

til hjemmemarkedet (bortset fra opskåret og dyrlægekontrolleret fjerkræ) er noget mere lemfældig. Det må dog ikke glemmes, at kødhandelen her i landet stort set foregår gennem slagtere eller engros pakkerier med en ret betydelig varekundskab.

III. Kontrollen med mælk og mejeriprodukter (samt æg og konsumis).

For dette vareområde er der en opdeling i kompetencen mellem landbrugsministeriet og indenrigsministeriet, der stort set kan beskrives således, at landbrugsministeriets regelsystem dels dækker den primære produktion på landbrugsejendommene af mælk, dels reglerne for eksport af mælk og mejeriprodukter. Konsummælkproduktionen til hjemmemarkedet (men ikke mejeriprodukter i øvrigt) beror på regler, udfærdiget gennem indenrigsministeriet.

Kontrollen med mælk og mejeriprodukter til eksport sorterer under statskontrollen med mejeriprodukter og æg m. m. Foruden hovedkontoret omfatter statskontrollen 4 kontrol-distrikter med ca. 50 videnskabeligt uddannede medarbejdere, hovedsagelig agronomer og mejeriingeniører. Medarbejderne aflægger uanmeldte besøg på de til eksport autoriserede virksomheder. Der udtages prøver på virksomhederne eller evt. i eksporthavnene. Laboratoriemæssig kontrol foregår dels på Kontrollen med den kemiske sammensætning af mejeriprodukter, dels på Steins laboratorium. Statskontrollen fører tillige tilsyn med virksomheder, der producerer smør og ost til hjemmemarkedet, samt med virksomheder, der producerer konsum-is og ægprodukter, samt ægpakkerier.

Med hensyn til konsummælkprodukter på hjemmemarkedet har indenrigsministeriet henlagt den daglige administration af reglerne til direktøren for Statens Levnedsmiddelinstitut. I øvrigt medvirker Veterinærdirektoratets afdeling for mælkekontrol. Afdelingens hovedopgave er at deltage i vurderingen af konsummælkejeriernes lokaler og udstyr. Varmebehandlingsapparaturl på mejerierne skal typegodkendes efter undersøgelse på Statens Forsøgsmejeri. Emballage til konsummælkprodukter godkendes af Statens Levnedsmiddelinstitut efter afprøvning på Statens Forsøgsmejeri.

Kontrol med mælakens hygiejniske beskaffenhed m. v. udføres lokalt på de godkendte mælkekontrollaboratorier (de kommunale stadsdyrlægelaboratorier).

Det forhold, at kontrollen med kød og konsummælk til hjemmemarkedet i realiteten kun udføres lokalt på sundhedskommissionens vegne af stadsdyrlægelaboratorierne, har den historiske forklaring, at afsætningen af kød og konsummælk navnlig tidligere var et udpræget lokalt fænomen, og hertil svarede således oprindelig lokale mælkevedtægter (som dog nu er afskaffet) og lokale (kommunale) kødkontrolregulativer (der stadig eksisterer).

IV. Kontrollen med fisk og fiskevarer.

Kontrollen med fisk og fiskevarer bygger hovedsagelig på to led: Fiskerikontrollen og Fiskeriministeriets Industritilsyn. Fiskerikontrollen har til opgave at føre tilsyn med overholdelsen af bestemmelserne i saltvandsfiskeriloven, ferskvandsfiskeriloven, lov om kvalitetskontrol med fisk og fiskevarer, lov om kystsikring samt vandløbsloven, for så vidt angår forurening af fiskevande. Fiskerikontrollen er opdelt i 3 inspektorer, der igen er opdelt i 38 kontrol-distrikter med i alt ca. 100 ansatte. Fiskerikontrollen har sin hovedopgave ved de store fiskerihavne og har også andre opgaver end kontrol med fisk til konsum.

Fiskeriministeriets Industritilsyn forestår tilsynet med de af fiskeriministeriet autoriserede virksomheder samt kvalitetskontrollen med de af disse virksomheder fremstillede fiskeriprodukter. Industritilsynet råder over et mindre bakteriologisk laboratorium. I tilfælde af kemiske undersøgelser indsendes prøver til Fiskeriministeriets Forsøgslaboratorium. I spørgsmål angående forurening af fiskevande foretages undersøgelser på det særlige forureningslaboratorium under Danmarks Fiskeri- og Havundersøgelser i Charlottenlund.