

BETÆNKNING

AFGIVET AF

DET AF INDENRIGSMINISTERIET
UNDER 21. FEBRUAR 1962 NEDSATTE UDVALG

VEDRØRENDE

DYBFROSNE LEVNEDSMIDLER M.M.



BETÆNKNING NR. 344

1964

INDHOLDSFORTEGNELSE

Kommissorium og indledende bemærkninger.....	5
<i>Kapitel 1:</i> Oversigt over levnedsmiddelproduktionens og levnedsmiddelhandelens udvikling og forhold i Danmark.....	8
<i>Kapitel 2:</i> Hygiejniske betragtninger, særligt vedrørende produktion, lagring og forhandling af kuldekonserverede levnedsmidler.....	16
<i>Kapitel 3:</i> Oversigt over udenlandske retningslinier vedrørende dybfrosne levnedsmidler ...	22
<i>Kapitel 4:</i> Gældende danske regler, der angår dybfrosne levnedsmidler:	
loven om levnedsmidler m. m.....	29
loven om kvalitetskontrol med fisk og fiskevarer.....	31
lovgivningen om indenrigs kødkontrol.....	35
næringslovgivningen.....	37
adgangen for kononialforretninger og lignende levnedsmiddelforretninger til at sælge dybfrosne færdige middagsretter, der indeholder kød eller kødvarer.....	40
sundhedsvedtægter og sundhedskommissioner.....	44
<i>Kapitel 5:</i> Tidligere reformbestrebelser.....	49
<i>Kapitel 6:</i> Udkast til lov om dybfrosne levnedsmidler m. v. samt bemærkninger hertil	51
<i>Kapitel 7:</i> Udkast til lov om ændring i lov om levnedsmidler m. m. samt bemærkninger hertil.....	72
<i>Kapitel 8:</i> Udkast til bekendtgørelse om dybfrosne levnedsmidler samt bemærkninger hertil	73

Bilag.

1. Uddrag af Monopoltilsynets redegørelse for den i sommeren 1961 gennemførte prisundersøgelse.....	93
2. Monopoltilsynets bekendtgørelse af 19. december 1957 om mærkning af pakkede varer med nettovægt.....	99
3. Monopoltilsynets bekendtgørelse af 14. april 1961 om mærkning af kødkonserves med nettovægt.....	101
4. Monopoltilsynets bekendtgørelse af 10. april 1963 om nettovægtmærkning	102
5. Udvalgets skrivelse til Monopoltilsynet af 7. oktober 1963 og Monopoltilsynets svar af 21. oktober 1963.....	103
6. Landbrugsministeriets bekendtgørelse nr. 231 af 27. juni 1959 om dybfrosne kødretter ...	106
7. Landbrugsministeriets bekendtgørelse nr. 245 af 14. juli 1959 om færdigpakkede, udskårne kødvarer i detailpakning.....	109
8. Landbrugsministeriets cirkulære nr. 22 af 10. februar 1961.....	110
9. Landbrugsministeriets skrivelse til udvalget af 9. februar 1963.....	111
10. Landbrugsministeriets skrivelse til udvalget af 22. april 1963.....	112
11. Forskrifter af 4. november 1959 for detailhandel med dybfrosne levnedsmidler i Københavns kommune.....	113
12. Regulativ af 25. oktober 1962 vedrørende salg af levnedsmidler fra udendørs automater	116
13. Assurandør-Societetets cirkulære-skrivelse af 29. august 1963.....	118
14. Assurandør-Societetets skrivelse af 19. november 1963.....	119

15. Udvalgets skrivelse af 23. september 1963 til Institut for Centerplanlægning	120
16. Skrivelse af 29. november 1963 fra Institut for Centerplanlægning	122
17. Udvalgets skrivelse til udenrigsministeriet af 7. august 1963 med dertil hørende bilag vedrørende et udbrud af madforgiftning hos skolebørn i Kristinehamn i december måned 1962	123
18. Skrivelse af 18. december 1961 til landbrugsministeren fra De samvirkende Købmandsforeninger i Danmark	125
19. Landbrugsministeriets svar af 23. januar 1962	126
20. Skrivelse af 5. september 1963 til landbrugsministeriet fra De samvirkende danske Andels-Svineslagteriers Fælleskontor	127
21. Foredrag af professor ved Den kgl. Veterinær- og Landbohøjskole Aage Jepsen: Hygiejnisk-bakteriologiske forhold i dybfrosne og i detailemballerede kølede levnedsmidler	128
22. Artikel af civilingeniør Mogens Kondrup, Slakteriernes Forskningsinstitut: Kortlægning af en distributionskæde for dybfrostvarer med hensyn til deres tid-temperatur-påvirkning	133
23. Notat vedrørende slagter- og viktualieforretningers varesortiment	138
24. Notat vedrørende størrelsen og indretningen af det til en slagterforretning hørende arbejds- og tilberedningslokale	143
25. Skrivelse til indenrigsministeren af 19. oktober 1962 fra Slagtermesterforeningen for København og Frederiksberg med dertil hørende bilag, herunder Sundhedsstyrelsens skrivelse af 6. december 1963	146
26. Udvalgets skrivelse til Sundhedsstyrelsen af 3. december 1963 og Sundhedsstyrelsens svar af 14. december 1963	148
27. Skrivelse af 2. oktober 1963 fra advokat Poul Schlüter vedrørende forhandling af konserver med indhold af hundefoder og af kattefoder fra kødvareforretninger	149
28. Landbrugsministeriets skrivelse til udvalget af 18. april 1963 om samme emne	150
29. Skrivelse til udvalget af 30. august 1963 fra Århus sundhedskommission med dertil hørende bilag	151
30. Skrivelse til indenrigsministeriet af 12. juli 1962 fra Danske Husmødres Forbrugerråd ...	153
31. Skrivelse af 30. januar 1962 til indenrigsministeren fra Høkerforeningen, Københavns og Omegns Slagtermesterforening, Københavns Slagterlaug og Danske Slagtermestres Landsforening	154
32. Skrivelse af 30. august 1963 fra de samme 4 organisationer	155

INDLEDNING

Under 21. februar 1962 nedsatte indenrigsministeriet et udvalg med den opgave at gennemgå og eventuelt fremsætte ændringsforslag til de her i landet gældende bestemmelser om forhandling af dybfrosne levnedsmidler samt om forhandling af kød, slagteaffald og kødvarer.

Indenrigsministeriet anmodede ekspeditionssekretær — nu kontorchef — N. J. Blom-Hanssen om at overtage hvervet som udvalgets formand, idet der i øvrigt til medlemmer af udvalget beskikkedes:

Kontorchef i landbrugsministeriet Johannes Jensen.
Veterinærinspektør Niels Jeppesen,
Veterinærdirektoratet.
Kontorchef i Monopoltilsynet S. Ph. Lauritzen.
Kontorchef i fiskeriministeriet J. Nørgaard.
Ekspeditionssekretær i handelsministeriet Leif Ravnebjerg.
Kontorchef i Sundhedsstyrelsen A. J. Skovgaard.
Overlæge i Sundhedsstyrelsen, dr. med. Erik Uhl.

Under 29. maj 1962 blev Sundhedsstyrelsens konsulent i kød- og mælkehygiejne, professor ved Den kgl. Veterinær- og Landbohøjskole Aage Jepsen anmodet om at indtræde som medlem af udvalget.

Under 19. oktober 1962 blev yderligere komunedyr læge K. V. Karishøj, Glostrup, beskikket som medlem af udvalget

Kontorchef J. Nørgaard, der ved kgl. resolution af 4. januar 1963 blev udnævnt til departementschef i fiskeriministeriet fra den 1. april 1963 at regne, har alene deltaget i udvalgets første 3 møder. Derefter har fiskeriministeriet i udvalget været repræsenteret af ekspeditionssekretær i fiskeriministeriet Georg Schoubye og civilingeniør Poul Fr. Jensen, Fiskeriministeriets Industritilsyn, den førstnævnte som suppleant for departementschefen.

Som sekretærer for udvalget har fungeret ekspeditionssekretær i indenrigsministeriet Louis

Anker Heegaard og cand. mag. Hans Sand, Sundhedsstyrelsen.

Det samlede udvalg har afholdt 21 møder.

Under 4. juli 1963 har udvalget udarbejdet udkast til lov om dybfrosne levnedsmidler og til bekendtgørelse om samme emne, som foruden for de interesserede ministerier og styrelser blev forelagt en lang række organisationer, sundhedskommissioner m. m. I udvalgets skrivelse blev udkastenes foreløbige karakter stærkt fremhævet.

Udover de pågældende ministerier og andre myndigheder, herunder et stort antal sundhedskommissioner, har følgende erklæret sig over disse udkast:

Landbrugsrådet.
Industrirådet.
De samvirkende Købmandsforeninger i Danmark.
Grosserer-Societetets Komité.
Provinshandelskammeret.
Arbejderbevægelsens Erhvervsråd.
De danske Handelsforeningers Fællesorganisation ¹⁾.
Københavns Slagterlaug.
Slagtermesterforeningen for København og Frederiksberg.
Slagtermesterforeningen for København og Omegn.
Fløkerforeningen.
Danske Slagtermestres Landsforening.
Danske Husmødres Forbrugerråd.
Fællesforeningen for Danmarks Brugsforeninger.
Brugsforeningen HB.
De samvirkende Brugsforeninger i Danmark.

¹⁾ Fællesorganisationen udtalte sig på følgende organisationers vegne:
Fiskehandlerforeningen for København og Omegn,
Frugthandlerforeningen af 1889,
Høkerforeningen i København.
Landsorganisationen af Danmarks Detail-Fiskehandlere,
Landsorganisationen af Danmarks Frugt- og Blomsterhandlere,
Ostehandlerforeningen for Danmark samt
Viktualiehandlerforeningen.

Det kooperative Fællesforbund i Danmark.
A/S Irma.

A/S Vime Konsum.

Foreningen af Sundhedskommissioner i København's Amt.

Kød- og mælkehygiejnisk Forening for danske Dyrslæger.

Den danske Dyrslægeforening.

Foreningen af Politimestre i Danmark.

Embedslægeforeningen.

Landsorganisationen af Frugt- og Blomsterhandlere.

Slakteriernes Forskningsinstitut.

Danmarks Fiskehandels- og Havfiskeriforening.

Danske Fiskefiletfabrikers Eksportforening.
Dybfrostinstitutet²⁾.

Dansk Soft Ice og Iskremforening.

Fladfisk-Filetforeningen.

Akademiet for de tekniske Videnskaber.

Foreningen af Vildt- og Fjerkrægrossister i København.

På udvalgets 15. møde, der afholdtes den 4. september 1963, blev der nedsat et underudvalg til bearbejdelse af de indkomne besvarelser. Underudvalget, der holdt ialt 6 møder, bestod foruden af formanden af civilingeniør Poul Fr. Jensen, professor Aage Jepsen, kommunedyrslæge K. V. Karishøj og kontorchef S. Ph. Lauritsen.

Som resultat af udvalgets arbejde fremkommer nærværende betænkning, der indeholder: Oversigt over levnedsmiddelproduktionens og levnedsmiddelhandelens udvikling og forhold i Danmark (kapitel 1), Hygiejniske betragtninger, særligt vedrørende produktion, lagring og forhandling af kuldekonserverede levnedsmidler (kapitel 2), Oversigt over udenlandske retningslinier vedrørende dybfrosne levnedsmidler (kapitel 3), Fremstilling af gældende ret vedrørende loven om levnedsmidler, vedrørende loven om kvalitetskontrol med fisk og fiskevarer, vedrørende lovgivningen om indenrigs kødkontrol, vedrørende næringslovgivningen, vedrørende adgangen for kolonialforretninger og lignende levnedsmiddelforretninger til at sælge dybfrosne, færdige middagsretter, der indeholder

kød eller kødvarer samt vedrørende sundhedsvedtægter (kapitel 4), Redegørelse for tidligere reformbestrebelse (kapitel 5), Udkast til lov om dybfrosne levnedsmidler m. v. samt bemærkninger hertil (kapitel 6), Udkast til lov om ændringer i lov om levnedsmidler m. m. samt bemærkninger hertil (kapitel 7), Udkast til bekendtgørelse om dybfrosne levnedsmidler samt bemærkninger hertil (kapitel 8).

Kapitlerne 1, 2 og 3 er udarbejdet af cand. mag. Hans Sand, medens kapitel 4 og kapitel 5 er udarbejdet af ekspeditionssekretær Heegaard.

Udkastene har på et den 16. december 1963 afholdt møde været genstand for mundtlig forhandling med repræsentanter for Dybfrostinstitutet, Slakteriernes Forskningsinstitut, Danske Slagtermestres Landsforening, Statens Husholdningsråd samt Danske Husmødres Forbrugerråd.

I overensstemmelse med det på mødet udtalte skal udvalget herved henstille til indenrigsministeren, at udkastet til bekendtgørelse, som det samlede udvalg af tidsmæssige grunde ikke på alle punkter har kunnet tage endelig stilling til, på sædvanlig måde³⁾ forelægges interesserede myndigheder og organisationer til udtalelse, såfremt et af ministeren fremsat forslag til lov om dybfrosne levnedsmidler m. v. måtte opnå lovkraft.

Udvalget har betragtet det som sin hovedopgave at udarbejde de nævnte to lovudkast, men udvalget ønsker at understrege, at det, såfremt det måtte ønskes, er villigt til, eventuelt efter at udvalget er blevet reorganiseret, at optage en række emner i tilknytning til de regler, der gælder for forhandling af kød, slagteaffald og kødvarer, til nærmere drøftelse og behandling, herunder f. eks. spørgsmål om tilberedningslokale og varesortiment i slagter- og viktualieforretninger.

Med hensyn til spørgsmålet om forhandling uden for disse forretninger af færdigpakkede, udskårne kødvarer i detailpakning (>kølede varer<)) henvises til bemærkningerne nedenfor side 68-69.

Landbrugsministeriets repræsentant i udvalget (Johannes Jensen) har under henvisning til det af landbrugsministeriet i den som bilag 9 trykte skrivelse af 9. februar 1963 til udvalget indtagne standpunkt præciseret, at da de udarbejdede lovudkast tager sigte på en yderligere spredning af detailhandelen med kød og kødvarer, må landbrugsministeriet og Veterinær-

²⁾ Dybfrostinstitutet er stiftet af

1) A/S Dansk Dybfrost,

2) Dybfrostindustriens Sammenslutning,

3) Fællesforeningen for Danmarks Brugsforeninger,

4) Foreningen af danske Kølemaskinfabrikanter,

5) Fjerkræeksportudvalget.

³⁾ Jfr. herved princippet i § 22 i lov nr. 174 af 28. april 1950 om levnedsmidler m. m.

direktoratet ønske, såfremt lovforslaget gennemføres, at blive fritaget for overtilsynet med detailhandelen med kød og kødvarer, således at dette foretages af sundhedskommissionerne under indenrigsministeriets ansvar, hvilket er det mest rationelle. Landbrugsministeriet finder, at overtilsynet med denne handel ikke naturligt hører under landbrugsministeriets forretningsområde og ikke længere hensigtsmæssigt kan bestrides af Veterinærdirektoratet. Hertil kan yderligere føjes, at det ud fra et administrativt synspunkt er uhensigtsmæssigt, at samme butik skal være underkastet et tilsyn fra indtil fire forskellige ministerier.

Landbrugsministeriet og Veterinærdirektoratet vil som hidtil varetage tilsynet med kødkontrollen ved slagtning og kontrollen med de af landbrugsministeriet autoriserede kødvarevirksomheder samt med transport af kød.

Landbrugsministeriet vil, såfremt de udarbejdede lovudkast gennemføres, være nødsaget til at søge tilslutning til en ændring af lov nr. 423 af 12. april 1949 om indenrigs kødkontrol gående ud på, at tilsynet med detailhandelen for så vidt angår kød og kødvarer fremtidig udøves

af indenrigsministeriet og sundhedskommissionerne.

Veterinærdirektoratets repræsentant (Niels Jeppesen) har tilsluttet sig foranstående erklæring og har samtidigt ønsket at give udtryk for sin betænkelighed ved, at kødhandelen spredtes.

Udvalgets øvrige medlemmer har ikke ment at kunne tage stilling til erklæringen, men erkender, at den omhandlede spredning af detailhandelen med kød og kødvarer vil nødvendigvis gøre overvejelser med hensyn til den organisatoriske tilrettelæggelse af det centrale tilsyn med handelen med kød, slagteaffald og kødvarer. Sådanne overvejelser føler udvalget sig i sin nuværende sammensætning imidlertid ikke kompetent til at foretage, jfr. herved nedenfor side 70-71. Disse medlemmer ville i øvrigt beklage, om den meget store sagkundskab, der findes i Veterinærdirektoratet, ikke - også i fremtiden - skulle medvirke ved løsningen af de mange vigtige og til dels meget vanskelige hygiejniske problemer, der er knyttet til detailhandelen med kød, hvad enten denne formidles gennem slagter- og viktualieforretninger eller gennem andre butikksformer.

København, den 21. januar 1964.

N. J. Blom-Hanssen	Johannes Jensen	Niels Jeppesen
formand		
Aage Jepsen	K. V. Karishøj	S. Ph. Lauritzen
Georg Schoubye	A. Skovgaard	Leif Ravnebjerg
		Erik Uhl
		<i>Louis Heegaard</i>
		<i>Hans Sand</i>

KAPITEL 1

OVERSIGT OVER LEVNEDSMIDDELPRODUKTIONENS OG LEVNEDSMIDDEL- HANDELENS UDVIKLING OG FORHOLD I DANMARK

Den nuværende levnedsmiddelproduktion og levnedsmiddelhandel (i det følgende benævnt: produktion og handel) kan hverken hvad angår varer, varesortiment, drift eller typer sammenlignes med den historiske. Et tilbageblik over udviklingen og de forhold, der har reguleret denne, vil imidlertid give et grundlag for forståelsen af de nutidige forhold samt angive nogle af årsagerne til de daværende og nuværende forholds opståen.

Vilkår for produktion og handel gennem tiderne.

I Danmark opstod behov og mulighed for produktion og handel omkring 14-1500 tallet ved fremkomsten af større byer.

Allerede forinden staten regulerede såvel produktion som handel, havde de enkelte grupper samlet sig i foreninger (»Gilder, Laug«) med vedtægter, der så godt som alle søgte at beskytte vedkommende gruppe mod »konkurrence« og indgreb i rettighederne fra andre grupper. Disse »Gilder og Laug« havde det til fælles, at deres medlemmer skulle stå hinanden bi i påkommende tilfælde, hvilket blandt andet hang sammen med, at staten på daværende tidspunkt ikke kunne værne om den enkeltes sikkerhed.

De første spor af disse foreninger findes i lovgivningen allerede fra det 13. århundrede i »Erik Glippings Stadsret for Roskilde af 1268, Cap. 15«, hvori indeholdes et udtrykkeligt forbud imod »en i denne Kjøbstad bestaaende Vane«, »der dog snarere burde kaldes en Uvane«, nemlig at Bagere sammesteds forhindre Enhver, »nok saa dygtig og tro«, fra at nedsætte sig paa denne Profession, forinden han til deres Laug eller Gilde havde erlagt 3½ Mark Sølv. For at forhindre, at laugsvæsenet fik for stor magt, så statsmagten sig tidligt nødsaget til at gribe ind, hvilket skete i »Dronning Margrethes almindelige Stadsret, Cap. 12«, hvori det fastsattes, »at Ingen maa oprette nye Gilder, Compagnier eller Selskab, hvorved neppe kan forstaaes Andet end Laug, uden Øvrighedens Samtykke«. I »Cap. 18« bestemmes, »at uden-byes

Folk skulde, ved at nedsætte sig paa et Haandværk i Kjøbstaden, betale saa meget som vedkommende Laugsartikler udvise«.

I »Erik af Pommerens Privilegier for Kjøbenhavn og Kjøbstæderne i Sjælland af 1422, Cap. 3«, bestemmes, »at man ved at tage Børgherskab paa en Næring, som var Laugsindretning underkastet, skulde betale til Lauget det samme som til Byen«. I Capitel I i de nævnte privilegier bestemmes i almindelighed, »at enhver Handelsmand og Haandværker skal blive ved sin Næring og ikke gjøre Indgreb i Andres«.

Det fremgår af de valgte eksempler, at byerne på det nævnte tidspunkt havde laug, og at lovene for disse senere blev accepterede af statsmagten på en sådan måde, at laugslovene gives lovkraft. Laugsvæsenet blev herved privilegeret på en sådan måde, at misbrug var meget nærliggende, og da også meget hurtigt fandt sted. Lovgivningsmagten bestræber sig allerede fra omkring år 1500 og til midten af 1800-tallet på at bekæmpe laugsmisbrug uden samtidig at nedbryde systemet. Det sidste var dels umuligt på grund af modstand fra laugene, dels var staten ikke interesseret i en fuldstændig ophævelse af systemet, da produktion og handel byggede herpå.

Men retten til at drive erhvervsvirksomhed, bortset fra landbruget, var forbeholdt byernes borgere, og den ret blev stort set reguleret af laugsvæsenet. For at kunne gøre sig gældende måtte den enkelte borger være medlem af et laug, idet retten til at drive erhverv tilkom laugene alene. Derved blev de næringsdrivende i vedkommende fag faktisk nødsaget til at være medlemmer af disse.

Den ovennævnte tilladelse til oprettelse af laug forvaltedes lokalt, hvilket medførte, at indelingen af erhvervsvirksomhederne i laug langt fra altid foregik på samme måde. Der krævedes for det første et bestemt antal personer fra det pågældende fag, for at et laug kunne oprettes. I andre tilfælde var laugene »lukkede«, hvilket vil sige, at antallet af næringsdrivende ikke

kunne udvides. Herudover foregik sammenlægning og opdeling af laug, hvilket komplicerede forholdet yderligere. Som eksempel på sidstnævnte kan anføres, at Urte- og Isenkræmmere samt Sukkerbagere, der ifølge nogle laugsartikler af 10. juni 1693 hørte til et laug, ved laugsartikler af 5. juni 1807 deltes i to, således at Isenkræmmere udgjorde et laug for sig.

Det fremgår heraf, at systemet dengang afhang, dels af den stedlige lovgivning, dels af laugsartiklerne, dels endelig af »skik og brug«, hvilket altid har været noget forskellig fra sted til sted og for det meste hele tiden har undergået forandringer. Lovgivningen beskæftigede sig med de vigtigste arter af næringsvirksomheder, hvortil der krævedes borgerskab.

Imidlertid kunne det ofte alene afgøres efter »skik og brug« eller af de under udviklingen dannede begreber, hvorvidt et næringsbrug måtte anses for borgerlig næring. Afgrænsningen mellem de enkelte erhvervsarters rettigheder er også afhængig af »skik og brug« på stedet. Herved blev bestemmelserne lokalt prægede. I de større byer, hvor mulighed for specialisering er til stede, foregik som regel en sådan, hvorimod de mindre byer ikke kunne gå over til denne opdeling. Man må antage, at udviklingen af nye erhvervsgrene påbegyndtes som bi-beskæftigelse og derfor har været anset for at være for ubetydelige til at være borgerlig næring. Ved en senere vækst af sådanne bi-erhverv blev der tale om borgerskabsanerkendelse.

En vigtig inddeling af laugene er den, der på en vis måde stadig eksisterer, nemlig håndværkslaugst, fabrikslauget eller handelslauget.

I en »Politianordning for Kjøbenhavn af 1549« opregnes følgende laug: »Klædebolag, Kræmmere, Framkøbere, Offskjærere, Töffelmagere, Groffsmeder, Kleynsmeder, Kellersmeder (Kjedelsmede), Bundtmagere, Feldberedere, Remmesnider, Sædelmager, Bødiker, Glarmester, Repslaer, Sæffvere, Muremestere, Tembermendt (Tømmermænd). De tre førstnævnte vare Handelslaug, med Hensyn til hvilke det nøiagtigen bestemmes, hvad Slags Enhver tør handle med: dog sees Varesnes Qvantitet herved at være kommen i væsentlig Betragtning. Visse Artikler, f. Ex. Korn, Smør og Salt, kunde falholdes af hvert af disse Laug, men i forskjellig Qvantitet: Klæde var Klædebolauget forbeholdt, Silketøier Kræmmerne, Vadmæl Framkøberne o.s.v.« »Bryggerne var tillagt en udstrakt Handelsret og flere Privilegier, blandt hvilke udelukkende Ret til at brygge 01 til

Salg.« »Straffen for Indgreb i hinandens Næringsbrug var haard: første Gang forbrødes Væerne, anden Gang desforuden en Mulkt af 40 Mark, tredie Gang ligeledes Confiscation samt Borgerskabets Forbrydelse, hvilket dog efter Øvrighedens Skjøn atter kunde tilbagegives«.

Under hele Enevælden anså statsmagten det som sin opgave at søge både at overvåge og at befordre samfundets forsyning med varer ved en regulering af erhvervslivet. To modstridende forhold måtte hele tiden vejes op imod hinanden — en opmuntring og vedligeholdelse af produktion og handel — overfor en agtpågivenhed med produktionens og handlens egentlige mål: at tilfredsstille forbrugeren. Staten måtte våge over, at laugene ikke misbrugte deres erhvervsrettigheder til f. ex. at skabe kunstig dyrtid og derved udnytte forbrugernes afhængighed af laugenes eneret. Da laugsvæsenet er karakteristisk ved at indsnævre og beskære en adgang til de forskellige fag, så »Fremmede eller Fuskere ikke kan trænge ind og aabne illoyal Konkurrence«, måtte myndighedernes modforanstaltning over for denne afspærring bestå i bortryddelse af sådanne forhindringer, hvilket medførte en frigørelse af erhvervslivet med fare for, at laugssystemet, hvorpå man byggede, bragtes i en uheldig position. Der kom som følge heraf en lang række love og forordninger, der snart ophævede laugsvæsenet, snart genindførte det, snart mildnede det ved at indføre »Frimestre«, snart strammede det ved at begrænse muligheden for oprettelse af nye erhvervsarter. (1).

I den hidtil omtalte periode har man ikke i større omfang beskæftiget sig med levnedsmidlernes sundhedsmæssige forhold, men det skal dog nævnes, at det medicinske fakultet efter henstilling fra regeringen i 1645 udgav en »Undervisning om Skørbug«, hvori fremhæves som sygdomsårsag bl. a.: »Slet Diæt af Brød af halvfordærvet Korn, afsaltet, i Røg fortørret Kød, harske Fiskespiser, Mangel på vegetabilsk Næring (Frugt og Grønsager), Mangel paa Bevægelse«.

Dette eksempel antyder, at man inden for lægeverdenen havde øjnene åbne for, at de levnedsmidler, som befolkningen kunne købe, ikke altid var i orden i sundhedsmæssig henseende. (7).

Først med »Placat af 29. Marts 1814, ang. hvad der skal iagttages ved Salg af havarerede Spise- og Drikkevarer«, beskæftiger lovgivningsmagten sig med spørgsmålet. Man pålægger vedkommende skipper, landmand, mægler eller

toldopsyn, at der ved ankomsten af havarerede varer uopholdeligt gøres skriftlig anmeldelse til politiet, der ved hjælp af Stadsfysicus eller Distriktslæge tager stilling til, hvorvidt varerne kan anses for at være *uskadelige* for den menneskelige sundhed. Lægen skal ved besigtigelse tage stilling til, om varerne vil kunne anvendes med forbehold af særlige sikkerhedsreglers iagttagelse. Ved salg af levnedsmidler på auktion skal lægeattest oplæses, så køberne kan gøre den brug af varerne, attesten bestemmer. Havarerede varer, der må forhandles med forbehold, må ikke komme i detailhandlen.

I »Instrux for Stifts- og Landphysici i Danmark af 4. Marts 1818« pålægges det embedslægerne at være opmærksomme på levnedsmidlernes beskaffenhed. Eksempler på fortolkningen af »Placat af 1814« er skrivelse af 31. Marts 1827 fra Cancelliet, hvori meddeles, at korn, der er blevet beskadiget af søvand, ikke henhører under »Placatens« områder, hvorfor distriktslægerne ikke kunne tage stilling til varens anvendelse. Skrivelse af 29. december 1854 fra Justitsministeriet meddeler, at »Placaten« af 1814 kun vedrører varer, der agtes anvendt til menneskeføde, og som af politimesteren skønnes at være havarerede. (11).

De mange regler, love m. v. gav anledning til forvirring, og følgende anføres herom: »Dette Skrift skulde nemlig efter dets Hensigt ikke blot være en Haandbog for vedkommende Autoriteter, dømmende og administrative, men tillige for Borgerne. Thi Enhver bør kunne vide sin Ret; og naar Lovene i Tidens Løb blive saa mangfoldige og forviklede, at den, som ikke kan gjøre Lovkyndigheden til Hovedfag, ei med nogenlunde Lethed kan kjende, hvad der angaaer ham, bliver det den Lovkyndiges Sag der-til at give Midler i Hænde«. (1).

Vi når hermed frem til tiden omkring 1850, hvor København blev hærget af kolera. (4). Det er derfor ikke helt tilfældigt, at der omtrent samtidigt med lov om håndværks- og fabriksdrift samt handel og beværtning (»næringsloven«) af 29. december 1857 fremkom en »Lov af 12. Januar 1858 om Tilveiebringelsen af Sundhedsvedtægter«. (3) (8).

Ved *loven af 1857* blev købstædernes eneret på at drive handel ophævet, således at by og land i det væsentlige blev ligestillede med hensyn til handelslaugene, og alle til dem knyttede indskrænkninger blev ophævet fra den 1. januar 1862 at regne. Adgangen til at drive handel var herefter i princippet fri for enhver, som opfyldte betingelserne for at erhverve borgerskab.

Håndværker- og fabrikslaugenes hidtidige eneret på at sælge de af dem i egen virksomhed fremstillede produkter bortfaldt, men laugene kunne vedblive at bestå, når de anerkendtes af indenrigsministeriet og havde mindst 5 medlemmer (lovens § 25).

Borgerskab eller næringsbevis meddeltes herefter til at drive enten engroshandel, købmandshandel eller detailhandel. Grossererne måtte sælge så store partier, som det er fastsat i en loven af 1857 vedhæftet fortegnelse. De havde desuden ikke ret til at holde »åben bod« (§ 31). Ved købmandshandel (§ 32) skulle forstås al slags handel i »Stort og Smaat« (undtaget var medicinalvarer, der var apotekerne forbeholdt, samt marskandiserhandel og brændevinshandel). Købmændene måtte - men skulle ikke - holde »åben bod«. Detaillisterne måtte sælge de samme varer, som købmændene, men kun i sådanne partier, som ikke i mængde overstiger den i handel i »Stort og Smaat« viste grænse. Detailhandel måtte kun foregå fra »aaaben Boutik« (§ 34). Det var ikke tilladt samme handlende at have flere butikker i samme kommune. De forskellige arter af handel havde omtrent de samme betegnelser, som anvendes i dag, f. ex. »Materialhandel, Høkerhandel, Vinhandel etc.«. Varesortimentet for forretningstyperne afhang stadig af »skik og brug« og de lokale vedtægter, selv om man administrativt fastlagde hovedregler.

Høkerne havde f. ex. lov til som varesortiment at handle med fødevarer af indenlandsk produktion - for så vidt angår købstadhøkerne (§ 47), medens landhøkerne havde et mere begrænset varesortiment og forbud mod at indføre varer for egen regning. For landhøkerne gjaldt desuden, at handlen ikke måtte drives i en vis afstand fra købstæderne, handelspladserne og lignende (§ 55).

Lov nr. 73 af 23. Mai 1873 vedrørte også Næring og medførte visse ændringer i loven af 1857. Retten til at drive »Prøvehandel« (handel efter medbragt prøve) og til auktionssalg blev henholdsvis forbudt og begrænset (§ 8 og § 6).

Staden København havde, allerede inden loven om Tilveiebringelsen af Sundhedsvedtægter af 1858 trådte i kraft, på grund af sin størrelse fundet det nødvendigt at foreskrive regler med henblik på sikring af den offentlige sundhed. Loven af 10. Marts 1852 om Visse for Sundheden skadelige Næringsveje opregner i § 1 en række næringsbrug, herunder slagterier. Disse brug måtte ikke drives inden for staden Københavns volde. Der blev dog givet en rimelig

frist for bestående brug. Den 15. maj 1866 forbød Sundhedskommissionen i København i henhold til § 4 i sidstnævnte lov svinehold ved slagterierne. (11).

I Kap. 6 i Sundhedsvedtægten af 15. Juni 1886 for København gives ret detaljerede regler for tilsyn med næringsmidler. Kød måtte ikke indføres i fersk tilstand og måtte ikke forhandles før besigtigelse på offentlig slagtehus o. l. Slagtningen måtte kun foregå på et af sundhedskommissionen nærmere angivet sted. Udsalg af fersk kød måtte med undtagelse af svinekød kun finde sted fra anerkendte slagteboder eller fra de af sundhedskommissionen tilladte i overensstemmelse med forskrifterne indrettede udsalgssteder i private huse. Udsalgsstederne for fersk kød måtte ikke sælge andre varer end kød og de deraf tilberedte levnedsmidler. Der gives tilsvarende detaljerede bestemmelser for andre let fordærlige levnedsmidler, f. ex. mælk. De lokale bestemmelser vedrørende kødhandelen fik fastere rammer omkring århundredskiftet med indførelsen af love vedrørende indenrigs kødkontrol, om udførsel af kød (herunder fersk eller let saltet kød) m. v. (11).

Vi er hermed nået frem til bestemmelser både i næringsretslig og sundhedsmæssig henseende af lignende type som dem, hvorunder produktion og handel foregår i dag.

Produktion og handel gennem tiderne.

I den middelalderlige by foregik den største del af handlen på torvet, idet byens handlende og oplandets producenter (landmændene) her var tvunget til at udveksle varer. Man var i meget høj grad lokalt selvforsynende og helt bundet af, at omsætningen af de lokale produkter skulle foregå på torvet. Handel uden for byerne var forbudt. På den tid dominerede håndværkerne og handlende erhvervslivet. (1).

Håndværkerne.

Slagterne.

Slagterne fik for Københavns vedkommende opnået anerkendelse efter allerede hævdvundet rettighed i 1443. Kødmanderne (slagterne) måtte sælge flået kød i Dragør i høstens tid. Stedet og tiden hænger sammen med, at de store sildefiskerier fandt sted her. Privilegiet fra 1443 fastsatte desuden, at kun borgerne i kødmagerboderne (Købmagergade) måtte holde slagtere.

I 1451 fik slagterne udvidet deres privilegier til at handle med fersk kød fra september til Sankt Hans. Samtidig forbød man alle andre at handle med disse varer. Almindelige borgere måtte kun opkøbe svin til eget forbrug. Slagterne havde også ret til at indkøbe varer på landet til egen bod. Derimod var indkøb til flere boder (engroshandel) ikke tilladt. Samtidig bestemtes i privilegierne, at slagteren skulle give »skelligt Køb«, d. v. s. til rimelig pris. Såfremt prisen ikke fandtes rimelig, kunne bystyret fastsætte prisen.

I 1496 fik slagterne deres eget laug med vedtægter, der som andre laugs vedtægter indeholdt nøje anvisning på, hvordan man havde at forholde sig overfor kolleger, ude fra kommende samt øvrigheden.

I 1577 bestemtes i kgl. anordning, at slagtingen, der hidtil havde foregået i slagterboderne, skulle flyttes til en af magistraten anvist plads (Fælleden ved Vesterport, Kvægtorvet). Man anså affald, blod m. v. fra slagtingen som en smittekilde, der fra byens rendestene kunne give anledning til pest, hvilket var årsagen til påbudet om flytningen. Herefter overgår slagterboderne til i højere grad at være udsalgssteder.

Slagterlauget måtte ligesom andre laug i perioden fra omkring år 1600 til midten af 1800-tallet reguleres af myndighederne, dels på grund af for stort misbrug over for »konkurrenter«, dels på grund af utilfredshed med prisdannelsen. Øvrigheden fastsatte som følge af sidstnævnte forhold maximalpriser og tillod enhver at handle med kød til disse priser. Denne tilladelse fik imidlertid på grund af laugets magt ikke større praktisk betydning for folk uden for lauget.

De »konkurrerende« elementer til slagterlauget bestod først og fremmest af høkere og afskedigede befalingsmænd fra hær og flåde, som måtte sælge fersk og saltet flæsk. For at sikre sig mod »konkurrence« fra ude fra kommende enedes man i 1815 om at forlange prøver aflagt, forinden optagelse i faget kunne ske. Lauget måtte med andre ord indtil dette tidspunkt nærmest betegnes som et særligt handelsfag, der forhindrede andre i at forhandle deres varesortiment uden egentlig at kunne angive andre grunde end hævdvunden ret. At en sådan hævdvunden ret kunne få betydning, måtte slagterlauget erkende, da de omkring dette tidspunkt ønskede at få eneret på forhandlingen af svinekød, hvilket høkerne havde fået hævde på at forhandle, hvorfor slagterne fik afslag på anmodningen. Ifølge næringsloven af 1857 fik faget

anerkendelse som håndværkerfag, hvortil krævedes aflæggelse af svendep prøve. (2).

Der er i afsnittet foran om vilkår for produktion og handel gennem tiderne gjort rede for de skærpede sundhedsmæssige bestemmelser, der især kom til at berøre slagterfaget. Indtil 1879 blev slagtingen foretaget ved Fælleden ved Vesterport (det tidl. nævnte Kvægtorv på Fælleden ved Vesterport (Trommesalen, fordi markedet åbnedes med trommeslag)), men på grund af klager over »Blod og andre Uhumskheder i Rendestenene«, bestemte Københavns magistrat, at ordningen skulle ophøre, og begyndelsen til den nuværende »Kødby« blev til med bygningen af slagtehalerne.

Sundhedskommissionen tager sig i stigende grad af tilsynet med både slagterier og slagteriudsalg, hvilket der er redegjort for i det lige nævnte afsnit. Herved bliver handlen ikke alene specialiseret, men også gjort afhængig af, at en lang række krav til de lokaler, hvor slagtingen og forhandlingene foregik, var opfyldt.

Det er en selvfølge, at disse krav ikke i udviklingens løb mildnedes, men tværtimod — takket være øget viden — både hos myndighederne og handlende skærpedes og forbedredes. (2).

Efterhånden blev varesortimentet følgende: fersk, saltet og røget kød og slagteaffald af stort kvæg, heste, kalve, får, lam, geder og svin og kødvarer — dog ikke tilberedte retter — samt tamt fjerkræ i plukket tilstand og opskårne og flåede kaniner.

Høkerne (senere viktualiehandlerne).

»Smørstikkernes Laugsartikler« stammer fra 12. december 1572. Både navnet og artiklerne giver en det indtryk, at handlen først og fremmest drejede sig om smør, idet det angives, at »ingen maa sælge Smør i Skaalepund, uden han er udi Lauget«. Betegnelsen »Høker« synes at være af endnu ældre dato, og noget tyder på, at man har forsøgt at indføre en nyere og finere betegnelse, nemlig »Smørstikkere«.

I København havde høkerne omkring 1600 ligesom slagterne samlet sig i et ganske afgrænset område, der angives at have været Niels Hemmingsensgade. Høkerne var ikke velsete af de andre handlende, hvilket til dels hang sammen med, at høkerne fungerede som mellemhandlere, der »udhøkerede« varer, som på torvet kunne købes i store kvanta. For at beskytte den øvrige handel mod denne »konkurrence« bestemtes det, at høkernes opkøb først måtte begynde efter klokken 10. Denne bestemmelse gjaldt indtil 1856. Formålet med denne beskyt-

telse var også, at de mest velhavende borgere i byen skulle have lejlighed til at forsyne sig. Høkerne omgik imidlertid bestemmelserne ved at antræffe bønderne, inden de nåede torvet. Herfra stammer udtrykket: »at komme een i forkøbet«.

Som et eksempel på forvaltningen af de tidligere omtalte bestemmelser skal anføres, at »Høkere og Hugersker (Sælgerkoner) og udenfor Portene boende skulde være fortænkt efter gammel Sædvane intet at købe her paa Torvet til Forsprang igen at udhøkre, enten Smør, Lam, Gæs, Høns, Æg, Gryn eller andet, førend Klokken er slagen 10 om Dagen; overtrædes Bestemmelsen, skal de »bøde deres Falsmaal for Ulydighed, d.v.s., at deres Vare skal konfiskeres.

Høkernes varesortiment blev først rigtig fastlagt i 1722 i Hørkræmmernes laugsartikler, idet det bestemmes heri, at høkerne må handle med samme varer som hørkræmmere med den betydningsfulde forskel, at høkerne kun måtte sælge varerne i mindst mulige mængder (»skillingsvis«). Det er ikke muligt at anføre hele varesortimentet, men følgende varer må anses for væsentlige: saltet kød og fisk, tørv, brænde, sand og deslige grovvarer til den daglige husholdning. I den følgende tid indtil næringsloven af 1857 foretog høkerne små fremstød, der gav anledning til stridigheder med hørkræmmerne. Striden drejede sig først og fremmest om, hvorvidt høkerne havde overholdt bestemmelsen om at sælge i mindst mulige mængder. (2).

»Paa en Forespørgsel om, hvorvidt en meddeelt Bevilling til i et Landsbysogn at drive Høkerhandel berettigede den Paagjældende til

- 1) at handle med alle Sorter af Meel og Gryn og navnlig med Risengryn,
- 2) at handle med Hvedebrød eller allene med Rugbrød, og
- 3) selv bage det Brød, han forhandler,

har indenrigsministeriet i en skrivelse af 5. oktober 1849 svaret:

- 1) at Bevillingshaveren ei kunde handle med Risengryn, men allene med saadanne Gryn og saadant Meel, som produceres i de sædvanlige Møller,
- 2) at han maatte handle saavel med Hvedebrød som med Rugbrød,
- 3) at han selv maatte forbage Rugbrød ogsaa til Salg, men ei Hvedebrød«. (6).

Ligesom slagterne var høkerne imidlertid også udsat for »konkurrence« fra anden side, først og fremmest torvebønderne, skipperne, sælger-

konerne og afskedigede befalingsmænd. Til denne side beskyttedes høkerne imidlertid af bestemmelserne om salg i mindst mulige mængder, således f. ex. at torvebønderne ikke måtte sælge flæsk i mindre mængder end i hele og halve sider. Det var heller ikke tilladt at sælge smør, mel, gryn og ærter i mindre mål end »halve skæppevis«. Skipperne fik indskærpet nogenlunde de samme betingelser, og de afskedigede befalingsmænd fik meddelelse om, at falldoldelse af fisk, frugt og østers var tilladt, hvorimod høkerlaugets varer ikke måtte sælges af andre, hverken på gade eller ved »omløbere«.

Høkerne havde nu fået fast placering inden for bysamfundets næringsdrivende, men også for dem virkede det gamle laugssystem hæmmende på initiativet. Derfor forekom i tiden indtil den nye næringslov af 1857 en mængde stridigheder vedrørende retten til at forhandle den eller hin vare på den ene eller anden måde.

Da høkerne havde fået hævde på forhandling af svinekød, medførte denne ret, at sundhedsmyndighederne også førte en nøjere kontrol med deres handel. I tidens løb blev der stillet krav om indretning, der på mange punkter svarede til de krav, der stilledes til slagterierne. Høkerne fik herved skabt forhold, der gjorde en udvidelse af varesortimentet mulig, og samtidig med denne udvidelse overgik man til at anvende en anden betegnelse for forretningstypen, nemlig »Viktualiehandel« (viktualier lat.: fødevarer). Viktualiehandlernes varesortiment udvikledes herved til at omfatte: fersk kød af svin, slagteaffald af svin, saltet og røget kød og kødvarer af stort kvæg, heste, kalve, får, lam, geder og svin. Rå fars eller hakkekød af andre dyr end svin måtte ikke forhandles i viktualieforretninger. I sidstnævnte forretninger måtte endvidere sælges: Opskærne og flåede kaniner og tamt fjerkræ i plukket tilstand, fiskefars og fisk, de to sidstnævnte varer dog kun i tilberedt (kogt, stegt, røget eller saltet) stand, ost i små partier, smør, margarine, fedt, sennep, æg, smørrebrød, tilberedte rodfrugter (rødbeder el. lign.), tilberedte grøntsager og frugter (agurker og lign.), konserves, drikkevarer, saft og lign. på flasker, bananer, tomater samt makaroni og rasp (begge sidstnævnte varer kun i pakker).

Øvrige handel (f. ex. købmandshandel).

Købstædernes borgere havde som tidligere nævnt eneret på at drive handel. Handelen kunne kun undtagelsesvis finde sted på landet, og da ifølge bevilling. En sådan bevilling opnåedes ikke let — især ikke til handel med egentlige

købmandsvarer, og da slet ikke til luksusvarer. Den meddeltes som regel til udsalg af de af landmanden fremstillede produkter, som henregnedes til høkervarer, og kunne kun finde sted, hvor der fandtes ikke-selvforsynende områder (f. ex. arbejdere, fabrikker). Handel måtte ikke foretages inden for en vis afstand fra den lokale købstad for ikke derved at skade købstadnæringsen.

Retten til handel omfattede for borgere i købstæderne import og export, der skulle foretages gennem handlende med borgerskab, hvilket i parentes bemærket ikke kunne opnås af udlændinge. Desuden måtte al handel med lokale produkter fra producent til forbruger (f. ex. produkter fra landbruget) også foregå gennem den af borgerskabet privilegerede handelsstand. Denne monopolisering muliggjorde, at der fra byernes første vækstperiode fra 14-1500-tallet var mulighed for at klare forsyningen fra de få, men store handelshuse. Handelen foregik også på torvet, og købmændene havde i modsætning til høkerne ret til at købe før klokken 10. Købmændene handlede både en gros og en detail, men den sidste forhandling foregik i så store partier, at den voksende middelklasse ikke havde råd til at købe levnedsmidler hos købmændene, men handlede hos høkerne, sælgerkonerne og lignende. Samtidig med middelklassens vækst opstod imidlertid alligevel mulighed for oprettelsen af flere købmandsforretninger.

Til handelslaugene henregnedes i København følgende: »Silke-, Ulden- og Klædekræmmerne, Urtekræmmerne (og Sukkerbagerne) Viinhandlerne, Hørkræmmerne og Isenkræmmerne«. Handelslaugene havde tilkæmpet sig en række rettigheder, hvoraf den væsentligste var en lovfæstet beskyttelse ved kollision mellem de forskellige næringsarters rettigheder. Det specielle havde her altid fortrin for det almindelige. Herudover havde laugene ret til at sælge den slags varer, som medlemmerne tilvirkede, samtidig med at disse varer ikke måtte indføres andetsteds fra. De samme varer, som et laug ifølge sine bestemmelser måtte forhandle, måtte ikke forhandles af andre laug. Fandtes den samme vare, eventuelt i forarbejdet tilstand, nævnt i flere laugsartikler, var de omfattede laug imidlertid ligeberettigede til at sælge eller forarbejde varen. Overtrædelse af disse rettigheder havde laugene ret til at få afgjort ved politiets hjælp. Straffen mindede om den tidligere omtalte med konfiskation eller bøde.

Disse rettigheder var også forbundne med forpligtelser, f. ex. til udelukkende at forsyne

sig med indenlandske varer (Urtekræmmernes Laugsartikler for København af 10. juni 1693) eller til at falholde en rimelig mængde af alle de varer, som de var berettiget til at handle med. (1).

Udover de laugsmæssige bestemmelser pålægges det ved »Placat af 29. Marts 1814« handelsdelen at foretage anmeldelse ved indførsel af havarerede føde- eller drikkevarer eller med strandsgods.

Administrationen af love, laugsartikler samt »Skik og Brug« var henlagt under Toldkammeret for »Groshandelen«, men under Kancelliet for detailhandlen. Da »Groshandelen« og detailhandlen ofte var forenede, medførte delingen af administrationen ofte spild. Efterhånden gik administrationen over til Kancelliet, der f. ex. udstedte »Forordning af 23. April 1817 om Groshandel«. Bevilling til detailhandel meddeltes kun af Kancelliet, selv om toldkammeret skulle udstede tilladelse til handel i øvrigt. Forud for denne bestemmelse går »Forordning af 20. Oktober 1773«, der i § 3 indeholder anvisninger for toldkammeret og Kancelliet om at korrespondere om de ting, der har relation til et andet kollegium, for derfra at få den fornødne oplysning. Herved havde man imidlertid ikke løst problemet med forvaltningen, og man havde derfor ønsket at henlægge alle spørgsmål om »Næring« under eet Kollegium.

Vavesorthnented inden for levnedsmidler var, som det vil forstås af ovennævnte, begrænset til lokale produkter. Som eksempel herpå kan nævnes brød, hvilket man først omkring år 1600 var i stand til at bage på en sådan måde, at det minder om vort almindelige rugbrød. Mælk og smør henhørte til de levnedsmidler, som man i byerne var næsten afskåret fra at få indtil omkring 1800, og selv da var kvaliteten meget ringe. Man brugte at koge mælken eller tilsætte potaske i et forsøg på at gøre den holdbar. I 1878 oprettedes Københavns Mælkeforsyning, og i tilslutning hertil kom en effektiv kontrol med produktion og levering af mælk. (7).

Handelen med fisk blev i udpræget grad lokalt reguleret. I »Byvedtægten for Vejle for 1631« hedder det bl. a. »da bør de og sælge deres Fisk her i Byen og efter den Takst, som dem aarlig sættes af Borgmester og Raad ved Midsommertide«. Til at kontrollere fiskenes kvalitet fandtes de fleste steder fiskeri-tilsynsmænd, der ved bådenes ankomst besigtigede varerne, forinden de blev frigivet til salg.

Grøntsager har befolkningen i stort omfang

været selvforsynende med, men i 1516 fandtes det af hensyn til Københavns størrelse nødvendigt at få system i forsyningerne, hvilket søgtes tilvejebragt ved indkaldelse af hollandske familier til Amager. Her skulle de dyrke kål, rødder, løg og andre havesager til Københavns forsyning og desuden lære befolkningen denne dyrkning. (7).

Endelig kunne man nævne de indførte kolonialvarer, hvorved man forstod varer fra varmere lande, f. ex. sydfrugter, kaffe, te, sukker, ris og krydderier. (13).

I København fandt en del af de netop nævnte varers forhandling sted på torvet, men efterhånden opdelt disse efter varearter og brancher, f. ex. forhandling af saltet fisk på Vandkunsten og grøntsager på Amager Torv (2).

Det lokale tilsyn, der blev indført i form af sundhedskommissionernes arbejde, berørte ikke i så høj grad de her omhandlede forretnings typer, hvorfor ændringerne af forhandlingsforholdene ikke var sundhedsmæssigt bestemte.

Næringsfriheden bevirkede, at man i modsætning til tidligere lagde vægt på følgende princip: »Store Udgifter, lille Avance, men stor Omsætning«. »Indtægterne begyndte at flyde rigelig, og alle Værdier steg stærkt; man opdagede paa een Gang, at Danmark ikke mere var »et lille fattigt Land« som i Frederik den Sjettes Tid, og Luxusforbruget steg betydeligt. Den naturlige Virkning af et saa pludseligt og stærkt Opsving var, at man overvurderede den Fremgang, der virkelig var tilstede, udvidede Forretningerne mere, end Forholdene begrundede, og i Tillid til Kreditten og den forventede større Indtægt i Fremtiden paabegyndtes større Foretagender, end de tilstedeværende Kræfter tillode at gennemføre«. (5)

Det varede til gengæld meget længe, inden man gik bort fra at foretage bearbejdning, sortering, udvejning og indpakning foruden den egentlige handel. Omkring århundredskiftet steg kravene til renlighed, og varerne blev gemt bort i skuffer og lignende. Senere overtog industrien mere eller mindre de nævnte processer, f. ex. vejning og emballering, hvilket dels medførte lønsmæssige besparelser, dels indebar den fordel, at varerne beskyttedes, indtil de nåede forbrugerne. Det siger sig selv, at industrien herved overtog en meget væsentlig del af ansvaret for de emballerede produkters udgangskvalitet, idet lagrings- og handelsprocessen — korrekt udførelse forudsat - fik færre muligheder for at påvirke varens kvalitet.

Efter den anden verdenskrig begyndte refor-

merne med hensyn til forretningernes indretning og funktioner. Tendensen til at færdigfremstille og emballere centralt søges udnyttet i levnedsmiddelselvbetjeningens butikkerne, hvoraf den første danske indrettedes i 1949. Senere er princippet udvidet med de såkaldte »supermarkeder«, der indeholder alle typer levnedsmidler og visse ikke-levnedsmidler.

Ved afgivelsen af nærværende betænkning kan antallet af selvbetjeningsbutikker med kødafdeling, der i juli måned 1962 udgjorde ca. 165, ansættes til ca. 245.

Bibliografi

1. Müller, O.: »Om Laugsvæsen og Bevillinger til Næringsbrug efter den danske Lovgivning«. København 1840.
2. »Høernes Kaar indtil 1817«. Høerforeningen i København. Ved 125-aars Jubilæet den 30. Juni 1942.
3. Andersen, Poul.: »Næringsretten i Hovedtræk«. København 1932.
4. Petersen, J.: »Koleraepidemiene med særligt Hensyn til Danmark«. København 1892.
5. Falbe-Hansen, V. & W. Scharling: »Danmarks Statistik, Bind 1-7 (overvejende Bind 3).
6. Liebe, J.: »Departementstidenden«, Anden Aargang, København 1849.
7. Siggaard, N.: »Fødemidlerne i ernærings-historisk belysning«, København 1945.
8. Haandbog for Sundhedskommissionerne: Kommunalt Sundhedsvæsen 1946.
9. »Slagterbogen«. Fagbog for Slagtere, 4. udgave, København 1960.
10. Karnov's Lovsamling, 6. udgave med Kommentarer, København 1961.
11. Uldall, J. A.: »Den civile Medicinallovgivning i Kongeriget Danmark«, Bind 1-7.
12. Arbøl, C. M.: Supplement til Sundhedsvedtægten i »Sundhedsplejen«, 14, nr. 5, 1962, 37-43.
13. Salmonsens Konversationsleksikon, 1915-1930.

KAPITEL 2

HYGIEJNISKE BETRAGTNINGER,

særligt vedrørende produktion, lagring og forhandling af kuldekonserverede levnedsmidler.

Anvendelsen af kulde som konserveringsmiddel har været velkendt i mange år, men først i de seneste år har man formået at anvende virkeligt lave temperaturer, således at der er tale om en egentlig langtidskonservering. Både en kortvarig »konservering« ved temperaturer fra $+ 5^{\circ} \text{C}$. til $- 1^{\circ} \text{C}$. og en langvarig konservering ved temperaturer under $- 18^{\circ} \text{C}$. afhænger af andre faktorer end temperaturen.

Disse faktorer er:

1) *kvaliteten* af de ved fremstillingen af levnedsmidlet anvendte råprodukter og tilsætningsger,

2) hurtigst mulige placering inden for det rigtige *temperaturområde* under 0°C ,

3) effektiv beskyttelse af produkterne mod påvirkninger af fysisk og kemisk art samt mod jordforurening (*emballage*).

De nævnte punkter kan på ingen måde adskilles i praksis, idet slutresultatet **vil** være afhængigt af, at hver faktor er opfyldt på sin måde, men for oversigtens skyld er det nødvendigt at betragte dem adskilt. I det følgende nævnes nogle vigtige foranstaltninger, forholdsregler eller kilder, der kan hjælpe med til at løse de problemer, der opstår i forbindelse med produktion, lagring og forhandling af kuldekonserverede levnedsmidler.

Frosne levnedsmidler.

Kvalitet:

Det er i alles interesse, at der ved produktionen af levnedsmidler søges opnået den bedst mulige kvalitet af den færdige vare. Det er ikke her opgaven at tage stilling til det, man almindeligvis forstår ved kvalitet, men derimod til et snævrere område, som kan betegnes som ernæringshygiejnisk kvalitet. Dette begreb er lige så nøje som det videre begreb knyttet til den måde, på hvilken varen fremtræder og betegnes, men berører først og fremmest varens næringsværdi, hygiejnisk-bakteriologiske tilstand og i øvrigt dens sammensætning, f. eks. at der ikke på grund af indhold af tilførte eller tilsatte stoffer

vil kunne opstå sundhedsmæssige betænkeligheder.

På hvilken måde man kan sikre sig den i denne henseende bedst mulige kvalitet, kan i første omgang lettest besvares ved anvendelse af udelukkelsesprincippet, idet det f. eks. ikke er muligt at afgøre den ernærings-hygiejniske kvalitet alene ved smagsundersøgelser eller ved skøn. Det er heller ikke ved frysning muligt at eliminere følger af en bakteriologisk dårlig tilstand af råvaren. Man kan derimod sikre sig ved et system af forebyggende foranstaltninger (profylaxe), hvilket kan opnås ved en nøje kontrol af alle råprodukter og en sikring af disse mod forurening af enhver art under produktionen samt mod, at der under produktionen opstår forhold, der begunstiger vækst eller tilførsel af mikroorganismer. I stedet for profylaxe kan man vælge en intensiv kontrol med slutproduktet, men man må gøre sig klart, at man derved aldrig vil kunne sikre sig mod en vis kvalitetsforringelse eller mod, at enkelte varepartier undgår selv en nok så omhyggelig kontrol.

Det må derfor være rigtigst at vælge den størst mulige sikring på forhånd, og denne bør da især omfatte levnedsmidler, der især ligeså har vist sig at kunne give anledning til hurtig udvikling af fordærvelse eller sundhedsfare. Sådanne letfordærlige levnedsmidler er mælk og mælkeprodukter, kød og kødprodukter, produkter af fjerkræ, æg, fisk, krebs og skaldyr. Det vil føre for vidt at gå ind på detaljerede forholdsregler for de nævnte varearter og kombinationer heraf samt virkningen af forarbejdningsprocesser, hvorfor man skal nøjes med at henvise til følgende publikationer:

Vedrørende mælk findes 2 rapporter, en fra 1957 og en fra 1960 fra Joint FAO/WHO Expert Committee on Milk Hygiene, World Health Organization technical Report Series No 124 og 197, samt World Health Organization (WHO): »Milk Hygiene« med undertitlen: »Hygiene in Milk, Production, Processing and Distribution«, Monograph Series No. 48, 1962.

Vedrørende kød findes ligeledes 2 rapporter udsendt i 1955 og 1962 af FAO/WHO Expert Committee on Meat Hygiene, World Health Organization technical Report Series No. 99 og 241, samt WHO: »Meat Hygiene« Monograph Series No. 33, 1957.

Vedrørende fisk. Organisation for Economic Cooperation and Development (OECD) har i 1961 udsendt: »Documentation in Food and Agriculture« No. 51. »Sanitary Regulations for Fish and Fish Products«.

Nogle af de vigtige forholdsregler i forbindelse med produktionen skal man dog henlede opmærksomheden på. Kølede og frosne levnedsmidler adskiller sig fra den hermetisk emballerede, varmesteriliserede helkonserver især ved, at man ikke - hverken ved køling eller dybfrysning - opnår at dræbe tilstedeværende mikroorganismer. Selv om der ved frostlagring sker et vist bakteriedrab, vil frysevarer *inden for aktuelle lagringstider aldrig blive sterile*, og deres egenskab af »konserverede varer« ophører ved optøning. Selv ved $\pm 20^{\circ}\text{C}$ og lavere temperaturer foregår der en vis enzymaktivitet. På tilsvarende måde fortsætter andre kemiske forandringer, der som bekendt er temperaturafhængige også, omend langsomt, ved lave temperaturer. Der vil ved tilstrækkelig lang tids opbevaring kunne ske omdannelser, der medfører dårlig kvalitet, f. eks. harskning, tab af vitaminer og ødelæggelse af proteinstoffer.

Det er endvidere vigtigt, at man under hele produktionen erindrer sig, at sygdomsfremkaldende bakterier vil kunne vokse inden for temperaturområder fra ca. $+60^{\circ}\text{C}$. til ca. $+5^{\circ}\text{C}$, men tillige at kuldetolerante mikroorganismer er i stand til at vokse inden for temperaturområdet fra $+5^{\circ}\text{C}$. til omkring $\pm 10^{\circ}\text{C}$. Levnedsmidler bør derfor aldrig under produktionen holdes ved de nævnte temperaturer længere end højst nødvendigt. En hurtig nedkøling efter eventuel opvarmning og en hurtig indfrysning bør være det mål, man stræber efter.

Det fremgår af ovenstående, at der vil være særlig risiko forbundet med levnedsmidler, der under produktionen har været opvarmet, idet de på vej til køling eller nedfrysning passerer gennem området med optimale vilkår for mikroorganismers vækst. Mikroorganismene kan dels have overlevet varmebehandlingen, dels være tilført under eller efter varmebehandlingen. Netop derfor er det af største betydning at få en driftskontrol etableret i forbindelse med en sådan produktion, idet de varmebehandlede levnedsmidler oftest ikke ved den senere tilbered-

ning udsættes for en tilstrækkelig varmebehandling til at ødelægge de ved en fejlagtig produktion tilførte eller begunstigede bakterier, der enten ved deres nedbrydning af næringsmidlerne og deres antal eller deres stofskifteprodukter kan frembyde fare for sundheden.

Et eksempel på en uheldig produktion er den i december 1962 i Kristinehamn stedfundne madforgiftning hos skolebørn ¹⁾. Ca. 900 elever fordelt på 10 skoler blev efter fortæring af leverstuvning angrebet af akut madforgiftning. Som sygdomsfremkaldende agens påvist Clostridium perfringens. Virksomheden, der fremstillede leverstuvningen, førte ikke bakteriologisk kontrol og brugte nu og da lever, som ikke var leveret direkte fra autoriserede slagterier. Man regner med, at leveren har været inficeret inden tilberedningen, og at stuvningen har været frosset i store blokke, hvorfor optøningen i Kristinehamn har taget så lang tid, at der under optøningen er sket en kraftig formering af Clostridium perfringens. En bakteriologisk kontrol ville have kunnet afsløre et sådant forhold.

En bakteriologisk kontrol bør afpasses efter, hvilket levnedsmiddel der er tale om. Samtidig bør man have for øje, at en bestemmelse af bakterieantallet i levnedsmidlet ikke giver tilstrækkelig oplysning til at kunne forudsige den hygiejniske bakteriologiske tilstand. Man må foretage mere differentieret bestemmelse af, hvilke bakterier der er til stede, først og fremmest for at sikre sig mod tilstedeværelsen af sygdomsfremkaldende bakterier, f. eks. Salmonella, Stafylokokker, Streptokokker og Clostridien. Der findes desværre endnu ikke tilstrækkelig viden om, hvilken betydning man generelt sagt skal tillægge de ved en sådan differentieret undersøgelse fundne resultater. I den seneste tid har man foreslået sålydende generelle normer for indhold af sygdomsfremkaldende bakterier af de lige nævnte typer:

- a) »Ved bakteriologisk undersøgelse af kød, fjerkræ og vegetabiliske produkter må disse ikke ved de angivne prøver overskride 100.000 pr. gram ved standard-pladetælling og 10 pr. gram ved coliform-pladetælling« ^{1a)} (32).
- b) Salmonella-tolerance (% af udtagne prøver) 0.

¹⁾ Jfr. herom nedenfor side 123.

^{1a)} (»On bacteriological examination the meat, poultry and vegetable products shall have a standard plate count of not more than 100,000 per gram and a coliforme plate count of less than 10 per gram, when tested as specified«). (32).

c) Stafylokokker, koagulase-positive mindre end 1.000 pr. g.

For følgende typer levnedsmidler har man foreslået nedenstående:

1. *Frosne, varmebehandlede levnedsmidler af fisk, skal- og krebsdyr.*

»I praksis må det anses for opnåeligt ikke at overskride følgende maksimalværdier: 100.000 pr. gram ved standard-pladetælling ved 35° C, 20 pr. gram ved coli-aerogenes-tælling og 100 pr. gram ved tælling af koagulase-positive stafylokokker«²⁾).

2. *Frosne, færdigt tilberedte middagsretter o. lign.*

»I praksis må det anses for opnåeligt ikke at overskride følgende maksimalværdier: 100.000 pr. gram ved aerob-pladetælling med 35° C, 20 pr. gram ved coli-aerogenes-tælling og 100 pr. gram ved tælling af koagulase-positive stafylokokker«³⁾).

3. *Frossent kød (uden ben).*

»Da kød og kødprodukter så ofte er forurenede med Salmonella, påpeges betydningen af forbedret hygiejne ved produktionen, hvilket bl.a. omfatter: særlige forholdsregler ved opdræt af slagtedyr, behandlingsmåder i forbindelse med forsendelse og inden slagtning, forholdene ved og i slagteri (slagtning og udskæring m.v.) og fremgangsmåderne ved og i slagterierne med særlig henblik på forebyggelse af krydsforurening. Personale, der er salmonellasmittelbærere, må ikke komme i kontakt med kød. Foderstoffer må ved særlig behandling befries for forurening (salmonella), førend det fordeles til besætningerne«⁴⁾. (20).

Ligesom man kan tage forholdsregler i forbindelse med råvarenes kvalitet, kan man også sikre sig ved selve tilrettelæggelsen af produktionen. Der tænkes her på, at alle redskaber, brugsgenstande og kontaktflader, der skal anvendes ved fremstillingen af levnedsmidler, bør

være konstrueret på en sådan måde, at de - foruden at kunne opfylde deres tekniske funktion - er lette at rengøre. Overfladerne bør være let tilgængelige, glatte og så vidt muligt af et materiale, der ikke kan absorbere levnedsmiddelrester. Materialet bør herudover være modstandsdygtigt over for slid, så at der ikke opstår porositeter og lignende.

Regler for renlighed findes for *slagterier* i landbrugsministeriets regulativ nr. 168 af 18. maj 1925 vedrørende renlighed i slagtehus m.v. samt transport af kød, tillæg nr. 111 af 19. marts 1942 og bekendtgørelse nr. 156 af 28. marts 1951 om forlængelse af regulativet samt bekendtgørelse nr. 278 af 21. oktober 1953 af tillæg til regulativet.

For *mejerier* i landbrugsministeriets regulativ nr. 17 af 19. januar 1928 vedrørende renlighed på mejerierne.

For *konsumisvirksomheder* i landbrugsministeriets bekendtgørelse nr. 220 af 24. maj 1960 af sundheds- og renlighedsregulativ for virksomheder, hvori foregår industrimæssig tilvirkning af konsumis samt for virksomheder, hvori tilvirknes blandinger til konsumis.

Det kan tilrådes andre virksomheder end de af reglerne omfattede helt eller delvis at følge nævnte retningslinier ved deres produktion.

Under renlighed bør også nævnes betydningen af renlighed hos personalet. Den personlige hygiejne er meget vigtig, idet den også er et middel til at opnå høj hygiejnisk kvalitet af de producerede levnedsmidler. Man kan sjældent undgå, at levnedsmidlerne på et eller flere tidspunkter under produktionen udsættes for håndtering og berøring, og en selv nok så omhyggelig rengøring af redskaber, brugsgenstande m. v. taber en del af sin virkning, hvis den personlige hygiejne svigter. Personalet bør derfor iagttage en stadig agtpågivenhed med hensyn til deres personlige hygiejne (hyppig håndvask, ren arbejdsdragt, ingen rygning o.s.v.), og produktionen bør søges tilrettelagt sådan, at håndtering og bearbejdning foregår i særlige afsnit, enten hurtigst muligt eller under kølede forhold.

production. These would include: specific precautions in animal husbandry; the manner of treatment of animals while in shipment and awaiting slaughter; the environment of the preslaughter pens, abattoirs and rendering plants; and practices within these establishments and within the boning plant with particular emphasis on prevention of cross contamination. Human carriers of salmonellae should not be allowed to have close contact with meat. A major effort should be made to decontaminate animal foods before these are distributed to the farms.« (20).

²⁾ »The following suggested maximum levels are believed to be commercially attainable: a standard plate count at 35°C of 100,000/g; a coli-aerogenes count of 20/g (or nearest MPN); and a count of coagulase positive staphylococci of 100/g«.

³⁾ »The following bacteriological limits for frozen precooked meals are considered to be attainable; an aerobic plate count of 35°C of 100,000/g; a coli-aerogenes count of 20/g; and a count of coagulase-positive staphylococci of 100/g«.

⁴⁾ »The fact that meat foods are so generally contaminated with salmonellae points to the need for improved hygienic practice in several aspects of meat

En fast tilbagevendende undersøgelse og undersøgelse før ansættelse giver dog næppe større sikkerhed, hvorimod et samarbejde mellem virksomhedsledelsen og personalet vil kunne resultere i, at forbigående sygdomme, f. eks. tarminfektioner, bevirker en midlertidig fjernelse inden for virksomheden fra kontakt med levnedsmidler, hvilket vil have stor profylaktisk betydning. Et eksempel på, at en speciel produktion kan gøre særlig stor agtpågivenhed påkrævet, er fremstillingen af håndpillede rejer. Her er en intensiv håndtering ofte tilfældet og kan ofte give anledning til, at skaldele beskadiger personalets fingre og forårsager små betændelser (stafylokokker). Disse betændelser behøver ikke at være generende for personalet, men kan være tilstrækkelige til forurening, der ved senere normal opbevaring kan give anledning til sundhedsfare eller fordærvelse. En særlig høj håndhygiejne bør gennemføres i tilfælde af denne art.

Temperatur:

Efter produktionen tages lave temperaturer i anvendelse som »konserveringsmiddel«. Det er tidligere nævnt, at man først ved temperaturer fra ca. $\div 10^\circ \text{C}$. opnår en egentlig standsning af væksten af mikroorganismer, og at der selv ved temperaturer på $\div 20^\circ \text{C}$ og derunder foregår en vis enzymaktivitet og andre kemiske omannelser.

Det er derfor vigtigt, at kulden, der er det eneste, der beskytter levnedsmidlerne mod fordærvelse, søges opretholdt og sikret i alle led fra produktion til forhandling i form af en ubrudt kuldekæde. Den kvalitetsforringelse, der sker under frostlagring, er afhængig af temperaturen. Temperaturafhængigheden varierer fra produkt til produkt. Under lagringen på produktionsstedet vil man ofte nøje vide, hvilke temperaturer der er optimale lagringstemperaturer for den pågældende vare, når henses til den forventede lagringstid. Det samme kan ofte være tilfældet ved engroslagring. Under transporten og lagringen i detail vil der derimod ikke i samme grad kunne tages hensyn til varenes individuelle temperaturafhængighed. Under de stabile forhold på produktionslager og engros-lager, vil levnedsmidlet næppe komme ud for større temperatursvingninger. Senere vil det som regel ikke kunne undgås, at der opstår svingninger i temperaturen, hvilket kan give anledning til tæring på varens kvalitet. Kvalitetsforringelse skyldes dels, at temperatursvingninger kan forårsage *udtørring* af varen, idet vand fordamper

fra varen og danner rim på emballagens inder-side, dels at optøning og frysning af de stærkt koncentrerede saltkrystaller i cellerne kan bevirke *strukturforandringer* i levnedsmidlet.

Man må i denne relation erindre, at måleinstrumenter bør være nøjagtige. I detail vil temperaturen under ladelinien i dybfrostkonserveratorer kunne aflæses af såvel personale som kunde, idet en kundekontrol vil være en meget væsentlig hjælp for detailhandlen, og begge parter vil være interesserede i sikring af varenes kvalitet.

En samtidig måling af temperatur og tid kan på frostlagre eller under transport ske med termograf. Den kombinerede tid-temperatur-påvirkning af varer kan måles med specielle tid-temperaturindikatorer, der kan indlægges i særlige kontrolpakker fra hver produktion, jfr. herom bilag 22.

Tid

Den kvalitetsforringelse, der sker under frostlagring, er som nævnt temperaturafhængig. Den er naturligvis også afhængig af den tid, hvori levnedsmidlet opbevares ved en given temperatur. Denne afhængighed varierer fra produkt til produkt, men generelt vil den tid, levnedsmidlet holder god kvalitet, afkortes væsentligt, hvis temperaturen stiger nogle få grader. Kontrol af tidsfaktoren er derfor af samme betydning som temperaturkontrol, idet begge vil være midler til at sikre mod kvalitetsforringelse. Kontrollen må udøves i alle handelsled og forudsætter en tidsmærkning af varerne, f. ex. med måned og år for produktion (nedfrysning, evt. emballering).

Forbrugerne vil også herved kunne deltage i kontrollen af tidsmærkede varer og vil kunne medvirke til, at detailledet sørger for at få de ældste varer solgt først. Samtidig får forbrugerne mulighed for at inddrage ikke blot vare-art, producent og lign., men også levnedsmidlets alder i deres vurdering.

Emballage

Emballagens egenskaber og evne til at beskytte levnedsmidlet er ligesom temperatur- og tidsfaktoren afgørende for slutresultatet. Emballagen må ikke afgive smag, lugt, farve eller andre stoffer, der vil kunne medføre sundhedsmæssige betænkeligheder (jfr. § 7 i lov nr. 174 af 28. april 1950 om levnedsmidler m. m. og Sundhedsstyrelsens cirkulære nr. 178 af 20. juli 1962 om anvendelse af plast (plastics) i forbindelse med levnedsmidler og drikkevand). Emballagen må desuden kunne beskytte mod:

a) fysiske påvirkninger, f. eks. modstandsdygtighed over for stød, (transport, manipulation i dybfrostkonservatorer),

b) kemiske påvirkninger, f. eks. indtrængen af lugt- eller smagsændrende stoffer (petroleum),

c) mikrobiologiske påvirkninger, f. eks. forurening med bakterier tilført ved støvende virksomheder (jordbakterier) eller ved berøring.

Endelig bør emballagen også yde beskyttelse mod, at levnedsmidlet afgiver f. eks. væske i form af vanddamp.

Så længe levnedsmidler er dybfrosne, vil en kontrol af emballagens tilstand og effektivitet være vanskelig. At emballagen i øvrigt samtidigt vanskeliggør en kontrol med levnedsmidlernes tilstand bevirker, at man på en gang må stille store krav til emballagen og til produktionen, idet de senere led er afskåret fra at kontrollere indholdets tilstand. *Først ved optøningen* vil forbrugeren erfare resultatet af eventuelle mangler ved emballagen og/eller levnedsmidlet, hvad enten det har givet sig udslag i direkte utæthed eller manglende evne til beskyttelse mod tab af vand eller i indtrængen af smag og lugt.

En vejledende deklaration må give nøje oplysning om varens art, opbevaring, optøning og tilberedning.

Kølede levnedsmidler:

Hidtil har omtalen først og fremmest berørt frosne levnedsmidler, men de samme forhold har betydning for kølede, emballerede levnedsmidler. Det er klart, at kvaliteten og sikringen under produktionen heraf er af samme betydning. Køletemperaturerne, der sædvanligvis er i områder fra $+5^{\circ}\text{C}$. til -1°C , medfører, at levnedsmidlerne opbevares i et temperaturområde, hvor vækst af mikroorganismer kan foregå, om end oftest af ikke-sygdomsfremkaldende sådanne. Den temperaturmæssige *sikkerhedsmargin*, man har for dybfrosne levnedsmidler, *mangler her*, idet man ved temperaturer over 5°C . vil kunne finde vækst af sygdomsfremkaldende mikroorganismer.

En efter omstændighederne meget hurtig omsætning er derfor *bydende nødvendig* og kan kun sikres ved en tydelig og åben datomærkning. Dersom levnedsmidlerne forhandles under forhold, hvor disse ikke vil kunne udtages af emballagen og oparbejdes, må forretningens varesortiment i det hele og de afkølede varers emballeringsform meget nøje afpasses i forhold til omsætningsmulighederne, da man kun i visse tilfælde vil have mulighed for at lade levnedsmid-

idler, der ikke vil kunne holde sig meget længere, gå tilbage til producenten.

Emballagens opgave er her ganske den samme som for dybfrosne levnedsmidler, for så vidt angår beskyttelse imod udefra kommende påvirkninger, men har herudover holdbarhedsforlængende funktion.

Bibliografi.

1. Kraak, W.: »Die Schwächern einer unvollendeten Reform des Lebensmittelrechts für die deutsche Wirtschaft und für die internationale Rechtangleichung«: Angabe von Herstellungsdatum und Haltbarkeitsdauer, Ernährungswirtschaft, 10 (7), 1963, 563.
2. Galbraith, N. S. et al.: »An outbreak of human salmonellosis due to salmonella Saint-Paul associated with infection in poultry«. Monthly Bulletin of the Ministry of Health, 21, 1962, 209.
3. Lennartsson, T.: »Kontroll av pakterade Livsmedel«. Medlemsblad f. Sveriges Veterinär-Förbund, 15 (3), 1963, 64.
4. Schmitt, H. P.: »Zeroing in on frozen food sanitation«. J. Milk & Food Technology, 26 (5), 1963, 141.
5. Foter, M. J.: »Bacteriology of Frozen Foods during processing... The Sanitarian's Journal of Environmental Health, 25 (4), 1963, 273.
6. Federal Register of December 4, 1962, 27 F.R. 11943: »Net weight statement on foods in package form that may be weighed at time of retail sale«.
7. WHO: »Food Hygiene« Techn. Rep. Ser. No. 104, Geneva 1956.
8. U.S. Department of Health, Education, and Welfare: »Food Service Sanitation Manual, 1962.
9. Riese, K.: »Kylteknikens betydelse för modern köthantering«, Hygiejnisk Revy, nr. 5, 1961, 187.
10. Slagteriernes Forskningsinstitut, 29. marts 1962: »Om tid - temperatur - tolerance - teorien for dybfrostvarer og dens anvendelse i praksis«.
11. Akademiet for de tekniske videnskaber, februar 1962, Beretning nr. 42: »Frysevarer: Retningslinier for fremstilling, lagring og distribuerende«. Betænkning fra Dybfrostudvalget.
12. Teknisk Bistand under Marshallplanen: »Den kolde kæde i U.S.A. og Danmark«, 1956.
13. Burr, H. K. et al.: »Quality and safety in frozen foods«. J.A.M.A. 174 (9), 1960, 1178.
14. Angelotti, R et al.: »Fecal streptococci in foods time-temperature effects on I. Behavior in refrigerated foods and at warm-holding temperatures«. J. Milk & Food Technology, 26 (9), 1963, 296.
15. Xle Congrès International du Froid. Ernährungswirtschaft 10 (10), 1963, 917.
16. Florin, S.-O.: »Bakteriologiska undersökningar av djupfrost fisk«. Vår Föda, 13 (6), 1961.
17. Widell S. & S. O. Florin: »Bakteriologiska undersökningar av djupfrysta räkor«, ibid. 14 (6), 1962.
18. Florin, S. & S. Widell: »Bakteriologiska undersökningar av djupfrysta vegetabilier«, ibid, 15 (8), 1963, 57.
19. Kondrup, M.: »Kortlægning af en distributions-

- kæde for dybfrostvarer med hensyn til deres tid - temperatur - påvirkning». *Konserves & Dybfrost*, 21 (9), 1963, 104.
20. Tatcher, F. S.: »The microbiology of specific frozen foods in relation to public health: Report of an International Committee«. *J. Appl. Bact.* 26, (2), 1963, 266.
 21. White, A. & C. O. S. Blyth Brooke: »Bacteriology of frozen foods supplied to old people in their homes: The use of insulated containers to prolong storage without refrigeration«. *Monthly Bulletin of the Ministry of Health*, 22, 1963, 103.
 22. National Association of Frozen Food Producers (England): Code of practice and recommendations for the handling af Quick-Frozen Foods« (udateret).
 23. Boldt, H.: Temperatures of frozen food packages in sales cabinets under various conditions« *Royal Veterinary and Agricultural College, Yearbook* 1962, 39-48.
 24. Natvig, H.: »Levnedsmiddelhygiejne«. *Dansk Bearbejdelse*: H. E. Knipschildt, 1962.
 25. Parker, M. E. & J. H. Litchfield: »Food Plant Sanitation«.
 26. »Zero Fahrenheit Protects Frozen Food Products«. *Public Health Report*, 76, p. 146, 1961.
 27. Googins, J. A. et al.: »Two gastroenteritis outbreaks from ham in picnic fare« *ibid.* 76 (11), 1961, 945.
 28. Huber, D. A. et el.: »Studies on the microbiological quality of precooked frozen meals«. *Food Technology*, 12 (4), 1958, 190.
 29. »Microbial standards for frozen foods and poultry products«, *ibid.* 15, 1961. 35.
 30. Abrahamson, A. E.: »Frozen foods: Their impact on health«. *Association of Food and Drug Officials*, 22, 1958, 7.
 31. Oranger, L. D.: »Frozen foods quality: Role of regulatory officials«, *ibid.* 22, 1958, 133.
 32. Goresline, H. E.: »Obtaining pre-cooked frozen foods of high sanitary quality for the armed forces«, *ibid.* 23, 1959, 135.
 33. Lienhop, E.: »Verkauf von Hackfleisch unter Berücksichtigung moderner Herstellungs- und Verkauf smöglichkeiten«. *Archiv für Lebensmittelhygiejne*, 12 (7), 1961, 146.
 34. United States Department of Agriculture: »Conference of Frozen Food Quality«. Held at Albany, California November 4-5, 1960.
 35. Lorentzen, G.: »Frysekjeden, Teori og Praksis«. *Tidsskrift for Hermetikindustri*, 48 (8), 1962, 324.
 36. Boldt, H.: »Emballagens betydning for frysevarers vægttab«. *Konserves & Dybfrost*, 20 (9), 1962, 114.
 37. Jul, M.: »Bemerkungen zu der Berechnung der Lagerfähigkeit tiefgekühlter Lebensmittel«. *Fleischwirtschaft*, 13 (8), 1961, 653.
 38. Jul., M.: »Calculating the keeping quality of frozen foods«. *Konserves & Dybfrost*, 20 (1), 1962, 1.
 39. Zacharias, R.: »Tiefgefrorene Lebensmittel in Haushalt und Grossküche«, *Ernährungsumschau*, 13 (2), 1962, 33.
 40. Arons, H.M.: »Problems of warehousing and storage of frozen foods«. *J. Milk & Food Technology*, 24 (9), 1961, 276.
 41. U.S. Department of Agriculture: »Protect frozen foods from temperature damage«, 1959.
 42. WHO: Technical Report Series No. 241. Second Report on Meat Hygiene, 1962: »Recommended storage temperatures, relative humidities and approximate storage life of meat and poultry«.
 43. Tegborn, T.: »Temperaturkontroll av kommersiella frysboxar«. *Hygiejnisk Revy*, 51 (1), 1962, 31.
 44. Lundqvist, A.: »Fältarbete inom djupfryst«, *ibid.* 49 (4), 1960, 165.
 45. Gisske, W.: »Der Verkauf von abgepackten Fleisch und ebensolchen Fleischwaren unter besonderer Berücksichtigung der Lebensmittelgeschäfte«. *Schweizer Archiv für Tierheilkunde*, 104 (4), 1962, 239.
 46. Slocum, G. G.: »The status of bacteriological Standards for frozen foods«, *J. Milk & Food Technology* 24 (11), 1961, 345.
 47. Machala, W. E.; »A bacteriological investigation of frozen foods in the Oklahoma City area«, *ibid.* 24 (10), 1961, 323.
 48. Knipschildt, H. E.: »Om Hygiejne«, 1962.
 49. Ellemann, G.: »Undersøgelser over luftens kimindhold i forskellige typer af levnedsmiddelbutikker«. *Sundhedsplejen*, 15 (1), 1963, 7.
 50. Schriftenreihe des Bundes für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkund, Heft 39, 1962: »Richtlinien für tiefgefrorene Lebensmittel«.
 51. Frozen Foods All-Industry Coordinating Committee: »Sets specs for handling frozens«. *Food Engineering*, 33 (7), 1961, 36.
 52. Fisher, F. E. et al.: »Report of the Committee on Frozen Food Sanitation, 1961«. *J. Milk & Food Technology*, 25 (2), 1962, 55.
 53. AFDOUS Frozen Food Code, Adopted June 22, 1961, Assoc. Food & Drug Officials of U.S. 26 (1), 1962, 25.
 54. »Temperaturforholdene i detailhandlernes frostdiske«. *Konserves & Dybfrost*, 21 (3), 1963, 35.

KAPITEL 3

OVERSICHT OVER UDENLANDSKE RETNINGSLINIER VEDRØRENDE DYBFROSNE LEVNEDSMIDLER

Med skrivelse af 20. juni 1962 anmodede udvalget udenrigsministeriet om at indhente oplysninger vedrørende dybfrosne levnedsmidler fra følgende lande:

Sverige,
Norge,
Den tyske Forbundsrepublik,
Nederlandene,
Schweiz,
Storbritannien og
U.S.A.

Nedenstående oversigt refererer sig væsentligst til det gennem udenrigsministeriet fremskaffede materiale, men er dog i nogen grad suppleret med oplysninger fra tilgængelige kilder i litteraturen. For at lette oversigten, der vil gå tabt, såfremt den benyttede litteratur skulle citeres hver gang en henvisning var nødvendig, er de benyttede kilder opstillet nedenfor ordnet efter lande, men fortløbende nummereret. De i parentes anførte numre refererer sig til den fortløbende nummerering.

Sverige:

1. »Kungl. Medicinalstyrelsens och Kungl. Veterinärstyrelsens råd och anvisningar til hälsovårdsnämnderna beträffande tillsyn av frysdiskar och frysexboxar i livsmedelsbutiker« af 7. marts 1955.
2. »Kungl. Veterinärstyrelsens cirkulär till Rikets Hälsovårdsnämnder med råd och anvisningar beträffande djupfrys och djupfrysade charkuterivaror« af 4. juli 1957.
3. »Livsmedelstadsplan« den 21. december 1951 med ändringar till den 1. juli 1960.
4. »Samling av Författningar och Cirkulär m.m. angående Medicinalväsendet, Kungl. Inrikesdepartementets Ämbetskrivelse angående fastställelse av normallivsmedelsordning enligt livsmedelsstadsplan 21/12-1951 (nr. 824)«.

Norge:

5. Sosialdepartementets Rundskrivelse nr. 5/60 H.5: Retningslinier for helserådene ved kontroll av frysedisker og frysebokser i utsalg for nærings- og nytelsesmidler, 9. januar 1960.
6. »Forskrifter om offentlig kjøttkontroll, omsetning av kjøtt, innføring og utføring av kjøtt m.v.« 12. juni 1959 med tillæg av 5. oktober 1961.

7. »Ferskfiskforskrifter« fastsatt av det Kgl. Fiske-departement 11. marts 1961.
8. Sosialdepartementets Rundskrivelse nr. 21/62 H.5.: »Endringer i alminnelige forskrifter om tilvirkning og omsetning av næringsmidler m.v.« av 3. mai 1935«, 15. februar 1962, som ændret i Sosialdepartementet's Rundskrivelse nr. 50/63 H.5. av 28. august 1963.

Den tyske Forbundsrepublik:

9. »Das Lebensmittelgesetz ind der Fassung des Gesetzes zur Änderung und Ergänzung des Lebensmittelgesetzes vom 21. Dezember 1958.«
10. Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde: »Richtlinien für tiefgefrorene Lebensmittel« 29. November 1961.
11. »Gemüse- und Obsterzeugnisse, haltbargemacht durch Anwendung tiefer Temperaturen«. (udateret). Deutsches Tiefkühlinstitut E.V.: »Entwurf für »Handelsklassen« von Hühnergeflügel (udateret).
12. »Verordnung über Hackfleisch Schabefleisch und ähnliche Zubereitungen (Hackfleischverordnung) vom 24. Juli 1936«.
13. Skrivelse fra Deutsches Tiefkühlinstitut af 13. juli 1962.

Nederlandene:

14. Særbestemmelser for dybfrosne levnedsmidler af officiel art findes i »Etableringsdekret af 1961 vedrørende levnedsmiddelbranchen«.
15. Indberetning fra Ambassaden, Haag af 21. januar 1963.

Schweiz:

16. Fritschi, E. & F. Riedi: »Kommentar zur eidgenössischen Fleischauverordnung vom 11. Oktober 1957/26. Mai 1959«.
17. Indberetning fra Ambassaden, Bern, den 4. oktober 1962.
18. Eidgenössisches Veterinäramt, Bern, den 28. August 1962. »Inverkehrbringen von Fleisch und Fleischwaren«.

Storbritannien:

19. National Association of Frozen Food Producers: »Code of Practice and Recommendations for the Handling of Quick-Frozen Foods« (udateret).

U.S.A.:

20. »AFDOUS Frozen Food Code«, 22. juni 1961, sætryk af »Food & Drug Officials of the United States«, 26, No. 1. 1962.

Definition:

Sverige:

- (2) Udelukkende betinget af, at varen såvel ved frysning, lagring, transport og forhandling opbevares ved en temperatur på - 18° C eller lavere (koldere).

Norge:

- (5) Varer, der er færdigpakkede fra producenten, og som opbevares ved en temperatur på - 18°C eller lavere (koldere).

Den tyske Forbundsrepublik:

- (10) Emballerede varer, der ved produktion, lagring og forhandling opbevares ved en temperatur på - 18°C eller lavere (koldere).

Nederlandene:

- (15) »Ved »dybfrosset tilstand« forstås, at de pågældende varer er undergået en dybfrysningssproces ifølge en anerkendt metode, og at de herefter holdes på en temperatur, der er nødvendig for bevarelse af de således behandlede varers kvalitet«.

Schweiz:

- (16) Ved »dybfrosset kød« og »dybfrosne kødvarer« forstås sådant dybfrosset kød og sådanne dybfrosne kødvarer, som er emballeret i salgsfærdige detailpakninger, og som fra fremstillingstidspunktet til tidspunktet for overgivelsen til forbrugeren forbliver uafbrudt dybfrosne ved en temperatur af mindst — 15°C. Når indholdet af sådanne detailpakninger er helt eller delvis optøet, betragtes det som frosset kød (som beskrevet i Art. 3) henholdsvis kødvarer (som beskrevet i Art. 4 og 5). (Art. 6 i EFV)«.

Storbritannien:

- (19) Varer, der er produceret, lagret og forhandlet ved en temperatur på - 18°C eller lavere (koldere).

U.S.A.:

- (20) Ved dybfrosne levnedsmidler forstås levnedsmidler, der er fremstillet, emballeret og konserveret ved frysning og bestemt til salg i frosset tilstand, og som opbevares ved en temperatur på - 18°C eller lavere (koldere).

Produktion.

Sverige:

- (2) Der redegøres ganske kort for betydningen af, at der ved produktionen anvendes varer af god kvalitet og i god kondition. Indfrysning af kød og kødprodukter bør ske i nær tilslutning, både tids- og lokalemæssigt, til udstykning og tilberedning af varen, idet man herved formindsker risikoen for forringelse af varens kvalitet før nedfrysningen. De lokale myndigheder bør have opmærksomheden henledt på at udøve en fortløbende kontrol med produktionsvirksomhederne for kød

og kødprodukter, idet de hygiejniske krav for sådanne virksomheder bør stilles meget højt.

Norge:

- (7) Særregler for produktion findes kun for så vidt angår fisk. Bestemmelserne, der er meget detaljerede, er dels opdelt efter fiskevarers art, dels efter de enkelte produktionsled. Der foreskrives foruden en hygiejnisk tilberedning også indfrysningshastighed og -temperatur.

Den tyske Forbundsrepublik:

- (10) Indfrysning bør ske så hurtigt som muligt i overensstemmelse med de tekniske muligheder. Temperaturen i midten af levnedsmidlet bør ved indfrysningen til slut være - 15°C og gennemsnitstemperaturen - 18°C eller lavere (koldere). Tilsvarende rekommanderes i de retningslinier, industrien selv har udarbejdet vedrørende dybfrosne fisk og fiskevarer (d. 21. september 1959).

Schweiz:

- (16) Art. 75 ff. i »Kommentar zur eidgenössischen Fleischauverordnung« indeholder detaljerede krav vedrørende produktion af levnedsmidler - herunder også dybfrosne. Kravene beskæftiger sig først og fremmest med indretning og drift af produktionsvirksomheden. Der gives ikke forskrifter for selve produktionen. Definition af en række varer angiver imidlertid, hvilke omsætningsforhold produktionen må holde sig for øje:
Art. 2. Kød.
Art. 3. »Frosset kød«.
Art. 4. Kødvarer.
Art. 5. »Holdbare« kødvarer (f. ex. røget flæsk).
Art. 5. Begrænset holdbare kødvarer (f. ex. kogte (cervelatpølser).
Art. 5. Lefordærlige kødvarer (f. ex. hakket kød).
Art. 5. Serveringsfærdige kødvarer.
Art. 5. Kødkonserver.

Storbritannien:

- (19) Lynfrysning er en yderst effektiv metode for servering af levnedsmidler. Den bidrager imidlertid ikke til forbedring af produkternes kvalitet, som er uforandret under frysningen. Forsyningen af udsøgte råvarer skal derfor planlægges på en sådan måde, at de til fremstillingen anvendte produkter har et maksimalt niveau af friskhed.
Bakteriologisk kontrol med råvarer og med produkterne under processen er vigtig for at sikre høj kvalitet af produkterne i henhold til kravene i »The Food and Drugs Act, 1955«, hvad angår produkternes egnethed til menneskeføde.
Råvarens temperatur skal være så lav som mulig - fortrinsvis under 10° C i henhold til de bakteriologiske krav og kravene for fremstillingen. Fisk skal omhyggeligt ises og opbevares i et kølehus ved 0°C — 2°C i overensstemmelse med »The Recommendations of the White Fish Authority«. Efter processen skal de tilberedte levnedsmidler køles så hurtigt som muligt til en

temperatur under 10°C i henhold til fremstillingskravene.

Levnedsmidler skal fryses ved en metode således planlagt og udfærdiget, at temperaturen i levnedsmidlets *midte* falder *så hurtigt som muligt* fra 0°C til - 5°C på mindst to timer. Fisk og fiskefileter skal nedfrysnes til -29°C.

U.S.A.:

- (20) Indretning af produktionsvirksomheder foreskrives. Herunder stilles detaljerede krav til vandforsyning, bortskaffelse af affald, installationer, redskaber, brugsgenstande, maskiner og fast inventar.

Udgangsmaterialerne til fremstilling af dybfrosne levnedsmidler bør behandles med henblik på at sikre størst mulig beskyttelse i hygiejnisk henseende. Til sikring heraf foreskrives køling, evt. nedfrysning af råmaterialerne. Desuden må håndteringen af udgangsmaterialerne foretages af et personale, der iagttager en række foranstaltninger til sikring af mindst mulig risiko ved håndteringen. Foruden den personlige hygiejne foreskrives også almene renholdelsesprincipper. Ved tilberedningen bør kun anvendes udgangsmaterialer, der er rensat og forbehandlet med henblik på produktionen for at tilsikre mindst muligt tab af kvaliteten under selve produktionen. Såfremt en række særligt let fordærlige varer anvendes, bør produktionen ske ved en temperatur under 8°C eller over 70°C med derpå følgende *hurtig* nedkøling. Nedfrysningshastighed og -metode samt nedfrysningstemperatur afslutter omtalen af produktion.

Lagring.

Norge:

- (7) Det anføres bl. a. i § 35 i »Ferskfiskforskrifter«:

»Det er forbudt å lagre avfall, dyrefor, utsortert vare o. l. på samme rom som kvalitetsvare tilvirket etter disse forskrifter.

Lagertemperatur skal være:

Lagring inntil 4 måneder: -20°C eller kaldere.

Lagring inntil 6 måneder: — 24°C eller kaldere.

Lagring inntil 9 måneder: - 28°C eller kaldere.

Temperaturen må aldri i lagringsperioden stige over den spesifiserte. Eventuelle svingninger må skje mot lavere (kaldere) temperatur«.

Den tyske Forbundsrepublik:

- (13) Det anbefales af hensyn til varer, der dårligt tåler lagring, at lagre i højst 90 dage.
- (10) Lagringstemperatur på - 18°C. eller lavere (koldere) anbefales. Højere (varmere) temperaturer bør undgås.
- (11) Svingninger i lagringstemperaturen bør foregå inden for et lille område.

Schweiz:

- (16) I Art. 6 i »Kommentar zur eidgenössischen Fleischauverordnung« angives foruden krav til

beliggenhed og indretning af lagret også krav om en maximal temperatur på — 15°C eller lavere (koldere).

Storbritannien:

- (19) Vedr. produktion:

Kølehuse skal operere med en konstant temperatur på - 18°C eller derunder. For fisk, der opbevares i perioder overstigende 3 uger, skal temperaturen holdes ved -29°C.

Tilstrækkelig luftcirkulation i kølehuse er nødvendig. For manuel stabling i kølehusene for store partier skal produkterne derfor placeres på en 4" høj platform. Mindst 1" tykke plader skal anvendes over hver anden række med kasser. For kølehuse, der anvender paller, er disse i sig selv tilstrækkelige til at vedligeholde luftcirkulationen. Produkterne skal stables mindst 8" fra kølehusets vægge eller 18" fra loftets køleenheder eller fra selve loftet, hvor kølerør ikke anvendes i loftet.

Et system af kontrolleret lagercirkulation bør udarbejdes i alle lynfrysningsslagre for levnedsmidler. »Først ind — først ud« bør være hovedprincippet. Alle lynfrosne levnedsmidler skal udbydes til salg i en for fødevarer egnet smags- og lugtfri pakning for at:

- forhindre forurening af produkterne ved udstilling eller berøring. Produkterne skal være indesluttet i en container (f. ex. pakning, emballage etc.), der skal være brudsikker (d.v.s., at den ikke kan åbnes uden betydelig overlast).
- beskytte produkterne mod skade ved stød. Den ydre emballage skal være forsvarlig solid. »The Railway Board Classification« anbefales som vejledning med hensyn til den krævede vægt og type af karton.
- undgå udtørring. Dette kan opnås ved indbygning af en vanddamp-barriere. Anbefalet materiale indbefatter voksbehandlet karton, cellulose-film, Polyethylen eller folier af en standard godkendt af »Camden Research Station«.

Alle ydre kasser skal være tydeligt mærkede, således at lagercirkulation kan udføres. Det er også ønskeligt, at den indvendige pakning eller emballage bærer oplysning i form af et kodenummer - hvor det er mest hensigtsmæssigt -, der giver tilstrækkelig oplysning om produktionskilden, dersom dette ønskes.

Vedrørende engrosforhandling:

Til distribution er det nødvendigt at have et kølelager til rådighed, der opererer inden for temperaturområde fra mellem —15°C. og —18°C, og såfremt fisk skal opbevares mere end 3 uger, skal temperaturen være — 29°C. Frysegodset skal stables på gulvet på en 4" høj platform med 1" tyk plade over hver anden række med kasser. Produkterne må ikke stables tættere end 4" fra væg (eller vægkølerør, hvor sådanne forefindes) eller 12" fra loftkølerør. Temperaturen må ikke i nogen del af produktet overstige —15°C. under samling og pakning af kundens ordre.

U.S.A.:

- (20) Der stilles krav om, at temperaturen skal være

- 18°C eller lavere (koldere). Herudover stilles krav til indretning og drift, således at varen i videst mulige omfang beskyttes og ved passende mærkning sikres en cirkulation på lager til videresalg.

Import/eksport.

Norge:

- (7) Varer, der ikke er i overensstemmelse med forskrifterne, kan standses af kontrollen, der er berettiget til at træffe nærmere bestemmelser om, hvilken anvendelse varen kan få, og på hvilke vilkår dette kan ske.

Emballage.

Norge:

- (7) For de enkelte varegrupper foreskrives emballagetyper. For rogn foreskrives vanddamptæt papir.

Den tyske Forbundsrepublik:

- (13) Emballagens beskyttende egenskaber og tæthed for vanddamp, ilt, aroma- og fedtstoffer agtes reguleret i den kommende tid.
- (10) Emballagen skal være i stand til at beskytte levnedsmidler under normal lagring. Beskyttelsen skal omfatte »atmosfæriske påvirkninger«, indtrængen af mikrober, udtørring, såvel som tab eller overgang af lugt- og smagsstoffer.

Schweiz:

- (17) Rundskrivelse af 27. januar 1958 fra veterinærmyndighederne. Fastsætter krav for kød og kødprodukter. Der er ingen særlige krav med hensyn til beskyttelse og tæthed for vanddamp.

Storbritannien:

- (19) Alle lynfrosne levnedsmidler skal udbydes til salg i en for fødevarer egnet smags- og lugtfri pakning for at:
 - a. forhindre forurening af produkterne ved udstilling eller berøring. Produkterne skal være indesluttet i en container (f. ex. pakning, emballage etc.), som skal være brudsikker (d.v.s. at den ikke kan åbnes uden betydelig overlast).
 - b. beskytte produkterne mod skade ved stød. Den ydre emballage skal være forsvarlig solid. »The Railway Board Classification« anbefales som vejledning med hensyn til den krævede vægt og type af karton.
 - c. undgå vildtørring. Dette kan opnås ved indbygning af en vanddamp-barriere. Anbefalet materiale indbefatter voksbehandlet karton, cellulose-film, Polyethylen eller folier af en standard godkendt af »Campden Research Station«.

U.S.A.:

- (20) Emballagen skal være relativt tæt (uporøs) og relativt ikke-absorberende og skal beskytte levnedsmidlet mod snavs og lignende.

Deklaration.

Sverige:

Man har under overvejelse at forlange angivelse af tilvirknings- eller pakningsdato eller sidste dag, på hvilken varen må sælges.

Norge:

- (6) Frosne varer skal være mærket med frysningsdato (datoen for varens indlæggelse til frysning).
- (5) Vakuumpakkede eller i anden lufttæt plastic-emballage pakkede levnedsmidler skal være mærket med holdbarhedsdato (herfra dog undtaget f. ex. ost, mayonnaise, sennep, brød m.m.).

Den tyske Forbundsrepublik:

- (13) Foreslår en datomærkning i kode for tidspunktet for indfrysningen. *En bestemt holdbarhed mener man derimod ikke, at det er muligt at angive for de forskellige varer.*
- (10) Foruden navn og firma, der producerer eller forhandler varen, må den almindelige handelsbetegnelse for varen samt dennes vægt i tyske mål og vægt på emballeringstidspunktet angives. Om vægten angives som »mindste vægt«, afhænger for det enkelte levnedsmiddels vedkommende af den retningsgivende handelsopfattelse.

Nederlandene:

- (15) Særlige bestemmelser for mærkning af frysevarer gælder kun for kød og fjerkræ.

Schweiz:

- (17) For kølede varer skal - foruden almindelige angivelser vedrørende producent, betegnelse og vægt - pakningsdatoen og en angivelse af holdbarhed angives på emballagen på følgende måde:
 1. holdbare kødvarer i stykker eller udskåret: »Kølet - holdbar i få (nogle) dage«.
 2. begrænset holdbare ikke udskårne eller udskivede kødvarer: »Kølet - holdbar i få (nogle) dage«.
 3. letfordærlige og udskårne, begrænset holdbare kødvarer: »Bestemt til hurtigt forbrug, opbevares kølet«.
 4. Kød: »Bestemt til forbrug med det samme«. For dybfrosne varer skal de samme identifikationsmærkninger angives, hvorimod der i stedet for datomærknings- og holdbarhedsangivelse skal mærkes »dybfrosne kun holdbare i dybfrostafdelingen«. Herudover er det tilladt at angive holdbarheden uden for dybfrostafdelingen med en bemærkning om, at den optøede vare ikke er holdbar.

U.S.A.:

De almindelige lovbestemmelser i medfør af »Food, Drug, and Comectic Act« af 10. oktober 1962 gælder også for dybfrostmærkning.

Storbritannien:

- (19) Alle ydre kasser skal være tydeligt mærkede, således at lagercirkulation kan udføres. Det er

også ønskeligt, at den indvendige pakning eller emballage bærer et kodenummer - hvor det er mest hensigtsmæssigt -, der gives tilstrækkelig oplysning om produktionskilden, dersom dette ønskes.

Den indvendige pakning skal være forsynet med oplysninger om opbevaringstiden, optøningstiden og tilberedningsinstruktion, som sætter konsumenterne i stand til at anvende produkterne til fredsstillende.

Transport.

Sverige:

- (1) Transport skal foregå på en sådan måde, at frysekæden ikke brydes. Opmærksomheden henledes her især på, at transport fra engroshandel til butik erfaringsvis lader en del tilbage at ønske. Som følge heraf overvejer man at stille krav til indretning og drift af transportmidler.

Norge:

- (7) Transport i ét døgn kan foregå uden mekanisk køling, hvis der er sikkerhed for, at varens temperatur kan holdes på -15°C . eller lavere (koldere). For transport af varer i mere end et døgn foreskrives: mekanisk køling, kulsyresne eller andet middel til at opretholde en temperatur på -20°C . eller lavere (koldere).

Den tyske Vorbundsrepublik:

- (10) Ved transporten må -18°C . ikke overskrides. Kortvarige temperaturforhøjelser til -15°C . kan af tekniske grunde være uundgåelige.

Schweiz:

- (16) Art. 6 i »Kommentar zur eidgenössischen Fleischschauverordnung« angiver, at ved transport må temperaturen være -15°C . eller lavere (koldere).

Storbritannien:

- (19) Vedrørende produktion:
Såfremt tidsintervallet mellem produktets fjernelse fra fryseanlægget og til dets ankomst til kølehuse overstiger 15 minutter, skal man anvende kølevogne eller for-kølede isolerede vogne med tøris i overensstemmelse med skemaet, for at vedligeholde temperaturen ved -18°C og derunder under transporten. Transport fra fabrik eller kølehuse for store partier til distributions-kølehuse skal foregå i kølevogne eller i for-kølede isolerede vogne med tøris i henhold til skemaet under transporten. Læsning i vogne og aflæsning fra vogne skal ved ankomsten foregå hurtigst muligt, og de anvendte metoder skal sikre, at temperaturen ikke i nogen del af produktet overstiger -15°C .
Vedrørende engrosforhandling:
Leverandøren skal sørge for tilstrækkelig beskyttelse af produktet under transporten mellem dennes lager og detailhandlerens dybfrostkonservatorer, og temperaturen må ikke i nogen del af produktet overstige -15°C . Som transportmidler anbefales:

- a. isolerede boxe af egnet isolationsmateriale, anvendt med tøris eller andre egnede kølemidler eller mekanisk køling.
- b. isolerede vogne udstyret med køling ved hjælp af tøris eller andre egnede kølemidler eller mekanisk køling.

Egnet udstyr til måling og registrering af produktets temperatur kan og skal forefindes.

U.S.A.:

- (20) Ved hjælp af mekanisk køling eller andet middel skal en luft- og varetemperatur på -18°C eller lavere (koldere) opretholdes under transporten. Temperaturaflæsning skal kunne foretages uden for transportmidlets kasse. Varer, hvis indre temperatur er højere (varmere) end -18°C , bør ikke accepteres for transport. Herudover angives retningslinier for indladning, stabling m.v. til sikring af en effektiv og hurtig omladning og opretholdelse af temperatur under transport.

Detailforhandling.

- a) anmeldelse,
- b) indretning af forretning, herunder salgskonservator,
- c) varesortiment,
- d) personale.

Sverige:

- (2) a. se under b) og c).
- b. Salgskonservatorerne bør være i stand til at holde varen ved en temperatur på -18°C til -20°C eller lavere (koldere). Indfrysning i salgskonservatoren er forkastelig.
- (1) Som vejledning angives følgende:
 1. Frysdisk (alternativt frysbox) bör alltid hålla en temperatur av -18 til -20°C .
 2. Varje frysdisk bör vara försedd med termometer.
 3. Frysdiskarna är endast avsedda för försäljning av konsumentförpackade industriellt djupfrysade livsmedel.
 4. Upptinade paket får inte läggas tillbaka i frysdiskarna.
 5. För att en frysdiskens kylkapacitet ej skall minska, måste den regelbundet avfrostas.
 6. Djupfrysade livsmedel får ej förvaras i frysdisk längre än fabrikanterna ange.
- (4) c. § 6, stk. 2 i »Samling av Författningar och Cirkulär m.m. ang. Medicinalväsendet, 1952«. I lokaler, hvor salg af mælk foregår i løsmål, må ikke uden særlig tilladelse sælges andre levnedsmidler end en række nærmere angivne, herunder bl.a. dybfrosne levnedsmidler.
§ 11, stk. 2. I lokaler, hvorfra kødprodukter forhandles i fersk tilstand, må ikke uden særlig tilladelse forhandles andre varer end en række nærmere angivne, herunder levnedsmidler som er emballeret på en sådan måde, at levnedsmidlet beskyttes mod forurening, fugt og anden ude fra kommende påvirkning.
§ 12, stk. 2. I lokaler, hvorfra forhandles fisk og fiskevarer, gælder tilsvarende, som angivet for § 11, stk. 2.
§ 17, stk. 3. I lokaler, hvor urtekram- og kolo-nialvarer forhandles, må urøgede charkuterivarer

og kød sælges, såfremt det opbevares i køleskabe eller kølediske. Kød må kun sælges i stykker.

Norge:

- (8) a. § 9 i Sosialdepartementet's Rundskrivelse nr. 21/62 H.5, vedr. »Endringer i almindelige forskrifter om tilvirkning og omsetning av næringsmidler m.v.« anfører bl.a.: »Den som ervervsmessig vil drive tilvirkning eller lagring av næringsmidler eller som fra fast utsalgssted vil omsette, herunder servere slike varer, må på forhånd melde dette til helse-rådet«. § 10 anfører bl.a.: »Lokaler, hvor det drives virksomhet som er anmeldelsespliktig etter § 9 må ikke være beliggende slik, at det fra omgivelsene kan oppstå ulemper i hygi-enisk henseende«.
- b. Vedrørende indretning og drift af konserver anføres bl.a.:
1. »Frysedisken (frysebokser) må være forsynet med termometer og alltid holde en temperatur på høyst -18°C.
 2. I frysedisken må bare opbevares dypfrysede varer, som er ferdigpakket fra produsent.
 3. Pakker, som er opptint må ikke legges tilbake i frysedisken.
 4. Det må sørges for, at varene til enhver tid er plassert ryddig og ordentlig i boksen. Pakker, som er gått i stykker, må fjernes.
 5. Frysedisken må avtines regelmessig.
 6. Dypfrysede varer må ikke opbevares i frysedisk i lengere tid enn angitt av produsenten. Nye varer legges underst i frysedisken, slik at de eldste varene blir solgt først«

Den tyske Forbundsrepublik:

- (13) b. *Opbevaring af levnedsmidler i salgskonserveratorer bør indskrænkes til 14 dage.* I de lokale bestemmelser for de enkelte Forbundsstater findes bestemmelser om, at visse varearter skal være adskilte fra de øvrige i salgskonserveratoren.

Nederlandene:

- (15) a. Detailhandel med slagtevarer kræver en tilladelse, forinden virksomheden påbegyndes.
- c. Frisk kød kan kun sælges fra detailslagterivirksomhed til private. Visse kødprodukter kan dog sælges fra købmændsforretninger o.l. Dybfrosne kød og kødprodukter kan sælges i alle levnedsmiddelforretninger.

Schweiz:

- (16) b. og c. Indretning er nøje gennemgået for slagterforretninger, »Commerstible«-forretninger, levnedsmiddelforretninger og »levnedsmiddelliosker«. Under sidst nævnte underinddeles forretninger, der har særskilte salgsafdelinger for kød

og kødprodukter, og forretninger uden særskilte afdelinger.

- (17) Man undersøger for tiden, om ventilationsteknisk adskillelse kan anerkendes.
- (16) Der findes i Schweiz følgende hovedtyper inden for detailhandlen med levnedsmidler:
- a. Slagterforretninger.
 - b. »Commerstible«-forretninger,
 - c. Levnedsmiddelforretninger uden særskilt salgsafdeling for kød og kødvarer.
 - d. Levnedsmiddelforretninger med særskilt salgsafdeling for kød og kødvarer.
 - e. »Levnedsmiddelliosker«.

Storbritannien:

- (19) 1. Lynfrosne levnedsmidler skal kunne udbydes til salg i en til dette formål udformet dybfrostkonserverator, der skal være i stand til at vedligeholde en konstant temperatur på — 18°C målt under den linie, der markerer den øverste grænse for opstabling af pakkerne.
2. Regelmæssige tilsyn af sagkyndig anbefales.
3. Temperaturaflysninger skal dagligt foretages med et standardtermometer for at sikre, at temperaturen overholdes. Temperaturen må under ingen omstændigheder noget sted under den linie, der markerer den øverste grænse for opstabling af pakkerne, overstige - 15°C.
4. Indersiden af konserveratorens vægge og bund skal holdes ren og fri for is for at sikre en tilfredsstillende funktion. Den skal afrymes en gang ugentlig eller oftere om nødvendigt, og under afrymningsprocessen må de afrymte varer ikke holdes uden for konserveratoren i mere end 10 minutter.
5. Konserveratorens indhold må ikke stables over den linie, der markerer den øverste grænse for opstabling af pakkerne.
6. Varene skal ved modtagelsen omgående anbringes i konserveratoren. Ethvert produkt, der ikke er i korrekt stand med hensyn til frysningens betingelser, skal afvises.
7. Pakningen, i hvilken produkterne tilbydes konsumenterne, er udfærdiget for at bevare den høje kvalitet og hygiejniske standard, som er sat af fabrikken, og skal bevares intakt, indtil den når forbrugeren.
8. *Ikke-frosne varer* og uemballerede produkter *indebærer risiko for* henholdsvis *temperaturstigning* og forurening, og sådanne produkter må aldrig oplagres i dybfrostkonserveratorer for levnedsmidler.
9. Varene skal omhyggeligt cirkulere for at sikre, at de ældste varer sælges først. Den fulde udnyttelse af leverandørservice anbefales for at sikre den størst mulige cirkulation af vareomsætningen gennem konserveratorene.
10. Dersom temperaturen på grund af uheld eller af anden årsag stiger til over - 15°C, må teknisk assistance rekvireres for at udbedre skaden. Leverandører af lynfrosne levnedsmidler er sædvanligvis forberedte på at

hjælpe med midlertidig opbevaring af konservatorernes indhold. (Et velanskrevet forsikringsselskab tilbyder dækning mod risici af tab af indholdet til lav præmie).

11. Lynfrosne levnedsmidler, der har været udsatte for temperaturstigning, må aldrig genfryses og udbydes til salg.

U.S.A.:

- (20) b. Salgskonservatorerne skal kunne opretholde en temperatur på -18°C eller lavere (kølder). De skal regelmæssigt åfrimes og være udstyret med termometer. Ladelinien defineres som det niveau, hvortil den afkølede luft cirkulerer.

KAPITEL 4

GÆLDENDE DANSKE REGLER, DER ANGÅR DYBFROSNE LEVNEDSMIDLER

1. Loven om levnedsmidler.

For så vidt angår kontrollen med levnedsmidler, der sælges eller udbydes til salg her i landet, indeholder lov nr. 174 af 28. april 1950 om levnedsmidler m.m. en række bestemmelser, som gælder for *alle* levnedsmidler, hvorved ifølge lovens § 1, stk. 2, forstås enhver spise- og drikkevarer, der er bestemt til at fortrædes af mennesker, herunder indbefattet enhver vare, der er bestemt til at anvendes i spise- og drikkevarer, selv om det kun er som konserveringsmiddel, farvestof eller lignende.

I henhold til lovens § 4, stk. 1, 1. pkt., skal enhver, der *tilvirker* levnedsmidler *til salg*, og enhver, der *sælger* fersk fisk, fiskefars, mælk, smør, ost, flødeis (mælkeis), margarine, margarineost, brød, kager og konditorvarer, hvorved der er tænkt på chokolade, sukkervarer, marcipan og lignende, fra fast udsalgssted, særlig anvist plads, køretøj eller ved ombæring, gøre anmeldelse herom til sundhedskommissionen, og virksomheden må ikke påbegyndes, før sundhedskommissionens godkendelse er erhvervet. Det samme gælder, dersom virksomhedens art forandres.

I lovens § 4, stk. 1, 2. pkt., er der dog udtrykkeligt gjort *undtagelse* fra denne anmeldelsespligt, for så vidt angår salg i ubrudte originalpakninger af ost, biscuits, kiks, chokolade og sukkervarer, *dybtjrosne levnedsmidler* samt ved salg af konserver.

Som betingelse for godkendelse af virksomheder, der er undergivet anmeldelsespligt, kan sundhedskommissionen stille alle efter kommissionens skøn fornødne sundhedsmæssige krav og nægte at godkende virksomheden, hvis de stillede krav ikke opfyldes. Dette er udtrykkeligt anført i bemærkningerne til lovforslaget, hvor det tilføjes, at sundhedskommissionen ikke er berettiget til at nægte at godkende en virksomhed ud fra ikke-sundhedsmæssige hensyn, f. eks. fordi der allerede er tilstrækkeligt mange virksomheder af den pågældende art i kommunen.

Ifølge levnedsmiddelovens § 5, stk. 1, skal sundhedskommissionen påse, *at* alle forretninger, hvorfra der sælges en eller flere af de varegrupper, som er nævnt i lovens § 4, stk. 1, 1. pkt., er indrettet i rummelige og lyse lokaler, *at*

disse er betryggende ventileret, og *at* der er let adgang til vand af god beskaffenhed. Lokalerne skal være sikret mod rotter og mus. Gulv, vægge og tag skal være tætte og skal ligesom borde, hylder og alt inventar være af en sådan beskaffenhed, at de med lethed kan gøres rene. Lokalerne, der i henhold til § 5, stk. 2, 2. pkt., ikke må indrettes således i forhold til latrin, pissoir, stald, svinesti, mødding, ildelugtende oplag og lignende, at der kan opstå ulemper i sundhedsmæssig henseende, skal i henhold til § 5, stk. 3, holdes rene og i god orden, og der må ikke uden sundhedskommissionens tilladelse gøres anden brug af dem end den, hvortil de er indrettet, ligesom de ikke må benyttes til opbevaring af varer, der kan have skadelig indflydelse på levnedsmidlerne.

Ved siden af levnedsmiddeloven gælder der en række særlige lovbestemmelser for specielle arter af levnedsmidler, således med hensyn til kød, slagteaffald og kødvarer (lov nr. 423 af 12. april 1949 om indenrigs kødkontrol) og med hensyn til fisk og fiskevarer (lov nr. 150 af 11. maj 1954 om kvalitetskontrol med fisk og fiskevarer).

Levnedsmiddeloven kommer ifølge dens § 1, stk. 4, også til anvendelse på sådanne levnedsmidler, hvis speciallovene ikke indeholder mindst lige så strenge bestemmelser som levnedsmiddeloven ¹⁾).

¹⁾ Under lovforslagets 1. behandling i rigsdagssamlingen 1948-49 udtalte et medlem af Folketinget (Marius Buhl) den 4. februar 1949:

»I § 1, stk. 4, står der: »Uanset at der gælder særlige love om kød, slagteaffald, kødvarer, smør, ost, flødeis« — og så nævnes der endnu flere ting — ». . . kommer denne lovs regler til anvendelse på de pågældende levnedsmidler, medmindre der stilles mindst lige så strenge krav i de særlige loves regler.«

Ved en umiddelbar betragtning forekommer det mig urimeligt, at en producent af en af de nævnte varer, når han står med den lov i hånden, som giver de særlige regler for den produktion, han beskæftiger sig med, og i øvrigt holder sig dens bestemmelser efterrettelig, så skal kunne straffes efter en anden lov. Jeg synes, disse bestemmelser måtte kunne *samarbejdes*, så det ikke var således, at uanset om han holder sig de regler efterrettelig, som gælder for hans specielle virksomhed, kan han alligevel ifalde straf, hvis disse regler ikke er strengere end reglerne i en anden lov. Det er ikke så nemt for ham at kontrollere.«

Endvidere bestemmer levnedsmiddelovens § 1, stk. 6, at en kommunes sundhedsvedtægt eller bestemmelser udfærdiget med hjemmel heri kommer til anvendelse på de pågældende forhold, når sundhedsvedtægten eller de med hjemmel heri udfærdigede bestemmelser er *strengere* end levnedsmiddeloven.

Man kan udtrykke dette på den måde, at lovgivningsmagten har villet fastsætte en vis *minimumsstandard*, f. eks. for tilvirkning, opbevaring og transport af og omsætning med levnedsmidler, men har forbeholdt de enkelte kommunalbestyrelser - med indenrigsministeriets samtykke - at give strengere regler om disse forhold.

I skrivelse til sundhedskommissionen i Odense af 18. oktober 1956 udtalte indenrigsministeriet, at der ikke kunne kræves forudgående anmeldelse til sundhedskommissionen, forinden en virksomhed påbegyndte forhandling af dybfrosset fjerkræ samt dybtfrosne bær og grøntsager.

Indenrigsministeriet henviste herved til bestemmelsen i § 4, stk. 1, 2. pkt., i lov nr. 174 af 28. april 1950 om levnedsmidler m.m., hvorefter de i § 4, stk. 1, 1. punktum, fastsatte regler om *anmeldelse og godkendelse* af virksomheder, der forhandler visse nærmere angivne levnedsmidler, ikke skal være gældende ved salg i ubrudte originalpakninger af ost, biscuits, kiks, chokolade og sukkervarer, dybtfrosne levnedsmidler samt ved salg af konserver. Indenrigsministeriet tilføjede dog, at den nævnte bestemmelse efter dette ministeriums formening ikke var til hinder for, at sundhedskommissionen stillede *generelle krav om de hygiejniske forholdsregler*, der skal iagttages i virksomheder, der forhandler de omhandlede varer.

Stadsdyrlægen i Odense henledte derefter i skrivelse af 20. november 1956 opmærksomheden på, at det i et tillæg til den under 3. november 1922 stadfæstede sundhedsvedtægt for Odense købstad er fastsat, at slagtet fjerkræ med nærmere angivne undtagelser ikke må forhandles eller forefindes på udsalgssteder m.v. i Odense købstad, medmindre det har været underkastet dyrlægeundersøgelse og er forsynet med påbudt kontrolmærke. Under henvisning til det nævnte tillæg, der under 7. september 1940 er stadfæstet af indenrigsministeriet, oplyste stadsdyrlægen, at forhandling af fjerkræ i Odense — blandt andet for at sikre tilsynet med kontrolpligtens overholdelse — kun er tilladt for slakter- og viktualieforretninger, vildt- og fiskeforretninger, specialudsalg for fjerkræ m.v.,

og stadsdyrlægen gjorde i denne forbindelse gældende, at kontrollen ville blive illusorisk, såfremt dyb frosset fjerkræ kunne forhandles fra andre detailforretninger uden forudgående anmeldelse.

Stadsdyrlægen henviste endvidere til, at levnedsmiddelovens § 4, stk. 1, 2. punktum, må forstås med den begrænsning, der ligger i lovens § 1, stk. 4, 02 § 1, stk. 6, hvorefter de almindelige regler i levnedsmiddeloven må forstås med den begrænsning, der følger af strengere bestemmelser i særlove og sundhedsvedtægter.

Det hedder i indenrigsministeriets skrivelse af 5. september 1959:

»Over sagen har man brevvekslet med sundhedsstyrelsen, der har udtalt, at sundhedsstyrelsen med sundhedskommissionen i Odense må være enig i, at det næppe kan lade sig gøre at gennemføre en effektiv kontrol med dybfrosset fjerkræ uden forudgående anmeldelse fra de virksomheder, hvor sådanne varer ønskes solgt. Sundhedsstyrelsen har dog bemærket, at det må anses for tvivlsomt, om de påberåbte bestemmelser i sundhedsvedtægstillægget af 7. september 1940 afgiver fornøden hjemmel til at kræve en egentlig anmeldelse, når henses til den *meget klare* bestemmelse i § 4, stk. 1, 2. pkt., i levnedsmiddeloven, hvorefter anmeldelse i almindelighed ikke kræves for lynfrosne levnedsmidler.

Indenrigsministeriet kan for sit vedkomende henholde sig til det af sundhedsstyrelsen udtalte. Men skal dog — blandt andet under hensyn til, at sundhedsstyrelsen har fremhævet, at den af sundhedskommissionen fulgte praksis må anses for hygiejnisk rationel - bemærke, at indenrigsministeriet intet finder at indvende imod, at sundhedskommissionen opfordrer alle interesserede til i egen interesse at sikre sig, at sundhedskommissionen ikke har betænkeligheder ved de hygiejniske forhold i lokaler, hvorfra dybfrosset fjerkræ agtes forhandlet.«

Det må dog retfærdigvis anføres, at synspunktet ikke er gennemført konsekvent. I skrivelse af 6. januar 1961 indankede en frugthandler en af sundhedskommissionen for København truffet afgørelse, hvorefter der ikke kunne gives ham tilladelse til at forhandle dybfrosne levnedsmidler af animalsk oprindelse, herunder fisk og fjerkræ.

Det fremgik af sagen, at hans forretning i overvejende grad omfattede salg af frugt, grøntsager og blomster, at forretningslokalet var stærkt overfyldt med varer og mangelfuldt renholdt, og at der i dette blev forhandlet uemball-

lerede jordforurenede grøntsager. Det var endvidere oplyst, at der ikke var nogen adskillelse mellem butiksokalet og baglokalet, hvor der opbevaredes kartofler og lignende.

Sundhedskommissionen for København havde herefter fundet, at de i § 4 i nogle af kommissionen under 4. november 1959 udfærdigede forskrifter for detailhandel med dybfrosne levnedsmidler i Københavns kommune^{1a)} indeholdte betingelser for at meddele tilladelse til forhandling af dybfrosset fjerkræ og fisk ikke var opfyldt.

Under 27. juni 1961 *stadjæstede* indenrigsministeriet den af sundhedskommissionen trufne afgørelse.

Retsstillingen er således i højeste grad uklar ^{1b)}.

2. Loven om kvalitetskontrol med fisk og fiskevarer («kvalitetsloven»).

§ 1, stk. 1, i lov nr. 150 af 11. maj 1954 om kvalitetskontrol med fisk og fiskevarer bestemmer, at al omsætning med samt enhver form for fangst, opbevaring, transport, frysning, konservering og anden tilvirkning eller behandling i omsætningsøjemed af fisk og fiskevarer er undergivet lovens bestemmelser og underkastet tilsyn i overensstemmelse med lovens forskrifter herom.

Lovens § 1, stk. 5, fastslår, at sundhedsvedtægtsbestemmelser, som indeholder *strengere* regler end loven, kommer til anvendelse på det pågældende forhold.

I en under 28. august 1959 afsagt dom, der er gengivet i Ugeskrift for Retsvæsen 1959, side 924, har Vestre Landsret antaget, at et af Århus sundhedskommission vedtaget forbud mod torvehandel med fisk og slagtet fjerkræ

havde tilstrækkelig hjemmel i sundhedsvedtægten, og at det var tilstrækkeligt begrundet i de hensyn, som det påhvilede sundhedskommissionen at varetage.

I en skrivelse til brug for retssagen af 19. august 1959 fastholdt indenrigsministeriet som sin opfattelse, at der i sundhedsvedtægten for Århus købstad findes tilstrækkelig hjemmel for sundhedskommissionen til at forbyde torvehandel med let fordærvelige varer, herunder med fisk.

Det hedder videre i indenrigsministeriets skrivelse:

»Man skal i denne forbindelse anføre, at det efter indenrigsministeriets opfattelse ikke kan antages, at den nævnte lov om kvalitetskontrol med fisk og fiskevarer uden en udtrykkelig bestemmelse herom i loven har ændret den forud for lovens gennemførelse gældende retstilstand, hvorefter der i en af indenrigsministeriet stadfæstet sundhedsvedtægt vil kunne tilvejebringes hjemmel for nedlæggelse af forbud mod torvehandel med varer i tilfælde, hvor sådan handel efter den til enhver tid rådende hygiejniske opfattelse må anses for hygiejnisk uforsvarlig.

Indenrigsministeriet er endvidere af den opfattelse, at den nævnte bestemmelse i § 1, stk. 5, i lov om kvalitetskontrol med fisk og fiskevarer må fortolkes i overensstemmelse med den næsten enslydende bestemmelse i § 1, stk. 6, i lov nr. 174 af 28. april 1950 om levnedsmidler m.m., hvilken sidste bestemmelse efter indenrigsministeriets opfattelse ikke er til hinder for, at der i medfør af en kommunes sundhedsvedtægt nedlægges fuldstændigt forbud imod en bestemt form for forhandling af de af loven omfattede levnedsmidler i tilfælde, hvor forhandlingsformen efter de lokale forhold anses for hygiejnisk uforsvarlig.

Endelig skal det bemærkes, at også bestemmelsen i levnedsmiddelovens § 1, stk. 4, sammenholdt med § 1, stk. 6, efter indenrigsministeriets opfattelse må føre til den antagelse, at der lovligt i en sundhedsvedtægt vil kunne tilvejebringes hjemmel for nedlæggelse af forbud mod en bestemt form for handel med de i lovens § 1, stk. 4, opregnede levnedsmidler, herunder fisk, uanset at der om disse levnedsmidler gælder særlige love.«

Kvalitetslovens § 3, stk. 3, henlægger den endelige afgørelse af, om fisk og fiskevarer er tjenlige til menneskeføde til fiskerikontrollen og fiskeriministeriets industritilsyn for så vidt angår ferske varer, medens afgørelsen med hensyn til frosne, saltede, røgede eller på anden

^{1a)} Forskrifterne er gengivet nedenfor side 113.

^{1b)} I skrivelse af 11. februar 1963 forelagde Hørsholm kommunes sundhedskommission for indenrigsministeriet spørgsmålet om, hvorvidt kommissionen kunne gøre tilladelse til salg af dybfrosne såkaldte kinesiske forårsruller betinget af, at disse levnedsmidler, hvis animalske bestanddel er hakket fjerkrækød, opfylder visse nærmere angivne krav med hensyn til emballage, temperatur, angivelse af fremstillingsdato m. v. I skrivelse af 20. december 1963 udtalte nærværende udvalg over for indenrigsministeriet, »at udvalget er mest tilbøjeligt til at formene, at det i og for sig måtte være en følge af bestemmelsen i § 4, stk. 1, 2. pkt., i lov nr. 174 af 28. april 1950 om levnedsmidler m.m., at det omhandlede levnedsmiddel må kunne forhandles i dybfrosen stand *uden særlig af sundhedskommissionen meddelt tilladelse*« (udhævet her).

måde konserverede varer kan indankes for et særligt ankeudvalg, jfr. lovens § 40, stk. 3.

Lovens § 12 indeholder regler om indretning af lokaler, der anvendes til opbevaring af fisk og fiskevarer, medens §§ 15 og 16 fastsætter regler for ren- og vedligeholdelse af lokaler og rum samt boder og køretøjer m.v., der anvendes til opbevaring, transport, tilvirkning eller anden behandling af fisk og fiskevarer, eller hvorfra der forhandles sådanne varer, samt om renholdelse af maskiner og andet inventar.

Lovens § 22 bestemmer, at enhver, der ønsker at drive detailhandel med fiskevarer, skal indgive anmeldelse til fiskeriministeriet indeholdende oplysning om, hvorvidt handelen ønskes drevet fra butik, fast stadeplads eller ved omførsel.

Tilsvarende anmeldelse skal indgives i tilfælde af forretningens flytning, overgang til andre eller ophør eller i tilfælde af væsentlige ændringer i forretningens karakter eller indretning.

Handelen må ikke påbegyndes, forinden fiskeriministeriets godkendelse foreligger.

Det hedder i bemærkningerne til lovforslaget blandt andet:

»Fisk og fiskevarer hører til de vanskeligste og lettest fordærlige levnedsmidler, og det er derfor af mindst lige så stor betydning, at man indenfor denne levnedsmiddelgruppe fastsætter nærmere regler til sikring og forbedring af de pågældende næringsmidlers kvalitet og næringsværdi som for en række andre levnedsmidler, f. eks. kød, flæsk, smør og æg m.v., for hvilke sådanne regler for længst er gennemført.«

I bemærkningerne til forslagens §§ 22 og 23²⁾ hedder det:

»For at sikre tilsynet med og overholdelsen af lovens forskrifter er det nødvendigt, at alle, der beskæftiger sig med fiskehandel, indgiver anmeldelse herom, inden virksomheden påbegyndes. Dette gælder såvel en gros- og eksport-handelen (§ 22) som detailhandelen (§ 23)3).

²⁾ Lovens §§ 21-22.

³⁾ Efter flere sundhedsvedtægter kræves der forudgående anmeldelse for og godkendelse af sundhedskommissionen ved al butiks- og gadehandel, herunder også handel med fisk og fiskevarer.

For at undgå dobbeltanmeldelse og for at undgå, at de to myndigheder stiller forskellige krav til den samme virksomhed, har indenrigsministeriet ved cirkulære nr. 111 af 29. maj 1951 givet visse retningslinier med hensyn til dette spørgsmål.

Således behøver indehaveren af fiskeforretninger m. v. kun at indsende anmeldelse til den ene myndighed.

Under 1. behandling af lovforslaget i rigsdagssamlingen 1949-50 vedtog landstinget den 14. april 1950 at henvise forslaget til et udvalg på 15 medlemmer.

Af udvalgets betænkning, der blev afgivet den 24. maj 1950, fremgår det, at fiskeriministerien med udvalgets tilslutning stillede forslag om, at der som nyt stykke efter § 23, stk. 2⁴⁾ blev indføjet:

»Anmeldelse kræves således ikke for at drive handel med fisk og fiskevarer, der ved stegning, kogning, saltning, røgning, autoklavering eller på anden måde — bortset fra frysning — er gjort længere holdbare.«

Udvalget stillede den 4. maj 1950 følgende spørgsmål til fiskeriministerien (Chr. Christiansen) ad lovforslagets § 23, stk. 1, og § 24:

»Kræves der anmeldelsespligt for at drive handel med *tilberedte* fiskevarer? Med hensyn til frossen fisk er der ingen anmeldelsespligt i lov om levnedsmidler, og det forespørges derfor, hvorfor en sådan anmeldelsespligt skal gælde ifølge kvalitetsloven ...«

»Udvalget ønsker paragraffen tydeliggjort med henblik på lokalekrav i tilfælde, hvor der afsættes fersk fisk og fiskevarer fra almindelige købmandsforretninger, der kun handler med tilberedt fisk, halv- og helkonserves samt røgede fiskevarer.«

I fiskeriministerens svar af 12. maj 1950 hedder det:

»... Der kræves kun anmeldelse, når det drejer sig om handel med ferske og frosne fisk samt ferske og frosne fiskevarer. Når det i udvalgets spørgsmål fremhæves, at der ifølge lov om levnedsmidler m.m. ikke kræves anmeldelse ved handel med frossen fisk, skal hertil bemærkes, at denne undtagelse fra anmeldelsespligten i levnedsmiddelovens § 4 alene angår dybtfrosne fisk og fiskevarer, *der sælges i ubrudte originalpakninger*, altså kun en meget ringe del af de frosne fisk og fiskevarer, der sælges her i landet.

Men også for så vidt angår dybtfrosne fisk og fiskevarer, der sælges i ubrudte originalpakninger, finder jeg det nødvendigt med en an-

Sundhedskommissionen fremsender sagen med sine bemærkninger til fiskeriministeriet, og godkendelsen meddeles af ministeriet. Med hensyn til trufne foranstaltninger er der gensidig underretningspligt.

Politiinspektør Jørgen Jersild anfører i tidsskriftet »Sundhedsplejen« 1955, side 2, at ordningen i hvert fald i Københavns kommune fungerer noget trægt og medfører mange unødvendige og tidsrøvende skrivelser.

⁴⁾ Lovens § 22, stk. 2.

meldelsespligt for at sikre kontrollen med, at vedkommende forretninger råder over et køleskab eller anden køleindretning, hvor temperaturen kan nedbringes som foreskrevet i § 38, stk. 5⁵⁾), samt med at varerne ikke opbevares længere, end det er tilladt. *Såvel temperaturforholdene som opbevaringstiden er af største betydning for de frosne varers kvalitet*, og i hvert fald en vis kontrol med disse forhold må anses for nødvendig.

For yderligere at tydeliggøre, at § 23, stk. 1, alene refererer sig til ferske og frosne fisk samt ferske og frosne fiskevarer, foreslås som nyt stk. 3 indføjet følgende:

»Anmeldelse kræves således ikke for at drive handel med fisk og fiskevarer, der ved stegning, kogning, saltning, røgning, autoklaving eller på anden måde — bortset fra frysning — er gjort længere holdbare.« ...

... Der skulle formentlig ikke herske tvivl om, at alene ferske og frosne fisk samt ferske og frosne fiskevarer omfattes af lokalekravene i § 24, stk. 1⁶⁾).

Den fornævnte henvendelse fra De samvirkende Købmandsforeninger i Danmark giver mig imidlertid anledning til at foreslå, at man undtager detailhandel med dybtfrosne fisk og fiskevarer, der sælges i ubrudte originalpakninger, fra de i § 24, stk. 1, opstillede krav med hensyn til forretningslokalerens indretning og udstyr, således at det *alene* kræves, at der i lokalerne skal være indrettet køleskab eller anden køleanordning, hvor varerne kan opbevares i overensstemmelse med reglerne i § 38, stk. 5.

Når man ikke har medtaget denne undtagelse i lovforslaget, skyldes det, at sundhedsmyndighederne tidligere har været imod en sådan ordning, men efter at loven om levnedsmidler m.m. nu har brudt en breche i dette princip, finder jeg det rigtigst at optage en tilsvarende undtagelse i forslaget til loven om kvalitetskontrol med fisk og fiskevarer.

Jeg vil derfor foreslå, at der i § 24⁷⁾ som nyt stk. 2 indføres følgende:

»De foran i stk. 1 foreskrevne regler for ind-

retning og udstyr af lokaler, hvorfra der drives detailhandel med ferske og frosne fisk samt ferske og frosne fiskevarer, kommer ikke til anvendelse, når det alene drejer sig om detailhandel med dybtfrosne fisk og fiskevarer, der forhandles i ubrudte originalpakninger. I lokaler, hvorfra der forhandles sådanne dybtfrosne fisk og fiskevarer, skal der til opbevaring af varerne være anbragt et køleskab eller anden af fiskeriministeriet godkendt køleanordning, hvor temperaturen kan nedbringes til $\div 8^{\circ}$ C, jfr. § 38⁸⁾), stk. 5.«

I den nævnte henvendelse af 24. april 1950 fra De samvirkende Købmandsforeninger i Danmark hedder det blandt andet:

»Såfremt man kan give os medhold i de betragtninger, som vi ovenfor har fremsat, for så vidt angår fiskekonserves, må deraf følge, at man også undtager dybtfrosne fisk og fiskevarer fra at falde ind under det foreliggende lovforslags bestemmelser. Vi kan her henvise til det forslag til lov om levnedsmidler m.m., der for øjeblikket er til behandling på rigsdagen. Det folketingsudvalg, der har behandlet forslag til lov om levnedsmidler m.m., har sidestillet dybtfrosne levnedsmidler, derunder også dybtfrosne fisk, med konserves. Denne beslutning må have den konsekvens, for så vidt angår lovforslaget om kvalitetskontrol med fisk og fiskevarer, at man også her sidestiller dybfrosne fisk og fiskevarer med fiskekonserves. Dette er muligt, fordi dybfrysningsteknikken har nået en sådan fuldkommenhed, at de dybtfrosne varer med hensyn til ufordærlighed må sidestilles med konserves.« (udhævet her).

Kvalitetslovens § 34 om frysning vedrører efter sin ordlyd kun udførselsbestemte varer, hvorimod loven ikke indeholder detaljerede bestemmelser om frysning af fisk og fiskevarer bestemt til salg på hjemmemarkedet. Lovens § 24, stk. 1, indeholder imidlertid en generel bestemmelse om, at tilvirkning, frysning og enhver anden form for forarbejdning af fisk og fiskevarer, frostlagring af sådanne varer samt ompakning af fiskevarer med engrossalg for øje kun må finde sted i en af fiskeriministeriet dertil autoriseret virksomhed. Denne bestemmelse er ikke begrænset til varer, der er bestemt til udførsel, og den i lovens § 34 liggende begrænsning har da heller ikke spillet nogen rolle i fiskeriministeriets administration, idet denne har været bestemt af reglerne i fiskeriministeriets bekendtgørelse nr. 210 af 1. juli 1953 om

⁵⁾ Bestemmelsen er sålydende:

»Frosne fisk og fiskevarer bestemt til salg her i landet kan indtil 8 dage opbevares ved en temperatur af $\div 8^{\circ}$ C eller derunder.«

I tidsskriftet »Sundhedsplejen« 1955, side 76, anfører civilingeniør Poul Fr. Jensen, at da man i sin tid lavede udkast til loven, »fik man fra køleindustrien at vide, at den ikke var i stand til at opfylde et krav om en lavere temperatur end $\div 8^{\circ}$ C«.

⁶⁾ Lovens § 23, stk. 1.

⁷⁾ Lovens § 23.

⁸⁾ Lovens § 37. Bestemmelsen er citeret i note ⁵⁾).

frysning af fisk m.v. I denne bekendtgørelse sondres der ikke mellem virksomheder, der fryser til hjemmemarked, og virksomheder, der fryser til eksport.

Kvalitetslovens § 37 vedrører *opbevaring af frosne fisk og fiskevarer*. Det er efter lovens formulering ikke klart, om der med hensyn til opbevaring af frosne fisk og fiskevarer, *bestemt til salg her i landet* gælder andre lovregler end lovens § 37, stk. 5, og om denne bestemmelse skal forstås således, at opbevaring af frosne fisk og fiskevarer kun kan ske i indtil 8 dage eller således, at der blot ikke for opbevaring i længere tid end 8 dage findes nogen lovbestemt temperatur. Med hensyn hertil har fiskeriministeriet - foruden at henvise til den lige nævnte bekendtgørelse af 1. juli 1953 om frysning af fisk m. v. samt til §§ 13 og 14 i fiskeriministeriets bekendtgørelse nr. 283 af 1. november 1956 om fremstilling af fiskefilet m. v. - overfor udvalget oplyst, at fiskeriministeriet følger den praksis, at der ved opbevaring i engros- eller detailladet *udover 8 dage* kræves en temperatur af $\div -20^{\circ}$ C. i medfør af § 14 i bekendtgørelsen af 1. juli 1953 og denne bestemmelses analogi³⁾).

Kvalitetslovens § 41 bestemmer, at tilsynet med overholdelsen af loven eller de i medfør af denne fastsatte forskrifter føres af fiskeriministeriet gennem fiskerikontrollen og fiskeriministeriets industritilsyn, medens § 42 bemyndiger fiskeriministeren til efter forhandling med et særligt kvalitetsudvalg, der består af 5 erhvervsrepræsentanter, en repræsentant for sundhedsstyrelsen og en repræsentant for fiskeriministeriet, at fastsætte nærmere regler for indretning og udstyr af lokaler og rum samt boder og køretøjer m.v., hvorfra der drives handel med fisk og fiskevarer, eller som anvendes til opbevaring, transport, tilvirkning eller anden behandling af varene samt for ren- og vedligeholdelsen af de nævnte lokaler m.v., jfr. således fiskeriministeriets bekendtgørelse nr. 187 af 2. maj 1960 om indretning og udstyr m.v. af alle arter af forretninger, hvorfra der drives detailhandel med ferske fisk og fiskevarer, samt af boder og telte, hvorfra der drives detailhandel med røgede fisk og fiskevarer samt fiskeriministeriets bekendtgørelse nr. 185 af samme dato om indretning og udstyr m.v. af transportmidler,

hvorfra der drives detailhandel med ferske og/eller røgede fisk og fiskevarer.

I skrivelse af 20. marts 1957 rejste sundhedskommissionen for Slagelse kommune under henvisning til bestemmelserne dels i § 4 i lov nr. 174 af 28. april 1950 om levnedsmidler m.m., dels i §§ 22 og 23 i lov nr. 150 af 11. maj 1954 om kvalitetskontrol med fisk og fiskevarer spørgsmål om, hvorvidt der ville kunne træffes en sådan ordning, at virksomheder, der driver handel med fisk og fiskevarer eller fremstiller sådanne varer, ikke skal underkastes tilsyn *bade* af sundhedskommissionen og af fiskerikontrollen.

I en over sagen afgivet erklæring ytrede sundhedsstyrelsen betænkelighed ved, at sundhedskommissionen opgiver det stedlige tilsyn vedrørende detailhandel med fisk, blandt andet under hensyn til, at der stadig påhviler sundhedskommissionen en tilsynspligt for så vidt angår de øvrige levnedsmiddelvirksomheder. Sundhedsstyrelsen foreslog herefter, at tilsynsopgaverne i så henseende blev fordelt således, at sundhedskommissionen overtager tilsynet med fiskeudsalg og fiskevogne, medens tilsynet med industriel behandling af fisk føres af fiskerikontrollen og sundhedskommissionen i fællesskab.

Fiskeriministeriet fremhævede imidlertid heroverfor, at det også efter en eventuel deling af tilsynsopgaverne mellem fiskerikontrollen og sundhedskommissionen måtte påhvile fiskerikontrollen ved eftersyn i fiskeudsalg m.v. at påse overholdelsen af de i fiskerilovgivningen fastsatte bestemmelser om fredning og mindstemål af fisk, ligesom det stadigt *et vist omfang* ville påhvile fiskerikontrollen at føre kvalitetskontrol med fisk og fiskevarer, der omsættes i fiskeudsalgene. Fiskeriministeriet fandt derfor ikke på daværende tidspunkt anledning til at ændre den bestående tilsynsordning.

Sundhedsstyrelsen udtalte derefter, at tilsynet med de pågældende virksomheder både fra fiskerikontrollens og fra sundhedskommissionens side efter fiskeriministeriets erklæring næppe kunne eller burde undværes, men sundhedsstyrelsen pegede samtidig på muligheden af, at sundhedskommissionen og fiskerikontrollen ved indbyrdes aftale om de lokale tilsyn søger disse tilrettelagt efter en sådan turnus, at eventuelle ulemper ved dobbelttilsyn undgås.

I skrivelse af 21. juni 1958 henholdt indenrigsministeriet sig hertil, men indenrigsministeriet henlede samtidigt opmærksomheden på det hensigtsmæssige i, at sundhedskommissionen

³⁾ Politimester N. Schaumburg anfører i tidsskriftet »Sundhedsplejen« 1957, side 4, at 8-dages fristen erfaringsmæssigt er vanskelig at få overholdt, »navnlig da datomærkning af de nedfrosne varer ikke er foreskrevet«.

ikke godkender lokaler og vogne uden forinden at sikre sig, om fiskerikontrollen vil meddele godkendelse heraf på tilsvarende vilkår.

Ved indenrigsministeriets cirkulære nr. 12 af 27. januar 1960 er der indført den ordning, at det af fiskerikontrollen hidtil udøvede tilsyn med handelen med frosne fisk og fiskevarer fremtidig kun omfatter den handel med de nævnte varer, der finder sted fra *egentlige fiskeforretninger*, således at tilsynet med overholdelsen af de for frosne fisk og fiskevarer gældende bestemmelser i *den øvrige detailhandel* føres af sundhedskommissionerne.

3. Lovgivningen om indenrigs kødkontrol.

Lov nr. 423 af 12. april 1949 om indenrigs kødkontrol kommer, medmindre andet udtrykkeligt er anført i loven, til anvendelse på kød af heste, stort kvæg, kalve, får, lam, geder og svin, slagteaffald og kødvarer, der er bestemt til menneskeføde.

Ifølge lovens § 2, stk. 1, 1. pkt., kan kødkontrol ved bestemmelse i et kommunalt kødkontrolregulativ, der af landbrugsministeren godkendes som tillæg til kommunens sundhedsvedtægt¹⁰⁾, påbydes i en af de i lovens § 2, stk. 2, angivne former, afhængigt af om slagting i kommunen skal ske i et offentligt slagtehus eller i private slagtehus, hvorimod andre former for kødkontrol ikke kan påbydes.

Det hedder i lovens § 2, stk. 1, 2. pkt., at

¹⁰⁾ Ved lov nr. 133 af 14. april 1932 om indenrigs kødkontrol blev der med virkning fra den 1. april 1938 indført tvungen kødkontrol i alle kommuner.

Det hedder i denne lovs § 13, stk. 2:

»Bestemmelser vedrørende kødkontrol skal godkendes af landbrugsministeren i et særligt regulativ som tillæg til en sundhedsvedtægt. De i de bestående sundhedsvedtægter indeholdte bestemmelser om kødkontrol skal den 1. april 1938 være ændret i overensstemmelse med denne lov.

Først ved lov nr. 423 af 12. april 1949 om indenrigs kødkontrol blev ordet »kødkontrolregulativ« lovfæstet. Det hedder i bemærkningerne til lovforslagets § 2, stk. 1:

»Ordet »sundhedsvedtægt« er, som også andre steder i lovforslaget, ændret til »kødkontrolregulativ«, idet dette er i overensstemmelse med de faktiske forhold og med bestemmelsen i den nugældende lovs § 15, stk. 2 (skulle formentlig have været: § 13, stk. 2), der i øvrigt af systematiske grunde foreslås optaget her. Endvidere har man fundet det hensigtsmæssigt nærmere at nævne, hvilke bestemmelser der i overensstemmelse med hidtidig praksis i medfør af den nugældende kødkontrollov - udover de i § 2, stk. 2, omhandlede former for kødkontrol — kan (udhævet her) optages i et kommunalt kødkontrolregulativ«.

der i et sådant regulativ endvidere kan optages nærmere bestemmelser om afgifter, undersøgelse, mærkning, indførsel og forhandling af kød, slagteaffald og kødvarer, *betingelser for indretning og drift af virksomheder, hvor der erhvervsmæssigt slagtes, forhandles, opbevares eller behandles kød, slagteaffald og kødvarer, trikkontrol m.v.*

I så henseende bemærkes, at bestemmelser, svarende til dem, der indeholdes i landbrugsministeriets bekendtgørelse nr. 434 af 15. oktober 1949 om indenrigs kødkontrol — i uændret form eller med visse ændringer i skærpende retning eller med visse suppleringer - kan stadfæstes om kødkontrolregulativ for de enkelte kommuner, og sådanne regulativer er at betragte ganske som kommunale sundhedsvedtægter.

Landbrugsministeriet har yderligere udarbejdet et normalregulativ angående kødkontrol i kommuner, der ønsker at vedtage et *selvstændigt* kødkontrolregulativ.

Bekendtgørelsen af 15. oktober 1949 indeholder i det hele ingen forskrifter for indretning og drift af slagterforretninger, men det antoges tidligere, at der intet var til hinder for, at de enkelte kødkontrolregulativer indeholdt en bemyndigelse for vedkommende sundhedskommission til selv at udfærdige forskrifterne.

Det hedder således i § 22, stk. 2, i det af landbrugsministeriet under 8. maj 1953 stadfæstede regulativ for kødkontrollen i staden København:

»Sundhedskommissionen udarbejder forskrifter for indretning og drift af a) slagterforretninger og b) viktualieforretninger. For virksomheder, der ved deres omfang eller særlige forhold afviger fra den sædvanlige type af slagter- og viktualieforretninger, kan sundhedskommissionen i hvert enkelt tilfælde med hensyn til indretning og drift stille særlige udover de fornævnte forskrifter gående vilkår for tilladelsen. Sundhedskommissionen er berettiget til at tage spørgsmålet om lokalers godkendelse op til fornyet behandling, når der er forløbet 5 år siden sidste godkendelse.«

I 1954 har landbrugsministeriet imidlertid indtaget det standpunkt ikke fremtidig at ville stadfæste en bestemmelse i et kommunalt kødkontrolregulativ, hvorefter sundhedskommissionen bemyndiges til selv at udfærdige forskrifter for indretning og drift af slagter- og viktualieforretninger.

Standpunktet er begrundet med, at det i § 2, stk. 1, 2. pkt., i lov nr. 423 af 12. april 1949

om indenrigs kontrol er udtalt, at der i et kommunalt kødkontrolregulativ, der - som nævnt - vedtages af *kommunalbestyrelsen* og forelægges *landbrugsministeren* til godkendelse, kan optages nærmere bestemmelser om betingelser for indretning og drift af virksomheder, hvor der erhvervsmæssigt slagtes, forhandles, opbevares eller behandles kød, slagteaffald og kødvarer, hvoraf man drager den slutning, at sådanne bestemmelser *kun har gyldighed*, hvis de optages i et kommunalt kødkontrolregulativ, hvilket igen betyder, at man ikke anser sig for berettiget til at bemyndige *sundhedskommissionen* til at fastsætte forskrifter for indretning og drift af kødvareforretninger¹¹⁾.

Ifølge § 8, stk. 1, i lov nr. 423 af 12. april 1949 om indenrigs kødkontrol påhviler det enhver, der erhvervsmæssigt slagter, tilvirker kødvarer eller har udsalg af kød, slagteaffald, pølser og andre tilberedte kødvarer, forinden virksomheden begyndes, at gøre skriftlig *anmeldelse* derom til den pågældende sundhedskommission, og virksomheden må ikke påbegyndes, forinden sundhedskommissionens skriftlige *godkendelse* foreligger.

Ifølge lovens § 9, stk. 4, 1. pkt., er landbrugsministeren bemyndiget til at udstede et renlighedsregulativ vedrørende kød, slagteaffald og kødvarer, herunder om indretning og drift af virksomheder, hvor der erhvervsmæssigt slagtes, forhandles, opbevares eller behandles kød, slagteaffald og kødvarer, personalets sundhedstilstand samt transport af kød, slagteaffald og kødvarer. I så henseende gælder landbrugsministeriets regulativ nr. 168 af 18. maj 1925 vedrørende renlighed i slagtehus m.v. samt transport af kød med senere ændringer. Dette regulativ udelukker ifølge dets § 11 ikke anvendelse af sådanne bestemmelser i de enkelte kommuners kødkontrolregulativer, som enten er strengere end forskrifterne i renlighedsregulativet, eller som efter deres genstand tjener til at udfylde disse.

Da de i renlighedsregulativet indeholdte bestemmelser formentlig må opfattes som minimumskrav, der gælder eo ipso i enhver kommune her i landet¹²⁾, synes forholdet at være det, at der i kødkontrolregulativerne — eller i de særlige forskrifter for indretning og drift af

kødvareforretninger, der udfærdiges af de sundhedskommissioner, der er udstyret med den foran nævnte bemyndigelse - kun kan optages bestemmelser om indretning og drift af kødvareforretninger, der er *strengere* end dem, der indeholdes i renlighedsregulativet, eller som efter deres genstand tjener til at udfylde disse.

Når der i en kommune, i hvilken der med hensyn til indretning og drift af kødvareforretninger ikke gælder andre regler end reglerne i renlighedsregulativet, er sundhedskommissionen som betingelse for at meddele den efter lovens § 8, stk. 1, fornødne godkendelse af sådanne forretninger herefter næppe berettiget til at stille strengere krav end sådanne, der er en direkte følge af renlighedsregulativet¹³⁾.

Hverken loven om indenrigs kødkontrol, bekendtgørelsen om samme emne af 15. oktober 1949 eller renlighedsregulativet sonderer mellem slagterforretninger på den ene side og viktualieforretninger på den anden side.

Derimod er landbrugsministeriet indtil kursændringen i 1954 gået med til at stadfæste kødkontrolregulativer, der bemyndiger sundhedskommissionen til at udarbejde »forskrifter for indretning og drift af a) slagterforretninger og b) viktualieforretninger«, hvilken formulering f. eks. bringes i kødkontrolregulativerne for Esbjerg og Vejle kommuner, uden at de i henhold hertil udfærdigede forskrifter (bestemmelser) dog ses at indeholde forskellige regler for de to sæt forretninger.

De i de forskellige kødkontrolregulativer indeholdte bestemmelser om samhandel med kød, slagteaffald og kødvarer og andre varer er oftest enslydende med §§ 21 og 22 i landbrugsministeriets bekendtgørelse nr. 434 af 15. oktober 1949.

I § 22, stk. 3, 1. pkt., er det fastsat, at virksomheder, der benyttes til erhvervsmæssig slagting, forhandling, opbevaring eller behandling af kød, slagteaffald og kødvarer, skal opfylde de krav, der stilles i landbrugsministeriets renlighedsregulativ vedrørende kød, slagteaffald og kødvarer (for tiden regulativ nr. 168 af 18. maj 1925 med senere ændringer).

For slagter- og viktualieforretninger er der i § 21, stk. 3, angivet en vareliste, der omfatter: kød, slagteaffald, kødvarer, tamt fjerkræ i plukket tilstand, flåede og opskårne kaniner, fiskefars og fisk (begge sidstnævnte varer kun i til-

¹¹⁾ Jfr. herved Poul Meyer, Ugeskrift for Retsvæsen, 1954, side 35.

¹²⁾ Idet dog landbrugsministeriet, uanset at regulativet ikke indeholder nogen dispensationsbestemmelse, anser sig for berettiget til at dispensere fra regulativets bestemmelser.

¹³⁾ I tidsskriftet »Sundhedsplejen« 1956, side 95, er der tilsyneladende givet udtryk for en anden opfattelse.

beredt stand, d.v.s. kogt, stegt, røget eller saltet), ost i ringe mængde fra lukket glasskab, smør, margarine, æg, sennep, smørrebrød, tilberedte rodfrugter (rødbeder o. lign.), tilberedte grøntsager og frugter (agurker og lignende), salater, konserver, saft o. lign. på flasker^{13a)}.

De enkelte sundhedskommissioner kan tillade handel med andre levnedsmidler fra disse forretninger, dog kun for så vidt angår varer, som ikke kan skade de øvrige varer, og hvis mængde og anbringelse ikke hindrer forskriftsmæssig renholdelse af virksomhederne.

Sundhedskommissionerne er også berettiget til at *indskrænke* varelisten for forretninger med begrænsede pladsforhold, eller hvor en samtidig forhandling af alle de nævnte varer må anses for eller har vist sig uheldig.

Der er endvidere i § 22, stk. 3, 3. pkt., åbnet adgang for sundhedskommissionerne til, hvor omstændighederne taler derfor, at tillade, at saltede og røgede, holdbare varer i ringe mængde forhandles fra kolonialforretninger o. lign., såfremt varerne opbevares i lukket glasskab.

Endelig er landbrugsministeriets bekendtgørelse nr. 231 af 27. juni 1959 om dybfrosne kødretter i adskillige kommuner vedtaget som tillæg til de kommunale kødkontrolregulativer, jfr. nedenfor side 40 ff.

^{13a)} Artikel 80 i den *schweiziske* forordning vedrørende kød opregner varesortimentet i slagterforretninger således:

- a) kød og kødvarer af okse, får, ged og svin,
- b) plukket fjerkræ, kanin uden skind, poter og øjne, flået vildt, deklareret og adskilt fra det øvrige kød på passende måde,
- c) færdig-tilberedte produkter af fjerkræ, kaniner og vildt,
- d) dybfrosset kød af enhver art og tilsvarende kødvarer i detailemballage - forudsat at der findes en egnet dybfrostbeholder eller -anlæg i overensstemmelse med Artikel 6 til opbevaring af detailemballerede varer indtil umiddelbart før udlevering til kunde,
- e) spisefedt, surkål, surroer, eddikekonserverede grøntsager og andet, der medgives til kød, såsom sennep, mayonnaise, såvel som konserver af enhver art i lufttæt lukket metaldåse eller andre beholdere, samt levnedsmidler i detailemballage, sidstnævnte skal opbevares (til salg) adskilt fra de øvrige varer.

Salg af andre varer end de under a) til e) nævnte er ikke tilladt. Specielt er det forbudt at opbevare (til salg) kød og kødvarer af fisk, frøer, skildpadder, krebs- og skaldyr — herfra dog undtaget konserver og færdigtilberedte kødvarer af nævnte dyr.

I en forklarende fodnote til pkt. e) »andre levnedsmidler i deailemballage« nævnes, at denne tilføjelse i varesortimentet er ny i slagterbutikker, men i hygiejnisk henseende ligeså ubetænkelig som forhandlingen af visse kødvarer fra andre forretninger end slagterforretninger.

4. Forholdet til næringslovgivningen.

Næringsloven (lov nr. 138 af 28. april 1931) sondrer mellem *industri- og håndværksnæring* på den ene side (§§ 20-25) og *handelsnæring* på den anden side (§§ 26-27). Lovens synspunkt er dette, jfr. Carsten Arbøl, Næringsloven, 3. udgave, 1962, side 61, at industri og håndværk er *produktion* i modsætning til handel, der er ren *omsætning*. Fælles for industri og håndværk er dette, at virksomheden består i at *bearbejde* råprodukterne og derved bringe dem i en for menneskene mere tjenlig tilstand; handelens opgave er derimod at *fremskaffe* varer og at sørge for *afsætningen* til forbrugerne af råvarer eller færdigvarer, uden at der ved denne virksomhed fremstilles noget nyt.

I henhold til næringslovens § 20, stk. 1, kan handelsministeren bindende fastsætte grænsen mellem industrinæring og håndværksnæring samt mellem de forskellige håndværksfag. Sådan fastsættelse har fundet sted i handelsministeriets bekendtgørelse nr. 90 af 8. marts 1946 om industri- og håndværksnæring.

I bekendtgørelsens § 1 er opregnet en lang række næringsdrivende, som uden hensyn til virksomhedens omfang anses for håndværkere. Dette gælder f. eks. slagtere, men ikke fiskehandlere^{13b)}. De i bekendtgørelsens § 1 nævnte næringsdrivende skal have næringsbrev på deres specielle håndværk.

Poul Andersen anfører i Næringsretten i hovedtræk, 3. udgave, 1944, side 39, at denne sondring mellem forskellige håndværksfag, som har sin naturlige begrundelse under en næringsretlig ordning, der gør næringsadkomsten betinget af faglig uddannelse, og som er nødvendig, hvis forskellige håndværk ikke eller kun i et vist omfang kan kumuleres, »er noget urimelig, når sådan kumulation er fuldt tilladt, og faglig uddannelse ikke er en betingelse for retten til næringsbrev«.

Næringsloven anerkender en til næringsadkomsten på håndværks- og industrinæring knyttet afsætningsret, jfr. nærmere lovens §§ 23 og 24, hvorefter afsætningsretten omfatter håndværkeres og industridrivendes 1) egne produkter, 2) genstande, som ved den behandling, de har været underkastet i vedkommende næringsbrug, er undergået en væsentlig forandring, 3)

^{13b)} Det så vidt angår næringsdrivende, der driver virksomhed som »tilvirker af husholdningsvarer til fortæring«, henvises til handelsministeriets bekendtgørelse nr. 99 af 17. marts 1960.

fagfællers produkter, nemlig sådanne af andre fremstillede eller industrielt (håndværksmæssigt) bearbejdede produkter, som henhører til det pågældende fag« eller som »udgør dele af eller tilhører til fagets frembringelser«, 4) maskiner, redskaber og materialer, der benyttes i faget, samt 5) genstande, der udgør sædvanemæssig emballage for de pågældende produkter, dog kun som forholdsmæssigt tilhører til produkter, som den næringsdrivende i øvrigt er berettiget til at afsætte.

I de under 3)-5) nævnte tilfælde er afsætningsretten betinget af, at den pågældende *udøver* faget.

Poul Andersen anfører 1. c, side 122-23, at spørgsmålet om omfanget af håndværkeres og industridrivendes afsætningsret idelig giver anledning til tvivl, og at den vidtgående afsætningsret har fremkaldt adskillig utilfredshed hos detailhandlerne.

I en i Vestre Landsret under 21. august 1934 afsagt dom, der er gengivet i Ugeskrift for Retsvæsen 1934, side 1086, er det antaget, at en persons »næringsbrev som slagter ikke findes at hjemle ham ret til at sælge *smørrebrød*, rundstykker og *sennep*«.

I dommen er citeret en handelsministeriel skrivelse af 20. juni 1934, hvori det er udtalt, at handelsministeriet må være af den formening, »at den, der er i besiddelse af næringsbrev på slagternæring og udøver slagterfaget, vel må antages at være berettiget til at afsætte fersk, røget og saltet kød, flæsk, kødkonserves, pølser, herunder også varme pølser, sylte, leverpostej og lignende kødvarer, men at slagtere ikke kan antages at være berettiget til at afsætte brød og sennep, hvilket salg derimod eventuelt vil kunne udøves af dem, der er i besiddelse af næringsbrev som tilvirker af husholdningsvarer til fortæring.«

I skrivelse af 14. november 1947 har handelsministeriet efter forhandling med de interesserede erhvervsorganisationer over for indenrigsministeriet udtalt, at slagtere, der udøver deres fag, efter handelsministeriets formening vil være berettiget til i medfør af bestemmelserne i næringslovens §§ 23 og 24 at afsætte fersk, saltet og røget kød og flæsk, pølser, kødkonserves, fedt, fjerkræ, leverpostej, kødfrikadeller, bøf og andre næringsmidler, der helt eller delvis i det væsentlige består af kød, hvorimod de *ikke* kan forhandle grøntkonserves, fiskekonserves, ost, spegesild og andre nedlagte sild eller salater, der er fremstillet uden tilsætning af kødvarer.

Handelsministeriet har dog herved henledt opmærksomheden på, at en slagter, der opfylder betingelserne for at erhverve næringsbrev, vil kunne løse næringsbrev som tilvirker af husholdningsvarer til fortæring, uden at det er nødvendigt at opnå særlig tilladelse hertil. Såfremt den pågældende udøver faget som tilvirker af husholdningsvarer til fortæring ved i sin virksomhed at fremstille f. eks. spegesild og andre tilberedte sild, italiensk salat, frugtsalat m. v., vil han, hvad det næringsretlige angår, være berettiget til *ud over den ovenfor nævnte af en slagters afsætningsret omfattede varer* at forhandle grønt- og fiskekonserves, *salater af enhver slags*, marmelade, ost, agurker, rødbeder, pickles, engelsk sauce, grøntsager, æg og andre varer, der anvendes ved fremstilling af madvarer, og som almindeligvis forhandles i viktualieforretninger. En person, der har fået næringsbrev som tilvirker af husholdningsvarer til fortæring, og som udøver faget, må desuden anses for berettiget til at forhandle færdiglavede madvarer, såsom stegt fisk, hvidkålsrouletter, forloren skildpadde, belagt smørrebrød m. v.

I væsentlig overensstemmelse hermed hedder det i handelsministeriets skrivelse til rigspolitichefen af 14. januar 1958:

»I en hertil indkommen skrivelse har hr. rigspolitichefen udbedt sig en udtalelse med hensyn til spørgsmålet om, hvilken afsætningsret, der i henhold til næringslovens §§ 23 og 24 må antages at tilkomme henholdsvis slagtere og tilvirkere af husholdningsvarer til fortæring.

I denne anledning skal man efter stedfunden brevveksling med Københavns magistrat og Håndværksrådet meddele, at slagtere, der udøver deres fag, efter handelsministeriets formening vil være berettiget til at afsætte fersk, saltet og røget kød, flæsk, fedt og kødvarer, herunder også fjerkræ, kødkonserves samt kødpølser, ligesom de pågældende antages at kunne afsætte sylte, leverpostej, frikadeller, bøf og andre næringsmidler, der helt eller i det væsentlige består af kød.

Næringsdrivende, der er i besiddelse af næringsbrev som tilvirker af husholdningsvarer til fortæring, og som udøver denne næring, vil, foruden de nævnte kødvarer, kunne afsætte grønt- og fiskekonserves, salater, marmelade, færdiglavede madvarer, såsom bl. a. stegt fisk, hvidkålsrouletter, fiskefrikadeller, forloren skildpadde, spegesild, andre nedlagte sild, samt belagt smørrebrød, hvorhos de pågældende anses for berettigede til at afsætte agurker, rødbeder, pickles, sennep, engelsk sauce, samt grøntsager,

æg og andre varer, der anvendes ved fremstilling af madvarer, og som almindeligvis forhandles i viktualieforretninger.

Efter den anledning sagen dertil giver, skal man henlede opmærksomheden på, at næringsdrivende, der er i besiddelse af næringsbrev som tilvirkere af husholdningsvarer til fortæring, ikke vil være berettiget til at udføre slagternæring, hvortil - i henhold til tidligere afgivne udtalelser fra Københavns Slagterlaug — også må henføres partering af okse-, heste-, kalve- og fårekroppe, *medmindre* den nævnte virksomhed indgår som et led i fremstilling af husholdningsvarer.

Det tilføjes, at de nævnte næringsdrivende i deres virksomhed skal iagttage de lokale sundhedsforskrifter, der eventuelt kan medføre indskrænkning i afsætningsretten.«

Derimod kan en handlende ikke i *henhold til sit næringsbrev på handel* selv fremstille de ting, som han forhandler. Det hedder hos Poul Andersen, 1.c., side 28-29:

»Medens industridrivende og håndværkere har ret til at afsætte egne produkter, jfr. næringslovens §§ 23 og 24, har handlende ikke ret til industriel eller håndværksmæssig fremstilling eller bearbejdelse af varer til afsætning. Herved må dog *for det første* bemærkes, at en handlende kan udføre sådanne arbejder som frihåndværk og friindustri, når han ikke benytter fremmed medhjælp i sin handelsvirksomhed. Og *dernæst* kan en handlende naturligvis frit producere varer til afsætning, når den produktive virksomhed falder udenfor næringslovens bestemmelser, f. eks. landbrug og havebrug. Ofte er det tvivlsomt, om en vis behandling af en vare, der skal sælges, eller af en solgt vare, kan siges at være af håndværksmæssig eller af industriel karakter.«

I de næringsretlige fremstillinger er følgende handelsministerielle afgørelser citeret:

Et aktieselskab, som i henhold til næringsbrev på handel forhandlede æg, smør, ost, grøntsager, konserver og fjerkræ til videreförhandling, var berettiget til på eget fjerkræslagteri at slagte fjerkræ (skrivelse af 22. september 1934).

En handlendes nedsaltning og nedkrydring af fisk nødvendiggør ikke næringsbrev på håndværk eller industri (skrivelse af 22. marts 1939).

En næringsdrivende, der drev handel med indkøbt slagteriaffald, såsom lever, tunge, hjerte, nyrer, brisler, kalvehoveder og *småkød*, hvilket sidste han ved egne folk lod *afskære* af opkøbte hoveder, kunne drive virksomheden på sit

næringsbrev som handlende (skrivelse af 19. august 1939).

En handlende, der udøvede virksomhed med *røgning af fisk*, der i utilberedt stand købtes hos danske fiskere og derefter hovedsagelig afsattes en gros, men dog fra butik, kunne drive denne virksomhed på næringsbrev på handel (skrivelse af 29. december 1940).

Som tidligere omtalt, er faguddannelse ingen betingelse for erhvervelse af næringsbrev i henhold til næringsloven, hverken til håndværk, handel og industri eller til de andre af loven omfattede selvstændige fag¹⁴).

Den eneste begunstiggelse, loven indrømmer de faguddannede, selvstændige håndværkere, er eneretten til at føre mesterbetegnelsen i forbindelse med påbudet om, at sådanne håndværkere skal foretrækkes til varetagelse af særlige hverv, hvor faglig indsigt er nødvendig (næringslovens § 22, stk. 2).

I henhold til næringslovens § 22, stk. 1, kan handelsministeriet efter samråd med Fællesrepræsentationen for dansk Industri og Håndværk (nu: Håndværksrådet) foreskrive, at betegnelsen »mester« i forbindelse med angivelse af en håndværksvirksomhed alene tilkommer personer, der - foruden at have erhvervet næringsbrev på den pågældende næring — har bestået en i henhold til loven om lærlingeforholdet anordnet læreprøve i vedkommende fag eller ved en af ministeriet godkendt prøve eller på anden som fyldestgørende anerkendt måde har godtgjort at besidde færdighed i faget. Bestemmelser herom har handelsministeriet fastsat ved bekendtgørelse nr. 118 af 30. marts 1932.

Håndværkere, der har ret til »mester-betegnelsen, kan ifølge næringslovens § 22, stk. 3, få deres næringsbrev påtegnet herom, dog kun hvis næringsbrevet er erhvervet efter lovens ikrafttræden.

I den af næringslovskommissionen af 1926 afgivne betænkning om revision af næringslovgivningen hedder det side 59:

»Bestemmelsen i denne paragraf om »mester«-navnet tilsigter at give håndværkere, der ved en grundig faglig uddannelse har søgt at dygtiggøre sig i deres håndtering, en let adgang til at meddele publikum dette og beskyttelse imod, at andre, der ikke har en sådan uddannelse, søger at bibringe publikum et forkert indtryk i så henseende . . .«

¹⁴) Uagtet kravet om faglig uddannelse med stor styrke til stadighed har været gældende af håndværkets og handelens folk, jfr. Carsten Arbøl, Næringsloven, 3. udgave, 1962, side 81.

Ifølge § 2, stk. 1, litra a), i lov nr. 261 af 2. oktober 1956 om lærlingeforhold er den, der ikke selv er faglig oplært i det fag, hvori lærlingen skal antages til oplæring, uberettiget til at antage og oplære lærlinge, medmindre lærlingens oplæring på betryggende måde er overdraget en i virksomheden beskæftiget, faglig uddannet person, der i øvrigt opfylder de i loven om lærlingeforhold fastsatte betingelser for at oplære lærlinge; det er derimod *ikke* en betingelse, at læremesteren er berettiget til at føre mesterbetegnelsen. Dog er den, »der i 5 år har drevet *handels*virksomhed som *hoved*-erhverv, berettiget til at antage lærlinge, selvom han ikke er faglig oplært«.

Ved en af civilretten for Odense under 30. juni 1948 afsagt dom, der er gengivet i Juristens domssamling 1948, side 299, blev en slagter anset for uberettiget til at antage en lærling til uddannelse i butiksfaget. Det hedder i dommen:

»Sagsøgte er ikke selv fagligt oplært, og han har ikke i sin virksomhed beskæftiget en faglig uddannet person, der kunne varetage sagsøgerens oplæring.«

Det lige citerede måtte vel i og for sig være tilstrækkeligt til at begrunde resultatet, men dommen følger hertil følgende udtalelse:

»Sagsøgte har endvidere ikke i sin virksomhed ved fremstilling af charcuterivarer ydet sagsøgeren en sådan håndværksmæssig uddannelse, som efter det oplyste må anses for en ikke uvæsentlig bestanddel af slagterbutiksfaget.«

Dommen har åbenbart herved lagt en af arbejdsministeriets konsulent ved behandling af sager vedrørende lærlingeforhold inden for håndværk og industri afgivet erklæring til grund, ifølge hvilken det måtte anses for godt-gjort, »at virksomheden ikke byder de muligheder for uddannelse, der er nødvendige for, at en slagtermester i provinsen skal kunne ud-danne en lærling, idet fremstillingen af charcu-terivarer, der er en væsentlig del af arbejdet for en lærling i slagterbutiksfaget, ikke foregår i virksomheden«, jfr. herved § 1, stk. 3, litra c), i lov nr. 261 af 2. oktober 1956 om lærlinge-forhold.

Til støtte for sin i sagen nedlagte frifindelses-påstand anførte sagsøgte, at han vel ikke var fagligt uddannet, men at han dog i medfør af lærlingelovens § 2, stk. 1, nr. 1), in fine, havde været berettiget til at gå ud fra, at han kunne antage en lærling, »da han i mere end 5 år havde drevet handel som hovederhverv.«

Arbejdsministeriet udtalte i skrivelse af 5. maj 1948:

»For så vidt De særlig har henvist til be-stemmelsen i lærlingelovens § 2, stk. 1, nr. 1), skal man meddele, at denne bestemmelse efter arbejdsministeriets mening ikke man finde an-vendelse i brancher, i hvilke en faglig oplæring *foruden handelsuddannelse* kræver en vis hånd-værksuddannelse, hvilket er tilfældet i slagter-butikfaget, jfr. det af ministeriets konsulent an-førte.«

5. Om adgang for kolonialforretninger og lignende levnedsmiddelforretninger til at sælge dybfrosne, færdige middagsretter, der indeholder kød eller kødvarer.

Ved skrivelse af 14. april 1956 nedsatte handelsministeriet et udvalg til undersøgelse af mulighederne for - med fornøden iagttagelse af sundhedsmæssige hensyn — at lette forbru-gernes adgang til i købmandsforretninger og lignende at købe dybfrosne, færdige middags-retter, der indeholder kød eller kødvarer¹⁵⁾.

Udvalget, hvis formand var daværende stads-læge i København, dr. med. Esther Ammund-

¹⁵⁾ Det er ikke umiddelbart klart, af hvilken grund kommissoriet blev gjort så snævert, men det kan nævnes, at et af boligministeren nedsat udvalg i 1954 afgav en betænkning vedrørende kollektive an-læg (betænkning nr. 57-1954), hvori det side 38 hedder:

»For at skaffe oplysninger om, hvilke muligheder for *arbejd sl et* ehe der foreligger ved indkøb af *tilberedte levnedsmidler i detailhandelen*, har udvalget anmodet Statens Husholdningsråd om at foretage en undersøgelse af en del af de hel- og halvfabrikata, der sælges i dag til bedømmelse af varens kvalitet, smag, udseende m. v. . . .«

Side 41 udtales det blandt andet:

»I udlandet, specielt i U.S.A., sælges der i et vist omfang tilberedte, frosne middagsretter, og her i lan-det har blandt andet Hærens Forplejningstjeneste ge-nem flere år foretaget forsøg med frysning af færdig-lavede middagsretter til opbevaring og senere udleve-ring som middagsportioner til mandskabet. En række af de af Hærens Forplejningstjeneste fremstillede fær-diglavede, frosne middagsretter er indgået i den af Statens Husholdningsråd foretagne smagsbedømmelse, og de fleste retter er fundet at stå på højde med til-svarende hjemmelavet mad. Der synes således at være muligheder også for den civile industri for at frem-stille *frosne færdiglavede middagsretter til salg til for-brugerne*. Ud fra et hygiejnisk synspunkt og for at få tilfredsstillende kvaliteter er det dog nødvendigt, at der ved fremstillingen af frosne middagsretter anvendes den største omhu ved valg af råvarer og tilbered-ninger, samt at opbevaringen er fuldt ud tilfredsstil-lende, *hvorfor et meget nøje tilsyn med hele fabri-kationen og distributionen ville være påkravet*.

Salg af frosne levnedsmidler i detailhandelen for-udsætter, at der i den enkelte butik forefindes en konservator til opbevaring af de frosne produkter. Udgifterne ved anskaffelse og drift af en sådan kon-

sen, bestod af medlemmer, udpeget henholdsvis af forsvarsministeriet, landbrugsministeriet, handelsministeriet, Veterinærdirektoratet samt Statens Husholdningsråd samt af repræsentanter for 1) Dansk Køleforening, 2) Danske Husmødres Forbrugerråd, 3) Københavns Slagterlaug, København og Omegns Slagtermesterforening og Danske Slagtermestres Landsforening, 4) Industrirådet, 5) De samvirkende Købmandsforeninger i Danmark, 6) De danske Handelsforeningers Fællesorganisation, 7) Fællesforeningen for Danmarks Brugsforeninger og 8) Provinshandelskammeret.

Derimod var hverken indenrigsministeriet eller Sundhedsstyrelsen repræsenteret i udvalget, medens en observatør for fiskeriministeriet deltog i udvalgets møder.

I udvalgets indstilling af 11. april 1957 hedder det blandt andet:

»Med hensyn til det udvalget stillede kommissorium bemærkes, at der i udvalget har været enighed om, at udvalget ikke alene burde beskæftige sig med forhandling af dybfrosne midtretsretter, men med *alle dybfrosne retter med indhold af kød eller slagteaffald, hvorimod udvalget har anset det som liggende uden for dets opgave at søge at tage stilling til spørgsmål i forbindelse med forhandling af dybfrosne retter, der ikke indeholder kød eller slagteaffald.* Endvidere bemærkes, at der i udvalget har været enighed om at forstå den udvalget stillede opgave således, at udvalget ikke burde beskæftige sig med, hvorvidt det er ønskeligt, økonomisk eller politisk muligt at gennemføre forhandling af dybfrosne retter med kødindhold fra købmandsforretninger og lignende, men derimod alene at undersøge, drøfte og afgive indstilling om, under hvilke former og på hvilke vilkår sådan handel eventuelt vil kunne foregå, såfremt den ønskes iværksat.«

Som bilag 1 og 2 til indstillingen medfulgte 1) udkast til en bekendtgørelse om forhandling og transport af dybfrosne retter med indhold

af kød eller slagteaffald og 2) udkast til et cirkulære i tilknytning hertil.

Det hedder videre i udvalgets indstilling:

»Der er i udvalget flertal for disse forslag, således at forstå, at *udvalgsmedlemmerne med undtagelse af repræsentanterne for landbrugsministeriet og Veterinærdirektoratet er af den opfattelse, at de i forslagene indeholdte bestemmelser vil være brugbare, såfremt det besluttes at åbne adgang til fra købmandsforretninger og lignende at forhandle dybfrosne retter indeholdende kød eller slagteaffald.* Repræsentanterne for landbrugsministeriet og Veterinærdirektoratet har afgivet de som bilag 3 og 4 vedlagte erklæringer¹⁶⁾.

Da udkastene må forstås og vurderes på baggrund af de på området for tiden gældende bestemmelser - i hovedsagen lov nr. 423 af 12. april 1949 om indenrigs kødkontrol, bekendtgørelse nr. 434 af 15. oktober 1949 om samme emne og regulativ nr. 168 af 18. maj 1925 med senere tillæg vedrørende renlighed i slagtehus m.v. samt transport af kød - skal der nedenfor fremsættes nogle bemærkninger om den bestående lovgivning om indenrigs omsætning af kød og kødprodukter.

Indledningsvis skal anføres, at fornævnte lov (kødkontrolloven)¹⁷⁾ kun beskæftiger sig med kød af heste, stort kvæg, kalve, får, lam, geder og svin, således at loven og de i medfør af denne gennemførte foranstaltninger — der har til hovedformål at søge sikret, at kød og kødprodukter kommer forbrugerne i hænde i sundhedsmæssigt betryggende tilstand - ikke gælder for omsætning af f. eks. høns, gæs, ænder og vildt.

Under hensyn til, at fjerkræ i ret vid udstrækning ikke alene forhandles fra slagter og viktualieforretninger, men tillige fra købmandsforretninger m. m., og til, at sådan forhandling efter udvalgets opfattelse burde være underkastet samme regler som anden »kødhandel«, har udvalget overvejet, om det skulle udforme sine udkast til bestemmelser om dybfrosne retter med

servator er betydelige og vil kun kunne dækkes ved en omsætning af en vis størrelse. Som nævnt hæmmes salget af de frosne produkter ved gældende lov- og vedtægtsbestemmelser, der hindrer salg af forskellige varer fra samme forretning. *En koncentration af salget vil nedsætte salgsmkostningerne og samtidig fremme en ønskelig hurtig omsætning af disse levnedsmidler.*

Det er udvalgets opfattelse, at mange af disse bestemmelser er forældede og nu, tværtimod at være gavnlige, danner en hindring for videre fremskridt og derfor må revideres grundigt.«

¹⁶⁾ Det hedder i bilag 3, at landbrugsministeriets repræsentant (Thorkil Christensen) har taget forhold *dels* med hensyn til det sundhedsmæssigt ansvarlige i at tillade en forhandling af kødvarer som i udkastet foreslået, *dels* med hensyn til formen, hvorunder sådanne eventuelle tilladelser kan gives.

Af bilag 4 fremgår det, at Veterinærdirektoratets repræsentant (N. Jeppesen) ikke fandt de i bekendtgørelsesudkastet indeholdte bestemmelser brugbare, men anså dem for »inkonsekvente og umulige at få overholdt.«

¹⁷⁾ Jfr. definitionen i lovens § 1, stk. 1.

indhold af kød eller slagteaffald således, at de også finder anvendelse på fjerkræ. Udvalget har imidlertid fundet det rigtigst såvel her som på andre områder, hvor hensigtsmæssigheden af den pågældende lovgivning måtte kunne omvistes, at holde sig så nær til kommissoriet som praktisk muligt samt at fremkomme med forslag, der relativt let vil kunne indpasses i det bestående administrative system uden lovændringer.

Udvalget ønsker imidlertid herved at pege på, at det efter *udvalgets opfattelse vil være formålstjenligt, om der nedsættes et bredere sammensat udvalg til at overveje betimeligheden af og mulighederne for en koordinering af bestemmelserne om dybfrysning af levnedsmidler af enhver art.*

Ifølge kødkontrolloven¹⁸⁾ kan der i et kommunalt kødkontrolregulativ, der af landbrugsministeren godkendes som tillæg til vedkommende kommunes sundhedsvedtægt, optages nærmere bestemmelser om forhandling af kød, slagteaffald og kødvarer samt betingelserne for indretning og drift af virksomheder, hvor nævnte varer erhvervsmæssigt forhandles, opbevares eller behandles.

I medfør heraf har kommunerne med landbrugsministerens godkendelse enten vedtaget selvstændige kødkontrolregulativer eller vedtaget, at bekendtgørelsen om indenrigs kødkontrol skal gælde som kødkontrolregulativ for vedkommende kommuner.

Medens kødkontrolloven - der afstikker rammerne for kødkontrolbekendtgørelsens og kødkontrolregulativernes detaljbestemmelser — ikke ses at indeholde regler, der hindrer gennemførelse af en ordning, hvorved dybfrosne retter med indhold af kød eller slagteaffald forhandles fra købmandsforretninger og lignende, indeholder kødkontrolbekendtgørelsen og de over denne udarbejdede kommunale kødkontrolregulativer sådanne bestemmelser, idet de fastsætter, at lokaler, hvorfra der forhandles kød og kødprodukter, skal opfylde de i landbrugsministeriets renlighedsregulativ stillede fordringer - herunder være forsynet med tilstødende arbejds- og tilberedningslokale, — samt at der fra sådanne lokaler kun må forhandles varer, som ikke kan skade kødet og kødprodukterne eller hindre den forskriftsmæssige renholdelse af lokalerne med inventar og redskaber m. m.

Da udvalget som anført har fundet det rigtigst ikke at foreslå ændringer i eller tillæg til

den bestående lovgivning, vil en ordning, hvorved der skabes mulighed for forhandling af dybfrosne retter med kødindhold fra købmandsforretninger, forudsættes *en ændring af kødkontrolbekendtgørelsen og de gældende kødkontrolregulativer.*

Det foreliggende bekendtgørelsesudkast foreslås herefter udstedt af landbrugsministeriet som tillæg til kødkontrolbekendtgørelsen, således at *interesserede kommuner vil kunne vedtage den foreslåede bekendtgørelse som tillæg til deres kødkontrolregulativer.*

Når udvalget har holdt sine synspunkter vedrørende *tilvirkningen* af dybfrosne retter med kødindhold uden for bekendtgørelsesudkastet, beror det på, at de virksomheder, hvor de omhandlede retter skal tilvirkes, jfr. udkastets § 2, er autoriseret af landbrugsministeriet og underkastet stedligt tilsyn af kontrollerende dyrlæger m. v.

Udvalget har dog fundet det ønskeligt, at de - til dels særlige - krav, der må stilles for tilvirkning af dybfrosne retter, finder udtryk i en almindelig administrativ forskrift, som vedkommende virksomheder m. m. på forhånd kan gøre sig bekendt med.

Udvalget foreslår derfor, at der af landbrugsministeriet udstedes et cirkulære som det foreliggende udkast.«

I overensstemmelse med en af udvalgets formand under 6. april 1957 afgivet erklæring, der var vedlagt udvalgets indstilling som bilag 7, henstillede udvalget til handelsministeriet, at sagen blev forelagt for Sundhedsstyrelsen.

På grundlag af forskellige af Sundhedsstyrelsen fremsatte udtalelser (af 18. september 1957, 10. oktober 1958 og 17. december 1958) blev bekendtgørelses- og cirkulæreudkastene flere gange omarbejdet.

I handelsministeriets skrivelse til landbrugsministeriet af 7. februar 1959 hedder det blandt andet:

»I sin første over udvalgets indstilling afgivne erklæring af 18. september 1957 har Sundhedsstyrelsen ment at måtte fraråde gennemførelsen af de af udvalget udarbejdede udkast til en bekendtgørelse og et cirkulære. Med henblik på den mulighed, at de foreliggende udkast desuagtet ønskedes gennemført, fremsatte Sundhedsstyrelsen i sin nævnte erklæring en række forslag om ændringer i udvalget udkast.

Efter at den af Sundhedsstyrelsen afgivne erklæring havde været gjort til genstand for indgående drøftelser mellem repræsentanter for

¹⁸⁾ Jfr. lovens § 2, stk. 1.

Sundhedsstyrelsen og udvalget, fremsendte udvalget med sin skrivelse af 16. maj 1958 til handelsministeriet nye udkast til bekendtgørelse og cirkulære. Disse nye udkast adskiller sig fra udvalgets oprindelige udkast derved, at de af Sundhedsstyrelsen fremsatte forslag er indpasset i de nye udkast, i det omfang udvalget har anset forslagene for gennemførlige i praksis. I denne forbindelse har udvalget peget på, at visse af bestemmelserne i de nævnte nye udkast efter udvalgets opfattelse går videre, end sundhedsmæssige og hygiejniske hensyn tilsiger, men er medtaget for så vidt gør ligt at imødekomme Sundhedsstyrelsens krav om yderligere sikring af varenes kvalitet.

I sin fornyede erklæring i sagen af 10. oktober 1958 har Sundhedsstyrelsen med bemærkning, at der ifølge lovgivningen¹⁹⁾ også påhviler Sundhedsstyrelsen opgaver med hensyn til *kvaliteten* af levnedsmidler, der udbydes til salg, taget afstand fra enkelte af de i udvalgets nye udkast indeholdte bestemmelser, således navnlig det af udvalget stillede forslag om, at temperaturen i de handlendes frostkonservatorer i tiden indtil den 1. marts 1962 skulle være mindst -15°C , idet Sundhedsstyrelsen dels på baggrund af nogle af de svenske sundhedsmyndigheder givne råd og anvisninger, dels på baggrund af amerikansk litteratur om spørgsmålet er af den formening, at temperaturkravet *straks* må sættes til mindst -18°C .

Handelsministeriet har herefter søgt at omarbejde udvalgets seneste udkast i overensstemmelse med de anbefalinger, som ifølge det fra Sundhedsstyrelsen modtagne materiale er givet i Sverige med hensyn til forhandling af dybfrosne retter indeholdende kød og kødvarer.

De af handelsministeriet udarbejdede udkast er, som det fremgår af foranstående, vedlagt nærværende skrivelse som bilag 1 og 2 til handelsministeriets skrivelse af 1. november 1958 til Sundhedsstyrelsen (bilag V).

På handelsministeriets forespørgsel om, hvorvidt de pågældende udkast efter Sundhedsstyrelsens formening måtte være i overensstemmelse med de svenske råd og anvisninger, har Sundhedsstyrelsen i sin skrivelse af 17. december 1958 udtalt som sin opfattelse, at det vil være forsvarligt at tillade forhandling af dybfrosne middagsretter, når de i de pågældende udkast (dateret oktober 1958) angivne regler nøje overholdes og under forudsætning af, at detail-

lokalernes størrelse og varesortiment i øvrigt er sådanne, at behørig renlighed muliggøres, også selv om der opstilles en frysekonservator. Herudover har Sundhedsstyrelsen i sin nævnte skrivelse foreslået enkelte ændringer til henholdsvis bekendtgørelsesudkastets § 4, stk. 2, og cirkulæрудkastets § 1, stk. 4.

Ved sagens fremsendelse til landbrugsministeriet mener handelsministeriet at måtte lægge til grund, at der - som det gøres gældende fra forbrugerside - her i landet er et udækket og stadigt stigende behov for en udvidet adgang for forbrugerne til at kunne indkøbe færdige dybfrosne retter. Handelsministeriet har i denne forbindelse også bemærket sig de synspunkter og den indstilling til sagen, der fra producenterne side har fundet udtryk i skrivelsen af 27. november 1957 fra De samvirkende danske Andelsslagteriers Fælleskontor til landbrugsministeriet.

Heroverfor står de synspunkter og betænkeligheder, der har været gjort gældende dels af slagter- og viktualiebranchens organisationer, dels af Veterinærdirektoratet.

På det således foreliggende grundlag finder handelsministeriet for sit vedkommende at burde anbefale, at de fremsatte ønsker om, at der åbnes adgang for salg fra købmandsforretninger af dybfrosne retter med indhold af kød eller slagteaffald, imødekommes.

Handelsministeriet lægger herved vægt på Sundhedsstyrelsens seneste erklæring i sagen, hvorved bemærkes, at købmandsorganisationerne overfor handelsministeriet har udtalt efter omstændighederne at kunne gå ind for de af Sundhedsstyrelsen angivne krav.

For så vidt den ønskede nyordning er foreslået gennemført således, at det vil stå de lokale sundhedsmyndigheder frit, om de vil benytte sig af adgangen til at lade ordningen få virkning for vedkommende lokale område, bemærkes endvidere, at handelsministeriet for sit vedkommende vil anse det for ønskeligt, om der, når erfaringer er indvundet, *kunne gennemføres ensartede retstilstande på dette område for hele landet* (fremhævet her).

Handelsministeriet skal herefter anbefale, at det foreliggende udkast dateret oktober 1958 med ændringer som angivet i Sundhedsstyrelsens erklæring af 17. december 1958 søges gennemført.«

Under 27. juni 1959 udfærdigede landbrugsministeriet bekendtgørelse nr. 231 om dybfrosne kødretten og cirkulære nr. 129 om samme emne.

¹⁹⁾ Se hertil § 12, stk. 1, 1. pkt., i lov nr. 174 af 28. april 1950 om levnedsmidler m. m.

Det sidstnævnte cirkulære er suppleret med cirkulære nr. 22 af 10. februar 1961 om tilsyn med forhandling af kødvarer, herunder dybfrosne kødretter, fra købmandsforretninger og lignende levnedsmiddelvirksomheder.

Forholdet er herefter det, at der ved landbrugsministeriets bekendtgørelse nr. 231 af 27. juni 1959 - under forudsætning af vedkommende kommunalbestyrelses vedtagelse herom²⁰⁾ — er åbnet adgang for vedkommende sundhedskommission, henholdsvis politimester til at give tilladelse til fra kolonialforretninger og lignende levnedsmiddelforretninger at forhandle dybfrosne retter, der foruden kød eller slagteaffald, ved kogning eller stegning inden dybfrysningen, indeholder en eller flere varmebehandlede bestanddele (garniture) i et sådant omfang, at disses vægt udgør mindst 25 % af den samlede rets nettovægt.

Det bemærkes, at den anførte begrænsning, hvorefter disse retter skal indeholde mindst 25 % garniture, *på ingen måde* er begrundet i sundhedsmæssige hensyn eller i andre hensyn af betydning for forbrugerne, lige så lidt som den er begrundet i kødkontrolmæssige hensyn. Begrænsningen er medtaget i den landbrugsministerielle bekendtgørelse *efter ønske fra repræsentanter for slagter- og viktualiebranchen, der herigennem har tilsigtet en begrænsning af vareudvalget.*

Det kan tilføjes, at kommunalbestyrelsen i ca 775 kommuner har vedtaget at åbne adgang for sundhedskommissionen, respektive politimesteren til at give tilladelse til forhandling af dybfrosne kødretter fra kolonialforretninger og lignende levnedsmiddelforretninger.

Der er ved bekendtgørelsen af 27. juni 1959 sket et principielt kraftigt brud med den hidtil gældende retstilstand, hvorefter kød, slagteaffald og kødvarer i princippet alene måtte forhandles fra de godkendte slagter- og viktualieforretninger.

Ved det ovenfor nævnte cirkulære af 10. februar 1961 er tilsynet med kolonialforretninger og lignende levnedsmiddelforretninger, der har fået tilladelse til forhandling af saltede og røgede, holdbare varer i ringe mængde, jfr. § 22, stk. 3, 3. pkt., i bekendtgørelse nr. 434 af 15.

²⁰⁾ Er der ikke godkendt noget almindeligt kødkontrolregulativ for kommunen, er såvel bekendtgørelse nr. 434 af 15. oktober 1949 om indenrigs kødkontrol som bekendtgørelse nr. 231 af 27. juni 1959 umiddelbart gældende for kommunen (landbrugsministeriets skrivelse til Bryndum sogneråd af 14. juli 1960).

oktober 1949 om indenrigs kødkontrol, og/eller til forhandling af dybfrosne kødretter *henlagt til sundhedskommissionerne*, idet Veterinærdirektoratet overfor landbrugsministeriet havde erklæret, at direktoratet ikke mente at kunne påtage sig en kontrol med disse forretninger, svarende til den, som Veterinærdirektoratet fører med slagter- og viktualieforretninger. Veterinærdirektoratets tilsyn med kolonialforretninger og lignende levnedsmiddelforretninger er herefter indskrænket »til et overtilsyn, der kun kan påregnes udført i begrænset omfang og rent stikprøvevis.«

6. Sundhedsvedtægter.

I 1854 fremsendte det kgl. sundhedskollegium et forslag til justitsministeriet om oprettelse af et sundhedspoliti i kongeriget. Da justitsministeriet ikke mente at kunne tiltræde det af sundhedskollegiet foreslåede grundlag for den nye ordning, blev der under 3. juli 1856 ved en gennem justitsministeriet ad mandatum udfærdiget allerhøjeste ordre nedsat en kommission med det hverv at tage de herhenhørende forhold og navnlig sundhedskollegiets forslag under nøjeste overvejelse. Den 1. oktober 1857 fremsatte justitsministeren (Simony) et forslag i Landstinget, gående ud på, at der i hver købstad og i hver politijurisdiktion på landet skulle oprettes sundhedskommissioner, der blandt andet skulle træffe foranstaltninger til at hindre salg af bedærvede og forvanskede levnedsmidler. I motiverne til lovforslaget hedder det blandt andet:

»Med hensyn til det vigtige spørgsmål om, hvorledes organerne for sundhedspolitiet skulle indrettes, var der oprindeligt af sundhedskollegiet foreslået et amts-sundhedspoliti, bestående af amtmanden, physicus og et 3. af amtsrådet og købstædernes komunalbestyrelser valgt medlem, hvilket sundhedspoliti skulle være det egentlig virksomme organ, og sundhedskommissioner i hver enkelt landkommune samt i hver købstad. Denne ordning af forholdet har kommissionen derimod, vistnok med rette, anset for upraktisk. Det kan nemlig ikke ventes, at et hele amtet omfattende sundhedspoliti som det egentlige organ for sundhedstjenesten skulle kunne udøve en tilstrækkelig og indgribende virksomhed og erhverve det fornødne kendskab til forholdene på de enkelte steder, medens på den anden side en sundhedskommission i hver enkelt kommune på landet, der kun består af et eller flere sogne, *ikke ville finde tilstrækkeligt stof for sin virksomhed, ligesom ingen enhed i*

de foranstaltninger, der i sanitær henseende bør træffes derved kunne ventes opnået, hvilket i denne sag er af så stor vigtighed»²¹⁾).

Landstinget foretog nogle ændringer i lovforslaget, som imidlertid under behandlingen i Folketinget blev ganske omformet. Således fremstod lov af 12. januar 1858 om tilvejebringelsen af sundhedsvedtægter.

I denne lov er det bestemt, at der skal tilvejebringes sundhedsvedtægter i København og samtlige købstæder, medens der kun er pligt til at tilvejebringe sundhedsvedtægter i de sognekommuner, »hvor vedkommende amtsråd er agter det fornødent.« Intet amtsråd har dog benyttet beføjelsen til at påbyde tilvejebringelsen af sundhedsvedtægter, idet sognerådene selv har taget initiativet hertil. Bortset fra ca. 15 sognekommuner findes der nu en sundhedsvedtægt i i alle landets kommuner.

Sundhedsvedtægternes gyldighed er betinget af, at de er stadfæstede af justitsministeren. Ved kongelige resolutioner af 23. april 1924 og af 30. april 1929 blev imidlertid henholdsvis alle sager vedrørende sundhedsvæsenet og sager vedrørende sundhedsvæsenet i almindelighed, herunder blandt andet sundhedsvedtægterne, henlagt til indenrigsministeriet henholdsvis fra

justitsministeriet og fra ministeriet for sundhedsvæsen²²⁾.

Ifølge § 1, 2. pkt., i loven af 12. januar 1858, skal forslag til sundhedsvedtægter udarbejdes af justitsministeriet (nu indenrigsministeriet) og forelægges vedkommende kommunalbestyrelse til beslutning »med opfordring til at afpasse dem efter hvert steds særlige forhold«. Imidlertid overlod man det i en årrække til kommunalbestyrelserne selv at udarbejde sådanne forslag, men da det i praksis viste sig uhensigtsmæssigt, at ministeriet i hvert enkelt tilfælde skulle udarbejde forslag til sundhedsvedtægt for vedkommende kommune, blev der for sognekommunerne vedkommende, allerede medens dette sagsområde henhørte under justitsministeriet, udarbejdet en normalsundhedsvedtægt for landkommuner, jfr. herved justitsministeriets cirkulære nr. 7 af 25. januar 1924. For sognekommunerne er der senest i 1960 udarbejdet en normalsundhedsvedtægt.

Generelt kan det siges, at normalsundhedsvedtægtens ordlyd kun tillades fraveget, hvor særlige forhold gør sig gældende.

Derimod er der ikke udarbejdet en normal sundhedsvedtægt for købstadkommunerne.

Som nævnt skal sundhedsvedtægterne stadfæstes af indenrigsministeriet, og dette gælder ligeledes forandringer i og tillæg til bestående sundhedsvedtægter, jfr. § 1, 8. pkt., i loven af 12. januar 1858²³⁾.

§ 2, 1. pkt., i loven af 12. januar 1858 bestemmer, at de stadfæstede vedtægter skulle være bindende for de pågældende byers og landsognes beboere, »hvorfor de skulle læses til ting og på anden hensigtsmæssig måde bringes til offentlig kundskab«. Det samme gælder om senere forandringer og tillæg.

I § 1 i bekendtgørelse nr. 507 af 31. december 1923 er det nu foreskrevet, at bekendtgørelse om, at en sundhedsvedtægt er stadfæstet, og hvornår den træder i kraft, på vedkommende kommunes bekostning bliver at indrykke 3 gange i den eller de aviser, i hvilke bekendtgørelser fra kommunalbestyrelsen plejer at offentliggøres. Det samme gælder med hensyn til tillæg til eller ændringer i tidligere stadfæstede vedtægter, jfr. bekendtgørelsens § 3. Ifølge bekendtgørel-

²¹⁾ I den i 1951 afgivne 8. betænkning fra Forvaltningskommissionen af 1946 hedder det side 88:

»Det direkte arbejde med sundhedsvedtægternes overholdelse bør som hidtil hvile på folkevalgte organer med en kommune som virkekreds. Denne ordning har gammel hævd. Et effektivt tilsyn forudsætter forholdsvis små geografiske områder, og forståelsen af de hygiejniske krav betydning vil have større udsigt til at vinde fodfæste i befolkningen, hvis kravenes håndhævelse overlades til befolkningens egne talsmænd, end hvis ordningen baseres på et mere bureaukratisk præget embedsmandstilsyn. Kommissionen finder derfor ikke at kunne tiltræde det forslag, der under de senere års diskussion om dette spørgsmål har været fremme om at nedlægge sundhedskommissionerne og oprette kommissioner med en politikreds som område.

Imidlertid kan det ikke nægtes, at hele sundhedslovgivningen under nutidens hygiejniske krav stiller sundhedskommissionerne langt større opgaver end tidligere, opgaver, der ikke alene kræver megen forståelse for hygiejnens betydning, men også en teknisk indsigt, som sundhedskommissionernes medlemmer ikke kan være i besiddelse af, og da der kun i et fåtal af sognekommuner findes teknisk sagkyndige knyttet til kommunerne som funktionærer, vil der normalt ikke stå sagkundskab til disposition for sundhedskommissionerne udover den lægelige.«

Med hensyn til sundhedskommissionernes virkeområde henvises i øvrigt til tidsskriftet »Sundhedsplejen«, 1963, side 55 og side 57.

²²⁾ Det kan i denne forbindelse nævnes, at sager vedrørende undersøgelse af levnedsmidler ved kgl. resolution af 2. oktober 1939 blev overført fra justitsministeriets til indenrigsministeriets forretningsområde, jfr. bekendtgørelse nr. 372 af 3. oktober 1939.

²³⁾ Det må bemærkes, at den senere lovgivning vedrørende mælkekontrol og indenrigs kødkontrol har

sens § 2 skal vedtægten, respektive tillægget hertil eller ændringen heri, være trykt senest 8 dage før den dag, da den træder i kraft, og vedkommende kommunalbestyrelse har at drage omsorg for, at et passende antal eksemplarer kan fås til købs for en rimelig pris, samt at bekendtgøre, hvor og til hvilken pris eksemplarerne vil kunne købes.

Derimod er den i § 2, stk. 3, i lov nr. 467 af 14. december 1923 foreskrevne *meddelelse* i lovtidende om ministerielle anordninger, hvis tekst ikke optages i lovtidende, ved lov nr. 279 af 18. juni 1951 bortfaldet, for så vidt angår anordninger, der er udfærdiget den 1. januar 1951 eller senere.

§ 2, 4.-5. pkt., i loven af 12. januar 1858, som ændret ved lov nr. 242 af 7. juni 1963, bestemmer endvidere, at overtrædelse af sundhedsvedtægterne straffes med bøder, og at sagerne skal behandles som politisager.

Loven af 12. januar 1858 var oprindelig begrænset til at gælde for tiden indtil den 1. april 1863, men ved lov af 29. december 1862 blev det bestemt, at loven skulle forblive i kraft indtil den 1. april 1868, og ved lov af 28. marts 1868 blev det bestemt, at loven - med en i § 2 angiven ændring, som ikke har haft praktisk betydning — skulle gælde uden særlig tidsbegrænsning.

Ifølge § 2, 3. pkt., i loven af 12. januar 1858 er politidirektøren i København, *amtmandene* og *politimestrene* »forpligtede til at våge over vedtægternes nøjagtige efterlevelse«. Sundhedskommissionerne nævnes ejendommeligt nok *ikke* i loven om tilvejebringelse af sundhedsvedtægter, men sundhedskommissionerne er - som fremhævet af K. V. Stang i Håndbog for danske Kommuner, II, 1955, side 641 — af lovgiveren forudsat oprettet som lokale, folkevalgte organer i alle kommuner, hvor sundhedsvedtægt tilvejebringes, således at kommissionernes opgave skal være at føre det stedlige tilsyn med sundhedsvedtægternes overlevelse.

Sundhedskommissionens medlemmer vælges af kommunalbestyrelsen blandt kommunens til deltagelse i kommunale valg berettigede beboe-

re. Antallet af medlemmer varierer en del, men skal udgøre mindst 3. I reglen består sundhedskommissionen af mindst 5 medlemmer.

Med hensyn til sundhedskommissionernes sammensætning indeholdes for *købstædernes* vedkommende i § 19, stk. 1, 3. pkt., i lov om købstadkommunernes styrelse, jfr. lovbekendtgørelse nr. 328 af 6. juli 1950, følgende bestemmelse:

»Til sundhedskommissionen, der tiltrædes af politimesteren og vedkommende kredslæge, vælger byrådet de medlemmer, som efter den for købstaden gældende sundhedsvedtægt skal udnevnes af rådet.«

I købstadkommunallovens § 19, stk. 1, 4. pkt., er det bestemt, at politimesteren er formand for sundhedskommissionen, men at byrådet med indenrigsministeriets godkendelse kan bestemme, at borgmesteren - i Århus købstad eventuelt en rådmand - overtager formands-hvervet²⁴).

De citerede bestemmelser i loven om købstadkommunernes styrelse må sammenholdes med § 7 i lov nr. 87 af 21. april 1914 om embedslægevæsenets ordning, der er sålydende:

»Kredslægen er medlem af sundhedskommissionen i den af kredsens kommuner, hvor han har bopæl. Han er rådgiver for *de øvrige* sundhedskommissioner i kredsen og har ret til at deltage i deres forhandlinger, dog uden stemmeret. Han skal i betimelig tid underrettes om tid og sted for hvert mødes afholdelse og om de vigtigste forhandlingsemner.«

Indenrigsministeriet har med støtte i nogle af indenrigsministeren (Dahlgard) den 17. februar 1931 i Folketinget fremsatte udtalelser og i den reale betragtning, at kredslægens medbestemmelsesret i sundhedsmæssige spørgsmål ikke er af mindre vægt, fordi sagen foreligger udenfor hans bopælskommune, antaget, at embedslægelovens § 7 ved købstadkommunalloven er ændret derhen, at kredslægen som - stemmeberettiget - medlem tiltræder samtlige købstadkommunale sundhedskommissioner i lægekredsen.

Det menes altså, at det med købstadkommunallovens udtryk, at sundhedskommissionerne »tiltrædes« af politimesteren og kredslægen, ikke har været hensigten at angive en forskel mellem de pågældende personers og de af by-

bemyndiget landbrugsministeren til at stadfæste sundhedsvedtægtsbestemmelser for disse specielle områder. De herhenhørende regler, der normalt betegnes som henholdsvis »regulativ angående mælkekontrol på produktionsstedet« og »regulativ angående kødkontrol«, udgør nu en væsentlig bestanddel af det kompleks af kommunale vedtægter, som sammenfattes under navnet »sundhedsvedtægter«, jfr. K. V. Stang i Haandbog for danske Kommuner, 1955, side 640-41.

²⁴) Der henvises til Folketingets Forhandlinger, 1930-31, sp. 4758-59, sp. 4762, sp. 4766, sp. 4771-72, sp. 4784, sp. 4787, Landstingets Forhandlinger, 1932-33, sp. 1074-75, og Folketingets Forhandlinger, 1932-33, sp. 4061.

rådet valgte medlemmers stilling i kommissionen, men at ordet »tiltræde« ikke betegner andet end modsætningen til »vælge«.

Den anførte opfattelse har fundet udtryk i indenrigsministeriets skrivelse af 14. marts 1936 til bestyrelsen for Den danske Købstadforening, hvor det hedder, at ministeriet må holde for, at kredslægen er stemmeberettiget medlem af sundhedskommissionen såvel i den købstad, i hvilken han har bopæl, som af sundhedskommissionerne i de øvrige købstæder indenfor lægekredsen.

Loven om *landkommunernes* styrelse, jfr. lovbekendtgørelse nr. 329 af 6. juli 1950, indeholder derimod ingen bestemmelser om sundhedskommissionernes sammensætning, heller ikke om, hvem der skal beklæde formandsposten.

For de sognekommunale sundhedskommissioner gælder derfor reglen i embedslægelovens § 7 uforandret, således at kredslægen vedblivende kun er *rådgivende* for de udenfor hans bopælskommune værende sundhedskommissioner.

Som det fremgår af den citerede bestemmelse i embedslægelovens § 7, 3. pkt., påhviler det sundhedskommissionerne at underrette kredslægen om tid og sted for afholdelse af møder og om de vigtigste forhandlingsemner. K. V. Stang anfører i Håndbog for danske Kommuner, II, 1955, side 642-43, at dette er en bestemmelse, »som det vist kniber en del med at få overholdt de fleste steder i landet«²⁵⁾.

²⁵⁾ I tidsskriftet »Sundhedsplejen«, 1959, side 69, skriver kredslæge S. L. Henriksen:

»Det er ... ikke så underligt, at... forholdet til sundhedskommissionerne arter sig højst forskelligt landet over. Nogle steder udfoldes der fra embedslægens side et stort arbejde for at holde sundhedskommissionerne i ånde ved at tilstille dem sager og ved flittig deltagelse i deres møder. Andre steder får sundhedskommissionerne lov til at passe sig selv og vege terer uforstyrret, og måske reagerer embedslægen endda ikke, når han lejlighedsvis indvarsles til et møde.

I de større byer, hvor sundhedskommissionen har fast månedlig mødedag, og hvor embedslægen sædvanligvis får lejlighed til at gennemgå sagerne inden mødet, ligger samarbejdet naturligvis i faste rammer. Anderledes på landet, hvor mange sundhedskommissioner desværre ikke overholder deres forpligtelse til at underrette politimester og embedslæge om møders afholdelse og dagsorden.

På sådanne steder afhænger det naturligvis i høj grad af embedslægens indstilling, om en ændring i forholdene skal opnås. Hvis embedslægen har dårlig tid og finder det bekvæmest at lade tingene gå, som de bedst kan, og trøster sig med, at sundhedskommis-

sionen selv har ansvaret, kan udviklingen forme sig meget utilfredsstillende. Hvor embedslægen trods indvarsling udebliver fra møder - f. eks. fordi dagsordens emner ikke er opgivet eller tilsyneladende er af ringe betydning — må sundhedskommissionen få den opfattelse, at indvarslingen er en formalitet, som man ligeså godt kan undlade.

I virkeligheden er det ønskeligt, at embedslægen — og politimesteren — såvidt muligt deltager i alle møder. Selvom de på dagsordenen optagne sager er af mindre betydning, skulle det være mærkeligt, om der ikke fra embedslægens eller politimesterens side kunne bringes emner på bane til sundhedskommissionens orientering eller som tilskyndelse til at tage visse opgaver op, opgaver, som sundhedskommissionen måske ikke selv har haft øje for, eller som den er vejet tilbage for at beskæftige sig med, fordi den har savnet fornøden opmuntning og bistand dertil.

Derfor er sådan mødedeltagelse aldrig overflødig, og kun ad den vej opnås den personlige kontakt, der kan vække og vedligeholde sundhedskommissionens initiativ og udvikle en betryggende forvaltningsmæssig forretningsgang på de områder, hvor sundhedskommissionens tilladelser, godkendelser eller dispensationer kræves, og hvor i mange tilfælde kredslægens direkte medvirkning og godkendelse er forudsætningen for, at sundhedskommissionens afgørelser bliver lovlige.«

Fra *sundhedsvedtægterne* kan der i særlige tilfælde meddeles dispensation. Normalt kan sundhedskommissionerne ikke selv meddele dispensation fra sundhedsvedtægtens bestemmelser, men dette kan kun ske, hvis der i sundhedsvedtægten er udtrykkelig hjemmel dertil. Dispensation kan altid meddeles af indenrigsministeriet (boligministeriet) eller landbrugsministeriet for så vidt angår sundhedsvedtægtsbe-

stæmmelser om kødkontrol antagne dyrlæge.

²⁶⁾ Herved må forstås den af sundhedskommissionen i henhold til landbrugsministeriets cirkulære nr. 69 af 2. april 1951 vedrørende tilsyn med overholdelse af bestemmelser om kødkontrol antagne dyrlæge.

stemmelser om mælkekontrol på produktionsstedet og kødkontrolregulativerne. Normalt meddeler ministerierne dog ikke dispensation fra sundhedsvedtægtsbestemmelserne, hvis de kommunale myndigheder (kommunalbestyrelsen og

sundhedskommissionen) modsætter sig dette. For så vidt angår sognekommuner kan dispensationen meddeles af amtmænd, *såfremt* dispensationen anbefales såvel af kommunalbestyrelsen som af sundhedskommissionen.

TIDLIGERE REFORMBESTRÆBELSER

Med skrivelse af 11. juli 1960 forelagde Sundhedsstyrelsen for indenrigsministeriet et udkast til bekendtgørelse om dybfrosne levnedsmidler og et dertil hørende cirkulærudkast. Udkastene skulle dog *ikke* vedrøre kød, slagteaffald og kødvarer og ej heller fisk og fiskevarer, hvilket betød, at Sundhedsstyrelsens udkast praktisk taget kun skulle gælde for frugt, grøntsager og fjerkræ.

Under 27. juli 1960 udbad indenrigsministeriet sig en udtalelse om udkastene fra 1) fiskeriministeriet, 2) landbrugsministeriet, 3) handelsministeriet 4) Statens Husholdningsråd, 5) Danske Husmødres Forbrugerråd, 6) Fællesforeningen for Danmarks Brugsforeninger, 7) sundhedskommissionen for København, 8) sundhedskommissionen for Frederiksberg, 9) Gentofte kommunes sundhedskommission, 10) Århus sundhedskommission, 11) sundhedskommissionen i Odense, 12) Ålborg sundhedskommission, 13) sundhedskommissionen i Randers, 14) Esbjerg kommunes sundhedskommission, 15) Foreningen af sundhedskommissioner i Københavns amt, 16) Foreningen af sundhedskommissioner i Frederiksborg amts landkommuner samt 17) Det byggetekniske Nævn.

I skrivelse af 17. januar 1961 udtalte landbrugsministeriet, at det havde anmodet blandt andet Landbrugsrådet og Landbrugets Afsætningsråd om en udtalelse, men at disse organisationer havde fundet det rigtigst at afvente fremkomsten af en betænkning fra det af Akademiet for de tekniske Videnskaber under 14. december 1960 nedsatte udvalg vedrørende forhandling om frysevarer. Landbrugsministeriet erklærede herefter at ville vende tilbage til sagen, når endeligt svar forelå fra Landbrugsrådet og Landbrugets Afsætningsråd.

Med skrivelse af 1. marts 1961 fremsendte handelsministeriet til indenrigsministeriet afskrift af de fra de interesserede erhvervsorganisationer m.v. indhentede udtalelser. Handelsministeriet erklærede samtidig at ville finde det hensigtsmæssigt, at der blev givet organisationerne lejlighed til at udtale sig påny efter fremkomsten af den i landbrugsministeriets skrivelse omhandlede betænkning.

Den nævnte betænkning, der blev afgivet i februar 1962, og som forelå offentlig tilgængelig ret kort tid efter nærværende udvalgs nedsættelse, foreligger som A. T.V.-beretning nr. 42 (nedenfor omtalt som A.T.V.-udvalgets betænkning).

Udvalget havde følgende sammensætning: Overdyrlæge H. Riemann, Slagteriernes Forskningsinstitut, formand.

Dyrlæge Jørgen Korsbang, Akaciemiet for de tekniske Videnskaber, sekretær.

Driftsleder, dr. med. vet. Bruno Albertsen, A/S Irma.

Civilingeniør P. Erner Andersen, H.D., Statens Husholdningsråd.

Afdelingsleder, lektor P. A. Bruhn, Hygiejnisk-bakteriologisk Laboratorium, Den kgl. Veterinær- og Landbohøjskole.

Direktør Aage Ellemann, Hovedstadens Brugsforening.

Direktør, civilingeniør Ove Høybye, A/S Beauvais.

Civilingeniør Poul Fr. Jensen, Fiskeriministeriets Industritilsyn.

Direktør, lektor Mogens Jul, Slagteriernes Forskningsinstitut.

Direktør, civilingeniør E. Kjær, A/S Plumrose. Stadsdyrlæge Svend O. Koch, Århus.

Civilingeniør Mogens Kondrup, Slagteriernes Forskningsinstitut.

Ingeniør S. Toksvig Larsen, A/S Brødrene Gram.

Overingeniør J. Mosgaard-Jensen, A/S Atlas. Chefkonsulent Poul Berri Nielsen, De samvirkende Købmandsforeninger i Danmark.

Stadsdyrlæge H. O. Pedersen, Frederiksberg, og Dyrlæge Bent Simonsen, Slagteri- og Konserverlaboratoriet.

I et sammendrag af de resultater, hvortil udvalget er nået, hedder det blandt andet:

»Fra lagringsforsøg med typiske, kommercielt pakkede frysevarer af god kvalitet kendes den tid, det gennemsnitlig tager, før disse frysevarer er blevet kvalitetsforringede så meget, at trænebedømmelser netop kan konstatere afvigelser fra begyndelses- eller topkvaliteten. Fra disse og andre forsøg vides det endvidere, at der kræ-

ves flere gange længere lagringsfrist, før kvalitetsforringelsen bevirker, at varerne passerer grænsen for acceptabel kvalitet.

Da dette grundlag er det bedste, der i øjeblikket findes, er det blevet benyttet til en vurdering af indflydelsen på de forskellige varetypers kvalitetsbevaring under de tid- og temperaturomstændigheder, de vil blive udsat for under frostlagring, transport og i frostsalgdiske. Man har af forsigtighedsgrunde regnet med, at lagringstiden, indtil kvalitetsgrænsen »acceptabel« passerer, kun er dobbelt så lang som tiden, indtil kvalitetsafvigelse netop kan konstateres.

Med det formål at opnå den mest rationelle udnyttelse af eksisterende frysehuses lagerrum foreslås det, at frysevarer deles op i følgende 3 holdbarhedsgrupper:

- Gruppe I: Acceptabel kvalitet passerer på mindre end 200 døgn (29 uger) ved -15° . Eksempler: Fed fisk, mager fisk, stegt kylling.
- Gruppe II: Acceptabel kvalitet passerer efter mellem 200 og 400 døgn (29 og 57 uger) ved -15° C. Eksempler: Ærter, bønner, blomkål, jordbær, svinekød.
- Gruppe III: Acceptabel kvalitet passerer efter mere end 400 døgn (57 uger) ved -15° C. Eksempler: Hindbær, rå kylling, oksekød.

Tilgængelige oplysninger vedrørende lagringstiden af danske frysevarer viser, at under 10 % af varerne lagres i mere end 260 døgn

(37 uger) i frysehus og ligeledes under 10 % i mere end 150 døgn (21 uger) i frostdisk.

På grundlag af en beregning af, hvilke temperaturer, der må kræves i frysehuse og frostdiske, hvis frysevarerne skal have en acceptabel eller bedre kvalitet efter de nævnte lagringstider, kan udvalget anbefale følgende *lagringstemperatur i frysehuse*:

Gruppe I: -30° C.

Gruppe II: -22° C.

Gruppe III: -15° C.

Da der næppe endnu findes tilstrækkelig frysehuskapacitet ved -30° C, bør højere temperatur accepteres indtil videre under forudsætning af, at lagringstiden nedsættes tilsvarende, således at kvalitetsforringelsen ved den praktisk mulige temperatur ikke overstiger den, der findes efter 29 uger ved -30° C. For fisk er denne tilsvarende lagringstid 14 uger ved -22° C.«

Udvalget fremhæver, at forbedret behandling eller emballering kan medføre, at et produkt rykkes op i en højere gruppe.

Spørgsmålet om salg af frysevarer fra forskellige typer detailforretninger (frugt- og grøntforretninger, slagterforretninger, kolonialforretninger, bagerforretninger, fiskeforretninger m. m.) har været rejst i udvalget, men udvalget nøjedes med at anbefale, at der blev foretaget en grundig undersøgelse af mængden af luftbårne mikroorganismer i forskellige typer detailforretninger og af betydningen heraf for frysevarer, der er emballeret normalt.

KAPITEL 6

UDKAST TIL LOV OM DYBFROSNE LEVNEDSMIDLER M. V.

Kapitel 1.

Dybfrosne levnedsmidler.

§ 1.

Denne lovs kapitel 1 gælder enhver art af levnedsmidler, som tilvirknes ved frysning og emballeres, således at det pågældende levnedsmiddel fremtræder som bestemt til i originalpakning at blive solgt i frosset tilstand til forbruger, jfr. dog stk. 3, 4 og 5. De pågældende levnedsmidler betegnes i det følgende som dybfrosne levnedsmidler.

Stk. 2. Lovens regler om salg og forhandling finder også anvendelse ved udlevering til medlemmer af forbrugsforeninger og lignende. Medmindre indenrigsministeren træffer anden bestemmelse, finder lovens regler også anvendelse ved salg til restaurationsvirksomheder, kostforplejninger og lignende.

Stk. 3. Dybfrosne levnedsmidler, der er bestemt til udførsel her fra landet, samt konsumis omfattes ikke af denne lov.

Stk. 4. Denne lov kommer ikke til anvendelse på dybfrosne levnedsmidler, der tilberedes og fryses i en slagter- eller viktualieforretning, forudsat at varerne ikke afhændes uden for den pågældende forretning. Sådantilberedning og frysning er betinget af sundhedskommissionens godkendelse. Indenrigsministeren kan dog bestemme, hvilke krav der skal stilles til lokaler, udstyr m. v., herunder med hensyn til tilberedningslokalets størrelse og karakteren af det til forretningen hørende fryseanlæg, ligesom indenrigsministeren kan fastsætte bestemmelser for tilberedning og frysning i de nævnte tilfælde. Opfyldes kravene i disse bestemmelser, kan godkendelse ikke nægtes.

Stk. 5. Indenrigsministeren kan bestemme, at dybfrosne levnedsmidler, der tilberedes og fryses i andre forretninger end de i stk. 4 nævnte, hvortil der er knyttet et tilberedningslokale, ikke omfattes af loven, forudsat at varerne ikke afhændes uden for den pågældende forretning. Bestemmelserne i stk. 4, 2., 3. og 4. pkt., finder tilsvarende anvendelse.

§ 2.

Tilvirkning og engroslagring af dybfrosne levnedsmidler må kun finde sted

- a) for så vidt angår kød, slagteaffald og kødvarer, der omfattes af loven om udførsel af kød m. m., samt fjerkræ, der omfattes af loven om slagtning, forhandling, udførsel og indførsel af fjerkræ m. v., på de af landbrugsministeren i medfør af disse love autoriserede virksomheder,
- b) for så vidt angår fisk og fiskevarer, der omfattes af loven om kvalitetskontrol med fisk og fiskevarer, på de af fiskeriministerens i medfør af nævnte lov dertil autoriserede virksomheder, samt
- c) for så vidt angår alle andre levnedsmidler på virksomheder, som af indenrigsministeren eller af den myndighed, han dertil bemyndiger, opnår særlig autorisation dertil.

Stk. 2. Den i stk. 1, litra c), omhandlede autorisation vil være at meddele virksomheder, hvis indretning og drift må antages at sikre en hygiejnisk og sundhedsmæssig forsvarlig tilvirkning eller engroslagring af de pågældende varer. Væsentlige ændringer i virksomhedens indretning eller drift må ikke foretages uden forudgående godkendelse. For autorisationen betales en af indenrigsministeren fastsat årlig afgift til delvis dækning af udgifterne ved kontrol med virksomheden.

Stk. 3. Vedkommende minister fastsætter bestemmelser om den temperatur, hvortil dybfrosne levnedsmidler ved tilvirkning skal nedfryses, og den temperatur, hvorved de skal engroslagres.

Stk. 4. Indenrigsministeren kan tilbagekalde en i medfør af stk. 1, litra c), meddelt autorisation, såfremt virksomheden gør sig skyldig i overtrædelse af de i denne lov eller i medfør af denne givne forskrifter eller af levnedsmiddellovgivningen i øvrigt, således at der er nærliggende fare for, at virksomheden ikke fremtidigt vil blive drevet på en hygiejnisk og sundhedsmæssigt forsvarlig måde.

Stk. j, En i medfør af stykke 4 truffet afgørelse kan af den, afgørelsen vedrører, forlanges indbragt for domstolene. Begæring herom skal fremsættes inden 30 dage, efter at afgørelsen, der skal indeholde oplysning om adgangen til at begære domstolsprøvelse og om fristen herfor, er meddelt. Indenrigsministeren anlægger retssag mod den pågældende i den borgerlige retsplejes former. Såfremt det må anses for påkrævet, kan det i afgørelsen bestemmes, at denne, uanset om der begæres domstolsprøvelse, har virkning fra det tidspunkt, den er meddelt. Når sagen er anlagt, kan retten ved kendelse afgøre, om den pågældende må udøve virksomheden under sagens behandling. Såfremt tilbagekaldelsen findes lovlig ved dommen, kan det i denne bestemmes, at anke ikke har opsættende virkning.

§ 3.

Fjerkræ, der omfattes af loven om slagtning, forhandling, udførsel og indførsel af fjerkræ m. v., må kun detailforhandles som dybfrosne levnedsmidler, såfremt det er forsynet med det i den nævnte lovs § 6 omhandlede mærke samt åbnet og rensat inden nedfrysningen. Indenrigsministeren kan bestemme, at frosset og derefter helt eller delvis optøet fjerkræ ved detailforhandling skal være forsynet med angivelse af, at nedfrysning har været foretaget.

Stk. 2. Indenrigsministeren kan fastsætte nærmere regler til sikring af den hygiejniske beskaffenhed af vildt, der detailforhandles som dybfrosne levnedsmidler.

§ 4.

Indenrigsministeren kan bestemme, at dybfrosne levnedsmidler, der indføres fra et fremmed land, og hvis indførsel ikke er betinget af særlig autorisation eller tilladelse i medfør af den under landbrugsministeren eller fiskeriministeren hørende lovgivning, kun må udbydes til salg på nærmere fastsatte vilkår til sikring af varenes hygiejniske beskaffenhed.

Stk. 2. Bestemmelsen i stk. 1 finder tilsvarende anvendelse ved indførsel af dybfrosne levnedsmidler fra Færøerne.

Indenrigsministeren kan bestemme, på hvilken måde dybfrosne levnedsmidler skal emballeres, mærkes, transporteres og opbevares. Det kan herunder påbydes, at dybfrosne levnedsmidlers nettovægtindhold skal være angivet i gram eller kilogram.

§ 6.

Detailforhandling af dybfrosne levnedsmidler må kun ske fra fast udsalgssted, der opfylder nærmere af indenrigsministeren fastsatte krav til lokalernes indretning. Forhandling må ikke påbegyndes, før sundhedskommissionen skriftligt har godkendt lokalerne. Indenrigsministeren fastsætter regler vedrørende personalets sundhedstilstand.

Stk. 2. Indenrigsministeren kan dog bestemme, at omførsel til salg af dybfrosne levnedsmidler efter godkendelse fra sundhedskommissionen skal kunne ske fra køretøjer, hvis ejer disponerer over et udsalgssted, der er godkendt i medfør af stk. 1, eller når udkørslen sker direkte fra en af de i § 2, stk. 1, omhandlede autoriserede virksomheder.

Stk. 3. Indenrigsministeren kan give nærmere regler for salg af dybfrosne levnedsmidler fra automat.

Stk. 4. De i medfør af stk. 1, 1. pkt., fastsatte krav til lokalernes indretning kan uanset bestemmelsen i § 10 af kommunalbestyrelsen med indenrigsministerens samtykke ændres i mildnende retning ved bestemmelse i sundhedsvedtægten eller et særligt tillæg hertil under forudsætning af, at det udtrykkeligt anføres, på hvilke punkter de pågældende krav herved fraviges.

Stk. 5. Indenrigsministeren kan i det omfang, hygiejniske hensyn tilsiger det, bestemme, at visse varer ikke eller kun på nærmere angivne vilkår må forhandles sammen med dybfrosne levnedsmidler.

Kapitel 2.

Færdigpakkede, udskårne kødvarer i detailpakning (»kølede varer«).

§ 7.

Indenrigsministeren kan bestemme, at visse former for færdigpakkede, udskårne kødvarer i detailpakning skal kunne forhandles fra andet fast udsalgssted end slagter- og viktualieforretninger eller fra køretøj. Det er en forudsætning herfor, at det pågældende udsalgssted opfylder betingelserne for at blive godkendt til forhandling af dybfrosne levnedsmidler, jfr. § 6, stk. 1, eller at sundhedskommissionen i henhold til § 6, stk. 2, har godkendt, at der fra det pågældende køretøj kan foregå salg af dybfrosne levnedsmidler.

Stk. 2. For forhandling i henhold til stk. 1 gælder følgende bestemmelser:

a) de pågældende varer skal, medmindre inden-

rigsministeren træffer anden bestemmelse, modtages direkte fra en af landbrugsministeriet i medfør af loven om udførsel af kød m. m. autoriseret produktionsvirksomhed og være mærket i overensstemmelse med de for sådanne virksomheder gældende mærkningsregler,

- b) varen skal opbevares i og forhandles fra køleindretninger, hvori lufttemperaturen ikke overstiger en af indenrigsministeren fastsat temperatur, og
- c) emballagen skal være forsynet med en angivelse af, hvornår varen er pakket.

Stk. 3. Indenrigsministeren kan give nærmere regler for salg af de i stk. 1 omhandlede kødvarer fra automat.

Stk. 4. Bestemmelserne i § 5 finder i øvrigt tilsvarende anvendelse på de i stykke 1 omhandlede kødvarer.

Kapitel 3.

Almindelige bestemmelser.

§ 8.

Med bøde eller hæfte straffes den, der

- a) tilvirker eller engroslagrer dybfrosne levnedsmidler uden at være i besiddelse af fornøden autorisation,
- b) forhandler sådanne levnedsmidler uden at have opnået fornøden godkendelse fra sundhedskommissionen,
- c) fra andet fast udsalgssted end slagter- og viktualieforretninger forhandler de i § 7 omhandlede kødvarer uden at have opnået den efter § 6, stk. 1, fornødne godkendelse eller
- d) fra et køretøj, der ikke i henhold til § 6, stk. 2, er godkendt til salg af dybfrosne levnedsmidler, forhandler de i § 7 omhandlede kødvarer.

Stk. 2. Den, der meddeler urigtige eller vildledende oplysninger til brug ved behandling af spørgsmålet om meddelelse af autorisation, tiladelse eller godkendelse eller i forbindelse med ansøgning herom fortier oplysninger af betydning for sagens afgørelse, straffes med bøde eller hæfte, medmindre strengere straf er forskyldt efter borgerlig straffelov.

Stk. 3. Den, der overtræder bestemmelserne i § 2, stk. 2, 2. pkt., § 3, stk. 1, 1. pkt., eller § 7, stk. 2, straffes med bøde eller hæfte.

Stk. 4. I forskrifter, der udstedes i medfør af loven, kan der fastsættes straf af bøde eller hæfte for overtrædelse af bestemmelser i forskrifterne.

Stk. 5. Der kan pålægges en virksomheds

ejer eller bruger bødeansvar, selv om overtrædelsen ikke kan tilregnes ham som forsætlig eller uagtsom. For overtrædelser, der begås af aktieselskaber, andelsselskaber eller lignende, kan der pålægges selskabet som sådant bødeansvar. For bødeansvar fastsættes ingen forvandlingsstraf.

Stk. 6. De i lov om retsens pleje kapitel 68, 69 og 71 omhandlede retsmidler finder anvendelse i samme omfang som i sager, som det efter de almindelige regler tilkommer statsadvokaten at forfølge.

§ 9.

Loven om levnedsmidler m. m., loven om indenrigs kødkontrol, loven om slagtning, forhandling, udførsel og indførsel af fjerkræ m.v. samt loven om kvalitetskontrol med fisk og fiskevarer finder anvendelse for så vidt angår dybfrosne levnedsmidler, medmindre andet følger af nærværende lov eller de i medfør af denne udfærdigede bestemmelser.

§ 10.

Bestemmelserne i nærværende lov samt de i medfør af denne udfærdigede bestemmelser gælder uanset modstående bestemmelser i de enkelte kommuners sundhedsvedtægter og kødkontrolregulativer og kan ikke ændres ved sådanne vedtægts- og regulativbestemmelser, hverken i skærpende eller mildnende retning, jfr. dog § 6, stk. 4.

§ 11.

Tilsynet med overholdelsen af denne lov og de i medfør heraf udfærdigede forskrifter påhviler Sundhedsstyrelsen, sundhedskommissionerne, embedslægerne, politiet, toldvæsenet samt de under landbrugsministeriet og fiskeriministeriet hørende tilsynsmyndigheder, hver inden for sit myndighedsområde. For så vidt angår de i § 2, stk. 1, litra c), nævnte virksomheder udøves overtilsynet af indenrigsministeren eller af den myndighed, han dertil bemyndiger.

Stk. 2. De af de nævnte myndigheder i medfør af denne lov truffene afgørelser kan indbringes for indenrigsministeren, dog for så vidt angår de i § 2, stk. 1, litra a) og b), nævnte virksomheder for henholdsvis landbrugsministeren og fiskeriministeren.

§ 12.

Nærværende lov træder i kraft den

§ 13.

Loven gælder ikke for Færøerne.

Stk. 2. Lovens § 3 og §§ 5–8 gælder ikke for Grønland.

Bemærkninger til lovudkastet

Det er ikke nødvendigt i *enkeltheder* at komme ind på den revolution i levnedsmiddelhandelen, der finder sted. Butikstyperne er i gang med at ændre sig, og supermarkederne vinder frem. I forbindelse hermed ændres vareudvalget, ikke blot som følge af, at man *samler flere varer inden for den samme butiksenhed*, men også på grund af ændringerne i *betjeningsformen*. Kun artikler med en betydelig omsætningshastighed tages med, medens de varer, som ikke har en tilstrækkelig omsætningshastighed, glider ud og går over på specialforretningen, den gamle laugsprægede butikstype ¹⁾.

Som led i billedet kommer udflytningen, den stigende beskæftigelse af hustruer i udeerhverv, der gør det særligt forståeligt, at husmoderen ønsker at spare tid såvel ved *indkøb* som ved *tilberedning* af levnedsmidler, og den nye teknik i levnedsmiddelindustrien og husholdningen ²⁾.

Uanset at der ved landbrugsministeriets bekendtgørelse nr. 231 af 27. juni 1959 om dybfrosne kødretter er gjort et forsøg på at imødekomme den udvikling, der her er antydnet, er det efterhånden blevet klart, at de gældende regler om forhandling af dybfrosne levnedsmidler ikke er tilfredsstillende. Særligt bemærkes, at man, når det, som det er sket ved den nævnte bekendtgørelse, overlades til den enkelte kommunalbestyrelse at træffe afgørelse af, hvorvidt der bør åbnes adgang til forhandling af dybfrosne kødretter fra kolonialforretninger og lignende levnedsmiddelforretninger, risikerer, at

kommunalbestyrelsen lader sin stillingtagen påvirke af snævre, erhvervspolitiske synspunkter.

Udvalgets hovedsynspunkter kan kort sammenfattes således:

1) Der bør gennemføres et sæt ensartede, landsomfattende regler, gældende for forhandling af dybfrosne levnedsmidler af enhver art, jfr. herved at handelsministeriet allerede i sin skrivelse til landbrugsministeriet af 7. februar 1959 pegede på det ønskelige i gennemførelse af ensartede retstilstande på dette område *for hele landet* ³⁾.

Med det forbehold, der følger af, at man ikke i en bekendtgørelse kan opregne *samtlig* de vilkår, der bør være opfyldt for, at forhandling af dybfrosne levnedsmidler fra et butikslokale kan tillades, idet f. eks. spørgsmålet om lokalets størrelse i nogen grad må afhænge af et konkret skøn, som kun kan udøves lokalt, synes udgangspunktet at måtte være, at erhvervslivet har et rimeligt krav på, at reglerne ikke afviger fra den ene kommune til den anden.

Hvad der med hensyn til den erhvervsmæssige levnedsmiddeldistribution skønnes hygiejnisk forsvarligt i den ene kommune, kan næppe anses for at være hygiejnisk uforsvarligt i nabokommunen.

Dette er baggrunden for bestemmelsen i § 10 i lovudkastet, hvor det siges, at lovens bestemmelser samt de i medfør af denne udfærdigede bestemmelser ikke kan ændres ved bestemmelser i den enkelte kommunes sundhedsvedtægt, hverken i skærpende eller mildnende retning. Der gøres dog i § 6, stk. 4, en undtagelse for så vidt angår de i medfør af § 6, stk. 1, fastsatte regler om indretning af de lokaler, i hvilke der finder forhandling sted af dybfrosne levnedsmidler, jfr. nærmere § 13, stk. 2, i bekendtgørelsesudkastet.

På dette punkt vil bekendtgørelsens regler om lokalernes indretning vedtægtsmæssigt kunne ændres i mildnende retning, »såfremt forholdene i den enkelte kommune gør det påkrævet«. Her er blandt andet tænkt på den situation, at det på grund af manglende kloakering er umu-

¹⁾ Jfr. herved Viggo Villadsen, tidsskriftet »Sundhedsplejen« 1959, side 108.

²⁾ Ifølge tidsskriftet »Konserver og Dybfrost« 1963, side 125, udtalte folketingsmand Niels Eriksen den 4. oktober 1963:

»Dybfrost bliver stadig mere populær i danske køkkener. Sidste år solgte danske butikshandlere for ca. 75 mill. kr. dybfrost, dækkende 150 forskellige produkter. Der er i dag 12.000 dybfrysere installeret i butikkerne mod mindre end 100 for blot 10 år siden, og der er grund til at tro, at udviklingen i dybfrostsalget vil fortsætte i takt med behovet for lettelse i husmoderens daglige arbejde i køkkenet. Forbrugernes stigende interesse er måske demonstreret tydeligst gennem salget af hjemmefrysere. For ca. 3 år siden havde ca. 20.000 husstande hjemmefrysere, i dag er tallet nærmere 100.000.«

³⁾ Jfr. foran side 43.

ligt at gennemføre bekendtgørelsens krav om indretning af vandkloset og om håndvask med rindende vand, eller at det i udbyggede kommuner måtte vise sig påkrævet at fravige kravet i bekendtgørelsesudkastets § 10, stk. 1, 2. pkt., hvorefter gulvarealet skal andrage mindst 20 m² og loftshøjden mindst 2,5 m.

2) Ved kommissoriet er det pålagt udvalget at gennemgå og eventuelt fremsætte ændringsforslag til de her i landet gældende bestemmelser om forhandling af dybfrosne levnedsmidler samt om forhandling af kød, slagteaffald og kødvarer, og udvalget har forstået kommissoriet således, at det i første række har været tanken at bede udvalget overveje, under hvilke vilkår disse varer kunne blive solgt i en videre kreds af forretninger end hidtil.

Medens der således i kommissoriet kun tales om bestemmelser vedrørende *forhandling*, har udvalget dog også anset sig for beføjet til at beskæftige sig med regler for *tilvirkning* for så vidt angår varegrupper, som ikke efter de i dag gældende regler er undergivet en autorisationsordning, hvorhos udvalget har overvejet mere almindelige retningslinier med henblik på en *koordinering* af de bestemmelser for produktionsleddene, der bør være en forudsætning for at tillade en spredning af detailhandelen med dybfrosne levnedsmidler.

Bortset herfra er der i udvalget enighed om, at de nærmere regler for produktionen og engroslagringen af kød, slagteaffald, kødvarer og fjerkræ og af fisk og fiskevarer samt for transporten af disse levnedsmidler til og med engrosleddet som hidtil bør henhøre under henholdsvis landbrugsministeriet og fiskeriministeriets ressort.

Med hensyn til baggrunden for udvalgets nedsættelse kan der foruden den direkte anledning, som opstod i tilknytning til nogle af erhvervsorganisationernes udtalelser i forbindelse med den af Monopoltilsynet i sommeren 1961 gennemførte prisundersøgelse⁴⁾, være grund til særlig at pege på det ønske, som i de senere år gentagne gange er blevet fremsat af sundhedskommissionerne i en række af de større kommuner, nemlig om en af de øverste centrale myndigheder foretaget koordinering af regler for *detailhandelen* med *de forskellige arter* af dybfrosne levnedsmidler, idet der her foreligger et område, hvor de fleste sundhedskommissioner føler sig noget usikre.

Der er i udvalget enighed om at anse det for

ønskeligt, at reglerne for detailforhandling af dybfrosne levnedsmidler samt for transporten fra engros- til detailleddet i princippet bliver de samme *for de forskellige arter*, således at der ikke opretholdes forskelligheder i retsgrundlaget, der alene beror på, at nogle varer efter deres beskaffenhed henhører under et af erhvervsministerierne (landbrugsministeriet eller fiskeriministeriet).

For så vidt angår detailforhandling og transport fra engros- til detailleddet, må udvalget endvidere nære betænkelighed ved at foreslå indført regler, der varierer efter levnedsmidlets art, f. eks. en opbevaringstemperatur, der er afhængig af, hvilken »holdbarhedsgruppe« en bestemt varer må antages at tilhøre⁵⁾.

Til kapitel 1.

Dybfrosne levnedsmidler

Til § 1.

Man har foretrukket at angive, hvad området for loven er, fremfor at fastlægge en definition af det dybfrosne levnedsmiddel i særlig relation til loven.

I § 1, stk. 1, siges det, at lovens kapitel 1 gælder enhver art af levnedsmidler, som tilvirkes ved frysning og *emballeres*, således at det pågældende levnedsmiddel fremtræder som bestemt til i originalpakning at blive solgt i frosset tilstand til forbruger. Sådanne levnedsmidler betegnes i lovudkastet som dybfrosne levnedsmidler. Der er hermed sket en afgrænsning i forhold til sådanne levnedsmidler, der tilvirkes ved frysning, men som ikke *fremtræder* på den nævnte måde, idet tilvirkningen f. eks. foretages for at udligne sæsonsvingninger. Det er således ret almindeligt, at dybfrosne levnedsmidler forhandles og transporteres mellem produktions- og engrosvirksomheder til brug ved frembringelse af et levnedsmiddel i andet end dybfrosset stand, f. eks. i konserveret stand.

Kød- og mælkehygiejnisk Forening for danske Dyrslager har overfor udvalget udtalt, at det måtte anses for meget uheldigt, hvis en eventuel lovgivning om dybfrosne levnedsmidler på nogen måde kunne virke hæmmende for anvendelsen af den moderne frysetekniks anvendelse ved opbevaring af levnedsmidler, der falder

⁵⁾ Dyrslæge G. Mortensen vil i tidsskriftet »Konserver og Dybfrost« 1962, side 44, ud fra et levnedsmiddelkontrollsynspunkt meget fraråde, at man indfører differentierede bestemmelser for temperaturer i transport- og detailleddet.

⁴⁾ Jfr. nedenfor side 93 ff.

uden for den gruppe, hvis forhold man ønsker at regulere.

Foreningen har i skrivelse af 29. august 1963 foreslået følgende formulering:

»Ved dybfrosne levnedsmidler forstås i denne lov enhver art af frosne levnedsmidler, der er fremstillet med det formål at sælges i frosen tilstand, og som er emballeret i for forbrugeren bestemte detail- eller institutionspakninger samt mærket dybfrossen —« (efterfulgt af deklarationen af det pågældende levnedsmiddel).

Sundhedskommissionen for København udtaler sig i skrivelse af 10. september 1963 på linie hermed.

Slagteriernes Forskningsinstitut har i skrivelse af 14. august 1963 foreslået følgende affattelse:

»Ved dybfrosne levnedsmidler forstås i denne lov enhver art af levnedsmidler, der fremtræder færdigemballeret til salg til forbruger i nedfrosset tilstand. Ved færdigemballeret forstås, at det pågældende levnedsmiddel er pakket i den emballage, i hvilken den endelige forbruger vil modtage varen.

Salg af uemballerede dybfrostvarer i detail- eller institutionsenheder er ikke tilladt.«

Dybfrostinstituttet har i skrivelse af 30. august 1963 foreslået følgende affattelse:

»Ved dybfrosne levnedsmidler forstås i denne lov enhver art af levnedsmidler, der fremtræder som bestemt til salg til forbruger i nedfrosset tilstand. Med hensyn til fjerkræ betragtes dog kun grydeklart og/eller parteret, dyrlægekontrolleret fjerkræ som dybfrosset. Denne lov gælder ikke dyre- og fuglevildt.

Ved salg, forhandling og lignende udtryk forstås i denne lov falbydelse, fordeling og levering under enhver form, herunder udlevering til slutforbruger«.

Lovudkastets formulering ligger ret nær ved *Industrirådets*, der er sålydende:

»Denne lov omfatter dybfrosne levnedsmidler, der er tilvirket med henblik på salg i for forbrugeren bestemte detailpakninger«.

Foreningen af Sundhedskommissioner i Københavns Amt er i skrivelse af 25. september 1963 gået ind for følgende formulering:

»Ved dybfrosne levnedsmidler forstås i denne lov enhver art af levnedsmidler, der ved deres emballering fremtræder som bestemt til salg til forbruger i nedfrosset tilstand.«

Over for denne definition såvel som over for den i lovudkastet indeholdte er det blevet anført, at det vil være let at omgå lovens regler, såfremt loven alene skal angå sådanne dybfrosne

levnedsmidler, der forsynes med emballage. Hertil er imidlertid at sige, at forbrugerne hurtigt vil lære, at den i loven liggende beskyttelse er knyttet til emballagen.

Såvel i den af Foreningen af Sundhedskommissioner i Københavns Amt foreslåede formulering: »fremtræder som bestemt til salg til forbruger i nedfrosset tilstand« som i lovudkastets formulering: »fremtræder som bestemt til i originalpakning at blive solgt i frosset tilstand til forbruger« ligger, at omstændighederne, f. eks. derved at varen befinder sig i en salgskonserver, gør det ganske klart for kunden, at der er tale om en dybfrossen vare i gængs forstand.

Med hensyn til forståelsen af ordet »originalpakning« bemærkes, at der må lægges vægt på, om det er tanken, at den pågældende emballage udelukkende eller overvejende skal bevare eller beskytte varen under frysning, lagring eller transport, eller at varen med netop denne emballage skal ende hos forbrugeren.

Ordet »forbruger« har i udkastet samme betydning som i lovsproget i øvrigt, jfr. § 4 i lov nr. 81 af 16. marts 1963 om indseende med priser, § 16 i lov om uretmæssig konkurrence og varebetegnelse, jfr. lovbekendtgørelse nr. 145 af 1. maj 1959^{5a)} og § 2, stk. 1, 2. pkt., i lov om slagting, forhandling, udførsel og indførsel af fjerkræ m. v., som affattet ved lov nr. 111 af 27. marts 1963.

Dybfrostinstituttet har udtrykt ønske om, at der efter ordet »forbruger« indføjes: »for uden yderligere tilberedning at kunne steges, koges, på anden måde opvarmes eller optøes for endelig brug«, men udvalget finder, at denne tilføjelse, der f. eks. vil overflødig gøre bestemmelsen i udkastets § 3, stk. 1, 1. pkt., i for høj grad vil indsnævre lovudkastets anvendelsesområde.

Landbrugsrådet har i skrivelse af 3. september 1963 foreslået følgende definition:

»Ved dybfrosne levnedsmidler forstås i denne lov enhver art af levnedsmidler, der er nedfrosset til en nærmere angivet temperatur og bestemt til detailforhandling i nedfrosset tilstand.

Ved salg, forhandling og lignende udtryk forstås i denne lov tillige falbydelse, fordeling og levering under enhver form, herunder udleve-

^{5a)} Se hertil udtalelsen i Rigsdagstidende 1923-24, sp. 5053-54, hvoraf fremgår, at salg til forbruger ikke nødvendigvis er »noget egentligt detailsalg«, men at varen kan sælges »i større eller mindre partier direkte fra en gros lager«.

ring til medlemmer af andelsvirksomheder og lignende.»

Hertil er at sige, at udvalget stiller sig skeptisk over for tanken om, at loven kun skal omfatte sådanne levnedsmidler, der er nedfrosset til en bestemt lavere temperatur, dels fordi der i så fald næppe ganske kan bortses fra faren for en omgåelse af lovens bestemmelser derved, at levnedsmidlet nedfrysnes til en temperatur, der blot er *no get* højere end den fastsatte, dels fordi det i givet fald kan være vanskeligt eller umuligt bevismæssigt at konstatere, til hvilken temperatur et levnedsmiddel *har* været nedfrosset.

Udvalget kan derimod tiltræde, at det generelt bestemmes, at dybfrosne levnedsmidler ved tilvirkningen skal nedfrysnes til en nærmere angiven temperatur. Dette er baggrunden for lovudkastets § 2, stk. 3.

Når det i lovudkastets § 1, stk. 3, er foreslået, at loven ikke skal vedrøre konsumis, skyldes det, at der efter udvalgets opfattelse ikke er trang til ændring af de gældende regler på dette felt, nemlig dels landbrugsministeriets bekendtgørelse nr. 219 af 24. maj 1960 om tilvirkning og forhandling af konsumis, der er udfærdiget i medfør af § 1, stk. 2, i lov nr. 109 af 31. marts 1930 om tillæg til lov nr. 129 af 12. april 1911 om handel med smør og fremmede landbrugsprodukter m.m. samt - efter bemyndigelse fra indenrigsministeriet — i medfør af §§ 5, 12 og 15 i lov nr. 174 af 28. april 1950 om levnedsmidler m.m., dels indenrigsministeriets bekendtgørelse nr. 273 af 28. juni 1960 om detailforhandling m.v. af konsumis, der er udfærdiget i medfør af § 5, stk. 5 og 7, § 7 samt § 12, stk. 1, i lov nr. 174 af 28. april 1950 om levnedsmidler m.m.

Når det i § 1, stk. 3, yderligere er udtalt, at dybfrosne levnedsmidler, der er bestemt til udførsel her fra landet, ikke omfattes af loven, har man villet stille industrien væsentligt friere, end det er tilfældet efter bestemmelsen i § 11, stk. 1, i lov nr. 174 af 28. april 1950 om levnedsmidler m.m.

Bestemmelserne i § 1, stk. 4 og 5, er motiveret ved den betragtning, at det i alt væsentligt kun er de *industrielt* fremstillede dybfrostvarer, hvormed man bør have hånd i hanke.

§ 1, stk. 4, er mere vidtgående, end hvad bestemmelsen i § 7, 2. pkt., sammenholdt med § 8, stk. 2, i landbrugsministeriets bekendtgørelse nr. 231 af 27. juni 1959 om dybfrosne kødretter fører til. I denne bekendtgørelse gøres en undtagelse fra reglen om, at tilvirkning skal ske i en *autoriseret* kødvarevirksomhed, dog kun

i det omfang slagterforretningen eller viktualieforretningen tilvirker dybfrosne kødretter til salg fra egen butik, men i *øvrigt* gælder bekendtgørelsens regler, herunder tilvirknings- og emballeringsreglerne i § 2 samt mærkningsreglerne i § 8, dog bortset fra § 8, stk. 1, litra a).

Udvalget har imidlertid anset det for ubetænkeligt at indrømme slagter- og viktualieforretninger det privilegium, som § 1, stk. 4, betyder⁶⁾, men det er en selvfølge, at disse forretninger skal overholde de almindelige regler, herunder med hensyn til indretning og drift af salgskonserver og detailfrostlagre, for så vidt de forhandler dybfrosne levnedsmidler, som de ikke selv har fremstillet.

Med bestemmelsen i § 1, stk. 5, har man haft bagerforretninger og fiskeforretninger i tankerne.

Til § 2.

a) I § 24, stk. 1, i lov nr. 150 af 11. maj 1954 om kvalitetskontrol med fisk og fiskevarer er det foreskrevet, at tilvirkning, frysning og enhver anden form for forarbejdning af fisk og fiskevarer, frostlagring af sådanne varer samt ompakning af fiskevarer med engrossalg for øje kun må finde sted i en af fiskeriministeren dertil autoriseret virksomhed⁷⁾.

⁶⁾ I skrivelse af 30. august 1963 erklærer Københavns Slagterlaug samt Slagtermesterforeningen for København og Omegn, at de går ud fra, at autorisation ikke vil blive krævet for så vidt angår nedfrysning af finker, forloren skildpadde, hjerner, nyrer, lever, brisler og spæk, »hvilke varer vore medlemmer af økonomiske grunde fremstiller i større partier, end der kan sælges på selve fremstillingsdagen«. De to organisationer bemærker i denne forbindelse, at opbevaring i almindeligt kølerum ikke er tilstrækkeligt, da varen i så fald kun kan holde sig i nogle dage.

⁷⁾ Ifølge den nævnte lovs § 24, stk. 4, kan autorisationen alene meddeles virksomheder, der er indrettet i overensstemmelse med de for hver enkelt virksomhed af fiskeriministeriet efter forhandling med *sundhedsmyndighederne* og Direktoratet for Arbejds-tilsynet givne anvisninger. Ifølge § 25, stk. 4, i lov nr. 506 af 20. december 1950 om kvalitetskontrol med fisk og fiskevarer skulle forhandling ske mellem fiskeriministeriet og *Sundhedsstyrelsen*, men allerede i 1951 gennemførtes på Sundhedsstyrelsens foranledning den praksis, at den fornødne forhandling foregik ved direkte brevveksling mellem fiskeriministeriets industritilsyn og embedslægerne, dog således at forhandling for Københavns kommunes vedkommende fortsat foregik med sundhedskommissionen for København. I et cirkulære af 4. april 1951 til embedslægerne gjorde Sundhedsstyrelsen rede for den nye ordning og henledte samtidig opmærksomheden på, at der ikke herved var sket nogen indskrænkning i de beføjelser, der ifølge sundhedsvedtægterne måtte være tillagt sundhedskommissionerne i forbindelse med godkendelse af og tilsyn med virksomheder af den omtalte art.

De af fiskeriministeren i medfør af den nævnte lov udfærdigede autorisationer vil almindeligvis indebære en tilladelse for vedkommende ansøger til fremstilling af alene en af de i loven omhandlede former for tilvirkning, eksempelvis fremstilling af helkonserver og halvkonserver, røgning, stegning, filetering eller frysning. I ikke få tilfælde vil dog en autorisation til filetfremstilling være kombineret med en tilladelse til frysning og frostlagring af fisk og fiskevarer.

Enhver autorisationsansøgning afgøres på grundlag af foreliggende tegninger over og beskrivelse af virksomhedens indretning og udstyr, samt de fra Direktoratet for Arbejdstilsynet, de lokale sundhedsmyndigheder og fiskerikontrol-len indhentede udtalelser om ansøgningen.

For de enkelte autorisationsformer gælder der ud over de i kvalitetsloven indeholdte almindelige regler en lang række af fiskeriministeriet udarbejdede, mere detaljerede forskrifter, jfr. til eksempel fiskeriministeriets bekendtgørelser nr. 283 af 1. november 1956 om fremstilling af fiskefilet m. v. og nr. 210 af 1. juli 1953 om frysning af fisk m. v.

For autorisationen betales en af fiskeriministeren med hjemmel i kvalitetslovens § 44 fastsat årlig afgift, der i størrelse varierer med autorisationens nærmere omfang.

En autorisation meddeles normalt som gældende indtil videre, men bevarelsen af en autorisation er altid gjort betinget af, at de i kvalitetsloven samt de i medfør af denne fastsatte bestemmelser nøje overholdes, at indehaveren til enhver tid retter sig efter de anvisninger, der måtte blive givet af ministeriet eller dets tilsynsførende, sundhedsautoriteterne og arbejdstilsynet, og at indehaveren i øvrigt følger de forskrifter, som er eller senere måtte blive givet med hensyn til varenes fremstilling, mærkning, opbevaring og transport m. v.

I øvrigt hjemler kvalitetslovens § 24, stk. 6, 2. pkt., mulighed for tilbagekaldelse, såfremt virksomheden gør sig skyldig i grov eller gentagen overtrædelse af de i loven eller i medfør af denne givne forskrifter eller i tilsidesættelse af de for autorisationen særligt stillede vilkår.

Tilbagekaldelse af autorisationer har fundet sted i enkelte tilfælde. Som hovedregel vil dog

en tilbagekaldelse af en autorisation have karakter af en midlertidig foranstaltning, indtil forholdene i den pågældende virksomhed på ny er bragt i forskriftsmæssig stand.

b) Hjemmel for autorisation af de af landbrugsministeren til fremstilling og udførsel her fra landet af *kød, slagteaffald og kødvarer* autoriserede virksomheder og af de autoriserede frysehuse findes i § 1 i lov nr. 215 af 16. juni 1958 om udførsel af kød m. v.

Ved kød i denne forstand forstås kød af 1) heste, 2) stort kvæg, 3) kalve, 4) får, 5) lam, 6) geder og 7) svin, jfr. definitionerne i § 1 i lov nr. 423 af 12. april 1949 om indenrigs kødkontrol⁸⁾.

Kun de nævnte virksomheder er, medmindre landbrugsministeren undtagelsesvis tillader andet, berettiget til at fremstille, konservere og oplagre kød, slagteaffald og kødvarer af de nævnte dyr *med henblik på eksport*, medens andre virksomheder er uberettiget hertil, men kan fremstille, konservere og oplagre kød, slagteaffald og kødvarer *med henblik på salg på hjemmemarkedet*, dog med de begrænsninger, der følger af § 6, jfr. § 8, i lov nr. 423 af 12. april 1949 om indenrigs kødkontrol.

Disse begrænsninger kan gengives således:

1) Pølser og andre *tilberedte kødvarer*, tilvirkede i ikke-autoriserede virksomheder, må ikke *indføres* og *forhandles* i kommuner, hvor der er påbudt kødkontrol, *medmindre det er tilladt* ved bestemmelse i kommunalt kødkontrolregulativ, eller det drejer sig om kødvarer, der indføres af private til eget forbrug.

2) Det er forbudt udenfor de af landbrugsministeren dertil autoriserede virksomheder at tilvirke kødkonserver og kødekstrakt *til forhandling*.

3) Enhver, der erhvervsmæssigt tilvirker kødvarer, skal, forinden virksomheden påbegyndes, gøre skriftlig anmeldelse derom til den pågældende sundhedskommission og må ikke påbegynde virksomheden, forinden sundhedskommissionens skriftlige godkendelse foreligger.

Hjemmel for autorisation af fjerkræslagterier og fjerkrækonserverfabrikker findes i § 2 og § 5 i lov nr. 217 af 16. juni 1958 om slagtning, forhandling, udførsel og indførsel af fjerkræ

og at § 4 i lov nr. 174 af 28. april 1950 om levnedsmidler m. m. også indeholder bestemmelser, der berører disse industrivirksomheder. »Embedslægerne skal derfor, forinden afgivelsen af udtalelser til fiskeriministeriet, altid indhente den pågældende sundhedskommissions erklæring over sagen.«

⁸⁾ I lov nr. 42 af 22. marts 1897 om tilsyn med udførselen af fersk kød var kredsen af dyr indskrænket til 1) kvæg, 2) får, 3) geder og 4) svin. I lov nr. 69 af 24. april 1903 om tilsyn med udførsel af fersk og let saltet kød m. m. omfattede kredsen af dyr 1) heste, 2) hornkvæg, 3) får, 4) geder og 5) svin.

m. v., således som denne lov er ændret ved lov nr. 111 af 27. marts 1963.

Ved fjerkræ forstås i denne lov 1) høner, 2) haner, 3) kyllinger, 4) kapuner, 5) poularder, 6) kalkuner, 7) gæs, 8) ænder og 9) duer. Landbrugsministeren er berettiget til at henføre andet fjerkræ under loven, men ministeren har ikke benyttet denne bemyndigelse.

Kun de nævnte virksomheder er berettiget til at fremstille, konservere og oplagre det af loven omfattede fjerkræ *med henblik på eksport*, medens andre virksomheder er uberettigede hertil. Med hensyn til salg på hjemmemarkedet af det af loven omfattede fjerkræ gælder det ifølge lovens § 2, stk. 1, at sådant fjerkræ kun må forhandles, være sig fra butik eller på anden måde, for så vidt det er *slagtet på de autoriserede fjerkræslagterier*. Undtaget herfra er alene producenters salg af slagtet fjerkræ fra egen virksomhed a) direkte til forbruger, b) til anvendelse i dennes private husholdning, c) såfremt levering foregår på producentens ejendom.

Den af landbrugsministeriet til *slagteri- og kødwarevirksomheder* udstedte autorisation omfatter allerede ret til at tilvirke dybfrosne varer, idet landbrugsministeriet er af den opfattelse, at dybfrysning ganske må sidestilles med andre behandlingsmåder, f. eks. kogning, hvortil der heller ikke kræves *særlig* autorisation. Dette betyder dog ikke, at de af landbrugsministeriet autoriserede kødwarevirksomheder efter fremkomsten af bekendtgørelse nr. 231 af 27. juni 1959 om dybfrosne kødretter uden fornyet besigtigelse alle er blevet anset for egnede til fremstilling af sådanne kødretter, jfr. herved navnlig bestemmelserne i bekendtgørelsens § 2, stk. 1, litra b, c og e. Dette hænger sammen med, at der på enhver af landbrugsministeriet autoriseret virksomhed af dette ministerium er ansat permanent tilsynspersonale, hvis opgave det er i forbindelse med Veterinærdirektoratet at sikre, at enhver form for behandling af varerne er hensigtsmæssig og i overensstemmelse med gældende regler samt foregår under egnede lokale-mæssige forhold.

Med hensyn til spørgsmålet om, hvilke betingelser landbrugsministeriet sædvanligvis stiller for at meddele autorisation til kødwarevirksomheder, frysehuse, fjerkræslagterier og fjerkrækonservesfabrikker, herunder med hensyn til lagertemperatur og til de pågældende virksomheders erlæggelse af kontante ydelser, være sig en gang for alle eller med periodiske mellemrum, og med hensyn til indberetning, respektive

fornyelse af ansøgning om autorisation i tilfælde af større bygningsmæssige ændringer, omlægning af produktionen m. v., har landbrugsministeriet meddelt følgende oplysninger:

Betingelser: At virksomheden opfylder gældende bestemmelser i almindelighed, og specielt at den er indrettet og drives hensigtsmæssigt med henblik på den produktion, der skal foregå i virksomheden.

Landbrugsministeriet har herved henvist til bestemmelserne i §§ 1 og 13 i bekendtgørelse nr. 320 af 20. december 1924 angående udførsel af kød m. m. af heste, hornkvæg, får, geder og svin samt bestemmelserne i tillæg nr. 561 af 15. november 1946 til fornævnte bekendtgørelse og i §§ 12 og 27 i bekendtgørelse nr. 281 af 3. juli 1963 om indsamling, slagting, forhandling og udførsel af fjerkræ m. v. Landbrugsministeriet har endvidere henvist til bestemmelserne i regulativ nr. 168 af 18. maj 1925 vedrørende renlighed i slagtehuse m. m. samt transport af kød.

Lagertemperatur: Forskellig efter varens art.

Ydelser: I almindelighed ingen, fordi eksporten har en sådan størrelse, at staten betaler kontroludgifterne i henhold til lov nr. 346 af 6. december 1961 om statens overtagelse af visse udgifter ved offentlig kontrol i forbindelse med udførsel af landbrugsprodukter. For 1962 betalte staten kontroludgifterne ved 154 virksomheder, delvis ved 36 og ikke ved 52.

Ombygning og omlægning af produktionen: Enhver ombygning skal godkendes, og hvis ombygning ved inspektioner skønnes påkrævet (f. eks. i forbindelse med en omlægning af produktionen), stilles krav herom som betingelse for autorisationens opretholdelse.

Antal autoriserede virksomheder: Tal for bestemte grupper kan være vanskelige at give, fordi der er så mange kombinationer. Et svine-slagteri kan således være kombineret med kreaturslagteri, offentligt slagtehus, pølsefabrik, konservesfabrik, frysehus etc. Følgende tal kan gives:

77 svineslagterier, alle kombineret med kreaturslagteri og pølsefabrik, ca. 25 med offentlig slagtehus, nogle med konservesfabrik, nogle med frysehus.

11 kreatursportslagterier, hvoraf nogle kombineret med offentligt slagtehus, nogle med frysehus, enkelte med pølsefabrik.

20 kommunale, offentlige slagtehuse, hvoraf nogle kombineret med frysehuse.

55 pølse- og konservesfabrikker og lignende, hvoraf nogle kombineret med frysehus,

- enkelte med fjerkrækonserverfabrikation.
14 »egentlige« frysehuse.
64 fjerkræslakterier, hvoraf adskillige kombineret med frysehus.
1 fjerkrækonserverfabrik.

Landbrugsministeriet har yderligere oplyst, at autorisation meddeles »indtil videre« med bemærkning om, at tilbagekaldelse *nar som helst* vil kunne ske. I løbet af de senere år er et antal (ca. 10) virksomheders autorisation tilbagekaldt, fordi de stillede krav ikke skønnedes opfyldt. Landbrugsministeriet har i denne forbindelse bemærket, at det er vanskeligt at angive et nøjagtigt tal, fordi der, når problemer opstår, forhandles med virksomhedens ledelse, og et antal virksomheder har efter sådanne forhandlinger foretrukket selv at frasige sig autorisationen. Landbrugsministeriet har hertil føjet, at de fleste virksomheder, hvis autorisation er tilbagekaldt, har kunnet fortsætte med *indenrigs* produktion og handel, fordi de indenrigs krav fuldt ud er opfyldt.

Tilbagekaldelse af en autorisation ved dom er, så vidt det er landbrugsministeriet bekendt, aldrig forekommet.

Udvalget betragter det som et selvfølgeligt udgangspunkt for en lovgivning om dybfrosne levnedsmidler, at der træffes foranstaltning til at sikre, at sådanne levnedsmidler tilvirkes og engroslagres under betryggende hygiejniske forhold, hvorved bemærkes, at dybfrysningen ikke yder nogen som helst garanti for drab af de bakterier, der forårsager levnedsmiddelforgiftninger. Efter udvalgets opfattelse opnås en sådan sikring bedst ved en bestemmelse om, at tilvirkning her i landet af dybfrosne levnedsmidler kun må finde sted i en autoriseret virksomhed.

I § 4, stk. 1, 1. pkt., i lov nr. 174 af 28. april 1950 om levnedsmidler m. m. er det bestemt, at enhver, der *tilvirker levnedsmidler til salg*, skal gøre anmeldelse derom til sundhedskommissionen, og at virksomheden ikke må påbegyndes, forinden sundhedskommissionens godkendelse er erhvervet.

I forhold til gældende ret betyder udvalgets forslag derfor blot, at godkendelseskompetencen henlægges til *centraladministrationen*, hvorved der givetvis vil opnås større ensartethed i sagsbehandlingen⁹⁾.

⁹⁾ I Ugeskrift for Retsvæsen 1963, side 216, nævner Bernhard Gomard som eksempel på en strukturændring, som for en væsentlig del er fremkaldt af teknikken, tendensen på visse områder til *centralisering* både af udstedelsen af regler og af behandlingen af enkeltsager. »Udviklingen har skabt behov for

Man kan ikke forlange, at de forskellige sundhedskommissioner skal følge samme praksis ved bedømmelsen af, om det er forsvarligt at godkende, at en virksomhed påbegynder en levnedsmiddelproduktion, og man kan næppe heller forvente, at sundhedskommissionerne i de små kommuner har tilstrækkelig indsigt på dette område.

Det kan i øvrigt nævnes, at Foreningen af Konserverfabrikanter i Danmark og Foreningen af Importører af Råvarer til Næringsmiddelindustrien og Sømmenslutningen af Frugtpulpfabrikanter og -eksportører i Danmark henholdsvis i 1955 og i 1956 rettede henvendelse til indenrigsministeriet for at søge gennemført en autorisationsordning for frugt- og grøntkonserver m. v. Foreningerne, hvis henvendelse blev støttet af Danske Husmødres Forbrugerråd, anførte som begrundelse herfor, at der burde føres effektiv kontrol med de færdige varer¹⁰⁾.

Der kan også være grund til at pege på den reklamemæssige værdi, som er forbundet med en autorisation.

Videre bemærkes, at Danske Husmødres Forbrugerråd i skrivelse af 5. september 1963 har erklæret at måtte finde det rigtigt, at lovens bestemmelser omfatter tilvirkning, engroslagring, transport og forhandling, således at varens behandling fra dens tilvirkning til den købes af forbrugeren, kan betragtes som en ubrudt kæde, hvor der i hvert enkelt led er taget hensyn til, at varen kan nå forbrugeren i så god en tilstand som overhovedet muligt.

Kød- og mælkehygiejnisk Forening for danske Dyrleger og Sundhedskommissionen for København har samstemmende udtalt, at en lovgivning vedrørende dybfrosne levnedsmidler må omfatte såvel produktion som transport og forhandling.

Monopoltilsynet har i skrivelse af 20. september 1963 udtrykt betænkelighed ved, at adgangen til tilvirkning og engroslagring af dybfrosne levnedsmidler betinges af autorisation, idet der ved praktiseren af disse bestemmelser vil kunne knyttes betingelser til meddelelse af autorisation,

ensartethed og for særlig teknisk sagkundskab, og disse behov er søgt tilfredsstillet ved centralisering.»

Udvalget er i øvrigt med arbejdsministeriet enig i, at der forud for meddelelse af autorisation bør forhandles med Direktoratet for Arbejdstilsynet.

¹⁰⁾ I skrivelse til landbrugsministeriet af 7. august 1959 vedrørende spørgsmålet om en foreløbig fastlæggelse af begrebet æblecider har indenrigsministeriet udtalt, »at der ikke i lov nr. 174 af 28. april 1950 om levnedsmidler m. m. er hjemmel til at gøre fremstilling af bestemte varer afhængig af en autorisation«.

»som vil kunne gå ud over de ud fra sundhedsmæssige og hygiejniske krav strengt nødvendige, og som kan hæmme omsætningen og dermed billiggørelsen af varerne.«

For at imødekomme denne kritik er det i lovudkastets § 2, stk. 2, 1. pkt., fastslået, at autorisation vil være at meddele virksomheder, hvis indretning og drift må antages at sikre en hygiejnisk og sundhedsmæssig forsvarlig tilvirkning respektive engroslagring af de pågældende varer. Man har herved villet understrege, at autorisation ikke vil kunne nægtes, f. eks. fordi virksomhedens økonomiske grundlag ikke skønnes tilfredsstillende. Udkastet falder således i tråd med det almindelige næringsfrihedsprincip.

Udvalget har anset det for administrativt mest hensigtsmæssigt, at autorisationskompetencen for varearter, der i forvejen er undergivet kontrol, såsom kød, fjerkræ og fisk, henlægges til de samme myndigheder, der allerede udøver kontrollen med den pågældende vareart. I overensstemmelse hermed foreslås det, at autorisationskompetencen henlægges til *landbrugsministeren* for så vidt angår kød, slagteaffald, kødvarer og fjerkræ, som er omfattet af lov nr. 215 af 16. juni 1958 om udførsel af kød m. m.^{10a)} og lov nr. 217 af 1. juni 1958 om slagtning, forhandling, udførsel og indførsel af fjerkræ m. v., til *fiskeriministeren*, for så vidt angår fisk og fiskevarer, der omfattes af lov nr. 150 af 11. maj 1954 om kvalitetskontrol med fisk og fiskevarer¹¹⁾, og for så vidt angår alle andre levnedsmidler til *indenrigsministeren eller den myndighed, han dertil bemyndiger*. Med dette ordvalg har udvalget villet skabe hjemmel for indenrigsministeren til at delegere sin autorisationsbeføjelse, f. eks. til et direktorat, oprettet i tilknytning til det i lov nr. 182 af 5. juni 1959 omhandlede levnedsmiddelinstitut.

Det bemærkes i denne forbindelse, at Brugsforeningen HB i skrivelse af 27. august 1963 har foreslået, at alle spørgsmål vedrørende det offentlige kontrol med produktion og salg af levnedsmidler »af effektivitetsmæssige grunde henlægges til et særligt direktorat, der skal rum-

me den fornødne sagkundskab indenfor hygiejne, teknik, jura og økonomi, og hvortil der knyttes et råd, som også har repræsentanter for produktionen og varefordelingen, jfr. f. eks. Monopoltilsynet og Monopolrådet«.

Danmarks Fiskehandels- og Havfiskeri-Forening har i skrivelse af 29. august 1963 udtalt sig på anden måde. Det hedder her:

»Når man har et specielt ministerium for fiskerierhvervet, vil det være meningsløst at føre kontrollen med produktion og salg af fisk ind under andre ministerier«.

Dét ligger dog helt udenfor udvalgets kommissorium at beskæftige sig med ressortfordelingen, hvorved bemærkes, at en ændring af ressortfordelingen, herunder en overvejelse af, om det vil være muligt og hensigtsmæssigt at henlægge al statskontrol med levnedsmiddelproduktion og -handel til et særligt direktorat, vil kræve en meget indgående gennemgang af store dele af centraladministrationens arbejdsområde.

Med hensyn til udkastets § 2, stk. 3, henvises til de i medfør af lov nr. 245 af 27. maj 1908 om tilsyn med udførsel af kød m. m., jfr. nu lov nr. 215 af 16. juni 1958 om udførsel af kød m. m., udfærdigede regler for driften af de af landbrugsministeren autoriserede frysehus (nr. 351 af 15. november 1946 og nr. 185 af 11. september 1951). Autorisation er kun nødvendig, for så vidt kødet er beregnet til eksport, og der stilles i reglerne ingen temperaturkrav.

§ 37, stk. 4, i lov nr. 150 af 11. maj 1954 om kvalitetskontrol med fisk og fiskevarer er sålydende:

»Temperaturen i lagerrummet må ikke overstige — 18°.«

Det må anses for i høj grad ønskeligt, at de tekniske regler samarbejdes. Dette fremgår blandt andet af, at der findes flere frysehuse, der er autoriseret såvel af fiskeriministeren som af landbrugsministeren.

§ 2, stk. 3, giver i og for sig blot »vedkommende minister« hjemmel til at fastsætte bestemmelser om den temperatur, hvortil dybfrosne levnedsmidler ved tilvirkningen skal nedfryses, og den temperatur, hvorved de skal engroslagres, men det synes klart, at der med hjemmel i § 2, stk. 3, tillige vil kunne træffes bestemmelse om, at nedfrysningen skal kunne ske i løbet af en vis kortere tid.

Den i § 2, stk. 4, foreslåede adgang til at tilbagekalde en meddelt autorisation har sin grundelse i, at den i § 79, stk. 1, i borgerlig straffelov (lovbekendtgørelse nr. 284 af 1. juli 1963) indeholdte adgang til frakendelse af ret

^{10a)} Herunder varmebehandlede og på anden måde tilberedte kødholdige varer.

¹¹⁾ Ved fisk forstås i lov nr. 150 af 11. maj 1954 om kvalitetskontrol med fisk og fiskevarer enhver art af fisk, krebs og skaldyr, andre saltvands- og ferskvandsdyr samt bestanddele heraf. Ved fiskevarer forstås produkter, der består af eller indeholder fisk, krebs eller skaldyr, andre saltvands- og ferskvandsdyr eller bestanddele heraf bortset fra salater og eventuelle andre varer, som fiskeriministeren måtte undtage herfra.

til fortsat udøvelse af virksomhed, som kræver en særlig offentlig autorisation eller godkendelse, kun kan ske *ved dom* for strafbart forhold¹²⁾). I øvrigt kan det meget vel tænkes, at virksomheden er interesseret i, at tilbagekaldelse skal kunne ske administrativt.

Bestemmelserne i § 2, stk. 5, svarer ganske til § 3, stk. 2, i lov nr. 151 af 24. april 1963 om udførsel af kartofler, jfr. § 11 i lov nr. 220 af 31. maj 1963 om landinspektørvirksomhed.

Foreningen af Politimestre i Danmark har i skrivelse af 28. august 1963 udtalt, at virksomhedsindehaveren burde have mulighed for at få beskikket en advokat, men udvalget anser ikke en særregel herom for nødvendig, jfr. herved § 331, stk. 1, nr. 3), i lov om rettens pleje.

Det må afgøres efter almindelige regler, om sagen skal anlægges ved landsret eller underret, jfr. herved §§ 224 og 225 i lov om rettens pleje^{12a)}.

Til § 3.

Der foreslås den af sundhedsmæssige og æstetiske grunde ret selvfølkelige bestemmelse, at fjerkræ kun må detailforhandles som dybfrosne levnedsmidler, såfremt det er forsynet med det i § 6 i lov nr. 217 af 16. juni 1958 om slagtning, forhandling, udførsel og indførsel af fjerkræ m. m. omhandlede mærke samt åbnet og rensat inden nedfrysningen.

Det bemærkes herved, at landbrugsministeriet med udvalget er enig i, at man *ikke* i bestemmelsen i § 2, stk. 2, i lov nr. 217 af 16. juni 1958 om slagtning, forhandling, udførsel og indførsel af fjerkræ m. v., som ændret ved lov nr. 111 af 27. marts 1963, kan indfortolke et sådant forbud.

Forbudet kan begrundes med, at man vil undgå kemiske ændringer og formering af bakterier inden nedfrysningen, ligesom man vil undgå disse processer under og efter optøningen. Hertil kommer, at iturivning af tarmkanalen på grund af de ændringer, der foregår i vævet under frysning, let vil forekomme under udtagning af indvoldene i det optøede fjerkræ, hvil-

ket bevirker en højst uønskværdig tilsmudsning af bughulen.

Bestemmelsen i § 3, stk. 1, 2. pkt., er indsat på foranledning af Danske Husmødres Forbrugerråd, der har anført, at forbrugeren i langt de fleste tilfælde går ud fra, at fjerkræ, der ikke detailforhandles som dybfrosne levnedsmidler, er *friskslagtet*, og at forbrugeren har et billigt krav på at få at vide, at der har fundet nedfrysning sted af fjerkræ, der detailforhandles i mere eller mindre optøet stand.

I udkastets § 3, stk. 2, foreslås det, at indenrigsministeren kan fastsætte nærmere regler til sikring af den hygiejniske beskaffenhed af vildt¹³⁾, der detailforhandles som dybfrosne levnedsmidler. Det vil med hjemmel i denne bestemmelse kunne foreskrives, at vildtet skal være åbnet, rensat og kontrolleret inden nedfrysningen.

Til § 4.

Ifølge § 9, stk. 5, i lov nr. 423 af 12. april 1949 om indenrigs kødkontrol er landbrugsministeren bemyndiget til at afgøre, hvorvidt indførsel her til landet af kød og slagteaffald, hvad enten det er fersk, derunder frosset, saltet eller røget, samt kødvarer bør finde sted fra et fremmed land *under hensyn til den derværende kødkontrol* samt til at fastsætte de betingelser, hvorunder indførslen og forhandlingen her i landet kan foregå.

§ 10 i lov nr. 174 af 28. april 1950 om levnedsmidler m. m. indeholder et dispensabel forbud mod indførsel til salg af levnedsmidler, der ikke fyldestgør fordringerne i loven eller i administrative forskrifter, der udfærdiges i henhold til loven.

Ifølge § 2, stk. 1, i lov nr. 150 af 11. maj 1954 om kvalitetskontrol med fisk og fiskevarer kommer de i loven og de i medfør af denne fastsatte bestemmelser med hensyn til fisk og fiskevarers a) sortering, b) pakning og c) kvalitet også til anvendelse på sådanne udenlandske varer, der importeres her til landet, *medmindre* der i de pågældende bestemmelser udtrykkeligt er gjort undtagelser herfor, eller varen kun føres gennem landet som transitgods¹⁴⁾.

¹²⁾ Eller, som det udtrykkes hos Stephan Hurwitz, Den danske Kriminalret, Almindelig Del, 1952, side 609, det udviste forhold skal ved dom være blevet fastslået som strafbart. Jfr. i øvrigt Poul Meyer, Juristen, 1958, side 611 ff, navnlig side 614 og side 618.

^{12a)} Se hertil Folketingstidende 1954-55, tillæg A, sp. 663 (ad § 5 b, stk. 3, 2. pkt., i lov om udøvelse af lægegerning).

¹³⁾ § 21, stk. 1, 2. pkt., i lov om jagten, jfr. lov-bekendtgørelse nr. 109 af 25. marts 1959, åbner mulighed for, at vildt kan være genstand for handel og forsendelse i fredningstiden. Bestemmelsen som gældende alt vildt, ikke kun særlige vildtarter, er foranlediget af »den moderne nedfrysningsteknik« (Folketingstidende 1953-54, tillæg A, sp. 1789).

¹⁴⁾ Fiskeriministeriet overvejer for tiden, hvorledes

De nævnte bestemmelser har til formål dels at beskytte befolkningens sundhed, dels at sikre at der ikke for importens vedkommende bliver mulighed for diskrimination over for indenlandsk producerede varer, og den i disse bestemmelser eller i henhold til disse fastsatte kontrol med importerede varer *modsvares af en tilsvarende kontrol med indenlandske produkter*.

Lovudkastets § 4 bygger på tilsvarende hensyn¹⁵⁾.

I tidsskriftet »Sundhedsplejen« 1962, side 74, omtaler veterinærinspektør N. Skovgaard kontrollens *præventive virkning*, »således at varer af meget ringe bakteriologisk kvalitet fra bestemte lande og virksomheder slet ikke af importørerne søges importeret, men disse finder frem til andre producenter, der fremstiller bedre varer.«

Til § 5.

Bestemmelsen indeholder bemyndigelse for indenrigsministeren til efter forhandling med handelsministeren, landbrugsministeren og fiskeriministeren at bestemme, på hvilken måde dybfrosne levnedsmidler skal emballeres, mærkes, transporteres og opbevares.

Der tænkes herved kun på situationen, efter at levnedsmidlerne har forladt engrosleddet, jfr. herved udkastets § 2, stk. 3.

Det kan næppe kritiseres, at der foreslås givet indenrigsministeren en så vidtstrakt bemyndigelse. På dette område, hvor der også fremtidig må antages at finde en hurtig teknisk udvikling sted, synes detaljerede bestemmelser om dybfrosne levnedsmidlers emballering, mærkning, transport og opbevaring ikke at egne sig til optagelse i lovsform.

Til illustration heraf kan nævnes bestemmelsen i § 38, stk. 5, i lov nr. 150 af 11. maj 1954 om kvalitetskontrol med fisk og fiskevarer, som allerede i længere tid har virket forældet^{15a)}.

Det har fra forskellig side været gjort gæl-

en skærpet kontrol med importerede frysevarer kan praktiseres, og det er fiskeriministeriets hensigt at søge en sådan kontrol iværksat snarest muligt.

¹⁵⁾ Danske Fiskefiletfabrikers Eksportforening udtaler i skrivelse af 31. august 1963, at reglerne om indførsel af dybfrosne varer bør være *meget* strenge, »idet Danmark ellers kan risikere, at der indføres dybfrostvarer, f. eks. af ringe kvaliteter«.

Monopoltilsynet har anført, at man, såfremt der stilles for strenge krav ved meddelelse af tilladelse til import af dybfrosne levnedsmidler, afskærer konkurrence fra udlandsk fremstillede varer, som vil kunne fremme varenes billiggørelse.

^{15a)} Denne bestemmelse er citeret foran side 33.

dende, at en lovgivning om dybfrosne levnedsmidler efter rådets opfattelse bør indskrænke sig til bestemmelser af sundhedsmæssig karakter, medens forskrifter af anden art, såsom mærkningsbestemmelser, bestemmelser om mål og vægt og næringsretlige bestemmelser som værende af mere generel karakter bør henlægges til de love, der behandler sådanne bestemmelser på tværs af særlovene.

Der kan heroverfor peges på, at det foreliggende udkast til lov, såfremt det ophøjes til lov, ikke specielt bør opfattes som en sundhedslov, men som et supplement til den almindelige levnedsmiddellovgivning. Allerede i § 3 i lov nr. 174 af 28. april 1950 om levnedsmidler m. m. findes bestemmelser, der ikke er af sundhedsmæssig karakter. Også indenrigsministeriets bekendtgørelser nr. 97 af 30. marts 1955 om marmelade m. v., nr. 115 af 1. april 1959 om honning og nr. 337 af 19. december 1959 om grønt- og frugtkonserves omfatter andet end det strengt sundhedsmæssigt. Da levnedsmidler er genstand for omsætning, forekommer det udvalget helt naturligt, at der skabes hjemmel til en administrativ fastsættelse af, på hvilken måde dybfrosne levnedsmidler skal være mærket, jfr. herved § 12, stk. 1, 2. pkt., i lov nr. 174 af 28. april 1950 om levnedsmidler.

Monopoltilsynet har i skrivelse af 20. september 1963 henledt opmærksomheden på, at det i medfør af § 3 i lov nr. 81 af 16. marts 1963 om indseende med priser, jfr. også § 13 i lov nr. 102 af 31. marts 1955 om tilsyn med monopoler og konkurrencebegrænsninger, tilkommer Monopoltilsynet at fastsætte bestemmelser om mærkning med pris.

Af praktiske grunde har Monopoltilsynet imidlertid ikke ment at burde rette indvending imod, at man i en enkelt bekendtgørelse samler de regler om mærkning, der skal gælde for dybfrosne levnedsmidler, dog bortset fra prismærkning.

Udvalget er indforstået med, at den bemyndigelse, der i lovudkastets § 5 foreslås tillagt indenrigsministeren til at bestemme, på hvilken måde dybfrosne levnedsmidler skal mærkes, ikke bør benyttes for så vidt angår mærkning med pris.

§ 5, 2. pkt., betyder en afvigelse fra den positive bestemmelse i § 4, stk. 3, 1. pkt., i lov nr. 65 af 28. februar 1950 om mål og vægt, hvilken bestemmelse er sålydende:

»Udenlandske varer i original pakning eller tildannelse kan udbydes til salg efter vedkommende fremmede mål og vægt.«

Bestemmelsen skyldes ifølge motiverne (Rigsdagstidende 1948-49, tillæg A, sp. 3632) »hensynet til omsætningen«¹⁶⁾.

Ved Monopoltilsynets bekendtgørelse af 19. december 1957 om mærkning af pakkede varer med nettovægt, der er udfærdiget i medfør af § 3 i lov nr. 135 af 25. maj 1956, som blev opretholdt ved den i medfør af § 4 i lov nr. 81 af 16. marts 1963 udfærdigede bekendtgørelse af 10. april 1963, som ikke er optaget i Lovtidende, men som er gengivet nedenfor side 99, er det bestemt, at når de af bekendtgørelsen omfattede varer¹⁷⁾ forhandles i fabrikantens, importørens eller grossistens forbrugeren bestemte pakning, skal denne pakning være forsynet med oplysning om pakningens nettovægtindhold, *angivet i gram eller kilogram* i.

Baggrunden for at forlange nettovægten angivet i gram eller kilogram er at gøre oplysningen så let forståelig som mulig¹⁸⁾. Selv om mange ved, at et engelsk pound svarer til 453,59 g, er en omregning fra britiske til de her i landet benyttede vægtenheder besværlig.

Til § 6.

Det er udvalgets opfattelse, at bestemmelsen i § 4, stk. 1, 2. pkt., i lov nr. 174 af 28. april 1950 om levnedsmidler m. m., hvorefter enhver, uden at anmeldelse til sundhedskommissionen er fornøden, og uden at der på forhånd stilles særlige krav til lokalernes indretning, er berettiget til at forhandle sådanne levnedsmidler, der omfattes af lovens § 4, stk. 1, 1. pkt., blot levnedsmidlerne forhandles i dybfrosen stand i ubrudte originalpakninger, ikke er tilstrækkeligt sundhedsmæssigt begrundet, idet det næppe vil kunne anfægtes, at dybfrosne levnedsmidler er af en ganske anderledes sart beskaffenhed end f. eks. helkonserver.

¹⁶⁾ Bestemmelsen stemmer med, hvad der foresloges i en betænkning, afgivet under 21. december 1873 af en af indenrigsministeren under 27. august 1873 nedsat kommission »med det hverv at tage spørgsmålet om hensigtsmæssigheden og betimeligheden af at indføre det metriske system for mål og vægt her i riget under overvejelse samt at fremkomme med forslag desangående«.

¹⁷⁾ Bekendtgørelsen omfatter følgende frosne (dybfrosne) varer: Grøntsager, fjerkræ, frugt og kødvarer. Andre dybfrosne varer omfattes ikke af bekendtgørelsen, således heller ikke fisk, jfr. Monopoltilsynets skrivelse af 21. oktober 1963, der er optrykt nedenfor side 103 ff.

¹⁸⁾ Jfr. herved § 32, stk. 1, nr. 2, i fiskeriministeriets bekendtgørelse nr. 6 af 10. januar 1962 om fremstilling af hel- og halvkonserves af fisk.

Dybfrosne levnedsmidler har imidlertid ikke meget andet til fælles med helkonserver (i glas eller dåser), end at de kan anvendes i forholdsvis lang tid efter tilvirkningen, vel at mærke, hvis de hele tiden holdes på en passende lav temperatur, således at kuldekæden fra dybfrysningen til salget til forbrugeren er ubrudt, samt hvis en række andre forholdsregler iagttages. Dybfrosne levnedsmidler er således ikke - som helkonserver - steriliseret. Der sker ganske vist under frostlagring et vist bakteriedrab, der dog inden for rimelige lagringstider langt fra bliver fuldstændigt; endvidere er *bakterievæksten* standset ved lave temperaturer (under $\div 10^{\circ}$ C), men væksten fortsætter på ny, når temperaturen stiger. Det må tillige tages i betragtning, at en del dybfrosne levnedsmidler, navnlig visse bær, formentlig nydes uden nogen form for varmebehandling i husholdningen, og at det ikke kan påregnes, at alle dybfrosne varer, som efter deres art vil blive varmebehandlet i husholdningen, gennemvarmes tilstrækkeligt til at ødelægge eventuelle skadelige bakterier.

Dertil kommer, at emballagen ikke tåler sammenligning med konserveemballage. Den yder en væsentligt ringere beskyttelse mod overlast og dermed mod forurening og optagelse af fremmed lugt og smag fra omgivelserne.

Udvalget mener derfor, at bestemmelsen § 4, stk. 1, 2. pkt., i loven om levnedsmidler m. m. bør ændres således, at sådan anmeldelse *netop* må udkræves for dybfrosne levnedsmidler, idet forsvarligheden af forhandlingen af dybfrosne varer beror på, at detailhandleren nøje iagttager de for disse varers vedkommende absolut nødvendige forholdsregler, navnlig med hensyn til at opretholde den nødvendige lave temperatur og undgå enhver forurening.

Det er dette, der har fundet udtryk i § 6, stk. 1, 1. og 2. pkt.^{18a)}.

Et sådant anmeldelses- og godkendelsessystem skal tjene til at sikre, at dybfrosne levnedsmidler ikke forhandles fra lokaler, hvor ophobningen af varer er så stor, at tilbørlig renholdelse ikke kan påregnes¹⁹⁾, jfr. herved navnlig bekendtgørelsesudkastets § 10, stk. 1.

^{18a)} Det er *ikke* tanken at pålægge de virksomheder, der leverer dybfrosne levnedsmidler til detailhandlere, at sikre sig, at lokalerne er godkendt til forhandling af sådanne levnedsmidler, cfr. herved § 3 i landbrugsministeriets bekendtgørelse nr. 231 af 27. juni 1959.

¹⁹⁾ I betragtning af, at det i § 15, stk. 1, i lov nr. 174 af 28. april 1950 om levnedsmidler m. m. forudsættes, at bl. a. sundhedskommissionerne fører tilsyn med levnedsmidler af enhver art og i så hen-

Udvalget har — i stedet for at beskæftige sig med spørgsmålet om, hvilken forretningstype, der er egnet til at forhandle dybfrosne levnedsmidler²⁰⁾ - koncentreret sig om spørgsmålet om, hvilke regler der bør stilles til butikker som betingelse for at tillade forhandling med dybfrosne levnedsmidler, jfr. nærmere bekendtgørelsesudkastets §§ 9-13, og hvilke regler der bør stilles til personalets sundhedstilstand.

seende skal håndhæve bestemmelserne i lovens § 2 om forbud mod salg af sundhedsfarlige eller i øvrigt utjenlige levnedsmidler og bestemmelserne i lovens § 3 om salg af levnedsmidler under for køberen villedende omstændigheder, forekommer det i øvrigt udvalget at være en nærliggende tanke at forlange anmeldelse for så vidt angår *alt erhvervsmæssigt levnedsmiddelsalg*.

²⁰⁾ I tidsskriftet »Sundhedsplejen« 1959, side 112, har veterinærinspektør V. E. Albertsen gjort sig til talsmand for »at samle alle frysevarer i *slagter- og viktualieforretninger*, hvor man i forvejen har erfaring for handel med let fordærlige varer og er i stand til at anvende frysevarer, som af en eller anden grund skal oparbejdes. Man kunne så passende lade støvsamlerne eller hyldevarerne forsvinde fra disse forretninger og derved slå to fluer med eet smæk«.

I skrivelse af 8. oktober 1959 har Veterinærdirektoratet fortolket ordene »kolonialforretninger og lignende levnedsmiddelforretninger« i § 6, stk. 2, i landbrugsministeriets bekendtgørelse nr. 231 af 27. juni 1949 om dybfrosne kødretter. Ifølge Veterinærdirektoratets opfattelse skal disse ord læses som »kolonialforretninger, herunder købmandsforretninger og brugsforeninger, men *ikke* fiskeforretninger, grøntforretninger, mælkeudsalg m. m.«

Veterinærdirektoratet anfører i sin nævnte skrivelse, at udtrykket er overført fra § 22, stk. 3, i bekendtgørelse nr. 434 af 15. oktober 1949 om indenrigs kødkontrol, der dog bruger det formentlig snævrere udtryk »kolonialforretninger og lignende«.

I en skrivelse til udvalget af 2. november 1962 har fiskeriministeriet gjort gældende, at Veterinærdirektoratets standpunkt under hensyn til *fiskeforretningernes* gennemgående gode hygiejniske standard ikke kan anses for helt velbegrunderet.

Der henvises i øvrigt til tidsskriftet »Sundhedsplejen« 1957, side 71. Landbrugsministeriet har i skrivelse af 26. oktober 1959 tiltrådt Veterinærdirektoratets opfattelse.

Det hedder i denne skrivelse, at formålet med at udvide kredsen af forretninger, der har ret til at forhandle dybfrosne kødretter, er *at skaffe forbrugerne let adgang til køb af disse varer*, og at dette formål må anses for tilgodeset, når købmandsforretninger og brugsforeninger er taget med. Efter landbrugsministeriets opfattelse har det ikke været tanken, at adgangen til at forhandle disse varer skulle kunne udstrækkes til en hvilken som helst form for forretning, der forhandler levnedsmidler af en eller anden art.

Sundhedskommissionen for København har en anden opfattelse, idet det i § 2 i nogle under 4. november 1959 udfærdigede forskrifter for detailhandel med dybfrosne levnedsmidler i Københavns kommune er

Udvalget går for så vidt ind for en *spredning* af salget af de varekategorier, som hidtil har været forbeholdt de særlige forretninger²¹⁾. Baggrunden herfor er først og fremmest ønsket om at imødekomme tidens krav om at kunne samle et bredt varesortiment under samme butikstag, men det tør vel endvidere ikke udelukkes, at en udvidelse af det antal forretninger, i hvilke det er muligt at købe kød, slagteaffald og kødvarer, vil kunne have en gavnlig indflydelse på priserne, ligesom en udvikling, hvorved man fjerner sig fra den håndværksprægede tilvirkning, vil kunne bevirke en billigere vare²²⁾.

Til gengæld for den foreslåede spredning, som *må betegnes som en meget vidtgående liberalisering*, er det efter udvalgets opfattelse fuldt berettiget at benytte lejligheden til at søge gennemført alle sådanne regler vedrørende produk-

udtalt, at tilladelse til forhandling af dybfrosne kødretter kan forventes givet til »osteforretninger, fiskeforretninger og andre forretninger, godkendt til forhandling af letfordærlige levnedsmidler«, jfr. nedenfor side 113.

Om Veterinærdirektoratets adgang til at udtale sig om den retlige forståelse af den veterinære lovgivning henvises til E. A. Harder: Om ændring af administrative afgørelser, 1962, side 65-67.

²¹⁾ Her tænkes på kød, slagteaffald og kødvarer, hvorimod § 23, stk. 2, 1. pkt., i lov nr. 150 af 11. maj 1954 om kvalitetskontrol med fisk og fiskevarer forudsætter, at detailhandel med dybfrosne fisk og fiskevarer, der forhandles i ubrudte originalpakninger, ikke er forbeholdt de egentlige fiskeforretninger.

²²⁾ Høkerforeningen, Københavns og Omegns Slagtermesterforening, Københavns Slagterlaug og Danske af 30. august 1963, jfr. nedenfor side 155, på, at dybfrosne varer skal gennemgå flere processer: udstykning, nedkøling, specialeballering, en ubrudt kølekæde frem til detaillisten, som selv skal bekoste anskaffelse og drift af frostkonservatorer, »hvilket alt sammen betyder ekstra omkostninger«. De fire organisationer rejser under hensyn hertil det spørgsmål, om nogen for alvor kan tro, at det dybfrosne kød prismæssigt kan konkurrere med de varer, som slagteren og viktualiehandleren tilbyder kunderne. Organisationerne finder, at det vil være en urimelighed at ændre kødkontrolbestemmelserne med det formål på hjemmemarkedet at få indført en vare, der *smagsmæssigt* er de ufrosne varer underlegen, og som ikke, som tilsigtet, prismæssigt kan konkurrere med og dermed billiggøre kødvarerne for de danske forbrugere, men tværtimod som følge af en spredning af handelen vil virke fordyrende og desuden påføre samfundet ekstra udgifter til *kontrolforanstaltninger*.

Udvalget bemærker, at det, hvis man sammenligner prisen på levnedsmidler i dybfrosen stand og i fersk stand, for så vidt angår dybfrosset kød, må haves i erindring, at varen er udbenet, hvilket vil sige, at kødet er mere reelt. Man må være indstillet på at betale lidt for den bekvemme anvendelse.

tion, transport og forhandling af dybfrosne levnedsmidler, der må anses for påkrævede fra et sundhedsmæssigt eller forbrugermæssigt synspunkt, *selvom* reglerne i visse henseender måtte betyde en skærpelse i forhold til gældende ret.

Betydningen af udkastets § 10 er i denne forbindelse, at bestemmelser i de kommunale kødkontrolregulativer, hvorefter erhvervsmæssig forhandling og opbevaring af kød, slagteaffald og kødvarer ikke må ske uden for godkendte slagter- og viktualieforretninger, *ikke* finder anvendelse med hensyn til dybfrosne levnedsmidler. Dette er begrundet med, at udvalget ikke ser nogen sundhedsmæssig hindring for, at dybfrosne levnedsmidler af enhver art forhandles fra såvel slagterforretninger som viktualieforretninger, selvfølgelig under iagttagelse af reglerne i bekendtgørelsesudkastets § 17.

Udvalget har overvejet efter §6, stk. 1,3. pkt., at indsætte følgende bestemmelse: »Næringsdrivende, der udøver virksomhed i henhold til næringsbrev som slagter, og hvis forretning i henhold til 2. pkt. er godkendt til forhandling af dybfrosne levnedsmidler, kan forhandle sådanne levnedsmidler, uanset om deres næringsadkomst giver adgang dertil.«

Handelsministeriets repræsentant i udvalget (Ravnebjerg) har imidlertid anført, at det forekommer handelsministeriet lovteknisk uheldigt at ændre næringsloven ved en speciallov på et så begrænset område som dybfrosne levnedsmidler, og at den omhandlede bestemmelse i øvrigt ikke synes påkrævet, idet der intet er til hinder for, at en slagter - mod sædvanlig afgift, jfr. næringslovens § 4 — på begæring kan få næringsbrev som tilvirker af husholdningsvarer til fortæring, hvorefter den pågældende, såfremt han tilvirker sådanne varer, vil være berettiget til at forhandle også sådanne dybfrosne levnedsmidler, der ikke henhører under den slagtere efter næringsloven tilkommende af sætnings ret. I øvrigt følger handelsministeriet den praksis at give slagtere, der ansøger om tilladelse til at forhandle dybfrosne levnedsmidler i almindelighed, dispensation fra forbudet i næringslovens § 3, stk. 3, mod forening af næringsbrev på handel med næringsbrev på håndværk i samme kommune, således at en slagter i henhold til en sådan dispensation - ligeledes mod sædvanlig afgift — vil kunne løse næringsbrev som handlende til salg af dybfrosne levnedsmidler.

På denne baggrund har udvalgets flertal efter henstilling af handelsministeriets repræsentant afstået fra at optage den citerede bestemmelse i udkastet.

Til § 6, stk. 2, bemærkes, at omførsel med varer ikke nødvendigvis forudsætter en personlig henvendelse til kunden, omend en sådan vil foreligge i de typiske og oftest forekommende tilfælde, jfr. Poul Andersen, Næringsretten i Hovedtræk, 3. udg., 1944, side 144.

Det er imidlertid ikke omførsel i næringslovens forstand at indfinde sig hos *faste kunder* med varer i udvalg, således at varen udvælges af kunden og leveres til denne på stedet, jfr. Carsten Arbøls kommenterede udgave af næringsloven, 3. udgave, 1962, side 151.

I denne forbindelse bemærkes, at bestemmelsen i § 6, stk. 2, ikke - lige så lidt som bestemmelsen i § 6, stk. 1 - tilsigter at gribe ind i den bestående adgang for autoriserede virksomheder til at *udbringe* levnedsmidler i dybfrossen stand.

Monopoltilsynet har i skrivelse af 20. september 1963 udtalt, at salg fra »rullende butikker med fryseanlæg« blandt andet vil kunne forekomme i feriebyer i sommermånederne, og at det gennem skabelsen af øget konkurrence i ferieområderne vil kunne fremme billiggørelsen af varerne.

At salg fra vogn ikke kan anses for salg fra fast udsalgssted, som omfattes af lovforslagets § 6, stk. 1, stemmer med Højesterets dom af 22. december 1959 (Ugeskrift for Retsvæsen 1960, side 154), der vedrørte følgende forhold:

Hovedstadens Brugsforening lod et som transportabel butik indrettet lastautomobil daglig efter en forud bekendtgjort fast køreplan tage opstilling på ca. 12-15 holdepladser på private grunde på Amager, hvor det indenfor de i planen angivne kortere tidsrum betjente de medlemmer af foreningen, som indfandt sig ved autobiletet. Efter påstand af en af kvarterets handlende tilpligtedes foreningen at anerkende over for den pågældende, at den nævnte virksomhed var uberettiget, idet der ikke fandtes at foreligge »fast udsalgssted«, jfr. næringslovens § 11.

Det hedder i Højesterets dom blandt andet:

»Når henses til, at det pågældende lastautomobil kører fra holdeplads til holdeplads og der afsætter varer inden for et kortere tidsrum, findes der, uanset at holdepladserne besøges til bestemte tider, ikke at foreligge afsætning af varer fra fast udsalgssted.«

Der kan yderligere henvises til en af Vestre Landsret under 26. juni 1963 afsagt dom, der er gengivet i Ugeskrift for Retsvæsen 1963, side 903, og hvor en slagter var sat under tiltale for overtrædelse af § 20 i landbrugsministeriets bekendtgørelse nr. 434 af 15. oktober

1949 om indenrigs kødkontrol ved, til trods for et ham af sundhedskommissionen meddelt pålæg, at have forhandlet kødvarer, uagtet han ikke havde indrettet fornødne opbevarings- og tilberedningslokaler. Han blev imidlertid frifundet, da forholdet var det, at han afhentede det af hans kunder bestilte kød på slagterier i stykker, der var udskåret og emballeret til hver enkelt kunde, og *samme dag* transporterede det til sine kunder, og at der således ikke i forbindelse med den ham drevne virksomhed var spørgsmål om *opbevaring* af det på slagterierne afhentede kød hos slagteren, *bortset fra transporten*.

Det er betænkeligheder med hensyn til en forsvarlig opbevaring af de dybfrosne levnedsmidler *uden for det tidsrum*, hvor de befinder sig i køretøjet, der ligger bag ved kravet om, at udkørslen skal ske *direkte* fra en af de i § 2, stk. 1, omhandlede autoriserede virksomheder, eller at køretøjets ejer skal disponere over et udsalgssted, der er godkendt i medfør af § 6, stk. 1. Man har herved villet sikre, at kun friske og sunde varer, når frem til forbrugerne²³⁾.

Udkastets § 6, stk. 2, giver i og for sig kun indenrigsministeren hjemmel til generelt at bestemme, at køretøjer, når et af de lige nævnte krav er opfyldt, skal *kunne* godkendes af sundhedskommissionen^{23a)} til salg af dybfrosne levnedsmidler.

Udvalget har drøftet, hvorvidt der til § 6, stk. 2, bør føjes følgende bestemmelse:

»Godkendelse skal meddeles, såfremt køretøjet er indrettet således, at levnedsmidlerne kan

²³⁾ Jfr. Folketingets Forhandlinger 1949-50, spalte 3541.

^{23a)} Såfremt der i forbindelse med *autorisation* af en virksomhed, jfr. § 2, foreligger en godkendelse af det eller de køretøjer, som udkører herfra, må en særlig godkendelse af sundhedskommissionen i medfør af § 6, stk. 2, anses for overflødig.

²⁴⁾ Udtrykket i næringslovens § 40 »næringsmidler, der hidrører fra dansk jordbrug, husdyrhold, fiskeri eller jagt« . . ., hvilke varer må omføres til salg i henhold til vandrebrev, omfatter foruden røget og saltet kød og fisk samt ost, smør og lignende næringsmidler af dansk oprindelse tillige tilberedte madvarer, såsom køgt og stegt kød, fisk, pølse, leverpostej m. v., for så vidt de pågældende madvarer er fremstillet af materialer, der hidrører fra dansk jordbrug, husdyrhold, fiskeri eller jagt (handelsministeriets skrivelse nr. 71 af 10. april 1935). Næringslovens § 41 omhandler varer, der må omføres til salg *uden* vandrebrev, herunder »naturalprodukter af dansk jordbrug, husdyrhold og fiskeri«. Dette udtryk omfatter blandt andet levende og slagtet fjerkræ fra eget hønseri (handelsministeriets skrivelse nr. 305 af 28. december 1932) samt fileteret fersk fisk (handelsministeriets skrivelse nr. 37 af 23. februar 1951).

opbevares og forhandles på en hygiejnisk og sundhedsmæssigt fuldt betryggende måde, herunder med hensyn til opretholdelsen af samme opbevaringstemperatur som den, der gælder for dybfrosne levnedsmidler, der forhandles fra fast udsalgssted.«

Der har imidlertid ikke kunnet opnås enighed herom. Det bemærkes herved, at nogle medlemmer af udvalget har peget på, at der ikke her i landet er nogen fast tradition for omførsel til salg af dybfrosne levnedsmidler, og at den adgang til omførsel med levnedsmidler, som næringsloven indeholder²⁴⁾, formentlig snarest burde *begrænses* under hensyn til den meget beskedne mulighed for at øve effektiv kontrol med overholdelsen af de sundhedsmæssige forskrifter i sådanne tilfælde. Disse medlemmer har ment, at der langt fra over alt i landet, men meget muligt kun i de af Monopoltilsynet omtalte »ferieområder«, er et virkeligt *behov* for at kunne købe dybfrosne levnedsmidler fra vogn. Efter denne tankegang skulle det i § 6, stk. 2, omhandlede salg kunne områdebegrænses enten af indenrigsministeren eller ved bestemmelse i de enkelte kommuners sundhedsvedtægter.

Andre medlemmer af udvalget har heroverfor gjort gældende, at det ikke kan være det offentlige sag at tage stilling til, hvor sådant salg bør finde sted, men at spørgsmål af denne art helt og holdent bør overlades til den frie konkurrence.

Man er da som en subsidiær løsning nået frem til, at sundhedskommissionens afgørelse, være sig i positiv eller negativ retning, skal kunne *indbringes* for indenrigsministeren. Dette følger af udkastets § 11, stk. 2.

Udvalget har endvidere overvejet, hvorvidt godkendelse efter § 6, stk. 2, bør betinges af, at der *udelukkende* forhandles dybfrosne levnedsmidler samt de i § 7 omhandlede kødvarer fra køretøjet, men ikke andre varer, heller ikke andre levnedsmidler, men heller ikke på dette punkt har udvalgets medlemmer kunnet samles.

Dybfrostinstituttet har henledt opmærksomheden på muligheden for at indrette køretøjet således, at det kan medføre såvel dybfrosne levnedsmidler som »nedkølede varer«, men det er ikke klart, om der herved er sigtet alene til de i udkastets § 7 omhandlede kødvarer eller f. eks. *tillige* til kølet *fisk* og kølede *fiskevarer*.

Slagteriernes Forskningsinstitut har for det tilfælde, at begrænsninger af denne art overhovedet må anses for påkrævet, i skrivelse af 20. december 1963 ventileret tanken om at indsætte en bestemmelse om, at køretøjets »dyb-

frostdel« kun må benyttes til dybfrosne levnedsmidler²⁵⁾).

Udkastets § 6, stk. 5, har til formål at hindre, at dybfrosne levnedsmidler afhændes sammen med varer, der kan forurene dem eller meddele dem lugt eller smag.

Reglerne herom indeholdes *for så vidt angår salg fra fast udsalgssted* i bekendtgørelsesudkastets § 17, der bygger på den betragtning, at emballagen ikke i alle tilfælde vil yde for nøden beskyttelse mod overlast, og at man må regne med muligheden for, at et eller flere led i sikkerhedskæden svigter. Ingen tør i hvert fald hævde, at enhver form for lækage er udelukket. Udvalget vil derfor ikke anse det for forsvarligt at se bort fra, at der fra rodfrugter, kartofler og grøntsager, der ikke er velrensedde for vedhængende jord, via personalets hænder kan ske forurening af dybfrosne levnedsmidler²⁶⁾).

For så vidt angår salg af dybfrosne levnedsmidler fra køretøj, jfr. § 6, stk. 2, eller fra automat, jfr. § 6, stk. 3, bør indenrigsministeren muligt drage en *snævrere* grænse for adgangen til samhandel med andre varer.

Til kapitel 2.

Færdigpakkede, udskåmde kødvarer i detailpakning
(»kølede varer«)

Til § 7.

I skrivelse til udvalget af 28. august 1963 har handelsministeriet peget på, at det hensyn til konkurrencen og den almindelige prisudvikling, som var baggrunden for udvalgets nedsettelse, efter handelsministeriets opfattelse utvivlsomt i øjeblikket gør sig gældende med større styrke for omsætningen af *almindelige kølevarer*. Handelsministeriet har derfor erklæret at måtte lægge vægt på, at udvalgets overvejelser på dette punkt, der efter handelsministeriets formening omfattes af udvalgets kommissorium, fremmes mest muligt og søges løst *samtidigt* med henblik på at tilvejebringe den

²⁵⁾ Her er muligvis underforstået: og til de i § 7 omhandlede kødvarer.

²⁶⁾ Slakteriernes Forskningsinstitut har i skrivelse af 20. december 1963 udtalt, at bestemmelserne i bekendtgørelsesudkastets § 17 til forhindring af luftbåren jordbakterieinfektion »er stærkt overdrevne for ikke at sige unødvendige, hvis kravet om ubrudte pakninger overholdes« (fremhævet her). Institutet minder herved om, at kunderne bringer støv med ind i butikslokalet, og at det tillades dem at berøre varerne i boksene, »hvad enten de har inficerede fingre eller ej«.

nødvendige sammenhæng mellem reglerne på de to områder.

I skrivelse af 20. september 1963 har Monopoltilsynet - efter at sagen har været behandlet i Monopolrådets møde den 11. september 1963 - fremhævet, at Monopoltilsynet må finde det særdeles ønskeligt, at spørgsmålet om at give andre end kødvareforretninger adgang til at sælge fersk kølet og detailpakket kød og pålægsvarer bliver løst *samtidigt med*, at der fastlægges regler for dybfrosne levnedsmidler, således at de interesserede industri- og handelsvirksomheder vil kunne foretage *en samlet planlægning* for tilvirkning og forhandling af såvel dybfrosne som nedkølede varer.

Slakteriernes Forskningsinstitut har i skrivelse af 13. december 1963 udtalt, at der er »et presserende behov for retningslinier for tilvirkning og især distribution af færdigpakkede kølevarer«.

For slagter- og viktualieforretningers vedkommende gælder reglerne i landbrugsministeriets bekendtgørelse nr. 245 af 14. juli 1959 om færdigpakkede udskåmde kødvarer i detailpakning, der er udfærdiget i medfør af bestemmelsen i § 9, stk. 4, i lov nr. 423 af 12. april 1949 om indenrigs kødkontrol.

Ifølge denne bestemmelse er landbrugsministeren bemyndiget til at udstede et renlighedsregulativ vedrørende kød, slagteaffald og kødvarer, herunder om *indretning* af de i § 8, stk. 2, nævnte virksomheder.

Ifølge bekendtgørelsens § 2 skal de af bekendtgørelsen omfattede varer, nemlig varmebehandlede og/eller saltede og røgede kødprodukter, der er udskåret i skiver eller andre småstykker og med henblik på senere salg i detailpakning pakket i film af plast eller lignende materiale eller i folier af metal, som derefter er lukket ved varmetafælgning, eller på lignende holdbar måde, i den enkelte slagter- og viktualieforretning opbevares i og forhandles fra kølemontrer, hvori lufttemperaturen målt 5 cm over montrens bund ikke må overstige 5° C.

Reglerne i bekendtgørelsens § 3 tilsigter at hindre, at der til emballering af de heromhandlede varer anvendes sundhedsfarlige materialer. Der må kun anvendes godkendte materialer, jfr. Sundhedsstyrelsens cirkulære nr. 177 af 25. juli 1960 om anvendelse af plast (plastics) i forbindelse med levnedsmidler og drikkevand og indenrigsministeriets cirkulære nr. 157 af 10. september 1957 om anvendelse af farvestoffer i levnedsmidler.

I bekendtgørelsens § 5 bestemmes det, at va-

rer, for hvilke en angiven holdbarhedsfrist er udløbet, ikke må forhandles og ikke må returneres til eventuel leverandør, men at de, såfremt de i øvrigt er anvendelige til menneskeføde, kan oparbejdes ved varmebehandling i det til forretningen hørende arbejdslokale.

Skønnet over holdbarheden udøves af den producerende virksomhed selv.

Lovudkastets § 7 er udtryk for, at udvalget anser det for forsvarligt at gå ind for, at visse former for færdigpakkede udskårne kødvarer i detailpakning tillades forhandlet fra andre forretninger end slagter- og viktualieforretninger, blot de er godkendt til forhandling af dybfrosne levnedsmidler, således at der altså ikke bliver tale om at stille *strengere* krav med hensyn til lokalernes indretning, men udvalget må nære afgørende betænkelighed ved at gå for vidt på dette område. Efter udvalgets opfattelse bør der opstilles en nærmere specificeret liste over de arter af kødvarer, som kan tillades forhandlet som færdigpakkede, kølede kødvarer. Efter de foreliggende erfaringer kunne en sådan liste for øjeblikket omfatte kødvarer, hvis holdbarhed er forlænget ved *saltning* og *røgning*, eventuelt i forbindelse med *tørring* eller varmebehandling. Udskårne eller findelte *ferske*, *rå* kødvarer bør derimod ikke tillades forhandlet på den heromhandlede måde, *forinden* der foreligger nye erfaringer, som på tilfredsstillende måde dokumenterer forsvarligheden af en sådan forhandling.

Man skal herved i det hele henvise til professor Aage Jepsens nedenfor gengivne foredrag, navnlig side 132²⁷⁾.

En eventuel tilladelse til forhandling af kølede, ferske, færdigpakkede kødvarer vil efter udvalgets opfattelse blandt andet forudsætte en ganske fast forbindelse mellem produktionssted og detailudsalg, idet det i praksis vil vise sig nødvendigt at foretage jævnlige udbringninger af friske varer (muligvis endda flere gange dagligt).

Forholdet er et ganske andet for slagter- og viktualieforretninger, hvor der er mulighed for at oparbejde egen beholdning af kølede varer i det til forretningen hørende arbejdslokale, jfr. § 5 i landbrugsministeriets bekendtgørelse nr. 245 af 14. juli 1959.

²⁷⁾ Der kan yderligere henvises til skrivelse af 5. september 1963 fra De samvirkende danske Andels-slagteri-ers Fælleskontor, jfr. nedenfor side 127, og til skrivelse af 18. december 1961 fra De samvirkende Købmandsforeninger i Danmark, der er gengivet side 125. Se også fremstillingen foran side 20.

Udvalget har ikke taget stilling til, hvorvidt det må anses for tilstrækkeligt, at lufttemperaturen i køleindretningen ikke overstiger 5° C. Det er over for udvalget anført, at lufttemperaturen i kølemontren næppe bør overstige 1° C, og at den ikke bør være lavere end $\div 1^{\circ}$ C.

Udvalget mener ikke, at kølede varer bør forlanges forsynet med en holdbarhedsfrist. Efter udvalgets opfattelse bør man se at komme bort fra systemet med at fastsætte holdbarhedsfrister for kølede varer, idet de kontrollerende myndigheder i princippet bør udøve et frit skøn over varens anvendelighed uden at føle sig bundet af sådanne frister. Der henvises herom til bemærkningerne til bekendtgørelsesudkastet (til § 6, stk. 1, litra f)).

Udkastets § 7, stk. 4, har en så vid formulering, at den kan hævdes at gælde for *al* handel med de i § 7, stk. 1, omhandlede kødvarer, ikke blot den handel med disse, der finder sted fra køretøj eller fra andet fast udsalgssted end slagter- og viktualieforretninger. Det bemærkes herved, at de regler, der gælder for salg fra sådanne forretninger af færdigpakkede udskårne kødvarer i detailpakning, efter udvalgets opfattelse bør *sammenarbejdes* med de regler, der vil blive udfærdiget i medfør af udkastets § 7, stk. 1, jfr. § 7, stk. 4^{27a)}, og at det muligt vil blive antaget, at bestemmelsen i § 9, stk. 4, i lov nr. 423 af 12. april 1949 om indenrigs kødkontrol kun indeholder spinkel hjemmel til at fastsætte, at emballagen for så vidt angår de af bekendtgørelse nr. 245 af 14. juli 1959 omfattede kødvarer skal være forsynet med en angivelse af, hvornår varen er pakket.

Til kapitel 3.

Almindelige bestemmelser

Til § 8.

Bestemmelsen i § 8, stk. 1, er til dels overflødig ved siden af straffelovens § 131, hvorefter den straffes, som uden offentlig bemyndigelse udøver en virksomhed, til hvilken en sådan kræves. Bestemmelsen kan imidlertid få selvstændig betydning, da straffeloven ikke indeholder en til § 8, stk. 5, svarende regel.

Til § 8, stk. 2, bemærkes, at udvalget er bekendt med, at det er lovgivningens almindelige ordning, at afgivelse af urigtige oplysninger ved

^{27a)} Herunder således, at *kravet* om fastsættelse af holdbarhedsfrist for de kødvarer, der omfattes af landbrugsministeriets bekendtgørelse nr. 245 af 14. juli 1959, frafaldes.

ansøgning om autorisation m. v. alene er strafbar efter straffelovens § 163. Udvalget har dog fundet, at særlige grunde taler for en speciel straffehjæmmel, jfr. herved § 5, stk. 1, 2. pkt., i lov nr. 215 af 16. juni 1958 om udførsel af kød m. m.

§ 8, stk. 5, er enslydende med § 6, stk. 4, i lov nr. 151 af 24. april 1963 om udførsel af kartofler, § 5, stk. 2, i lov nr. 215 af 16. juni 1958 om udførsel af kød m. m., § 8, stk. 4, i lov nr. 97 af 20. marts 1963 om afsætning af danske landbrugsvarer, § 6, stk. 2, i lov nr. 214 af 16. juni 1958 om tilvirkning og forhandling m. m. af ost og § 5, stk. 2, i lov nr. 57 af 4. marts 1959 om udførsel af frisk dansk frugt, jfr. nærmere Stephan Hurwitz, Den danske Kriminalret, Almindelig Del, 1952, side 383-86, jfr. side 40.

Udvalget har overvejet at indsætte følgende bestemmelse som § 8, stk. 7:

»I dommen kan det bestemmes, at denne på domfældtes bekostning helt eller delvis skal offentliggøres i et eller flere dagblade, såfremt dette antages at være af offentlig interesse«.

Tilsvarende bestemmelser, hvis formål er at skabe en *særlig* præventionsvirkning, findes i enkelte andre love, f. eks. § 23, stk. 3, i lov nr. 174 af 28. april 1950 om levnedsmidler m. m. og § 13, stk. 3, i lov nr. 423 af 12. april 1949 om indenrigs kødkontrol.

Justitsministeriet har imidlertid over for udvalget anført, at der efter dette ministeriums opfattelse savnes tilstrækkelig begrundelse for på specielle områder at gennemføre regler om offentliggørelse, der går ud over, hvad der følger af de almindelige regler om offentlighed i retsplejen, jfr. også Stephan Hurwitz, Den danske Kriminalret, Almindelig Del, 1952, side 615-16.

Til § 9.

Justitsministeriet anser udtrykkelige bestemmelser om høring for upåkrævede, når der kun er tale om høring ministerierne imellem.

Udvalget er enig i dette synspunkt, så meget mere som den i § 9 foretagne henvisning til loven om levnedsmidler m. m., herunder denne lovs § 22, må betyde, at indenrigsministeren i de tilfælde, hvor det tilkommer ham i medfør af lovudkastet at fastsætte regler eller træffe afgørelser, vil føre forhandling med andre ministre i det omfang, emnet måtte vedrøre vedkommende anden ministers forretningsområde. Det forudsættes herunder at blive påset, at de interessere-

de erhvervs-og forbrugerorganisationer får lejlighed til at udtale sig.

Til § 10.

Det kunne synes unødvendigt at foreskrive, at lovens bestemmelser ikke kan ændres ved bestemmelser i de enkelte kommuners sundhedsvedtægter, idet det følger af § 1 i lov af 12. januar 1858 om tilvejebringelsen af sundhedsvedtægter, hvorefter indenrigsministeren, inden han stadfæster et udkast til sundhedsvedtægt, skal påse, at dette ikke indeholder »utilrådelige« eller »lovstridige« bestemmelser, at en udtrykkelig lovbestemmelse ikke kan ændres ved sundhedsvedtægt.

Bestemmelsen i udkastets § 10 om, at lovens bestemmelser ikke kan ændres ved sundhedsvedtægtsbestemmelser, er imidlertid foranlediget af bestemmelsen i § 1, stk. 6, i lov nr. 174 af 28. april 1950 om levnedsmidler m. m., jfr. herved udkastets § 9.

Til § 11.

Bestemmelsen svarer til § 15, stk. 1, i lov nr. 174 af 28. april 1950 om levnedsmidler m. m.

Ved landbrugsministeriets cirkulære nr. 22 af 10. februar 1961 blev Veterinærdirektoratets tilsyn med kolonialforretninger og lignende levnedsmiddelforretninger, der har fået tilladelse til forhandling af saltede og røgede, holdbare varer i ringe mængde eller af dybfrosne kødretter, indskrænket til et *overtilsyn*, der kun kan påregnes udført i begrænset omfang og rent stikprøvevis.

Motiveringen herfor var, som anført i cirkulæret, at Veterinærdirektoratet ikke mente fortsat at kunne påtage sig kontrollen med den stærkt udvidede kreds af forretninger, der forhandler dybfrosne kødretter, og med, at det kommunale tilsyn med disse forretninger udøves på rette måde.

For det tilfælde, at der som følge af nye lovregler om forhandling af dybfrosne levnedsmidler og af de i § 7 nævnte kødvarer sker en yderligere spredning af handelen med kød og kødvarer, har landbrugsministeriet overvejet, om det da ikke vil være mest rationelt at begrænse Veterinærdirektoratets virksomhed efter loven om indenrigs kødkontrol, således at den kun omfatter kødkontrol ved slagtning og kontrollen med de af landbrugsministeriet autoriserede virksomheder samt med transport af kød og at overdrage til sundhedskommissionerne at foretage *butikstilsynet* med kød og kødvarer på

linie med, hvad der i almindelighed gælder for levnedsmidler.

Udvalget må forbeholde sig sin stilling til en sådan reform, som, inden de nødvendige ændringer af loven om indenrigs kødkontrol søges gennemført, må forudsætte en nærmere forhandling mellem landbrugsministeriet og indenrigsministeriet.

Til § 13.

Bestemmelsen i udkastets § 3 og §§ 5-8 bør formentlig ikke gælde for *Grønland*, jfr. herved § 5 b i lov om sundhedsvæsenet for Grønland, således som denne bestemmelse er affattet ved lov nr. 107 af 26. april 1961. Denne lovbestemmelse bemyndiger ministeren for Grønland til at udfærdige bestemmelser om erhvervsmæssig tilvirkning, opbevaring, transport og forhandling af levnedsmidler i overensstemmelse med den i de øvrige dele af riget gældende lovgivning og med de ændringer og udvidelser,

som måtte være påkrævede for Grønlands vedkommende.

Derimod synes det rettest i *selve loven* at fastslå, at tilvirkning og engroslagring af dybfrosne levnedsmidler også på Grønland er betinget af autorisation.

Med hensyn til *Færøerne* skal følgende bemærkes:

Indenrigsministeren har under 26. februar 1963 nedsat et udvalg med den opgave at foretage en gennemgang af de for sundhedsvæsenet på Færøerne gældende bestemmelser og at fremkomme med eventuelle forslag til ændringer heri.

Rigsombudsmanden på Færøerne har i skrivelse til statsministeriet af 12. december 1963 meddelt, at Færøernes Landsstyre finder det rigtigst, at det pågældende udvalg får lejlighed til at overveje, i hvilket omfang de regler, der gennemføres i en ny lov om dybfrosne levnedsmidler m. v., bør optages i den færøske lovgivning.

KAPITEL 7

UDKAST TIL LOV OM ÆNDRING AF LOV OM LEVNEDSMIDLER M. M.

I § 4, stk. 1, 2. pkt., i lov nr. 174 af 28. april 1950 om levnedsmidler m. m. udgår ordene: »dybfrosne levnedsmidler«.

Bemærkninger hertil:

Der henvises til fremstillingen foran, navnlig side 64.

KAPITEL 8

UDKAST TIL BEKENDTGØRELSE OM DYBFROSNE LEVNEDSMIDLER

I medfør af lov nr. af 1964 om dybfrosne levnedsmidler m.v. fastsættes efter forhandling med handelsministeren, landbrugsministeren og fiskeriministeren herved følgende:

Kapitel 1. Bekendtgørelsens område.

§ 1.

Denne bekendtgørelse gælder enhver art af levnedsmidler, som tilvirkes ved frysning og emballeres, således at det pågældende levnedsmiddel fremtræder som bestemt til i originalpakning at blive solgt i frosset tilstand til forbruger, jfr. dog stk. 3 og 4. De pågældende levnedsmidler betegnes i det følgende som dybfrosne levnedsmidler.

Stk. 2. Bekendtgørelsens regler om salg og forhandling finder også anvendelse ved udlevering til medlemmer af forbrugsforeninger og lignende. Bekendtgørelsen finder også anvendelse ved salg til restaurationsvirksomheder, kostforplejninger og lignende.

Stk. 3. Denne bekendtgørelse vedrører ikke dybfrosne levnedsmidler, der er bestemt til udførsel her fra landet. Flødeis, mælkeis og anden konsumis omfattes ej heller af bekendtgørelsen, jfr. herom landbrugsministeriets bekendtgørelse nr. 219 af 24. maj 1960 om tilvirkning og forhandling af konsumis samt indenrigsministeriets bekendtgørelse nr. 273 af 28. juni 1960 om detailforhandling m.v. af konsumis, som ændret ved bekendtgørelse nr. 153 af 1. maj 1962.

Stk. 4. Denne bekendtgørelse kommer ikke til anvendelse på dybfrosne levnedsmidler, der tilberedes og fryses i slagter- eller viktualieforretninger, forudsat at varerne ikke afhændes uden for den pågældende forretning. Sådan tilberedning og frysning er betinget af sundhedskommissionens godkendelse. Indenrigsministeren bestemmer, hvilke krav der skal stilles til lokaler, udstyr m. v., herunder med hensyn til tilberedningslokalets størrelse og karakteren af det til forretningen hørende fryseanlæg, ligesom inden-

rigsministeren fastsætter bestemmelser for tilberedning og frysning i de nævnte tilfælde. Opfyldes kravene i disse bestemmelser, kan godkendelse ikke nægtes.

Stk. 5. Bestemmelserne i nærværende bekendtgørelse kan ikke ændres ved sundhedsvedtægtsbestemmelser, hverken i skærpende eller mildnende retning, jfr. dog § 13, stk. 2.

Kapitel 2. Tilvirkning.

Med hensyn til det i § 2, stk. 1, litra c), i lov om dybfrosne levnedsmidler m.v. omhandlede vareområde gælder følgende regler for tilvirkning af dybfrosne levnedsmidler, der varmebehandles inden tilvirkningen:

- a) Ved kogning skal temperaturen over alt i varen nå mindst $+80^{\circ}\text{C}$. Stegte varer skal være helt gennemstegte.
- b) Efter varmebehandlingen skal varen afkøles til $+5^{\circ}\text{C}$. eller en lavere temperatur på en sådan måde, at temperaturområdet fra $+50^{\circ}\text{C}$. til $+10^{\circ}\text{C}$. passerer på højst 3 timer. Nedfrysning af varen skal påbegyndes snarest muligt og senest 20 timer efter varmebehandlingens afslutning.
- c) Detailemballering og nedfrysning skal finde sted på den virksomhed, hvor tilberedningen er foregået.

Stk. 2. Med hensyn til det i § 2, stk. 1, litra c), i lov om dybfrosne levnedsmidler m. v. omhandlede vareområde gælder herudover følgende regler for tilvirkningen af dybfrosne levnedsmidler, der varmebehandles inden nedfrysningen, og som består af flere kaloriegivende bestanddele, bortset fra sådanne tilsætningsstoffer, som er tilsat varen i ringe mængde for at forbedre dens udseende, smag, struktur og/eller holdbarhed:

- a) Der skal udøves en bakteriologisk driftskontrol efter retningslinier fastsat af indenrigsministeren efter forhandling med landbrugs-

ministeren og fiskeriministeren. Sådan kontrol skal, såfremt den ikke udføres på stedet, foregå på et af indenrigsministeren efter forhandling med landbrugsministeren og fiskeriministeren autoriseret laboratorium. Resultaterne af den bakteriologiske kontrol skal være tilgængelige for de tilsynsførende myndigheder.

- b) Forurenede råvarer eller råvarer, hvis rensning kan medføre forurening, f. eks. grøntsager, skal renses og forbehandles i særskilt dertil egnet lokale.

Stk. 3. Indenrigsministeren kan ved autorisationens meddelelse dispensere fra bestemmelserne i stk. 1 og 2 under hensyn til varens karakter og den bakteriologiske risiko, der er forbundet med dens tilberedning.

Kapitel 3.

Farvestoffer og konserveringsmidler.

Ved tilvirkningen af dybfrosne levnedsmidler må der ikke uden særlig af indenrigsministeren meddelt tilladelse tilsættes andre farvestoffer end sådanne, der er anført i bilaget til indenrigsministeriets til enhver tid gældende cirkulære om anvendelse af farvestoffer i levnedsmidler, for tiden cirkulære nr. 18 af 4. februar 1961.

Stk. 2. Ved tilvirkningen af dybfrosne levnedsmidler må der ikke uden særlig af indenrigsministeren meddelt tilladelse tilsættes konserveringsmidler.

Stk. 3. Bestemmelserne i § 18 i landbrugsministeriets bekendtgørelse nr. 320 af 20. december 1924 angående udførsel af kød m. m. af heste, hornkvæg, får, geder og svin, § 23, stk. 3, i landbrugsministeriets bekendtgørelse nr. 434 af 15. oktober 1949 om indenrigs kødkontrol, landbrugsministeriets bekendtgørelse nr. 39 af 7. marts 1953 om anvendelse af nitrater (salt-petersyrlige salte) til kød, slagteaffald og kødvarer samt i § 30, stk. 1, 2. pkt., i fiskeriministeriets bekendtgørelse nr. 6 af 10. januar 1962 om fremstilling af hel- og halvkonserves af fisk berøres ikke af bestemmelserne i nærværende paragraf.

Kapitel 4.

Import.

§ 4.

Hvor ikke andet er bestemt, gælder de efterfølgende regler i nærværende bekendtgørelse, for så vidt angår dybfrosne levnedsmidler, der

er tilvirkede i udlandet, og som indføres her til landet.

Stk. 2. Bestemmelsen i stk. 1 finder tilsvarende anvendelse ved indførsel af dybfrosne levnedsmidler fra Færøerne eller Grønland.

Kapitel 5.

Emballering.

For dybfrosne levnedsmidler, der udbydes til salg her i landet, gælder følgende:

- Varen skal være pakket på en sådan måde, at emballagen udfyldes så godt som muligt.
- Emballagen skal yde fornøden beskyttelse mod overlast. Endvidere skal den være praktisk uigennemtrængelig for mikroorganismer, vanddamp, ilt og aroma, hvorhos den skal være fedt- og vandbestandig.
- Fra emballagen må der ikke kunne afgives stoffer, der kan påvirke levnedsmidlets smag, lugt eller farve eller i øvrigt give anledning til sundhedsmæssige betænkeligheder.

Kapitel 6.

Mærkning.

§ 6.

Dybfrosne levnedsmidler skal på emballagen være forsynet med et påtryk eller med en etikette, der på tydelig måde og så vidt muligt samlet indeholder følgende på dansk og ikke i kode affattede angivelse, der skal være let læselig og udført på holdbar måde:

- Producentens eller forhandlerens firmanavn og hjemsted for så vidt angår varer, fremstillet her i landet, og importørens navn og hjemsted samt tillige varens oprindelsesland for så vidt angår varer, der er importeret fra et fremmed land eller fra Færøerne eller Grønland. For varer fremstillet her i landet gælder det endvidere, at emballagen skal være mærket med et registreringsnummer for den pågældende producent; indenrigsministeren tildeler registreringsnumre på begæring af de producenter, der ikke allerede måtte være i besiddelse af et sådant.
- Varens art med nøjagtig specifikation, f. eks. stegt svinelever, samt — med mindst 3 mm høje typer - ordet »dybfrost«, »dybfrossen«, »dybfrosset« eller »dybfrosne«.
- Varens nettovægt - hvorved forstås den pågældende vares vægt i frossen tilstand, men uden emballage — angivet i gram eller kilogram og i øvrigt i overensstemmelse med de

af Monopoltilsynet til enhver tid fastsatte regler om mærkning af pakkede varer med nettovægt. Nettovægten skal angives med mindst 2 mm høje typer i forbindelse med pakningens øvrige tekst, men tydeligt adskilt fra denne.

- d) Hvis varen består af flere kaloriegivende bestanddele, angives bestanddelene i rækkefølge efter faldende vægtmængde og med angivelse af denne. Dette gælder dog ikke sådanne tilsætningsstoffer, som er tilsat varen i ringe mængde for at forbedre dens udseende, smag, struktur og/eller holdbarhed.
- e) Oplysning om, hvorvidt varen er fersk, forbeholdt eller færdigtilberedt samt vejledning med hensyn til varens opbevaring og optøning.
- f) Måned (udtrykt mindst ved de 3 første bogstaver) og år (udtrykt mindst ved de to sidste cifre) for varens nedfrysning, for sammensatte varers vedkommende måned og år for varens emballering i de for forbrugerne bestemte pakninger.
- g) Såfremt varen er farvet og/eller indeholder konserveringsmidler, skal emballagen tillige være mærket: »farvet« og/eller »tilsat konserveringsmidler«.

Stk. 2. Den i stykke 1 foreskrevne mærkning skal være foretaget, inden varen forlader den virksomhed, hvori emballeringen i den for forbrugerne bestemte pakning har fundet sted, eller for så vidt angår importerede varer det autoriserede frysehus, hvor de har været oplagt. For de sidstnævnte varers vedkommende må den originale emballage ikke fjernes, men en supplerende emballering kan finde sted.

Stk. 3. Levnedsmidler, der ikke omfattes af nærværende bekendtgørelse, må ikke betegnes som anført i stk. 1, litra b).

Kapitel 7.

Transport.

§ 7.

Transport af dybfrosne levnedsmidler, bortset fra udbringning af bestilte varer til forbrugere, skal foregå enten i lukkede transportmidler eller i effektivt isolerede beholdere. Transportmidler og beholdere skal være lette at rengøre og skal holdes omhyggeligt rene.

Stk. 2. Under transporten må temperaturen i transportmidlets varekasse, respektive beholderen, ikke på noget tidspunkt overstige $\div 18^{\circ}$ C. eller, hvis transporten gennemføres på mindre end 24 timer, $\div 15^{\circ}$ C. Temperaturen måles

med et justeret eller justerbart termometer mellem to detailpakninger, medens transportmidlets dør (døre) holdes lukket.

Stk. 3. Det påhviler enhver afsender af dybfrosne levnedsmidler at drage omsorg for, at varerne forsendes i overensstemmelse med de i stykke 1 og 2 fastsatte regler.

Kapitel 8.

Lokalernes indretning.

§ 8.

Detailforhandling af dybfrosne levnedsmidler fra fast udsalgssted må ikke påbegyndes uden skriftlig godkendelse fra vedkommende sundhedskommission. Ansøgning om sådan godkendelse skal indeholde alle nødvendige oplysninger om forretningens art, de lokaler, der agtes benyttet, herunder om lokalernes størrelse, beliggenhed og indretning, ventilation m. v. Sundhedskommissionen meddeler efter indhentet erklæring fra vedkommende embedslæge samt fra den kontrollerende dyrlæge, hvor en sådan findes, sådan godkendelse, når det er konstateret, at betingelserne i §§ 9—11 i nærværende bekendtgørelse, for så vidt angår automatsalg tillige betingelserne i nærværende paragrafs 2. stykke, er opfyldt. Sundhedskommissionen kan ikke som vilkår for at meddele sådan godkendelse stille krav, der ikke har hjemmel i de lige nævnte bestemmelser.

Stk. 2. Dybfrosne levnedsmidler kan på følgende vilkår godkendes forhandlet fra automat:

- a) Automaten skal være opstillet og skal drives i umiddelbar forbindelse med en forretning, der er godkendt til forhandling af dybfrosne levnedsmidler.
- b) Automaten skal være forsynet med navn og adresse på dens ansvarlige indehaver.
- c) Automaten skal være således indrettet, at varerne opbevares ved en temperatur, der ikke overstiger $\div 18^{\circ}$ C.
- d) Automaten skal være forsynet med et termometer (termometre), der viser temperaturen i opbevaringsrummene, og som er anbragt således, at temperaturen kan kontrolleres af publikum. Termometret (termometrene) må ved $\div 18^{\circ}$ C ikke have en fejlvisning større end $+ 1^{\circ}$ C.
- e) Automatens låger eller møntindkast skal være forsynet med en blokeringsanordning, som automatisk træder i funktion, når elektricitetstilførslen svigter, eller senest når temperaturen i opbevaringsrummene stiger over $\div 15^{\circ}$ C.

- f) Automaten skal være indrettet og anbragt således, at den yder varerne den fornødne beskyttelse mod forurening og mod sollys.
- g) Automaten skal være let at renholde og skal rengøres så ofte, det er påkrævet.
- h) Automaten skal holdes vel vedlig.

Stk. 3. Sundhedskommissionen er berettiget til at tage spørgsmålet om lokalernes godkendelse op til fornyet behandling, når der er forløbet 5 år siden sidste godkendelse. Det samme gælder i tilfælde af væsentlige ændringer i lokalernes indretning, hvorom anmeldelse skal indgives til sundhedskommissionen.

§ 9.

Lokaler, i hvilke der finder forhandling sted af dybfrosne levnedsmidler, må ikke være placeret således, at levnedsmidlerne herved kan udsættes for sanitære ulemper. De pågældende lokaler må ikke stå i direkte forbindelse med soverum eller andre beboelsesrum, private køkener eller rum, der benyttes til tøjvask, medmindre der mellem disse og vedkommende lokaler findes en tætsluttende dør, som skal holdes lukket.

§ 10.

De lokaler, i hvilke der finder forhandling sted af dybfrosne levnedsmidler, skal have en passende størrelse i forhold til den forhandling, der finder sted. Gulvarealet skal mindst andrage 20 m² og loftshøjden mindst 2,5 m.

Stk. 2. De nævnte lokaler og det dertil hørende inventar skal være af en sådan beskaffenhed, at de med lethed kan gøres rene, og de skal være vel vedligeholdte. Påbud fra sundhedskommissionen om rengøring eller istandsættelse skal ufortøvet efterkommes. Sundhedskommissionen kan kun udstede påbud om istandsættelse efter indhentet erklæring fra vedkommende embedslæge samt fra den kontrollerende dyrlæge, hvor en sådan findes.

Stk. 3. I lokaler, i hvilke der finder forhandling sted af dybfrosne levnedsmidler, skal der på hensigtsmæssig måde være sørget for nødvendig tilførsel af frisk luft, om fornødent ved luftfornyelse ad kunstig vej, idet dog luftstrømning, som kan påvirke temperaturen i salgskonserveren, skal søges undgået. Ligeledes skal der være let adgang til vand af god beskaffenhed.

Stk. 4. Lokaler, i hvilke der finder forhandling sted af dybfrosne levnedsmidler, skal være sikret mod rotter i overensstemmelse med de af indenrigsministeriet til enhver tid fastsatte reg-

ler, jfr. herved indenrigsministeriets cirkulære nr. 147 af 21. juni 1962 og den vejledning vedrørende sikring og renholdelse til bekæmpelse af rotter, der er vedføj et som bilag hertil.

§ 11.

I tilslutning til lokaler, i hvilke der finder forhandling sted af dybfrosne levnedsmidler, skal der være indrettet vandkloset til brug for de i lokalene beskæftigede personer. Der må ikke forekomme direkte adgang til vandklosetrum fra salgs- og tilberedningslokaler.

Stk. 2. I vandklosetrummet (-rummene) eller i forrummet hertil skal der være installeret en håndvask med rindende vand. I vandklosetrummet (-rummene) skal der forefindes et opslag med følgende tekst: »Husk at vaske hænder!«

Stk. 3. Personalet skal også i øvrigt have let adgang til at vaske hænder, og i det øjemed skal der, medmindre den håndvask, der måtte være installeret i forrummet til vandklosetrummet, befinder sig i umiddelbar nærhed af salgslokalet, i dette eller i et baglokale forefindes en håndvask med rindende vand.

Stk. 4. Det påhviler forrettningens indehaver at påse, at der ved håndvasken(e) til stadighed forefindes sæbe, neglebørste samt papirhåndklæder, propre tøj håndklæder eller varmluftstørreapparater, og at der altid forefindes toilet-papir i vandklosetrummet (-rummene).

§ 12.

Hunde eller andre husdyr må ikke opholde sig i eller tilstedes adgang til lokaler, i hvilke der finder forhandling sted af dybfrosne levnedsmidler. Anden form for dyrehold må heller ikke findes i lokalene. Der skal være anbragt kroge uden for forretningen til lænkning af kundernes hunde. Udvendig ved indgangen skal være anbragt et metalskilt med påskriften: »Hunde må ikke medtages.«

§ 13.

Bestemmelserne i nærværende kapitel medfører ingen ændring af eller indskrænkning i bestemmelserne i arbejderbeskyttelseslovgivningen, jfr. for tiden lov nr. 226 af 11. juni 1954 om almindelig arbejderbeskyttelse og lov nr. 227 af samme dato om arbejderbeskyttelse indenfor handels- og kontorvirksomhed.

Stk. 2. Såfremt forholdene i den enkelte kommune gør det påkrævet, kan bestemmelserne i §§ 9-11 af kommunalbestyrelsen med indenrigsministerens godkendelse ændres i mildnende retning i sundhedsvedtægten eller et særligt til-

læg hertil, dog kun under forudsætning af, at det udtrykkeligt anføres, på hvilke punkter de pågældende bestemmelser herved fraviges.

Kapitel 9.

Personalets sundhedstilstand.

§ 14.

I lokaler, hvori der forhandles dybfrosne levnedsmidler, må personer, der lider af smitsomme sygdomme, af uæstetiske hudsygdomme eller af væskende sår, ikke være beskæftiget. Det samme gælder personer, der vides at være smittefarlige bærere af smitstoffer for sådanne sygdomme.

Stk. 2. Når den smittefarlige person er fjernet fra det pågældende lokale, står det øvrige personale under særligt tilsyn af embedslægen, indtil smitteperioden for den pågældende sygdom er udløbet.

Stk. 3. Personer, der af de i stk. 1 nævnte grunde har været udelukket fra beskæftigelse i sådanne lokaler, hvori der forhandles dybfrosne levnedsmidler, må ikke påny beskæftiges i sådanne lokaler, forinden en læge skriftligt har tilladt dette.

Stk. 4. Det påhviler indehaveren af en forretning, i hvilken der forhandles dybfrosne levnedsmidler, at gøre anmeldelse til sundhedskommissionen, når det kommer til hans kendskab, at der blandt hans personale er forekommet tilfælde, med hensyn til hvilke han har formodning om, at de henhører til de i stk. 1 omhandlede arter af sygdomme.

Kapitel 10.

Forhandling.

§ 15.

Dybfrosne levnedsmidler må i detailforretninger kun modtages, opbevares og afhændes i de for forbrugerne bestemte pakninger, og kun for så vidt emballagen er tæt, ubrudt, ubeskadiget samt behørigt mærket, jfr. § 6.

§ 16.

Dybfrosne levnedsmidler, hvis emballage ikke er tæt, ubrudt og ubeskadiget, eller som viser tegn på, at begyndende optøning har fundet sted, må ikke fryses påny og må heller ikke forhandles eller returneres til leverandøren, men skal straks fjernes og i øvrigt kasseres. Såfremt de pågældende levnedsmidler er ubetinget anvendelige til menneskeføde, er udsalgsstedets indehaver dog berettiget til at anvende dem i sin egen husholdning.

§ 17.

I lokaler, i hvilke der finder forhandling sted af dybfrosne levnedsmidler, må tilsmudsede varer, såsom kul, koks, briketter, brænde, potteplanter, urtepottejord og sand, ikke forhandles. Der må i disse lokaler ej heller i løssalg forhandles stærkt lugtende varer, der ikke er levnedsmidler, f. eks. petroleum, sæbepulver, maling, rensesæbe og lignende. Rengøring af rodfrugter, kartofler og grøntsager og anden støvende virksomhed samt behandling af vildt, fjerkræ og kaniner (plukning, flåning, opskæring og partering) må ikke finde sted i udsalgslokalerne.

Stk. 2. Rodfrugter, kartofler og grøntsager, der udbydes til salg i lokaler, i hvilke der finder forhandling sted af dybfrosne levnedsmidler, skal være velrensede for vedhængende jord. Kartofler, som er synligt jordforurenede, kan dog forhandles, såfremt de er emballeret på en sådan måde, at risiko for overførsel af smags til de dybfrosne levnedsmidler undgås.

Stk. 3. Uanset bestemmelserne i stk. 2, 1. pkt., er det i forretninger, i hvilke der forhandles rodfrugter, kartofler og grøntsager i urensset og uemballeret stand, tilladt at forhandle dybfrosne levnedsmidler af udelukkende vegetabilsk oprindelse, dog ikke sådanne, der har været underkastet anden behandling end findeling, blanchering og nedsukring.

Kapitel 11.

Indretning og drift af salgskonserver og detailfrostlagre.

§ 18.

Forhandleren skal foranledige, at dybfrosne levnedsmidler straks efter modtagelsen anbringes og fortsat holdes opbevaret i en salgskonserver eller et detailfrostlager. Ved detailfrostlager forstås et frostlager, som udelukkende benyttes af den pågældende detailforretning, og som findes i forbindelse med denne, men ikke i selve forretningslokalet.

Stk. 2. I salgskonserver eller detailfrostlagre må — udover konsumis i pakninger på en halv liter og mere samt konsumis, hvis emballage er lukket ved varmesegling eller på lignende holdbar måde — kun opbevares dybfrosne levnedsmidler, hvis emballage er tæt, ubrudt og ubeskadiget, og som ikke viser tegn på, at begyndende optøning har fundet sted, jfr. § 16. Hverken salgskonserver eller detailfrostlagre må benyttes til køling eller nedfrysning af levnedsmidler eller andre varer. I salgskonserver

vatorer skal de forskellige arter af dybfrosne levnedsmidler være anbragt overskueligt, således at manipulering med pakningerne i videst muligt omfang undgås.

§ 19.

Salgskonservere skal være indrettet således, at de let kan holdes rene, og at fornøden afrimning let kan foregå.

Stk. 2. I salgskonservere skal temperaturen overalt under eller inden for en tydeligt angivet grænse - ladelinien - udgøre $\div$ 18° C. eller en lavere temperatur. Konserverne skal være forsynet med et umiddelbart synligt, let aflæseligt termometer, som ved $\div$ 18° C højst har en fejlvisning på $+ 1^{\circ}$ C. Termometrets føler må ikke være anbragt mere end 5 cm under eller inden for ladelinien.

Stk. 3. Salgskonservere skal være forsynet med en alarmanordning, der ved lys- eller lyd-signal reagerer, senest når temperaturen stiger over $\div$ 15° C. Den hertil knyttede temperaturføler må ikke være anbragt mere end 5 cm under eller inden for ladelinien.

Stk. 4. Salgskonservere skal fra et af indenrigsministeren fastsat tidspunkt være af en type, der efter afprøvning er, godkendt af indenrigsministeren.

§ 20.

Salgskonservere skal opstilles på en sådan måde, at rengøring af konserverne og deres omgivelser ikke vanskeliggøres. De skal endvidere opstilles således, at de ikke kan udsættes for direkte solbestråling. Tilslutning til elektricitetsnettet skal ske således, at strømmen ikke uforvarende kan afbrydes.

Stk. 2. Salgskonservere og deres omgivelser skal renholdes omhyggeligt. Salgskonservere skal endvidere i fornødent omfang afrimes. Hvis det under rengøring eller afrimning er nødvendigt at fjerne dybfrosne levnedsmidler fra en konservator, skal de anbringes i en anden konservator, i et detailfrostlager eller i en velisoleret beholder, der udelukkende benyttes til dybfrosne levnedsmidler.

§ 21.

Som detailfrostlager kan anvendes et frost-lagerum, et frosts-kab eller en lukket frostkonserver. Såfremt der anvendes en frostkonserver af kummetypen, skal konserveren holdes dækket med et isolerende låg. I detailfrost-lageret skal holdes en temperatur på højst $\div$ 18° C. Detailfrostlageret skal være forsynet med

et termometer, som ved $\div$ 18° C. højst har en fejlvisning på $+ 1^{\circ}$ C.

Stk. 2. Detailfrostlagre skal holdes rene og ryddelige og i fornødent omfang afrimes. Under afrimning skal varerne behandles som anført i § 20, stk. 2.

Kapitel 12.

Klage og dispensation.

§ 22.

De af sundhedskommissionen i medfør af nærværende bekendtgørelse truffe afgørelser kan påklages til indenrigsministeren. Sundhedskommissionens afgørelser skal udfærdiges skriftligt. I de tilfælde, hvor sundhedskommissionen forud for sin afgørelse har skullet indhente erklæring fra vedkommende embedslæge eller fra den kontrollerende dyrlæge, jfr. § 8, stk. 1, 3. pkt., § 10, 2., 3. pkt., samt § 24, påhviler det kommissionen at underrette embedslægen respektive den kontrollerende dyrlæge om afgørelsen, og embedslægen (dyrlægen) har på samme måde som den, hvem afgørelsen angår, adgang til klage til indenrigsministeren. Klagefristen er 30 dage fra den dag, da afgørelsen er meddelt den pågældende tillige med oplysning om denne frist og om, til hvilken myndighed klage kan rettes.

Stk. 2. Når vægtige grunde taler for at tillade en fravigelse fra bestemmelserne i nærværende bekendtgørelse, og det skønnes foreneligt med de hensyn, der ligger til grund for de pågældende bestemmelser, kan sådan fravigelse tillades af indenrigsministeren, jfr. dog herved §§ 24-25 om den sundhedskommissionerne tillagte dispensationsbeføjelse og de særlige bestemmelser i § 2, stk. 3, og § 13, stk. 2.

Stk. 3. Indenrigsministeren kan meddele amt-mændene bemyndigelse til i et af ministeren fastsat omfang og efter retningslinier fastsat af ministeren at udøve den i stk. 2 hjemlede dispensationsbeføjelse.

Stk. 4. De beføjelser, der i nærværende bekendtgørelse er tillagt sundhedskommissionen, udøves i kommuner, hvor ingen sundhedskommission findes, af vedkommende politimester.

Kapitel 13.

Overgangsbestemmelser.

§ 23.

For så vidt angår ikke-autoriserede virksomheder, i hvilke der ved denne bekendtgørelses ikrafttræden lovligt foregår tilvirkning eller en-

groslagring af dybfrosne levnedsmidler, jfr. herved § 2, stk. 1, litra c), i lov om dybfrosne levnedsmidler m. v., skal ansøgning om autorisation indgives inden 6 måneder fra nævnte tidspunkt.

§ 24.

For så vidt angår forretninger, i hvilke der ved denne bekendtgørelses ikrafttræden lovligt forhandles dybfrosne levnedsmidler, skal den i § 8, stk. 1, omhandlede ansøgning indgives inden 6 måneder fra det lige nævnte tidspunkt, og sundhedskommissionen kan for sådanne forretningers vedkommende tillade lempelser fra bestemmelserne i §§ 9-11 i nærværende bekendtgørelse, dog længst for et tidsrum af 3 år fra bekendtgørelsens ikrafttræden og kun med hensyn til den art af dybfrosne levnedsmidler, der hidtil har været genstand for forhandling. Sundhedskommissionen kan dog kun tillade sådanne lempelser efter indhentet erklæring fra vedkommende embedslæge samt den kontrollerende dyrlæge, hvor en sådan findes.

§ 25.

For så vidt angår forretninger, i hvilke der ved denne bekendtgørelses ikrafttræden lovligt forhandles dybfrosne levnedsmidler, kan sund-

hedskommissionen, dog højst for et tidsrum af 4 år fra bekendtgørelsens ikrafttræden og kun med hensyn til den art af dybfrosne levnedsmidler, der hidtil har været genstand for forhandling, tillade lempelser fra bestemmelsen i § 19, stk. 2, 1. pkt., således at det er tilstrækkeligt, at temperaturen måles midt i konservatoren.

Kapitel 14.

Straffebestemmelser og ikrafttræden.

§ 26.

Den producent, der overtræder bestemmelserne i § 5, litra b) og c), i nærværende bekendtgørelse, den afsender, der forsømmer den ham efter § 7, stk. 3, påhvilende pligt, og den forhandler, der overtræder bestemmelserne i §§ 9-12, § 14, stk. 4, § 16, 1. pkt. og §§ 17-21, straffes med bøde eller hæfte. På samme måde straffes den, som udbyder levnedsmidler til salg, der med urette, jfr. herved § 6, stk. 3, er mærket som angivet i § 6, stk. 1, litra b), samt den, der overtræder forbudet i § 6, stk. 2, 2. pkt.

§ 27.

Denne bekendtgørelse, der ikke gælder for Færøerne og Grønland, træder i kraft den.....

Bemærkninger til bekendtgørelsesudkastet.

Til § 2.

§ 2, stk. 1, vedrører sådanne dybfrosne levnedsmidler *inden for det indenrigsministerielle vareområde*, der *varmebehandles* inden nedfrysningen. Bestemmelserne under litra a) og b) svarer til, hvad der foreskrives i § 2, stk. 1, litra b) og c) i landbrugsministeriets bekendtgørelse nr. 231 af 27. juni 1959 om dybfrosne kødretter.

Slagteriernes Forskningsinstitut har ad § 2, stk. 3, litra b), udtalt, *at* ingen patogene bakterier vil kunne vokse, hvis varen forskriftsmæssigt nedkøles til + 5° C. og holdes der, indtil nedfrysningen påbegyndes, og *at* der derfor ikke er anledning til af sundhedsmæssige grunde at foreskrive en maksimal opbevaringstid på 20 timer ved + 5° C.

Det er heroverfor anført, at der ikke herved er taget hensyn til sådanne slimdannende frigofile bakterier som pseudomonas og achromobacter, der som bekendt ved deres proteolyse giver en ubehagelig lugt, eller faecale streptococci.

Bestemmelsen i stk. 1, litra c), der er ny, fastslår, at detailemballering og nedfrysning *for disse levnedsmidlers vedkommende* ikke må foregå på en anden virksomhed end den, hvor tilberedningen (varmebehandlingen) er foregået. Det er indlysende, at et levnedsmiddel vil være udsat for stor forureningsrisiko i tilfælde af transport fra en virksomhed, hvor det er blevet varmebehandlet, til en anden virksomhed, hvor det skal nedfryses og detailemballeres.

§ 2, stk. 2, vedrører sådanne dybfrosne levnedsmidler *inden for det indenrigsministerielle vareområde*, der varmebehandles inden nedfrysningen, og som består af flere kalorigivende bestanddele, bortset fra sådanne tilsætningsstoffer, som er tilsat varen i ringe mængde for at forbedre dens udseende, smag, struktur og/eller holdbarhed.

Der skal her udøves en bakteriologisk driftskontrol efter retningslinier fastsat af indenrigsministeren efter forhandling med landbrugsministeren og fiskeriministeren. Mest ideelt er det selvfølgelig, at sådan kontrol udføres på stedet,

men man har ikke villet udelukke, at den foretages på et autoriseret laboratorium.

Dette er en betydningsfuld nydannelse.

Baggrunden for forslaget om indførelse af bakteriologisk driftskontrol, er ønsket om, at man på virksomheden meget hurtigt kan blive klar over, hvor i fremstillingsprocessen der foreligger forureningsrisiko.

Der kan herved henvises til, at det i en artikel af Bernhard Gomard i Ugeskrift for Retsvæsen, 1963, side 209, hedder:

»Fremstillingen af levnedsmidler samles nu om dage mere og mere i store fabrikker. Uheld eller manglende omhu ved fremstillingen kan derfor bringe mængder af menneskers sundhed i fare. Samtidig øger koncentrationen af fremstillingen undertiden risikoen for uheld. Klart er derfor, at en intensivering af levnedsmiddelkontrollen presser sig på. Et eksempel. Ved cirkulære nr. 147 af 15. oktober 1958 har indenrigsministeriet givet regler om fremstilling af ægholdige retter. Kun en ganske ringe del af alle æg er befængt med musetyfus, men behandles mange æg sammen, breder smitten sig til alle æg, hvis blot et var befængt. Den mekaniserede storproduktion fremkalder et behov for kontrolbestemmelser.«

§ 2, stk. 2, litra b), svarer til bestemmelsen i § 2, stk. 1, litra a), i landbrugsministeriets bekendtgørelse nr. 231 af 27. juni 1959 om dybfrosne kødretter.

Der er i udvalget enighed om, at regler, svarende til dem, der findes i bekendtgørelsesudkastets § 2, bør gennemføres inden for det landbrugsministerielle og det fiskeriministerielle vareområde, og *udvalget henstiller til indenrigsministeren at rette henvendelse til landbrugsministeren og fiskeriministeren med henblik herpå*.

Særligt bemærkes, at fiskeriministeriet i skrivelse af 6. november 1963 i princippet har tiltrådt indførelse af en bakteriologisk driftskontrol i).

Landbrugsministeriet har i skrivelse af 31. ok-

¹⁾ Så vidt det er fiskeriministeriet bekendt, findes en sådan kontrol ikke på nogle af de af dette ministerium autoriserede virksomheder.

tober 1963 udtalt, at en bakteriologisk driftskontrol med de autoriserede virksomheder foretages i et vist omfang, og at en sådan kontrol i øvrigt er under udbygning.

§ 2, stk. 3, er fortrinsvis tænkt anvendt i tilfælde af, at varen alene bliver blancheret.

Til § 3.

Med hjemmel i § 12, stk. 4, i lov nr. 174 af 28. april 1950 om levnedsmidler m.m., jfr. herved lovudkastets § 9, foreslås en regel om, at der ved tilvirkningen af dybfrosne levnedsmidler ikke må tilsættes farvestoffer, idet man dog på forhånd tillader de farvestoffer, der er anført i bilaget til indenrigsministeriets til enhver tid gældende cirkulære om anvendelse af farvestoffer i levnedsmidler, for tiden cirkulære nr. 18 af 4. februar 1961.

Det nævnte cirkulære har karakter af en *vejledning*, idet indenrigsministeriet har skønnet, at der var behov for let tilgængelige oplysninger om, hvilke farvestoffer man *uden sundhedsmæssige betænkeligheder* kan anvende til farvning af levnedsmidler. Med den foreslåede bestemmelse i bekendtgørelsesudkastet er det tanken at lade cirkulæret være *normgivende* for så vidt angår dybfrosne levnedsmidler.

Da man bør tilstræbe at anvende konserveringsmidler i så ringe udstrækning som muligt, og da konserveringsmidler som alt overvejende hovedregel vil være overflødige ved tilvirkning af dybfrosne levnedsmidler, er der i § 3, stk. 2, foreslået indført et dispensabelt forbud herimod.

Ordet »konserveringsmidler« bruges her i snæver forstand. Anvendelse af antioxydanter berøres således ikke af bestemmelsen²⁾. Man har ved det nævnte forbud heller ikke taget stilling til spørgsmålet om tilladeligheden af at anvende andre hjælpestoffer.

§ 3 må i øvrigt sammenholdes med den i § 6, stk. 1, litra g), foreskrevne deklarationspligt.

Til § 3.

I § 5, litra a), siges det, at varen skal være pakket på en sådan måde, at emballagen udfyldes så godt som muligt. Dybfrostinstituttet har hertil bemærket, at industrien til enhver tid – for at undgå frysebrændning og klemte kartoner – vil bestræbe sig for den bedst mulige fyldningsgrad.

²⁾ Det kan nævnes, at anvendelse af antioxydanter blandt andet har vist sig at have stor betydning for holdbarheden af frosne ørreder. Der synes ikke anledning til at deklarere en sådan anvendelse.

I A.T.V.-udvalgets betænkning³⁾ hedder det side 17:

»Et problem, som fortjener nogen opmærksomhed, er den indre udtørring, som skyldes, at en emballage, som selv er vanddampstæt, ikke slutter helt tæt om varen. Dette medfører, at der fordamper vand fra varen over på den indvendige side af emballagematerialet, hvor det sætter sig som iskrystaller. Resultatet er en udtørring af varen, som er kvalitetsskade. Det må anbefales, at man ved emballering af frysevarer søger at undgå denne indre udtørring; dette kan gøres ved at sørge for, at emballagematerialet slutter tæt om varen, f. eks. ved at anvende en krympbar plastfilm, ved at evakuere pakningen, inden den varmesegles eller lukkes på anden måde, eller ved at fylde emballagen helt.«

§ 5, litra b), svarer til § 2, litra f), i landbrugsministeriets bekendtgørelse nr. 231 af 27. juni 1959 om dybfrosne kødderter, dog at ordet »luft« er erstattet af: »ilt og aroma«. I A.T.V.-udvalgets betænkning hedder det, at frysevareremballagen skal være så vanddampstæt som muligt, og at det i de fleste tilfælde er ønskeligt, at emballagen besidder en stor tæthed over for ilt og andre gasarter, herunder aromastoffer. »Frysevareremballagen skal tillige være modstandsdygtig over for de komponenter, der forekommer i den pågældende vare, d. v. s., at den skal være vandbestandig, bestandig over for fedt og eventuelt over for styrke, således at den ikke rives i stykker under frysevarens behandling og distribuering.«

Fladfisk-Filetforeningen har i skrivelse af 26. august 1963 anført, at en hel del af den emballage, der anvendes i dag i form af kartoner, ikke er uigennemtrængelig for mikroorganismer (udkastet bruger udtrykket: »praktisk uigennemtrængelig«), og at en vis fedtgennemtrængelighed er almindelig anerkendt (udkastet bruger udtrykket: »fedtbestandig«).

Dybfrostinstituttet har foreslået følgende affattelse:

»Endvidere skal den være praktisk uigennemtrængelig for mikroorganismer og vanddamp, ligesom den i *forholdet til omfang* skal være fedt- og vandbestandig samt ilt- og aromatæt«.

§ 5, litra c) er en nydannelse.

Til § 6.

Mærkningsbestemmelserne findes i bekendtgørelsens § 6.

³⁾ Se herom foran side 48.

Overdyrlågen ved Horsens Levnedsmiddelkontrol har foreslået visse af de i bestemmelsen krævede oplysninger *påtrykt selve emballagen* for at hindre udskiftning af etiketten eller overklistering af den oprindelige, men udvalget går ud fra, at der haves tilstrækkelig beskyttelse herimod i bestemmelsen i § 176, stk. 3, i borgerlig straffelov (lovbekendtgørelse nr. 284 af 1. juli 1963).

Danske Fiskefiletfabrikers Eksportforening og Fladfisk-Filetforeningen har over for udvalget udtalt ønske om, at det tillades producenterne at anvende emballage med tekst *på jremmede sprog*. »Herved vil det fortsat være muligt for vore eksportfirmaer at afsætte mindre partier af eksportvarer på hjemmemarkedet.«

§ 38 i fiskeriministeriets bekendtgørelse nr. 6 af 10. januar 1962 om fremstilling af hel- og halvkonserves af fisk vedrører importeret konserves. § 38, stk. 3, er sålydende:

»De i forrige stykke under nr. 1 og 2 nævnte mærkningsangivelser skal være anført på dansk, svensk, norsk eller på et af hovedsprogene. Den under nr. 4 angivne mærkning⁴⁾ skal være anført på dansk, svensk eller norsk.«

Udvalget lægger afgørende vægt på, at der haves sikkerhed for, at forbrugerne her i landet *forstår* den pågældende tekst, herunder med hensyn *til*, på hvilken måde varen skal opbevares og optøes, og om varen er fersk, forbehandlet eller færdigtilberedt, jfr. herved litra e), hvorved bemærkes, *at* det i høj grad kan omtvistes, hvilke sprog der med rette kan karakteriseres som hovedsprog, og *at* man i givet fald må kunne gå dispensationsvejen, jfr. herved bekendtgørelsesudkastets § 22, stk. 2.

§ 6, stk. 1, litra b), må sammenholdes med § 6, stk. 3 og § 26, 2. pkt.

Særligt med hensyn til § 6, stk. 1, litra c), bemærkes, at udvalget ikke har ment at burde opstille *selvstændige* vægtregler, idet man har anset det for mest praktisk at henholde sig til de af Monopoltilsynet fastsatte⁵⁾, idet udvalget går ud fra, at Monopoltilsynet ved en kommende revision af disse regler vil optage forhandling med indenrigsministeriet, jfr. herved bestemmelsen i § 12, stk. 1, 2. pkt., i lov nr. 174 af 28. april 1950 om levnedsmidler m.m.

⁴⁾ Nemlig ordene: »Opbevares køligt«. Det har vist sig, at selv disse 2 ord af mange forbrugere her i landet vanskeligt forstås på svensk (»förvaras svalt«).

⁵⁾ Der opereres her med en negativ vejemargin på 2 % for dybfrosne grøntsager og kødvarer samt dybfrossen frugt, og for så vidt angår frosset fjerkræ med en tolerance inden for intervaller på 100 g.

Bekendtgørelsesudkastets § 6, stk. 1, litra d), betegner en uddybning af bestemmelsen i § 8, stk. 1, litra f), i landbrugsministeriets bekendtgørelse nr. 231 af 27. juni 1959.

Bekendtgørelsesudkastets § 6, stk. 1, litra e), er inspireret af betragtningerne i tidsskrift *Konserves og Dybfrost*, 1963, side 115. Det hedder her:

»Det er . . . ganske almindeligt uden på emballager til frosne fiskefileter at afbilde den lækre, færdige ret, som kan tilberedes af den ferskfrosne vare, man finder i emballagen. Dengang ingen frosne varer var færdig-tilberedte, var der ikke noget »snyderi« heri. Tværtimod virkede illustrationen - foruden som blikfang - inspirerende for husmoderen ved varens tilberedning og anretning. Nu er færdig-tilberedte frysevarer ganske almindelige, og også forstegte fiskevarer forhandles i frossen tilstand. Derfor bør det nu tydeligt fremgå af emballagens illustration og tekst, om varen er fersk, forbehandlet eller færdig-tilberedt.«

Med hensyn til bekendtgørelsesudkastets § 6, stk. 1, litra f), bemærkes:

Det var A.T.V.-udvalgets opfattelse, at frysevarer, »som det er almindeligt for konserves«, bør forsynes med en mærkning, der muliggør deres identifikation, herunder *fremstillingstidspunkt*. En sådan mærkning muliggør blandt andet de handlendes og forbrugernes overholdelse af først-ind-først-ud-princippet i deres salgskonservatorer. Udvalgets flertal, hvis størrelse ikke nærmere er oplyst, ønskede fremstillingstidspunktet anført i kode, *medens et mindretal foretrak en åben fremstillingsdato*.

Flertallet gjorde gældende, at en fremstillingstidspunkt ikke indeholder nogen entydig vejledning for forbrugerne, der ikke kan kende varens opbevaringsbetingelser, d.v.s. dens tid - temperatur - skæbne.

Også spørgsmålet om mærkning med *holdbarhedsdato* blev drøftet i A.T.V.-udvalget. »Formålet med at mærke varen med holdbarhedsdato må være at sikre, at varen kommer forbrugeren i hænde, medens den endnu har en tilfredsstillende kvalitet.«

A.T.V.-udvalget, *der erkendte, at det er vanskeligt på produktionstidspunktet at mærke varerne med en realistisk holdbarhedsdato*, var inde på den tanke, at man kan kræve varen mærket med den *kortest* tænkelige holdbarhed, men udvalget forkastede selv denne mulighed.

Udvalgets flertal var derfor skeptisk med hensyn til nytten af en holdbarhedsdato og foreslog, at fabrikanterne i stedet på de mest øra-

findtlige varer anfører, hvor længe de kan opbevares i frostdisk, inden der opstår risiko for, at den organoleptiske kvalitet bliver uacceptabel.

Et mindretal ønskede derimod nærmere undersøgt, om en holdbarhedsmærkning for de relativt få varer, det drejer sig om, nemlig de mest ømfindtlige, er praktisk gennemførlig og i bekræftende fald, hvad den vil koste.

Statens Husholdningsraad har i skrivelse af 16. december 1963 udtalt følgende:

»Husholdningsrådet må stå aldeles uforstående over for, at den eneste datomærkning, der skal finde sted af dybfrosne varer, er tilkendegivet i § 6, stk. 1, litra f), ved, at fabrikanten skal angive datomærkning for varens nedfrysning. Ikke alene er dette en dårligere retsstilling for forbrugerne end den i øjeblikket gældende, hvorefter dybfrosne kødretter skal mærkes med holdbarhedsgrænse, og i betragtning af at det stedse har været et forbrugerkrav, at det på en tilgængelig måde oplyses for forbrugerne, hvor længe de frosne varer er holdbare uden kvalitetsforringelse, vil husholdningsrådet gerne tillade sig at uddybe specielt dette punkt nærmere:

En datomærkning med holdbarhedsdato er nødvendig af to grunde: for det første for at sikre at de varer, der indkøbes, er af god kvalitet i det øjeblik, de anskaffes, men tillige for at kunne kontrollere, at varerne i brugsøjeblikket er anvendelige - dette er på grund af ændringerne i indkøbsvanerne ikke sammenfaldende med den første grund, da ønsket om rationel indkøb og anskaffelse af beredskabslagre kombineret med en udvidet anvendelse af fryseskabe i hjemmene medfører en vis oplagring af varerne hos forbrugerne.

Da opbevaringsforholdene spiller en stor rolle for frysevarer, er det netop derfor af stor betydning, at man kombinerer holdbarhedsfristen med, under hvilken temperatur man kan forvente, at denne kan overholdes. Forbrugerne kan ikke godtage det argument, der jævnlige fremsættes fra industrien om, at en datomærkning er unødvendig for mærkevarer, da både producenter og handlende kun har ønske om af kvalitetsmæssige grunde at levere gode varer, fordi bl. a. husholdningsrådet modtager klager over varens kvalitet på grund af dens alder, og også fordi det må anses for urimeligt, at forbrugerne, der hverken har indflydelse på omsætningshastighed eller opbevaringsvilkår, skal bære risikoen for, at indkøbte varer er forringet på grund af producenters eller handlendes fejlagtige omsætningsberegninger.

Da holdbarheden hos de forskellige produkter selv inden for samme varekategori, f. eks. frosset kød eller frosne fisk, ikke alene er afhængig af selve varearten, men tillige af producentens råvarebehandling, emballagevalg m. v., er nedfrysningsdatoen ikke tilstrækkelig oplysende for forbrugerne. Det er kun angivelse af holdbarhedsdatoen, der sikrer, at de handlende sælger varen — og forbrugerne bruger varen — i rigtig rækkefølge. En angivelse af holdbarhedsdatoen vil også modvirke forbrugernes modvilje mod at købe varer med en tidligere dato end med en senere, hvis dette ikke er reelt begrundet. Bliver varerne ikke mærket med en holdbarhedsdato, må bl. a. husholdningsrådet oplyse forbrugerne om, at hvis de vil sikre sig bedst muligt, så må de sørge for at indkøbe varer med så sen en pakkedato som overhovedet muligt, selv om det må erkendes, at dette ikke behøver at være det rigtige standpunkt i den konkrete sag.

Husholdningsrådet må derfor fastholde kravet om, at frosne varer mærkes med holdbarhedsdato.«

Nærværende udvalg er nået til den opfattelse, at anvendelse af en skønnet holdbarhedsgrænse - i forbindelse med en regel om, at der ikke i salgskonserveren eller i detailfrostage-ret må forefindes pakninger, for hvis vedkommende den angivne holdbarhedsdato er overskredet, jfr. herved § 11, stk. 2, sammenholdt med § 8, stk. 1, litra g), i landbrugsministeriets bekendtgørelse nr. 231 af 27. juni 1959 om dybfrosne kødretter — ikke giver konsumenterne den ønskede *kvalitetsgaranti*⁶⁾. Rent bortset fra, at den lovmæssige sammenhæng mellem lag-

⁶⁾ Det er i øvrigt et spørgsmål, hvilket kriterium der i givet fald skulle anvendes ved fastsættelse af holdbarhedstiden. Der måtte vel tages hensyn til den tid, inden for hvilken varen må antages at være undergået sådanne forandringer, at den må betegnes som utjenlig til menneskeføde, jfr. herved § 2, litra c), i lov nr. 174 af 28. april 1950 om levnedsmidler m. m.

Mod det af A.T.V.-udvalget foreslåede smagsprøvekriterium (det såkaldte organoleptiske kriterium) rejser direktør I. C. C. Dyekjær i tidsskriftet *Konserves og Dybfrost*, 1962, side 29, følgende indvendinger: 1. For det første hviler kriteriet på et rent skøn.

2. For det andet er og bliver det en smagssag, hvor når en vare afviger fra bedste kvalitet, eller hvor når kvaliteten netop er acceptabel.

Overdyrlæge Riemann bemærker hertil, 1.c., side 87, at det organoleptiske kriterium »er grundlaget for den endelige dom, nemlig den forbrugeren fælder ved middagsbordet«.

Riemann er det anførte sted opmærksom på, at varer, der er organoleptiske acceptable, naturligvis kan indeholde sundhedsskadelige bakterier, men han tilføjer, at disses tilstedeværelse ikke kan skyldes nedfrysningen.

ringstid, lagringstemperatur og kvalitetsforringelse bevirker, at en producent på produktions-tidspunktet umuligt kan sige, hvor længe dybfrosne levnedsmidler kan holde god kvalitet, medmindre han *nøjagtigt* ved, hvilke frostlag-ringstemperaturer og frostlagringstider, levnedsmidlerne senere vil blive udsat for, nærer udvalget ængstelse for, at producentens skøn over, hvor længe et dybfrosset levnedsmiddel kan antages at holde god kvalitet, ofte vil være for optimistisk.

I øvrigt bemærkes, at det afgørende ved forhandling af dybfrosne levnedsmidler ikke kan være, om en eller anden mere eller mindre tilfældigt fastsat holdbarhedsgrænse er overskredet, men om den vare, der forhandles, er af god beskaffenhed. Dybfrosne levnedsmidler bliver ikke dårlige på en bestemt dato, men kvaliteten forringes langsomt, idet hastigheden for kvalitetsforringelsen er afhængig af en række forskellige forhold, som ikke kan fastlægges på forhånd. Blandt andet er det af betydning, hvor i frostkonservatoren varen anbringes, idet der kan forekomme en temperaturdifference på op til 10° C. i konservatoren.

På den anden side er det udvalgets opfattelse, at forbrugerne har et rimeligt krav på, at det dybfrosne levnedsmiddel forsynes med en åben angivelse af den måned, i hvilken varen er fremstillet. Oplysning om dette tidspunkt vil dels lette kontrollen, dels gøre det muligt at overholde først-ind-først-ud-princippet og dermed hindre en ekstremt lang lagringstid såvel hos den handlende som hos forbrugeren.

Det må herved erindres, at kunden er afskåret fra at bedømme den dybfrosne vares friskhedstilstand. Der er så at sige kommet en film mellem kunden og varen.

Dette udtrykkes af Statens Husholdningsråd i skrivelse af 9. september 1963 således, at rådet må tillægge det stor vægt, at de dybfrosne levnedsmidler bliver forsynet med rimelige oplysninger om pakningernes indhold, »da forbrugere ved indkøbet sædvanligvis vil være afskåret fra at bedømme disses egenskaber på den måde, som det ellers kan ske ved indkøb af friske varer.«

I modsætning til en holdbarhedsdato, ved fastsættelse af hvilken fabrikanten må erkendes at være ret frit stillet, er fremstillingstidspunktet *objektivt uomstødeligt*. Hertil kommer, at kva-

litetsforringelsen tager sin begyndelse fra og med dette tidspunkt⁷⁾.

Kunden har ganske vist ikke altid forudsætninger for at forstå, hvilken betydning han skal tillægge en dybfrosset vares alder, men udvalget forventer, at Statens Husholdningsråd og andre organer vil udfolde energiske bestræbelser for som et led i den almindelige forbrugeroplysning at bibringe offentligheden den fornødne forståelse for de her henhørende problemer.

Udvalget har overvejet en regel om, at dybfrosne levnedsmidler højst må opbevares i én måned i detaileddet. En sådan regel, der kendes fra Hørsholm kommune for så vidt angår dybfrosne fisk og fiskevarer, vil advare den enkelte detailhandler mod at tage for mange varer hjem og altså betyde en generel garanti mod overgemte varer, men reglen forudsætter, at hver enkelt vare forsynes med angivelse af datoen for dens udlevering fra tilvirkningsvirksomheden.

En sådan angivelse anser udvalget imidlertid for at være for besværlig at operere med, hvad enten mærkningen overlades til tilvirkningsvirksomheden, transportøren eller forhandleren, og udvalget må *navnlig* tage afstand fra tanken om at overlade forhandleren at mærke varen⁸⁾, idet denne vil være fristet til at påsætte en ny etikette.

Udvalget er imidlertid bekendt med, at Danske Husmødres Forbrugerråd ville finde det ønskeligt og rimeligt, »om forhandleren stemplede varen med den dato, på hvilken varen anbringes i butikken frysedisk.«

For så vidt det er rigtigt, som påstået af Dye-kjær på det i note 8) anførte sted, at en åben datomærkning eller holdbarhedsmærkning »kun kan tjene ét formål, nemlig kassation af store mængder fødevarer, der er fuldt tjenlige til menneskeføde⁹⁾, en betragtning, udvalget i øvrigt ikke deler, skal det heroverfor gøres gældende, at man på dette område - som på mangfoldige andre områder i det moderne industrisamfund - nødvendigvis må være indstillet på et vist spild.

Industrirådet har i skrivelse af 10. september 1963 tiltrådt, at pakningsdatoen angives i *kode* som vejledning for detaillisten med det for-

⁷⁾ Uanset at kvalitetsforringelsen først kan konstateres langt senere, sædvanligvis flere måneder efter nedfrysningen.

⁸⁾ Således som det foreslås af I. C. C. Dyekjær, »Konserver og Dybfrost« 1962, side 30 (»En sådan mærkning foretaget af forhandleren vil tilgodese dennes specielle opbevaringsbetingelser og endvidere placere ansvaret for kvaliteten i henseende til *opbevaringstiden*, hvor det rettelig bør placeres, nemlig hos forhandleren«).

⁹⁾ Hvorved åbenbart blot forstås, at man ikke bliver syg af at spise den.

mål at overholde først-ind-først-ud-princippet, hvorimod Industrirådet »på det bestemteste« har modsat sig *aben* datomærkning, der efter rådets opfattelse vil være *uden betydning* for forbrugeren, der ikke kan vide, ved hvilken temperatur varen har været lagret.

De samvirkende Købmandsforeninger i Danmark har i skrivelse af 28. august 1963 udtalt følgende:

»Oplysning om datoen for varens tilvirkning er ikke blot overflødig, men ofte direkte misvisende. En række varegrupper må nødvendigvis oparbejdes en gang årligt, således f. eks. frugt og grønt. Andre varer fryses på de tidspunkter af året, hvor fordelagtige indkøb af råmaterialer kan foretages, således at det dybfrosne færdigprodukt kan leveres til en for brugerne fordelagtig pris. Når disse varer opbevares på frysehuslager, kan de gennem lang tid opfylde ikke blot de sundhedsmæssige, men også de kvalitetsmæssige og smagsmæssige krav. Det vil være urimeligt, om sådanne varer diskrimineres i forbrugernes øjne på grund af en tilsyneladende lang tids forløb fra tilvirkning til salg.«

Grosserer-Societetets Komité anfører, at en regel om datoangivelse for varens tilvirkning kan virke direkte vildledende for forbrugerne i tilfælde, hvor der er tale om *sæsonvarer*, der kun nedfryses i en kort periode en gang om året.

Udvalgets opfattelse kan sammenfattes i følgende:

Anvendelse af en fiktiv holdbarhedsgrænse som kriterium for, hvorvidt varen må sælges eller ikke, kan resultere både i salg af varer af utilfredsstillende kvalitet og i kassation af varer, der stadig er af tilfredsstillende kvalitet. Begge dele er uheldigt, især for forbrugerne. Varens kvalitet bør være det afgørende kriterium for, hvorvidt den kan sælges eller ej, og det for forbrugerne bedste resultat vil derfor formentlig kunne opnås ved en effektiv kontrol af kvaliteten. Da de kontrollerende myndigheder gennem angivelsen af produktionsmånedens er bekendt med varens alder og endvidere må forudsættes at have et godt varekendskab, vil kontrollen kunne koncentreres om varer, hvortil man — når alderen, varearten m.m. tages i betragtning — må nære visse betænkeligheder.

Udvalget finder derfor, at en bestemmelse om holdbarhedsmærkning er uheldig og ikke i praksis vil opfylde det tilsigtede formål.

Til § 7.

A.T.V.-udvalget har i sin betænkning, side

29, anbefalet, at der anvendes en temperatur i frostransportmidler på ikke over $\div 15^{\circ}\text{C}$, og at det ved transporter sikres, at vares temperatur på intet tidspunkt — heller ikke under ind- og udladning — kommer over $\div 10^{\circ}\text{C}$. »Varer transporten mere end 24 timer, bør den principielt betragtes som lagring i frysehus, og den bør derfor ske ved de temperaturer, som er anbefalet for frysehuslagring.«

Bekendtgørelsesudkastets § 7 er med hensyn til temperaturkravet og sondringen mellem transporter, der varer mindre end 24 timer, og længerevarende transporter ganske i overensstemmelse hermed.

Det foreslås i bestemmelsen yderligere, at transporten skal foregå *enten* i lukkede transportmidler *eller* i effektivt isolerede beholdere, men denne regel skal ikke gælde for udbringning af bestilte varer til forbruger.

Til §§ 8–12.

De nærmere regler om lokalernes indretning findes i bekendtgørelsesudkastet §§ 8–12, der er bygget over bestemmelserne i § 5, stk. 1–3 i lov nr. 174 af 28. april 1950 om levnedsmidler m.m., hvilke bestemmelser kun gælder for lokaler, hvori der *tilvirkes levnedsmidler til salg*, samt lokaler, hvori der sælges a) fersk fisk, jfr. nu fiskeriministeriets bekendtgørelse nr. 187 af 2. maj 1960 om indretning, udstyr m.v. af alle arter af forretninger, hvorfra der drives detailhandel med ferske fisk og fiskevarer, samt af boder og telte, hvorfra der drives detailhandel med røgede fisk og fiskevarer, b) fiskefars, c) mælk, d) smør, e) ost, f) flødeis (mælkeis), jfr. §§ 3-7, og §§ 9-12 i indenrigsministeriets bekendtgørelse nr. 273 af 28. juni 1960 om detailforhandling m. v. af konsumis, f) margarine, h) margarineost, i) brød, j) kager og k) konditorvarer, alt dog bortset fra salg i *ubrødte originalpakninger* af ost, biscuits, kiks, chokolade og sukkervarer, dybfrosne levnedsmidler samt ved salg af konserver.

Bekendtgørelsesudkastets § 8, 1. pkt., svarer til § 5, stk. 2, 2. pkt., i lov nr. 174 af 28. april 1950.

Udkastets § 8, 2. pkt., svarer til lovens § 5, stk. 2, 1. pkt.

Udkastets § 9, stk. 2, 1. pkt., svarer til lovens § 5, stk. 1, 2. pkt.

Udkastets § 9, stk. 3 og 4, svarer til lovens § 5, stk. 1, 1. pkt.

De her nævnte bestemmelser forekommer udvalget at være *minimumskrav*, som med fuld

føje kan stilles ikke alene til lokaler, hvori tilvirknes levnedsmidler til salg, men også til lokaler, hvori der forhandles dybfrosne levnedsmidler og/eller de i lovudkastets § 7, stk. 1, nævnte færdigpakkede, udskårne kødvarer i detailpakning.

Udvalget har anset det for mest praktisk, at der kun opstilles *et enkelt sæt* af regler for indretning af lokaler, gældende for begge grupper af levnedsmidler, således at man undgår at operere med 2 sæt, et (mildere) for dybfrosne levnedsmidler, og et andet, meget muligt strengere, for de i lovforslagets § 7, stk. 1, omhandlede kødvarer.

Ved bedømmelsen af reglerne i bekendtgørelsesudkastets kapitel 8 må dette have i erindring.

København Slagterlaug og Slagtermesterforeningen for København og Omegn har i en fællesudtalelse af 30. august 1963 henstillet til udvalgets overvejelse af sundhedsmæssige grunde at *skærpe* kravene, i hvilken forbindelse de to organisationer har henledt opmærksomheden på, at der udover de i bekendtgørelsesudkastet stillede krav »for vore virksomheder blandt andet kræves terrazzogulv, afløb, fliser og hævede diske.«

Det er særligt blevet anført, at kravene i bekendtgørelsesudkastets § 11, stk. 1, 2. pkt., om et gulvareal på mindst 20 m² og en loftshøjde på mindst 2,5 m ofte ikke vil være opfyldt i ældre butikslokaler, hvis sundhedsmæssige standard udmærket kan være god. Hertil bemærkes, at der er taget hensyn hertil ved bestemmelsen i bekendtgørelsesudkastets § 13, stk. 2, jfr. også overgangbestemmelsen i § 24, hvis 3-årsregel er i samklang med bestemmelsen i § 5, stk. 7, 2. pkt., in fine i lov nr. 174 af 28. april 1950 om levnedsmidler m.m.

I øvrigt bemærkes, at hvis man først har tiltrådt princippet om et lokales passende størrelse i forhold til den forhandling, der finder sted, må det efter udvalgets opfattelse foretrækkes, at der fastsættes visse minimumskrav, idet man ellers risikerer, at den enkelte sundhedskommision som en praktisk arbejdsregel lægger sig fast på et større minimumsgulvareal, f. eks. 25 m² io).

Kravet om en loftshøjde på mindst 2,5 m er

¹⁰⁾ Overdyrlægen ved Horsens levnedsmiddelkontrol har udtalt: »Når hensyn tages til konservatorens størrelse, forekommer et krav på mindst 20 m² gulvareal meget lempeligt.«

Institut for Centerplanlægning har i skrivelse af 29. november 1963, jfr. nedenfor side 122, udtalt sig imod indførelse af en minimumsstørrelse som den forelåede, uanset at instituttet selv er på det rene med, at

i overensstemmelse med krav til arbejdsrum i øvrigt.

Bestemmelsen i bekendtgørelsesudkastets § 12, stk. 3, om anbringelse af håndvask i salgslokalet eller i et baglokalet er indføjet på foranledning af Århus sundhedskommision, Ålborg sundhedskommision samt Kød- og mælkehygiejnisk Forening for danske Dyrlæger.

Denne forening har særskilt bemærket, at man »næppe med føje« kan kritisere bestemmelsen i § 11, stk. 2, om håndvask i toiletrum eller forrum.

Til § 13.

Da bestemmelserne i kapitel 8 om lokalernes indretning også vil kunne vedrøre virksomheder, der henhører under lov nr. 226 af 11. juni 1954 om almindelig arbejderbeskyttelse, nemlig slagterforretninger, har man citeret denne lov ved siden af lov nr. 227 af samme dato om arbejderbeskyttelse inden for handels- og kontorvirksomhed.

Til § 14.

Reglerne om personalets sundhedstilstand findes i bekendtgørelsesudkastets § 14, der svarer til bestemmelserne i § 33, stk. 8, og § 45, stk. 1, i den af indenrigsministeriet i 1960 udfærdigede normalsundhedsvedtægt for landkommuner. De nævnte bestemmelser vedrører henholdsvis personer, beskæftigede ved salg eller transport af brød, kager m.v. og personer, beskæftigede i en forretning eller virksomhed, hvori mælk eller fløde opbevares, behandles eller forhandles.

Der henvises i øvrigt til § 16, stk. 2 og 3, og § 20, stk. 5, i lov nr. 138 af 10. maj 1915 om foranstaltninger mod smitsomme sygdommes udbredelse.

Til § 15.

Bekendtgørelsesudkastets § 15 betegner ved ordene: »modtages, opbevares og afhændes« en uddybning i forhold til § 11, stk. 1, i landbrugsministeriets bekendtgørelse nr. 231 af 27. juni 1959 om dybfrosne kødretter, hvilken sidste bestemmelse kun vedrører kødretternes emballering i *salgsøjeblikket*.

Til § 16.

Bekendtgørelsesudkastets § 16 svarer til § 11,

salgsarealet for nye butikker i næsten alle tilfælde vil overstige 20 m², at kun en meget lille del af de eksisterende butikker vil blive berørt heraf, da det gennemsnitlige salgsareal i f. eks. forstadsbutikker i Storkøbenhavn inden for de brancher, der kan tænkes at ville forhandle dybfrost, er på ca. 35 m², og at en investering i en salgskonservator i de fleste tilfælde næppe vil være rentabel i butikker under 20 m².

stk. 2, i landbrugsministeriets bekendtgørelse nr. 231 af 27. juni 1959 om dybfrosne kødretter med den forskel, der flyder af, at udvalget ikke stiller forslag om, at dybfrosne levnedsmidler skal være forsynet med angivelse af, hvor længe de kan antages at holde god kvalitet, og at der allerede af den grund ikke kan være tale om at foreskrive kassation efter udløbet af en sådan frist.

Brugsforeningen HB har i skrivelse af 27. august 1963 anført følgende:

»For fjerkræ gælder det ofte, at emballagen ikke er helt tæt. I sådanne tilfælde skulle det ikke være påbudt at kassere varen, medmindre den viser tegn på begyndende optøning.«

Foreningen af Sundhedskommissioner i Københavns Amt har i skrivelse af 25. september 1963 udtalt:

»Der er fra flere sundhedskommissioners side udtrykt tvivl om, hvorvidt dybfrosne levnedsmidler, som viser tegn på, at begyndende optøning har fundet sted, ubetinget, bør kasseres. Foreningen er imidlertid opmærksom på det vanskelige kontrolspørgsmål, der vil opstå, såfremt reglen lempes.«

Kød- og mælkehygiejnisk Forening for danske Dyrslæger har i skrivelse af 29. august 1963 henledt opmærksomheden på, at begyndende optøning vil kunne opstå ved svigten af elektricitetsforsyningen og derved komme til at omfatte betydelige varemængder. I sådanne tilfælde bør der efter foreningens opfattelse være anmeldelsespligt, »og der bør åbnes adgang for fornuftige dispositioner i slige tilfælde, f. eks. ved at tillade egnede virksomheder at oparbejde varer, der er ubetinget anvendelige til menneskeføde, ligesom det bør overvejes at åbne adgang til at afhænde sådanne varer inden for et begrænset tidsrum under behørig kontrol«.

For at undgå »den ret udbredte misforståelse, at dybfrostvarer i almindelighed bliver farlige at spise, hvis dette ikke sker umiddelbart efter optøningen,« anfører Slagteriernes Forskningsinstitut i skrivelse af 14. august 1963, at forsøg, beskrevet af Bent Simonsen i artiklen: »Holdbarheden af optøet hakket kød i sammenligning med ikke-frosset« (tidsskriftet *Konserves og Dybfrost*, 1963, side 66-67) viser, at optøet kød har ganske samme holdbarhed som ikke-frosset hakket kød¹¹⁾, og at dette bekræftes af, hvad A. G. Kitchell og M. Ingram, Low Temperature

Station, Cambridge, har fundet og publiceret i »Progress in Refrigeration Science and Technology« (Proceed of 10th International Congress of Refrigeration, Copenhagen 1959), vol. 3., side 65-70.

Gentofte kommunes sundhedskommission mener ligefrem, at det bør tillades, at de i bekendtgørelsesudkastets § 16 omhandlede varer »omgående« oparbejdes i forretningen, blot de er ubetinget anvendelige til menneskeføde.

Dybfrostinstituttet anser i skrivelse af 30. august 1963 bestemmelserne i bekendtgørelsesudkastets § 16 for rimelige i det omfang, de angår dybfrosne levnedsmidler, som viser tegn på begyndende optøning. Derimod skulle det efter Dybfrostinstituttets opfattelse ikke være nødvendigt at foretage så drastiske forholdsregler som at skulle fjerne og kassere varerne i tilfælde af *uvæsentlige* brud på og beskadigelse af emballagen.

Den tilsynsførende dyrlæge i Hasseris kommune har i skrivelse af 28. august 1963 udtalt:

»Hvis der er sket brud på en vare, bliver den ikke af den grund sundhedsfarlig, og det må være forretningen tilladt at sælge varen til *en reduceret pris*.«

Sundhedskommissionen i Hasseris kommune har ikke kunnet tiltræde denne udtalelse.

Efter udvalgets opfattelse må optøede frysevarer betragtes og behandles som letfordærlige varer.

I tidsskriftet »Sundhedsplejen«, 1951, side 110, skriver professor Aage Jepsen:

»Selv om frysningen har bevirket et vist bakteriedrab, vil der stadigvæk være bakterier i varerne, efter at de er optøet, og da frysning altid bevirker en vis desorganisering af de frosne varers struktur ved cellesprængning og ændring af æggehvidestoffernes vandbindende evne, er det almindeligt, at optøede frysevarer afgiver væske og antager en fugtig beskaffenhed, som begünstiger bakterievækst. Det er årsagen til, at frosne varer efter optøningen erfaringsmæssigt fordæres ret hurtigt. Frysevarer skal derfor i almindelighed tilberedes og anvendes umiddelbart efter optøningen, og eventuelle rester bør aldrig genfrysnes.«

Under hensyn hertil må udvalget nære afgørende betænkelighed ved en bestemmelse, svarende til § 11, stk. 2, 2. pkt., i landbrugsministeriets bekendtgørelse nr. 231 af 27. juni 1959 om dybfrosne kødretter, hvorefter indehavere af slagter- og viktualieforretninger kan oparbejde egen beholdning af dybfrosne kødretter, som viser tegn på, at begyndende optøning har fundet

¹¹⁾ Dette er efter udvalgets opfattelse en for almindeligt holdt sammenfatning af, hvad der er udtrykt i artiklen.

sted, såfremt varerne blot er »anvendelige til menneskeføde.«

Afgørelsen af spørgsmålet om, hvorvidt en sådan anvendelighed foreligger, træffes i praksis af den, der er interesseret i et positivt svar.

Til bekendtgørelsesudkastets § 16, 2. pkt., har Slagteriernes Forskningsinstitut bemærket:

»Det er selvfølgelig meget *rant* for en handlende *at vide*, at han ikke begår en lovovertrædelse, når han tager en måske secundavare med hjem, men han vil nu nok gøre det i alle tilfælde. Den art bestemmelser nedbryder respekten for lovbestemmelser i almindelighed og gør derfor mere skade end gavn.«

Fladfisk-Filetforeningen finder ikke, at bestemmelsen har nogen relevans, »idet det burde være *indlysende*, at udsalgstedets indehaver var berettiget til at anvende levnedsmidlerne i egen husholdning.«

Til § 17.

Hjemmelen for reglen er lovudkastets § 6, stk. 5.

Særligt med hensyn til § 17, stk. 1, 3. pkt., skal følgende bemærkes:

Udvalget anser det for inkonsekvent at tillade *behandling af fjerkræ* i en forretning, hvori der forhandles dybfrosne levnedsmidler, men *at forbyde behandling af vildt og kaniner*.

Det kan nævnes, at landbrugsministeren (Karl Skytte) den 3. oktober 1962 i Folketinget fremsatte et forslag til lov om ændringer i lov om slagtning, forhandling, udførsel og indførsel af fjerkræ m.v.

Efter forslaget skulle lovens § 2, stk. 2, affattes således:

»Fjerkræ må her i landet ikke forhandles i åbnet eller parteret tilstand, medmindre det er kontrolleret og mærket ved en dyrlægekontrol som angivet i § 6. Uåbnet fjerkræ må ikke åbnes af forhandleren, men skal leveres til køberen i uåbnet stand.«

I bemærkningerne til lovforslaget hed det:

»Den som § 2, stk. 2, 2. punktum, foreslåede bestemmelse er ny. Som begrundelse for denne bestemmelse skal anføres følgende:

Bestemmelsen i lovens § 2, stk. 2, har af landbrugsministeriet været fortolket således, at det var forbudt detailforretninger som et led i forretningens kundeservice at åbne og rense uåbnet fjerkræ for kunderne, hvad enten åbningen skete før eller efter, at vedkommende kunde havde bestemt sig for det pågældende stykke fjerkræ.

Østre Landsret har imidlertid ved dom i en

for retten indbragt ankesag frifundet indehaverne af en københavnsk fjerkræforretning for tiltale for overtrædelse af nævnte bestemmelse ved til en kunde at have solgt ukontrolleret fjerkræ i opskåret stand. Som begrundelse for frifindelsen anføres det i landsretsdommen, at åbningen af det omhandlede fjerkræ først er sket, efter at levering var aftalt og prisen fastsat efter dyrenes vægt i uåbnet stand, og at åbningen er sket vederlagsfrit. Landsretten har herefter fundet det betænkeligt at fastslå, at denne fremgangsmåde omfattes af nævnte lovbestemmelse.

Det må herefter anses for ønskeligt, at det i loven udtrykkeligt fastsættes, at uåbnet fjerkræ ikke må åbnes af forhandleren, men skal leveres til kunden i uåbnet stand.

Som begrundelse herfor skal det anføres, at formålet med bestemmelsen i lovens § 2, stk. 2, først og fremmest er at hindre, at der sælges sygt fjerkræ, hvorfra indvoldene er fjernet, således at køberne er ude af stand til at konstatere sygdomme, der giver sig til kende på indvoldene. Dette formål vil blive forflygtiget, såfremt detailhandlerne kan åbne fjerkræet og fjerne indvoldene.

Endvidere skal det anføres, at Veterinærdirektoratet har påpeget, at det ikke kan anses for foreneligt med de renlighedskrav, der i øvrigt er fastsat på levnedsmiddellovgivningens område og i sundhedsvedtægterne, at de handlende åbner og renser fjerkræ, og derved risikerer at besudle hænder, værktøj og inventar m.m. og derigennem at besudle andre levnedsmidler med eventuelt smitstof (f. eks. salmonellabakterier). Veterinærdirektoratet har endvidere anført, at det, såfremt det er tilladt forhandlerne at åbne fjerkræ som led i salget, næppe vil være muligt at føre en effektiv kontrol med, at forhandlerne overholder den i lovens § 2, stk. 2, indeholdte bestemmelse. En forhandler, i hvis forretning der findes uåbnet ukontrolleret fjerkræ, vil kunne gøre gældende, at det drejer sig om solgte varer, og en urigtig påstand herom vil være vanskelig at gendrive.

Sundhedsstyrelsen har tiltrådt de af Veterinærdirektoratet anførte synspunkter og anbefaler, at den nødvendige lovændring søges gennemført.«

Landbrugsministeren stillede imidlertid under udvalgsbehandlingen et ændringsforslag, hvorefter bestemmelsen om, at uåbnet fjerkræ ikke må åbnes af forhandleren, men skal leveres til køberen i uåbnet stand, *udgår* af lovforslaget.

Under lovforslagets 2. behandling den 14.

marts 1963 udtalte folketingsmand Chr. Rasmussen:

»Til lovforslaget om fjerkræ er der blot stillet ændringsforslag om, at sidste punktum i den foreslåede § 2, stk. 2, udgår, det vil sige, at det fortsat vil være tilladt forretninger, der forhandler slagtet fjerkræ, at åbne og rense dette, før det udleveres til kunderne. *Hele udvalget har betragtet dette som noget meget betydningsfuldt*, men det er naturligvis en forudsætning, at det sker under betryggende hygiejniske forhold.« (Udhævet her).

Folketingsmand Niels Ravn udtalte:

»Da bestemmelsen i sidste punktum i stykke 2 i § 2 ... nu falder ud, hvilket betyder, at man fortsat i butikkerne vil kunne købe det opskårne fjerkræ - *det, forbrugerne og husmødrene så stærkt har ønsket* - er lovforslaget dermed ændret således, at det kan tiltrædes af Det konservative Folkeparti.«

Den dom, der hentydes til i bemærkningerne, er Østre Landsrets dom af 30. september 1960, der er gengivet i Ugeskrift for Retsvæsen 1960, side 1105.

Herefter står det altså fast, at § 2, stk. 2, i lov om slagtning, forhandling, udførsel og indførsel af fjerkræ m.m., som ændret ved lov nr. 111 af 27. marts 1963, ikke er til hinder for, at fjerkræ, som er solgt uåbnet, efter kundens ønske åbnes og renses af sælgeren.

Desuagtet har udvalget ment i denne henseende at burde sidestille behandling af fjerkræ med behandling af vildt og kaniner.

Særligt med hensyn til bekendtgørelsesudkastets § 17, stk. 3, bemærkes:

Udvalget anser det ikke for uforsvarligt, at det tillades forretninger, i hvilke der forhandles rodfrugter, kartofler og grøntsager i urensset og uemballeret stand, at forhandle dybfrosne levnedsmidler af udelukkende vegetabilsk oprindelse, dog ikke sådanne, der har været underkastet anden behandling end findeling, blanchering og nedsukring.

Begrundelsen herfor er, at vækstmulighederne for patogene og toxindannende bakterier ved fejlagtig behandling og opbevaring skønnes at være langt ringere for bær og grøntsagers vedkommende end for de animalske produkters og navnlig de *tilberedte* levnedsmidlers vedkommende.

Man henviser yderligere til, at ubeskadiget plantevæv i almindelighed anses for at være sterilt, at erkendelsen af, om bær og grøntsager er anvendelige til fortæring, i almindelighed er lettere end for de andre kategorier af dybfrosne

levnedsmidler, og at de almindelige grøntsager som ærter, kål, spinat o. s. v., som i visse tilfælde vil være inficeret med skadelige bakterier, i almindelighed under tilberedningen underkastes en sådan opvarmning, at den eventuelle sundhedsmæssige risiko undgås.

Til § 18.

Bekendtgørelsesudkastets § 18, stk. 2, 1. pkt., svarer til § 10, stk. 2, i landbrugsministeriets bekendtgørelse nr. 231 af 27. juni 1959 om dybfrosne kødretter.

Udvalget mener at kunne gå ind for, at der i et vist omfang åbnes adgang til at opbevare konsumis i salgskonserver og detailfrostlagre, dog kun konsumis i pakninger på en halv liter og mere samt konsumis, hvis emballage er lukket ved varmemeforsegling eller på lignende holdbar måde.

De samvirkende Købmandsforeninger i Danmark udtaler i skrivelse af 28. august 1963, at bestemmelsen »i realiteten« foreskriver varmemeforsegling for ispinde, isbægre og lignende, og at den efter foreningernes opfattelse går ud over, hvad der sundhedsmæssigt er påkrævet.

Dybfrostinstituttet har i skrivelse af 30. august 1963 foreslået følgende formulering:

»I salgskonserver eller detailfrostlagre må - udover konsumis i pakninger på 1/4 liter og mere samt konsumis, hvis emballage er lukket ved varmemeforsegling, konsumis indpakket i staniol og konsumis i bægre eller lignende — kun opbevares dybfrosne levnedsmidler, hvis emballage er tæt, ubrudt og ubeskadiget, og som ikke viser tegn på, at begyndende optøning har fundet sted.«

Dansk Soft Ice og Iskrem Forening mener, at konsumis slet ikke har sin plads i salgskonserver og detailfrostlagre. Foreningen udtrykker sig således:

»Erfaringerne viser, at varmemeforseglingen eller lignende *tit svigter* (fremhævet her). Med de store krav, der i dag stilles til iskremforretningerne, er det absolut nødvendigt, at salget af disse for os livsnødvendige dessiner ikke spredes over for stort et område.«

Til bekendtgørelsesudkastets § 18, stk. 2, 1. pkt. bemærkes, at det i A.T.V.-udvalgets betænkning side 28 hedder, at nedfrysning af de handlendes egne varer ikke bør finde sted i frostboksen.

Bekendtgørelsesudkastets § 18, stk. 2, 2. pkt., er en tydeliggørelse af, at heller ikke andre varer end levnedsmidler må nedfryses ved hjælp af

salgskonserveren eller detailfrostlageret, og at heller ikke nedkøling ved opbevaring af varer på konservatorens kant eller på en plads over konservatoren må finde sted, jfr. ordene: *køling* eller nedfrysning af levnedsmidler eller *andre varer*«.

I A.T.V.-udvalgets betænkning hedder det side 28:

»Efter udvalgets opfattelse er der ingen sundhedsmæssige eller kvalitetsmæssige betæneligheder ved, at de forskellige typer varer lagres sammen og sælges fra samme frostdisk, forudsat at frysewareemballagen opfylder de hovedkrav, specielt med hensyn til *ubrudthed* og *aromatæthed*, som er nævnt tidligere.«

Bekendtgørelsesudkastets § 18, stk. 2, 3. pkt., er ikke i strid med denne udtalelse, idet bestemmelsen blot går ud på, at de forskellige arter af dybfrosne levnedsmidler i salgskonserverer skal være anbragt *overskueligt*.

Formålet med bestemmelsen er i videst muligt omfang at undgå manipulationer med pakningerne og dermed muligheden for, at der sker brud på emballagen.

Til § 19.

Bekendtgørelsesudkastets § 19, stk. 1, svarer til § 9, stk. 1, 2. pkt., i landbrugsministeriets bekendtgørelse nr. 231 af 27. juni 1959 om dybfrosne kødretter.

Politimesteren i Åbenrå købstad m. v. har i sin egenskab af formand for sundhedskommissionen for Åbenrå købstad i skrivelse af 4. september 1963 gjort sig til talsmand for, at der i § 19 indføres en bestemmelse om, at salgskonserverer skal være forsynet enten med mindst 20 cm høje ben eller med ruller, således at de let kan flyttes.

Udvalget må dog nære betænelighed ved at stille forslag herom.

Med hensyn til § 19, stk. 2, bemærkes, at det i § 9, stk. 2, 2. stk., i landbrugsministeriets bekendtgørelse nr. 231 af 27. juni 1959 er fastsat, at temperaturen skal måles *midt i konservatoren*¹²⁾, men at udvalget oprindeligt overvejede at foreslå, at temperaturen skulle måles lige under eller inden for ladelinien, subsidiært under øverste lag.

Dybfrostinstituttet har i skrivelse af 30. august 1963 udtalt følgende:

¹²⁾ Landbrugsministeriet har tiltrådt, at der ved dette udtryk - som foreslået af A/S Atlas - forstås »skæringspunktet mellem diagonaler, der går fra et hjørne foroven i boksen til et modstående hjørne forneden i boksen«, altså et punkt beliggende i den halve bokshøjde.

»Målestedet for temperatur i en salgskonserver bør foretages et sted i konservatoren, hvor man kan forvente, at der under normale forhold altid vil være samme temperatur til stede. Måletemperaturen bør fastsættes til -4° -18° C. målt midt i boksen, i øvrigt i henhold til landbrugsministeriets bekendtgørelse nr. 231 af 27. juni 1959.«

Slakteriernes Forskningsinstitut har i skrivelse af 14. august 1963 udtalt følgende:

»Det er en kendsgerning, at det øverste lag varer i en salgskonserver uden tvungen luftcirkulation og uden isolerende låg virker som et isolerende lag (med en temperaturgradient på $3-8^{\circ}$ C.) over de underliggende varer. Man burde formentlig foreskrive maksimalt $\div 18^{\circ}$ C. *overalt* under ladelinien.«

Stadsdyrlægen i Vejle har i skrivelse af 19. oktober 1962 udtalt:

»Sundhedskommissionen forlanger, at temperaturen skal måles mellem øverste og næstøverste lag pakker, idet målinger har vist, at en temperatur i midten af boksen på $\div 18^{\circ}$ C. i visse tilfælde medførte, at det øverste lag pakker opbevarede i $\div 12^{\circ}$ C. Da den på dybfrosne middagsretter angivne holdbarhed refererer til $\div 18^{\circ}$ C, måtte konsekvensen heraf blive, enten at disse varer måtte opbevares i boksens nederste halvdel, eller at temperaturen måtte sættes ned til $\div 18^{\circ}$ C. i *hele boksen* (fremhævet her).

Under hensyn hertil er det i bekendtgørelsesudkastets § 19, stk. 2, foreslået, at temperaturen i salgskonserverer *overalt* under eller inden for ladelinien skal udgøre højst $\div 18^{\circ}$ C, men da en del af de eksisterende konservatorer ikke er i stand til overalt under eller inden for ladelinien at holde en temperatur på $\div 18^{\circ}$ C. eller en lavere temperatur¹³⁾, har man samtidig fore-

¹³⁾ Sundhedskommissionen for København har efter i oktober måned 1962 at have foretaget en gennemgang af 243 forretninger i Københavns kommunes aflåst temperaturen i 218 frysebokse, idet 21 frysebokse var uden termometer, medens der for 4 fryseboksers vedkommende manglede oplysninger.

De aflåste temperaturer fordelte sig således:

159 eller 73,0 %	under $\div 18^{\circ}$ C
38 eller 17,4 %	$\div 18^{\circ}$ C
21 eller 9,6 %	mellem $\div 10^{\circ}$ C og $\div 18^{\circ}$ C.

Sundhedskommissionen for Frederiksberg har i oktober 1962 foretaget temperaturmålinger mellem øverste og næstøverste lag i 50 bokse i Frederiksberg kommune. Det viste sig, at temperaturen i 12 bokse var $\div 18^{\circ}$ C eller derunder, medens temperaturen i de resterende 38 bokse var $\div 17^{\circ}$ C eller derover.

Gentofte kommunes sundhedskommission har udarbejdet en oversigt over nogle i august-oktober 1962

slået en lempelig overgangsregel, jfr. bekendtgørelsesudkastets § 25.

I bekendtgørelsesudkastets § 19, stk. 4, siges det, at salgskonservere fra et af indenrigsministeren fastsat tidspunkt skal være af en type, der efter afprøvning er godkendt af indenrigsministeren.

En tilsvarende bestemmelse indeholdes i § 5, stk. 2, 1. pkt., i indenrigsministeriets bekendtgørelse nr. 219 af 24. maj 1960 om detailforhandling af konsumis, jfr. nu bekendtgørelse nr. 153 af 1. maj 1962.

Slakteriernes Forskningsinstitut har i skrivelse af 14. august 1963 udtalt, at det ville være billigere for samfundet, hvis man blot kræver, at frostmøbelfabrikanten skriftligt skal garantere, at hans møbel vil kunne overholde en temperatur på mindst $\div 18^{\circ}\text{C}$. under ladelinien ved en rumtemperatur på f. eks. $+ 25^{\circ}\text{C}$, og at det har et sikkert alarmsystem. Det er imidlertid udvalgets opfattelse, at det ikke kan være det offentliges sag at forlange afgivelse af en sådan garanti, og at spørgsmålet om, hvorvidt producenten bør påtage sig en garanti af denne art, helt og holdent bør overlades til forholdet mellem parterne.

Udvalget går i øvrigt ud fra, at indenrigsministeren vil fastsætte tidspunktet på en sådan måde, at der vil kunne foretages en rimelig afskrivning af de ibrugværende konservere, jfr. herved princippet i bekendtgørelsesudkastets § 25, samt princippet i indenrigsministeriets bekendtgørelse nr. 153 af 1. maj 1962 om ændring af bekendtgørelse om detailforhandling m. v. af konsumis.

foretagne temperaturmålinger i frostkonservatorer i Gentofte kommune. Temperaturen er målt ca. 1 pakke-tykkelse under den angivne tilladte stablingshøjde. Af oversigten fremgår følgende tal:

Temperaturer	Antal konservatorer	
	Slagter- og Viktualieforretninger	Kolonialforretninger
$\div 6^{\circ}\text{C} - \div 14^{\circ}\text{C} \dots$	23 eller 31,50...%	38 eller 42,22...%
$\div 15^{\circ}\text{C} - \div 17^{\circ}\text{C} \dots$	22 eller 30,14...%	22 eller 24,44...%
$\div 18^{\circ}\text{C} - \div 25^{\circ}\text{C} \dots$	28 eller 38,36...%	30 eller 33,33...%
I alt.....	73	90

Til § 20.

I § 20, stk. 1, 2. pkt., er det foreslået, at tilslutningen til den elektriske installation skal være indrettet således, at strømforsyningen ikke kan afbrydes (stikkontakt udrives) ved uheld, idet den anvendte markering af strøm på konservatoren ved lampe har vist sig utilstrækkelig i praksis. Elektricetsrådet har i skrivelse af 2. december 1963 erklæret, at rådet går ud fra, at den forudsatte tilslutning af salgskonservere kan udføres i overensstemmelse med bestemmelserne i stærkstrømsreglementets § 661 d.

Til § 22.

Foreningen af Politimestre i Danmark har i skrivelse af 28. august 1963 erklæret at måtte anse bestemmelsen i § 22, stk. 1, 3. pkt., om embedslægens og den kontrollerende dyrlæges ret til i visse tilfælde at påklage sundhedskommissionens afgørelser for uakceptabel, i alt fald for så vidt angår de købstadkommunale sundhedskommissioner, af hvilke embedslægen er medlem¹⁴). Foreningen har gjort gældende, at det enkelte medlem må være henvist til at gøre sin indflydelse på sagerne afgørelse gældende indenfor kommissionens rammer.

Heroverfor kan dog peges på, at embedslægen i de købstadkommunale sundhedskommissioner i modsætning til de øvrige medlemmer repræsenterer en særlig saglig indsigt. Dette er baggrunden for, at sundhedskommissionen i visse tilfælde skal indhente en erklæring fra embedslægen, inden den træffer sin afgørelse, jfr. § 8, stk. 1, 3. pkt., § 10, stk. 2, 3. pkt., samt § 24.

Udvalget anser den hidtil efter sundhedsvedtægterne gældende 14 dages frist for utilstrækkelig. Foreningen af Politimestre i Danmark har peget på den i § 25, stk. 4, i lov nr. 185 af 5. juni 1959 om boligtilsyn foreskrevne frist på 4 uger, men udvalget har foretrukket en frist på 30 dage, jfr. herved § 14, stk. 7, i bygge lov for købstæderne og landet (lov nr. 246 af 10. juni 1960).

§ 22, stk. 4, stemmer med § 20 i lov nr. 174 af 28. april 1950 om levnedsmidler m. m.

¹⁴) Jfr. ovenfor side 46.

UDDRAG AF MONOPOLTILSYNETS REDEGØRELSE FOR DEN I SOMMEREN 1961 GENNEMFØRTE PRISUNDERSØGELSE

Kød og jlæsk samt tilberedte kødvarer

Prisudviklingen inden for dette område kan belyses ud fra poster i indeks vedrørende forbrugerpriser, jfr. nedenstående:

	1960		1961		
	juli	okt.	jan.	april	juli
Fersk svinekød	100	104	110	104	106
Fersk okse- og kalvekød	100	102	103	102	102
Tilberedte kødvarer	100	101	105	104	106

Forbruget af *kød og jlæsk* her i landet andrager ca. 1,2 milliarder kr. Heri er inkluderet et forbrug af *tilberedte kødvarer*, såsom spegepølse, rullepølse m.m. på ca. 160 mill. kr. og et forbrug af *konserver* på ca. 40 mill. kr.

De af Det statistiske Departement foretagne opgørelser viser følgende samlede tal for forbruget:

	Okse- og kalvekød		Svinekød og flæsk	
	Mængde 1000 t	Værdi mill. kr.	Mængde 1000 t	Værdi mill. kr.
1958	74,2	252	195,9	834
1959	80,6	274	196,2	955
1960	79,4	210	204,8	

Praktisk taget alle slagtninger af svin foregår på eksportsvineslagterierne, af hvilke der findes 78. Slagterierne videresælger til slagterforretninger, kødudsalg og viktualiehandlere, men har dog også gennem egne detailudsalg et vist salg direkte til forbrugerne. For så vidt angår salget

til hovedstadsområdets detailforretninger finder dette dog overvejende sted gennem kommissionærer i Kødbyen.

Slagtninger af okser og kalve finder ligeledes i stort omfang sted på eksportsvineslagterierne, men foretages i øvrigt af engros- eller detailslagtere på offentlige eller private slagtehusse.

Tilberedte, ikke hermetisk konserverede kødvarer fremstilles industrielt af konserverfabrikker, af slagteriernes pøsemagerier og af en række andre virksomheder. Disse varer fremstilles dog også i betydeligt omfang af slagtere og viktualiehandlere til salg i egen forretning.

For flæsk, okse- og kalvekød er udviklingen i engrospriserne som for andre af landbrugets hovedvarer hovedsagelig bestemt af afsætningsforholdene på eksportmarkederne, medens for de tilberedte kødvarer såvel omkostningsforholdene som den indenlandske efterspørgsel vil udøve noget større indflydelse.

Med hensyn til forbrugerpriserne for kød og flæsk vil konkurrencen detailforretningene imellem blive bestemmende. Det skal i denne forbindelse bemærkes, at der inden for de enkelte byer kan finde et vist prismæssigt samarbejde sted, ligesom de af svineslagteriernes udsalg ansatte forbrugerpriser kan udøve en ikke ringe indflydelse.

Udviklingen i engrospriserne for *jlæsk* fra juli 1960 til september 1961 er belyst ved efterfølgende oversigt, der på indeksbasis (juli 1960 = 100) sammenstiller baconnoteringen, salgsforeningens afregningspriser til slagterierne, noteringspriserne i Københavns Kødby og en række provinsslagteriers engrospriser:

	London notering for bacon A. kval.	Salgsforeningens afregning A. kval.	Kødbynotering for 1. kl.	Provinsslagteriernes engrospriser 1. kl.
1960 Juli	100	100	100	100
August	105	100	103	102
September	104	105	107	105
Oktober	102	105	107	105
November	109	113	113	113
December	112	118	119	118

	London notering for bacon A. kval.	Salgsforeningens afregning A. kval.	Kødbynotering for 1. kl.	Provinsslagteriernes engrospriser 1. kl.
1961 Januar .	97	110	110	109
Februar	91	103	104	103
Marts..	89	98	100	99
April..	101	98	100	99
Maj...	105 ¹⁾	(102)1)	- ¹⁾	- ¹⁾
Juni...	102	105	103	105
Juli...	94	106	103	107
August	86	99	113	113

Det fremgår af indeksserierne, at der er god overensstemmelse mellem udviklingen i salgsforeningens eksportafregning og hovedstadens og provinsens engrospriser indtil august 1961, da eksportafregningen viser et fald på 7 %, medens engrospriserne på hjemmemarkedet viser en stigning på 8 %. Denne forskydning har som baggrund, at der pr. 31. juli 1961 i medfør af loven om afsætning af danske landbrugsvarer m.m. blev indført en slagteafgift på 36 kr. pr. svin, hvilken afgift i forhold til eksportafregningen medfører en forhøjelse af hjemmemarkedsprisen for hele svin på 55-60 øre pr. kg, da vægten af de slagtede svin for hovedpartens vedkommende ligger mellem 60 og 65 kg.

Til brug for undersøgelsen af udviklingen i detailpriserne for kød og flæsk er der - jfr. bilag 2 - foretaget inspektørbesøg i 157 detailsalgssteder. Af disse har 49 forretninger i København og 61 i provinsen givet ialt ca. 2000 prisoplysninger vedrørende flæsk. Oplysningerne angår priserne for 20 forskellige udskårne stykker, på hvilket grundlag direktoratet har søgt at belyse udviklingen i detailprisen og detailavancen for flæsk.

I sidste halvdel af juni 1961 lå engrosprisen for lummærkede svin af A kvalitet omkring 4,50 kr. pr. kg, medens blåstemplede A-svin lå 10-20 øre pr. kg lavere. På samme tid lå priserne i Købbyen på 4,35-4,40 kr. pr. kg for svin af 1. kvalitet. Disse priser modsvarer en samlet pris på ca. 280 kg for et helt svin.

Medio august 1961 lå engrospriserne på hjemmemarkedet noget højere, 4,80-4,90 kr. pr. kg, idet den foran omtalte pr. ultimo juli indførte slagteafgift var større end det siden juni indtrufne fald i eksportnoteringen. Det fortsatte fald i eksportpriserne bevirkede henimod månedens slutning en nedgang i engros-

priserne på hjemmemarkedet med 20 øre pr. kg.

Bevægelsen i engrospriserne fra juni til august skulle således motivere, at detailpriserne medio august lå knap 10 % højere end i juni og i den sidste uge af måneden ca. 5 % højere. Ved den gennemførte undersøgelse af detailpriserne har direktoratet i det store og hele konstateret en hermed overensstemmende udvikling, jfr. nedenstående oversigt:

	Stigning fra juni til august				
	÷5.0 %	0.5 %	5.10 %	10.15 %	gnstl. stigning
Medio august					
Antal butikker	1	13	19	31	8,89 %
Slutn. af august					
Antal butikker	7	20	15	3	3,83 %

Direktoratet har ved gennemgangen af prismaterialet konstateret visse forskelle i avance-niveauet mellem de forskellige distrikter i hovedstadsområdet, som har været inddraget under undersøgelsen, og lignende forskelle har vist sig mellem de forskellige provinsbyer. Disse forskelle afspejler efter direktoratets opfattelse i et vist omfang karakteristiske forskelle i markedskaracteren mellem de forskellige lokal-områder, men må dog også til dels betragtes som tilfældige afvigelser på observationstidspunktet.

Inden for en enkelt af provinsbyerne konstateredes ved undersøgelsen en betydelig stigning i den beregnede detailavance fra juni til august. Direktoratet har i denne anledning ført forhandlinger med repræsentanter for det lokale svine-slagteri, slagtermesterforeningen og Danske Slagtermestres Landsforening, der har påpeget, at en ikke uvæsentlig del af den beregnede stigning i detailavancen har relation til skinkerne, som imidlertid kun i meget begrænset omfang sælges gennem detailforretningerne, men afsættes engros, hovedsagelig til eksport. Da for-

¹⁾ NB: Strejke og leveringsstop i en del af måneden.

højeisen af skinkeprisen i den pågældende by fra juni til august var noget større end inden for de andre af prisundersøgelsen omfattede områder, er der således fremkommet en væsentlig større stigning i den beregnede detailavance end svarende til den faktiske.

Udviklingen i engrospriserne for okse- og kalvekød fra juli 1960 til august 1961 er belyst ved nedenstående oversigt, der på indeksbasis sammenstiller Danske Landbrugeres Kreatursalgsforeningers noteringer for slagtekvæg (kvier, 1. kl. og fedekalve, 1. kl.) med noteringerne i Københavns kød- og flæskehal.

		D.L.K.		Københavns Kødby	
		Kvier 1. kl.	Kalve 1. kl.	Stude + kvier 1. kval.	Kalve 1. kval.
Juli	1960 ...	100	100	100	100
Okt.	1960 ...	97	102	94	104
Jan.	1961 ...	99	95	99	91
April	1961 ...	98	85	91	83
Juni	1961 ...	94	79	88	76
Aug.	1961 ...	91	75	85	75

Det fremgår af tallene, at engrospriserne i Kødbyen viser samme bevægelse som kreatur-

priserne. Der har gennem det sidste år fundet et fortsat prisfald sted, hvilken prisnedgang taget for året som helhed har været noget mere markeret for kalvekød, der i august 1961 er faldet 25 % i forhold til juli 1960, medens oksekød viser et fald på 15 %. Prisfaldet i august 1961 er, som det var tilfældet for flæskesteg vedkommende, indtrådt i månedens sidste halvdel. I forhold til priserne medio juni 1961 lå engrospriserne medio august således kun 1-2 % lavere, medens kødby-noteringen henimod månedens slutning viste et fald for oksekød på ca. 13 % og for kalve på 6-7 % i forhold til juni.

Ved den gennemførte undersøgelse af detailpriserne for okse- og kalvekød, der i modsætning til flæsk kun har omfattet et mindre antal udskårne stykker - for oksekød 6 (herunder færdighakket oksekød) og for kalvekød kun 4 kategorier (herunder kalvelever) — har der hverken for oksekødet eller kalvekødet vedkommende vist sig nogen klar nedadgående prisenhed, idet 62,5 % af de ca. 1000 observationer viser uforandrede priser, 20,5 % prisfald og 17 % prisstigning. For kalvekødet vedkommende viser prisobservationerne henimod månedens slutning dog mere end dobbelt så mange prisnedgange som prisstigninger, jfr. nedenstående oversigt:

Vrisudvikling fra juni til august 1961

		Prisfald			Prisstigninger		
	over 11)%	5-10%	0-5%	Uforandret	0-5%	5-10%	over 10%
<i>Oksekød</i>							
Medio aug.							
Antal observ.	12	9	14	239	12	23	30
Slutn. af aug.							
Antal observ.	18	23	8	174	6	11	17
<i>Kalvekød</i>							
Medio aug.							
Antal observ.	16	26	16	122	11	21	12
Slutn. af aug.							
Antal observ.	20	23	18	89	10	7	9

Til undersøgelsen skal yderligere bemærkes, at der ikke foreligger andet offentligt tilgængeligt materiale om detailslagternes indkøbspriser for okse- og kalvekød end kødby-noteringerne. Disse viser, som det fremgår af ovenstående oversigt, et stærkere fald for oksekød end svarende til udviklingen i D.L.K.s kreaturnoteringer, medens der for kalvekød er bedre overens-

stemmelse. Såfremt denne forskel i prisudviklingen ikke fuldt ud kan forklares ved en samtidig opadgående bevægelse i hudepriserne, kan provinslagteriernes indkøbspriser for oksekød derfor have afvejet noget fra forholdene i København. Som nævnt omfatter detailprisobservationerne for såvel okse- som kalvekød kun et ret begrænset antal udskårne stykker, og det må

også af denne grund findes tvivlsomt, om detailprismaterialet giver et tilstrækkeligt sikkert udtryk for prisbevægelsen.

Med disse forbehold synes materialet dog at give formodning om, at bevægelsen i engrospriserne for okse- og kalvekød ikke slår igennem i detailpriserne fuldt så hurtigt, som tilfældet er for flæskets vedkommende.

De til belysning af prisudviklingen for *tilberedte kødvarer* - for hvilken varegruppe spegepølse og bagt leverpostej er benyttet som repræsentantvarer — indhentede oplysninger om fabrikantpriser viser fra 1. juli 1960 til 1. juli 1961 en stigning på knap 5 %. Indtil slutningen af august fandt en yderligere stigning på godt 1 % sted i engrospriserne.

Ved undersøgelsen af detailpriserne er konstateret en gennemsnitlig stigning fra medio juni til slutningen af august på ca. 2 %.

Bemærkninger fra De samvirkende Købmandsforeninger.

På grundlag af oplysninger fra mellem 800 og 900 købmandsforretninger udarbejder De samvirkende Købmandforeninger hvert år »Normtal for Købmænd«.

Normtallene fra 1957-61 (der afspejler omkostnings- og avanceforholdene i årene 1956-60) for butiksvareforretninger inden for den blandede købmåndshandel viser, at *bruttoavancen* har været svagt faldende i perioden. Procenten, der svinger mellem 13 og 15 % af omsætningen, er gennemgående højst i hovedstaden og lavest i landdistrikterne.

I samme periode (1. januar 1956-31. december 1960) er lønudgiftsstigningen beregnet til 38 % (heri ikke indregnet hustruløn og driftsherreløn), medens der er sket forhøjelser i huslejeudgiften på 35 %, telefonudgiften på 17,5 % og diverse andre udgifter (lys, brændsel, renter, fragt m.m.) på 20 %.

I perioden fra 1. januar 1961 til 1. september 1961 er omkostningerne yderligere steget med følgende procenter: renter 30, løn 17,1, telefon 7 og øvrige poster (husleje, fragt, diverse) 15.

Når de opregnede procentvise omkostningsstigninger sættes i forhold til de konstaterede relative omkostningsprocenter, vil omkostningsstigningerne i de to perioder kunne ansættes til henholdsvis 24 og 12 %.

Som årsager til, at bruttoavancen desuagtet har været faldende, anføres den samtidige *stigning i omsætningen pr. beskæftiget* - også

når hensyn tages til stedfundne prisstigninger.

Effektivitetsforøgelsen, som omsætningsstigningen giver udtryk for, må belyses ud fra den nye teknik, som vinder frem i butikkerne. Der forhandles i stigende omfang industrielt pakkede varer, og ved hjælp af nye emballeringsmetoder kan der finde forpakning sted i de »døde« perioder, hvor personalet har tid dertil.

Samtidig med disse rationaliseringsforanstaltninger har *lageromsætningshastigheden* kunnet sættes i vejret i de forløbne år uanset udvidelse af varesortiment og udbygning af service til kunderne på forskellige måder.

Også hvad *indkøbsforholdene* angår, er der gennemført en systematisk rationalisering gennem koncentration af indkøbsordrerne, etablering af frivillige kæder, grossisternes overgang til ordrepræmiering, etablering af selvbetjeningsgrossistlagre m.v.

Hertil kommer, at man ved *avanceberegningen*, efterhånden som prisdannelsen er blevet underkastet fri konkurrence, har søgt en tilpasning i selve avancestrukturen, hvilket har betydet en avancereduktion på visse varer og det modsatte for andre mere omkostningskrævende varer.

Uanset det stærkt stigende omkostningsniveau og et voksende servicekrav samt tendens til faldende bruttoavance har den procentvise *nettoavance* ligget omtrent uændret gennem årene.

Ved bedømmelsen af indtjeningssevnen erinder købmandsforeningerne imidlertid om, at *behovet for investering* i varesortiment og udstyr er blevet væsentligt forøget gennem de sidste 5 år. Der peges her på det stigende behov for anskaffelse af moderne og kostbart udstyr såsom køling, dybfrost, automater og moderne afvejningsmateriel, hvortil kommer, at butikstyperne også arealmæssigt er voksende, hvilket kræver flere penge til såvel investering som drift. I denne forbindelse fremhæves, at de danske sundhedsmyndigheder i modsætning til de tilsvarende myndigheder i de andre europæiske lande i deres krav til de forretninger, der som led i et fødevaresortiment ønsker at distribuere ferske kødvarer, hidtil har nægtet at tage konsekvensen af de muligheder, som den nye køle- og dybfrostteknik indebærer. Man forlanger fortsat særlige foranstaltninger i form af overtryksanlæg, glasskillevægge, tilberedningsrum, arealstørrelse, fliseopsætning m.v., hvorved navnlig rentabiliteten i de nye forretninger bringes i fare.

Såfremt alle de i det foregående omhandlede krav skal honoreres, bør der være en rimelig margin til kapitaldannelse, og købmandsfor-

eningernes redegørelse konkluderer i det standpunkt, at såvel brutto- som nettoavancen i de blandede købmandsforretninger er overordentligt lave, målt i forhold til såvel anden dansk som international varedistribution.

Bemærkninger fra Danske Slagtermestres Landsforening.

Efter at have haft foranstående redegørelse for prisudviklingen for kød og flæsk forelagt, har Danske Slagtermestres Landsforening ved skrivelse af 7. marts 1962 påpeget, at detailudskæringen af kød er ændret væsentligt gennem de seneste år, således at der i dag foretages en betydelig større afpudsning samt udskæring af ben. En direkte prissammenligning mellem januar 1961 og januar 1962 er efter foreningens opfattelse derfor ikke mulig.

Endvidere har foreningen påpeget, at udskæringen varierer fra by til by og i de større byer tillige mellem de forskellige kvarterer.

For så vidt angår udviklingen i engrospriserne for kalve mener foreningen, at de store kalve, som ikke kunne afsættes til Italien, har påvirket prisindekset. Imidlertid fandt de store kalve ikke anvendelse i detailhandelen, men derimod i industrien.

Endelig gør branchen opmærksom på, at der i 1961 ikke i detailleddet var ret store avancer på kalvekød, samt at omkostningerne på samme tid steg stærkt, idet f. eks. normallønnen til personalet blev forhøjet med 16-17 %, hvortil yderligere kom en omlægning af betalingen for overarbejde. De nævnte udgifter steg herved væsentlig ud over, hvad de officielle lønningstal viser.

Monopoltilsynets sammenfatning.

Udviklingen i engrospriserne for kød og flæsk følger nøje eksportpriserne, indtil der for flæskets vedkommende som følge af den pr. 31. juli 1961 indførte slagteafgift på 36 kr. pr. svin finder en niveauforskydning sted i forholdet mellem eksport- og hjemmemarkedspris. De danske engrospriser for flæsk følger herefter på ny bevægelsen i eksportafregningen.

For kød, flæsk og tilberedte kødvarer viser forbrugerprisindekset en stigning fra juli 1960 til juli 1961 på henholdsvis 2 %, 6 % og 6 %. Medens denne stigning, for så vidt angår flæsk og tilberedte kødvarer er i god overensstemmelse med udviklingen i engrospriserne, er dette ikke tilfældet for okse- og kalvekød, idet engrospriserne herfor i sommeren 1961 lå væsentligt lavere end året før.

De i juni og august 1961 indhentede detailprisobservationer for kød og flæsk viser for flæskets vedkommende, at detailpriserne følger bevægelsen i engrospriserne temmelig nøje, medens materialet for så vidt angår okse- og kalvekød synes at vise en lidt langsommere tilpasning til faldet i engrospriserne.

De i bilag 3 foretagne beregninger på grundlag af pristalsbudgettet viser en betydelig stigning i forskellen mellem pristalsudgiften til kød og flæsk og »producentprissummen«. Idet bemærkes, at forskellige forhold kan have bevirket, at de opstillede beregninger giver et lidt for stærkt udtryk for stigningen i handelsbruttoavancen, skal anføres, at det ved den nu foretagne undersøgelse af detailpriserne for flæsk og oksekød er blevet bekræftet, at der har fundet en *betydelig stigning* sted i den procentvise handelsavance. For så vidt angår flæsk er konstateret en gennemsnitsavance på 26 % af udsalgspriserne mod ca. 18 % i 1953 og for oksekød en gennemsnitlig avance på ca. 28 % mod ca. 23 % i 1953.

Denne udvikling må ses på baggrund af, at engrospriserne for kød og flæsk taget som helhed kun er steget ganske lidt fra 1953 til 1961. For flæsk ligger priserne i august 1961 kun et par procent højere end i 1953; kalvekød er som følge af det kraftige prisfald gennem det sidste års tid nu væsentlig højere (ca. 20 %) end i 1953. Den stedfundne stigning i detailforretningernes omkostninger, ikke mindst i lønninger til slagtersvende og ekspeditricer, har givet sig til kende i en næsten tilsvarende stigning i slagterforretningernes procentvise avance, idet strukturelle ændringer inden for denne branche ikke har gjort sig gældende med større styrke, jfr. i øvrigt bemærkningerne i det efterfølgende afsnit 3. Fra slagtermestrenes side er ydermere gjort gældende, at der er sket en vis omlægning af forbrugsvanerne, der har medført, at de enkelte udskårne stykker bliver mere afpudset, ligesom ben fraskæres i større udstrækning end tidligere sædvanligt. *En del* af den stedfundne prisstigning forklares derfor efter slagtermestrenes opfattelse ved en *kvalitetsforbedring*.

Ved de foretagne undersøgelser af detailpriserne for kød og flæsk i en række provinsbyer er konstateret visse forskelle i avanceniveauet fra by til by. De to provinsbyer, som viste henholdsvis laveste og højeste gennemsnitsavance for kød og flæsk, var de samme som de, der i den tidligere gennemførte prisundersøgelse for frugt og grøntsager repræsenterede det laveste og højeste prisniveau. Det har ikke ved undersøgel-

sen været muligt at klarlægge, om dette skyldes andet end tilfældigheder.

Inden for detailhandelen med fødevarer er der på flere områder en trængt virkende konkurrence.

Som foran omtalt under punkt 2 er engrospriserne for kød og flæsk kun steget ganske lidt fra 1953 til 1961. Derimod er de procentvise detailavancer i den samme periode steget i takt med stigningen i detailforretningernes omkostninger, især lønnen til slagtersvende og ekspeditricer. Den rationalisering og billiggørelse af varefordelingen, som nye forretningstyper har medført inden for andre brancheområder, synes for kød og flæsk at blive hæmmet af gældende veterinær- og sundhedsbestemmelser, som øjen-

synligt forudsætter, at tilvirkning, tilberedning, og indpakning normalt foregår i butikkerne og disses tilstødende lokaler. Fra detailhandelens side har man peget på, at veterinær- og sundhedsvedtægternes krav næppe er tidssvarende over for en butikstype, hvis varer ikke tilberedes eller indpakkes på stedet.

Bestemmelserne medvirker til at fastholde den bestående brancheopdeling, idet andre forretninger normalt vil se sig afskåret fra at forhandle kød- og flæskevarer, og bestemmelserne virker således *konkurrencebegrænsende*. For købmandsforretninger indebærer reglerne f. eks., at disse har adgang til over deres dybfrostanlæg at forhandle bl.a. fjerkræ og færdiglavede middagsretter, men ikke kød og flæsk.

BEKENDTGØRELSE OM MÆRKNING AF PAKKEDE VARER MED NETTOVÆGT

I henhold til § 3 i lov nr. 135 af 25. maj 1956 om indseende med priser har Monopoltilsynet fastsat følgende bestemmelser:

Når de nedenstående varer forhandles i fabrikantens, importørens eller grossistens forbrugeren bestemte pakning, skal denne pakning — hvad enten den består i dåser, glas, krukker, spande, poser, tuber eller anden emballage — være forsynet med oplysning om pakningens nettovægtindhold, angivet på holdbar måde i gram eller kilogram. Nettovægten skal angives med mindst 2 mm høje typer i forbindelse med pakningens tekst, men tydeligt adskilt fra denne.

Såfremt nettovægtangivelsen af praktiske grunde kun kan ske f. eks. i pakningens bund, skal der i forbindelse med pakningens øvrige tekst være anført en bemærkning med mindst 2 mm høje typer herom, f. eks. »se nettovægtangivelsen i pakningens bund«.

For chokolade kan vægtangivelser anbringes i pakningens bund uden henvisning.

De enkelte pakninger må ikke veje under den angivne nettovægt med fradrag af den nedenfor anførte margin, men herudover skal der ved vejning af et rimeligt antal kunne konstateres den angivne vægts gennemsnitlige tilstedeværelse.

For følgende varer skal nettovægtindholdet angives således, at den enkelte pakning højst har en undervægt herfra på 2 pct.:

Byggryn.
Corn flakes.
Frosne varer:
Grøntsager.
Fjerkræ (herpå kan vægten angives i intervaller på indtil 100g).
Frugt.
Kødvarer.
Havregryn.
Hvedemel.
Honning.
Kakao.
Majsmel.
Majsstivelse.
Mannagryn.

Mayonnaise.
Margarine.
Palmin.
Pulverkaffe.
Risengryn.
Rismel.
Salater.
Semulje.
Smør.

For følgende varer skal nettovægtindholdet angives således, at den enkelte pakning højst har en undervægt herfra på 5 pct.:

Agurker, syltede ¹⁾.
Asier, syltede ¹⁾.
Chokolade i pakninger på 25 g og derover.
Frugt, tørret.
Kapers ¹⁾.
Kiks, biskuit o. lign. i pakninger på 25 g og derover.
Krydderier ²⁾.
Lagkagebunde.
Makaroni ²⁾.
Oste ²⁾ med undtagelse af danablu-ost i pakninger af folie og hertil svarende let emballage og al camembert-ost.
Rødbeder, tilberedte ¹⁾.
Rødkål, tilberedt.
Pickles, sennep.
Pickles, anden ¹⁾.
Sandkage, plumkage o. lign.
Sennep.
Småkager (herunder marengs, der ikke sælges stykkevis).
Spaghetti ²⁾.
Tvebakker, kammerjunkere, hollandske kryddere, ristet franskbrød o. lign.
Tomatketchup.
Tomatpuré.

¹⁾ Ved nettoindholdet forstås for disse varers vedkommende vægten af emballagens indhold af faste bestanddele, efter at disse er siet fra lagen (den dræned vægt).

²⁾ Disse varer kan forsynes med oplysningen: Påfyldningsnettovægt eller hertil svarende betegnelse.

I de tilfælde, hvor emballage ikke opfylder de i nærværende bekendtgørelse stillede krav om typestørrelse, anbringelsessted o. lign., kan ansøgning om eventuel dispensation fra bekendtgørelsens krav indsendes til Monopoltilsynet, Nørregade 49, København K.

Ovenstående bekendtgørelse afløser Monopoltilsynets bekendtgørelse af 1. december 1956 med tillæg af 7. juni 1957 om mærkning af pakkede varer med nettovægt og træder i kraft den 1. januar 1958.

Monopoltilsynet, den 19. december 1957.

BEKENDTGØRELSE OM MÆRKNING AF KØDKONSERVES MED NETTOVÆGT

I medfør af § 3 i lov nr. 135 af 25. maj 1956 om indseende med priser bestemmes, at kødkonserves, der sælges til forbrug her i landet, skal være forsynet med oplysning om pakningens nettovægt.

Ved kødkonserves forstås i denne bekendtgørelse varer pakket i hermetisk lukkede dåser eller glas, hvis fremstilling omfattes af bestemmelserne i lov nr. 423 af 12. april 1949 om indenrigs kødkontrol.

Oplysning om nettovægten skal angives på holdbar måde i gram eller kilogram med mindst 2 mm høje typer i forbindelse med pakningens tekst, men tydeligt adskilt fra denne.

Den angivne vægt skal svare til pakningens gennemsnitlige totale nettovægt. For varer i

sovs, sammenkogte retter o. lign. samt for supper, der indeholder kød, skal angives såvel den totale nettovægt som nettovægten af kød, herfra dog undtaget oksehaesuppe, der indeholder hele led af halen. For varer, der sælges i lage, skal alene angives nettovægten af faste bestanddele.

Indholdet af en enkelt pakning må ikke veje mindre end den angivne vægt med fradrag af 5 pct.

Denne bekendtgørelse træder i kraft straks. Samtidig ophæves de i henhold til § 6 i monopoltilsynets bekendtgørelse af 30. oktober 1959 opretholde bestemmelser i Priskontrolrådets bekendtgørelse af 19. november 1949 om deklaration af kødkonserves m. v.

Monopoltilsynet, den 14. april 1961.

BEKENDTGØRELSE OM NETTOVÆGTMÆRKNING

I medfør af § 4 i lov nr. 81 af 16. marts 1963 om indseende med priser bestemmes herved, at de af Monopoltilsynet i henhold til § 3 i lov nr. 135 af 25. maj 1956 om indseende med priser udstedte bekendtgørelser af 19. december 1957 og 14. april 1961 om nettovægtmærkning

af henholdsvis pakkede varer og kødkonserves fortsat forbliver i kraft.

De pågældende bekendtgørelser vil blive genoptrykt i det førstkommende nummer af »Meddelelser fra Monopoltilsynet«.

Monopoltilsynet, den 10. april 1963.

Indenrigsministeriets udvalg
vedrørende dybfrosne levnedsmidler.

København, den 7. oktober 1963.

I skrivelse af 20. september 1963 (j. nr. 10. O.SEP) vedrørende det af nærværende udvalg under 4. juli 1963 udarbejdede foreløbige udkast til bekendtgørelse om dybfrosne levnedsmidler har Monopoltilsynet henledt opmærksomheden på, at Monopoltilsynet senest ved bekendtgørelse af 10. april 1963 i medfør af § 4 i lov nr 81 af 16. marts 1963 om indseende med priser har fastsat bestemmelser om, at frosne varer, der forhandles i fabrikantens, importørens eller grossistens forbrugeren bestemte pakning, skal være forsynet med oplysning om pakningens nettovægtindhold.

Monopoltilsynet har endvidere bemærket, at det i medfør af § 3 i lov nr. 81 af 16. marts 1963, jfr. også § 13 i lov nr. 102 af 31. marts 1955 om tilsyn med monopoler og konkurrencebegrænsninger, tilkommer Monopoltilsynet at fastsætte bestemmelser om mærkning med pris.

Af praktiske grunde har Monopoltilsynet imidlertid ikke ment at burde rette indvending imod, at man i en enkelt bekendtgørelse samler de regler om mærkning, der skal gælde for dybfrosne levnedsmidler, dog bortset fra prismærkning.

Under henvisning hertil skal man udbede sig en udtalelse fra Monopoltilsynet efter den anledning, det hoslagt medfølgende notat af dags dato måtte give.

Man skal herunder særlig udbede sig en udtalelse med hensyn til den i § 6, stk. 2, i det nævnte udkast til bekendtgørelse omhandlede vægttolerance.

Man ville sætte pris på at modtage Monopoltilsynets svar så vidt muligt omgående.

P. U. V.

N. /. Blom-Hanssen

/Lous Heegaard

Monopoltilsynet,
Nørregade 49,
K.

Monopoltilsynet.

København K., den 21. oktober 1963.

Indenrigsministeriets udvalg vedrørende
dybfrosne levnedsmidler,
Indenrigsministeriet.

I skrivelse af 7. oktober 1963 har udvalget udbedt sig en udtalelse fra Monopoltilsynet med hensyn til det i et medfulgt notat af samme dato anførte, herunder specielt angående bestemmelsen i § 6, stk. 2, i det foreliggende foreløbige udkast til bekendtgørelse om dybfrosne levnedsmidler.

I denne anledning skal Monopoltilsynet bemærke følgende:

1. Monopoltilsynets bekendtgørelse af 19. december 1957 angående mærkning af pakkede varer med nettovægt omfatter i lighed med den tidligere bekendtgørelse af 1. december 1956 følgende frosne (dybfrosne) varer:

Grøntsager

Fjerkræ

Frugt

Kødvarer.

Andre dybfrosne varer omfattes ikke af bekendtgørelsen, således heller ikke fisk. For dybfrosne fiskefilet'er gælder derimod bestemmelserne i § 17 i fiskeriministeriets bekendtgørelse nr. 283 af 1. november 1956 om fremstilling af fiskefilet m. v.), jfr. lov nr. 150 af 11. maj 1954.

Ved »fjerkræ« forstår i bekendtgørelsen — i overensstemmelse med sædvanlig faglig sprogbrug — svømmefugle og hønsefugle, som opdrættes med henblik på ægavl og slagtning, derimod ikke andre fugle, herunder vildtfugle. Følgende fjerkræ forhandles her i landet i dybfrossen tilstand: Kyllinger, poularder, høns, ænder, gæs og kalkuner; sidstnævnte vare sælges dog hovedsagelig til eksport. Andre fugle, herunder vildtfugle, forekommer, så vidt tilsynet bekendt, ikke i handelen i dybfrossen tilstand.

2. Ved forhandlingerne forud for nettovægt - mærkningsbekendtgørelsen af 1. december 1956 og dennes revision den 19. december 1957 var de interesserede erhvervsorganisationer indforståede med en negativ vejemargin på 2 % for

¹⁾ § 17 indledes således: »Detailemballage, indeholdende fileten, skal være mærket med filetemes art, nettovægt eller oplysning om, at varen skal sælges efter vægt, virksomhedens autorisationsnummer . . .«

dybfrosne grøntsager og kødvarer samt dybfrosne frugt, ligesom der ved revisionen for så vidt angår frosset fjerkræ opnåedes enighed om en tolerance inden for intervaller på 100 g.

En udvidelse af disse tolerancer bør efter Monopoltilsynets opfattelse kun finde sted, for så vidt og i det omfang det må anses for absolut påkrævet af tekniske grunde, og en sådan nødvendighed må dokumenteres på virkelig overbevisende måde, f. eks. gennem en serie pakningsforsøg og prøvevejninger under offentlig kontrol. Det må i øvrigt have i erindring, at hvis tolerancerne udvides for frosne varers vedkommende, vil dette sandsynligvis afføde krav om en tilsvarende lempning af vægtbestemmelserne for andre pakkede varers vedkommende. Hvad specielt frossent fjerkræ angår, må det indtil videre forekomme Monopoltilsynet lidet rimeligt at forhøje vejemarginen. Den nuværende tolerance inden for intervaller på 100 g vil for det mindre fjerkræ (kyllinger, poularder) ofte betyde en maksimal vejemargin på ca. 10-15 % og for større fjerkræ (ænder) op til 5 %. Som eksempel kan nævnes, at det af dagbladsannoncer fremgår, at en storvirksomhed inden for fødevarerbranchen for tiden forhandler frosne kyllinger, poularder og ænder med angivne nettovægte på henholdsvis 675 g, 875 g og 2000 g.

3. Allerede i den redegørelse, som i forbindelse med bekendtgørelsen af 1956 offentliggjordes i »Meddelelser fra Monopoltilsynet« nr. 9, 1956, side 116 ff., udtaltes følgende (side 117):

»Fastsættelse af vejemargin betyder, at de enkelte pakninger ikke må veje under den angivne vægt med fradrag af den tilladte margin, samt at man ved vejning af et vist antal pakninger med samme angivne nettovægt skal kunne konstatere dennes gennemsnitlige tilstedeværelse.«

Ved bekendtgørelsens revision i 1957 fandtes det rettest at indarbejde denne fortolkning i selve bekendtgørelsen, der herefter kom til at indeholde følgende bestemmelse:

»De enkelte pakninger må ikke veje under den angivne nettovægt med fradrag af den nedenfor anførte margin (d. v. s. 2 eller 5 %), men herudover skal der ved vejning af et rimeligt antal kunne konstateres den angivne vægts gennemsnitlige tilstedeværelse.«

Af denne bestemmelse følger, at vejemarginen ikke gælder generelt. På enkelte pakninger tolereres en fejl på op til 2 respektive 5 % af den angivne nettovægt, men denne usikkerhedsmargin forudsættes udlignet ved, at andre pak-

ninger med samme angivne nettovægt vejer over vægtangivelsen. Ved vejning af et større antal pakninger (»et rimeligt antal«) må derfor den gennemsnitlige vægt ikke ligge under den angivne nettovægt (uden fradrag).

En ganske tilsvarende bestemmelse findes i øvrigt i § 4, stk. 3, 4. pkt., i indenrigsministeriets bekendtgørelse nr. 337 af 19. december 1959 om grønt- og frugtkonserves.

4. I forbindelse med nettovægtmærkningsbekendtgørelsens bestemmelse om vejemargin og gennemsnitsvægt kan det spørgsmål rejses, om det kan indfortolkes i bestemmelsen, at der også gælder en margin opad. Spørgsmålet kan også formuleres således: Er det ved vejning af »et rimeligt antal« pakninger tilstrækkeligt, at disses gennemsnitlige vægt holder *mindst* den angivne nettovægt, eller må det kræves, at gennemsnitsvægten hverken ligger under eller over den angivne vægt? Til støtte for at vælge det sidste alternativ taler, at hvis en producent ganske konsekvent lader den reelle vægt af sine pakningers indhold ligge ikke uvæsentligt over den angivne nettovægt, mister nettovægtmærkningen sin værdi som forbrugeroplysning, i særdeleshed hvis en sådan fremgangsmåde bliver almindelig. Monopoltilsynet, der må mene, at dette synspunkt har betydelig vægt, har imidlertid for sit vedkommende ikke haft anledning til at tage stilling til, endsige få en retlig afgørelse af, om den omhandlede bestemmelse kan fortolkes på den antydede måde. Et ekstremt tilfælde har foreligget i en sag, der drejede sig om nogle salater, som forhandlede i pakninger med påtrykt nettovægtangivelse lydende på 5 g, skønt indholdet havde en vægt af ca. 125 g. For dette forhold, som ansås for en overtrædelse af nettovægtmærkningsbekendtgørelsen af 19. december 1957, blev der på Monopoltilsynets foranledning rejst tiltale mod fabrikannten, der indenretligt vedtog en bøde. Af denne enkeltstående afgørelse kan der dog - på grund af sagens særlige omstændigheder - ikke udledes noget, der kan bidrage til at besvare det her omhandlede fortolkningsspørgsmål.

Ved en eventuel senere revision af nettovægtmærkningsbekendtgørelsen vil Monopoltilsynet imidlertid formentlig overveje at søge spørgsmålet afklaret ved forhandling med de interesserede parter, hvilket muligvis vil resultere i en ændret formulering af bestemmelsen.

5. Kontrolvejning til udfindelse af pakkede varers gennemsnitsvægt skal efter nettovægtmærkningsbekendtgørelsen foretages på grundlag af »et rimeligt antal« pakninger. Monopol-

tilsynet har praktiseret dette således, at det i hvert enkelt tilfælde overlades til den virksomhed, hvis vægtangivelser kontrolleres, selv at afgøre, hvor stort et antal enheder der bør vejes til udfindelse af den gennemsnitlige vægt.

6. Udover det foran fremførte har Monopoltilsynet ingen bemærkninger at knytte til det i notatet anførte.

Niels Banke
/U. Schlichtkrull

BEKENDTGØRELSE OM DYBFROSNE KØDRETTER

I medfør af lov nr. 215 af 16. juni 1958 om udførsel af kød m. m. samt lov nr. 423 af 12. april 1949 om indenrigs kødkontrol fastsættes herved nedenstående bestemmelser.

Ved dybfrosne kødretter forstås i denne bekendtgørelse detailemballerede retter, der indeholder kød eller slagteaffald, som er tilberedt og færdigbehandlet ved kogning eller stegning inden dybfrysningen, og desuden en eller flere andre varmebehandlede bestanddele (garniture) i et sådant omfang, at disses vægt udgør mindst 25 pct. af den samlede rets nettovægt.

§ 2.

For tilvirkning m. v. af dybfrosne kødretter gælder følgende:

- a. Grønsager m. v. skal renses og forbehandles i særskilt dertil godkendt lokale.
- b. Ved kogning skal temperaturen over alt i retten nå mindst $+80^{\circ}\text{C}$. Ved stegning skal stykkerne være helt gennemstegte, og rettens andre bestanddele under varmebehandling nå mindst $+80^{\circ}\text{C}$.
- c. Efter varmebehandlingen skal retten afkøles på en sådan måde, at temperaturområdet fra $+50^{\circ}\text{C}$. til $+10^{\circ}\text{C}$. passerer på højst 3 timer. Nedfrysning af retten skal være påbegyndt senest 20 timer efter varmebehandlingens afslutning. I den mellemliggende tid skal retten opbevares i kølerum med ikke over $+5^{\circ}\text{C}$.
- d. Retten skal emballeres i den for forbrugeren bestemte, endelige pakning.
- e. Retten skal pakkes ved en temperatur ikke under $+50^{\circ}\text{C}$. og på en sådan måde, at emballagen udfyldes så godt som muligt. Dog skal pakning ved en temperatur under $+10^{\circ}\text{C}$. være tilladt, såfremt varens art eller emballagemetoden er til hinder for pakning i varm tilstand eller til hinder for, at emballagen kan udfyldes.
- f. Emballagen skal yde fornøden beskyttelse mod overlast. Endvidere skal den være prak-

tisk uigennemtrængelig for mikroorganismer, vanddamp og luft samt være fedt- og vandbestandig. Engros-emballagen skal tilige beskytte varen mod lys.

g. Detailemballagen skal være forsynet med den i § 8 angivne mærkning.

Stk. 2. Dybfrysning skal ske på virksomheden. Dispensation fra denne bestemmelse kan undtagelsesvis meddeles, når frysning kan ske i et nærliggende autoriseret frysehus. Dybfrysningen skal være tilendebragt, forinden detailpakningerne anbringes i samleemballage.

Stk. 3. Efter at dybfrysningen er gennemført, skal varerne omgående anbringes i frostlager- rum med en temperatur på højst -20°C .

Stk. 4. Dybfrosne kødretter, der agtes eksporteret fra en autoriseret virksomhed eller et autoriseret frysehus, skal opbevares på frostlager sammesteds.

Stk. 5. Virksomheden skal sørge for, at dybfrosne varer ved opbevaring og forsendelse be- vares i dybfrosset tilstand, jfr. § 4 og § 5, stk. 1.

Dybfrosne kødretter til detailsalg her i landet må kun sælges til godkendte slagter- og viktualieforretninger, til godkendte engros-lagre samt til kolonialforretninger og lignende levnedsmid- delforretninger, der har fået særlig tilladelse til at forhandle dybfrosne kødretter, jfr. § 6, stk. 2, dog må slagter- og viktualieforretninger alene tilvirke dybfrosne kødretter til salg fra egen butik.

§ 4.

Frostrum, der benyttes til engroslagring af dybfrosne kødretter, skal - for så vidt de ikke findes på autoriseret virksomhed - være god- kendt til formålet af vedkommende sundheds- kommission, henholdsvis politimester. Godken- delse kan kun meddeles, såfremt de dybfrosne retter efter sundhedskommissionens, henholdsvis politimestrerens skøn kan holdes betryggende adskilt fra og beskyttet mod forurening og be- skadigelse hidrørende fra tilsmudsede og/eller stærkt lugtende varer. Ved udøvelsen af det

nævnte skøn skal der tages hensyn til lokalets størrelse, ventilation, renholdelse, inventarets placering og varelagerets art samt personalets adgang til håndvask. I engros-frostrum må temperaturen være højst $\div 20^{\circ}\text{C}$.

§ 5.

Transport af dybfrosne kødretter skal foregå i isolerede vogne (kølevogne) eller beholdere. Varerne skal under forsendelsen holdes nedkølet, således at de kan fremkomme til bestemmelsesstedet med en temperatur på højst $\div 18^{\circ}\text{C}$.

Stk. 2. Transporten samt læsning og aflæsning skal ske hurtigt. Vognene og beholderne, der skal være således indrettet, at de let kan rengøres, skal omhyggeligt holdes rene.

Stk. 3. Det påhviler enhver afsender af dybfrosne kødretter at påse, at pakningerne forsendes med dertil egnet transportmiddel, samt at pakningerne ved afleveringen til transportøren er i betryggende tilstand. Afsenderen skal tillige instruere transportøren om transportens korrekte gennemførelse.

§ 6.

Dybfrosne kødretter kan forhandles fra godkendte slagter- og viktualieforretninger.

Stk. 2. Under forudsætning af vedkommende kommunalbestyrelses vedtagelse herom, jfr. § 13, stk. 2, kan vedkommende sundhedskommission, henholdsvis politimester, uanset bestemmelserne i §§ 20-22 i bekendtgørelse nr. 434 af 15. oktober 1949 om indenrigs kødkontrol give tilladelse til forhandling af dybfrosne kødretter fra kolonialforretninger og lignende levnedsmiddelforretninger, såfremt de dybfrosne retter efter sundhedskommissionen, henholdsvis politimesterens skøn såvel i den i butiklokalet opstillede frostkonservator som i eventuelt detailfrostillager kan holdes betryggende adskilt fra og beskyttet mod forurening og beskadigelse hidhørende fra tilsmudsede og/eller stærkt lugtende varer. Ved udøvelsen af det nævnte skøn skal der tages hensyn til lokalets størrelse, luftfornyelse, renholdelse, inventarets placering og varelagerets art samt personalets adgang til håndvask.

§ 7.

Kun dybfrosne kødretter, der er tilvirket i en af landbrugsministeriet autoriseret kødwarevirksomhed og modtages direkte fra denne eller fra et af vedkommende sundhedskommission, henholdsvis politimester godkendt engros-lager må

forhandles. Dog må godkendte slagter- og viktualieforretninger detailforhandle dybfrosne kødretter, der er tilvirket i den pågældende virksomhed.

Dybfrosne kødretter må kun modtages og opbevares i de for forbrugerne bestemte pakninger, jfr. § 2, stk. 1, d, og f, hvorpå der med tydelige bogstaver skal være angivet:

a) Nedenstående mærke (hvis ring skal være mindst 10 mm i diameter) var virksomhedens autorisationsnummer anbragt i stedet for 000.



b) Virksomhedens navn eller virksomhedens indregistrerede mærke eller pakket for..... (handelsvirksomhed).

c) Rettens betegnelse.

d) Rettens nettovægt udtrykt i gram.

e) Nettovægten af kødindholdet udtrykt i gram.

f) Rettens øvrige bestanddele (opstillet efter mængde).

g) Rettens holdbarhedsgrænse (datomærkning) ved en på pakningen angivet lagringstemperatur af -17°C .

h) Følgende oplysning: »Skal opbevares i dybfrosset stand«.

j) Vejledning med hensyn til opbevaring, op-tøning og tilberedning.

Stk. 2. De i godkendte slagter- eller viktualieforretninger tilvirkede dybfrosne kødretter må dog ikke forsynes med det i stk. 1, a) angivne mærke.

§ 9.

I butiklokalet skal være opstillet en frostkonservator, der er anbragt på en sådan måde, at den ikke udsættes for direkte solbestråling. Yderligere skal konservatoren være således anbragt, at såvel konservatoren som dens nærmeste omgivelser - eventuelt også under og bag konservatoren — let kan renholdes.

Stk. 2. Konservatoren skal være opbygget således, at rengøring og afrimning let kan foretages, og den skal altid kunne holde en temperatur af højst $\div 18^{\circ}\text{C}$. Temperaturen skal måles midt i konservatoren, men således at termometeret ikke er placeret så nær kuldeplade, at der er mulighed for direkte stråling fra pladen

til termometeret. Konservatoren skal indvendig være forsynet med en streg eller lignende mærke, der markerer den øverste grænse for opstabling af pakker, og med et let aflæseligt termometer, hvorpå kunden kan aflæse den i konservatoren holdte temperatur. Yderligere skal konservatoren og nedennævnte detailfrostlager være forsynet med alarmanordning, der ved lys- eller lydsignal alarmerer, når temperaturen stiger over $\div 15^{\circ}\text{C}$.

Stk. 3. Konservatoren og detailfrostlagerets elektriske installation skal være indrettet således, at maskinen efter en standsning som følge af svigtende elektricitetsforsyning automatisk går i gang, når strømmen vender tilbage.

§ 10.

Dybfrosne kødretter skal straks ved modtagelsen nedlægges og fortsat holdes opbevaret i frostkonservatoren eller i et af sundhedskommissionen, henholdsvis politimesteren godkendt detailfrostlager.

Stk. 2. I konservatoren må kun opbevares detailpakninger med dybfrosne levnedsmidler, hvis emballage er tæt, ubrudt og ubeskadiget, og som ikke viser tegn på, at begyndende optøning har fundet sted.

Stk. 3. Endvidere må den på pakningerne angivne holdbarhedsdato ikke være overskredet.

Stk. 4. Konservatoren og detailfrostlageret skal renholdes omhyggeligt og afrimes med passende mellemrum.

Stk. 5. Temperaturen i konservatoren og detailfrostlageret skal holdes på højst $\div 18^{\circ}\text{C}$.

Stk. 6. Varerne må ikke anbringes i konservatoren over det mærke, der angiver den øverste grænse for opstabling af pakker.

Stk. 7. Det påhviler indehaveren (bestyreren) at påse, at der i konservatoren og detailfrostlageret til stadighed er anbragt et let aflæseligt og tilgængeligt termometer, og at dette ikke har en fejlvisning større end $1,0^{\circ}\text{C}$.

Stk. 8. Indehaveren (bestyreren) skal endvidere påse, at konservatorens og detailfrostlagerets alarmanlæg er tilsluttet og i funktionsdygtig stand.

§ 11.

Dybfrosne kødretter kan sælges i den ubrudte og ubeskadigede samt behørigt mærkede originalemballage.

Stk. 2. Dybfrosne kødretter, for hvilke en angiven holdbarhedsfrist er udløbet, eller hvis emballage ikke er tæt, ubrudt og ubeskadiget, eller som viser tegn på, at begyndende optøning har fundet sted, må ikke fryses på ny og må heller ikke forhandles eller returneres til leverandørens virksomhed, men skal føres til en autoriseret destruktionsanstalt. Indehavere af slagter- og viktualieforretninger kan dog oparbejde egen beholdning af sådanne varer ved varmebehandling i det til forretningen hørende arbejdslokale, såfremt varerne er anvendelige til menneskeføde.

§ 12.

Overtrædelse af bestemmelserne i denne bekendtgørelse straffes i henhold til § 5 i lov nr. 215 af 16. juni 1958 om udførsel af kød m.m. og § 13 i lov nr. 423 af 12. april 1949 om indenrigs kødkontrol.

§ 13.

Denne bekendtgørelse træder i kraft straks og kommer til anvendelse, medmindre der stilles mindst lige så strenge krav i henhold til kommunal sundhedsvedtægt eller kommunal kødkontrolregulativ.

Stk. 2. Kommunalbestyrelser, der måtte ønske at åbne adgang til forhandling af dyrfrosne kødretter fra kolonialforretninger og lignende levnedsmiddelforretninger, kan vedtage, at bestemmelserne i § 6, stk. 2, i denne bekendtgørelse skal gælde som kødkontrolregulativ for vedkommende kommune. Sådant vedtagelse skal godkendes af landbrugsministeriet, jfr. § 2, stk. 1, i lov nr. 423 af 12. april 1949 om indenrigs kødkontrol.

Landbrugsministeriet, den 21. juni 1959.

Karl Skytte.

/J. Jensen.

BEKENDTGØRELSE om færdigpakkede, udskårne kødvarer i detailpakning.

I medfør af § 9, stk. 4, i lov nr. 423 af 12. april 1949 om indenrigs kødkontrol fastsættes følgende som tillæg til landbrugsministeriets regulativ nr. 168 af 18. maj 1925 vedrørende renlighed i slagtehuse m.m. samt transport af kød, jfr. bekendtgørelse nr. 156 af 28. marts 1951 om forlængelse af regulativet.

x 1

Ved færdigpakkede, udskårne kødvarer i detailpakning forstås i denne bekendtgørelse varmebehandlede og/eller saltede og røgede kødprodukter, der er udskåret i skiver eller andre småstykker og med henblik på senere salg i detailpakning pakket i film af plast eller lignende materiale eller i folier af metal, som derefter er lukket ved varmetalesning eller på lignende holdbar måde.

Stk. 2. Andet pakkemateriale eller anden form for lukning end angivet i stk. 1 må ikke anvendes til de af denne bekendtgørelse omfattede udskårne kødvarer.

§ 2.

Forhandling af de i § 1 omfattede varer må kun finde sted fra godkendte slagter- og viktualieforretninger, hvor varerne skal opbevares i og altid forhandles fra kølemontre, hvori lufttemperaturen målt 5 cm over montrens bund ikke må overstige 5° C. Kølemontrener skal være forsynet med et justeret termometer, der kan aflæses af kunderne, og på montren skal være anbragt et skilt med følgende tekst: »Varerne opbevares ved en temperatur, der ikke overstiger 5° C.« Reservelager af de nævnte varer kan

opbevares i køleskab eller kølerum, hvori temperaturen ikke må overstige 5° C.

Som emballage for de af § 1 omfattede varer må kun anvendes film og folier, der er fremstillet af materialer, som er i overensstemmelse med de af indenrigsministeriet til enhver tid herom fastsatte regler.

§ 4.

De af § 1 omfattede varer må kun forhandles, såfremt de modtages direkte fra en af landbrugsministeriet autoriseret pølse- og konserverfabrik og er mærket i overensstemmelse med de for disse virksomheder gældende mærkningsregler, eller såfremt de er udskåret og emballeret i det detailudsalg, hvorfra de forhandles.

Stk. 2. Autoriserede pølse- og konserverfabrikker må kun fremstille og forhandle de af § 1 omfattede varer i henhold til særlig tilladelse.

Varer, for hvilke en angiven holdbarhedsfrist er udløbet, må ikke forefindes i kølemontren, må ikke forhandles og må ikke returneres til eventuel leverandør, men kan, såfremt de i øvrigt er anvendelige til menneskeføde, oparbejdes ved varmebehandling i det til forretningen hørende arbejdslokale.

§ 6.

Overtrædelse af bestemmelserne i denne bekendtgørelse straffes i henhold til § 13 i lov nr. 423 af 12. april 1949 om indenrigs kødkontrol.

Denne bekendtgørelse træder i kraft straks.

Landbrugsministeriet, den 14. juli 1959.

Karl Skytte.

/ J. Jensen.

CIRKULÆRE**om tilsyn med forhandling af kødvarer, herunder dybfrosne kødretter, fra kolonialforretninger og lign. levnedsmiddelvirkksomheder.**

(Til samtlige sundhedskommissioner, politidirektøren i København og samtlige politimestre).

Som bekendt udøves der af Veterinærdirektoratet kontrol med slagter- og viktualieforretninger og med, at det tilsyn med disse forretninger, som det i henhold til cirkulærer herfra af 2. april 1951 vedrørende tilsyn med overholdelsen af bestemmelser om kødkontrol påhviler sundhedskommissionerne, henholdsvis politimestrene at lade foretage, udføres på rette måde.

På tilsvarende måde fører Veterinærdirektoratet kontrol med kolonialforretninger og lign., der i henhold til § 22, stk. 3, sidste punktum, i bekendtgørelse nr. 434 af 15. oktober 1949 om indenrigs kødkontrol har fået tilladelse af vedkommende sundhedskommission, henholdsvis politimester til at forhandle saltede og røgede, holdbare varer i ringe mængde.

Efter at der ved § 6, stk. 2, i bekendtgørelse nr. 231 af 27. juni 1959 om dybfrosne kødretter er åbnet adgang for, at vedkommende sundhedskommission, henholdsvis politimester under forudsætning af vedkommende kommunalbestyrelses vedtagelse herom på visse betingelser kan give tilladelse til forhandling af dybfrosne kødretter fra kolonialforretninger og lign. levnedsmiddelforretninger, er der blevet givet et stort antal sådanne tilladelser, og Veterinærdirektoratet har nu meddelt, at Veterinærdirekto-

ratet ikke kan påtage sig at føre en tilsvarende kontrol som foran nævnt med disse forretninger og med, at det kommunale tilsyn med disse forretninger udøves på rette måde. Veterinærdirektoratet har samtidig meddelt, at Veterinærdirektoratet i konsekvens heraf ønsker at ophøre med den hidtil udførte kontrol med kolonialforretninger og lign., der i henhold til § 22, stk. 3, sidste punktum, i fornævnte bekendtgørelse af 15. oktober 1949 har fået tilladelse til at forhandle saltede og røgede, holdbare varer i ringe mængde.

Med henvisning til foranstående skal man meddele, at Veterinærdirektoratets tilsyn med kolonialforretninger og lign. levnedsmiddelforretninger, der af vedkommende sundhedskommission, henholdsvis politimester har fået tilladelse til forhandling af saltede og røgede, holdbare varer i ringe mængde eller af dybfrosne kødretter, fremtidig begrænses til et overtilsyn, der kun kan påregnes udført i begrænset omfang og rent stikprøvevis.

Det fornødne tilsyn med sådanne forretninger påhviler herefter i første række vedkommende sundhedskommission, henholdsvis politimester i overensstemmelse med bestemmelserne i ovennævnte cirkulærer herfra af 2. april 1951.

Landbrugsministeriet den 10. februar 1961.

Karl Skytte.

/ J. Jensen.

Landbrugsministeriet.

København, den 9. februar 1963.

1. afd., 4. kt.

j.nr. V 116, 124+144+152.

Ved skrivelse af 27. september 1962 har udvalget fremsendt genpart af en til sundhedskommissionerne i en række kommuner udsendt forespørgsel angående praksis i de forskellige kommuner med hensyn til godkendelse af slagter- og viktualieforretninger og disses varesortiment samt med hensyn til forhandling af dybfrosne levnedsmidler og med henvisning hertil anmodet landbrugsministeriet om en udtalelse om, hvorvidt landbrugsministeriet er i besiddelse af oplysninger vedrørende de stillede spørgsmål.

I denne anledning skal man efter stedfunden brevveksling med Veterinærdirektoratet meddele, at landbrugsministeriet ikke er i besiddelse af oplysninger vedrørende de til de pågældende kommuner stillede spørgsmål, som angår forhold, hvor kommunerne er stillet frit.

For så vidt udvalget endvidere har udbedt sig bemærkninger til det udvalget stillede kommissorium, der går ud på at gennemgå og eventuelt fremsætte ændringsforslag til de her i landet gældende bestemmelser om forhandling af kød, slagteaffald og kødvarer, skal man meddele, at det er landbrugsministeriets opfattelse, at den yderligere spredning af detailhandelen med kød og kødvarer, der ønskes fra handelens side, vil medføre, at tilsynet med denne handel ikke længere naturligt henhører under landbrugsministeriets forretningsområde, og heller ikke længere hensigtsmæssigt kan bestrides af Veterinærdirektoratet. Man henviser i denne forbindelse til landbrugsministeriets cirkulære nr. 22 af 10. februar 1961 om tilsyn med forhandling af kødvarer, herunder dybfrosne kødretter, fra kolonialforretninger og lignende levnedsmiddelvirksomheder.

Såfremt resultatet af udvalgets arbejde bliver et forslag, der åbner mulighed for, at der fra enhver levnedsmiddelforretning, der opfylder de krav, som udvalget foreslår stillet, kan forhandles ikke alene dybfrosne kødretter, men også dybfrosne kødvarer, ønsker landbrugsministeriet derfor, at reglerne om detailbutikkers forhandling af kød og kødvarer og tilsynet med disse reglers overholdelse henlægges under indenrigsministeriet og sundhedskommissionerne, således at landbrugsministeriet og Veterinærdirektoratet fremtidig fritages for dette tilsyn. Det drejer sig om bestemmelserne i §§ 20-24 i bekendtgørelse nr. 434 af 15. oktober 1949 om indenrigs kødkontrol, cirkulære nr. 68 af 2. april 1951 til politidirektøren i København og samtlige politimestre vedrørende tilsynet med overholdelsen af bestemmelsen om kødkontrol, cirkulære nr. 69 af samme dato til samtlige sundhedskommissioner om samme emne og instruks nr. 70 af samme dato for dyrlæger, der af kommuner er antaget til at udøve tilsyn med virksomheder, hvor der erhvervsmæssigt slagtes, forhandles, opbevares eller behandles kød, slagteaffald og kødvarer.

Landbrugsministeriet og Veterinærdirektoratet varetager som hidtil tilsynet med kødkontrollen ved slagtning og kontrollen med de hertil autoriserede eksportvirksomheder samt med transport af kød.

Landbrugsministeriet anser udvalgets kommissorium for tilstrækkeligt vidt til, at udvalget kan beskæftige sig med en sådan omlægning, og vil, såfremt udvalgets arbejde resulterer i et forslag i den ovenfor nævnte retning, lade udarbejde udkast til forslag til de fornødne ændringer i kødkontrolloven.

Karl Skytte

/J. Jensen

Bilag 10

Landbrugsministeriet.

København, den 22. april 1963.

Efter at landbrugsministeriet i skrivelse af 9. februar 1963 - for det tilfælde at antallet af forretninger, hvorfra dybfrosne kødretter og dybfrosne kødvarer forhandles, udvides - har udtalt ønske om, at reglerne om detailbutikkers forhandling af kød og kødvarer og tilsynet med disse reglers overholdelse henlægges under indenrigsministeriet, således at landbrugsministeriet (og Veterinærdirektoratet) fremtidigt fritages for dette tilsyn, har udvalget forespurgt, om veterinærinspektørerne ved de 5 kødkontrol-distrikter vil være villige til at yde sundhedskommissionerne bistand ved udøvelsen af tilsyn med detailhandelen med kød og kødvarer og ved behandlingen af anliggender, der står i forbindelse hermed.

I denne anledning skal man meddele, at Veterinærdirektoratet selvfølgelig altid vil være indstillet på at yde vejledning til brug ved løsning af praktiske og principielle spørgsmål på det heromhandlede område og på begæring i enkelttilfælde yde assistance.

Derimod beklager man, at Veterinærdirektoratet ikke kan påtage sig det egentlige butikstilsyn eller den generelle kontrol med, at dette tilsyn udføres på rette måde. I denne forbindelse henviser man til landbrugsministeriets cirkulære nr. 22 af 10. februar 1961 til samtlige sundhedskommissioner om tilsyn med forhandling af kødvarer, herunder dybfrosne kødretter, fra kolonialforretninger o. lign. levnedsmiddelvirksomheder, hvorefter udøvelsen af tilsynet med disse virksomheder henlægges til sundhedskommissionerne, fordi Veterinærdirektoratet ikke længere kunne påtage sig kontrollen med disse og med, at det kommunale tilsyn med disse forretninger udøves på rette måde.

En bistand som den omhandlede falder uden for kredsdyrlægernes virksomhed, og det vil derfor ikke være hensigtsmæssigt at implicere kredsdyrlægerne i levnedsmiddelkontrollen.

P. M. V.

Vald. Hornslet

/J. Jensen

FORSKRIFTER FOR DETAILHANDEL MED DYBFROSNE LEVNEDSMIDLER I KØBENHAVNS KOMMUNE

A. Dybfrosne levnedsmidler af animalsk (dyrisk) oprindelse.

Forhandling af dybfrossent kød, slagteaffald og kødvarer, fisk, skaldyr og fjerkræ samt dybfrosne levnedsmidler, indeholdende de foran nævnte produkter, er forbudt uden sundhedskommissionens i hvert enkelt tilfælde forud indhentede tilladelse.

§ 2.

Til slagterforretninger, viktualieforretninger og lignende af sundhedskommissionen i henhold til kødkontrolregulativet godkendte virksomheder kan, såfremt pladsforholdene i virksomheden efter sundhedskommissionens skøn tillader opstilling af frostkonservator m. v., tilladelse forventes givet til forhandling af dybfrossent kød, slagteaffald og kødvarer samt de i § 3 nævnte dybfrosne levnedsmidler.

§ 3.

Til osteforretninger, fiskeforretninger og andre forretninger godkendt til forhandling af letfordærlige levnedsmidler kan tilladelse forventes givet til forhandling af dybfrosne kødretter, fisk, skaldyr og fjerkræ samt dybfrosne levnedsmidler indeholdende de foran nævnte produkter, såfremt pladsforholdene i virksomheden efter sundhedskommissionens skøn tillader opstilling af frostkonservator m. v.

§ 4.

Til kolonialforretninger og lignende levnedsmiddelforretninger kan tilladelse forventes givet til forhandling af de i § 3 nævnte dybfrosne levnedsmidler, såfremt pladsforholdene i virksomheden efter sundhedskommissionens skøn tillader opstilling af frostkonservator m. v., såfremt der forefindes godkendt håndvask og en tilfredsstillende ventilation, og såfremt lokalet i øvrigt er indrettet således, at tilbørlig renlighed og orden efter sundhedskommissionens skøn

kan iagttages, og i øvrigt på betingelse af, at der ikke i forretningen forhandles varer, der efter sundhedskommissionens skøn kan bibringe de dybfrosne levnedsmidler uheldig lugt, smag eller forurening, såsom jordforurenede, uindpakkede grøntsager (f. eks. kartofler) og lignende, petroleum i løsmål, uindpakket sæbe og vaskepulver, brændsel, spegesild i løs vægt og lignende.

§ 5.

Transport af dybfrosne levnedsmidler skal foregå i isolerede vogne (kølevogne) eller beholdere. Varerne skal under forsendelsen holdes nedkølede, således at de kan fremkomme til bestemmelsesstedet med en temperatur på højst (ikke varmere end) $\div 18^{\circ}\text{C}$.

Transport samt læsning og aflæsning skal ske hurtigt. Vognene og beholderne, der skal være således indrettet, at de let kan rengøres, skal omhyggeligt holdes rene.

§ 6.

Dybfrosne levnedsmidler må kun modtages og opbevares og forhandles i de for forbrugerne bestemte detailpakninger, emballeret af producenten og mærket i overensstemmelse med de for hver enkelt varegruppe gældende bestemmelser. Detailemballagen må ikke brydes. Ompakning eller deling af detailpakninger må ikke finde sted.

Med sundhedskommissionens særlige tilladelse og på de deri fastsatte betingelser kan slagter- og viktualieforretninger detailforhandle dybfrosne levnedsmidler, der er tilvirket i den pågældende virksomhed. Nedfrysning må dog aldrig ske i den i butikslokalet opstillede frostkonservator eller i detailfrostlageret.

§ 7.

I butikslokalet skal være opstillet en frostkonservator, der er anbragt på en sådan måde, at den ikke udsættes for direkte solbestråling. Yderligere skal konservatoren være således an-

bragt, at såvel konservatoren som dens nærmeste omgivelser — også under og bag konservatoren — let kan renholdes.

Frostkonservatoren og et eventuelt detailfrostlager skal være opbygget således, at rengøring og afrimning efter sundhedskommissionens skøn let kan foretages, og den skal altid kunne holde en sådan temperatur, at varernes temperatur — målt midt i konservatoren — ikke overstiger (er varmere end) $\div 18^{\circ}\text{C}$. Temperaturen skal måles således, at termometeret ikke er placeret så nær kuldeplade, at der er mulighed for direkte stråling fra pladen til termometeret. Konservatoren skal indvendig være forsynet med en streg eller lignende mærke, der markerer den øverste grænse for opstabling af pakker, og med et let aflæseligt og tilgængeligt termometer, hvorpå kunden kan aflæse den i konservatoren holdte temperatur. Termometeret må ikke have en fejlvisning større end $1,0^{\circ}\text{C}$. Et tilsvarende termometer skal forefindes i detailfrostlageret. Yderligere skal konservatoren og detailfrostlageret være forsynet med alarmanordning, der ved lys- eller lydsignal alarmerer, når temperaturen stiger over $\div 15^{\circ}\text{C}$.

Konservatoren og detailfrostlagerets elektriske installation skal være indrettet således, at maskinen efter en standsning som følge af svigten af elektricitetsforsyning automatisk går i gang, når strømmen vender tilbage.

Såfremt der fra frostkonservatoren agtes forhandlet flere varegrupper, skal konservatoren være således indrettet, at følgende varegrupper kan holdes adskilt fra hverandre og fra andre varegrupper:

- a. Kød, slagteaffald og kødvarer (herunder færdigtillavede middagsretter) samt fjerkræ og levnedsmidler fremstillet heraf.
- b. Fisk og skaldyr og levnedsmidler fremstillet heraf.
- c. Vandis samt iscreme og andre mejeriprodukter.
- d. Frugt og grøntsager og levnedsmidler fremstillet heraf.

Uden sundhedskommissionens tilladelse må andre varer ikke anbringes i konservatoren.

§ 8.

Dybfrosne levnedsmidler skal straks ved modtagelsen nedlægges og fortsat holdes opbevaret i frostkonservatoren eller i et af sundhedskommissionen godkendt detailfrostlager.

I konservatoren må kun opbevares detailpakninger med dybfrosne levnedsmidler, hvis emballage er tæt, ubrudt og ubeskadiget, og som

ikke viser tegn på, at begyndende optøning har fundet sted.

Dersom en vare er påbudt forsynet med holdbarhedsdato, må denne ikke være overskredet.

Konservatoren og detailfrostlageret skal renholdes omhyggeligt og afrimes med passende mellemrum.

Afrimning skal i almindelighed finde sted ved afskrabning af rimen (isen); dersom afrimning finder sted ved optøning af rimen, skal varerne under optøningen anbringes på betryggende måde, f. eks. i anden konservator, i detailfrostlager eller i en af sundhedskommissionen godkendt isolationsboks.

Temperaturen i konservatoren og detailfrostlageret skal holdes på højest $\div 18^{\circ}\text{C}$.

Varerne må ikke anbringes i konservatoren over det mærke, der angiver den øverste grænse for opstabling af pakker.

Konservatorens og detailfrostlagerets alarmanlæg skal være tilsluttet og i funktionsdygtig stand.

Konservator og detailfrostlager må ikke benyttes til frysning (indfrysning) af varer.

§ 9.

Dybfrosne levnedsmidler må kun sælges i den ubrudte og ubeskadigede samt behørigt mærkede originalemballage.

Dybfrosne levnedsmidler, for hvilke en påbudt angiven holdbarhedsfrist er udløbet, eller hvis emballage ikke er tæt, ubrudt og ubeskadiget, eller som viser tegn på, at begyndende optøning har fundet sted, må ikke forhandles eller returneres til leverandørens virksomhed, og må heller ikke fryses påny.

Indehavere af sådanne forretninger, hvori de pågældende levnedsmidler er tilladt forhandlet i ufrossen, tilberedt stand, kan dog oparbejde de pågældende varer ved varmebehandling i det til forretningen hørende godkendte tilberedningsrum, såfremt varerne er tjenlige til menneskeføde

§ 10.

Dersom køleanlægget svigter, og optøning af varerne finder sted, skal der omgående gøres anmeldelse derom til sundhedskommissionen.

§ 11.

II. Iscrem m.v.

Iscrem (flødeis, mælkeis og ermolis), hvis forhandling i henhold til mælkevedtægtens §§ 20, 21 og 22 skal godkendes af sundhedskommissionen, kan uden yderligere godkendelse for-

handles fra frostkonservator, der med sundhedskommissionens godkendelse er opstillet i en af de under A nævnte virksomheder.

Tilsvarende regel gælder for forhandling af vandis fra sådanne konservatorer.

§ 12.

C. Dybfrosne levnedsmidler af vegetabilsk oprindelse (grøntsager, frugt m.v.).

Forretninger, som allerede har tilladelse til forhandling af et eller flere af de under afsnit A nævnte let fordærvelige levnedsmidler, kan uden særlig anmeldelse eller godkendelse fra den godkendte frostkonservator tillige forhandle dybfrosne levnedsmidler af vegetabilsk oprindelse, såsom dybfrosne grøntsager og frugt.

Forretninger, der ønsker at forhandle dybfrosne levnedsmidler af vegetabilsk oprindelse, men ikke de i afsnit A eller B nævnte let for-

dærvelige levnedsmidler, skal anmelde dette for sundhedskommissionen.

§ 13.

D. Straffebestemmelser og ikrafttræden.

Overtrædelse af nærværende forskrifter straffes på samme måde som overtrædelser af sundhedsvedtægten, medmindre andre strengere bestemmelser efter forseelsens art kan bringes i anvendelse.

§ 14.

Nærværende forskrifter, der er udstedt i medfør af § 34 i sundhedsvedtægt for Københavns kommune af 4. november 1918, træder i kraft den 15. januar 1960.

Sundhedskommissionen for København.

den 4. november 1959.

REGULATIV

vedrørende salg af levnedsmidler fra udendørs automater.

Salg af levnedsmidler fra automater må her i staden kun finde sted under iagttagelse af de i dette regulativ fastsatte bestemmelser.

Salg fra automater i automatcafeer er undtaget fra nærværende regulativ.

§ 2.

Automaterne skal være således indrettet og anbragt, at de yder varerne den fornødne beskyttelse mod forurening og mod stærkt sollys. Lukket til varerummene skal være indrettet således, at lågerne låses efter rummenes tømning.

Sundhedskommissionen kan forbyde anvendelse af uegnede automattyper.

Automaterne skal være lette at renholde såvel indvendig som udvendig, og de skal vedligeholdes på betryggende måde. De skal, såfremt de ikke er opstillet i umiddelbar forbindelse med indehaverens butik eller lignende fast udsalgssted, på tydelig måde være forsynet med forretningsindehaverens navn og forretningsstedets adresse.

§ 3.

Automaterne skal rengøres så ofte, det er påkrævet.

§ 4.

Varerne skal være anbragt mindst 75 cm over terræn. Dog er anbringelsen i rum under denne højde tilladt, såfremt de pågældende rum er vandtætte, og lågernes håndtag anbragt mindst 65 cm over terræn.

Alle levnedsmidler, der forhandles fra automat, skal være emballeret på betryggende måde.

Varerne skal jævnligt tilses og udskiftes til sikring af deres friskhedstilstand.

§ 5.

Salg fra automat af kød, fisk, skaldyr, fjerkræ, vildt og levnedsmidler, hvori de nævnte

varer indgår som bestanddel, samt af mælk og fløde er forbudt.

Salg af de nævnte varer som hel- eller halvkonserver eller som pålæg på smørrebrød (jfr. dog § 6) er ikke omfattet af dette forbud.

Sundhedskommissionen kan inddrage forhandling af andre varer under det i denne paragraf fastsatte forbud, hvis dette efter sundhedskommissionens skøn af hygiejniske grunde findes påkrævet.

Vedrørende salg af de i stk. 1 nævnte varer fra temperaturregulerede automater henvises til

§ 6.

Ved salg af smør, margarine og fedt, smørrebrød, brød og kager gælder yderligere følgende betingelser:

- a) Salget må ikke finde sted i tiden kl. 8,30 til 17,30.
- b) Varerne må ikke anbringes i automaternes før kl. 17,30.
- c) Ikke solgte varer skal være fjernet fra automaterne senest kl. 8,30 den følgende dag.

§ 7.

De i §§ 5 og 6 fastsatte begrænsninger i salg af levnedsmidler fra automat gælder ikke for salg fra temperaturregulerede automater (køle- og fryseautomater). Sådanne automater må kun opstilles og drives efter sundhedskommissionens forud indhentede tilladelse.

For opstillingen og driften gælder der udover de vilkår, sundhedskommissionen måtte fastsætte i hvert enkelt tilfælde, følgende regler:

1. Køleautomater skal være indrettet således, at varerne opbevares ved en temperatur, der ikke overstiger $+5^{\circ}\text{C}$.
2. Fryseautomater skal være indrettet således, at varerne opbevares ved en temperatur, der ikke må overstige -18°C .
3. Temperaturregulerede automater skal være forsynet med et termometer, der viser temperaturen i opbevaringsrummene og er an-

bragt således, at temperaturen kan kontrolleres af publikum. Endvidere skal automaternes låger være forsynet med temperaturstyrede blokeringsanlæg indrettet således, at de automatisk træder i funktion, hvis temperaturen i opbevaringsrummene overskrider de foreskrevne temperaturer med mere end 3° C.

4. Temperaturregulerede automater må, medmindre sundhedskommissionens særlige tilladelse er opnået, kun opstilles og drives i umiddelbar forbindelse med forretninger, der er godkendt til forhandling af de varer, der agtes forhandlet, og der må fra automaten kun forhandles sådanne varer, der

er tilladt forhandlet fra den pågældende virksomhed.

Overtrædelse af nærværende regulativ straffes som overtrædelse af sundhedsvedtægten, såfremt ikke andre og strengere bestemmelser efter forseelsens art kan bringes i anvendelse.

§ 9.

Nærværende regulativ træder i kraft den 15. november 1962. Samtidig ophæves sundhedskommissionens regulativ vedrørende salg af levnedsmidler fra udendørs automater af 1. februar 1957.

Sundhedskommissionen for København,
den 25. oktober 1962.

ASSURANDØR-SOCIETETET

København K., den 29. august 1963.

Amaliegade 10.

Til medlemmerne.

Komité-sag tir. 1130.

Indenrigsministeriets udvalg vedrørende dybfrosne levnedsmidler har den 7. august 1963 tilskrevet Assurandør-Societetet således:

»I skrivelse af 16. januar 1957 udtalte societetet over for et af handelsministeriet nedsat udvalg vedrørende handel med dybfrosne middagsretter, at ingen danske selskaber - efter de for societetet da foreliggende oplysninger - tegner forsikring af dybfrosne varer i fryseboks mod skade hidrørende fra manglende strømtilførsel eller anden driftsforstyrrelse.

Nærværende udvalg, der under 21. februar 1962 er nedsat af indenrigsministeriet med den opgave at gennemgå og eventuelt fremsætte ændringsforslag til de her i landet gældende bestemmelser om forhandling af dybfrosne levnedsmidler samt om forhandling af kød, slagteaffald og kødvarer, har overvejet, hvorvidt det burde *pålægges* detailhandlerne at tegne forsikring mod beskadigelse af dybfrosne levnedsmidler under disses opbevaring i detailfrostlagre og

salgskonserverer, men udvalget er overvejende stemt for at afvise tanken om at stille forslag herom, hvorved bemærkes, at det formentlig ville være en nydannelse at påbyde skadesforsikring i egen interesse.

Ved beskadigelse i denne forbindelse tænkes på, at levnedsmidler f.eks. på grund af manglende strømtilførsel eller anden driftsforstyrrelse viser tegn på, at begyndende optøning har fundet sted, eller at det konstateres, at emballagen ikke er tæt, ubrudt og ubeskadiget.

Under henvisning hertil skal man udbede sig en udtalelse fra societetet, herunder med hensyn til hvorvidt og i bekræftende fald på hvilke vilkår sådanne skader nu måtte kunne dækkes i danske forsikringsselskaber.

Man ville sætte pris på at modtage societetets svar efter omstændighederne snarest belejligt.

Til brug for societetets besvarelse af henvendelsen bedes de selskaber, der tegner den pågældende branche, venligst meddele societetet dette tillige med oplysninger om vilkårene for dækningen.

P. K. V.
Poul Vissing

/G. Koefoed.

Assurandør-Societetet
København K., den 19. november 1963.

Indenrigsministeriets udvale
vedrørende dybfrosne levnedsmidler,
Indenrigsministeriet

Christiansborg Slotsplads 1,

K

Komité-sag nr. 1130.

Som svar på udvalgets skrivelse af 7. august 1963 skal man meddele, at societetet tilskrev sine medlemmer, som det fremgår af vedlagte cirkulære af 29. august 1963.

Indtil dato har societetet fået positive svar fra Det gjensidige Forsikringsselskab »Dan-

mark«, Indbrudstyverforsikringsaktieselskabet Danmark, A/S Dansk Folkeforsikringsanstalt, Gartnernes gensidige Ansvars- og Ulykkesforsikringsselskab, Aktieselskabet: Hafnia-Skadeforsikring, Mejeriernes og Landbrugets Ulykkesforsikring, Forsikringsaktieselskabet Nordeurop^a og Forsikringsaktieselskabet Skåne.

Man vedlægger de fra selskaberne modtagne policeformularer og tariffer, hvortil man tillader sig at henvise.

Ærbødigst

P. K. V.

Poul Vissing

/G. Koefoed

Indenrigsministeriets udvalg
vedrørende dybfrosne levnedsmidler.

København, den 23. september 1963.

Institut for Centerplanlægning,
Nørrebrogade 7,
N.

Man skal herved meddele, at indenrigsministeriet under 21. februar 1962 har nedsat et udvalg med den opgave at gennemgå og eventuelt fremsætte ændringsforslag til de her i landet gældende bestemmelser om forhandling af dybfrosne levnedsmidler samt om forhandling af kød, slagteaffald og kødvarer.

Udvalget består af repræsentanter for fiskeriministeriet, indenrigsministeriet, handelsministeriet og landbrugsministeriet samt Monopoltilsynet, Sundhedsstyrelsen og Veterinærdirektoratet. Desuden er professor Aage Jepsen, Den kgl. Veterinær- og Landbohøjskole, samt kommunedyrlæge K. V. Karishøj, Glostrup, medlemmer af udvalget.

Baggrunden for udvalgets nedsættelse er nogle af erhvervenes hovedorganisationer fremsatte udtalelser i forbindelse med en af Monopoltilsynet i sommeren 1961 gennemført prisundersøgelse.

Disse udtalelser går ud på, at de regler, der gælder for indretning og drift af virksomheder, hvor der erhvervsmæssigt slagtes, forhandles, opbevares eller behandles kød, slagteaffald og kødvarer, jfr. herved landbrugsministeriets regulativer nr. 168 af 18. maj 1925 og nr. 278 af 21. oktober 1953, stiller krav om en række kostelige foranstaltninger, herunder om et særligt arbejds- og tilberedningslokale, hvilket bevirker en forhøjelse af forbrugerpriserne.

Fra detailhandelens side har man endvidere peget på, at de omhandlede veterinær- og sundhedsregler øjensynligt forudsætter, at tilvirkning, tilberedning og indpakning af kød, slagteaffald og kødvarer foregår i butikkerne og disses tilstødende lokaler, og at reglerne næppe er tidssvarende over for en butikstype, hvis varer ikke tilberedes eller indpakkes på stedet.

Det hedder i skrivelse af 22. september 1961 fra De samvirkende Købmandsforeninger i Danmark til Monopoltilsynet blandt andet:

»Gennem flere år har vi i forståelse med forbrugerorganisationerne arbejdet for en revision af de krav, som sundhedsmyndighederne stiller til forretninger, der som led i et fødevarersortiment ønsker at distribuere ferske kødvarer. Sagt i korthed har de danske sundhedsmyndigheder i modsætning til tilsvarende myndigheder i samtlige andre vesteuropæiske lande nægtet at tage konsekvensen af de distributionsmuligheder, som den nye køle- og dybfrostteknik indebærer. Man forlanger endnu så omkostningskrævende foranstaltninger i form af overtryksanlæg, glasskillevægge, tilberedningsrum, arealstørrelse, fliseopsætning m.v., at rentabiliteten for nye forretninger i høj grad bringes i fare. Eksempelvis kan nævnes, at en dansk fødevarerforretning, omfattende kolonial, frugt og grønt samt kød, rundt regnet fordrer den dobbelte investering af, hvad der kræves for den tilsvarende forretning i Sverige og Norge. At købmændene i deres ret kostbare konservatorer nok må forhandle kød af tobenede dyr såvel som midtogsretter, men absolut ikke kød af firbenede dyr, nævnes kun som et kuriosum. Det korte og det lange er, at handelen tvinges til urimelige investeringer, der naturligvis må afsætte sig i form af omkostning i forbrugerpriserne eller - som det i høj grad er tilfældet — forsinke strukturudviklingen herhjemme henimod et bredt fødevarersortiment, som den nye teknik alle andre steder tillader til glæde for den travle husmor. Disse forhold bør påkalde myndighedernes opmærksomhed, når man nu søger at bedømme den senere periodes udvikling i varedistributionen.«

Som det vil være instituttet bekendt, blev der ved landbrugsministeriets bekendtgørelse nr. 231 af 27. juni 1959 - under forudsætning af vedkommende kommunalbestyrelses vedtagelse herom - åbnet adgang for vedkommende sundhedskommission, henholdsvis politimester til at give tilladelse til fra kolonialforretninger og lignende levnedsmiddelforretninger at forhandle dybfrosne kødretter, der foruden kød eller slagteaffald, som er tilberedt og færdigbehandlet inden dybfrysningen, indeholder en eller flere varmebehandlede bestanddele (garniturer) i et sådant omfang, at disses vægt udgør mindst 25 % af den samlede rets nettovægt.

Det er en forudsætning for meddelelsen af en sådan tilladelse, at de dybfrosne retter efter sundhedskommissionens, henholdsvis politimesterens skøn såvel i den i butiklokalet opstillede frostkonservator som i eventuelt detailfrostlager kan holdes betryggende adskilt fra og beskyttet mod forurening og beskadigelse hidrørende fra tilsmudsede og/eller stærkt lugtende varer. Ved udøvelsen af det nævnte skøn skal der ifølge bekendtgørelsens § 6, stk. 2, 2. pkt., tages hensyn til lokalets størrelse, luftfornyelse, renholdelse, inventarets placering og varelagerets art samt personalets adgang til håndvask.

Nærværende udvalg har i §§ 8—12 i et under 4. juli 1963 udarbejdet foreløbigt udkast til bekendtgørelse om dybfrosne levnedsmidler, af hvilket udkast man vedlægger et eksemplar, forsøgt at specificere de krav, der efter udvalgets opfattelse bør stilles til indretning af de forretninger, i hvilke dybfrosne levnedsmidler af enhver art fremtidig bør kunne sælges.

Det har ikke været udvalgets tanke at foreslå, at salg af dybfrosne levnedsmidler kun bør kunne ske fra levnedsmiddelforretninger eller fra bestemte arter af disse, såsom slagter- og viktualieforretninger eller fiskeforretninger, men der er på den anden side tænkt tillagt indenrigsministeren bemyndigelse til at bestemme, at visse varer ikke eller kun på nærmere angivne vilkår må forhandles sammen med dybfrosne levnedsmidler, jfr. herved udkastets § 17.

Det nævnte udkast tillige med et hermed sammenhørende udkast til forslag til lov om dybfrosne levnedsmidler har været forelagt en lang række interesserede myndigheder, institutioner og organisationer m.v. til erklæring.

Under henvisning hertil skal man anmode instituttet om en udtalelse om, hvorvidt der efter instituttets opfattelse kan formuleres bindende eller dog vejledende regler for indretning af butikker med et bredt sortiment indenfor levnedsmiddelbranchen, herunder med hensyn til toiletforhold, ventilation, gulvbelægning og vægbeklædning, størrelse og loftshøjde samt med hensyn til indretning af en eller flere vaskekummer i selve forretningen, såvidt muligt således, at det område, indenfor hvilket de enkelte sundhedskommissioner får mulighed for at udøve en skøn, indsnævres mest muligt.

Da indenrigsministeren overfor udvalget har fremhævet det ønskelige i, at udvalgets arbejde fremskyndes, således at ministeren får mulighed for i folketingsåret 1963/64 at fremsætte et forslag til lov om dybfrosne levnedsmidler, skal man tilføje, at man ville sætte pris på at modtage instituttets svar *efter omstændighedernes snarest belejligt*.

P. U. V.

N. J. Blom-Hanssen

/Louis Heegaard

INSTITUT FOR CENTER-PLANLÆGNING

Den 29. november 1963.

Indenrigsministeriets udvalg
vedrørende dybfrosne levnedsmidler.
Christiansborg Slotsplads 1,
K.

I anledning af udvalgets skrivelse af 23. september og 11. november d. å. skal instituttet bemærke følgende:

Den nuværende lovgivning har medført, at kravene til butikkers indretning varierer urimeligt fra kommune til kommune, fordi der mangler ensartede og tilstrækkeligt præcise regler fra central side, således at alt for mange forhold overlades til et lokalt skøn. Den unødvendigt højere investering, dette har som resultat, betyder ud fra et byplan- og centersynspunkt, at den lokale forsyning med fødevarebutikker, såvel som sortiment og udvalg i de etablerede butikker, forringes. De større økonomiske krav til etablering forøger kravet til butikkernes oplandsstørrelse og giver derved større afstand mellem boligen, resp. arbejdspladsen og butikken.

Derfor må det tilstræbes, at kravene til indretning af lokaler, hvorfra der forhandles dybfrosne levnedsmidler, udtrykkes klarere og mere konkret i loven, således at forholdene bliver så ensartede som muligt for hele landet. Det lokale skøn må så vidt muligt undgås, specielt for de forhold, der påfører butikkerne en større investering.

På grund af manglende teknisk indsigt er instituttet desværre ikke her i stand til at give den nøjagtige formulering af de enkelte paragraffer, som vi kunne ønske, men vi er overbevist om, at en juridisk og teknisk forsvarlig præcisering af kravene til ventilation, gulvbelægning, vægbelægning etc. er mulig og håber, at dette vil ske.

Om de enkelte paragraffer skal følgende bemærkes:

§ 11, stk. 1.

Instituttet finder ikke, at det er muligt og hensigtsmæssigt at opstille noget krav til stør-

relsen på det lokale, hvor der forhandles dybfrosne levnedsmidler, da det helt må afhænge af, hvorledes og hvor meget lokalet i forvejen udnyttes.

I øvrigt vil dette ikke blive et aktuelt spørgsmål for nye butikker, da deres salgsareal i næsten alle tilfælde vil overstige 20 m². Af de eksisterende butikker vil kun en meget lille del blive berørt heraf, da det gennemsnitlige salgsareal i f. eks. forstadsbutikker i Storkøbenhavn inden for de brancher, der kan tænkes at ville forhandle dybfrost, er på ca. 35 m². I butikker under 20 m² vil en investering i en salgskonserver i de fleste tilfælde endvidere næppe være rentabel. På den anden side bør muligheden herfor stå åben med henblik på størst mulig konkurrence. Instituttet finder følgelig, at kravene om en minimumsstørrelse på lokalet, anført i denne paragraf, er irrelevant og bør udelades.

§ 11, stk. 2.

Instituttet kunne i denne paragraf ønske, at de tekniske krav til gulvbelægning, vægbeklædning, højde på salgskonserver o. 1. blev præciseret, så det lokale skøn om sanitære ulemper reduceres mest muligt. Dette kan også ske i § 10.

§ 11, stk. 3.

Det samme, som er nævnt om § 11, stk. 2, kan her anføres om kravet til ventilation.

§ 14, stk. 2.

Instituttet mener ikke, at denne »sikkerhedsventil« er påkrævet, men hvis udvalget finder den nødvendig, må tilladelsen til en ændring i bestemmelserne kun gives i absolut påkrævede tilfælde.

Udbyttet af de enorme investeringer, der i de næste årtier vil blive foretaget i butikker, der berøres af dette lovforslag, vil med disse ændringer blive væsentligt forøget, ligesom landets indbyggere vil kunne få en bedre betjening ved deres indkøb af levnedsmidler.

Med venlig hilsen

Erik Agergård.

Indenrigsministeriets udvalg
vedrørende dybfrosne levnedsmidler.

København, den 7. august 1963.

Af en artikel i dagbladet Politiken for den 11. december 1962, af hvilken man vedlægger en fotokopi, fremgår det, at 3500 elever ved 10 forskellige skoler i den svenske by Kristinehamn blev syge efter at have spist en middag, hvoraf en ret bestod af leverragout, at stadslægen i Kristinehamn konstaterede, at råvarerne hertil, der var leveret af et stockholmsk dybfrostfirma, »vrirlede med bakterier«, og at firmaet for sit vedkommende var af den opfattelse, at forureningen kunne være opstået ved pakningen af et enkelt parti.

Nærværende udvalg, der under 21. februar 1962 er nedsat af indenrigsministeriet med den opgave at gennemgå og eventuelt fremsætte ændringsforslag til de her i landet gældende bestemmelser om forhandling af dybfrosne levnedsmidler samt om forhandling af kød, slagteaffald og kødvarer, skal herved anmode udenrigsministeriet om at indhente en udtalelse over sagen fra den svenske regering, herunder med henblik på, hvorvidt den omhandlede leverragout var tilvirket på en autoriseret virksomhed, og hvorvidt der måtte være truffet særlige foranstaltninger som følge af det omhandlede levnedsmiddelforgiftningstilfælde.

Det bemærkes i denne forbindelse, at udvalget overvejer at stille forslag om, at der her i landet gennemføres regler, der går ud på, at dybfrosne levnedsmidler kun må tilvirkes på en autoriseret virksomhed, og at der for så vidt angår tilvirkning af færdigt tilberedte retter, der agtes forhandlet som dybfrosne levnedsmidler, vil være at udøve en bakteriologisk driftskontrol med henblik på, at virksomheden og de tilsynsførende myndigheder meget hurtigt kan blive klar over, hvor i fremstillingsprocessen der foreligger forureningsrisiko.

Man ville sætte pris på at modtage udenrigsministeriets svar efter omstændighederne snarest belejligt.

P. U. V.

N. f. Blom-Hanssen

/Louis Heegaard

Udenrigsministeriet.
Kgl. dansk ambassade,
Stockholm.

17. september 1963.

De i skrivelse af 7. august 1963 fra indenrigsministeriets udvalg vedrørende dybfrosne levnedsmidler anførte spørgsmål er af ambassaden blevet forelagt »Kungl. Veterinærstyrelsen«, som ifølge den svenske »livsmedelsstadga« fører tilsyn med den svenske levnedsmiddellovgivnings overholdelse.

Veterinærstyrelsen håber i nær fremtid at kunne fremkomme med en skriftlig besvarelse, men har dog foreløbigt telefonisk kunnet meddele, at den leverragout, som var blevet leveret til skolerne i Kristinehamn af et stockholmsk dybfrostfirma, ikke var blevet fremstillet på en virksomhed, hvor der førtes særlig bakteriologisk kontrol med fabrikationen af dybfrosne levnedsmidler. Der findes i øvrigt ikke i Sverige bestemmelser om, at dybfrosne levnedsmidler kun må tilvirkes på en autoriseret virksomhed, men veterinærstyrelsen arbejder med planer om indførelse af sådanne bestemmelser.

Så snart den lovede skriftlige besvarelse er modtaget fra Kungl. Veterinærstyrelsen, vil den herfra blive indsendt til udenrigsministeriet.

P. A. V.

E.B.

sign. Thomas Rechnagel.

Til udenrigsministeriet.

Oversendes til indenrigsministeriets udvalg vedrørende dybfrosne levnedsmidler under henvisning til udvalgets skrivelse af 7. august 1963 vedrørende tilvejebringelse af oplysninger om svenske regler for fremstilling af dybfrosne levnedsmidler.

Udenrigsministeriet, den 25. september 1963.

P. M. V.

E.B.

Folmer Dyrhund.

Afskrift.

Til ambassadesekretær Thomas Rechnagel,
Den danske ambassade,
Stockholm.

I en skrivelse af 16. august 1963 har De anmodet om visse oplysninger vedrørende et udbrud af madforgiftning hos skolebørn i Kristinehamn i december 1962. Madforgiftningen lader til at have haft et relativt mildt forløb og foranledigede ikke specielle forholdsregler fra veterinærstyrelsens side. Ifølge de oplysninger, som veterinærstyrelsen har indhentet fra sundhedskommissionerne i Kristinehamn og Stockholm, er sagen forløbet som følger:

Cirka 900 elever fordelt på 10 skoler i Kristinehamn blev efter fortæring af leverstuvning angrebet af akut madforgiftning. Som sygdomsfremkaldende agens påvist Clostridium perfringens. Obs.: Den nævnte bakterie er i Sverige årsag til ca. 40 % af alle kendte madforgiftninger. Varene var fremstillet i en charcuterivirksomhed i Stockholm. Efter dybfrysning var de med frysetransport blevet sendt til et centrallager i Karlstad, hvor de blev fryse-lagret. De var derefter blevet befordret til Kristinehamn, hvor de var blevet optøet og brugt til børnebespisninger. Hvorledes stuvningen var blevet inficeret, var det ikke muligt at finde ud af. Efter hvad stadsdyrlægen i Kristinehamn på forespørgsel har meddelt, har *fabrikanten i Stockholm nu og da brugt lever, som ikke er blevet leveret direkte fra et kontrolslagteri, men leveret fra anden side.*

Det kan således tænkes, at leveren har været inficeret, *inden* den blev tilberedt til leverstuvning. Eftersom stuvningen var blevet frosset i meget store blokke, havde optøningen i Kristinehamn *taget lang tid*. Eventuelle clostridiumbakterier har derfor under optøningen haft lejlighed til at formere sig. Ved undersøgelse hos fabrikanten i Stockholm lykkedes det ikke at spore nogen infektion. Virksomheden står under kontrol af sundhedskommissionen i Stockholm, men har aldrig andraget om at blive et såkaldt kontrolanlæg. Efter hvad stadsdyrlægen i Stockholm har oplyst, er virksomheden godt ledet.

Med hensyn til spørgsmålet om, hvorvidt sygdomsangrebet har influeret på den svenske lovgivning, kan veterinærstyrelsen meddele, at regeringen for nylig har nedsat et udvalg under ledelse af professor Wretling med den opgave at undersøge herhenhørende problemer og at udarbejde forslag til en revision af lavnedsmiddelloven. Veterinærstyrelsen har for sin part i forskellige forbindelser arbejdet for en udvidet statslig kontrol af bl. a. fryseanlæg og fabrikker til fremstilling af færdiglavet mad. Sandsynligvis vil den danske og svenske lovgivning følge de samme linier.

Stockholm, den 25. september 1963.

På Kungl. Veterinärstyrelsens vegne:

De samvirkende Købmandsforeninger
i Danmark.

København, den 18. december 1961.

Hr. landbrugsminister Karl Skytte, M. F.
Landbrugsministeriet,
Slotsholmsgade 10,
København K.

Ved bekendtgørelse af 15. oktober 1949 om indenrigs kødkontrol blev der i § 22, stk. 3, givet hjemmel til at:

»Sundhedskommissionen, henholdsvis politimesteren, hvor omstændighederne taler derfor, kan tillade, at saltede og røgede holdbare varer i ringe mængde forhandles fra kolonialforretninger og lign., såfremt varerne opbevares i lukket glasskab.«

Denne bestemmelse medførte, at en tidligere ret betydelig omsætning af saltede og røgede holdbare varer i købmandsforretninger blev reduceret til et minimum. I mange tilfælde har både forbrugere og købmænd været uforstående overfor de ulemper, som fulgte med denne begrænsning.

Vi har selv sagt i de mellemliggende år loyalt medvirket til, at handelen hos købmændene kom til at ligge inden for den af bekendtgørelsen afstukne ramme. Vi finder imidlertid, at den udvikling i det butikstekniske udstyr, som har fundet sted ved kølemontrenes hurtige fremmarch i vore forretninger — såvel som køleskabenes udbredelse i hjemmene — begrunder en revision af bekendtgørelsen fra 1949.

Det kan næppe bestrides, at opbevaring i kølemontre, en ny emballeringsteknik, en præcis datomærkning og transport til forretningerne i godkendte vogne fuldtud tilgodeser de sundhedsmæssige forbrugerkrav. En liberalisering af bestemmelserne vil samtidig for producent og forhandler være et fremskridt i driftsøkonomisk og afsætningsmæssig henseende.

Under henvisning til foranstående skal vi tillade os at anmode om, at det høje ministerium indsætter et nyt stykke mellem 3 og 4 i bekendtgørelsens § 22 med en formulering af omtrent følgende indhold:

»Endvidere kan sundhedskommissionen, henholdsvis politimesteren, jfr. § 20, stk. 1, hvor omstændighederne taler derfor, tillade, at saltede og røgede, holdbare varer i datomærkede detailpakninger, pakket af statskontrollerede virksomheder i overensstemmelse med reglerne i landbrugsministeriets bekendtgørelse

af 14. juli 1959, §§ 1 og 3, forhandles fra kolonialforretninger og lign., hvor varerne skal opbevares i og altid forhandles fra kølemontre. Luftens temperatur målt 5 cm over montrens bund, må ikke overstige 5° C. Kølemontren skal være forsynet med et justeret termometer, der kan aflæses af kunderne, og på montren skal der være anbragt et skilt med følgende tekst:

»Varerne opbevares ved en temperatur, der ikke overstiger 5° C.«

Reservelager af de nævnte varer kan opbevares i køleskab eller kølerum, hvor temperaturen ikke må overstige 5° C.«

Det vil fremgå af vort forslag, at vi er helt indforstået med betydelige sundhedskrav, men vi finder det inkonsekvent, at købmandsforretningerne ikke kan have en rationel udnyttelse af det investeringskrævende køleudstyr ved at yde forbrugerne en service for et vareområde, der netop er særdeles velegnet til at indgå i kølemontrenes sortiment. Efter foreliggende udtalelser støttes vort forslag da også af såvel forbrugernes som producenternes organisationer.

Såfremt denne ansøgning imødekommes, vil konsekvensen være, at eksempelvis varer som spegepølse, leverpølse, smørpølse, kødpølse, sliced bacon i vacuumpakning, baconsnitter og forskellige vacuumpakkede pålægsvarer af ovennævnte holdbare varetype vil kunne indgå i bl. a. købmandsforretningernes kølemontre, hvor efterspørgslen gør det naturligt. Det må endvidere forudses, at en stor del af de købmænd, der i dag i henhold til § 22, stk. 3, forhandler saltede og røgede, holdbare varer fra lukket glasskab, vil overgå til opbevaring i kølemontre, hvilket må være en ud fra alle synspunkter heldig udvikling.

Vi tillader os at henstille, at salget af saltede og røgede varer fra kølemontre må blive taget op til overvejelse, og vi ville sætte pris på ved første lejlighed at få en mundtlig drøftelse såvel om sagens principper som om de detailproblemer, der måtte knytte sig til en eventuel afgrænsning af vareområdet.

Med ærbødighed

DE SAMVIRKENDE KØBMANDSFÖRENINGER
I DANMARK

Formand

Knud Aagaard

/Svend Gade.

Bilag 19

Landbrugsministeriet.

København, den 23. januar 1962.

1. afd. 4. kt. j.nr. V. 166/8.

Under dags dato har man tilskrevet De samvirkende Købmandforeninger i Danmark således:

»I skrivelse af 18. december 1961 til landbrugsministeren har samvirksomheden anmodet om ændring af § 20 i bekendtgørelse nr. 434 af 15. oktober 1959 om indenrigs kødkontrol, således at der åbnes adgang til for sundhedskommissioner, henholdsvis politimestre, at tillade forhandling af saltede og røgede, holdbare varer fra kølemontre i kolonialforretninger og lign. i videre omfang end efter § 20, stk. 3, i fornævnte bekendtgørelse.

I denne anledning skal man meddele, at en ændring af bekendtgørelsen ikke medfører ændring af de kommunale kødkontrolregulativer, hvilket først vil ske, når de enkelte kommuner har vedtaget og fået stadfæstet tilsvarende tilføjelser til de kommunale kødkontrolregulativer. Landbrugsministeriet vil for sit vedkommende ikke modsætte sig, at sundhedskommissioner, der i henhold til § 20, stk. 3, i fornævnte bekendtgørelse tillader forhandling af saltede og røgede, holdbare kødvarer i ringe mængde fra kolonialforretninger og lign., godkender, at varerne opbevares i åben kølemontre på betingelse af, at der udelukkende forhandles emballerede, saltede og røgede, holdbare varer i hele stykker (ikke i udskårne skiver).

Det tilføjes, at man samtidig har oversendt samvirksomhedens skrivelse til indenrigsministeriets eventuelle overvejelse i det udvalg, der af indenrigsministeriet agtes nedsat til at gennemgå og eventuelt fremkomme med ændringsforslag til de her i landet gældende bestemmelser om forhandling af dybfrosne levnedsmidler samt om forhandling af kød, slagteaffald og kødvarer.«

Hvilket herved meddeles, idet man vedlægger fornævnte skrivelse af 18. december 1961 fra De samvirkende Købmandsforeninger i Danmark til eventuel overvejelse i det udvalg, der af indenrigsministeriet agtes nedsat til at gennemgå og eventuelt fremkomme med ændringsforslag til de her i landet gældende bestemmelser om forhandling af dybfrosne levnedsmidler samt om forhandling af kød, slagteaffald og kødvarer.

P. M. V.

E. B.

/ . Jensen.

Tilstilles med 1 bilag udvalget *vedrørende forhandling af dybfrosne levnedsmidler m.m.*

Indenrigsministeriet, den 1. juni 1962.

P. M. V.

E. B.

K. V. Stang,
fm.

De samvirkende Danske Andels-
Slakteriers Fælleskontor.

Den 5. september 1963.

Landbrugsministeriet,
Slotsholmsgade 10,
K.

*Ang. handelen med vacuum-pakkede
kølede varer.*

Vi tillader os herved at henlede ministeriets opmærksomhed på ønskeligheden af, at der snarest muligt finder en liberalisering sted af handelen med vacuum-pakkede kølede varer, således at denne varegruppe kan forhandles gennem flere detailhandlere, end tilfældet er i dag.

I henhold til landbrugsministeriets bekendtgørelse nr. 245 af 14. juli 1959 om færdigpakkede, udskårne kødvarer i detailpakning er det kun tilladt at forhandle disse varer fra godkendte slagter- og viktualieforretninger. Berettigelsen af forbudet mod at sælge disse varer må nok i dag betragtes med en vis skepsis, selv om vi skal indrømme, at der for få år tilbage har været rimelig grund til at have denne begrænsning. Man må nemlig tage i betragtning, at udviklingen inden for det køletekniske område er gået hastigt frem i de sidste år, således at de tekniske muligheder for samtlige levnedsmiddelbutikker for at opbevare disse varer under betryggende forhold skulle være til stede, blot butikkerne disponerer over de rigtige kølemontrer.

I samme forbindelse må vi også påpege, at der er opstået et forbrugerkrav om på samme sted at kunne købe så bredt et varesortiment som overhovedet muligt.

Med hensyn til mulighederne for at holde kølekæden fra fabriktionsstedet, subsidiært oplagringsstedet, til detailudsalg betragter vi dette

spørgsmål som værende fuldstændig elimineret på baggrund af den store udvikling inden for transportområdet.

Det må være i alles interesse, at der bliver gjort brug af de tekniske faciliteter, der i dag står til rådighed, således at man kan imødekomme forbrugeren, fabrikkerne og handelen ved at få gennemført en liberalisering på ovennævnte område.

Andelsslagteriernes fællesbestyrelse har på et for nylig afholdt møde drøftet betimeligheden af at få gennemført den omtalte liberalisering, og bestyrelsen anbefalede, at der øjeblikkelig blev gennemført en sådan, og vi henstiller derfor til landbrugsministeriet, at man søger gennemført en spredning af handelen med de vacuum-pakkede kølede varer, *dog således* at vi begrænser os til at foreslå, at lempelsen af de eksisterende bekendtgørelser og spredningen kun skal omfatte varer, der før slicening og detailpakning er konserveret enten ved saltning, røgning eller kogning.

Med venlig hilsen

DE SAMVIRKENDE DANSKE ANDELS-
SLAGTERIERS FÆLLESKONTOR
Sv. Dyrlov Aladsen.

Fremsendes til videre foranstaltning.
Landbrugsministeriet, den 17. september 1963.

P. M. V.

E. B.

L. Simonsen

Indenrigsministeriets
udvalg vedrørende dybfrosne
levnedsmidler.

Foredrag af professor Aage Jepsen torsdag den 14. november 1963.

HYGIEJNISK-BAKTERIOLOGISKE FORHOLD I DYBFROSNE OG I DETAIL- EMBALLEREDE KØLEDE LEVNEDSMIDLER

Når man vil diskutere hygiejnisk-bakteriologiske problemer vedrørende fryse- og kølevarer, er det nyttigt at gøre sig klart, at de arter af letfordærlige levnedsmidler, man nu agter at forhandle som henholdsvis frysevarer og detailpakkede kølevarer, ikke er noget nyt og ukendt. Det er jo stort set ganske de samme varearter, som hidtil *har* været forhandlet og vel også i fremtiden *vedblivende vil* blive forhandlet uden særlig kuldekonservering. — Er der i det hele taget hygiejnisk-bakteriologiske problemer udover dem, vi altid har kendt i forbindelse med distribution af letfordærlige levnedsmidler? Skulle man ikke snarere tro, at køle- og fryseteknikken har formindsket disse problemer?

Lad os prøve at trække forskellen mellem de gamle og de nye omsætningsformer op.

Den gamle omsætningsform går gennem specialforretninger, der er baseret på daglig eller i hvert fald hurtig omsætning, og hvor de ferske eller mere eller mindre tilberedte varer præsenteres på en sådan måde, at både kunden og sælgeren har mulighed for at udvælge, og efter €vne bedømme varen, herunder dens friskhedstilstand.

Under den nye omsætningsform går varen som en detailemballeret, salgsfærdig vare gennem den almindelige blandede levnedsmiddelhandel sammen med et bredt sortiment af andre husholdningsvarer, og varen præsenteres på en sådan måde i sin emballage, at hverken kunden eller sælgeren har umiddelbar mulighed for at udvælge eller bedømme varen og dens friskhedstilstand.

Specialforretningerne for letfordærlige levnedsmidler forener i større eller mindre grad håndværksmæssig tilberedning og produktionsvirksomhed med selve salgsfunktionen, og må derfor opfylde betydelige hygiejniske krav til lokaleindretning og visse krav om begrænsning af varesortimentet. Den blandede levnedsmiddelforretning udøver ved omsætning af letfordærlige levnedsmidler alene en ren salgsfunktion, bestående i lagring og udlevering.

Alle forudgående operationer, der skal gøre

varen salgsfærdig, f. eks. rensning, tilberedning, udskæring, afvejning, emballering o. lign. er henlagt til produktionsvirksomheden.

Efter min opfattelse må dette betragtes som en hygiejnisk fordel ved den nye omsætningsform. Den infektionsrisiko, som trods høj hygiejnisk standard og intensiv overvågning knytter sig til de uemballerede varers behandling i forbindelse med specialforretningernes salgsproces, er ganske væsentligt formindsket, når salgsfunktionen alene består i lagring og udlevering af detailemballerede salgsfærdige varer.

På den anden side frembyder specialforretningens salgform den fordel for såvel køber som sælger, at eventuelle mangler ved de letfordærlige varers friskhedstilstand fremtræder på mere åbenbar og let erkendelig måde, således at udlevering af ufriske og kvalitetsdefekte varer lettere kan undgås ved almindelig agtpågivenhed.

I modsætning hertil vil både køber og sælger finde det langt vanskeligere at gardere sig mod ufriske eller kvalitetsdefekte varer, når de letfordærlige varer omsættes i form af detailemballerede fryse- eller kølevarer.

Her står vi efter min opfattelse ved det vanskeligste problem i forbindelse med omsætning af letfordærlige levnedsmidler som fryse- og kølevarer. Disse varers holdbarhedstid og friskhedstilstand afhænger foruden af temperatur- og opbevaringsbetingelserne i detailhandelens fryse- og kølekonserveratorer tillige af tid-temperaturbelastningen under varens behandling hos fabrikanten, under lagring hos grossist og under transport, samt i meget høj grad af de bakteriologiske forhold i råvarerne og under selve fremstillingsprocessen. Som man ser, drejer det sig om en række variable faktorer, af hvilke kun en mindre del falder under det område, detailhandleren selv kan have kontrol over.

Nu kan man selvfølgelig sige, at den almindelige detailhandel jo i forvejen omsætter en række begrænset holdbare varer, f. eks. æg, smør, smelteost, friske frugter og grøntsager, fiskehalvkonserves o. lign., og det synes stort set at regulere sig selv uden specielle indgreb.

Kan man ikke på samme måde lade handelen med de frosne og kølede letfordærlige varer regulere sig selv? Jeg ønsker på ingen måde at overdimensionere problemet, men jeg tror, levnedsmiddelkontrollen ville svigte sit ansvar, hvis man ikke søgte at finde frem til rimelige sikringsforanstaltninger, således at forbrugerne nyder fornøden beskyttelse, samtidig med at producenterne og detailhandelen undgår unødige vanskeligheder og berettiget kritik.

De nødvendige sikrings- og kontrolforanstaltninger kan udledes af kendskabet til fryse- og kølevarernes hygiejniske og bakteriologiske forhold, idet kontrolforanstaltningernes målsætning er givet af levnedsmiddelovens § 2, der forbyder omsætning af levnedsmidler, som er sundhedsfarlige, eller som er utjenlige til menneskeføde på grund af fordærvethed, forurening, fejlagtig tilberedning eller af anden årsag.

1. Varernes fremstilling.

Frysning og køling virker som bekendt standsende eller forsinkende på mikroorganismers vækst, men yder ingen sikkerhed for uskadeliggørelse af mikroorganismer. Uanset at der ved frysning og fryselagring kan være tale om en vis, variabel bakteriereduktion, er det dog principielt gældende, at såvel frysning som køling efterlader varen i samme bakteriologiske tilstand som før behandlingen, også med hensyn til eventuelt indhold af patogene og toxinogene mikroorganismer. Også eventuelle bakterietoxiner, dannet før kuldebehandlingen, efterlades intakte. Den hygiejnisk-bakteriologiske kvalitet af færdigvaren afhænger således af råvarens bakteriologiske renhed og de bakteriologiske forhold under tilvirkningen.

For frysevarers vedkommende er det rimeligt at kræve lave eller moderate total kimtal i færdigvaren som en general indikation på gode hygiejniske forhold under varens fremstilling. Af sundhedsmæssige hensyn er det tillige velbegrundet at opstille ret strenge standarder med hensyn til indhold af patogene og toxinogene bakterier, og - *især for tilberedte kogte og stegte vetter* — tillige med hensyn til koliforme bakterier, der indicerer efterinfektion.

Apropos bakteriologiske standarder. Når jeg taler om sådanne, vil jeg gerne understrege, at jeg hermed alene tænker på såkaldte vejledende standarder. De skal være flexible og tjene som grundlag for det vejledende hygiejniske arbejde, levnedsmiddelkontrollen må udføre, for at gøre alle i fryse- og kølevarerbranchen implicerede parter bevidste over for de hygiejniske proble-

mer og det dermed følgende ansvar. *Lovfæstede* bakteriologiske standarder er af mange grunde, som jeg ikke her skal komme nærmere ind på, ikke anbefalelsesværdige, og bør efter min mening ikke tages i anvendelse på de vareområder, der her er tale om.

Hensynet til at sikre opfyldelsen af de nævnte bakteriologiske kvalitetskrav begrundes, at der fastsættes regler vedrørende autorisation af fremstillingsvirksomhederne, vedrørende virksomhedernes lokale indretning samt særlige regler for fremstillingen af varmebehandlede tilberedte retter med hensyn til varmebehandlings effektivitet og hurtig nedkøling. De foreliggende erfaringer viser, at de vanskeligste bakteriologiske problemer i frysevarerindustrien knytter sig til produktionen af frosne tilberedte retter. En sikker produktion af disse varer forudsætter i virkeligheden, at der løbende gennemføres bakteriologisk driftskontrol, og under hensyn til de omfattende følger for folkesundheden, en centraliseret masseproduktion af fejlbehæftede varer af denne art i givet tilfælde kunne få, bør man have hjemmel til at kræve, at de pågældende virksomheder etablerer en bakteriologisk driftskontrol.

For kølede varers vedkommende er kravet om et lavt total kimtal ikke blot rimeligt, men overhovedet en forudsætning for, at disse varer kan opnå den for omsætningen nødvendige holdbarhed, idet de kuldeterolante bakteriearters fortsatte vækst under kølelagringen sætter *meget korte frister for holdbarheden*. De hygiejniske krav til produktionsvirksomhederne må derfor være mindst lige så store eller større.

Nyligt offentliggjorte erfaringer fra levnedsmiddelkontrollen i Stockholm, hvor forhandling af kølede detailpakkede levnedsmidler har antaget stort omfang, tilsyneladende uden at alle fornødne forudsætninger i forvejen var sikret, konstaterer en række utilfredsstillende forhold, herunder også forekomst af levnedsmiddelforgiftninger. Hovedårsagerne til, at de centralpakkede, detailemballerede kølevarer i den almindelige levnedsmiddelhandel ofte er af ringere bakteriologisk og holdbarhedsmæssig standard end de tilsvarende varer, frisk fremstillet og udbudt til salg i specialforretninger i uemballeret stand og ofte uden køling, angives således:

- a. For høj temperatur i ikke kulderegulerede pakkelokaler og mangelfuld renholdelse af maskiner og redskaber.
- b. For langvarig transport fra producent til detailhandler i salgsvogne uden effektiv meka-

nisk køling. Kulsyreis giver ofte utilstrækkelig eller lokalt begrænset køleeffekt.

- c. Manglende kendskab eller agtpågivenhed hos butikspersonalet vedrørende betjening af kølediske og vedrørende varenes rette anbringelse i disse, resulterende i for høj opbevaringstemperatur.
- d. Varerne bliver for gamle, inden de når konsumenten. Som vigtigste grund hertil angives mangelfuld datomærkningssystemer, der enten er utydelige, benytter vekslende, forvirrende koder eller helt mangler, så hverken butikspersonale eller kunder kan holde rede på varenes alder.

2. Emballagen.

For både fryse- og kølevarernes vedkommende skal emballagen yde fornøden beskyttelse mod bakteriologisk forurening, hvilket jo overhovedet er forudsætningen for, at kravene til butikslokalernes hygiejniske indretning kan lempes, og at varerne kan forhandles sammen med andre varer gennem almindelige levnedsmiddelbutikker. Hertil hører også, at emballagen besidder passende fysisk modstandsdygtighed - også ved frysetemperaturer -, så pakkerne ikke beskadiges og bliver utætte ved almindelig behandling under lagrings- og salgsprocessen. For frysevarers vedkommende skal emballagen endvidere under hensyn til de i reglen lange lagringstider i rimeligt omfang være tæt for vanddamp, ilt og aromastoffer for at modvirke ødelæggende kvalitetsforringelse, som til sidst gør varen utjenlig til menneskeføde på grund af udtørring, konsistens- og smagsforandringer. For kølevarers vedkommende er spørgsmålet om, hvilke egenskaber en hensigtsmæssig emballage bør besidde, mere kompliceret, fordi *emballeringen ændrer de atmosfæriske betingelser i pakningen* og dermed vækstmulighederne for mikroorganismer. Disse ændringer varierer efter emballagefoliens egenskaber med hensyn til gennemtrængeligheden for vanddamp, ilt og kuldioxid og efter varens art og egenskaber.

Ferske rå kødvarer.

Ferskt rå udskåret eller hakket kød opnår i reglen ikke forøget holdbarhed ved pakning i sammenligning med tilsvarende uemballeret vare. Hvis man vælger en film, som er vanddamp-tæt, men er permeabel for ilt og kuldioxid, etableres høj relativ fugtighed på kødoverfladerne, svarende til fersk køds høje vandaktivitet, samt en atmosfære, der indeholder tilstrækkelig ilt

og kun lidt kuldioxid. Betingelserne for bakterievækst svarer altså ganske til vækstbetingelserne for fersk kød, der uemballeret opbevares i høj luftfugtighed. Forlænget holdbarhed af fersk kød, emballeret på denne måde, må derfor opnås ved anvendelse af meget lav kølelagrings-temperatur (0–÷ 1° C.) og ved hjælp af meget rigoristisk kontrol over kimforureningen i råvaren og under udskæring og pakning. Disse betingelser kan kun ventes opfyldt under særlig gunstige omstændigheder.

Vælger man til fersk rå kød en film, som er tæt for både vanddamp og luftarter, vil der i pakningen opstå en iltfattig, men kulsyrerig atmosfære, fordi det ferske kød absorberer ilt og afgiver kuldioxid. Under disse betingelser hæmmes den hurtigt voksende aerofile bakterieflora stærkt, og holdbarhedstiden forøges, selv om den langsommere voksende mikroaerofile streptokok- og laktobacilflora ikke hæmmes. Ulempen er imidlertid, at kulsyreophobningen fremkalder en utiltalende *mørkfarvning* af kødet på grund af dannelsen af reduceret kuldioxid-myoglobin.

Saltede kødvarer.

Mens fersk kød således skal have ilt og lav kuldioxidkoncentration for at bevare den friske røde farve, er dette ikke nødvendigt for saltede kødvarer. Nitrosemoglobin i saltede kødvarer bevarer tværtimod bedst farven ved lav iltpænding. Derfor pakkes disse produkter i luft- og vanddamp-tætte folier under vakuum. Selve evakueringen bringer imidlertid ingenlunde iltindholdet så langt ned, at det alene kan forklare væksthæmningen af den aerofile flora, men såfremt de saltede varer er rå, vil det rå saltede kød absorbere ilt og producere kuldioxid, således at vi i den tilnærmelsesvis luft-tætte pakning opnår den iltfattige og kuldioxid-rige atmosfære, som er gunstig for holdbarheden. Denne forlænges samtidig i væsentlig grad af de saltede kødvarers reducerede vandaktivitet.

Varmebehandlede kødvarer.

For kogte eller varmebehandlede kødvarers vedkommende kan pakningen alene næppe skabe væsentlig øget holdbarhed, fordi disse varer ikke absorberer ilt og afgiver kuldioxid, og derfor ikke frembringer de gunstige atmosfæriske betingelser. Holdbarheden af detailpakkede varer af denne art afhænger stort set af, om det ved tilberedningen er lykkedes at bringe deres kimindhold langt ned og undgå efterinfektion

efter varmebehandlingen. Foreligger sådan efterinfektion med frigofile bakterier, fordærves de kogte varer ofte forbavsende hurtigt. I øvrigt vil holdbarheden bero på lave køletemperaturer og naturligvis være bedre for saltede produkter med reduceret vandaktivitet end for ferske produkter.

Det skal bemærkes, at den mikrobielle fordærvelsesproces naturligt må tage et andet forløb i foliepakkede varer af den art, hvor der på grund af foliens og varens egenskaber udvikles et iltfattigt, men kuldioxidrigt milieu. Under disse betingelser antager fordævelsen karakter af en syrningsproces med udvikling af uren sur lugt og smag. Årsagen hertil er den kvalitative forskydning af mikrofloraens sammensætning i retning af overvejende mikroaerofile arter og desuden, at den mikrobielle proteinnedbrydning forløber anderledes ved lav iltspænding end under normale aerobe forhold. Under normal iltspænding omdannes amniosyrernes kulstofskellet til de ildelugtende aminer, som betinger den putride lugt ved normal aerob fordævelse, mens nedbrydningen ved lav iltspænding overvejende resulterer i dannelsen af fede syrer. Samtidig modvirker lav iltspænding oxydative omdannelser af myoglobinet, således at den misfarvning, som normalt ledsager aerob fordævelse af kød, udebliver. Mikrobiel aktivitet i foliepakkede kødvarer er derfor som helhed vanskeligere at erkende ved organoleptisk undersøgelse.

3. Temperaturkontrol.

Da fryse- og kølevarers konservering fundamentalt beror på opretholdelse af lave temperaturer, er det indlysende, at temperaturkontrol må indgå blandt de sikringsforanstaltninger, som må etableres for handel med disse produkter. Man må søge at sikre den bedst mulige vedligeholdelse af fryse- og kølekæden i alle led fra producent til forbruger. *De svageste led* er her utvivlsomt transportmidlerne og detaillerede fryse- og kølekonserveratorer. Der er ikke tvivl om, at bedre instruktion og oplysning af butikspersonalet med hensyn til konservatorenes egenskaber og rette pasning vil være en vigtig opgave. Denne instruktion må nøjternt oplyse om konservatorenes faktiske temperaturpræstationer og om de forhold med hensyn til afskærmning, varmestråling, varenes placering m. m., som øver indflydelse herpå, så man undgår de overoptimistiske forventninger, at en salgskonserverator under alle forhold og over alt skal kunne holde alt, hvad der anbringes i den, på den an-

givne temperatur. Jeg skal i øvrigt ikke her komme ind på at diskutere de konkrete temperaturkrav, blot vil jeg nævne, at uanset det forhold, at nogle varearter er tilfredsstillende holdbare ved noget højere temperaturer end andre mere ømtålelige varer, bør man af praktiske grunde nok afstå fra at opstille for mange differentierede temperaturkrav — i hvert fald i detalilledet — og i stedet vælge det temperaturniveau, som passer for de mere temperaturfølsomme varearter. Det skader jo ikke de produkter, som eventuelt kunne nøjes med noget mindre strenge temperaturkrav.

4. Hvordan sikrer man det købende publikum mod fryse- og kølevarer, som er blevet for gamle?

Det har her været foreslået, at man skulle mærke de forskellige varearter med en holdbarhedsfrist, baseret på experimentelle undersøgelser over de forskellige produkters holdbarhedsforhold under givne opbevaringsbetingelser. Hertil må imidlertid bemærkes, at holdbarheden foruden af opbevaringsbetingelserne afhænger af så mange variable faktorer, at det vil være meget vanskeligt at nå til generelle slutninger, medmindre man vil være meget tilbageholdende og indkalkulere en under alle forhold dækkende sikkerhedsmargin. I modsætning til holdbarhedsangivelser, *som hverken myndighederne eller producenterne kan angive korrekt*, er en åben datomærkning for varens fremstillingstidspunkt en reel oplysning for såvel detailhandleren som for kunderne. For frysevarers vedkommende kunne en sådan datomærkning angive den måned, inden for hvilken nedfrysningen har fundet sted, eller hvor der er tale om sammensatte retter, hvis enkelte komponenter kan være frosset på forskellige tidspunkter, den måned, inden for hvilken pakningen af den færdige vare har fundet sted. For kølevarers vedkommende skal datomærkningen angive pakkedatoen.

Man kan indvende mod dette system, at selv om det giver køberen mulighed for at kontrollere varens alder, savnes der stadig oplysning om, hvordan varens friskhedstilstand skal bedømmes i forhold til dens alder. Mange frysevarer vil være fuldt tilfredsstillende endnu efter et års lagring, mens andre ikke bør lagres mere end et par måneder, og kølevarers holdbarhed kan variere fra få dage til få uger. Såvel producenter som forbrugere har altså behov for en effektiv forbrugeroplysning om fryse- og kølevarers egenskaber, men denne forbrugeroplysning bør efter min mening hellere drives på generel basis af forbruger- og brancheorganisa-

tioner end kobles til salgsreklamen for de enkelte produkter som et konkurrencemoment. Kravet om åben datomærkning vil utvivlsomt være det mest effektive bidrag, som kan gives, til at fremkalde den hurtige omsætning, der er den bedste garanti for fryse- og kølevarers friskhedstilstand. Det må så blive den objektive forbrugerpåsyns opgave at retlede det købende publikums reaktioner og f. eks. forklare, at sæsonvarer som grøntsager og bær også sidst på vinteren *kan* være af *udmærket* kvalitet som frysevarer.

Datomærkning i stedet for holdbarhedsfrist giver endvidere basis for at aflaste kontrolmyndighederne for det næsten uløselige problem, hvad man skal gøre med varer, hvis angivne holdbarhedsfrist er udløbet. Fryse- og kølevarer bliver jo ikke utjenlige til menneskeføde til ganske bestemte frister, men forringes gradvis. Fødevarer, der udbydes til salg, skal imidlertid være tjenlige til menneskeføde.

Ansaret herfor påhviler sælgeren, og er varerne ikke i orden, er det levnedsmiddelkontrollens sag at skride ind og træffe afgørelse uden hensyn til angivne holdbarhedsfrister. Det gælder fryse- og kølevarer såvel som alle andre varer. Lad så være, at især detailpakkede kølevarer ved for lav omsætningshastighed, frembyder særlig risiko for hyppig forekomst af varer, som fordærves, *uden at det kan konstateres, før pakningen åbnes*. Det samme problem foreligger for mælkens vedkommende, hvor man for at sikre mod forhandling af for gammel mælk foruden datomærkning har en ret for detailudsalgene til at returnere usolgt mælk til mejerierne. Man kunne tænke sig en lignende returordning vedrørende detailpakkede kølevarer. Inden for mælkehandelen går udviklingen imidlertid i retning af at komme bort fra returordningen, og alt taget i betragtning vil det nok være vanskeligt at indføre dette system inden for kølevarerområdet. Jeg mener også, det er betænkeligt at overlade til leverandørerne at passe salgskonservatorerne og ombytte varer, som er for gamle.

Konklusionen bliver, at det ikke vil være forsvarligt at åbne generel adgang til forhandling af detailpakkede kølevarer af enhver art gennem de almindelige levnedsmiddelbutikker. Man kunne imidlertid opstille en positiv liste over de varettyper, som ud fra en sagkyndig vurdering af de bakteriologiske og holdbarhedsmæssige forhold kan tillades forhandlet på denne måde. En sådan liste bør indeholde nærmere specifikation af de pågældende varers konservering før pakning og af kravene til pakningen

og pakkematerialet. Forinden nye varettyper eventuelt optages på listen, bør der foreligge kontrollerede afprøvningsresultater, ligesom en given varettype bør kunne slettes af listen, såfremt indhøstede erfaringer motiverer dette.

5. Salgslokalernes hygiejniske standard.

Da fryse- og kølevarer er bakterietæt emballerede og opbevares i kølekonservator, er emballagens tæthed og kølekonservatorens temperatur det eneste, hvorpå det kommer an, hvorfor sundhedsmyndighederne ikke af hensyn til fryse- og kølevarer bør stille krav til butiksinretning eller forbyde samhandel med visse varer. Det er den argumentation, som almindeligt føres i marken, når man drøfter disse spørgsmål.

Jeg mener, sundhedsmyndighederne må se på den almindelige forbrugers berettigede forventninger. Disse vil gå i retning af at finde tiltalende, appetitlige forhold i de forretninger, hvor han eller hun går for at hente - ikke blot almindelige husholdningsvarer — men også middagsmad og charkuterivarer. Er man utilfreds, kan man selvfølgelig vælge at flytte sin handel andetsteds hen, men lokale forhold kan meget vel betinge, at ikke alle i praksis har frit valg af indkøbssted.

Hertil kommer det rent faktiske, at fryse- og kølevarers emballage relativt ofte beskadiges, fordi de anvendelige materialer ikke kan være modstandsdygtige nok under alle forhold. En rimelig beskyttelse mod bakteriologisk forurening og optagelse af fremmede lugte fra omgivelserne er derfor motiveret.

Disse forhold danner baggrunden for visse primitive krav til salglokalets orden, renlighed, ventilation samt ordnede toiletforhold for personalet. Det samme gælder visse regler om varer eller virksomhed, som ved tilsmudsning eller pågående ubehagelig lugt kan påvirke miljøet på en måde, som er uforenelig med almindelige hygiejniske hensyn.

Jeg vil gå ud fra som givet, at alle, der taler for en modernisering af butikshandelen med levnedsmidler, ønsker, at bestræbelserne skal opfattes som et fremskridt, der også skal være til gavn for forbrugerne. Vil man retfærdiggøre denne opfattelse, må man også ville de midler, som skal sikre varenes hygiejnisk-bakteriologiske kvalitet.

Fra levnedsmiddelhygiejnisk side bør man medvirke **til**, at dette synspunkt fremholdes og gennemføres og i øvrigt ikke lade sig lede til at forsvare andre hensyn end de rent levnedsmiddelhygiejniske.

KORTLÆGNING AF EN DISTRIBUTIONSKÆDE FOR DYBFROSTVARER MED HENSYN TIL DERES TID - TEMPERATUR - PÅVIRKNING

Af civilingeniør Mog. Kondrup,
Slagteriernes Forskningsinstitut, Roskilde.

Den, der ved, står stærkere end den, der blot formoder, konkluderer civilingeniør Mog. Kondrup i denne artikel, hvor der fortælles om, hvordan Birds Eye i U.S.A. fik kendskab til forhold, som man i almindelighed kun er i stand til at skønne om. Honeywell's tid-temperatur-indikator hjalp Birds Eye til at kortlægge de tid-temperatur-påvirkninger, dybfrostvarer udsættes for, fra nedfrysningen i producentens virksomhed, til de tages i anvendelse i forbrugerens køkken.

I *Konserves & Dybfrost*, 1962, nr. 6, side 76, omtaltes ganske kort Minneapolis-Honeywell's »Time Temperature Indicator«. Det er et ganske lille, simpelt éngangs-anvendeligt instrument, der er i stand til at registrere den opsummerede - integrerede - virkning af tid og temperatur på en proces, der er temperaturpåvirkelig. Tid-temperatur-indikatorens princip er, at et lille elektrolytisk kobber-cadmium-element sætter igang, når instrumentet, umiddelbart før det skal begynde at registrere, aktiveres ved, at elektrolyten frigøres og befugter en indikatorfarveimprægneret gul papirstrimmel. Dette sker, når en lille indbygget glasbeholder knuses ved et hårdt tryk udefra. Den elektrolytiske proces bevirker, at den gule papirstrimmel, som ses gennem et lille vindue i instrumentet, farves rød, begyndende fra kobber-elektrodeenden. Den røde farves fremadskriden er temperaturafhængig og går langsommere ved jo lavere temperatur, instrumentet opholder sig, på samme måde som en dybfrostvares kvalitetsslitage går langsommere ved lavere temperaturer.

Lægges instrumentet ind i en dybfrostpakke, som i løbet af f. eks. 4 mdr. udsættes for ophold ved vekslende temperaturer, vil man måske efter de 4 mdr. finde, at den røde farve har bredt sig til midt mellem tallene 6 og 8. Dette betyder, at pakken på de 4 mdr. har været udsat for en tid-temperatur-skæbne, der svarer til 7 mdr.s ophold ved konstant -18°C , altså en noget hård skæbne, da de $7-4 = 3$ måneders ekstra virkning må skyldes ophold i visse tidsrum ved

temperaturer over -18°C . Der er her forudsat brugen af en T-T-indikator konstrueret til at give fuldt udslag (skalatallet 12) på 12 mdr. ved -18°C . Der findes nemlig tre standardmodeller: én, der giver fuldt rødt udslag på 12 mdr. ved 0°F (-18°C), men f. eks. kun 3 uger ved 20°F ($-6\text{V}2^{\circ}\text{C}$); én for fuldt udslag på 8 døgn ved 0°F (-18°C) (eller f. eks. 3 døgn ved 15°F ($-9\frac{1}{2}^{\circ}\text{C}$)); og én for fuldt udslag på 8 døgn ved 40°F ($+4\frac{1}{2}^{\circ}\text{C}$) (eller f. eks. 4 døgn ved 60°F ($+15\frac{1}{2}^{\circ}\text{C}$)). Der kan fremstilles specielle modeller med andre reaktionshastigheder.

På *jig. 1* er vist en $-18^{\circ}\text{C}/12$ mdr.-model, som den ser ud udefra efter at have været udsat for f. eks. -18°C i 8 mdr. (eller $-6\text{V}2^{\circ}\text{C}$ i 2 uger). *Fig. 2* viser, hvad der gemmer sig bag instrumentets forside; det er Cu/Cd-loddestedet til højre, der skaber den elektriske strøm, når elektrolyten løber ud på den imprægnerede »trækpapir«-strimmel.

Instrumentet kan i Danmark fås gennem Honeywell's repræsentant i København. Prisen er i øjeblikket 3 kr. pr. stk.

$-18^{\circ}\text{C}/12$ mdr.-modellen egner sig til kontrol af kvalitetsslitage ved langtidsfrostlagring; $-18^{\circ}\text{C}/8$ døgn-modellen til frosttransporter; og $4\frac{1}{2}^{\circ}\text{C}/8$ døgn-modellen til kontrol af kølerumsvarer. Vi skal nu se, hvordan $-18^{\circ}\text{C}/12$ mdr.-modellen kan bruges til kontrol med frostlagring eller en distributionskædes effektivitet. Sådan som f. eks. Birds Eye i U.S.A. har gjort det.

En dybfrostproducent vil måske stille imod, at hans varer fra nedfrysning, til de åbnes i forbrugerens køkken, ikke kommer over -18°C . Dette kan man ikke regne med i praksis. Den sidste del af distributionskæden, fra afsendelsen til detailhandleren, til pakken åbnes i køkkenet efter at være blevet bragt hjem, giver sandsynligvis adskillige temperaturstigninger over -18°C . Varen har sandsynligvis fået en temperaturstigning på vejen hjem, og måske har den ligget nogle døgn ved f. eks. -8°C i forbrugerens »istenerum« inden anvendelsen. Men producenten kan beslutte, at hans varer »i gennem-

snit« bør behandles således, at de opsummerede tid-temperatur-påvirkninger vil svare til et konstant ophold ved -18°C . Til gennemførelse af et sådant »program« må producenten skaffe sig viden om, hvor hårdt hans varer normalt bliver belastet, især i den sidste, mest ukontrollable del af deres distribution. Han kan så prøve at kompensere for den sidste, accelererede slitage ved at bruge ekstra lave temperaturer i de første led

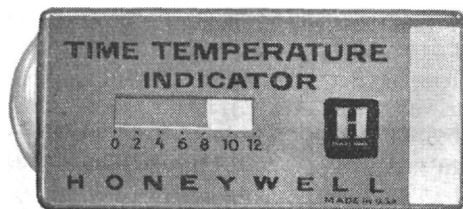


Fig. 1: Honeywell's Time Temperature Indicator. Langtidsmodellen, der giver fuldt udslag på 12 mdr. ved konstant -18°C , på kortere tid ved højere temperaturer. Det afbildede instrument viser, at det har været udsat for en tid-temperatur-påvirkning svarende til 8 mdr. ved konstant -18°C . Dimensioner: længde 46, bredde 20, tykkelse 5 mm.

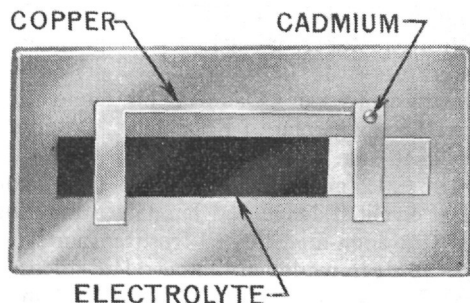


Fig. 2: Det indre af instrumentet på fig. 1. Øverst kobber/cadmium-bøjlen. Loddested i højre side. Nedenunder det indikatorfarvede gule træpapir, som ved instrumentets aktivering befrugtes med en elektrolyt, hvorved den elektriske strøm slutes, og den røde indikatorfarve begynder at brede sig mod højre.

af kæden, dem, han har mest kontrol over, altså hans eget producentlager og til en vis grad engroslageret. Først må han altså kortlægge den normale distribution med henblik på konstatering af, hvilken kvalitetslitage den bevirker. Dette har Birds Eye gennemført på nogenlunde følgende måde under anvendelse af tid-temperatur-indikatorer.

Distributionskæden kan groft opdeles i tre

hovedafsnit: 1) fra nedfrysning til udlevering fra primære engroslager (producentlager); 2) fra udlevering fra primærlager over ophold i sekundærlager til afgang til detailhandler; 3) fra afgang til detailhandler til pakkens åbning i køkkenet, umiddelbart før den skal anvendes. Hvert led undersøges for sig.

Første led — fra nedfrysning til udlevering fra primær-(producent)-lager - kan relativt let kontrolleres af producentens egen kvalitetskontrolstab. T-T-indikatorer kan f. eks. anbringes i et antal kodemærkede pakninger umiddelbart efter udtagning af fryseren. Samlekartonen, som den mærkede pakning anbringes i, forsynes med en genfindelseskode eller -mærke. T-T-indikator-pakken »fanges« igen, når f. eks. en billadning samles sammen for at afgå til næste frostlager, f. eks. et engroslager, der benyttes som mellemlager eller landsdelslager. De genfundne indikatorer aflæses, og resultatet noteres. Efter et stykke tid har man tilstrækkelig mange tal til at vide, hvilken kvalitetsslitage, udtrykt i -18 -måneder, første del af distributionskæden forårsager.

Andet led - fra udlevering fra primærlager til afgang til detailhandler - kan f. eks. kontrolleres på den måde, at en kvalitetskontrolmand under sammenbringeisen af varer, der skal transporteres til mellemlager, anbringer T-T-indikatorer i et antal samlekartonner klemte ind mellem to enkelt-pakninger, og kodemærker de pågældende samlekartonner. En ansvarlig på mellemlageret skal så instrueres om at udtage og aflæse T-T-indikatorerne, når en kodemærket samlekarton dukker op umiddelbart før afsendelse til detailhandler. Eventuelt kan man vælge at lade T-T-indikatorerne aflæse af chaufføren, der afleverer til detailhandleren, eller, måske bedre, af detailhandleren selv, så snart han har modtaget en mærket samlekarton. Eller man kan prøve begge dele: hvis chauffør og detailhandler forstår, hvad det er, der kontrolleres, er det menneskeligt, at chaufføren vil være interesseret i så små aflæsningstal som muligt, og at detailhandleren vil være tilbøjelig til at aflæse i overkanten. Med tilstrækkelig mange aflæsninger af kontrolindikatorantal og de relativt korte transporttider fra mellemlager til detailhandler, vil unøjagtigheden forårsaget af indikatoraflæsninger dels lige før, dels lige efter transporten til detailhandleren intet betyde; der er i forvejen en »usikkerhed«, bl.a. på grund af forskellene i transporttid for de på samme dag først besøgte og de sidst besøgte detailhandlere. Det er jo en »gennemsnits«-værdi, man søger.

Tredie del – fra afgang til detailhandler til åbning af pakken før den endelige anvendelse – kan måske være det vanskeligste led med hensyn til pålidelige T-T-indikatoraflæsninger. Man må jo her skriftligt appellere til og instruere en ukendt og formentlig travl husmoder. Her må man derfor regne med en ret stor spildprocent af indikatorer, mest på grund af fejlagtige eller for sene aflæsninger (T-T-indikatoren »løber« jo videre og i accelereret tempo efter op-tøningen). Men man tør håbe på, at man for gode ord og betaling kan gøre husmoderen interesseret i at samarbejde og gøre det omgående. Dette har Birds Eye i hvert fald gjort, og, føler de, med succes.

ONE DOLLAR is yours 1494

NOW!!

for making a mark.

Dear Birds Eye Customer,

Birds Eye is always trying to bring you better frozen foods. This package contains a Temperature Test Device that will help us to do this.

Please look at the test device and mark this sheet to show what you found. (Do it NOW as it changes fast at room temperature.)

When I opened the package my Tester looked like this:



(Mark in the part that is red.)

Write your name and address below and send this sheet with the device to General Foods Technical Center. (Stamped addressed envelope enclosed.) \$1.00 will be mailed to you.

When did you open this package? (Check one)

() As soon as I got home from the store.

() After the package had been in my FREEZER or FREEZER COMPARTMENT for _____ days.

() After the package had been in the REFRIGERATOR _____ hours _____ days.

() After _____ hours at room temperature

NAME _____ Date _____

ADDRESS _____

Fig. 3. Spørgeskema, som er indlagt i dybfrostpakker sammen med en T-T-indikator, og som husmoderen bedes om at udfylde, så snart hun ved åbningen af pakken finder det og indikatoren.

På fig. 3 er gengivet et spørgeskema som Birds Eye har brugt med, hvad de kalder »good success«, idet de har fået mere end 50 % retur af de udsendte skemaer. Disse var indlagte i pakker, som også indeholdt en T-T-indikator. Der var intet uden på pakken, der gav nogen formodning om pakkens særlige indhold. Jeg skal også gengive spørgeskemaets tekst i dansk oversættelse:

ÉN DOLLAR er Deres for at sætte et mærke NU!

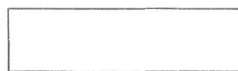
Vi antager, at denne pakke er den eneste i den butik, De handler i, som indeholder dette instrument. Vi regner med Dem, at De vil kontrollere instrumentet og sende os denne rapport i dag.

Kære Birds Eye-kunde!

Birds Eye prøver bestandigt at skaffe Dem dybfrostvarer. Denne pakke indeholder et temperaturkontrol-instrument, som skal hjælpe os med at gøre dette.

Vær venlig at se på kontrol-instrumentet og mærk af på dette, hvad De har fundet. (Gør det NU, for det ændrer sig hurtigt ved stuetemperatur).

Da jeg åbnede pakken, så mit kontrol-instrument sådan ud:



(Afmærk den del, der er rød).

Skriv Deres navn og adresse nederst og send dette skema sammen med instrumentet til General Foods Technical Center. (Frankeret og adresseret kuvert er vedlagt. \$ 1.00 vil blive sendt til Dem.)

Hvornår åbnede De pakken? (sæt ét mærke)

- ☐ Straks jeg kom hjem fra butikken
- ☐ Efter at pakken havde ligget i min HJEMMEFRYSER eller i mit køleskabs FROST-RUM i døgn
- ☐ Efter at pakken havde ligget i KØLESKABET i timer døgn
- ☐ Efter timer ved stuetemperatur

NAVNDato.....

ADRESSE

I Danmark ville man måske tilbyde 5 kroner, og måske må man regne med, at der bør kunne afmærkes 2 steder: nogle døgn i frost + nogle timer i køleskab (optøning). Endvidere er »stuetemperatur« nok lidt forvirrende; der bør nok stå »køkkentemperatur« eller »almindelig temperatur« (og måske tilføjes: »Véd De, hvilken temperatur? Ca. . . ° C«). Og endelig kan man måske spørge, om det var »frostbox« eller »is-terningrum«, der blev benyttet.

På grundlag af returnering af aflæsninger af adskillige hundrede tid-temperatur-indikatorer har Birds Eye-laboratorierne i en af deres undersøgelser kunnet komme frem til det tid-tem-

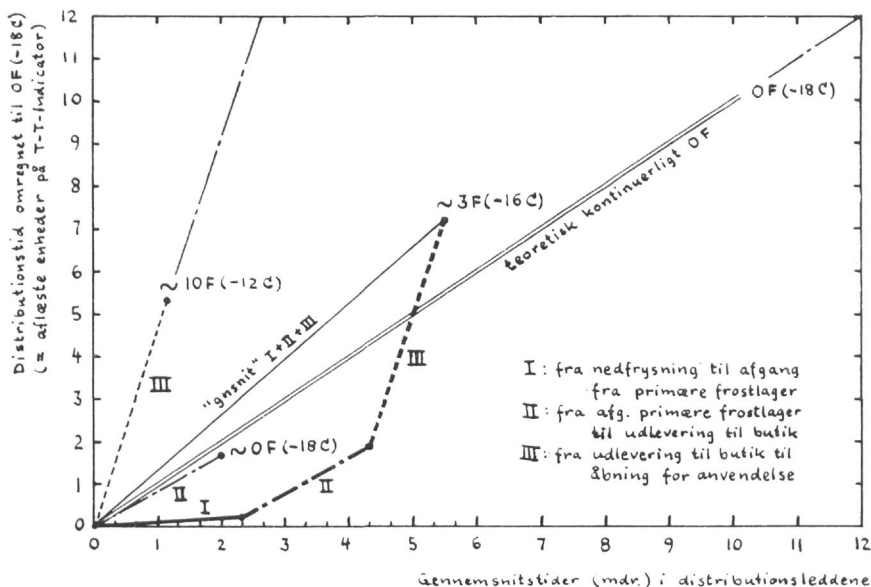


Fig. 4. Resultatet af en undersøgelse ved hjælp af T-T-indikatorer over tid-temperatur-påvirkningerne i en dybfrostdistributionskæde og dens forskellige led. Detaljeret forklaring i teksten.

peratur-påvirkningsmønstre, som er vist på fig. 4. De 12 enheder på skalaen til venstre svarer til 12 mdr.s påvirkning af konstant -18°C . Hvis vi kender T-T-indikatorens reaktionshastighed ved forskellige temperaturer (hvilket jeg ikke har kunnet få oplyst i dette tilfælde), vil man kunne trække linier, f.eks. for -30 , -25 , -20 , -15 , -10°C o.s.v. udgående fra punktet nederst i venstre hjørne af en grafisk afbildning som fig. 4 og med forskellig hældning, desto stejlere jo højere temperatur. På fig. 4 går 18°C -linien gennem punktet (12,12) - det tager altså 12 mdr. ved -18°C (0°F) for denne T-T-indikator at give et udslag på 12 enheder. Den her benyttede indikator vil ved 10°F (-12°C) give 12 enheders udslag på kun godt $2\frac{1}{2}$ måned, hvilket ses ved forlængelse af III-linien længst til venstre i graphen. Det ses også af I-linien, der har en ganske lille hældning i forhold til den teoretiske -18°C -linie, at opholdet på primærfrostlageret må være sket ved en meget lav temperatur, ca. -20°F eller ca. -30°C .

Fig. 4 viser følgende: I distributionskædens periode I (producent- eller primærlager) har kvalitetsslitage over periodens $2\frac{1}{2}$ måned (70 døgn) været ganske forsvindende, nemlig hvad der svarer til 0,2 måneder (6 døgn) ved -18°C . I periode II (mellemlageret + transport til (og fra) dette lager) har kvalitetsslitage været på den sikre side af den ønskede -18°C -slitage; den II-linie, der udgår fra nederste venstre hjørne ligger nemlig under den teoretiske -18°C -linie. Men periode III (detailhandel plus for-

brugerbehandling) er ganske voldsomt kvalitets-slidende: på godt en måned (35 døgn) er der afslidt lige så meget af kvaliteten, som godt 5 mdr. (160 døgn) ved -18°C ville have forårsaget. For at konstatere den akkumulerede virkning af alle 3 perioder er den knækkede linie tegnet, og »resultanten«, som på figuren er kaldt »gnsnit« I + II + III, viser, at den samlede kvalitetsslitage for hele distributionskædens ialt $5\frac{1}{2}$ mdr. svarer til en slitage, der ville være fremkommet ved godt 7 mdr.s ophold ved konstant -18°C . Udtrykt på en anden måde: den samlede kvalitetsslitage har en størrelse svarende til konstant ophold ved -16°C i $5\frac{1}{2}$ mdr.

Konklusion

Hvad kan nu en undersøgelse som den, hvis resultater er blevet opsummerede på fig. 4, bruges til?

Jo, De ser, at der er konstateret 2 eller 3 vigtige ting: 1) den totale distributionstid fra nedfrysning til anvendelse er normalt, eller i gennemsnit, $5\frac{1}{2}$ måned; 2) den »problematiske« del III udgør godt 1 måned; og 3) til trods for, at firmaet har »forsikret« sig ved at holde temperaturen endog meget lav i det første, helt kontrollable frostlager, og samtidig har tilfredsstillende temperaturforhold i næste del, mellemlager- og transportdelen II, så har -18°C -programmet (symboliseret ved den teoretiske dobbeltlinie) ikke kunnet overholdes for denne distributionskæde, idet linien mærket »gnsnit« 1

+ II + III udsiger, at varerne har fået en tid-temperatur-påvirkning, der svarer til konstant ophold ved bare -16°C .

Dette må give anledning til forskellige overvejelser. Allerførst må firmaet gøre sig klart, om de varer - eller nogle af de varer - der sendes ud i denne distributionskæde ikke kan tåle »skæbnen« $5\frac{1}{2}$ måned (+ en sikkerhedsmargin) ved -16°C . Er dette punkt i orden, så er der måske ingen øjeblikkelig fare på færde, selv om det er en risikabel affære for firmaets kvalitetsrenommé. Men hvis man vil forbedre forholdene, så er det åbenbart del III, man må gøre noget ved. Der er næppe så meget vundet ved at forsøge at nedsætte (omsætnings)tiden i dette led. *Fig. 4* viser, at alt andet uforandret så kan »gennemsnitslinien« trækkes ned til -18°C -linien, hvis del III reduceres fra figurens 35 døgn til 20 døgn, idet nemlig den ende af III-linien (den til højre), der ligger over -18°C -linien, må skæres af. Der er formodentlig mere vundet ved at gå detailhandelens salgsfrostmøbler efter for deres temperaturforhold. Ved at man sænker gennemsnitstemperaturerne i salgs-

frostmøblerne, kan III-liniens hældning utvivlsomt formindskes, selv om man må se i øjnene, at den nok ikke kan blive parallel med -18°C -linien, da man ingen kontrol kan have med kundernes eventuelle mishandling af varerne (men oplysningsarbejde må der til!). Denne mishandling vil kun kunne kompenseres fuldstændigt, ved at man forlanger uigennemførligt lave temperaturer hos detailhandlerne. Disse kan dog hjælpe på det ved at bruge *lavest mulig temperatur* i deres *detail/roslager*, f. eks. $-20/-25^{\circ}\text{C}$ (hvis de *har* et sådant ét, og det har de i U.S.A.), og *for enhver pris undgå overjydning* af selve salgsfrostmøblet.

Det vil utvivlsomt også for danske dybfrost-firmaer være lærerigt at gennemføre undersøgelser noget lignende den, jeg har beskrevet. Den, der *ved*, står stærkere end den, der blot *formoder*.

Ved udarbejdelsen af ovenstående er bl. a. benyttet oplysninger velvilligst stillet til rådighed af Birds Eye Division, General Foods Corporation's Research Laboratories, Tarrytown, N.Y., U.S.A.

NOTAT VEDRØRENDE SLAGTER- OG VIKTUALIEFORRETNINGERS VARESORTIMENT

Udvalget har stillet en række sundhedskommissioner følgende spørgsmål:

»Kan der gives en redegørelse for, hvilke varer kommissionen tillader solgt i henholdsvis slagterforretninger og viktualieforretninger? Hvilke varer (herudover), herunder dybfrosne levnedsmidler, vil det efter kommissionens opfattelse være foreneligt med sundhedsmæssige hensyn som almindelig regel at tillade forhandlet i henholdsvis slagterforretninger og viktualieforretninger?»

I det følgende skal de modtagne svar gives:

1) Sundhedskommissionen for København:

»Vareudvalget i henholdsvis slagter- og viktualieforretninger fremgår af kødkontrolregulativets § 23, stk. 3.

Det andet spørgsmål, der er formuleret i pkt. 2, vil formentlig bedst kunne belyses ved følgende:

Vedrørende forhandling af dybfrosne levnedsmidler.

Sundhedskommissionens opfattelse af, hvilke dybfrosne levnedsmidler der kan tillades forhandlet fra slagter- og viktualieforretninger, fremgår af de under 4. november 1959 udstedte forskrifter for detailhandel med dybfrosne levnedsmidler i Københavns kommune (bilag 3)¹⁾ (jfr. §§ 2, 3, 4, 11 og 12). Det vil af disse bestemmelser fremgå, at sundhedskommissionen for sit vedkommende tillader alle dybfrosne levnedsmidler forhandlet fra slagter- og viktualieforretninger, såfremt pladsforholdene tillader opstilling af frostkonservatorer m.v., hvilket forbehold alene tilsigter at opretholde mulighederne for en tilbørlig renholdelse af virksomhederne. I visse virksomheder kan *næringsretlige* forhold muligt have medført reduktion af udvalget af dybfrosne levnedsmidler.

Sundhedskommissionen har derimod ikke fundet anledning til at begrænse tilladelsen i henhold til bestemmelsen i indenrigsministeriets bekendtgørelse nr. 273 af 28. juni 1960 om detailhandel m.v. af konsumis § 7.

Sundhedskommissionen skal i øvrigt tillade

sig at henlede opmærksomheden på resultatet af den undersøgelse af dybfrostvareudvalget i 243 forretninger, der er foretaget i forbindelse med undersøgelsen til belysning af de af udvalget stillede forespørgsler.

Vedrørende forhandling af andre varer i øvrigt.

Opdelingen af kødhandelen i de to kategorier af brancheforretninger: slagterforretninger og viktualieforretninger, har sin oprindelse i laugsordningerne. Det af laugsordningerne fastlagte vareudvalg for hver af de to kategorier af forretninger er i tidens løb undergået visse reguleringer, af hvilke en del er iværksat ud fra levnedsmiddelhygiejniske hensyn, og resultatet er de samhandelsbestemmelser, der er gældende i dag. De rammer, der således gælder, kan altså siges at være resultatet af en hygiejnisk regulering af et vareudvalg, der oprindeligt er fastsat ud fra andre hensyn end levnedsmiddelhygiejniske. Det bør erindres, at også i dag er vareudvalget underkastet bestemmelser i anden lovgivning end den levnedsmiddelhygiejniske, f. eks. *næringsloven*.

Samhandelsbestemmelserne for de to kategorier af udsalgssteder for kød m.v. kan således ikke anses for ideelle ud fra en levnedsmiddelhygiejnisk vurdering, når det tages i betragtning, at hensigten er at skabe ideelle forhold for opbevaring og distribuering af letfordærlige, let forurenbare og uindpakkede levnedsmidler som kød m.v., men i øvrigt for viktualieforretningernes vedkommende også en række andre varer, som f. eks. salater, marmelade, tilberedte fiskevarer o.a., men som mulige ud fra de givne forhold.

Den væsentligste anke, der kan rettes mod samhandelsbestemmelserne, er, at de for viktualieforretningernes vedkommende tillader forhandling af en række lagerfaste varer (konserver, flaskevarer, pakkevarer o.l.), der ofte opbevares i butikslokalerne i et sådant omfang i forhold til lokalernes størrelse, at *rengøringen vanskeliggøres*. Ved den siden 1945 gennemførte sanering af levnedsmiddelhandelen i København, er dette forhold søgt afhjulpet ved at reducere omfanget og antallet af udstillingshylder m. v. i forbindelse med modernisering af inven-

¹⁾ Forskrifterne er gengivet foran som bilag 11.

tåret. I forretninger, hvor pladsforholdene er tilstrækkelige, må disse problemer anses for løst, medens de fortsat består i de pladsmæssigt små virksomheder.

Bestemmelsen i kødkontrolregulativets § 23, stk. 3, in fine, bemyndiger sundhedskommissionen til at *indskrænke* vareudvalget netop ud fra disse betragtninger. Det skal dog oplyses, at denne bestemmelse ikke er bragt i anvendelse på anden måde end den skitserede.

Forsøg på at ændre samhandelsbestemmelserne har været foretaget flere gange fra de brancheforretningers side, der dækker de to kategorier af forretninger. De ønskede ændringer har altid bestået i ønsket om udvidelse af vareudvalget i den ene forretningstype med varer, der efter samhandelsbestemmelserne henføres til den anden type. Slagterne har ønsket at forhandle f. eks. salater, medens viktualiehandlerne har ønsket at handle med kød af andre dyr end svin.

Ønskerne er således gået i retning af at udligne skellet mellem de to kategorier, men de er altid fremsat af kun den ene part.

Sundhedskommissionen er hidtil vejet tilbage for at imødekomme sådanne ønsker i hovedsagen af hensyn til konsekvenserne for den ikke uvæsentlige del af forretninger, hvor pladsforholdene i forvejen er trænge. Sundhedskommissionen har dog over for de respektive brancheorganisationer givet tilsagn om at ville optage forhandlinger om ændringer af samhandelsbestemmelserne på grundlag af ændringsforslag fremsat af de respektive brancheorganisationer i *jællsskab*. Sådanne ændringsforslag er dog til dato ikke fremkommet.

Som et led i bestræbelserne for at imødekomme ønskerne om at kunne samhandle så stor en del som muligt af de vareudvalg, der i kødkontrolregulativets § 23 er henført til henholdsvis slagter- og viktualieforretninger, har sundhedskommissionen i løbet af den sidste halve snes år godkendt en særlig type af udsalgssteder for kød m. v. samt andre letfordærlige levnedsmidler. Her skal hovedretningslinierne for godkendelse af sådanne forretninger anføres:

Krav til lokaler som i indretningsforskrifternes § 2, dog således at butikslokalets areal skal være mindst 40 m² og arbejdsrummenes samlede areal mindst 25-30 m², eller ca. 75 % af butikslokalet. Særskilt kølerum til utilberedte og tilberedte levnedsmidler. Indretning og udstyr som beskrevet i indretningsforskrifterne.

Vareudvalg som anført i kødkontrolregulativets § 23, stk. 3, for slagterforretninger og for

viktualieforretninger med undtagelse af: konserver, drikkevarer, saft o.l. på flasker, honning, marmelade og sennep i glas og krukke, bananer, tomater samt makaroni og rasp, d.v.s. vareudvalgets lagerfaste varer, dog således at det er tilladt at forhandle konserver, når opbevaringen i butikks lokalet sker i begrænset omfang og i gondoler (ikke på hylder), således at det kan flyttes under rengøring.«

2) Sundhedskommissionen for Frederiksberg:

»I henhold til kommunens kødkontrolregulativ må der fra slagterforretninger sælges følgende varer: fersk, saltet og røget kød, slagteaffald og kødvarer - dog ikke tilberedte retter - samt fjerkræ og kaniner.

Endvidere tillader man følgende dybfrostvarer: kød, kødvarer, herunder middagsretter, fjerkræ, fisk og grønt. Fra viktualieforretninger må sælges: fersk kød af svin, slagteaffald af svin, saltet og røget kød og kødvarer, kaniner, fjerkræ, tilberedt fisk, ost, smør, margarine, afsmeltet fedt og talg, sennep, salater, smørrebrød, tilberedte grøntsager og frugter, konserver, drikkevarer, saft og lignende, honning, marmelade, bananer, tomater samt makaroni og rasp.

Af dybfrosne varer: svinekød, kødvarer, fjerkræ, fisk og grønt.

Om en udvidelse af varesortimentet i slagter- og viktualieforretninger er forsvarlig i hygiejnisk henseende, kan ikke besvares generelt, da en tilladelse til udvidelse af varegrupperne bl.a. må være i høj grad afhængig af lokalernes størrelse.

Som almengyldig regel gælder, at der i lokalene ikke må finde *ophobning* sted af varer i et sådant omfang, at de letfordærlige varer som følge heraf udsættes for forurening, og at *effektiv rengøring* af lokalene ikke med lethed kan foretages.«

3) Gentofte kommunes sundhedskommission:

»Vedrørende det tilladte varesortiment i slagter- og viktualieforretninger henvises til hoslagte tillæg til kødkontrolregulativ. Kommissionen ser ingen sundhedsmæssig hindring for, at alle dybfrosne varer forhandles fra såvel slagter- som viktualieforretninger, såfremt varerne modtages emballerede og nedfrosne fra dertil godkendte virksomheder, og såfremt der på hensigtsmæssig plads i salgslokalet etableres den fornødne frostboks-kapacitet. Der lægges vægt på, at salgskonservatoren ikke er placeret, hvor den kan udsættes for solbestråling og på, at temperatur,

orden og emballering af frostvarerne i salgskassen overholdes.

Det bemærkes, at kommissionen ved inspektionsbesøg alt for ofte har konstateret, at der foretages *nedfrysning af egne varer* blandt de i salgskonservatoren opbevarede dybfrosne varer, ligesom der ofte hersker dårlig orden, hvorved »først ind - først ud«-princippet bliver vanskeligere at gennemføre.

Kommissionen mener endvidere, at *kød af vildt, rensdyr o. l.* bør kunne forhandles fra slagter- og viktualieforhandlinger, såfremt det modtages i *færdigslagt*et tilstand.

Salater og mayonnaise og lignende varer, som modtages færdigpakket fra godkendte virksomheder, kan tænkes forhandlet også fra rene slagterforretninger, især i forbindelse med et generelt krav om, at sådanne varer overalt, hvor de er fremlagt til salg skal opbevares i nedkølet stand, f. eks. under 10° C.«

4) Ålborg sundhedskommission:

»Der skelnes ikke i Ålborg kommune i særlig grad mellem slagter- og viktualieforretninger. Begge forretningstyper kan i medfør af kødregulativet (Landbrugsministeriets bekendtgørelse nr. 434 af 15. oktober 1949 om indenrigs kødkontrol) forhandle de i § 21, stk. 3, nævnte varer. Foruden frostvarer, som forhandles fra frostkonservator i adskillige slagter- og viktualieforretninger, ville det vel ikke være uforeneligt med sundhedsmæssige hensyn i sådanne forretninger, at forhandle andre *fabriksemballerede levnedsmidler*, især i metal- eller plastemballage, udover de i nævnte § 21, stk. 3, anførte varegrupper.«

5) Århus sundhedskommission:

»Der henvises til vedlagte regulativ for kødkontrollen for Århus købstad § 23, stk. 3, idet der i Århus ikke skelnes mellem deciderede slagterforretninger og deciderede viktualieforretninger; men i henhold til sidste punktum i § 23, stk. 3, kan sundhedskommissionen under hensyntagen til pladsforholdene indskrænke denne vareliste.

Med henblik på spørgsmålet om, hvilke varer herudover, bl. a. dybfrosne levnedsmidler, der kan gives tilladelse til, så er det tilladt i et vist omfang at forhandle *rå tomater*, og med henblik på dybfrosne varer, så vil en forhandling af dybfrosne middagsretter være *helt naturlig* for en slagterforretning. Hvis sådanne varer ikke skulle blive solgt inden udløbet af den angivne tidsfrist, vil der netop i en slagterforret-

ning være god mulighed for i tide at kunne anvende dem, så tab kan undgås, idet slagter- og viktualieforretningen er i besiddelse af apparatur, der tillader en direkte tiberedning af sådanne retter. Ved siden af dybfrosne middagsretter sælger de fleste slagter- og viktualieforretninger jo frisk tilberedte retter. Forhandling af dybfrosset fjerkræ forekommer naturlig, da det er tilladt at sælge fjerkræ i plukket tilstand, ligeledes forhandling af frosne fisk, da det er tilladt at sælge tilberedte grøntsager og frugter, alt naturligvis under forudsætning af, at de nævnte dybfrosne varer sælges fra fryseboks i emballeret tilstand. Med henblik på den i kødkontrolregulativet nævnte vareliste henvises i øvrigt også til vedlagte forskrifters § 13, stk. 2, hvorefter rensning m. v. af visse varer er henvist til et særligt lokale, for at forurening af andre varer kan undgås.«

6) Sundhedskommissionen i Odensen:

»Spørgsmålets første punktum.

Man skal tillade sig at henvise til bilag 1, § 23, stk. 3, i kødkontrolregulativ for kødkontrollen i Odense købstad, samt til bilag 6 a og b.

Andet punktum.

Når næringsretlige hensyn lades ude af betragtning, og spørgsmålet alene besvares på sundhedsmæssig baggrund, vil en række varer kunne komme i betragtning, når netop anførte § 23, stk. 3's almindelige regler herom respekteres. For dybfrosne levnedsmidler har man hidtil fulgt den regel, at kun varer, der i forvejen er tilladt forhandlet fra den pågældende butik, kan forhandles også i dybfrosen stand. Under iagttagelse af nævnte almindelige forholdsregler vil en udvidelse af varesortimentet kunne finde sted, vel at mærke når sagen kun ses fra et sundhedsmæssigt synspunkt.«

7) Esbjerg kommunes sundhedskommission:

»Der tillades forhandlet de i § 21, stk. 3, i landbrugsministeriets bekendtgørelse nr. 434 af 15. oktober 1949 nævnte varer, samt af pudsede friske tomater og agurker.

Der er i øvrigt ikke opstillet faste varelistes gældende for henholdsvis slagterforretninger og viktualieforretninger, og man finder det vanskeligt at give nogen almindelig regel, idet det må bero på et skøn i det enkelte tilfælde, hvorvidt samforhandling vil være sundhedsmæssig forsvarelig, afhængig af lokalernes størrelse, deres udstyr, mulighederne for at holde varerne tilpas adskilte, omsætningens størrelse m. v.«

8) Sundhedskommissionen i Randers:

»Der skelnes ikke mellem slagterforretninger og viktualieforretninger.

Alle forsvarligt emballerede dybfrostvarer må kunne tillades forhandlet i disse forretnings-typer, for så vidt pladsforholdene tillader det.«

9) Glostrup kommunes sundhedskommission:

»I herværende komune findes ingen sondring mellem slagter- og viktualieforretninger. Med hensyn til varesortimentet har man hidtil henholdt sig til de i § 21, stk. 3, i bekendtgørelse nr. 434 af 15. oktober 1949 nævnte varer, hvortil kommer, at man har tilladt handel med tomater.«

10) Gladsaxe kommunes sundhedskommission:

»I en slagter- og viktualieforretning er det i bekendtgørelse nr. 434 om indenrigs kødkontrol af 15. oktober 1949 § 21, stk. 3, anførte vare-lager tilladt, altså: Kød, slagteaffald, kødvarer, tamt fjerkræ i plukket tilstand, flåede og op-skårne kaniner, fiskefars og fisk (begge sidst-nævnte varer kun i tilberedt stand, d.v.s. kogt, stegt, røget eller saltet), ost i ringe mængde fra lukket glasskab, smør, margarine, æg, sennep, smørrebrød, tilberedte rodfrugter (rødbeder o. lign.), tilberedte grøntsager og frugter (agurker og lign.), salater, konserver, saft o. lign. på flasker. Dertil kommer *samtlig*e dybfrosne lev-nedsmidler, *bortset* fra spiseis (indenrigsministe-riets bekendtgørelse nr. 273 af 28. juni 1960 om detailforhandling m. v. af konsumis, § 7).

Det anførte varelager er, hvis det udnyttes, meget omfattende. Det kan ikke anses for for-svarligt at udvide det med f. eks. kolonialvarer.«

11) Horsens sundhedskommission:

»a. Sundhedskommissionen tillader forhand-ling af nedennævnte varer fra såvel slagter-som viktualieforretninger (politiet overvåger, at den nødvendige næringsretlige adkomst er til stede). Kød, slagteaffald og kødvarer samt de i § 21 i »bekendtgørelse nr. 434 af 15. okto-ber 1949 om indenrigs kødkontrol« anførte varer.

b. Som almindelig regel bør udover de i pkt. 2 a anførte varer kun tillades dybfrosne levned-smidler.«

12) Sundhedskommissionen i Vejle:

»Varesortimentet er ens for slagter- og vik-tualieforretninger og omfatter de i landbrugs-

ministeriets bekendtgørelse nr. 434 om indenrigs kødkontrol af 15. oktober 1949, § 21, stk. 3, nævnte varer.

Sortimentet kunne efter vor mening udstræk-kes til at omfatte alle andre levnedsmidler under forudsætning af, at disse forhandles i original-pakning, som er absolut støv-, vand- og lugt-tæt.

Hvad angår dybfrosne varer, må samme syns-punkt anlægges. Kommissionen har dog ment indtil videre ikke at ville tillade handel med konsumis fra frostkonservator, *idet emballagen for denne vare ofte er mangelfuld* og derfor ikke opfylder de foran nævnte 3 krav, som bør stilles i denne forbindelse.«

13) Sundhedskommissionen i Kolding:

»Som i hoslagte regulativs § 23, sammenholdt med definitionen i § 1 og med tilføjelse, at der er givet slagterforretninger generel tilla-delse til forhandling af mayonnaiser fra lukket skab og i lukkede detailpakninger, ligesom der efter undersøgelse i hvert enkelt tilfælde gives tilladelse til forhandling af dybfrost, når og i det omfang betingelserne er til stede.«

14) Lyngby-Taarbæk kommunes sundheds-kommission:

»I Lyngby-Taarbæk kommune skelnes der i-ke mellem slagter- og viktualieforretninger. Så-danne butikker indrettes efter krav for slagter-forretninger, og der gives *kun* tilladelse til for-handling af de varegrupper, der i henhold til landbrugsministeriets bekendtgørelse nr. 434 af 15. oktober 1949, § 21, kan forhandles uden kommissionens særlige tilladelse, *dog* gives der også tilladelse til i disse forretninger at for-handle dybfrosne frugter, grøntsager, fjerkræ samt dybfrosne kødretter og fisk og fiskevarer, når fiskeriministeriets godkendelse af sidstnævnte foreligger.«

15) Vejby-Tibirke kommunes sundheds-kommission:

»Slagter- og viktualieforretningers varesorti-ment: Ud over kødvarer - også tilberedte - til-lader kommissionen forhandlet: Diverse salater, remoulade, pickles, engelsk sauce, ketchup, tomatpuré, bouillonterninger, eddike, sennep, bordsalt, kogte rødbeder, syltede agurker og asier, makaroni, grøntkonserver, fiskekonserver, fiskefrikadeller, stegt fiskefilet samt *dybfrosne levnedsmidler*.

Kommissionen har ikke forslag til udvidelse af denne vareliste.«

16) *Tikøb kommunes sundhedskommission:*

»Der skelnes ikke mellem slagter- og viktualieforretninger, idet der stilles de samme krav til begge kategorier. Det tilladte varesortiment er som anført i bekendtgørelsens § 21. Sidste spørgsmål må besvares med, »de i bekendtgørelse nr. 434 af 15. oktober 1949 anførte varer og dybfrosne levnedsmidler af enhver art *bortset* fra konsumis.«

17) *Hørsholm kommunes sundhedskommission:*

»Med hensyn til, hvilke varer sundhedskommissionen tillader solgt i slagter- og viktualieforretninger, henvises til landbrugsministeriets bekendtgørelse nr. 434 af 15. oktober 1949 om indenrigs kødkontrol, § 21, idet der dog ikke tillades forhandling af friske grøntsager og frugt med undtagelse af tomater i mindre omfang. *Ejheller tillades forhandling af konsumis.* Der er desuden udstedt forbud imod pyntning af kød og kødvarer med rå grøntsager, såsom persille, hovedsalat eller lignende.«

Indenrigsministeriets udvalg vedrørende
dybfrosne levnedsmidler.
Sekretariatet.

NOTAT VEDRØRENDE STØRRELSEN OG INDRETNINGEN AF DET TIL EN SLAGTERFORRETNING HØRENDE ARBEJDS- OG TILBEREDNINGSLOKALE

Udvalget har stillet en række sundhedskommissioner følgende spørgsmål:

»Hvilke krav stiller kommissionen sædvanligvis til størrelsen og indretningen af det til en slagterforretning hørende arbejds- og tilberedningslokale? Skal dette lokales størrelse efter den praksis, der følges i kommunen, have en bestemt relation til udsalgslokalets størrelse, eller skal lokalet have en given minimumsstørrelse? Hvilken størrelse kræves der, når den egentlige tilberedning er ringe, eventuelt meget ringe, således at lokalet hovedsagelig benyttes til opvask, rengøring, arrangement af varer og lignende?»

I det følgende skal de modtagne svar gengives:

1) Sundhedskommissionen for København:

»Størrelseskravene til slagter- og viktualieforretninger fremgår af indretningsforskrifternes §§ 8, 9, 11, 12 og 13.

Det fremgår heraf, at tilberedningsrummet sædvanlig kræves af en størrelse på 75 % af butikslokalet og ikke under 15 m².

I besvarelse af spørgsmålet om, hvilke krav der stilles til tilberedningsrummet, når tilberedningen er ringe, eventuelt at rummet kun benyttes til opvask, skal oplyses, at tilladelse til forhandling af ikke tilberedte kødvarer er betinget af, at der består mulighed for tilberedning (kogning, stegning, eventuelt saltning) i *konserveringsøjemed*. Til dette formål bør tilberedningsrum ikke være mindre end de anførte 15 m².

Det skal oplyses, at de anførte krav ikke er bragt i anvendelse på et stort antal bestående forretninger, der ikke kan opfylde disse krav, men kun ved nyindretning af forretninger. Størrelseskravene er fastsat på grundlag af de erfaringer, sundhedskommissionen har indhentet ved arbejdet med de bestående forretninger.»

2) Sundhedskommissionen for Frederiksberg:

»Størrelsen af de eksisterende tilberednings-

rum til slagter- og viktualieforretninger kan i almindelighed ikke ændres. I indretningsmæssig henseende kræver man bl. a. sådanne lokaler forsynet med gulv uigennemtrængelig for fugtighed og lagt med fald til kloak, flisebeklædte vægge, god belysning og hensigtsmæssig ventilation.

For nyindrettede forretninger af denne art vil minimumsstørrelsen formentlig blive: butik 20 m², tilberedningsrum 75 % heraf.

Det skal nævnes, at der i kommunen findes enkelte af de såkaldte specialforretninger - kombinerede slagter- og viktualieforretninger — med begrænset varesortiment. For disse er de krævede størrelsesforhold, butik 40 m² og tilberedningsrum 75 % heraf.

Den specielle form for forretninger, der er nævnt i sidste punktum, findes ikke i kommunen. Hvis de skulle blive etableret, vil kommissionen formentlig tage stilling i hvert enkelt tilfælde.»

3) Gentofte kommunes sundhedskommission:

»Arbejds- og tilberedningslokalets gulvareal skal være mindst 15 m² svarende til en butiksstørrelse på 20 m². Ved butikker med større gulvareal skal arbejdslokalets gulvareal udgøre $\frac{3}{4}$ heraf. Disse krav er udformet med henblik på slagterforretninger eller viktualieforretninger med traditionel tilberedning. Ved indretning af kødbutikker, som udelukkende eller hovedsageligt forhandler færdigpakkede varer, stilles man over for en ny type virksomheder, og kravene til lokalernes størrelse og indretning bør efter kommissionens opfattelse justeres herefter.

Det er derimod kommissionens erfaring, at de fra indehavere af traditionelle slagter- og viktualieforretninger hidtil modtagne forsikringer om, at man kun vil foretage tilberedning i meget begrænset omfang, *sjældent kommer til at holde stik i praksis*.« (fremhævet her).

4) Aalborg sundhedskommission:

»Normalt godkendes ikke et arbejds- og tilberedningslokale, der ikke er mindst 12 m²

(Jvf. renlighedsregulativets § 1, 2. stykke). For øvrigt holder man på, at tilberedningslokalet bør have *mindst* samme størrelse som udsalgslokalet (Jvf. Veterinærdirektoratets vejledning om indretning af kødudsalg og private slagtehus. 1954, side 3). Selv om den egentlige tilberedning er af ringe omfang, således at lokalet hovedsagelig benyttes til opvask m. v., ønsker man i almindelighed ikke at godkende et til slagter- og viktualieforretninger hørende arbejdslokale, der ikke er mindst 10-12 m².«

5) Århus sundhedskommission:

»Kravene til størrelsen af lokalerne fremgår af forskrifternes § 3. Med henblik på det i udvalgets skrivelse punkt 3 sidste punktum stillede spørgsmål, kan følgende oplyses: Det enkelte tilfælde bedømmes for sig, og afgørelsen vil være afhængig af virksomhedens art, og det udvalg af varer, der forhandles; men det kan oplyses, at der foreligger flere tilfælde af den nævnte art, hvor sundhedskommissionen har meddelt dispensation med henblik på »tilberedningslokalets« størrelse.

Når der, som i disse tilfælde, forhandles let fordærvelige varer, kræves det dog altid, at der selv i et lille lokale skal være mulighed for at stege eller koge varer, der har en yderst begrænset holdbarhed selv ved kølerumstemperatur, varer, som ikke er solgt inden en passende tidsfrist, f. eks. rå medisterpølse og lign.»

6) Sundhedskommissionen i Odense:

»I »rene« slagterforretninger og »rene« viktualieforretninger er kommissionens minimumskrav til lokalets størrelse i begge tilfælde 12 m² i butik og 12 m² i baglokalet. For slagterforretningers vedkommende forlanges herudover kølerum med gulvareal mindst 4 m², medens en viktualieforretning kan nøjes med et passende stort køleskab.

I kombinerede forretninger forlanges mindst 24 m² i butikken og mindst 24 m² i baglokalet, der ved passende adskillelse kræves opdelt i pøsemageri og viktualiekøkken. Der findes ingen bestemte regler for baglokalernes størrelse i forhold til butikkens størrelse, men der kan i hvert enkelt tilfælde stilles krav i henhold til § 2, stk. 2, i bilag 2.

I filialbutikker (også kombinerede butikker) og andre butikker med ringe tilberedning, er minimumskravet til baglokalet 12 m².«

7) Esbjerg kommunes sundhedskommission:

»Der kræves normalt et gulvareal på mindst 10 m². Såfremt lokalet kun i ringe grad anvendes til tilberedning, vil et mindre areal kunne godkendes.»

8) Sundhedskommissionen i Randers:

»Man tilstræber, at butik og tilberedningsrum har *samme* størrelse.»

9) Glostrup kommunes sundhedskommission:

»For egentlige slagter- og viktualieforretningers vedkommende følges »Forskrifter for godkendelse, indretning og drift af virksomheder, hvori der forhandles, opbevares eller behandles kød, slagteaffald og kødvarer,« som er udarbejdet af Foreningen af sundhedskommissioner i Københavns amt. Såfremt virksomheden drives uden tilberedning, kræves et opvaskerum, hvis størrelse varierer efter virksomhedens omfang, og man er i visse tilfælde gået ned til bygningsreglementets minimumsareal. Dette sidste gælder navnlig områder, hvor der ikke er behov for egentlige slagter- og viktualieforretninger.»

10) Gladsaxe kommunes sundhedskommission:

»Butik mindst 20 m², tilberedelse mindst $\frac{3}{4}$ af butik. Sundhedskommissionen kan dispensere fra disse regler. Det er gjort i to tilfælde, hvor der blev oprettet filialer. Dette arrangement holdt kun et par år, og så stod man med to slagterforretninger med *alt for små* tilberedelseslokaler.

Man bør ikke dispensere fra disse krav, idet det kan tilføjes, at *en kødvareforretning uden tilberedelse er en utopi* (fremhævet her). Som eksempel kan nævnes ikke udsolgt fars og hakkekød m. m.»

11) Horsens sundhedskommission:

»Gældende sundhedsvedtægt indeholder ingen bestemmelse om arbejds- og tilberedningslokalernes størrelse, ej heller om et bestemt forhold mellem størrelserne. Ved bedømmelsen af virksomhederne er der søgt at tage hensyn til virksomhedens handel — evt. kalkulerede handel — og til det antal personer, der skulle arbejde i tilberedningslokalet.

Politivedtægten for Horsens købstad indeholder en bestemmelse om, at restaurationskøkkener skal være mindst 10 m², hvorfor indstilling om godkendelse af lokaler for tilberedning af kød, slagteaffald og kødvarer på mindre end 10 m², bortset fra et enkelt tilfælde, ikke er foretaget. I dette særlige tilfælde lod levnedsmiddelkontrollen sig forlede til at tro på forsikringerne om, at der kun skulle foretages opvask af fade m. m. i lokalet, da alle varer kom andet steds fra. Inden et år var situationen uholdbar, og indehaveren måtte bekoste en udvidelse af tilberedningslokalet. I øvrigt er det levnedsmiddelkontrollens erfaring, at virksomhederne og ikke mindst supermarkeder (4 i Horsens) trods me-

get kraftige advarsler herfra indretter tilberedningslokalerne for små og derfor efter kort tids forløb henvender sig om assistance for at finde en mulighed for udvidelse, idet man, som det er oplyst over for levnedsmiddelkontrollen, har en væsentlig, for ikke at sige den væsentligste del, af indtægten i supermarkederne fra kød-afdelingen.

I forbindelse med de stillede spørgsmål og i relation til kostbarheden af indretningen af tilberedningslokalerne, er det levnedsmiddelkontrollens erfaring, at indehavere af virksomheder, hvorfra der forhandles kød, slagteaffald og kødvarer, ønsker, efter i reklameøjemed at have ofret betydelig mere på butikslokalet end de stillede krav betingede, at have samme standard i tilberedningslokalet. Eksempelvis kan nævnes, at en netop indrettet virksomhed, for at få en bestemt slags fliser, betalte over 2.000 kr. mere end nødvendigt.«

12) Sundhedskommissionen i Vejle:

»En given minimumsstørrelse på 12 m² uanset tilberedningens omfang.

Øvrige indretning:

Loftshøjde 2,50 m.

Gulv: beton med terrazzo el. lign., afløb til kloak, hulkehl til vægge og maskinfundamenter.

Vægge: flisebeklædning til 1,80 m over gulvet, overvæg og loft kalket.

Vinduer: 1/8 af gulvareal.

Inventar: håndvask, vask til rengøring, borde med plader af terrazzo el. rustfrit stål el. lign., skæreplader af hårdt træ.«

13) Sundhedskommissionen i Kolding:

»Er genstand for en fornuftsbetonet og ud fra de givne muligheder og formål i hvert enkelt konkret tilfælde foretagen vurdering. Kan ikke beskrives exact.«

14) Lyngby-Taarbæk kommunes sundhedskommission:

»Arbejdslokalerne til slagter- og viktualieforretninger afpasses efter forretningens størrelse og baglokalets brug.

Tilberednings- og opvaskerum bør være adskilt, og må hver især aldrig være mindre end bygningsreglementet kræver for beboelsesrum, nemlig 6 m².

I øvrigt forlanger sundhedskommissionen, at ekspedienter i kødudsalget skal have egen garderobe og toilet, der ikke må benyttes af personalet i kolonialafdelingen. Toilettet skal, hvis det står i forbindelse med tilberedningslokalerne, forsynes med forrum. Døren til toilettet skal være selvlukkende, og der skal anbringes håndvask i toilettet eller forrummet.«

15) Vejby-Tibirkes kommunes sundhedskommission:

»Tilberedelseslokalers størrelse: Kravet afhænger af brugen. Skal der fremstilles pølser? Skal der tilberedes færdige frokost- og middagsretter? Der har i kommunen været eksempler på, at en viktualiehandel daglig solgte ca. 150 portioner middagsmad ud af huset i ferietiden. I almindelighed forlanges plads til fristående arbejdsbord, vask med bordplads til opvask samt hylde- og skabsplads til fade etc. Hvor der ikke foregår egentlig tilberedning, f. eks. i en filial af en større virksomhed, må kravet gå ud på et rum stort nok til rengøring af redskaber, fade, skåle o. s. v. samt hyldeplads til disse. Tom emballage må ikke forefindes i arbejdsrum.«

16) Tikøb kommunes sundhedskommission:

»Man benytter sig af Veterinærdirektoratets vejledning fra 1954 og bliver bistået af Veterinærdirektoratets afdeling for kødkontrol. I tilfælde, hvor lokaliteterne er for små, gives ikke tilladelse til tilberedning i egentlig forstand, og forretningen betragtes som et udsalg.«

17) Hørsholm kommunes sundhedskommission:

»Ved nyindretning eller ombygning af slagter- og viktualieforretninger benyttes landbrugsministeriets regulativ nr. 168 af 18. maj 1925 med tillæg nr. 111 af 19. marts 1942 og tillæg nr. 278 af 21. oktober 1953 samt Veterinærdirektoratets vejledning af 1954 som rettesnor.«

København og Frederiksberg
Slagtermesterforening.

19. oktober 1962.

Herr indenrigsminister Lars P. Jensen,
Indenrigsministeriet,
Slotspladsen 1,
K.

København og Frederiksberg Slagtermesterforening ansøger hermed den ærede indenrigsminister om tilladelse til at forhandle følgende varer fra slagter- & viktualieforretninger:

Diverse vine med tilknytning til fødevarer, såsom:

	Rødvin
	Hvidvin
	Mousserende vine
	m.m.
samt	kaffe på dåser.

Baggrunden for denne henvendelse er, at den ærede minister er ved at foretage en omlægning indenfor fødevarebranchen bl. a. med hensyn til købmændenes eventuelle forhandling af frossent kød og pålæg.

Vi håber, den ærede minister vil se med velvilje på ovennævnte sag og tegner

Med hilsen

KØBENHAVN & FREDERIKSBERG
SLAGTERMESTER-
FORENING

P. B. V.

J. Jensen (sekretær).

adr.: Solbærvænget 7, Bagsværd.

I anledning af foranstående skal man udbede sig en udtalelse fra *Sundhedsstyrelsen* med henblik på, om der efter styrelsens opfattelse af levnedsmiddelhygiejniske grunde vil være noget til hinder for, at rødvin, hvidvin, mousserende vine samt kaffe på dåser forhandles fra kød-vareforretninger.

Indenrigsministeriets udvalg vedrørende
dybfrosne levnedsmidler, den 20. maj 1963.

P. U. V.
Blom-Hanssen.

/ Louis Heegaard.

Ved tilbagesendelse af nærværende sag til *indenrigsministeriets udvalg vedrørende dybfrosne levnedsmidler*, hvori København og Frederiksberg Slagtermesterforening har anmodet om tilladelse til at forhandle vin og dåsekaffe fra slagter- og viktualieforretninger, skal Sundhedsstyrelsen, efter at sagen har været behandlet i Det ministerielle lægelig-veterinære Hygiejneudvalg, bemærke følgende.

Det fremgår af § 21, stk. 2, i bekendtgørelse af 15. oktober 1949 om indenrigs kødkontrol, at der fra slagter- og viktualieforretninger o. lign. kun må forhandles levnedsmidler, som ikke kan skade de øvrige varer, og hvis mængde og anbringelse ikke hindrer forskriftsmæssig renholdelse af lokalerne. Det følger i øvrigt af samme bestemmelse, at der fra sådanne forretninger vil kunne forhandles bl.a. konserver, saft o. lign. på flasker, og det vil være et spørgsmål, om man i så henseende uden videre vil kunne sidestille vin med saft. For så vidt dette ikke må anses at være tilfældet, vil sundhedskommissionen formentlig kunne tillade forhandling af vin, såfremt mængden og anbringelsen af vinflaskerne ikke hindrer forskriftsmæssig renholdelse, jfr. ovenfor.

Sundhedsstyrelsen skal pege på, at der muligvis kan være tale om, at næringsretlige bestemmelser kan hindre forhandling af vin fra slagter- og viktualiebutikker, hvorved opmærksomheden henledes på, at en slagterbutik formentlig efter gældende regler opfattes som en håndværksvirksomhed.

Tilsvarende betragtninger kan gøres gældende for dåsekaffe, for hvilket produkt det næppe vil kunne hævdes, at det under nogen form kan finde anvendelse i en slagters eller viktualiehandlers egen produktion.

Sundhedsstyrelsen, den 20. juli 1963.

P. D. V.
Erik Uhl.

Tilbagesendes til *Sundhedsstyrelsen*, idet man skal anmode styrelsen om en udtalelse om, hvorvidt styrelsen — med bortseen fra næringsretlige betragtninger — vil finde, at der af levnedsmiddelhygiejniske grunde er noget til hinder for, at den i § 21, stk. 3, i landbrugsministeriets bekendtgørelse nr. 434 af 15. oktober 1949 an-

givne vareliste udvides, således at rødvin, hvidvin, mousserende vine samt kaffe på dåser *som almindelig regel* tillades forhandlet fra kødvareforretninger, altså uafhængig af sundhedskommissionens for hver enkelt forretnings vedkommende udøvede skøn.

Indenrigsministeriets udvalg vedrørende dybfrosne levnedsmidler,
den 7. oktober 1963.

P. U. V.
Blom-Hanssen
/ Louis Heegaard.

Tilbagesendes med bilag til *indenrigsministeriets udvalg vedrørende dybfrosne levnedsmidler*, idet Sundhedsstyrelsen, efter at sagen har været behandlet i Det ministerielle lægelig-veterinære Hygiejne-udvalg, skal udtale følgende:
Der kan næppe gives nogen eksakt levned-

middelhygiejnisk begrundelse mod udvidelse af varelisten for slagter- og viktualieforretninger med hensyn til vin og kaffe på dåser. Derimod kan det i princippet være betænkeligt med en udvidelse af varesortimentet, hvorved kødvarebutikkernes karakter af specialforretninger af en særlig høj hygiejnisk standard ændres.

Salg fra kødvarebutikker af varer, der nødvendiggør returemballage i disse butikker, bør utvivlsomt undgås på grund af den iøjnefaldende fare for, at bakterier fra husholdningen indslæbes i kødvarebutikkerne.

Opmærksomheden henledes yderligere på, at netop ophobningen af varer i en slagterbutik kan medføre hygiejniske betænkeligheder og synes at være et forhold, som nødvendigvis må påses af sundhedskommissionerne.

Sundhedsstyrelsen, den 6. december 1963.

P. D. V.
Erik Uhl.

Indenrigsministeriets udvalg
vedrørende dybfrosne levnedsmidler.

København, den 3. december 1963.

Under 7. oktober 1963 tilskrev udvalget Sundhedsstyrelsen således:

»I en fællesskrivelse til udvalget af 30. august 1963 har Høkerforeningen, Københavns og Omegns Slagtermesterforening, Københavns Slagterlaug samt Danske Slagtermestres Landsforening blandt andet udtalt følgende:

»Når man tilstræber at lette husmødrene de daglige indkøb derved, at flest mulige varer skal kunne købes inden for samme butiksområde, må det forekomme aldeles urimeligt, at enkelte kommuners sundhedsvedtægter forbyder f. eks. salg af salater og lignende pålægsvarer fra kødvarebutikker til trods for, at *sundhedsmæssige hensyn ikke kan begrunde et sådant forbud*, hvilket da også er erkendt i langt de fleste kommuner herhjemme, hvor man for længst har tilladt dette salg.«

I skrivelse til udvalget af 30. august 1963 fra Københavns Slagterlaug og Slagtermesterforeningen for København og Omegn hedder det blandt andet:

»Det har igennem mange år været urimeligt, at der herskede uensartede regler i kommunernes sundhedsvedtægter vedrørende varesortimentet, hvorved særlig tænkes på, at visse sundhedsvedtægter forbyder salg af salater og lignende pålægsvarer til trods for, at hygiejniske hensyn absolut ikke stiller sig hindrende i vejen.

Vi henstiller derfor meget kraftigt, at der snarest søges tilvejebragt en ensartet sundhedsvedtægt for hele landet, og således, at det fremover overalt bliver muligt fra slagterforretninger at handle med salater og andre pålægsvarer, hvilket vil være et rimeligt hensyn at tage overfor slagterbranchen, navnlig såfremt resultatet af de igangværende forhandlinger vil blive en spred-

ning af handelen med kød. Vi vil også fremhæve hensynet til kunderne, der forventer at kunne købe såvel kød som pålægsvarer hos slagteren.

Eksempelvis kan foruden salater nævnes agurker, tomater, vaccumpakkede rødbeder, bananer, pålægschokolade og røgede sild og røget makrel. Endvidere kan nævnes kød- og grønt- samt fiskekonserves. *Hygiejniske hensyn kan ikke på nogen måde stille sig hindrende i vejen for salg af disse varer i vore virksomheder.*«

I denne anledning skal man udbede sig en udtalelse.

Man vil sætte pris på at modtage Sundhedsstyrelsens svar *efter omstændighederne snarest belejligt.*«

Da udvalget ikke ses at have modtaget svar herpå, skal man herved henlede opmærksomheden på denne sag, hvorved bemærkes, at udvalgets arbejde kan forventes afsluttet i den allernærmeste fremtid.

P. U. V.
Blom-Hanssen

/ Louis Heegaard.

Sundhedsstyrelsen.

Tilbagesendes til *indenrigsministeriets udvalg vedrørende dybfrosne levnedsmidler*, idet Sundhedsstyrelsen udover det i påtegning af 6. december 1963 anførte skal udtale følgende:

En udvidelse af varesortimentet i kødvarebutikker må i høj grad afhænge af pladsforhold og indretning af vedkommende butik, hvorfor Sundhedsstyrelsen ikke ser sig i stand til generelt at tage stilling til, om hygiejniske hensyn vil kunne stille sig hindrende i vejen for en udvidelse af varesortimentet, idet dette må afgøres af sundhedskommissionen ved en konkret vurdering.

Sundhedsstyrelsen, den 14. december 1963.

P. D. V.
Hans Sand.

faktisk forhandles hos for eksempel Irma-forretningerne, der også sælger kød, *og hos købmænd, der også forhandler dybfrosne levnedsmidler*. I betragtning heraf forekommer det mig vanskeligt at give en tidssvarende motivering for, at salg af de nævnte dåser ikke skulle tilstedes også hos slagtere.

Som bilag hoslægger jeg en af Petfoods-fabrikernes chef for råvarekontrol udstedt erklæring, bilag 6; det fremgår af erklæringen, at fabrikken er bekendt med, at en ikke uvæsentlig del af produktionen i virkeligheden forføres af mennesker i oversøiske områder. Det er ikke fabrikken bekendt, at der i noget tilfælde har været uheldige følger af denne praksis.

Tillige hoslægger jeg en af fabrikkens indkøbschef undertegnet redegørelse, bilag 7, hvoraf det fremgår, at fabrikken *ikke i noget tilfælde* anvender kød fra selvdøde dyr.

Det kan oplyses, at i Schweiz omsættes ca. 35 % af Petfood-salget gennem slagterforretninger.

Under alle omstændigheder må der efter min opfattelse lægges afgørende vægt på, at dåserne er steriliserede ved en temperatur af 260° F. gennem ikke mindre end 30 min., efter at dåserne er tillukkede. Jeg henviser herom til det tidligere fremsendte bilag 2.

Nærmest som et kuriosum fremsender jeg som bilag 8 et avisudklip, som viser Petfoods bestyrelsesmedlemmer spisende et måltid Petfoods-mad.

Efter det for mig oplyste, er de stadig i live!

Med venlig hilsen

Poul Schlüter.

Højesteretssagfører Niels Klerk.

Advokat Poul Schlüter,

Amaliegade 4,

K.

Den 2. oktober 1963.

Indenrigsministeriets udvalg vedrørende dybfrosne levnedsmidler.

I fortsættelse af min på vegne af Dansk Petfoods ved brev af 13. marts d. å. til landbrugsministeriets fremsendte redegørelse, hvilken redegørelse nu er overvist af landbrugsministeriet til behandling i indenrigsministeriets udvalg vedrørende dybfrosne levnedsmidler, skal jeg herved tillade mig at fremføre følgende yderligere bemærkninger:

Det er efter min opfattelse et særdeles væsentligt argument til fordel for at tillade salg af mine klienters dåsevarer i slagterforretninger, at *forveksling*, d.v.s., at dåsernes indhold skulle blive anvendt som menneskeføde, *må anses for nærmest teoretisk*. Anderledes stiller det sig med hensyn til, at friskt kød, der er solgt til brug for dyremad, kan blive fortæret af mennesker. Som bilag 5 fremsender jeg nogle eksemplarer af de etiketter, som anvendes til mine klienters dåsemad. Teksten på disse etiketter viser tydeligt, at der er tale om mad, der er fremstillet til dyr. Teksten er så tydelig, at der vil være tale om en villet handling, dersom nogen måtte anvende dåsernes indhold til menneskeføde. En sådan villet handling eller en teoretisk fejltagelse kan naturligvis lige så vel forekomme, hvad enten dåserne købes i slagterforretninger eller hos for eksempel købmænd.

Jeg har forstået, at dyremad på dåse rent

Bilag 28

Landbrugsministeriet.

København, den 18. april 1963.

Om hoslagte sag L.V.J. 1963 nr. 166⁵² skal man udbede sig en udtalelse af udvalget

Med svaret bedes sagen tilbagesendt.

P. M. V.

E. B.

L. Simonsen.

Indenrigsministeriets udvalg vedrørende dybfrosne levnedsmidler.

I anledning af foranstående skal man udbede sig en udtalelse fra *Sundhedsstyrelsen* med henblik på, om der efter styrelsens opfattelse af levnedsmiddelhygiejniske grunde vil være noget til hinder for, at de omhandlede produkter, nemlig konserver med indhold af hundefoder, betegnet Lassie, og af kattefoder, betegnet »Kit-E-Kat«, forhandles fra kødvareforretninger.

Det bemærkes, at det over for udvalget er oplyst, at dommeren i Ålborg rets 2. afdeling den 17. oktober 1962 tildelte slagtermester Gren en advarsel for at have forhandlet de nævnte produkter, og at sagen sluttede hermed. Der blev således ikke - som anført i højesteretssagfører Klerks skrivelse af 13. marts 1963 - afsagt dom i sagen.

Det tilføjes, at det af landbrugsministeriets skrivelse til politimesteren i Ålborg købstad m.v. af 11. september 1962 fremgår, at veterinærinspektøren i 5. distrikt over for Veterinærdirektoratet har anført, at produkterne ham bekendt er tilvirket af varer, der ikke kan benyttes til menneskeføde, samt at man ikke kan se bort fra, at produktets indhold af kød og kødvarer kan hidrøre fra selvdøde dyr, kød, der er kasseret ved veterinærkontrol eller stammer fra dyr, der har været udsat for smitte med sygdomme, der gør kød og slagteaffald uegnet til menneskeføde.

Indenrigsministeriets udvalg vedrørende dybfrosne levnedsmidler, den 20. maj 1963.

P. U. V.

Blom-Hanssen

/Louis Heegaard,
sekretær.

Tilbagesendes med bilag til *indenrigsministeriets udvalg vedrørende dybfrosne levnedsmid-*

ler, idet Sundhedsstyrelsen, efter at sagen har været behandlet i Det ministerielle lægelig-veterinære Hygiejneudvalg, skal meddele, at Sundhedsstyrelsen ikke mener, at der i slagterbutikker bør forhandles andet end levnedsmidler til mennesker.

Sundhedsstyrelsen, den 4. juli 1963.

P. D. V.

Erik Uhl.

Tilbagesendes med bilag til *Sundhedsstyrelsen*, idet man skal bede oplyst, om den med bilag hoslagt medfølgende skrivelse af 2. oktober 1963 fra advokat Poul Schlüter måtte give styrelsen anledning til en fornyet udtalelse.

Indenrigsministeriets udvalg vedrørende dybfrosne levnedsmidler,
den 7. oktober 1963.

Blom-Hanssen

/Louis Heegaard,
sekretær.

Tilbagesendes med bilag til *Indenrigsministeriets udvalg vedrørende dybfrosne levnedsmidler*, idet bemærkes, at de i advokat Schlüters skrivelse af 2. oktober 1963 givne oplysninger ikke giver Sundhedsstyrelsen anledning til at ændre det standpunkt, som man tidligere har indtaget, jfr. herved Sundhedsstyrelsens skrivelse af 4. juli 1963.

Sundhedsstyrelsen, den 14. oktober 1963.

P. D. V.

Erik Uhl

/Svend Andersen.

Tilbagesendes med bilag til *landbrugsministeriet*, idet man skal henvise til Sundhedsstyrelsens foranstående erklæring af 4. juli 1963.

Det bemærkes, at udvalget som sådant ikke har haft lejlighed til at tage stilling til spørgsmålet om, hvorvidt en generel udvidelse af slagter- og viktualiehandlers varesortiment måtte være ønskelig eller påkrævet.

Indenrigsministeriets udvalg vedrørende dybfrosne levnedsmidler,
den 20. december 1963.

Blom-Hanssen

/Louis Heegaard,
sekretær.

Århus Sundhedskommission.
Mej 1gade 3. Telf. 3 30 00.

D. 30. august 1963.
Jr. nr. 415/1963.

Indenrigsministeriets udvalg
vedrørende forhandling af
dybfrosne levnedsmidler m. m.,
København K.

Under henvisning til udvalgets skrivelse af 4. juli d. å. til herværende sundhedskommission skal man hoslagt vedlægge en udtalelse af 29. ds. fra amtslæge E. Øllgaard og stadsdyrlæge Svend O. Koch.

Under hensyn til den korte frist, der er givet for behandling af denne meget omfattende sag, har sundhedskommissionen ikke været i stand til at kunne forhandle spørgsmålet og afgive en udtalelse i sagen.

P. K. V.
1b Trolle

Århus, d. 29. august 1963.

Til

Århus Sundhedskommission.

Ved tilbagesendelse af skrivelse af 4/7 1963 fra indenrigsministeriets udvalg vedrørende forhandling af dybfrosne kødretter m. v. bilagt

- 1) Fortegnelse over myndigheder, institutioner, organisationer m. v. til hvilke sagen er sendt,
 - 2) Udkast til forslag til lov om dybfrosne levnedsmidler,
 - 3) Udkast til bekendtgørelse om dybfrosne levnedsmidler og
 - 4) Notat fra sekretariatet,
- skal vi udtale følgende:

Det forekommer os beklageligt, at udvalget har fastsat fristen for behandlingen af disse vigtige spørgsmål så kort, som tilfældet er, idet svarene skal være afgivet inden 1. september

Med den begrænsede tid, der har været til rådighed, har vi derefter så omhyggeligt som muligt gennemgået det omfangsrige værk, og bemærkningerne vedlægges som bilag.

E. Øllgaard
Amtslæge.

Svend O. Koch
Stadsdyrlæge.

Bilag 1.

Bemærkninger til udvalgets skrivelse af 4/7 1963.

Vi skal tillade os at henlede sundhedskommissionens opmærksomhed på bemærkningerne vedrørende baggrunden for udvalgets nedsættelse:

»Baggrunden for udvalgets nedsættelse er nogle af erhvervenes hovedorganisationer fremsatte udtalelser i forbindelse med en af Monopoltilsynet i sommeren 1961 gennemført prisundersøgelse. Disse udtalelser går ud på, at de regler, der gælder for indretning og drift af virksomheder, hvor der erhvervsmæssigt slægtes, forhandles, opbevares eller behandles kød, slagteaffald og kødvarer jfr. herved landbrugsministeriets regulativer nr. 168 af 18. maj 1925 og nr. 278 af 21. oktober 1953, stiller krav om en række bekostelige foranstaltninger, herunder om et særligt arbejds- og tilberedningslokale, hvilket bevirker en forhøjelse af forbrugerpriserne.«

Når man ikke i enkeltheder kender baggrunden for denne udtalelse, er det selvfølgelig umuligt at bestride rigtigheden heraf; men vi mener dog ikke, at denne udtalelse bør stå uimodsagt fra sundhedskommissionens side, fordi andre, måske af nogle upåagtede, forhold også gør sig gældende ved vurderingen af disse forhold.

Det må vist erkendes, at alle foranstaltninger, der tjener til at sikre befolkningens sundhed i sidste instans på den ene eller den anden måde vil blive betalt af forbrugerne, og de krav, der er stillet til de ovennævnte virksomheder er jo, hvad alle må erkende, stillet ud fra ønsket om at sikre forbrugerne så sunde og gode varer som muligt. Selv om dette er motiveringen for de stillede krav, kan man selvfølgelig ikke forhindre, at nogle vil fremhæve, at forbrugerne betaler dette for dyrt.

Efter de erfaringer, vi har her i Århus, må det imidlertid fremhæves, at sagen også har en anden side, som ikke skulle virke i prisfordyrende retning, men snarere modsat.

Det er en ubestridelig kendsgerning, at en hensigtsmæssig og rationel indretning af de nævnte virksomheder gør det betydelig lettere

at renholde disse, altså der kan spares arbejdskraft i forhold til den arbejdskraft, der skal anvendes ved renholdelsen af u hensigtsmæssigt indrettede virksomheder, selvfølgelig under forudsætning af, at man kræver virksomheden ordentlig renholdt.

Enhver, der beskæftiger sig med ikke mindst de letfordærlige levnedsmidler, vil vide, at *en forsvarlig renholdelse af virksomheden vil bidrage til at formindske faren for en stærk mikrobiel infektion af levnedsmidlerne*, og i forbindelse med kravene om tilstrækkelig kølerumskapacitet til opbevaring af letfordærlige levnedsmidler, har dette bevirket, at de tab, der uvægerligt vil opstå ved varenes hurtigere ødelæggelse (forrådnelse) under ugunstige forhold, er blevet betydelig formindsket. Rent logisk set skulle dette heller ikke virke i prisfordyrende retning, tværtimod. Hvorledes relationen mellem kravene og de besparelser eller undgåelse af tab, der fremkommer ved kravenes gennemførelse, så påvirker priserne, kan vi selvfølgelig ikke udtale os om; men det er i hvert tilfælde en kendsgerning, at såvel den sundhedsmæssige som den holdbarhedsmæssige kvalitet af de letfordærlige levnedsmidler til gavn for forbrugerne *er steget meget stærkt her i landet i forbindelse med gennemførelsen af de af sundhedsmyndighederne stillede krav*, og det er en kendsgerning, at man i adskillige lande med stor interesse har fulgt udviklingen her i landet på disse områder, hvilket antagelig ikke kan være helt uden betydning for Danmark som eksportland.

Når det videre i udvalgets skrivelse anføres, at »Fra detailhandelens side har man endvidere peget på, at de omhandlede veterinær- og sundhedsregler øjensynligt forudsætter, at tilvirkning, tilberedning og indpakning af kød, slagteaffald

og kødvarer foregår i butikkerne og disses tilstødende lokaler, og at reglerne næppe er tidsvarende for en butikstype, hvis varer ikke tilberedes eller indpakkes på stedet«, så skal hertil bemærkes, at det ville være interessant, såfremt det også i udvalgets skrivelse havde været anført, fra hvilken kreds af detailhandlere denne påpegning var sket, og med hvilken faglig begrundelse den er fremsat.

Århus sundhedskommission har efter vor opfattelse ved administrationen af »Forskrifter for indretning og drift af slagterforretninger, viktualieforretninger og lignende i Århus købstad« i vid udstrækning haft opmærksomheden henvendt på det nye, der er kommet frem og har f. eks., hvad angår tilberedningslokalets størrelse, taget hensyn til, om forretningen selv skulle producere en stor part af de varer, der sælges, eller om forretningen fortrinsvis solgte varer, der var produceret på autoriserede virksomheder, ligesom sundhedskommissionen i adskillige tilfælde f. eks. ved indretning af supermarkeder har taget hensyn til udviklingen inden for den moderne ventilationsteknik, og sundhedskommissionen har ligeledes ved adskillige lejligheder drøftet den udvikling, der er sket på fryseteknikkens område, og hvilke konsekvenser denne eventuelt måtte have.

Vi har tilladt os at fremdrage disse forhold som bemærkninger til udvalgets skrivelse, fordi vi, selv om vi fuldt ud erkender de store fremskridt, der i de senere år er sket på fryseteknikkens område, alligevel mener, at der med henblik ikke mindst på spørgsmålet om distributionen i detaildet stadig findes en række problemer, der nøje må overvejes, inden der slækkes alt for stærkt på de krav, der har givet så gode resultater, problemer, som vi vil komme nærmere ind på i vore bemærkninger til notatet.

Danske Husmødres Forbrugerråd.

København, den 12. juli 1962.

Indenrigsministeriet,
Slotsholmsgade 6,
K.

I anledning af, at indenrigsministeriet har nedsat et udvalg, der skal fremsætte ændringsforslag til de her i landet gældende regler om forhandling af dybfrosne levnedsmidler, vil vi gerne udtale ønsket om, inden der fremsættes forslag om nye regler, at få adgang til at udtale os med hensyn til de forhold, der særligt har forbrugernes interesse. Vi vil imidlertid gerne allerede på nuværende tidspunkt fremsætte følgende synspunkter:

Det er Forbrugerrådets opfattelse, at de gældende regler langt fra er tidssvarende og virker direkte hæmmende på den naturlige udvikling af denne gren af levnedsmiddelproduktionen. Også de forskellige kommuners adgang til at forhindre salget af visse dybfrosne varer fra kolonialforretninger og lignende levnedsmiddelforretninger, såvel direkte ved at nægte at give tilladelse til sådan forhandling som indirekte på grund af samhandelsbestemmelserne, i forbindelse med kommunernes adgang til at forbyde udstilling af frugt og grønt i fri luft, bør efter Forbrugerrådets mening indskrænkes. Hovedsynspunktet må være ensartede regler for hele landet, der kun kan fraviges, når særlige forhold taler derfor. Fastholdes kommunernes ret til selv at bestemme, hvor der må forhandles dybfrosne varer, vil selv nok så store ændringer i de gældende bestemmelser nemt kunne gøres illusoriske, og forbrugerne vil stadig være tvunget til at gå fra forretning til forretning i stedet for at kunne samle deres indkøb på et enkelt sted.

Vi mener derfor, at der bør skabes ensartede regler for hele landet samt rimelig adgang til samhandel med frysevarer i forskellige typer detailforretninger, idet der selvfølgelig tages behørigt hensyn til varens holdbarhedsevne og risikoen for forurening.

Hvad angår frysevarers emballage, herunder deres form og mærkning, vil vi i denne for-

bindelse fremsætte et meget stærkt ønske om, at frysevarer datomærkes. Forbrugerrådet har modtaget mange klager over, at frysevarer er blevet for gamle, fordi de har ligget for længe i frysedisk. Trods alle forsikringer om det unødvendige i en datomærkning, har vi set talrige eksempler på, at en sådan havde været på sin plads.

Vi forstår udmærket de problemer omkring opbevaringsforholdene, der gør, at man ikke umiddelbart kan stemple: »Holdbar til den og den dato«. Men hindrer det, at varen fik et datostempel den dag, købmanden fik den i sin box? Og at der så på pakken var en oplysning om, hvor lang tid efter stemplingsdatoen varen var holdbar? Denne tid skulle fabrikanten jo vide ud fra kendskabet til varens kvalitet og art, kølelagringstemperatur og -tid samt salgsboxens temperatur.

Fabrikanterne hævder, at en sådan stempling vil blive meget dyr. Derimod går man ind for stempling i kode.

Forbrugerne synes, man skylder dem en forklaring på, hvorfor det skulle blive så uendelig meget dyrere at stemple åbent end i kode. Tværtimod synes vi, åben datostempling må kunne udføres og aflæses af enhver, medens kode kan kræve mere kvalificeret arbejdskraft.

Vi håber meget, at udvalget vil fremskynde arbejdet, og at de bestemmelser, der fastsættes, ligesom i de øvrige nordiske lande, bliver så rummelige, at udviklingen ikke låses fast, men at der stadig vil være plads for nye fremskridt på dybfrostområdet.

Vi vedlægger kopi af et brev, som vi den 29. juni 1962 sendte til Danmarks radio med kopi bl. a. til landbrugsministeriet. Samtidig gør vi opmærksom på en fjernsynsudsendelse den 19. juli kl. 20.20, om sundhedsbestemmelser vedrørende handel med levnedsmidler.

Kopi af ovenstående skrivelse er under dags dato sendt til handelsministeriet og landbrugsministeriet.

Med venlig hilsen

Viola Nørlov
formand.

København 0., den 30. januar 1962.

Hr. indenrigsminister Lars P. Jensen,
Christiansborg Slotsplads 1,
K.

Under henvisning til det røre, der gennem den sidste tid har været, bl. a. i dagspressen, angående købmændenes, supermarkedernes og selvbetjeningsbutikkernes ret til at sælge fersk kød, flæsk og pålæg, eventuelt i frossen stand, tillader undertegnede organisationer sig at henlede det ærede ministeriums opmærksomhed på en række punkter, som vi mener nøjere bør overvejes, forinden den ønskede tilladelse gives.

Åbnes der mulighed for, at de omhandlede forretninger får den ønskede tilladelse, nærer vi alvorlig bekymring for, at man ved Danmarks indtræden i »De Seks« vil møde et stærkt pres fra udenlandske kædeforretningers side for at komme ind på det danske marked, eventuelt ved optagning af bestående velbeliggende købmænd og supermarkeder.

Har disse forretninger lov til at sælge fersk kød, flæsk og pålæg i frisk eller frossen stand, vil det, efter de erfaringer vi har fra kolleger i andre lande, ske ved en kraftig reklamekampagne, der fastslår nærmere bestemte mærker. Når disse mærker efter en vældig reklameindsats er indgået i folks indkøbsvaner, vil sådanne varer mere rationelt for disse firmaer kunne pakkes i udlandet med råvarer fra det land, hvor pakningen sker, i prismæssig konkurrence med vort eget marked.

Hjemmemarkedet har gennem tiden haft sin betydning som stødpude for eksporten, og det samarbejde, der har kunnet etableres, for at få solgt de varer, der for øjeblikket har været umulige at eksportere, har haft en stor betydning for landbrugets økonomi.

Poul Skov

Københavns Slagterlaug

Børge Willumsen

Høkerforeningen

Th. Michelsen

Slagtermesterforeningen for København og Omegn

Vi skal tillade os at henvise til »Gris på Gaf-len«-kampagnen.

En sådan mulighed vil man let kunne miste, idet pakkevarer bliver standardiseret og solgt gennem en upersonlig pakning, hvorimod man ved det bestående system har den personlige mulighed for at påvirke kunden til at købe den vare, der helst skal sælges, et system der arbejder meget smidigt og kan omstilles fra dag til dag modsat reklamevarernes afhængighed af reklamen for noget bestemt.

Vi vil mene, at såfremt tilladelsen gives, må såvel modtagelse som indpakning og opbevaring under diskenes afrimning, ske i et specielt indrettet rum, der opfylder de sanitære krav, fast gulv, fliser på væggene, udslagsvask og håndvask samt gode toiletforhold. Desuden vil vi mene, at der må være direkte adgang til det fri til dette rum, således at varerne ved ankomsten ikke skal transporteres gennem en række lokaler, hvor de kan forurennes.

Endvidere vil vi mene, at holdbarhedsspørgsmålet med hensyn til datostempling, må gennemprøves meget nøje, af hensyn til de farer, som der kan være for madforgiftninger, ligesom kassation ved uheld med kølemaskinerne må være en forudsætning.

Vi ved, at spørgsmålet vil blive rejst gang på gang, og det må på et eller andet tidspunkt have en løsning. Undertegnede organisationer tilsiger sin loyale medvirken hertil, men vi vil ikke undlade at fremhæve de ovenfor nævnte risici og hygiejniske krav, som vi mener bør være en forudsætning for tilladelsen.

Såfremt det ærede ministerium kunne ønske en nærmere drøftelse af sagen, er vi gerne til disposition for en sådan.

Samme skrivelse er tilsendt landbrugsministeriet.

Sv. Aa. Jensen

Slagtermesterforeningen for København og Frederiksberg

/Eide Jakobsen

Forretningsfører

Odense, den 30. august 1963.

Indenrigsministeriets udvalg vedr.
forhandling af dybfrosne levnedsmidler m.m.,
Christiansborg Slotsplads 1,
K.

Efter at have gjort os bekendt med indholdet af det af udvalget til vore organisationer fremsendte udkast til 1) Forslag til lov om dybfrosne levnedsmidler. 2) Udkast til bekendtgørelse om samme emne samt medfølgende notat, finder vore organisationer anledning til hertil at fremsætte følgende bemærkninger:

Når spørgsmålet om tilladelse til salg af dybfrosset kød fra kolonialbutikker rejses, må det efter vor opfattelse være naturligt først at søge afklaret, hvilken betydning man fra kundernes side vil tillægge en sådan yderligere spredning af kødhandelen, og her må det første spørgsmål blive:

1) Er der i Danmark behov for en yderligere spredning af handelen med kød?

Det er en kendsgerning, at intet andet land i verden giver det købende publikum så let adgang til dagligt at kunne forsyne sig med friske, ufrosne kødvarer, som i landbrugslandet Danmark, hvor de færreste har længere end 1-200 m's afstand til en velassorteret slagter- og/eller viktualiebutik.

Det påståede forbrugerønske om lettere adgang til at købe kød- og kødvarer blev af forbrugerrådet også fremført, da det gjaldt færdige, frosne middagsretter. Tilladelsen til at sælge disse varer fra kolonialbutikker blev givet, men det har vist sig, at der ikke har været nogen virkelig efterspørgsel, og, så vidt vi har kunnet konstatere, er det fra slagter- og viktualieforretninger også denne vare væsentligt er solgt, men, som anført, kun i ringe omfang.

Kan der endelig skabes interesse for køb af lynfrosset kød, vil de eksisterende godkendte slagter- og viktualieforretninger let kunne dække efterspørgslen, og disse forretninger vil i så fald være rede til at føre sådanne varer.

2) Kan dybfrosset kød fra kolonialbutikker billiggøre varerne?

Den korteste vej mellem producent og forbru-

ger går over slagteri eller slagtehus til detaillist (fagmand), der selv udskærer og forarbejder varerne og leverer dem over disken til kunderne.

Dybfrosne varer skal gennemgå flere processer: Udstykning, nedkøling, specialemballering, en ubrudt kølekæde frem til detaillisten, som selv skal bekoste anskaffelse og drift af frost-konservatorer, hvilket alt sammen betyder ekstra omkostninger.

Mon nogen for alvor kan tro, at det dybfrosne kød prismæssigt kan konkurrere med de varer, slagteren og viktualiehandleren tilbyder kunderne?

Kød i kolonialbutikker vil øge samfundets udgifter til kontrol.

Uden her at ville komme ind på spørgsmålet om muligheden af at sikre en sundhedsmæssig forsvarlig kontrol med kød og kødvarer, såfremt forhandlingen skal spredes og også tillades kolonialbutikker, må det være rimeligt at pege på, at det vil kræve endnu flere kontrollører, end man råder over i dag, og altså påføre samfundet en ekstra-udgift, der ikke står i rimeligt forhold til de påståede fordele for forbrugerne.

At spredning af handelen vil betyde længere omsætningshastighed og dermed fare for, at en del varer ikke kan afsættes inden for den foreskrevne holdbarhedsdato, må nødvendigvis være en effektiv kontrol.

Endelig bør det erindres, når spørgsmålet om let adgang til køb af kød- og kødvarer rejses, at kolonialbutikkerne fører et stadig stigende sortiment af kød og kødvarer i konserveret form, der også prismæssigt kan konkurrere med lynfrosset kød.

Ud fra ovenstående betragtninger må vore organisationer finde, at det vil være en urimelighed at ændre kødkontrolbestemmelserne med det formål på hjemmemarkedet at få indført en vare, der smagsmæssigt er de ufrosne varer underlegne, der ikke, som tilsigtet, prismæssigt kan konkurrere med og dermed billiggøre kødvarerne for de danske forbrugere, men tværtimod som følge af en spredning af handelen vil virke fordyrende og desuden påføre samfundet ekstra udgifter til kontrolforanstaltninger.

*Ensartede regler for kødvareforretningers
varesortiment.*

Når man tilstræber at lette husmødrene de daglige indkøb derved, at flest mulige varer skal kunne købes inden for samme butiksområde, må det forekomme aldeles urimeligt at enkelte kommuners sundhedsvedtægter forbyder f. eks. salg af salater og lignende pålægsvarer fra kødvarebutikker til trods for, at sundhedsmæssige hensyn ikke kan begrunde et sådant forbud, hvilket da også er erkendt i langt de fleste kommuner herhjemme, hvor man forlængst har tilladt dette salg.

Vi skal derfor tillade os kraftigt at henstille, at der snarest søges tilvejebragt en ensartet sundhedsvedtægt for hele landet, hvorved det

tillades kødvareforretningerne i de ganske enkelte kommuner, hvor et forbud herimod endnu er gældende, fremtidig at forhandle også salater og lignende former for pålægsvarer.

B. Willumsen

HØKERFORENINGEN

Tb. Micolaisen

KØBENHAVN OG OMEGNS SLAGTERMESTER-
FORENING

Paul Skov

KØBENHAVNS SLAGTERLAUG

Aage Rasmussen

DANSKE SLAGTERMESTRES
LANDSFORENING