader för resandes införsel av varor från Norge (VF 1962: 13)

Veterinärstyrelsens skrivelse till generaltullstyrelsen 31.3.1964 angående resandes införsel av ägg och mjölkprodukter från Danmark, Finland och Norge

Medicinalstyrelsens kungörelse 29.5.1937 angående veterinärintyg för köttexport (MF:veterinärväsendet 1937: 9 ändr. 1938: 7, 1940: 69, VF 1945: 50)

Medicinalstyrelsens cirkulär 7.8.1937 till samtliga besiktningsveterinärer vid offentliga slakthus och kontrollslakterier angående vissa fordringar på köttvaror, som utföras ur riket m. m.

(MF:veterinärväsendet 1937: 24)

Veterinärstyrelsens föreskrifter 2.1.1968 rö-

rande exportkontrollanläggning
(Veterinärstyrelsen dnr 43/1968)

Veterinärstyrelsens cirkulär 2.1.1968 till samtliga innehavare av exportkontrollanläggning angående förutsättningarna för erhållande av exportkontrollnummer

Medicinalstyrelsens cirkulär till samtliga besiktningsmän vid offentliga slakthus och exportslakterier angående förbud mot avlägsnande av vissa lymfkörtlar i saltade fläksidor (bacon), som utförs till Storbritannien
(MF:veterinärväsendet 1933: 22)

Medicinalstyrelsens kungörelse 13.4.1927 angående saltningsintyg för saltade fläksidor (bacon and ham), som utförs till Storbritannien
(MF:veterinärväsendet 1927: 25)

Medicinalstyrelsens cirkulär 19.4.1927 till samtliga besiktningsmän vid offentliga slakthus och exportslakterier angående saltningsintyg vid utförelse av kött m. m.
(MF:veterinärväsendet 1927: 26)

Medicinalstyrelsens kungörelse 5.7.1932 angående förbud mot utförelse till Storbritannien av kött med pseudotuberkulos hos får
(MF:veterinärväsendet 1932: 23)

Medicinalstyrelsens cirkulär 11.1.1933 till besiktningsmän vid offentliga slakthus och exportslakterier angående förbud mot utförelse till Storbritannien av fläksidor, vari påvisats tuberkulos
(MF:veterinärväsendet 1933: 3)

Statens jordbruksnämnds cirkulär 9.12.1958 om kvalitetsbestämmelser att iakttagas vid utförelse av smör, ost och ägg m. m.
(JNC 1958: 69)

IX. Beredskapstillstånd och krig

Veterinärstyrelsens cirkulär 14.12.1960 om råd och anvisningar till veterinär rörande radiaskador och vissa åtgärder vid radiakbeläggning
(VF 1960: 90)

Provisoriska bestämmelser 18.11.1963 angående livsmedelskontroll m. m. inom krigsmakten (Försvarets sjukvårdsstyrelse)
(Tsjv 1963: 15)

Inledning

De stora förändringar av livsmedelssortimentet som skett i livsmedelsbutikerna under de två senaste decennierna belyser på ett slående sätt den utveckling som ägt rum såväl av konsumtions- och inköpsvanor som av produktion och marknadsföring av livsmedel. Jämför man dessa förändringar med utvecklingen av livsmedelskonsumtionen per capita, som redovisas i Tabell 1 och särskilt avsnitt om livsmedelskonsumtionen, får man en bättre uppfattning om vad som skett. Klart är att denna utveckling till stor del sammanhänger med den tekniska och samhällsekonomiska utvecklingen som resulterat i en höjd levnadsstandard för de flesta människor. Härigenom har konsumenterna fått råd och behov av att köpa de tjänster som livsmedelsindustri och handel i ökande grad tillhandahåller. Genom den stora befolkningsomflyttningen med koncentration till tätorterna har också boendeformer och levnadsvanor ändrats i flera hänseenden. Så t. ex. bor de flesta nu i 1—3 rumslägenheter med begränsade förvaringsutrymmen men med en bättre teknisk utrustning (kyl- och frysutrymmen, diskmaskin etc.) och större närhet till livsmedelsbutiker än förr på landsbygden. Möjligheterna för dessa hushåll att handla rationellt och planera inköpen torde vara bättre än förr men förefaller enligt statens pris- och kartellnämnds (SPK:s) undersökningar inte ut-

nyttjas som man kunde förmodat. Inte heller synes den egna bilen användas vid livsmedelsinköpen i så stor utsträckning i och kring tätorterna som man skulle tro. I glesbygderna har emellertid bilen som transportmedel blivit alltmer outhärlig i takt med handelns strukturomdaning och de växande avstånden till butikerna och masskommunikationsmedlens relativt sämre service. Genom kvinnornas ökade förvärvsarbete utanför hemmen — ungefär hälften av de gifta kvinnorna i yrkesverksam ålder har sådant arbete på hel- eller deltid — minskar den disponibla hemarbetstiden. Detta har, jämte behov av ökad fritid och bekvämlighet, skapat större behov av arbets- och tidsbesparande metoder och hjälpmedel bl. a. vid matlagningen.

Det är därför naturligt att livsmedelsefterfrågan alltmer inriktas på industriellt bearbetade och förädlade samt förpackade livsmedel. Härigenom har en allt större del av själva livsmedelsberedningen överförts från hemmen till främst livsmedelsindustrin men även till storköken. Detta har bl. a. medfört att kvalitets- och hygienstandarden höjts i samtliga led som deltar i livsmedelsframställningen. Samtidigt har varuvägarna förändrats genom att livsmedelsråvarorna i minskad omfattning går direkt till handeln och konsumenterna och till allt större del genomgår bearbetning, förädling och paketering i livsmedelsindustrin. Konsumenternas ökade krav med hänsyn till sortiment och

urval har också inneburit en intensivare inriktning inom livsmedelsindustri och handel på fortlöpande »nya» produkter och/eller förpackningar. Hur styrningsprocessen i detalj fungerar är inte klarlagt, men man kan utgå ifrån en stor grad av ömsesidighet mellan konsumenter-handel-livsmedelsindustri och råvaruproduktion vad gäller idéer om behov m. m. Visserligen bygger kanske en del av arbetet med produktutvecklingen inom livsmedelsindustrin på tanken att »skapa nya behov» hos konsumenterna, men i den mån varorna accepteras kan sägas att det snarare har gällt att upptäcka latenta behov som förändrade förhållanden har medfört. I många fall inser heller inte konsumenterna att ett verkligt behov av en viss vara föreligger, vilket den korta livslängden för många av de årligen ca tusen nya livsmedelsartiklarna vittnar om. Dessa är ofta endast varianter av existerande varutyper, ibland enbart avsende form eller förpackning, medan fundamentalt nya livsmedel inte är så vanliga.

Variationsmöjligheterna är f. ö. praktiskt taget obegränsade bl. a. som följd av de resultat som teknik, forskning och försök kontinuerligt avsätter bl. a. inom livsmedels- och förpackningsindustrin. Den starka utvecklingen av förpackningstekniken har också varit en förutsättning för massproduktionsteknikens tillämpning inom livsmedelsindustrin och för massförsäljningen i självbetjäningbutikerna. Förpackningen skyddar varan och höjer hygien och möjliggör sålunda lång och tidskrävande transport och lagring samt förmedlar information om varan, som är en förutsättning för att den skall kunna »sälja sig själv» i butiken — understödd av reklam och konsumentupplysning. Härigenom är förpackningen också en förutsättning för märkesvarutänkande med de ökade identifieringsmöjligheter och ändrade marknadsföringsmetoder detta innebär. Det råder förvisso ett så stort ömsesidigt beroendeförhållande mellan de olika leden i livsmedelskedjan att det som regel är svårt att klart skilja på orsak och verkan.

Om orsakssammanhangen sålunda är komplicerade är det lättare att konstatera

resultaten, bl. a. vad avser den sedan 1950 ändrade fördelningen av arbetsuppgifter mellan de olika leden och konsumenterna. Sålunda har införandet av självbetjäningssystemet i allt fler livsmedelsbutiker överfört större delen av det manuella betjäningarbetet på konsumenterna. Detta torde dock av en del upplevas som lustbetonat, om än inte problemfritt. Förpackningsarbetet har i stor utsträckning överförts bakåt från detaljhandel till partihandel och livsmedelsindustri, ja t. o. m. i liten mån på råvaruproducenten (t. ex. äggproducent med egen förpackning). Dock förekommer visst förpackningsarbete också i eller i anslutning till butikerna. Från hygiensynpunkt är det särskilt betydelsefullt att detta arbete, var det än sker, i minskande utsträckning sker utan manuell beröring och i stället med hjälp av särskilda förpackningsmaskiner. I samband härmed sker numera ofta också vägning och dessutom pris- och hållbarhetsmärkning av den förpackade varan. Med de stora enheter man nu har inom livsmedelsindustri och handel är en sådan utveckling nödvändig från både teknisk-ekonomiska och inte minst från hygieniska synpunkter. Kvalitetskontrollen har därför också fått en central plats, särskilt i förädlingsindustrin men även i råvaru- och distributionsleden, vilket lett till att större livsmedelsindustrier har särskilda livsmedelslaboratorier. Mycket återstår dock att göra härvidlag och nya problem uppstår i takt med utvecklingen.

Även i andra hänseenden har en omfördelning av arbetsuppgifterna mellan »leden» skett och bl. a. har tidigare vanliga hemarbeten som bakning, saftning, syltning till stor del överförts på livsmedelsindustrin. Också marknadsföringen har ändrat karaktär som en följd av ovannämnda utvecklingsdrag och som följd av de ändrade styrkeförhållandena speciellt mellan handel och livsmedelsindustri. Detta har lett till att handelns inköpsfunktion alltmer centraliserats till ett begränsat antal enheter, vilket i sin tur föranlett livsmedelsindustrin att på olika sätt söka förbättra sin förhandlingsposition genom olika former av samverkan. En mer eller mindre fast organiserad samverkan äger rum

såväl mellan handel och industri som mellan industri och råvaruproduktion. Som senare något skall beröras har dessa omständigheter även medverkat till att vertikal och horisontell integration blivit vanlig inom livsmedelsområdet — utan att därför konkurrensen satts ur spel. Men konkurrensen sker på ett ständigt »högre plan» — dvs. mellan allt större och allt färre enheter och blockbildningar.

Det torde förhålla sig så att livsmedelsindustrin i många avseenden har en nyckelposition genom sin kontakt med både råvaruproducenter och handel, men att en avbalansering som regel sker så att konsumenten inte blir åsidosatt. I ren självbevaringsdrift är för industri och handel konsumenten — som ju är det slutliga målet för alla ansträngningar — den som genom sin efterfrågan avgör produkternas, och alltså även företagets öde. Det är sålunda naturligt att de seriösa företagarna strävar efter att tillfredsställa konsumenternas behov, hur oklart uttalade dessa än må vara. Därför är det bl. a. nödvändigt att de kontrollfunktioner som finns inom produktions- och distributionsleden är tillfredsställande. Ändå måste de kompletteras med en offentlig och helt objektiv kontroll. Dessutom måste det finnas särskilda lagbestämmelser för att konsumenternas intressen till fullo skall kunna tillvaratas. En skildring härav faller dock utanför ramen för denna redogörelse. I stället skall i det följande en närmare översikt ske av utvecklingen inom resp. råvaruproduktion, förädling och distribution som medverkar på olika sätt i livsmedelshanteringen.

Livsmedelskonsumtionen

Konsumtionen av livsmedel 1968 beräknas till ca 20,7 miljarder kr (inkl. moms) varav malt- och läskedrycker 1,6 miljarder kr, jämfört med 6,2 miljarder kr resp. 0,34 miljarder kr år 1950. Uttryckt i 1959 års priser var livsmedelskonsumtionen 9,81 miljarder kr år 1950 och 13,78 miljarder kr år 1968, varför livsmedelskonsumtionens volym ökat med ca 40 %. Livsmedelsandelen av hela den privata konsumtionen har däremot minskat från ca 33 % kring 1950 till ung. 26 %

1968. Volymen förbrukade jordbruks- och andra råvaror har ökat relativt litet trots en befolkningsökning på ca 11 %. Detta beror till en del på att konsumtionen per capita räknat i kalorier har minskat från 1950 med ca 13 % till ungefär 2 860 kalorier per person och dag år 1968. Sedan 1960 har dock konsumtionen ökat med ca 20 kalorier. Bröd och spannmålsprodukter, kött och köttvaror samt mjölk, grädde och mjölkpulver svarade 1968 för 49 % av kaloritillförseln. Importen av råvaror och särskilt av konsumtionsfärdiga livsmedel har sedan 1950 ökat avsevärt. Vidare har det skett en konsumtionsförskjutning mot mera bearbetade och förädlade samt högvärdiga livsmedel (animalier, frukt, grönsaker, konserver, djupfryst etc.).

Av Tabell 1 framgår hur livsmedelskonsumtionen per capita utvecklats sedan 1939 för några viktigare varor. Denna visar samma tendens som i andra västerländska industristater — nämligen att konsumtionen av mjöl, gryn, potatis, socker och liknande livsmedel minskat liksom för t. ex. smör och konsumtionsmjölk. Däremot har konsumtionen ökat av margarin, ost, tjock grädde, skummjölk, grönsaker, frukt och bär, kaffe, fisk och fjäderfäkött. Den totala konsumtionen av kött, fläsk och charkuterivaror har ökat något på senare år, men inom köttvarugruppen har köttet minskat och de blandade charkuterivarorna ökat, vilket delvis sammanhänger med prisutvecklingen på dessa varor. Sedan 1966 har även fläskkonsumtionen ökat påtagligt, vilket vid rådande prisrelationer får ses som en bestående trend. Under 1960-talet har per capita-konsumtionen av industriellt bearbetade köttvaror som charkuterivaror, konserver och färdiglagat ökat med 3 kg och för färska och djupfrysta köttvaror med 2 kg.

När det gäller den framtida utvecklingen finns det anledning att räkna med fortsatt konsumtionsökning av proteinrikare och på annat sätt högvärdiga livsmedel som animalier, grönsaker och frukt. Under förutsättning av en fortsatt materiell standardhöjning kommer konsumenterna i ännu högre grad

Tabell 1. Totalkonsumtionen av vissa livsmedel i Sverige, kg per person

Varuslag	1939	1950	1960	1966	1968 (prel.)
Vetemjöl	59,4	59,0	50,9	48,3	45,5
Rågmjöl	26,0	20,6	15,3	12,4	12,2
Risgryn och -mjöl	1,8	1,9	1,4	1,4	1,6
Havregryn och -mjöl samt korngryn och -mjöl	9,1	4,9	3,1	2,4	2,2
Summa mjöl och gryn	96,3	86,4	70,7	64,5	61,5
Matpotatis ¹	116,7	109,1	88,1	79,4	76,8
Socket	52,7	47,5	42,4	41,3	40,7
Sirap	3,4	3,6	3,1	2,5	2,4
Grönsaker och rotfrukter ²	20,8	26,7	30,4	40,4	40,3
Frukter och bär ²					
Färska och djupfrysta	38,7	52,6	55,4	58,6	60,0
Beredda, ² produktvikt	4,2	6,0	12,1	18,6	20,0
Kaffe, rostat	6,4	4,4	8,0	10,0	11,0
Te	0,06	0,21	0,13	0,19	0,24
Kakaopulver (20 % fetthalt)	0,77	0,68	0,59	0,68	0,59
Kakaosmör	0,68	0,74	0,53	0,79	0,62
Konsumtionsmjölk exkl. skummjölk (liter)	194,9	219,2	165,2	150,5	151,4
Tjock grädde	3,7	2,0	3,5	4,1	4,3
Tunn grädde	1,6	4,7	2,7	2,3	2,4
Ost	5,8	7,0	7,4	7,8	8,2
Bagerimargarin	1,3	3,5	3,6	2,8	2,8
Hushållsmargarin	8,2	7,6	12,2	13,2	13,6
Smör	11,1	13,9	9,7	8,4	7,4
Summa smör och hushållsmargarin	19,3	21,5	21,9	21,6	21,0
Nötkött, vara med ben	14,0	14,2	15,0	16,9	17,1
Kalvkött, » » »	7,5	5,4	3,7	2,5	2,0
Färköt, » » »	0,5	0,4	0,3	0,3	0,4
Hästköt, » » »	2,1	1,8	1,9	1,3	0,9
Fläsk, » » »	22,4	24,4	24,4	24,7	26,9
Renköt, ¹ » » »	—	0,2	0,3	0,3	0,4
Fjäderfä, urtagen vara	1,5	1,8	1,6	2,8	3,3
Summa kött och fläsk	48,0	48,2	47,2	48,8	51,0
Ägg ¹	8,8	11,5	11,7	11,6	11,6
Fisk, färsk och fryst, landad vikt	12,1	11,4	11,0	15,2	15,4
Konserverad och beredd fisk, produktvikt	6,1	5,6	5,7	5,5	5,6

Källa: Statens Jordbruksnämnd

¹ Uppgifterna osäkra.

² Inkl. nötter, mandel m. m.

än nu att köpa industriellt bearbetade och förädlade samt förpackade varor. Det visar sig nämligen att elasticiteten för efterfrågan är större för de i livsmedlen ingående tjänsterna än för de ingående råvarorna. Vid en given inkomstökning används nu bara 12 % för ytterligare inköp av livsmedel jämfört med t. ex. över 22 % för bostäder och 16 % för bilar och andra transportmedel. Generellt gäller att den andel av inkomsten som används för livsmedel minskar vid stigande standard, även om minskningstakten nedgår som följd av ökad konsumtion utanför hemmet, höjd förädlingsgrad etc.

Vidare kan rent allmänt sägas att livsmedelskonsumtionens inriktning i framtiden troligen inte kommer att ändras i grunden inom överskådlig tid, bl. a. beroende på konsumtionsvanornas relativa trögörlighet. Konsumenterna torde komma att fästa allt mer vikt vid näringsriktig och »bekvämlig» mat och äter mera beredda livsmedel än idag. Kaloriförbrukningen per person torde dock ej ändras nämnvärt men kalorierna erhålls på annat sätt än nu. Konsumenterna kommer att få ett ännu större livsmedelssortiment att välja ur och inte minst kan man utgå ifrån att s. k. ersättningsvaror successivt kan

komma att spela en ökande roll. Utvecklingen mot ökad livsmedelskonsumtion utanför hemmet vid olika slags storköshåll (personalmatsalar, barer, restauranter, skolor m. m.) fortsätter, bl. a. som följd av kvinnornas ökade förvärvsarbete. De ändrade konsumtionsvanorna medför en förskjutning av efterfrågan, vilken får konsekvenser för jordbruket och livsmedelsindustrin, t. ex. för mejeriindustrin.

I. Råvaruproduktionen

Bakgrund. Råvaror till livsmedelsindustrin produceras huvudsakligen av det svenska jordbruket, fisket och trädgårdsnäringen även om viss import av råvaror äger rum, liksom också export. Denna råvaruproduktion till livsmedelsindustrin är i flera avseenden av speciell karaktär jämfört med annan råvaruproduktion. Sålunda är den i hög grad beroende av biologiska processer och av klimatologiska förhållanden. Detta påverkar avkastningen såväl till kvalitet som kvantitet och medför att bl. a. planeringen blir rätt osäker, särskilt inom vegetabilieproduktionen. Inom de flesta råvarubranscher utanför jordbruk, trädgårdsnäring och fiske kan man tämligen väl förutsäga produktionsstorlek, men inom t. ex. jordbruket kan den totala spannmålsskörden i Sverige från ett år till ett annat fördubblas med ungefär samma insats av produktionsmedel. Också kvaliteten kan uppvisa rätt stora variationer, även om denna faktor kan kontrolleras och utjämnas mera än volymen. Animalieproduktionens storlek är dock mindre utsatt för volymmässiga fluktuationer och är mer beroende av pris- och kostnadsförhållanden än av klimatfaktorer. Detta beror bl. a. på att miljöfaktorerna i större grad kan kontrolleras och på att foderinsatserna kan kompletteras med importerade foderingredienser om den inhemska skörden av fodermedel blir dålig. Emellertid kan man numera bättre än förr kontrollera jordbruksråvarornas kvantitet och kvalitet, tack vare insatser av växt- och djurförädlare och genom förbättrade produktionsmetoder m. m. samt tillgång till medel för bekämpande av ogräs och skadeinsekter. Att dessa dock kan ha icke avsedda

negativa effekter är den tidigare utsädesbehandlingen med kvicksilverhaltiga betningsmedel ett exempel på.

Andra särpräglade karaktäristika för råvaruproduktionen inom livsmedelsområdet är

- a) att antalet producenter är relativt stort,
- b) att produktionsfaktorerna kännetecknas av en betydande trögrörlighet,
- c) att många av dess produkter endast har tämligen begränsad lagringsduglighet, vilket också inverkar på prisbildningen särskilt i överskottslägen.

Eftersom såväl efterfrågan på som produktionen av livsmedelsråvaror uppvisar betydande säsongmässiga fluktuationer är det i praktiken omöjligt att kontinuerligt synkronisera produktion och förbrukning. Sålunda måste antingen råvarorna, halvfabrikaten eller de färdiga livsmedlen lagras i lämpliga utrymmen under viss tid, vilket till en del sker hos jordbrukaren men främst hos livsmedelsindustrin, fryshusen och partihandeln. Vissa för färskkonsumtion avsedda varor kan över huvud inte lagras utan måste distribueras, förpackas och konsumeras tämligen omgående. Ovannämnda förhållanden får konsekvenser på flera sätt, bl. a. ur pris- och kvalitetssynvinkel, och speciellt när produktionen väsentligt överstiger den inhemska förbrukningen.

A. Jordbruket

Sedan 1950 har stora förändringar skett inom svenskt jordbruk som bl. a. resulterat i en motsvarande ökning av den totala arbetsproduktiviteten som inom industrin. Skeendet kan mycket översiktligt sammanfattas i följande huvudpunkter (varvid helt bortses från jordbrukspolitiska aspekter).

1. *Den totala produktionsvolymen* är ungefär lika stor som i början av 1950-talet, medan befolkningen ökat med nära 1 miljon människor. Trots detta finns en viss överskottsproduktion som måste exporteras. Vissa förskjutningar har dock skett mellan olika produkter, vilka bl. a. berott på änd-

rad konsumtionsinriktning men också på tekniska och lönsamhetsmässiga faktorer. Sålunda har produktionen av matpotatis minskat, medan bl. a. broilerproduktionen tillkommit som ny produktionsgren. Produktionen har även ökat för fältodlade köksväxter och särskilt för foderspannmål, medan produktionen av brödspannmål minskat. Inom animalieproduktionen har mjölk minskat med ca 20 % men ökat ungefär lika mycket för nötkött, fläsk och broiler. Vegetabilieproduktionen varierar kraftigt mellan olika år, medan den totala animalieproduktionen är relativt konstant, även om variationer förekommer för de olika varorna. En förutsättning för animalieproduktionens relativa stabilitet har varit möjligheter till importen av fodermedel som komplement till den inhemska fodersädsproduktionen. Det totala produktionsvärdet av jordbruksråvaror uppgår till något över 5 miljarder kr, varav animalier svarar för nära 80 % (enbart mjölk 34 %).

2. *Akerarealen* har minskat från ca 3,5 milj. ha år 1951 till ca 3,1 milj. ha år 1966 och förväntas minska till 2—2,5 milj. ha år 1980. Dess relativa användning för olika växtslag har i hög grad påverkats av att sedan 1951 antalet kor minskat från ca 1,5 milj. till drygt 900 000 år 1966 och antalet hästar från ca 400 000 stycken till 90 000. Härigenom har stora arealer friställts för odling av andra vegetabilier än vallgrödor.

3. Antalet *brukningsenheter* har enligt jordbruksräkningarna minskat från 282 000 stycken år 1951 till 186 000 år 1966, och medelarealen per brukningsenhet har ökat från 12,5 ha till 16,4 ha. Antalet årsarbetsinsatser uppgick år 1966 till ungefär 213 000 motsvarande ca 6,2 % av antalet yrkesverksamma i landet, vilket betyder att en stor del av jordbrukarbefolkningen antingen ej är förvärvsverksam eller har hel- eller deltidarbete utanför jordbruket. År 1968 var motsvarande siffror 174 000 respektive 5,0 % enligt beräkningar av Jordbrukets Utredningsinstitut. Åldersstrukturen har förskjutits uppåt med relativt flera äldre och färre yngre personer.

Av den totala råvaruproduktionen inom jordbruket sker mer än hälften vid brukningsenheter mellan 10—50 ha eller enheter över 25 ha (16 ha 1951). Mer än hälften av vegetabilieproduktionen sker vid enheter över 54 ha mot 34 ha år 1951 och över hälften av animalieproduktionen vid över 21 ha mot 14 ha år 1951. Produktionens tyngdpunkt har alltså på det hela taget förskjutits mot större brukningsenheter, speciellt inom vegetabilieområdet.

4. Eftersom produktionsvolymen i stort sett nu är lika stor som 1950 och antalet arbetstimmar nedbringats till ungefär hälften, har en betydande ökning av *arbetsproduktiviteten* ägt rum. Detta har bl. a. möjliggjorts genom en omfattande inre och yttre rationalisering främst genom den ökade mekaniseringen men också genom en väsentlig höjning av avkastningen per areal- och djurenhet. Härigenom har arbetsförbrukningen per producerad varuenhet sänkts betydligt. Samtidigt har investeringarna i jordbruksmaskiner och -redskap ökat kraftigt liksom också inköpen av andra produktionsmedel som handelsgödsel och kraftfoder. Som exempel kan nämnas att medelavkastningen per ko och år sedan 1950 stigit från 2 900 till 3 800 kg år 1967 och denna ökningstakt väntas fortsätta. Med minskningen i kobeståndet följer en minskad tillgång på spädkalvar för köttproduktion. Hektarskördarna av t. ex. höstvetete har ökat från ca 22 dt per ha omkring 1950 till nu ca 38 dt per ha.

Produktionen koncentreras till större enheter

5. Av den totala nettoproduktionen hänförde sig 1966 nära 60 % av värdet till storleksgrupperna över 20 ha mot 48 % 1951. Av vegetabilieproduktionen föll hela 88 % på dessa storleksgrupper mot 51 % för animalieproduktionen som fortfarande har tyngdpunkten på storleksgrupperna 5—50 ha (74 %, varav 43 % på 10—30 ha). Inom svinproduktionen svarade år 1968 producenter med mer än 500 svin för 45 % av totalproduktionen. Man kan sålunda konstatera en klar ökning för de större enheternas an-

del i totalproduktionen och speciellt på vegetabilieområdet. De verkliga storföretagens andel av totalproduktionen är dock relativt liten, speciellt på animaliesidan. Familj jordbrukens dominans är på det hela taget klart markerad och torde komma att behålla denna under överskådlig tid. Totalt fanns år 1968 113 000 kobesättningar, 90 000 äggproducenter och 67 000 svinproducenter i landet men talet stordriftsföretag är tämligen begränsat. Antalet producenter av dessa produkter har sjunkit avsevärt och väntas minska kraftigt fram till 1980.

6. *Specialiseringsgraden* ökar bl. a. i samband med övergång till kreaturslösa jordbruk med specialisering på växtodling och på färre produkter. Särskilt utpräglad är dock specialiseringen inom broilerproduktionen, där stora enheter svarar för den helt dominerande delen och som ofta sker utan samband med annat jordbruk. Ett annat exempel på en rätt hög specialiseringsgrad utgör konservväxtodlingen, även om det mera sällan är fråga om specialisering på en produkt. På de verkligt stora jordbruksföretagen specialiserar man sig sällan eller aldrig på enbart en eller två produkter. I stället sprider man ut produktionen på några från storlekssynpunkt optimala produktionsgrenar för att på så sätt minska de vid specialisering på endast en produkt stora riskmomenten. Det är heller inte troligt att en fullständig specialisering på endast en produkt blir av särskilt stor omfattning inom överskådlig tid, trots ökningen av t. ex. ägg- och svinfabriker. Enligt en prognos som gjorts för veterinärväsendeutredningen kommer det år 1980 att finns 42 600 kobesättningar, 17 000 gödsvinsbesättningar och 10 000 äggproducenter. Även om antalet animalieproducenter då skulle komma att vara lägre än enligt denna prognos, är det ändå inte troligt att man kan karaktärisera hela den svenska animalieproduktionen som »specialiserad stordrift».

7. *Kvalitets- (och avkastningshöjande) åtgärder* förekommer inom flera varuområden, inte minst genom förbättrat avels- och utsädesmaterial, effektivare sjukdomsbe-

kämpning etc. Nästan samtliga animalieprodukter har härigenom undergått en kvalitets- och/eller avkastningsförbättring, inte minst som följd av aktiv och systematisk kontroll-, försöks- och forskningsverksamhet. Även på vegetabilieområdet har stora framsteg gjorts, vilket inte minst den betydande effektiviseringen av produktion och distribution av matpotatis är ett exempel på. Svensk matpotatiskontroll (SMÅK) verksamhet har bidragit här till bl. a. genom aktiv upplysning till konsumenter och odlare. Som andra exempel kan nämnas den verksamhet som Svensk husdjurskötsel och Svenska kontrollanstalten för mejeriprodukter och ägg (KMÄ) bedriver.

Ovanstående kvalitetshöjande åtgärder belyser bl. a. en omständighet som inte ofta till fullo beaktas i den allmänna debatten, nämligen de stora och ökade förädlingsinsatser som sker inom livsmedelsområdet redan på råvaruplanet. För flera varor är dessa förädlingsinsatser A och O för en fullgod och jämn kvalitet hos de konsumtionsfärdiga livsmedlen, vilket inte minst konservväxtodlingen utgör ett slående bevis för. Här har kvalitetstänkandet satts i system av livsmedelsindustrin i samarbete med odlarna på ett sätt som kan bli svårt att genomföra inom andra varuområden. Ett annat exempel på vad kvalitetshöjande forsknings- och rådgivningsverksamhet medfört utgör svinuppfödningen, där man genom bättre avelsurval och uppfödningsteknik numera kan uppnå ett minimum av fettansättning. Vidare kan nämnas det arbete som Svensk Husdjurskötsel utfört och som lett till att Sverige nu ligger i toppen vad angår mjölkproduktion per ko.

B. *Fisket*

Det svenska fisket har under de senaste decennierna präglats av en stark ökning av fångsterna. Sålunda steg fångstmängden under 1950-talet med över 40 % och värdet härav ökade ännu mer. Främst kan ökningen hänföras till västkusten och i andra hand även till sydkusten medan fångsterna på östkusten minskade. Under 1960-talet har den totala fångsten stigit än mer främst beroende

på ökat sillfiske i Nordsjön varav landning till stor del skett utomlands (Danmark). År 1967 beräknas totalfångsten i svenskt saltsjöfiske till 340 milj. kg, vilket är dubbelt så mycket som vid slutet av 1950-talet. Härav kunde 80 % hänföras till västkustfisket. Av västkustfiskets fångster landades ca 2/3 i Danmark. Sydkustens andel i totalfångsten har minskat till ungefär 12 % och var år 1967 ca 41 milj. kg med ett värde på 31 milj. kr. Värdet av ostkustens fångst var 32 milj. kr men är volymmässigt lägre än sydkustens. Totalt sett har sålunda sillfångsten fått en ökad andel i det svenska fisket och utgör nästan hälften av hela fångstvärdet, medan andelen har minskat till ca 15 % för olika slag av torsk.

Anledningen till sillfiskets ökning beror till stor del på insättandet av större fiskefartyg för fiske också i Nordsjön. Sålunda har antalet båtar med motor över 200 hkr mer än 3-dubblats till 419 st. medan antalet mindre båtar kraftigt reducerats. Även på syd- och ostkusten har utvecklingen gått mot större båtar, men båtbeståndet domineras på dessa kuststräckor fortfarande av mindre eller medelstora fartyg. Fiskets produktionskapacitet har således ökat, vilket också beror på att såväl utrustning som fångstmetoder avsevärt förbättrats. Totalt fanns det 1968 ca 5 000 yrkesfiskare i Sverige och ca 2 300 st däckade båtar med motor.

Som följd av utvecklingen har den totala svenska fiskeexporten nära nog fördubblats sedan slutet av 1950-talet både kvantitativt och värdemässigt, huvudsakligen beroende på att direkta landningar utomlands mer än 3-dubblats. Samtidigt har den kommersiella exporten minskat och den totala importen ökat med 40 % i volym och mer än fördubblats i värde, vilket beror på att den främst avser dyrare produkter som skaldjur, beredda varor, m. m. medan exporten består av billigare produkter som sill och liknande. Totalt sett var importöverskottet 1967 138 milj. kr jämfört med ca 32 milj. kr tio år tidigare. Importen sker i första hand från Norge, Danmark och Island. Den svenska exporten går huvudsakligen till Västtyskland

och Östeuropa där dock exporten under senare år försvårats, beroende på att den egna produktionen stigit kraftigt. Det kan nämnas att i samband med EFTA:s tillkomst djupfrysta filéer, fiskkonserver etc. kommit att betraktas som industrivaror och sålunda omfattas av tullavvecklingen inom EFTA. Dock skall före den 1/7 1970 samråd äga rum inom EFTA angående de framtida bestämmelser som skall gälla för dessa varor.

I samband med utvecklingen mot ökad stordrift, bättre utrustning samt effektivare fångstmetoder har också ökade krav kommit att ställas på hygienisk förvaring och hantering av fisken. I viss utsträckning har på svenska fiskebåtar viss rensning och urtagning av fisk etc. börjat ske ute till havs men inte i tillräckligt samma utsträckning som på de ryska, japanska, m. fl. flytande fiskindustrier som under senare år blivit allt vanligare. Beträffande distributionen kan nämnas att det under senare år förmärkts en tendens i Sverige till ökad försäljning av färsk fisk i självbetjäningbutikerna, t. ex. i särskilda avdelningar. Denna tendens kan väntas fortsätta i samband med utvecklingen mot större butiksenheter, vilket bl. a. ställer större krav på en hygienisk behandling av fisken.

Ett särskilt problem som senare år uppmärksammas är förekomsten av kvicksilver i viss fisk. Detta har bl. a. medfört en temporär nedgång i fiskkonsumtionen, vilken helt obefogat kommit att drabba också annan fisk.

Bestämmelser angående förtäring av fisk från olika mer eller mindre riskabla vattenområden har utfärdats och situationen förefaller nu att ha stabiliserats — även om många svenska fiskare under tiden oförskyllt lidit förluster.

C. Trädgårdsnäringen

Såväl produktion som marknadsföring av svenska trädgårdsprodukter har sedan 1950-talet undergått stora förändringar. Sålunda har distributionen blivit snabbare och smidigare, vilket i sin tur medverkat till en ökad specialisering inom trädgårdsföretagen.

Detta har lett till att odlingen rationaliserats samtidigt som företagsstrukturen alltmer utvecklats mot större enheter. Aktuell statistik saknas, men enligt tidigare utredningar var den sammanlagda växthusarealen över 400 ha, varav ungefär hälften i Skåne, var till kommer ca 100 ha vid bänkgårdar och ca 4 400 ha frilandsodlingar. Av de ca 4 000 handelsträdgårdarna beräknades ungefär 60 % finnas i Skåne, Stockholmsområdet och västra Sverige. Produktionsvärdet från dessa uppskattades till omkring 250 milj. kr. Härtill kommer icke kontraktbunden fältmässig odling av köksväxter på ca 6 000 ha. Det totala produktionsvärdet inom trädgårdssektorn blir större än vad föregående siffror anger, om hänsyn tas till de kontraktbundna fältodlingarna av köksväxter för konserverindustrin.

Den svenska yrkesfruktodlingen har beräknats omfatta ca 4 500 ha uppdelade på ca 1 200 odlare, större delen i Skåne men en betydande del också i Mälardalen och i västra Sverige. Av den totala yrkesfruktodlingen beräknas äpplen till 85—90 % av produktionen och päron till 10—12 %. Produktionsvärdet av äpplen från yrkesfruktodlingar uppskattas till 40—50 milj. kr. Utöver den yrkesmässiga fruktodlingen finns en omfattande husbehovsodling, som torde vara större än yrkesodlingen även om kvaliteten som regel är sämre. Den svenska fruktodlingen karaktäriseras i stor utsträckning av god respektive låg skörd vartannat år, vilket givetvis påverkar importens omfattning. Även inom yrkesfruktodlingen har en betydande koncentration av yrkesodlingarna skett och i samband härmed har distributionssystemet blivit effektivare bl. a. vad avser uppsamling, sortering och lagring.

Med hänsyn till trädgårdsprodukternas lättförärlighet är en effektiv distribution och marknadsföring avgörande för att konsumenterna i butikerna skall kunna erhålla varor av fullgod kvalitet. Marknadsföringen sker genom såväl producent- och konsumentkooperativa företag som enskilda grossistföretag. Den största producentkooperativa sammanslutningen är Trädgårdshallen i Hälsingborg, som 1965 hade över 700 odla-

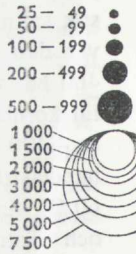
re som leverantörer. Auktionsförsäljning enligt holländskt mönster tillämpas där och förfarandet har bidragit till att man kunnat använda fasta normer för kvalitetskontroll, sortering och förpackning.

Partihandeln inköper svenska grönsaker och frukt huvudsakligen genom inköpscentraler i Hälsingborg och Malmö. Uppköpen sker såväl från odlarna direkt som från Auktionshallen i Hälsingborg och andra trädgårdshallar. Den största delen av handelns försäljning av frukt och grönsaker utgörs dock av importerade varor, särskilt under vinterhalvåret. Importandelen av t. ex. äpplen varierar kraftigt beroende på den svenska skörden. Totalt sett kan man dock räkna med att endast en mindre del grönsaker som går till direktkonsumtion är svenska produkter.

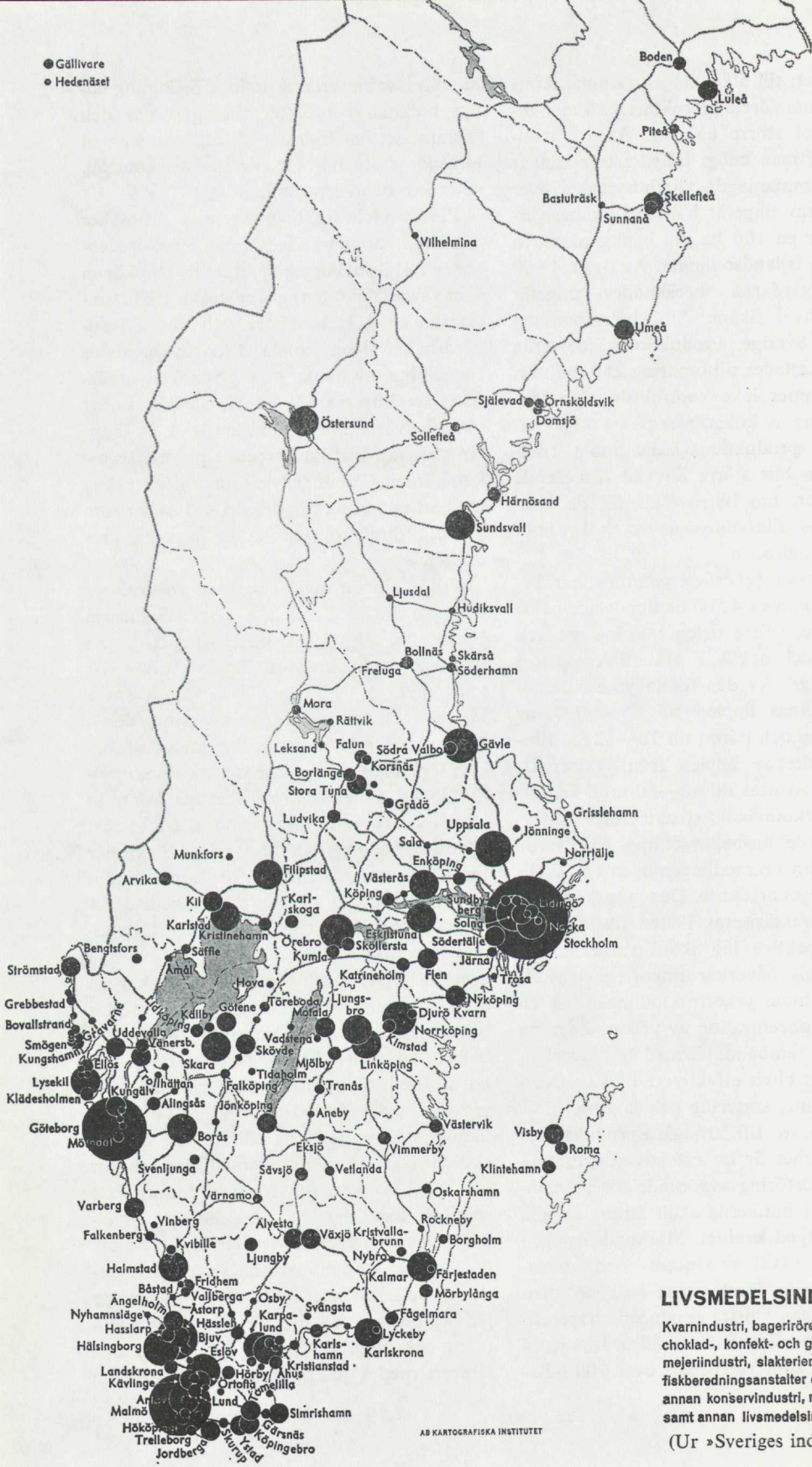
Produktionen av *fältodlade köksväxter och bär* till den svenska konserverindustrin började på allvar först på 1940-talet. Sedan dess har det skett en ökning som tidvis har varit mycket snabb tack vare den svenska konserverindustrins kraftiga expansion, delvis baserad på nya konserveringsmetoder som djupfrysning etc. En stor del av råvaruproduktionen av köksväxter sker på kontrakt med livsmedelsindustrier som Bjäre, Felix, Findus, Foodia, Kalmar Läns Slakterier m. fl. Kontraktodlingar för konserverindustrin omfattade år 1955 ca 4 200 ha, år 1964 7 500 ha och år 1968 8 615 ha. Om ärterna inte medräknas var den kontraktbundna arealen högst år 1964 men därefter har en arealminskning skett för de flesta grödor som spenat, grukor, morötter och rödbetor. Ärtarealen har dock ökat till 6 440 ha år 1968, tack vare goda exportmöjligheter vilka dock försvårats under 1968—69. Samtidigt som arealerna minskat har hektarskördarna ökat starkt, särskilt för gurkor och rödbetor, varför totalskördarna ändå stegrats. Samtidigt har viss import av råvaror (och halvfabrikat) skett under senare år, t. ex. av jordgubbar och ärter. Konsumtionen av köksväxter är relativt låg i Sverige (25 kg/person och år), jämfört med Danmark och England mindre än hälften och jämfört med Frankrike och Italien bara en

- Gällivare
- Hedensät

Antal sysselsatta
i branschen



Orter med mindre än
sysselsatta i branschen
är ej redovisade



LIVSMEDELSINDUSTRI ÅR 1967

Kvarnindustri, bagerirörelse, sockerindustri, choklad-, konfekt- och glasstillverkning, mejeriindustri, slakterier och köttvaruindustri, fiskberedningsanstalter och fiskkonservindustri, annan konservindustri, margarinindustri samt annan livsmedelsindustri

(Ur »Sveriges industri», 1967)

sjättedel. Det kan noteras att ca 75 % av köksväxterna i Sverige inköps som färska, 20 % som helkonserver och bara 5 % som djupfrysta. Sedan 1960 har totalkonsumtionen av köksväxter ökat med 50 % varav djupfryst ökat mest.

II. Livsmedelsindustri

Strukturförhållanden m. m.

Den svenska livsmedelsindustrin är huvudsakligen en hemmamarknadsindustri som brukar indelas i tio rätt olikartade undergrupper vartill kommer dryckesvaruindustrin. Tyngdpunkten är förlagd till södra och mellersta Sverige, men undergrupper som mejeri-, bageri-, slakteri- och charkuteriindustri samt bryggerier är spridda över hela landet. Närmare hälften av de totalt inom livsmedelsindustrin ca 63 000 anställda är sysselsatta inom Malmöhus och Kristianstads län, Stockholms stad samt Göteborgs och Bohus län. De främsta skälen härtill är närheten till en betydande del av råvaruproduktionen och till stora avsättningsområden. (Se kartdiagram över livsmedelsindustrin i Sverige.)

Antalet arbetsställen inom livsmedelsindustrin med minst fem sysselsatta har minskat från ca 2 600 år 1950 till 1 608 st år 1967 (1 858 år 1964), vartill kommer 267 arbetsställen inom dryckesvaruindustrin. Dessutom finns uppskattningsvis ett par tusen arbetsställen med färre än fem sysselsatta främst inom bageri- och charkuteribranscherna. I Tabell 2 finns en sammanställning över antalet arbetsställen, salutillverknings- och förädlingsvärden för livsmedelsindustrins underbranscher år 1967. *Salutillverkningsvärdet* var då, som framgår av tabellen, 12,99 miljarder kr, mot 5 miljarder år 1950. Det totala *förädlingsvärdet*¹ var år 1967 2,94 miljarder kr (0,9 år 1952) eller endast 21 % av saluvärdet. Detta beror främst på att råvarukostnaden i genomsnitt utgör ca 70 % av saluvärdet och inte medräknas i förädlingsvärdet. Av tabellen framgår också att antalet *anställda per arbetsställe* var högst inom socker-, margarin- samt annan

konservindustri, medan speciellt bageri- och mejeriindustrin har få anställda per arbetsställe. De tre förstnämnda underbranscherna har också till stor del karaktär av stordrift.

Tabell 2 belyser även resp. underbranschens andel av förädlingsvärdet samt av förädlingsvärdet per anställd. Härav framgår att bageri- samt slakteri- och köttvaruindustrin tillsammans svarar för ca 45 % av det samlade förädlingsvärdet och ca 51 % av hela antalet anställda och för ungefär 63 % av antalet arbetsställen i livsmedelsindustrin. Inräknas också mejeriindustrin blir motsvarande tal ca 59 %, 64 % och 79 %.

Samtidigt är *förädlingsvärdet per anställd* relativt lågt i fiskberedningsindustrin, medan branscher som annan livsmedelsindustri, kvarn- och margarinindustri har de högsta förädlingsvärdena per anställd. Intressant är också att notera att livsmedelsindustrin härvidlag ligger över genomsnittet för hela industrin, eftersom förädlingsvärdet per anställd bl. a. ger en viss antydning om mekaniseringsgraden. Det säger också något om i vilka underbranscher stordrift är förhärskande även om storföretag finns i de flesta underbranscherna. Rent numerärt har dock livsmedelsindustrin karaktär av smådrift, vilket belyses av att ca 51 % av antalet arbetsställen endast har 5—10 anställda. (Se Tabell 3.)

Samtidigt visar Tabell 4 att 16 större företag och koncerner år 1966 svarade för 47 % av livsmedelsindustrins hela omsättning och för ungefär samma andel av antalet anställda. Härtill kommer försäljningsbolagen Kungsörnen och Margarinbolaget med 477 mkr av egen tillverkning och flera företag med en årsomsättning på 100—150 mkr. Antalet arbetsställen som ingår i denna sammanställning är dock mycket högre än 16, kanske ett hundratal. Något förvånande är att antalet anställda i dessa storföretag utgör ungefär samma andel av det totala antalet

¹ Förädlingsvärdet = saluvärdet minus vissa kostnadsposter, bl. a. råvaru- och emballagekostnader. Förädlingsvärdet innefattar bl. a. löner och ersättningar till egen personal, kapitalkostnader, hyror och div. omkostnader, vissa tjänster, företagavinst.

Tabell 2. Arbetsställen, anställda, saluttillverknings- och förädlingsvärde för olika livsmedelsbranscher 1967

Bransch	Arbetsställen (med minst 5 anställda)		Arbets- personal		Summa anställda		Ant. an- ställda i genom- snitt per arbetsställe		Produktionens saluvärde		Förädlings- värde per		Förädlings- värde anställd kronor	
	Antal	%	Antal	%	Antal	%	Antal	%	Milj. kr	%	Milj. kr	%	Milj. kr	%
1. Kvarnindustri	29	1,8	892	1,9	1 295	2,1	45	2,1	592,811	4,6	119,044	4,1	91 926	4,1
2. Bagerindustri	740	46,0	13 054	27,4	15 667	24,9	21	24,9	1 248,773	9,6	651,371	22,2	41 576	22,2
3. Sockerindustri	10	0,6	1 529	3,2	2 044	3,2	204	3,2	425,625	3,3	89,075	3,0	43 579	3,0
4. Choklad-, kon- fekt- och glass- tillverkning	72	4,5	3 965	8,3	5 579	8,9	77	8,9	511,278	3,9	258,771	8,8	46 383	8,8
5. Mejerindustri	261	16,2	5 379	11,3	7 817	12,4	30	12,4	2 619,672	20,2	393,090	13,4	50 287	13,4
6. Slakteri- och köttvaruindustri	272	16,9	13 134	27,5	16 937	26,9	62	26,9	4 854,332	37,4	681,854	23,2	40 258	23,2
7. Fiskberednings- anst. och fisk- konservindustri	82	5,1	2 522	5,3	2 908	4,6	35	4,6	245,236	1,9	96,957	3,3	33 341	3,3
8. Annan konserv- industri o. dyl.	40	2,5	4 222	8,8	5 965	9,5	149	9,5	643,048	4,9	281,224	9,5	47 146	9,5
9. Margarinindustri	6	0,4	504	1,1	737	1,2	123	1,2	383,301	2,9	57,982	2,0	78 673	2,0
10. Annan livsme- delsindustri	96	6,0	2 498	5,2	3 934	6,3	41	6,3	1 466,224	11,3	309,167	10,5	78 588	10,5
11. Hela livsmedels- industrin	1 608	100,0	47 699	100,0	62 883	100,0	39	100,0	12 990,300	100,0	2 938,535	100,0	46 730	100,0
12. Hela egentliga industrin	16 481	9,8	699 308	6,8	946 170	6,6	57	6,6	83 203,117	15,6	38 453,385	7,6	40 641	7,6

Tabell 3. Livsmedelsindustrins storleksstruktur

Storleksgrupp	Antal arbets- ställen		Index 1964 (1950=100)	Antal arbetare		Index 1964 (1950=100)
	1950	1964		1950	1964	
— 10 arb.	1 450	987	68	8 522	5 820	68
11— 50 »	639	676	106	13 870	15 240	110
51—200 »	156	161	103	14 616	15 318	105
201—500 »	18	28	156	5 282	7 932	150
501— »	5	6	120	2 998	4 439	148
	2 268	1 858	82	45 288	48 749	108

Anm. I 1950 års värden ingår även spritfabriker.

Källa: Sveriges Industri, 1967 (sid. 248).

anställda i livsmedelsindustrin som deras omsättningsandel. Om man kunde utgått från förädlingsvärden skulle dock bilden blivit något annorlunda. Det bör f. ö. påpekas att en jämförelse angående omsättning per anställd mellan företagen inte säger nå-

got om deras relativa effektivitet. Möjligan kan en sådan jämförelse bli meningsfull mellan företag i samma undergrupp. Klart är också att om de jordbrukskooperativa företagen vore att betrakta som en juridisk enhet, skulle de helt dominera i denna sammanställning.

Tabell 4. Större företag och koncerner inom svensk livsmedelsindustri, ungefärlig omsättning 1966 (milj. kr)¹

	Omsättning	Anställda
KF livsmedelsindustrier (egen helägd tillverkning — exkl. föreningsägda)	1 012	4 770
Scan, Fören. Skånska Andelsslakterier	778	2 203
Mjölcentralen (MC) Stockholm	738	2 359
Sockerbolaget (inkl. Felix och Reymersholm)	646	4 654
Prippbryggerierna AB (dryckesvaror exkl. skatt — 65/66)	366	4 916
Lantbrukarnas Mjölcentral (LMC), Göteborg	314	1 006
Kristianstad-Blekinge Slakteriförening (KBS)	288	828
Skaraborgs Slakteri (Sks)	253	626
AB Findus	240	1 900
Konsum, Stockholm	232	1 436
Västra Sveriges Slakterier (VSS)	185	826
Gevalia	184	375
Stockholm-Gävle Slakteriförening (SGS)	177	714
Wasabröd AB	172	1 416
Semper	150	436
Marabou	140	1 433
	5 875	29 898

Källa: Livsmedel på löpande band, 1968.

¹ Jfr kommentar på föregående sida.

Produktionskostnader. Dessa kännetecknas av en relativt hög råvaruandel jämfört med hela industrin, vilket framgår av Tabell 5. Även emballagekostnaden är högre, medan särskilt arbetskostnaden är betydligt lägre än i hela industrin. Skillnaden i kostnadsstruktur mellan undergrupperna är dock stor, vilket t. ex. framgår vid en jämförelse mellan bagerier och margarinindustri. Jämfört med 1952 har råvarukostnadernas del av saluvärdet minskat med över 10 %, medan emballagekostnaden och lönerna ökat. De kostnader som ej redovisas (bl. a. ränta, avskrivning och reklam) har ökat. Den redovisade kostnadsutvecklingen förklarar bara delvis anledningen till att summan av förädlings- och distributionsandelen av konsumtionsvärdet för jordbruksprodukter har ökat sedan 1950. Den specialanalys, som den s. k. distributionsgruppen gjorde i samband med 1960 års jordbruksutredning, kunde dock visa att detta bl. a. berodde på ökad bearbetnings-, förädlings- och förpackningsgrad samt förändringar i konsumtionssammansättningen och relativt höjda priser på tjänster från livsmedelsindustri och handel jämförda med jordbrukarpriserna. Förädlings- och förpackningsgraden torde sedan

Tabell 5. Produktionskostnader inom livsmedelsindustrin
1952 och 1967 (procent av branschernas saluttillverkningsvärde)

Industri- bransch	Råvaror m. m. (ej emb.)		Em- bal- lage	Bränsle		Löner						Summa redovisade kostnader	
	1952	1967		1952	1967	Elenergi		Förvaltn.- personal		Arbetar- personal		1952	1967
						1952	1967	1952	1967	1952	1967		
Kvarnar	89,4	68,2	1,9	0,4	0,2	0,7	0,7	1,6	2,2	3,5	3,1	95,6	76,7
Bageri	54,3	39,8	4,9	1,6	1,1	1,5	1,2	3,0	5,4	18,9	19,2	79,3	72,4
Socker	78,7	74,0	2,9	2,9	1,8	0,2	0,2	2,4	4,4	4,9	6,6	89,1	90,1
Choklad och konfekt	61,9	36,8	10,1	1,1	0,7	0,7	1,0	7,7	9,6	11,6	13,5	83,0	72,5
Mejeri	89,6	78,9	3,7	1,0	0,5	0,4	0,4	1,5	2,4	3,6	4,1	96,1	91,5
Slakteri och chark.	85,2	80,1	1,1	0,7	0,4	0,2	0,3	1,4	2,0	5,2	5,3	92,7	89,4
Fiskberedn. o. fiskkons.	65,2	43,0	14,8	1,1	0,6	0,5	0,4	3,8	3,9	14,8	14,2	85,4	78,6
Annan konserv- ind. o. dyl.	65,9	37,5	15,1	1,2	0,7	0,5	0,4	4,0	7,5	8,9	10,9	80,5	74,6
Margarin	89,9	79,0	5,4	0,3	0,2	0,1	0,3	1,1	2,3	1,8	2,9	93,2	90,1
Annan livs- medelsind.	86,4	71,1	5,8	0,6	0,4	0,3	0,4	1,5	3,0	2,7	3,2	91,5	85,1
Livsmedels- industri totalt	82,3	69,7	4,1 ¹	1,0	0,5	0,4	0,4	2,0	3,2	5,9	6,8	91,6	85,6

¹ År 1960: 3,0 %.

dess ha ökat ytterligare, men någon exakt siffra härför finns inte.

Produktionsvolymen inom livsmedelsindustrin har 1946—1967 ökat med 64 % och inom dryckesvaruindustrin med 113 %, medan ökningen inom hela industrin är ännu större. En stor skillnad finns dock mellan olika undergrupper, varvid t. ex. annan konservindustri ökat med 104 %, medan t. ex. kvarnindustrin minskat med 8 %. Denna betydande ökning av produktiviteten beror inte minst på en rationalisering och mekanisering inom livsmedelsindustrin. Men utvecklingen beror även på andra faktorer: kalori-konsumtionen per capita av livsmedel har sjunkit med ca 10 %, men befolkningen har ökat med över 1 miljon, samtidigt som konsumtionen ökat av högvärdiga samt industriellt bearbetade och förädlade livsmedel. Ökningen sammanhänger bl. a. med att livsmedelsberedningen alltmer överflyttas från hemmen (saftning, syltning, bakning) och från handeln (t. ex. förpackningsarbetet) till livsmedelsindustrin som alltså tillhandahåller mera tjänster än förr. För att kunna åstadkomma detta har det krävts betydande

investeringar, även om dessa relativt sett torde ha varit något lägre än inom hela den svenska industrin. Investeringarna har 1960—66 varit i genomsnitt ca 300 mkr per år.

Organiserad samverkan

Viktiga faktorer i expansionsprocessen har också varit de sammanslagningar, fusioner och avtal om samverkan (ang. gemensam försäljning, forskning etc.) som skett. Detta belyses bl. a. av de studier om branschrationalisering i Sverige som utförts av Studieförbundet Näringsliv och Samhälle (SNS). Över huvud taget utmärks den svenska livsmedelsindustrin av olika slag av organiserad samverkan i högre grad än i de flesta länder. Såväl vertikal som horisontell integration av olika slag är företeelser som präglar betydande delar av livsmedelsindustrin. Inte minst gäller detta den jordbrukskooperativa livsmedelsindustrin, som är ett exempel på vertikal integration framåt från jordbrukarna, som via livsmedelsindustri och partihandel t. o. m. integrerat till detaljhandel i viss grad. Den konsumentkooperativa livsmedelsindustrin är exempel på vertikal integra-

tion bakåt från medlemmarna/konsumenterna via detalj- och partihandel till livsmedelsindustri och i liten utsträckning också till råvaruproduktion. Även inom den enskilda sektorn förekommer olika former av integration utgående både från livsmedelsindustrin och från handeln. Den minskning av antalet produktionsenheter som pågår inom bl. a. mejeri-, bageri- och charkuteriindustrin är ett uttryck för horisontell integration. Exempel på integration bakåt mot råvaruledet är socker-, konserv- och djupfrysningensindustrin samt broilerslakterierna som till stor del baserar sin råvaruförsörjning på speciella kontrakt med producenterna. Denna kontraktproduktion, som har ökat avsevärt på 1960-talet, är specificerad med avseende på kvantitet, kvalitet, pris och tidsperiod på ett helt annat sätt än de i en del hänseenden något lösligare leveransåtaganden som medlemmarna i de jordbrukskooperativa föreningarna som regel har. Kontraktproduktion innebär riskfördelning och möjliggör bl. a. en mera systematisk och exakt produktionsplanering för industrin, förutom en jämnare och mera eftersträvd kvalitet på råvarorna.

Livsmedelsindustrins undergrupper

Den jordbrukskooperativa och den enskilda sektorn svarade år 1960 för vardera ca 45 % av livsmedelsindustrins saluvärde mot 11 % för konsumentkooperationen. På grundval av förädlingsvärdet hade jordbrukskooperationen 30 % och de enskilda livsmedelsindustrierna 60 %. Jordbrukskooperativa företag dominerar främst inom undergrupper som mejeri- och slakteriindustrierna samt inom charkuteri- och glasstillverkning. Enskilda företag och organisationer dominerar främst inom socker-, bageri-, margarin-, kaffe-, choklad- samt fisk-, grönsaks- och fruktkonservindustrierna. Konsumentkooperationen är också engagerad i flera av dessa och i kvarnindustrin. I det följande skall en mycket översiktlig genomgång göras av de viktigare undergrupperna.

Kvarnindustrin har sedan 1950 genomgått en kraftig företagskoncentration vilket lett

till att ca 90 % av veteförmalningen nu sker i ett tiotal stora kvarnar. Den domineras av 3 stora block, nämligen den jordbrukskooperativt ägda Kungsörnengruppen, Kejsarkvarnarna samt Kooperativa Förbundet (KF). Därtill kommer bl. a. Wasa Bröd AB som har den största rågförmalningen. I ökande utsträckning tillverkar de moderna storkvarnarna förädlade produkter som snabbbak, cornflakes, makaroner m. m., och dessutom förmedlar man till en del s. k. snacksprodukter.

Inom *bageriindustrin* finns 46 % av antalet arbetsställen (med minst 5 anställda) inom livsmedelsindustrin. Den största gruppen utgörs av de bortåt 700 mjukbrödsbagerierna och dessutom finns ett antal stora arbetsställen för produktion av knäckebröd, tunnbröd och kex. Bageriindustrin utmärks sålunda av många små enheter med relativt få anställda per arbetsställe. På senare år har dock företagsstorleken ökat och det finns t. o. m. fabriker inom matbrödssektorn som har över 500 anställda.

Sockerindustrin domineras helt av Svenska Sockerfabriks AB som ingår i Cardokoncernen jämte AB Felix, AB Reymersholms Livsmedel m. fl. Här sker all raffinering och paketering för den svenska marknaden. Av hela sockerkonsumtionen importeras ca 1/3 och resten kommer från ca 40 000 ha sockerbetsodlingar i Sydsverige och på Gotland. Strukturrationaliseringen har här lett till en minskning av antalet fabriker från 22 stycken år 1950 till totalt 8 enheter år 1968.

Choklad- och konfektyrindustrin importerar liksom kafferosterierna en stor del av sina råvaror. För att få konkurrera med utländska företag på lika villkor har inom jordbruksregleringens ram en särskild råvarukostnadsutjämning införts, varigenom socker kan inköpas till världsmarknadspris.

Mejeriindustrin äges till nära 100 % av jordbrukskooperationen. Dess andel av hela livsmedelsindustrins såväl saluvärde som förädlingsvärde har minskat sedan 1950, delvis beroende på minskande konsumtion

för flera mejerivaror. Mejeriindustrin genomgår sedan åtskilliga år en genomgripande struktur- och storleksrationalisering, vilken sedan 1950 inneburit att mer än 400 mejerier lagts ned så att antalet år 1968 var 201 stycken. Enligt tidigare framlagda planer skulle antalet mejeriområden i framtiden koncentreras till 5 stora regioner, men enligt senare förslag kan koncentrationen tänkas komma att drivas längre än så — nämligen till en enda organisation. De mejeriföreningar som är anslutna till Svenska Mejeriernas Riksförening (SMR) dominerar nästan helt invägningen av mjölk och partiförsäljningen av mjölk och grädde.

Möjligheterna att utnyttja denna situation på ett för konsumenterna oförmånligt sätt begränsas dock av jordbrukspolitiska överenskommelser.

Glassindustrin domineras av de jordbrukskooperativa glassfabrikerna som i stort sett sammanförts under en ledning i Glace-Bolaget. Inom den enskilda sektorn finns Trollhätte-glass som kontrolleras av Svenska Unilever. Konsumentkooperationen har glassfabrikation vid KF:s margarinfabrik i Karlshamn.

Slakteri- och köttvaruindustrin är den största undergruppen inom hela livsmedelsindustrin både beträffande produktionens saluvärde och dess förädlingsvärde. Här omhänderhas 85 % av nöt- och svinslakten i landet av Sveriges Slakteriförbund och anslutna slakteriföreningar. Därutöver finns ett antal enskilda konsumentkooperativa samt kommunala slakterier mestadels med medelstora och små anläggningar. Förhållandena karaktäriseras på slakterisidan mera av en monopol- än en oligopolliknande situation, men också här begränsas de möjliga negativa verkningarna av befintliga konkurrensbegränsningar genom jordbruksavtalets bestämmelser. Det bör dock framhållas att både slakteri- och mejeriindustrin i Sverige vid en internationell jämförelse måste betraktas som mycket effektiv, inte minst ur teknisk synvinkel. En OECD-undersökning för några år sedan visade för övrigt att

»slakterimarginalen» var lägre i Sverige än i alla andra jämförda länder.

Inom köttvaruområdet finns flera förädlingsled: slakterier, styckningscentraler, charkuteriindustri och köttkonservindustri.

Inom *charkuteriindustrin* dominerar fortfarande enskilda företag med 39 % av marknaden medan jordbrukskooperationen har 38 % och konsumentkooperationen 23 %. Enligt tillgängliga uppgifter finns färre än 700 charkuteritillverkare varav de 20 största svarar för ungefär hälften av den enskilda sektorns produktion. Jordbrukskooperationen har 37 fabriker och konsumentkooperationen 30. Även beträffande produktionen av köttkonserver och vad avser antalet styckningscentraler är styrkefördelningen på de tre sektorerna helt annorlunda än i slakteriindustrin. Inom flera enskilda och jordbrukskooperativa företag sker betydande nyinvesteringar för produktion av färdiglagad mat både till butikerna och inte minst till de kraftigt expanderande storhusköpcentrerna.

Fiskkonserverindustrin består fortfarande av flera små tillverkare, även om den domineras av Abba-Fyrtornet som nu ingår i Pripp-koncernen och svarar för över hälften av den totala omsättningen av fiskkonserver. På sillkonservernsida märks bland andra KF-ägda Skandiakonserv samt Boviks och Fiskebröderna.

Undergruppen *annan konserverindustri* är kanske den kraftigast expanderande undergruppen inom svensk livsmedelsindustri. Detta belyses bl. a. av att dess andel av det totala förädlingsvärdet sedan 1952 ökat från 3,5 till 9,5 % 1967. Även om denna bransch till stor del domineras av företag som Felix, Findus, Foodia och Bjäre finns ett stort antal små och medelstora företag med specialisering inom olika områden. De varor som produceras av konserverindustrin är grönsaks- och fruktkonserver, sylt, saft, marmelad, större delen av djupfrystproduktionen samt torkade m. fl. produkter. Den präglas i hög grad av märkesvaror och andelen nya produkter är betydligt högre än i de flesta andra branscher inom livsmedels-

industrin. Men den kanske mest expansiva delen inom denna undergrupp är djupfryst-industrin, vars produktion sedan 1950 har mångfaldigats så att konsumtionen av djupfryst i Sverige numera är den högsta i världen näst USA. År 1968 åt genomsnittssvensken ca 12 kg industriellt djupfrysta produkter per år varav huvuddelen är fisk, broiler, färdiglagad mat, kött och grönsaker. En redogörelse för produktionsstrukturen för alla dessa varor ligger utanför ramen för denna redogörelse. Det kan dock nämnas att enbart broilerslakterierna har en omsättning på bortåt 100 milj. kr och att det här råder en hård konkurrens mellan enskilda samt jordbruks- och konsumentkooperativa företag. Medan större delen av broilern är producerad inom landet är den djupfrysta fisken i betydande utsträckning importerad huvudsakligen från Norge och Danmark.

Inom *margarinindustrin* dominerar Svenska Unilever och AB Aritmos som står bakom försäljningsorganisationen Margarinbolaget varjämte KF har en margarinfabrik i Karlshamn. Därutöver finns det 2 mindre enskilda margarinfabriker.

I undergruppen *annan livsmedelsindustri* ingår bl. a. kafferosterier, ättiks- och senapsfabriker samt stärkelse- och kraftfoderfabriker. Kaffemarknaden behärskas av ett fåtal märkesvarufabrikanter. Inom stärkelsebranschen har antalet fabrikanter minskat från 129 år 1950 till 7 stycken 1966.

Dryckesvaru- och tobaksindustrin

Denna industribransch består av 4 under-

grupper nämligen sprit- och vinfabriker, bryggerier och maltfabriker, vatten- och läskedrycksfabriker samt tobaksfabriker. Som framgår av Tabell 6 har såväl antalet arbetsställen som antal anställda minskat avsevärt mellan 1952 och 1967. Sedan 1946 har antalet sysselsatta minskat med 17 % samtidigt som produktionsvolymen ökat med 113 %, vilket innebär att produktionsvolymen per sysselsatt stigit med 157 %. Som jämförelse kan nämnas att produktionsvolymen per sysselsatt har ökat med 40 % inom hela livsmedelsindustrin.

Bryggerier och läskedrycksfabriker är spridda över hela landet men genom fusioner och rationalisering minskar antalet arbetsställen och enbart sedan 1964 har antalet bryggerier och läskedrycksfabriker minskat med 43 st. En förklaring härtill är den fusion som ägde rum år 1963 mellan AB Pripp & Lyckholm och AB Stockholms Bryggerier varigenom koncernens produktion kom att svara för mer än hälften av öl- och läskedrycksproduktionen inom landet. Som följd av denna och andra fusioner kan man räkna med en fortsatt koncentration till allt färre arbetsställen i framtiden. I första hand är det arbetsställen med mindre än 50 arbetare som läggs ned medan antalet arbetsställen med flera arbetare ökar och idag totalt dominerar för bryggerier och läskedrycksfabriker.

Bryggeriernas produktion av maltdrycker domineras av öl av klass II och mellanölet upptar härav mer än hälften. Ölimporten uppgår till närmare 10 % av den totala konsumtionen. Per capitakonsumtionen för öl

Tabell 6. Arbetsställen, personal och förädlingsvärde inom dryckesvaru- och tobaksindustrin 1952 och 1967

	Antal arbetsställen		Antal sysselsatta		Förädlingsvärde mkr	
	1952	1967	1952	1967	1952	1967
Sprit- och vinfabriker	125	73	1 900	1 108	71	49
Bryggerier och läskedrycksfabriker	276	189	7 900	7 039	156	416
Tobaksfabriker	8	5	1 900	1 400	44	160
Hela dryckesvaru- och tobaksindustrin	409	267	11 700	9 547	271	625

ökade 1950—1968 från 26 till 51 liter och för läskedrycker från 24 till 35 liter jämfört med en nedgång från 227 till 193 liter flytande mjölkprodukter mellan 1950 och 1966. Jämfört med andra västerländska länder dricks det mycket litet öl i Sverige men så mycket mera kaffe och mjölk. Ändå ger konsumenterna ut ungefär lika mycket per år för öl som för mjölk i Sverige. Nära hälften av allt öl och läskedrycker säljs genom livsmedelsbutikerna och ca 16 % genom restauranger samt hela 28 % direkt från bryggeri eller bryggeribil. Av det detaljhandelsförsålda ölet torde engångsförpackat öl ha en andel på över 60 %. Den stora ökningen av engångsförpackningens andel kan bl. a. tillskrivas burkens expansion som delvis gått ut över returglasen. Av de läskedrycker som säljs inom detaljhandeln torde endast 40 % vara engångsförpackade. Samtidigt som engångsförpackningarna ökat har det antal gånger en returflaska används minskat från 33 gånger år 1961 till 16 gånger år 1968. Enligt uppgift från AB Plåtmanufaktur (PLM) används numera vin- och spritflaskor endast 1,6 gånger.

Som framgår av Tabell 6 har också inom *råspritsindustrin* en strukturrationalisering påbörjats, även om tillverkningen fortfarande sker vid många små arbetsställen som främst ligger inom odlingsområdena för fabrikspotatis i Skåne. Så småningom väntas dock produktionen bli koncentrerad till två stora centralbrännerier för potatissprit av vilka ett blev färdigt i Nöbbelöv invid Kristianstad år 1967. Råspritproduktionen förädlas till förtäringssprit vid Vin- & Spritcentralens fabriker.

Tobakstillverkningen sker vid Svenska Tobaks AB 5 fabriker som specialiserat sig på olika produkter och svarar för ca 90 % av konsumtionen. I slutet av år 1966 upphörde Tobaksbolagets monopolställning som importör. Eftersom tullarna på importerade tobaksvaror då bortföll för EFTA-länderna blev konkurrensen fri mellan inhemska och importerade tobaksvaror.

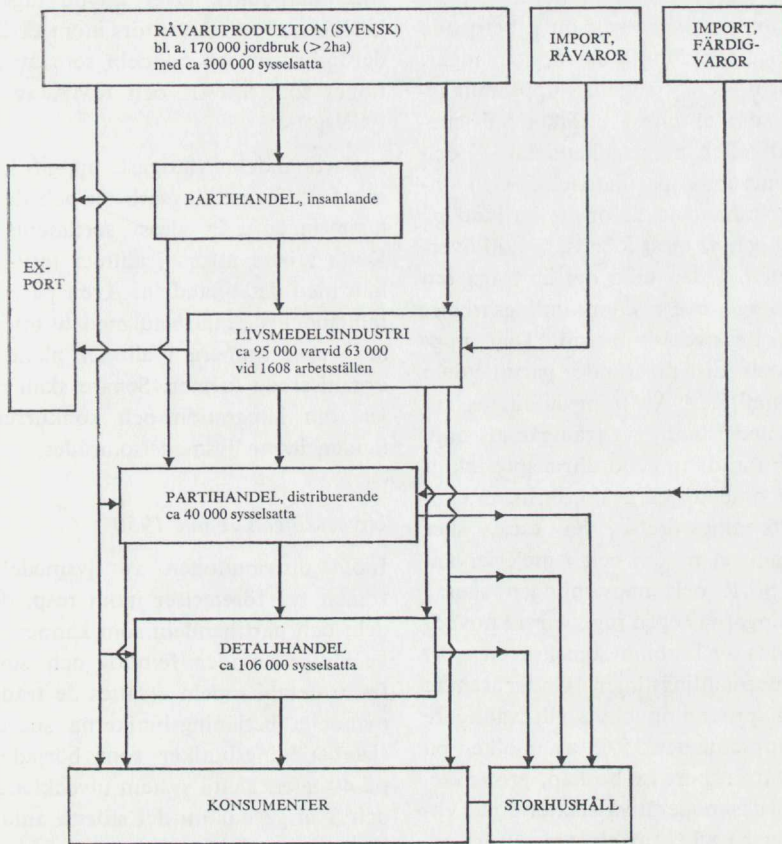
Teknik och forskning

Som ovan framgått har resultaten av tekniska landvinningar och forskning avsatt betydande resultat inom såväl råvaruproduktion och förädling som distribution. För råvaruproduktionen har detta ovan exemplifierats. Även inom livsmedelsindustrin har produktionen kunnat effektiviseras både vad gäller processer och metoder. Tillverkningen baseras företrädesvis på mekaniska processer varigenom råvarorna separeras, omvandlas och blandas. Till viss del kommer också kemiska processer till användning medan produkterna i andra fall utsätts för torkning, frysning eller värmesterilisering. Inte minst inom de senare områdena har stora framgångar kunnat noteras sedan 1950, särskilt vad gäller djupfrysningsteknik och konserveringsmetoder.

Såväl i Sverige som i andra industriländer, främst USA, pågår en intensiv forskningsverksamhet för att komma fram till nya konserveringsmetoder och ett exempel härpå är strålkonserveringen. Ett syfte med denna forskningsverksamhet är att erhålla en rationellare produktion och förkortad lagringstid eller ökad hållbarhet vid lagring. Härigenom kan man uppnå ett effektivare utnyttjande av investeringar i maskiner och apparatur och dessutom kan produktkvaliteten höjas. Välbekant är också den forskningsverksamhet som sker i världen dels för att skapa syntetiska näringsmedel ur t. ex. råolja, dels för att få fram billiga och näringsrika livsmedel som också kan komma till användning i U-länderna. Exempel härpå är dels det av AB Astra i Bua tillverkade fiskproteinet avsett för mänsklig konsumtion, dels de olika sojaprodukter som framkommit i USA. Genom viss näringsberikning kan dessa proteinlivsmedel komma att innehålla nästan alla essentiella aminosyror som den mänskliga organismen behöver. Slutligen kan nämnas de mjölkimitationer som börjat komma fram i USA.

Troligtvis kommer under de närmaste decennierna forskningen att i hög grad intensifieras inte minst mot bakgrund av världsvälten och kommer kanske att inom vissa

Diagram 1. Distributionsschema för svenska jordbruksvaror



områden revolutionera livsmedelstillverkningen. I samma riktning kan man förvänta sig att den tekniska utvecklingen kommer att verka. De totala anslagen till *forsknings- och utvecklingsarbete* torde inom den svenska livsmedelsindustrin vara relativt lägre än inom industrin i sin helhet. Om man inkluderar anslag till växt- och djurförädling och till annan forskning för att förbättra kvaliteten för använda råvaror har det beräknats att ungefär 1 % av försäljningsvärdet används för detta ändamål, varav inom livsmedelsindustrin kanske hälften. Forsknings- och utvecklingsarbete bedrivs dels internt inom företag och organisationer, dels inom olika hel- eller halvstatliga organ, t. ex. Svenska Institutet för Konserveringsforskning (SIK).

III. Distribution

Diagram 1 visar på ett mycket förenklat sätt distributionsförloppet inom livsmedelsområdet. Förädling och distribution av livsmedel utgör en betydande del av det svenska näringslivet och engagerar numera nästan lika många människor som den svenska produktionen av livsmedelsråvaror. Distributionen omfattar egentligen allt — utom själva bearbetnings- och förädlingsprocessen — ända från råvaruproduktionen till dess konsumenten inhandlar livsmedlen i butiker eller konsumerar dem i storhushåll. Härtill kommer f. ö. också konsumenternas egna distributionsinsatser i samband med inköp och hemtransport vilka uppgår till tiotal miljoner tonkm.

Distributionsprocessen omfattar flera mer eller mindre klart avgränsade moment, vilka dock varierar för olika varor bl. a. beroende på hur många förädlingsmoment som ingår. Man brukar dock skilja mellan uppsamlingsarbetet — som antingen utförs av livsmedelsindustrin eller av partihandeln — och den distribuerande partihandeln. Den insamlade partihandeln är oftast inriktad på ett varuslag och är mest lokaliserad till över-skottsområden. I den mån det är fråga om vidareförädling övertas insamlingsarbetet alltmer av livsmedelsindustrin. Den uppsamlade och distribuerade partihandeln sammanslås alltmer. Av framställningen angående livsmedelsindustrin framgår att uppsamling och förädling av jordbruksprodukter till stor del ombesörjes av jordbrukets ekonomiska föreningsrörelse. Så t. ex. sker mjölkinvägningen nästan helt i mejerier anslutna till SMR och uppsamlingen sker i mejeriföreningarnas egen regi, varvid huvudparten hämtas av lastbilar som kör ett stort antal flaskuppsamlingslinjer. Under senare år har tankuppsamling blivit allt vanligare och 1968 uppsamlades 35 % av mjölken på detta sätt. Intransport av boskap, grisar etc. till de lantbrukskooperativa slakterierna, vilka svarar för ca 85 % av slakten, utförs genom slakteriföreningarnas försorg. Av partihandeln med spannmål ombesörjer jordbrukarägda centralföreningar över 70 % av uppsamlingen. Äggcentralernas andel av den organiserade partihandeln med ägg är över 80 %. För samtliga jordbruksprodukter sker ca 85 % av den totala partihandeln med jordbruksprodukter genom förmedling av lantbrukskooperationen. Partihandelns kontraktsodlingar av t. ex. matpotatis kan f. ö. ses som uttryck för ett önskemål att till sig närmare knyta partihandelns insamlade funktion. Motiven härför är av främst kvalitetsmässig och ekonomisk natur. Som exempel kan nämnas att över hälften av KF:s försäljning på 40 000 ton matpotatis år 1968 kom från egna kontraktodlingar.

Bland partihandelns uppgifter ingår både lagring och transport av råvaror, halvfabrikat och färdiga livsmedel. Men också arbetsuppgifter som kvalitetsgradering och pa-

ketering är viktiga, t. ex. beträffande en vara som matpotatis. Över huvud taget är det kvalitetsarbete som utförs inom såväl livsmedelsindustrin och handeln som av organisationer som SMAK och KMÄ av stort betydelse.

Partihandelns viktigaste uppgift idag, bortsett från förmedlingsarbetet och den fysiska hanteringen, är dess sortimentsfunktion. Detta arbete utförs i alltmer intim samverkan med detaljhandeln. Även parti- och detaljhandelns samarbete med livsmedelsindustrin sker numera i alltmer planerade och organiserade former. Senare skall något sägas om integration och konkurrensförhållanden inom livsmedelsområdet.

Utvecklingen sedan 1950

Inom distributionen av livsmedel är det främst två företeelser inom resp. detaljhandeln och partihandeln som kännetecknat utvecklingen under femtio- och sextiotalen. Inom detaljhandeln ersattes de traditionella, manuella betjäningsbutikerna successivt av självbetjäningsbutiker som började införas på 40-talet. Detta system utvecklades snabbt och Sverige har nu det största antalet självbetjäningsbutiker per tusen invånare i Europa. (Antalet sådana butiker framgår av Tabell 7.) Inom partihandeln infördes och utvecklades systemet med stora distributionscentraler som var och en betjänar ett stort antal butiker inom allt större regioner. Totalt har t. ex. konsumentkooperationen f. n. ca 20 lagercentraler, vilket är en bråkdel av de flera hundra nederlag etc. som man hade omkring år 1950.

I det följande skall utvecklingen sedan 1950 kortfattat sammanfattas i ett antal punkter av vilka en del är gemensamma för parti- och detaljhandeln inom livsmedel och andra är speciellt typiska för resp. handelsled.

Gemensamma utvecklingsdrag

1. Befolkningsomflyttningen och bilismen har medfört en koncentration av handeln till städer och tätorter.

Tabell 7. Antalet självbetjäningsbutiker 1950—68

År	Antal per den 31.12			Summa	Förändring per år		
	Konsument- koopera- tionen	(enl. SSLF)	Övriga (enl. HUI)		Konsument- koopera- tionen	Övriga	Summa
1950	131	68	—	199			
1951	313	259	—	572	+182	+191	+373
1952	582	449	—	1 031	+269	+190	+459
1953	833	564	—	1 397	+251	+115	+366
1954	1 140	765	—	1 905	+307	+201	+508
1955	1 479	946	—	2 425	+339	+181	+520
1956	1 785	1 220	—	3 005	+306	+274	+580
1957	2 051	1 462	—	3 513	+266	+242	+508
1958	2 350	1 751	—	4 101	+299	+289	+588
1959	2 647	2 108	—	4 755	+297	+357	+654
1960	2 896	2 555	—	5 451	+249	+447	+696
1961	3 097	3 002	—	6 099	+201	+447	+648
1962	3 169	3 655	—	6 824	+ 72	+653	+725
1963	3 176	4 495	—	7 671	+ 7	+840	+847
1964	3 108	5 089	—	8 197	— 68	+594	+526
1965	2 911	5 449	—	8 360	—197	+360	+163
1966	2 722	5 637	6 354	9 076	—189	+188	— 1
1967	2 568 ¹	—	6 255	8 823	—154	— 99	—253
1968	2 493	—	6 164	8 657	— 75	— 91	—166

¹ Varav 150 hallbutiker och 138 livsmedelsavdelningar i varuhus.

2. Varudistributionen har rationaliserats kraftigt. Detta har inte minst tagit sig uttryck i horisontell och vertikal integration i syfte att åstadkomma en förbättrad samordning mellan leden. Sålunda har en utveckling skett av mångfilialföretag med centraliserad ledning samt av detaljist- och grossistleda frivilliga kedjor.

3. Konkurrensbegränsningslagen år 1953 med senare ändringar innebär bl. a. förbud mot fasta bruttopriser och anbuds-karteller. Den syftade till att öka pris- och kvalitetskonkurrensen inom näringslivet vilket också blivit följden inte minst inom livsmedelsområdet.

4. Den ökade förpaketeringen inom livsmedelsindustrin har varit en förutsättning både för självbetjäningsystemets genomförande och för mekaniserad stordrift inom livsmedelsindustrin. Härigenom har vissa arbetsuppgifter kunnat överflyttas från parti- och detaljhandeln till förädlingsindustrin.

Partihandeln

1. Utvecklingen kan sammanfattas under tre rubriker: strukturförändringar — företagskoncentration — stordrift. Särskilt inom sortimentgrossisthandeln har antalet partihandelsföretag kraftigt minskat genom nedläggningar och fusioner. Den ökade integrationen mellan detalj- och partihandeln har lett till fastare samverkan beträffande såväl inköp och varuhantering som försäljning. Den fysiska varudistributionen såväl vad avser extern- och intertransporten som hanteringen av livsmedel har kraftigt rationaliserats. Detta har delvis möjliggjorts genom tillkomsten av stora lager- eller inköpscentraler där mekaniska hjälpmedel i ökad utsträckning kommit till användning.

2. Vissa arbetsuppgifter har förskjutits från detaljhandeln till partihandeln och livsmedelsindustrin. Sålunda paketeras flera färskvaror numera i särskilda förpackningscentraler eller i anslutning till lagercentralerna. En del av detta arbete har haft kvalitetshöjande effekt, som

Tabell 8. Försäljningsställen inom livsmedelshandeln år 1968

Organisationer och företag	Antal	%
Konsumentkooperationen	2 841	11,4
Producentkooperationen	400	1,6
Epa	89	0,4
Tempo	80	0,3
Metro	64	0,2
Norrmalms	26	0,1
S. k. expeditionshandel	80	0,3
ICA	6 572	26,3
VIVO	836	3,3
FAVÖR	300	1,2
Övrig detaljhandel	8 712	34,9
Pressbyrån	1 200	4,8
Övrig kioskhandel	3 800	15,2
TOTALT	25 000	100,0

Källa: Sammanställning inom SSLF.

sortering av potatis, kvalitetssortering av ägg och lagring av ost. Även prismärkning, vägning etc. har till en del överflyttats från butikerna till partihandel och livsmedelsindustri.

- Sortimentet har ökat kraftigt såväl i djup som i bredd. Antalet färskvaror har successivt ökat och en förskjutning från special- till sortimentsgrosshandel har skett. Flera varor som tidigare distribuerades direkt från tillverkare till butik distribueras numera genom lagercentraler.
- Marknadsföringen har aktiverats bl. a. genom intimare och mera planerad samverkan med livsmedelsindustri och detaljhandel beträffande kampanjer, reklam, butiks demonstrationer, konsultverksamhet etc.
- En viss sammanslutning av de insamlade och distribuerande funktionerna inom partihandeln har skett t. ex. för potatis och ägg.

Detaljhandeln

- Själva självbetjäningssystemet har möjliggjort mera arbetsbesparande försäljningsformer och motverkat ökningen av löne- och andra kostnader inom detaljhandeln. Härigenom har arbetsuppgifter

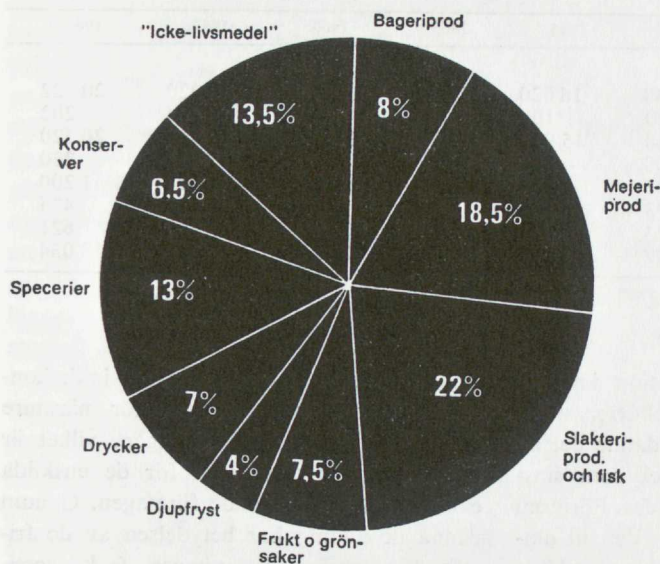
som att välja varor och transportera dessa i butiken överflyttats på konsumenten.

- Den genomsnittliga butiksstorleken har ökat dels genom nedläggning av mindre butiker, dels genom tillkomsten av s. k. supermarkets och liknande. Fortfarande har ca 80 % av antalet livsmedelsbutiker mindre än 1 milj. kr i omsättning. Det totala antalet livsmedelsbutiker har sedan 1960 minskat med ungefär 10 400 stycken och uppgår nu till ca 25 000 och fördelas på sätt som framgår av Tabell 8. Antalet självbetjäningbutiker har däremot ökat kraftigt sedan 1950.
- Sortimentet har ökat i bredd och djup liksom också antalet märkesvaror. Nya varukategorier som djupfrost och torkade livsmedel har tillkommit. Grönsaker, frukt och andra färskvaror har ökat i betydelse. I en modern livsbutik är livsmedelssortimentet bortåt 2 500 artiklar jämte hundratals artiklar av icke-livsmedel.
- De höjda kvalitetskraven har medfört flera förändringar inte minst i detaljhandeln som nu är utrustad med kyl- och frysutrymmen i långt större utsträckning än tidigare. Flera varor som förr låg på hyllor i butiken förvaras nu i kyla (t. ex. ägg, ost, halvkonserver).
- Kostnaderna inom handelen har stigit kraftigt men har kunnat motverkas genom olika rationaliseringsåtgärder samt genom mångdubbling av omsättningen per butik och anställd.

Nuläget inom livsmedelshandeln

Utvecklingen sedan 1950 inom livsmedelshandeln har sålunda lett till en radikal förändring av dess struktur, lokalisering, konkurrensformer, tekniska utrustning, sortiment m. m. På grundval av 1963 års företagsräkning och med kännedom om nedläggning och nyetablering av livsmedelsbutiker under 1960-talet har det totala antalet

Diagram 2 Omsättningens fördelning på varugrupper i en allivsbutik



Källa: SPK; Prisaktuellt 1969: 2.

försäljningsställen av Handels Utredningsinstitut för år 1968 beräknats till ca 25 000 st., varav ca 15 000 s. k. allivs- eller dagligvaruenheter i butiksform. En fördelning av dessa på olika storleksklasser visar att endast 20 % är enheter med över 1 mkr i årlig omsättning. Tendensen mot allt större butiksenheter är dock helt klar och dessas antal av totalomsättningen ökar kontinuerligt. För närvarande svarar miljonbutikerna för bortåt 2/3 av detaljhandels omsättning av livsmedel. Diagram 2 visar ett exempel på omsättningens fördelning på olika varugrupper i en allivsbutik, varav bl. a. framgår att bageri-, mejeri- och köttvaror nästan svarar för hälften av hela försäljningen. I Tabell 9 visas en beräkning av livsmedelskonsumtionen 1963—68 via detaljhandeln, storhushåll etc.

Som tidigare nämnts präglas svensk livsmedelshandling i inte oväsentlig utsträckning av organiserad samverkan mellan fabrikanter och distributionsleden. Bl. a. gäller detta marknadsföringen där livsmedelsindustrin har ett intresse att följa sina varor och tillsammans med handeln samordna planerade försäljningsåtgärder. I ännu större ut-

sträckning har verksamheten inom parti- och detaljhandeln samordnats i syfte att uppnå största möjliga effektivitet, vilken drivits så långt att det vid en redogörelse över förhållandena är svårt att särskilja parti- och detaljhandeln med livsmedel. Samplaneringen inom handeln gäller alla faser av marknadsföringen som sortimentsammansättning, beställning, transporter, prissättning, reklamåtgärder etc. Partihandelslagrens storlek och verksamhet måste anpassas till det antal butiker som skall betjänas eller vice versa. Detta har medfört en rad fusioner mellan tidigare fristående grossistföretag. Bl. a. gäller detta grossistföretagen tillhörande ASK-organisationen¹, där antalet företag har minskats till 1/3 medan omsättningen fördubblats och medelsomsättningen per företag ökat från 13 till 80 milj. kr sedan 1960. Inom partihandeln med livsmedel är de mest betydande företagargrupperna ASK/SAKO, ICA och KF vartill kommer mångfilialföretagen.

Det kanske mest utmärkande draget för

¹ ASK-Bolagens Ekonomiska förening u. p. a.

Tabell 9. Beräkning av livsmedelskonsumtionen åren 1963—68 (milj. kr)

	1963	1964	1965	1966	1967	1968
Total livsmedelskonsumtion	14 968	16 020	17 329	18 792	20 020	20 722
./.. starköl	100	100	112	94	124	202
	14 868	15 920	17 217	18 698	19 896	20 520
./.. personalmatsalar	200	205	212	218	224	230
./.. restauranger	835	900	970	1 045	1 125	1 200
./.. naturakonsumtion	573	546	530	497	474	435
./.. dubbelräkning	423	471	509	561	600	621
Återstår	12 837	13 798	14 996	16 377	17 473	18 034

Källa: Handelsns utredningsinstitut.

svensk livsmedelshandels situation idag är företagsgrupperingarna och konkurrenssituationen. Denna präglas till betydande del av allt hårdare centralstyrda block som sins emellan konkurrerar med varandra. Förutom konsumentkooperationen märks det till omsättningen ungefär jämnstora ICA samt Vivo och Favör och vidare olika mångfilialföretag av landsomfattande eller mera lokal karaktär. Av Tabell 10 framgår detta i stora drag jämte resp. företagskategoriers livsmedelsförsäljning. För att få en uppfattning om dessas andel av den totala livsmedelsförsäljningen i landet måste man lägga till den livsmedelsförsäljning som sker t. ex. genom Pressbyrån samt i olika slag av specialbutiker. Om dessa medtas uppgår konsumentkooperationens resp. ICA:s andel av den totala livsmedelsförsäljningen till vardera när-

Tabell 10. Försäljning av livsmedel inom egentlig all-livshandel, 1968 (milj. kr)

Kategori	Livsmedelsbutiker	Varuhus	Totalt
A. Konsumtionsföreningar anslutna till KF	3 144	1 091	4 235
B. Mångfilialföretag (Epa, Tempo, Metro, Norrmalms)	380	1 340	1 720
C. Producentkooperationen	295	—	295
D. Expeditionshandel	165	—	165
E. Enskild handel därav	7 481	69	7 550
Ica	4 360	—	4 360
Vivo	920	—	920
Favör	330	—	330
Övriga	1 857	69	1 926
Summa	11 451	2 500	13 951

mare 24 %. Mångfilialföretagen, inkl. konsumentkooperationen, svarar för närmare 40 % av livsmedelsförsäljningen, vilket är ungefär lika mycket som för de enskilda ekonomiskt samverkande företagen. Genom denna utveckling har betydelsen av de fristående grosshandelsföretagen (s. k. sortimentsgrossister) och för agentföretagen minskat och detsamma är fallet för de helt fristående enskilda livsmedelsbutikerna. I många hänseenden har denna utveckling medfört en mycket skärpt konkurrens beträffande butikslägen, sortiment, reklaminsatser osv. Undersökningar angående den genomsnittliga totala prisnivån för ett givet varusortiment inom resp. företagskategorier visar visserligen inte några markanta skillnader med undantag för lågprisvaruhus av typen OBS och Wessel. Men denna omständighet kan också ses som ett uttryck för den mycket hårda konkurrens som råder inom livsmedelshandeln, vilket för övrigt också butiksnedläggningarna är ett tecken på.

Konsumenternas köpvanor har visserligen ändrats mycket, men kanske inte i så stor utsträckning som man skulle haft anledning att förmoda. Ätminstone visar SPK:s undersökningar t. ex. att planeringen av inköpen är mycket bristfällig och att bil används i relativt liten utsträckning vid livsmedelsinköpen. Vidare används hemsändning i mycket begränsad utsträckning och de s. k. hemköpsföretagens betydelse är ringa. Tendensen mot ökat öppethållande inom butiksledet särskilt på söndagarna ställer speciella krav på färskvarudistributionen. En av de

faktorer som medfört att livsmedelshandeln förändrat karaktär är den kommunala byggelseplaneringen som har påverkat handeldns struktur genom att gynna etableringen av stora butiksenheter, oftast hörande till de större handelsblocken eller filialföretagen, på de mindre företagens bekostnad. Som framgått av Tabell 7 ökade antalet självbetjäningsbutiker i landet kraftigt fram till för ett par år sedan, varefter en reduktion skett genom att små självbetjäningsbutiker börjat läggas ned och ersättas av ett mindre antal storbutiker.

De integrationssträvanden som har karaktäriserat inte minst livsmedelshandeln i Sverige har otvivelaktigt lett till ökad styrkekoncentration. Inte minst kan detta noteras vad gäller utvecklingen på inköpsidan inom parthandelsledet, som nu till stor del domineras av ett tiotal inköpsorganisationer. Än så länge kan man dock knappast tala om en oligopolsituation med konkurrensbegränsande konsekvenser. Sannolikheten för en sådan utveckling torde inte heller på längre sikt vara stor i vårt land, bl. a. därför att det finns flera konkurrerande företagskategorier med sinsemellan så varierande målsättning och inriktning att detta torde utgöra en garanti för att konkurrensmomentet hålls levande. Någon mer eller mindre klart uttalad överenskommelse mellan dessa om »fredlig samexistens» är utesluten inte minst därför att konkurrensmedlen är så mångskiftande: pris, kvalitet, sortiment, service etc. En annan sak är att koncentrationen av inköpen inom handeldn till ett fåtal organ gör det allt svårare för de små företagen inom livsmedelsindustrin att göra sig gällande. Därför utgör koncentrationstendenserna inom handeldn en ökad sporre för dessa mindre industriföretag att på olika sätt stärka sin förhandlingsposition gentemot handeldn genom en mer eller mindre fast samordning beträffande t. ex. administration, tillverkning och försäljning. Som framgått av den branschvisa genomgången är koncentrationsgraden inom vissa undergrupper inom livsmedelsindustrin dock ännu större än inom livsmedelshandeldn.

Utrikeshandeldn

Eftersom självförsörjningsgraden med livsmedel och livsmedelsråvaror är hög i Sverige är behovet av kompletterande import förhållandevis litet. Det är främst sådana varor som inte kan framställas i vårt land som importerats, t. ex. kaffe, sydfrukt, grönsaker, kryddor, vissa konserver etc. Dessutom sker import av råvaror för livsmedelsindustrin bl. a. av kvalitetsskäl, t. ex. högkvalitativt vete till kvarnarna. Vidare importerats specialsortiment av olika jordbruks- och trädgårdsvoror, kött, ost m. m. Importen som 1968 var 2,73 miljarder kr har ökat betydligt sedan 1950; uttryckt i löpande priser har den ungefär trefaldigats fram till 1968 medan exporten knappt fördubblats. På livsmedelssidan ökar sålunda importöverskottet också därför att avsättningsmöjligheterna för svenska jordbruksprodukter har försämrats. Medan importöverskottet år 1950 var 500 milj. kr uppgick det 1968 till 2 000 milj. kr. Jämfört med hela livsmedelskonsumtionen var importen av konsumtionsfärdiga livsmedel ca 8 % och ca 13 % om råvaror m. m. till jordbruk och livsmedelsindustri inkluderas.

De viktigaste exporterade jordbruksvarorna var 1967 köttvaror, spannmål, mejeriprodukter, bakverk m. m. samt oljeråvaror och direktlandad fisk. Totalt uppgick exporten av varor från livsmedelsindustrin till ca 500 milj. kr jämfört med export av råvaror från jordbruk och fiske till 300 milj. kr. På importsidan var motsvarande siffror 1 400 milj. kr resp. 1 250 milj. kr. (Enligt en specialbearbetning av utrikeshandeldn inom jordbruksnämnden.) Det kan förtjäna påpekas att på importsidan enbart importen av torkad och färsk frukt, grönsaker, frukt- och grönsakskonserver samt orostat kaffe, te och kakao uppgick till ca 1 miljard kr, vilket är något mera än importen av egentliga jordbruksprodukter. I exportsiffrorna ingår givetvis inte värdet av produktion från svenska företag med produktion utomlands.

Konsumtionen av jordbruksvaror och livsmedel tillgodoses endast till mindre del genom import och till övervägande del genom

svenska jordbruksvaror, vilka åtnjuter ett relativt högt gränsskydd. Under 1960-talet har detta lägst varit ca 30 % och var i juni 1969 över 90 % av importvärdet för samtliga jordbruksråvaror enligt beräkningar av jordbruksnämnden. Inom vissa andra livsmedelsbranscher såsom choklad- och konserverindustrierna är gränsskyddet betydligt lägre och den utländska konkurrensen är här mycket hård. Större delen av livsmedelsindustrins produkter betraktas som jordbruksprodukter enligt EFTA-konventionen och för dessa skedde ingen tullavveckling. Tullreduktioner förekom dock för choklad och konfektyrer, fiskkonserver, soppor, kex, wafers m. fl., medan däremot t. ex. djupfrysta ärtor betraktas som jordbruksvara, vilket försvårat exporten.

På det hela taget är det så att skyddet mot utländsk konkurrens inom livsmedelsområdet är störst för varor som kommer från svenskt jordbruk och den livsmedelsindustri som förädlar dessa.

En påtaglig tendens till internationalisering av handeln kan förmärkas särskilt inom de relativt fria varuområdena. Detta kan exemplifieras genom att vi numera under nästan hela året kan äta färska jordgubbar med varierande ursprung — från Californien, Italien, Belgien, Sverige — för att inte tala om tomater och sallad m. fl. grönsaker och bär. Bl. a. har flygtransporterna härvid varit en förutsättning. Handelsinternationalisering märks inte minst på konservernsidan där snart sagt hela världen är representerad på något sätt i butikerna. T. o. m. beträffande de såväl i Sverige som i EEC och många andra länder skyddade jordbruksvarorna förmärks denna tendens som under kommande decennier tvivelsutan kommer att förstärkas.

Transporter inom livsmedelssektorn

De totala godstransporterna i Sverige ökade mellan 1950 och 1966 från ca 15 miljarder tonkm till 36 miljarder tonkm eller med i genomsnitt 5,5 % per år. Denna ökning var snabbare än den för bruttonationalprodukten men ungefär densamma som för industriproduktionens tillväxttakt. Snabbast var

utvecklingen under åren 1961—66. En bidragande orsak till godstransporternas snabba ökning har bl. a. varit koncentrations- och specialiseringstendenserna inom näringslivet, t. ex. inom handeln och livsmedelsindustrin. Samtidigt torde en importkoncentration till färre hamnar ha medfört att det inrikes godstransportarbetet ökat relativt mera än importkvantiteterna.

Beträffande det totala transportarbetets fördelning på olika transportmedel har landsvägstransporterna ökat med hela 12 % per år mellan 1950 och 1966, medan järnvägstransporterna ökat med 3 % årligen. Detta innebär att olika typer av lastbilstransporter nu omfattar drygt hälften av det totala antalet tonkm jämfört med 20 % år 1950. För järnvägstransporternas del är motsvarande tal 57 % år 1950 och 40 % år 1966 (inklusive malmtransporter). Resterande inrikes transporter utgörs mest av sjöfart och flottning. Övervägande delen av järnvägarnas transportarbete sker på fjärrtrafik (dvs. på avstånd över 100 km) jämfört med ca 20 % för lastbilarna. Bland orsakerna till denna utveckling märks bl. a. SJ:s taxepolitik och lastbilstransporternas större »bekvämlighet» med dörr-till-dörr leveranser. Inom lastbilssektorn märks en stor relativ ökning för tunga fordon. År 1966 fanns nära 20 000 bilar med en lastkapacitet på över 8 ton mot bara 700 st. år 1950. Bl. a. härigenom har de genomsnittliga fordonsprestationerna ökat. Vägnetets förbättring har varit en viktig förutsättning härför och bland mera specifika orsaker till produktivetsförbättringen märks teknikens utveckling som bl. a. lett till effektivare hjälpmedel vid lastning och lossning.

Den framtida ökningen av godstransporterna i Sverige kommer enligt en prognos inom Industrins Utredningsinstitut att utvecklas parallellt med industriproduktionen. Den årliga ökningen i antal tonkm beräknas bli 5,5—6,0 % till 1980, motsvarande en total volym på ca 80 milj. tonkm. Beträffande fördelningen mellan järnvägs- och lastbilstrafik räknar denna prognos med att lastbilarna ökar från ca 50 % år 1966 till

ung. 65 % år 1980. Utvecklingen blir dock beroende av flera svårberäknliga faktorer.

I fråga om *livsmedelssektorn* är transporter en väsentlig del av distributionsarbetet. Därvid är kvalitetsaspekten särskilt väsentlig för de lättförstörbara och känsliga livsmedelsvarorna. Inom livsmedelsområdet finns en strävan efter att förkorta lagringstider och minska lagerutrymmet bl. a. genom att öka lagrens omsättningshastighet. Detta förutsätter bl. a. en effektiv transportorganisation, vilken möjliggör en intimare samplanering särskilt mellan förädlings- och distributionsleden.

De ovannämnda generella synpunkterna torde i stort sett kunna appliceras på livsmedelsområdet, även om betydande olikheter troligen föreligger t. ex. beträffande proportionerna mellan olika transportmedel. Då en tillförlitlig statistik inte finns tillgänglig redovisas i första hand vissa huvuddrag i utvecklingen exemplifierade genom vissa kvantitetsuppgifter.

I samband med att varuvägar och distributionsformer har ändrats har också transportverksamheten undergått många förändringar. Detta gäller såväl för råvarorna som för halvfabrikat och färdiga livsmedel och inte minst som en följd av de höjda kvalitetskraven från livsmedelsindustri, handel och konsumenter. Den mest iögonfallande förändringen sedan 1950 är inom livsmedelsområdet *biltransporternas* kraftigt ökade betydelse, vilket bl. a. sammanhänger med fördelarna av dörr-till-dörr leverans utan kostnadskrävande omlastningar. Detta gäller speciellt för uttransporterna från inköps- och lagercentraler till livsmedelsbutikerna. Särskilt denna del av distributionskedjan domineras helt av lastbiltransporter. Till en del butikar särskilt i glesbygdsområdena sker vissa transporter per buss eller järnväg. *Järnvägstransporterna* är dock fortfarande av stor betydelse främst för transporten av olika jordbruksråvaror till bl. a. livsmedelsindustrin samt för leveranser av livsmedel från livsmedelsindustrin till partihandelns lager och alldeles särskilt gäller detta för Norrland. Enligt SJ:s statistik var volymen transporterade livsmedel år 1968

581,12 milj. tonkm jämfört med 522,13 milj. tonkm år 1950. Av Tabell 11 framgår de totala livsmedelstransporterna och medeltransportlängderna år 1966 i SJ:s egen trafik (exkl. in- och utländsk samtrafik). Som ett exempel på hur järnvägstransporter utnyttjas kan nämnas att 70—80 % av livsmedelstransporterna till KF:s lagercentraler fortfarande sker per järnväg och att siffran för områden norr om Gävle närmar sig 100 %. Motsvarande siffra är dock troligen lägre för en del av den övriga livsmedelshandeln där biltransporternas andel torde vara högre. En fördel med stora beställningsvolymerna är att transportkostnaderna per varuenhet kan nedbringas bl. a. genom att kunna utnyttja hela vagnslaster, särskilt på längre avstånd.

Av de varor som går till olika lagercentraler och till en del transporteras med bil kan bl. a. nämnas djupfrost, frukt och grönsaker. Djupfrysta varor transporteras till stor del med järnväg men även med frys-bilar till lagercentralerna och i fryscontainers per bil till butikerna. I detta sammanhang bör dock ihågkommas att av de varor som säljs i konsumentkooperativa livsmedelsbutiker kommer i genomsnitt närmare 60 % via lagercentraler, medan resten levereras direkt till butik från egen och annan livsmedelsindustri m. fl. Dessa varor utgörs särskilt av färskvaror såsom mjölk, bröd, köttvaror, ägg, malt- och läskedrycker, som till stor del transporteras med bil, varvid för de lättförstörbara färskvarorna används kylutrustade bilar. Beträffande grönsaker transporteras dessa inom landet i viss utsträckning med järnväg, av kvalitetsskäl. Importerade grönsaker transporteras såväl med bil från t. ex. Holland som med tåg från Öst- och Sydeuropa. *Båttransporter* är av mindre betydelse inom landet men är det vanligaste transportsättet vid import av frukt, spannmål, kaffe m. m. särskilt från transoceanaländer. Järnvägstransporter och särskilt lastbilstransporter vid import har dock ökat i takt med ökad import från Europa av färskvaror, konserver och andra livsmedel. *Flygtransporter* har ökat snabbt för vissa färskvaror som jordgubbar och tomater såväl

Tabell 11. Livsmedelstransporter per järnväg 1966

Kategori och varugrupp	Vagnslastgodstrafiken SJ egen trafik		Inländsk samtrafik	
	ton	Medeltrans- portlängd, km	ton	Medeltrans- portlängd, km
<i>Ilgods</i>				
Kött och fläsk	50	—		
Fisk och skaldjur	5 152	512		
Köksväxter och grönsaker	5	—		
Ätbara frukter	2 149	576		
Spannmål	40	—		
Varor av kött och fisk	166	—		
Varor av mjöl och stärkelse	759	—	5	—
Varor av köksväxter och frukter	84	—		
Summa ilgods	8 405		5	
<i>Fraktgods</i>				
Kött och fläsk	49 074	520	76	447
Fisk och skaldjur	3 751	688	248	528
Mjöl och grädd	81 159	172	373	257
Mejeriprodukter och ägg	13 133	706	168	516
Övriga animaliska råvaror	25 032	475	154	669
Potatis	20 029	757	202	540
Köksväxter och grönsaker	39 131	964	82	598
Ätbara frukter	101 181	532	673	428
Kaffe, te, kryddor	44 202	335	1 619	397
Spannmål	193 793	358	5 235	509
Produkter av kvarnind., salt	92 184	531	368	465
Anim. och vegetab. fetter o. oljor	60 205	437	42 526	374
Varor av kött och fisk	7 840	717	8 713	671
Socket, konfektyrer, kakao	60 847	684	4 897	570
Varor av mjöl och stärkelse	56 674	399	1 238	258
Varor av köksväxter och frukter	154 582	524	9 190	540
Diverse näringsmedel, tobak	109 279	455	235	289
Drycker, etylalkohol	114 116	331	6 395	245
Summa fraktgods	1 226 212		82 392	

Tot. tonkm för SJ egen trafik 1966: 602,31 milj. tonkm.

Källa: Sveriges Järnvägar, Statistiska Meddelanden, Varugruppstatistik 1966.

inom Europa som från USA och Afrika. Ofta är det här fråga om speciellt charterflyg och någon särskild kylutrustning behövs då inte i luften. I de fall att särskilda isoleerade lastrum finns torde dock viss kylutrustning krävas.

Ett utvecklingsdrag av intresse särskilt under 1960-talet är framskapandet av *specialiserade transportmedel*, bl. a. containertransport. Andra exempel härpå är hämtning av jordbrukarnas mjölk i särskilda tankbilar som nu omfattar 35 % av all mjölk, utkörning av mjöl från kvarnarna till bagerierna i mjöltankbilar, bilar med värmeaggregat (för bröd) samt inte minst de fryscontainers

och transportmedel som fordras för djupfrysade produkter eller för kyltransporter av olika färskvaror. Fortfarande transporteras dock varor som mjölk och ägg ofta inte från mejerier och äggpackerier till livsmedelsbutikerna i kylbilar, vilket är ett från kvalitets-synpunkt mindre lämpligt förhållande, särskilt under den varma årstiden. Någon obruten *kylkedja* existerar sålunda inte för vissa färskvaror på samma sätt som *fryskedjan* fungerar för djupfrys. Även den senare skulle dock kunna förbättras något t. ex. vad gäller en del transporter mellan förädlings- och handelsleden samt beträffande de väntetider som förekommer i samband med han-

tering mellan leden. Dock torde förhållandena för djupfryst vara avsevärt bättre i Sverige än i de flesta andra länder i västerlandet.

Transportkostnadernas relativa låga andel i distributionskostnaden har gjort det möjligt att koncentrera lagerhanteringen till allt större enheter. Denna koncentration har i sin tur medfört ökade möjligheter att mekanisera lagerhanteringen och utnyttja stor-driftens fördelar i olika avseenden. Sålunda har bl. a. förpackning och prismärkning av varor kunnat utvecklas med användande av allt rationellare metoder och maskiner.

Rationellt utrustade lager- eller inköpscentraler har medverkat till att transportarbetet mellan in- och utlastning också effektiviserats. Bland de många transporthjälpmedel som kommit till användning inom livsmedelsområdet märks lastpallar, rullpallar och lyftanordning på lastbilar. Mycket återstår dock att göra för att rationalisera hanterings- och transportarbetet, vilket bl. a. kan ske genom ökad standardisering beträffande förpackningar, förvaringsanordningar etc., ökad mekanisering t. ex. genom eliminering av olika hanteringsmoment, bättre utnyttjande av transportmedlens kapacitet bl. a. genom fordonsparkens sammansättning samt genom minskat antal leverantörer och småleveranser m. m.

Sålunda tenderar utvecklingen också inom den mera fysiskt betonade delen av distributionen, som extern- och internttransporterna utgör, obönhörligt mot färre och större enheter inom såväl råvaru- som distributions- och förädlingsleden på livsmedelsområdet. Även om transportkostnaderna som regel inte är primärt utslagsgivande har de under senare decennier haft en viss betydelse både som lokaliseringsfaktor av industri- och handelsföretag och som optimeringsfaktor vid produktion och hantering av livsmedel t. ex. vad gäller enheternas storlek. Som exempel kan nämnas transportkostnadernas stora betydelse inom kvarnindustrin både för lokaliseringen och för en bedömning av anläggningens optimala storlek. Hänsyn måste härvid tas till de totala transportkostnaderna vilka dels innefattar intransport av råvaror,

halvfabrikat, förnödenheter, dels uttransport av färdigvarorna samt relationen mellan dessa transportkostnadselement. Kvalitetsfaktorerna påverkar givetvis också denna bedömning, inte minst för färskvaror som mjölk, ägg och köttvaror.

IV. Framtida utvecklingstendenser

Utvecklingen inom livsmedelshanteringens område kommer inom överskådlig tid att till stor del bestämmas av förhållandena på hemmamarknaden och bl. a. på den handels- och jordbrukspolitik vi kommer att föra. Härvid spelar givetvis de bakomliggande utvecklingsdragen i samhället stor roll, t. ex. de tekniska framstegen, levnadsstandardens utveckling och befolkningskoncentrationen etc. Dessa faktorer påverkas i sin tur av utvecklingen i andra länder såsom de nordiska grannländerna, EEC och USA. På lång sikt synes ett svenskt inträde i en större europeisk marknad på det ena eller andra sättet som mest sannolik, vare sig vi under mellantiden har genomgått ett stadium av Nordek eller inte. I den mån som Nordek skulle bli en realitet är det inte möjligt att bedöma dess konsekvenser för svensk livsmedelshantering. Vilka marknadskonstellationer som än kommer att bli verklighet är det angeläget för såväl jordbruket som livsmedelsindustrin och -handeln att inrätta sig så att man är konkurrenskraftig med utlandet.

Vid en mycket översiktlig granskning av vårt nuvarande konkurrensläge synes det finnas skäl utgå ifrån att vi på det hela taget ligger relativt väl till jämfört med de nordiska länderna och med EEC-länderna. Särskilt är detta fallet med *livsmedelshandeln* som med utgångspunkt från tillgängliga data från utlandet på det hela taget synes vara mycket effektiv. Vad gäller *råvaruproduktionen* ligger Sverige otvivelaktigt tekniskt sett mycket långt framme inom flera varuområden. Även om vi har en lång väg att gå innan vi har en genomgående effektiv råvaruproduktion och -struktur vet vi att förhållandena inom såväl de nordiska grannländerna som EEC-länderna är ännu mer bekymmersamma härvidlag. På längre sikt och i en större

marknad synes de komparativa fördelarna för svenskt jordbruk främst förefinnas inom animalieproduktionen. Dock är även betingelserna för produktion av olika vegetabiliska råvaror goda inom stora delar av landet. Kravet på en viss beredskapsgrad och därmed följande självförsörjningsgrad torde även inom Nordek komma att bestämma den nedre gränsen för jordbruksproduktionen.

Beträffande *livsmedelsindustrin* i en större marknad kan rent allmänt framhållas att stora delar av den svenska livsmedelsindustrin idag och under lika förutsättningar beträffande råvarukostnaderna är väl så tekniskt rationell som den inom EEC. Här kan dock konstateras att förhållandena inom olika branscher varierar. Som exempel på en bransch med hård utlandskonkurrens kan nämnas choklad- och konfektyrindustrin. Trots att vissa branscher har ett betydande gränsskydd genom jordbruksregleringen och sålunda inte är utsatta för någon större utländsk konkurrens råder ingalunda något »drivhusklimat». Detta beror bl. a. på att man i konkurrens med andra näringar om resurserna här tvingats rationalisera och mekanisera tillverkning och distribution. Det får också anses vara en fördel att vi har en mycket progressiv förpackningsindustri som frambringt flera unika produkter, vilka även exporteras. I konkurrensen med utlandet finns för vissa speciella varor färskhets- och smakkrav, vilket innebär temporära fördelar för livsmedelsindustrin.

Konkurrensklimatet inom landet kommer troligen att hårdna ytterligare bl. a. som följd av ökad konkurrens från EFTA-länder. De ändrade konsumtionsvanorna kommer att medföra fortsatt minskning för vissa varuområden och en ytterligare expansion för andra. I samband med levnadsstandardens höjning efterfrågas mera industriellt bearbetade och förädlade varor samtidigt som livsmedelsindustrins produktionsvolym endast torde öka måttligt under 1970-talet. Introduktion av s. k. ersättningsvaror torde så småningom innebära vissa förändringar, bl. a. inom mejeri- och köttvaruområdena, och i den mån svensk livsmedelsindustri inte

håller sig långt framme i denna utveckling kommer en ökad import av dessa varor att ske till förfång för svensk livsmedelshantering. En förutsättning härför är att större ekonomiska resurser ställs till förfogande för forskning, utvecklingsarbete, produktutveckling osv., såväl inom företag och organisationer som i hel- och halvstatliga organ av olika slag. Konsumenternas krav på större valmöjligheter och högre kvalitet kommer att medföra en ytterligare ökning av livsmedelsbutikernas storlek, sortiment och utrustning.

Över huvud taget kommer ett genomgående drag att bli en fortsatt utveckling mot större och färre enheter inom respektive produktions- och distributionsled, även om man även framdeles kommer att ha många små och medelstora företagsenheter. Särskilt inom råvaruproduktionen kan man räkna med att familjeföretagen kommer att vara dominerande men att man genom ökad specialiseringsgrad ändå kan uppnå många av stordriftens fördelar. Inom livsmedelsindustrin kommer säkerligen struktur- och storleksrationaliseringen att fortsätta — t. ex. inom bageri-, charkuteri- och mejeriindustrin — och inom vissa områden måhända i accelererad takt. Man kan också vänta sig en förskjutning av olika delbranschers andel i livsmedelsindustrins förädlingsvärde bl. a. som följd av de konsumtionsförskjutningar som sker. Givetvis kommer den tekniska utvecklingen att på olika sätt påverka såväl omfattningen av som sättet för omvandlingsprocessen och särskilt gäller detta kanske *datorrevolutionen* som inom överskådlig tid kommer att förorsaka en mängd förändringar. Bl. a. kan detta innebära att man i framtiden lyckas genomföra en gemensam varukodifiering för hela livsmedelshandeln, inklusive fabrikantledet, vilket bl. a. skulle ytterligare reducera kostnader för fakturering m. m. samt förenkla identifieringen av varorna.

Tidigare har nämnts att organiserad samverkan är mer karakteristisk för svensk livsmedelsindustri än i andra länder och vidare har framgått att man inom flera delbranscher har ett läge med en monopol- eller

oligopolliknande karaktär. Också inom livsmedelshandelns område har koncentrationen drivits förhållandevis långt, så att man där kan tala om en oligopolliknande situation. Det är dock osannolikt att detta leder till en avtrubning av konkurrensviljan. Häremot är också en ökad utländsk konkurrens ett verkligt korrektiv, eftersom man kan vänta sig en fortsatt internationalisering av handeln och en ökad importandel i den svenska livsmedelskonsumtionen. Bl. a. sammanhänger detta med den jordbrukspolitiska målsättningen att reducera självförsörjningsgraden men sammanhänger också med konsumenternas intresse för nya och annorlunda produkter. I den framtida konkurrensutvecklingen torde närings- och hygienfaktorer komma att spela stor roll och härvid synes den svenska råvaruproduktionen, livsmedelsindustrin och livsmedelshandeln stå väl rustad.

Av laboratorn Sölve Widell

Statens institut för folkhälsan utgör enligt 86 § 2 mom. 1951 års livsmedelsstadga centralt undersökningsorgan för livsmedelskontrollen och har i denna egenskap bl. a. att utföra systematiska undersökningar av olika, i handeln förekommande livsmedels sammansättning. Denna arbetsuppgift för folkhälsoinstitutet utgör emellertid inte hinder för att institutet kan anlitas också för uppdrag inom den lokala livsmedelskontrollen. För att sådana kontrolluppgifter inte för mycket skall belasta institutets laboratorieresurser och därigenom inkräkta på institutets viktiga arbetsuppgifter inom forskning och undervisning, har i olika sammanhang — bl. a. av folkhälsoinstitutsutredningen — framlagts önskemålet om att sådana rutinmässiga laboratorieundersökningar, som bedöms kunna utföras vid andra laboratorier, om möjligt delegeras till dessa. I första hand torde man härvid ha tänkt på de laboratorier, som är upptagna på institutets laboratorieförteckning. Enligt 92 § 4 mom. livsmedelsstadgan åligger det nämligen folkhälsoinstitutet att upprätta och tillhandahålla förteckning å personer och anstalter i olika delar av landet, åt vilka undersökning av prov av olika slag av livsmedel lämpligen kan uppdragas.

Avsikten med sistnämnda bestämmelse torde i första hand ha varit, att de i förteckningen upptagna laboratorier i större utsträckning än vad tidigare varit fallet skulle kunna anlitas av hälsovårdsnämnderna vid

deras kontrollverksamhet. Möjligheterna skulle också bli större för livsmedelsindustrin och andra från den privata sektorn att få sitt behov av livsmedelsundersökningar tillgodosett. Härtill kommer den ovan nämnda möjligheten av delegering av rutinanalyser från folkhälsoinstitutet. Behovet av lokala livsmedelslaboratorier är väsentligt också av det skälet, att man i allmänhet så snabbt som möjligt önskar få fram undersökningsresultaten. För att dessa skall bli rättvisande fordras därjämte — speciellt vid mikrobiologisk undersökning — att tiden mellan provtagningen och undersökningens igångsättande blir så kort som möjligt. Beräknas tiden bli längre än några få timmar, måste kylning av proven ske. Av detta framgår att långa avstånd till undersökningslaboratoriet innebär avsevärda nackdelar med hänsyn till den därigenom uppkommande tidsförlusten och ökade kostnaden. För att systemet med lokala laboratorier skall kunna fungera tillfredsställande fordras emellertid att officiella undersökningsmetoder och bedömningsnormer ställs till laboratoriernas förfogande. Därjämte måste laboratorier uppfylla erforderliga krav med avseende på deras ledning, verksamhet, lokaler, utrustning m. m. För att tillgodose dessa krav fordras att institutet står i intim kontakt med de i förteckningen upptagna laboratorier.

I anledning av föreskriften i 92 § 4 mom. livsmedelsstadgan har folkhälsoinstitutet förtlöpande upprättat en laboratorieförteck-

ning, som offentliggöres genom publicering i institutets tidskrift *Vår föda*¹. Laboratorierna är i förteckningen uppdelade på i första hand »Offentliga laboratorier» och »Andra laboratorier» samt i andra hand på »Livsmedelsundersökningar i allmänhet», »Huvudsakligen kemiska undersökningar» och »Huvudsakligen mikrobiologiska undersökningar». Uppdelningen i »Offentliga laboratorier» och »Andra laboratorier» har gjorts för att inom livsmedelskontrollen också skall kunna utnyttjas vissa industrilaboratorier och andra privata laboratorier. Detta kan vara av stort värde, då sådana laboratorier många gånger har värdefull kompetens och erfarenhet inom specifika livsmedelsområden och dessutom ofta har en utomordentlig teknisk laboratorieutrustning. Förutsättningen för att dessa laboratorier skall kunna medtagas är att uppgift lämnas om vem som är ägare till ifrågakvarande laboratorium. Genom den andra uppdelningsprincipen framgår att laboratorierna framför allt har möjlighet att utföra kemiska och mikrobiologiska undersökningar. Vid vissa av de laboratorier, som förts under rubriken »Livsmedelsundersökningar i allmänhet», torde även andra slag av laboratorieundersökningar kunna utföras.

För att kunna upptagas i förteckningen fordras att ansökan härom insändes till folkhälsoinstitutet. Sedan sådan ansökan inkommit, besöker en av institutets tjänstemän ifrågakvarande laboratorium, varvid bedömning sker dels av kompetensen och den praktiska erfarenheten inom livsmedelsundersökningsområdet hos föreståndaren och den övriga personalen, dels av laboratoriets lokaler och utrustning. Därjämte meddelas att de av institutet rekommenderade metoderna och bedömningsnormerna skall följas.

Institutet upprätthåller den fortlöpande kontakten med laboratorierna genom ett i allmänhet vartannat år återkommande besök. Vid dessa besök diskuteras metodikfrågor och andra problem av intresse för undersökningsverksamheten, varjämte utbyte av erfarenheter inom livsmedelsområdet sker.

I avsikt dels att komplettera de uppgifter angående laboratoriernas nuvarande verk-

samhet, som inhämtats vid laboratoriebesöken, och dels att söka få en uppfattning om möjligheterna till ökning av verksamheten inom ramen för de nuvarande lokalresurserna har de ifrågakvarande laboratorierna — undantagna dock vissa centrala laboratorier — tillställts ett frågeformulär. Samtliga laboratorier har återsänt formuläret vederbörligen ifyllt. De lämnade uppgifterna avser ett kalenderår under tidsperioden 1967—1968. I vissa fall har uppgifterna emellertid varit mycket diffusa, vilket i någon mån försvårat bedömningen av de sannolika framtida laboratorieresurserna.

De framkomna uppgifterna är sammanställda i bilagda tabeller. Tabell 1 utgör en förteckning över de uppgiftslämnande laboratorierna med upplysning även om laboratoriernas lokalisering (länsbokstav). Laboratorierna är numererade och försedda med en särskild bokstav A, K eller M med hänsyn till arten av den vid laboratorierna bedrivna undersökningsverksamheten. I tabell 2 upptas uppgifter om den nuvarande personalen vid laboratorierna, i tabell 3 uppgifter om laboratorielokalerna och den nuvarande verksamheten vid laboratorierna, medan tabell 4 upptar de uppgifter, som lämnats angående den möjliga ökningen av laboratorieverksamheten.

De i utredningen medtagna laboratorierna är till antalet 49, av vilka 7 utför undersökningar i allmänhet, 8 huvudsakligen kemiska undersökningar och 34 huvudsakligen mikrobiologiska undersökningar. Av de i laboratorieförteckningen upptagna laboratorierna har inte medtagits: Institutionen för livsmedelskemi, tekniska högskolan, Stockholm; statens veterinärmedicinska anstalt, Stockholm; Svenska institutet för konserveringsforskning, Göteborg; statens institut för hantverk och industri, Stockholm och statens lantbrukskemiska laboratorium, Uppsala. I Skåne finns 14 laboratorier, i övriga Götaland 16, i Svealand 12 och i Norrland 7 laboratorier. Laboratorietätheten är sålunda mycket stor i sydligaste Sverige, medan i

¹ Senaste laboratorieförteckning, se »Vår föda» 1968: 2.

Tabell 1 Laboratorier som ingår i utredningen

Nummer och Länsbok- verksamhet* stav		Laboratoriets namn
1 A	M	Svenska kontrollanstalten för mejeriprodukter och ägg, centrallaboratoriet i Malmö, Malmö
2 A	O	Svenska kontrollanstalten för mejeriprodukter och ägg, avdelningslaboratoriet i Göteborg, Göteborg
3 A	BD	Norrbottnens livsmedelslaboratorium, Luleå
4 K	F	Lantbrukskemiska kontrollstationen, Jönköping
5 K	I	Lantbrukskemiska stationen, Visby
6 K	L	Lantbrukskemiska kontrollstationen, Kristianstad
7 K	M	Apoteket Lejonet, Malmö
8 K	R	Lantbrukskemiska kontrollstationen, Skara
9 K	T	Kemiska stationen, Örebro
10 K	AC	Apoteket Järven, Umeå
11 M	A	Hälsovårdsnämndens livsmedelshygieniska laboratorium, Stockholm
12 M	C	Hälsovårdsnämndens laboratorium, Uppsala
13 M	D	Södermanlands läns hushållningssällskaps veterinäravdelning, Nyköping
14 M	E	Östergötlands läns hushållningssällskaps veterinärbakteriologiska laboratorium, Linköping
15 M	E	Hälsovårdsnämndens livsmedelshygieniska laboratorium, Norrköping
16 M	F	Jönköpings läns hushållningssällskaps veterinärlaboratorium, Jönköping
17 M	H	Veterinärbakteriologiska laboratoriet, Kalmar
18 M	K	Hälsovårdsnämndens laboratorium, Karlshamn
19 M	K	Hälsovårdsnämndens laboratorium, Karlskrona
20 M	L	Veterinärbakteriologiska laboratoriet, Kristianstad
21 M	M	Hälsovårdsnämndens laboratorium, Hälsingborg
22 M	M	Landskrona stads hälsovårdsnämnds laboratorium, Landskrona
23 M	M	Hälsovårdsnämndens laboratorium, Lund
24 M	M	Hälsovårdsnämndens livsmedelshygieniska laboratorium, Malmö
25 M	M	Veterinärbakteriologiska laboratoriet, Malmö
26 M	M	Hälsovårdsnämndens livsmedelslaboratorium, Trelleborg
27 M	M	Hälsovårdsnämndens i Ystad laboratorium, Ystad
28 M	N	Hallands läns hushållningssällskaps veterinäravdelning, Falkenberg
29 M	O	Hälsovårdsnämndens livsmedelshygieniska byrå, Göteborg
30 M	O	Uddevalla stads laboratorium, Uddevalla
31 M	P	Hälsovårdsnämndens laboratorium, Borås
32 M	R	Skaraborgs läns hushållningssällskaps veterinäravdelning, Skara
33 M	S	Hälsovårdsnämndens laboratorium, Karlstad
34 M	S	Hälsovårdsnämndens laboratorium, Kristinehamn
35 M	T	Örebro läns hushållningssällskaps veterinärmedicinska laboratorium, Örebro
36 M	T	Örebro stads hälsovårdsnämnd, avdelningen för livsmedelskontroll, Örebro
37 M	U	Veterinärbakteriologiska laboratoriet, Västerås
38 M	W	Kopparbergs läns hushållningssällskaps laboratorium, Falun
39 M	X	Hälsovårdsnämndens livsmedelslaboratorium, Gävle
40 M	Y	Hälsovårdsnämndens laboratorium, Sundsvall
41 M	Z	Östersunds stads hälsovårdsnämnds laboratorium, Östersund
42 M	AC	Hälsovårdsnämndens laboratorium, Skellefteå
43 M	AC	Umeå stads hälsovårdsnämnds laboratorium, Umeå
44 A	A	KF:s livsmedelslaboratorium, Stockholm
45 A	M	AB Findus laboratorier, Bjuv
46 A	M	Kemiska kontrolllaboratoriet, Hälsingborg
47 A	M	Köttforskningsinstitutet, Kävlinge
48 K	A	AB Kemibyran, Vällingby
49 M	P	Åke Lindgrens Ingenjörbyrå, livsmedelstekniska avdelningen, Borås

* A = Livsmedelsundersökningar i allmänhet
 K = Huvudsakligen kemiska undersökningar
 M = Huvudsakligen mikrobiologiska undersökningar

Tabell 2 Laboratoriernas nuvarande personal

Laboratorium	Länsbokstav	Föreståndarens utbildning	Assistentpersonal m. fl. Antal och utbildning	Övrig laboratoriepersonal (antal)				
				Laboratorieassistenter, lab biträden m. fl.				
				Laborant-skola	Annan lab-utbildning	Hälsov insp m. fl.	Diskbiträden m. fl.	Vaktmästare m. fl.
1 A	M	Mejeriingenjör	1 Fil lic	11	4			1
2 A	O	"	civ ing					
3 A	BD	Veterinär		1	5		1	1
4 K	F	Fil lic (kemi)			3			1
5 K	I	Diplomingenjör	1 Ingenjör (STI)		7			
6 K	L	Agr lic	6 Ingenjörer (gymnasium el institut)	2	50			
7 K	M	Apotekare	1 Apotekare 1 Ingenjör (gymnasium) 1 Receptarie		10			
8 K	R	Agr lic	1 Ingenjör (gymnasium)		8			1
9 K	T	Agr dr, docent	1 Agronom		4			
10 K	AC	Apotekare	1 Apotekare		5		1	
11 M	A	Veterinär	2 Veterinärer 1 Civ ing	12	7	5	4	4
12 M	C	Veterinär			1	0,5		
13 M	D	"	1 Veterinär		2			
14 M	E	"	2 Veterinärer	2	2			
15 M	E	"		2	1			
16 M	F	"	1 Veterinär		3			
17 M	H	"	1 Veterinär 1 Ingenjör (institut)	3	3,5			4,5
18 M	K	"			2		1	
19 M	K	"			2			
20 M	L	"	4 Veterinärer	3				
21 M	M	"			1			
22 M	M	"			1			
23 M	M	"		1	1			1
24 M	M	"		2	1			
25 M	M	"	4 Veterinärer	6			1	2
26 M	M	"		1				
27 M	M	"		0,5		2		
28 M	N	"	2 Veterinärer		2			
29 M	O	"	1 Veterinär 1 Ingenjör (institut), mejeri-examen	5			1	1
30 M	O	Vet med dr		1		1		
31 M	P	Veterinär		1				
32 M	R	"	3 Veterinärer		4			
33 M	S	"		0,5				
34 M	S	"			1			
35 M	T	"	1 Veterinär		6			1
36 M	T	"			3	1	1	
37 M	U	Veterinär, docent		5			1	1
38 M	W	Veterinär			2			
39 M	X	"		1	1		0,5	1
40 M	Y	"		5				
41 M	Z	Läkare		1	2			
42 M	AC	Veterinär			2			
43 M	AC	"			1			
44 A	A	Fil dr, docent	2 Civilingenjörer 1 Veterinär	3,5	6,5			

Laboratorium	Länsbokstav	Föreståndarens utbildning	Assistentpersonal m. fl. Antal och utbildningel. dyl.	Övrig laboratoriepersonal (antal)				
				Laboratorieassistenter, lab biträden m. fl.				
				Labo- rant- skola	Annan lab-ut- bildning	Hälsov insp m. fl.	Diskbi- träden m. fl.	Vakt- mästare m. fl.
45 A	M	Tekn dr	1 Fil lic 2 Fil kand 2 Kemiingenjörer 2 Hushållslärare 2 Hushållstekniker 2 Civilingenjörer 11 Ingenjörer (gymnasium el institut)	5,5	19,5			
46 A	M	Civ ing, livsmedelskemiker (tysk)	1 Hushållstekniker 1 Ingenjör (gymnasium)	3				
47 A	M	Agr dr, professor	1 Fil lic 1 Veterinär 9 Ingenjörer (gymnasium)	7				
48 K	A	Civ ing	3 Ingenjörer (gymnasium)	7				
49 M	P	Dr Techn. Dr Phil	1 Civilingenjör 1 Fil kand 2 Ingenjörer (institut)	1	1			

Norrland i stort sett endast finns ett laboratorium i varje län.

Av de tillgängliga uppgifterna angående laboratoriernas nuvarande personal (tabell 2) kan bland annat utläsas följande. Föreståndarna har genomgående akademisk utbildning. Arten av denna utbildning är mycket varierande beträffande de laboratorier, som utför undersökningar i allmänhet och kemiska undersökningar, medan laboratorierna för mikrobiologiska undersökningar i samtliga fall utom ett — där föreståndaren är läkare — förestås av veterinärer. Orsaken till den veterinära dominansen vid sistnämnda slag av laboratorier är främst att veterinärutbildningen kompletterad med viss efterutbildning i livsmedelsmikrobiologi bedömts som särskilt lämplig för dem som skall leda denna verksamhet. Därtill kommer att huvudparten av hithörande laboratorier utgöres av hälsovårdsnämndslaboratorier och hushållningssällskapens veterinärlaboratorier. De förstnämnda laboratorierna

förestås av praktiska skäl vanligen av respektive stadsveterinärer, medan hushållningssällskapens laboratorier på grund av sin viktigaste verksamhet inom djurhälsovården alltid kräver veterinär ledning. Även annan akademisk utbildning, exempelvis naturvetenskaplig utbildning innefattande ämnet mikrobiologi och utbildning i livsmedelsteknologi, är att anse som väl lämpad som grundutbildning för ifrågavarande befattningshavare.

Den övriga personalen vid laboratorierna utgöres av assistenter och biträdespersonal. Assistenterna finns vid åtskilliga laboratorier. Antalet assistenttjänster växlar dock i hög grad. Vid 9 laboratorier uppges finnas en sådan tjänst, vid 4 två, vid 4 tre, vid 3 fyra och vid 1 sex tjänster, medan ett laboratorium har 11, ett annat 12 och ytterligare ett 14 sådana tjänster. För 25 laboratorier saknas uppgifter om assistenttjänster. Biträdespersonalen utgöres av laboratoriebiträdespersonal i egentlig mening (laboratorieassis-

tenter, institutionsbiträden, hälsovårdsinspektörer m. fl.) och övrig biträdespersonal (diskbiträden, vaktmästare m. fl.). För laboratorier med huvudsakligen kemisk verksamhet redovisas sammanlagt 96 laboratoriebiträdestjänster (12 per laboratorium) och för sådana med huvudsakligen mikrobiologisk verksamhet 105 sådana tjänster (ca 3 per laboratorium), medan för de övriga laboratorierna uppgifterna är så ofullständiga att någon motsvarande beräkning inte kan göras. I fråga om övrig biträdespersonal är de erhållna uppgifterna mycket sporadiska. De flesta laboratorierna synes dock ha tillgång till särskilda diskbiträden eller städpersonal, som också sköter laboratoriedisken. Därjämte finns ofta särskild personal för packningsarbete, budsändning m. m. (vaktmästare m. fl.). Slutligen finns i viss utsträckning särskild kontorspersonal.

De lämnade uppgifterna om laboratorielokaler (tabell 3) avser dels totalytan och dels antalet rumsenheter. Totalytans storlek växlar starkt. I laboratorierna för »Livsmedelsundersökningar i allmänhet» varierar ytan mellan 76 och 2 000 m² eller i genomsnitt ca 700 m², i laboratorierna för »Huvudsakligen kemiska undersökningar» mellan 80 och 1 500 m² eller i genomsnitt ca 420 m² och i laboratorierna för »Huvudsakligen mikrobiologiska undersökningar» mellan 20 och 720 m² eller i genomsnitt ca 130 m². Av siffrorna kan bl. a. utläsas att den mikrobiologiska verksamheten kräver betydligt mindre lokalutrymme än den kemiska. Laboratoriernas rumsantal växlar starkt och i två fall — båda avseende mikrobiologisk verksamhet — utgöres laboratorierna av en enda rumsenhet.

Inhämtade uppgifter om den nuvarande verksamheten har även sammanställts i tabell 3. Av tabellen framgår bl. a. att vid 2 av laboratorierna för huvudsakligen kemiska undersökningar också utförts mikrobiologiska livsmedelsundersökningar och vid 23 av laboratorierna för huvudsakligen mikrobiologiska undersökningar även utförts fysikalisk-kemiska livsmedelsundersökningar (i tabellen markerade med parenteser). Vid åttio skilliga laboratorier har också utförts vat-

tenundersökningar och vissa andra slag av undersökningar. Om man bortser från de parentetiskt markerade siffrorna, har totalt redovisats ca 56 500 kemiska och ca 145 000 mikrobiologiska livsmedelsundersökningar. Därtill kommer från två laboratorier sammanlagt ca 10 000 undersökningar, som inte uppdelats på kemiska och mikrobiologiska.

De av laboratorierna lämnade uppgifterna angående möjlig ökning av verksamheten inom ramen för nuvarande lokalresurser är i de flesta fall siffermässigt preciserade (tabell 4). För några laboratorier har dock endast lämnats vaga uppgifter, som i de flesta fall emellertid gått ut på att en avsevärd ökning av verksamheten är möjlig. Vid utnyttjande av det tillgängliga siffermaterialet kan beräknas att för 8 laboratorier den kemiska verksamheten kan ökas med ca 16 500 undersökningar eller genomsnittligt med ca 165 % och för 36 laboratorier den mikrobiologiska verksamheten kan ökas med ca 115 000 undersökningar eller genomsnittligt med ca 85 %. Med hänsyn till de ovan nämnda allmänna uttalandena från de laboratorier, som inte lämnat sifferuppgifter och därför ej kunnat medtagas i kalkylen ovan, torde man med stor sannolikhet kunna förutsäga att den livsmedelskemiska verksamheten vid de i utredningen medtagna laboratorierna inom ramen för nuvarande lokalresurser kan utökas med ca 165 % eller med ca 100 000 undersökningar och den livsmedelsmikrobiologiska verksamheten med ca 85 % eller med ca 125 000 undersökningar.

Avslutningsvis kan härjämte framhållas att ytterligare några laboratorier ansökt om att medtagas i laboratorieförteckningen och att vissa av de i förteckningen upptagna laboratorierna meddelat att de snarast ämnar utöka sina laboratorielokaler. Härtill kommer de resurser, som kan sättas in av de i utredningen inte medtagna centrala laboratorierna. Den ovan nämnda prognosen är sålunda en mycket försiktig sådan och de framtida laboratorieresurserna torde sannolikt kunna uppräknas avsevärt i förhållande till de ovan angivna siffrorna.

Tabell 3 Laboratorielokalerna och den nuvarande verksamheten

Laboratorium	Laboratorielokaler			Nuvarande verksamhet (antal undersökta prov)				Anm
	Totalyta m ²	Antal rum	Anm	Mikrobiologiska undersökningar		Fysikalisk-kemiska undersökningar		
				Livsmedel	Vatten	Livsmedel	Vatten	
1 A	330	9						Totalt har undersökts 10 090 livsmedelsprov
2 A	76	2*)						
3 A	230	7		1 984	2 365	209	5 121	176 462 organoleptiska undersökningar i andra lokaler
4 K	175	5			3 500	1 500	1 500	
5 K	ca 200	12	*) Därjämte disk-plats i annat rum	(2 146)		2 152	222	1) Reduktasprov och fodermedelsprov
6 K	ca 1 500	22		(304)	3 690 ^{b)}	23 838	114 259	
7 K	336	6		ca 3 000 ^{b)}	781			F. n. livsmedelsundersökningar
8 K	300	11		2 551	1 687	819	ca 16 000	
9 K	350	9						4) Därav ca 12 000 enbart salmonellaundersökningar
10 K	80	4		1 930	140	1 180	4 254	
11 M	720	19		37 342 ^{c)}	(3 931)			5) Under 10 månader
12 M	33	2½					471 ^{d)}	
13 M	118	5		963 ^{e)}	872	(753 ^{e)}	13 109 ^{e)}	6) Uppgivet som bakt undersökning av mjölk
14 M	ca 200	9		1 096			ca 81 000 ^{f)}	
15 M	160	5		1 127	2 071			7) Därav 10 348 salmonellaundersökningar
16 M	152	6		3 031	202		200	
17 M	139	7		4 902	1 628	(600)	408	8) Antibiotikaförekomst i kött
18 M	100	4		514			2 834 ^{g)}	
19 M	45	2		6 245	1 096	(716)	643	176 462 organoleptiska undersökningar i andra lokaler
20 M	144	5		(år 1966)	24	(1 412)	2 851	
21 M	45	2		4 576		(1 300)	30	176 462 organoleptiska undersökningar i andra lokaler
22 M	ca 40	1		842	165	(665)	750	
23 M	120	4		2 200	(år 1964)	(600)	721	176 462 organoleptiska undersökningar i andra lokaler
24 M	200	8		1 650	447	(263)	152	
25 M	ca 200	11		ca 500	1 200	(90)	1 044	176 462 organoleptiska undersökningar i andra lokaler
26 M	37,5	2		6 710	215	(90)		

Laboratorium	Antal		Anm	Mikrobiologiska undersökningar		Fysikalisk-kemiska undersökningar		Andra undersökningar	Anm
	Totalyta m ²	rum		Livs-medel	Vatten	Livs-medel	Vatten		
27 M	28	2		1 459	1 093			338	
28 M	120	5	Därjämte ett flertal biutrymmen	407	504	(5)		379	Därjämte 468 salmonellaundersökningar
29 M	ca 260	7		9 616	639 (år 1966)	(1 670)		1 690	
30 M	80	4		236	624 (år 1966)	(16)			
31 M	160	5		1 649	65 (år 1966)	(5 789)			
32 M	85	3		478	48 (år 1966)				
33 M	20	1	Ett nytt laboratorium planeras att tagas i bruk den 1.1.1969	840	8 (år 1966)	(235)		170	
34 M	80	5		1 400	115 (år 1966)	(150)			
35 M	140	8		133	429				
36 M	ca 150	6		10 022	1 480 (år 1966)	(520)			
37 M	300	7		1 823	1 435 (år 1966)	(497)			
38 M	50	4		10	197				
39 M	102	8		3 048	1 704	(100)		104	
40 M	120	5		3 643	1 956	(1 412)	1 348	180	
41 M	ca 100	4		1 237	1 934 (år 1966)				
42 M	80	3		842	518 (år 1966)	(67)			
43 M	30	2		951	240	(152)		2 732	1) Organoleptisk-tekniska undersökningar
44 A	925	27		12 000		4 000		7 000 ²⁾	
45 A	1 200	22		ca 20 000		ca 22 000		2 000 ³⁾	
46 A	200	8		45		169		105	
47 A	2 000	22		ca 1 000		ca 700			
48 K	390	15				976			
49 M	205	9		ca 150		(ca 15)		4	Livsmedelsavd har varit i verksamhet endast 6 mån under 1967

Tabell 4 Möjlig ökning av verksamheten

Laboratorium	Möjlig ökning av antalet livsmedelsundersökningar (ungefärliga siffror)				Anm	
	Mikrobiologiska		Fysikalisk-kemiska			
	Antal	%	Antal	%		
1 A					Möjlighet till ökning av verksamheten. Siffror kan dock ej angivas.	
2 A						
3 A	1 500	75	150	70		
4 K					Antalet kemiska livsmedelsundersökningar kan ökas till det flerdubbla En betydande ökning är möjlig	
5 K	(8 800)	(400)	8 800	400		
6 K						
7 K						
8 K			1 700	100		
9 K						
10 K			350	250	En ökning av verksamheten är möjlig men kalkyl kan ej göras	
11 M	13 000	35	(1 000)	(30)		
12 M	500	55	(250)	(35)		
13 M	1 400	125				
14 M	1 900	165				
15 M	1 400	45		(45)		
16 M	5 000	100				
17 M	500	100	(800)	(130)		
18 M	3 750	60	(2 500)	(350)		
19 M	2 500	55	(1 100)	(80)		
20 M	3 000	350				
21 M	2 800	130	(1 700)	(130)		
22 M	350	20	(35)	(5)		
23 M	500	100	(400)	(50)		
24 M	3 300	50	(260)	(450)		
25 M	2 750	1 000				
26 M	250	35				
27 M	500	35				Om ca 2 år beräknas laboratoriet få nya utökade lokaler
28 M	3 600	900	(500)			Därjämte ökning med ca 20 000 salmonellaundersökningar
29 M	2 500	25	(350)	(20)		
30 M	1 750	750	(500)			
31 M	6 600	400		(400)		
32 M	1 500	300				
33 M					Ingen ökning inom nuvarande lokaler. Nytt laboratorium omkring 1.1.1969	
34 M	3 600	25	(850)	(550)		
35 M	2 900	>1 000				
36 M	5 000	50	(500)	(100)		
37 M					Ett mycket stort antal undersökningar kan göras	
38 M	600	>1 000				
39 M	1 500	50	(50)	(50)		
40 M	2 500	70	(1 500)	(100)		
41 M	750	60	(300)			
42 M	1 700	200	(400)	(600)		
43 M					Inga uppgifter. Utredning pågår angående nybyggnad av laboratoriet	
44 A	13 000	110	1 000	25		
45 A	20 000	100				
46 A	450	1 000	330	200		
47 A	2 000	200	2 300	330		
48 K			2 000	200		
49 M	2 350	(> 1 000)	(1 500)	>1 000		

Sammanfattning av 1954 års mjölkkommittés betänkande (1960:29) och däröver avgivna remissyttranden

Av mejeriingenjören Tore Frennborn

1954 års mjölkkommitté hade till uppgift att söka åstadkomma en ordning, som innebar tillräckliga garantier för att den i landet saluhållna konsumtionsmjölken fyllde alla rimliga krav främst ur folkhälsosynpunkt, men även i andra hänseenden.

Över kommitténs år 1960 avgivna betänkande har till Kungl. Maj:t avgivits remissyttranden av följande 57 myndigheter och organisationer, nämligen dåvarande medicinalstyrelsen, statens institut för folkhälsan, statskontoret, dåvarande riksräkenskapsverket, lantbruksstyrelsen, statens jordbruksnämnd (efter hörande av Svenska kontrollanstalten för mejeriprodukter och ägg, KMÄ), veterinärstyrelsen, kommerskollegium, dåvarande överståthållarämbetet (efter hörande av Stockholms stads hälsovårdsnämnd), länsstyrelserna i samtliga län (efter hörande av hälsovårdsnämnderna), statens maskinprovningar, dåvarande statens lantbrukskemiska kontrollanstalt, statens forskningsanstalt för lantmannabyggnader, lantbrukshögskolan och statens lantbruksförsök, veterinärhögskolan, statens veterinärmedicinska anstalt, Alnarps lantbruks-, mejeri- och trädgårdsinstitut, Föreningen för allmän hälsovård, Förste provinsialläkarnas förening, Hushållningssällskapens förbund, Kooperativa förbundet, Landsorganisationen i Sverige (LO), Riksförbundet landsbygdens folk, Samarbetskommittén för hälsovårdsnämnderna i rikets större städer, Svenska hälsovårdstjänstemannaförbundet, dåvaran-

de Svenska landskommunernas förbund, Svenska mejerikonsulentföreningen, Svenska mejeristföreningen, dåvarande Svenska stadsförbundet, Sveriges grossistförbund, Sveriges husmodersföreningars riksförbund, Sveriges lantbruksförbund (efter hörande av Svenska mejeriernas riksförening), dåvarande Sveriges speceri- och lanthandlares förbund, Sveriges veterinärförbund och Tjänstemännens centralorganisation (TCO).

Följande sammanfattning av betänkandet och remissyttrandena ansluter sig till betänkandets uppdelning i fråga om produktions-, mejeri- och distributionsstadier etc.

A. Allmänna synpunkter

a) Offentlig mjölkkontroll, motiv för och emot

Kommittén anser att en offentlig mjölkkontroll är ett betydelsefullt medel att aktivera strävanden att förbättra mjölkens beskaffenhet. Med hänsyn till att mjölk är ett av våra viktigaste men också ömtåligaste livsmedel är det även motiverat att kontrollen blir mera skärpt och omfattande än den som enligt gällande lagstiftning ifrågakommer beträffande andra livsmedel.

Denna uppfattning delas av medicinalstyrelsen, statens jordbruksnämnd, länsstyrelserna i Kronobergs, Göteborgs och Bohus, Älvsborgs och Skaraborgs län samt av Svenska stadsförbundet, Landsorganisationen och Sveriges husmodersföreningars riksförbund. Enligt Föreningen för allmän häl-

sovård har våra grannländer vidtagit mera vittgående mjölkhygieniska åtgärder. Motiv för en mera skärpt kontroll är även enligt länsstyrelsen i Västerbottens län det monopol mejerierorganisationen har på mjölkförädling. I stort tillstyrkes kommitténs förslag till mjölkkontroll av statens jordbruksnämnd, länsstyrelserna i Gotlands, Blekinge, Kristianstads, Hallands, Göteborgs och Bohus, Kopparbergs, Gävleborgs, Västernorrlands och Västerbottens län samt av veterinärhögskolan, TCO, LO, Kooperativa förbundet, Svenska mejeristföreningen och Sveriges husmodersföreningars riksförbund.

En skärpt mjölkkontroll anser Riksförbundet landsbygdens folk, Sveriges lantbruksförbund och lantbrukshögskolan kommer att medföra dyrare konsumtionsmjölkprodukter, vilket kan medföra minskad konsumtion. Enligt Svenska landskommunernas förbund är nuvarande mjölkkontroll tillfyllest och tillsammans med Riksförbundet landsbygdens folk, Lantbruksförbundet och Svenska mejerikonstulntföreningen menar de, att mejeriindustrin varit föregångare, då det gäller att förbättra produkternas kvalitet och att detta resulterat i en bättre leverantörmjolk och konsumtionsmjolk. Några epidemier eller andra sjukdomsfall har heller ej spritts genom konsumtionsmjolk de senaste åren, varför de avstyrker förslaget till skärpt mjölkkontroll.

b) Kommitténs principer och krav vid utarbetande av förslaget till mjölkkontroll

Vid uppgörande av förslaget till mjölkkontroll har kommittén tillämpat följande principer och krav.

Huvudbestämmelserna om mjölk och mjölkprodukter skall ingå i livsmedelsstadgan och hälsovårdsstadgan i likhet med bestämmelserna för andra livsmedel. Förslag till ändring av livsmedelsstadgan har utarbetats. Mejeristadgan slopas. Bestämmelser om mjölkkontroll, som satts som villkor för erhållande av mjölkpristillägg, utfärdas som för närvarande av statens jordbruksnämnd.

Antalet myndigheter, som övervakar eller på annat sätt har med mjölkprodukter och mjölkhantering att göra, bör inskränkas. Ef-

tersom huvudbestämmelserna skall finnas i livsmedelsstadgan blir veterinärstyrelsen högsta övervakande myndighet, hälsovårdsnämnderna kontrollorgan och statens institut för folkhälsan utfärdar provtagnings- och analysföreskrifter.

Kontrollen bör läggas mera på mjölken och produkterna och mindre på de lokaler i och de betingelser under vilka produkterna framställles.

Konsumtionsmjölk skall vara fri från humanpatogena smittämnen och i största möjliga utsträckning också från potentiella sådana bakterier och från cellbeståndsdelar samt andra produkter härrörande från inflammatoriska processer i juvret. Mjölken skall vidare vara fri från främmande fasta partiklar och lösta främmande ämnen och får icke innehålla ett för stort antal pastöriseringsöverlevande bakterier och ej heller ett för stort antal återinfektionsbakterier speciellt icke av arter, som ger andra förändringar än ren mjölksyrarjäsning. Mjolk får ej ha från det normala avvikande utseende, smak eller lukt.

De 21 instanser, som direkt yttrat sig om kommitténs målsättning, är ense med kommittén. Dock anser länsstyrelsen i Jämtland och hälsovårdsnämnden i Malmö att, trots att kommittén haft som målsättning att inskränka antalet myndigheter, dessas antal blivit stort t. ex. veterinärstyrelsen, statens institut för folkhälsan, statens jordbruksnämnd och en statlig anstalt för provning av mejerimaskiner.

c) Allmänna synpunkter på kommitténs förslag till detaljföreskrifter

Kommittén har behandlat produktions-, mejeri- och distributionsstadiet var för sig. Dessutom har kommittén gjort förslag beträffande vissa personalförhållanden i samband med mjölkkontrollen, beträffande rådgivnings- och upplysningsverksamhet samt till metoder och normer för analys och kontroll av mjölk m. m. Utkast till detaljbestämmelser har bifogats förslaget.

Kommerskollegium och länsstyrelserna i Stockholms län och Gävleborgs län anser att detaljföreskrifterna bör sammanföras,

koncentreras och underkastas en formell översyn. Bestämmelser av identiskt eller i det närmaste identiskt innehåll återfinns i förslaget på flera ställen.

Länsstyrelsen i Stockholms län och veterinärstyrelsen menar att en del av de tillämpningsföreskrifter, som avses skola utfärdas av veterinärstyrelsen, istället bör utfärdas av Kungl. Maj:t, medan vissa andra torde kunna utfärdas som anvisningar av icke bindande karaktär. Veterinärstyrelsen saknar enligt länsstyrelsen i Göteborgs och Bohus län befogenhet att utfärda bindande anvisningar.

B. Produktionsstadiet

a) Mjölkhygien på produktionsplatsen

Enligt kommittén bör nuvarande bestämmelser i hälsovårdsstadgan kompletteras med av veterinärstyrelsen utfärdade *råd och anvisningar rörande produktion av mjölk*. Det av kommittén utarbetade förslaget till dylika anvisningar har rönt mycket stort intresse i de organisationer, som har direkt anknytning till mjölkproduktionen. En praktisk tillämpning av anvisningarna anser Hushållningssällskapens förbund, lantbrukshögskolan, lantbruksstyrelsen, länsstyrelserna i Blekinge, Gotlands, Göteborgs och Bohus, Jönköpings, Kronobergs, Skaraborgs, Uppsala och Älvsborgs län samt Sveriges lantbruksförbund och Svenska mejerikonstföreningen kommer att innebära ett allvarligt ingrepp i det svenska jordbrukets driftsformer och medföra mycket omfattande investeringar i ladugårdarna, särskilt på de mindre och medelstora gårdarna, vilka svarar för huvuddelen av mjölkproduktionen. Bestämmelserna bör därför göras mindre kategoriska för att ej motverka jordbrukarnas intresse för hållande av mjölkkor, inte minst i vissa bygder såsom i södra och mellersta Sveriges skogsbygder och i stort sett hela Norrland. I dylika anvisningar bör inte förekomma »skall» och »får icke». Därest vissa bestämmelser avses skola få tvingande karaktär, bör de överföras till livsmedelsstadgan eller hälsovårdsstadgan. Endast väsentliga detaljer bör bli föremål för bindande

bestämmelser och sådana föreskrifter slopas, som ej går att genomföra i praktiken.

Förslaget att i ladugård icke bör hållas svin eller fjäderfä och att, om så likväl sker, djuren skola hållas i avskilt rum med separat utgång har berörts av ett tjugotal myndigheter och organisationer. Bestämmelsen anses vara alltför rigorös. Undantag måste göras för modersuggor och ett mindre antal hushållsgrisar och fjäderfä speciellt i mellersta och norra Sverige med hänsyn till värmeisoleringen.

Länsstyrelserna i Kronobergs, Jämtlands och Västerbottens län menar att kravet på särskilt mjölkkrum är alltför strängt för småbruken. Motsatt uppfattning har länsstyrelsen i Göteborgs och Bohus län, som vill göra denna bestämmelse bindande genom tillägg till 60 § hälsovårdsstadgan.

Vattenbeskaffenheten på produktionsplatsen har berörts i några remissvar. Enligt statens veterinärmedicinska anstalt, Sveriges veterinärförbund och Föreningen för allmän hälsovård bör det vara samma fordran på vatten till husdjuren som för humant bruk, men då detta icke synes praktiskt genomförbart bör man definiera begreppet »tillfredsställande beskaffenhet» i anvisningarna.

Det årliga rengöringstvånget bör göras till villkor för erhållande av statsbidrag t. ex. mjölkpristillägg anser länsstyrelserna i Kalmar och Malmöhus län samt hälsovårdsnämnderna i Göteborg och Malmö.

Enligt kommittén finns det inte skäl att bibehålla särskilda bestämmelser om *kontrollmjölk* (41 § livsmedelsstadgan). I detta förslag instämmer Alnarpsinstitutet, Sveriges lantbruksförbund och Hushållningssällskapens förbund. Förslaget ifrågasättes av länsstyrelserna i Malmöhus län och hälsovårdsnämnden i Hälsingborg och avstyrkes av veterinärstyrelsen, enär man anser att förekomst av kontrollmjölk stimulerar till en förbättrad mjölkhygien.

Mjölk från ko behandlad med antibiotika bör enligt kommitténs mening icke få levereras till mejeri förrän på fjärde dagen efter sista behandlingsdagen. Innan nya bestämmelser utfärdas bör dock enligt medicinal-

styrelsen, länsstyrelsen i Jämtlands län, lantbrukshögskolan, veterinärhögskolan, statens veterinärmedicinska anstalt, Sveriges lantbruksförbund och Svenska mejerikonstulenterföreningen frågan om antibiotika i mjölk ingående utredas. Man bör därvid förtydliga vad som menas med antibiotikabehandling, utreda veterinärens resp. djurägarens ansvar, fastställa varje antibiotikums eliminerings-tid i mjölk, ange förslag till enkel analysmetod för att konstatera antibiotika i mjölk och beakta frågan om fodertillsats av antibiotika.

Kommittén anser att stor uppmärksamhet bör ägnas åt mjölkens innehåll av *radioaktiva substanser* och åt risken för förorening med *insekts- och ogräsbekämpningsmedel*. Lantbrukshögskolan menar att det för närvarande inte går att utfärda några normer för vad mjölk får innehålla av radioaktivt material, varför det finns behov av forskning på detta område. Medicinalstyrelsens strålskyddsnämnd anser att de intressen nämnden har att bevaka är väl tillgodosedda med rådande ordning under normala förhållanden.

b) Ladugårdspersonalens hygien

I syfte att höja ladugårdspersonalens hygien bör tidigare nämnda »Råd och anvisningar rörande mjölkproduktion m. m.» innehålla rekommendationer rörande utrustning etc. för god personlig hygien.

Obligatorisk läkarundersökning av ladugårdspersonal anser kommittén ej vara praktiskt genomförbar. Medicinalstyrelsen, lantbrukshögskolan, statens veterinärmedicinska anstalt, TCO och Föreningen för allmän hälsovård anser dock det vara önskvärt med fortlöpande hälsokontroll.

c) Nötkreaturssjukdomar av betydelse för mjölkhygien

Kommittén anser att principbeslutet av 1958 års riksdag om indragning av statliga bidrag för kontroll av tuberkulos och kastsjuka hos nötkreatur bör bli föremål för omprövning så att *tuberkulinundersökning* i tillräcklig omfattning fortfarande kan ske *med stöd*

av allmänna medel. Samma uppfattning har länsstyrelserna i Stockholms, Malmöhus, Hallands, Älvsborgs och Kopparbergs län samt veterinärhögskolan, statens veterinärmedicinska anstalt, Hushållningssällskapens förbund, Sveriges veterinärförbund och Sveriges husmodersföreningars riksförbund. Statskontoret och riksräkenskapsverket är icke beredda att tillstyrka ett upphävande av statsmakternas beslut 1958 enligt ovan.

Bekämpning av mastitis bör enligt kommittén läggas på det allmänhygieniska planet. Länsstyrelserna i Kronobergs och Kopparbergs län samt länsveterinären i Hallands län, veterinärhögskolan, statens veterinärmedicinska anstalt, Hälsovårdsnämndernas samarbetskommitté, Hushållningssällskapens förbund och Sveriges veterinärförbund delar kommitténs uppfattning. Råvarukontrollen bör, enligt statens institut för folkhälsan, länsstyrelserna i Malmöhus och Kopparbergs län, Hälsovårdsnämndernas samarbetskommitté och Sveriges veterinärförbund, för uppspårande av besättningar med juverinflammation kompletteras med analyser för kontroll av i mjölken förekommande cellbeståndsdelar härrörande från inflammatoriska processer i juvret t. ex. California mastitistest eller Whitesidetest.

d) Hygien vid mjölktransport

I punkt a) nämnda »Råd och anvisningar rörande produktion av mjölk m. m.» bör enligt kommittén intagas rekommendationer som syftar till höjning av mjölktransporthygien.

Statens veterinärmedicinska anstalt vill att frågan om hygien vid mjölktransport bör övervägas i samband med transportproblem gällande animala livsmedel över huvud taget. Föreskrifter i avsikt att hindra temperaturhöjning under transport bör enligt medicinalstyrelsen intagas i livsmedelsstadgan och därigenom erhålla giltighet för hela landet.

e) Leverantörmjölkens kvalitetsbetalning

Enligt kommittén ger kvalitetsbetalning möjlighet att både kontrollera och påverka den

hygieniska kvaliteten hos råvaran till konsumtionsmjölken. Kommittén har därför låtit utarbetat förslag till ändring av 3 kapitlet beträffande mjölkpristillägg m. m. i statens jordbruksnämnds cirkulär nr 1/1955, förslag till normalstadgar för mjölkbedömningsföreningar samt förslag till standardinstruktion för mjölkbedömare.

I remissvaren har klassindelning och avdragssystem rönt mest intresse. Länsveterinären i Göteborgs och Bohus län, Lantbrukarnas mjölkcentral, hälsovårdsnämnderna i Gävle och Göteborg, Svenska mejerikon-sulentföreningen och Svenska mejeristföreningen vill, med hänsyn till statistik, diplomverksamhet, kvalitetsavdrag m. m., ha en likartad klassindelning i hela landet. Samma antal klasser bör tillämpas på alla mejerier och varje klass skall ha samma innebörd. Statens veterinärmedicinska anstalt, hälsovårdsnämnderna i Göteborg och Hälsingborg och Svenska mejerikon-sulentföreningen föreslår en klassindelning med fyra klasser, där mer än 5 1/2 timmes avfärgningstid i reduktasprovet utgör klass I. Avdrag bör tillämpas redan i klass II enligt hälsovårdsnämnderna i Göteborg och Hälsingborg. Både lukt- och smakprov bör utföras istället för enbart luktprov.

Kommitténs förslag till minimiavdrag för nedklassad mjölk accepteras av länsstyrelsen i Älvsborgs län, Alnarpsinstitutet, statens veterinärmedicinska anstalt, Riksförbundet landsbygdens folk, Sveriges lantbruksförbund och Svenska mejerikon-sulentföreningen.

Länsstyrelserna i Kristianstads och Malmöhus län vill, att veterinärstyrelsen skall fastställa de hygieniska föreskrifterna i den tilltänkta standardinstruktionen för mjölkbedömare, anordna mjölkbedömningskurser och pröva mjölkbedömares kompetens.

f) Råvarukontroll

Hälsovårdsnämnderna bör enligt kommittén få utnyttja resultaten från den mjölkbedömningsverksamhet, som bedömes enligt statens jordbruksnämnds cirkulär. Jordbruksnämnden, länsstyrelsen i Stockholms

län, Sveriges lantbruksförbund, Föreningen för allmän hälsovård och Svenska mejerikon-sulentföreningen är av samma åsikt. Enligt veterinärstyrelsen och veterinärhögskolan bör det stadgas att hälsovårdsnämnd ej endast skall äga rätt utan även ha skyldighet att kontinuerligt taga del av mjölkbedömningsresultaten. Länsstyrelsen i Göteborgs och Bohus län anser att förutom hälsovårdsnämnd, läns-, distrikts- och stadsveterinär, även första provinsialläkare bör äga rätt att studera mjölkbedömningsresultaten.

Kommittén har föreslagit att mjölk, som har så kraftig bismak eller visar så dåligt resultat i *reduktasprovet* (kortare avfärgningstid än 10 minuter) att den kan anses *otjänlig till människoföda*, icke får saluhållas som livsmedel. Denna bestämmelse bör intagas i livsmedelsstadgan. Det sistnämnda ifrågasättes av statens jordbruksnämnd, som anser att veterinärstyrelsens tillämpningsföreskrifter är tillfyllest, och av Sveriges lantbruksförbund som hävdar att 38 § 1 mom. i kommitténs utkast till livsmedelsstadga inte innebär ett förtydligande av nuvarande 7 §. Sveriges lantbruksförbund och Hälsovårdsnämndernas samarbetskommitté hävdar att reduktasprovet ej är lämpligt att använda som mått på om mjölken är tjänlig eller otjänlig som människoföda. Det kan ej heller användas för sura produkter. Som utslagsgivande prov bör man istället tillämpa bakterieräkning enligt vedertagen metodik. Länsstyrelserna i Malmöhus, Kopparbergs och Jämtlands län, Lantbrukarnas mjölkcentral i Göteborg, Sveriges lantbruksförbund, Svenska mejerikon-sulentföreningen och Svenska mejeristföreningen påpekar, att det i praktiken är omöjligt att första gången avskilja mjölk, som enligt reduktasprovet bedömes som otjänlig till människoföda. Lantbrukarnas mjölkcentral och Svenska mejerikon-sulentföreningen föreslår istället följande metodik.

Vid varje ordinarie kvalitetsprovning avläses samtliga reduktasprov före utgången av 10 minuter. Leverantörer, vilkas mjölk ej klarat 10-minutersprovet, underrättas omedelbart därom. Vid följande leverans väges

mjölken in från dessa leverantörer först sedan man utfört 10-minuters reduktasprov och mjölken visat sig klara detta prov. Mjolk, som avfärgas inom 10 minuter, returneras till leverantören och denne avstänges från vidare leveranser intill dess att man kunnat avhjälpa förefintliga brister på produktionsplatsen.

Efter hand bör reduktasprovet skärpas till minimum avfärgningstid 20 minuter enligt länsstyrelsen i Malmöhus län, veterinärhögskolan, statens veterinärmedicinska anstalt och hälsovårdsnämnderna i Gävle och Malmö.

Kommittén anser att mejeri för erhållande av statligt mjölkpristillägg skall förbinda sig att ej mottaga *mjolk som ej kan godkännas* enligt livsmedelsstadgans bestämmelser och att det i första hand är mejeriet som skall ingripa mot leverantörer av dålig mjolk. Hälsovårdsnämndens uppgift blir närmast att kontrollera att mejeriet uppfyller sina skyldigheter så att leverantör som lämnar dålig mjolk i svåra fall avstänges eller övervakas tills förbättring av mjölkens kvalitet skett. Att det i första hand är mejeriet som skall ingripa mot leverantörer av dålig mjolk anser liksom kommittén länsstyrelsen i Kopparbergs län, medan länsveterinären i Göteborgs och Bohus län, statens veterinärmedicinska anstalt och hälsovårdsnämnden i Göteborg påpekar de svårigheter som kan uppstå för ett mejeriföretag att ingripa mot egna medlemmar. Detta bör istället ankomma på hälsovårdsnämnderna. Dessa bör dock enligt Lantbrukarnas mjölkcentral och Svenska mejeristföreningen ej ingripa förrän instruktörsbesök på produktionsplatsen ej visat sig ge resultat.

Kommittén anser att *intern kvalitetskontroll av supplementärmjolk*, d.v.s. den mjolk som vid centralmejeri mottages från uppsamlingsmejeri, skall göras till villkor för erhållande av mjölkpristillägg. Samma åsikt har statens jordbruksnämnd och länsstyrelsen i Älvsborgs län, medan Svenska mejeristföreningen ifrågasätter detta förslag. Definitionen på supplementärmjolk anses ej tillfredsställande. Det bör anges till vilken produkt denna mjolk är avsedd.

C. Mejeristadiet

a) Upphävande av mejeristadgan

Enligt kommitténs uppfattning bör mejeristadgan upphävas samtidigt som lantbruksstyrelsens översyn över mejerierna försvinner. I samband med upphävandet bör dock vissa bestämmelser överföras till livsmedelsstadgan resp. hälsovårdsstadgan. Kommittén anser att begreppet mejeri måste definieras i en särskild kungörelse av veterinärstyrelsen, som också anger vilka produkter som får tillverkas i mejeri. Vidare bör livsmedelsstadgan kompletteras med ett tillägg om mejeripersonalens hygien enligt mejeristadgan, d. v. s. bl. a. läkarundersökning vid anställning och därefter vartannat år. Hälsovårdsstadgans 32 § bör kompletteras med bestämmelsen att »vatten, som användes i mejeri (mejerivatten), skall under alla förhållanden underkastas fysikalisk-kemisk och bakteriologisk undersökning».

Inget remissyttrande talar emot förslaget om upphävande av mejeristadgan. Enligt Sveriges lantbruksförbund bör dock mejeri i egenskap av livsmedelslokal inte ha annan ställning än övriga livsmedelslokaler och behöver därför ingen speciell definition. Om en sådan definition även behövs i fortsättningen är det av jordbrukspolitiska skäl och den bör då fastställas av statens jordbruksnämnd. Motsatt uppfattning har kommerskollegium och länsstyrelsen i Göteborgs och Bohus län som förordar, att definitionen av begreppet mejeri gives i livsmedelsstadgan i stället för i en kungörelse av veterinärstyrelsen.

Beträffande *läkarundersökning* av mejeripersonal vill medicinalstyrelsen, veterinärstyrelsen, statens veterinärmedicinska anstalt och Föreningen för allmän hälsovård att denna bör ske varje år och även gälla personal verksam vid försäljningsställen, där icke förpackade mejeriprodukter saluhålles. Länsveterinären i Älvsborgs län menar emellertid att, då kravet på återkommande läkarundersökningar för livsmedelspersonal i allmänhet har avvisats av myndigheterna det ej finns skäl att bibehålla det för mejeripersonal, i all synnerhet som risken för över-

föring av smitta genom livsmedelspersonal är större i charkuterier än i mejerier.

Kommitténs uppfattning om mejerivattenbestämmelser delas av medicinalstyrelsen, veterinärstyrelsen, länsstyrelserna i Kristianstads, Malmöhus, Göteborgs och Bohus och Jämtlands län samt av statens veterinärmedicinska anstalt och Samarbetskommittén för hälsovårdsnämnderna. Dessa instanser anser emellertid att bestämmelserna bör förtydligas genom angivande av provtagningsfrekvens och bedömningsnorm.

Lantbruksstyrelsen, länsstyrelsen i Kopparbergs län och Sveriges veterinärförbund anser att mejeristadgans 9 § om förbud för obehöriga att vistas i mejerilokal är av sådan betydelse, att densamma bör finnas kvar och då lämpligen intagas i livsmedelsstadgan.

b) Pastörisering av mjölk

Föreskrift om pastörisering av mjölk och mjölkprodukter bör enligt kommittén intagas i livsmedelsstadgan. Detaljerade bestämmelser utarbetas av veterinärstyrelsen i samråd med statlig forskningsanstalt för mejeriprodukter. Förslag till dylika bestämmelser har utarbetats. Veterinärstyrelsen anser att kungörelsen med föreskrifter angående förfarandet vid pastörisering av mjölk bör till sin huvuddel utfärdas av Kungl. Maj:t samt kompletteras med tillämpningsföreskrifter av veterinärstyrelsen. I förslaget till pastöriseringsbestämmelser har kommittén ej beaktat frågan om repastörisering. Detta påpekas av veterinärhögskolan, statens veterinärmedicinska anstalt och hälsovårdsnämnden i Malmö. Pastöriseringsföreskrifterna bör kompletteras med ett ovillkorligt förbud mot repastörisering enligt medicinalstyrelsen, statens institut för folkhälsan, veterinärstyrelsen, hälsovårdsnämnderna i Eskilstuna och Gävle samt Sveriges veterinärförbund.

Kommittén anser att *all mjölk och alla mjölkprodukter*, som är avsedda för försäljning eller servering, *skall ha undergått pastörisering*. Från denna bestämmelse äger länsstyrelsen medgiva undantag. Förslaget tillstyrkes i huvudsak av Sveriges lantbruksförbund och Sveriges husmodersföreningar

riksförbund, medan länsstyrelsen i Östergötlands län anser ett generellt pastöriseringstvång vara omöjligt. Pastöriseringstvånget bör ges en begränsad räckvidd med hänsyn till glesbygdshandeln m. m. enligt länsstyrelserna i Västmanlands, Kopparbergs och Jämtlands län samt lantbrukshögskolan och Föreningen för allmän hälsovård. För undvikande av ett vidlyftigt administrativt arbete med dispensansökningar bör undantagen från huvudregeln utredas och anges i författningen enligt länsstyrelserna i Södermanland och Kronobergs län. Länsstyrelsen i Östergötlands län anser att behandlingen av dispensansökningarna blir både smidigare och snabbare om dessa handlägges av hälsovårdsnämnderna. Dispens från pastöriseringstvånget bör kunna medges för mjölk som säljes direkt till sådana hushåll, som har längre väg än en km till ställen där pastöriserad mjölk säljes. Detta påpekas av länsstyrelsen i Östergötlands län och statens veterinärmedicinska anstalt. Enligt medicinalstyrelsen, länsstyrelsen i Göteborgs och Bohus län och statens veterinärmedicinska anstalt bör dispensen ej enbart gälla visst område utan även viss producent, enär de hygieniska förhållandena på produktionsplatsen är av avgörande betydelse. Sveriges grossistförbund vill att dispens även bör medges viss ystmjölk. Dispens bör dock ej beviljas mjölk avsedd för skolbarnsbespising eller barnkolonier.

Pastöriseringsapparat skall enligt kommittén vara typprovad och godkänd av statlig provningsanstalt för mejerimaskiner samt vara försedd med termograf och avverkningsregulator. Alnarpsinstitutet påpekar att pastöriseringsapparaten även bör vara försedd med returventil. Svenska mejerikonsumentföreningen anser att helt tillförlitliga avverkningsregulatorer för närvarande ej finns att tillgå. Statens maskinprovningar är beredda att medverka vid den obligatoriska provningen. Denna avstyrks av Sveriges lantbruksförbund, enär kontrollen bör läggas på den färdiga varan och icke på utrustningen.

Kommittén anser att *pastöriseringskontrollen* skall åvila hälsovårdsnämnd under

överinseende av veterinärstyrelsen och innefatta analys av mjölkprov enligt Storch eller Scharer, temperaturdiagramstudier, termografkontroll, apparatcertifikatkontroll och kontroll av separatorslambestämmelser. Statens jordbruksnämnd menar att pastöriseringskontrollen bör anförtros Svenska kontrollanstalten för mejeriprodukter och ägg, KMA, i samband med den av nämnden föreslagna kvalitetskontrollen av k-mjölksprodukter. Beträffande separatorslammet bör detta enligt Sveriges lantbruksförbund kunna oskadliggöras även på annat sätt än genom bränning t. ex. genom kemisk destruktion.

Efterkontrollen av positiva analysprov skall enligt kommittén utföras av statens institut för folkhälsan eller av laboratorium som auktoriserats av institutet. Denna uppfattning delas av statens lantbrukskemiska anstalt som för närvarande utför denna efterkontroll.

Kommittén anser, att *kostnaderna för pastöriseringskontrollen* skall bestridas av vederbörande kommun. Statens jordbruksnämnd menar att kostnaderna för pastöriseringskontrollen bör bestridas av statsverket. Om kostnaderna läggs på kommunerna kan de orättvist drabba de kommuner, inom vars område mejeri är beläget men vars k-mjölksprodukter försäljes till andra områden. Enligt veterinärstyrelsen bör kostnaderna för pastöriseringskontrollen åvila vederbörande mejeri.

c) Förpackning av mjölk

Kommittén är av den åsikten, att *konsumtionsmjölk*, som yrkesmässigt serveras som dryck till allmänheten, skall tillhandahållas i *obruten originalförpackning* och att bestämmelserna härom skall intagas i ny normallivsmedelsordning. Samma uppfattning har de instanser som yttrat sig i denna fråga, nämligen medicinalstyrelsen, veterinärstyrelsen, kommerskollegium, länsstyrelserna i Älvsborgs och Jämtlands län, lantbrukshögskolan, statens veterinärmedicinska anstalt, Sveriges lantbruksförbund, Sveriges speceri- och lanthandlars förbund, Svens-

ka mejerikonstulentföreningen, Svenska mejeristföreningen och Sveriges husmodersföreningars riksförbund. Enligt de flesta bör bestämmelserna även gälla servering vid skolbarnsbespisningar. Länsstyrelsen i Jämtlands län och Sveriges speceri- och lanthandlars förbund anser att övergången till förpackad mjölk bör påskyndas, medan Sveriges husmodersföreningars riksförbund menar att åtgärder för att påskynda utvecklingen inte är nödvändiga.

Kommittén föreslår att i livsmedelsstadgan angives att »mjölk och mjölkprodukter i förpackat skick får icke saluhållas i detaljhandeln, om varan icke förpackats enligt av veterinärstyrelsen i samråd med statlig forskningsanstalt för mejeriprodukter meddelade föreskrifter». Förslaget innebär att maskiner för förpackning av mjölk skall vara typprovade och godkända samt att emballage skall vara provat och godkänt.

Statens maskinprovningar förklarar sig berett att medverka vid den av kommittén föreslagna obligatoriska provningen av maskinell utrustning m. m. Lantbrukshögskolan anser att vad beträffar mjölkemballaget bör inte endast ställas krav på renhet utan även på emballagets mekaniska hållbarhet. Sveriges lantbruksförbund avstyrker förslaget om obligatorisk provning av förpackningsmaskiner. Kontrollen bör läggas på den färdiga varan och ej på utrustningen.

Mjölkförpackning bör enligt kommittén märkas med sista försäljningsdag efter ett enhetligt system. Denna *datummärkning* bör intagas i livsmedelsstadgan samt i en kungörelse av veterinärstyrelsen om detaljförpackning av konsumtionsmjölksprodukter. Denna uppfattning redovisas även av medicinalstyrelsen, veterinärstyrelsen, länsstyrelserna i Kronobergs och Jämtlands län, statens veterinärmedicinska anstalt, Sveriges lantbruksförbund, Kooperativa förbundet och Sveriges husmodersföreningars riksförbund, medan länsveterinären i Göteborgs och Bohus län, hälsovårdsnämnderna i Gävle, Göteborg och Norrköping i stället föredrager märkning med tappningsdag. Kommerskollegium vill att frågorna om datumstämpling av såväl mjölk som andra livsmedel bör be-

handlas i ett sammanhang. Statens jordbruksnämnd påpekar svårigheten att avgöra huruvida ansvaret för en påträffad dålig vara skall läggas på mejeriet eller på återförsäljaren. Datum på förpackningen bör därför ange den sista dag förpackaren ansvarar för mjölkens kvalitet.

Beträffande mjölkglas anser kommittén att mjölkglas, som används för annat ändamål än för förvaring av mjölk, ej får återlämnas samt att mjölkglas skall vara sköljt då det återlämnas. Bestämmelserna bör intagas i normallivsmedelsordningen. Enligt veterinärstyrelsen, länsstyrelserna i Stockholms, Södermanlands och Kristianstads län samt statens veterinärmedicinska anstalt bör bestämmelserna i stället intagas i livsmedelsstadgan. Lantbrukshögskolan och hälsovårdsnämnden i Örebro påpekar svårigheterna att tillämpa bestämmelserna. I snabbköpsbutikerna placeras tomglas oftast i tomglasautomat utom synhåll för personalen vid kassorna. Bestämmelserna bör därför göras mindre rigorösa. Utsortering vid mejeriet och samtidigt debitering av kostnaderna eller ökad konsumentupplysning är några av de möjligheter som rekommenderas av Sveriges husmodersföreningars riksförbund.

d) Kontroll av konsumtionsmjölkprodukter

Kommittén anser, att en *offentlig kvalitetskontroll* av så ömtåliga och betydelsefulla varor som konsumtionsmjölk och konsumtionsmjölkprodukter skall göras *obligatorisk* genom att i livsmedelsstadgans 38 § 2 mom. intaga en bestämmelse om att »veterinärstyrelsen skall till ledning för hälsovårdsnämnderna utfärda särskilda föreskrifter om kontroll av mjölk och konsumtionsmjölkprodukter». Statens institut för folkhälsan skall meddela analysmetoder och bedömningsnormer. Enligt kommitténs uppfattning bör den offentliga kontrollen kombineras med en *intern konsumtionsmjölkkontroll*. Denna bör vara *frivillig* men påskyndas genom att en intern minimikontroll enligt av statens jordbruksnämnd meddelade föreskrifter göres till förutsättning för erhållande av statligt mjölkpristillägg.

Beträffande obligatorisk offentlig kvalitetskontroll har remissvaren i denna fråga redovisats under punkt A. a). Kommitténs uppfattning om intern kontroll delas av statens jordbruksnämnd, länsstyrelserna i Kronobergs, Gotlands, Malmöhus och Kopparbergs län samt av veterinärhögskolan och Sveriges lantbruksförbund, medan veterinärstyrelsen anser det vara riktigare att även föreskriva en obligatorisk intern mjölkkontroll. Länsstyrelsen i Kronobergs län poängterar risken för höjd prissättning, därest alltför rigorösa bestämmelser införes på en vara som redan står på en kvalitativt hög nivå.

Angående handhavandet av kontrollen anser kommittén »att Svenska kontrollanstalten för mejeriprodukter och ägg, KMÄ, torde ha goda förutsättningar att på ett ur såväl teknisk som kostnadsmässig synpunkt tillfredsställande sätt genomföra en k-mjölkproduktkontroll» men i enlighet med livsmedelsstadgan bör *kontrollen handhavas av hälsovårdsnämnderna*. Frågan om handhavandet och de kostnader detta medför har rönt stort intresse i de olika remissvaren. Som nämnts föreslår kommittén att kontrollen skall utföras av hälsovårdsnämnderna. Annan uppfattning har statens jordbruksnämnd, länsstyrelsen i Blekinge län, LO, Svenska mejeriernas riksförening, Kooperativa förbundet m. fl., som anser att flera skäl talar för att *KMÄ* bör sköta k-mjölkproduktkontrollen bl. a. enligt följande:

Kvalitetskontroll av en varas beskaffenhet, som syftar längre än till ett bedömande av varans tjänlighet som människoföda, bör ligga utanför hälsovårdsnämnds befogenhetsområde enligt livsmedelsstadgan. Detta påpekas av statens jordbruksnämnd, Svenska mejeriernas riksförening och Svenska mejerikonsulentföreningen.

Enligt statens jordbruksnämnd, länsstyrelsen i Blekinge län, LO, Svenska mejeriernas riksförening och Svenska mejerikonsulentföreningen har *KMÄ* sedan länge under statens jordbruksnämnd handhaft kvalitetskontroll av mejeriprodukter och har således på mejeriområdet sakkunnig personal samt tekniska resurser i form av laboratorier och be-

dömningslokaler. Beträffande personalfrågan synes kommittén enligt tjugoremissinstanser icke tillräckligt ha beaktat, att hälsovårdsnämnderna ej äger tillgång till personal med mejeriteknisk utbildning. Länsveterinären i Älvsborgs län, statens lantbrukskemiska kontrollanstalt, lantbrukshögskolan och Alnarpsinstitutet är av den åsikten att det är nödvändigt med en utbyggnad och samordning av livsmedelslaboratorierna samt en nybyggnad av laboratorier på orter där sådana ännu icke finns.

Statens jordbruksnämnd, LO, och Kooperativa förbundet påpekar att KMÄ:s kontrollanter besöker de flesta mejerierna i landet inom en 2-veckorsperiod, varför uttag av prov för mjölkkontroll m. m. kan ske i samband med dessa besök, vilket minskar kostnaderna för kontrollen.

Eftersom KMÄ-kontrollen är landsomfattande blir kontrollen enhetlig. Resultaten blir jämförbara och kan enligt statens jordbruksnämnd, Svenska mejeriernas riksförening och Kooperativa förbundet fortlöpande statistiskt sammanställas.

Svenska mejeriernas riksförening anser att mjölkkontroll i KMÄ:s regi skapar förutsättning för en framtida *kvalitetsbetalning* av konsumtionsmjölken mellan mejerierna i likhet med nuvarande kvalitetsbetalning av leverantörmjolk, smör och ost. Denna kvalitetsbetalning anses vara ett bättre medel att höja konsumtionsmjölkens kvalitet än tvingande bestämmelser.

Enligt statens jordbruksnämnd skapas även förutsättning för *runmärkeskontroll* av k-mjölksprodukter. »Kvalitetskontrollen skulle därmed få ett till det yttre synbart uttryck, som skulle berättiga kontrollen på ett för mejerierna och konsumenterna märkbart och tillfredsställande sätt».

Svenska mejeriernas riksförening påpekar att KMÄ:s undersökningsresultat skulle kunna ställas till hälsovårdsnämndernas förfogande.

Kostnaderna för mjölkkontrollen bör icke åvila hälsovårdsnämnderna (kommunerna), enär de i flertalet fall orättvist kommer att drabba de kommuner inom vars områden mejeri är beläget, men vars k-mjölksproduk-

ter försäljes inom andra områden. Detta anser statens jordbruksnämnd, veterinärstyrelsen, länsstyrelserna i Östergötlands, Blekinge, Kristianstads, Malmöhus, Skaraborgs, Kopparbergs och Västernorrlands län samt Kooperativa förbundet. Kostnaderna bör i stället täckas av statsmedel enligt statens jordbruksnämnd, länsstyrelserna i Östergötlands, Blekinge och Västernorrlands län, Veterinärstyrelsen, länsstyrelserna i Malmöhus, Kristianstads och Skaraborgs läns föreslår att kostnaderna bestrides av mejerierna. Länsstyrelserna i Kronobergs och Göteborgs och Bohus län är av den åsikten att de föreslagna utökade kontrolluppgifterna för hälsovårdsnämnderna bör anstå tills den nya kommunindelningen är klar. Veterinärstyrelsen finner det »tveksamt, huruvida styrelsen kan anses äga befogenhet att ålägga kommunerna så långt gående bestämmelser medförande betydande kostnader».

Länsveterinären i Skaraborgs län och länsstyrelsen i Kopparbergs län påpekar att det måste medgivas en viss övergångstid för att anpassa såväl mejeridriften som kontrollen till de nya bestämmelserna. Betänkandet saknar emellertid övergångsbestämmelser.

Kommittén är av den uppfattningen, att *fetthalten i k-mjolk* fortfarande skall regleras och att de gamla bestämmelserna i stort sett skall gälla. Själva grundbestämmelserna skall emellertid intagas i livsmedelsstadgan och tillämpningsföreskrifter utfärdas av statens jordbruksnämnd. Veterinärstyrelsen har å andra sidan den uppfattningen att standardiseringsbestämmelserna, som tillkommit i ett krisläge, icke är av den art att de hör hemma i livsmedelsstadgan och hemställer därför att 40 § livsmedelsstadgan bibehålles i nuvarande lydelse. Mot att bestämmelserna intages i livsmedelsstadgan har Svenska mejeriernas riksförening ingen erinran. Statens jordbruksnämnd vill komplettera livsmedelsstadgans 40 § med ett tillägg, som ger nämnden möjlighet att medgiva undantag från standardiseringsföreskrifterna. Beträffande fetthaltskontrollen föreslår statens jordbruksnämnd att denna överflyttas från hälsovårdsnämnderna till KMÄ och utföres i samband med övrig mjölkkontroll.

D. *Distributionsstadiet*

Kommittén anser att konsumtionsmjölkprodukternas temperatur vid utlämning från mejeri icke får överstiga $+6^{\circ}\text{C}$ och att produkterna under transport från mejeri till butik skall skyddas mot ljus, förorening och väta samt i görligaste mån mot temperaturförändringar. I butik skall produkterna placeras i kylutrymme för nedkylning under $+10^{\circ}\text{C}$. I kylutrymmet skall minst 2/3 av den normala dagsförsäljningen av k-mjölksprodukter kunna försvaras. Dessa bestämmelser föreslås intagas i normallivsmedelsordningen.

Enligt veterinärstyrelsen, länsstyrelserna i Stockholm, Södermanlands, Kalmar och Kristianstads län, statens veterinärmedicinska anstalt och Föreningen för allmän hälsovård bör dessa bestämmelser i stället intagas i livsmedelsstadgan under en speciell paragraf omfattande alla bestämmelser rörande transport av livsmedel. Utlämningstemperaturen $+6^{\circ}\text{C}$ tillstyrkes av Sveriges husmodersföreningar riksförbund. Den bör ändras till $+8^{\circ}\text{C}$ enligt Sveriges lantbruksförbund, till $+10^{\circ}\text{C}$ enligt länsstyrelsen i Blekinge län, Lantbrukarnas mjölkcentral i Göteborg och Svenska mejeristföreningen. Kylkedjan mejeri—butik bör ej brytas enligt Kooperativa förbundet och Sveriges speceri- och lanthandlares förbund. Man anser det vara inkonsekvent av kommittén att ställa krav på kyla i mejeri och butik samtidigt som man underlåter att kräva kylanordningar i transportbilarna. Beträffande kylutrymmet i butik bör detta svara mot en hel normal dagsförsäljning anser medicinalstyrelsen, länsstyrelsen i Jämtland och Svenska mejeristföreningen. Sveriges speceri- och lanthandlares förbund vill i detta avseende ha övergångsbestämmelser. Lantbrukarnas mjölkcentral i Göteborg, Kooperativa förbundet och Svenska mejerikonsulentföreningen påpekar att en total kylkedja medför ökade kostnader. En kostnadskalkyl bör därför göras för att utröna hur konsumentpriset på mjölk påverkas av kyltransport.

Kommittéförslaget tillstyrkes i huvudsak av Svenska mejeriernas riksförening (SMR),

länsstyrelsen i Jämtlands län, veterinärhögskolan och till större delen av Sveriges husmodersföreningars riksförbund. Svenska mejeriernas riksförening förutsätter dock, att samråd kommer att ske mellan berörda myndigheter och föreningen innan närmare beslut fattas om detaljerna.

E. *Personalförhållanden i samband med mjölkkontrollen*

a) Kommittén anser det vara av betydelse att hälsovårdsnämnderna har en tillräcklig kännedom om vad mjölk- och mjölkprodukter är och vad mjölkkontrollen innebär. Det är därför av allra största vikt, att *hälsovårdsinspektörerna* erhåller utbildning i mjölkkontroll och övrig övervakning av livsmedelsstadgans föreskrifter beträffande mjölk. Detta anser kommittén kan lösas genom att veterinärstyrelsens inspektörer för mjölkkontroll medverkar vid utbildningskurserna för hälsovårdsinspektörer. Hälsovårdsnämnder som saknar egna inspektörer bör kunna få råd och upplysningar av *länshälsovårdskonsulenten*. Detta innebär i sin tur att hälsovårds-konsulenten bör erhålla viss utbildning i k-mjölkesteknologi, -bakteriologi och -hygien.

I de flesta remissyttranden framhålles att hälsovårdsnämnderna i flertalet kommuner inte är rustade personellt och materiellt för denna betydande utvidgning av deras arbetsuppgifter. Hälsovårdsinspektörer finns endast i ett fåtal kommuner och i många landskommuner handhas de löpande göromålen av en förtroendeman som deltidssyssla. Detta påpekas av överståthållarämbetet, 12 länsstyrelser samt av lantbrukshögskolan, Alnarpsinstitutet och Hushållningssällskapens förbund. Det finns därför enligt länsstyrelserna i Älvsborgs, Skaraborgs, Jämtlands och Västerbottens län risk för att de omfattande bestämmelserna stannar på papperet eller åstadkommer stagnation i den allt mera förbättrade kontroll som utföres av mejerierna själva. En mjölkkontroll enligt förslaget motiverar önskvärdheten av utökade storkommuner med bättre möjligheter. Enligt länsstyrelserna i Kronobergs, Göte-

borgs och Bohus och Gävleborgs län bör av denna anledning genomförandet av kommitténs förslag anstå i väntan på en ny kommunindelning.

Vid undervisning av hälsovårdspersonal i mjölkkontroll bör enligt länsveterinären i Älvsborgs län användas veterinärer och mejeriingenjörer samt husdjursagronomer enligt lantbrukshögskolan.

b) Kommittén anser det vara nödvändigt att veterinärstyrelsen som högsta tillsynsmyndighet för mjölkhygien och därmed sammanhängande spørsmål till sitt förfogande får befattningshavare med särskild mejeriteknik och mejerihygienisk utbildning. Mejeriinspektörer bör därför anställas hos veterinärstyrelsen och där benämnas *statsinspektörer för mjölkkontroll*. För att inspektörerna rätt skall kunna fullgöra sina uppdrag måste de ha mejeringenjör- eller motsvarande utbildning och bör i lönehänseende jämföras med statsinspektörerna för köttkontroll.

Statskontoret anser det icke vara nödvändigt att uppställa mejeringenjör- eller motsvarande utbildning som formellt kompetenskrav för de nya befattningshavarna vid veterinärstyrelsen. De bör även behålla gällande tjänstebestämmelse, mejeriinspektör. Statskontoret finner heller icke skäl för lönegradsuppflyttning av mejeriinspektörstjänsterna. Länsstyrelsen i Blekinge län vill bestämt avstyrka förslaget om anställande av statsinspektörer för mjölkkontroll vid veterinärstyrelsen, enär kommittén uttalat att mjölkkontrollen i tillämpliga delar bör stämma med övrig livsmedelskontroll. Från veterinärhåll (veterinärstyrelsen, veterinärhögskolan, statens veterinärmedicinska anstalt, Sveriges veterinärförbund) och från Förordningens för allmän hälsovård menar man, att de två statsinspektörsbefattningarna för mjölkkontroll bör kompletteras med en veterinär befattningshavare med grundlig hygienisk utbildning och i statsinspektörs ställning. Hälsovårdsnämnderna i Eskilstuna och Linköping vill att den ene av de båda statsinspektörerna skall ha ovan nämnd utbildning. Från mejerihåll (Lantbrukarnas mjölkcentral och Svenska mejerikonstuläro-

ningen) vill man i stället till veterinärstyrelsen, utöver de två statsinspektörerna, knyta ytterligare en mejerit utbildad tjänsteman i väsentligt högre tjänsteställning.

F. Rådgivnings- och upplysningsverksamhet

Kommittén anser att rådgivnings- och upplysningsverksamhet betyder mycket för bättre mjölk kvalitet. Denna verksamhet är tillfredsställande på produktions- och mejeristadiet. Några väsentliga ytterligare åtgärder behöver ej vidtagas från det allmänna sida. På distributionsstadiet sker däremot enligt kommitténs uppfattning rådgivnings- och upplysningsverksamhet i för liten omfattning. Några åtgärder från det allmänna sida anses emellertid inte heller här nödvändiga. Kommittén betonar vikten av ett nära samarbete mellan mejeriföretag och hälsovårdsnämnder.

Detta ämne har endast behandlats i ett fåtal yttranden. Tjänstemännens centralorganisation och Hushållningsällskapens förbund instämmer i de av kommittén framförda synpunkterna rörande upplysningsverksamhetens framtida utformning. Lantbrukshögskolans lärarkollegium anser att husdjursagronomer genom sin utbildning är väl lämpade att meddela upplysning i produktionsstadiet. Hälsovårdsnämnden i Göteborg poängterar vikten av att de som engageras i upplysningsverksamhet är kompetenta för uppgiften. Man framhåller också betydelsen av samarbete mellan mejeri och hälsovårdsnämnd vad gäller upplysning i distributionsstadiet.

G. Metoder och normer för analys och kontroll av mjölk

Enligt kommitténs uppfattning bör provtagnings- och analysmetoder samt bedömningsnormer vara fastställda. Kommittén har därför föreslagit dylika avsedda att meddelas av statens institut för folkhälsan.

Remissyttrandena i denna fråga berör i huvudsak detaljer i kommitténs »Utkast till provtagningsföreskrifter, analysmetoder och bedömningsnormer för undersökning av den hygieniska kvaliteten hos mjölk m. m.». De

föreslagna analysmetoderna kan i princip tillstyrkas av Svenska mejeriernas riksförening, men föreningen anser att olika detaljustyckningar är nödvändiga innan de fastställs. Statens lantbrukskemiska kontrollanstalt föreslår att föreskrifterna skall gälla både provtagning och provbehandling. Enligt veterinärstyrelsen bör föreskrifterna meddelas av statens institut för folkhälsan i samråd med veterinärstyrelsen. Hälsovårdsnämnden i Göteborg poängterar betydelsen av att man vid utarbetande av analysmetoderna bör taga hänsyn till de metoder som Nordisk metodkommitté för livsmedel utfärdat. Vidare bör inom mjölkkontrollen använda glasvaror bli föremål för kontroll och godkännande för att analysresultaten skall bli jämförbara.

Yttranden beträffande förslaget om »Metoder och normer för bestämning av mjölkens hållbarhet genom reduktasprov» har redovisats tidigare under rubriken »Råvarukontroll» (B. f.).

I fråga om förslaget till »Metoder och normer för bestämning av totalantalet bakterier i mjölk» påpekar hälsovårdsnämnden i Göteborg att den angivna maximala tiden för undersökning, två timmar, förutsätter tillgång till laboratorium på platsen. Nämnden vill också skärpa normen för total bakteriehalt från mindre än 100.000 per ml till mindre än 30.000 per ml. Enligt kommittén är betydelsen av totalantalet bakterier i pastöriserad mjölk svår att bedöma. Svenska mejerikonsulentföreningen och Svenska mejeristföreningen vill därför att bestämningen av totalantalet bakterier utbytes mot 17°-reduktasprov.

Beträffande förslaget till »Metoder och normer för bestämning av antalet koliforma bakterier i mjölk» vill lantbrukshögskolan byta inkubationstemperaturen 37°C mot 35°C i likhet med standardmetoderna för vattenanalys.

Beträffande förslaget till »Metoder och normer för undersökning av glasflaskornas renhet» ifrågasätter hälsovårdsnämnden i Göteborg karbolfuksinprovets värde för undersökning av glasemballagets renhetsgrad på grund av den korrosion som efter hand visar sig i glaset då emballaget användes

upp till 70—80 ggr. Vidare användes endast graderingarna »utmärkt», »mycket god», »god» och »mindre god» i normerna för bedömning av k-mjölakens bakteriologiska kvalitet och glasdiskningens effektivitet. Detta förutsätter att beteckningen »dålig», syftande på renhetsgraden, aldrig skall behöva användas. Lantbrukshögskolan anser att endast ett substrat bör föreskrivas för att skillnader i analysresultat ej skall uppstå. I analysmetodiken bör även, enligt Svenska mejerikonsulentföreningen, ingå en enkel analysmetod för att konstatera antibiotika i leverantörmjölk. En särskild metod för uppspårning av besättningar med juverinflammation efterlyses av statens institut för folkhälsan, länsstyrelserna i Malmöhus och Kopparbergs län, hälsovårdsnämnden i Häl-singborg och Sveriges veterinärförbund.

Bilaga 7 Verksamheten inom Joint FAO/WHO Codex Alimentarius Commission

Av byrådirektören Olof Ågren

Inledning

Joint FAO/WHO Codex Alimentarius Commission — i det följande benämnd Codex-kommissionen — är ett internationellt organ, som arbetar i gemensam regi av de två FN-sammanslutningarna FAO (Food and Agricultural Organization) och WHO (World Health Organization). Kommissionens sekretariat är förlagt till FAO:s huvudkvarter i Rom. Dess främsta uppgift är att utarbeta och fastställa internationella standards för livsmedel. Ändamålet med dessa standards skall vara att skydda konsumenternas hälsa och att trygga redlighet i livsmedelshandeln. I samband med utarbetandet av standards skall kommissionen utforma definitioner på livsmedel från råvara till slutlig produkt samt fastställa principer och metoder för provtagning och kontroll av livsmedel. Syftet med arbetet skall vara att skapa en för så många länder som möjligt gemensam livsmedelsbok, den s. k. Codex Alimentarius. Kommissionen skall vidare främja koordineringen av allt arbete rörande livsmedelsstandards, som pågår inom olika statliga och icke-statliga internationella organisationer. Resultaten av denna verksamhet är dessutom avsedda att underlätta den internationella handeln med livsmedel. Slutligen skall kommissionen, när den framtida utvecklingen så fordrar, göra ändringar och tillägg till i livsmedelsboken publicerade standards.

Historik över Codexkommissionens tillkomst

Tanken på att ett internationellt organ skulle åta sig ansvaret att förenkla och harmonisera internationella livsmedelsstandards för att därmed underlätta handeln och på samma gång skydda konsumenternas intressen för sunda livsmedel är i och för sig gammal. Första gången denna tanke togs upp efter 2:a världskriget var i juni 1953 vid ett möte med en forskningsgrupp inom tyska livsmedelsindustrin i Bad Neuenahr, då den förre österrikiske ministern dr Hans Frenzel framkastade idén om att förenhetliga den europeiska livsmedelslagstiftningen. Som resultat av denna idé och efter ytterligare artiklar och föredrag av Frenzel började man 1957 enligt ett österrikiskt förslag förbereda en för hela Europa gemensam livsmedelsbok, en *Codex Alimentarius Europaeus*. Commission Internationale des Industries Agricoles (CIIA) anordnade i april 1958 ett möte i Paris, där riktlinjerna drogs upp för en europeisk livsmedelskommitté med uppgift att utarbeta en sådan Codex. Vid ett möte i Wien i juni 1958 med deltagare från ett stort antal europeiska länder förelåg förslag till stadgar för en sådan kommitté. Det mötte dock svårigheter att vid mötet uppnå enighet om stadgarnas innehåll i fråga om den blivande organisationens mål och arbetsuppgifter. Detta berodde på olika åsikter, dels om det lämpliga i att knyta organisationen till någon av FN:s specialorga-

nisationer på hithörande område, såsom FAO eller WHO, dels om verksamhetsområdet skulle begränsas till Europa eller inte. Till slut enades man om en kompromiss, som innebar att stadgarna i sin helhet antogs endast provisoriskt för en tid av fyra år och att ett av regeringsrepresentanter sammansatt europeiskt råd för Codex Alimentarius skulle bildas. Det skulle ankomma på rådet att efter förfrågan hos vederbörande regeringar utreda möjligheterna för anslutning till en internationell organisation. Till rådets förste president valdes enhälligt Frenzel.

Verksamheten inom det europeiska rådet följdes för de nordiska ländernas del genom att ordföranden och generalsekreteraren i Nordiska metodikommittén för livsmedel som observatörer deltog vid rådets möten. Under de första årens möten behandlades frågan om rådets anslutning till någon redan existerande internationell organisation. Ett förslag vid 1960 års möte om rådets anknytning till FAO/WHO vann inte erforderlig majoritet utan remitterades till rådets presidentkonferens för fortsatt utredning. Det första stora steget mot Codexarbetets internationalisering togs i november 1961 genom att den årliga FAO-konferensen vid sin 11:e session föreslog ett för FAO och WHO gemensamt program för att åstadkomma standards för livsmedel och bilda ett särskilt organ härför, Codex Alimentarius Commission. I en resolution framhöll konferensen den hastigt växande betydelsen av internationellt antagna livsmedelsstandards — till skydd för konsumenter och producenter i alla länder och till effektiv minskning av handelsbarriärer. I resolutionen underströks nödvändigheten av att förenkla och samordna det internationella arbetet rörande livsmedelsstandards för att därigenom undvika dubbelarbete. Vidare betonades WHO:s viktiga roll i arbetet med livsmedelsstandards. FAO:s förslag om ett gemensamt agerande av FAO och WHO i dessa frågor accepterades därefter av WHO:s exekutivråd vid dess 89:e session i januari 1962. Med anledning av de framlagda förslagen hade FAO och WHO i oktober 1962 en gemensam konferens i Genève om livsmedelsstan-

dards, *Joint FAO/WHO Conference on Food Standards*. I konferensen deltog representanter från 43 medlemsländer samt observatörer från 24 internationella organisationer. Det angelägna behovet att samordna det internationella arbetet med livsmedelsstandards framgick kanske klarast av den sammanställning som FAO lämnade över de olika organisationer som arbetade inom området. Härvid redovisades nämligen inte mindre än 135 olika organ och sammanlutningar, förutom de statliga, vilka då var verksamma inom livsmedelsområdet. Vid konferensen beslöts bildande av *Joint FAO/WHO Codex Alimentarius Commission* och riktlinjer drogs upp för kommissionens verksamhet.

Codexkommissionen har sedan 1962 hållit 6 sessioner, nämligen 1963 i Rom, 1964 i Genève, 1965 i Rom, 1966 i Rom, 1968 i Rom samt 1969 i Genève. Vid samtliga sessioner har Sverige varit representerat med minst tre delegater.

Kommissionens organisation

Vid Codexkommissionens första sammanträde i Rom 1963 antogs stadgar och fastställdes arbetsordning samt gavs anvisningar för expertkommittéer och andra organ, som skulle utarbeta förslag till standards att föreläggas kommissionen för godkännande. Kommissionen inrättade vidare en rad underkommittéer (Codex Committees), vilka skulle svara för de förberedande arbetena med livsmedelsstandards. Dessutom tillsattes en särskild rådgivande grupp för Europa (Coordinating Committee for Europe), som ersatte det 1958 bildade europeiska rådet för Codex Alimentarius. Man bestämde att medlemskap i denna rådgivande grupp skulle tillkomma alla medlemsstater i FAO/WHO inom den geografiska delen av Europa samt Israel, Turkiet och USSR. Gruppen skall råda och biträda en speciellt utsedd koordinator för Europa i allt som avser förslag till standards som skall underställas kommissionen. Codexkommissionens nuvarande organisation (juni 1969) framgår av Bilaga 7 A. Där har förutom kommissionens underkommittéer även samarbetande sido-

organ inom FAO och WHO medtagits. Vid varje kommitté anges även värdlandet, som åtagit sig svara för ledningen och kostnaderna av arbetet inom kommittén i fråga. För den nationella kontakten med Codex-kommissionen har för varje medlemsland utsetts ett kontaktorgan (Codex Contact Point), som skall samordna arbetet med kommissionen.

Svenskt kontaktorgan har fram till den 1 juni 1969 varit *livsmedelsstadgekommittén* (LSK), genom ett beslut av Kungl. Maj:t (socialdepartementet) den 1 november 1963. På förslag av LSK har Kungl. Maj:t (jordbruksdepartementet) enligt beslut den 24 januari 1969 uppdragit åt *veterinärstyrelsen* att fr. o. m. den 1 juni samma år från LSK övertaga uppdraget att vara svenskt kontaktorgan till Codexkommissionen.

LSK:s verksamhet i Codexarbetet har främst gällt att avge kommentarer från svensk sida till den mångfald förslag till internationella livsmedelsstandards som utarbetats inom kommissionens underkommittéer. För detta ändamål har till LSK knutits ett 50-tal experter på skilda sakområden från myndigheter, organisationer och livsmedelsindustrier. Experternas synpunkter har sammanställts inom LSK:s sekretariat och efter prövning av LSK vidarebefordrats till kommissionens sekretariat i Rom. Vidare har ordföranden, vissa ledamöter och sekreterarna i LSK deltagit i de årliga plenarsessionerna med kommissionen omväxlande i Rom och Genève samt vid olika sammanträden med kommissionens expertkommittéer.

Kommissionens stadgar

Vid Codexkommissionens första sammanträde i Rom 1963 antogs grundstadgar för kommissionen. Dessa har sedan undergått ett antal mindre ändringar under årens lopp.

Artikel 1 i stadgarna fastställer kommissionens huvuduppgifter och ansvar inför FAO:s och WHO:s generaldirektörer inom det s. k. Joint FAO/WHO Food Standards Program. Kommissionen skall sålunda lämna förslag till internationella livsmedelsstandards och kunna rådfrågas av generaldirek-

törerna för FAO och WHO inom ramen för detta gemensamma program.

Programmets syftemål fastställs också och är:

- a) att skydda konsumenternas hälsa och trygga redlighet i handeln med livsmedel;
- b) att främja samordningen av allt livsmedelsstandardiseringsarbete, som företas av internationella statliga och icke-statliga organisationer;
- c) att besluta om prioriteter samt igångsätta och leda utarbetandet av förslag till standards med hjälp av lämpliga organisationer;
- d) att färdigställa standards som utarbetats enligt c) och efter medlemsländernas godkännande publicera dem i en livsmedelsbok, Codex Alimentarius, såsom antingen regionala eller världsomfattande standards och, om så är möjligt, tillsammans med internationella standards som redan utarbetats av andra organ enligt b);
- e) samt att omarbета publicerade standards efter lämplig översyn i takt med utvecklingen.

Artiklarna 2, 3 och 4 redogör för hur medlemskap kan erhållas i kommissionen. Medlemskap i kommissionen är öppet för alla medlemsnationer och associerade medlemmar i FAO och WHO, som är intresserade av internationella livsmedelsstandards. Medlemskapet omfattar de länder som officiellt har meddelat antingen generaldirektören för FAO eller WHO sin önskan att bli upptagen som medlem av kommissionen.

Vilken som helst medlemsnation eller associerad medlem i FAO eller WHO, som inte är medlem av kommissionen men som är särskilt intresserad av kommissionens arbete kan efter begäran hos någon av generaldirektörerna för FAO eller WHO få deltaga i kommissionens eller dess underorgans sammanträden som observatör.

Slutligen kan land, som inte är medlemsnation eller associerad medlem i FAO eller WHO men däremot medlem av För-

enta Nationerna, på särskild begäran bli inbjudet att delta som observatör vid kommissionens sammanträden enligt FAO:s och WHO:s regler.

Artikel 5 föreskriver att kommissionen skall rapportera och lämna sina rekommendationer till FAO-konferensen och motsvarande organ inom WHO genom sina respektive generaldirektörer. Kopior av rapporterna, som skall innehålla alla beslut och rekommendationer, skall distribueras till intresserade medlemsnationer och internationella organisationer för information så fort de blir tillgängliga.

Artikel 6 fastställer att kommissionen skall upprätta en exekutivkommitté (Executive Committee), vars sammansättning skall motsvara en lämplig representation från de olika geografiska världsområden medlemsnationerna tillhör. I perioderna mellan kommissionens plenarsessioner skall exekutivkommittén vara det verkställande organet för kommissionen.

I *Artikel 7* ges kommissionen befogenheten att inrätta andra hjälporgan (subsidiary bodies), som den bedömer nödvändiga för att fullgöra sina uppgifter, allt i den mån ekonomiska resurser finns tillgängliga.

Artikel 8 ger kommissionen möjligheter att själv antaga och revidera sina arbetsregler (Rules of Procedure), som skall träda i kraft efter godkännande av FAO:s och WHO:s generaldirektörer enligt vedertagna regler för dessa båda organisationer.

Artiklarna 9 och 10 gäller kommissionens budget. Där fastslås, att de löpande utgifterna för kommissionens arbete — med undantag av de inrättade hjälporganens aktivitet, för vilka en medlemsnation accepterat värdskapet — skall ingå i budgeten för the Joint FAO/WHO Food Standards Program. Detta program administreras av FAO på uppdrag av de båda organisationerna enligt FAO:s ekonomiska regler. FAO:s och WHO:s generaldirektörer skall gemensamt besluta om hur stor del av kostnaderna för

programmet som skall belasta varje organisation. För närvarande är förhållandet det att FAO står för 75 % av kostnaderna och WHO 25 %. Generaldirektörerna skall dessutom årligen göra upp en kostnadsberäkning för kommissionens arbete och denna skall därefter tas in i organisationernas reguljära budget för godkännande av vederbörande beslutsorgan inom de båda organisationerna.

De utgifter (för t. ex. sammanträden, arbetshandlingar, översättningar, tolkning), som uppstår i det förberedande arbetet i fråga om standards och som kommissionens medlemsländer antingen med eller utan rekommendation från kommissionen åtagit sig, skall bekostas av vederbörande land. Kommissionen kan emellertid inom ramen för sin budget föreslå att vissa delar av kostnaderna för de förberedande arbetena som utförs av ett medlemsland bekostas av kommissionen. Så har i stor utsträckning också skett speciellt vad gäller utarbetande, översättning och distribution av rapporter från underkommittéernas årliga sammanträden liksom sekretariathjälp vid dessa tillfällen.

Arbetsregler för kommissionen

Kommissionens arbetsregler ger en mer detaljerad beskrivning av verksamheten än vad som återfinns i stadgarna. Kommissionen antar och ändrar dessa arbetsregler själv men de måste slutligt godkännas av FAO:s och WHO:s generaldirektörer för att bli giltiga. Även arbetsreglerna har undergått ett antal ändringar under årens lopp.

Regel I beskriver medlemskapet i kommissionen och är endast en komplettering till stadgans artiklar 2—4.

Regel II beskriver de olika funktionärerna i kommissionen, i första hand ordföranden, som väljs för en period av ett år i taget och de tre vice ordförandena, som väljs för samma tid. Dessa fyra funktionärer kan omväljas för ytterligare en period om ett år. Perioden omfattar tiden från en sessions slut till nästkommande sessions slut. De fyra ordförandena väljs bland medlemsländernas representanter, ersättare eller

rådgivare. Under denna regel redogörs också för ett antal andra funktionärer såsom koordinator för en region, rapportör vid expertkommittéer samt kommissionens sekreterare, vilka utväljs bland den fasta personalen vid FAO eller WHO.

Under *Regel III* beskrivs samansättningen av exekutivkommittén. Denna består av kommissionens ordförande och de tre vice ordförandena samt sex ytterligare medlemmar. Dessa sex personer väljs av kommissionen vid de reguljära sessionerna från medlemsländerna och skall representera följande geografiska världsområden: Afrika, Asien, Europa, Latinamerika, Nordamerika och Oceanien. De sex exekutivmedlemmarna väljs för en period av två år och kan omväljas för ytterligare en tvåårsperiod.

Exekutivkommittén fungerar som kommissionens verkställande organ mellan plenarsessionerna och håller som regel minst två sammanträden mellan dessa. Kommittén skall avlämna rapporter till kommissionen över sina sammanträden.

Regel IV fastställer att kommissionen i princip skall hålla minst en plenarsession årligen antingen på FAO:s eller WHO:s huvudkvarter. Vidare föreskrivs här att varje medlemsland skall ha en representant, som kan åtföljas av en eller flera ersättare och rådgivare. Kommissionens sessioner skall vara offentliga om inte annat bestäms av kommissionen.

Vidare lämnas under denna regel allmänna direktiv för omröstningar och majoritetsbeslut. För att ett majoritetsbeslut skall bli giltigt fordras att minst 20 procent av medlemsländerna eller minst 25 medlemsländer är representerade vid sessionen.

Regel V beskriver fastställande, innehåll och publicering av föredragningslistan för plenarsessionerna. Varje medlemsland har rätt att sända in förslag till föredragningslistan, som i princip skall skickas ut 2 månader före plenarsessionens början. Arbetsdokument till sessionen skall distribueras från generaldirektörerna för FAO och WHO

till samtliga inbjudna, likaledes 2 månader i förväg.

Regel VI lämnar detaljerade bestämmelser för olika omröstningsförfaranden vid en plenarsession och föreskriver dessutom att dessa procedurer skall gälla för kommissionens olika expertkommittéer.

Regel VII definierar närmare vilka som kan delta som observatörer vid plenarsessionen och expertkommittéernas sammanträden. För observatörer gäller, att de får delta i diskussioner vid de olika sammanträdena och avlämna promemorior. Däremot har de inte rösträtt.

Regel VIII berör referat och rapporter från kommissionens sessioner. Vid varje plenarsession skall kommissionen antaga en rapport, som skall innehålla dess åsikter, rekommendationer och beslut. På begäran skall även minoritetsreservationer innefattas i rapporten.

Rapporter skall vidare genom generaldirektörernas försorg distribueras till samtliga medlemsländer och till andra intresserade.

Regel IX berör kommissionens olika hjälporgan (subsidiary bodies), dvs. underkommittéer och expertkommittéer som kommissionen kan inrätta eller anlita för att arbeta ut livsmedelsstandards.

Dessa hjälporgan är av tre slag, nämligen

- 1 a) hjälporgan, som kommissionen bedömer vara nödvändiga för fullgörandet av sitt arbete med redan påbörjade internationella standards för livsmedel. (Till denna grupp hör f. n. endast mjölkkommittén (Joint FAO/WHO Committee of Government Experts on the Code of Principles concerning Milk and Milk Products) eftersom denna kommitté har varit i verksamhet sedan 1957);

- 1 b) hjälporgan i form av
 - (1) Codexkommittéer för utarbetande av standardförslag avsedda att underställas kommissionen, antingen dessa standards är planerade att bli världsomfattande eller endast avser en grupp länder (regionala standards);

(2) samordnande kommittéer (Coordinating Committees) för regioner eller grupper av länder. Dessa kommittéer skall utöva en allmänt samordnande funktion vid utarbetandet av regionala standards och kan vidare få sig speciella uppgifter förelagda av kommissionen.

I regel IX fastställs också villkoren för medlemskap i de olika typerna av hjälporgan samt regler för dessa organs sammanläggning, sammanträden osv.

Beträffande medlemsländernas experter i dessa hjälporgan sägs att de skall vara aktiva specialister inom sitt fackområde och i möjlig mån fortlöpande deltaga i arbetet.

Hjälporganen kan endast inrättas av kommissionen som därvid också skall fastställa direktiven för dem och deras rapportskyldighet.

Sammanträden med hjälporganen skall fastställas av generaldirektörerna för FAO och WHO. Slutligen föreskriver denna regel att kommissionens arbetsregler skall tillämpas »mutatis mutandis» för dess hjälporgan.

Regel X ger kommissionen befogenheter att föreskriva den arbetsgång som är nödvändig för utarbetande av världsomfattande och regionala standards.

Regel XI berör kommissionens och dess hjälporgans budget och övriga omkostnader i arbetet. I princip går kommissionens arbete in under FAO:s och WHO:s ordinarie budget medan driftskostnaderna för hjälporganen under Regel IX 1 b) (1) (Codexkommittéerna) belastar de medlemsländer som åtar sig ordförandeskapet för en sådan kommitté.

Utgifter för deltagande i kommissionens sammanträden skall bekostas av respektive medlemsland.

Regel XII fastställer att kommissionens officiella språk skall vara motsvarande som för FAO och WHO (FAO=engelska, franska, spanska; WHO=engelska, franska, spanska, ryska).

Vid Codexkommittéernas och regionalkommittéernas sammanträden är det dock

tillfyllest om två av de officiella språken används som arbetspråk.

Regel XIII berör ändringar och tillägg till samt upphävande av arbetsreglerna.

Här föreskrivs att ändringar och tillägg till reglerna kan antas av en 2/3-dels majoritet av avgivna röster, förutsatt att förslagen avgivits 24 timmar före omröstningen. Reglerna kan med vissa undantag också upphävas av kommissionen genom en 2/3-dels majoritet under samma förutsättning.

Regel XIV fastställer slutligen ikraftträdandet av dessa arbetsregler. Detta sker genom godkännande av FAO:s och WHO:s generaldirektörer i enlighet med respektive organisations statuter.

Allmänna riktlinjer för livsmedelsboken (Codex Alimentarius)

De allmänna riktlinjerna för Codex Alimentarius är en sammanfattande programförklaring för livsmedelsbokens syften och omfattning samt hur de olika slagen av utarbetade Codexstandards skall kunna godkännas av medlemsländerna i kommissionen.

Riktlinjerna drogs upp redan vid det förberedande mötet om Food Standards i Genève 1962 och utformades sedan vid kommissionens första möte 1963 i Rom. Därefter har de genomgått en rad förändringar på de möten som den särskilda Codexkommittén för allmänna riktlinjer under Frankrikes värdskap avhållit tre gånger (1965, 1967 och 1968). Ytterligare justeringar har därefter i regel gjorts av kommissionen själv vid plenarsessionerna, senast vid sessionen i mars 1969. Den nuvarande utformningen av riktlinjerna, som beskrivs i det följande, synes ha vissa möjligheter att kunna bestå för ett antal år framåt.

1. Syftet med Codex Alimentarius

Codex Alimentarius skall vara en samling av internationellt accepterade livsmedelsstandards presenterade på ett enhetligt sätt. Dessa standards syftar till att skydda konsumenternas hälsa och trygga redligheten i handeln med livsmedel. Codex Alimentarius

skall också innehålla bestämmelser av mera rådgivande karaktär i form av råd och anvisningar, riktlinjer och andra former av rekommendationer som är avsedda att underlätta uppnåendet av Codex Alimentarius' syften. Publiceringen av Codex Alimentarius är avsedd att leda och befrämja utarbetandet och fastställandet av definitioner och bestämmelser för livsmedel, allt i harmoniserande syfte och därmed underlätta den internationella handeln.

2. Omfattningen av Codex Alimentarius

Codex Alimentarius skall omfatta standards för alla viktigare livsmedel, avsedda för distribution till konsumenten, antingen dessa livsmedel är helt färdigberedda, halvfabrikat eller obearbetade. Produkter som är avsedda att undergå vidare bearbetning till livsmedel skall innefattas i Codexarbetet i den utsträckning som är nödvändig för att uppnå Codex Alimentarius' syften.

Codex Alimentarius skall innehålla bestämmelser för livsmedelshygien, livsmedelstillsatser, bekämpningsmedelsrester, föroreningar i livsmedel, märkning och presentation av livsmedel samt metoder för provtagning och analys av livsmedel. Livsmedelsboken skall också innefatta bestämmelser av rådgivande karaktär i form av råd och anvisningar, riktlinjer och andra liknande rekommendationer.

3. Olika typer av standards

Äldre slag av standards

Fram till Codexkommissionens andra möte i Genève 1964 arbetade man i princip med två typer av standards »*Minimum platform standards*» och »*Trading standards*».

Minimum platform standards avsåg att ställa lägre krav än trading standards. Genom att godkänna en minimum platform standard skulle en regering garantera, att landets egen motsvarande standard inte skulle vara mindre rigorös. Nationella standards, vilka skulle få ha och i många fall har mer precisa fordringar än dylika minimum platform standards, skulle givetvis vara tillämpliga på all import till vederbörande land.

Trading standards skulle vara strängare

än minimum standards. Vid en regerings godkännande av trading standards förutsattes, att alla berörda produkter skulle stå i överensstämmelse med dessa standards för att fritt få importeras eller säljas inom ifrågavarande lands område. Sådana standards skulle antingen kunna rekommenderas för frivilligt antagande eller, inom starkt integrerade områden, direkt bli föremål för mellanstatlig lagstiftning genom överstatlig organ. Sistnämnda metod följs redan nu av t. ex. EEC-länderna genom ett gemensamt sekretariat i Bryssel.

Samtidigt med att ovanstående två slag av standard definierades, angavs att man även försöksvis kunde utarbeta *regionala standards*, som borde vara av typen trading standards. En sådan standard skulle upptaga en förteckning över de länder som accepterat standarden i fråga.

Nuvarande typer av standards

Vid Codexkommissionens tredje möte i Rom 1965 avskaffade man helt de två tidigare definierade »minimum platform standards» och »trading standards». I stället infördes en enda standard, »*Codex Standard*» men med två olika omfattningar, dels »*Worldwide Codex Standard*» och dels »*Regional Codex Standard*». Uppläggningsen av arbetsgången för utarbetandet av dessa två slag av standards är mycket likartad. Omfattningen innebär inga kvalitetsskillnader utan i princip endast att antalet länder, som godkänner en standard är olika.

Innehållet i Codexstandards

En Codexstandard skall innehålla sådana bestämmelser för ett livsmedel att konsumenten erhåller en sund, hälsosam och oförfalskad produkt, som är korrekt märkt och presenterad. Standarden skall utarbetas enligt särskilda direktiv för utformningen av Codexstandards (Format for Codex Commodity Standards) och skall i tillämpliga delar innehålla de kriterier, som återfinns däri.

Utarbetandet av Codexstandards

Arbetsgången vid utarbetandet av olika Codexstandards (världsomfattande eller regio-

nal, varustandard eller allmän standard) framgår av Bilagorna 7 B—D. I korthet kan arbetet beskrivas på följande sätt.

Kommissionen beslutar att en standard skall utarbetas och inrättas för detta ändamål en Codexkommitté eller anförtror utarbetandet till något annat organ. Codexkommittén eller motsvarande organ utarbetar ett förslag som på detta stadium är »förslag till utkast till standard». Detta cirkuleras till länderna för kommentarer och kan antagas eller ytterligare ändras av den samordnande kommittén, om en sådan finns, när det gäller ett förslag för en region eller grupp av länder eller annars av vederbörande Codexkommitté eller motsvarande organ. Förslaget framläggs sedan för kommissionen som förslag till utkast till standard varvid kommissionen använder det som grund för att utarbeta ett »utkast till standard». Detta sänds på nytt ut till länderna för kommentarer. Med hänsynstagande till dessa kommentarer och efter ytterligare beredning av den samordnande kommittén, Codexkommittén eller motsvarande behandlar kommissionen på nytt utkastet och antar det som en »rekommenderad standard». Denna sänds ut till länderna för godkännande och publiceras i Codex Alimentarius som en »Codexstandard», när kommissionen beslutar att så är lämpligt med hänsyn till antalet mottagna godkännanden.

Vissa specialbestämmelser för arbetsgången

Med undantag för bestämmelserna angående godkännande, gäller reglerna för utarbetande av standards enligt Bilagorna 7 B och C »mutatis mutandis» även för utarbetandet av råd och anvisningar (Codes of Practice) och, efter beslut av kommissionen, för andra texter av icke obligatorisk karaktär.

Det skall vara möjligt för kommissionen eller andra organ, som handlägger utarbetande, ändringar eller antagande av en standard på stegen 4, 5, 7 och 8 i arbetsgången enligt Bilagorna 7 B och C, att besluta att utkastet till standard skall återsändas för ytterligare bearbetning till något lämpligt tidigare steg i arbetsgången. Kommissionen skall också kunna besluta att hoppa över ett

eller flera av stegen 6, 7 och 8 i arbetsgången. En förutsättning härför är att kommissionen utan delade meningar anser att färdigställandet av standarden är av synnerlig vikt eller att den märker att standarden inte är av kontroversiell natur och att standarden redan visat sig vara allmänt godtagbar för medlemsländerna.

Det skall vidare stå kommissionen fritt att på vilket steg som helst under utarbetandet av en standard överlämna arbetet enligt kvarvarande steg till ett annat organ än det som tidigare erhållit uppdraget.

Det skall ankomma på kommissionen själv att bevaka revideringen av rekommenderade standards. Arbetsgången för revidering skall vara densamma som för utarbetande av Codexstandards med det undantaget att vid ändringsförslag från Codexkommittéer steg 2 i arbetsgången skall kunna utelämnas.

Bestämmelserna för arbetsgången enligt Bilaga 7 C gäller »mutatis mutandis» för utarbetandet av Codexstandards för grupper av länder, vilka speciellt uppräknats av kommissionen.

I Bilaga 7 D återges också den särskilda *arbetsgång för utarbetande av Codexstandards för mjölk och mjölkprodukter*, som kommissionen antagit på grund av den speciella status mjölkkommittén erhållit inom kommissionen bl. a. av historiska skäl (jfr Regel IX, 1 a) i arbetsreglerna.

4. Godkännande av Codexstandards

4. A. En Codexstandard för en vara (*Codex varustandard*) kan godkännas av ett land i överensstämmelse med dess fastställda, lagliga och administrativa bestämmelser om varans distribution inom dess jurisdiktionsområde, antingen varan är importerad eller tillverkad inom landet. Godkännandet kan ske på något av följande sätt:

(i) *Fullständigt godkännande (Full acceptance)*

Med fullständigt godkännande förstås, att vederbörande land medger obehindrad distribution inom sitt jurisdik-

tionsområde av den vara standarden gäller och under den beskrivning, som fastställts i standarden, förutsatt att varan uppfyller alla krav i standarden. Landet skall också garantera att varor, som inte uppfyller de i standarden fastställda kraven, inte får distribueras under standardens beskrivning. Fullständigt godkännande innebär också, att distribution av varje felfri vara, som uppfyller standarden, inte skall hindras genom några lagliga bestämmelser i vederbörande land, vilka avser konsumentens hälsa eller andra livsmedelsstandards utom i fråga om överväganden, som rör hälsotillståndet hos människor, växter och djur, och vilka inte uttryckligen behandlats i standarden.

(ii) *Framtida godkännande som målsättning (Target acceptance)*

Med framtida godkännande som målsättning förstås, att vederbörande land uttalar sin avsikt att godkänna standarden efter ett angivet antal år och att landet under tiden inte skall hindra distributionen inom sitt jurisdiktionsområde av sådana felfria varor, som uppfyller standarden, på grund av andra lagliga bestämmelser i landet, som avser konsumentens hälsa eller andra livsmedelsstandards utom i fråga om överväganden, som rör hälsotillståndet hos människor, växter och djur, och vilka inte uttryckligen behandlats i standarden.

(iii) *Godkännande med mindre avvikelser (Acceptance with minor deviations)*

Godkännande med mindre avvikelser innebär, att vederbörande land meddelar fullständigt godkännande av standarden enligt 4. A (i) med undantag för vissa mindre avvikelser, vilka av Codexkommissionen erkänts vara av sådan art. Det är härvid underförstått att en vara, som uppfyller standarden med hänsyn till sådana mindre avvikelser, skall tillåtas att fritt få distribueras inom landets jurisdiktions-

område. Landet skall vidare i sin förklaring om godkännande lämna en förteckning över avvikelserna och orsakerna till dessa samt dessutom ange:

- a) huruvida varor, som fullständigt uppfyller standarden, fritt får distribueras inom landets jurisdiktionsområde enligt 4. A (i);
- b) huruvida landet kan väntas komma att fullständigt godkänna standarden och i så fall när.

4. B. Ett land som inte anser sig kunna godkänna standarden enligt något av de ovannämnda alternativen, bör lämna uppgift om

- (i) huruvida varor, som uppfyller standarden fritt får distribueras inom landets jurisdiktionsområde;
- (ii) på vad sätt dess nuvarande eller planerade bestämmelser skiljer sig från standarden och skälen för dessa olikheter.

4. C.

- (i) Ett land, som godkänner en Codexstandard i enlighet med någon av bestämmelserna under 4. A, är ansvarigt för en enhetlig och opartisk tillämpning av standardens bestämmelser med avseende på alla såväl inom landet tillverkade som importerade varor, vilka distribueras inom dess jurisdiktionsområde. Dessutom bör landet vara berett att ge råd och anvisningar till exportörer och tillverkare av varor avsedda för export i syfte att främja kunskap om och tillämpning av de föreskrifter från importländer, som godkänt Codexstandarden i överensstämmelse med någon av bestämmelserna under 4. A.
- (ii) Då i ett importland en vara, som utger sig uppfylla fordringarna i en Codexstandard, visar sig inte göra detta, skall landet underrätta vederbörande myndighet i exportlandet om alla betydelsefulla fakta. I synnerhet skall utförliga uppgifter lämnas om varans ursprung (exportörens namn och

adress), om det kan antagas att denne är ansvarig för den bristande överensstämmelsen med Codexstandarderna.

I anslutning till denna redogörelse beträffande formerna för ett medlemslands godkännande av Codex varustandarder bör uppmärksammas att det också finns *allmänna Codex standards*. Godkännandeformerna är i allt väsentligt desamma som gäller för Codex varustandarder.

5. Återtagande eller ändring av godkännande

Ett lands återtagande eller ändring av ett tidigare avgivet godkännande av en Codexstandard skall skriftligen meddelas Codexkommissionens sekretariat, som har att informera samtliga medlemsländer och associerade medlemsländer i FAO och WHO om meddelandet och datum för dettas återtagande. Ifrågavarande land skall därvid samtidigt i tillämpliga delar förse kommissionen med de uppgifter som anges under punkterna 4. A (iii) och 4. B. Landet skall också ange en tidsfrist för återtagandet eller ändringen, som är så långt tilltagen som är praktiskt möjligt.

Utformningen av Codex varustandarder

För att få en så enhetlig uppställning som möjligt av Codexstandarder har kommissionen låtit utarbeta en mall för en Codexstandarders innehåll och omfattning. Under ett antal rubriker beskrivs kort vad som bör ingå i standarden. Mallen skall också tjäna som vägledning för de olika Codexkommittéerna under deras utarbetande av varustandarder. Givetvis behöver bara de i varje fall aktuella uppgifterna för en vara medtagas i standarden.

Följande huvudrubriker kan sålunda återfinnas i en Codex varustandard:

1. Standardens namn
2. Omfattningen av standarden
3. Beskrivning av produkten
4. Väsentlig sammansättning och kvalitetsfaktorer

5. Livsmedelstillsatser
6. Föroreningar (inkluderande bekämpningsmedelsrester)
7. Hygieniska normer för produkten
8. Vikt- och måttbestämmelser
9. Märkning
10. Metoder för provtagning och analys

Standardens namn skall vara så klart och entydigt som möjligt. Det skall i princip vara det allmänt vedertagna namnet på livsmedlet som täcks av standarden i fråga. Om mer än ett livsmedel behandlas i standarden får ett generiskt namn, som täcker samtliga produkter, användas. Skulle en informativ titel bli onödigt lång får undertitlar användas.

Under rubriken *omfattning av standarden* skall ingå en fullständig beskrivning av vilket eller vilka livsmedel som täcks av standarden, om inte titeln ger denna information. Om en allmän standard för flera olika produkter utarbetas, skall klart anges vilka enskilda produkter som täcks av standarden.

Beskrivning av produkten skall innehålla en definition av densamma med ett angivande, där så behövs, av de råvaror av vilka produkten tillverkas och av eventuella referenser till framställningsmetoder. Under denna rubrik kan också finnas hänvisningar till olika typer av livsmedlet och till förpackningsformen.

Rubriken *väsentlig sammansättning och kvalitetsfaktorer* avser alla de kvantitativa och andra bestämmelser som berör produktens sammansättning. Där så är nödvändigt skall här ingå identitetskaraktäristika, bestämmelser rörande förpackningsformer samt uppgifter om obligatoriska och kompletterande ingredienser. Här skall också ingå de kvalitetskrav, som är nödvändiga för produktens rätta benämning, definition och sammansättning. Sådana krav kan innefatta kvaliteten på råvaran i syfte att skydda konsumenten, bestämmelser om smak, lukt, färg och konsistens samt andra grundläggande kvalitetskriterier för den slutliga produk-

ten i syfte att hindra en förfalskning av produkten. Sådana kvalitetskrav innefattar för närvarande inte kvalitetsgrader eller kvalitetsklasser (»grades eller »Handelsklassen»). Under denna rubrik kan också placeras toleranser för defekter såsom skador på frukter eller främmande beståndsdelar.

Rubriken *livsmedelstillsatser* avser namnen på de för livsmedlet tillåtna tillsatserna och där så är lämpligt tillåten maximihalt i livsmedlet. Utarbetandet av uppgifterna skall ske i samarbete med Codexkommittén för livsmedelstillsatser och kan ha följande utseende:

»Följande bestämmelser rörande tillsatser och deras specifikationer enligt sektion . . . i Codex Alimentarius skall godkännas av (alt. har godkänts av) Codexkommittén för livsmedelstillsatser». Därefter skall följa en tabell med tillsatsens namn och tillåten maximihalt för användning i livsmedlet (i procent eller mg/kg).

Rubriken *föroreningar* är uppdelad i två underrubriker, bekämpningsmedelsrester och andra föroreningar. Underrubriken bekämpningsmedelsrester skall genom hänvisningar omfatta de resttoleranser för bekämpningsmedel, vilka fastställts för livsmedlet i fråga av Codexkommittén för bekämpningsmedelsrester.

Under den andra underrubriken skall upptas namnen på andra föroreningar än bekämpningsmedel jämte angiven högsta tillåtna mängd. Hänvisning skall liksom för tillsatserna ske till Codexkommittén rörande dessa och med angivande av om de är godkända eller endast under behandling av kommittén. Därefter skall följa en tabell med föroreningens namn och tillåten maximihalt i procent eller mg/kg.

Rubriken *hygien* omfattar de specifika obligatoriska hygienbestämmelser, som anses nödvändiga för produkten. Bestämmelserna skall utarbetas i samråd med den speciella Codexkommittén för livsmedelshygien. Referenser till andra tillämpliga hygiennormer skall också ske här. Om delar av sådana normer är av stor vikt för slutprodukten hygieniska status skall de bli obligatoriska och återges i sin helhet under

denna rubrik. Här skall även anges om hygienbestämmelserna är godkända eller under godkännande av hygienkommittén.

Rubriken *vikt- och måttbestämmelser* omfattar alla de bestämmelser — utom märkningsbestämmelser för vikt och mått — som gäller för exempelvis fyllnadsgrad, vikt, mått eller enheter som bestämts med angiven provtagnings- och analysmetod. Vikt och mått skall anges i SI-enheter (Système International d'Unités). Om en standard innehåller bestämmelser för produktens saluhållande i standardiserade enheter, t. ex. multiplar om 100 gram skall SI-enheter användas, men detta hindrar inte att kompletterande uppgifter till dessa enheter får ges i närmast motsvarande enheter i annat vikt- och måttssystem.

Rubriken *märkning* skall antingen i sin helhet eller genom referens innehålla de bestämmelser i den allmänna märkningsstandarden, som är aktuella för produkten i fråga. Bestämmelserna för märkning skall utarbetas i samråd med Codexkommittén för märkning av livsmedel, som har utarbetat den allmänna märkningsstandarden.

Märkningsrubriken skall också innehålla de bestämmelser som är undantag från, komplettering till eller nödvändiga för den allmänna märkningsstandardens tillämpning på ifrågavarande produkt. Även här skall hänvisning ske till om texten är godkänd eller under godkännande av märkningskommittén.

Under rubriken *provtagnings- och analysmetoder* skall antingen specifikt eller genom referens anges de metoder för provtagning och analys som är nödvändiga för kontroll av att produkten uppfyller standarden. Metoderna, som blir internationella referensmetoder i fall av tvister, skall utarbetas i samråd med den speciella Codexkommittén för analys- och provtagningsmetoder. Om två eller flera metoder har bedömts vara likvärda av denna kommitté skall de betraktas som alternativa och intas under denna rubrik i sin helhet eller genom referens. Hänvisning till metodernas status beträffande godkännande av analyskommittén skall göras på samma sätt som i fråga om övriga specialkommittéer.

Riktlinjer för Codexkommittéernas arbete

Med stöd av artikel 6 i kommissionens stadgar och Regel IX 1 b) (i) i kommissionens arbetsregler har inrättats ett antal underkommittéer (Codexkommittéer) för utarbetande av standards enligt arbetsgången för utarbetande av Codex standards. Kommissionen har vidare för varje Codexkommitté angivit om utarbetade standards skall vara världsomfattande eller gälla enbart för viss region. Kommissionens arbetsregler skall tillämpas »mutatis mutandis» för Codexkommittéerna.

För att underlätta Codexkommittéernas arbete har kommissionen även låtit utarbeta ett antal riktlinjer för dessa. Riktlinjerna berör en rad administrativa frågor som Codexkommittéernas sammansättning, organisation och direktiv, sammanträden, uppgörandet av standards samt samordningen mellan varukommittéerna och de allmänna Codexkommittéerna för märkning, tillsatser, analys- och provtagningsmetoder, livsmedelshygien och djupfrysta livsmedel. Några viktigare uppgifter under de olika punkterna i riktlinjerna skall kortfattat beskrivas.

Medlemskapet i Codexkommittéerna följer helt kommissionens stadgar liksom reglerna för observatörer vid kommittéernas sammanträden. Värdskapet för en Codexkommitté bestäms av Codexkommissionen, sedan ett medlemsland förklarat sig villigt att acceptera det ekonomiska ansvaret för en sådan kommitté. Värderlandet utser själv inom landet en ordförande för Codexkommittén. Ett medlemsland som accepterat värdskapet för en Codexkommitté svarar för alla tjänster vid sammanträden och liknande, däribland även ett sekretariat för kommittén. Detta sekretariat skall svara för alla utskrifter, översättningar och simultantolkningar m. m. som kan bli nödvändiga under kommitténs sammanträden och för färdigställandet av arbetsmaterial till sammanträden.

En Codexkommittés allmänna arbetsuppgifter skall bl. a. omfatta följande:

a) uppgörande av en prioritetsförteckning

över de ämnen och produkter som faller inom kommitténs direktiv,

- b) överväganden beträffande vilka produkttyper som kan komma i åtanke vid utarbetande av standards, t. ex. om material för vidare bearbetning till livsmedel skall täckas av standarden,
- c) utarbetande av förslag till Codexstandard inom ramen för direktiven från kommissionen,
- d) avlämnande av rapport över gjorda framsteg till varje plenarsession med kommissionen.

För Codexkommittéernas sammanträden finns i riktlinjerna ett stort antal detaljanvisningar rörande inbjudan, föredragningslista, arbetets organiserande, arbetshandlingar, sammanträdesprocedur och rapportuppgörande osv.

Beträffande de nationella s. k. Codex Contact Points' uppgifter påpekas bl. a. att dessa kontaktorgan skall ansvara för att arbetshandlingar och liknande distribueras till berörda parter inom det egna landet och att erforderliga åtgärder med anledning av handlingarna vidtas före angivet datum.

För själva utarbetandet av en ny Codexstandard påpekas för Codexkommittéerna att man skall beakta de direktiv som finns i de allmänna riktlinjerna för Codex Alimentarius.

Vidare skall i varje standardförslag finnas en inledning, dels med en beskrivning av standarden, dels med angivande av vilket arbetssteg standarden befinner sig på och dels vilka delar i standarden som skall godkännas eller behandlas av andra Codexkommittéer. I detta sammanhang påpekas också möjligheterna för kommittéerna att för en produkt som innefattar ett antal olika underprodukter t. ex. med olika sammansättningsbestämmelser, göra upp antingen en allmän standard för huvudprodukten och därefter olika standards för underprodukterna eller endast göra upp standards för underprodukterna. I båda fallen skall sådana standards innehålla klara och entydiga beteckningar för underprodukterna. Slutligen sägs här att det inte anses nödvändigt att

ändra benämningen på ett livsmedel om ett godkänt tillsatsmedel finns i produkten. Om en tillsats emellertid på ett signifikant sätt förändrar produkten bör detta särskilt framgå av märkningen förutom genom angivandet av tillsatsen i innehållsförteckningen för livsmedlet.

Beträffande samordningen mellan de olika varukommittéerna och de allmänna kommittéerna ges vissa direktiv för hur detta arbete skall tillgå. I princip skall en varukommitté, som vill ha råd eller godkännande från en allmän kommitté, kontakta den allmänna kommittén på steg 3 i arbetsgången för utarbetande av standards och överlämna sina frågor eller förslag till text till denna kommitté för ställningstagande. Bestämmelserna i en varustandard på steg 3 rörande märkning, tillsatser, analys- och provtagningsmetoder (med vissa undantag), hygien samt standards för djupfrysta livsmedel (med vissa undantag) skall i princip alltid överlämnas till och godkännas av respektive allmänna kommitté.

Codexkommissionens underkommittéer

Under varje Codexkommitté redovisas värld-land, avhållna sammanträden, svensk representation i kommittén, direktiv från kommissionen angående huvudsaklig arbetsuppgift samt exempel på viktigare standards under utarbetande. De redovisade förhållandena avser läget i oktober 1969.

1. *FAO/WHO:s gemensamma kommitté av regeringsexperten för »Code of Principles» rörande mjölk och mjölkprodukter*

(Joint FAO/WHO, Committee of Government Experts on the Code of Principles concerning Milk and Milk Products)

Bakgrund: Denna kommitté, som står direkt under FAO:s och WHO:s ledning inrättades redan år 1957 och hade sitt första sammanträde i september 1958. Kommittén hade sålunda varit verksam i fem år, när Codexkommissionen höll sin första plenarsession 1963. Kommitténs verksamhet inordnades då under Codexkommissionen genom en speciell paragraf i kommissionens arbetsord-

ning och kommittén fick därvid en särställning, som gav den samma befogenheter som Codexkommissionen själv vad det gäller standards för mjölkprodukter. En särskild arbetsgång för utarbetande av standards för mjölk och mjölkprodukter har sedermera fastställts för kommittén (Bilaga 7 D). Kommittén har sammanträtt årligen i Rom sedan 1958 och höll sin tolfte session där i juli 1969. 3 svenska experter deltagit i kommitténs arbete. Kommittén har utarbetat en »Code of Principles concerning Milk and Milk Products and Associated Standards», vars sjätte upplaga utkom 1968. Denna innehåller förutom »Codex» sju fullständiga standards rörande sammansättningen av mjölkprodukter och fem standards rörande provtagning och analysmetoder för mjölkprodukter samt sju internationella individuella oststandards.

För närvarande har 71 länder helt eller delvis accepterat denna »Code» eller avser acceptera den inom en viss angiven tid. De olika standards har även godkänts av ett antal deltagande länder.

Publicerade standards i Code of Principles (6:e upplagan)

Av 71 länder har nedanstående antal länder i juli 1969 godkänt nedan nämnda standards. (Svenskt godkännande betecknas med +.)

Standard	Godkänd av antal länder	
A 1 Smör	46	+
A 2 Smörolja	45	+
A 3 Osockrad kondenserad mjölk	45	+
A 4 Sockrad kondenserad mjölk	46	+
A 5 Mjölkpulver	65	+
A 6 Ost (Allmän standard)	35	+
A 7 Mesost	18	+
B 1 Provtagning av mjölk och mjölkprod.	46	—
B 2 Bestämning av fetthalt i torr mjölk	45	—
B 3 Bestämning av fetthalt i ost o. smältost	44	—
B 4 Bestämning av fria fettsyror i smörfett	43	—
B 5 Bestämning av brytningsindex för smörfett	44	—
C 1 Individuell oststandard, UK, ¹ Cheddar	16	+
C 2 Individuell oststandard, DK, ¹ Danablu	15	+

Standard	Godkänd av antal länder
C 3 Individuell oststandard, DK, ¹ Danbo	16 +
C 4 Individuell oststandard, NL, ¹ Edam	15 +
C 5 Individuell oststandard, NL, ¹ Gouda	12 —
C 6 Individuell oststandard, DK, ¹ Havarti	13 +
C 7 Individuell oststandard, DK, ¹ Samsøe	16 +

¹ ursprungsland.

Vidare pågår arbeten med standards för smältost, grädde, gräddpulver, yoghurt, ghee, gräddglass och mjölkglass, samt ytterligare ett stort antal individuella oststandards.

Världsomfattande Codexkommittéer för allmänna frågor

(s. k. General Subject Codex Committees)

2. Codexkommittén rörande livsmedelstillsetser

(Codex Committee on Food Additives)

Världskap: Holland. 6 sammanträden. 3 svenska experter.

Direktiv: att bekräfta eller fastställa maximalt tillåtna mängder av enstaka livsmedelstillsetser och maximalt tillåtna halter av föroreningar i enskilda livsmedel samt att uppgöra förteckningar över livsmedelstillsetser för toxikologisk värdering av den med kommittén samarbetande Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives.

Standards under utarbetande:

1. Förteckning över livsmedelsfärger (information till medlemsländer och Codexvarukommittéer)
2. Förteckning över mjölbehandlingsämnen (steg 6)
3. Förteckning över lösningsmedel för tillsatser (till medlemsländer för kommentarer)
4. Förteckning över »anti-caking agents» (överlämnad till toxikologkommittén för granskning)
5. Allmänna riktlinjer för användning av livsmedelstillsetser (överlämnad till kommissionen för behandling)

3. Codexkommittén rörande livsmedelshygien

(Codex Committee on Food Hygiene)

Världskap: USA. 6 sammanträden. 2 svenska experter.

Direktiv:

- a) att utarbeta förslag till allmänna riktlinjer för livsmedelshygien gällande alla slag av livsmedel,
- b) att efter granskning eller revidering godkända hygienbestämmelser i standards, som utarbetats av andra Codexkommittéer, eller själva utarbeta förslag till hygienbestämmelser på en Codexkommittés begäran,
- c) att där så är nödvändigt själv utarbeta förslag till hygienbestämmelser för varor, som ej behandlas av någon särskild Codexkommitté,
- d) samt att på kommissionens uppdrag behandla speciella hygieniska problem inom livsmedelsområdet.

Hittills utarbetade hygienbestämmelser:

1. Allmänna riktlinjer för livsmedelshygien (antagna på steg 8)
2. Hygieniska normer för burkkonserverade frukter och grönsaker (antagna på steg 8)
3. Hygieniska normer för torkade frukter (steg 5)
4. Hygieniska normer för dehydrerade frukter och grönsaker, inkluderande svamp (steg 5)
5. Hygieniska normer för djupfrysta frukter och grönsaksprodukter (steg 5)
6. Hygieniska normer för torkade kokosnötter (steg 5)
7. Hygieniska normer för nötter (steg 3)
8. Hygieniska normer för ägg och äggprodukter (steg 3)
9. Hygieniska normer för fjäderfä och fjäderfäprodukter (steg 2)
10. Hygieniska normer för djupfryst färdiglagad mat (steg 2)
11. Normer för hygien och desinfektion av fiskberedningsanläggningar (steg 2)
12. Hygieniska normer för skaldjur (steg 2)

13. Hygieniska normer för djupfrysta fruktjuicer (steg 2)

4. *Codexkommittén rörande märkning av livsmedel*

(Codex Committee on Food Labelling)

Vårdskap: Canada. 4 sammanträden. Ingen fast svensk representation.

Direktiv:

- a) att utarbeta förslag till allmänna märkningsbestämmelser gällande alla slag av livsmedel,
- b) att efter granskning eller revidering godkänna förslag till märkningsbestämmelser för enskilda livsmedel, som utarbetats av andra Codexkommittéer,
- c) samt att på kommissionens uppdrag studera speciella märkningsproblem.

Standard

Allmän standard för märkning av färdigförpackade livsmedel (steg 9)

5. *Codexkommittén rörande allmänna riktlinjer för Codex Alimentarius*

(Codex Committee on General Principles)

Vårdskap: Frankrike. 3 sammanträden. Ingen fast svensk representation.

Direktiv: att handlägga sådana allmänna procedurfrågor som Codexkommissionen hänskjuter till kommittén.

Kommittén har utarbetat de allmänna riktlinjerna för Codexarbetet, vilka definierar Codex Alimentarius' ändamål och omfattning, innehållet i Codex standards samt formerna för ländernas godkännande av dessa standards.

6. *Codexkommittén rörande analysmetoder och provtagning*

(Codex Committee of Methods of Analysis and Sampling)

Vårdskap: Västtyskland. 5 sammanträden. 1 svensk expert.

Direktiv:

- a) att specificera standardmetoder som är allmänt tillämpliga för livsmedel,
- b) att efter granskning eller revidering godkänna förslag till metoder, som utarbetats av andra Codexkommittéer, eller att

själv utarbeta metoder på begäran av eller i samarbete med sådana Codexkommittéer för senare godkännande av kommittén,

- c) att där så är nödvändigt revidera sålunda utarbetade metoder,
- d) samt att på kommissionens uppdrag studera särskilda provtagnings- och analysmetodproblem.

Standards under utarbetande:

1. Analysmetoder för honung (steg 9)
2. Tekniska metoder för provtagning av livsmedel (steg 6)

Exempel på andra frågor under behandling:

1. Layout för en standardmetod för livsmedelsanalyser
2. Synopsis över analysmetoder för fruktjuicer
3. Synopsis över analysmetoder för kakao och choklad
4. Förslag från ett antal Codexkommittéer beträffande analysmetoder för en rad livsmedel.

7. *Codexkommittén rörande bekämpningsmedelsrester*

(Codex Committee on Pesticide Residues)

Vårdskap: Holland. 4 sammanträden. 1 svensk expert.

Direktiv:

- a) att utarbeta rekommendationer till internationella resttoleranser för bekämpningsmedel på enskilda livsmedel,
- b) att upprätta prioritetsförteckningar för vägledning av framtida arbeten rörande bekämpningsmedelsrester, som påträffats i livsmedel på den internationella marknaden. Detta arbete skall ske till ledning för de med Codexkommittén samarbetande specialkommittéerna, nämligen FAO Working Party on Pesticides och WHO Expert Committee on Pesticide Residues.

Standards under utarbetande:

1. Förslag till internationella resttoleranser som nått *steg 9*:
 - a) Malathion i spannmål, 8 ppm

- b) Cyanväte i spannmål, 75 ppm
- c) Cyanväte i mjöl, 6 ppm
- d) Oorganisk bromid i spannmål, 50 ppm

(Bestämd och uttryckt som total bromidjon. Bestämmelsen har tillkommit för att kontrollera användningen av etylenbromid och metylbromid.)

Toleranserna skall gälla för livsmedlen ovan vid importplatsen (point of entry into a country) eller vid inträdet i handelsledet (point of entry into trade channels within a country) och får inte överstridas vid något tillfälle därefter.

- 2. Förslag till toleranser för en rad andra bekämpningsmedelsrester föreligger på stegen 5, 4 och 3.
- 3. Prioritetslistor för utarbetande av resttoleranser.

Fem olika prioritetslistor har gjorts upp, varav I och II omfattar de vanligast använda insekticiderna, III övriga insekticider, IV fungicider och V herbicider. Tidsplanen för listornas behandling inom Codexkommittén (CCPR) och de samarbetande gemensamma WHO/FAO expertkommittéerna (JMPR) ser ut som följer.

Prioritetslista	JMPR	CCPR
I	Dec 1967	
II	Dec 1967	1968
III	1968	1969
IV	1969	1970
V	1970	1971

Världsomfattande Codexkommittéer för särskilda varuslag

(s. k. Codex Commodity Committees)

8. Codexkommittén rörande kakaoprodukter och choklad

(Codex Committee on Cocoa Products and Chocolate)

Värdskap: Schweiz. 7 sammanträden. 2 svenska experter.

Direktiv: att utarbeta världsomfattande standards för kakaoprodukter och choklad från råvara till färdig produkt.

Standards under utarbetande:

En sammanslagen standard, som täcker föl-

jande 19 produkttyper (steg 4):

1. kakaoböror
2. kakaonibs
3. kakaomassa
4. kakaosmör
5. kakaopresskaka
6. kakaopulver
7. kakaopulver med låg fetthalt
8. sötat kakaopulver
9. sötat kakaopulver med låg fetthalt
10. kakaopulverblandningar
11. choklad
12. mjölkchoklad och skummjölkschoklad
13. gräddchoklad
14. chokladcouverture
15. mjölkchokladcouverture
16. vermicelli-choklad och chokladflingor
17. vermicelli-mjölkchoklad, mjölkchokladflingor
18. sammansatta och smaksatta chokladprodukter
19. fylld blockchoklad

9. Codexkommittén rörande socker (Codex Committee on Sugars)

Värdskap: Storbritannien. 5 sammanträden. 1 svensk expert.

Direktiv: att utarbeta världsomfattande standards för alla typer av socker och sockerprodukter.

Standards under utarbetande:

1. laktos (steg 9)
2. stärkelsesirap (steg 9)
3. torkad stärkelsesirap (steg 9)
4. druvsocker — monohydrat (steg 9)
5. druvsocker — vattenfritt (steg 9)
6. farinsocker (steg 9)
7. vitt socker (steg 9)
8. florsocker (steg 9)

10. *Codexkommittén rörande beredda frukter och grönsaker*

(Codex Committee on Processed Fruits and Vegetables)

Värdskap: USA. 6 sammanträden. 3 svenska experter.

Direktiv: att utarbeta världsomfattande standards för alla typer av beredda frukter och grönsaker, inklusive torkade produkter, konserverade ärter och bönor, sylter och marmelader men exklusive torkade plommon samt frukt- och grönsaksjuicer.

Standards under utarbetande:

1. konserverat äppelmos på burk (steg 9)
2. konserverade tomater på burk (steg 9)
3. konserverade bönor på burk (steg 9)
4. konserverade persikor på burk (steg 9)
5. konserverad grapefrukt på burk (steg 9)
6. konserverad sötmajs på burk (steg 8)
7. konserverad sparris på burk (steg 6)
8. konserverad ananas på burk (steg 6)
9. konserverade jordgubbar på burk (steg 6)
10. konserverade plommon på burk (steg 6)
11. konserverade hallon på burk (steg 6)
12. konserverade gröna ärter på burk (steg 6)
13. konserverad svamp på burk (steg 6)
14. konserverad fruktcocktail på burk (steg 6)

Ytterligare 20 standards befinner sig på stegen 2—5.

11. *Codexkommittén rörande fetter och oljor*

(Codex Committee on Fats and Oils)

Värdskap: Storbritannien. 6 sammanträden. 2 svenska experter.

Direktiv: att utarbeta världsomfattande standards för fetter och oljor av animalt, vegetabiliskt och marint ursprung inklusive margarin och olivolja.

Standards under utarbetande:

1. margarin (steg 9)
2. allmän standard för ätliga fetter och oljor (steg 9)
3. sojaolja (steg 9)

4. jordnötsolja (steg 9)
5. bomullsfröolja (steg 9)
6. solrosfröolja (steg 9)
7. rapsolja (steg 9)
8. majsolja (steg 9)
9. sesamolja (steg 9)
10. safflorolja (steg 9)
11. ister (steg 9)
12. utsmält svinfett (steg 9)
13. premier jus (steg 9)
14. talg (steg 9)
15. olivolja (steg 6)
16. senapsfröolja (steg 6)

12. *Codexkommittén rörande kött och köttprodukter*

(Codex Committee on Meat and Meat Products)

Värdskap: Västtyskland. 4 sammanträden. 2 svenska experter.

Direktiv: att utarbeta världsomfattande standards för:

- a) klassificering av kroppar och delar av ox, lamm, svin och kalv,
- b) att utarbeta de definitioner, märkningsföreskrifter och andra krav på sådana beredda köttprodukter, som kommittén anser behövliga med undantag av fjäderfä och beredda fjäderfäprodukter.

Standards under utarbetande:

1. Transport och lagring av slaktkroppar och styckningsdelar (steg 2)
2. Kodifiering av slaktkroppar och kommersiella delar av nötboskap (steg 2)

Underkommittéer:

1. *Styckningsmetoder* (Subcommittee on Cutting Methods and Cuts of Carcasses)

Värdskap: Västtyskland. 3 sammanträden. 4 svenska experter.

Standards under utarbetande:

1. Katalog över styckningsdetaljer (steg 3)
2. Beredda köttprodukter och konsumentförpackat kött (Subcommittee on Processed Meat Products and Consumer Packaged Meat)

Värdskap: Danmark. 4 sammanträden. 5 svenska experter.

Standards under utarbetande:

1. konserverad skinka (steg 5)
 2. konserverad Corned beef (steg 5)
 3. konserverad Luncheon meat (steg 5)
 4. konserverad Chopped meat (steg 5)
 5. konserverad Pork shoulder (steg 3)
13. *Codexkommittén rörande fisk och fiskprodukter*

(Codex Committee on Fish and Fishery Products)

Värdskap: Norge. 4 sammanträden. 6 svenska experter.

Direktiv: att utarbeta världsomfattande standards för färsk och djupfrost fisk samt på andra sätt beredda fiskar och skaldjur.

Standards under utarbetande:

1. konserverad Stillaohavslax på burk (steg 9)
2. djupfrost styckad Stillaohavslax (steg 8)
3. konserverade räkor (steg 8)
4. djupfrysta filéer av torsk och kolja (steg 6)
5. djupfrysta filéer av rödspätta (steg 5)
6. djupfrysta filéer av kungsfisk (steg 5)
7. konserverade sardiner (steg 2)

14. *Codexkommittén rörande dietetiska livsmedel*

(Codex Committee on Foods for Special Dietary Uses)

Värdskap: Västtyskland. 4 sammanträden. 3 svenska experter.

Direktiv: att utarbeta världsomfattande standards för dietetiska livsmedel, vilka enligt en föreslagen definition skiljer sig från vanliga livsmedel genom sin speciella sammansättning och/eller genom en fysikalisk, kemisk eller biologisk förändring vid framställningen. Dietetiska livsmedel tillfredställer härigenom det speciella näringsmässiga behov hos personer, vars normala omsätt-

ning är rubbad, eller hos personer för vilka en speciell effekt är önskvärd genom ett kontrollerat födoämnesintag. De är enligt definitionen att anses som livsmedel och inte läkemedel.

Standards under utarbetande:

1. allmänna riktlinjer för barnmat (steg 3)
2. speciella dietlivsmedel med lågt natrium-innehåll (steg 3)
3. barnmat (steg 2)
 - a) spädbarnsprodukter
 - b) torra värmepreparerade cerealieprodukter för barn
 - c) konserverad barnmat
4. märkning av speciella livsmedel lämpliga för diabetiker (steg 2)
5. livsmedel med lågt gluteninnehåll (steg 2)
6. livsmedel med lågt stärkelse- (alt. kolhydrat-) innehåll (steg 2)

Regionala Codexkommittéer (Europa)

1. *Samordnande Europakommittén* (FAO/WHO Coordinating Committee for Europe)

Värdskap: FAO/WHO. 7 sammanträden. Ingen fast svensk representation.

Direktiv: denna kommitté skall utöva en allmänt samordnande verksamhet vid utarbetandet av standards för Europaregionen och f. ö. utöva annan sådan verksamhet som kan anförtros kommittén.

Standards under utarbetande:

1. honung (steg 9)
2. allmän standard för ätliga svampar (steg 6)
3. torkade ätliga svampar (steg 6)
4. kantareller (steg 6)

Europakommittén övervakar också arbetet inom den regionala Codexkommittén för naturliga mineralvatten och förbereder eventuellt utarbetande av standards för soppor och buljonger samt för glass.

2. *Codexkommittén rörande naturliga mineralvatten*

(Codex Committee on Natural Mineral Waters)

Värdskap: Schweiz. 3 sammanträden. Ingen svensk representation.

Direktiv: att utarbeta regionala standards för naturliga mineralvatten.

Standards under utarbetande:

Standard för naturliga mineralvatten (steg 8)

Övriga med Codexkommissionen samarbetande kommittéer

1. *ECE/Codex Alimentarius' expertgrupp för standardisering av fruktjuicer*

(ECE/Codex Alimentarius Group of Experts on the Standardization of Fruit Juices)

Värdskap: ECE/FAO/WHO. 6 sammanträden. 4 svenska experter.

Direktiv: att utarbeta världsomfattande standards för fruktjuicer.

Standards under utarbetande:

1. äppelmust, steriliserad, konsumtionsfärdig (steg 6)
2. apelsinjuice, steriliserad, konsumtionsfärdig (steg 6)
3. druvmust, steriliserad, konsumtionsfärdig (steg 6)
4. tomatjuice, steriliserad, konsumtionsfärdig (steg 6)
5. citronjuice, steriliserad, konsumtionsfärdig (steg 6)
6. grapefruktjuice, steriliserad, konsumtionsfärdig (steg 6)
7. aprikos-, persiko- och päronnektarer, steriliserade, konsumtionsfärdiga (steg 6)
8. äpplemustkoncentrat, jäsbart (steg 5)
9. apelsinjuicekoncentrat, jäsbart (steg 5)
10. druvmustkoncentrat, jäsbart (steg 5)

Ytterligare ett tiotal standardförslag på steg 2—3.

2. *ECE/Codex Alimentarius' expertgrupp för standardisering av djupfrysta livsmedel*

(Joint ECE/Codex Alimentarius Group of Experts on the Standardization of Quick (Deep) Frozen Foods)

Värdskap: ECE/FAO/WHO. 5 sammanträden. 2 svenska experter.

Direktiv: att ansvara för utarbetande av en modellstandard för djupfrysta livsmedel samt att utarbeta förslag till standards för sådana enskilda djupfrysta livsmedel, som Codexkommissionen inte anförtrött någon redan befintlig varukommitté. Standardförslag, som dessa varukommittéer utarbetar, skall emellertid stå i överensstämmelse med modellstandarderna för djupfrysta livsmedel och vid lämplig tidpunkt remitteras till denna expertgrupp för godkännande.

Standards under utarbetande:

1. allmän standard för djupfrysta livsmedel (råd och anvisningar)
2. djupfrysta jordgubbar (steg 6)
3. djupfrysta ärtor (steg 6)
4. djupfryst spenat (steg 3)
5. djupfrysta hallon (steg 3)
6. djupfryst brysselkål (steg 3)
7. djupfrysta persikor (steg 3)
8. djupfrysta blåbär (steg 3)

Ytterligare 6 standards för frukt och grönsaker på steg 2.

3. *ECE:s arbetsgrupp för standardisering av lättförstörbara livsmedel*

(Working Party on Standardization of Perishable Foodstuffs of the Economic Commission for Europe)

Värdskap: ECE i samarbete med OECD, EEC och ISO. Ingen fast svensk representation.

Direktiv: att utarbeta europeiska standards för färsk frukt och grönsaker. Ett 30-tal standards är utarbetade och för flertalet produkter har OECD publicerat illustrerade beskrivningar. Vid Codexkommissionens fjärde session i Rom 1966 beslöts att i första hand utvidga standards för äpplen och päron till världsomfattande standards och ett möte härför hölls i Genève i juni 1967 med deltagande från USA, Australien och Nya Zeeland förutom de europeiska länderna inom ECE.

¹ ECE = Economic Commission for Europe, FN:s speciella ekonomiska kommission för Europa.

Produkter, för vilka europeiska standards finns utarbetade:

äpplen	jordärtskockor	sparris
päron	körsbär	vattenmeloner
tomater	jordgubbar	gurkor
blomkål	chicory	kål
lök	spenat	blåbär
sallad	vindruvor	brysselkål
endiver	spritärtor	selleri
persikor	böner	pepparrot
aprikoser	morötter	vitlök
plommon	citrusfrukter	
färsk potatis	sättpotatis	

Produkter, för vilka europeiska rekommendationer är utarbetade:

potatis	valnötter, oskalade
peppar	valnötskärnor
hasselnötter, oskalade	sötmandel, oskalad
hasselnötter, skalade	torkade plommon

Produkter, för vilka europeiska standards är under utarbetande:

odlade champinjoner	sötmandel, skalad
scorzoner	fruktkött (fruit
hallon	pulps)
fruktjuicer (gemensamt med Codex Alimentarius Commission)	
djupfrysta livsmedel (gemensamt med Codex Alimentarius Commission)	

Sveriges roll i Codex Alimentariusarbetet

I motsats till våra nordiska grannländer Danmark och Norge, som har åtagit sig värdskapet för var sin Codexkommitté (underkommittén för beredda köttprodukter resp. kommittén för fisk och fiskprodukter), har Sveriges roll i Codexarbetet hittills inte varit så framträdande. Likväl har ett stort antal svenska experter från såväl myndigheter som industri deltagit i så gott som samtliga underkommittéers sammanträden under de gångna åren. Vidare har svenska synpunkter på olika standards under utarbetande fortlöpande avgivits av LSK i dess egenskap av svenskt kontaktorgan till Codexkommissionen fram till den 1 juni 1969 och därefter av veterinärstyrelsen i samma egenskap.

På två speciella områden har Sverige emellertid också aktivt agerat. Det första gäller ett erbjudande att svara för värdskapet för en planerad världsomfattande Codexkommitté för glassvaror, täckande alla typer av glass. Detta erbjudande framfördes första gången av de svenska delegaterna vid den särskilda Europakommitténs sammanträde i maj 1966. Samtidigt presenterades ett förslag till definitioner av glassvaror, baserade på såväl mjölkfett som andra fettyper samt ett arbetsprogram för en tilltänkt europeisk arbetsgrupp för dylika glassvaror. På grund av en rad divergerande åsikter, bl. a. om nödvändigheten av en glasskommitté över huvud taget och vidare om vilka glassvaror som skall ingå i en sådan kommittés arbete, har Codexkommissionen ännu inte fattat något beslut om inrättande av en särskild glasskommitté. För närvarande föreligger tre alternativa förslag i glasskommittéfrågan för Codexkommissionen att ta ställning till vid nästkommande plenarsession i april 1970. Dessa tre förslag är:

- a) mjölkkommittén (Joint FAO/WHO Committee of Government Experts on the Code of Principles concerning Milk and Milk Products), som redan har standardförslag för mjölk- och gräddglass under utarbetande (steg 4), skulle genom en ändring av direktiven kunna handlägga alla typer av glassvaror;
- b) en särskild Codexkommitté för glassvaror under svenskt värdskap skulle kunna inrättas för att utarbeta standards för glassvaror tillverkade av såväl mjölkfett som andra fettråvaror;
- c) den särskilda Europakommittén har slutligen vid de två senaste sammanträdena 1968 och 1969 förklarat sig villig att utarbeta regionala standards för glassvaror, oberoende av råvaruslag.

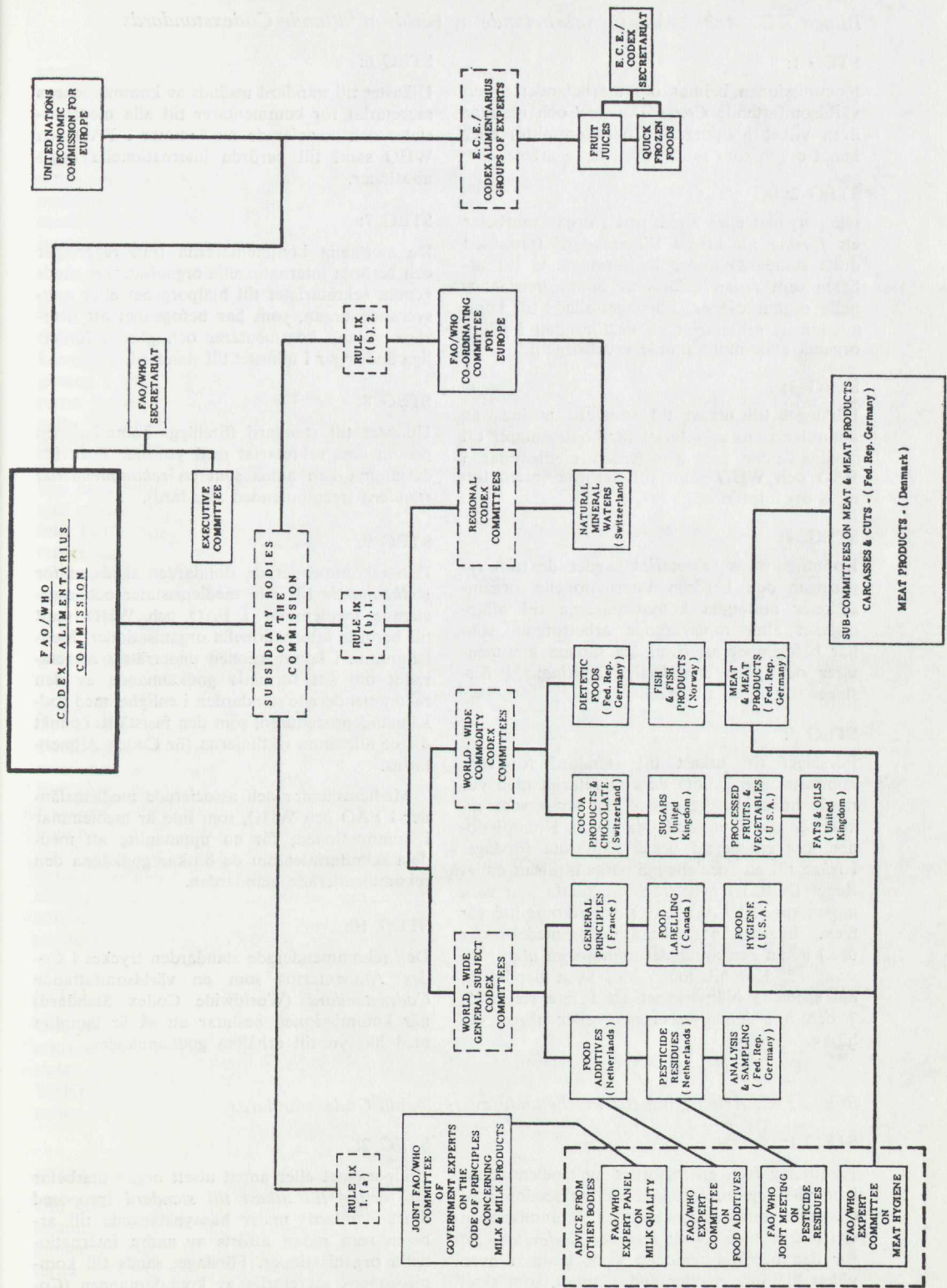
Den andra frågan inom Codexarbetet Sverige särskilt intresserat sig för gäller märkning av livsmedel, framför allt då utformningen av den allmänna märkningsstandarden för färdigförpackade livsmedel. Ett första försök från svensk sida gjordes 1967 att införa bestämmelser i denna standard om

hållbarhetsmärkning av färdigförpackade livsmedel enligt ett av LSK uppgjort principförslag för den planerade nya svenska livsmedelsstadgan. Detta förslag vann dock inget större internationellt gehör och fick därför inte tillräckligt röstetal vid tredje sammanträdet med Codexkommittén för märkning av livsmedel 1967.

Vid fjärde sammanträdet i Ottawa 1968 med denna kommitté, presenterade den svenske delegaten ett mer konkret förslag rörande införande av bestämmelser i märkningsstandarden om förvaringsanvisning för bl. a. lättförstörbara livsmedel. Förslaget antogs inte i själva standarden men kom att ingå i en särskild bilaga till märkningsstandarden, kallad »Rekommendationer till Codex varukommittéer».

Avslutningsvis förtjänar också att nämnas att ett givande nordiskt samarbete i Codexfrågor kommit till stånd under de två senare åren. Dels har de statliga representanterna från resp. nordiskt land, på danskt initiativ, träffats inför den årliga plenarsessionen med Codexkommissionen för att försöka samordna de gemensamma nordiska synpunkterna och dels har inom ramen för vissa Codexkommittéers arbete (t. ex. fruktjuicer, kakaoprodukter) de nordiska experterna haft separata överläggningar mellan sammanträdena med kommittéerna.

Ett ur svensk synpunkt synnerligen givande och värdefullt resultat av arbetena inom Codex Alimentarius Commission har säkerligen också varit all den samlade information rörande livsmedelslagstiftning och livsmedelsteknik som kommit i första hand LSK men genom dess försorg även svensk industri och forskning på livsmedelsområdet tillgodo.



Bilaga 7 B. Arbetsgång för utarbetande av världsomfattande Codexstandards

STEG 1:

Kommissionen belutar om utarbetandet av en världsomfattande *Codex standard* och beslutar även vilket hjälporgan (Codexkommitté) eller annat organ som skall utföra detta arbete.

STEG 2:

Hjälporganet eller annat utsett organ utarbetar ett *förslag till utkast till standard* (proposed draft standard) under hänsynstagande till arbeten som redan utförts av andra internationella organisationer. Förslaget sänds till kommissionens sekretariat av ordföranden i hjälporganet eller motsvarande arbetsorgan.

STEG 3:

Förslaget till utkast till standard utsänds av kommissionens sekretariat för kommentarer till medlemsstater och associerade medlemmar i FAO och WHO samt till berörda internationella organisationer.

STEG 4:

Kommissionens sekretariat sänder de från regeringar och berörda internationella organisationer mottagna kommentarerna till hjälporganet eller motsvarande arbetsorgan, som har befogenhet att överväga sådana kommentarer och göra erforderliga ändringar i förslaget till utkast till standard.

STEG 5:

Förslaget till utkast till standard föreläggs kommissionen genom dess sekretariat med yttrande huruvida detsamma kan antas som *utkast till standard* (draft standard). Kommissionen kan emellertid också hänskjuta förslaget i fråga till ett speciellt hjälporgan, tillsatt enligt Regel IX.1(a) i arbetsreglerna (detta kan vara någon speciell FAO/WHO expertkommitté för t. ex. hygienfrågor, bekämpningsmedelsrester osv.) innan den antar detsamma som utkast till standard. Kommissionen kan även uppdra åt det speciella hjälporganet att företa stegen 5, 7 och 8 i denna arbetsgång eller någon del härav.

Bilaga 7 C. Arbetsgång för utarbetande av regionala Codexstandards

STEG 1:

På förslag från en majoritet av medlemsstater i en viss region, framlagt vid en session med Codexkommissionen, beslutar kommissionen om utarbetande av en *regional Codexstandard* för den berörda regionen samt beslutar även vilket hjälporgan eller annat organ, som skall utföra detta arbete.

STEG 6:

Utkastet till standard utsänds av kommissionens sekretariat för kommentarer till alla medlemsstater och associerade medlemmar i FAO och WHO samt till berörda internationella organisationer.

STEG 7:

De mottagna kommentarerna från regeringar och berörda internationella organisationer sänds genom sekretariatet till hjälporganet eller motsvarande organ, som har befogenhet att överväga sådana kommentarer och göra erforderliga ändringar i utkastet till standard.

STEG 8:

Utkastet till standard föreläggs kommissionen genom dess sekretariat med yttrande huruvida detsamma kan antas som en *rekommenderad standard* (recommended standard).

STEG 9:

Den rekommenderade standarden sänds ut för *godkännande* till alla medlemsstater och associerade medlemmar i FAO och WHO samt till berörda internationella organisationer. Medlemmarna i kommissionen underrättar sekretariatet om sitt formella godkännande av den rekommenderade standarden i enlighet med godkännandeprocéduren, som den fastställts i punkt 4 i de allmänna riktlinjerna för Codex Alimentarius.

Medlemsländer och associerade medlemsländer i FAO och WHO, som inte är medlemmar i kommissionen, får en uppmaning att meddela sekretariatet om de önskar godkänna den rekommenderade standarden.

STEG 10:

Den rekommenderade standarden tryckes i Codex Alimentarius som en världsomfattande *Codexstandard* (Worldwide Codex Standard) när kommissionen beslutar att så är lämpligt med hänsyn till erhållna godkännanden.

STEG 2:

Hjälporganet eller annat utsett organ utarbetar ett *förslag till utkast till standard* (proposed draft standard) under hänsynstagande till arbeten som redan utförts av andra internationella organisationer. Förslaget sänds till kommissionens sekretariat av kontaktmannen (Co-ordinator) för regionen ifråga, om en sådan

utsetts. Annars översänds förslaget av ordföranden i hjälporganet eller motsvarande.

STEG 3: Förslaget till utkast till standard ut-sänds av kommissionens sekretariat för kommentarer till medlemsstater och associerade medlemmar i FAO och WHO samt till berörda internationella organisationer.

STEG 4:

Om kommissionen har utsett en samordnande kommitté (Co-ordinating Committee) för regionen i fråga, sänds de mottagna kommentarerna från regeringar och berörda internationella organisationer genom sekretariatet till denna kommitté, som har befogenhet att överväga sådana kommentarer och göra erforderliga ändringar i förslag till utkast till provisorisk standard.¹ Om en samordnande kommitté inte har utsetts, sänder sekretariatet de från regeringar och berörda internationella organisationer mottagna kommentarerna till hjälporganet eller motsvarande arbetsorgan, som har befogenhet att överväga sådana kommentarer och göra erforderliga ändringar i förslaget till utkast till standard.

STEG 5:

Förslaget till utkast till standard föreläggs kommissionen genom dess sekretariat med yttrande huruvida detsamma kan antas som *utkast till standard* (draft standard) för ifrågavarande region. Vid session med kommissionen kan samtliga medlemmar avge sina kommentarer, delta i debatten och föreslå ändringar. Endast en majoritet av berörda regions medlemmar kan emellertid besluta om ändringar i och antagande av utkastet.

STEG 6:

Utkastet till standard utsänds av kommissionens sekretariat för kommentarer till alla medlemsstater och associerade medlemmar i FAO och WHO samt till berörda internationella organisationer.

STEG 7:

Om kommissionen har utsett en samordnande kommitté (Co-ordinating Committee) för regionen i fråga, sänds de mottagna kommentarerna från regeringar och berörda internationella organisationer genom sekretariatet till denna kommitté, som har befogenhet att överväga sådana kommentarer och göra erforderliga ändringar i utkastet till standard.¹ Om en

samordnande kommitté inte har utsetts, sänder sekretariatet de mottagna kommentarerna till hjälporganet eller motsvarande arbetsorgan, som har befogenhet att överväga sådana kommentarer och göra erforderliga ändringar i utkastet till standard.

STEG 8:

Utkastet till standard föreläggs kommissionen genom dess sekretariat med yttrande huruvida detsamma kan antas som *rekommenderad standard* (recommended standard) för ifrågavarande region. Vid session med kommissionen kan samtliga medlemmar avge sina kommentarer, delta i debatten och föreslå ändringar. Endast en majoritet av berörda regions medlemmar kan emellertid besluta om ändringar i utkastet och om antagande av den rekommenderade standarden.

STEG 9:

Den rekommenderade standarden utsänds för *godkännande* till alla medlemsstater och associerade medlemmar i FAO och WHO samt till berörda internationella organisationer. Medlemmarna i regionen i fråga underrättar kommissionens sekretariat om sitt formella godkännande av den rekommenderade standarden i enlighet med godkännandeprocessen, som den fastställts i punkt 4 i de allmänna riktlinjerna för Codex Alimentarius. Andra medlemmar i kommissionen kan likaledes underrätta sekretariatet om sitt formella godkännande av den rekommenderade standarden eller om de ämnar vidtaga några andra åtgärder med anledning av den rekommenderade standarden. Dessa medlemmar kan även meddela sina anmärkningar beträffande standardens tillämpning.

STEG 10:

Den rekommenderade standarden tryckes i Codex Alimentarius som en *regional Codexstandard* för ifrågavarande region (Regional Codex Standard) när Kommissionen beslutat att ett tillräckligt antal medlemmar i denna region formellt har godkänt den.

STEG 11:

Den regionala Codexstandarden kan tryckas i Codex Alimentarius som en *världsomfattande Codexstandard* (Worldwide Codex Standard) när kommissionen beslutat att ett tillräckligt antal medlemmar formellt har godkänt den.

¹ En samordnande kommittés (Co-ordinating Committee) sammanträde kan äga rum omedelbart före eller under en session med kommissionen.

Bilaga 7 D. Arbetsgång för utarbetande av standards för mjölk och mjölkprodukter

STEG 1:

FAO:s och WHO:s gemensamma mjölkkommitté (Joint FAO/WHO Committee of Government Experts on the Code of Principles concerning Milk and Milk Products) beslutar om utarbetande av en *internationell standard*. Kommittén insamlar informationer från berörda regeringar beträffande deras nationella standards och andra aktuella uppgifter samt vidarebefordrar dessa data till den internationella mejerifederationen (International Dairy Federation, IDF) för utarbetande av ett första utkast till internationell standard.

STEG 2:

IDF utarbetar ett *utkast till standard* under hänsynstagande till informationerna från medlemsländerna eller från annat tillgängligt håll. En rapport med utkastet till standard sänds av IDF till mjölkkommitténs sekretariat (hos FAO i Rom) för distribution till medlemsstaterna i FAO och WHO såsom en arbetshandling för ett sammanträde med kommittén.

STEG 3:

Kommitténs beslut rörande utkastet till standard tillsammans med ett av kommittén *eventuellt reviderat utkast* publiceras i rapporten från sammanträdet och sänds av sekretariatet ut för kommentarer till medlemsstaterna i FAO och WHO.

STEG 4:

Kommittén behandlar utkastet med ledning av inkomna regeringskommentarer och reviderar standarden om så bedöms lämpligt.

STEG 5¹:

Det eventuellt reviderade utkastet till standard sänds ut till medlemsländerna för ytterligare kommentarer.

STEG 6¹:

Kommittén granskar utkastet ytterligare med ledning av ländernas kommentarer och antar den slutliga texten som en *rekommenderad standard*.

STEG 7:

Den rekommenderade standarden distribueras genom sekretariatet till regeringarna för *godkännande*.

STEG 8:

Den rekommenderade standarden publiceras som en *standard i Code of Principles* för mjölk och mjölkprodukter eller alternativt i Codex Alimentarius, när kommittén beslutar att så är lämpligt med hänsyn till mottagna godkännanden.

¹ Det skall stå kommittén fritt att hoppa över stegen 5 och 6 i denna arbetsgång om den — utan delade meningar — anser att färdigställandet av standarden inte är av kontroversiell natur och att standarden redan visat sig vara allmänt antagbar för medlemsländerna.

Bilaga 8 Den statliga centrala administrationen för livsmedelsfrågor m. m.

Av fil. dr Peter Fitger

LSK uttalar att den föreslagna livsmedelsstadgan ställer så stora krav på den statliga administrationen för livsmedelskontrollen att för ändamålet bör skapas en särskild livsmedelsstyrelse (VI 7.2). Förslag till organisation av en sådan styrelse framlägges i betänkandet såsom Alternativ I. Det är baserat på att bland annat levande djur i allmänhet liksom växande gröda inte räknas som livsmedel.

Livsmedelsstyrelsen skall enligt Alternativ I inte överta veterinärstyrelsens nuvarande rent veterinära verksamhet som är inriktad på de levande djuren och därmed sammanhängande frågor. LSK uttalar att det synes ligga nära till hands att låta den del av veterinärstyrelsen, som ej skall överföras till livsmedelsstyrelsen, uppgå i lantbruksstyrelsen. Denna har redan nu åtskilliga uppgifter på djursidan och dessutom en rad uppgifter i fråga om vegetabiliska livsmedelsråvaror. LSK har emellertid inte ansett sig kunna föreslå de författningsändringar, som därvid skulle bli nödvändiga.

Då det ansetts synnerligen angeläget att berörda organisatoriska problem ej får påverka ett ikraftträdande av den föreslagna livsmedelsstadgan föreslår LSK att tills vidare hela veterinärstyrelsen överföres till livsmedelsstyrelsen enligt ett såsom Alternativ II framlagt förslag. En livsmedelsstyrelse av sådan art skulle tills vidare fungera som dels civil livsmedelsmyndighet, dels civil veterinärmyndighet. Styrelsen skulle få i upp-

drag att — i samråd med berörda myndigheter, i första hand lantbruksstyrelsen — så snart som möjligt till Kungl. Maj:t inkomma med förslag till den fortsatta organisationen av livsmedelsstyrelsen.

I syfte att underlätta ifrågavarande utredning — som Kungl. Maj:t kan tänkas vilja företaga redan i samband med departementsbehandlingen av LSK:s betänkande och utan att ställningstagandet till detta fördröjes — framlägges i denna promemoria material för att närmare belysa LSK:s inledningsvis återgivna uppfattning att för den statliga administrationen för livsmedelskontrollen bör skapas en särskild livsmedelsstyrelse. Vidare diskuteras bl. a. de av LSK antydda organisatoriska problem, vilka måste lösas i samband med att detta alternativ genomföres.

Promemorian har uppdelats i följande avdelningar:

- I Utbildningsverksamhet
- II Veterinärstyrelsens tillkomst
- III Veterinärstyrelsens arbetsuppgifter och uppdelning
- IV Veterinärväsendet
- V Livsmedelsstyrelsen och serviceorganen

I *Utbildningsverksamhet*

Veterinärhögskolan m. m.

Undervisningen för veterinärmedicinska examina har officiellt till ändamål att ge de studerande den vetenskapliga skolning samt

de teoretiska och praktiska kunskaper som fordras för veterinäryrket. Den tar framför allt sikte på de levande djuren men en av institutionerna — den för livsmedelshygien som är av särskilt intresse i föreliggande sammanhang — är inriktad på egentlig livsmedelskontroll. Undervisningen vid institutionen behandlar framför allt den hygieniska kontrollen av animala livsmedels beskaffenhet, produktion, beredning, förvaring och distribution. I avdelning IV kommer att beröras önskemålet att utbildningen vid högskolan specialiseras på två olika linjer, nämligen en för djurveterinärer och en för livsmedelsveterinärer. Högskolan bör ges resurser för fortsatt specialutbildning inom var och en av dessa båda linjer.

1965 års veterinärmedicinska utredning (Jo 1967: 7, sid 7:7) underströk i sitt betänkande om samordning av veterinärhögskolans verksamhet med annan forskning och utbildning att den veterinärmedicinska verksamheten i första hand skall tjäna animalieproduktionen inom jordbruket. Därvid bör särskild vikt fästas vid förebyggande åtgärder, varvid husdjurens hygien, skötsel och utfodring samt resistensförädlingen ställs i förgrunden. Behovet av en nära samverkan mellan den veterinärmedicinska forskningen och husdjursforskningen blir då — såsom utredningen betonade — starkt framträdande. Samtidigt råder emellertid en självklar stark intressegemenskap mellan den veterinärmedicinska och humanmedicinska forskningens företrädare. En forskningssektor där utredningen fann kontaktytorna med humanmedicinen särskilt värda att beaktas avsåg human näringsforskning, livsmedelshygien och omgivningshygien.

Enligt utredningens sk Uppsala-alternativet skall veterinärhögskolan erhålla gemensam styrelse med lantbrukshögskolan. Båda dessa högskolor anses alltjämt, liksom skogshögskolan, böra sortera under jordbruksdepartementet (till skillnad från universiteten och andra högskolor som lyder under utbildningsdepartementet). Enligt det sk Stockholmsalternativet bör veterinärhögskolan och statens veterinärmedicinska anstalt (SVA) ges en gemensam styrelse.

I båda fallen — såväl om högskolans styrelse blir gemensam med lantbrukshögskolans styrelse som om hopkopplingen sker med SVA:s styrelse — skulle bli ingå rektorn vid veterinärhögskolan och föreståndaren för SVA samt därjämte chefen för veterinärstyrelsen. Den sistnämnde är nu to m automatiskt ordförande i SVA:s styrelse samt dessutom vald till vice ordförande i högskolans styrelse.

Denna kombination mellan å ena sidan veterinärstyrelsen och å andra sidan högskolan och SVA har sitt givna berättigande med hänsyn till dagens läge att veterinärstyrelsen är tillsynsmyndighet för hela den veterinära verksamheten. En särskild livsmedelsstyrelse skulle däremot inte direkt beröras av mer än den livsmedelshygieniska institutionen vid veterinärhögskolan. Denna skall enligt båda alternativen samordnas och samlokaliseras med statens institut för folkhälsan (Folkhälsan).

Annan utbildningsverksamhet på livsmedelsområdet

En ingående utbildning i bakteriologi — som är en del av det större ämnet mikrobiologi — kan erhållas vid naturvetenskapliga fakulteter liksom vid medicinska utbildningsanstalter. Sådan utbildning är särskilt lämpad för speciella uppgifter, t ex befattningshavare vid bakteriologiskt laboratorium.

Av allmän betydelse för livsmedelskontrollen är *den nya livsmedelstekniska studieinriktningen* som anordnas inom sektionen för kemi vid *tekniska högskolan i Lund*. Eleverna erhåller först under tre år en allmän kemisk-teknisk utbildning, varefter en specialisering sker med livsmedelsteknologi, mikrobiologi (innefattande bakteriologi), biokemi och näringslära m m.

Vid nämnda högskola inrättas även en enhet för tillämpad livsmedelsteknisk forskning. Till denna överföres resurserna vid mejeriavdelningen och statens mejeriförsök vid Alnarpsinstitutet. Forskningen inom enheten skall i första hand inriktas mot förädling av animalieprodukter. Enheten skall ingå i den storinstitution — kemiskt centrum

— som bildats i Lund för utbildningen och forskningen inom naturvetenskaplig, medicinsk och teknisk kemi.

Det skall här vidare erinras om ett förslag som framlämnats av utredningen rörande vissa medicinska utbildningsfrågor m m (E 1966: 20). Förslaget gick ut på att i Stockholm inrätta utbildnings- och forskningsenheter på *näringslärans* område, nämligen *dels* en professur i näringslära vid karolinska institutet med inriktning särskilt på frågor om kostens näringsstandard samt alla problem som är förknippade med de enskilda hushållens samt speciellt kollektiv- och massutspisningarnas kostförhållanden, *dels* en näringsavdelning vid Folkhälsan med uppgifter huvudsakligen på den tillämpade näringslärans område. En organisatorisk och lokal-mässig samordning av stockholmsenheterna har förutsatts. Undervisningen är avsedd att tillgodose vårt lands behov av arbetskraft med utbildning på näringsområdet. Den skall ske inom ramen för vanliga filosofiska examina och omfatta *dels* en biomedicinsk kurs på tre terminer med blandat medicinskt och naturvetenskapligt innehåll, *dels* en kurs i näringslära på två terminer, *dels* ett betyg i annat lämpligt ämne.

Förslaget har ännu inte vunnit statsmakternas bifall men har dock redan lett till att vid karolinska institutet undervisning i näringslära påbörjats, vilken ledes av nuvarande föreståndaren för Folkhälsans födoämneshygieniska avdelning.

Det må slutligen i korthet nämnas att förslag väckts att vid karolinska institutet skapa ett mikrobiologiskt centrum. Till mikrobiologi hör bl a bakteriologi och virologi.

II Veterinärstyrelsens tillkomst

Ända fram till 1947 handlades de veterinära ärendena på det centrala planet av en veterinärbyrå inom medicinalstyrelsen. Mer än 50 år tidigare framkom emellertid det första förslaget att överföra veterinärväsendet till lantbruksstyrelsen. Beslut i sådan riktning skulle ha fattats år 1911, om ärendet hade varit av sådan art att den framlagda propo-

sitionen blivit föremål för gemensam votering med riksdagens båda kamrar.

1947 års beslut

Den år 1942 tillsatta *medicinalstyrelseutredningen* ansåg att det tidigare så ingående diskuterade förslaget att överföra veterinära ärendena till lantbruksstyrelsen blivit inaktuellt, främst till följd av den betydande omfattning som denna styrelses arbetsbörda erhållit. Utredningen framlade i sitt betänkande år 1946 (SOU 1946: 20) två andra alternativa lösningar. Det första alternativet, till vilket utredningens majoritet anslöt sig, avsåg att inom medicinalstyrelsens ram bereda veterinärväsendet större självständighet genom att i vidare omfattning än förut överlåta generaldirektörens beslutanderätt i veterinära ärenden på veterinära befattningshavare, i första hand en föreslagen veterinärdirektör. Det andra alternativet innebar tillskapandet av ett eget verk för veterinära ärenden under ledning av en styrelse med en överdirektör såsom ordförande och verksamchef samt med representanter för bl a medicinalstyrelsen och jordbruksnäringen.

Vid ärendets remissbehandling bröt sig meningarna skarpt inom alla berörda läger, ej minst inom veterinärernas egna led. För det första alternativet uttalade sig SVA:s styrelse (med ordförandens utslagsröst), veterinärläkareföreningen (med 56 röster mot 44), flertalet länsveterinärer, svenska veterinärföreningen för kött- och mjölkhygien, Sveriges yngre veterinärers förening samt — på läkarsidan — Sveriges läkarförbund och vissa därtill anslutna föreningar. Till det andra alternativet anslöt sig distriktsveterinärföreningen (av skäl som är naturliga med hänsyn till dessa veterinärers för medicinalstyrelsen i huvudsak främmande arbetsuppgifter) och veterinärhögskolans lärarkollegium (med ordförandens utslagsröst). Av jordbrukets representanter biträdde lantbruksstyrelsen det första och Sveriges lantbruksförbundet det andra alternativet.

För *medicinalstyrelsens* ställningstagande skall här något utförligare redogöras. Styrelsen var för sin del beredd att understryka

samtliga de skäl som av utredningen anförts till stöd för det av utredningens majoritet förordade första alternativet, dvs ett fortsatt bibehållande av veterinärledningen inom medicinalstyrelsens ram. Det kunde enligt styrelsens mening antas att den nära samhörigheten mellan läkarnas och veterinärernas arbete komme att framträda allt tydligare i samma mån som vetenskapen förmådde klarlägga spridningsvägarna för smitta. Medicinalstyrelsen delade likaså utredningens uppfattning att den nära frändskapen mellan läkarens och veterinärens verksamhet framträdde särskilt tydligt på födoämneshygienens och livsmedelskontrollens område. Trots att sålunda vägande skäl talade för det första alternativet ansåg sig styrelsen dock nödsakad att — om ock med viss tvekan — förorda inrättandet av en särskild veterinärstyrelse. Det bestämmande motivet för detta styrelsens ställningstagande var omfattningen av medicinalstyrelsens arbetsbörda, som redan vid dåvarande tillfälle karakteriserades som överväldigande och stadd i snabb tillväxt.

Mot styrelsens beslut reserverade sig två medicinalråd och tre veterinära specialföredragande, vilka alltså förordade det första alternativet.

Vid prövning av de sakliga argument, som anförts till stöd för de båda alternativen, fann föredragande departementschefen (prop 1947: 67/68) naturligt och önskvärt att den samverkan mellan läkarna och veterinärerna på fältet, som erfordras för en effektiv livsmedelskontroll och ett framgångsrikt bekämpande av vissa sjukdomar, i möjligaste mån hade sin motsvarighet i den centrala ledningen av medicinal- och veterinärväsendet. Det syntes honom ock sannolikt att en sådan samverkan kunde underlättas, om denna ledning bibehölls hos ett och samma ämbetsverk. Å andra sidan finge inte förbises att tyngdpunkten inom veterinärväsendet inte ligger på det humanmedicinska planet utan måste anses vara att genom veterinärmedicinskt betingade åtgärder av olika slag främja husdjursavelns och boskapsskötselns ekonomiska avkastning. Angelägenheten av en nära samverkan mellan human- och veteri-

närmedicinens företrädare kunde inte tillmätas avgörande betydelse. Härvid måste jämväl andra faktorer tas i betraktande, främst de faktiska möjligheterna för en chef att sammanhålla ledningen av ett så stort arbetsfält, som medicinal- och veterinärväsendet representerar.

Departementschefen förordade därför det andra alternativet. Veterinärstyrelsen borde dock inte såsom medicinalstyrelseutredningen föreslagit organiseras såsom ett kollegialt ämbetsverk med en styrelse, i vilken bl a ingick representanter för jordbruket och medicinalstyrelsen. Även om en sådan anordning kunde innebära vissa fördelar, krävdes ofta av styrelsen — exempelvis vid bekämpandet av epizootier, vilket bekämpande skulle ledas av styrelsen — stor snabbhet vid meddelandet av viktiga beslut. Veterinärstyrelsen borde därför — på sätt förordats av medicinalstyrelsen i dess remissyttrande — organiseras såsom ett ämbetsverk med chefen såsom ensam beslutande. Styrelsens kontakt med utvecklingen på berörda områden skulle emellertid underlättas genom att dess vetenskapliga råd utökades med en representant för medicinalstyrelsen och två representanter för jordbruksnäringen. Självklart borde också samråd mellan veterinärstyrelsen, medicinalstyrelsen och lantbruksstyrelsen komma till stånd i erforderlig utsträckning i vissa frågor, där sådant samråd var påkallat.

I anledning av det från visst håll framförda kravet att chefen för veterinärstyrelsen skulle äga veterinär fackkunskap framhöll departementschefen att någon föreskrift av innebörd att chefen för medicinalstyrelsen skulle besitta medicinsk utbildning inte funnits under senare tider. Detta förhållande grundade sig därpå att verkschefens uppgifter i stor utsträckning innefattat administrativa spörsmål, för vilkas bedömande medicinsk utbildning inte ovillkorligen erfordrats, samt att kvalificerad medicinsk sakkunskap förutsattes ändå vara tillgänglig inom styrelsen och dess vetenskapliga råd. Motsvarande skäl kunde åberopas mot kravet att chefen för veterinärstyrelsen skall äga veterinär utbildning. Departementsche-

fen fann sig på grund härav inte böra föreslå att styrelsens chef ovillkorligen skall vara veterinär. Han ansågs dock lämpligen böra bli ordförande i SVA:s styrelse och därjämte böra ingå som ledamot i veterinärhögskolans styrelse.

Riksdagen biföll propositionen och som följd därav överflyttades veterinärärendena fr o m 1.7.1947 från medicinalstyrelsen till veterinärstyrelsen.

Synpunkter på 1947 års beslut

Av ovanstående historik framgår att ett avgörande skäl vid fattandet av 1947 års beslut var att omfattningen av såväl medicinalstyrelsens som lantbruksstyrelsens arbetsbördas karaktäriserades som »överväldigande och stadd i snabb tillväxt». Numera är en sådan bedömning knappast realistisk. Frågan om verkets storlek är av underordnad betydelse om avsevärda fördelar skulle vinnas med en gemensam ledning av olika verksamheter. Avgörande för samarbetet inom ett verk är inte verkets storlek utan utnyttjandet av moderna organisations- och arbetsfördelningsprinciper. Erfarenheterna av sammanslagningen av medicinalstyrelsen med den gamla socialstyrelsen till den nya socialstyrelsen torde bekräfta riktigheten av vad här sagts. Det kan förutsättas att även inom lantbruksstyrelsen moderna organisations- och arbetsfördelningsprinciper vunnit tillbörligt beaktande, så att de skäl som från styrelsens sida vid vissa tidigare tillfällen anförts mot en överflyttning av veterinära ärenden till styrelsen ej längre behöver tillmätas någon avgörande betydelse.

Numera framstår det som en brist i de utredningar, som föregick 1947 års beslut, att endast tre möjligheter närmare diskuteras, vilka alla innebar att samtliga veterinära ärenden skulle falla inom ett centralt ämbetsverk, antingen detta såsom dittills var medicinalstyrelsen eller om ärendena överflyttades till lantbruksstyrelsen resp veterinärstyrelsen. En fjärde möjlighet hade varit att överflytta endast huvuddelen av de berörda ärendena till lantbruksstyrelsen och låta återstoden ligga kvar hos medicinalstyrelsen. Vid remissbehandlingen av medi-

nalstyrelseutredningens betänkande uttalade sig en ledamot av lantbruksakademien för en sådan lösning med angivande av att ärenden rörande livsmedelskontrollen borde ligga kvar hos medicinalstyrelsen. Lantbruksstyrelsen underströk denna uppfattning genom att uttala att »den del av veterinärväsendet», som kan hänföras till livsmedelskontrollen, under alla förhållanden borde kvarstå under medicinalstyrelsens ledning.

Lantbruksstyrelsen uttalade samtidigt att denna uppfattning i viss utsträckning gällde även bekämpandet av sådana sjukdomar som kan förekomma hos både människor och djur såsom tuberkulos, smittsam kastning (undulantfeber) m. m. Otvivelaktigt berörde emellertid därmed sammanhängande åtgärder även lantbruksekonomiska frågor av stor räckvidd. Enligt styrelsens mening var det inte möjligt att i förevarande fall uppdraga någon bestämd gränslinje mellan humanmedicinska, veterinärmedicinska och lantbruksekonomiska intressen. Detta problemkomplex utvecklas vidare i ett följande avsnitt om smittsamma sjukdomar. På humanmedicinskt håll torde man numera anse att det var ett olyckligt beslut, när livsmedelsfrågorna förutom de egentliga veterinärärendena bröts ut ur medicinalstyrelsen. Därom vittnar ett uttalande av denna den 7.9.1965 i ett remissvar över betänkandet angående hälso- och socialvårdens centrala administration.

III Veterinärstyrelsens arbetsuppgifter och uppdelning

Djurärenden och livsmedelskontroll

Veterinärstyrelsen är enligt sin instruktion (SFS 1965: 797; ändr. 1967: 855) central förvaltningsmyndighet för:

A. Ärenden om den allmänna hälso- och sjukvården bland husdjuren och djurskyddet varvid det enligt 3 § särskilt åligger styrelsen att:

1. ägna uppmärksamhet åt allmänna hälsotillståndet bland husdjuren samt åt möjligheten att genom förebyggande åtgärder främja husdjurens hälsa

2. ha tillsyn över bekämpningen av smittsamma husdjursjukdomar samt verksamheten till förekommande av att sådana sjukdomar införes och utbreddes i Sverige
 3. ha tillsyn över djursjukvården
 4. ha tillsyn över djurskyddet
- B. Ärenden om livsmedelskontrollen (i 3 § uttalas härom att det särskilt åligger styrelsen att ha tillsyn över denna kontroll).
- C. Ärenden om veterinärväsendet.

Bortser man tills vidare från ärendena om veterinärväsendet, vilka kommer att behandlas i avdelning IV, kan man skilja mellan å ena sidan under A. nämnda ärenden om den allmänna hälso- och sjukvården bland husdjuren och djurskyddet — nedan kallade djurärendena — och å andra sidan ärenden om livsmedelskontrollen. För de förra finns två veterinära fackbyråer — nedan kallade djurbyråerna — nämligen allmänna byrån och hälsovårdsbyrån. Ärendena rörande livsmedelskontrollen handhas av en tredje fackbyrå, benämnd hygienbyrån. Då det inte ankommer på denna byrå att anlägga hygieniska aspekter på djurhälsovården, kommer densamma i det följande för tydlighetens skull att i stället benämnas livsmedelsbyrån. Av liknande skäl kommer den vanliga termen hygienveterinärer att ersättas med livsmedelsveterinärer. Styrelsen har därjämte en administrativ byrå. Chef för veterinärstyrelsen är en generaldirektör, som har ensam beslutanderätt utom i frågor som tillhör disciplinnämndens prövning.

Avgränsningen mellan livsmedelsbyrån och djurbyråerna passar väl ihop med att levande djur i allmänhet liksom växande gröda inte räknas som livsmedel. Besiktningen av levande djur omedelbart före slakten hör dock till de grundläggande uppgifterna inom livsmedelskontrollen. Hela besiktningsveterinärorganisationen faller därför inom livsmedelsbyråns verksamhetsområde, medan distriktsveterinärorganisationen berör djurbyråerna. Livsmedelsbyråns speciella ställning inom veterinärstyrelsen är analog med den som institutionen för livsmedels-

hygien intar inom veterinärhögskolan. Såsom förut nämnts skall denna institution, vars undervisning framför allt är inriktad på slaktdjurs- och köttbesiktning samt kontroll av andra animala livsmedel, samordnas med födoämneshygieniska avdelningen vid Folkhälsan. Djurbyråerna har däremot samband med veterinärhögskolans andra institutioner och med statens veterinärmedicinska anstalt.

Med hänsyn till angivna förhållanden har LSK i sitt förslag till organisation av en särskild livsmedelsstyrelse — Alternativ I — till denna överfört samtliga de uppgifter som nu handhas av veterinärstyrelsens livsmedelsbyrå men inga av de veterinärmedicinska frågor som handlägges på veterinärstyrelsens djurbyråer.

Det kan vara lämpligt att lämna en närmare förklaring till att här valts den sammanfattande beteckningen djurbyråer i stället för veterinärbyråer. Sistnämnda term är den vanligen använda men den kan ge lekmannen den felaktiga uppfattningen att veterinärer inte spelade en mycket stor roll även på livsmedelssidan. Antalet veterinärer på veterinärstyrelsens livsmedelsbyrå är nästan lika stort som det sammanlagda antalet på djurbyråerna. Frågor rörande livsmedelsveterinärer och djurveterinärer kommer att behandlas utförligt i avdelning IV.

Djurbyråerna

Som stöd för LSK:s uttalande att det synes ligga nära till hands att låta dessa byråer — »den återstående delen av veterinärstyrelsen» — uppgå i lantbruksstyrelsen anför LSK att denna redan nu har åtskilliga uppgifter på djursidan och dessutom en rad uppgifter i fråga om vegetabiliska livsmedelsråvaror. Vidare kan här anföras följande.

Till en början må erinras om 1965 års veterinärmedicinska utrednings förut åberopade uttalande att den veterinärmedicinska verksamheten i första hand skall tjäna animalieproduktionen inom jordbruket samt att därvid särskild vikt bör fästas vid förebyggande åtgärder, varvid husdjurens hygien, skötsel och utfodring samt resistensföräd-

lingen ställs i förgrunden. Utredningen förde denna tankegång vidare och föreslog att inte mindre än fem av veterinärhögskolans institutioner skall samordnas med motsvarande institutioner vid lantbrukshögskolan. Vad sålunda uttalats om den veterinärmedicinska verksamheten berörde i första hand veterinärhögskolan men kan överföras till förhållandet mellan veterinärstyrelsens djurbyråer och lantbruksstyrelsen. Det är i detta sammanhang även av intresse att av veterinärstyrelsens vetenskapliga råd två ledamöter representerar jordbruksnäringen och nästan alla övriga är fackmän på områden som är av speciellt intresse för djurbyråernas verksamhet. Till helt nyligen hade endast en av 20 ledamöter — numera två av 22 ledamöter — sådana kvalifikationer som i första hand borde ifrågakomma för en livsmedelsstyrelse enligt Alternativ I.

Veterinärstyrelsen har nyligen fått ytterligare en uppgift på djursidan genom att styrelsen, på förslag av veterinärväsendeutredningen (Jo 1968: 3, prop 1969: 43), skall bära det yttersta ansvaret för det grundläggande riksprogrammet för den veterinärmedicinska rådgivningen. För ändamålet har till styrelsen knutits ett rådgivande organ med representanter för veterinärhögskolan, SVA, lantbruksstyrelsen och lantbrukshögskolan samt två representanter för jordbruksnäringen. Ansvaret för rådgivningen på lantbrukssidan ankommer sedan gammalt på lantbruksstyrelsen och den förslagsställande utredningen framhöll »det angelägna i att inom rådgivningsverksamheten ömsesidiga och täta kontakter även vid sidan av programarbetet upprätthålls mellan veterinärstyrelsen, SVA och veterinärhögskolan å ena sidan samt lantbruksstyrelsen och/eller lantbrukshögskolan å andra sidan».

Vidare må uppmärksamheten fästas vid att djurbyråernas liksom djurveterinärernas verksamhet ingalunda är begränsad till livsmedelsproducerande djur, vilka är de enda som har beröringspunkter med en livsmedelsstyrelse. Redan i fråga om arbetshästar, som tidigare spelat en dominerande roll i djurveterinärernas praktik, är beröringspunkterna med livsmedelssidan ej så stora.

Sporthästar, pälsdjur och försöksdjur samt sällskapsdjur såsom hundar, katter och burfåglar har av veterinärväsendeutredningen ansetts hänförliga till »husdjur» i överensstämmelse med den innebörd man rent språkligt brukar ge detta begrepp. Men de faller helt utanför en livsmedelsstyrelsens verksamhetsområde. Frågor rörande aveln och uppfödningen av sådana djur — i första hand pälsdjur och försöksdjur — kan bättre inordnas under en särskild veterinäravdelning inom lantbruksstyrelsen vid sidan av de nu förefintliga rationaliserings- och lantbruksavdelningarna. Uppkomsten av moderna »djurfabriker» visar att lantbruksstyrelsens verksamhetsområde inte är begränsat till samband med jordbruksrörelse.

Sambandet djur — livsmedel

Såsom LSK anfört föreligger onekligen ett samband mellan de olika leden i kedjan gröda-foder-djur-livsmedel-människa. Kedjan kan t o m utsträckas bakåt till att omfatta dels konstgödsel och bekämpningsmedel, vilka i hög grad påverkar skörderesultatet för bl a spannmål och foderväxter, dels veterinärmedicin för behandling av djursjukdomar. I princip arbetas inom varje led — inte minst på särskilda institutioner för växtförädling resp djurförädling — med att få fram produkter av hög kvalitet för användning i det efterföljande ledet. Men sistnämnda led har dock ansvaret för att den använda råvaran från ett föregående led är tjänlig för ändamålet. I fråga om livsmedel har detta tydligt understrukits i LSK:s förslag till 8 § livsmedelsstadgan. Inte sällan har livsmedelsindustrin gått i spetsen när det gäller förbättring av råvarans kvalitet såsom fallet varit vid kontraktsodlingarna av bl a grönsaker och vid uppfödningen av broilers. En sådan utveckling är i vårt land naturlig även i fråga om slakterier och mejerier, vilka indirekt i huvudsak ägs av djurägarna själva. Sedan gammalt är den kontroll som utövas på livsmedelssidan på nämnda områden av stor betydelse för djursidan, eftersom vederbörande djurägare underrättas om »besiktningfynden» så att han kan vidta erforder-

liga åtgärder beträffande förefintlig sjukdom hos sin djurbesättning.

Bortses tills vidare från bekämpningen av smittsamma husdjurssjukdomar — vilken är en av veterinärstyrelsens huvuduppgifter och berör varje veterinärs verksamhet — är distriktsveterinärens huvudsakliga uppgift att tillhandagå den enskilda djurägaren med hälso- och sjukvård. Han söker tillgodose djurägarens ekonomiska intresse när han lämnar råd om huruvida ett visst djur bör nedslaktas vid sanitetsanläggning — som får avgöra om köttet är tjänligt till människoföda — eller om det bör bli föremål för medicinsk behandling. En sådan kan medföra att produkter från djuret — mjölk resp kött — under viss tid efter behandlingen är att betrakta som otjänliga till människoföda. På djursidan kan sålunda vidtas åtgärder som under viss tid medför nackdelar på livsmedelssidan. Liknande är förhållandet om på vegetabilieområdet bekämpningsmedel användes alltför kort tid före skörden. Livsmedelssidan måste därför fristående från djursidan och odlarna bära ansvaret för att vid framställning eller beredning av livsmedel inte användes sådan råvara att det färdiga livsmedlet kan antagas bli otjänligt till människoföda. Ett mejeri bör dock kunna fordra av distriktsveterinären att han lämnar fortlöpande uppgifter om av honom företagna antibiotikabehandlingar av juverinflammation hos mjölkkor inom mejeriets område, så att leverans av mjölk från sådana djur kan vägras under erforderlig tid.

Smittsamma sjukdomar

En av huvuduppgifterna för veterinärstyrelsen är den ovan under A 2 nämnda att ha tillsyn över bekämpningen av smittsamma husdjurssjukdomar samt verksamheten till förekommande av att sådana sjukdomar införes och utbreddes i Sverige. Verksamheten kan grundas på epizootilagen och veterinära införselkungörelsen. Uppenbart är att ifrågasvara uppgift liksom allt som berör de tre första leden av ovannämnda kedja — gröda-foder-djur — har intim anknytning till lantbruksstyrelsens verksamhet men där-

emot saknar direkt betydelse för en särskild livsmedelsstyrelse så länge det inte är fråga om husdjurssjukdom som via livsmedel är överförbara till människa.

Sjukdomar av sistnämnda slag benämnes *zoonoser*. Med dem sammanhängande problem förtjänar en utförlig behandling. Denna kan anknytas till lantbruksstyrelsens i sista stycket av avdelning III refererade yttrande i samband med remissbehandlingen av medicinalstyrelseutredningens betänkande. Styrelsen konstaterade där att det i fråga om vad som nu kallas zoonoser inte är möjligt att uppdraga någon bestämd gränslinje mellan humanmedicinska, veterinärmedicinska och lantbruksekonomiska intressen.

Såsom exempel på smittsamma husdjurssjukdomar, som kan överföras till människa, anförde styrelsen endast tuberkulos och smittsam kastning hos husdjur, vilken sjukdom överförd på människa kallas undulantfeber. Det förtjänar nämnas att vissa ärenden rörande tuberkulos hos nötkreatur tidigare handlagts av lantbruksstyrelsen och först år 1933 överflyttades från denna till medicinalstyrelsen. När veterinäravdelningen inom denna år 1947 bröts ut fick en av de tre fackbyråerna inom den nya veterinärstyrelsen namnet tuberkulos- och kastsjuksbyrån med utslutande uppgift att handlägga ärenden rörande dessa två sjukdomar. Numera är landet friförklarat från desamma.

Sju år senare skulle lantbruksstyrelsen tvivelsutan som viktigaste exempel på zoonoser — dvs från djur till människor överförbara smittsamma sjukdomar — ha nämnt salmonellos. Denna av vissa salmonellabakterier förorsakade sjukdom har ganska ringa lantbruksekonomisk betydelse. Om sjukdomen inkommit i en nötkreatursbesättning kan den avläkas utan svårare konsekvenser för besättningen. Större ekonomiska skadeverkningar kan uppkomma i de yngsta åldersgrupperna och främst i kycklingar. Utan jämförelse viktigast är emellertid att salmonellos hos människor är en allvarlig infektion som kan få epidemisk karaktär. Det var först efter det att statsmakterna fattat sitt beslut år 1947 om att de veterinära ärendena skulle överföras från medicinal-

styrelsen till en nybildad veterinärstyrelse som farorna beträffande spridning av salmonellosor blev tillbörligt uppmärksammade i världen. Sverige kom i blickpunkten genom utbrottet av den allvarliga salmonellaepidemin 1953/54. Den hade sin upprinnelse i slakteriet i Alvesta, där ett betydande antal nötkreatur slaktats utan att erforderliga resurser fanns tillgängliga för kropparnas nedkylning.

Antagandet av LSK:s förslag till ny livsmedelsstadga kan förmodas väsentligt förhindra spridningen av zoonoser via livsmedel. Här må erinras om kravet på egentillsyn i 7 §, förbudet i 8 § att använda vara av sådan beskaffenhet eller eljest så förfara att det färdiga livsmedlet kan antagas överföra smitta eller orsaka sjukdom samt om de viktiga bestämmelserna rörande personalens hygien. Livsmedelsstyrelsen åligger att utöva tillsyn över efterlevnaden av stadgan och dess av styrelsen utfärdade tillämpningskungörelse.

Det måste dock understrykas att det yttersta ansvaret i fråga om bekämpandet av epidemiska sjukdomar samt åtgärder till förekommande av sådana sjukdomars införande och utbredning i landet tillkommer socialstyrelsen (tidigare medicinalstyrelsen). Denna har för ändamålet till sitt förfogande statens bakteriologiska laboratorium (SBL) och den till denna anstalt knutna statsepidemiologen. I fråga om epizootier (djursjukdomar) faller ansvaret i första hand på veterinärstyrelsens två djurbyråer, vilka enligt LSK:s uppfattning — Alternativ I — inte skulle överföras till den särskilda livsmedelsstyrelsen utan förslagsvis till lantbruksstyrelsen. Såsom utredningsorgan finns här statens veterinärmedicinska anstalt (SVA) och den till denna anstalt numera knutna statsepizootologen. Gäller det djursjukdomar som kan överföras till människa, måste givetvis ett intimt samarbete äga rum mellan lantbruksstyrelsen och socialstyrelsen, i första hand mellan SBL och SVA och de till dessa knutna två nämnda specialisterna. Detta samarbete underlättas bl a av att chefen för socialstyrelsens hälsovårdsbyrå är medlem av styrelserna för både SBL och SVA.

Livsmedelsstyrelsen, som i första hand kommer att använda Folkhälsan som utredningsorgan, behöver inte spela en lika ledande roll i detta sammanhang.

Departementstillhörigheten

Nästan alla länder har två departement som i förevarande sammanhang är av speciellt intresse. Å ena sidan finns ett jordbruksdepartement till vilket jordbruksfrågorna inkl uppfödningen av levande djur måste höra. Å andra sidan finns något slag av »hälsodepartement» — i Sverige numera socialdepartementet — under vilket faller humanmedicinska frågor. LSK har uttalat att kontrollen av livsmedelslagstiftningen i grunden är en humanmedicinsk fråga, eftersom alla livsmedel är avsedda att förtäras av människor.

Fram till år 1947 föll också högsta tillsynen av hela livsmedelskontrollen på dåvarande medicinalstyrelsen. När nämnda år veterinärärendena överflyttades till ett särskilt ämbetsverk — veterinärstyrelsen — fick denna styrelse högsta tillsynen över kontrollen av tillverkningen av och beskaffenheten hos animala livsmedel. I första hand avsågs därmed frågor i samband med köttbesiktningsslagen och motsvarande införsel- förordningar. (Mejerierna kontrollerades av lantbruksstyrelsen.) Onekligen har vissa skäl kunnat anföras för att sådana frågor har anknytning till jordbruksdepartementet. Så är däremot ingalunda fallet med livsmedelskontrollen i allmänhet. Denna kontroll har emellertid tidigare inte tillmätts större beaktande och det väckte därför knappast någon diskussion när överinseendet över även den del av livsmedelskontrollen, som kvarstod inom medicinalstyrelsen efter veterinärstyrelsens tillkomst år 1947, överflyttades på sistnämnda styrelse år 1962.

Det kan ifrågasättas om man i något annat industriland gått så långt som att låta högsta tillsynen över hela livsmedelskontrollen falla under ett ämbetsverk som sorterar under jordbruksdepartementet. Däremot finns exempel på att frågor rörande köttbesiktning o dyl faller under ett administra-

tivt organ som sorterar under ett jordbruksdepartement.

I Förenta staterna svarar sålunda Meat Inspection Division inom jordbruksdepartementet för köttbesiktning och köttvarukontroll hos de livsmedelsproducenter som är föremål för federal kontroll. Kontrollen upphör emellertid så fort varan lämnar anläggningen. Kontrollen av fjäderfä handhas av ett helt annat organ som dock sorterar under samma departement. I övrigt finns i USA på livsmedelskontrollens område flera olika federala organ, av vilka här endast de två viktigaste skall nämnas. De sorterar båda under hälsodepartementet. Public Health Service sysslar bl a med frågor rörande mjölk och dricksvatten. Det andra åsyftade organet är det mycket omtalade FDA — Food and Drug Administration. Detta organ är synnerligen stort och fyller delvis de uppgifter som kommer att åvila den svenska livsmedelsstyrelsen, t ex fastställandet av livsmedels sammansättning, tillåtna tillsatser, acceptabla restvärden av bekämpningsmedel m m. FDA ägnar sig emellertid inte åt kontroll av livsmedel, som under någon fas står under annan myndighets tillsyn, t ex kött. Av denna redogörelse torde framgå att livsmedelskontrollen i USA ingalunda fått någon idealisk lösning och att detta förhållande främst bottnar i att köttkontrollen inordnats under jordbruksdepartementet (en eventuell kontroll av kött från vilda djur faller dock under Public Health Service).

I Förbundsrepubliken Tyskland betraktas slaktdjuren som livsmedel i och med att det definitivt bestämts att de skall nedslaktas. Jordbruksdepartementets kompetensområde berör inte slaktdjuren men givetvis levande djur i övrigt samt smittsamma sjukdomar hos husdjuren och därjämte fodermedel. Av någon anledning faller även mejeriprodukter under nämnda departement. Alla andra livsmedelsfrågor faller under det först i början av 1960-talet bildade hälsodepartementet, Bundesministerium für Gesundheit und Familie. Inom detta finns på hälsosidan en huvudavdelning för livsmedel och veterinärväsende, en för läkemedelsfrågor och en för

miljöfrågor. Det bör nämnas att hälsodepartementet i Bonn endast sysslar med lagstiftningsfrågor o dyl. Livsmedelskontrollen utövas regionalt av de åtta delstatsregeringarna och senaterna i Hamburg och Bremen samt motsvarande organ i Väst-Berlin. Det skall understrykas att gränsdragningen mellan jordbruks- och hälsoorganen på dessa plan är desamma som på förbundsplanet. Under hälsoorganet hör sålunda även veterinärfrågor beträffande slakterier och annan köttbesiktning liksom rörande veterinärläkemedel, som påverkar djurens tillväxt och köttets kvalitet.

LSK:s förslag till en särskild livsmedelsstyrelse — Alternativ I — står i nära principiell överensstämmelse med den västtyska organisationen. En sådan styrelse, som bl a skall svara för utfärdandet av tillämpningsbestämmelser till livsmedelsstadgan, bör av naturliga skäl inordnas under samma departement som handhar hälsovårdsfrågor, nämligen socialdepartementet, vilket motsvarar hälsodepartementen i andra länder. Till samma departement hör även det organ som livsmedelsstyrelsen i hög grad måste repliera på i vetenskapliga frågor, nämligen statens institut för folkhälsan. Verksamheten vid veterinärstyrelsens djurbyråer har däremot intill anknäpning till jordbruket, varför det — såsom LSK uttalar — synes ligga nära till hands att denna del av veterinärstyrelsen uppgår i lantbruksstyrelsen.

IV Veterinärväsendet m m

Veterinäryrket och livsmedelsveterinärerna

Veterinärstyrelsen är central förvaltningsmyndighet för ärendena om veterinärväsendet och har att utöva tillsyn över detta. Omfattningen av begreppet veterinärväsendet är inte klar men framgår dock i viss mån av följande. Veterinärstyrelsen är chefsmyndighet för dels länsveterinär- och distriktsveterinärorganisationerna — vilka tillsammans bildar veterinärstaten — dels besiktningsveterinärorganisationen. I allmän veterinärinstruktion (SFS 1968: 405) meddelas bestämmelser för dessa tre organisationer samt för veterinär som utan att tillhöra dessa »ut-

övar veterinäryrket såsom anställd eller enskilt». Med veterinär förstås i instruktionen den som är behörig att utöva veterinäryrket. Vid utövningen därav står han under veterinärstyrelsens inseende. Innebörden av begreppet veterinäryrket ansågs inte behöva närmare definieras i lagen om behörighet att utöva detta yrke, vilken utformades 1965 i nära överensstämmelse med vad som redan gällde för läkar- och tandläkaryrkena.

För närvarande stöter det knappast på några komplikationer om man med veterinäryrket förstår all sådan verksamhet som veterinärerna ägnar sig åt. Under alla förhållanden — såväl nu som i framtiden — måste till veterinäryrket räknas den legitimationskrävande verksamheten att »utöva hälso- och sjukvård i fråga om djur», alltså uppgifter som faller inom veterinärstyrelsens djurbyråers område. Och detta gäller inte endast distriktsveterinärer utan jämväl annan veterinär som utövar nämnda verksamhet »såsom anställd eller enskilt». Det finns i vårt land ett icke ringa antal sådana privatpraktiserande resp. privatanställda veterinärer som utövar hälso- och sjukvård i fråga om djur av olika slag. Att några komplikationer hittills ej heller finns på livsmedelssidan beror på att nästan varje livsmedelsveterinär har en offentlig tjänst, som förutsätter legitimation som veterinär, dvs rätt att utöva hälso- och sjukvård i fråga om djur.

De offentliga tjänsterna på livsmedelssidan tillsättes av veterinärstyrelsen med undantag för stadsveterinärer. Dessa förordnas inte av styrelsen men tjänsten får av staden tillsättas endast med veterinär som veterinärstyrelsen förklarar uppfylla vissa i veterinärinstruktionen angivna behörighetsfordringar. Behörig till tjänst som veterinär i besiktningsveterinärorganisationen är veterinär som efter legitimation — vilket i praktiken är liktydigt med att han avlagt veterinärexamen — dels fullgjort veterinär tjänstgöring under minst två år och därvid tjänstgjort minst sex månader som besiktningsveterinär och minst tre månader som distriktsveterinär, dels genomgått kurs i bakteriologisk köttkontroll m. m. I övrigt är de av veterinär-

styrelsen tillsatta befattningarna på livsmedelssidan att betrakta som deltidstjänster, till vilka vanligen förordnats läsveterinär, stadsveterinär, besiktningsveterinär vid kontrollslakteri eller distriktsveterinär. Här avses huvudsakligen tjänster som besiktningsveterinärer vid kommunala köttbesiktningsbyråer, importbesiktningsveterinärer och kontrollveterinärer vid fjäderfäslakterier och exportcharkuterier.

Det må i detta sammanhang erinras om veterinärstyrelsens underdåniga skrivelse den 20.3.1963 med förslag angående offentlig kontroll av livsmedelsanläggning¹. Det gick ut på att den moderna livsmedelsindustrien med dess vidsträckta avsättningsområde erbjöds en offentlig statlig kontroll. Vid varje kontrollanläggning skulle finnas av veterinärstyrelsen förordnad kontrollveterinär, som skulle vara legitimerad veterinär och äga den särskilda utbildning och erfarenhet av livsmedelskontroll som veterinärstyrelsen i varje särskilt fall fann erforderlig.

I stället för en sådan »frivillig offentlig kontroll», som i praktiken kunde tänkas bli genomförd huvudsakligen endast beträffande större företag, har LSK i sitt förslag till 7 § livsmedelsstadgan infört ett allmänt *krav på obligatorisk egentillsyn* som grundläggande för livsmedelskontrollen. Denna måste givetvis kompletteras med en av vederbörande livsmedelsmyndighet utförd offentlig kontroll av att egentillsynen fungerar på ett tillfredsställande sätt.

LSK antyder i sitt betänkande att även vid slakterierna kontrollverksamheten skulle kunna grunda sig på en tillfredsställande egentillsyn. LSK anser det dock ej möjligt att föreslå någon förändring av formerna för den nuvarande offentliga köttkontrollen, vilken är bunden vid en särskild lagstiftning. Den nuvarande besiktningsveterinärorganisationen måste därför bibehållas och inordnas under livsmedelsstyrelsen. På denna styrelse bör givetvis även ankomma att utfärda erforderliga förordnanden för andra besiktningsveterinärer.

¹ För förslaget redogöres närmare under IV 2.6.3 i betänkandet

Bestämmelsen om obligatorisk egentillsyn innebär att en *ny kategori livsmedelsveterinärer* kommer att i hög grad efterfrågas. I detta sammanhang aktualiseras önskemålet att utbildningen vid veterinärhögskolan efter en viss gemensam grundutbildning specialiseras på två olika linjer, nämligen en för djurveterinärer (klinikveterinärer) och en för livsmedelsveterinärer (livsmedelshygieniker).

Vad som främst skiljer den nya kategorien livsmedelsveterinärer från officiella besiktningsveterinärer och stadsveterinärer är att de förra kommer att bli privatanställda. På vissa områden kommer livsmedelsstyrelsen med stor sannolikhet att kräva att egentillsynen utövas av legitimerad veterinär. Med säkerhet skulle så vara fallet om den särskilda lagstiftningen rörande den offentliga köttkontrollen hade ändrats så att även vid slakterierna kontrollverksamheten i första hand skulle grunda sig på en tillfredsställande egentillsyn. Å andra sidan finns det områden där en livsmedelshygieniker med annan grundutbildning kan vara väl så lämplig som en veterinär för att handha egentillsynen. Här må endast erinras om att det på mejeriområdet sedan gammalt funnits särskilt utbildade mejeriingenjörer. En ny kategori livsmedelstekniker av hög standard har såsom nämnts i avdelning I börjat utbildas i Lund. Slutligen må nämnas att det finns verksamheter där livsmedelsmyndigheten kan nöja sig med att ställa åtskilligt lägre krav på den som skall svara för egentillsynen.

Av vad ovan anförts framgår att det vore orimligt att betrakta all livsmedelskontroll såsom hörande till veterinäryrket. Eftersom detta yrke är legitimationskrävande skulle i så fall egentillsyn inom livsmedelshandlingen inte kunna handhas av annan än veterinär. Såsom förut framhållits möter det för närvarande knappast några komplikationer om man med veterinäryrket förstår all sådan verksamhet som veterinärerna ägnar sig åt. Men förhållandet blir ett annat i och med att en ny kategori livsmedelsveterinärer kommer att bli privatanställda och därvid med vissa undantag inte får någon absolut monopolställning, som förhindrar livsmedels-

hygieniker med annan grundutbildning att handha den obligatoriska egentillsynen inom livsmedelshandlingen.

För framtiden synes det lämpligt att i stort sett begränsa innebörden av det legitimationskrävande veterinäryrket till att utöva vad som tidigare kallades »veterinärkonsten», nämligen »hälso- och sjukvård i fråga om djur». Detta är uppgifter som enligt LSK:s Alternativ I helt torde komma att falla under lantbruksstyrelsen. Kravet på att en besiktningsveterinär måste vara legitimerad veterinär kan mycket väl upprätthållas av livsmedelsstyrelsen utan att hans speciella verksamhet — att besikta slaktdjuren omedelbart före och efter slakten — behöver räknas till det egentliga veterinäryrket.

Som stöd för ovanstående uppfattning må framhållas att legitimation är tillräcklig för att få utöva veterinäryrket. Detta är ingalunda fallet med den verksamhet som normalt bedrivs av en besiktningsveterinär. En sådan måste ha större meriter än enbart veterinärexamen, som ju berättigar till legitimation. Därtill kommer att förutsättningen för att han överhuvudtaget skall kunna verka som besiktningsveterinär är att han innehar en tjänst som tillsättes av den centrala livsmedelsmyndigheten. Det bör för övrigt bemärkas att hans verksamhet knappast skulle komma i konflikt med behörighetslagen även i det teoretiska fallet att kravet på legitimation inte upprätthölls. En *undersökning* av djurs hälsotillstånd får nämligen företagas även av den om inte är behörig att utöva veterinäryrket. Kvacksalveriparagrafen i lagen förbjuder endast obehörig *behandling* av vissa sjukdomar och därjämte missbruk av veterinärtiteln.

I detta sammanhang må nämnas att på ledande veterinärt håll nyligen framkastats tanken på att den avslutande utbildningen på en speciell livsmedelslinje vid veterinärhögskolan borde leda till examen som livsmedelshygieniker. Denna benämning ansågs innebära vissa fördelar med hänsyn till det emotionella motstånd veterinärtiteln möter i livsmedelssammanhang. Uttalandet synes understryka lämpligheten av den tidigare här

föreslagna begränsningen av begreppet veterinäryrket, vilken skulle underlätta den formella uppdelningen av veterinärstyrelsens hittillsvarande arbetsuppgifter på lantbruksstyrelsen och en nyskapad särskild livsmedelsstyrelse.

I anledning av att framtiden för de yngre veterinärerna betecknats som bekymmersam må här i fråga om livsmedelshygieniker framhållas att LSK tvärtom är medveten om att personalbrist kan nödvändiggöra att kravet på egentillsyn först successivt genomföres i full utsträckning. En åtgärd som säkerligen måste tillgripas i flertalet fall beträffande mindre och medelstora företag inom livsmedelsbranschen — till denna hör ju ingalunda enbart den egentliga industrin — är att man t ex via en branschförening gemensamt anställer livsmedelshygieniker för att svara för den egentillsyn som åligger medlemmarna enligt den nya stadgan.

Det må nämnas att veterinärstyrelsen godkänt en liknande anordning i fråga om den nuvarande frivilliga offentliga kontrollen av charkuterier. En veterinär i Göteborg svarar sålunda för kontrollen vid 10 anläggningar i staden med olika kontrollnummer. Å andra sidan har i åtminstone ett fall kontrollveterinären varit helt engagerad av företaget och därvid av detsamma anlitas även för andra uppgifter. Här föreligger i själva verket ett utmärkt exempel på sådan egentillsyn som LSK anser erforderlig, ehuru det därvid givetvis inte kan komma ifråga att veterinären samtidigt innehar ställning som offentligt kontrollant.

Länsveterinärerna

Länsveterinärerna tillsättes av Kungl Maj:t efter förslag av veterinärstyrelsen. Deras arbete har alltmer kommit att domineras av frågor som berör livsmedelskontrollen. Enligt länsförvaltningsutredningens förslag skall de ingå i länsstyrelsen, vilken enligt LSK skall fungera som regional livsmedelsmyndighet. Det skall i det följande lämnas därhän om den allmänna veterinärinstruktionen liksom hittills skall gälla länsveterinärerna. Uppenbart är emellertid att livs-

medelsstyrelsen skall kunna utfärda direktiv till länsveterinärerna i frågor som berör livsmedelskontrollen. Detta hindrar inte att direktiv till desamma i djurfrågor skall kunna utfärdas av lantbruksstyrelsen, när denna övertagit veterinärstyrelsens nuvarande uppgifter på djursidan. Några komplikationer synes inte behöva uppstå vid en uppdelning av veterinärstyrelsen på angivet sätt.

Distriktsveterinärerna

I Sverige finns 285 veterinärer tillhörande distriktsveterinärorganisationen. Enligt allmänna veterinärinstruktionen har distriktsveterinärerna tilldelats viss översyn beträffande livsmedelsstadgans efterlevnad men deras normala verksamhet ligger helt på djursidan. En av statistiska centralbyrån verkställd utredning läser ha visat att endast omkring 1 % av distriktsveterinärernas direkta insatser avser livsmedelsfrågor, LSK har ej befattat sig med distriktsveterinärernas arbetsuppgifter liksom ej heller med dem som åvilar djurbyråerna inom veterinärstyrelsen. Därmed sysslar i stället veterinärväsendeutredningen, som låtit företaga nyssnämnda statistiska undersökning. Det är av intresse för tolkningen av begreppet veterinäryrket att denna utredning använder uttrycket »veterinär verksamhet» för att beteckna just den som bedrivs på djursidan och inte på livsmedelssidan.

Synpunkter på distriktsveterinärernas framtida arbetsuppgifter har framlagts i en inom veterinärväsendeutredningen utarbetad PM nr 4/1969. Där konstateras att det förnämsta skälet till att samhället överhuvud i sin tjänst anställer veterinärer — därmed åsyftas uppenbarligen djurveterinärer till skillnad från livsmedelsveterinärer — är att veterinärerna skall utöva vård och tillsyn av husdjur. Som ett motiv för den svenska anordningen — vilken helt skiljer sig från förhållandena i Danmark där nästan alla djurveterinärer är privatpraktiserande — kan bl a anföras den ringa djurtätheten i stora delar av Sverige. I nämnda PM erinras om att uppdrag vid sidan av den ordinarie verksamheten hittills stundom ansetts utgöra

ett lämpligt komplement för distriktsveterinär, som eljest inte har full sysselsättning i sitt distrikt. Det framhålles dock att distriktsindelningen — som utredningen har i uppdrag att modernisera — i möjligaste mån bör utformas så att göromålen som distriktsveterinär ger vederbörande normal sysselsättning.

Ett ingående studium av den av veterinärstyrelsen utgivna veterinärkalendern för 1968 visar att åtskilliga distriktsveterinärer upprätthåller deltidsbefattningar på livsmedelssidan. Inräknas 20 deltidstjänster vid renkontrollslakterier — dessa bedriver sin verksamhet mycket intermittent och är i vissa fall ambulerande (slaktbussar) — beröres inte mindre än 45 distriktsveterinärer i Norrland och Dalarna. Av de 209 distriktsveterinärerna i de södra delarna av landet innehar däremot endast 23 deltidsbefattningar på livsmedelsområdet.

Från veterinärt håll har anförts att ett överförande av distriktsveterinärorganisationen till lantbruksstyrelsen skulle föra med sig att gemensamma beslut av denna och livsmedelsstyrelsen skulle fordras av tjänstetillsättningar av förevarande art. En sådan anordning anses inte vara praktiskt genomförbar.

Det förhållandet att vissa djurveterinärer ägnar någon del av sin tid åt livsmedelsuppgifter innebär kanske ett visst argument mot en uppdelning av veterinärstyrelsen. Men problemet är ingalunda av någon större betydelse, om de nordligaste delarna av landet undantages. Svårigheterna att bemästra Norrlands-problemen kan inte få nämnvärt påverka valet mellan LSK:s Alternativ I och II till livsmedelsstyrelsens organisation. I och för sig är det för övrigt ingalunda något exceptionellt att en person samtidigt innehar befattningar, som faller under olika organ. Det förekommer sålunda ofta att en läkare samtidigt är statsanställd och innehar en befattning vid t ex ett landsting. Det förekommer även att båda deltidsbefattningarna är statliga.

Vad landet i övrigt beträffar kan man räkna med att behovet av att utnyttja distriktsveterinärer för deltidstjänster på livs-

medelssidan kommer att till stor del försvinna. Starka skäl talar nämligen för ett allmänt införande av slakteritvång i dessa delar av landet. Därmed upphör automatiskt den verksamhet som nu bedrivs vid de kommunala köttbesiktningsbyråerna, vid vilka nu 14 distriktsveterinärer i de södra delarna av landet är förordnade. Därför synes den bestämmelsen i allmänna veterinärinstruktionen böra utgå, som säger att distriktsveterinär är skyldig att efter förordnande av veterinärstyrelsen bestrida göromål som ankommer på innehavare av veterinärtjänst vid kommunal köttbesiktningsbyrå, belägen inom distriktet i eller i närheten av stationsorten. Det får främst anses vara ett kommunalt intresse att djurägarna och privata slakterier inom kommunen kan få köttbesiktning verkställd utan alltför långa transporter. Livsmedelsstyrelsen bör kunna befrias från skyldigheten att anskaffa veterinär för verksamheten. Dess uppgift synes i föreliggande hänseende kunna begränsas till att i likhet med vad fallet är ifråga om stadsveterinärer fastställa vissa behörighetsfordringar för veterinär som får tillsättas av kommunen. Kan denna inte anskaffa sådan veterinär på rimliga villkor kan resultatet visserligen bli beklagligt för djurägarna inom kommunen. Ur allmän synpunkt ter sig emellertid en sådan verkan relativt obetydlig i jämförelse med de allvarliga resultat läkarbristen sedan länge framkallat.

Veterinärförfattningar

En uppdelning av veterinärstyrelsens arbetsuppgifter på lantbruksstyrelsen och en livsmedelsstyrelse nödvändiggör ändringar i bl a *allmänna veterinärinstruktionen* (SFS 1968: 405). Ur densamma bör uteslutas de särskilda bestämmelserna rörande besiktningsveterinärorganisationen och »övriga besiktningsveterinärer samt stadsveterinär». Det bör för övrigt bemärkas att denna rubrik kan vara vilseledande. Bestämmelserna berör nämligen inte importbesiktningsveterinärerna och ej heller de kontrollveterinärer som förordnats vid fjäderfäslakterier eller exportcharkuterier.

Bestämmelserna i allmänna veterinärinstruktionen synes sålunda — bortsett från vad som kommer att anses lämpligt i fråga om länsveterinärorganisationen — böra inriktas på att gälla distriktsveterinärorganisationen och varje veterinär, som utan att höra till denna organisation »utövar veterinäryrket såsom anställd eller enskilt». Det bör därvid klart utsägas att med veterinäryrket inte förstås sådan verksamhet rörande livsmedelskontroll som faller under livsmedelsstyrelsens arbetsområde. Instruktionen skall däremot såsom nu omfatta även veterinärer som enskilt bedriver det egentliga veterinäryrket: att utöva hälso- och sjukvård i fråga om djur. Det synes onödigt att begränsa definitionen till att gälla husdjur såsom nu sker i instruktionen för veterinärstyrelsen. Bibehålles begreppet husdjur bör i varje fall veterinärväsendeutredningens tolkning accepteras att till husdjur räknas även sporthästar, hundar, katter och andra sällskapsdjur.

I lagen om *behörighet att utöva veterinäryrket* synes i huvudsak endast den ändringen behöva vidtas att veterinärstyrelsen ersättes med lantbruksstyrelsen. Därigenom ges bestämmelserna i 1 § b) en annan innebörd än vad den — åtminstone enligt veterinärstyrelsens uppfattning — för närvarande har. För att belysa detta må först nämnas att behörig att utöva veterinäryrket enligt a) är den som är legitimerad veterinär och enligt c) den som av veterinärstyrelsen meddelats begränsad behörighet¹. Enligt b) tillkommer behörighet den som är av veterinärstyrelsen eller, efter styrelsens bemyndigande, av annan myndighet förordnad att tjänstgöra som veterinär. Innebörden blir kanske klarare av motsvarande bestämmelser i 37 § av den tidigare veterinärinstruktionen av år 1934. Däri uttalades att behörighet tillkommer »den, som, utan att vara legitimerad veterinär, är av medicinalstyrelsen förordnad att tjänstgöra som vikarie för veterinär eller att såsom extra veterinär uppehålla veterinärtjänst, varvid behörigheten i sådana fall endast gäller så länge förordnandet varar».

I och med att veterinärstyrelsen utbytes

mot lantbruksstyrelsen klarlägges att punkt b) tar sikte på tjänstgöring som djurveterinär. Det må i detta sammanhang för övrigt erinras om att vad i lag eller annan författning är föreskrivet om tjänsteveterinär avser distriktsveterinär, om ej annat anges². En person som av livsmedelsstyrelsen förordnats att tjänstgöra som vikarie för besiktningsveterinär behöver inte få behörighet att utöva veterinäryrket, eftersom hans befattning med levande djur endast är att undersöka dem före slakten.

Legitimation av veterinär har emellertid en mera allmän betydelse än att enbart berättiga vederbörande att utöva veterinäryrket. Detta framgår av att legitimationen kan återkallas om veterinärer dömts till fängelse (3 §) eller visat grov oskicklighet vid utövning av veterinäryrket *eller eljest visat sig uppenbart olämplig som veterinär* (4 §). Med stöd härav bör legitimation kunna återkallas inte endast för djurveterinärer — som utövar veterinäryrket — utan även för en besiktningsveterinär, som visat sig uppenbart olämplig. I sistnämnda fall bör återkallandet företagas av lantbruksstyrelsen på förslag av livsmedelsstyrelsen.

Avsikten med den *veterinära införelskungörelsen* är att förebygga djursjukdomars införande i riket. Bestämmelser härom infördes redan 1898. De fick sin nuvarande huvudsakliga utformning 1958 (SFS 1958: 551). Veterinärstyrelsen kan förordna att varor av ett flertal olika slag inte får införas utan styrelsens tillstånd. Bland varuslagen märks i första hand levande och döda djur samt produkter som härrör från djur. Hit räknas givetvis hudar — som kan innebära en betydande smittorisk — men även ull, tagel och borst. Bland varuslagen förekommer även ett flertal, beträffande vilka smittoriskens endast är indirekt, t ex hö och halm,

¹ För utövning av veterinäryrket inom veterinärdistrikt intill riksgränsen må sådan begränsad behörighet meddelas att gälla den som vid varje tidpunkt uppehåller tjänst, motsvarande svensk distriktsveterinärbefattning, i angränsande veterinärdistrikt i Finland eller Norge.

² 3 § allmän veterinärinstruktion (SFS 1968: 405)

emballage, beklädnadsartiklar och redskap som används vid arbete i djurstall samt begagnade sel- och remtyg. Veterinärstyrelsen kan, om den finner lämpligt, inskränka sig till att kräva desinfektion av sådana varor, men detta desinfektionskrav kan å andra sidan utsträckas till att gälla många varuslag utöver de, för vilka införseltillstånd kan föreskrivas, nämligen t ex potatis, rotfrukter, utsädesvaror och vegetabiliska fodermedel. För var och en av de 49 orter, dit införsel må ske, förordnar veterinärstyrelsen en veterinär — i tre fall två eller flera — att vara gränsveterinär.

I kungörelsen föreskrives att veterinärstyrelsen skall samråda med lantbruksstyrelsen i ärenden rörande tillstånd att införa levande hästar, nötkreatur, får, getter, svin och fjäderfä. Detta belyser hur nära uppgifterna egentligen ligger lantbruksstyrelsens verksamhetsområde, vilket även är fallet med fodermedel och flertalet andra varor som beröres av kungörelsen. Det är därför motiverat att lantbruksstyrelsen i stort sett övertar veterinärstyrelsens uppgifter i och med att en särskild livsmedelsstyrelse kommer till stånd. Varor som faller under den nedan behandlade köttinförselkungörelsen bör dock avföras från den veterinära införselkungörelsen.

I detta sammanhang bör erinras om att den fortlöpande bevakningen av epizootiläget i utlandet i dag sker på veterinärstyrelsens allmänna byrå, som torde överföras till lantbruksstyrelsen om en särskild livsmedelsstyrelse bildas enligt Alternativ I. Överföringen får givetvis inte innebära någon försvagning av den kontakt som allmänna byrån i dag har med veterinärstyrelsens livsmedelsbyrå som uppgår i livsmedelsstyrelsen. Om så anses nödvändigt för att säkerställa kontakten kan vederbörande tjänsteman i lantbruksstyrelsen knytas till livsmedelsstyrelsen på i princip samma sätt som i avdelning V kommer att diskuteras när det gäller att säkerställa ett tillfredsställande samarbete mellan Folkhälsan och livsmedelsstyrelsen. Det erfordras i sådana fall inte någon dubblering av personalen. Tvärtom

skulle en sådan kunna äventyra det erforderliga goda samarbetet mellan två styrelser.

För köttvaror finns en särskild införselkungörelse (SFS 1955: 434), vilken kan betraktas som ett komplement till köttbesiktningenslagen (SFS 1959: 99), som inte berör importen. I princip får köttvara idag endast införas till 54 orter, där det finns sammanlagt 64 av veterinärstyrelsen förordnade importbesiktningsveterinärer. Dessa arbetar under överinseende av veterinärstyrelsens livsmedelsbyrå som även handlägger ärenden rörande import av kött och köttvaror enligt den förutnämnda veterinära införselkungörelsen till förebyggande av djursjukdomars införande. Ur allmän hygienisk synpunkt föreskrives emellertid mycket strängare importvillkor enligt köttinförselkungörelsen. I och med att en uppdelning av veterinärstyrelsen genomföres kan därför — såsom redan ovan anförts — köttvarorna avföras från den till lantbruksstyrelsens verksamhetsområde hörande veterinära införselkungörelsen.

V Livsmedelsstyrelsen och serviceorganen

Genom beslut vid 1907 resp 1908 års riksdag tillkom dels en statsmedicinsk anstalt, dels en veterinärbakteriologisk anstalt. Sistnämnda har senare ombildats till statens veterinärmedicinska anstalt (SVA), medan den förra successivt utvecklats till följande tre organ:

- statens bakteriologiska laboratorium (SBL)
- statens rättskemiska laboratorium (SRL)
- statens farmaceutiska laboratorium (SFL)

Alla dessa fyra organ bedrev från början sin verksamhet under medicinalstyrelsens överinseende. Så är alltså fallet med de båda sistnämnda, som saknar egen styrelse. SVA fick en från medicinalstyrelsen fristående styrelse år 1943. För SBL vidtogs motsvarande ändring år 1954. Chefen för medicinalstyrelsens hälsovårdsbyrå är medlem av båda dessa styrelser och har givetvis speciell kontakt med den till SBL knutne statsepidemiologen, som i sin tur intimt samarbetar med den till SVA knutne statsepizootologen

när det gäller från djur till människor överförbara sjukdomar. Chefen för SBL är medlem av SVA:s styrelse och chefen för SVA ledamot av SBL:s styrelse.

I 1907 års statsverksproposition ingick ett förslag, som härstammade från ett redan år 1899 avgivet kommittébetänkande, att i den statsmedicinska anstalten skulle ingå även en *hygienisk-teknisk avdelning*. Detta förslag avslogs dock av riksdagen och det togs ej heller upp av Kungl. Maj:t när medicinalstyrelsen år 1914 återkom till detsamma. Först genom tillkomsten år 1938 av statens institutet för folkhälsan kan förslaget sägas ha blivit realiserat och då i en väsentligt större omfattning än man tidigare tänkt sig. Institutet uppdelades i en allmänhygienisk, en yrkeshygienisk och en födoämneshygienisk avdelning. År 1947 tillkom en vitaminavdelning. Den yrkeshygieniska avdelningen har år 1966 överförts till det då inrättade arbetsmedicinska institutet, vars verksamhet delvis bedrivs i lokal anslutning till Folkhälsan. Namnet på den allmänhygieniska avdelningen förändrades samtidigt till omgivningshygieniska avdelningen.

En huvuduppgift för alla de här berörda organen kan sägas vara att utföra praktiskt vetenskapliga undersökningar inom förelagt område. SRL och SFL kan betraktas som rena serviceorgan åt socialstyrelsen (resp läkemedelsnämnden) och står såsom redan nämnts också direkt under denna styrelses överinseende. I fråga om de tre övriga organen kommer även andra kategorier uppdragsgivare in i bilden.

Statens bakteriologiska laboratorium (SBL)

Den mest framträdande uppgiften för SBL är att tillverka eller i varje fall tillhandahålla sera, vacciner och andra bakteriologiska (inkl virologiska) preparat. (Rätt att importera dylika tillkommer uteslutande föreståndaren för SBL). Denna gren av verksamheten är så betydelsefull även ur ekonomisk synpunkt att en för 12 år sedan framlagd utredning¹ diskuterade ombildningen av SBL till ett särskilt statligt bolag resp att tillverkningen skulle bedrivas i affärsverksform. Dessa tankegångar, vilka berörde

även SVA som har motsvarande tillverkning av veterinärbakteriologiska preparat, fullföljdes emellertid inte av utredningsmannen. Han inskränkte sig till att förorda att den mikrobiologiska forsknings- och försöksverksamheten organisatoriskt skildes från tillverkningen.

Utredarens ståndpunktstadgande motiverades främst med det intima samband som är erforderligt mellan dåvarande medicinalstyrelsen och SBL. Han erinrade om att SBL instruktionsmässigt är skyldigt att vid utbruten eller befarad epidemi eller i därmed jämförligt läge, även om andra uppgifter skulle därigenom åsidosättas, fullgöra de uppgifter såväl å laboratoriet som i fältet, vilka av medicinalstyrelsen påfordras i bekämpande eller förbyggande syfte. I SVA:s instruktion finns en liknande bestämmelse rörande husdjursjukdomar: »Vid befarad eller utbruten epizooti eller annan sjukdom, för vars bekämpande åtgärder äro föreskrivna i lag eller annan författning, skall anstalten fullgöra vad veterinärstyrelsen begär, även om andra uppgifter därigenom skulle åsidosättas.» Såsom redan nämnts finns vid SBL en tjänst som stats-epidemiolog och vid SVA en som statsepidemiolog.

Om veterinärstyrelsens djurbyråer överföres till lantbruksstyrelsen kommer SVA:s verksamhet att helt kunna anknytas till denna styrelses intresseområde, om man undantar de speciella förhållandena beträffande från djur till människa överförbara smittsamma sjukdomar. I dessa fall måste ett samarbete finnas mellan SVA och SBL liksom mellan de centrala myndigheterna lantbruksstyrelsen och socialstyrelsen. Livsmedelsstyrelsen behöver inte på samma sätt aktivt medverka i detta samarbete och detta gäller även Folkhälsan.

Folkhälsoinstitutets livsmedelsavdelningar

Ovan nämnda skiljelinje mellan å ena sidan SBL och SVA samt å andra sidan Folkhälsan framkom i SBL:s yttrande över folk-

¹ Betänkande angående tillverkningen av bakteriologiska och virologiska preparat, avgivet 1957 av utredningsmannen Erik Montell.

hälsoinstitututredningens betänkande (SOU 1957:6; refererat i prop 1958:83). SBL anförde där att de mikrobiologiska undersökningarna vid Folkhälsan borde koncentreras på att bestämma de mikrobiella föroreningarna i livsmedel såsom en indikator på deras allmänna hygieniska beskaffenhet utan speciell hänsyn till förekomsten av sjukdomsalstrande mikroorganismer. I fråga om matförgiftningsfall hade veterinärhögskolans institution för födoämneshygien, SVA, SBL samt de humanbakteriologiska och veterinärmedicinska laboratorierna ute i landet betydligt större erfarenhet än Folkhälsan. De avancerade bakteriologiska undersökningar, som kan krävas, borde utföras på bakteriologiska fackinstitutioner.

I detta sammanhang bör nämnas att Folkhälsans styrelse i sin petita år efter år framfört ett äskande att på dess födoämneshygieniska avdelning få inrätta en laboratur i ren bakteriologi. Liknande synpunkter kom till uttryck i ett allmänt remissyttrande till LSK år 1965 från lärarkollegiet vid veterinärhögskolan. Däri uttalas:

»Statens institut för folkhälsan bör även i fortsättningen fungera som centralt undersökningsorgan för livsmedelskontrollen. Kollegiet önskar emellertid starkt poängtera, att en nödvändig förutsättning för att institutet skall kunna i alla delar fullfölja sina uppgifter i förevarande avseende är att dess födoämneshygieniska avdelning förses med erforderlig högt kvalificerad livsmedelshygienisk och epizootologisk-epidemiologisk sakkunskap. Skulle nämnda upprustning icke befinnas möjlig eller lämplig anser kollegiet det ofrånkomligt, att ytterligare ett centralt referenslaboratorium för livsmedelskontrollen inrättas. Ett sådant laboratorium torde lämpligast kunna förläggas till statens veterinärmedicinska anstalt, som redan i viss omfattning fungerar som centralt undersökningsorgan för livsmedelskontrollen.»

I huvudsak kommer veterinärhögskolans yrkande att tillgodoses genom att — på sätt tidigare refererats — dess institution för livsmedelshygien samordnas med Folkhälsans födoämneshygieniska avdelning på liknande sätt som skett beträffande karolinska institutet och Folkhälsans omgivningshygieniska avdelning resp föreslagits beträffande karolinska institutet och en avdel-

ning för näringslära vid Folkhälsan. Professor i livsmedelshygien vid veterinärhögskolan skall sålunda samtidigt vara föreståndare för den del av Folkhälsans födoämneshygieniska avdelning, som ej har att göra med näringsfrågor. Den delen torde kunna benämnas livsmedelsbakteriologisk avdelning eller — än mera adekvat — livsmedelsmikrobiologisk avdelning. Starka skäl talar nämligen för att även en livsmedelstoxikologisk och en livsmedelskemisk avdelning upprättas vid Folkhälsan med var sin professor som föreståndare. Nödvändigt är att inom den livsmedelsbakteriologiska avdelningen åtminstone en från veterinärhögskolan fristående laboratur inrättas. Innehavaren bör besitta allmän kompetens på det mikrobiella området, medan föreståndarens kompetens kan förväntas ligga främst på det veterinärbakteriologiska området.

Vad här sagts är inte avsett att innebära ett direkt avståndstagande från den uppfattning som SBL gav uttryck för i sitt ovan relaterade yttrande, vilket för övrigt vann stöd hos föredragande departementschefen. I och med att Folkhälsan uppsparat en matförgiftning, som kan få epidemisk karaktär, måste ansvaret för bekämpandet av den smittsamma sjukdomen falla på socialstyrelsen som har SBL och den därtill knutna statepidemiologen som utredningsorgan. En annan sak är om matförgiftningen kan tillskrivas fel, som är begånget vid en enskild livsmedelsanläggning. En sådan står ju under livsmedelsstyrelsens överinseende. Denna styrelse måste på basis av Folkhälsans utredningar kunna — och har också skyldighet att — direkt ingripa mot sådana fel. Det må för övrigt uppmärksammas att SBL:s ovan relaterade yttrande uttryckligen inte berörde den nya situation som inträder när veterinärhögskolans livsmedelshygieniska institution samordnas med Folkhälsan.

Erfarenheten torde visa att några kompetenskonflikter knappast är att befara mellan SBL och Folkhälsan. Däremot finns anledning att söka klarlägga en lämplig gränsdragning mellan SVA och Folkhälsan, när veterinärstyrelsens djurbyråer, som måste ha

en intim kontakt med SVA, överflyttas till lantbruksstyrelsen, medan den för livsmedelskontrollen svarande hygienbyrån överföres på den nya livsmedelsstyrelsen. Denna måste till stor del bygga sin verksamhet på kontakten med de avdelningar inom Folkhälsan som berör livsmedel, nämligen enligt här framlagt förslag mikrobiologiska avdelningen, kemiska avdelningen, toxikologiska avdelningen, näringsavdelningen samt vitaminavdelningen. Livsmedelsstyrelsen får däremot inte alla samma behov av direktkontakt med SVA och detta gäller särskilt sedan veterinärhögskolans institution för livsmedelshygien samordnats med Folkhälsan. Ett sådant kontaktbehov med SVA föreligger däremot i mycket hög grad mellan veterinärstyrelsens djurbyråer och SVA — ett förhållande som kommit till uttryck i att veterinärstyrelsens chef är självskriven ordförande i SVA:s styrelse.

Statens veterinärmedicinska anstalt (SVA)

Enligt 3 § instruktionen åligger det SVA särskilt att

»på uppdrag av myndigheter, sammanslutningar eller enskilda utföra mikrobiologiska, patologisk-anatomiska, kemiska och parasitologiska undersökningar inom anstaltens verksamhetsområde,

bereda och tillhandahålla sera, vacciner och andra bakteriologiska preparat,

fortlöpande pröva metoderna för diagnostiska undersökningar och för framställning av bakteriologiska preparat så att de motsvara vetenskapens och den tekniska utvecklingens krav,

genom försök vid eller utom anstalten söka vinna insikt om hur kreaturssjukdomar skola bekämpas.»

Vid befarad eller utbruten epizooti eller annan sjukdom, för vars bekämpande åtgärder äro föreskrivna i lag eller annan författning, skall SVA enligt 4 § fullgöra vad veterinärstyrelsen begär, även om andra uppgifter därigenom skulle åsidosättas.

Inom anstalten finns sju avdelningar, nämligen bakteriologiska, virologiska, patologisk-anatomiska, kemiska, parasitologiska avdelningarna samt produktionsavdelningen och konsulentavdelningen, vartill kommer

en ekonomisektion. Vid SVA finns också sedan år 1966 en statsepizootolog. Denne förväntas att utöver sina ordinarie uppgifter, bl. a. att övervaka epizootiläget och företa eller föranstalta om epizootologiska utredningar, även delta i undervisningen i ämnet epizootologi för de studerande vid veterinärhögskolan, främst vad gäller fältepidemiologisk metodik. Ämnet epizootologi vid högskolan omfattas i övrigt av professuren i bakteriologi. Integrering föreligger därjämte i fråga om de relativt nya avdelningarna för virologi och parasitologi; föreståndarna för dessa avdelningar vid SVA är samtidigt professorer vid motsvarande institution vid högskolan.

SVA skapades år 1908¹ under namnet statens veterinärbakteriologiska anstalt. Enligt 1920 års instruktion och fram till år 1937 fanns vid anstalten endast en diagnostisk och en serologisk avdelning. År 1937 utbröts såsom en helt självständig avdelning ett tuberkuloslaboratorium. År 1938 tillkom en särskild avdelning för serodiagnostik av kastsjuka m. m. En väsentlig utbyggnad och omorganisation av verksamheten genomfördes år 1943, då anstalten också fick en egen, från medicinalstyrelsen fristående styrelse. Utvidgningarna var huvudsakligen föranledda av de mer och mer stegrade kraven från jordbrukarnas och de praktiserande veterinärernas (distriktsveterinärernas) sida på kraftigare och mera effektivt bistånd vid bekämpandet av husdjursjukdomarna samt vid husdjursbeståndets förbättrande. Med den förutvarande organisatoriska ramen för anstalten hade det visat sig omöjligt för denna att fylla sin uppgift att lämna bistånd och upplysningar i den omfattning som påkallades. Föredragande departementschefen (prop 1943:129) framhöll att det uppenbarligen var en uppgift av stor betydelse att i möjligaste mån stödja djurskötseln i landet samt förbättra förutsättningarna för densamma. Ur dessa synpunkter var det nödvändigt att

¹ Veterinärhögskoleutredningen (SOU 1962: 33) liksom veterinärväsendeutredningen (Jo 1968: 3) anger att SVA tillkom år 1911. Den första instruktionen för anstalten utfärdades emellertid redan den 2.10.1908 (SFS 1908: 104).

anstalten fick en sådan organisation att den kunde fullgöra sina uppgifter. Det borde därjämte beaktas att möjligheten fanns att utan mera genomgripande rubbningar i grundprinciperna för organisationen vid behov utbygga den för att möta ytterligare stegrade krav på bistånd och hjälp vid djursjukdomarnas bekämpande. Hänsyn måste även tas till att organisationen möjliggjorde vetenskapligt arbete vid anstalten, en uppgift som tidigare i stor utsträckning måst åsidosättas.

Konsulentverksamheten vid SVA fick änu vid 1943 års riksdag en mycket styvmoderlig behandling. Det må framhållas att utrednings- och rådgivningsverksamhet förekommit vid anstalten alltsedan dess tillkomst. Arbetet bedrevs — i anslutning till diagnostiska undersökningar av insänt undersökningsmaterial — vid sidan om veterinärernas egentliga arbete med diagnostiken. Behov uppkom emellertid av att utöka undersökningsverksamheten till en totaldiagnostik, syftande bl. a. till att klarlägga den situation i djurens miljö i vilken sjukdomar utvecklats. Först härigenom kunde effektiva motåtgärder sättas in. Som ett första led i en sådan verksamhet tillkom år 1941 en arvodesbefattning såsom svinkonsulent vid SVA. Förslag om att ombilda denna befattning till en extra ordinarie befattning togs emellertid inte upp i 1943 års proposition. Senare har emellertid skapats en särskild konsulentavdelning vid SVA, till vilken numera inte mindre än 14 veterinärer är knutna förutom andra tjänstemän för laboratoriarbete m. m. Om konsulenternas verksamhet anförde veterinärhögskoleutredningen bl. a. följande.

»Konsulenterna är närmast avsedda att vara en förbindelselänk mellan veterinärmedicinska anstalten samt landets tjänsteveterinärer och den djurägande allmänheten. De skall i praktiken omsätta forsknings- och undersökningsresultat samt laboratorieerfarenheter. Dessutom ger de genom sina resor och kontakter med den djurägande allmänheten och de praktiserande veterinärerna impulser åt verksamheten vid anstalten. I konsulenternas verksamhet ingår bl. a. att närmare utreda inom djurbesättningar utbrutna sjukdomar samt att lämna råd och upplysningar för dessas bekämpande och

förebyggande. Arbetet har härvidlag koncentrerats på en förbättring av hälsotillståndet i landets avelsbesättningar av svin, fjäderfä och pälsdjur i syfte att bl. a. förhindra smittspridning från desamma till olika bruksbesättningar. Här nämnda verksamhet sker i stor utsträckning i samarbete med veterinärstyrelsen, å ena, samt med jordbrukets ekonomiska föreningsrörelser, hushållningssällskapen och avelsföreningarna, å andra sidan.»

Man saknar i sistnämnda uppräknade någon antydning om ett samarbete med lantbruksstyrelsen. En rationell lösning åstadkommes automatiskt om veterinärstyrelsens båda djurbyråer överföres till lantbruksstyrelsen. Livsmedelsstyrelsen behöver ej ha någon direkt kontakt med konsulentverksamheten om man bortser från ett fall som skall behandlas i följande avsnitt.

Gränsdragning mellan statens veterinärmedicinska anstalt och folkhälsoinstitutet

Av föregående avsnitt har tydligt framgått att SVA:s huvuduppgift är att lämna »effektivt bistånd vid bekämpandet av husdjursjukdomarna samt vid husdjursbeståndets förbättrande». Vad som särskilt åligger anstalten jämlikt 3 § i instruktionen citerades inledningsvis i allt väsentligt. Först nu skall emellertid SVA:s allmänna uppgift enligt 2 § återges:

»Anstalten utför praktiskt-vetenskapliga undersökningar, vetenskaplig forskning och andra arbeten, som äga samband därmed, inom veterinärmedicinens och livsmedelshygienens område.»

Utrednings- och forskningsverksamhet inom livsmedelshygienens område är tvivelsutan »ägnad att främja folkhälsan» och utgör därmed en huvuduppgift för statens institut för folkhälsan. Det åligger Folkhälsan särskilt att bl. a. handlägga frågor om födoämnenas hygieniska beskaffenhet och värde från folknäringsynpunkt samt att vara centralt undersökningsorgan för livsmedelskontrollen.

I den tidigare citerade 3 § av SVA:s instruktion finns inte särskilt nämnd någon speciell arbetsuppgift på livsmedelshygienens område. I äldre instruktioner talades endast om att anstalten skulle »utföra bakteriolo-

gisk köttkontroll åt sådana mindre samhällen eller sådana veterinärer, vilka icke kunna själva anskaffa den för dylik kontroll erforderliga utrustningen och sakkunniga hjälpen».

Att SVA befattar sig ganska litet med livsmedelshygien i egentlig mening synes framgå av det betänkande (Jo 1967:7), som avgavs av 1965 års veterinärmedicinska utredning. Där redogöres under punkt 5.17.2 för »Livsmedelshygien vid statens veterinärmedicinska anstalt». Det viktigaste innehållet är följande. Under budgetåret 1965/66 har den bakteriologiska avdelningen utfört bakteriologisk köttkontroll på 98 prov. Dessa har insänts från sådana slakterier som saknar resurser härför. (Vid hushållningssällskapens laboratorier utfördes dylik kontroll på närmare hundra gånger flera prov.) I övrigt utfördes livsmedelskontroll i huvudsak på uppdrag av försvarets intendenturverk, nämligen 1 278 analyser av livsmedelskonserver och ett inte angivet antal vattenhalts- och fettbestämningar i charkuterivaror. Av forskningen vid SVA av livsmedelshygienisk karaktär under senare år nämndes vissa punktvisa utredningar såsom restanalyser på biocider och undersökningar av konserver. Härvid är SVA i någon mån inne på samma område som Folkhälsan.

Så är däremot inte fallet i fråga om annan av utredningen nämnd forskningsverksamhet, som anses ha direkt eller indirekt betydelse för livsmedelshygien, nämligen dels undersökningar av fodermedel med avseende på förekomsten av salmonella, dels de arbeten som parasitologiska avdelningen tillsammans med fiskpatologen bedriver bl. a. beträffande dyntförekomst hos fisk. Man är här i princip inne på det nästan helt dominerande verksamhetsområdet för SVA. Detta bör lämpligen — i analogi med begreppet humanmedicin — karaktäriseras som det djurmedicinska området. Såsom råvara för djur faller fodermedlen naturligt in inom det djurmedicinska området. Uppenbart är att till detta skall räknas även andra djur än varmblodiga husdjur.

Livsmedelshygien vid *veterinärhögskolan* är ett verksamhetsområde av vida större

omfattning och behandlas också i utredningens betänkande (punkt 5.17.1) så utförligt att ett återgivande av programmet för forskningsverksamheten här inte ansetts kunna ske. I samband med undervisnings- och forskningsverksamheten vid veterinärhögskolans livsmedelshygieniska institution utförs även rutinundersökningar av livsmedelsprov som insänds av bl. a. hälsovårdsnämnder och veterinärer. Vid institutionen bedrivs också rådgivnings- och utredningsverksamhet beträffande livsmedelshygieniska frågeställningar på uppdrag av veterinärstyrelsen, hälsovårdsnämnder, livsmedelsindustrin, hygienveterinärer m. fl.

I och med att högskolans livsmedelshygieniska institution, på sätt som tidigare här närmare relaterats, samordnas med Folkhälsan synes livsmedelshygien helt kunna strykas från det område som SVA enligt 2 § i sin instruktion har att befatta sig med. Här emot skulle visserligen kunna anföras att relativt nyligen en särskild konsulentbefattning i livsmedelshygien skapats vid SVA, men det bör bemärkas att denna med avsikt — på förslag av veterinärhögskoleutredningen — placerats vid institutionen för livsmedelshygien vid högskolan. Han bör alltså automatiskt komma att få sin verksamhet överflyttad till Folkhälsan. Det innebär dock en viss fördel att han formellt kvarstår som konsulent vid SVA enär därigenom en ytterligare kontakt skulle kunna uppnås mellan Folkhälsan och SVA. Indirekt skapas därigenom också en kontakt mellan livsmedelsstyrelsen och SVA.

Folkhälsoinstitutets styrelse

Vid behandlingen av folkhälsoutredningens betänkande i Folkhälsans styrelse i januari 1957 förordade 5 av styrelsens 11 ledamöter en klyvning av institutet i tre fristående delar: en yrkeshygienisk del, en omgivningshygienisk del samt en livsmedelsdel bestående av födoämneshygieniska avdelningen jämte vitaminavdelningen. Det viktigaste motivet för en sådan uppdelning synes ha varit att livsmedelsavdelningen skulle kunna få en styrelse som var dels av mindre omfattning än Folkhälsans styrelse — då minst

10 och högst 12 ledamöter — dels sakkunnig på livsmedelsområdet och intresserad av till detta hörande utrednings- och forskningsproblem. Utredningens förslag att styrelsen för hela institutet skulle kunna begränsas till 5 ledamöter ansågs allmänt realistiskt. Såsom tidigare framhållits överfördes den yrkeshygieniska avdelningen år 1966 till det då inrättade arbetsmedicinska institutet. Det oaktat är styrelsen i dag större än tidigare. Av de nuvarande 13 ledamöterna har 4 speciell anknytning till problem som berörde den utbrutna yrkeshygieniska avdelningen. De två ämbetsverk som har alldeles speciell anknytning till de två återstående delarnas verksamhet — naturvårdsverket till den omgivningshygieniska delen resp veterinärstyrelsen till livsmedelsdelen — har inte någon representant i Folkhälsans styrelse. Det humanmedicinska ämbetsverket — tidigare medicinalstyrelsen, numera socialstyrelsen — är sedan gammalt representerat, formellt genom generaldirektören men i praktiken genom chefen för hälsovårdsbyrån. Karolinska institutet är representerat genom chefen för dess hygieniska institution, som samtidigt är föreståndare för omgivningshygieniska avdelningen. Veterinärhögskolans lärarkollegium nominerar sedan gammalt en ledamot.

Viktigt är att den myndighet, som har ansvaret för livsmedelskontrollen och livsmedelsstadgans tillämpning och vilken i sin verksamhet måste repliera på Folkhälsans utrednings- och forskningsverksamhet, får en intim anknytning till Folkhälsan. Generaldirektören för en livsmedelsstyrelse, eller den han sätter i sitt ställe bör därför — liksom fallet redan från början varit med generaldirektören i socialstyrelsen (medicinalstyrelsen) — vara självskriven ledamot av Folkhälsans styrelse och även av dess arbetsutskott.

Avvägningen mellan rent medicinska och andra synpunkter

När en livsmedelsmyndighet har att avgöra om ett livsmedel skall betraktas som otjänligt eller tjänligt till människoföda förelig-

ger i viss mån ett avvägningsproblem mellan medicinska och andra synpunkter. Betraktar man problemet enbart ur rent medicinsk synpunkt skulle så höga krav kunna ställas på livsmedlets hygieniska beskaffenhet — t. ex. i fråga om halt av mikroorganismer — att livsmedel av vissa typer aldrig skulle kunna anses tjänliga till människoföda. Livsmedelslagstiftningen bygger sedan gammalt på begreppet »otjänligt till människoföda», vars innebörd ingalunda är densamma i ett u-land som i ett land med hög levnadstandard och god tillgång på livsmedel av hög kvalitet. För att i vissa fall kunna underlätta tolkningen av otjänlighetsbegreppet har LSK föreslagit att livsmedelsstyrelsen, om så är påkallat ur hälsosynpunkt, har att för vara av visst slag fastställa en livsmedelsstandard som villkor för att varan skall kunna anses tjänlig till människoföda. Varje sådant beslut innebär en avvägning med hänsynstagande till vad som i praktiken är genomförbart.

Livsmedelsmyndigheten skall såsom ovan flera gånger framhållits i hög grad repliera på Folkhälsan vid sitt ställningstagande. Institutets på vetenskapliga meriter anställda tjänstemän bör intaga en fristående ställning och kunna bedriva sin undersöknings- och forskningsverksamhet utan annan påverkan av någon styrelse än vad som framgår av instruktionen för Folkhälsan. Där fastställs att institutet skall i görligaste mån ge företräde åt de arbetsuppgifter som statliga myndigheter uppdragit åt institutet att utföras.

Vissa meningsmotsättningar kan tänkas uppstå mellan å ena sidan de på vetenskapliga meriter tillsatta tjänstemännen vid Folkhälsan — nedan kallade vetenskapsmännen — och å andra sidan den administrativa myndigheten, d.v.s. livsmedelsstyrelsen, när det gäller *bedömningen* av de resultat som framkommit vid Folkhälsans utrednings- och forskningsverksamhet. Varje sådan bedömning innebär i princip en avvägning mellan olika synpunkter. Om inte så vore fallet skulle — för att ta ett exempel som i huvudsak ligger utanför livsmedelsområdet — vetenskapsmännen förorda förbud mot all

biltrafik. Ur speciella hälsosynpunkter kunde ett sådant förbud motiveras med bilarnas skadliga utsläpp av bly och koloxid. Även om trafiksäkerhetsproblemen faller under ett särskilt ämbetsverk skulle vetenskapsmännen därjämte kunna erinra om att ett förbud mot all biltrafik skulle minska antalet dödsolyckor mycket kraftigt. Uppenbart är emellertid att även vetenskapsmännen såsom hittills skett måste göra en viss avvägning med hänsynstagande jämväl till andra intressen, i förevarande fall det oundgängliga behovet av biltrafik i vårt moderna samhälle.

Vetenskapsmännens hänsynstagande till ekonomiska synpunkter är i praktiken säkerligen störst i de fall de är medvetna om att deras bedömning inte underkastas någon ytterligare prövning ur andra synpunkter utan är av utslagsgivande betydelse för det beslut som kommer att fattas på administrativ väg. Förhållandet kan bli ett annat om ärendet skall avgöras av en administrativ myndighet vilken såsom fallet är med livsmedelsstyrelsen har till uppgift att göra en avvägning mellan olika synpunkter. Detta kan även gälla i det fall att ärendet inom Folkhälsan föres upp till styrelsen, där i och för sig många olika intressen är representerade. Det händer inte sällan att styrelsen understryker att den i sitt yttrande huvudsakligen tagit hänsyn till rena folkhälsosynpunkter. Det måste då ankomma på den administrativa myndigheten — i livsmedelsfrågor livsmedelsstyrelsen och i sista hand regeringen — att företaga den erforderliga avvägningen mellan rent medicinska och olika samhälleliga synpunkter.

Nu gällande livsmedelsstadga innehåller ett betydelsefullt exempel på här diskuterade avvägningsproblem. Det gäller den prövning som måste föregå godkännandet av varje livsmedelstillfats. I 1949 års betänkande, varpå 1951 års livsmedelsstadga i huvudsak baserats, hade föreslagits att sådant godkännande skulle meddelas av Folkhälsan efter samråd med representanter för medicinalstyrelsen, kommerskollegium, veterinärstyrelsen, tekniska högskolans lärarkollegium och statens jordbruksnämnd. Vid remissbehandlingen uttalade emellertid Folk-

hälsans styrelse, att institutet enligt sin instruktion hade till uppgift att utföra praktiskt vetenskapliga undersökningar och idka forskningsverksamhet inom bl. a. födoämneshygienien samt att utgöra centralt undersökningsorgan för livsmedelskontrollen. De administrativa uppgifter, som ålåg institutets födoämneshygieniska avdelning, vore fåtalliga och föga betungande. Enligt styrelsens uppfattning syntes en utbyggnad av de rent administrativa uppgifterna i den utsträckning, som de sakkunniga föreslog, ej lämpligen kunna ske inom ramen för institutets organisation och syntes för övrigt kunna befaras leda till en utveckling av institutets verksamhet, som icke varit avsedd vid dess inrättande. Styrelsen ansåg därför, att dessa administrativa uppgifter lämpligen borde åligga centrala ämbetsverk, främst medicinalstyrelsen och veterinärstyrelsen.

Föredragande departementschefen instämde i uppfattningen att det torde medföra en avsevärd förändring i Folkhälsans karaktär om avgöranderätten lämnades åt institutet. Han tog själv inte ställning till önskvärdheten av en sådan förändring i annan mån än att han uttalade att ändringen knappast torde kunna komma i fråga mot de avstyrkande yttranden som avgetts av bl. a. Folkhälsan själv¹. Han uttalade emellertid att det inte heller syntes vara lämpligt att överlämna beslutanderätten till medicinalstyrelsen och veterinärstyrelsen, eftersom de spörsmål det här gällde vore av stor ekonomisk betydelse för näringslivet och enbart hygieniska synpunkter inte finge vara avgörande. Departementschefen stannade därför vid det av bl. a. Sveriges Industriförbund förordade alternativet att anförtro handläggningen av dessa frågor åt kommerskollegium, som redan hade att befatta sig med delvis likartade ärenden rörande vitaminerade livsmedel. Han framhöll att man genom att lägga tillsatsprövningen på kommerskol-

¹ Det må erinras om att ordföranden i den kommitté som framfört förslaget i 1949 års betänkande var dåvarande föreståndaren för Folkhälsans födoämneshygieniska avdelning. Hans efterträdare är ordförande i LSK, som i hög grad sysslar med administrativa frågor.

legium dessutom fick en bättre garanti för att ekonomiska hänsyn beaktades än om kollegium endast skulle höras. Emellertid finge givetvis Folkhälsans intressen och de hygieniska synpunkter i övrigt, som i första hand påkallat bestämmelserna om prövning av livsmedelstillsatser, inte lämnas åsido.

Samrådet mellan de berörda myndigheterna har i 5 § nuvarande livsmedelsstadga fått den formuleringen att representanter för medicinalstyrelsen (numera socialstyrelsen), veterinärstyrelsen och statens institut för folkhälsan skall tillkallas att närvara vid handläggningen hos kommerskollegium av ifrågakvarande ärenden. I fråga om ärende om tillsats till korn skall även representant för jordbruksnämnden tillkallas. Under största delen av den tid, som förflutit sedan bestämmelserna trädde i kraft, synes samarbetet ha fungerat på det smidiga sätt som föredragande departementschefen hade i tankarna.

Ett mycket väsentligt inslag i LSK:s förslag är att kommerskollegii hittillsvarande uppgifter på livsmedelsområdet skall övertagas av livsmedelsstyrelsen. I denna blir de berörda myndigheterna representerade. Det nuvarande samrådet vid avvägningen mellan rent medicinska och andra synpunkter kommer dock att bestå och bli mycket mer intensivt än hittills genom att livsmedelsstyrelsen vid sitt ställningstagande i hög grad skall repliera på vetenskapsmännen inom Folkhälsan.

Då emellertid livsmedelsstyrelsen liksom nu kommerskollegium har att taga hänsyn till olika samhälleliga synpunkter i högre grad än vad fallet är med vetenskapsmännen — av denna anledning är det oundgängligen nödvändigt att även de ekonomiska synpunkterna har företrädare i styrelsen — har LSK tänkt sig en anordning enligt vilken vederbörande avdelningsföreståndare inom Folkhälsan skall äga rätt att närvara när styrelsen för det centrala livsmedelsverket handlägger en dylik fråga och få sin mening antecknad till protokollet. I praktiken kan detta förväntas leda till ett intimt samarbete mellan vederbörande tjänstemän inom livsmedelsstyrelsen och den medicinskt utbilda-

de personalen inom Folkhälsan. Det vore onödigt om inom det centrala ämbetsverket anställdes vetenskapsmän med motsvarande höga vetenskapliga utbildning vid sidan av den sakkunskap som är tillgänglig eller i varje fall bör finnas inom Folkhälsans livsmedelsdel. Detta skulle inte endast leda till dubbelarbete utan skulle kunna innebära konfliktmöjligheter mellan vetenskapsmän med samma höga utbildning inom å ena sidan det centrala ämbetsverket och å andra sidan Folkhälsans livsmedelsdel.

Det bör understrykas att här endast talas om vetenskapsmän vid Folkhälsan med hög utbildning inom olika medicinska grenar. Uppenbarligen måste även inom livsmedelsstyrelsen finnas personal med sådan vetenskaplig utbildning att livsmedelsstyrelsen kan tillgodogöra sig de synpunkter som framföres av vetenskapsmännen inom Folkhälsans livsmedelsdel.

Konsumentens intresse

Konsumentens intresse i vidsträckt bemärkelse är detsamma som samhällets intresse i en demokratisk stat. I sista hand kan detta intresse alltid sägas bli avgörande, eftersom en av livsmedelsstyrelsen utfärdad föreskrift av större vikt skall fastställas av Kungl. Maj:t för att bli gällande. Ser man på konsumentintresset i begränsad bemärkelse — vilket är fallet så snart det talas om speciella företrädare för konsumentintressena — måste givetvis avvägningsfrågor uppkomma på samma sätt som ovan behandlats vid avvägningen mellan rent medicinska och olika samhälleliga synpunkter. Det är av stor betydelse att styrelsen för den centrala livsmedelsmyndigheten får en sådan sammansättning att inte endast olika berörda intressen blir företrädade inom densamma utan att ledamöterna besjålas av en vilja till samarbete för att avväga synpunkterna på ett sådant sätt att motsättning inte behöver föras upp för att lösas på regeringsplanet.

Av stadsveterinären Åke Kämpe

Som en följd av den 1874 utfärdade första hälsovårdsstadgan i Sverige inrättades i Stockholm redan 1878 en »hälsopolis» bestående av 1 sundhetsinspektör (läkare), 1 stadsveterinär, 1 kommissarie och 8 tillsyningsmän. Härigenom etablerades en ordnad livsmedelskontroll i staden och skapades möjlighet att påbörja ett nödvändigt saneringsarbete inom livsmedelsområdet. Sedan behovet av en ordnad köttbesiktning i detta sammanhang börjat framstå som en angelägenhet av första ordningen, bl. a. emedan allt flera sjukdomar hade bevisats vara överförbara från djur till människa genom kött eller andra animaliska produkter ändrades vidare fr. o. m. 1880 de tidigare i Stockholm upprättade »trikinbyråerna» till köttbesiktningsbyråer under ledning av stadsveterinär. Initiativet från Stockholm följdes snart av andra städer. Som en konsekvens härav började man redan 1887 undervisa i köttkontroll vid dåvarande veterinärinstitutet. Till stor del genom veterinärinsats kunde en lag om köttbesiktning och slakthus förverkligas 1897 trots starkt motstånd från olika håll.

Högsta tillsynen över livsmedelskontrollen åvilade från början medicinalstyrelsen. Från 1894 handlades där ärenden rörande animaliska livsmedel av en veterinär, från 1900 med medicinalråds ställning. På grund av de alltmer tilltagande arbetsuppgifterna anställdes 1915 vid dennes sida på styrelsens

veterinärbyrå ytterligare en veterinär som statsinspektör för köttkontrollen.

Den regionala tillsynen omhänderhades under 1800-talets senare del enligt hälsovårdsstadgan av tjänsteläkarna. Allt större krav restes emellertid på medverkan av veterinärhygienisk expertis, den enda med särskild utbildning i livsmedelshygien och livsmedelskontroll, speciellt av animaliska livsmedel. Resultatet blev att länsveterinärerna engagerades i den regionala livsmedelskontrollen, 1901 för slakterier och charkuterifabriker men efter 1912 även för matvarubutiker, mejerier, margarinfabriker och jämförliga lokaler.

Även inom den lokala livsmedelskontrollen anlätades av hälsovårdsnämnderna veterinär expertis som stadsveterinärer och köttbesiktningsveterinärer.

Stor betydelse för den fortsatta utvecklingen av livsmedelsövervakningen fick vidare den 1921 utfärdade förordningen om kontroll vid införsel av kött och köttvaror.

Den ökade insikt man undan för undan erhöll om betydelsen och behovet av en ordnad livsmedelskontroll medförde allt starkare krav på en utvidgad utbildning i livsmedelshygien vid veterinärhögskolan. Från att i början ha varit begränsad till kött- och mjölkhygien kom denna undervisning från mitten av 1920-talet att beröra samtliga livsmedel av animaliskt ursprung med avseende på hygienisk beskaffenhet under pro-

duktion, förvaring och distribution. Denna utveckling skedde i samband med att vid veterinärhögskolan inrättades en professur i bakteriologi, parasitologi och födoämneshygien. Härigenom kom undervisningen att omfatta alla livsmedel av större hygienisk betydelse och med detta ökade veterinärernas kompetens att inte endast som köttbesiktningsveterinärer och köttbakteriologer utöva den offentliga köttkontrollen utan även att som stadsveterinärer och laboratorieföreståndare förestå den lokala och som länsveterinärer den regionala livsmedelskontrollen.

I den 1947 inrättade veterinärstyrelsen handlades ärenden rörande livsmedelskontroll på en särskild byrå, hygienbyrån, som snart blev den dominerande inom styrelsen. Denna byrå har successivt fått ökat arbetsområde och 1962 överfördes dit den del av livsmedelskontrollen som omfattat icke animaliska livsmedel och som kvarstannat på medicinalstyrelsen vid inrättandet av veterinärstyrelsen, liksom 1965 de kontrolluppgifter som legat på lantbruksstyrelsen beträffande mejeristadgans efterlevnad. En koncentration av livsmedelsfrågor till veterinärstyrelsen skedde härigenom i överensstämmelse med statsrevisorernas intentioner.

Den allmänna utvecklingen inom livsmedelsområdet framtvängde även en utvidgad och till de nya förhållandena anpassad undervisning i livsmedelshygien vid veterinärhögskolan. 1949 inrättades sålunda en särskild professur i *livsmedelshygien*. Den under 1920-talet inrättade professuren i bakteriologi, parasitologi och födoämneshygien är numera uppdelad på tre professurer, nämligen förutom en i *livsmedelshygien* även en i *bakteriologi* och *epizootologi* samt en i *parasitologi*. Samtidigt upprättades vid högskolan en modern och välutrustad livsmedelshygienisk avdelning. Undervisningen i ämnet har under de två senaste årtiondena successivt mer än fördubblats och omfattar även de vegetabiliska livsmedlen. Särskilt under sista hälften av 1960-talet har en ytterligare ökning av avdelningens resurser och undervisningens omfattning skett. Under denna tid har vid veterinärhögskolan vidare

radiobiologi tillkommit som ett särskilt undervisningsämne vilket speciellt behandlar bl. a. radionuklidernas förekomst i livsmedel.

Redan från mitten av 1870-talet eller i och med att en ordnad livsmedelskontroll började planeras och genomföras har veterinärer sålunda utnyttjats i kontrollarbetet och även i hög grad kunnat bidra till dess utveckling. Veterinärundervisningen har också i sin helhet anpassats efter denna utveckling och undervisning i livsmedelshygien har alltsedan slutet av 1880-talet ingått som en väsentlig och ständigt utvidgad del i utbildningen.

Denna utveckling av livsmedelshygien har varit genomgående över praktiskt taget hela världen och sammanhänger med den betydelse som de animalieproducerande husdjuren och livsmedel av animaliskt ursprung har för människans hälsotillstånd och välbefinnande. Under senare år har visserligen de vegetabiliska livsmedlen tilldragit sig ett ökat intresse ur livsmedelshygienisk synpunkt främst på grund av det tilltagande bruket av bekämpningsmedel i olika sammanhang, men alltjämt måste de största kontrollinsatserna göras på de animaliska livsmedlen. Det uppenbara sambandet mellan djurens hälsotillstånd och hygienien i deras omgivning samt hygien och kvalitet hos livsmedel av animaliskt ursprung såsom kött, fjäderfä, mjölk, ägg och fisk, har under senare tid allt mer uppmärksammats och kontrollen av animaliska livsmedelsråvaror och livsmedelsprodukter är och kommer också i fortsättningen med all säkerhet att förbli den dominerande delen av livsmedelsövervakningen.

Djur och djurprodukter av olika slag utgör en väsentlig faktor även i vårt urbaniserade och industrialiserade samhälle men de påverkas också i olika avseenden av detta. Från WHO har man i olika sammanhang understrukit detta förhållande och poängterat att det är animalieområdet som man i första hand måste bevaka ur livsmedelshygienisk synpunkt. En effektiv livsmedelshygien och -kontroll måste därför uppbyggas med iakttagande av den största

hänsyn till de nära relationerna mellan levande djur, djurföda, vatten, livsmedel och människa. I detta sammanhang kommer också de animalieproducerande djurens hälso- och sjukvård in i bilden på ett naturligt sätt, då ju dennas uppgift är att bidra till produktion av hygieniskt och kvalitativt godtagbara livsmedel i tillräcklig mängd. Enligt modern uppfattning betraktas numera allt oftare de animalieproducerande djuren som levande livsmedel, vilket främst sammanhänger med de alltmer ökande riskerna för kontamination av dem med skadliga organismer och substanser, som mer eller mindre direkt kan övergå i det färdiga livsmedlet och därmed bli ett hot för människans hälsa. Enligt samma tankegång behandlas på sina håll fodermedlen i samband med livsmedelslagstiftningen. Det biologiska sambandet är ju också uppenbart och bl. a. i Sverige har under senare år bland människor förekommit salmonellautbrott, vars ursprung kunnat ledas tillbaka till infekterat djurfoder. Även inom FAO och Codex Alimentarius Commission har man numera accepterat denna moderna biologiska syn vid bedömning av behovet av hygieniska åtgärder inom livsmedelsproduktionen. Dessa måste enligt rekommendationer från detta håll insättas mycket tidigt i produktionsledet om önskad effekt skall nås; långt före den tidpunkt då en vara formellt faller under livsmedelsstadgans bestämmelser.

I kampen mot zoonoserna bland människor, vare sig deras orsakande agens är bakterier, virus eller parasiter, är man om framgång skall nås, nästan helt beroende av åtgärder som vidtages på det veterinärmedicinska området, alltså inom komplexet djurföda, vatten, levande djur och livsmedel. Ett flertal av dessa sjukdomar förlöper dessutom hos djuren mer eller mindre symtomfritt och utan att hos dem vålla någon skada och skulle därför, om de icke inginge som ett led i det större komplexet djur — livsmedel — människa knappast bli föremål för några åtgärder.

Det är emellertid icke enbart vid zoonoserna, som detta samband är påtagligt. Antibiotica och andra biocider samt läkemedel

av annat slag som användes till våra animalieproducerande husdjur vid behandling av sjukdomar eller ges som tillskott i foder vid uppfödningen kan från det levande djuret övergå i livsmedlen kött, mjölk, ägg etc. Det är därför ett livsmedelshygieniskt och konsumentintresse av första ordningen att sådana preparat endast användes under full kontroll och med hänsynstagande till risken för att de via livsmedlen kan överföras till konsumenterna.

Smittämnen och parasiter från djur och människor liksom kemikalier av olika slag, som via avlopp eller på annat sätt kommer ut i vattendrag eller på betesmarker återfinns snart i faunan, varifrån vägen tillbaka till konsumenten över livsmedlen inte är lång. Som exempel härpå kan framhållas de under senare år så aktuella pesticid- och kvicksilverkontamineringarna av fisk och vilt. Dessa förhållanden bl. a. visar vikten av att alltid ha för ögonen och beakta sambandet mellan levande djur, livsmedel och människa.

De livsmedelshygieniska problemen utgör en del av ett större komplex, vari bl. a. ingår djurhälsovård, och måste lösas från denna utgångspunkt. Att därför isolera de renodlade livsmedelshygieniska frågorna från djurhälsovård och frågor om importkontroll skulle medföra en snedvridning och en försvårad och försämrad samlad insats, som till slut skulle drabba konsumenterna. Betydelsen av att uppmärksamma detta sammanhang accentueras ytterligare genom de nya formerna för animalieproduktionen med koncentration av djuruppfödningen till allt större enheter, genom koncentrerings av den inhemska förädligen och distributionen av livsmedel, genom förskjutningen i livsmedelskonsumtionen, samt genom den ökande importen.

Lika nödvändigt som det är att dessa problem sammankopplas i det praktiska hygienarbetet lika naturligt måste det vara att de handlägges centralt av samma myndighet. Dess verksamhet skall avse dels att motarbeta faktorer, som kan ogynnsamt påverka livsmedelstillgången, dels att förhindra att sjukdomar sprides till och bland människor

genom livsmedel och djur och dels i övrigt övervaka livsmedlens beskaffenhet från produktion till färdig produkt.

Behovet av en samordning på det centrala planet mellan åtgärder beträffande det levande djuret och dess miljö och åtgärder inom livsmedelskontrollen har starkt framträtt även i de länder, där man traditionellt haft en uppdelning av funktionerna på olika instanser. Mer och mer strävar man där numera efter att åstadkomma ett intimare samarbete i enlighet med modern uppfattning.

Direkta kontakter mellan det veterinära arbetet med levande djur och livsmedelshygien föreligger i fråga om exempelvis bekämpandet av zoonoser och övriga sjukdomar av betydelse för livsmedelshygienen, veterinärmedicinsk användning av läkemedel, vatten- och foderkvalitet, fodertillsatser (antibiotica), pesticidanvändning, bestämmelser rörande hygienisk kvalitet på livsmedelsråvaror (levande djur, mjölk, ägg, osv.) djurskydd (beträffande slaktdjur), införsel (levande djur, djurföda, livsmedel) och olika förhållanden av betydelse vid export av livsmedel.

För att ett livsmedelshygieniskt arbete skall kunna genomföras efter de uppdragna linjerna fordras att tillgång finns till specialister som genom sin utbildning är lämpade för uppgifterna. För de olika specialuppgifterna måste självfallet fordras specialister med skiftande utbildning. Livsmedelshygienen omspanner nämligen i dag ett så stort område att en utbildningsform icke kan tänkas ge kunskaper som täcker hela området. Olika yrkesgrupper måste anlitas i större utsträckning än hittills.

Den yrkesgrupp, som sedan slutet av 1800-talet burit det största ansvaret för det allmännas åtgärder inom livsmedelskontrollen är veterinärerna. Detta är en naturlig konsekvens av deras utbildning och de sammanhang varom redogörelse ovan givits. Som tidigare framhållits har i veterinärens grundutbildning sedan 1880-talet livsmedelshygien ingått som ett särskilt ämne med en alltmer vidgad omfattning. Genom att undervisningen i djurhälsovård och i livsme-

delshygien varit och är starkt integrerade får veterinärernas livsmedelshygieniska utbildning en starkt såväl medicinsk som biologisk inriktning vilket underlättar förståelsen av sammanhangen i det livsmedelshygieniska komplexet (se bifogade sammanställning).

Den offentliga livsmedelskontrollens primäruppgift skall vara att värna om folkhälsan och tillvarataga konsumenternas berättigade intressen och ingår därvid som ett led i det omgivningshygieniska komplexet. Problemet av livsmedelshygienisk betydelse uppstår, som förut framhållits, under hela produktionskedjan av livsmedel. Åtgärder i folkhälsans och konsumenternas intresse måste insättas där de behövs och krävs i denna kedja och samordnas så att bästa effekt uppnås. Detta avser såväl de allmänhygieniska förhållandena som smittriskerna under produktionen. Härvid spelar reglering och kontroll av användningen av biocider och andra tillsatser i djurfoder vid uppfödningen av de animalieproducerande djuren en viktig roll. Det ökade bruket av olika biologiskt aktiva substanser (antibiotica, hormoner, pesticider), vilket visat sig utgöra en alltmer tilltagande hälsorisk för konsumenterna kan i fråga om animaliska livsmedel icke regleras, förhindras eller effektivt kontrolleras annat än direkt under produktionen av livsmedelsråvarorna. Man har på konsumenthåll även mer och mer fått upp ögonen för detta förhållande. Härom vittnar bl. a. den senare tidens intresse för de s. k. »djurfabrikerna» och diskussionerna om bruket av biocider. För konsumenten är det vidare av intresse att även livsmedelsråvarorna inte bara ur hygienisk utan också ur kvalitativ och estetisk synpunkt är otadliga. Erfarenheterna från det livsmedelskontrollerande arbetet har också resulterat i ett internationellt godtagande av uppfattningen att åtgärder för att säkra hygieniskt acceptabla livsmedel i stor utsträckning måste insättas långt tidigare än genom enbart kontroll av den färdiga produkten och dennas tillverkningskedje.

Den växande internationella handeln nöd-

vändiggör ett kontrollsystem under en administrativ myndighet, som i största möjliga utsträckning har möjlighet att bevaka såväl sjukdomsläge som hygienisk standard i exportländerna. För närvarande handlägges inom veterinärstyrelsen införelärenden beträffande köttvaror m. m. av hygienbyrån, men med hänsyn till att avgörandet om huruvida import kan komma ifråga eller ej även är direkt beroende av de epizootologiska förhållandena i exportlandet vore det också möjligt att importärendena handlades av allmänna byrån.

Det måste vara ett oeftergivligt krav från konsumenthåll att den centrala ledningen och övervakningen av de här berörda frågorna sker på effektivast möjliga sätt. Detta förutsätter den allra intimaste samordning av verksamheten i de olika delproblemen och en sådan kan rimligen endast ske om ärendena handlägges inom en och samma myndighet.

Genom den här lämnade redogörelsen torde det ytterligt nära sambandet mellan de livsmedelshygieniska frågorna å ena sidan samt de livsmedelsproducerande djurens hälso- och sjukvård å andra sidan ha klarlagts. Dessutom kan man, som i det föregående antytts, förmoda att detta samband i framtiden kommer att än mer accentueras bl. a. genom de på senare tid alltmer aktualiserade frågorna rörande tillsatser till såväl livsmedel som djurföda av biologiskt verksamma och andra ur konsumentsynpunkt ofta icke önskvärda främmande ämnen.

En samordning av hithörande frågor i ett och samma ämbetsverk måste i hög grad underlätta verksamheten beträffande problem inom hela det livsmedelshygieniska området samtidigt som därigenom endast obetydliga ingrepp i nuvarande organisation inom området av såväl den centrala som regionala och lokala övervakningen skulle vara erforderliga. Från jordbruksnämnden skulle till livsmedelsstyrelsen sålunda i enlighet med LSK:s intentioner endast behöva överföras frågor av livsmedelshygienisk natur medan lantbruksstyrelsen knappast alls

skulle påverkas av den föreslagna organisationen.

Inom den tänkta livsmedelsstyrelsen skulle sålunda handläggas hygieniska frågor rörande såväl livsmedel som produktionen av de animaliska livsmedelsråvarorna (djurhälso- och djursjukvård) samt fodermedel (djurföda) medan jordbruksnämnden och lantbruksstyrelsen i enlighet med sina nuvarande instruktionsmässiga huvuduppgifter i fortsättningen allttjämt skulle verka såsom organ för prisreglerings- respektive rationaliseringsfrågor.

Sammanställning av undervisningsämnen vid veterinärhögskolan av direkt betydelse för utbildning i livsmedelshygien.

Undervisningen vid veterinärhögskolan har under årens lopp underkastats genomgripande förändringar för att kunna anpassas till de aktuella behoven i samhället med utnyttjande av nya rön inom forskningen. Icke minst har denna omdaningsprocess påverkat undervisningen i livsmedelshygien och därmed förknippade frågor, som f. n. behandlas mer eller mindre ingående i de flesta av de i veterinärundervisningen ingående kurserna.

Ämnen med direkt betydelse för utbildning i livsmedelshygien och -kontroll vid veterinärhögskolan är (uppgifter enligt nu gällande studieplan):

1. *Histologi*

180 t. föreläsningar, praktiska övningar och seminarieövningar.

2. *Medicinsk kemi*

414 t. föreläsningar och laborationsövningar

3. *Fysiologi*

220 t. föreläsningar, seminarieövningar och laborationsövningar.

4. *Bakteriologi*

som är uppdelad dels i en allmän del, huvudsakligen berörande mikroorganismernas systematik, kemi och genetik; desinfektion och

sterilisering, infektionsbegreppet och immunitetsläran, *dels* i en speciell del, berörande de viktigaste egenskaperna hos vanligt förekommande patogena mikroorganismer. Kursen omfattar ca 125 t., med 40 t. föreläsningar och i övrigt laborationsövningar.

5. Virologi

behandlar virus allmänna egenskaper jämte tillhörande serologi och immunologi samt virologisk diagnostik. Kursen omfattar 12 t. föreläsningar och 24 t. laborationsövningar.

6. Parasitologi

100 t., varav 32 t. föreläsningar och i övrigt demonstrationer och seminarieövningar.

7. Patologi

som bl. a. är av grundläggande betydelse för kontroll och bedömning av livsmedelsråvaror av animalt ursprung (särskilt köttbesiktning), omfattar bl. a. allmän patologisk morfologi och fysiologi, allmän etiologi och teratologi, allmän patologisk histologi och speciell patologisk anatomi med fysiologi. Kursen omfattar 584 t. föreläsningar, seminarier, obduktioner och demonstrationer.

8. Epizootologi

behandlar smittsamma sjukdomar, bl. a. zoonoser. Kursen omfattar 50 t. föreläsningar, seminarieövningar och demonstrationer.

9. Husdjurshygien

behandlar bl. a. foderhygien, vattenhygien, stallhygien och mjölkningshygien. Kursen omfattar 107 t. föreläsningar och praktiska övningar.

10. Radiobiologi

12 t. föreläsningar och ca 10 t. laborationsövningar.

11. Livsmedelshygien

Utbildningen, som sker under sista terminen bygger till mycket stor del på kunskaper som tidigare inhämtats huvudsakligen i nyss uppräknade ämnen. Kursplanerna i bakteriologi, parasitologi och livsmedelshygien är exempelvis till utformningen till stora delar

intimt samordnade. Ämnet omfattar de olika livsmedlens beskaffenhet, produktion, beredning, förvaring och distribution samt praktisk utbildning i livsmedelskontroll, livsmedlens kemi och i viss utsträckning livsmedelsteknologi. Vid laborationerna behandlas bl. a. bakteriologisk köttkontroll, bakteriologisk och kemisk-fysikalisk mjölkkontroll, allmän livsmedelskontroll samt bakteriologisk vattenkontroll.

Undervisningen i livsmedelshygien, som omfattar 553 t., varav 183 t. föreläsningar, 60 t. seminarieövningar och 310 t. laborationsövningar och praktiska övningar är disponerad sålunda:

Köttbesiktning	115 t.
Bakteriologisk och parasitologisk köttkontroll	70 t.
Mjolkhygien och mjölkkontroll	38 t.
Spec. livsmedelsmikrobiologi (olika livsmedelsprodukter, vatten, livsmedelsburna infektioner / matförgiftningar/, bakteriologisk driftskontroll)	65 t.
Livsmedelskemi och kemisk livsmedelskontroll	100 t.
Allmän livsmedelskontroll (organoleptisk undersökning m. m. jämte bedömning av samtliga typer av livsmedel, varukännedom)	65 t.
Livsmedelsteknologi, exkursioner till livsmedelsindustrier m. m.	60 t.
Rening av avloppsvatten	5 t.
Anordnande och hygieniska inspektioner av livsmedelslokaler	35 t.
	<hr/>
	S:a 553 t.

Samtliga viktigare författningar rörande livsmedel och vatten samt hälsovårdsstadgan genomgås. Zoonoser och omgivningshygieniska problem behandlas i olika sammanhang.

Statens offentliga utredningar 1970

Systematisk förteckning

Socialdepartementet

Livsmedelstadsgekommittén. 1. Ny livsmedelsstadga m.m.
Del I. Förslag och motiv. [6] 2. Ny livsmedelsstadga m.m.
Del II. Bilagor. [7]

Utbildningsdepartementet

Om stat och kyrka. [2]
Reformerad lärarutbildning. [4]

Jordbruksdepartementet

Statligt stöd till fiskehamnar. [5]

Inrikesdepartementet

Balanserad regional utveckling. [3]

Civildepartementet

Barns utemiljö. [1]