

Da man herefter må antage, at der måtte blive en ikke helt ubetydelig administration med fastsættelse og opkrævning af en årlig autorisationsafgift, og da der endvidere kunne opstå spørgsmål om fordeling af afgiften mellem staten og kommunerne, har man afstået fra at stille forslag om indførelse af en autorisationsafgift. Afgiften for dybfrostvirksomheder vil således bortfalde ved forslaget gennemførelse.

#### Til § 33.

Som eksempel på påbud, der kan tænkes givet efter bestemmelsen i stk. 1, kan nævnes et påbud om at foretage en grundig rengøring af lokaler, udbedring af skader e.l. Om fornødent vil påbud kunne kombineres med forbud mod fortsat drift af virksomheden, indtil hygiejnisk påkrævede foranstaltninger er gennemført.

Bestemmelsen kan tænkes anvendt i tilfælde, hvor der er tale om varer, der f. eks. må antages at være sundhedsskadelige, eller som i øvrigt ikke opfylder de lovmæssige krav til deres indhold m.v., eller som er mærket med groft villedende eller fejlagtige angivelser, hvis den pågældende ikke ønsker eller kan lade fejlen rette.

#### Til § 34.

Efter den gældende lovs § 4 skal enhver, der sælger forsk fisk, fiskefars, mælk, smør, ost, flødeis, mælkeis, margarine, brød, kager og konditorvarer fra fast udsalgssted, særlig anvist plads, køretøj eller ved ombæring, gøre anmeldelse derom til sundhedskommissionen, og virksomheden må ikke påbegyndes forinden sundhedskommissionens godkendelse er erhvervet; det samme gælder, dersom virksomhedens art forandres.

Tilsvarende regler gælder ifølge lovgivningen om indenrigs kødkontrol for salg af kød, slagteaffald og kødvarer.

I vurderingen af, om godkendelse skal gives, indgår lokalernes beskaffenhed og indretning, herunder inventar, maskiner, vandforsyning m. m.

I den svenske livsmedelskøngørelse af 5. november 1971 er det i § 37 bestemt, at levnedsmiddellokaler ikke må tages i brug, før de tillige med indretningen er godkendt.

I det tyske forslag findes ikke tilsvarende bestemmelser.

Den gældende bestemmelse i levnedsmiddellovens § 4, der er citeret ovenfor, bygger på, at der kun er anledning for tilsynsmyndighederne til at have indseende med forhandlingen af levnedsmidler, der typisk kan være genstand for bakteriel forurening. Da der fra de fleste levnedsmiddelforretninger dog sæl-

ges en eller flere af de i § 4 nævnte varegrupper, påhviler anmeldelsespligten de fleste detailhandlere.

Det må imidlertid anses for ganske rimeligt, at tilsynsmyndighederne har indseende med alle virksomheder, hvorfra et hvilket som helst levnedsmiddel forhandles en gros eller en detail. Bl. a. vil der lejlighedsvis være anledning til udtagning af prøver i detailudsalg, der forhandler andre varer end sådanne, der let fordærves, f. eks. af grøntsager, der er udsat for forurening med bekæmpelsesmidler.

Bestemmelsen i stk. 1 tilsigter tillige i sammenhæng med bestemmelsen i § 38 at omfatte servering af levnedsmidler og vil således erstatte reglen i den gældende levnedsmiddellovs § 8, stk. 2, der har følgende indhold:

„Indenrigsministeren kan efter forhandling med ministeren for handel, industri og søfart udfærdige forskrifter vedrørende renlighedstilstanden og andre hygiejniske forhold i restauranter og andre lignende offentligt tilgængelige virksomheder, hvor levnedsmidler forhandles til fortæring på stedet. Der kan herunder fastsættes regler vedrørende sundheds- og renlighedstilstanden hos de i sådanne virksomheder beskæftigede personer samt om renlighedstilstanden og renholdelsen af de i virksomhederne anvendte maskiner, husgeråd og service m. v. Bestemmelsen medfører ingen indskrænkning i de i lov nr. 129 af 15. marts 1939 om beværtning og gæstgiveri samt om handel med stærke drikke fastsatte eller i henhold hertil udfærdigede bestemmelser.“

Den her foreslåede bestemmelse må ses i sammenhæng med bestemmelsen i § 25 i lov nr. 121 af 25. marts 1970 om restaurations- og hotelvirksomhed m. v., hvorefter handelsministeren bl. a. kan fastsætte regler om antal, beliggenhed, indretning og størrelse af serveringslokaler, køkken, økonomirum og toiletter og om udøvelse af restauratørvirksomhed fra faste studepladser under åben himmel eller i lokaler i tog, luftfartøjer og skibe. § 6, stk. 2, i loven om restaurations- og hotelvirksomhed forudsætter, at der fra restaurationer m. v. kan sælges tillavet mad, brød og kager samt alle slags drikkevarer, herunder på særlige vilkår stærke drikke, ud af huset.

Virksomheder, der udelukkende eller overvejende sælger færdiglavet mad m. v. ud af huset, som f. eks. middagskøkkener, diner transportables, catering-virksomheder o. l., må utvivlsomt bedømmes som tilvirkningsvirksomheder, der skal have autorisation efter forslaget § 31, stk. 1, eller — hvis virksomheden er af udpræget lokal karakter — godkendelse efter § 34, stk. 1.

Godkendelsesordningen foreslås således udvidet som angivet i § 34. Herefter vil salg og behandling af levnedsmidler altid forudsætte enten godkendelse