

des den fra 1939 næsten overalt obligatoriske varmebehandling af mælk i forbindelse med det øgede veterinære tilsyn. En stigning i levnedsmiddelbåren infektion med musetyfus og visse andre bakterielle sygdomme, som forekom en overgang i Danmark såvel som i andre vesteuropæiske lande, hang sammen med andre dele af levnedsmiddelproduktionens industrialisering. F. eks. kan et enkelt inficeret æg i en levnedsmiddelfabrik eller i en større kostforplejning give masseforgiftninger. En stor svensk epidemi i 1953 spredtes over hele landet med kød fra et enkelt slagteri, og den medførte over 10.000 sygdomstilfælde og 90 dødsfald.

Bekæmpelsen af denne type levnedsmiddelepidermier må, foruden ved gennemførelse af almindelige hygiejniske foranstaltninger i levnedsmiddelindustrien, først og fremmest bero på veterinærhygiejniske forholdsregler. Blandt sidstnævnte kan i tilslutning til det givne eksempel om salmonellainfektioner nævnes en tvungen sterilisering af al indført kød- og fiskemel, forbud mod erhvervsmæssig rugning i samme rugeri af æg fra høns og af æg fra svømme-fugle, forbud mod rugeri i forbindelse med slagteri, udtagning og undersøgelse af blodprøver fra besætninger (høns som kvæg), hvori der er optrådt visse nærmere angivne sygdomssymptomer, kontrol med slagteri og slagtedy, vejledning f. eks. om tilberedning af mayonnaise på en sådan måde, at salmonellabakterier dræbes.

I nogle tilfælde er levnedsmidler blevet mindre værdifulde ved industriel forarbejdning, fordi nogle af de livsnødvendige næringsstoffer, bl. a. vitaminer, er blevet uvirksomme, f. eks. ved u hensigtsmæssig tilberedning eller ved anvendelse af tilsætningsstoffer. Uheldige kostvaner kan bevirke, at nogle befolkningsgrupper får mangel på vigtige næringsstoffer. Bestemmelserne om, at vigtige levnedsmidler som mel, havregryn og margarine skal tilsættes vitaminer og mineraler, tager sigte på at afhjælpe sådanne mangler.

Meddelelser fra udlandet fra de seneste årtier taler deres tydelige sprog om risici hidrørende fra forurening. Som eksempel kan nævnes meddelelser fra Japan om, at storkonsumenter af fisk og skaldyr var blevet kviksølvforgiftede (Minamata-sygdommen), og at det høje kviksølvindhold i disse levnedsmidler skyldtes industriel forurening af lokale vandområder. En stor svensk undersøgelse og en mindre dansk afslørede derpå, at kviksølvforurening også forekommer i Skandinavien.

IV. Den gældende lovgivning.

Den nugældende levnedsmiddelov, lov nr. 174 af 28. april 1950 om levnedsmidler m. m. med senere

ændringer, genoptrykt som indenrigsministeriets lovbekendtgørelse nr. 26 af 9. februar 1968, er en rammelov. Lovens hovedprincipper er uddybet og gjort konkret anvendelige på bestemte levnedsmidler m. m. ved en række bekendtgørelser, udstedt af indenrigsministeren efter forhandling med vedkommende andre ministre (fiskeri-, handels-, landbrugs-). Ved oprettelsen i efteråret 1971 af ministeriet for forureningsbekæmpelse overførtes den under indenrigsministeriet hørende levnedsmiddelovgivning til ministeren for forureningsbekæmpelse.

En række love, bekendtgørelser og andre bestemmelser om levnedsmidler især levnedsmidler til eksport henhører under de pågældende fagministerier, således de særlige love vedrørende kød, mejeriprodukter og æg under landbrugsministeriet, og fisk og fiskeprodukter under fiskeriministeriet. Det er derfor i levnedsmiddeloven fastsat, at dennes regler kommer til anvendelse også for de af de særlige love omfattede levnedsmidler, medmindre der stilles mindst lige så strenge krav i de særlige loves regler.

Den gældende levnedsmiddelov bygger på de i §§ 2 og 3 udtrykte principper. Det første princip går ud på, at et levnedsmiddel ikke må sælges, hvis det kan antages at overføre eller fremkalde sygdom eller kan medføre forgiftning, eller det i øvrigt må anses for at være utjenligt til menneskeføde. Det andet princip går ud på, at levnedsmidler ikke må sælges under omstændigheder, der er egnet til at vildlede køberen med hensyn til en række nærmere opregnede kendsgerninger vedrørende varen.

Der er i øvrigt i levnedsmiddeloven hjemmel til i form af bekendtgørelser at fastsætte hygiejniske krav til virksomhederne, deres indretning og udstyr.

Efter lovens § 12 har ministeren hjemmel til efter forhandling med handelsministeren at fastsætte de krav, der af sundheds-, ernærings- og kvalitetsmæssige grunde må stilles med hensyn til, hvorledes de enkelte levnedsmidler, der udbydes til salg, skal være tilvirket. Ministeren kan endvidere ved bekendtgørelse fastsætte regler for levnedsmidlernes betegnelse, deres mærkning og indhold. Herunder kan der fastsættes regler om farvnings- og konserveringsmidler og andre stoffer, der anvendes til fremstilling af eller tilsætning til levnedsmidler.

I henhold til den nævnte bestemmelse i levnedsmiddelovens § 12 er der udfærdiget en række bekendtgørelser. For det første er der udfærdiget forskellige bekendtgørelser, hvis hovedformål er at beskrive en række almindelige levnedsmidler, som f. eks. grønt- og frugtkonserves, marmelade, saft og most, kakao og chokolade. Formålet med disse bekendtgørelser er at beskytte forbrugeren, således at lev-