

## F. t. l. om levnedsmidler m. m.

efter denne paragraf eller autorisation til tilvirkning efter § 31.

Det svenske forslag angav nogle almene principper for salg af levnedsmidler *udendørs*, fra flyttelig køsk, fra levnedsmiddelaugmat eller fra (lidt primitive) transportmidler. Der stilledes bl. a. krav om særlig omhu, om emballering for at beskytte varen o. l. I øvrigt fik levnedsmiddelstyrelsen bemyndigelse til at fastsætte nærmere forskrifter om disse forhold.

I den svenske lov fastslås kort, at erhvervsmæssig behandling og salg af levnedsmidler i andre lokaler end de særligt godkendte levnedsmiddellokaler ikke må finde sted, medmindre den myndighed, som kongen bestemmer, giver tilladelse dertil.

Det tyske forslag indeholder ikke regler svarende til dette lovforslag.

En del af det emneområde, som det svenske forslag og den endelige svenske lov dækker, er i nærværende forslag behandlet i § 34, stk. 2, og § 40.

Bestemmelsen i forslaget § 34, stk. 2, er medtaget for at tydeliggøre, at også salg og servering af levnedsmidler under primitive forhold ved særlige lejligheder kræver godkendelse; endvidere giver bestemmelsen en afgrænsning nedad for kravet om godkendelse af kantiner og pensionater. Regler af indhold, der svarer til det i stk. 2 angivne, er ofte indeholdt i de enkelte kommuners sundhedsvedtægter. Da sundhedsvedtægterne vil bortfalde ved ikrafttrædelsen af lov om miljøbeskyttelse, må hjemmel til regulering af forholdene naturligt optages i forslaget til en levnedsmiddellov. Bestemmelsen angår f. eks. dyrskuer, markeder og lignende, hvorunder må henregnes også lejrarrangementer, der har en vis størrelse, ø-lejre m. m., hvor der overhovedet foregår salg eller servering af levnedsmidler.

Bestemmelsen omfatter også servering af levnedsmidler i forbindelse med reklamekampagner, men ikke tilbud om smagsprøver i detailhandelen, når dette i øvrigt ikke kan frembyde hygiejniske betænkeligheder.

Omsætning af levnedsmidler ved bortlodning (såkaldt andespil) f. eks. i foreninger, har tildraget sig en del lokale tilsynsmyndigheders opmærksomhed, fordi det vides, at levnedsmidlerne ofte gennem adskillige timer opbevares og også i øvrigt behandles på en hygiejnisk utilfredsstillende måde. Det er tanken, at kommunalbestyrelsen skal kunne stille rimelige hygiejniske vilkår, såsom krav om opbevaring i køle- eller fryseindretninger af levnedsmidlerne fra det tidspunkt, hvor varerne bringes fra en levnedsmiddelforretning eller lignende, til „gevinsten“ udleveres til vinderen.

161 Fremsatte lovforslag (undt. finans- og tillægsbev. lovforslag).

## Til § 35.

Der henvises til bemærkningerne til bestemmelsen i § 33.

## Til § 36.

Bestemmelsen har intet direkte forbillede i andre landes lovgivning. For import af kød m. v. kræves efter de gældende særlige love en egentlig autorisation. Her er lagt vægt på hensynet til at undgå overførsel af smitsomme husdyrsygdomme fra udlandet.

Det har været afgørende for forslaget til bestemmelsen i § 36, at importerede levnedsmidler, bortset fra de klassiske landbrugsvarer, mejeriprodukter, kød m. v. samt fisk og fiskevarer, ikke let kan blive underkastet kontrol, medmindre tilsynsmyndighederne har et klart overblik over, ad hvilke veje levnedsmidlerne kommer her til landet, således at prøver af varerne kan udtages f. eks. snarest muligt efter indførslen. Det ville være utilfredsstillende og u hensigtsmæssigt, om kontrollen med importerede levnedsmidler i praksis alene måtte bero på udtagning af prøver i detailhandelen. Med den stadig øgede handel over grænserne vil spørgsmålet trænge sig på med betydelig styrke, bl. a. fordi der vil opstå ulige konkurrenceforhold, hvis der er let adgang til kontrol med og eventuel indskrænkningen imod danske virksomheder, medens tilsynsmulighederne med importerede varer er ringe.

Registreringen kan tænkes udført centralt, men det vil formentlig være praktisk, at anmeldelsen indgives gennem vedkommende kommunalbestyrelse eller levnedsmiddelkontrolenhed.

## Til § 37.

Bestemmelsen i stk. 1 skal tjene til at understrege, at vedligeholdelse og hygiejnisk tilfredsstillende renholdelse af lokaler og inventar er en forudsætning for bevarelse af autorisation og godkendelse.

Bestemmelserne i stk. 2 og stk. 3 skal på den anden side beskytte virksomhederne mod for hyppige krav om forandringer af lokaler eller inventar. Det kan dog forekomme, at en autorisation eller godkendelse er meddelt f. eks. på vilkår, at visse forbedringer gennemføres inden for en vis frist. Men her er netop myndighedens krav præciseret ved autorisationen (godkendelsen) og kan ikke komme som en overraskende ændring af vilkårene for virksomhedens fortsættelse.

Tilbagekaldelse af autorisation eller godkendelse er et alvorligt indgreb i erhvervsudøvelsen, idet tilbagekaldelsen i princippet gør fremtidig virksomhed ulovlig. Tilbagekaldelse forudsætter, at fortsat tilvirkning eller forhandling er uforvarselig ud fra et hygiejnisk synspunkt.