

kød, slagteaffald og kødvarer samt fjerkræ til eksport, for mejeriprodukter og æg samt for fisk og fiskevarer. Disse tre kontrolsystemer er i deres opbygning statslige kontrolsystemer, således at forstå, at der ud over et hovedkontor (direktorat) findes lokalt placerede statslige tjenestemænd til varetagelse af kontrolopgaverne. Når disse kontrolsystemer er særligt udbyggede, skyldes det, i hvert fald for så vidt angår kød, mejeriprodukter og æg, først og fremmest eksport hensyn, idet man har fundet det nødvendigt, at det er statens egne myndigheder, der sikrer en effektiv kontrol, der skal kunne hindre eksport af varer, der ikke holder visse strenge normer for uskadelighed og kvalitet. For de nævnte varegrupper vedkommende er bakteriologisk forurenning en påregnelig risiko. Der gælder særlige love for de nævnte grupper af levnedsmidler. Nogle af dem er blevet til over adskillige år.

For alle andre levnedsmidler gælder levnedsmiddeloven, der sorterer under indenrigsministeriet. Bortset fra statens levnedsmiddelinstitut findes der ikke under indenrigsministeriet særlige kontrolorganer til at påse overholdelsen af de bestemmelser, der findes i levnedsmiddeloven og i bekendtgørelser, der er udstedt i medfør af denne lov.

Forskningen på levnedsmiddelområdet henhører under forskellige professorater ved de højere læreanstalter samt på forskellige andre institutioner, dels helt private, dels institutioner, der overvejende må opfattes som statslige, men dog også modtager bidrag fra private virksomheder.

Det kan fastslås, at såvel levnedsmiddelkontrollen som forskningen på levnedsmiddelområdet er blevet til mere eller mindre stykkevis, efterhånden som kontrol på et givet område viste sig nødvendig, eller behovet for videnskabelig uddybning af visse problemer i levnedsmiddelproduktionen trængte sig på.

Det vil være meget omfattende at gøre rede for hele levnedsmiddelkontrollens organisation, men nogle hovedlinjer kan anføres.

## II. Kontrollen med kød m. v.

Kontrollen med kød administreres gennem *landbrugsministeriet* på grundlag af lovene om udførsel af kød (lov nr. 215 af 16. juni 1958), om fjerkræ (lov nr. 217 af 16. juni 1958) samt om indenrigs kødkontrol (lov nr. 423 af 12. april 1949).

Den daglige administration af disse spørgsmål henhører under *Veterinærdirektoratet*.

Landet er inddelt i 5 kødkontrol-distrikter, hver med en veterinærinspektør som chef. For så vidt angår virksomheder, der beskæftiger sig med fremstilling af kød, slagteaffald og kødvarer *til eksport*, er der altid kontrolpersonale på virksomhederne (dyrlæger, tilsynsassister), hvorved det påregnes sikret, at dyrene, der slagtes, er sunde, og at oparbejdningen i øvrigt foregår på en hygiejnisk fuldt tilfredsstillende måde. Hvis der opstår mistanke om sygelighed, f. eks. i dyrenes organer, undersøges dette nærmere, bl. a. på hygiejnisk-bakteriologisk laboratorium på den kgl. veterinær- og landbohøjskole.

På de autoriserede fjerkræslagterier er der en noget lignende kontrol, om end af noget varierende intensitet, idet kun opskåret fjerkræ kan være dyrlægekontrolleret i egentlig forstand.

For kød, slagteaffald og kødvarer *til hjemmemarkedet* beror kontrollen på de lokale sundhedskommissioner; der er til hver kommune knyttet en tilsynsførende dyrlæge, men kun i ca. 50 kommuner findes egentlige stadsdyrlægelaboratorier med fornødent udstyr til bakteriologiske undersøgelser. Principielt gælder den regel, at kød, der ikke hidhører fra en eksportautoriseret virksomhed, kun må føres ind i en kommune med sundhedskommissionens godkendelse, hvilket bl. a. hænger sammen med, at der gælder særlige kødkontrolregulativer for de enkelte kommuner, oftest dog af ensartet indhold.

Stort set kan kontrolordningen for kød og fjerkræ beskrives på den måde, at der er en meget intensiv kontrol med varer til eksport, medens kontrollen for varer