

sikker mening om hvilke former for analyse, de enkelte levnedsmidler bør underkastes.

*Til § 31.*

Den svenske lov indeholder ingen bestemmelse, der svarer til den her foreslåede. Derimod findes i livsmedelskungörelse af 5. november 1971 (SFS 1971:807) nogle bestemmelser, der i det væsentlige er udtryk for tilsvarende synspunkter:

§ 36. Levnedsmiddellokaler skal være indrettet på en sådan måde og passes således, at der ikke er fare for, at levnedsmidlerne i lokalerne udsættes for skadelig påvirkning (ved fremmede stoffer, forurenninger m. m.)

§ 37. Levnedsmiddellokaler må ikke tages i brug, førend lokalerne med deres indretning er færdiggjort og godkendt til formålet.

§ 38. Levnedsmiddelstyrelsen afgør spørgsmålet om godkendelse af levnedsmiddellokaler i

1. kontrolleret slagteri og mejeri,
2. virksomheder for levnedsmiddeltilvirkning, hvor mere end 100 ansatte er beskæftiget, eller hvor produktionen beregnes at have en årlig værdi af mindst 10 mill. kr.,
3. anden virksomhed for levnedsmiddeltilvirkning, som levnedsmiddelstyrelsen bestemmer,
4. registreringspligtigt fartøj, jernbanevogn og luftfartøj.

Baggrunden for bestemmelsen om en egentlig autorisation af virksomheder, der i større målestok — og ikke blot til helt lokal kundekreds — tilvirker levnedsmidler, er, at svigtende hygiejne eller andre mangler eller fejl i produktionen i sådanne virksomheder kan medføre, at mange mennesker udsættes for sygdomme eller ulemper.

Det må i denne forbindelse erindres, at medens selv den mindste virksomhed, der er autoriseret til eksport af kød m. v., er undergivet nøje tilsyn under praktisk taget hele produktionsprocessen, er selv store virksomheder, der producerer varer som grønt- og frugtkonserver, saft og marmelade, brød, kager, chokolade- og sukkervarer m. m. alene undergivet tilsyn af sundhedskommissionerne, der mange steder ikke råder over tilstrækkelig kyndig arbejdskraft til gennemførelse af et fyldestgørende tilsyn, og under alle omstændigheder har tilsynshyppigheden været for ringe til i sig selv at virke motiverende mod fejl og mangler i den daglige produktion.

Det har endvidere været kritiseret, at der for nogle varegrupper under den gældende lovgivning ikke findes hjemmel til at autorisere en virksomhed,

der mener at have behov for autorisation med henblik på eksport.

Erfaringerne med autorisation af de dybfrostvirksomheder, der ikke har autorisation fra landbrugsministeriet eller fiskeriministeriet, synes at vise, at en central myndigheds deltagelse i godkendelsen af en tilvirkningsvirksomhed i forbindelse med periodiske tilsyn med en passende tilsynshyppighed giver rimeligt gode muligheder for at hævde en passende og ensartet standard på både større og mindre virksomheder.

Det har i øvrigt været afgørende for forslaget, at mange af de virksomheder, der vil blive omfattet af en autorisationsordning som den foreslåede, producerer levnedsmidler med anvendelse af tilsætningsstoffer eller andre varer, der påkalder sig opmærksomhed på grund af den med disse forbundne sundhedsrisici, der er af en ganske anden karakter end den klassiske bakteriologiske risiko. Et forbedret indseende med varegrupper, som de, der efter forslaget inddrages under den ny autorisationsordning, kan i praksis ikke finde sted uden et noget nærmere kendskab til virksomhederne hos en central tilsynsmyndighed eller uden et hyppigere tilsyn, der kan give anledning til udtagelse af prøver af såvel færdigvarer, som halvfabrikata, råstoffer og hjælpestoffer m. v. Et skærpet tilsyn må gå hånd i hånd med forbedrede muligheder for laboratoriemæssige undersøgelser, især med kemisk-analytisk sigte.

Det er meget afgørende, at de virksomheder, der fremstiller tilsætningsstoffer, undergives autorisationsordningen. Flere af disse virksomheder er store kemiske fabrikker, der kun kan vurderes af tilsynsmyndigheder, som råder over eksperter med specialviden.

At en central myndighed skal meddele den formelle autorisation og sædvanligvis deltage i den forudgående vurdering af, om autorisation skal gives, betyder selvfølgelig ikke, at den lokale levnedsmiddelkontrolenhed ikke medvirker ved gennemgang og vurdering af virksomheden.

Autorisationsordningen skal ikke omfatte det traditionelle landbrug og gartneri. Men hvis f. eks. et gartneri går over til at foretage forbehandling (f. eks. skrælning af kartofler, totalrensning og en vis findeling af grøntsager) og pakning ud over simpel rensning og emballering, anses virksomheden i princippet for at være en tilvirkningsvirksomhed, hvorved den bringes ind under autorisationskravet.

Efter den forudsatte ordning, kræver detailforhandling af levnedsmidler alene godkendelse efter § 34, selv om der i forretningen tilvirkes levnedsmidler til salg fra denne. Leveres de i detailforretningen tilvirkede levnedsmidler til salg gennem et eller flere