

[Indenrigsministeren.]

skabte mulighed for at tilbyde forbrugerne dybfrosne levnedsmidler, hidtil især dybfrosne bær og grønsager, dybfrosset fjerkræ samt dybfrosne fiskevarer. Disse dybfrosne levnedsmidler repræsenterer en betydelig hjælp for husmødrene ved tilberedningen af middagsmaden i hjemmene.

Lovgivningen om kød, slagteaffald og kødvarer har imidlertid indtil de seneste år hindret et udbud af disse varer andre steder end hos slagtere og viktualiehandlere. Når salget af disse varer stort set hidtil har været forbeholdt disse særlige forretninger, har det historisk en sammenhæng med de gamle lavsregler og med næringslovens bestemmelser om adskillelse mellem de forskellige former for næring. Den reelle begrundelse for at forbeholde slagtere og viktualiehandlere detailhandelen med kød, slagteaffald og kødvarer har imidlertid været af hygiejnisk art. Så længe der alene var tale om at forhandle disse varer i fersk, ufrosset tilstand, måtte der i forbrugernes velforståede interesse skabes et særlig hygiejnisk miljø med strenge krav til renholdelse, som måtte motivere, at kun et begrænset antal forretninger, der kunne honorere disse strenge krav, blev godkendt til at forhandle varerne.

Fryse- og emballageteknikken har imidlertid gjort det naturligt at undersøge, om det ikke vil være muligt at forhandle også dybfrosne kødvarer uden for de forretninger, hvorfra kød traditionelt har været forhandlet.

Ved landbrugsministeriets bekendtgørelse nr. 231 af 27. juni 1959 blev der tilvejebragt hjemmel for forhandling af dybfrosne kødretter fra kolonialforretninger o. lign. levnedsmiddelforretninger under forudsætning af, at vedkommende kommunalbestyrelse vedtog et herpå sigtende tillæg til det kommunale kødkontrolregulativ. Henvend 2/3 af landets kommuner har benyttet sig af denne adgang.

Der kunne dog nok være grund til at gå videre, således at ikke alene færdiglavede kødretter, men også fersk, dybfrosset kød og andre kødvarer kunne sælges i kolonialforretninger o. lign. Medens jeg var handelsminister, foranledigede jeg, at monopoltilsynet foretog en prisundersøgelse vedrørende detailhandelen med levnedsmidler.

Denne prisundersøgelse, der resulterede i en redegørelse af oktober 1961 fra monopoltilsynet, syntes at vise, at der inden for kødhandelen gjorde sig en vis konkurrence-mæssig træghed gældende, som muligt kunne skyldes, at de ret strenge hygiejniske bestemmelser for indretning af slagterbutikker, herunder slagterafdelinger i store købmandsforretninger eller supermarkeder samt brugsforeninger, motiverede en vis tilbageholdenhed over for indretning af slagterbutikker eller slagterafdelinger i større forretninger. Dette kunne atter medføre, at en del slagterforretninger kunne opnå en art lokalt monopol på kødsalget.

Da det tillige var mig bekendt, at man fra produktions- og forbrugerside kunne ønske en udvidet adgang til at forhandle i hvert fald færdigpakkede, dybfrosne og kølede varer i kolonialforretninger o. lign., hvis dette kunne ske på en hygiejnisk forsvarlig måde, nedsatte jeg i februar 1962 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.

Dette udvalg har den 21. januar 1964 afgivet en betænkning indeholdende udvalgets overvejelser om det opgivne emne samt det udkast til lov om dybfrosne levnedsmidler m. v., som jeg hermed fremsætter for det høje folketing.

Det er fremgået af udvalgets overvejelser, at det vil være hygiejnisk forsvarligt at forhandle dybfrosset kød, slagteaffald og kødvarer også uden for slagter- og viktualieforretninger, dog under forudsætning af, at visse nærmere angivne krav opfyldes.

En hovedbetingelse har udvalget fundet deri, at tilvirkning og engroslagring af dybfrosne levnedsmidler kun må finde sted på særlige, dertil autoriserede virksomheder. Baggrunden for dette krav er, at den storproduktion, der sædvanligvis vil være motiveret, når man giver sig til at dybfryse levnedsmidler, gør det ganske særlig betænkeligt, hvis ikke både råvarer, apparatur og andre hygiejniske forhold i tilvirkningsvirksomheder giver rimelige garantier for en produktion, der er absolut tilfredsstillende i sundhedsmæssig henseende.

Udvalget har, uset at man allerede