

**Nr 61**

**Kungl. Maj:ts proposition till riksdagen med förslag till livsmedelslag m. m.; given Stockholms slott den 26 februari 1971.**

Kungl. Maj:t vill härmed, under återopande av bilagda utdrag av statsrådsprotokollet över jordbruksärenden, föreslå riksdagen att bifalla de förslag om vars avlåtande till riksdagen föredragande departementschefen hemställt.

Under Hans Maj:ts

Min allernådigste Konungs och Herres frånvaro,  
enligt Dess nådiga beslut:

**BERTIL**

INGEMUND BENGTTSSON

**Propositionens huvudsakliga innehåll**

I propositionen föreslås en ny livsmedelslag som tillsammans med tillämpningsföreskrifter är avsedd att ersätta 1951 års livsmedelsstadga. Bestämmelsernas väsentliga syfte är att på olika sätt tillgodose konsumenternas intressen. Lagförslaget innehåller grundläggande bestämmelser om livsmedels beskaffenhet, hantering, märkning och saluhållande. Det innehåller vidare regler om personalhygien, livsmedelslokal och tillsyn.

I den nya lagstiftningen skärps nuvarande bestämmelser om livsmedelstillsatser och berikningsmedel. Vidare blir det möjligt att meddela strängare föreskrifter i fråga om bekämpningsmedel, kvicksilver och andra främmande ämnen i livsmedel. Skyldighet införs att lämna bl. a. detaljerad innehållsdeklaration beträffande livsmedel och uppgift om livsmedels hållbarhetstid. Bestämmelserna om livsmedelslokal skall gälla inte bara som nu i fråga om byggnader utan också olika slags transportmedel. Läkareundersökning och annan hälsokontroll av personal i livsmedelshantering blir obligatorisk och regelbunden. Skyldighet införs för näringsidkare inom livsmedelshantering att utöva en särskild egen-tillsyn av verksamheten.

Livsmedelslagen föreslås träda i kraft den 1 januari 1972.

## 1 Förslag till

### Livsmedelslag

Härigenom förordnas som följer.

#### Inledande bestämmelser

##### 1 § I denna lag förstås med

1. *livsmedel*, matvara, dryckesvara, njutningsmedel eller annan vara som är avsedd att förtäras av människor med undantag av vara på vilken läkemedelsförordningen (1962: 701) äger tillämpning,

2. *livsmedelstillsats*, dels berikningsmedel som är avsett att tillföras livsmedel för att förbättra dess näringsvärde, dels annan vara eller ämne som är avsedd att tillföras livsmedel för att påverka dess hållbarhet, konsistens, färg, smak eller lukt eller åstadkomma annan bestämd egenskap hos livsmedlet, om berikningsmedlet, varan eller ämnet ej är livsmedelsråvara,

3. *främmande ämne*, annat ämne än livsmedelstillsats som, om det ingår i livsmedel, kan utgöra hälsorisk eller förändra livsmedlets normala sammansättning eller beskaffenhet i övrigt,

4. *färdigförpackat livsmedel*, livsmedel som utan omedelbart samband med överlämnande till konsument inneslutits i förpackning, avsedd att brytas först av konsumenten.

2 § Med hantering av livsmedel avses i denna lag dels framställning, beredning, behandling, förvaring, förpackning, omförpackning, transport eller uppläggning av livsmedel, dels saluhållande, försäljning, servering eller annat överlämnande av livsmedel för förtäring.

Bestämmelse i denna lag om saluhållande gäller i tillämpliga delar även försäljning, servering eller annat överlämnande av livsmedel för förtäring.

3 § Lagen gäller ej hantering av livsmedel i enskilt hushåll.

Konungen eller myndighet som Konungen bestämmer kan förordna om undantag från lagens tillämpning i fråga om visst slag av livsmedel eller livsmedelstillsats.

Konungen eller myndighet som Konungen bestämmer kan förordna om undantag från lagens tillämpning på krigsmakten.

4 § I fråga om vatten gäller denna lag endast i den mån den ej strider mot vad som är särskilt föreskrivet om vatten i annan författning.

#### Livsmedels beskaffenhet

5 § Livsmedel som saluhålles får ej ha sådan sammansättning eller beskaffenhet i övrigt att det kan antagas vara skadligt att förtära, smittförande eller eljest otjänligt till människoföda.

6 § Som livsmedelstillsats får användas endast tillsats som godkänts för livsmedlet i fråga, om ej Konungen eller myndighet som Konungen bestämmer föreskriver annat. Fråga om godkännande prövas av myndighet som Konungen bestämmer. Godkännande kan förenas med villkor.

7 § Är det av särskild betydelse från hälso- eller näringssynpunkt eller för att tillgodose konsumentintresset, kan Konungen eller myndighet som Konungen bestämmer föreskriva bestämd sammansättning eller beskaffenhet i övrigt (livsmedelsstandard) för livsmedel av visst slag.

### Hantering m. m.

8 § Vid hantering av livsmedel skall sådana försiktighetsmått iakttas och i övrigt förfaras så, att fara ej uppkommer för att livsmedlet förorenas eller blir otjänligt till människoföda.

9 § För att hindra menlig inverkan på livsmedel kan Konungen eller myndighet som Konungen bestämmer meddela föreskrifter om användning av vara, ämne eller utrustning vid hantering av livsmedel och om förvaring av vara, ämne eller utrustning tillsammans med livsmedel.

10 § Om det är påkallat från hälsosynpunkt, kan Konungen eller myndighet som Konungen bestämmer förbjuda eller föreskriva villkor för hantering av livsmedel, som innehåller främmande ämne eller variant sådant ämne överstiger viss halt.

11 § Om det är påkallat från hälso- eller näringssynpunkt, kan Konungen eller myndighet som Konungen bestämmer förbjuda eller föreskriva villkor för hantering eller införsel till riket av visst slag av livsmedel.

12 § Om hantering av livsmedel utomhus eller eljest på annat ställe än i livsmedelslokal meddelas bestämmelser av Konungen eller myndighet som Konungen bestämmer.

### Märkning

13 § Färdigförpackat livsmedel som saluhålles skall vara tydligt och otvetydigt märkt med följande uppgifter,

1. livsmedlets slag,
2. livsmedlets sammansättning,
3. livsmedlets nettovikt eller nettovolym vid förpackningstillfället,
4. anvisning hur livsmedlet skall förvaras, om förvaringssättet är av betydelse för livsmedlets hållbarhet,
5. beräknad hållbarhetstid, om denna är begränsad,
6. förpackarens eller tillverkarens namn eller firma samt hemort eller, om namnet eller firman är allmänt känd, endast namnet, firman eller förkortning därav,

7. sådana uppgifter i övrigt av betydelse för konsumenterna som föreskrives av Konungen eller myndighet som Konungen bestämmer.

Konungen eller myndighet som Konungen bestämmer kan begränsa märkningsskyldigheten enligt första stycket 1—6.

Konungen eller myndighet som Konungen bestämmer kan föreskriva märkning enligt första stycket av annat livsmedel än färdigförpackat.

**14 §** Ansvaret för att livsmedel märkes enligt 13 § åvilar förpackaren i fråga om livsmedel som färdigförpackas inom landet och den som först saluhåller livsmedlet inom landet i fråga om annat livsmedel.

Livsmedel får icke märkas av annan utan medgivande av den som enligt första stycket är ansvarig för märkningen och den vars namn eller firma anges genom märkningen.

**15 §** För att tillgodose konsumentintresset får Konungen eller myndighet som Konungen bestämmer föreskriva att särskild beteckning skall vara förbehållen livsmedel av visst slag.

### Saluhållande

**16 §** Livsmedel får ej saluhållas, om det

1. kan antagas vara otjänligt till människoföda,
2. tillförts livsmedelstillsats i strid med 6 §,
3. uppges hålla en livsmedelsstandard som föreskrivits enligt 7 § men icke motsvarar standarden,
4. ej är märkt enligt 13 §.

I fråga om förbud mot saluhållande gäller dessutom vad som följer av 10 och 11 §§.

**17 §** Vara får ej saluhållas som livsmedelstillsats, om varan ej godkännts enligt 6 §.

**18 §** Färdigförpackat livsmedel, som märkts med uppgift om hållbarhetstid, får ej efter utgången av denna tid saluhållas i förpackningen, ommärkas med förlängd hållbarhetstid eller omförpackas.

**19 §** Har särskild beteckning förbehållits visst slag av livsmedel enligt 15 §, får livsmedel med annan sammansättning eller beskaffenhet i övrigt ej saluhållas under beteckningen eller annan beteckning som är så lika att förväxling lätt kan ske.

Första stycket äger motsvarande tillämpning på beteckning som är allmänt vedertagen.

**20 §** Livsmedel får ej utan tillstånd av myndighet som Konungen bestämmer saluhållas under uppgift att det är särskilt lämpat för människor med behov av särskild kost på grund av ålder, sjukdom eller annat förhållande.

Tillstånd enligt första stycket kan förenas med villkor.



## Personalhygien

**21 §** I livsmedelshantering får ej vara sysselsatt person som har eller kan antagas ha sjukdom eller smitta, sår eller annan skada som kan göra livsmedel som han hanterat otjänligt till människoföda.

Konungen eller myndighet som Konungen bestämmer kan meddela föreskrifter om läkarundersökning eller annan hälsokontroll av personal, som är sysselsatt med livsmedelshantering, och om personalhygien i övrigt inom sådan hantering.

## Livsmedelslokal m. m.

**22 §** Med livsmedelslokal förstås sådan lokal eller annat utrymme i byggnad eller transportmedel, som är avsedd att huvudsakligen användas för stadigvarande hantering av livsmedel, och därtill hörande biutrymme, som brukas i samband med sådan hantering eller eljest kan vara av hygienisk betydelse för denna.

Konungen kan förordna att visst slag av lokal eller utrymme ej skall anses som livsmedelslokal enligt första stycket.

Om livsmedelslokal meddelas bestämmelser av Konungen eller myndighet som Konungen bestämmer.

**23 §** Livsmedel får ej hanteras yrkesmässigt i annan lokal än livsmedelslokal, om ej myndighet som Konungen bestämmer ger tillstånd därtill.

## Tillsyn

**24 §** Statens livsmedelsverk utövar den centrala tillsynen över efterlevnaden av denna lag och i anslutning därtill meddelade föreskrifter. Länsstyrelsen utövar den närmare tillsynen inom länet. Den omedelbara tillsynen inom varje kommun utövas av hälsovårdsnämnden.

**25 §** Tillsynsmyndighet får meddela föreläggande eller förbud som uppenbart behövs för att lagen eller föreskrifter som meddelats med stöd av lagen skall efterlevas.

I beslut om föreläggande eller förbud kan tillsynsmyndighet utsätta vite.

Underlåter någon att vidtaga åtgärd som åligger honom enligt denna lag eller enligt föreskrifter som meddelats med stöd av denna lag eller enligt tillsynsmyndighets föreläggande, får myndigheten förordna om rättelse på hans bekostnad.

**26 §** För tillsyn enligt 24 § äger tillsynsmyndighet tillträde till område, livsmedelslokal eller annat utrymme och får där göra undersökning eller taga prov. Tillsynsmyndighet har rätt att efter anfordran erhålla de upplysningar och handlingar som behövs för tillsynen.

Det åligger polismyndighet att lämna den handräckning som behövs för utövande av tillsyn enligt denna lag.

Om skyldighet att ersätta tillsynsmyndighet kostnader för provtag-

ning och undersökning av prov förordnar Konungen eller myndighet som Konungen bestämmer.

**27 §** Tillsynsmyndighet får taga hand om vara som saluhålles eller uppenbart är avsedd att saluhållas i strid med 16—18 §. Tillsynsmyndighet får vidare taga hand om vara som avses med föreläggande eller förbud enligt 25 §, om föreläggandet eller förbudet ej efterkommes.

Har vara tagits om hand enligt första stycket får varans ägare under tillsynsmyndighetens kontroll göra den duglig till livsmedel eller använda den för annat ändamål. Eljest skall varan förstöras genom tillsynsmyndighetens försorg.

**28 §** Den som tagit befattning med tillsyn enligt denna lag får ej obehörigen yppa vad han under uppdraget eller i tjänsten erfarit om yrkeshemlighet eller affärsförhållande.

**29 §** Konungen eller myndighet som Konungen bestämmer får föreskriva att näringsidkare inom livsmedelshanteringen skall utöva en efter verksamhetens art lämpad särskild tillsyn av hanteringen.

#### Ansvar och besvär

**30 §** Till böter eller fängelse i högst ett år dömes den som uppsåtliga eller av oaktsamhet

1. bryter mot 6, 8, 14, 16—20 §, 21 § första stycket, 23 eller 28 §,
2. bryter mot föreskrift som meddelats med stöd av 9 eller 10 §, 11 § såvitt avser hantering, 12 §, 21 § andra stycket, 22 § tredje stycket eller 29 §,
3. vid märkning enligt 13 § eller enligt föreskrift som meddelats med stöd av 13 § lämnar sådana oriktiga uppgifter, som innebär skada eller annan olägenhet för mottagaren,
4. åsidosätter villkor som meddelats med stöd av 6 § eller 20 § andra stycket.

Den som uppsåtliga eller av oaktsamhet underlåter att fullgöra vad som åligger honom enligt 26 § första stycket andra punkten, dömes till böter.

Ansvar enligt första stycket inträder ej, om ansvar för gärningen kan ådömas enligt brottsbalken.

Om ansvar för den som i strid mot föreskrift som meddelats med stöd av 11 § inför livsmedel till riket och försök därtill finns bestämmelser i lagen (1960: 418) om straff för varusmuggling.

**31 §** Allmänt åtal för brott mot 28 § får väckas endast om målsägande anger brottet till åtal eller åtal är påkallat från allmän synpunkt.

**32 §** Vara som varit föremål för brott enligt denna lag eller värdet därav samt utbyte av sådant brott skall förklaras förverkat, om det ej är uppenbart obilligt.

**33 §** Talan mot beslut enligt denna lag av hälsovårdsnämnd föres genom besvär hos länsstyrelsen.

**34 §** Talan mot beslut enligt denna lag av länsstyrelse föres genom besvär hos kammarrätten.

**35 §** Mot beslut, som statens livsmedelsverk i särskilt fall meddelat enligt denna lag eller med stöd av Konungens förordnande enligt lagen, föres talan hos kammarrätten genom besvär.

Talan mot annat beslut, som statens livsmedelsverk meddelat enligt lagen eller med stöd av Konungens förordnande enligt lagen, föres hos Konungen genom besvär.

**36 §** Myndighet äger förordna, att dess beslut skall lända till efterrättelse utan hinder av förd klagan.

---

Denna lag träder i kraft den 1 januari 1972.

Genom lagen upphäves

1. lagen (1925: 382) angående uppvärmning av till kreatursföda avsedd mjölk m. m.,

2. förordningen (1937: 737) med vissa bestämmelser rörande till människoföda avsedd mjölk och grädde m. m.,

3. förordningen (1941: 268) om framställning och införsel av vitaminiserade livsmedel.

Förekommer i lag eller annan författning hänvisning till föreskrift som ersatts genom bestämmelse i denna lag, tillämpas i stället den nya bestämmelsen.

Äldre bestämmelser om märkning av förpackat livsmedel gäller fortfarande i fråga om livsmedel som förpackats eller införts till riket före den 1 januari 1972.

## 2 Förslag till

### Kungörelse om ändring i hälsovårdsstadgan (1958: 663)

Härigenom förordnas i fråga om hälsovårdsstadgan (1958: 663)

*dels att i 13 och 33—35 §§ ordet "medicinalstyrelsen" skall bytas ut mot "socialstyrelsen",*

*dels att i 13 § ordet "veterinärstyrelsen" skall bytas ut mot "statens livsmedelsverk",*

*dels att 4, 9 och 14 §§ skall ha nedan angivna lydelse.*

#### *Nuvarande lydelse*

#### *Föreslagen lydelse*

#### 4 §.

Högsta tillsynen över allmänna hälsovården i riket tillkommer *medicinalstyrelsen* och *veterinärstyrelsen* med den fördelning dem emellan, som stadgas i ämbetsverkens instruktioner. *Styrelserna* hava, envar inom sitt ämbetsområde, att efter samråd med därav berörda myndigheter till ledning för hälsovårdsnämnderna meddela råd och anvisningar rörande allmänna hälsovården.

Högsta tillsynen över allmänna hälsovården i riket tillkommer *socialstyrelsen* och *statens livsmedelsverk* med den fördelning dem emellan, som stadgas i ämbetsverkens instruktioner. *Ämbetsverken* hava, envar inom sitt ämbetsområde, att efter samråd med därav berörda myndigheter till ledning för hälsovårdsnämnderna meddela råd och anvisningar rörande allmänna hälsovården.

#### 9 §.<sup>1</sup>

Om läkare och veterinär icke äro ledamöter i hälsovårdsnämnd, skall tjänstläkaren eller, i kommun med stadsläkare eller motsvarande läkare, denne respektive tjänsteveterinären eller stadsveterinären närvara vid nämndens sammanträden, i den mån *nämndens ordförande finner hans närvaro erforderlig och* han icke hindras av andra tjänsteåligganden. Han skall därvid äga deltaga i överläggningarna samt få sin mening antecknad till protokollet.

Om läkare och veterinär icke äro ledamöter i hälsovårdsnämnd, skall tjänstläkaren eller, i kommun med stadsläkare eller motsvarande läkare denne respektive tjänsteveterinären eller stadsveterinären närvara vid nämndens sammanträden, i den mån *han icke* hindras av andra tjänsteåligganden. Han skall därvid äga deltaga i överläggningarna samt få sin mening antecknad till protokollet.

I stad med mer än en stadsläkare eller stadsveterinär skall vad sålunda stadgats gälla förste stadsläkaren respektive förste stadsveterinären.

#### 14 §.<sup>1</sup>

För att biträda hälsovårdsnämnden i tillsynen över allmänna hälsovården samt i övrigt tillhandagå nämnden skall stad med minst 40 000 invånare hava en eller flera stadsläkare. Om så erfordras, bör även i

<sup>1</sup> Senaste lydelse 1963: 340.

*Nuvarande lydelse*

annan kommun med minst 15 000 invånare finnas stadsläkare eller motsvarande läkare. Sådan läkare antages av hälsovårdsnämnden, om ej fullmäktige förbehållit sig detta.

Till hälsovårdsnämnds biträde skola därjämte i varje kommun finnas en eller flera hälsovårdsinspektörer, dock att de på inspektör ankommande uppgifterna må fullgöras av ledamot i nämnden, om så kan ske utan att uppgifterna eftersättas. Hälsovårdsinspektör må anställas gemensamt för två eller flera kommuner. Med tjänst som hälsovårdsinspektör må förenas annan tjänst.

Till heltidsanställd hälsovårdsinspektör må antagas endast den, som med godkända vitsord genomgått fastställd kurs för hälsovårdsinspektörer eller som av medicinalstyrelsen på grund av annan utbildning eller förvärvad erfarenhet förklarats skickad att fullgöra på hälsovårdsinspektör ankommande uppgifter.

*Föreslagen lydelse*

Till hälsovårdsnämnds biträde skola därjämte i varje kommun finnas en eller flera hälsovårdsinspektörer. Om särskilda skäl föreligga får Konungen eller myndighet som Konungen bestämmer medgiva undantag härifrån.

Till heltidsanställd hälsovårdsinspektör må antagas endast den, som med godkända vitsord genomgått fastställd kurs för hälsovårdsinspektörer eller som av socialstyrelsen på grund av annan utbildning eller förvärvad erfarenhet förklarats skickad att fullgöra på hälsovårdsinspektör ankommande uppgifter.

---

Denna kungörelse träder i kraft den 1 januari 1972.

**Utdrag av protokollet över jordbruksärenden, hållet inför Hans Maj:t Konungen i statsrådet på Stockholms slott den 26 februari 1971.**

*Närvarande:* statsministern PALME, ministern för utrikes ärendena NILSSON, statsråden STRÄNG, ANDERSSON, HOLMQVIST, ASP-LING, SVEN-ERIC NILSSON, LUNDKVIST, MYRDAL, ODHNOFF, WICKMAN, MOBERG, BENGTSSON, NORLING, LÖFBERG, LIDBOM, CARLSSON, FELDT.

Chefen för jordbruksdepartementet, statsrådet Bengtsson, anmäler efter gemensam beredning med statsrådets övriga ledamöter fråga om ny *livsmedelslagstiftning m. m.*, och anför.

## **1. Inledning**

Med stöd av Kungl. Maj:ts bemyndiganden den 19 april och den 6 december 1963 tillkallade dåvarande chefen för inrikesdepartementet och, sedan ärendet överförs till socialdepartementet, chefen för detta departement sakkunniga för att göra en översyn av livsmedelslagstiftningen. De sakkunniga<sup>1</sup> antog benämningen livsmedelsstadgekommittén (LSK). LSK har i mars 1970 lämnat betänkandet (SOU 1970: 6 och 7) *Ny livsmedelsstadga m. m.*

Remissyttranden över betänkandet har avgetts av rikspolisstyrelsen, överbefälhavaren, försvarets sjukvårdsstyrelse, fortifikationsförvaltningen, försvarets materielverk, socialstyrelsen, giftnämnden, arbetsmarknadsstyrelsen, statens strålskyddsinstitut, statens bakteriologiska laboratorium (SBL), statens institut för folkhälsan, statens järnvägar (SJ), sjöfartsverket, luftfartsverket, generaltullstyrelsen, riksrevisionsverket (RRV), kontrollstyrelsen, lantbruksstyrelsen, veterinärstyrelsen, fiskeristyrelsen, statens jordbruksnämnd, statens naturvårdsverk, kommerskollegium, näringsfrihetsombudsmannen (NO), statens pris- och kartellnämnd, statens institut för konsumentfrågor, statens planverk, statens institut för hantverk och industri, statens provningsanstalt, statens handikappråd, Institutet för storhushållens rationalisering, statens växtskyddsanstalt, statens centrala frökontrollanstalt, statens maskinprovningar, Svenska kontrollanstalten för mejeriprodukter och ägg (KMÄ), statens lantbrukskemiska laboratorium, lantbrukshögskolan, veterinär-

<sup>1</sup> Professorn Arvid Wretling, ordförande, fru Ingegerd Englund, fil. dr Peter Fitger, stadsveterinären Åke Kämpe, direktörerna Carl Lindskog och Gunnar Lund, förbundssekreteraren Arne Nybom och direktören Gunnar Sandberg.

högskolan, statens veterinärmedicinska anstalt (SVA), statens konsumentråd, Varudeklarationsnämnden, samtliga länsstyrelser, Svenska institutet för konserveringsforskning, Svenska kommunförbundet, Svenska landstingsförbundet, Sveriges allmänna exportförening, Sveriges grossistförbund, Sveriges köpmannaförbund, Sveriges industriförbund och Svenska arbetsgivareföreningen (gemensamt yttrande), Sveriges hantverks- och industriorganisation, dåvarande Sveriges lantbruksförbund och Riksförbundet Landsbygdens folk (gemensamt yttrande), Tjänstemännens centralorganisation (TCO), Sveriges akademikers centralorganisation (SACO), Landsorganisationen i Sverige (LO), bensinhandelsutredningen, bygglagutredningen, informationsutredningen, kommerskollegieutredningen, konsumentutredningen, reklamutredningen, tullagstiftningskommittén, utredningen om metrologiska enheter, veterinärväsendeutredningen, AB Svensk laboratorietjänst, Djupfrysingsbyrån och Djupfrysingskommittén (gemensamt yttrande), Fiskkonserverfabrikernas förening, Hushållslärarnas riksförening, Husmodersförbundet Hem och samhälle, ICA Inköpscentralernas aktiebolag, Kooperativa förbundet (KF), Köttbranschens riksförbund, Nordiska rådets svenska delegation, Riksförbundet Gatukök och Kiosknäring, Riksförbundet för allmän hälsovård, Samarbetskommittén för hälsovårdsnämnderna i rikets större städer, Svensk industriförening, Svenska arkitekters riksförbund, Svenska fiskhandlarförbundet, Svenska företagares riksförbund, Svenska hälsovårdstjänstemannaförbundet, Svenska importföreningen för färsk frukt u.p.a., Svenska teknologföreningen, Sveriges centrala restaurangaktiebolag, Sveriges fiskares riksförbund, Svenska handelsagenters förbund, Sveriges hotell- och restaurangförbund, Sveriges hälsovårdskonsulenter förening, Sveriges kioskägares riksförbund, Sveriges konditorförening, Sveriges läkarförbund, Sveriges tandläkarförbund och Sveriges veterinärförbund.

Remissinstanserna har bifogat yttranden, socialstyrelsen från ledamöterna av styrelsens vetenskapliga råd professorn Gunnar Laurell och docenten Björn Isaksson samt från länsläkarorganisationerna i Stockholm, Södermanlands, Östergötlands, Jönköpings, Kronobergs, Kalmar, Blekinge, Kristianstads, Hallands, Göteborgs och Bohus, Älvsborgs, Skaraborgs, Värmlands, Västmanlands, Örebro, Kopparbergs, Gävleborgs, Västernorrlands, Jämtlands, Västerbottens och Norrbottens län samt från förste stadsläkarna i Stockholm och Malmö, sjöfartsverket från Sveriges fartygsbefälsförening och Sveriges redareförening, kommerskollegium från Sveriges kemiska industrikontor (Kemikontoret) och från handelskamrarna i Stockholm, Norrköping, Visby, Malmö, Göteborg, Borås, Karlstad, Örebro och Sundsvall, länsstyrelsen i Stockholms län från Mjölkecentralen, Lantmännens mjölkförsäljningsförening u.p.a. (MC), Samarbetskommittén för hälsovårdsnämnderna i rikets större städer från hälsovårdsnämnderna i Borås, Eskilstuna, Gävle, Göteborg,

Helsingborg, Jönköping, Karlstad, Linköping, Lund, Malmö, Norrköping, Skellefteå, Solna, Stockholm, Sundsvall, Södertälje, Umeå, Uppsala, Västerås och Örebro.

Vidare har till remissvaren från vissa av länsstyrelserna fogats särskilda yttranden från bl. a. vissa hälsovårdsnämnder och vederbörande länsarkitekt, länsingenjör, länsläkare och länsveterinär.

LSK:s betänkande innehåller förslag till en ny livsmedelsstadga och till ändring i vissa författningar. Författningsförslagen torde få fogas till statsrådsprotokollet i detta ärende som *bilaga 1*. Betänkandet innehåller också förslag till en ny central myndighet för livsmedelsfrågor, benämnd livsmedelsstyrelsen. Jag anholder att i detta sammanhang få ta upp lagstiftningsfrågorna till behandling.

Förslaget om en livsmedelsstyrelse och därtill hörande organisations- och anslagsfrågor kommer jag att behandla särskilt senare denna dag vid min anmälan av förslag om inrättande av statens livsmedelsverk, m. m.

## 2. Huvuddragen i gällande livsmedelslagstiftning

### 2.1 1951 års livsmedelsstadga och 1952 års normallivsmedelsordning

Före år 1951 var bestämmelserna om livsmedel splittrade på ett stort antal författningar. Viktigast var 1919 års hälsovårdsstadga som innehöll allmänna föreskrifter för födoämnen, dryckesvaror, livsmedelslokaler m. m. Dessutom fanns särskilda författningar om speciella slag av livsmedel som kött, charkuterivaror, fisk, mjölk, smör, margarin, ost, ägg och bröd. Dessa bestämmelser kompletterades av kommunala s. k. matvarustadgor. Genom livsmedelsstadgan (1951: 824, ändrad senast 1970: 148) och normallivsmedelsordningen (1952: 402) samordnades i viss mån berörda författningar.

Syftet med *livsmedelsstadgan* är att skydda konsumenterna mot livsmedel, som är olämpliga från hälsovårdssynpunkt, och att hindra oredlighet i handeln med livsmedel. 1 kap. innehåller grundläggande begreppsbestämningar. Livsmedel definieras som varje till förtäring av människor avsedd vara som tillför kroppen näringsämne och inte är att hänföra till läkemedel. Vidare definieras begreppet livsmedelstill-sats. Stadgan gäller även vissa tillsatser, njutningsmedel, ersättnings- och utdrygningsmedel för livsmedel samt vissa läkemedel som inte är underkastade särskild kontroll. Föreskrift om livsmedel som saluhålls gäller också livsmedel som försäljs utan föregående saluhållande eller som serveras.

2 kap. behandlar livsmedels beskaffenhet. Där föreskrivs att vara eller ämne, som används vid framställning eller beredning av livsmedel, inte får ha sådan beskaffenhet att det färdiga livsmedlet kan antas bli skadligt att förtära eller eljest otjänligt till människoföda. Vi-



dare stadgas förbud mot att saluhålla eller överlämna livsmedel som kan antas vara skadligt eller otjänligt. Kapitlet innehåller även regler om godkännande av livsmedelstillsatser och om fastställande av högsta tillåtna rester av bekämpningsmedel på livsmedel.

Bestämmelserna i 3 kap. om livsmedelslokaler har i huvudsak bara tillämpning på lokal där sådana livsmedel hanteras, som är avsedda att saluhållas till allmänheten. För försäljnings-, förpacknings- eller förvaringslokaler gäller bestämmelserna bara, om i lokalen hanteras vissa ömtåliga livsmedel, t. ex. kött- och charkuterivaror, fjäderfä, färsk fisk, mejeriprodukter och ägg. Bestämmelserna gäller inte försäljnings- eller förvaringslokaler, där enbart förpackade livsmedel hanteras, och inte heller ladugård. Livsmedelslokal skall vara godkänd av hälsovårdsnämnd, innan den får tas i bruk. Kapitlet innehåller även bestämmelser om livsmedelslokals beskaffenhet, utrustning och skötsel.

4 kap. handlar om livsmedelshantering m. m. Vid hantering av livsmedel skall vidtas sådana försiktighetsmått att livsmedlen inte förorenas eller blir skadliga eller eljest otjänliga. Gifter och andra främmande ämnen får inte förvaras tillsammans med livsmedel eller i vissa livsmedelslokaler. Särskilda krav gäller för vatten och is, som används vid rengöring eller kylning av livsmedel, och för utrustning vid livsmedelshantering. Tillverkning, överlåtelse och användning förbjuds av sådana för livsmedel avsedda kärl, maskiner eller redskap varifrån kan utlösas hälsofarliga metallföreningar. Föreskrifter gäller för livsmedelstransporter med fordon.

5 kap. reglerar utomhushandel och kringföringshandel med livsmedel. Bl. a. får vissa kött- och mejeriprodukter inte säljas utomhus utan att vara inneslutna i skyddande förpackning. Yrkesmässig kringföringshandel från fordon med vissa ömtåliga livsmedel i oförpackat skick som kött, charkuteri- och mejerivaror m. m. får inte ske utan att fordonet fyller vissa krav enligt livsmedelsstadgan samt besiktigats och godkänts av hälsovårdsnämnden. Den som driver kringföringshandel måste som regel förfoga över en av nämnden godkänd förvaringslokal för livsmedel.

I 6 kap. föreskrivs om personalens hygien att var och en som sysslar med hantering av oförpackade livsmedel skall iaktta noggrann renlighet under arbetet. Om sådan person kan antas ha någon sjukdom, smitta eller yttre skada kan han anmodas att undergå läkarundersökning. Hälsovårdsnämnden kan med ledning av undersökningens resultat förbjuda honom att delta i arbetet med livsmedel. Vidare åligger det innehavare av eller föreståndare för livsmedelsrörelse att underrätta hälsovårdsnämnden om någon av de där anställda misstänks ha sjukdom, smitta m. m.

7 kap. innehåller föreskrifter om märkning av livsmedel. Bestämmelserna gäller huvudsakligen livsmedelsförpackningar som säljs i de-

taljhandeln. Dessa skall i regel på ett tydligt, lätt i ögonen fallande och varaktigt sätt vara märkta med uppgifter om innehållets benämning, vikt eller volym och vem som tillverkat, förpackat, sålt, importerat eller exporterat varan. Märkningsföreskrifterna gäller inte vin, sprit, malt- och läskedrycker, butiksförpackade livsmedel, vissa mindre och vissa stora förpackningar samt olika färska livsmedel förpackade i genomskinligt material. Finns konstgjort sötningsmedel i ett livsmedel skall detta anges på förpackningen. Varor som säljs under uppgift att vara särskilt lämpade som barn- eller dietmat skall förses med fullständig deklaration av ingående råvaror och tillsatser. Uppgift om att livsmedel innehåller vitaminer eller vissa andra näringsämnen får inte användas om inte samtidigt arten och halten av näringsämnena anges. Så behöver emellertid inte ske i fråga om bl. a. vissa mejeriprodukter, kött- och fiskvaror, frukt, bär och grönsaker som har en naturlig halt av bl. a. vitaminer.

8 kap. innehåller särskilda bestämmelser om beskaffenheten av vissa vanligare livsmedel såsom olika mjölkprodukter, margarinvaror, glass, köttvaror, fisk, ägg och äggpulver, spannmålsprodukter, socker och honung, saft och sylt, bär, frukt och grönsaker. Bland viktigare regler kan nämnas bestämmelser om ingående råvaror, fett, vatten och tillsatser samt förbud mot användning av färgämnen och vissa andra för ifrågavarande livsmedel främmande ämnen. Vidare skall speciell märkning ske av olika livsmedel för att dessa lättare skall kunna skiljas från andra liknande varor. Som huvudregel gäller att, om ett livsmedel med viss varubenämning skall ha särskild sammansättning, det är förbjudet att saluhålla annat livsmedel under samma eller liknande benämning. En varas egenskap av ersättning för ett annat livsmedel får emellertid anges.

9 kap. handlar om livsmedelskontrollen. Centralt tillkommer kontrollen socialstyrelsen och veterinärstyrelsen med den fördelning mellan dem som framgår av verkens instruktioner. Genom instruktionsändringar år 1962 har veterinärstyrelsen kommit att bli den huvudsakliga, centrala förvaltningsmyndigheten för livsmedelskontrollen medan socialstyrelsen numera enbart har tillsyn över den medicinska kontrollen av personal i livsmedelshanteringen. Dessutom har statens jordbruksnämnd till särskild uppgift att centralt utöva kontroll av bestämmelserna om sammansättning av charkuterivaror. Nämnden har också enligt 8 kap. olika funktioner i fråga om mejeriprodukter och ägg samt utövar med stöd av sin instruktion en viss kvalitetskontroll på kött, fisk och fiskprodukter. Därjämte är kommerskollegium enligt 2 kap. tillståndsmyndighet i frågor om livsmedelstillsatser och vitaminering av livsmedel. Kollegium skall också fastställa högsta tillåtna rester av bekämpningsmedel på livsmedel. Som centralt undersökningsorgan för livsmedelskontrollen fungerar statens institut för folkhälsan.

Livsmedelsstadgan är inte direkt tillämplig inom krigsmakten. På detta område leds livsmedelskontrollen av försvarets sjukvårdsstyrelse.

Under angivna civila myndigheter utövas den lokala livsmedelskontrollen av hälsovårdsnämnderna. Läkare och veterinärer i offentlig tjänst är skyldiga att medverka vid livsmedelskontrollen. Polismyndigheten skall biträda vid kontrollen. Regionalt skall länsstyrelserna vaka över den lokala livsmedelskontrollen. Länsstyrelserna biträds därvid av länsläkarorganisationen och länsveterinärerna. Dessa veterinärer har f. ö. under veterinärstyrelsen en regional tillsynsverksamhet på livsmedelsområdet.

I 9 kap. finns vidare föreskrifter om provtagning och undersökning av livsmedel samt om vad hälsovårdsnämnderna och företagarna därvid har att iaktta. Nämnderna har befogenhet att i särskilda fall omhänderta otjänliga eller på annat sätt felaktiga livsmedel. Vidare ges hälsovårdsnämnderna rätt att i förening med vite meddela förelägganden eller förbud som fordras för efterlevnaden av stadgan.

Enligt 10 kap. har kommun rätt att meddela lokala föreskrifter i särskild kommunal livsmedelsordning. Kommunernas befogenhet i detta hänseende är emellertid begränsad till vissa frågor om livsmedelslokaler och fasta saluplatser, fordon för försäljning eller transport av livsmedel samt om hygien hos personal sysselsatt med livsmedelshantering. Det är till ledning för utarbetande av sådana lokala föreskrifter som Kungl. Maj:t år 1952 utfärdat den inledningsvis angivna normallivsmedelsordningen. Kommunal livsmedelsordning skall på förslag av hälsovårdsnämnden antas av kommunalfullmäktige och fastställas av länsstyrelsen.

11 kap. innehåller ansvarsbestämmelser m. m.

12 kap. innehåller övergångsbestämmelser. Enligt dessa kan äldre bestämmelser om livsmedelslokaler i princip gälla sådana lokaler som redan var i bruk vid stadgans ikraftträdande.

Genom *normallivsmedelsordningen* lämnas kommunerna vägledning för att utarbeta lokala föreskrifter med stöd av 10 kap. livsmedelsstadgan.

Enligt de inledande bestämmelserna kan stadgans föreskrifter om livsmedelslokal utsträckas att gälla också specceri- och konfektyraffärer. Vidare ges närmare regler för utrustning och hygieniska anordningar i livsmedelslokaler i allmänhet. Särskilda bestämmelser kan meddelas om hanteringen i försäljningslokal av vissa ömtåligare livsmedel som fjäderfä, vilt, fisk, skaldjur, frukt, bär och grönsaker m. m. Vidare finns regler om skyltning. Möjlighet ges att införa förbud mot att medföra hundar och katter samt mot tobaksrökning i livsmedelslokal. Anvisningar lämnas dessutom om speciella skyddskläder för livsmedelspersonalen.

I övrigt innehåller normallivsmedelsordningen bestämmelser om handel med mjölk och grädde, köttvaror, färsk fisk, lagad mat, bröd och

annat bakverk samt specerier. Bestämmelserna inriktas huvudsakligen på den hygieniska beskaffenheten av försäljningslokalerna och på den inredning och utrustning som anses nödvändig för att dessa varor skall kunna hanteras på lämpligaste sätt. Vissa regler inskränker rätten att saluhålla andra varor än livsmedel i angivna lokaler. Föreskrifter ges om inredning och utrustning av slakteri, lokal för beredning av köttvaror, bageri m. m. samt om hygieniska försiktighetsåtgärder vid livsmedelshanteringen i dessa lokaler. Bestämmelser finns vidare om s. k. livsmedelshall och serveringslokal för allmänheten. I fråga om utomhushandel med livsmedel får hälsovårdsnämnd rätt begränsa varusortimentet eller på annat sätt närmare reglera detta slags handel. Särskilda bestämmelser får vidare meddelas om försäljning av varm korv från flyttbar kiosk eller vid annan ambulerande handel. Anvisningar lämnas för hur fordon för livsmedelstransporter skall vara beskaffade och utrustade. Normallivsmedelsordningen har vidare föreskrifter om klädelsen för livsmedelspersonal och anvisningar om vad sådan personal har att iaktta i fråga om sin hygien. I normallivsmedelsordningen finns också straffbestämmelser.

Med ledning av normallivsmedelsordningen har lokala livsmedelsordningar, som i större eller mindre utsträckning skiljer sig från varandra, utfärdats i mer än 600 kommuner.

## 2.2 Andra författningar

Utöver livsmedelsstadgan och normallivsmedelsordningen finns ett stort antal författningar som helt eller delvis avser livsmedelshanteringen. Bland dem kan särskilt nämnas följande.

I *hälsovårdsstadgan* (1958: 663, ändrad senast 1970: 896) finns bestämmelserna om hälsovårdsnämndernas organisation och arbete. Där finns också föreskrifter om vattenförsörjning och vattenundersökning samt åtgärder mot bl. a. vattenförorening. Stadgan innehåller också bestämmelser om inredning, utrustning och skötsel av mjölkrum i ladugård.

Vitaminering av livsmedel regleras i förordningen (1941: 268) om framställning och införsel av vitaminiserade livsmedel, den s. k. *vitamineringsförordningen*. Vitaminering innebär att livsmedel, genom tillsättning av främmande, vitaminhaltigt ämne, genom ultraviolett bestrålning eller eljest på konstlad väg, erhåller halt av vitaminer eller ökad sådan halt. Vitaminering och import av vitaminerade livsmedel för avsalu får ske endast efter tillstånd av kommerskollegium. Innan tillstånd kan beviljas skall statens institut för folkhälsan undersöka prov av den vitaminerade varan och avge utlåtande om undersökningen. Tillstånd kan sedan meddelas, om kommerskollegium finner vitamineringen värdefull från folknäringssynpunkt och det inte finns särskilda skäl mot

att anförtro vitamineringen åt den som sökt tillståndet. Kontrollen av vitaminerade livsmedel utövas av kommerskollegium och folkhälsoinstitutet.

*Lagen om köttbesiktning* (1959: 99, ändrad senast 1970: 256) har tillämpning på kött av nötkreatur, får, get, svin, häst, ren, älg, vildsvin, sumpbäver (nutria), björn, räv, grävling, höns, kalkon, anka, tamgås och tamduva. Enligt lagen gäller s. k. köttbesiktningstvång i princip inom hela landet. Det innebär att till människoföda avsett kött skall i färskt tillstånd godkännas vid veterinärbesiktning innan köttet får saluhållas, användas vid beredning av livsmedel för avsalu, överlämnas till annan för sådan användning eller förvaras på allmän saluplats, i försäljningslokal eller tillverkningslokal. Undantag från köttbesiktningstvånget kan medges av vederbörande länsstyrelse. Det ankommer på varje kommun att vidta erforderliga åtgärder för köttbesiktningen, bl. a. genom att ställa lämplig lokal till förfogande för verksamheten. Som regel sker besiktningen redan i samband med själva slakten som en följd av köttbesiktningens bestämmelser om slakteritvång samt om offentliga slakthus och kontrollslakterier. Slakteritvång innebär att länsstyrelse kan förordna att inom hela eller viss del av kommunen slakt inte får ske annat än i offentligt slakthus eller i slakteriinrättning som står under offentlig kontroll, s. k. kontrollslakteri. Vidare innebär slakteritvånget att annat inhemskt kött än det som slaktats vid sådana slakterier inte får saluhållas inom det område där tvånget gäller. Om den obligatoriska köttbesiktningen kan ske redan vid offentligt slakthus eller kontrollslakteri, kan kommunen befrias från skyldigheten att inrätta och driva särskild köttbesiktningsbyrå.

Detaljbestämmelser om köttbesiktning och slakteritvång finns i *köttbesiktningskungörelsen* (1968: 406). Enligt denna skall bl. a. kött som godkänts vid besiktning försees med stämpel eller märke som anger godkännandet. Veterinärstyrelsen bestämmer utseendet av sådana stämpelar och märken.

Vid sidan härav bör också nämnas *förordningen* (1956: 413) om *klassificering av kött*. Den har tillämpning på kött av nötkreatur, häst, får eller svin som godkänts vid besiktning enligt köttbesiktningslagen eller vid särskild importbesiktning. I köttbesiktningsbyrå, offentligt slakthus eller kontrollslakteri eller i fråga om importvara före utlämnande från tullverket skall köttet underkastas särskild bedömning av dess kvalitet (klassificering) och försees med stämpelar som anger köttets kvalitetsklass.

I fråga om vissa fjäderfä — höns, kalkoner, ankor, tamgäss och tamduvor — gäller vid sidan av köttbesiktningslagens regler om slakteritvång en särskild kungörelse (1958: 116) om viss offentlig kontroll av fjäderfäslakterier (*fjäderfäkontrollkungörelsen*, ändrad senast 1970: 257). Huvudregeln är att var och en som yrkesmässigt bedriver slakt av

ifrågavarande slags fjäderfä och därvid antingen tar emot djur från två eller flera producenter eller slaktar djur till en årlig kvantitet av minst 500 kg måste göra anmälan om rörelsen till veterinärstyrelsen. Innehavare av fjäderfäslakteri har dessutom möjlighet att efter ansökan hos veterinärstyrelsen få slakteriet ställt under offentlig kontroll genom en av styrelsen förordnad besiktningsveterinär. Där får som regel inte slaktas annat än fjäderfä och kaniner. Fjäderfäkropp som godkänts vid besiktning skall kontrollmärkas på liknande sätt som kött enligt köttbesiktningslagen.

För importerat kött gäller särskilda bestämmelser enligt *förordningen (1921: 581) angående kontroll vid införsel till riket av köttvaror eller djurfett* (omtryckt 1955: 434, ändrad senast 1969: 27). Sådan import får bara ske till orter som veterinärstyrelsen fört upp på en särskild förteckning. F. n. finns drygt 50 sådana importorter. Vid importen skall företes intyg från offentlig sanitär myndighet i ursprungslandet att varan vid utförseln var tillfredsställande förpackad och befann sig i sådant skick att den inte skäligen kunnat anses skadlig eller eljest otjänlig. Varan skall vidare vara försedd med stämplat och märken som visar att den vid veterinärbesiktning i ursprungslandet befunnits tjänlig till människoföda och att den kommer från en anläggning som godkänts av veterinärstyrelsen. Vid införseln skall varans hygieniska beskaffenhet dessutom undersökas av importbesiktningsveterinär.

I *kungörelsen (1934: 563) angående kontroll vid utförsel av kött* (ändrad senast 1960: 443) föreskrivs att djur från vilket härrör kött för export skall vara slaktat i offentligt slakthus eller kontrollslakteri och där ha undergått föreskriven veterinärbesiktning både före och efter slakten. Djuret skall därvid ha befunnits fritt från sjukdom som kan inverka menligt på köttets sanitära beskaffenhet. Vidare skall det nyslaktade köttet ha bedömts vara tjänligt till människoföda. Vid besiktningen skall i förekommande fall också kontrolleras att djuret och köttet uppfyller sådana speciella fordringar som kan ha uppställts i det land dit köttet skall exporteras. Som villkor för utförseln gäller vidare bl. a. att köttet eller dess emballage förses med stämpel eller märke som anger verkställd besiktning.

I *mejeristadgan* (1936: 174, ändrad senast 1967: 128) avses med mejeri varje lägenhet med därtill hörande lokaler, där mjölk eller grädde från minst två producenter eller till en myckenhet av i medeltal för tre månader minst 3 000 kg mjölk eller motsvarande mängd grädde i månaden bereds till produkter för försäljning eller eljest undergår yrkesmässig maskinell behandling. Stadgan innehåller bestämmelser bl. a. om hur mejeri skall vara beläget, inrett och utrustat, om tillgång till och beskaffenhet av vatten och om ordningen i och skötseln av mejerilokalerna. Av den som skall anställas i mejeri krävs friskintyg. De anställda skall regelbundet genomgå läkarundersökning.

I anslutning härtill bör också nämnas förordningen (1937: 737) med vissa bestämmelser rörande till människoföda avsedd mjölk och grädde m. m. (*pastöriseringsförordningen*, ändrad senast 1950: 177). Enligt den får mjölk och grädde inte säljas utan att varorna undergått värmebehandling (pastörisering) på sätt närmare anges i kungörelsen (1942: 328) angående förfarandet vid pastörisering av mjölk och grädde m. m. (*pastöriseringskungörelsen*, ändrad senast 1969: 56).

Enligt kungörelsen (1942: 91) med vissa bestämmelser angående handeln med mjölk (ändrad senast 1959: 280) fordras medgivande av statens jordbruksnämnd eller länsstyrelsen att saluhålla, sälja eller eljest överlåta eller förvärva annan mjölk än sådan som enligt nämndens föreskrifter standardiserats vid mejeri till en enhetlig fetthalt som inte understiger 3 %. Jordbruksnämnden har bl. a. medgett att mjölkproducent kan efter ansökan hos nämnden få tillstånd att överlåta icke mejeribehandlad mjölk direkt till förbrukare som har svårt att få tillgång till sådan mjölk.

Om margarin gäller förordningen (1951: 830) om införsel och utförsel av margarinvaror samt om kontroll över tillverkningen av dessa varor (*margarinförordningen*, ändrad senast 1960: 454). För importen gäller att margarinvara inte får utlämnas från tullverket utan att vara förpackad och märkt på sätt livsmedelsstadgan föreskriver. Vidare skall genom intyg styrkas att importvaran uppfyller stadgans föreskrifter om sammansättning och övrig beskaffenhet. Motsvarande bestämmelser gäller för utförsel. Import- och exportkontrollen handhas av vederbörande tullmyndighet. Tillverkningen står under kontroll av statens institut för folkhälsan.

Härutöver finns åtskilliga författningar samt av olika myndigheter meddelade bestämmelser, råd och anvisningar som i större eller mindre utsträckning rör livsmedelsområdet. Bland dessa kan nämnas läkemedelsförordningen (1962: 701), giftförordningen (1962: 702), bekämpningsmedelsförordningen (1962: 703), smittskyddslagen (1968: 231), lagen (1962: 588) om tillsättning av fluor till vattenledningsvatten, allmänna ordningsstadgan (1956: 617), byggnadsstadgan (1959: 612), lagen (1970: 412) om otillbörlig marknadsföring, förordningen (1968: 564) om tillfällig handel, fiskeristadgan (1954: 607), kungörelsen (1937: 648) angående reglering av införseln av slaktdjur samt kött och fläsk, kungörelsen (1955: 435) om införsel av vissa ägg- och mjölkprodukter, kungörelsen (1959: 187) om kvalitetsbenämning på matpotatis, kungörelsen (1967: 134) om kvalitetsbenämning på äpplen och päron, kungörelsen (1927: 74) med vissa bestämmelser angående anbringande av särskilt inregistrerat märke, s. k. runmärke, på fläsk och statens jordbruksnämnds cirkulär (1953: 30, 1953: 40, 1958: 70) om runmärke på mejeriprodukter och ägg, m. fl.

### 3. Vissa huvudfrågor

#### 3.1 Allmänna grunder för livsmedelslagstiftningen

##### 3.1.1 Gällande ordning

1951 års livsmedelsstadga har dels ett hygieniskt syfte att skydda människorna mot giftiga, skadliga eller på annat sätt från hälsosynpunkt otjänliga livsmedel och dels ett ekonomiskt syfte att hindra oredlighet i handeln med livsmedel. Stadgan ersatte flertalet av de föreskrifter om livsmedel som tidigare var splittrade på många olika författningar. Därigenom kom stadgan att, förutom allmänna grundläggande bestämmelser, innehålla ett stort antal detaljföreskrifter, särskilt om den kvalitativa sammansättningen av vissa slags livsmedel.

Livsmedelsstadgan har enligt förarbetena (prop. 1951: 63, 2LU 1951: 34) inte direkt tillämpning inom krigsmakten. Försvarets sjukvårdsstyrelse meddelade år 1963 särskilda bestämmelser om livsmedelskontroll m. m. inom krigsmakten. Dessa ansluter sig i allt väsentligt till livsmedelsstadgan.

##### 3.1.2 Livsmedelsstadgekommittén

Som en allmän grund för sina ställningstaganden ger LSK en översikt av utvecklingen på livsmedelsområdet sedan tillkomsten av livsmedelsstadgan. Därvid konstateras att såväl livsmedelsindustrin som livsmedelshandeln undergått mycket snabba och i olika hänseenden betydelsefulla förändringar. Situationen beskrivs på i huvudsak följande sätt. Råvaruproduktionen karaktäriseras av bl. a. en fortgående specialisering till ofta mycket stora produktionsenheter. Inom livsmedelsindustrin har utvecklingen gått särskilt snabbt. Nya produkter som delvis ersätter vissa konventionella livsmedel har kommit fram och nya tillverkningsmetoder har utarbetats, samtidigt som redan traditionella varor och metoder förbättrats. Bl. a. pekas på djupfrysningsteknikens ökade användning och tillämpningen av nya konserveringsmetoder, exempelvis frystorkning och joniserande strålbehandling av livsmedel. Tillverkningen har dessutom kommit att inriktas på produkter som är direkt färdiga för konsumtion. Också inom industrin sker en fortlöpande koncentration till färre och större enheter. Inom livsmedelshandeln har man mer och mer gått över från manuell betjäning över disk till självbetjäning huvudsakligen av färdigförpackade varor. I både detalj- och parthandelsledet har företagen i ökad omfattning slutit sig samman till stora, ofta landsomfattande och ibland internationella affärskedjor. Handelns omdaning har kommit att ställa allt större krav på bättre hygien vid distributionen och inte minst på ökad information till konsumenterna om livsmedlen.

Koncentrationen av tillverkning av och handel med livsmedel till färre stora företag i förening med en utvidgad import av livsmedel har skärpt



betydelsen av rationella transporter av varorna. Långtransporter särskilt med motorfordon men också med järnväg, fartyg och flyg har ökat avsevärt. Det har därför blivit nödvändigt att förbättra transportmedlens tekniska och hygieniska utrustning med bl. a. kyl-, frys- eller uppvärmningsanordningar.

Hela denna utveckling inom produktion och distribution på livsmedelsområdet har många orsaker, såsom strävan att minska det manuella arbetet, konsumtionsvanornas förändring till följd av fortgående industrialisering, koncentration av befolkningen till stora tätorter och liknande företeelser. Särskilt har efterfrågan ökat på färdigberedda livsmedel.

Mot bakgrund av den beskrivna utvecklingen finner LSK att de två huvudprinciperna för livsmedelsstadgan, det hygieniska och det ekonomiska syftet, är viktigare nu än då stadgan kom till.

Om livsmedelslagstiftningens hygieniska syfte att skydda konsumenterna mot skadliga eller på annat sätt från hälsosynpunkt olämpliga livsmedel anför LSK. Även om livsmedelsföretagen i regel lägger ned stora ansträngningar på att trygga livsmedelshygienen, får man inte bortse från att vissa företagare är främmande för eller ibland negligerar nödvändiga hygieniska krav. Härtill kommer risken för att livsmedelsråvaror och färdigförpackade livsmedel som importeras kan ha lägre hygienisk standard än svenska produkter. Koncentrationen av livsmedelshanteringen till färre och större enheter har vidare medfört ökade hälsorisker bl. a. genom att livsmedel från många produktionsenheter som regel distribueras över hela landet. Små missgrepp vid produktion, transport och annan distribution kan därför få vidsträckta och oanade konsekvenser som blir svåra att bemästra och LSK erinrar om de salmonellaepidemier som förekommit under senare år. LSK nämner vidare de moderna behandlingsmetoderna för råvaror, t. ex. användningen av bekämpningsmedel för vegetabilier och antibiotikabehandlingen av livsmedelsproducerande djur. Livsmedlen kan emellertid också utsättas för förorening av annat slag. Ett typexempel är de industriella utsläppen av kvicksilverpreparat i vattendrag, vilka utsläpp fått till följd att fisken där håller en högre kvicksilverhalt än som är livsmedelshygieniskt tillrädligt. Nya hygieniska problem har också uppstått genom att livsmedlen numera vanligtvis säljs i färdigförpackat skick eller förekommer som färdigberedda maträtter i detaljhandeln och storhushållen. Genom dessa nya distributionsformer undandrar sig livsmedlens hygieniska beskaffenhet nästan helt konsumenternas bedömning. En kontinuerlig, noggrann hygien från tillverkningsstadiet och under livsmedlens vidare hantering fram till själva konsumtionen är fördenskull nödvändig.

LSK fäster också uppmärksamheten på att rent näringshygieniska faktorer fått en ökad betydelse i det moderna samhället. Motorisering-

en, automationen inom industrin och det förhållandet att allt flera människor övergår från tyngre till lättare arbete har minskat den fysiska aktiviteten och därmed behovet av energi. Däremot är behovet av flera s. k. essentiella näringsämnen som protein, järn, kalcium och vitaminer i stort sett oförändrat och oberoende av den fysiska aktiviteten. Kostvanorna måste rätta sig efter denna utveckling och allmänheten måste genom ökad information ges möjlighet att göra ett näringsmässigt riktigt kostval. Flera livsmedel har emellertid en näringsfysiologiskt olämplig beskaffenhet som konsumenterna inte känner till. Det är därför av största vikt från näringshygieniska och medicinska synpunkter att livsmedlen har en lämplig och konstant sammansättning av näringsämnen. Enligt LSK har livsmedelslagstiftningen i detta hänseende en ny och viktig uppgift att fylla.

I fråga om livsmedelslagstiftningens ekonomiska syfte erinrar LSK om att konsumtionen av livsmedel, med undantag för vin och sprit, uppgår till ett värde av ca 20 miljarder kr. om året, dvs. omkring en tredjedel av befolkningens totala årskonsumtion. Det är därför betydelsefullt att lagstiftningen inte bara söker hindra oredlighet i handeln med livsmedel utan också skapar bättre möjligheter för konsumenterna att själva avgöra rimligheten av livsmedelspriserna i förhållande till varornas kvalitet och andra egenskaper. Behovet av föreskrifter med dessa ekonomiska syften har ökat genom att livsmedlen alltmera säljs färdigförpackade. Förpackningen måste därför märkas med sakliga informationer om innehållets beståndsdelar, vikt eller volym och varans pris så att den enskilde kan välja de livsmedel som ur pris- och kvalitetssynpunkter passar honom. Allmänheten skall inte bli vilseledd utan få möjlighet att göra ett medvetet val. Livsmedelslagstiftningens ekonomiska syfte är dessutom av betydelse för företagarna och den bör därför också inriktas på att söka hindra olika illojala företeelser inom livsmedelshandlingen.

Med hänsyn till den ökade betydelsen av livsmedelslagstiftningens dubbla hygieniska och ekonomiska syften har LSK funnit det angeläget att dessa kommer till direkt uttryck i livsmedelsstadgan. Enligt denna skall livsmedelsmyndigheterna verka dels för att livsmedlen hanteras så att de är tillfredsställande från hälso- och näringssynpunkt och dels för att redlighet iaktas i handeln med livsmedel (3 §).

I anslutning här till understryker LSK att i den mån andra än hygieniska eller allmänekonomiska syften, t. ex. jordbrukspolitiska intressen, bör tillgodoses, detta bör ske utanför livsmedelsstadgans ram. Dessutom anser LSK det vara ett rättvisekrav från konkurrenssynpunkt att de bestämmelser som gäller för svenska livsmedel också tillämpas i fråga om motsvarande importvaror. Några särskilda undantag för importen av livsmedel bör därför inte gälla.

LSK konstaterar att 1951 års livsmedelsstadga på grund av utveck-

lingen blivit föråldrad i flera hänseenden. Stadgan äger t. ex. inte tillämpning på alla slags varor som förtärs, bl. a. inte dricksvatten, vissa vegetabila råvaror eller s. k. fria läkemedel. En tillfredsställande reglering saknas i fråga om bekämpningsmedelsrester, kvicksilver och andra främmande ämnen som oavsiktligt kan förekomma i livsmedel. Märkningsbestämmelserna motsvarar inte längre konsumenternas berättigade krav på information. Föreskrifterna om livsmedelslokaler gäller bara utrymmen i byggnader men inte motsvarande lokaler på fartyg, tåg, motorfordon och flygplan. Handeln med livsmedel utomhus eller på andra ställen än i livsmedelslokaler är i väsentliga delar oreglerad. Kraven på hygien hos personalen inom livsmedelshantering bör skärpas. Vidare fordras effektivare bestämmelser om myndigheternas kontroll på livsmedelsområdet. Slutligen anses det obefogat att låta krigsmakten stå utanför livsmedelsstadgans tillämpningsområde.

Om livsmedelslagstiftningens utformning har LSK förordat att livsmedelsstadgan skall vara en central ramförfattning, med stöd varav detaljbestämmelser kan meddelas i en tillämpningskungörelse. Ramförfattningen skall innehålla allmänna och grundläggande principbestämmelser, som skall vara sådana att de inte hindrar en sund utveckling på livsmedelsområdet och inte behöver ändras alltför ofta. Bestämmelser av sådan karaktär som i 8 kap. 1951 års stadga om den kvalitativa sammansättningen av vissa vanligare livsmedel och i 1952 års normallivsmedelsordning bör tas in i tillämpningskungörelsen.

I sitt förslag till ramförfattning och tillämpningskungörelse har LSK så långt möjligt sökt behålla innebörden av hittillsvarande föreskrifter. En genomgripande överarbetning har emellertid gjorts och många nya bestämmelser har föreslagits. Bl. a. har hänsyn tagits till de rekommendationer om internationella livsmedelsstandards som utarbetats inom Codex Alimentarius Commission. Denna är en av Förenta Nationernas livsmedels- och jordbruksorganisation (FAO) och världshälsoorganisation (WHO) gemensamt inrättad kommission som har till uppgift att utarbeta internationella standards för livsmedel.

Av författningsförslagen följer att de lokala livsmedelsordningar, som med stöd av 1952 års normallivsmedelsordning utfärdats i mer än 600 kommuner, kan upphävas. Därigenom kommer alla kommunala specialföreskrifter, till skillnad mot f. n., att bli desamma över hela landet.

Den nya lagstiftningen kan enligt LSK få karaktären av en lag enligt 87 § regeringsformen. Ramförfattningen medför kännbara och omfattande ingrepp från samhällets sida för både företag och enskilda. Författningen ger vidsträckta befogenheter åt den nya livsmedelsstyrelsen, främst genom att styrelsen får rätt att utfärda tillämpningskungörelsen. Å andra sidan har ramförfattningen stora likheter med jäm-

förbara administrativa författningar som utfärdats med stöd av 89 § regeringsformen av Kungl. Maj:t enbart efter riksdagens hörande, t. ex. hälsovårdsstadgan, byggnadsstadgan samt 1962 års läkemedels- och giftförfordningar. Med hänsyn bl. a. härtill föreslår LSK att ramförfattningen utfärdas enligt 89 § regeringsformen. Tillämpningskungörelsen föreslås bli utfärdad av livsmedelsstyrelsen. Bestämmelse som uppenbarligen är av väsentlig ekonomisk betydelse eller eljest av större vikt skall emellertid fastställas av Kungl. Maj:t.

Enligt LSK:s förslag kommer den nya livsmedelsstadgan och tillämpningskungörelsen, i motsats till 1951 års stadga, att gälla också krigsmakten. Med hänsyn till de speciella förhållanden som militären ibland arbetar under föreslås vederbörande militära myndighet få befogenhet att i samråd med livsmedelsstyrelsen meddela undantag från stadgans tillämpning inom krigsmakten (6 §).

F. ö. anser LSK att några undantag inte bör göras från livsmedelsstadgans tillämpning annat än i fråga om förhållandena inom enskilda hushåll. Så är redan fallet enligt 1951 års stadga, även om det inte kommit till direkt uttryck i författningstexten utan bara i förarbetena. Enligt LSK kan det inte anses rimligt att livsmedelshanteringen i hemmen skall kunna kontrolleras av myndigheterna. I 6 § föreslås därför att stadgan inte skall äga tillämpning inom enskilt hushåll.

För att ge myndigheterna, näringslivet och allmänheten en bättre och samlad överblick i fråga om författningar, anvisningar m. m. på livsmedelsområdet föreslår LSK att livsmedelsstyrelsen ger ut en "Svensk livsmedelsbok", innehållande samtliga regler på livsmedelsområdet.

### 3.1.3 Remissyttrandena

De flesta remissinstanser som uttalat sig allmänt om livsmedelslagstiftningen delar LSK:s uppfattning att 1951 års livsmedelsstadga blivit föråldrad och behöver moderniseras. De ändringar och skärpningar av lagstiftningen, som LSK föreslår, anses i flertalet remissyttranden i och för sig vara befogade och innebära en märkbar förbättring jämfört med nuvarande föreskrifter.

Ett stort antal remissorgan har yttrat sig om principerna för livsmedelslagstiftningen och ansluter sig till LSK:s förslag. Sålunda tillstyrks att den nya lagstiftningen skall ha samma hygieniska och ekonomiska syften som 1951 års livsmedelsstadga. Ingen erinran görs heller mot den föreslagna uppdelningen i en livsmedelsstadga som ramförfattning och en tillämpningskungörelse med detaljföreskrifter. Många anser detta vara en praktisk och ändamålsenlig anordning, vilken på ett smidigt sätt möjliggör en fortlöpande anpassning av tillämpningsföreskrifterna till de snabbt skiftande förhållandena på livsmedelsom-

rådet. Stor vikt fästs vid förslaget att samla alla bestämmelser och andra regler om livsmedel i en Svensk livsmedelsbok.

I olika yttranden anförts särskilda synpunkter på vissa grundläggande frågor i detta sammanhang.

Beträffande livsmedelslagstiftningens syften har sålunda de näringshygieniska frågorna uppmärksamats i några remissyttranden.

*Socialstyrelsen* anser att lagstiftningsförslaget alltför mycket lägger tyngdpunkten på de livsmedelshygieniska kontrollsynpunkterna på bekostnad av de näringsfysiologiska kraven. Bristande kännedom om elementära kost- och näringsfrågor ger sålunda anledning till större betänkligheter från medicinsk synpunkt än de relativt fåtaliga livsmedelshygieniska incidenterna av mikrobiologiskt eller toxikologiskt ursprung. De näringsfysiologiska kraven bör uppmärksammas när det gäller spädbarn, åldringar och sjuka personer. Men dessutom bör beaktas bl. a. frågor om livsmedels förmåga att ge allergiska reaktioner och sambandet mellan konsumtion av omättat fett och hjärt- och kärlsjukdomar, mellan konsumtion av mjukt vatten och hjärtinfarkt osv.

Liknande synpunkter framförs av *länsläkarna i Kopparbergs och Västernorrlands län* samt *Sveriges läkarförbund*.

*Lantbruksförbundet* och *RLF* finner det riktigt att vidga lagstiftningens hygieniska syfte till att gälla också de näringshygieniska faktorerna. Det ifrågasätts om man inte borde införa betydligt strängare restriktioner än *LSK* föreslagit för introduktion av nya ersättningsbetonade livsmedelstyper med mindervärdiga eller osäkra egenskaper.

Annan uppfattning om de näringshygieniska faktorerna har *länsveterinären i Kopparbergs län*, som ifrågasätter riktigheten av att tvångsvis söka skapa en näringsriktig kost t. ex. genom obligatorisk berikning av vissa livsmedel. *Länsveterinären i Kronobergs län* framför liknande synpunkter.

*Skånes handelskammare* är inne på samma tankegångar och vill varna för att genom en lagstiftning klassificera olika livsmedel från näringshygienisk och medicinsk synpunkt. Vetenskapsmäns åsikter i detta hänseende går starkt isär och deras forskningsresultat är ofta motsägande. Uppfattningarna inom näringsfysiologin växlar också från tid till annan.

Om livsmedelslagstiftningens syfte att säkerställa redlighet i handeln med livsmedel uttalar *länsstyrelsen i Jönköpings län* att förslaget i detta hänseende synes ha blivit alltför omfattande. Tyngdpunkten bör ligga på bestämmelser med hälsomässiga och näringshygieniska syften.

*NO* ifrågasätter om det skall vara nödvändigt att i livsmedelslagstiftningen ha bestämmelser som avser att främja redlighet i handeln med livsmedel. *NO* är också tveksam om behovet av en så ingående

reglering och omfattande kontrollapparat för att tillgodose konsumenternas intresse av att få hygieniska och näringsfysiologiskt tillfredsställande livsmedel. NO erinrar om att 1953 års konkurrensbegränsningslag inte är tillämplig på sådana konkurrensbegränsningar som är en omedelbar och avsedd följd av offentliga regleringar.

*Industriförbundet* och *Arbetsgivareföreningen* anser att principen om främjande av redlighet i handeln töjts för långt i 1951 års livsmedelsstadga och kommit att utnyttjas också för andra syften, särskilt till fromma för jordbruksnäringen. I stället måste principen om konkurrensneutralitet hävdas mellan jordbruksprodukter och andra slags livsmedel. *Kemikontoret* anför liknande synpunkter.

Också *Grossistförbundet* betonar angelägenheten av att livsmedelslagstiftningen under inga omständigheter bör tillåtas tillgodose andra syften än de hygieniska och ekonomiska som LSK angett som huvudprinciper. Åtgärder, som vidtas för att tillgodose höjda hygieniska krav eller ökad redlighet i handeln måste alltid ställas i relation till kostnaderna för effekten i fråga. Kostnaderna för åtgärder till följd av skärpta krav i lagstiftningen kommer därför alltid att ytterst belasta konsumenterna.

Frågan om lagstiftningens återverkan på livsmedelspriserna har uppmärksammats också av andra remissinstanser.

*ICA* har i detta hänseende samma mening som *Grossistförbundet*.

*LO* understryker det angelägna i att en omsorgsfull avvägning görs mellan å ena sidan kravet på en bättre livsmedelsstandard och en bättre livsmedelshygien samt å andra sidan de kostnader och därmed prishöjningar som detta krav kan orsaka.

Även *Arbetsgivareföreningen*, *Svenska företagens riksförbund*, *Industriförbundet*, *Kemikontoret*, *Köttbranschens riksförbund*, *Stockholms handelskammare* och *Gotlands handelskammare*, *handelskammaren för Örebro och Västmanlands län* samt *Östergötlands och Södermanlands handelskammare* framhåller vikten av att kraven bl. a. på en hög hygienisk standard inte genom livsmedelslagstiftningen drivs så långt att konsumtionspriserna på livsmedel onödigtvis fördyras.

*Jordbruksnämnden* förutsätter också att tillämpningsföreskrifterna till livsmedelsstadgan avvägs med hänsyn till deras varufördyrande effekt.

I flera remissyttranden tas frågan upp om lagstiftningens följder för importen av livsmedel.

*Jordbruksnämnden* utgår från att livsmedelsstadgans tillämpningsföreskrifter blir bestämda under hänsynstagande till kontrollmöjligheterna vid import av livsmedel och till intresset av att konsumenterna får likvärdig information om importvaran och samma trygghet för im-

portvarans hygieniska beskaffenhet som beträffande svenska livsmedel. Kostnadskrävande hygieniska föreskrifter kan ha en diskriminerande effekt för den svenska livsmedelsproduktionen i förhållande till importvaran, i den mån föreskrifterna inte har sin motsvarighet i utlandet och detta förhållande inte ger utslag vid importkontrollen.

*Lantbruksförbundet, RLF och Svenska företagens riksförbund* uttalar sig i samma riktning.

*Industriförbundet och Arbetsgivareföreningen* betonar vikten av att livsmedelslagstiftningen bygger på principen om konkurrensneutralitet mellan inhemska och utländska produkter. För att inte ett artificiellt handelshinder skall uppstå är det angeläget att man avstår från att för svenska livsmedel införa sådana bestämmelser som av handelspolitiska skäl inte samtidigt kan tillämpas för importerade produkter. — *Kemikontoret och Grossistförbundet* framför i stort sett samma synpunkter. Även *KF, Köpmannaförbundet, Stockholms handelskammare, Gotlands handelskammare, handelskammaren för Örebro och Västmanlands län, Skånes handelskammare* samt *Östergötlands och Södermanlands handelskammare* framhåller betydelsen av konkurrensneutralitet.

*Nordiska rådets svenska delegations arbetsutskott* erinrar om vikten av att artificiella handelshinder reduceras. Även åtskilliga andra remissinstanser, såsom *Exportföreningen, KF, Köpmannaförbundet, kommerskollegium* och *NO*, varnar för att livsmedelslagstiftningen får en ogynnsam inverkan på internationell handel.

I samband med angivna problem i fråga om importen av livsmedel betonas i flera remissyttranden vikten av livsmedelslagstiftningens anpassning till internationella förhållanden. Särskilt angeläget anses vara att man från svensk sida i större utsträckning medverkar i arbetet inom Codex Alimentarius Commission. *KF, Köpmannaförbundet* och *Exportföreningen* anför sådana synpunkter.

*Industriförbundet* och *Arbetsgivareföreningen* pekar på att den fortskridande handelsliberaliseringen och det ökande internationella varuutbytet med livsmedel gör kravet på samordning och harmonisering av olika länders livsmedelslagstiftning allt väsentligare.

Betydelsen av att livsmedelslagstiftningen så långt möjligt anpassas efter internationella förhållanden och att särskild hänsyn tas till arbetet inom Codex Alimentarius Commission betonas även av *Kemikontoret, flera handelskammare, Svenska företagens riksförbund, SACO* och *Grossistförbundet*.

*Nordiska rådets svenska delegations arbetsutskott* har fäst uppmärksamheten på behandlingen inom rådet av frågan om harmonisering av de nordiska ländernas livsmedelslagstiftningar samt de uttalanden och rekommendationer som därvid framförts i olika sammanhang.

Även om remissorganen är eniga om den föreslagna uppdelningen av livsmedelslagstiftningen i en ramförfattning och en tillämpningskungörelse, har från olika håll uttryckts särskilda synpunkter på lagstiftningens konstitutionella beskaffenhet.

Vad först gäller själva ramförfattningen har *giftnämnden*, *länsveterinären i Västerbottens län* och *Svensk industriförening* den uppfattningen att livsmedelsstadgan bör ges karaktär av lag som beslutas av Kungl. Maj:t och riksdagen gemensamt. Som motiv härför framhålls de kända och omfattande ingrepp från samhällets sida som ramförfattningen innebär för både företag och enskilda i form av förbud, tillstånd m. m.

Beträffande tillämpningskungörelsen anses i vissa remissyttranden att den inte bör utfärdas av livsmedelsstyrelsen utan av Kungl. Maj:t.

Enligt *socialstyrelsen* innebär förslaget, att den centrala myndigheten skall meddela tillämpningsföreskrifter, en avvikelse från vad som är praxis inom flertalet andra förvaltningsgrenar. I stället bör denna myndighet som hittills endast få utfärda råd och anvisningar. — Samma uppfattning framförs av *länsläkaren i Norrbottens län* och *Sveriges hälsovårdskonsulenter* förening.

Också *länsstyrelserna i Kristianstads och Östergötlands län* anser att tillämpningskungörelsen bör utfärdas av Kungl. Maj:t. Samma uppfattning har *Kommunförbundet* och *Riksförbundet för allmän hälsovård*.

Några remissinstanser såsom *giftnämnden*, *länsstyrelsen i Örebro län* och *veterinärväsendeutredningen* föreslår att bestämmelser med större räckvidd och av mera väsentlig vikt meddelas av Kungl. Maj:t, medan tekniska och mera detaljbetonade föreskrifter av anvisningskaraktär meddelas av livsmedelsstyrelsen.

Förslaget om livsmedelsstadgans tillämpning inom krigsmakten har inte mött några erinringar. Därvid finner *överbefälhavaren*, *försvarets sjukvårdsstyrelse*, *försvarets materielverk* och *fortifikationsförvaltningen* det vara riktigt att vederbörande militära myndighet enligt förslaget till 6 § får möjlighet att meddela undantag från stadgans tillämpning, om så påkallas av de särskilda förhållanden under vilka krigsmakten i vissa fall arbetar.

Om LSK:s förslag att livsmedelsstadgan inte skall äga tillämpning inom enskilt hushåll anför *veterinärstyrelsen* att uttrycket enskilt hushåll är ett för snävt begrepp för att omfatta alla de olika former av överlämnande som faller under denna sektor t. ex. privata gåvor, privatinköp och överlämnande för annans räkning, s. k. slutna sällskap med förtäring i egen regi och på eget ansvar samt överlämnande av hemtillverkade varor. Undantaget bör därför enligt styrelsen vidgas så att stadgan inte skall tillämpas inom enskilt hushåll eller jämförbart privat konsumtionsförhållande. *Länsveterinären i Västerbottens län* anför liknande synpunkter.



## 3.2 Livsmedelsbegreppet

### 3.2.1 Gällande bestämmelser

I 1951 års livsmedelsstadga definieras livsmedel som varje till förtäring av människor avsedd vara, som tillför kroppen näringsämne. Undantag görs för läkemedel och för sådana vegetabila livsmedelsråvaror som inte brukar förtäras i obearbetat skick och som i allmänhet används bara vid fabriksmässig eller därmed jämförlig livsmedelsframställning (1 § 1 mom.).

Bestämmelserna om livsmedel skall i tillämpliga delar gälla också livsmedelstillsatser, för förtäring avsedda njutningsmedel, ersättnings- och utdrygningsmedel för livsmedel och sådana för förtäring avsedda läkemedel som inte är underkastade särskild kontroll enligt någon läkemedelsförfattning (1 § 2 mom.).

Enligt förarbetena (prop. 1951: 63, 2LU 1951: 34) faller vanligt vatten utanför livsmedelsbegreppet. Bestämmelser om vatten finns i stället i 6 kap. hälsovårdsstadgan. Den föreskriver hur brunn skall vara belägen och hur brunn eller källa skall vara anordnad och underhållen för att vattnet inte skall förorenas eller påverkas menligt på annat sätt (29—31 §§). Vatten inom hälsovårdstätort, som genom allmän anläggning för vattenförsörjning tillhandahålls till dryck, matlagning eller annan beredning av livsmedel eller till rengöring av kärl eller redskap som används vid beredning eller förvaring av livsmedel, skall underkastas fysikalisk-kemisk och bakteriologisk undersökning. Länsstyrelsen kan förordna att sådan undersökning skall göras också av vatten i andra anläggningar (32 §). Kompetenskrav för vattenkontrollanter finns i en särskild kungörelse (1960: 37) med föreskrifter om förvärv av behörighet för vissa vattenundersökningar enligt hälsovårdsstadgan. I 37 § finns bestämmelser om hygien hos personal vid vattenanläggning och om läkarundersökning av sådan. Anvisningar har meddelats i fråga om bakteriologiska vattenundersökningar den 22 november 1965 av dåvarande medicinalstyrelsen och veterinärstyrelsen gemensamt och för fysikalisk-kemiska vattenundersökningar den 29 december 1967 av dåvarande medicinalstyrelsen. Dessutom har veterinärstyrelsen meddelat föreskrifter den 28 augusti 1968 om kontroll av vatten vid kontrollslakteri m. m. och vid fjäderfäkontrollslakteri samt den 2 januari 1969 om vatten i mejeri.

### 3.2.2 Livsmedelsstadgekommittén

LSK framhåller att begränsningen av livsmedelsdefinitionen i 1951 års stadga och undantagen från tillämpningen av stadgans föreskrifter enligt 1 § 1 mom. vållat en del tolknings- och gränsdragningsproblem. Bl. a. har det visat sig svårt att avgöra vilka vegetabila råvaror som skall betraktas som livsmedel i stadgans mening och huruvida

olika näringspreparat, s. k. hälsokost, halspastiller, tabletter o. d. skall räknas som livsmedel eller läkemedel. I praktiken har följden ofta blivit att varken livsmedelsstadgan, läkemedelsförordningen eller några andra bestämmelser ansetts kunna tillämpas på varor av angivna och liknande slag. En av orsakerna till dessa svårigheter torde enligt LSK vara att livsmedel enligt sin definition endast är vara som tillför kroppen näringsämne. Eftersom vatten inte ansetts som näringsämne är det inte heller livsmedel i livsmedelsstadgans mening. LSK erinrar emellertid om att vatten på vetenskapligt håll räknas som ett näringsämne och att man inom näringsfysiologin sålunda talar om sex olika slags näringsämnen eller grupper av sådana ämnen, nämligen vatten, äggviteämnen (proteiner), kolhydrater, fetter, salter eller mineralämnen och vitaminer.

LSK har funnit övervägande skäl tala för att inte begränsa en ny livsmedelsstadga till att gälla bara varor som innehåller eller tillför kroppen näringsämne. Avgörande bör i stället bli, om en vara är avsedd att förtäras av människor. Från folkhälsosynpunkt är det angeläget att alla sådana varor underkastas kontroll. LSK föreslår därför som huvudregel att "vad i denna stadga föreskrives om livsmedel skall gälla varje vara som är avsedd att förtäras av människor". Alla sådana varor blir därmed jämställda med livsmedel, oavsett om de enligt språkbruket anses som livsmedel eller inte. Undantag görs emellertid för varor på vilka läkemedelsförordningen äger tillämpning. Med ordet "fortäras" åsyftar LSK inte bara de fall då en vara äts eller dricks utan också att man enbart suger eller tuggar på en vara, t. ex. pastiller eller tuggummi som kan resorberas i munhålan eller mag-tarmkanalen. Väsentligt är också att varorna avsiktligt förbrukas genom att de förs in i munnen. Med livsmedel jämföras därför inte produkter som ofrivilligt tillförs kroppen utan avsikt att förtäras, t. ex. tandkräm, läppstift, vidare sådana föremål som småbarn får att suga eller tugga på. En viktig konsekvens av den föreslagna bestämningen av livsmedelsstadgans tillämpningsområde blir enligt LSK att dricksvatten kommer att underkastas stadgan. Vatten är uppenbarligen ett av de viktigaste näringsämnen som människan måste förtära varje dag. Det används också vid industriell framställning av andra livsmedel och vid matlagning. Enligt LSK är det därför helt naturligt och nödvändigt att föreskrifterna om livsmedel skall gälla dricksvatten och is avsedd för konsumtion. Som en följd av detta ställningstagande föreslår LSK att hälsovårdsstadgans bestämmelser i 32—37 §§ och därmed sammanhängande regler för kontroll och undersökning av vatten förs över till livsmedelsstadgans tillämpningskungörelse.

Beträffande läkemedel och läkemedelsliknande produkter innebär förslaget att livsmedelsstadgan inte skall gälla varor, på vilka läkemedelsförordningen äger tillämpning. Härigenom torde enligt LSK risk inte längre behöva finnas för att någon vara som är avsedd att förtäras

går fri från både läkemedelsförordningens och livsmedelsstadgans föreskrifter.

LSK söker också klargöra när en vara skall bedömas som livsmedel. Det avgörande anges bli själva avsikten att varan skall förtäras av människor och att denna avsikt grundas på en objektiv och realistisk bedömning av att varan verkligen är lämplig att förtära. I fråga om vegetabla livsmedelsråvaror erinrar LSK om att dessa enligt gällande bestämmelser inte är att hänföra till livsmedel, om de inte brukar förtäras i obearbetat skick eller användas bara vid fabriksmässig eller liknande framställning av livsmedel. Exempelvis omalen spannmål, sockerbeter och potatis faller utanför de stränga bestämmelser som gäller för hantering av livsmedel och för livsmedelslokaler. Enligt LSK kan det emellertid hända att sådana vegetabilier faktiskt används som livsmedel, varför det nuvarande generella undantaget föreslås upphävt. Ifall föreskrifterna om livsmedel skall gälla dessa råvaror är det emellertid angeläget att man samtidigt åstadkommer en så rimlig rättstillämpning som möjligt. Denna avsikt att förtära får inte vara endast ett löst grundat önskemål utan måste vara förenad med en realistisk bedömning av att varan verkligen är i sådant skick att den lämpar sig till förtäring av människor, antingen varan först måste bearbetas eller inte. En sådan bedömning kan enligt LSK inte ske annat än i samband med en viss kontroll av varan. Det stadium då en vara på så sätt bestäms att bli livsmedel infaller av naturliga skäl vid skilda tillfällen för olika slags varor.

Beträffande spannmål anses det i regel inte möjligt för odlaren själv att bedöma om den lämpar sig som livsmedel. Först när spannmålen kommer till kvarnanläggningen och där underkastas kontroll om den är lämplig för framställning av mjöl, dvs. kvarngill, kan den anses som livsmedel. Spannmål som förvaras t.ex. i en lantbrukares spannmålsmagasin är inte att betrakta som livsmedel. Spannmålsmagasin kan därför inte heller anses som livsmedelslokal. Av sockerbetan är det endast en viss del som ger socker. För att utvinna detta krävs en genomgripande teknisk och kemisk bearbetning. Resten blir betmassa och melass som brukas till kreatursfoder. Den ursprungliga råvaran kan därför inte anses avsedd till livsmedel. Avsikten att potatisen skall förtäras av människor kan inte anses inträda förrän åtgärder vidtagits för att göra den användbar som livsmedel.

Beträffande animaliska livsmedelsråvaror anser LSK att avsikten att kött skall förtäras, varigenom det blir att anse som livsmedel, inte inträder förrän det levande djuret i samband med slakten genom veterinärbesiktning eller på annat sätt bedöms lämpligt för den bearbetningsprocess som tar direkt sikte på att använda köttet till människoföda. Fisk blir på motsvarande vis att anse som livsmedel först då den sorteras till försäljning eller börjar bearbetas. Det är numera vanligt att

fisken i direkt anslutning till själva fångsten rensas, isas eller saltas redan ute på fartygen. Räkor avsedda för direkt försäljning till konsument färdigkokas också vanligen ute till sjöss. Redan då bör föreskrifterna om livsmedel bli tillämpliga. Bestämmelserna om livsmedelslokaler bör därför vid behov kunna avse bl. a. fiskefartyg. Mjölk anses som födoämne medan den ännu är kvar i ladugården. Också i livsmedelsstadgans mening måste enligt LSK mjölken betraktas som livsmedel när producenten bedömer mjölken användbar för konsumtion och avser att överlämna den till annan för sådan användning. Denna avsikt anser LSK finnas redan när mjölken förvaras i tank, transportkärl, utminuteringskärl o. d. i avvaktan på leverans till mejeri eller annan för att beredas till eller användas som livsmedel. LSK föreslår i konsekvens härmed att mjölkrum i ladugård skall betraktas som livsmedelslokal.

Spritdrycker, vin och starköl samt malt- och läskedrycker är livsmedel i 1951 års stadgas mening. Undantag gäller dock från stadgans märkningsbestämmelser. Vid sidan av livsmedelsstadgan finns emellertid specialförfattningar om tillstånd för tillverkning och försäljning m. m. Dessa bestämmelser har emellertid tillkommit i första hand för att hindra missbruk av sprit och öl samt i beskattningssyfte och tar inte direkt sikte på den hygieniska övervakning som är grundtanken bakom livsmedelsstadgan. Det finns inte heller nu något skäl att undanta dem från de allmänna föreskrifter som gäller andra varor som är avsedda att förtäras. LSK föreslår dock att nuvarande undantag från livsmedelsstadgans märkningsbestämmelser slopas. I bl. a. Finland och Västtyskland är livsmedelslagstiftning tillämplig på tobaksvaror. Även 1951 års stadga är tillämplig på tobak som är avsedd att förtäras, t. ex. snus och tuggtobak, eftersom sådan vara är ett njutningsmedel. LSK föreslår inte någon ändring på denna punkt.

Förslaget att inte uppställa en särskild definition på livsmedel utan att i stället ange att föreskrift om livsmedel skall gälla varje vara som är avsedd att förtäras innebär enligt LSK en förenkling såtillvida att det inte längre, som i 1951 års stadga, behöver anges att föreskrifterna också skall gälla livsmedelstillsatser, njutningsmedel, ersättnings- och utdrysningssmedel. Livsmedelsstadgan kommer sålunda automatiskt att bli tillämplig på kaffe, te, kakao, kryddor o. d. och olika slags livsmedelsersättningar, eftersom dessa uppenbarligen är avsedda att förtäras av människor. Livsmedelstillsatserna intar en mellanställning, eftersom de ofta är kemiska ämnen som kan användas också på helt andra områden än inom livsmedelshanteringen. I den mån sådana ämnen verkligen brukas vid beredning av livsmedel och ingår i de färdiga produkterna bör de emellertid jämsställas med livsmedel, eftersom de faktiskt kommer att förtäras.

I anslutning härtill bör uppmärksammas att LSK, för att tveksamhet skall kunna undvikas bl. a. om en vara är att betrakta som livsmedel eller inte, enligt 5 § i stadgan föreslår att livsmedelsstyrelsen får befogenhet att i särskilt fall fastställa om stadgan skall tillämpas på en vara av visst slag.

LSK behandlar i detta sammanhang frågan om foder och annan djurföda skall regleras i livsmedelsstadgan. LSK framhåller att både den gällande och föreslagna stadgan ansetts böra begränsas till varor som är avsedda att förtäras av människor. Om man i stadgan dessutom för in bestämmelser om djurföda skulle man få en onödigt tillkrånglad författning. LSK framhåller att de nuvarande specialbestämmelserna om fodermedel utan nackdel fortfarande synes kunna utgöra en särskild lagstiftning.

### 3.2.3 Remissyttrandena

Den föreslagna utvidgningen av livsmedelsbegreppet till att gälla varor som är avsedda att förtäras av människor, oavsett om de innehåller näringsämne, har tillstyrkts av ett stort antal remissinstanser.

Med hänsyn till den mycket allmänna formuleringen av livsmedelsbegreppet i 1 § fäster *jordbruksnämnden* stort avseende vid livsmedelsstyrelsens skyldighet enligt 5 § att i särskilt fall fastställa om stadgan skall tillämpas på visst slags vara. Gränsdragningarna blir av stor praktisk och ekonomisk betydelse, t. ex. för jordbrukets producenter och för fiskarna i fråga om kraven på livsmedelslokaler.

*KF* förutsätter att livsmedelsstyrelsen i samråd med näringslivet utarbetar praktiskt användbara bestämmelser om när olika varuslag är att anse som livsmedel.

*Industriförbundet* och *Arbetsgivareföreningen* uttalar att gränsdragningen mellan livsmedel och råvaror måste bero på vad som händer med varan innan den köps av konsumenten. Problemet blir aktuellt bl. a. då varan passerar en förädlingsanläggning, eftersom innehavaren av denna enligt 8 § är skyldig tillse att använda råvaror inte gör det färdiga livsmedlet otjänligt. Under lagring av en råvara hos tillverkaren behöver den inte betraktas som livsmedel förrän den undergått den särskilda råvarukontroll som måste ingå i tillverkarens egentillsyn. Livsmedelsstadgan blir därför tillämplig först när råvaran godkänts vid en sådan kontroll.

Förslaget att *dricksvatten* skall anses som livsmedel har kommenterats i ett stort antal remissyttranden. Meningarna går starkt isär beträffande lämpligheten av detta förslag. I ungefär hälften av dessa yttranden tillstyrks förslaget. Så gör *Tandläkarförbundet*, *Svenska institutet för konserveringsforskning*, *länsläkaren i Gävleborgs län*, *Svenska*

*hälsovårdstjänstemannaförbundet, länsveterinärerna i Stockholms och Jönköpings län. Samtliga dessa remissinstanser uttrycker sig på olika sätt positivt till förslaget.*

Övriga remissinstanser som tillstyrkt detta förslag är *lantbrukshögskolan, statens lantbrukskemiska laboratorium, länsstyrelsen i Jämtlands län, länsläkaren i Kopparbergs län, länsveterinären i Kronobergs län, hälsovårdsnämnderna i Stockholm och Sundsvall, Husmodersförbundet, KF, Svensk industriförening, Köpmannaförbundet, SACO och TCO.*

Några remissinstanser är mer tveksamma att låta livsmedelsbegreppet omfatta också dricksvatten men avstyrker inte att så sker.

Naturvårdsverket erinrar om att vattenkontrollen kommer att handhas av flera centrala myndigheter, nämligen i fråga om dricksvatten av livsmedelsstyrelsen, husdjursvatten eventuellt av lantbruksstyrelsen, tvätt- och badvatten av socialstyrelsen och vattenområden som tar emot avloppsvatten av naturvårdsverket.

Länsstyrelsen i Kronobergs län anmärker att man inte kan utesluta risken för dubbelarbete vid vattenkontrollen, eftersom föreskrifter om vatten kommer att finnas i såväl hälsovårdsstadgan som livsmedelsstadgan. Enligt länsstyrelsen får den nuvarande utformningen av vattenkontrollen i och för sig anses vara tillfredsställande.

Faran för en splittring av vattenkontrollen, om både hälsovårdsstadgan och livsmedelsstadgan blir tillämpliga på vatten, framhålls också av *länsläkarna i Älvsborgs, Örebro och Jämtlands län samt av hälsovårdsnämnden i Västerås.*

Kommerskollegium framhåller att förslaget innebär att livsmedelsstyrelsens tillstånd kommer att krävas för att tillsätta klor till vatten i allmän vattenledning. Vidare blir vattenverken att betrakta som livsmedelslokaler. Kollegiet ifrågasätter om detta är en riktig ordning.

Problemen i samband med att vattenverken faller in under föreskrifterna om livsmedelslokaler uppmärksammas också av *länsveterinärerna i Jönköpings och Skaraborgs län.* Den förstnämnde finner detta dock motiverat från vissa synpunkter, bl. a. genom att bättre möjligheter skapas att påverka vattenverkens utformning och inredning samt att klara bestämmelser fås om regelbunden läkarkontroll av personalen.

Industriförbundet och Arbetsgivareföreningen fäster uppmärksamheten på att vatten, som inom livsmedelshanteringen används bara för rengöring eller liknande ändamål, kommer att stå utanför själva livsmedelsbegreppet. Konsekvenserna härav blir säkerligen svåröverskådliga. Det blir t. ex. svårt att avgöra till vilken kategori spolvattnet i flaskrengöringsmaskiner skall hänföras.

Övriga remissinstanser som yttrat sig över förslaget om dricksvatten avstyrker.

Länsstyrelsen i Jönköpings län menar att vatten, även om det från

vetenskaplig synpunkt betraktas som ett näringsämne, inte enligt allmänt språkbruk kan hänföras till livsmedel. Länsstyrelsen påtalar de olägenheter, som följer bl. a. av att vattenkontrollen splittras och att man mister den hittillsvarande enhetligheten i fråga om föreskrifter om beskaffenheten av vatten och om de tekniska anordningarna i olika vattentäakter.

Liknande nackdelar av en splittring av föreskrifterna om vatten på hälsovårds- och livsmedelsstadgorna påtalas av *länsstyrelserna i Kopparbergs och Västernorrlands län*. Sistnämnda länsstyrelse erinrar om de bestämmelser till skydd mot förorening av vatten som finns i vattenlagen och miljöskyddslagen.

Enligt *Kommunförbundet* talar starka skäl för att den nuvarande regleringen av vattenfrågorna inte rubbas så att vattenkontrollen onödigtvis splittras på flera organ.

*Socialstyrelsen* finner det från hälsovårdssynpunkt betydligt naturligare att bestämmelserna om vatten också i fortsättningen kvarstår i hälsovårdsstadgan. Vatten för rengöring och liknande ändamål kommer enligt förslaget att falla utanför själva livsmedelsbegreppet men sådant vatten måste också vara av tillfredsställande beskaffenhet inom livsmedelshanteringen. Socialstyrelsen erinrar vidare om 19 § hälsovårdsstadgan, som kräver lätt tillgång i bostadslägenhet till vatten för dryck, matlagning och andra hushållsändamål. Avsikten därmed har varit inte bara att förebygga eller undanröja sanitär olägenhet utan också att höja bostadsstandarden. En mycket liten del av det vatten som används i hushållen går emellertid åt till dricksvatten och matlagning. Tillgången på vatten av tillfredsställande beskaffenhet beror bl. a. på om råvattnets kvalitet är acceptabel. Trots att råvattnet knappast kan anses som livsmedel innebär förslaget att provtagning av både detta vatten och renvattnet skall regleras i livsmedelsstadgans tillämpningskungörelse. Vid bedömning av åtgärder för att få dricksvatten av tillfredsställande beskaffenhet fordras dessutom en totalbedömning av såväl konsumtionsvattensidan som avloppssidan. Den föreslagna livsmedelslagstiftningen splittrar emellertid upp vattenkontrollen på två ansvarsområden, nämligen dricksvattnet och råvattnet å ena sidan samt avloppsföroreningarna och recipienternas tillstånd å den andra. Inom sistnämnda område faller sålunda kontrollen på annan myndighet än livsmedelsstyrelsen.

Liknande motiv för att behålla samtliga bestämmelser om vatten och vattenkontrollen i hälsovårdsstadgan framförs av *länsläkarna i Stockholms, Jönköpings, Kronobergs, Göteborgs och Bohus, Skaraborgs, Västernorrlands och Norrbottens län*.

*Riksförbundet för allmän hälsovård* erinrar också om att bestämmelserna i hälsovårdsstadgan om vatten i bostadslägenhet syftar till att

tillgodose kraven på bostädernas hygieniska standard och varnar för en olycklig och icke önskvärd splittring mellan olika författningar och myndigheter.

Också *länsstyrelserna i Östergötlands, Kristianstads och Skaraborgs län* avstyrker förslaget att låta dricksvatten regleras genom livsmedelsstadgan.

Frågan om när vegetabilier skall betraktas som livsmedel tas upp bl. a. av *lantbruksstyrelsen*, som anser att obearbetade vegetabiliska livsmedelsråvaror i princip skall kunna anses som livsmedel under förutsättning att varorna från fall till fall befunnits avsedda och lämpade för förtäring. Lantbruksstyrelsen har ingen erinran mot LSK:s gränsdragning mellan råvara och livsmedel. Då det gäller exempelvis obearbetade grönsaker och bär anser styrelsen emellertid att föreskrifterna om livsmedelslokal inte bör tillämpas förrän i uppsamlings- eller förpackningsledet.

*Statens centrala frökontrollanstalt* förutsätter att LSK:s tolkning att "varken grödan eller spannmålen i odlarens magasin betraktas som livsmedel" skall tillämpas också för andra grödor än spannmål.

Vad särskilt gäller spannmål instämmer *Lantbruksförbundet* och *RLF* i LSK:s uppfattning att den skall betraktas som livsmedel först då den kommer till kvarnanläggning samt där bedömts vara kvarngill.

*KF* anser däremot att kvarngill spannmål inte bör anses som livsmedel förrän spannmålen är rensad, tvättad och färdig för malning. Samma uppfattning har *Industriförbundet* och *Arbetsgivareföreningen*.

*Skånes handelskammare* påpekar att partier av kvarngill spannmål regelmässigt innehåller lika mycket främmande föremål som partier vilka ännu inte gått igenom en kontroll. Kvarngilla partier förvaras i regel i samma magasin som övriga partier. Mot denna bakgrund förordar handelskammaren att spannmål betraktas som livsmedel först efter rensning från främmande artiklar.

Handelskammaren vänder sig också mot LSK:s uttalande att det råsocker som bedöms lämpligt för fortsatt bearbetning är att anse som livsmedel. Föreskrifterna om livsmedelslokaler skulle härigenom bli tillämpliga på inte bara raffineringslokalerna utan också de s. k. sockerhusen vid betbruken. Detta skulle innebära betydande praktiska och ekonomiska svårigheter. Enligt handelskammaren är det också tveksamt om sockersilos och bulkutrymmen bör hänföras till livsmedelslokaler.

*Lantbruksförbundet* och *RLF* förutsätter att obearbetade vegetabilier som potatis och rotfrukter betraktas som livsmedel först sedan de införts i ett centrallager eller motsvarande.

Frågan när animaliska råvaror skall anses vara kött och där-



med livsmedel har uppmärksamrats av SVA. Med anledning av LSK:s uttalande att råvara blir livsmedel när det levande djuret i samband med slakten genom veterinärbesiktning eller på annat sätt bedöms lämpligt för den bearbetningsprocess som tar direkt sikte på att använda köttet till människoföda erinrar SVA om att i denna bedömningsprocess ingår inte bara den strax före slakten föreskrivna besiktningen utan också många andra veterinärmedicinska åtgärder dessförinnan. Det är därför oklart vid vilken tidpunkt djuren bör falla inom livsmedelsbegreppet och det synes svårt att åstadkomma en entydig tolkning av livsmedelsbegreppet när det gäller levande djur och deras kött.

Liknande synpunkter som närmast tyder på att livsmedelsstadgan borde tillämpas på de levande djuren tidigare än i samband med själva slakten framförs av *länsstyrelsen i Malmöhus län, länsveterinären i Älvsborgs län och hälsovårdsnämnden i Malmö*.

Vissa remissinstanser vänder sig mot LSK:s uttalande att mjölk bör betraktas som livsmedel redan hos djurägaren strax efter mjölkningen. Sålunda framhåller *lantbruksstyrelsen* att mjölken som producenten lämnar inte är avsedd att förtäras i obearbetat skick. Mjölken borde därför betraktas som råvara tills den nått mejeriet. Med ett sådant betraktelsesätt får man också en bättre parallellitet med t. ex. spannmålen som inte är att anse som livsmedel förrän den kommit in till kvarnanläggningen och bedöms lämpad att konsumeras av människor. En konsekvens av LSK:s uppfattning skulle bli att mjölkkrummen hos djurägarna skall anses som livsmedelslokaler, vilket *lantbruksstyrelsen* inte finner ändamålsenligt. Liknande synpunkter framförs av *länsstyrelsen i Jämtlands län, Lantbruksförbundet, RLF och Skånes, Västernorrlands och Jämtlands läns handelskammare*. MC anser att mjölken bör betraktas som livsmedel tidigast då den på mejeriet godkänts för vidare bearbetning till konsumtion. Djurägaren skulle eljest kunna avstängas från vidare leverans av mjölk, om hans produktion uppvisar dålig kvalitet.

Några få remissinstanser har uttalat sig om läkemedelsliknande produkter, exempelvis olika vitaminpreparat och halstabletter. *Hälsovårdsnämnden i Sundsvall* och *Husmodersförbundet* anser det vara väl motiverat att livsmedelsstadgan nu föreslås bli tillämplig på dessa varor.

*Socialstyrelsen* har däremot annan uppfattning och hänvisar till att bland de läkemedelsliknande produkter, som f. n. är undantagna från läkemedelsförordningens och livsmedelsstadgans tillämpning, hör bl. a. en rad homeopatiska medel, mineralkällsalter och pastiller. De avgöranden som måste fattas beträffande sådana produkter är ofta av besvärlig farmakologisk natur och torde knappast ligga inom livsmedelsstyrelsens kompetensområde. Ställningstagandet måste i stället ankomma på socialstyrelsen, eftersom användningen av dessa läkemedelslik-

nande varor ofta utgör ett led i verksamheten på hälso- och sjukvårdens område. Socialstyrelsen framhåller vidare att apoteken blir att betrakta som livsmedelslokaler om livsmedelsstadgan skulle tillämpas på de läkemedelsliknande produkterna. Också *länsläkaren i Örebro län* ifrågasätter om det är lämpligt att räkna läkemedelsliknande produkter som livsmedel.

Några remissinstanser är tveksamma om rusdrycker och vissa tobaksvaror bör omfattas av livsmedelsbegreppet. Sålunda ställer sig *socialstyrelsen* frågande till förslaget i denna del. *Länsläkaren i Västernorrlands län* framhåller att bruket av rusdrycker strider mot grundregeln i livsmedelsstadgan att som livsmedel inte får användas vara som kan antas vara skadlig. *Länsläkaren i Örebro län* och *hälsovårdsnämnden i Solna* ifrågasätter om det finns fog för att låta livsmedelsstadgan bli tillämplig på rusdrycker och tobak. Praktiska svårigheter kan uppstå beträffande märkning och kontroll av dessa produkter. *Hälsovårdsnämnden i Sundsvall* anser däremot att det är väl motiverat att hänföra rusdryckerna under livsmedelsbegreppet.

I vissa remissyttranden, särskilt från veterinärmedicinskt håll, har pekats på det samband som i första hand hund- och kattmat men också annan djurföda har med livsmedelshygienen. Sålunda fäster *SVÄ* uppmärksamheten på att hund- och kattmat inte underkastas någon offentlig kontroll. Eftersom sådan djurföda tillverkas, försäljs och i hushållen hanteras tillsammans med livsmedel och även kan förväxlas med sådana, finns skäl att livsmedelsmyndigheterna utövar viss tillsyn också över ifrågavarande produkter. *Veterinärstyrelsen* anför liknande synpunkter och anser det motiverat att i livsmedelsstadgan tas in bestämmelser om sådan föda som lätt kan förväxlas med livsmedel. *Hälsovårdsnämnden i Stockholm* framhåller som en parallell att livsmedelslagstiftningen i USA också behandlar djurföda. *Länsstyrelsen i Malmöhus län* anser skäl finnas att samordna livsmedels- och fodermedelslagstiftningarna. Bl. a. har hund- och kattfoder samma ursprung som livsmedel och hanteras som sådant. Därigenom kan framför allt salmonella-infektioner föras in i de enskilda hushållen. Förekomsten av salmonella-infekterad hundmat påtalas också av *länsveterinärerna i Stockholms, Kronobergs, Göteborgs och Bohus* samt *Norrbottnens län* och *hälsovårdsnämnden i Nacka*. Enligt dessa remissinstanser är det inte ovanligt att särskilt hundmat inköps av vissa konsumenter för att användas som livsmedel. En liknande uppfattning framförs av *Veterinärförbundet* och *hälsovårdsnämnderna i Gävle, Norrtälje, Solna och Sundsvall*.

### 3.3 Livsmedelstillsatser, berikningsmedel och främmande ämnen

#### 3.3.1 Gällande bestämmelser

Livsmedelstillsats är enligt livsmedelsstadgan vara eller ämne som inte är råvara och i allmänhet i ringa mängd tillförs livsmedel för att påverka dess färg, smak, konsistens eller hållbarhet eller för annat liknande ändamål och finns kvar i det färdiga livsmedlet. Vatten anses inte som tillsats (1 § 3 mom.).

För användning av tillsatser i livsmedel, med undantag av färdiglagad mat, fordras i princip godkännande av kommerskollegium. Godkännande behövs inte för vissa särskilt angivna naturprodukter från djur och växter eller för koksalt, socker, ättika, etylalkohol och giftfria essenser för lukt eller smaksättning (4 § 1 mom.).

Kommerskollegium skall i ärende om godkännande av livsmedelstillsats på närmare angivet sätt ha samråd med bl. a. folkhälsoinstitutet.

Tillförsel av ämnen för att berika livsmedel, dvs. förbättra dess näringsvärde, regleras inte i 1951 års stadga. Bestämmelser om vitaminiserade livsmedel finns i förordningen (1941: 268) om framställning och införsel av vitaminiserade livsmedel, den s. k. vitamineringsförordningen. Enligt denna förstås med vitaminering en åtgärd vid vilken ett livsmedel — genom tillsättning av främmande vitaminhaltigt ämne, genom ultraviolett bestrålning eller eljest på konstlad väg — erhåller halt av vitaminer eller ökad sådan halt. Vitaminering och import av vitaminerade livsmedel för avsalu får ske endast efter tillstånd av kommerskollegium. Tillstånd meddelas om vitamineringen anses värdefull från folknärings synpunkt och det inte finns särskilda skäl på grund av vilka vitamineringen inte bör anförtrös den som sökt tillståndet.

Förutom bestämmelserna om tillsatser och vitaminer, som i en bestämd avsikt tillförs livsmedel, finns också vissa bestämmelser i 1951 års stadga om ämnen som oavsiktligt kan förekomma i eller på livsmedel. Sålunda förbjuds saluhållande av livsmedel, om det innehåller mer än 3 mg bly per kg, såvida inte tillstånd att saluhålla varan meddelats av kommerskollegium (7 § 2 mom.). Kollegium har vidare att fastställa den högsta kvarvarande rest av bekämpningsmedel som får förekomma på livsmedel (7 § 3 mom.). Kollegium har den 28 november 1966 utfärdat en särskild kungörelse angående högsta kvarvarande rest av bekämpningsmedel på färsk frukt, färska bär och grönsaker samt på rotfrukter.

#### 3.3.2 Livsmedelsstadgekommittén

LSK framhåller att nuvarande bestämmelser om tillsatser, vitaminer, bly och bekämpningsmedelsrester i livsmedel inte är helt tillfredsställande. Många ämnen, som kan jämföras med dessa ämnesgrupper och som med eller utan avsikt förekommer i livsmedel, faller sålunda

utanför livsmedelsstadgan. I sådana fall finns bara möjlighet att tillämpa den allmänna regeln i stadgan att livsmedel inte får antas vara skadliga att förtära eller eljest otjänliga till människoföda. LSK anser inte detta tillräckligt säkert ur konsumentskyddssynpunkt utan föreslår att möjligheten att i förväg bedöma risken med att använda vissa ämnen i livsmedel bör utvidgas. Därvid bör en uppdelning göras i tre olika grupper, benämnda livsmedelstillsatser, berikningsmedel och främmande ämnen. Den vanligaste och största gruppen omfattar livsmedelstillsatser. Förutom ämnen som påverkar livsmedels färg, smak, konsistens eller hållbarhet bör till livsmedelstillsats hänföras också ämnen som påverkar lukten hos ett livsmedel. Bestämningen att en tillsats också kan tillföras ett livsmedel "för annat liknande ändamål" har enligt LSK i praktiken framkallat tvetsamhet bl. a. om därunder kan räknas också ämnen av läkemedelskaraktär som tillsätts enbart för att påverka konsumenternas hälsa. Som exempel nämns tillsättning av hexylresorcin och andra baktericida ämnen till halstabletter för att påverka bakteriefloran i svalget, lactorylos till barnmat för att motverka förstoppning samt kinin och koffein till läskedrycker som uppgivande medel. I dessa fall är livsmedlen endast bärare av de tillsatta ämnen, vars syfte uteslutande är att ha gynnsam effekt på den som förtär livsmedlen. Sådana ämnen har inte ansetts tillförda livsmedlet "för annat liknande ändamål" och har sålunda inte ansetts vara tillsatser. Begreppet livsmedelstillsats har därför fått ett begränsat, teknologiskt eller organoleptiskt syfte att påverka själva livsmedlen men inte konsumenterna. LSK finner det emellertid från livsmedelshygienisk synpunkt starkt motiverat att angivna och liknande slag av konsumentpåverkande ämnen skall betraktas som livsmedelstillsatser. Därför föreslås att uttrycket "för annat liknande ändamål" i definitionen byts ut mot orden "för att åstadkomma annan bestämd egenskap hos livsmedlet". Därigenom kommer tillsatsbegreppet att omfatta alla ämnen som i olika syften tillförs livsmedel, antingen för att påverka livsmedlet självt eller för att åstadkomma någon effekt på konsumenten. LSK föreslår vidare att kravet att en tillsats "alltjämt finnes kvar i det färdiga livsmedlet" slopas. Vissa ämnen kan omvandlas eller sönderfalla och i förändrad form bli kvar i det färdiga livsmedlet som en reaktionsprodukt. I andra fall stannar så litet kvar att ämnet inte alls eller bara med svårighet kan påvisas på analytisk väg. Vid den praktiska tillämpningen har kommerskollegium också så småningom krävt godkännande för att sådana ämnen också skall få tillsättas livsmedel. LSK finner denna praxis riktig med hänsyn till de risker det innebär för konsumenterna att ämnen av detta slag inte behöver bli godkända. Villkoret att ett ämne skall betraktas som livsmedelstillsats bara om det tillförs "i allmänhet i ringa mängd" och "utan att ingå såsom råvara" har enligt utredningen visat sig svårt att tolka men trots det bör villkoret fortfarande gälla. I tvetsamma

fall kan enligt förslaget livsmedelsstyrelsen avge bindande förklaring om ett ämne skall anses som tillsats eller inte. Sådan tveksamhet kan uppstå i fråga om exempelvis sojaprotein som kan användas på olika sätt. Detta äggvitämne kan tillföras köttvaror bl. a. som bindemedel för vatten och fett. Det bör då anses som tillsats med hänsyn dels till dess funktion och dels till den ringa mängd som behöver tillsättas för ändamålet. Sojaprotein kan emellertid också användas i syfte att dryga ut olika charkuterivaror och förekommer då i relativt stora kvantiteter. Därvid måste ämnet uppenbarligen betraktas som en råvara. Från kravet på särskilt godkännande av livsmedelstillsatser bör liksom f. n. undantag göras för vissa naturprodukter och liknande ämnen som socker och salt. Däremot anser LSK inte att det finns skäl behålla undantaget från kravet på godkännande när det gäller tillsatser för s. k. färdiglagad mat. Tillverkningen av färdiglagad mat sker numera i mycket stor utsträckning rent industriellt både för försäljning i detaljhandeln direkt till konsumenterna och för distribution till olika storhushåll. En stor del av befolkningen äter också sådan färdiglagad mat minst en gång per arbetsdag antingen i eller utanför hemmet. Missgrepp vid framställning av färdiglagad mat kan därför få allvarliga följder för ett stort antal människor. Allmänheten måste rimligtvis få samma garanti för dessa varors hygieniska beskaffenhet som för andra typer av livsmedel.

I anslutning till frågan om livsmedelstillsatser berör LSK vissa behandlingsmetoder som förändrar ett livsmedels egenskaper på liknande sätt som tillsatser. Särskilt nämns metoden att genom joniserande strålning exempelvis konservera bacon, hindra groning av potatis eller sterilisera skadeinsekter i spannmål. Andra metoder är rökning och syrning av livsmedel. Det är emellertid här inte fråga om att tillföra livsmedel något ämne utan bara olika sätt att behandla livsmedel. Tillsatsbestämmelserna kan sålunda inte tillämpas i dessa fall. I stället bör sådan behandling vid behov regleras genom särskilda föreskrifter om hantering av livsmedel.

Enligt LSK tillförs vissa ämnen livsmedel i en bestämd avsikt att höja dess näringsvärde för konsumenterna. Endast tillsättning av vitaminer är särskilt reglerad genom 1941 års vitamineringsförordning. För övriga näringsämnen kan bara tillämpas föreskrifterna i 1951 års stadga att de inte får göra livsmedlen skadliga eller på annat sätt otjänliga. Liksom i fråga om vitaminer kan en överdosering av andra liknande näringsämnen vara mindre lämplig och ibland hälsovådlig. Därför anser LSK att medgivande bör fordras att tillföra livsmedel även andra näringsämnen än vitaminer. LSK nämner som exempel järn som tillsats till vetemjöl, jod till koksalt samt proteiner, essentiella aminosyror och essentiella fleromättade fettsyror som tillförs olika slags livsmedel. LSK föreslår att detta slags ämnen bildar en gemensam

grupp, kallad *berikningsmedel*. Därmed skall enligt LSK förstås vitamin, mineralämne eller annat näringsämne som är avsett att på konstlad väg tillföras livsmedel för att förbättra dess näringsvärde. Näringsämne som av naturen normalt redan finns i ett livsmedel omfattas alltså inte av definitionen. En väsentlig skillnad mellan berikningsmedel och livsmedelstillsats är att berikningsmedlen, förutom att de enbart är avsedda att höja näringsvärdet, måste tillföras livsmedel i en viss halt för att få avsedd effekt, medan livsmedelstillsatserna av hälsomässiga skäl i allmänhet bör begränsas till en bestämd maximimängd. Om tveksamhet uppstår huruvida ett ämne skall betraktas som berikningsmedel, tillsats eller råvara kan besked härom inhämtas av livsmedelsstyrelsen.

LSK föreslår att huvudregeln, liksom f. n. gäller vitaminer, skall vara att särskilt tillstånd fordras för att använda berikningsmedel i livsmedel. Skillnaden i förhållande till vanliga tillsatser är sålunda att tillståndet är begränsat till en individuell tillverkare medan ett godkännande av tillsats avser alla fabrikanter. För vissa näringsämnen som enligt definitionen är berikningsmedel bör enligt LSK generellt tillstånd lämnas. Detta bör gälla kolhydrater (socker m. m.), fetter (triglycerider) och proteiner. Dessa ämnen ingår vanligen som råvaror i livsmedel och tillförs som regel inte i syfte att selektivt höja livsmedlens näringsvärde.

LSK framhåller att tillsättning av vissa berikningsmedel kan vara av grundläggande betydelse från hälso- och näringssynpunkt för hela befolkningen. Det synes därför motiverat att införa en möjlighet att direkt föreskriva berikning av vissa livsmedel. LSK föreslår att obligatorisk berikning skall ske av margarin med vitamin A och D, av mjöl med järn och av hushållssalt med jod. Direkta föreskrifter om berikning bör i övrigt meddelas endast när det är av avsevärd betydelse från folk-näringssynpunkt.

Enligt LSK:s förslag om berikning skall den ske så att det konsumtionsfärdiga livsmedlet kommer att hålla angiven halt av särskilt näringsämne. Vid tillsättande av berikningsmedel måste sålunda hänsyn tas till att en viss del därav kan förstöras under och efter tillverkningsprocessen.

Livsmedelstillsatser och berikningsmedel har enligt LSK det gemensamma draget att de tillförs i en positiv avsikt att ge livsmedlet en särskild egenskap. Det finns emellertid också andra ämnen som kan tillföras en råvara på ett tidigt stadium och mestadels helt utan avsikt kommer att finnas kvar i eller på det konsumtionsfärdiga livsmedlet. Utöver bestämmelsen i 1951 års stadga att livsmedel inte får antas vara skadligt eller otjänligt finns f. n. särskilda bestämmelser om begränsning av sådana ämnen i livsmedel bara när det gäller bly och rester av bekämpningsmedel. Enligt LSK talar starka skäl för att

liknande möjlighet införs att begränsa förekomsten av också andra ämnen som inte är tillsatser men som på grund av sin giftighet eller andra hälsovådliga egenskaper kan vålla människor skada. LSK föreslår därför att ifrågavarande ämnen förs samman i en grupp i livsmedelsstadgan och benämns främmande ämnen. Härmed avser LSK sådant ämne som bekämpningsmedel och annan vara som inte utgör vare sig berikningsmedel eller livsmedelstillsats och som vid förekomst i eller på livsmedel kan förändra livsmedlets normala sammansättning eller beskaffenhet. Utöver de vanliga bekämpningsmedlen nämner LSK bland främmande ämnen sådana kemiska föreningar från industrier, som släpps ut genom förbränningsgaser och avloppsvatten och som kan menligt påverka olika livsmedelsråvaror. Exempel härpå är förening av fisk genom kvicksilverbeföreningar. Till främmande ämnen hör också vissa kemikalier, s. k. PHC-medel som används att skydda vissa vegetabilier efter skörden, exempelvis antigroningsmedel för potatis och lök. Vidare nämns hormoner och andra tillväxtbefrämjande medel som tillförs de livsmedelsproducerande djuren eller deras foder. Djuren behandlas ibland också med antibiotika och andra läkemedel som, om rester därav finns kvar i kött eller mjölk, kan orsaka allergier hos människor. LSK exemplifierar vidare gruppen främmande ämnen med färgämnen som tillsätts hönsfoder för att påverka äggulans färg, skumdämpningsmedel vid beredning av flytande livsmedel, lösningsämnen för konserveringsmedel, metallföreningar från konservburkar eller livsmedelsmaskiner och annan utrustning samt mjukningsmedel och stabilisatorer i förpackningsmaterial av plast. LSK:s förslag innebär att om så är påkallat från allmän hälsosynpunkt, föreskrift kan meddelas att främmande ämnen av det slag som berörts inte får förekomma i eller på livsmedel utöver viss högsta halt. Det har inte visat sig praktiskt möjligt att helt förbjuda sådana ämnen, eftersom man med nutidens förfinade analysteknik kan påvisa utomordentligt små mängder av ämnen och långt under de halter som kan hävdas vara hälsovådliga. För att belysa detta anges att exempelvis kvicksilver och andra metallföreningar kan förekomma, låt vara i ytterst små kvantiteter, som naturliga beståndsdelar i vissa råvaror bl. a. fisk. Detta förhållande är orsaken till att ett ämne enligt den föreslagna definitionen blir att betrakta som främmande för ett livsmedel först då det förekommer i sådan utsträckning att det förändrar livsmedlets "normala sammansättning eller beskaffenhet".

Handläggningen av ärenden om livsmedelstillsatser, berikningsmedel och främmande ämnen i livsmedel skall enligt LSK anförtros livsmedelsstyrelsen. Därmed upphör kommerskollegiets befogenheter i motsvarande frågor. De ekonomiska synpunkter som kan läggas på dessa ärenden anses kunna beaktas i tillräcklig omfattning genom att livsmedelsstyrelsen åläggs skyldighet att samråda med berörda myndig-

heter. I likhet med vad som gäller f. n. föreslås att livsmedelsstyrelsen årligen upprättar förteckningar över föreskrifter och tillstånd rörande berikningsmedel, över godkända livsmedelstillsatser och över bestämmelser om högsta tillåtna halter i livsmedel av bekämpningsmedel och andra främmande ämnen. Enligt LSK bör livsmedelsstyrelsen inte få, som hittills skett med stöd av 5 § 1951 års stadga, besluta att godkända livsmedelstillsatser inte skall offentliggöras. Förutom angelägenheten av att inte annat än i yttersta undantagsfall rucka på den i tryckfrihetsförordningen fastslagna offentlighetsprincipen i fråga om allmänna handlingar framhåller LSK, att det från medicinsk och hygienisk synpunkt är väsentligt att genom ifrågavarande förteckningar få kännedom om vilka varor och ämnen som kan förekomma i livsmedel. Om ett offentliggörande med fog kan anses lända ett företag till men, t. ex. på grund av risk för att ett speciellt recept för en livsmedelsprodukt skulle röjas, finns möjlighet för Kungl. Maj:t att med stöd av 21 § 1937 års sekretesslag hemligstämpla handlingar i visst ärende om tillsatser eller berikningsmedel.

Genom det föreslagna systemet med en uppdelning av olika ämnen i livsmedelstillsatser, berikningsmedel och främmande ämnen torde enligt LSK — jämfört med vad som gäller enligt 1951 års stadga — skapas betydligt större möjligheter för myndigheterna att i konsumenternas intresse kontrollera och ingripa mot förekomsten i livsmedel av olika ämnen som har eller kan antas ha skadeverkande egenskaper. Systemet innebär sålunda att det skall finnas s. k. positiva listor över alla tillåtna eller föreskrivna berikningsmedel och godkända tillsatser samtidigt som en negativ lista fortlöpande upprättas över främmande ämnen vars förekomst i livsmedel visat sig böra begränsas. Därigenom synes alla de ämnen som kan komma i fråga i detta sammanhang kunna täckas av livsmedelsstadgans bestämmelser. Om så visar sig ändå inte bli fallet får livsmedelsstyrelsen möjlighet att fastställa särskild livsmedelsstandard för viss vara. Därvid kan styrelsen fastställa hur en vara skall vara sammansatt för att den skall anses tjänlig till människoföda.

I ett särskilt yttrande till LSK:s betänkande föreslår ledamoten Fitger att begreppet berikningsmedel slopas och förs in under gruppen livsmedelstillsatser.

### 3.3.3 Remissyttrandena

Förslaget att dela upp de olika slags ämnen, som kan tillföras eller på annat sätt förekommer i livsmedel, i de tre grupperna berikningsmedel, livsmedelstillsatser och främmande ämnen tillstyrks eller lämnas utan erinran av de flesta remissinstanserna. Inga invändningar görs mot att livsmedelsstyrelsen i stället för kommerskollegium blir beslutande



myndighet i hithörande frågor och inte heller mot att bestämmelserna i 1941 års vitamineringsförordning förs över till livsmedelsstadgan och dess tillämpningskungörelse. Särskilda synpunkter läggs emellertid på vissa frågor som aktualiseras i dessa sammanhang.

*Socialstyrelsen* finner det oklart om berikningsmedel, tillsatser och främmande ämnen är att betrakta som livsmedel. Vissa av ämnena är redan vid tillverkningen avsedda att förtäras av människor, varför stadgan bör gälla vid hanteringen av dem. Även *länsveterinären i Göteborgs och Bohus län* anser det viktigt att tillsatser betraktas som livsmedel. De kommer då att underkastas bestämmelserna om märkning med uppgift bl. a. om den väsentliga sammansättningen av produkten.

I fråga om livsmedelstillsatser ser *statens institut för konsumentfrågor* med tillfredsställelse på förslaget att slopa det nuvarande undantaget från kravet på godkännande av tillsatser vid tillredning av färdiglagad mat.

*Statens konsumentråd* understryker betydelsen av att livsmedelsstyrelsen mycket aktivt arbetar för att skära ned antalet nu godkända tillsatser. Alla tillsatser som inte är nödvändiga från väsentliga konsumentsynpunkter bör behandlas med stor restriktivitet. Tillsatsämnen kan under vissa omständigheter orsaka skador på människooorganismen. Eftersom det för lång tid framåt kommer att vara omöjligt att förutse sådana skadeverkningar, bör en mycket återhållsam linje iakttas vid godkännande av tillsatser. Också *styrelsen för lantbrukshögskolan* framhåller vikten av att antalet godkända tillsatser sätts till ett minimum. Liknande synpunkter framförs av *Husmodersförbundet*.

Några remissinstanser, bl. a. *länsläkaren i Jönköpings län* och *hälsovårdsnämnden i Norrtälje*, ifrågasätter om fluor i dricksvatten skall betraktas som tillsats i livsmedelsstadgans mening, eftersom dricksvatten i fortsättningen skall räknas som livsmedel.

*Hälsovårdsnämnden i Stockholm* anser att en särskild förteckning bör upprättas över godkända tillsatser vid beredning av dricksvatten med uppgift på tillåtna maximikoncentrationer.

Vad särskilt gäller berikningsmedel tillstyrker *kommerskollegium* att tillstånd skall krävas för användning i livsmedel också av andra berikningsmedel än vitaminer, t. ex. mineralämnen och essentiella aminosyror. Begreppet "annat näringsämne" synes emellertid, för vidsträckt. Det är nämligen ofta svårt att bedöma, om en beståndsdel skall anses utgöra råvara eller berikningsmedel. Exempel därpå är äggvita och fleromättat fett. Dessa varor bör räknas som berikningsmedel om de tillsätts produkter, som är fattiga på sådana beståndsdelar, medan de får anses som råvaror när de förekommer som huvudingredienser i ett livsmedel. Denna osäkerhet i bedömningen kan undanröjas om man begränsar definitionen på berikningsmedel så att därmed

endast avses "vitamin, mineralämne och essentiell aminosyra". Samtidigt bör livsmedelsstyrelsen få möjlighet förklara att "även annat näringsämne under närmare angivna förhållanden" skall anses som berikningsmedel.

Enligt *jordbruksnämnden* är det en brist att man i definitionen av begreppet berikningsmedel inte utsäger vad som räknas till näringsämnen. Av LSK:s kommentarer framgår emellertid att begreppet bör tolkas extensivt så att också socker, fetter och proteiner skall hänföras till berikningsmedel, om de tillsätts för att ge slutprodukten ett bättre näringsvärde. Följden därav torde bli att exempelvis bakning av bröd med proteinrikt mjöl underkastas föreskrifterna om berikningsmedel. Även med LSK:s förslag att generellt tillstånd bör gälla för användning av ifrågavarande näringsämnen när de är egentliga råvaror, finner *jordbruksnämnden* en så vidsträckt anordning kunna medföra administrativa besvärligheter och även svårigheter för näringslivet. I likhet med kommerskollegium föreslår nämnden därför en mera begränsad definition av begreppet berikningsmedel, så att detta avgränsas från råvarubegreppet.

Enligt *Svenska institutet för konserveringsforskning* är kravet på att berikningsmedel skall tillföras livsmedel "på konstlad väg" en nedvärdering av en normal tillverkningsprocess. Detta uttryck bör strykas.

Från näringslivets sida föreslås under hänvisning till ledamoten Fitgers särskilda yttrande att man avstår från att föra upp berikningsmedlen som en särskild ämnesgrupp och i stället inordnar dem under gruppen livsmedelstillsatser.

Som motiv för denna uppfattning uttalar *Industriförbundet* i huvudsak följande. Kolhydrater, fetter och proteiner kommer att falla under det föreslagna begreppet berikningsmedel men måste i många fall betraktas också som egentliga livsmedel. Som exempel anges att, om ett livsmedel skall berikas med linolsyra, det i praktiken inte går att tillsätta detta ämne särskilt, utan man måste i stället använda en olja som är rik på linolsyra. Sådana oljor används emellertid också som egentliga livsmedel och är då att betrakta som livsmedelsråvaror. När det gäller andra livsmedelstillsatser behöver en råvara som på liknande sätt utgör ett livsmedel i sig själv inte godkännas som tillsats, även om den bara tillförs ett annat livsmedel i ringa mängd. Motsvarande undantag bör också gälla råvaror som är egentliga livsmedel och tillförs en annan vara i berikningssyfte. Internationellt följer man en sådan linje. Inom Codex Alimentarius Commission görs sålunda ingen formell skillnad mellan berikningsmedel och andra tillsatser utan de behandlas som en gemensam grupp, livsmedelstillsatser. Codexdefinitionen av tillsatser utesluter också råvaror eller ämnen vilka konsumeras som livsmedel. Vitaminer och mineralämnena är emel-

lertid inte undantagna från Codex' tillsatsbegrepp. Av praktiska skäl och av hänsyn till önskemålet att underlätta en internationell harmonisering av livsmedelslagstiftningen bör Codex-definitionen av livsmedelstillsatser inarbetas i den svenska livsmedelsstadgan så att berikningsmedlen faller under tillsatsbegreppet. Det möter därvid inget hinder att vid godkännande av tillsatser för berikning fastställa viss minimihalt för att de skall få avsedd effekt på samma sätt som man för andra tillsatser av hälsomässiga skäl kan föreskriva en viss tillåten maximihalt.

*Arbetsgivareföreningen* instämmer i Industriförbundets förslag att inordna berikningsmedlen under begreppet livsmedelstillsatser. Liknande synpunkter framförs också av *Grossistförbundet*, *Kemikontoret*, *Teknologföreningen*, *Stockholms handelskammare*, *Gotlands handelskammare*, *handelskammaren för Örebro och Västmanlands län*, *Östergötlands och Södermanlands handelskammare* och *Skånes handelskammare*.

*KF* anser liksom *LSK* att det är stor skillnad mellan berikningsmedel, som avser att förbättra det näringsfysiologiska värdet av ett livsmedel, och andra tillsatser som har till uppgift att påverka varans smak, konsistens o. d. Å andra sidan avviker den föreslagna uppdelningen av tillsatserna i två olika grupper från Codex Alimentarius Commission's regler. Med hänsyn därtill och till att en svensk särbestämmelse kan medföra eller uppfattas som ett indirekt handelshinder ställer sig förbundet tveksamt till *LSK:s* förslag på denna punkt.

*Kommerskollegium* vill inte biträda förslaget att sammanföra berikningsmedel och livsmedelstillsatser. De olika ämnen det gäller uppvisar nämligen så betydande särdrag att de som *LSK* föreslagit naturligen bör uppdelas i två separata grupper.

Förslaget om obligatorisk berikning av livsmedel i vissa fall har uttryckligen kommenterats endast i några få yttranden.

*Statens institut för konsumentfrågor* anser att möjlighet bör finnas att kunna föreskriva berikning av vissa vanligare livsmedel.

Andra remissinstanser är också positivt inställda till obligatorisk berikning men framhåller att möjligheten därtill bör utnyttjas med försiktighet. *Länsstyrelsen i Jönköpings län* anser att en föreskrift om berikning endast bör meddelas, om den enligt väl underbyggda sakkunniga bedömningar anses verkligt angelägen från folkhälsosynpunkt. På liknande sätt uttalar sig *Husmodersförbundet* samt *länsveterinären i Kronobergs län*.

*Veterinärstyrelsen* och *länsveterinären i Västernorrlands län* anser att det bör finnas möjlighet till valfrihet mellan berikade och oberikade livsmedel av samma slag.

*SVÄ* är inne på liknande tankegångar och framhåller att bl. a. förslaget att hushållssalt skall berikas med jod kan stöta på vanskligheter. Vissa

människor är allergiska mot jod. Verkligt behov av jod har egentligen bara personer med struma.

Som en konsekvens av sitt förslag att berikningsmedlen bör hänföras till gruppen livsmedelstillsatser framhåller *Industriförbundet* att den särskilda bestämmelsen om obligatorisk berikning bör utgå.

Liknande synpunkter anförs av *Arbetsgivareföreningen*, *Kemikontoret* och *Teknologföreningen*.

Förslaget om obligatorisk berikning har avstyrkts bara av två remissinstanser. *Svensk industriförening* anser att tvångsberikning av livsmedel är ett ingrepp i konsumentens personliga integritet. Tvångsberikning är inte heller nödvändig från folkhälsosynpunkt. Många konsumenter är angelägna att t. ex. få mjöl och bröd som är fritt från alla på konstlad väg tillsatta ämnen sålunda även järn. Mindre kvarnar saknar i många fall dessutom tekniska förutsättningar för berikning av mjöl.

Någon erinran görs inte mot att låta bekämpningsmedelsrester och andra giftiga eller skadliga substanser i livsmedel bilda en särskild grupp under beteckningen *f r ä m m a n d e ä m n e n*, för vilka livsmedelsstyrelsen kan meddela särskilda restriktioner. Många remissinstanser tillstyrker utan vidare kommentarer förslaget i denna del.

*Statens konsumentråd* finner det vara av stor betydelse att livsmedelsstyrelsen får möjlighet att kraftfullt agera för att stoppa försäljningen av livsmedel som innehåller giftiga ämnen.

*SVA* uttrycker särskild tillfredsställelse med att ett direkt försäljningsförbud föreslås i fråga om inte bara livsmedel med alltför stor mängd av bekämpningsmedelsrester utan också varor som har för hög halt av främmande ämnen, t. ex. kvicksilver i fisk.

Enligt *veterinärstyrelsen* får ämne, som förekommer i större mängd än den naturliga, egenskap av främmande ämne först efter värdering av den förekommande halten och effekten därav. Sålunda blir kvicksilver inte främmande ämne förrän dess förekomst passerar visst gränsvärde, trots att kvicksilvret i sig självt är näringsfysiologiskt artfrämmande. Veterinärstyrelsen anser att definitionen inte behöver bindas till en sådan värdering utan enbart till ämnet som sådant utan avseende på halten. Den oklarhet om vilka ämnen det är fråga om kan i stället regleras av livsmedelsstyrelsen genom en förklaring enligt 5 § och en fastställelse av högsta tillåtna halt av ämnet med stöd av 12 §. Veterinärstyrelsen föreslår därför att begränsningen av begreppet främmande ämnen till sådana "som vid förekomst i eller på livsmedel kan förändra dess normala sammansättning eller beskaffenhet" bör utgå. Några praktiska nackdelar torde inte uppstå genom den föreslagna utvidgningen. — I fråga om hormoner och antibiotika påpekar veterinärstyrelsen att det inte är praktiskt möjligt att genom kvantitativ analys av livsmedel kontrollera om fastställda högsta tillåtna restmängder av dessa främmande ämnen respekteras. I stället bör den centrala livsmedelsmyndigheten

få befogenhet att reglera själva användningen av sådana ämnen och andra läkemedel redan i djurfödan. Så kan enklast ske genom en ändring av fodermedelslagstiftningen. *Länsveterinärerna i Västerbottens och Norrbottens län* framför samma förslag som veterinärstyrelsen i fråga om ändring av definitionen på begreppet främmande ämne.

*Statens institut för folkhälsan* föreslår att bestämmelserna i 12 § om fastställande av tillåten högsta halt av främmande ämnen bör kompletteras med en rätt för livsmedelsstyrelsen att meddela en s. k. kostrekommendation, innebärande att ett livsmedel som kan antas innehålla skadlig halt av främmande ämne endast bör förtäras i viss angiven omfattning.

Vad särskilt gäller förorening av fisk med kvicksilver framhåller *fiskeristyrelsen* att livsmedel som kan medföra hälsofara självfallet inte skall få saluföras. Om de svenska fiskarena skall kunna acceptera inskränkningar i sin näring till följd av kvicksilverföroreningar, måste de emellertid övertygas om att också import av fisk med för hög kvicksilverhalt effektivt kan förhindras. Emellertid har de länder, varifrån Sverige importerar fisk fångad i kust- och insjövattnen, inte gjort motsvarande noggranna undersökning om kvicksilverförekomst i fisken och inte heller stoppat fisket i vatten förorenade av industriutsläpp. Risken är därför stor för att fisk med för hög kvicksilverhalt tillförs den svenska marknaden genom import. En systematisk hygienkontroll av fiskimporten bör därför komma till stånd.

Liknande synpunkter framförs av *Sveriges fiskares riksförbund* och dess medlemsorganisationer.

*Svenska fiskhandelsförbundet* anser att erfarenheterna hittills av förbud mot saluföring av fisk med för stora halter av kvicksilver närmast är skrämmande. Myndigheterna fick alltför sent fast grepp om problemet, och informationen till allmänheten var inte tillräcklig utan skapade en oberättigad misstro mot fisk över huvud taget. Enligt förbundet kan det nästa gång bli fråga om något annat främmande ämne i livsmedel. Därför bör ansvariga myndigheter inskrida mot sådana ämnen snabbare och med kraft men grunda sina beslut på så vetenskapligt vattentäta skäl som möjligt. I annat fall kan handeln med de aktuella livsmedlen åsamkas onödig ekonomisk skada.

### 3.4 Livsmedels beskaffenhet och livsmedelsstandard

#### 3.4.1 Gällande bestämmelser

De grundläggande kraven på livsmedels beskaffenhet finns i 3, 7 och 12 §§ 1951 års livsmedelsstadga.

Vara eller ämne, som används vid framställning eller beredning av livsmedel för avsalu eller servering, får inte vara av sådan beskaffenhet

eller tillföras under sådana förhållanden eller i sådan mängd att det färdiga livsmedlet kan antas bli skadligt att förtära eller eljest otjänligt till människoföda. Vara får inte saluhållas som livsmedel eller överlämnas till annan för att användas som livsmedel, om varan till följd av förskämning, förorening, felaktig beredning eller annan orsak kan antas vara skadlig eller eljest otjänlig. Samma förbud gäller om varan bearbetats eller hanterats av person, som därvid var eller kan misstänkas ha varit behäftad med sådan sjukdom eller smitta, sår eller annan yttre skada att varan därigenom kan antas ha blivit skadlig eller eljest otjänlig. Saluförbudet avser slutligen också livsmedel som eljest kan antas orsaka sjukdom eller överföra smitta.

Vid saluhållande, framställning, beredning, förvaring, transport, uppläggning eller annan hantering av livsmedel skall sådana försiktighetsmått vidtas och i övrigt så förfaras att livsmedlen inte förorenas eller blir skadliga att förtära eller på annat sätt otjänliga till människoföda.

Utöver dessa allmänna föreskrifter om livsmedels beskaffenhet finns i 8 kap. livsmedelsstadgan särskilda bestämmelser om sammansättningen och beskaffenheten i övrigt hos flera av de vanligaste livsmedlen såsom mjölk och andra mejeriprodukter, margarinvaror, kött, spannmålsprodukter m. fl.

#### 3.4.2 Livsmedelsstadgekommittén

LSK påpekar att tvekan ofta uppstått om innebörden av kravet på att ett livsmedel inte får vara skadligt eller på annat sätt otjänligt. Varken i förarbetena till 1951 års stadga eller tidigare har någon definition eller förklaring lämnats i fråga om dessa begrepp. Enligt LSK torde *skadlighetsbegreppet* dock inte behöva vålla några tolkningssvårigheter. Ett livsmedel får anses skadligt när det konstateras innehålla sjukdomsalstrande mikroorganismer, giftiga eller andra skadliga ämnen i sådan mängd att uppenbar risk finns för sjukdom eller annan rubbning av hälsotillståndet. Däremot avses inte här sådana skador som uppkommer genom förtäring av livsmedel i onormalt stora mängder eller skador i form av allergiska sjukdomar på personer med överkänslighet för vissa ingredienser. För att anses som skadligt bör därför fordras att ett livsmedel rent allmänt kan antas orsaka märkbart men på människor med normala kroppsreaktioner.

I fråga om *otjänlighetsbegreppet* finner LSK det betydligt svårare att lämna en vägledande förklaring. Enligt den innebörd folkhälsoinstitutet och de hälsovårdande myndigheterna hittills gett begreppet anses ett livsmedel otjänligt, om det innehåller föroreningar av olika slag eller har för hög halt av vissa bakterier, s.k. indikatorbakterier, eller mikroorganismer som inte normalt bör finnas i livsmedlet och som kan befaras framkalla icke önskvärda förändringar i detta.

Vissa förändringar är ofta lätta att upptäcka, t. ex. när ett livsmedel visar tecken på förskämning eller andra tydliga avvikelser i fråga om sin vanliga smak, lukt, konsistens, färg eller andra egenskaper som är karaktäristiska just för det livsmedlet i normalt tillstånd. Kravet på avvikelse från en varas normala tillstånd måste gälla med hänsyn till att filmjolk, surströmming, vissa ostsorter m. fl. liknande varor karaktäriseras just av att de undergått en syrnings- eller jäsningsprocess, som företer stora likheter med en förskämning. Sådana livsmedel kan självfallet inte förklaras otjänliga enbart på grund av angivna för dem normala egenskaper. I andra fall är menliga förändringar hos ett livsmedel mindre påtagliga eller inte ens märkbara. En bedömning kan då inte göras annat än genom närmare laboratorieundersökning. Den stora svårigheten är att det i vissa fall inte går att omedelbart avgöra, om avvikelsen i ett livsmedels normala egenskaper innebär en potentiell hälsorisk. Ett exempel på dessa problem är huruvida de relativt små kvicksilvermängderna i viss fisk kan anses göra fisken otjänlig till människoföda. Därvid bör emellertid uppmärksammas att det enligt både 1951 års stadga och LSK:s uppfattning är redan själva antagandet att ett livsmedel är skadligt eller otjänligt som gör att ett ingripande bör ske genom saluförbud eller på annat sätt. Ett sådant antagande måste rimligtvis stödja sig på något objektivt påvisbart förhållande som verkligen tyder på att livsmedlet kan vara antingen direkt skadligt eller på annat sätt otjänligt. Enligt LSK bör man av säkerhetsskäl betrakta de flesta avvikelser från ett livsmedels normala beskaffenhet som tecken på att livsmedlet kan antas vara otjänligt. Denna bedömning måste kvarstå tills man med ytterligare undersökningar kan fastställa avvikelsernas verkliga karaktär.

För att skapa större klarhet om otjänlighetsbegreppet har från olika håll föreslagits att det i livsmedelslagstiftningen fastställs gränser för det högsta antal bakterier som bör få finnas i livsmedel. Enligt LSK kan emellertid ett sådant system leda till alltför invecklade och omfattande bestämmelser och onödigtvis låsa fast bedömningen av otjänlighetsbegreppet. Vissa experter har vidare uttalat att detta begrepp är för diffust och därför bör uteslutas ur livsmedelsstadgan. Mot detta förslag invänder LSK att de flesta ingripanden på livsmedelsområdet grundar sig just på att en vara bedöms som otjänlig. Om detta begrepp inte finns i stadgan kommer därför myndigheternas möjligheter att ingripa mot mindervärdiga livsmedel att försvåras väsentligt. Ett borttagande ur lagstiftningen av otjänlighetsbegreppet kan enligt LSK dessutom innebära en standardsänkning för våra livsmedel. Eftersom ingripande då bara kan ske i de fall livsmedlen kan anses vara direkt skadliga, blir följderna att mindre stränga krav kommer att gälla för deras hygieniska beskaffenhet än om åtgärder, som hittills, kan vidtas redan när en vara anses vara otjänlig.

I anslutning härtill framhåller LSK att, även om begreppet otjänlig är svårt att definiera, det i praktiken knappast vållat större besvär vid tillämpningen alltsedan begreppet år 1885 infördes i livsmedelslagstiftningen genom en ändring i dåvarande 1874 års hälsovårdsstadga. Enligt uppgifter från både hälsovårdsnämnder och livsmedelsbranschen har sålunda bara i undantagsfall rått delade meningar om ett livsmedel betraktats som otjänligt eller inte.

Mot denna bakgrund föreslår LSK att någon ändring inte görs i fråga om de för hela livsmedelslagstiftningen så fundamentala begreppen "skadligt att förtära" och "eljest otjänligt till människoföda". Därvid erinras om att ett antagande om sådana förändringar av ett livsmedel alltid bör vara grundat på något objektivt påvisbart förhållande. En skillnad mellan de av LSK föreslagna och de nu gällande bestämmelserna är att LSK inte begränsar föreskrifterna att gälla "livsmedel för avsalu eller servering" eller vara som "saluhålles såsom livsmedel eller överlämnas till annan för att användas såsom livsmedel", eftersom LSK:s förslag till stadga skall gälla i princip varje vara som är avsedd att förtäras av människor med undantag för vissa läkemedel. Vidare har LSK:s förslag kompletterats med föreskriften från 7 § 1 mom. 1951 års stadga att livsmedlet inte heller får antas "i övrigt överföra smitta eller orsaka sjukdom". Ett livsmedel som bär sjukdomsalstrande bakterier kan ju åstadkomma skada även om det inte förtärs.

LSK föreslår att fråga om en vara är att anse som otjänlig skall kunna tas upp till prövning av livsmedelsstyrelsen eller underställas styrelsens prövning. Bestämmelsen har ingen motsvarighet i 1951 års stadga. Till följd av den tveksamhet otjänlighetsbegreppet kan föranleda har emellertid LSK ansett det befogat att möjlighet ges att i en sådan fråga få ett klarläggande uttalande av livsmedelsstyrelsen. Detta bör emellertid bara ske i rent principiella fall. Som exempel nämner LSK de förklaringar som social- och veterinärstyrelserna, mot bakgrund av folkhälsoinstitutets utredningar, ansett sig böra lämna om vilken kvicksilverhalt i fisk som kan antas göra fisken otjänlig.

I anslutning till sina förslag om skadliga och på annat sätt otjänliga livsmedel framhåller LSK att bestämmelserna därom bara tar sikte på de absoluta minimikrav man måste ställa på en vara som är avsedd till människoföda. Med hänsyn till den levnadsstandard som uppnåtts i vårt land anser emellertid LSK det befogat att genom livsmedelsstadgan också skall kunna fastställas högre krav som positivt anger gränsen för när ett livsmedel verkligen kan anses tjänligt till människoföda. En sådan utvidgning av stadgan är ett starkt önskemål från konsumenternas sida. Begreppet tjänligt till människoföda är enligt LSK inte någon nyhet i livsmedelssammanhang. De särskilda föreskrifterna i 8 kap. 1951 års stadga om sammansättningen av vissa vanligare livsmedel nämner visserligen inte detta begrepp men har i



praktiken kommit att uppfattas så att, om varorna motsvarar föreskrifterna, de också kan betraktas som direkt tjänliga i föreskrivna hänseenden. I 33 och 34 §§ hälsovårdsstadgan är tjänlighetsbegreppet uttryckligen angivet. Sålunda talas där om att vatten kan vara mindre tjänligt för sitt ändamål. I dåvarande medicinalstyrelsens och i veterinärstyrelsens ännu gällande råd och anvisningar talas vidare om att dricksvatten, s. k. renvatten, kan vara tjänligt eller otjänligt men också med tvekan tjänligt. Begreppen mindre tjänligt och med tvekan tjänligt har samma innebörd och anses ligga någonstans mellan gränserna för otjänligt och tjänligt.

En gradering av livsmedel på angivna sätt förekommer enligt LSK dagligen i livsmedelshygienikernas arbete. Om mängden mikroorganismer eller främmande ämnen i en vara överstiger ett visst gränsvärde anses den otjänlig som livsmedel. Är mängden något lägre kan man ändå inte som regel göra gällande att livsmedlet är direkt otjänligt. Då betecknas varan i stället som med tvekan eller mindre tjänlig. För att man med fog skall kunna hävda att livsmedlet verkligen är tjänligt till människoföda anser LSK att halten mikroorganismer eller andra främmande ämnen måste vara betydligt lägre än det gränsvärde som anses göra livsmedlet otjänligt.

LSK finner det otillfredsställande att myndigheterna hittills inte haft formell befogenhet enligt livsmedelsstadgan att fastställa när en vara kan betraktas som tjänlig. Denna brist har under senare år varit särskilt uppenbar i fråga om vegetabilier med rester av bekämpningsmedel och fisk med kvicksilverhalt. Av formella skäl har hittills bara kunnat fastställas exempelvis det gränsvärde för kvicksilver då fisken kan anses otjänlig till människoföda. LSK anser det nödvändigt att det i framtiden också skall kunna bestämmas det gränsvärde för främmande ämnen, under vilket livsmedlet med säkerhet kan betraktas som tjänligt. Livsmedels tjänlighet bör emellertid enligt LSK omfatta inte bara den hygieniska beskaffenheten utan också den mera kvalitativa sammansättningen av livsmedlen så att de motsvarar vad konsumenterna med fog kan kräva av en fullgod vara. Som exempel anges fetthalten i olika mjölkprodukter, ingående råvaror och tillsatser i sammansatta köttvaror, saft och sylt m. m.

Enligt LSK finns ett stort behov inte bara för livsmedelsmyndigheterna utan också för konsumenterna och näringslivet att få fastställt när ett livsmedel anses ha sådan beskaffenhet att det kan rubriceras som fullgott och invändningsfritt i hygieniskt och kvalitativt hänseende, dvs. tjänligt till människoföda. LSK föreslår att denna beskaffenhet hos livsmedlen tas upp i livsmedelsstadgan under den gemensamma beteckningen *l i v s m e d e l s s t a n d a r d*. Därigenom kommer stadgan också att anpassas till motsvarande internationella begrepp, "food standard", som används inom Codex Alimentarius Commission.

Till begreppet livsmedelsstandard bör med dessa utgångspunkter i första hand räknas en varas beskaffenhet från bakteriologisk, kemisk och toxikologisk synpunkt samt dess sammansättning i näringsmässigt hänseende. Förutom dessa föreskrifter, som avser att trygga en från hälso- och näringssynpunkter tillfredsställande hygienisk beskaffenhet hos livsmedel, anser LSK att en livsmedelsstandard också skall kunna omfatta bestämmelser för att säkerställa redlighet i handeln med livsmedel, t. ex. om den rent kvalitativa sammansättningen av olika nya livsmedelsprodukter. Emellertid bör enligt LSK i en livsmedelsstandard inte tas med sådana kvalitetsnormer som jordbruksnämnden fastställer för vissa produkter i prisreglerande eller avsättningsbefrämjande syfte. Det är med ledning av angivna synpunkter som LSK utformat sitt förslag till bestämmelser om livsmedelsstandard. Livsmedelsstyrelsen får enligt förslaget befogenheter att föreskriva hur livsmedel av visst slag skall vara sammansatt eller beskaffat. En sådan föreskrift skall gälla som livsmedelsstandard. Standarden bör anpassas så att den inte ligger i omedelbar närhet av gränsen för otjänlighet utan sättas så högt att man verkligen kan hävda att ett livsmedel som motsvarar standarden utan tvekan kan betraktas som tjänligt i de hänseenden standarden omfattar. Motivet till denna begränsning är att det inte är möjligt att i standardföreskrifterna ta med alla tänkbara ingredienser, ämnen och mikroorganismer. Det kan därför inträffa att ett livsmedel, som uppfyller alla krav enligt standarden, ändå kan betraktas som otjänligt i något hänseende som inte behandlas i standarden. Då blir emellertid de allmänna bestämmelserna om livsmedels otjänlighet till människoföda tillämpliga. LSK anser att begreppet livsmedelsstandard bör avse en varas beskaffenhet i vidaste bemärkelse. Därför anges som förutsättning att en standard kan motiveras för att trygga en från hälso- och näringssynpunkt tillfredsställande standard hos livsmedel och att så sker för att säkerställa redlighet i handeln med livsmedel.

LSK har i sitt förslag till tillämpningskungörelse ett stort antal föreskrifter om livsmedelsstandard för olika varor, flertalet motsvarande bestämmelserna i 8 kap. 1951 års stadga, men dessutom många som är nya. Som exempel kan nämnas fett- eller linolsyrahalt i olika mjölkprodukter och margarinvaror, fetter och oljor, ingående råvaror i vissa köttprodukter och vattenhalt i kokt eller rökt skinka och andra charkuterivaror, högsta mängd skadliga växtdelar i spannmålsprodukter, minsta mängd fruktråvara i saft och juice m. m. LSK har dock inte funnit tiden mogen att föreslå en livsmedelsstandard för dricksvatten. Endast vissa allmänna bestämmelser om sådant vattens hygieniska beskaffenhet finns i tillämpningskungörelsen. Det föreslås bli livsmedelsstyrelsens sak att arbeta fram närmare föreskrifter som kan utgöra en direkt dricksvattenstandard. LSK nämner också att det inom Codex Alimentarius Commission under svensk medverkan utarbetats förslag

till "food standards" för ett flertal varor. När dessa förslag godkännts av ett tillräckligt antal länder blir det aktuellt att foga in också dessa standards i tillämpningskungörelsen. Slutligen bör framhållas att LSK i förslaget till livsmedelsstadgan ansett det befogat att införa ett direkt förbud att saluhålla livsmedel som inte uppfyller en fastställd livsmedelsstandard.

### 3.4.3. Remissyttrandena

Kommitténs förslag om den hygieniska beskaffenheten av livsmedel har föranlett kommentarer från ett flertal remissinstanser.

*Giftnämnden* menar att det är olyckligt att använda såväl begreppet "otjänlig" som "tjänlig till människoföda", i synnerhet som det senare uttrycket kan uppfattas som beteckning på en specialgrupp livsmedel bland icke otjänliga. *Statens strålskyddsinstitut och hälsovårdsnämnden i Eskilstuna* finner det olämpligt att fastställa när ett livsmedel skall anses tjänligt. *Kommerskollegium* anser att ordet "användas" vållar tolkningssvårigheter. Användning av livsmedel kan avse, förutom själva fötärandet, även annat än framställning eller annan beredning. Ordet "användas" bör bytas ut mot "tillhandahållas". Liknande synpunkter anförs av *Lantbruksförbundet*, *RLF* och *Svenska fiskhandelsförbundet*. *Länsläkaren och länsveterinären i Blekinge län* föreslår att förbudet utformas så att vara inte får saluhållas eller överlämnas till annan såsom livsmedel eller tillsats till livsmedel, om den kan antas förorsaka sjukdom eller överföra smitta eller till följd av förorening, förskämning, olämplig hantering eller av annan anledning kan antas ha blivit otjänlig som livsmedel eller som tillsats till livsmedel. Liknande uppfattning har *länsveterinären i Göteborgs och Bohus län* samt i *Västerbottens län*.

Förslaget att livsmedelsstyrelsen skall kunna pröva frågan om en vara är att anse som otjänlig har mött invändningar från flera remissinstanser. Bestämmelsen kan komma att brukas som en ytterligare möjlighet vid sidan av den reguljära att anföra besvär över ingripande i det enskilda fallet mot visst varuparti. Åtskilliga remissorgan vill därför byta ut ordet "vara" mot "visst varuslag" eller liknande uttryck. Liknande synpunkter framförs av *veterinärstyrelsen, länsstyrelsen i Kalmar, Gotlands, Malmöhus och Gävleborgs län, hälsovårdsnämnderna i Linköping och Norrköping, länsveterinärerna i Uppsala, Skaraborgs, Gävleborgs och Norrbottens län*.

Livsmedelsstandards bör enligt *Grossistförbundet* i första hand syfta till att fastställa vissa givna värden från bakteriologisk, kemisk och toxikologisk synpunkt. Näringsfysiologiska bedömningar bör däremot göras med stor försiktighet. Avgörande är härvid hur kostens totala

sammansättning utformas. Om standarddeklarerade livsmedel får högre status än andra och konsumenternas efterfrågan ökar, kan detta medföra att en önskvärd allsidig sammansättning av kosten eftersätts. Svenska standards måste vidare samordnas med de internationella. Om sådana saknas är det angeläget att svenska standards tills vidare utformas på sådant sätt att såväl tjänlighetsbegreppet tillgodoses som att konkurrensen mellan svensktillverkade och importerade livsmedel inte hindras. Enligt *Lantbruksförbundet* och *RLF* kan begreppet standards förväxlas med de s. k. handelsklassificeringsnormerna för olika produkter. *Industriförbundet* och *Arbetsgivareföreningen* anser att begreppet livsmedelsstandards bör i första hand reserveras för sådana internationella standards som utarbetas inom Codex Alimentarius Commission och för sådana som finns i 8 kap. 1951 års stadga. Kraven på att ett livsmedel skall vara tjänligt till människoföda faller knappast under föreskrifterna om livsmedels sammansättning och beskaffenhet. Ett sådant krav avser att utesluta förekomsten av större mängder av vissa ämnen. Det är därför mera ändamålsenligt att livsmedelsstyrelsen får uppställa vissa fordringar på frihet från föroreningar eller bekämpningsmedelsrester för att livsmedlet skall anses tjänligt till människoföda.

*KF* framhåller att begreppen tjänlig och otjänlig måste te sig mycket förvirrande för de flesta konsumenter, eftersom det är självklart att ett livsmedel som uppfyller livsmedelsstandard också är tjänligt till människoföda. Det är fel att knyta begreppet livsmedelsstandard till begreppet tjänligt, eftersom nivån för en standard kan sättas relativt högt i förhållande till vad som krävs enbart för att varan inte skall vara otjänlig.

*Skånes handelskammare* varnar för att i lagstiftning gradera olika livsmedel från näringshygienisk och medicinsk synpunkt, eftersom vetenskapsmännen har olika åsikter som dessutom växlar från tid till annan.

Förslaget om livsmedelsstandard bör enligt *statens institut för folkhälsan* inte innebära att ett livsmedel skall anses som tjänligt till människoföda, eftersom man härav kan tro att andra varor inte är tjänliga. I stället bör anges att livsmedelsstyrelsen godkänt standard i vissa hänseenden. Liknande tankar framför *Köpmannaförbundet*.

I syfte att konsumenten skall veta vad han köper kan enligt *Skånes handelskammare* bestämmelserna om livsmedelsstandard ge vissa produkter sken av att äga ett högre konsumtionsvärde ur näringsfysiologisk synpunkt och därför vara direkt vilseledande.

*Kommerskollegium* påpekar att bestämmelsen om livsmedelsstandard skapar tekniska handelshinder. *Lantbrukshögskolan* anser förslaget positivt men varnar för kostnadsstegringar. *Sveriges kioskägares riks-*

*förbund* anser däremot inte att fastställande av en livsmedelsstandard nödvändigtvis medför högre konsumentpriser.

Vad gäller kommitténs förslag att livsmedelsstandard skall fastställas för att säkerställa redlighet i handeln med livsmedel uttalar *statens konsumentråd* att förslaget i denna del tillgodoser ett vitalt intresse för konsumenterna.

### 3.5 Märkning i allmänhet

#### 3.5.1 Gällande bestämmelser

Om märkning av livsmedel handlar 27—30 §§ 1951 års livsmedelsstadga.

Uppgift eller påskrift på viss vara eller kärl, flaska, burk, kartong eller annan förpackning, i vilken varan saluhålls, skall anbringas på ett tydligt, lätt i ögonen fallande och varaktigt sätt. Märkningen skall göras antingen på livsmedlet eller förpackningen eller på etikett som sätts på varan (27 §).

Livsmedel som saluhålls i detaljhandeln i förpackat skick skall som regel vara märkt på förpackningen med uppgift om innehållets benämning och om tillverkarens, förpackarens eller säljarens namn eller firma och hemvist. Om namnet eller firman avser annan än tillverkaren eller förpackaren, skall uppgiften föregås av orden "tillverkad för", "distribuerad av" eller liknande (28 §). Livsmedel som är förpackat utom riket får i stället för nämnda namnuppgifter vara försett med exportörens eller importörens namn eller firma och hemvist (29 §). Förpackning med runmärkt mejerismör eller margarin får i stället för namnuppgifterna föras med särskilt ursprungsmärke som fastställs av jordbruksnämnden (s. k. U-märkning) (30 § 3 mom.). Livsmedelsförpackning skall vidare vara märkt med uppgift om innehållets totala vikt vid förpackningstillfället, dock inte brutto för netto. Om innehållet uteslutande eller huvudsakligen är flytande, får i stället anges volymen (28 §).

Spritdrycker, vin samt malt- och läskedrycker undantas från märkningsbestämmelserna i 28 och 29 §§. Märkning enligt 28 § behövs vidare inte, om livsmedel förpackats på försäljningsstället eller på en för flera försäljningsställen avsedd förpackningslokal som tillhör säljaren (s. k. butiksförpackade livsmedel). Märkning enligt 28 § behövs vidare inte om förpackningen innehåller mindre än 100 g eller mer än 10 kg och i fråga om bröd, smörgåsar, färsk frukt, färska grönsaker och andra färska livsmedel i fast form om sådan vara är förpackad i genomskinligt material.

### 3.5.2 Livsmedelsstadgekommittén

I valet mellan olika livsmedel ställs konsumenterna inför mycket större problem i dagens samhälle än i äldre tider, då man antingen själv framställde sina livsmedel eller hade att välja inom ett relativt begränsat sortiment av salubjudna varor. Marknaden i dag kännetecknas av en stor mängd industriellt tillverkade varor. Av samma varuslag finns ofta ett flertal märken som företer stora kvalitetsskillnader och som allmänheten har svårt att bilda sig en riktig uppfattning om. Konsumtionsvalet bestäms ofta av de uppgifter tillverkaren eller säljaren lämnar vid köpet eller genom reklam. Svårigheterna att göra ett medvetet val har också ökat genom att livsmedlen numera i stor utsträckning är förpackade i förväg och säljs i självbetjäningsbutiker, där möjligheten att rådfråga personalen är begränsad. Med hänsyn till denna utveckling anser LSK att kraven på saklig information genom märkning av livsmedlen bör skärpas. Informationen skall syfta till att ge konsumenten bättre möjlighet att bedöma i vilken mån ett livsmedel skiljer sig från andra liknande varor och om livsmedlet verkligen motsvarar hans behov. Informationen skall också tjäna till att främja redlighet i handeln med livsmedel. LSK:s förslag till märkningsbestämmelser innebär i flera hänseenden en skärpning och utvidgning i förhållande till vad som gäller enligt 1951 års stadga. Bestämmelserna bör i princip gälla alla livsmedel som saluhålls eller överlämnas till annan mot eller utan vederlag. Undantaget från märkningsföreskrifterna när det gäller butiksförpackade livsmedel föreslås också utgå. Många varor förpackas i stor utsträckning nämligen i själva detaljhandeln eller i särskilda förpackningscentraler för större butikskedjor. Om sådana förpackningar inte skulle märkas, anser LSK att konsumenterna i många fall skulle undanhållas viktiga upplysningar om en varas rätta beteckning, sammansättning, hållbarhet, vikt eller volym.

LSK föreslår att märkningsbestämmelserna skall gälla alla färdigförpackade livsmedel, varmed LSK avser livsmedel som, före och utan direkt samband med saluhållande, innesluts i förpackning avsedd att brytas först av enskild förbrukare (1 § andra stycket 4). Definitionen på färdigförpackade livsmedel ansluter sig nära till innebörden av den inom Codex Alimentarius Commission's märkningskommitté utarbetade definitionen enligt vilken "prepackaged means packaged or made up in advance, ready for retail sale in a container".

"Förpackning" är enligt LSK, som härutinnan hänvisar till förarbetena till 1951 års stadga, inte bara burkar och kartonger utan över huvud taget varje hölje eller omslag, således också en öppen påse eller vanliga pappersomslag. Begreppet "färdigförpackning" bör dock enligt LSK få en mera inskränkt betydelse och avse endast förpackning som skyddar det inneslagna livsmedlet mot menlig påverkan och som är

förseglad eller tillsluten, t. ex. konservburkar, flaskor och andra behållare med skruvlock eller kork, tuber av olika slag, förslutna kartonger, igenklistrade eller igenhäftade påsar o. d. Nätpåsar som förpackning för frukt och grönsaker bör däremot enligt LSK inte betraktas som färdigförpackning. Inte heller anser LSK korvskinn av syntetiskt material vara färdigförpackning. Uttrycket att förpackningen skall ha skett "före och utan direkt samband med saluhållande" innebär enligt LSK att förpackningsarbetet inte får ha någon som helst anknytning till det tillfälle då varan överlämnas mot betalning. S. k. grossist- eller storförpackningar för leveranser till detaljhandeln och storhushåll inryms inte i begreppet färdigförpackat livsmedel. Att blott bryta en förpackning som innehåller flera mindre färdigförpackningar eller helt oförpackade livsmedel kan enligt LSK inte anses som förbrukning av livsmedlet. I likhet med Codex Alimentarius Commission's märkningskommitté avser LSK därför med begreppet färdigförpackat livsmedel endast s. k. konsumentförpackningar. Förpackningen anges därför vara avsedd att brytas först av "enskild förbrukare". LSK vill dock öppna en möjlighet för livsmedelsstyrelsen att låta märkningsföreskrifterna bli tillämpliga också på sådana storförpackningar. Storförpackningar eller s. k. ekonomiförpackningar, som är avsedda att säljas direkt till konsument, skall enligt LSK givetvis betraktas som färdigförpackade livsmedel.

LSK:s förslag om vilka uppgifter som färdigförpackade livsmedel skall märkas med är följande. I första hand skall anges livsmedlets slag (17 § 1) och inte såsom nu blott innehållets benämning. Sistnämnda uppgift är enligt LSK inte tillräcklig för att upplysa konsumenten om vilket livsmedel det är fråga om, t. ex. när benämningen är ett rent fantasinamn. Förslag om särskilda beteckningar för livsmedel har under svensk medverkan utarbetats inom Codex Alimentarius Commission's märkningskommitté. Enligt förslaget bör en beteckning utvisa livsmedlets verkliga karaktär och som regel vara specificerad till ett bestämt varuslag och inte till en större grupp av livsmedel. Om kommissionen fastställt en sådan beteckning för visst livsmedel, skall den beteckningen användas. I andra fall skall ett sedvanligt eller hävdvunnet namn anges på förpackningen. Finns inte heller ett sådant namn, skall man använda en lämplig beskrivande benämning. Ett fantasinamn får bara användas om det inte är missvisande och om det är åtföljt av ett lämpligt beskrivande uttryck. LSK finner Codex-kommisionens förslag i allt väsentligt överensstämma med dess egen uppfattning om hur man bör beteckna livsmedlets slag. Härigenom skall en normalkonsument direkt få en kort men upplysande anvisning om vilken typ av livsmedel det är fråga om. Det blir därför inte längre möjligt att ange enbart ett fantasinamn. Men det skall inte vara något hinder mot att använda fantasinamn i förening med ett kort beskrivan-

de uttryck som lättfattligt ger konsumenterna en rättvisande upplysning om vilken typ av livsmedel det är. Så bör emellertid bara ske om det inte går att få fram någon adekvat beteckning för varan. Det räcker enligt LSK inte med sådana allmänna benämningar som kött, fisk, bröd, saft osv. Det fordras en mera preciserad uppgift om livsmedlets slag, t. ex. kalvkött, torsk, vetebröd, apelsinsaft.

Enligt LSK är det viktigt att särskilt livsmedelsstyrelsen övervakar att beteckningarna för olika livsmedel blir så upplysande som möjligt. Styrelsen föreslås därför få befogenhet att fastställa särskilda skyddade varubeteckningar för livsmedel av visst slag (16 §). Befogenheten är bl. a. avsedd att utnyttjas för de vanligast förekommande livsmedlen. Huvudmotivet för en sådan ordning är enligt LSK att den skall främja redlighet i handeln. En beteckning för en traditionell vara, som konsumenterna väl känner till, skall inte kunna användas för en ersättningsprodukt. En fastställd beteckning skall inte få användas för någon annan typ av livsmedel än för vilken den blivit fastställd (46 §). Det är emellertid också viktigt att så rättvisande beteckningar som möjligt fastställs för ersättningsprodukter och för nya livsmedelstyper, som introduceras på marknaden. Exempel på en sådan beteckning är margarin. Det torde snart vara motiverat att på liknande sätt fastställa särskilda beteckningar för nya mjölk- och smörliknande produkter och de nya livsmedel med sojaprotein som är avsedda att ersätta vissa traditionella köttvaror. Förslaget om att varubeteckning skall vara förbehållen ett livsmedel innebär också att beteckningen alltid skall användas för den varutypen (17 § 1). Konsumenterna skall bara behöva ha ett enda namn att rätta sig efter i fråga om livsmedel av samma slag. LSK:s förslag till skyddade varubeteckningar återfinns i förslaget till livsmedelsstyrelsens tillämpningskungörelse. Förslagen omfattar dels de beteckningar som redan finns i 8 kap. 1951 års stadga för exempelvis vissa mejeri- och margarinvaror, kött- och fiskprodukter och dels flera nya beteckningar bl. a. för olika mjölk-, kött- och glassvaror, spannmålsprodukter, juice, saft, marmelad, kaffe m. m.

LSK föreslår vidare att färdigförpackat livsmedel skall märkas med nettovikt eller nettovolym (17 § 3). Bestämmelsen har i allt väsentligt sin motsvarighet i 1951 års stadga. Om nettouppgiften skall uttryckas i vikt- eller volymenheter bör avgöras i första hand med hänsyn till innehållets konsistens men också i viss mån med hänsyn till allmän handelssed och till vad konsumenterna är vana vid. LSK har också diskuterat hur noggrant nettovikten eller nettovolymen skall anges. Med hänsyn till de kvalitetsförändringar ett livsmedel kan undergå genom avdunstning och liknande påverkan har det stått klart att uppgiften, i likhet med vad som gäller enligt 1951 års stadga, rimligen inte kan avse annat än vikten eller volymen vid förpackningstillfället. LSK anser emellertid att en uppgift på en livsmedelsförpackning måste vara till-



förlitlig för konsumenterna. Detta gäller inte minst vikt- och volymuppgifterna. LSK har varit inne på tanken att kräva att sådan uppgift alltid skall avse minsta vikt eller minsta volym vid förpackningstillfället. Konsumenterna skulle då garanteras få minst den kvantitet som uppges på förpackningen. Man kan emellertid inte bortse från att en viss mindre felmarginal är oundviklig vid doseringen av ett livsmedel och att kvantiteten kan förändras efter förpackningen. För att helt undvika felmarginaler måste förpackningsmaskinerna ställas in på förhållandevis stora övervikter, vilket kan resultera i prishöjningar. Med hänsyn härtill har LSK avstått från att föreslå ett direkt krav på uppgift om minsta vikt eller volym. Man måste därför, menar LSK, acceptera vissa smärre avvikelser, dock endast under förutsättning att den genomsnittliga vikten eller volymen för ett mindre antal, godtyckligt utvalda förpackningar av en vara överensstämmer med den uppgivna kvantiteten. Denna genomsnittsprincip eliminerar till stor del riskerna för medvetna och systematiska undervikter. Principen är också vedertagen internationellt, bl. a. i EEC-länderna och i USA. LSK anser emellertid att det är för tidigt att lagfästa genomsnittsprincipen, innan tillräckliga praktiska erfarenheter vunnits. I detta sammanhang crinrar LSK om ett uttalande i förarbetena till 1951 års stadga, enligt vilket hinder inte bör finnas att ange vikt eller volym ungefärligt med beteckningen "cirka" e. d. Cirkabegreppet innebär enligt 66 § köplagen en avvikelse med upp till 5 % från angiven kvantitet. Enligt LSK är detta en alltför stor avvikelse för att kunna accepteras av konsumenterna i fråga om livsmedel. Därför bör cirkauppgifter få förekomma endast i sådana undantagsfall, när det inte är möjligt att för varje enhet hålla en mera exakt vikt. Så anses vara fallet inom bagerinäringen. LSK föreslår därför i tillämpningskungörelsen att vikten av färdigförpackat mjukt bröd skall få anges med cirkauppgift. I övrigt bör man inte frångå kravet att nettovikt eller nettovolym skall anges med de avsevärt mycket snävare toleranser som genomsnittsprincipen innebär.

Alla svenska livsmedel och flertalet importvaror märks numera med de metriska måttenheterna kilogram och liter enligt det internationellt antagna SI-systemet (Système International d'Unités). LSK anser dock inte att det finns tillräckliga skäl att förbjuda tillämpningen av andra måttssystem.

I särskilt yttrande reserverar sig ledamoten Englund mot LSK:s förslag i fråga om kvantitetsuppgifterna och föreslår att dessa skall anges med minsta nettovikt eller minsta nettovolym.

För både konsumenter och myndigheter är det enligt LSK viktigt att man genom märkningen av en livsmedelsförpackning också får uppgift om vem som ansvarar för livsmedlets beskaffenhet. LSK föreslår därför att en sådan information ges genom att förpackarens eller tillverkarens namn eller firma och dennes

hemort anges (17 § 5). Om man bara kräver uppgift om förpackaren kan problem uppstå vid s. k. lönepackning, dvs. då tillverkaren för förpackningsarbetet anlitar exempelvis en särskild förpackningsfirma eller en annan tillverkare av samma slags livsmedel. I sådana fall kan det inte vara rimligt att namnet på en konkurrentfirma måste sättas ut på förpackningen. LSK anser därför att det bör vara valfritt om en livsmedelsförpackning skall märkas med förpackarens eller tillverkarens namn eller firma. Däremot anser LSK det inte vara lämpligt att, som gäller enligt 1951 års stadga, utvidga valfriheten till att gälla också säljarens namn. Större återförsäljare marknadsför nämligen ibland förpackade varor av samma slag, som kommer från flera olika tillverkare. Om då bara säljarens namn anges på förpackningarna, kan det bli svårt att få reda på från vilken tillverkare varan härrör. LSK anser vidare att det bör räcka med att ange ett företags hemort enligt aktiebolags- eller firmaregistret. Uppgift om hemort skall dock inte behöva lämnas, om en företagare är allmänt känd. I sådant fall bör en märkning med endast allmänt känd förkortning av firmanamnet också vara tillräcklig. Men detta kan bara få gälla sådana företag som kan anses väl kända av flertalet konsumenter i hela landet.

När det gäller importerade livsmedelsförpackningar har LSK funnit det motiverat att föreslå märkning med vissa extra uppgifter utöver vad som gäller i allmänhet för svensktillverkade livsmedel. Syftet med kravet på uppgift om förpackarens eller tillverkarens namn är att man utan svårighet skall få reda på vem som kan göras ansvarig, om ett livsmedel är behäftat med fel. En uppgift på en importvara enbart om t. ex. den utländske tillverkaren täcker inte detta syfte. LSK anser det emellertid vara ett starkt allmänt intresse att det alltid finns någon här i landet som kan göras ansvarig för ett importerat livsmedel. Det har emellertid ofta varit svårt och ibland omöjligt att få klarhet i vem som importerat livsmedlet. LSK föreslår därför att utomlands färdigförpackade livsmedel som införts till riket skall vara märkta också med importörens namn eller firma samt hemort eller också endast firman eller förkortning därav, om denna är allmänt känd (17 § andra stycket). Med importören avser LSK sådan fysisk eller juridisk person med hemvist i Sverige som för sin räkning låter införa livsmedlet över den svenska tullgränsen. Härutöver föreslår LSK att livsmedelsstyrelsen skall kunna föreskriva att importerade färdigförpackade livsmedel skall märkas också med uppgift om det land varifrån däri ingående råvara härrör (17 § andra stycket). Det förekommer nämligen att fabrikanter använder sig av råvaror från annat land än sitt eget. Det är då av intresse för livsmedelsmyndigheterna att få reda på exempelvis om en köttråvara kommer från ett land där salmonellosor ofta förekommer eller om vegetabiliska råvaror härstammar från länder, där man inte har kontroll över användningen av bekämpningsmedel.

LSK förklarar sig vara medveten om att kravet på extra märkning av importerade livsmedel kan orsaka merarbete och merkostnader för livsmedelsbranschen särskilt när det gäller obligatorisk märkning med importörens namn och hemort. Om märkning inte skett hos den utländske fabrikanten bör den kunna ske senare i distributionskedjan, exempelvis när ytteremballaget avlägsnas eller prismärkningen görs i detaljhandeln.

I en reservation framhåller ledamöterna Lindskog och Sandberg svårigheterna att speciellt för den svenska marknaden upprätthålla samtliga krav på märkning också av de importerade livsmedlen. Därför föreslår de den ändringen att importörer av färdigförpackade livsmedel i stället skall avkrävas en skriftlig försäkran att varorna överensstämmer med livsmedelsstadgans bestämmelser. — I ett särskilt yttrande förklarar ledamoten Fitger att syftet med bestämmelsen om märkning med importörens namn kan tillgodoses på ett enklare sätt, nämligen genom att den utländske tillverkaren utser en svensk juridisk person som åtar sig allt ansvar som åvilar varje svensk importör av tillverkarens varor.

LSK föreslår vidare att livsmedelsstyrelsen skall få rätt föreskriva utvidgning av märkningsskyldigheten (21 §). I första hand innebär detta att märkning skall kunna föreskrivas även i andra fall än beträffande färdigförpackade livsmedel. Härvid syftar LSK närmast på transport- och grossistförpackningar, som innehåller färdigförpackade konsumentförpackningar, men också på andra storförpackningar som levereras till restauranger, serveringar och andra storhushåll. Livsmedelsstyrelsen skall också kunna föreskriva märkning av oförpackade livsmedel, t.ex. ost, som skall förseas med fetthalts-, datum- och ursprungsmärken, och importerade ägg, som skall märkas med uppgift om ursprungsland.

Livsmedelsstyrelsen föreslås vidare få befogenhet föreskriva att annan särskild uppgift om livsmedel skall lämnas vid dess saluhållande (21 §). Konsumenterna kan i fråga om vissa speciella varor ha intresse av information utöver den som ges genom den allmänna märkningen. Djupfrysta livsmedel bör t. ex. märkas med påskriften "djupfryst" och förseas med en särskild typ av hållbarhetsmärkning, som utvisar hur länge varan efter konsumentens inköp kan beräknas hålla sig vid olika förvaringstemperaturer. Livsmedel som säljs i upptinat tillstånd — t. ex. smör, vissa bröd- och konditorivaror, fisk, kött och charkuterivaror — bör saluhållas under uppgift att livsmedlet varit fryst. Halvkonserver och andra livsmedel, som bör förvaras i kyla, bör märkas med ordet "kylkonserv", "halvkonserv" eller "kylvara". Förpackningar med juice och saft bör märkas med anvisning om hur varan bör spädas ut och på djupfrysta livsmedel bör anges hur de lämpligen bör tinas upp. Här bör vidare anmärkas att beteckningen "helkonserv" enligt LSK endast

bör få användas för varor som behandlats på visst sätt genom sterilisering.

LSK föreslår att livsmedelsstyrelsen får befogenhet att meddela undantag från märkningsbestämmelserna, om det finns särskilda skäl därtill (23 §). Sådana undantag bör dock begränsas till vad som kan anses absolut nödvändigt. Som förut angetts föreslår LSK upphävande av det nuvarande undantaget från märkningsföreskrifterna i fråga om s.k. butiksförpackade livsmedel, spritdrycker och vin samt malt- och läskedrycker. De bestämmelser om märkning, som tillämpas för dessa drycker enligt vissa specialförfattningar, är enligt LSK inte tillräckliga för att motsvara de krav på konsumentupplysning som LSK anser bör kunna ställas på livsmedel i allmänhet. Möjligen bör vissa avsteg kunna göras för märkning av importerade viner och spritdrycker. Vidare föreslår LSK att det inte längre skall vara möjligt att ersätta uppgiften om förpackarens eller tillverkarens namn eller firma på förpackat runmärkt smör eller margarin med de ursprungsmärken som jordbruksnämnden fastställt för olika företag. Denna s. k. U-märkning kan inte tydas utan särskild kodnyckel, vilket inte överensstämmer med det konsumentupplysande syfte som märkningen skall ha. Vad gäller de nuvarande undantagen från märkningsskyldigheten i fråga om vissa mindre och särskilt stora livsmedelsförpackningar föreslår LSK att den lägre viktgränsen sänks från 100 g till 25 g. LSK har bedömt det bli svårt i praktiken att på små förpackningar med lägre vikt än 25 g få plats med alla uppgifter enligt märkningsbestämmelserna. Den övre viktgränsen för märkningsskyldigheten föreslår LSK höjd från 10 kg till 25 kg eftersom det förekommer konsumentförpackningar bl. a. med potatis eller socker upp till denna storlek. LSK:s förslag innebär att LSK gått emot choklad- och konfektyrindustrin som inte velat ändra på gränsen 100 g, eftersom industrin arbetar med "fasta riktpriiser" som passar de växelmynt som används inom automathandeln och prisjusteringar som föranleds av ändring i råvarupriiser eller skatt görs genom ändring av vikten på t. ex. chokladkakor. Förpackningarna trycks i förväg i stora serier och det skulle fördyra varorna, om en viktuppgift gång på gång måste ändras i ett sådant parti redan färdigtryckta förpackningar.

I särskilt yttrande reserverar sig ledamoten Englund mot förslaget och menar att alla färdigförpackningar skall märkas oberoende av vikt.

Undantaget från skyldigheten att märka förpackningar av genomskinligt material med färska livsmedel anser LSK mindre välbetänkt. Märkningsbestämmelserna gäller alltså inte så ömtåliga livsmedel som färskt kött, färdiglagade maträtter m. m. som ofta förpackas i cellofan eller annat genomskinligt material. Sådana livsmedel kan beredas så att hygieniska och kvalitativa förändringar inte kan upptäckas enbart vid en okulär besiktning. Eftersom just livsmedel av angivna ömtåliga

slag enligt LSK skall märkas med beräknad hållbarhetstid, anser LSK att ifrågavarande undantag bör upphävas. LSK föreslår i tillämpningskungörelsen att av livsmedel i genomskinliga förpackningar endast färska bär, frukter och grönsaker skall vara undantagna från märkningsföreskrifterna. Det bör uppmärksammas att LSK därvid avser bara helt och inte delvis genomskinliga förpackningar, t. ex. papptråg med genomskinligt material endast på ovansidan.

LSK:s förslag till bestämmelser om märkningens utförande överensstämmer i huvudsak med motsvarande regler i 1951 års stadga och innebär bl. a. att märkningsuppgifter skall lämnas på ett tydligt, varaktigt och lätt i ögonen fallande sätt. LSK:s uppfattning överensstämmer med vad som uttalats inom Codex Alimentarius Commission. En nyhet i LSK:s förslag är kravet på att märkningen även skall utföras på ett "otvetydigt sätt", dvs. konsumenten skall med lätthet kunna läsa och begripa vad det är fråga om för livsmedel och vilka egenskaper det har. Obligatoriska uppgifter får alltså inte lämnas i kodform.

LSK har även berört frågan om märkningen av importerade livsmedelsförpackningar. Flertalet konsumenter behärskar ofta inte det språk på vilket märkningsuppgifterna är uttryckta. Frågan har uppmärksamats i motioner vid 1964 års riksdag (1964: I: 42, II: 57), enligt vilka man i strängaste fall bara borde godkänna danska och norska, möjligen också något av engelska, franska och tyska språken. Andra lagutskottet (2LU 1964: 58) delade i princip denna uppfattning samtidigt som utskottet fann det praktiskt omöjligt att kräva svensk text på alla importförpackningar. Ärendet överlämnades till LSK för övervägande. LSK anser å ena sidan det vara synnerligen angeläget att konsumenterna till fullo kan förstå all information på en livsmedelsförpackning men å andra sidan orealistiskt att föreskriva märkning enbart på svenska, eftersom ett sådant krav väsentligt skulle försvåra importen av betydelsefulla och av konsumenterna eftertraktade varor. LSK föreslår därför inte ett generellt krav på märkning med svensk text utan menar att livsmedelsstyrelsen bör avgöra vad som bör fordras för att märkningen skall ha skett på ett "otvetydigt sätt" när den uttrycks på ett främmande språk. I första hand bör styrelsen då bevaka de rent hygieniska intressena. Sålunda bör i varje fall förvaringsanvisningar vara meddelade på svenska eller genom ett fullt förståeligt symbolspråk. Det blir importören som får sörja för att anvisningen motsvarar dessa krav. Beträffande andra märkningsuppgifter får livsmedelsstyrelsen avväga konsumenternas intresse av information och den fördyrande effekt en kompletterande märkning på svenska kan få på konsumentpriserna.

LSK föreslår att i livsmedelsstadgan direkt anges vem som skall ha ansvaret för märkningens utförande (14 § första styck-

ket). För livsmedel som färdigförpackats inom landet bör skyldigheten att märka en vara vila på förpackaren. Han har största möjligheten att bedöma, huruvida de olika uppgifter som varan skall märkas med är riktiga. Om förpackaren och tillverkaren inte är samma person, exempelvis vid lönepackning eller packning i detaljhandeln, måste förutsättas att förpackaren får sådana uppgifter av tillverkaren att han kan fullgöra sin märkningsskyldighet. För livsmedel som förpackats färdigt utom landet och importerats till Sverige bör enligt LSK märkningsskyldigheten vila på importören. Det måste beträffande importerade livsmedel finnas någon här i landet, som svarar för att föreskriven märkning blir utförd. LSK finner det naturligt att den som åtar sig att importera livsmedel också får bära ansvaret för att meddelade föreskrifter efterlevs. Importören bör ha lättast för att kunna skaffa kompletterande upplysningar för märkningen.

För andra livsmedel än färdigförpackade, såsom storförpackningar eller helt oförpackade, föreslår LSK att märkningsskyldigheten skall åligga den som i riket först saluhåller livsmedlet, dvs. för inhemska varor den som levererar livsmedlet till en grossist eller detaljhandlare och för importerade varor importören.

Som komplettering till de nu berörda förslagen om märkningsskyldighet föreslår LSK förbud för annan att utan medgivande av den ansvarige märka livsmedel med obligatoriska uppgifter (14 § andra stycket). Detta förbud får särskild betydelse då det gäller ommärkning av livsmedel som försetts med uppgift om hållbarhetstid.

### 3.5.3 Remissyttrandena

De flesta remissinstanserna är positivt inställda till förslagen att skärpa och utvidga bestämmelserna om märkning av förpackade livsmedel. Till dessa remissinstanser hör *statens institut för konsumentfrågor, pris- och kartellnämnden, länsstyrelsen i Stockholms län, KF, LO, hälsovårdsnämnden i Stockholm, TCO* och *reklamutredningen*.

*Statens konsumentråd* anser det onödigt att begränsa märkningen till att gälla enbart färdigförpackade livsmedel. *Sveriges kioskägares riksförbund* är inne på samma tanke.

*Veterinärstyrelsen* anser att definitionen av begreppet färdigförpackat livsmedel kan skapa viss oklarhet. En butik eller ett hemköpsföretag kan färdigförpacka en vara längre eller kortare tid i förväg men underlåta att märka den med hänvisning till att proceduren sker i direkt samband med saluhållande av livsmedlet. Det bör krävas att förpackningen skall ske "utan direkt samband med försäljningstillfälle, expediering eller överlämnande". *Länsveterinärerna i Stockholms, Kronobergs, Göteborgs och Bohus, Gävleborgs, Västerbottens och Norrbottens län* har samma mening.

Enligt *KF* kan definitionen av begreppet färdigförpackat medföra

vissa gränsdragningsproblem. Grönsaker och frukt förpackade i papptråg med genomskinlig film kommer att anses som färdigförpackat, medan samma varor i nätpåsar inte är det. Detta kan leda till övergång från den skyddande trågförpackningen till nätpåse, vilket ur hygienisk synpunkt torde vara till nackdel för konsumenten. *Sveriges köpmannaförbund* gör samma påpekande. *Skånes handelskammare* anser definitionen i viss mån oklar och frågar om exempelvis korv i plasttarm skall räknas som färdigförpackning. Handelskammaren anser att förpackningar avsedda för storhushåll bör hänföras till färdigförpackning, eftersom varor i sådana förpackningar säljs också till enskilda förbrukare. Dessutom äter en allt större del av befolkningen i storhushållen.

*Länsstyrelsen i Jönköpings län* anser att större försiktighet bör iakttas vid införande av speciella märkningsregler för livsmedel. Frågan därom bör i stället prövas i samband med de utredningar som pågår i olika sammanhang när det gäller att tillvarata konsumenternas intressen beträffande andra varor.

*Länsstyrelsen i Stockholms län* erinrar om att de nya bestämmelserna kommer att medföra ökade kostnader och merarbete inom livsmedelsbranschen och därigenom sannolikt höjda livsmedelspriser. Också *KF* anför liknande synpunkter.

*Konsumentutredningen* vitsordar behovet av förbättrad upplysning på livsmedelsområdet men efterlyser en djupare penetration av frågan om konsumentinformation än den LSK har redovisat. Informationen bör till både form och innehåll vara anpassad till hushållets faktiska planerings-situation men eftersom planeringskapaciteten relativt sett är mycket ringa bör livsmedelsinformationen fungera som ett effektivt planeringshjälpmedel och utformas så att den inte kräver avsevärda insamlings- och bearbetningsinsatser från hushållets sida.

*Statens konsumentråd* understryker starkt betydelsen av att varje färdigförpackat livsmedel har en upplysande varubeteckning och att rena fantasinamn inte längre tillåts.

Enligt *konsumentutredningen* är förslagen om hur olika livsmedel skall betecknas kanske det viktigaste avsnittet i de nya märkningsföreskrifterna. Kravet på uppgift om livsmedlets slag i kombination med ett system av obligatoriska, skyddade varubeteckningar och livsmedelsstandards utgör enligt konsumentutredningen ett första betydelsefullt steg i utvecklingen mot ett informationssystem som effektivt kan underlätta hushållens planeringsarbete. LSK:s förslag om kontrollsystem som hindrar missbruk av beteckningarna förefaller fylla rimliga krav på säkerhet.

Övriga remissinstanser som uttryckligen tillstyrker LSK:s förslag om särskilda beteckningar för livsmedel och att vissa av dem blir förbehållna särskilda varuslag är *statens institut för konsumentfrågor*, *länsstyrelserna i Stockholms, Jönköpings och Jämtlands län*, *Köpmannaförbundet*, *Lantbruksförbundet*, *RLF* och *Husmodersförbundet*.

Också *KF* tillstyrker att en fastställd varubeteckning blir förbehållen ett visst slags livsmedel men anser, att kravet på att denna beteckning obetingat också måste användas för produkten i fråga kan leda till orimliga konsekvenser utan att tjäna något konsumentintresse. Det kan t. ex. för en konsument inte vara någon olägenhet att en fruktsaft, som fyller tillämpningskungörelsens krav för saft, säljs under den lägre kvalitetsbeteckningen saftdrink. Producenten kan sålunda önska använda en sådan benämning för att inte bryta en produktserie.

Liknande uppfattning framförs av *Industriförbundet* och *Arbetsgivarföreningen*, som anser att skyldigheten att alltid använda en enligt 16 § fastställd beteckning bör begränsas till de fall livsmedelsstyrelsen fastställer genom tillämpningskungörelsen. Det finns emellertid fall då säljaren endast bör ha rättighet men inte skyldighet att använda den skyddade beteckningen, t. ex. om råsaftinnehållet i en läskedryck höjs till 6 % (lägsta gränsen för att kunna kalla en dryck för saft). Han bör då inte tvingas att ange livsmedlets slag med ordet saft, om varan hittills saluförts enbart som läskedryck. Livsmedelsstyrelsen bör utnyttja sin rätt att fastställa varubeteckningar med utomordentlig varsamhet och med en klar anknytning till motsvarande ställningstagande inom *Codex Alimentarius Commission*. Liknande synpunkter framförs av *Skånes handelskammare*. *Kommerskollegium* hänvisar till handelskammarens yttrande.

Den enda remissinstans som direkt avstyrker bestämmelserna om skyddade varubeteckningar är *NO*. Han anser att det i nuvarande läge med rikligt utbud och god tillgång på livsmedel bör vara möjligt att avveckla systemet med särskilt skyddade beteckningar. Ett sådant system får nämligen anses vara en form av konkurrensbegränsning som inte torde vara nödvändig i en modern livsmedelslagstiftning.

Ett mindre antal remissinstanser ansluter sig till kommitténs förslag att en förpackning skall märkas med uppgift om livsmedlets nettovikt eller nettovolym. *KF* uttalar sin tillfredsställelse över förslaget. Nettovikten eller däremot svarande verklig vikt bör dock få anges som cirka-vikt i de fall där så erfordras av förpacknings- eller varutekniska skäl. Även *kommerskollegium* anser att det bör vara tillåtet att ange cirka-vikt. Också *pris- och kartellnämnden*, *metrologutredningen*, *Köpmannaförbundet* och *Husmodersförbundet* tillstyrker kommittéförslaget.

Flertalet remissinstanser är dock något kritiska mot förslaget. *Stockholms handelskammare* menar att man generellt inte behöver vara betänksam mot att använda cirkauppgift beträffande åtskilliga livsmedel. Liknande synpunkter anförs av *Skånes*, *Västernorrlands* och *Jämtlands läns handelskammare*, *Industriförbundet* och *Arbetsgivarföreningen*. *Kemikontoret* anser att en viss viktolerans bör godtas, när effekten blir att konsumenten genomsnittligt erhåller den vikt som finns angiven på paketet. *Konsumentutredningen* ifrågasätter om det är lämpligt att i



stadgan binda den obligatoriska kvantitetsmärkningen uteslutande till att avse vikt och volym. Utredningen föreslår att tillämpningskungörelsen skall innehålla bestämmelser om att vissa förpackningar bör upplysa om antal portioner eller annat användningsmått och hur dessa skall bestämmas.

Förslaget att vikten för färdigförpackat mjukt bröd får anges med ordet ca hälsas med tillfredsställelse av samtliga instanser som yttrat sig i denna fråga. *Svensk industriförening* anmärker att systemet med nettovikt får avsevärda svårigheter för tillverkarna av knäckebröd. En exakt viktangivelse medför att en konstant övertikt måste hållas med åtföljande prishöjning. Cirkavikt bör därför användas även för hårt bröd, framför allt när det gäller hela kakor. *Sveriges konditorförening* anser att vad som skall gälla för mjukt bröd även bör tillämpas på konditorivaror. *Handelskamrarna i Göteborg, Borås och Karlstad* menar att cirkaviktprincipen bör avse alla bakade produkter.

*Svenska kontrollanstalten för mejeriprodukter och ägg* föreslår att när det gäller ägg bör alternativt till nettovikt få anges sorteringsvikt.

Förslaget att färdigförpackade livsmedel skall märkas med uppgift om förpackarens eller tillverkarens namn eller firma samt dennes hemort tillstyrks av *länsstyrelsen i Jönköpings län*. I övrigt anförts olika synpunkter på förslaget. *Sälunda* anser *länsstyrelsen i Malmöhus län* att bärande skäl inte anförts mot att märkning skall innehålla uppgift om både tillverkarens namn och platsen där livsmedlet producerats. *Livsmedelsstyrelsen* bör vidare besluta om förkortningar av firmanamn. Liknande uppfattning har *länsstyrelsen i Gävleborgs län* och *hälsovårdsnämnden i Gävle*. *KF* anser att märkning bör ske med den varuansvariges namn eller firma. Härigenom kommer det ansvar som åsyftas i 14 och 17 §§ livsmedelsstadgan att åvila samma person med hemvist i Sverige. Märkning bör också kunna ske med den varuansvariges allmänt kända kännetecken eller symbol. *Hälsovårdsnämnderna i Norrtälje* och *Sundbyberg*, *länsveterinärerna i Stockholms, Uppsala, Kronobergs* samt *Göteborgs och Bohus län* framhåller att missförstånd lätt kan uppstå om endast förkortning av firman anges. *Hälsovårdsnämnderna i Linköping* och *Norrköping* samt *länsveterinärerna i Skaraborgs, Värmlands, Västerbottens* och *Norrbottens län* understryker att förpackarens eller tillverkarens hemort alltid bör anges oberoende av om firman anser sig vara allmänt känd eller inte.

Beträffande förslaget att livsmedelsstyrelsen skall få befogenhet att utvidga märkningsskyldigheten har anförts olika synpunkter. *SJ* uttalar att det utan märkning av transportförpackning inte är möjligt för transportföretag att iaktta de nya regler som skall gälla vid transport av livsmedel och förvaring i samband därmed. *SJ* påpekar emellertid att det också kan hända att förpackningar som är märkta på föreskrivet sätt mera än hittills kan bli stulna. Konkurrenter får också större möjlighe-

ter till insyn. SJ kan emellertid inte kontrollera att gods är märkt på föreskrivet sätt. För att utländska livsmedelssändningar skall kunna ges den föreslagna särbehandlingen förutsätts att importörerna ger avsändarna riktiga anvisningar. SJ förmodar att livsmedelssändningar som transiterar Sverige inte skall falla under stadgan, eftersom dessa varor inte är avsedda att konsumeras här.

*Kemikontoret* anser att förvarings- och hållbarhetsmärkning bör vara obligatorisk för transport- och grossistförpackningar, men dessa bör inte förses med annan information som drar uppmärksamheten från nämnda märkningar. Syftet med förvaringsanvisningar och hållbarhetsmärkning måste vara att påkalla särskild uppmärksamhet hos dem som hanterar produkterna. Övrig märkning enligt 17 § bör emellertid undvikas, med undantag för märkning enligt första punkten.

*Hälsovårdsnämnden i Göteborg* påpekar att 21 § ger möjlighet att vid saluhållande av livsmedelstillsats föreskriva att förpackningen skall märkas med uppgift om varans sammansättning och inte bara fantasinamn.

*Skånes handelskammare* och *MC* ifrågasätter om det är motiverat med märkningsskyldighet för transport- och grossistförpackningar, om konsumentförpackningarna märkts på angivet sätt. Märkningsskyldigheten bör i varje fall begränsas till att avse punkterna 1, 4 och 5 i 17 §. Skyldigheten bör inte omfatta s. k. bryggeribackar.

*Varudeklarationsnämnden* föreslår att benämningen halvkonserv utgår. Benämningen kylkonserv är tillräcklig. *Svenska teknologföreningen* har anfört kritiska synpunkter på begreppet helkonserv och avstyrker förslaget som innebär att annan konserveringsmetod än värmebehandling inte skall få tillåtas för helkonserv. *Hushållslärarnas riksförening* har anfört liknande synpunkter.

Flertalet remissinstanser som yttrat sig över förslaget om befogenhet för livsmedelsstyrelsen att meddela undantag från märkningsbestämmelserna har inte haft annat att erinra mot förslaget än att dispens bör kunna meddelas även i andra fall än som föreslagits. *KF* anser det nödvändigt att dispens också skall kunna ges från 14 §. Om ett partihandelsföretag köper ett importerat varuparti från annan än sin ordinarie leverantör kan företaget önska överta såväl varuansvar som märkningskyldighet. Dispens bör då kunna ges som innebär att såväl märkningskyldighet som varuansvar får överflyttas till det köpande företaget.

*Stockholms handelskammare* förutsätter att livsmedelsstyrelsen utnyttjar befogenheten att medge undantag från bl. a. nettoviktsgivelsen (17 § första stycket 3) beträffande varor, för vilka en sådan är praktiskt svårgenomförbar.

*Svensk industriförening* anser att malt- och läskedrycker, vars tillverkning och försäljning är kringgärdade av många bestämmelser och står under noggrann kontroll, bör undantas från märkningsbestämmelserna.

*Kontrollstyrelsen* anser att de i förordningen om tillverkning och beskattning av malt- och läskedrycker resp. ölförsäljningsförordningen intagna reglerna rörande märkning i stället bör föreskriva skyldighet att uppgge varuslag för maltdrycker och för öltyp.

*Skånes handelskammare* anser att märkningsskyldigheten för livsmedel som varit fryst bör begränsas till endast vissa produkter.

Enligt *kontrollstyrelsen* innebär förslaget förbättrade kontrollmöjligheter särskilt i fråga om utjämningsskatten och varuskatten, eftersom en avsevärd del av de färdigförpackade sötakerna kommer att falla inom stadgans tillämpningsområde. Undantag enligt 23 § bör därför meddelas restriktivt inom sötvaruområdet.

*Hälsovårdsnämnden i Norrtälje* och *länsveterinärerna i Stockholms och Kronobergs län* anser att 23 § helt bör utgå.

Några remissinstanser föreslår en utvidgning av viktgränserna. *Lantbrukshögskolan* anser att den lägre viktgränsen för märkningsskyldigheten bör vara under 25 g.

*Varudeklarationsnämnden* anser att märkning bör vara en regel utan undantag och alltså omfatta även förpackningar under 25 g och över 25 kg. Småförpackningar under 25 g borde åtminstone märkas med livsmedlets slag och nettovikt och förpackarens eller tillverkarens namn eller märke. Att förpackningar över 25 kg inte skall märkas är orimligt med tanke på ekonomi- och säckförpackningar. *Hälsovårdsnämnderna i Nacka* och *Norrköping* förordar också att märkningsbestämmelserna bör gälla utan undantag. *Institutet för storhushållens rationalisering* hävdar däremot att en nedre viktgräns är nödvändig av praktiska skäl. Förpackningar under 25 g bör emellertid försees med åtminstone varubeteckning. *Husmodersförbundet* kräver att viktgränserna slopas. *TCO* och *Hushållslärarnas riksförening* finner ingen anledning till att livsmedelsförpackningar som understiger 25 g nettovikt inte skall märkas.

*Statens institut för konsumentfrågor* tillstyrker förslaget att märkning av förpackningar begränsas till sådana med en vikt mellan 25 kg och 25 g.

Några instanser uttalar sig för ett bibehållande av gällande viktgränser. Så gör *Kemikontoret*, som anser att gällande viktgräns 100 g bör behållas med hänsyn till chokladindustrins behov. Även *Svensk industriförening* är kritisk mot förslaget att sänka lägsta gränsen. Förpackningar med så låg nettovikt är f. n. avpassade till ett tänkt cirkapris. På större förpackningar finns däremot tekniska möjligheter att göra tilltryck på förpackningen vid förpackningstillfället. Därigenom blir inte en emballageupplaga oanvändbar vid ändring av nettovikt. Samma möjlighet finns emellertid inte när det gäller mindre förpackningar. De mindre företagen skulle drabbas hårt, eftersom omsättnings-hastigheten på emballage är lägre hos dessa än hos de större.

*Stockholms* och *Skånes handelskammare* anför liknande synpunkter.

De instämmer vidare i kommitténs uppfattning att det finns ett behov av att märka vissa portionsförpackningar. Å andra sidan kan man inte bortse från svårigheterna att utföra märkningen samt från vad man inom vissa näringsgrenar bl. a. chokladindustrin anfört om de ekonomiska konsekvenserna av den föreslagna viktgränsen. Dessa skäl talar för att den angivna viktgränsen bör bibehållas vid 100 g. För att tillgodo- se behovet att kunna märka mindre förpackningar bör livsmedelsstyrelsen ges befogenhet att för vissa produkter eller grupper av produkter fastställa lägre viktgräns.

*Länsstyrelsen i Jönköpings län* anser förslaget om märkning av samtliga livsmedelsförpackningar mellan 25 g och 25 kg diskutabelt.

*Sveriges centrala restaurangaktiebolag* föreslår 50 g som en nedre gräns. Hållbarhetsmärkning enligt 18 § bör emellertid föreskrivas också för förpackningar under denna gräns såsom t. ex. portionsförpackat smör.

Förslaget om att undanta förpackningar av genomskinligt material från märkning anser *ICA* ha fått en för snäv innebörd.

*Husmodersförbundet* motsätter sig å sin sida detta undantag.

*Svenska importföreningen för färsk frukt* anser att de föreslagna märkningsbestämmelserna i huvudsak inte behöver gälla produkter inom branschens varuområde. Bärkartonger i papper eller plast, som är öppna upptill, bör inte betraktas som färdigförpackningar i nu avsedd mening. Undantaget bör utsträckas att omfatta också sådana förpackningar, där en pappskiva eller ett papptråg måste användas som stöd, såvitt förpackningen i övrigt är genomskinlig.

*Skånes handelskammare* föreslår att grönsaker obcroende av förpackningens utseende skall märkas så att konsumenten kan konstatera varans ursprung.

*Statens institut för hantverk och industri* anser att hållbarhetsmärkning av bageri- och konditoriprodukter på längre sikt är motiverad. Med hänsyn till att den tekniska utvecklingen medför bl. a. större tillverkningsenheter, längre distributionsvägar och större inköpscentra, framtingas produkter med längre hållbarhet än tidigare. Det är då rimligt att en så väsentlig upplysning som hållbarhetsmärkning medtas. Liknande uppfattning har *Husmodersförbundet*.

Enligt *Grossistförbundet* bör märkning på olika språk godtas. *LO* har samma uppfattning men anser att konsumenterna även bör få motsvarande information på svenska. *Lantbruksförbundet* och *RLF* synes vilja ha all märkning utförd på svenska. *Statens handikappråd* framhåller vikten av att vid märkning hänsyn tas till personer med nedsatt syn.

*LSK:s* förslag om vem som skall vara skyldig att låta märka livsmedel på föreskrivet sätt har i de flesta remissyttranden lämnats utan erinran. Förslaget att märkning i full utsträckning också skall ske på

importerade livsmedel och att importvarorna dessutom skall förses med särskild uppgift om importörens namn och i vissa fall med s. k. ursprungsbeteckning har däremot väckt kritik i flera remissyttranden.

*Kontrollstyrelsen* anser det vara en fördel att det i livsmedelsstadgan uttryckligen slås fast att förpackaren och importören skall ansvara för att märkning sker. Detta är ägnat att underlätta skattekontrollen.

*Stockholms handelskammare* anser det riktigt att importören skall tillse att de färdigförpackningar han för in i landet alltid är märkta på föreskrivet sätt. I konsekvens därmed bör importören också svara för märkning av transport-, grossist- och andra storförpackningar som importerar.

Dessa synpunkter delas av *Gotlands handelskammare*, *handelskammaren för Örebro och Västmanlands län* samt *Östergötlands och Södermanlands handelskammare*. Däremot avvisar *handelskamrarna i Göteborg, Borås och Karlstad* förslaget från *Stockholms handelskammare*. Att alltid låta importörerna bära ansvaret för att de importerade livsmedlen märks på föreskrivet sätt kan enligt dessa handelskammare ofta bli så svårt och kostsamt att importen hämmas och ibland inte kan komma till stånd.

Även *Grossistförbundet* anser det ändamålsenligt att det klart slås fast i livsmedelsstadgan vem som är skyldig tillse att märkning sker. Förslaget att låta importören svara för märkning av importvarorna går dock längre än i USA, där bestämmelser annars i handelssammanhang är mycket rigorösa.

Problemet om vem som skall betraktas som importör av ett livsmedel har uppmärksamats av *Stockholms handelskammare*. Handelskammaren anser att man uttryckligen i stadgan bör reglera den viktiga frågan vem som skall anses som importör. Enligt handelskammaren torde märkningsskyldigheten för importör i flertalet fall vila på en generalagent men i vissa fall på någon som sporadiskt och i liten omfattning importerar varor.

*Generaltullstyrelsen* och *tullagstiftningskommittén* framhåller att i tullsammanhang anses i regel den vara importör för vars räkning införseln sker. Vanligtvis är denne köparen i Sverige. Om enligt leveransklausul, t. ex. "franco förtullat" eller "duty paid", varan avlämnas till köparen först efter förtullningen, anses emellertid införseln ske för säljarens räkning. Också i vissa andra fall då leverantören tillhandahåller varan här i riket i förtullat skick äger importen rum för dennes räkning. Mot denna bakgrund ifrågasätter generaltullstyrelsen och tullagstiftningskommittén, om man inte bör låta märkningsskyldigheten åvila den som på förpackningen direkt anges som importör, exempelvis en generalagent. Saknas sådan uppgift bör den som man vill göra ansvarig vara person till vilken varan först överlämnas i Sverige.

NO ställer sig tveksam till förslaget att märkningsföreskrifterna skall tillämpas på de importerade livsmedlen. En sådan ordning måste få direkt konkurrensbegränsande verkningar för importen. Enligt NO är det inte realistiskt tro att de utländska fabrikanterna skall helt anpassa sin märkning till vad som gäller för en liten marginalmarknad som den svenska. Alternativet att låta kompletteringsmärka importerade livsmedelsförpackningar, sedan de kommit till Sverige, måste fördyra importvarorna och därmed försvaga deras konkurrensförmåga. Det är enligt NO tillfyllest att importerade livsmedel är märkta på sätt som lagstiftningen i exportlandet kräver.

*Handelskamrarna i Göteborg, Borås och Karlstad* har en liknande inställning. Handelskamrarna ansluter sig därför närmast till reservanternas förslag att ersätta kravet på fullständig märkning med en skriftlig förbindelse av importören. *Grossistförbundet* ansluter sig också till reservationen. LSK:s märkningsbestämmelser kommer att verka som icke tariffära handelshinder.

*Sveriges handelsagents förbund* och *ICA* ställer sig avvisande till den extra märkningen med importörens namn och hemort.

*Exportföreningen* påtalar också den handelshindrande effekt som den särskilda importörmärkningen kommer att få.

Förslaget om extra märkning av importerade livsmedelsförpackningar med importörens namn avstyrks också av *länsstyrelsen i Kronobergs län*, *Svenska institutet för konserveringsforskning*, *Skånes handelskammare* och *Svenska importörföreningen för färsk frukt*.

*Kommerskollegium* anser att man bör så långt som möjligt beakta de invändningar av praktisk natur som riktats mot förslaget om särskild märkning med importörens namn.

LSK:s förslag att livsmedelsstyrelsen skall kunna föreskriva märkning av importerade livsmedelsförpackningar med uppgift om ingående råvaras ursprungsland avstyrks av *Exportföreningen* och *Grossistförbundet*. Som huvudsakligt motiv framhålls att också en sådan föreskrift kan verka hindrande på den internationella handeln. Vidare erinras om att Sverige redan år 1957 i huvudsak avskaffade de bestämmelser om ursprungsmärkning som då gällde. *Grossistförbundet* pekar också på praktiska svårigheter för tillämpningen. Det är t. ex. inte ovanligt att en och samma produkt kan innehålla samma typ av råvara som levererats från olika ursprungsländer.

*KF* föreslår att livsmedlet märks med särskild uppgift att det är av utländskt ursprung.

Emellertid har flera remissinstanser tillstyrkt LSK:s förslag att samma bestämmelser om märkning skall gälla oavsett om livsmedlet är svenskt eller importerat.

*Veterinärstyrelsen* framhåller att erfarenheterna av s. k. tullförklaringar om förekommande tillsatser i livsmedel visar att skriftliga för-

bindelser av importörerna inte kan tillmätas det garantivärde som är önskvärt i fråga om importerade livsmedel.

Liknande uppfattning har *länsstyrelsen i Malmöhus län*.

Även *hälsovårdsnämnden i Göteborg* erinrar om de dåliga erfarenheter man haft av tullförklaringarna om livsmedelstillsatser.

*Hälsovårdsnämnden i Stockholm* finner det från konsumentsynpunkt vara fullt klart att de krav på upplysning genom märkning som ställs på svenska livsmedel också skall gälla för importerade varor.

Liknande uppfattning om tillämpning av samma märkningsbestämmelser för importerade och svenska livsmedel framförs av *länsstyrelsen i Jämtlands län*, *Lantbruksförbundet* och *RLF* samt *Hushållslärarnas riksförening*.

*Stockholms handelskammare* finner helt angeläget att man i största möjliga utsträckning skärper kontrollen av importvaror. Det nuvarande systemet med skriftliga tullförklaringar vid import av livsmedel kan inte anses förenligt med principen om konkurrensneutralitet mellan svenska och utländska varor. Därför avvisar handelskammaren det i reservationen framlagda förslaget att ytterligare utveckla detta system i den nya livsmedelsstadgan.

Till detta uttalande ansluter sig *Gotlands handelskammare*, *Handelskammaren för Örebro och Västmanlands län* samt *Östergötlands och Södermanlands handelskammare*.

Vad särskilt beträffar möjligheten att föreskriva ursprungsmärkning av importerade livsmedel finner styrelsen för *lantbrukshögskolan* det vara angeläget från konsumentsynpunkt att en varas ursprungsland noga anges med tanke på de stora kvalitetsskillnader som finns i fråga om jordbruksprodukter. Reservationen om märkning av importvaror avstyrks med hänsyn till detta konsumentintresse.

*KF* har ett alternativt förslag i fråga om vem som skall vara ansvarig för märkningen. För att undanröja bristande enhetlighet föreslår förbundet att märkningsskyldigheten skall vila på en enda typ av företagare, nämligen den person med hemvist här i riket som först saluhåller livsmedlet. Denne bör benämnas varuansvarig.

### 3.6 Innehållsdeklaration

#### 3.6.1 Gällande bestämmelser

Något allmänt krav på innehållsdeklaration finns inte i 1951 års livsmedelsstadga. Endast om förpackat livsmedel saluhålls under angivande av att varan är särskilt lämpad för barn eller för person, som på grund av sjukdom, svaghet eller av annan orsak är i behov av speciell kost (dietmat), skall förpackningen vara märkt med uppgift om samtliga i varan ingående råvaror och tillsatser (32 §). Förpackat livsmedel, som innehåller sackarin eller annat konstgjort sötningsmedel, skall märkas med uppgift härom (31 §). Vidare gäller för förpackat

livsmedel med vitaminer, mineralämnen eller andra näringsämnen, som inte nämnvärt bidrar till kaloritillförseln, att uppgift om dessa ämnen inte får lämnas utan att också arten och halten av ämnena närmare anges. I fråga om mjölk, smör och ägg, kött- och fiskvaror, frukt, bär och grönsaker i oberett eller djupfryst tillstånd behöver emellertid uppgift om halten inte lämnas (34 §).

I 8 kap. finns särbestämmelser om deklaration av enstaka beståndsdelar i vissa slags vanligare livsmedel. Som exempel kan nämnas uppgift om fetthalt i vissa mejerivaror och margarinost samt om använda bär-, frukt- och andra växtslag i bl. a. saft, sylt och marmelad. Vidare skall vissa frukt-, bär- och grönsaksprodukter märkas med uppgift, om de innehåller konserveringsmedel. För ättika skall anges om varan är utspädd och i så fall också ättiksyrahalten.

Slutligen skall anmärkas att kommerskollegium i kungörelse om godkända livsmedelstillsatser föreskrivit att uppgift om vissa tillsatser skall anges på en varas förpackning. Så gäller bl. a. färgämnen i olika fiskkonserver och kinin i läskedrycker.

### 3.6.2 Livsmedelsstadgekommittén

LSK framhåller att märkning med uppgift om livsmedlets slag genom en särskild varubeteckning ofta inte ger tillräcklig information om en varas beskaffenhet. I sådana fall bör därför lämnas kompletterande uppgifter om livsmedlets väsentliga sammansättning genom någon form av innehållsdeklaration.

LSK hänvisar till att märkningskommittén inom Codex Alimentarius Commission lagt fram förslag om innehållsdeklarationer för livsmedel. Förslaget innebär att varje färdigförpackat livsmedel skall förses med en fullständig uppgift om dess beståndsdelar. Är någon beståndsdel i sin tur sammansatt av flera komponenter, skall också dessa anges. Mängden av varje beståndsdel behöver emellertid inte preciseras. Det räcker med att ange ingredienserna i fallande storleksordning. Från huvudregeln om en fullständig innehållsdeklaration skall kunna göras undantag som Codex-kommissionen bestämmer. Hittills har sålunda föreslagits att innehållsdeklaration inte behöver lämnas för ett 40-tal olika livsmedel, bl. a. så vanliga varor som bröd, mjöl, bakpulver, ost, glass, saft och soppor. Codex-förslaget innebär vidare att man utan specificering skall få ange s. k. gruppnamn för vissa slags beståndsdelar, t. ex. animaliskt och vegetabiliskt fett, kryddor och örter samt sådana typiska tillsatser som konserveringsmedel, färgämnen, aromämnen och förtjockningsmedel.

LSK anser att en tillämpning av Codex-förslaget med så många undantag för viktiga livsmedel och ingredienser innebär risk för att huvudregeln om en fullständig innehållsdeklaration i stället kommer att fungera som ett undantag. Ett generellt krav på fullständig redovisning av



alla beståndsdelar anser emellertid LSK inte alltid motiverat för att skydda mot otjänliga livsmedel och att främja redlighet i handeln.

Liknande synpunkter lägger LSK också på det system med varufakta som tillämpas av Varudeklarationsnämnden. Detta slags information tar i princip sikte på att lämna så fullständiga upplysningar som möjligt inte bara om en varas beståndsdelar utan också om varans egenskaper. För att så skall kunna ske på ett objektivt sätt fordras standardiserade provnings- och mätnormer som är mycket svåra eller ännu inte möjliga att arbeta fram. Detta är orsaken till att varudeklARATIONER saknas för många slags livsmedel och att sådana deklARATIONER för andra inte är fullständiga. LSK anser att sådana varudeklARATIONER i allmänhet inte är nödvändiga för de syften som avses med livsmedelsstadgan. LSK anser därför inte att livsmedelsstadgan bör innehålla ett generellt krav på vare sig fullständig innehållsdeklARATION enligt Codex-förslaget eller en ännu längre gående varudeklARATION. Det behov som finns av närmare information om livsmedlens beskaffenhet utöver själva varubeteckningen bör emellertid tillgodoses genom en uttrycklig föreskrift i stadgan. LSK föreslår därför att färdigförpackat livsmedel skall märkas med uppgift om livsmedlets väsentliga sammansättning, om sådan uppgift uppenbarligen fordras för att ge förbrukaren en tillfredsställande uppfattning om livsmedlets användbarhet och värde (17 § första stycket 2). Det blir sålunda fråga om att vid behov lämna ett slags begränsad innehållsdeklARATION.

LSK framhåller att frågan om vad som skall anses vara "den väsentliga sammansättningen" och huruvida uppgifter därom "uppenbarligen erfordras" inte kan lösas på samma sätt för alla slags livsmedel. Informationen får anpassas efter varje särskilt varuslag. Ansvaret härför bör enligt LSK i första hand vila på tillverkaren och förpackaren. Livsmedelsmyndigheterna bör biträda med råd och anvisningar. Huvudsyftet med kravet på deklARATION av den väsentliga sammansättningen skall vara att ge konsumenten bättre möjlighet att välja den vara som passar just hans behov. Vidare skall konsumenten inte bli vilseledd i fråga om ett livsmedels verkliga sammansättning.

Enligt LSK är många standardvaror — såsom smör, margarin, mjölk, kött, fisk, frukt och grönsaker — så välkända att de inte behöver annan märkning än en rättvisande varubeteckning som anger livsmedlets slag. Annorlunda förhåller det sig med sammansatta livsmedel, särskilt charkuterivaror. Ingredienserna i dessa kan variera avsevärt i fråga om näringsvärde och annan kvalitet. Produkterna kan också till sitt utseende förefalla likvärdiga men i verkligheten vara mycket olika, t. ex. olika slags korv och malda köttprodukter som hamburgare och liknande. Sådana varor kan vara utdrygade med olika ämnen, exempelvis sojaprotein, i så stor mängd att det måste anses väsentligt för konsumenterna att få upplysning härom. Det är också viktigt att tillfredsställande upp-

lysningar lämnas om mängden fett i bl. a. charkuterivaror. Från ekonomisk synpunkt är detta av betydelse, eftersom fett är billigare än kött. Fetthalten kan på ett för konsumenten omärkligt sätt ökas genom tillsats av t. ex. sojaprotein och polyfosfat. För vissa varor är det från näringshygienisk synpunkt väsentligt att också arten ingående fett anges, alltså inte exempelvis enbart vegetabiliskt fett. Allt sådant fett är nämligen inte näringsmässigt bättre än animaliskt fett. Därför bör man i stället ange halten fleromättade fettsyror eller linolsyra. Liknande krav på upplysning måste också gälla i fråga om vattenhalten i såväl sammansatta köttvaror som oblandat kött. En förbättrad teknik vid insprutning av saltlake och användning av polyfosfat och sojaprotein har ökat möjligheterna att binda vatten i bl. a. kokt och rökt skinka, varigenom köttet blir tyngre. Risk finns då för att priset på sådana köttvaror blir samma som på varor utan extra vatten. Det är därför enligt LSK påkallat att kräva att tydlig uppgift lämnas om huruvida mängden vatten överstiger den som normalt finns i kött.

Med hänvisning till det anförda blir det enligt LSK ofta nödvändigt att både arten och mängden av viktiga ingredienser anges på en livsmedelsförpackning. Konsumenten bör kunna bilda sig en riktig uppfattning om produktens värde både näringsmässigt och från prissynpunkt. Det bör emellertid vara tillräckligt att bara de beräknade genomsnittsproportionerna anges och inte den exakta halten. En uppräkningsenbart i fallande storleksordning av olika beståndsdelar, såsom föreslagits inom Codex Alimentarius Commission, anser LSK dock inte motsvara kravet på en tillfredsställande information. För köttsoppa bör man exempelvis deklarerat proportionerna mellan fasta beståndsdelar och späd. I fråga om livsmedelstillsatser kan enligt LSK delade meningar råda hur utförlig en innehållsdeklaration skall vara. Tillsatserna har ofta en svårbegriplig kemisk beteckning. Vidare får inte andra tillsatser användas än sådana som livsmedelsstyrelsen godkänt. LSK anser det därför tillräckligt att styrelsen i samband med godkännandet får avgöra i vilken utsträckning en tillsats skall deklarerat särskilt. Enligt LSK:s förslag till tillämpningskungörelse bör sådan deklarerationsplikt, i huvudsaklig likhet med nuvarande regler, gälla för sackarin och andra konstgjorda sötningsmedel, kinin i läskedrycker, färgämnen i saft samt i fisk- och skaldjursprodukter, olika konserveringsmedel m. m.

Även om avgörandet beträffande innehållsdeklarationens omfattning i regel närmast ankommer på tillverkaren eller förpackaren, har LSK för vissa produkter funnit det motiverat att livsmedelsstyrelsen i tillämpningskungörelsen direkt föreskriver att också andra betydelsefulla ingredienser än tillsatser måste deklarerat, t. ex. fetthalt i olika mjölkprodukter, ost, oljor och andra fettvaror, fetthalt och bindemedel i vissa blandade köttprodukter, mjölk- och proteinhalt i bröd, vissa ingredienser i glass, olika beståndsdelar i juice, saft och sylt.

I samband härmed framhåller LSK att kravet på uppgifter om livsmedels väsentliga sammansättning också kan för vissa produkter innebära att en s. k. näringsdeklaration måste lämnas. Än så länge behövs sådan deklaration endast för färdigförpackad korv. Näringsdeklarationen i detta fall bör omfatta dels arten och halten av protein, fett och kolhydrater och dels korvens kalorivärde. Med hänsyn till svårigheterna att få fram en rättvisande näringsdeklaration bör bestämmelsen härom inte träda i kraft förrän efter fem år.

Också i själva livsmedelsstadgan föreslår LSK bestämmelser om innehållsdeklaration i vissa fall. Om ett livsmedel saluhålls under uppgift att det innehåller näringsämne, bör det märkas med uppgift om arten och halten av det ämnet (22 §). Deklarationsplikten har i LSK:s förslag utvidgats till alla slags livsmedel, sålunda också mejeriprodukter, kött, fisk, frukt, bär och grönsaker som f. n. är undantagna från deklarationsplikten i fråga om halten av visst näringsämne. Även om konsumenterna känner väl till att dessa livsmedel av naturen innehåller viktiga näringsämnen, kan en uppgift bara om ämnenas art bli missvisande eftersom halten kan variera avsevärt. Smörets vitaminhalt är ju i hög grad beroende av om mjölkråvaran producerats under den varma årstiden då korna är på grönbete eller under vintern då dessa huvudsakligen får torrfoder. Likaså kan vitaminhalten i apelsiner, frukt och bär variera väsentligt beroende bl. a. på solljusförhållandena på odlingsplatsen. Med hänsyn härtill bör enligt LSK uppgiftsskyldigheten om halten av ett näringsämne gälla generellt också för livsmedel med naturlig mängd därav.

LSK anmärker att uppgifter som enligt 32 § 1951 års stadga om innehållsdeklaration lämnas om barn- och dietmat ibland lätt kan missuppfattas av konsumenterna. Bl. a. är det vanligt att, när en ny sådan produkt marknadsförs, tillverkaren betonar att varan är särskilt bra för vissa människor exempelvis över- eller underviktiga personer, åldringar, blivande mödrar m. fl. Uppgifterna är inte sällan överdrivna och i vissa fall direkt missvisande. Riktigheten av sådana uppgifter bör enligt LSK prövas av livsmedelsstyrelsen och LSK föreslår att styrelsens tillstånd skall inhämtas för att ett livsmedel skall få saluhållas under uppgift att det är särskilt lämpat för viss åldersgrupp eller person som på grund av sjukdom, sjukdomssymtom, kroppslig svaghet eller annat förhållande är i behov av särskild kost (48 §). Tillståndet bör enligt LSK förenas med villkor om att arten och halten av livsmedlets beståndsdelar anges.

LSK anmärker slutligen att det är angeläget att varudeklarationsnämndens varufakta i erforderlig utsträckning bringas att överensstämma med de uppgifter som skall lämnas om livsmedels väsentliga sammansättning. Varudeklarationsnämnden bör därför innan den fastställer normer för varufakta beträffande visst livsmedel underställa frågan livsmedelsstyrelsens prövning.

I särskilt yttrande föreslår ledamoten Englund att detaljbestämmel-

serna om innehållsdeklaration av berikningsmedel och livsmedelstillsatser tas in i livsmedelsstadgan och inte i tillämpningskungörelsen. Hon anser vidare att ett system med rättvisande näringsdeklarationer bör utvecklas så snabbt som möjligt.

### 3.6.3 Remissyttrandena

Ingen erinran framställs i princip mot förslaget att färdigförpackade livsmedel skall förses med uppgifter om livsmedlets väsentliga sammansättning. Olika synpunkter har emellertid uttalats om hur långt man skall gå i kravet på en sådan innehållsdeklaration och hur den närmare bör utformas.

Några remissinstanser föreslår att innehållsdeklarationen inte begränsas enbart till de väsentliga beståndsdelarna utan bör omfatta alla ingredienser.

Sålunda uttalar *veterinärstyrelsen* att, eftersom Codex-rekommendationen synes bli det internationellt accepterade systemet för innehållsdeklarationer, den svenska livsmedelsstadgan redan från början bör utformas på grundval därav. Livsmedlets alla beståndsdelar bör därför anges i den mån livsmedelsstyrelsen inte medger undantag.

Även *Industriförbundet* och *Arbetsgivareföreningen* anser att man i princip så nära som möjligt bör ansluta sig till de regler som antas av Codex Alimentarius Commission. Det är emellertid uppenbart att det finns fall då det är önskvärt att avvika från dessa. Strängare märkningsföreskrifter än inom Codex bör inte förekomma annat än i undantagsfall.

Liknande synpunkter anlägger *Skånes handelskammare*.

*Statens konsumentråd* hävdar att de inskränkningar i kravet på deklaration av livsmedelssammansättning som följer av LSK:s förslag skall utgå. Samma uppfattning har *hälsovårdsnämnden i Linköping*.

*Husmodersförbundet* och *Hushållslärarnas riksförening* föreslår att inskränkning av innehållsdeklarationen till de fall då den bedöms uppenbarligen erforderlig för konsumenterna skall utgå.

*Statens handikappråd* framhåller att så noggranna och lättfattliga innehållsdeklarationer som möjligt är av betydande värde för alla dem som på ett eller annat sätt är handikappade. För en födoämnesallergiker t. ex. saknar en deklaration allt värde, om den inte tar upp livsmedlets samtliga beståndsdelar.

*Köpmannaförbundet* anser att skyldigheten att innehållsdeklarera inte bör avse sådana detaljuppgifter som flertalet konsumenter inte kan tänkas ha behov eller intresse därav.

*Pris- och kartellnämnden* framhåller vikten av att livsmedelsstyrelsen meddelar närmare bestämmelser om i vilken form livsmedlens sammansättning och näringsinnehåll skall redovisas. Nämnden ifrågasätter om märkningsskyldigheten beträffande kött inte bör avse även uppgifter

om den klassning av djurkropparna som hittills skett främst i producenterernas intresse.

*Statens institut för konsumentfrågor* framhåller att livsmedelsstyrelsen måste väga konsumenternas önskemål om information med de kostnader och praktiska svårigheter som alltför rigorösa märkningsbestämmelser kan medföra. Institutet ifrågasätter emellertid om inte den föreslagna deklarationsplikten om tillsatta färgämnen och konserveringsmedel bör gälla redan från början.

Enligt *konsumentutredningen* bör innehållsdeklarationerna i större utsträckning inriktas på livsmedlens näringsvärde. Därvid kan man sannolikt nöja sig med att ange livsmedlens näringsvärde mera schablonartat, t. ex. med hjälp av ett lättbegripligt symbolområde.

*Kemikontoret* avstyrker förslaget att innehållsdeklarationen skall omfatta kvantitetsuppgifter så att de beräknade proportionerna mellan olika beståndsdelar anges. I stället bör man följa rekommendationen från Codex Alimentarius Commission att ingredienserna bara behöver anges i fallande storleksordning.

*Kommerskollegium* delar Kemikontorets uppfattning på denna punkt.

Liknande synpunkter framförs av *Grossistförbundet*.

*LO* har motsatt uppfattning och förordar att vikt eller volym av ingående beståndsdelar alltid anges. Om ingredienserna bara tas upp i fallande storleksordning, får konsumenten ingen ledning för att jämföra näringsinnehållet i en produkt och dess pris med innehåll i och pris på en annan vara.

LSK:s förslag att deklaration i vissa fall skall avse arten och halten av ingående näringsämnen har i flera yttranden ansetts böra förtydligas så att deklarationstvånget endast skall gälla när ett livsmedel saluhålls under uppgift att det innehåller "näringsämne av särskilt slag" eller "särskilt näringsämne". LSK:s ordalydelse anses sålunda kunna ge sken av att det är ett särförhållande att livsmedel innehåller näringsämnen. Sådana synpunkter framförs av *länsstyrelserna i Gotlands, Malmöhus och Gävleborgs län, länsveterinärerna i Kronobergs, Gävleborgs och Västerbottens län samt hälsovårdsnämnden i Malmö*.

*Jordbruksnämnden* anser att den föreslagna skärpningen av deklarationskravet i fråga om näringsämnen kan hindra en från konsument-synpunkt önskvärd inriktning av reklamen för nyttiga och näringsrika livsmedel utan närmare uppgift om art och halt av ingående näringsämnen. För att så inte skall ske anser jordbruksnämnden att man ger bestämmelsen i 22 § en striktare avgränsning redan i stadgan.

Enligt *Husmodersförbundet* kan överambitiösa näringsdeklarationer negativt påverka konsumenternas intresse och omöjliggöra en meningsfylld inläring. Uppgifterna om näringsämnen bör i första hand avse de proteiner och andra näringsämnen i blandad kost som har särskild ekonomisk betydelse med hänsyn till de mycket skiftande priserna för

sådana livsmedel. Också *Hushållslärarnas riksförening* understryker vikten av att märkningen med näringsuppgifter blir enhetlig och lättfattlig för allmänheten.

I fråga om livsmedel med naturliga halter av vitaminer och andra näringsämnen anser flera remissinstanser att det inte är möjligt att för varje parti alltid ange den exakta halten av ifrågakommande näringsämnen. Sålunda framhåller *Grossistförbundet* och *Svenska importföreningen för färsk frukt* att C-vitaminhalten i apelsiner normalt varierar mellan vissa högre och lägre gränser. Samma är förhållandet med annan frukt, bär och grönsaker. Det är därför inte rimligt att kräva en exakt uppgift om vitaminhalten för varje varuparti. Liknande synpunkter framförs av *Lantbruksförbundet* och *RLF* som påpekar att många livsmedel, bl. a. mejeriprodukter, visar en naturlig variation kring ett genomsnitt i halterna av olika näringsämnen. Sådana livsmedel bör kunna deklarerars med uppgift endast om genomsnittshalten av särskilt angivet näringsämne. Samma förslag om möjlighet att för livsmedel med naturligt varierande näringsämneshalt få ange endast genomsnittsvärden framförs av *Teknologföreningen*, *Västernorrlands* och *Jämtlands läns handelskammare* och *MC*.

*Industrieförbundet* och *Arbetsgivareföreningen* uttalar att önskemål om specificerad deklaration av näringsämnen kan tillgodoses genom att livsmedelsstyrelsen ger tillstånd för saluhållande av livsmedel under uppgift att det innehåller vitaminer, mineralämne eller annat näringsämne. Det generella kravet i 22 § bör då begränsas till att gälla bara när livsmedel saluhålls under uppgift att det innehåller protein, i vilket fall mängden ingående protein, fett och kolhydrater skall deklarerars var för sig.

Förslaget om tillstånd för att få saluhålla livsmedel under uppgift att det är särskilt lämpat för vissa kategorier människor och att det bör förbindas med krav på fullständig innehållsdeklaration tillstyrks av *Husmodersförbundet*, *TCO* och *Svenska diabetesförbundet*.

*Statens institut för konsumentfrågor* anser det väsentligt att tillståndssystemet kommer att omfatta inte bara barn- och dietmat utan också s. k. hälsopreparat och liknande produkter.

Liknande uppfattning har *hälsovårdsnämnden i Jönköping* som anser att förslaget enligt 48 § innebär att en betydande sanering av handeln med hälsokost kan bli möjlig.

*Socialstyrelsen* är tveksam om livsmedelsstyrelsen är rätt myndighet att lämna tillstånd i ifrågavarande ärenden. De livsmedel som är aktuella är nämligen sådana som uppges vara lämpade för barn eller äldre eller personer som på grund av sjukdom, sjukdomssymtom eller kroppslig svaghet är i behov av särskild kost. Ofta är det också fråga om läkemedelsliknande produkter som kräver en farmakologisk bedömning. Livsmedelsstyrelsen torde emellertid komma att sakna den

allsidiga humanmedicinska expertis som är nödvändig för att avgöra dessa mycket viktiga kostfrågor.

*Lantbruksförbundet* och *RLF* framhåller angelägenheten av att ärenden om tillstånd och innehållsdeklaration för ifrågavarande livsmedelstyper inte betungas av fördröjande detaljgranskningar, som kan störa utvecklingsarbetet, löpande produktion eller marknadsföring. *Industriförbundet* och *Arbetsgivareföreningen* gör en liknande erinran. En alltför sträng tillämpning kan bl. a. försvåra produktutvecklingen och få industrin att förlora intresset för att tillverka produkter som specialdestineras för olika konsumentkategorier. Någon form av generella tillstånd bör därför övervägas för att en onödigt tung administration skall undvikas. Organisationerna pekar också på de komplikationer som uppstår för etiketteringen, eftersom smärre förändringar av råvaru- och tillsatshalter är nödvändiga med hänsyn till variationer hos råvarorna t. ex. på grund av skilda odlingsbetingelser. Om varje sådan förändring måste redovisas omöjliggörs en rationell förpackningsrutin genom en orimlig individualisering av etiketterna.

Liknande synpunkter framförs av *Kemikontoret*.

*KF* godtar förslaget om barnmat och andra specialdestinerade livsmedel men är i likhet med *Industriförbundet* tveksamt om kravet på fullständig innehållsdeklaration. En exakt innehållsnäringsdeklaration fördyrar varorna.

Vissa remissinstanser berör sambandet mellan innehållsdeklarationer och varudeklarationsnämndens varufakta.

*Statens institut för konsumentfrågor* förutsätter att man också i fortsättningen kommer att ha frivilliga varudeklarationer utöver de obligatoriska innehållsdeklarationerna. Det är mycket väsentligt att både de frivilliga och obligatoriska uppgifterna lämnas på ett enhetligt sätt och efter samma principer. Samordningsbehovet nödvändiggör att nämndens normer för varufakta underställs livsmedelsstyrelsens prövning.

*Konsumentutredningen* betonar att samarbete måste gå också i motsatt riktning så att livsmedelsstyrelsen vid sin vidareutveckling av märkningsföreskrifterna tar upp samarbetet med de samhälleliga konsumentorganen.

*Statens konsumentråd* finner det självklart att en samordning sker mellan systemet med frivilliga varudeklarationer och livsmedelsstyrelsens utformning av innehållsdeklarationer.

Också *Varudeklarationsnämnden* framhåller behovet av att nämndens och livsmedelsstyrelsens verksamhet samordnas i fråga om innehållsdeklarationer och kontrollen av att reglerna iakttas. Nämnden bör därvid få anlita livsmedelsstyrelsens kontrollorgan. Däremot ställer sig varudeklarationsnämnden avvisande till den föreslagna ändringen av nämndens stadgar, eftersom en myndighet inte bör ha bestämmande-

rätt över en oavhängig institution som varudeklarationsnämnden. Nämnden avstyrker därför bestämt att livsmedelsstyrelsen skall godkänna normerna för varufakta om livsmedel. Livsmedelsstyrelsen bör i stället få möjlighet att lämna sina synpunkter på förslagen till varufaktanormer genom remissyttranden. Det synes närmast självklart att livsmedelsstyrelsens synpunkter därvid kommer att tas ad notam av varudeklarationsnämnden.

### 3.7 Hållbarhetsmärkning

#### 3.7.1 Nuvarande förhållanden

Märkningsbestämmelserna i 1951 års livsmedelsstadga tar framför allt sikte på att konsumenten skall få kännedom om vilket livsmedel han köper, dess vikt eller volym och vem som står för varans kvalitet. Däremot finns inte något generellt krav på upplysning om när livsmedlen tillverkats eller förpackats eller vilken hållbarhet de har. Bara i två specialfall har i stadgan föreskrivits datummärkning av livsmedel, nämligen märkning av viss ost med ystningsdagen (49 §) och märkning av inlagd salt sill och strömming med dagen för nedsaltningen (69 §).

Sedan början av 1950-talet har vissa fabrikanter och detaljhandlare på frivillig väg försett olika färdigförpackade livsmedel med datummärkning, som anger omväxlande tillverknings- eller förpackningsdag eller sista rekommenderade försäljningsdag. Det är huvudsakligen fråga om mjölk, charkuterivaror och färskt kött. Beträffande konsumtionsmjölk har 1954 års mjölkkommitté (SOU 1960: 29) föreslagit att märkning med sista försäljningsdag skall uttryckligen föreskrivas i livsmedelsstadgan. Detta förslag har sedan dess frivilligt tillämpats för större delen av den mjölk och grädde som säljs till konsumenterna. Av hänsyn till bl. a. allmänhetens ökande krav på uppgifter om olika livsmedels hållbarhet och under intryck av att LSK år 1965 offentliggjort sina principiella synpunkter på sådan information har den frivilliga datummärkningen blivit allt vanligare. Därvid har särskilt två system dominerat, nämligen dels uppgift om den beräknade sista förbrukningsdagen och dels om den sista rekommenderade försäljningsdagen. Enligt en undersökning i Malmö under augusti 1968 av vissa färdigförpackade köttvaror, charkuteriprodukter, färdiglagade maträtter och sallader konstaterade hälsovårdsnämnden där att 64 % av varorna försetts med någon form av datummärkning. Av de sålunda märkta livsmedlen angavs på 65 % uppgift om sista förbrukningsdag och på 35 % sista försäljningsdag.

#### 3.7.2 Livsmedelsstadgekommittén

Konsumenternas krav på bättre upplysning om livsmedlens hållbarhet är enligt LSK befogat av olika skäl. Utvecklingen inom detaljhandeln från manuell försäljning över disk av varor i lös vikt till självbetjäningssystem med färdigförpackade livsmedel har gjort det svårare



för allmänheten att själv avgöra beskaffenheten av de varor som säljs. Eftersom förpackningen oftast sker hos tillverkaren eller i särskild förpackningscentral, har också detaljhandelns personal fått sämre möjlighet att bedöma livsmedlen. Livsmedelsbutikerna har i stor utsträckning kommit att bara fungera som förmedlare av varor, vars kvalitet och hållbarhet personalen ofta inte känner till. Dessutom bidrar den nya förpackningstekniken, bl. a. vakuumpackning och djupfrysning, till att skapa osäkerhet i fråga om livsmedlens beskaffenhet. Även om de numera ofta genomskinliga förpackningsmaterialen ger konsumenten möjlighet att se efter om livsmedlen har ett från det normala avvikande utseende, behöver frånvaron av märkbara förändringar inte betyda att en vara är färsk och sund. Genom moderna behandlingsmetoder kan sålunda livsmedlens färg bibehållas så att konsumenterna blir vilseledda om deras kvalitativa beskaffenhet och livslängd.

Dessa förhållanden talar enligt LSK för att man bör införa något slags upplysningsskyldighet beträffande hållbarheten hos färdigförpackade livsmedel. Syftet därmed bör vara att lämna konsumenterna tillfredsställande anvisning om på vilket sätt de bör förvara förpackningarna i hemmet och upplysning om när livsmedlen senast bör förbrukas utan fara för att de undergått någon försämring av väsentlig betydelse. LSK anser inte att det hittills använda begreppet datummärkning helt motsvarar angivna syfte, eftersom det innebär att uppgift lämnas bara om ett visst datum beträffande livsmedlen och inte om deras hållbarhet. Enligt LSK är det mera adekvat att kalla upplysningsförfarandet **hållbarhetsmärkning**.

Hållbarhetsmärkningen bör enligt LSK i princip endast bli tillämplig på färdigförpackningar med livsmedel, som är så ömtåliga och lättförstörbara att de kan beräknas bli otjänliga till människoföda efter 30 dagar. Den obligatoriska hållbarhetsmärkningen kommer därför som regel att endast gälla livsmedel som är **färskvaror**, t. ex. kött, charkuterivaror, fisk, vissa mejeriprodukter, ägg, färdiglagade maträtter, bredda smörgåsar. Just färskvarorna utsätts för den största risken av en så snabb försämring att de blir konsumtionsodugliga och därigenom medför hälsorisker. Varor som håller sig längre än 30 dagar försämrats vanligen långsammare och blir otjänliga först efter den tid konsumenterna i allmänhet brukar förvara dem hemma. Ett avsteg från denna princip för hållbarhetsmärkningen föreslås i fråga om livsmedel som kan bli direkt skadliga att förtära också efter en månad, exempelvis konserverad fisk som kan orsaka allvarlig förgiftning (botulism) genom tillväxt i fisken av vissa toxiner. Kravet på hållbarhetsmärkning i sådana fall bör emellertid gälla endast då ett livsmedel kan antas bli skadligt under sådan tid som det uppenbarligen är avsett att kunna förvaras (18 § första stycket).

För att underlätta bedömningen av om ett livsmedel måste hållbar-

hetsmärkas föreslår LSK att livsmedelsstyrelsen får befogenhet att i särskilda fall fastställa om sådan märkning skall ske (20 §). Annars bör huvudregeln vara att bedömningen av livsmedlets hållbarhet överlämnas åt förpackaren. Hållbarheten är sålunda beroende av en rad olika omständigheter som bara förpackaren, vid behov i samråd med tillverkaren av livsmedlet, har möjlighet att bedöma, exempelvis varans hygieniska tillstånd när den förpackas, vilka beredningsmetoder som tillämpas, vilka konserveringsmedel som används, vilken typ av förpackningsmaterial som kommer i fråga osv. När det gäller importerade livsmedel, för vilka hållbarhetsmärkning blir tillämplig, kommer ansvaret för märkningen att enligt förslaget till 14 § vila på importören. LSK är medveten om att det kan vara svårt att på förhand bestämma ett livsmedels hållbarhet. Det är därför inte rimligt att kräva att hållbarhetstiden skall vara beräknad exakt på dagen. I stället bör hållbarheten av säkerhetsskäl bestämmas med viss marginal så att hänsyn tas till oförutsedda omständigheter. I praktiken kan man också räkna med att hållbarhetstidens utgång av tillverkaren eller den som eljest förpackar livsmedlet kommer att bestämmas till en tidpunkt, när varan fortfarande kan antas ha kvar sin s. k. high quality.

För att en hållbarhetsmärkning verkligen skall innebära en garanti för att livsmedlet håller sig under angiven tid är det enligt LSK en grundläggande förutsättning att livsmedlet förvaras på ett riktigt sätt. Med hänsyn bl. a. härtill föreslås att färdigförpackade livsmedel skall förseas med en tillfredsställande förvaringsanvisning (17 § första stycket 4). Även om en sådan anvisning måste anses särskilt viktig i fråga om ömtåliga livsmedel anser LSK det motiverat att föreskriften också gäller andra livsmedel för vilka iakttagandet av en förvaringsanvisning kan vara av väsentlig betydelse för livsmedlets hållbarhet, t. ex. halv- eller kylkonserver, djupfrysta livsmedel, vars hållbarhet i hög grad är beroende av det sätt varpå de förvaras. Det räcker inte med att ange bara att en vara skall förvaras t. ex. kallt eller svalt. I stället måste lämnas en preciserad temperaturangivelse. Som ytterligare exempel nämner LSK att på förpackningar med hårt bröd bör upplysas om att de skall förvaras torrt så att brödet inte mjuknar och att för potatis anges att den skall förvaras i mörker så att den inte blir grön.

Om utformningen av hållbarhetsmärkningen har LSK övervägt fyra alternativ, nämligen uppgift om livsmedlets tillverkningsdag, sista rekommenderade försäljningsdag, förpackningsdag eller sista beräknade förbrukningsdag. För att nå syftet med hållbarhetsmärkningen måste de tre första datumuppgifterna kompletteras med upplysning om livsmedlets beräknade hållbarhetstid efter den angivna dagen. LSK har ansett uppgift om tillverkningsdagen vara alltför osäker med tanke på svårigheten att fastställa när vissa livsmedel såsom kött, mjölk, ägg och fisk skall anses vara tillverkade. Dessutom

förpackas många livsmedel inte alltid i direkt anslutning till tillverkningen utan lagras ofta längre eller kortare tid före förpackningen. Att ange den rekommenderade sista försäljningsdagen har hittills i stor omfattning praktiserats frivilligt bl. a. för konsumtionsmjölk. Fördelen med sådan uppgift anses vara att livsmedelsbranschen inte vill garantera livsmedlens beskaffenhet längre tid, eftersom man inte vet hur konsumenterna hanterar livsmedlen i hemmen efter försäljningen. Mot märkning med sista försäljningsdag kan enligt LSK invändas att denna inte behöver vara bestämd utan kan anges med flera tidpunkter mellan förpackningsdag och den beräknade hållbarhetstidens utgång. Detta kan lätt utnyttjas i ett icke önskvärt konkurrenssyfte, varigenom osäkerhet uppstår hos konsumenterna om varans verkliga beskaffenhet. LSK anser på grund av det anförda att varken uppgift om tillverkningsdag eller om sista försäljningsdag är lämplig som utgångspunkt för hållbarhetsmärkningen. Fö r p a c k n i n g s d a g e n torde däremot alltid kunna med säkerhet fastställas. Märkning med enbart förpackningsdag har på vissa håll ansetts kunna ge konsumenten god ledning för att bedöma ett livsmedels hållbarhet. LSK anser riktigheten av denna uppfattning tveksam, eftersom få konsumenter torde kunna göra en sådan bedömning. Hållbarheten är ju beroende av flera okända faktorer, bl. a. i vilken kondition livsmedlet befann sig när det förpackades och om det förpackats i omedelbar anslutning till tillverkningen eller lagrats dessförinnan. Vidare finns av samma livsmedelslag skilda kvaliteter hos skilda producenter med sinsemellan olika hållbarhetstider. Den enda information uppgiften om förpackningsdagen kan ge synes därför vara en ungefärlig upplysning om varans ålder. Dessa förhållanden gör enligt LSK att enbart förpackningsdagen inte kan anses vara tillräcklig för att konsumenten skall kunna avgöra ett livsmedels hållbarhet. För att nå syftet med hållbarhetsmärkningen måste därför alltid uppgift lämnas om livsmedlets beräknade hållbarhetstid efter förpackningsdagen. Konsumenten får sålunda kombinera dessa två uppgifter för att få reda på när livsmedlet senast bör förbrukas.

S i s t a f ö r b r u k n i n g s d a g e n avser den dag då ett livsmedel, efter förvaring i obruten förpackning enligt anvisningen, beräknas senast kunna förbrukas utan fara för att det blivit otjänligt att förtära. Denna märkning innefattar sålunda en anvisning om livsmedlets hållbarhet och har därför den fördelen framför övriga alternativ att den med bara en uppgift utöver förvaringsanvisningen ger konsumenten en direkt upplysning om vad han vill veta, nämligen hur länge livsmedlet beräknas hålla sig konsumtionsdugligt. Vissa argument har anförts mot att låta hållbarhetsmärkningen avse sista förbrukningsdagen. Bl. a. har man farhågor för att förpackaren måste ansvara för hållbarheten utan att veta hur livsmedlet hanteras sedan han lämnat det ifrån sig. Samma betänkligheter kan emellertid enligt LSK anföras mot övriga system,

eftersom i dessa fall uppgift också måste lämnas om den beräknade hållbarhetstiden. Förpackaren bör givetvis inte ansvara för hållbarheten, om livsmedlet inte förvaras i överensstämmelse med förpackarens förvaringsanvisning. För att förvaringsanvisningarna verkligen skall iakttas föreslår LSK därför att var och en som yrkesmässigt hanterar livsmedel, t. ex. detaljhandlare och distributörer, är skyldig att rätta sig efter förvaringsanvisningen på livsmedlet (25 § andra stycket). Samma skyldighet har av naturliga skäl inte kunnat föreslås i fråga om konsumenterna. Ett annat skäl mot märkning med sista förbrukningsdag är att denna uppgift kan ge intryck av att vara alltför exakt. LSK anser dock inte någon skillnad finnas mellan att ange exempelvis förpackningsdagen jämte den beräknade hållbarhetstiden därefter och att upplysa om den beräknade sista förbrukningsdagen.

Med hänsyn till den tveksamhet som kan råda om vilket system som passar bäst för hållbarhetsmärkningen har LSK funnit det lämpligt att låta förpackarna själva få välja. Sålunda föreslås att märkningen skall utvisa antingen livsmedlets förpackningsdag jämte uppgift om dess beräknade hållbarhetstid efter den dagen eller också enbart livsmedlets beräknade sista förbrukningsdag (18 § första stycket). Därvid bör uppmärksammas att den som väljer att ange bara sista förbrukningsdagen ändå är skyldig att efter anfordran kunna förete bevis om varans förpackningsdag (19 § andra stycket). Livsmedelsmyndigheterna kan snabba och enklare bedöma rimligheten av den hållbarhetstid som uppgiften om sista förbrukningsdag innebär, om de också omedelbart kan få reda på utgångspunkten för hållbarhetstiden.

LSK föreslår en viss möjlighet till inskränkning av valfriheten mellan märkning med förpackningsdag jämte hållbarhetstid och med sista förbrukningsdag. Livsmedelsstyrelsen bör nämligen få rätt att för visst livsmedel föreskriva att hållbarhetsmärkningen bara skall få ske enligt ettdera av de två systemen (18 § andra stycket). Märkning med sista förbrukningsdag kan tänkas bli utnyttjat i osunt konkurrenssyfte, t. ex. på sådant vis att sista förbrukningsdagen ligger alltför långt fram i tiden med hänsyn till varans verkliga hållbarhet.

Ledamöterna Englund och Lund har i var sin reservation föreslagit att huvudregeln skall vara enbart ett system med uppgift om livsmedlets förpackningsdag och hållbarhetstid därefter. Endast om synnerliga skäl finns bör livsmedelsstyrelsen få medge att märkning med sista förbrukningsdag får ske.

LSK understryker att hållbarhetsmärkningen måste ske i k l a r t e x t och inte i kod. Kravet på klartext följer av att föreskriven märkning skall ske på ett otvetydigt sätt (15 §). Vidare föreslås att uppgift om förpackningsdag och sista förbrukningsdag skall utvisa dag, månad och år (19 § första stycket). Anges hållbarhetstid skall den uttryckas i antalet dagar. Med hänsyn till farhågorna för att uppgiften om sista för-

brukningsdag kan ge intryck att vara alltför exakt och få konsumenterna att tro att ett livsmedel blir otjänligt omedelbart efter den dagen, har LSK ansett att man som alternativ bör få använda mera flexibla uttryck som "bör förbrukas (senast eller före) den...". Sådana uppgifter kan inte anses strida mot kraven i 18 § första stycket, eftersom det där talas om den hållbarhetstid som "beräknas" för livsmedlet i fråga.

Enligt LSK kan det i vissa fall finnas fog för undantag från hållbarhetsmärkningen. Livsmedelsstyrelsen föreslås få befogenhet att medge undantag också från de allmänna märkningsbestämmelserna, om särskilda skäl finns (23 §). LSK erinrar om att märkning överhuvudtaget inte behöver ske av färdigförpackningar som väger mindre än 25 g eller mer än 25 kg. Hållbarhetsmärkning föreslås i tillämpningskungörelsen inte skola behöva lämnas för mjukt bröd. Det konsumeras ju vanligen samma dag som det köps eller högst några dagar därefter. Inte heller fordras hållbarhetsmärkning för färska bär, frukter och grönsaker, om dessa är förpackade i helt genomskinligt material. Livsmedelsstyrelsen bör enligt LSK få avgöra om andra undantag behöver göras.

LSK föreslår att utvidgning av hållbarhetsmärkningen skall kunna göras till andra färdigförpackade livsmedel än de färskvaror med begränsad hållbarhet till 30 dagar som omfattas av huvudregeln (18 § andra stycket). Exempel på sådana livsmedel, som håller sig längre tid men ändå måste betraktas som ömtåliga, är djupfrysta varor och halv- eller kylkonserver. Dessa livsmedel tillhör klart det slags varor för vilka iakttagandet av förvaringsanvisning är av väsentlig betydelse för hållbarheten. Djupfrysta produkter måste dessutom för att hålla sig lång tid förvaras vid djupfrysningens gränsen  $-18^{\circ}\text{C}$  eller kallare. Eftersom många hushåll inte har kylskåp eller frysboxar bör konsumenterna få upplysning om de djupfrysta livsmedlens beräknade hållbarhet vid de olika förvaringsmöjligheter som finns i hemmen. Därför föreslår LSK i tillämpningskungörelsen att beträffande djupfrysta varor skall anges hållbarhetstiden efter konsumentens inköp vid förvaring dels i köldfack, dels i kylskåp och dels på annat sätt.

Enligt LSK får hinder inte läggas i vägen för en frivillig hållbarhetsmärkning av livsmedel för vilka någon sådan märkning inte är obligatorisk. Tvärtom är det önskvärt att en hållbarhetsmärkning på frivillig väg genomförs i så stor utsträckning som möjligt. För att undvika den mångfald olika och ofta otydliga system som hittills förekommit vid den nuvarande datummärkningen föreslår emellertid LSK, att den frivilliga hållbarhetsmärkningen utförs enligt samma system som den obligatoriska (18 § tredje stycket). Eftersom det kan röra sig om förhållandevis långvarigt hållbara varor, föreslår LSK att vid frivillig märkning med förpackningsdag hållbarhetstiden därefter skall få anges i veckor eller månader i stället för antalet dagar (19 §

första stycket). Av samma skäl bör sista förbrukningsdagen kunna anges med exempelvis uttrycket "bör förbrukas före utgången av juni 1971".

LSK föreslår att den som försett livsmedelsförpackning med förvaringsanvisning och hållbarhetsmärkning också skall ha ansvaret för livsmedlets hållbarhet (24 §). Förutsättning härför bör naturligtvis vara att livsmedlet förvaras i obruten förpackning enligt förvaringsanvisningen.

Men garantin bör också gälla i fall då förpackningen bryts och den allra närmaste tiden därefter. Den föreslagna bestämmelsen utesluter inte tillämpning också av köplagens regler om säljarens ansvar för "fel eller brist i godset".

För att syftet med hållbarhetsmärkningen helt skall uppnås föreslår LSK uttryckligt förbud mot saluhållande av livsmedel efter utgången av angiven hållbarhetstid eller sista förbrukningsdag (47 § andra stycket). Inom livsmedelsbranschen har ett sådant förbud ansetts alltför långtgående. Hållbarhetsmärkningen utförs vanligen med en viss marginal och livsmedlen är därför oftast fullt tjänliga i hygieniskt hänseende relativt lång tid efter den utsatta sista förbrukningsdagen. Ett försäljningsförbud befaras få till följd ökade kostnader för varureturer. Förslag har därför framförts att varor som passerat "datumgränsen" skall efter tillstånd av livsmedelsmyndighet få säljas till lägre specialpriser.

LSK är medveten om att hållbarhetsmärkningen kan komma att utsetta både industrin, partihandeln och detaljhandeln för vissa påfrestningar. Branschen måste därför söka åstadkomma en noggrannare planering av varuleveranserna, så att returer om möjligt kan undvikas och bättre balans uppnås mellan tillförseln av livsmedel till butikerna och deras försäljningsvolym. LSK motsätter sig förslaget om tillstånd att realisera livsmedel efter sista förbrukningsdagen. Ett sådant förfarande skulle i väsentlig grad rubba konsumenternas förtroende för vederhäftigheten av hållbarhetsmärkningen. Realisation kan ju f.ö. ske någon dag före i stället för efter den angivna hållbarhetstidens utgång.

LSK föreslår inte något förbud mot ommärkning eller ommärkning av redan hållbarhetsmärkta livsmedel. Något hinder att ändra t. ex. uppgiften om sista förbrukningsdag föreligger inte enligt LSK:s förslag. En säkerhet för att ommärkning inte skall ske med felaktiga uppgifter innebär förslaget i 14 § andra stycket att ingen får märka ett livsmedel utan medgivande från den som enligt 14 § första stycket är formellt ansvarig för märkningen, dvs. i regel förpackaren. En detaljhandlare som vill packa eller märka om en vara måste därför alltid ta kontakt med den ursprunglige förpackaren och med denne komma överens om eventuellt nya märkningsuppgifter.

### 3.7.3 Remissyttrandena

Förslagen om hållbarhetsmärkning har väckt stort intresse bland remissinstanserna och ingen erinran riktas i princip mot att tvingande bestämmelser införs.

Den helt dominerande uppfattningen i remissyttrandena är att hållbarhetsmärkningen skall ske bara efter ett enda system och inte enligt två valfria system som LSK föreslagit. Delade meningar råder emellertid om vilket system som då skall tillämpas.

Märkning med enbart sista förbrukningsdag förordas av ett 30-tal remissinstanser.

*Statens konsumentråd* understryker mycket starkt som ett väsentligt konsumentkrav att endast en metod för hållbarhetsmärkningen bör användas. Därvid har en majoritet av rådets ledamöter funnit systemet med sista förbrukningsdag vara överlägset. Konsumenten behöver bara hålla rätt på en enda tidsangivelse.

Liknande synpunkter anförs av *pris- och kartellnämnden*, *reklamutredningen* och *LO*. *LO* framhåller dessutom att det är angeläget att också livsmedel med en längre hållbarhetstid än 30 dagar förses med uppgift om sista beräknade förbrukningsdag.

Även *KF* anser systemet med sista förbrukningsdag vara att föredra ur konsumentsynpunkt. *KF* anser vidare att uppgiften om hållbarhetstid kan bli ett vilseledande konkurrensmedel. *Hälsovårdsnämnden i Malmö* framhåller att allmänheten lätt kan förvillas av den mera detaljerade märkningen med förpackningsdag jämte uppgift om hållbarhetstiden där-  
efter.

*Köpmannaförbundet* erinrar om att metoden att ange sista försäljningsdag tidigare var den vanligaste för datummärkning men förbundet har funnit att uppgiften om sista förbrukningsdag i vissa avseenden är den för konsumenten viktigaste och mest intressanta. Sedan LSK år 1965 offentliggjorde sitt principförslag om märkning med sista förbrukningsdag har man inom handeln också i stor utsträckning övergått till detta system för hållbarhetsmärkning. Erfarenheten härav från handeln och beträffande konsumenternas uppfattning har varit tillfredsställande. Mot denna bakgrund och då det är angeläget att endast ett enhetligt system fastställs, tillstyrker förbundet att metoden med sista förbrukningsdag skall vara den enda tillämpliga. Liknande synpunkter framförs av *ICA*.

*Stockholms handelskammare* anser att systemet med sista förbrukningsdag är mest ändamålsenligt för förpackaren och ur konsumentens synvinkel mest överskådligt och lättast att förstå. Denna uppfattning delas av *Gotlands handelskammare*, *handelskamrarna i Göteborg*, *Borås* och *Karlstad*, *handelskammaren för Örebro och Västmanlands län* samt *Östergötlands och Södermanlands handelskammare*.

*Industrieförbundet och Arbetsgivareföreningen* utgår från att hinder inte möter mot att märka produkter som har väsentligt längre hållbarhet än 30 dagar med enbart tillverknings- och förpackningsdag. *Köttbranschens riksförbund* ansluter sig till detta yttrande.

Övriga remissinstanser som tillstyrker märkning med sista förbrukningsdag är *Kemikontoret, MC, länsstyrelserna i Stockholms, Uppsala, Södermanlands och Kronobergs län, länsläkarna i Stockholms och Jämtlands län, länsveterinärerna i Uppsala samt Göteborgs och Bohus län, hälsovårdsnämnderna i Göteborg och Linköping, Institutet för storhushållens rationalisering och Grossistförbundet.*

Hållbarhetsmärkning med angivande av förpackningsdag jämte hållbarhetstid därefter enligt ledamöterna Englunds och Lunds reservation tillstyrks av ett 30-tal remissinstanser.

*Veterinärstyrelsen* anser det vara av stor vikt från såväl kontroll- som konsumentsynpunkt att endast ett hållbarhetsmärkningssystem tillämpas och att uppgiften om förpackningsdagen då blir obligatorisk. Den kompletterande uppgiften om själva hållbarhetstiden bör, som alternativ till uppgift om antalet dagar, få kunna anges med uttryck som "hållbar till den ..." eller "bör förbrukas före den ...".

Inom *statens konsumentråd* har fem ledamöter reserverat sig mot majoritetens förslag och framhåller att risken med att ange sista förbrukningsdag är att konsumenten anammar detta datum som under alla förhållanden giltigt och bortser från att det bygger på förutsättningen av rätt förvaring.

Enligt *länsstyrelsen i Malmöhus län* har märkning med förpackningsdag jämte hållbarhetstid den fördelen ur kontrollsynpunkt att hållbarhetstidens skälighet lätt kan kontrolleras.

Liknande synpunkter anförs av *länsstyrelsen i Gotlands län* och *länsveterinären i Västernorrlands län.*

*Hälsovårdsnämnden i Jönköping* anser att märkningen med endast sista förbrukningsdag ger ett alltför exakt intryck och kan skapa en osäkerhetskänsla hos konsumenten och onödig irritation hos försäljaren.

*Husmodersförbundet* hänvisar till de motiv reservanten Englund anfört till förmån för märkning med uppgift om förpackningsdag jämte hållbarhetstid. Detta system är lika lätt att använda både på de ömtåliga färskvarorna och på andra mera hållbara varor som kommer att hållbarhetsmärkas på frivillig väg, exempelvis halvkonserver och djupfrysade varor. Bara om speciella skäl kan åberopas bör livsmedelsstyrelsen kunna medge märkning med enbart sista förbrukningsdag.

Övriga remissinstanser, som föreslår att hållbarhetsmärkningen skall ange livsmedlets förpackningsdag och hållbarhetstiden därefter, är *fiskeristyrelsen, försvarets sjukvårdsstyrelse, statens institut för hantverk och industri, styrelsen för lantbrukshögskolan, lärarkollegiet vid veterinärhögskolan, länsstyrelserna i Västernorrlands och Jämtlands län, länsläka-*



ren i Norrbottens län, länsveterinärerna i Skaraborgs, Jämtlands och Västerbottens län, hälsovårdsnämnden i Norrköping, Hushållslärarnas riksförening, Lantbruksförbundet, RLF, TCO och Husmodersförbundet.

Vissa remissorgan, som avvisar förslaget till hållbarhetsmärkning enbart med sista förbrukningsdag, föreslår att man som alternativ till kompletteringen av uppgiften om förpackningsdag med hållbarhetstiden där efter i stället uttryckligen anger datum för den beräknade sista förbrukningsdagen. Varudeklarationsnämnden anför att, om hållbarhetstiden anges t. ex. i dagar, konsumenten själv måste räkna ut till vilket datum livsmedlet är hållbart. Det är knappast realistiskt tro att ett sådant system kan fungera effektivt. Nämnden har tidigare ställt ett sådant krav för varudeklaration av djurföda. Det visade sig emellertid att köparna missuppfattade denna hållbarhetsmärkning, varför nämnden tvingades frångå den. Enligt nämnden blir det därför tydligare, om både förpackningsdag och sista förbrukningsdag anges med datum. Samma förslag läggs fram av hälsovårdsnämnderna i Borås, Nacka, Norrtälje, Solna och Sundbyberg, Veterinärförbundet och SACO.

Också andra lösningar av hur hållbarhetsmärkningen kan utformas ges i några remissyttranden. Länsveterinären i Kronobergs län anser att hållbarhetsmärkning bör anges med tillverkningsdagen och sista förbrukningsdagen. Svensk industriförening menar att hållbarhetsmärkning med sista försäljningsdag är den bästa metoden. Länsstyrelsen i Jämtlands län föreslår sistnämnda system bl. a. i fråga om konsumtionsmjölkprodukter.

Också Lantbruksförbundet och RLF anser att undantag kan behövas för mjölkprodukter. Man bör ingående överväga det system för hållbarhetsmärkningen som är gynnsammast för kvalitet och övriga egenskaper hos de olika varorna.

Endast ett mindre antal remissinstanser godkänner eller har ingen erinran mot LSK:s förslag med två valfria system för hållbarhetsmärkning (förpackningsdag och hållbarhetstiden där efter eller enbart sista förbrukningsdag).

Enligt statens institut för konsumentfrågor talar mycket för det första alternativet men institutet vill trots det ansluta sig till förslaget om två valfria system. Man har ännu inte någon erfarenhet av obligatorisk hållbarhetsmärkning. Livsmedelsstyrelsen bör därför få befogenhet att föreskriva att märkning bara får ske enligt ett av de två systemen. Vidare tillstyrker institutet förslaget att förpackarna också måste använda någon av de två märkningsmetoderna, när de frivilligt vill hållbarhetsmärka andra mera varaktiga livsmedel än 30-dagarsvarorna. All hållbarhetsmärkning bör nämligen ske efter enhetliga principer. Även hälsovårdsnämnderna i Stockholm och Gävle uttalar sig för förslaget med två system.

Skånes handelskammare fäster stor vikt vid att förpackaren får möj-

lighet att välja mellan två alternativ för hållbarhetsmärkningen och utgår från att denna valfrihet inte kommer att inskränkas i annat än rena undantagsfall.

Bland övriga remissinstanser, som direkt uttalat sig om hållbarhetsmärkningen, synes LSK:s förslag om två valfria märkningssystem godtas av länsstyrelserna i Kalmar och Kopparbergs län, länsveterinärerna i Värmlands och Gävleborgs län, hälsovårdsnämnden i Örebro och Svenska teknologföreningen.

Förslaget om förvaringsanvisning på färdigförpackade livsmedel har tillstyrkts eller lämnats utan erinran av de flesta remissinstanserna.

Kemikontoret anser föreskriften om förvaringsanvisning vara den viktigaste nyheten när det gäller hållbarhetsmärkning.

Stockholms handelskammare fäster uppmärksamheten på att det är nödvändigt att märkningen med hållbarhetstid regelmässigt kombineras med en förvaringsanvisning för att inte företagarnas ansvar för riktigheten av dessa uppgifter skall sträckas ut över det rimligas nivå. En felaktig förvaring bör självfallet befria förpackaren från ansvar för den angivna hållbarhetstiden. Liknande synpunkter anförs av Gotlands handelskammare, handelskammaren för Örebro och Västmanlands län samt Östergötlands och Södermanlands handelskammare.

Socialstyrelsen påpekar att bestämmelsen om ansvarighet saknar praktisk betydelse, eftersom konsumenten skall ha bevisbördan i fråga om förvaring av vara och det blir svårt för honom att visa att han förvarat livsmedlet enligt förvaringsanvisningen.

KF och hälsovårdsnämnden i Norrköping påpekar att ansvarighetsprincipen saknar straffbestämmelse.

Veterinärstyrelsen pekar på att förvaringsanvisningen riktar sig till både konsumenterna och dem som yrkesmässigt hanterar de därmed märkta livsmedelsförpackningarna. För att få hanteringssektorn att rätta sig efter anvisningarna föreslås att ordet "bör" i 17 § punkt 4 byts ut mot "skall". Länsveterinären i Göteborgs och Bohus län har samma förslag. Grossistförbundet framhåller att en tillfredsställande förvaringsanvisning även är ett önskemål från handels sida. Statens konsumentråd och Husmodersförbundet föreslår att inskränkningen i skyldigheten att lämna förvaringsanvisning som följer av satsen "om iakttagande därav kan vara av väsentlig betydelse för livsmedlets hållbarhet" stryks.

Andra remissorgan ansluter sig till LSK:s förslag att förvaringsanvisning endast behöver ges om det är väsentligt för att livsmedlet skall hålla sig. Industriförbundet finner i motsats till LSK det vara självklart att föreskriften om förvaringsanvisning inte är tillämplig på bryggeriindustrins produkter. Malt- och läskedrycker kan nämligen förvaras lång tid utan att man lagrar dem på särskilt sätt och utan att deras kva-

litet då nämnvärt försämrats. Industriförbundets synpunkter delas av *Arbetsgivareföreningen*.

Övriga remissinstanser, som uttryckligen tillstyrkt LSK:s förslag om förvaringsanvisning, är *statens institut för konsumentfrågor, pris- och kartellnämnden, länsstyrelserna i Jönköpings och Kopparbergs län samt konsumentutredningen*.

I många yttranden behandlas frågan om o m f ö r p a c k n i n g o c h o m m ä r k n i n g av hållbarhetsmärkta livsmedel. Flertalet remissorgan är i princip negativt inställda till att uppgift om en varas hållbarhet skall kunna ändras till att gälla en senare sista förbrukningsdag eller en längre hållbarhetstid.

Vissa remissinstanser föreslår ett direkt förbud mot ommärkning. Så gör *veterinärstyrelsen*. Möjlighet att förnya hållbarhetsmärkningen skulle enligt styrelsen allvarligt kunna skada allmänhetens tilltro till den garanti den ursprungliga märkningen ger eller syftar till. En organoleptisk nybedömning i efterhand kan inte anses försvarlig från livsmedelshygienisk synpunkt, eftersom det inte då är möjligt att rätt bedöma livsmedlets status.

Liknande synpunkter framförs av *hälsovårdsnämnden i Örebro, länsstyrelserna i Södermanlands, Kalmar och Örebro län samt hälsovårdsnämnderna i Borås, Linköping och Nacka och länsveterinären i Göteborgs och Bohus län*.

Enligt *Veterinärförbundet* har LSK inte lyckats lösa frågan vad som skall ske med livsmedel efter hållbarhetstidens utgång. Från nationalekonomisk synpunkt kan det måhända inte vara försvarbart att förstöra dem. Det finns emellertid risker för att de paketeras om och förses med en senare dag för hållbarhetstidens utgång. Möjlighet finns också att sälja dem i lös vikt. Dessa problem bör lösas och därvid får man överväga om inte förbud mot ommärkning bör genomföras. Samma tveksamhet beträffande ommärkning och hur man skall förfara med livsmedel efter hållbarhetstidens utgång framförs av *länsveterinärerna i Uppsala och Norrbottens län*.

Andra remissinstanser tycks inte helt vilja avvisa möjligheten att märka om livsmedelsförpackningar med en senare sista förbrukningsdag eller längre hållbarhetstid. Enligt *länsveterinären i Skaraborgs län* är sålunda ett livsmedel, vars hållbarhetstid gått ut, i de flesta fall inte otjänligt till människoföda. *Hälsovårdsnämnden i Malmö* anser det tänkbart att försäljning av livsmedel tillåts efter sista förbrukningsdagen. Så bör emellertid bara kunna ske om de t. ex. är organoleptiskt acceptabla och genomgår värmebehandling eller annan mikrobiologisk stabilisering och säljs direkt därefter eller används i nytillverkade varor som måste säljas under uppgift att de innehåller tidigare hållbarhetsmärkta livsmedel.

Även länsstyrelsen i Malmöhus län anser att det är motbjudande att förstöra livsmedel som ju ofta kan ha längre hållbarhet än vad den ursprungliga märkningen anger. Om ett livsmedel packats om och fått ny hållbarhetsmärkning, bör emellertid krävas tydlig uppgift härom.

Liknande mening om behov av ny märkning har länsstyrelserna i Stockholms och Gotlands län, länsveterinärerna i Stockholms och Värmlands län samt hälsovårdsnämnden i Gävle.

Några remissinstanser har enbart diskuterat förfarandet med livsmedel efter hållbarhetstidens utgång. Sålunda utgår KF från att avsikten inte är att försäljningsförbudet enligt 47 § andra stycket skall drabba varor med frivillig hållbarhetsmärkning. För sådana längre varaktiga produkter syftar hållbarhetsmärkningen ju inte till att förhindra hälsovärdighet utan till att skydda en viss högre gräns för kvalitetsförändring som t. ex. djupfrysta livsmedel och kylkonserver med tiden undergår.

Hälsovårdsnämnden i Göteborg frågar hur myndigheterna skall ställa sig, om förpackningarna till hållbarhetsmärkta livsmedel bryts efter sista förbrukningsdagen och varorna sedan säljs exempelvis i lös vikt. Nämnden ifrågasätter om det är rimligt att förbjuda saluhållande av sådana livsmedel trots att de inte kan anses otjänliga.

### 3.8 Nya livsmedelstyper och ersättningsprodukter

#### 3.8.1 Gällande bestämmelser

I 8 kap. 1951 års livsmedelsstadga finns en rad detaljföreskrifter om vissa vanligare livsmedel. Inledningsvis ges bestämmelser om skydd för vissa varubenämningar. Om ett livsmedel med viss benämning enligt föreskrift i kapitlet skall ha särskild sammansättning eller beskaffenhet, är benämningen för denna s. k. huvudvara skyddad på så sätt att annat livsmedel inte får saluhållas under den skyddade benämningen eller liknande beteckning utan att ha föreskriven sammansättning eller beskaffenhet. Andra varor än naturlig mjölk och naturligt smör får inte benämnas mjölk eller smör. Föreskrifterna gäller både då den skyddade varubenämningen används ensam eller ingår i en ordsammanställning, som antyder likhet i användningen med huvudvaran, och då benämningen förekommer på främmande språk (35 §). En vara, som är avsedd att utgöra ersättning för huvudvaran, får inte saluhållas under en beteckning där den skyddade benämningen ingår, om varans egenskap av ersättningsmedel uppenbart framgår av den använda beteckningen (36 §). För att ytterligare skydda huvudvaran gäller att på annan produkt inte får finnas bild, teckning eller meddelande som kan ge produkten sken av att utgöra huvudvaran. Förbudet gäller också anslag och skylt samt annons eller annan reklam (37 §).

Vid sidan av dessa allmänna regler finns i 1951 års stadga också specialbestämmelser om vissa livsmedels benämning och sammansättning. Exempel härpå är föreskrifterna om margarinvaror i 54—63 §§. Dessa produkter kännetecknas av att de ursprungligen tillkommit som ersättningsmedel för vissa jordbruksprodukter, vilket förhållande framgår redan av definitionerna i 54 §. Där betecknas sålunda margarin som smörliknande, margarinost som ostliknande och fettemulsion som grädd- eller mjölkliknande varor innehållande annat fett än mjölkfett. Vidare förstås med konstister en isterliknande fettvara vari ingår annat fett än svinfett. För att skilja margarin från smör föreskrivs i 55 § att det skall vara tillsatt med en viss mindre mängd potatisstärkelse som s. k. indikatorämne. Enligt 57 och 59 §§ skall sesamolja tillsättas som indikator i margarinost och fettemulsion. Vidare finns noggranna föreskrifter om märkning och saluhållande av margarinvaror. Enligt 56 § skall sålunda margarinförpackning vara märkt på alla sidor med ordet margarin. Liknande krav på märkning finns i 58, 60 och 61 §§ i fråga om margarinost, fettemulsion och konstister. I 63 § förbjuds saluhållande av margarinvaror under benämning som innehåller något av orden smör, grädde, mjölk, mejeri, ko, ladugård och herrgård eller ord som häntyder på lanthushållning eller mejeritillverkning. Inte heller får vid utbudande eller försäljning av margarinvaror förekomma bild, teckning eller meddelande som ger varan sken av att ha samband med lanthushållning eller mejerihantering. Slutligen bör uppmärksammas 62 § enligt vilken det är förbjudet att tillverka margarinvaror och mejeriprodukter i samma byggnad och att förvara margarin eller fett för margarintillverkning i lokal där smör eller ost tillverkas. Angivna specialbestämmelser för margarinvaror visar hur man sökt hindra en förväxling mellan vissa traditionella naturprodukter och varor som kan användas i stället för sådana livsmedel. De ursprungliga margarinföreskrifterna tillkom redan år 1885 och samlades sedermera i förordningen (1932: 355) angående kontroll å tillverkningen av samt handeln med margarin, margarinost, fettemulsion och konstister. När 1951 års livsmedelsstadga kom till delades nämnda förordning upp på dels de i det föregående berörda föreskrifterna i stadgans 8 kap. och dels den s. k. margarinförordningen (1951: 830) med bestämmelser om tillverkningskontroll, import och export av margarinvaror.

Ett annat exempel på skydd för naturprodukter enligt 1951 års stadga är föreskrifterna i 77—80 §§ om hur saft och sylt skall vara sammansatta och beskaffade. Syftet är att såvitt möjligt garantera att dessa livsmedel innehåller viss minimikvantitet frukt, bär eller andra växtdelar. Föreskrift gäller om minsta mängd råsaft i vara, som benämns saft, och om kvantiteten bär- eller fruktråvara i sylt, marmelad, mos och gelé. Samtidigt är angivna benämningar skyddade. Varor som inte uppfyller föreskrivna fordringar får inte saluhållas i förpackningar med av-

bildningar av bär eller frukt eller med påskrift av orden bär eller frukt. Ordsammanställningar såsom "med fruktsmak" eller "citrontyp" får emellertid förekomma.

Vissa bestämmelser i 8 kap. 1951 års stadga syftar inte bara till att skydda traditionella födoämnen mot förväxling med ersättningsprodukter utan också till att hindra kvalitativa förändringar av vanligare livsmedel. Exempel härpå är föreskrifterna om benämning och sammanställning av olika charkuterivaror. Enligt 66 § 1 mom. får korv, som utöver kött innehåller någon annan råvara, bara saluhållas under en benämning, som antingen uttryckligen anger den andra råvaran eller också efter jordbruksnämndens prövning kan anses sedvanlig för korvsorten i fråga. Vattenhalten i korv är maximerad till 65 % eller till den lägre halt som jordbruksnämnden bestämmer. Vidare begränsas användningen av bindemedel i korv till vissa ämnen vars sammanlagda kvantitet får uppgå till högst fyra viktprocent. Högre halt av mjölk och mjölkpulver som bindemedel får emellertid tillsättas, om detta tydligt deklarerar på korvförpackningen.

I 66 § 2 mom. föreskrivs högsta tillåtna vattenhalt i vissa andra charkuterivaror, nämligen blodpudding, leverpastej, pölsa och sylta samt i olika kokta, rökta eller saltade köttprodukter såsom skinka, tunga, kassler och nötkött, häst- och renkött. Vidare föreskrivs att köttfärs inte får bestå av annat än ren köttvara.

Berörda föreskrifter om charkuterivaror har tillkommit främst för att tillförsäkra konsumenterna en bestämd kvalitet så att de inte skall riskera att få varorna uppblandade eller utdrygade med andra råvaror än kött eller med tillsatser. Föreskrifterna har sitt huvudsakliga ursprung i 1917 års förordning om vilseledande varubeteckningar och en kristidskungörelse (1943: 61) med vissa bestämmelser angående tillverkning och försäljning av charkuterivaror m. m.

### 3.8.2 Livsmedelsstadgekommittén

LSK erinrar inledningsvis om den snabba och intensiva produktutvecklingen som karaktäriserat livsmedelsområdet sedan tillkomsten av 1951 års stadga. Sålunda vidareutvecklas de konventionella livsmedlen samtidigt som helt eller delvis nya produkter arbetas fram. Enligt LSK får livsmedelslagstiftningen inte försvåra denna produktutveckling vad gäller livsmedel med en från folkhälsosynpunkt lämplig beskaffenhet. De bestämmelser som är nödvändiga får emellertid inte gå så långt att de skyddar vissa livsmedel mot konkurrens från andra varor med samma eller liknande användningsområde. I stället bör principen om fri konkurrens på lika villkor gälla mellan sådana produkter. Om fog finns för att göra avsteg från denna princip, exempelvis av jordbrukspolitiska skäl, bör detta ske utanför livsmedelsstadgans ram. Mot denna bak-

grund har LSK funnit de nuvarande föreskrifterna om margarinvaror onödigt restriktiva. De är utformade så att de skyddar traditionella lantbruksprodukter som mjölk, grädde, smör och andra mejerivaror mot konkurrens från varor som används på samma sätt men tillverkas av annat och prisbilligare fett än mjölkfett. Hur effektivt detta skydd kan vara visas enligt LSK bl. a. av att bestämmelserna om fettemulsion blivit ett direkt hinder mot de av vegetabiliskt fett tillverkade ersättningsmedel för mjölk som marknadsförs i andra länder. Kungl. Maj:t har emellertid meddelat dispens för att viss sådan mjölkersättning skall kunna introduceras i Sverige. Ett annat exempel på bestämmelser om margarinvaror, som synes onödigt stränga, är enligt LSK kravet på tillsats av potatistärkelse och sesamolja som indikatorämnen. Syftet därmed har varit att få en enkel kontrollmöjlighet för att skilja de prisbilligare margarinvarorna från de mejeriprodukter de avser att ersätta. Tvångsinblandningen av dessa ämnen har emellertid medfört vissa produktionstekniska och hygieniska störningar. Sedan det visat sig relativt enkelt att genom t. ex. gaskromatografisk analys påvisa vilket slags fett ett livsmedel innehåller, har Kungl. Maj:t meddelat dispens också från föreskriften om tillsättning av indikatorämnen. För övrigt ifrågasätter LSK om fog längre finns för särskilda märkningsbestämmelser beträffande margarinvaror. I praktiken har exempelvis föreskriften att märka margarinförpackningar på alla sidor med ordet margarin inte tillämpats. Några olägenheter härav har inte uppstått. LSK ifrågasätter också nödvändigheten av kravet på att hålla margarin- och mejerivaror i skilda tillverknings- och lagerlokaler.

I detta sammanhang erinrar LSK om att man både i 1949 års betänkande och 1951 års proposition om livsmedelsstadgan uttalat att margarinvaror skall betraktas som självständiga livsmedel med eget värde och inte bara som ersättningsmedel för andra varor. Med hänsyn härtill och till den beskrivna utvecklingen föreslår LSK att flertalet specialbestämmelser om dessa produkter tas bort och att samtidigt 1951 års margarinförordning upphävs.

Principen att margarinvaror inte skall tyngas av några särbestämmelser, som grundar sig på deras ursprungliga karaktär av ersättningsprodukter, bör enligt LSK tillämpas också på andra ersättningsprodukter och nya livsmedelstyper. Inga andra särskilda restriktioner för tillverkning eller saluhållande av sådana varor bör därför gälla än som kan motiveras av livsmedelshygieniska och näringsmässiga skäl eller av att konsumenterna inte skall bli vilseledda. LSK skiljer på olika typer av nya livsmedel. Först anges de egentliga ersättningsprodukterna som mera påtagligt skiljer sig från sina s. k. huvudvaror. Exempel därpå är margarin och olika mjölk- och gräddersättningar som baseras på vegetabiliskt i stället för animaliskt fett. Vidare nämns sådana produkter

tillverkade huvudsakligen av sojaprotein med aromämnen vilka under senare år börjat marknadsföras som ersättning för olika köttvaror. Man har bl. a. lyckats framställa en sojaprodukt som i sin fiberstruktur mycket påminner om kycklingbröst. Till de egentliga ersättningsprodukterna vill LSK också räkna den rika floran av fruktdrinkar och andra drycker med syntetiska smakämnen i stället för naturlig frukt- eller bär-saft. Andra typer av nya livsmedel är enligt LSK de som huvudsakligen bygger på sammansättningen av redan kända varor och som inte märkbart skiljer sig från dessa i utseende eller smak. Avvikelserna visar sig först om man analyserar den kvalitativa beskaffenheten. Denna nya typ av konventionella livsmedel tillverkas ofta i syfte att minska produktionskostnaderna. Som exempel nämner LSK köttvaror, där man genom tillsats av olika bindemedel såsom polyfosfat och sojaprotein binder en större mängd vatten och fett än som naturligt ingår. Det har sålunda förekommit skinka som på detta sätt förtyngts med vatten upp till 20 % över den normala vattenmängden. Sojaprotein används också som råvara för att dryga ut malda köttprodukter exempelvis hamburgare.

Även om negativa synpunkter kan läggas på angivna förhållanden framhåller LSK att ersättningsprodukterna och de nya livsmedelstyperna också har för konsumenterna direkt positiva egenskaper. Ett typ-exempel är margarin som från början var av relativt dålig kvalitet men som numera är ett från näringsfysiologisk synpunkt fullgott livsmedel med konstant mängd av vitaminer och fleromättade fettsyror. Enligt LSK kan vegetabiliska ersättningar för mjölk utvecklas på samma sätt. Härtill kommer att de nya livsmedelstyperna på grund av mindre kostsamma ingredienser måste bli billigare för konsumenterna än de konventionella livsmedlen. Man bör därför inte ha alltför restriktiva bestämmelser för ifrågavarande produkter. Enligt LSK bör lagstiftningen i stället anpassas så att konsumenterna — inom ramen för kraven på ett hälso- och näringsmässigt skydd och på redlighet i handeln — får ett från pris-, närings- och kvalitetssynpunkter så rikhaltigt sortiment som möjligt att välja på.

Denna inställning till frågan om ersättningsprodukter och nya livsmedelstyper ställer enligt LSK ökade krav på informationen till konsumenterna för att de skall få möjlighet bedöma beskaffenheten och värdet av dessa varor i jämförelse med redan välkända livsmedel så att förväxling inte sker. LSK har bl. a. i sina förslag om märkning av färdigförpackade livsmedel med en upplysande varubeteckning och innehållsdeklaration sökt tillgodose dessa krav (17 §). Av stor betydelse är också förslaget om skyddade varubeteckningar som syftar till att säkerställa redlighet i handeln (16 §). Vid sidan av att sådana beteckningar förbehålls olika slag av konventionella livsmedel finns enligt LSK behov också av att fastställa beteckningar för nya typer av livs-



medel. Dessa kan sålunda marknadsföras under benämningar som ger en otillräcklig eller rent av missvisande uppgift om vilket slags livsmedel det är. Bl. a. torde enligt LSK i fråga om köttvaror uppblandade med sojaprotein snart behöva fastställas beteckningar som klart skiljer dem från rena köttprodukter.

För att hindra missbruk av skyddade varubeteckningar föreslår LSK förbud mot att under sådan beteckning saluhålla en vara med annan sammansättning eller beskaffenhet i övrigt än det slags livsmedel för vilket beteckningen fastställts (46 § första stycket). En viktig fråga blir då om det i likhet med vad som gäller enligt 36 § 1951 års stadga bör finnas möjlighet till undantag från detta förbud. Å ena sidan kan göras gällande att uttryck som "ersättningsmedel" eller "ersättning för" låter en produkt i konkurrenshänseende dra obehörig fördel av den ställning huvudvaran fått hos konsumenterna. Å andra sidan kan det vara motiverat att få tala om att en ny produkt utgör ersättning för en av konsumenterna välkänd huvudvara, eftersom det ofta kan vara svårt att på annat sätt lämna den beskrivande uppgift om livsmedlets slag som krävs enligt 17 § p. 1. Om man inte alls får hänsyfta på huvudvaran, kan följden bli att utvecklingen av nya produkter hämmas. Detta skulle direkt motverka LSK:s uppfattning att konsumenterna bör få ett så rikhaltigt sortiment livsmedel som möjligt att välja på. Vid övervägande av dessa motstridiga synpunkter har LSK funnit det riktigast att man får upplysa om att den nya produkten kan "användas på samma sätt som", "liknande sätt som" eller "i stället för" huvudvaran. En sådan uppgift innefattar sålunda ingen annan jämförelse eller likhet mellan livsmedlen än just själva användningsområdet. Däremot bör den nuvarande möjligheten att kalla en vara för ersättning eller ersättningsmedel upphöra.

Möjligheten att saluhålla en ny typ av livsmedel under uppgift att den har samma eller liknande användningsområde som en produkt med redan fastställd varubeteckning framgår av LSK:s förslag till 46 § andra stycket. I det sammanhanget framhåller LSK, att utvecklingen av nya livsmedelstyper troligen fortsätter i allt snabbare takt och att marknadsföringen kommer att ske med stor skicklighet och uppfinningsrikedom. I såväl konsumenternas som producenternas intresse anses det därför befogat att myndigheterna kontrollerar dessa förhållanden. LSK föreslår därför att rätten att saluhålla en ny produkt under uppgift som anknuter till något livsmedel med redan fastställd beteckning görs beroende av livsmedelsstyrelsens medgivande. Som huvudvillkor för ett sådant medgivande bör gälla att det vid saluhållandet otvetydigt framgår, att produktens sammansättning och beskaffenhet i övrigt skiljer sig från livsmedlet med den fastställda beteckningen. Medgivande krävs både när det gäller uppgifter som lämnas i text på själva förpackningen "eller anorledes". Med detta uttryck avser LSK den annonsering och reklam om livsmedel som förekommer i dags- och veckopressen, på biografer

och genom olika broschyrer. Dessa former av marknadsföring anses lika lätt som texten på en varas etikett kunna ha en vilseledande effekt.

När det sedan gäller hur livsmedelsstyrelsen bör tillämpa befogenheten enligt 46 § andra stycket framhåller LSK att vissa nya produkter avsedda att användas på samma sätt som traditionella livsmedel kan ha en otillfredsställande sammansättning. Detta kan innebära folkhälsomässiga risker när det är fråga om ersättningar för näringsfysiologiskt betydelsefulla livsmedel som de flesta människor konsumerar så gott som varje dag, t. ex. mjölk, kött, smör och margarin. En sådan ersättning kan sålunda på grund av ett lågt pris komma till användning i stor utsträckning bland barn, åldringar eller andra befolkningsgrupper. Om ersättningen inte har en lämplig sammansättning, löper dessa konsumenter risk att få en otillräcklig tillförsel av de näringsämnen som den naturliga varan innehåller men ersättningsprodukten inte har. Med hänsyn härtill anser LSK det motiverat att ge livsmedelsstyrelsen rätt att, när det är synnerligen påkallat från hälso- och näringssynpunkt, förbjuda saluhållande av ifrågavarande slags produkter. LSK föreslår en bestämmelse därom. Sådant saluförbud kan också beslutas för att säkerställa redlighet i handeln (45 § tredje stycket). I förslaget till tillämpningskungörelse krävs med stöd härav livsmedelsstyrelsens tillstånd för att saluhålla mjölkliknande vara, annat smörliknande fett än margarin och köttvaruliknande vara. I samband med tillståndsprövningen har livsmedelsstyrelsen att bedöma inte bara om en sådan produkt är lämpligt sammansatt utan också om den får saluhållas under uppgift att den kan användas på samma eller liknande sätt som varan den är avsedd att ersätta.

Annan ersättningsprodukt än mjölk-, smör- eller köttvaruliknande livsmedel föreslås enligt tillämpningskungörelsen få saluhållas utan livsmedelsstyrelsens tillstånd. Om den har samma eller liknande användningsområde som livsmedel med fastställd beteckning, får den saluhållas under uppgift därom under förutsättning att också sådan upplysning om arten och halten av produktens väsentliga beståndsdelar lämnas att förväxling undviks. Det kan då bli nödvändigt att uppge exempelvis vilken typ av fett produkten innehåller, om detta är fleromättat eller inte eller hur mycket utdrygningsmedel som använts.

LSK anser det viktigt att livsmedelsstyrelsen noggrant övervakar tillämpningen av den föreslagna möjligheten att saluhålla nya livsmedel och produkter av ersättningstyp under uppgift att de kan användas på samma sätt som redan välkända livsmedel med fastställda varubeteckningar. Enligt LSK torde det sannolikt visa sig att det i de flesta fall går att marknadsföra sådana produkter under självständiga beteckningar. På längre sikt måste en sådan ordning vara att föredra från tillverkarens synpunkt, eftersom en självständig beteckning på ett bättre sätt poängterar produktens egenvärde vid marknadsföringen.

I en reservation föreslår ledamöterna Englund, Kämpe och Lund att

förslaget till 46 § andra stycket utgår. Enligt reservanterna skall det inte vara tillåtet att vid saluhållande av ersättningsprodukter eller nya livsmedelstyper lämna någon uppgift, i vilken en för en annan vara fastställd beteckning ingår eller som antyder likhet därmed.

### 3.8.3 Remissyttrandena

Remissinstanserna är i allmänhet positiva till att nya livsmedelstyper och ersättningsprodukter skall få konkurrera fritt på lika villkor med redan välkända livsmedel och att särskilda bestämmelser inte skall gälla i avsikt att skydda en vara mot konkurrens från en annan. Ingen erinran görs mot förslaget att upphäva särbestämmelserna om margarinvaror.

*Veterinärstyrelsen* erinrar om att de nuvarande föreskrifterna om margarinvaror främst utgjort ett skydd för jordbruksprodukter med samma användningsområde. Styrelsen delar LSK:s uppfattning att sådana och liknande varor inte längre skall betraktas som ersättningar utan som självständiga livsmedel.

*Styrelsen för lantbrukshögskolan* anser att egentliga jordbruksprodukter inte onödigtvis skall omgärdas av skyddsbestämmelser. Den snabba tekniska utvecklingen gör det svårt att enbart med lagstiftningsåtgärder skydda konsumenterna mot skadliga eller mindre tjänliga nya livsmedelsprodukter. Livsmedelslagstiftningen måste därför kompletteras med medicinsk och näringsfysiologisk forskning och prövning av nya livsmedel och produktionsmetoder.

*Lantbruksstyrelsen* hävdar att livsmedelslagstiftningen måste vara utformad så att produktutvecklingen inte försvåras. Det är samtidigt angeläget att denna utveckling följs uppmärksam och att reglerna successivt anpassas därtill. Med denna reservation anser lantbruksstyrelsen att konkurrensen mellan äldre och nytillkommande produkter i varje fall i princip bör vara fri, såvida inte jordbrukspolitiska intressen eller andra speciella skäl ger anledning till särskilt skydd åt traditionella livsmedelsslag.

*KF* uttrycker sin tillfredsställelse över LSK:s syn på nya livsmedelstyper och ersättningsprodukter. Förbundet delar sålunda helt uppfattningen om fri konkurrens på lika villkor mellan sådana varor och äldre livsmedel. Margarinvaror och liknande produkter, vilka hittills betecknats som ersättningar, bör såsom LSK föreslagit anses som självständiga livsmedel med ett eget värde. Liknande synpunkter framförs av *Industrieförbundet*, *Arbetsgivareföreningen* och *Kemikontoret*, som också betonar vikten av att livsmedelslagstiftningen inte får hindra utvecklingen av nya livsmedelstyper. *Pris- och kartellnämnden* framhåller också att produktutvecklingen inom livsmedelsområdet inte får hämmas.

Ännu längre i önskemålen om konkurrens mellan nya och gamla livsmedelstyper synes *NO* vilja gå. Det är i konsumenternas intresse rim-

ligt och önskvärt att befintliga och blivande ersättningsprodukter får fritt konkurrera med traditionella livsmedel. Med hänvisning till de senare årens prishöjningar på bl. a. köttvaror får det anses synnerligen angeläget att det snarast på marknaden introduceras ersättningsprodukter till konkurrenskraftiga priser.

En motsatt uppfattning framförs av *Lantbruksförbundet* och *RLF* som anser att betydligt strängare restriktioner bör införas för introduktion av nya livsmedelsprodukter, speciellt i de fall där det redan finns fullgoda och ändamålsenliga varor för de avsedda konsumtionsbehoven. Det är nödvändigt att samhället hjälper konsumenterna i deras val av nya livsmedel och skyddar dem mot att ovetande bygga upp sin konsumtion på livsmedel med en näringsfysiologiskt sett olämplig sammansättning.

Förslaget om beteckningar för nya livsmedel och ersättningsprodukter lämnas utan erinran av de flesta remissinstanser. I vissa yttranden avstyrks emellertid möjligheten att få saluhålla en sådan vara under en benämning eller uppgift, vari en enligt 16 § fastställd beteckning ingår eller som antyder likhet med sådan beteckning. Denna uppfattning, som sålunda helt ansluter sig till reservationen att förbudet i 46 § första stycket mot att använda skyddade varubeteckningar för andra livsmedel än för vilka de fastställts bör vara undantagslöst, framförs bl. a. av *länsläkaren i Gävleborgs län*, *länsveterinärerna i Stockholms och Kopparbergs län*, *hälsovårdsnämnderna i Norrtälje och Solna*, *Västernorrlands och Jämtlands läns handelskammare*, *Husmodersförbundet* samt *Svenska hälsovårdstjänstemannaförbundet*.

*Hälsovårdsnämnden i Stockholm* hävdar att benämningen av en ny livsmedelsprodukt över huvud taget inte bör få hänsyfta på en fastställd beteckning för en annan vara. Bestämmelserna i 16 § om skyddade varubeteckningar och i 46 § första stycket om förbud att använda dessa för andra livsmedelstyper har ju tillkommit för att främja redlighet i handeln och hindra att konsumenterna blir vilseledda. Det är då inte riktigt att nämnda förbud luckras upp genom att livsmedelsstyrelsen får medge dispens. Hälsovårdsnämnden hänvisar till att 1970 års Konsumentstämma krävde att skyddet för fastställda varubeteckningar måste upprätthållas så att konsumenterna kan känna trygghet inför den flod av ersättningslivsmedel som i allt större utsträckning kastas ut på marknaden.

Också *Lantbruksförbundet* och *RLF* ansluter sig till reservationen till förmån för ett undantagslöst skydd för fastställda varubeteckningar.

*Lantbruksstyrelsen* anser att det är ett rimligt krav att så ärliga varubeteckningar på nya livsmedel används att dessa inte kan förväxlas med produkter av samma typ som redan är etablerade på marknaden.

Veterinärstyrelsen har en uppfattning som ligger mellan LSK:s förslag och reservanternas i fråga om hänsyftning på skyddade varubeteckningar. Det är inte helt logiskt och kan vilseleda om i själva benämningen av ett ersättningslivsmedel används den fastställda beteckningen för den ersatta produkten. I stället bör bestämmelsen i 46 § andra stycket ändras så att möjligheten till dispens endast avser rätten att som kompletterande uppgift ange att den nya produkten har samma användningsområde som det livsmedel den kan ersätta, exempelvis med orden "användes på samma sätt som" eller liknande uttryck. Förbudet bör eventuellt också utsträckas till att gälla varje vedertaget livsmedelsnamn för viss produkt.

Statens institut för konsumentfrågor delar veterinärstyrelsens uppfattning.

MC fäster uppmärksamheten på den nya typen av matfett, "Bregott", som består av 80 % smör och resten av en vegetabilisk fettråvara med hög halt av linolsyra. Denna produkt måste enligt nuvarande bestämmelser betecknas som margarin, eftersom den innehåller också annat fett än mjölkfett. LSK föreslår ingen ändring härav. Enligt MC bör emellertid ifrågavarande nya matfettstyp och liknande produkter få betecknas smör, om det kan visas att de huvudsakligen består av smörfett.

### 3.9 Livsmedels hantering

#### 3.9.1 Gällande bestämmelser

Allmänna föreskrifter om hantering av livsmedel finns i 11—17 §§ 1951 års stadga.

Grundregeln är att vid all slags hantering skall sådana försiktighetsmått vidtas och i övrigt så förfaras, att livsmedlen inte förorenas eller blir skadliga eller på annat sätt otjänliga till människoföda (12 §).

I livsmedelslokal får inte förvaras vara eller ämne som kan antas tillföra i lokalen förvarade livsmedel främmande lukt eller smak eller eljest göra dem otjänliga (11 § 1 mom.). Det är vidare förbjudet att utan tillstånd av hälsovårdsnämnd plocka fjäderfä eller befria dem från inälvor i vissa tillverknings- och försäljningslokaler (11 § 2 mom.).

Livsmedel som till följd av otjänlighet eller liknande förhållande är underkastat saluförbud enligt 7 § får inte förvaras i vissa livsmedelslokaler (13 § 1 mom.). Gifter av första eller andra klassen får inte utan medgivande av kommerskollegium förvaras eller användas i lokal, där kött- eller fiskvara bereds, eller i rum som står i direkt förbindelse med sådan lokal. Samma förvaringsförbud gäller också färgämne eller annat konserveringsmedel än sådant som är godkänt för användning som tillsats i kött- eller fiskvara. Undantag från förvaringsförbudet gäller vissa varor som är nödvändiga eller tekniskt lämpliga för laborato-

riebruk eller för skötseln av livsmedelslokalens utrustning (13 § 2 mom.). Veterinärstyrelsen kan, i samråd med kommerskollegium och arbetskyddsstyrelsen, meddela närmare föreskrifter om förvaring och användning av olika varor i livsmedelslokal (13 § 3 mom.).

Vatten som används för rengöring och kylning av livsmedel eller för rengöring av redskap och annan utrustning för tillverkning av livsmedel får inte vara av sådan beskaffenhet att det kan antas göra livsmedlet skadligt eller otjänligt. Motsvarande skall gälla is som kan komma i beröring med livsmedel (14 §).

Kärl, maskin eller redskap för beredning, förvaring eller servering av livsmedel får inte tillverkas, saluhållas eller eljest överlåtas, om sådan utrustning innehåller bly, kadmium eller zink som vid beröring med livsmedel kan utlösas i viss skadlig mängd (15 § 1 mom.). Utrustning av angivna slag får inte användas vid beredning, förvaring eller saluhållande av livsmedel och inte heller förvaras i lokal för sådan hantering eller i rum, som står i direkt förbindelse med sådan lokal (15 § 2 mom.). Socialstyrelsen kan medge undantag från förbuden i 1 och 2 mom. (15 § 3 mom.).

Livsmedel får inte förvaras eller saluhållas i sådana flaskor som kan förväxlas med flaskor av typ som fastställts som standard för giftflaskor (16 §).

Fordon som är avsett för transport av livsmedel, avsedda för försäljning eller servering, skall vara lämpligt för ändamålet samt rent och snyggt hållet. Fordonet får inte samtidigt användas till transport av vara som kan göra livsmedlet otjänligt, såvida inte erforderliga försiktighetsmått vidtagits för att förbygga sådan verkan. För ömtåliga livsmedel skall användas rent och snyggt omhölje eller underlag (17 §).

Enligt normallivsmedelsordningen kan kommun meddela egna lokala bestämmelser i fråga om transporter. Bl. a. kan kommunen föreskriva att fordon vid transport av köttvaror om möjligt skall vara försett med särskilt skåp och vid transport av bröd eller annat bakverk med täckt låda eller korg för att livsmedlen inte skall bli förorenade (22 §). Sådana föreskrifter har meddelats i ett flertal kommuner.

För hantering av livsmedel finns bestämmelser även i författningarna (1937: 737) och (1942: 428) om pastörisering av mjölk och grädde samt i 64 § 1951 års livsmedelsstadga om pastörisering av glassmassa.

### 3.9.2 Livsmedelsstadgekommittén

Förslag till bestämmelser om hantering av livsmedel och om vad därvid skall iakttas finns i 25—32 §§.

Enligt LSK är det betydelsefullt att, som en komplettering till bestämmelsen i 8 § att livsmedel inte får antas vara otjänliga till människoföda, ha en allmän föreskrift om att livsmedlen också i alla lägen skall hanteras så att de inte blir otjänliga innan de konsumeras. LSK

har därför behållit nuvarande grundregel för all hantering att sådana försiktighetsmått skall vidtas och i övrigt så förfaras att livsmedlen inte förorenas. Bestämmelsen har emellertid ansetts böra skärpas så att vid hanteringen fara icke uppkommer för att livsmedlen blir otjänliga (25 § första stycket). Myndigheterna får sålunda möjlighet ingripa redan då ett visst hanteringssätt innebär en påtaglig risk för menlig påverkan av livsmedel. Genom ifrågavarande skärpning kommer den allmänna hanteringsbestämmelsen att bättre korrespondera med kravet i 8 § att livsmedel inte får "antagas" vara eller bli otjänligt. Vidare föreslår LSK att den nuvarande grundregeln kompletteras med en motsvarighet till kravet i 8 § att hanteringen måste vara sådan att fara inte heller uppkommer för att livsmedlet i övrigt överför smitta eller orsakar sjukdom. Därmed avses fall när livsmedel kan vara bärare av sjukdomsalstrande bakterier som kan överföras till människor, även om livsmedlet inte förtäres.

Den nu angivna grundregeln är enligt LSK mycket vittomfattande och berör all verksamhet med livsmedel. I de följande bestämmelserna exemplifierar LSK vad som särskilt skall iaktas för att grundregelns syfte att säkerställa hygienin inom livsmedelshanteringen skall kunna uppnås. Som framgår redan av avsnittet om hållbarhetsmärkning föreslår LSK, att den som yrkesmässigt hanterar ett livsmedel som försetts med förvaringsanvisning skall ställa sig anvisningen till efterrättelse (25 § andra stycket).

Enligt LSK är det av stor vikt att närmare tillämpningsbestämmelser i klagörande syfte skall kunna meddelas i fråga om olika slags livsmedelshantering. Därför föreslås att livsmedelsstyrelsen får befogenhet meddela särskilda hanterings- och kontrollföreskrifter (26 § första stycket). Sådana föreskrifter får meddelas i fall när styrelsen fastställer livsmedelsstandard och skall vara motiverade från hälso- och näringssynpunkt eller för att säkerställa redlighet i handeln med livsmedel. Särskilt i fråga om osammansatta livsmedel som rent kött, fisk, mjölk och ägg har LSK ansett det bli svårt att alltid fastställa en speciell standard. I sådana fall synes det mera ändamålsenligt att föreskriva hur livsmedlen skall beredas eller i övrigt hanteras för att kunna uppnå avsedd livsmedelsstandard. Härigenom får livsmedelsstyrelsen möjlighet att välja mellan att enbart fastställa en livsmedelsstandard eller att kombinera standarden med hanteringsföreskrifter eller att i stället för standarden bara meddela sådana föreskrifter. En hanteringsföreskrift bör anpassas till en så hög nivå att de livsmedel föreskriften gäller kan betraktas som tjänliga om de hanteras på angivet sätt.

Som exempel på hanteringsföreskrifter i förslaget till tillämpningskungörelse kan nämnas nya bestämmelser om pastörisering av mjölkprodukter. Vidare har i förslaget till tillämpningskungörelse överförts kravet enligt 64 § 1951 års stadga om pastörisering av glassvaror. Helt nytt

är förslaget att också flytande, fryst eller torkad heläggmassa och ägggula skall pastöriseras. Det grundas på ett förslag som veterinärstyrelsen lade fram år 1968. LSK betonar också angelägenheten av att djupfrysta livsmedel hanteras på rätt sätt. Dessa varor måste förvaras så att deras temperatur inte överstiger  $-18^{\circ}\text{C}$ , eftersom den s. k. fryskedjan annars blir bruten. I tillämpningskungörelsen föreslås bestämmelser därom och en föreskrift om att utrymme för djupfrysta livsmedel i kontrollsyfte skall vara försedda med en termometer. Vidare föreslås en bestämmelse om att infrysning av livsmedel inte får ske i vanliga frysförvaringsdiskar eller i frys- eller glassboxar i detaljhandeln. Bl. a. hanteringsföreskrifter som föreslås i tillämpningskungörelsen kan nämnas att plockning och urtagning av fågel samt avhudning och urtagning av vilt bara skall få ske i helt avskilda utrymmen, som godkänts av hälsovårdsnämnden. Vidare lämnas beträffande fisk regler om nedkylning, avblodning och avlägsnande av inälvor.

LSK föreslår en betydelsefull och helt ny bestämmelse att konsumtionsmjölk som serveras till dryck alltid skall tillhandahållas i obruten originalförpackning. Bakgrunden härtill är bl. a. den dåliga hygien som förekommer vid användningen av pumpanordningar för mjölk på lunchserveringar och andra restauranger med självservering. För att möjliggöra den avsevärda omställning inom mjölkproduktionen som blir följden av att så gott som all konsumtionsmjölk skall levereras i förpackat skick föreslår LSK att bestämmelsen träder i kraft efter en övergångstid av tre år. Möjlighet bör också finnas för hälsovårdsnämnd att medge lokalt undantag från ifrågavarande föreskrift.

Som komplettering till 26 § första stycket föreslår LSK befogenhet för livsmedelsstyrelsen att också förbjuda saluhållande av visst slags vara som livsmedel (26 § andra stycket). Förbudet måste kunna grundas på samma skäl som angetts i första stycket, nämligen att livsmedel ansetts böra uppfylla en viss standard.

I likhet med vad som gäller enligt 11 § 1 mom. och 13 § 1951 års stadga föreslår LSK regler för förvaring av andra varor tillsammans med livsmedel. Livsmedel skall inte få förvaras tillsammans med varor som kan antas tillföra livsmedlen främmande lukt eller smak eller genom någon annan omständighet göra dem otjänliga (27 § första stycket). Förvaringsförbudet i 11 § 1 mom. 1951 års stadga gäller bara för livsmedelslokaler men LSK:s förslag innebär förbud mot förvaring överhuvudtaget där livsmedel förekommer. Motivet härtill är att livsmedel i stor utsträckning hanteras på många andra ställen än i egentliga livsmedelslokaler, t. ex. flyttbara kiosker, automater, fordon, utställningar, marknader m. m. Det föreslagna förvaringsförbudet har störst betydelse inom detaljhandeln. Självbetjäningssystemet har utvecklats så att konsumenterna i livsmedelsbutikerna inhandlar också andra s. k. dagligvaror än livsmedel. Det är särskilt fråga om



tvål, tvätt- och diskmedel och andra kemisk-tekniska varor. Sådana artiklar kan onekligen överföra främmande lukt eller smak till livsmedlen även om dessa är förpackade. LSK har emellertid ansett att ett förbud att förvara sådana varor i livsmedelsbutikerna måste anses alltför rigoröst. Det torde också från konsumenternas synpunkter medföra avsevärda praktiska olägenheter. Enligt LSK är det därför tillräckligt föreskriva att ifrågavarande kemisk-tekniska varor, om de förekommer i livsmedelslokal, skall vara förpackade och hållas väl avskilda från livsmedel.

LSK har också uppmärksammat att bär, grönsaker och rotfrukter kan medföra vissa hygieniska risker för övriga livsmedel, särskilt om de saluhålls tillsammans med oförpackade kött- och fiskvaror. För att komma till rätta härmed föreslås i tillämpningskungörelsen att ifrågavarande vegetabilier skall hållas väl avskilda från oförpackade livsmedel. Också fisk kan i oberett tillstånd genom lukt och smak men också på grund av sin speciella ytbakterieflora menligt påverka andra livsmedel, i synnerhet kött. Med hänsyn härtill föreslår LSK att särskilt tillstånd av hälsovårdsnämnden skall fordras för att få saluhålla färsk fisk och färska skaldjur i köttförsäljningslokaler. Tillståndet bör enligt LSK kombineras med krav på att fiskvarorna saluhålls i en särskild avdelning, s. k. fiskficka. Samma tillståndsförfarande föreslås i fråga om fågel och vilt.

Ett speciellt problem erbjuder försäljningen av hund- och kattmat i livsmedelsbutikerna. Även om sådan djurföda i allmänhet inte anses innebära några större hygieniska risker, kan man enligt LSK inte komma ifrån att dessa produkter i kvalitativt hänseende inte motsvarar kraven på människoföda. Därtill kommer att t. ex. hundmat ofta består av sådana djurdelar vilka av hygienisk-estetiska skäl inte får saluhållas som livsmedel. För att sådan djurföda inte skall kunna bli förväxlad med livsmedel i butikerna föreslår LSK därför i tillämpningskungörelsen att den skall hållas väl avskild från livsmedel och alltid vara förpackad.

LSK föreslår vidare att livsmedel eller annan vara, som icke får saluhållas, inte får införas eller förvaras i livsmedelslokal (27 § andra stycket). En motsvarighet finns i 13 § 1 mom. 1951 års stadga. LSK anser det vara en ordningssak att varor, som enligt livsmedelsstadgan inte får saluhållas t. ex. otjänliga livsmedel, inte heller skall få förekomma i livsmedelshanteringen. Livsmedel som blivit otjänligt skall omedelbart bortskaffas.

I anslutning till reglerna om förvaring av andra varor tillsammans med livsmedel framhåller LSK att det finns vissa ämnen, som är direkt hälsofarliga eller vars förekomst tillsammans med livsmedel av annan orsak måste anses olämplig, t. ex. gifter, icke godkända livsmedelstillsatser, bekämpningsmedel och andra främmande ämnen. LSK föreslår förbud mot användning eller förvaring av sådana ämnen i varje slags lokal där

livsmedel hanteras eller i utrymme som står i direkt förbindelse med lokalen (28 §). Liknande föreskrifter avseende kött- och fisklokaler finns i 13 § 2 mom. 1951 års stadga.

Beträffande gifter fäster LSK uppmärksamheten på att flera av de varor som tidigare föll under det äldre begreppet andra klassens gift numera i giftförordningen (1962: 702) räknas till gruppen vådliga ämnen. En stor del av de kemisk-tekniska produkter som f. n. allmänt ingår i livsmedelsbutikernas sortiment, t. ex. kosmetika, toalettartiklar, fläckurtagningsmedel, lim, klister m. m. är att hänföra till gruppen vådliga ämnen. Dessa varor saluhålls emellertid uteslutande i originalförpackning, varför risken enligt LSK får anses liten för att de kan menligt inverka på livsmedel. LSK föreslår inte ett direkt förbud mot förvaring av dem i livsmedelslokaler men de kemisk-tekniska varorna får förvaras i sådana lokaler bara om de är förpackade och hålls väl avskilda från livsmedlen (jfr 27 §). Användnings- och förvaringsförbudet avseende livsmedelstillsatser är till skillnad från motsvarande förbud i 13 § 2 mom. 1951 års stadga utvidgat till att gälla varje tillsats som inte är godkänd för det slags livsmedel som hanteras i resp. livsmedelslokal. LSK anser det som en angelägen ordningssak att tillsatser som inte blivit godkända inte heller förekommer tillsammans med de livsmedel, för vilka de kan användas. Förbudet mot att i livsmedelslokal använda eller förvara bekämpningsmedel eller andra främmande ämnen, som inte får förekomma i livsmedel utöver viss högsta halt, är enligt LSK en naturlig konsekvens av livsmedelsstyrelsens ställningstaganden i fråga om främmande ämnen. Om ett sådant ämne medför så stora hygieniska risker att dess förekomst i livsmedel måste begränsas, bör det av säkerhetsskäl inte heller få förekomma i livsmedelslokaler.

I likhet med vad som gäller enligt 13 § 2 mom. andra stycket 1951 års livsmedelsstadga anser LSK att möjlighet bör finnas till undantag från användnings- och förvaringsförbuden. Sålunda finns vid viss livsmedelshantering behov av att i begränsad utsträckning använda i och för sig hälsofarliga ämnen, t. ex. lut vid fabriksmässig skalning av potatis och andra rotfrukter, koncentrerad ättika vid industriell konservering av bl. a. grönsaker. Dessutom används olika kemiska ämnen för kyl- och frysmaskiner, laboratorieändamål och för desinfektion och annan rengöring av utrustningen i en livsmedelslokal. Med hänsyn härtill föreslår LSK att användnings- och förvaringsförbuden inte skall gälla ämnen som antingen normalt ingår i en i lokalen bedriven livsmedelstillverkning enligt vedertagen metod eller också uppenbarligen fordras för underhåll, rengöring eller annan skötsel av lokalen, inredningen eller övrig utrustning. Om särskilda skäl föreligger bör livsmedelsstyrelsen få medge ytterligare undantag (28 § andra stycket).

En viktig fråga inom livsmedelshanteringen är enligt LSK hur det vatten skall vara beskaffat som inte ingår i livsmedlen utan bara kommer i beröring med dem vid sköljning och annan rengöring eller på annat sätt används i livsmedelslokalerna eller för utrustningen där. LSK anser med hänsyn till den hygieniska utvecklingen i vårt land att allt sådant vatten skall vara av dricksvattenkvalitet. Detta krav överensstämmer också med de förslag som utarbetats inom Codex Alimentarius Commission's expertkommitté för livsmedelshygien. Vissa farhågor har uttryckts för ett ovillkorligt krav på att allt vatten skall vara av dricksvattenkvalitet. Sålunda finns inte alltid sådant vatten att tillgå exempelvis vid den första sköljningen av sockerbetor och potatis. Vidare är det inom fiskerinäringen ofta nödvändigt att vid sköljning av fisk använda havsvatten. Vid slakt av fjäderfä används av hygieniska skäl s. k. högklorerat vatten. Med hänsyn härtill föreslår LSK att vatten med motsvarande bakteriologiska och hygieniska beskaffenhet som dricksvatten får användas för nu ifrågavarande ändamål (29 § första stycket). Livsmedelsstyrelsen föreslås vidare få meddela tillstånd att använda också annat slags vatten, om det finns synnerliga skäl. Kravet på dricksvatten- eller liknande kvalitet på vatten inom livsmedelshanteringen föreslås, till skillnad mot vad som f. n. gäller enligt 14 § 1951 års stadga, skola gälla vid rengöring och övrig skötsel också av själva livsmedelslokalen eller annat utrymme där livsmedel hanteras. Därigenom kommer bestämmelsen att gälla t. ex. rengöring av arbetsbord, väggar och förvaringsutrymmen inte bara i vanliga livsmedelslokaler utan överhuvudtaget i utrymmen där livsmedel hanteras, bl. a. olika typer av transportmedel. LSK föreslår vidare att vad som stadgas om vatten skall ha motsvarande tillämpning beträffande is som används i livsmedelshanteringen (29 § andra stycket).

När det gäller utrustning som förekommer vid livsmedelshanteringen anser LSK ett så vidsträckt förbud knappast befogat som i 15 § 1951 års stadga som ju reglerar inte bara användningen av olämpliga maskiner, redskap och kärl utan också tillverkning och saluhållande av sådan utrustning. Ett redskap eller kärl, som av hygieniska skäl inte bör användas för livsmedel, kan ju mycket väl komma till nytta vid annan verksamhet. LSK föreslår därför förbud enbart mot själva användningen vid livsmedelshantering av maskiner, redskap och annan utrustning med sådan beskaffenhet att fara uppkommer för att livsmedlen blir otjänliga (30 § första stycket). Syftet är att täcka de olika skadebringande egenskaper som f. n. anges i 15 § 1 mom. 1951 års stadga. LSK har med avsikt undvikit en uppräkningslista av olika ämnen som kan förekomma i utrustningens konstruktion. Förutom zink, kadmium, bly m. m. som anges i 1951 års stadga fäster LSK uppmärksamheten på att olika slags plast, silikon och teflon mer och mer används i maskiner, red-

skap och kärll och att andra nya material kan väntas bli introducerade, om vilkas eventuellt skadebringande egenskaper man ännu inte vet något.

Under LSK:s utredning har från flera håll föreslagits införande av ett system med obligatorisk typprovning och godkännande av utrustning för livsmedelshantering. Enligt LSK rör det sig här om en så stor mängd olika utrustningsdetaljer att det knappast är möjligt att få fram en kontrollorganisation som till rimliga kostnader kan utföra sådana provningar på ett tillfredsställande sätt. Därtill kommer att, även om en maskin eller ett redskap provats vara lämplig, det ändå alltid är den kontinuerliga skötseln och rengöringen som är avgörande för dess lämplighet i den praktiska tillämpningen. På grund härav har LSK inte ansett sig böra föreslå obligatorisk typprovning eller godkännande av utrustning. Endast för pastöriseringsapparater och glassmaskiner bör som hittills föreskrifter finnas om sådan provning.

LSK finner det angeläget att livsmedelsmyndigheterna skärper kontrollen av olika utrustningar inom livsmedelshanteringen. LSK föreslår att livsmedelsstyrelsen som ett led i denna kontrolluppgift får rätt förbjuda användning av utrustning, som visat sig kunna menligt påverka livsmedel, och föreskriva att sådan utrustning inte heller skall få förvaras i lokaler eller utrymmen för livsmedelshantering.

LSK anser att det behövs en författningsbestämmelse om beskaffenheten av förpackningar för livsmedel (31 §). Begreppet förpackning bör enligt LSK ha en vittgående innebörd utan de speciella krav på försegling som föreslås för färdigförpackningar i 1 § p. 4. Till förpackningar i allmänhet bör sålunda räknas varje hölje eller omslag, i vilka livsmedel innesluts, av alla slags material och storlekar. En förpackning bör alltid syfta till att skydda livsmedlen mot direkt beröring, nedsmutsning, fukt, uttorkning o. d. Även öppna papperspåsar, innehållande exempelvis potatis, och perforerade plastpåsar för grönsaker bör betraktas som förpackningar. Däremot kan de för frukt och andra vegetabilier ofta använda nätpåsarna inte anses vara förpackningar. Nätet skyddar inte mot direkt beröring av varorna utan används bara för att hålla ihop innehållet. Enligt LSK måste det vara av stor betydelse att förpackningsmaterialet inte har någon menlig verkan på livsmedlen. Den enda bestämmelse härom som f. n. finns är den i 7 § 2 mom. 1951 års stadga som förbjuder att till förpackning använda vissa material, från vilka bly eller andra giftiga ämnen kan utlösas. Emellertid används numera många andra bl. a. syntetiska förpackningsmaterial som också kan vara skadliga. Dessutom är det vanligt att pappförpackningar invändigt bestryks med plaster och paraffin samt bakterie- och svamphämmande ämnen. LSK anser därför att reglerna för förpackningsmaterial bör vara mera allmängiltiga. Därför föreslås att som förpackning bara skall få användas material som kan antas icke tillföra livsmedlet främmande

ämne eller ge det främmande lukt eller smak eller eljest göra det otjänligt.

Av samma skäl som anförts mot obligatorisk typprovning och godkännande av utrustning inom livsmedelshanteringen avvisar LSK ett från olika håll framfört förslag om ett liknande godkännandesystem i fråga om förpackningsmaterial. Ett sådant förfarande skulle f. ö. kunna verka hämmande på en sund utveckling inom förpackningsindustrin. I stället föreslår LSK att livsmedelsstyrelsen skall kunna förbjuda saluhållande av livsmedel i förpackningsmaterial som visat sig kunna menligt påverka livsmedel (31 § andra stycket). Sådant förbud behövs i fråga om vissa metallfolier, tidningar och tryckt makulatur samt för olika slags mjukningsmedel i plastmaterial. LSK föreslår upphävande av förbudet i 16 § 1951 års stadga mot att saluhålla eller förvara livsmedel i flaskor som kan förväxlas med giftflaskor av fastställd standardtyp. Denna bestämmelse har inte fått någon praktisk betydelse.

I fråga om livsmedelstransporter föreslår LSK mera preciserade föreskrifter än dem i 17 § 1951 års stadga och normallivsmedelsordningen. LSK erinrar om att krav på en strängare reglering inom detta område framfördes redan i samband med tillkomsten av 1951 års stadga. Med anledning härav tillsattes en särskild utredning om transport av animala livsmedel vilken avgav sitt betänkande år 1955 (stencil). Däri diskuterades bl. a. ett förslag att oförpackat kött alltid måste transporteras i slutet utrymme. Utredningen avvisade emellertid ifrågavarande förslag av praktiska och ekonomiska skäl. Frågan om livsmedelstransporter uppmärksammades sedan i motioner till 1962 års riksdag (I: 297, II: 372). Bl. a. framhölls att transport av köttvaror fortfarande ofta skedde på öppna fordon. Motionärerna krävde en omedelbar skärpning av transportbestämmelserna. Andra lagutskottet (2LU 1962: 19) förordade att krav på transport av köttvaror i slutna utrymmen infördes och att man samtidigt övervägde en föreskrift att fordon vid längre transporter av kött skulle vara försedda med kylanordning till skydd mot kvalitetsförsämring. Riksdagen (rskr 1962: 163) hemställde om förslag till ändrade bestämmelser om transport av köttvaror, varefter Kungl. Maj:t överlämnade ärendet till LSK för övervägande. Till LSK har krav på en skärpning av transportbestämmelserna i livsmedelsstadgan framställts från många olika håll. Därvid har föreslagits att de nya föreskrifterna inte bör begränsas till transport av kött utan avse även fisk, mjölk och andra livsmedel som kräver särskild varsamhet under transport, exempelvis djupfrysta varor. Hänvisning har gjorts till en rekommendation av en arbetsgrupp inom ECE att fordon för transport av ömtåliga livsmedel bör förses med kylanordning om transporten är längre än 15 mil eller 4 timmar. Med hänsyn till vad sålunda förekommit föreslår LSK att föreskrifterna om livsmedelstransporter skärps enligt följande. Bestämmelserna föreslås gälla alla slags transportsätt. För att skydda livsmed-

len under transport är det enligt LSK i och för sig önskvärt att de då är förpackade. Ett ovillkorligt krav därpå kan emellertid bli alltför långtgående. Sålunda måste kött i större styckningsdelar av praktiska skäl än så länge transporteras oförpackat. Vidare kan det från kvalitativ synpunkt vara till nackdel om all slags fisk innesluts i förpackning. Inte heller synes det nödvändigt att livsmedlen skall vara förpackade då de transporteras i en livsmedelslokal eller inom ett industri- eller hamnområde. I stället kan lämpliga skyddsmaterial användas för livsmedlen i dessa fall. LSK föreslår därför att livsmedel vid transport skall vara inneslutet i förpackning eller på annat sätt tillfredsställande skyddat mot förorening och annan menlig påverkan (32 § första stycket). Som exempel på sådan påverkan nämner LSK värme, kyla, fukt, uttorkning, damm och annan smuts.

Vad gäller begreppet transportmedel för livsmedel anser LSK att det bör omfatta inte bara vanliga fordon som bilar, bussar, motorcyklar, mopeder och andra motorfordon utan också släpfordon, cyklar, båtar, järnvägsvagnar, luftfartyg o. d. Som allmän regel bör i likhet med 1951 års stadga gälla att ett transportmedel skall vara lämpligt för sitt ändamål samt hållas rent. Om så fordras med hänsyn till livsmedlets beskaffenhet, förpackning eller transportens längd skall transportmedel vara försett med slutet förvaringsutrymme och ändamålsenliga anordningar för frys-, kyl- eller värmeförvaring. I förslaget till tillämpningskungörelsen ges följande exempel på när slutet förvaringsutrymme skall finnas på ett transportmedel, nämligen då fråga är om ömtåliga livsmedel som köttvaror, färsk fisk, mjölkprodukter, mjukt bröd och annat bakverk samt glassvaror. För vissa slags köttvaror föreslås dessutom en föreskrift att varorna skall transporteras hängande för att de skall skyddas mot förorening från själva transportutrymmet. Ett krav att köttvaror alltid skall vara emballerade under transport har inte ansetts praktiskt möjligt att upprätthålla. Kravet på slutet förvaringsutrymme kan efterges exempelvis i sådana fall då det möter betydande praktiska olägenheter och ekonomiska svårigheter att transportera i slutet förvaringsutrymme, t. ex. vid mycket korta transporter inom ett produktionsställe. Därvid måste ändå iakttas kravet på tillfredsställande skydd för livsmedlen, vilket är viktigt bl. a. vid transport av leverantörmjök från producent till mejeri. I de fall slutet förvaringsutrymme inte krävs föreslår LSK att livsmedel, oavsett om det är förpackat eller inte, skall vara väl övertäckt.

Kravet på kyl- eller frysanordningar kan enligt LSK medföra betydande kostnader. Sålunda transporterar många företagare inom detaljhandeln själva sina varor i egen personbil. Enligt LSK är det därför inte realistiskt att generellt kräva särskilda kyl- eller frysanordningar för all transport av livsmedel som kräver förvaring vid lägre temperaturer. I

stället föreslår LSK att de livsmedel som är aktuella i detta sammanhang, nämligen vissa slags köttvaror, fisk och mjölkprodukter, skall transporteras på sådant sätt att antingen förvaringsutrymmets eller livsmedlets temperatur icke överstiger vissa lägre temperaturgränser. Härigenom uppkommer inte något behov av vissa tids- eller avståndsgränser då kyl- eller frystransport behövs. Vidare blir det inte nödvändigt att förse transportmedel med kyl- eller frysaggregat. I stället kan det räcka med att förvara livsmedlen i isolerande emballage eller behållare som gör att livsmedlen håller föreskriven temperatur.

Förslaget om anordning för värmeförvaring vid transport behövs enligt LSK på grund av den ökade distributionen av varm, färdiglagad mat till skolbespisningar, industrimatsalar och liknande anläggningar.

Ett problem vid livsmedelstransporter i järnvägsvagnar och långtraffordon är s. k. samlastning av livsmedel med andra varor. LSK anser av praktiska och ekonomiska skäl det inte möjligt att strikt upprätthålla det föreslagna förbudet enligt 27 § mot att förvara livsmedel med varor som kan ge livsmedlet bl. a. främmande lukt eller smak. Därför föreslås att sådan samlastning får ske om betryggande försiktighetsmått vidtagits för att skydda livsmedlet mot menlig påverkan (32 § andra stycket).

Livsmedelsstyrelsen föreslås få meddela tillämpningsföreskrifter om livsmedelstransporter (32 § tredje stycket). I anslutning härtill berör LSK ett förslag om obligatoriskt godkännande av transportmedel för livsmedel. LSK avvisar detta förslag bl. a. med tanke på den mångfald transportmedel som förekommer numera. Dessutom ifrågasätter LSK om ett godkännande i praktiken har avgörande betydelse för att livsmedlen verkligen transporteras på lämpligaste sätt. Det viktigaste är i stället att transporten sker under hygieniskt betryggande förhållanden och att transportmedlet rengörs och underhålls på ett riktigt sätt. I likhet med vad som föreslås med anledning av samma problem i fråga om utrustning och förpackningsmaterial för livsmedel enligt 30 och 31 §§ bör emellertid livsmedelsstyrelsen ha rätt att i förekommande fall förbjuda viss typ av transportmedel som visat sig olämpligt (32 § tredje stycket).

### 3.9.3 Remissyttrandena

Beträffande förslaget i 26 § om hanteringsföreskrifter m. m. understryker *statens bakteriologiska laboratorium* betydelsen av de frågor som rör processkontrollen, t. ex. vikten av att ett livsmedel inte befinner sig längre än nödvändigt vid vissa temperaturintervaller och att redskap byts med jämna mellanrum. Laboratoriet framhåller vidare att den hygieniskt viktigaste principen vid beredning av livsmedel är att produkterna i alla faser hålls vid vissa temperaturer. Föreskrifter i dessa hän-

seenden är därför befogade också när det gäller produktionsprocesser, eftersom teknisk processkontroll i princip är mera betydelsefull än stickprovskontroll av färdigvara.

*Hälsovårdsnämnderna i Nacka, Norrtälje, Solna och Sundbyberg* anser att annan livsmedelsmyndighet bör kunna meddela interimistiskt förbud mot saluhållande enligt 26 § andra stycket i avvaktan på livsmedelsstyrelsens beslut.

I vissa remissyttranden kommenteras förslagen till hanteringsföreskrifter i tillämpningskungörelsen.

Kommitténs förslag i 27 § om förvaring av andra varor tillsammans med livsmedel har mött kritik i remissyttrandena. *Kommerskollegium* anser att bestämmelsen är för kategorisk och hindrar förpackning i moderna material, t. ex. plast som bara kan avge spår av plastkomponent. Liknande åsikt har *länsveterinären i Jämtlands län*. *SJ* påpekar att bestämmelsen kommer att medföra stora svårigheter för järnvägens del, eftersom det många gånger är svårt att avgöra vilka varor som kan antas tillföra livsmedel främmande ämne etc. För sådana varor som avses i paragrafens andra stycke kan det bli omöjligt för transportören att hindra ett sammanförande, om inte förpackningarna försetts med upplysande text. Att transportera livsmedel i särskilda vagnar och förvara styckegods i särskilda magasin skulle medföra bl. a. omfattande investeringar och ökade personalkostnader. En lösning kan vara att avsändaren disponerar särskilda vagnar och svarar för att livsmedel inte sammanförs. Genom en ändamålsenlig emballering av brandfarliga vätskor, giftiga och frätande varor borde det emellertid vara möjligt att i stor utsträckning minska riskerna för påverkan vid sammanföring av livsmedel och nämnda varuslag.

Även *lantbruksförbundet* och *RLF, handelskammaren i Sundsvall* samt *MC* anser att bestämmelsen i andra stycket är alltför kategorisk. Bestämmelsen borde begränsas till att avse lokal eller utrymme där livsmedel saluhålls till allmänheten.

Förbuden i 28 § bör enligt *generaltullstyrelsen* inte gälla utrymmen, där varor förvaras tillfälligt under transport, såsom tullpackhus och godsterminaler. Förbudet mot att förvara eller använda gifter i eller i direkt anslutning till livsmedelslokaler bör enligt *giftnämnden* detaljregleras vid behov av den centrala livsmedelsmyndigheten efter samråd med giftnämnden och med hänsyn till praktiskt förekommande risker och produkter.

*Svenska teknologföreningen, Lantbruksförbundet* och *RLF* samt *MC* hävdar att förvaringsförbudet såvitt avser livsmedelstillsatser omöjliggör produktutvecklingen i full teknisk skala, eftersom tillsatser som ännu inte godkänts kan behöva provas härvid. *Giftnämnden* ställer sig frågande till förvaringsförbudet som gäller främmande ämne. Begränsningar enligt 12 § livsmedelsstadgan torde enligt nämnden rimligen inte kom-



ma att beslutas annat än för produkter som vid avsedd användning kan ge upphov till rester på ätliga växtdelar. Risken för skadlig påverkan på livsmedel sammanhänger också med om förpackning brutits för användning eller om sluten originalförpackning lagerhålls för överlåtelse.

*Länsstyrelsen i Kronobergs län* påpekar att konsekvensen av förbudet i 28 § blir att försäljning av t. ex. bekämpningsmedel i de stora varuhusen inte tillåts om inte omfattande ombyggnadsarbeten genomförs. *Länsveterinären i Stockholms län* anför att en följd av förvaringsförbudet blir att disk- och rengöringsmedel bör godkännas av livsmedelsstyrelsen för att få förvaras i livsmedelslokal. *Skånes handelskammare* understryker kraftigt vikten av att undantag görs från ifrågavarande förbud.

LSK:s förslag i 29 § om beskaffenheten av vatten tillstyrks av *läns-läkaren* och *länsveterinären i Värmlands län*. *Statens bakteriologiska laboratorium* anser det olyckligt om två system skulle användas i samma lokal eftersom förväxling då lätt kan ske. *Industriförbundet*, *Arbetsgivareföreningen*, *kommerskollegium* och *Skånes handelskammare* utgår från att användning av klorerat vatten skall vara tillåten. De anser det vidare viktigt att bestämmelsen inte hindrar den bl. a. av miljövårdsskäl viktiga återanvändningen av vatten. *Länsveterinären i Stockholms län* anser att 29 § kan bli svår att efterleva utan allvarliga svårigheter för livsmedelshanteringen, eftersom det finns stora områden med så dålig vattenkvalitet att vattnet temporärt betecknas som otjänligt utan att fördenskull allvarliga sjukdomar inträffar. För dessa fall måste det finnas dispensmöjligheter utöver dem som LSK föreslår. Enligt *länsstyrelsen i Stockholms län* bör annan livsmedelsmyndighet än livsmedelsstyrelsen få meddela tillstånd enligt 29 § för användning av annat vatten än dricksvatten. Vatten av dricksvattenkvalitet finns ju ofta inte att tillgå. Liknande synpunkter anför *länsstyrelsen i Gävleborgs län* och *läns-läkaren i Stockholms län*. *Länsstyrelserna i Malmöhus och Jämtlands län* samt *länsveterinärerna i Kronobergs, Skaraborgs och Jämtlands län* menar att den centrala livsmedelsmyndigheten bör få befogenhet att meddela undantag för mjölkrum och diskningsutrymme under en övergångstid med hänsyn till att vattenförhållandena på lantgårdar fortfarande i stor utsträckning inte är tillfredsställande.

*Statens maskinprovningar* hävdar att obligatorisk typprovning av livsmedelsindustrins maskiner bör införas på grund av konstruktionens betydelse för möjligheterna att rengöra maskiner. Även *länsstyrelsen i Malmöhus län* ansluter sig till att typprovning bör förekomma.

*Institutet för storhushållens rationalisering* föreslår provning av utrustning för storhushållen.

Även *Veterinärförbundet* och *hälsovårdsnämnden i Göteborg* anser att godkännande av maskiner m. m. som används vid hantering av livsmedel bör ske i någon form. Sådan provning bör utföras under prak-

tiska förhållanden. Liknande uppfattning har *länsveterinärerna i Uppsala och Kronobergs samt Göteborgs och Bohus län*.

Flertalet remissinstanser som yttrat sig över förslaget i 31 § om beskaffenheten av förpackningar tillstyrker förslaget.

*Socialstyrelsen* frågar vem som skall bedöma om ett visst material kan antas vara skadligt eller inte. Man kan knappast kräva att den enskilde handlaren skall vara insatt i varje särskild livsmedelsreaktion mot ett förpackningsmaterial.

*Köpmannaförbundet* påpekar att en följd av LSK:s ställningstagande kan bli att man får en övergång från den skyddande trågförpackningen till nätpåse, vilket är till nackdel för konsumenten. Så anser även *Svenska importföreningen för färsk frukt*.

I stället för att livsmedelsstyrelsen skall få förklara att visst material inte får användas till förpackning bör enligt *statens institut för folkhäl-san* styrelsen vid behov utfärda godkännande av förpackningsmaterial.

*Länsveterinären i Stockholms län* menar att bestämmelsen i andra stycket även bör gälla förpackningens utformning.

LSK:s förslag i 32 § om hygieniska krav vid livsmedelstransporter tillstyrks av *Industriförbundet* och *Arbetsgivareföreningen*. De är ense med kommittén om att transporter av livsmedel bör ske i täckta bilar liksom att varor, som skall förvaras i kyla, också bör transporteras i kyla. Dispenser bör dock lämnas för de transporter av mjölk, köttvaror m. m., som utförs i Norrland genom den reguljära busstrafiken, och för mycket korta transporter, t. ex. transport av en djurkropp till charkuterifabrik eller styckningscentral. Liknande synpunkter anförs av *länsstyrelsen i Kronobergs län*. *Svenska fiskhandelsförbundet* anser förslaget praktiskt och realistiskt.

*Lantbruksförbundet* och *RLF* anser att transport av leverantörsmjölk till mejeri inte bör omfattas av ifrågavarande bestämmelser.

*Svenska fiskares riksförbund* kritiserar förslaget som kommer att medföra stora kostnadsökningar för transportörer av färsk fisk. Distribution och därmed konsumtion av fisk hämmas, vilket motverkar de statliga stödåtgärderna för förbättring av fisket. *Hälsovårdsnämnden i Norrtälje* befarar att det blir synnerligen svårt att inom skärgårdskommunerna uppfylla fordringarna enligt 32 §.

I fråga om samförvaring i transportmedel uttalar *generaltullstyrelsen* att denna bestämmelse bör gälla också utan hinder av 27 §. Liknande uppfattning har *SJ* och *Stockholms handelskammare*.

*Stockholms handelskammare* avstyrker ett system med obligatoriskt godkännande av fordon för livsmedelstransporter och menar att företagen bör få avgöra vilka anordningar som fordras för att stadgans krav skall anses uppfyllda. Det behövs vidare en övergångstid på minst tre år innan de nya bestämmelserna träder i kraft. *Hälsovårdsnämnden i Gävle* befarar att livsmedelsdistributörer får besvär att uppfylla transportbe-

stämmelsernas stränga krav. Från livsmedelshygienisk synpunkt hälsar nämnden emellertid förslaget med tillfredsställelse.

### 3.10 Livsmedelslokaler

#### 3.10.1 Gällande bestämmelser

De regler som f. n. gäller för livsmedelslokaler finns i 8—11 §§ 1951 års stadga. Begreppet livsmedelslokal definieras inte utan det anges endast vilka lokaler bestämmelserna är tillämpliga på. Bestämmelserna gäller a) lokaler för framställning eller beredning av livsmedel avsedda till försäljning eller servering åt allmänheten, b) lokaler för sådan servering och c) lokaler för försäljning, förpackning eller förvaring av vissa följande livsmedel som är avsedda att säljas eller serveras åt allmänheten, nämligen köttvaror, färsk fisk, skaldjur, ägg, mjölkprodukter, margarinvaror, glass, bröd och annat bakverk samt färdiglagad mat. Till livsmedelslokaler räknas också olika biutrymmen såsom lagerrum, omklädningsrum samt tvätt- och diskrum. Dessutom skall fast men inte flyttbar kiosk räknas som livsmedelslokal. — Undantag från bestämmelserna om livsmedelslokal gäller i fråga om ladugård samt beträffande sådan försäljnings- eller förvaringslokal där enbart förpackade livsmedel säljs eller förvaras, om förpackningen lämnar livsmedlen nödigt skydd mot förorening, fukt och annan påverkan (8 §).

Den som ämnar inrätta en livsmedelslokal kan av hälsovårdsnämnden få ett s. k. förhandsbesked om framtida godkännande av lokalen. Dessutom kan byggnadsnämnden före meddelande av byggnadslov inhämta hälsovårdsnämndens yttrande om den planerade lokalens lämplighet (9 § 1 mom.). Lokalens innehavare skall anmäla till hälsovårdsnämnden när lokalen är färdig att användas (9 § 2 mom.). Lokalen får dock inte tas i bruk förrän hälsovårdsnämnden efter färdigställandet utfärdat bevis att lokalen godkänts (9 § 3 mom.). Innan sådant bevis meddelas i fråga om slakteri eller tillverkningslokal för kött-, fisk- eller margarinvaror eller glass skall hälsovårdsnämnden inhämta yttrande av tjänsteveterinär. När det gäller mejeri skall före nämndens godkännande veterinärstyrelsens yttrande inhämtas (9 § 4 mom.). Särskilt godkännande av hälsovårdsnämnd behövs inte i fråga om slakteri eller charkuterifabriker, som ställts under veterinärstyrelsens kontroll. Godkännande behövs inte heller beträffande lokal för servering endast av läskedrycker, saft och bakverk. Innehavaren av sådan lokal skall bara göra anmälan till hälsovårdsnämnden att den tagits i anspråk för angivna verksamhet (9 § 6 mom.).

Hälsovårdsnämnden kan återkalla godkännande om rörelsen i livsmedelslokalen utvidgats eller lokalens underhåll blivit väsentligt efter-

satt, inte längre fyller föreskrivna krav för lokalen eller synnerliga skäl till återkallelse eljest finns. Godkännandet förfaller automatiskt, om lokalen byggs om eller eljest väsentligt förändras eller används till annat ändamål än för vilket den godkänts (9 § 3 mom. andra och tredje styckena).

Vid överlåtelse av rörelse som bedrivs i livsmedelslokal har den som ämnar överta rörelsen rätt att få förhandsbesked av hälsovårdsnämnden om hinder kan möta att använda livsmedelslokalen i befintligt skick eller om ändringar behövs. Den som överlåtit rörelsen skall inom fjorton dagar anmäla överlåtelsen till hälsovårdsnämnden (9 § 1 mom. tredje stycket och 5 mom.).

Livsmedelslokal skall vara lämplig för sitt ändamål, fylla skäligen hygieniska krav och vara tillräckligt rymlig och ljus. Vidare måste finnas erforderliga lager- och biutrymmen samt lämpliga anordningar för luftväxling och för kylning av livsmedlen. Lokalen skall också ha lätt tillgång till vatten och om så behövs anordning för varmvattenberedning. Den skall fylla vissa krav i fråga om sanitära och andra hygieniska förhållanden. Serverings-, försäljnings- eller förvaringslokal på landsbygden kan godkännas av hälsovårdsnämnden, även om lokalen inte till alla delar uppfyller nu angivna föreskrifter. Samma lättnad finns i fråga om kiosk i stad och på landet (10 §).

Livsmedelsstadgan innehåller vidare vissa föreskrifter om underhåll av livsmedelslokaler och deras utrustning samt om daglig rengöring av golv och redskap i livsmedelslokal dit allmänheten har tillträde (11 §).

I 1952 års normallivsmedelsordning finns ett stort antal detaljföreskrifter om inredning och utrustning av olika slags livsmedelslokaler. Beskaffenheten av mejerilokaler regleras i 1936 års mejeristadga samt av offentliga slakthus och kontrollslakterier i 1968 års köttbesiktningsskäl. Vidare har medicinal- och veterinärstyrelserna år 1962 meddelat råd och anvisningar om beskaffenhet och skötsel av kiosker samt veterinärstyrelsen ensam år 1967 meddelat vissa allmänna riktlinjer för anordnande och inredning av livsmedelslokaler.

### 3.10.2 Livsmedelsstadgekommittén

LSK anser att gällande bestämmelser om livsmedelslokaler behöver utvidgas och skärpas. Bl. a. bör av hygieniska skäl reglerna göras tillämpliga också på andra lokaler än dem som f. n. anges i 8 § 1951 års stadga.

Nuvarande undantag från bestämmelserna begränsas till lokaler för tillverkning, servering och försäljning av sådana livsmedel som är avsedda enbart för allmänheten. Denna inskränkning innebär att föreskrifterna om livsmedelslokal inte gäller personalmatsalar vid industrier eller måltidslokaler i skolor, sjukhus, ålderdomshem, barnhem och därmed jämförliga inrättningar. Enligt LSK har

framförallt från sådana serveringar rapporterats matförgiftningar till hälsovårdsmyndigheterna. Personal matsalarna vid olika företag är dessutom också i viss omfattning öppna för andra än de anställda. LSK anser därför övertygande skäl tala för att inte längre begränsa föreskrifterna om livsmedelslokaler till enbart sådana där livsmedel tillverkas, serveras eller säljs bara till allmänheten. Beträffande undantaget för försäljningslokaler med endast förpackade livsmedel har enligt LSK stor osäkerhet kommit att råda om där förekommande förpackningar verkligen alltid lämnar livsmedlen "nödigt skydd" mot förorening, fukt eller annan menlig påverkan. Dessutom är sådana lokaler, som på grund av ifrågavarande undantag inte behöver godkännas, ibland mycket primitiva och bristfälligt utrustade. I vissa sådana lokaler säljs ofta även oförpackade varor som potatis, rotfrukter, blommor och andra produkter. Denna ordning innebär enligt LSK hygieniska risker. Även begränsningen av föreskrifterna till livsmedelslokaler med ett visst varusortiment har enligt LSK fått hygieniska nackdelar. Därigenom kan i icke godkända lokaler få säljas så ömtåliga varor som viss djupfryst, saltad eller rökt fisk, äggpulver och andra äggprodukter.

LSK föreslår därför att föreskrifterna om beskaffenhet och godkännande av livsmedelslokal i princip skall gälla samtliga livsmedelslokaler. Begreppet livsmedelslokal definierar LSK som varje i byggnad inrymd lokal och annat särskilt utrymme, som huvudsakligen avses för stadigvarande hantering av livsmedel (33 § första stycket). Enligt förslaget till 6 § skall livsmedelsstadgan dock inte gälla enskilt hushåll. Begreppet byggnad bör ha den vidsträckta innebörd som följer av rättspraxis enligt byggnadslagstiftningen. Att lokal "huvudsakligen avses för stadigvarande hantering av livsmedel" innebär att det väsentliga syftet skall vara att där i första hand fortlöpande bedriva sådan hantering. Under begreppet faller sålunda inte lokaler, där saluhållande eller demonstration av livsmedel sker mera tillfälligt som i utställningslokaler och vid mässor. Vidare kan inte en järnvägsstationsbyggnad betraktas som livsmedelslokal bara för att där förekommer viss försäljning av exempelvis varm korv eller glass från vagnar o. d. Inte heller den handel med livsmedel, som i ökande utsträckning sker i bensinstationer, ger anledning till att räkna dessa som livsmedelslokaler. Endast då sådan handel bedrivs inom stationsbyggnader i ett avskilt utrymme, avsett huvudsakligen för detta ändamål, bör bestämmelserna om livsmedelslokaler bli tillämpliga. LSK erinrar om att den livsmedelshandel som sker på andra ställen än i reguljära livsmedelslokaler, t. ex. utomhus eller från automater, flyttbara kiosker och vagnar eller vid tillfälliga mässor, föreslås bli reglerad genom ett särskilt tillståndsförfarande. Att ordet lokal kompletterats med uttrycket "annat särskilt utrymme" avsett för livsmedelshantering föranleds enligt LSK bl. a. av att livsmedelsavdelningar och serveringar i varuhus och liknande större

försäljningslokaler numera ofta inte är skilda från andra varuavdelningar med särskilda väggar. I stället förekommer då bara flyttbara hyllor eller något slags luftrida. Man kan därför knappast beteckna sådana mera öppna utrymmen som lokaler men föreskrifterna om livsmedelslokal måste uppenbarligen ändå bli tillämpliga där. Begreppet livsmedelslokal avses även omfatta till lokalen hörande "utrymme som brukas i samband med livsmedelshanteringen eller eljest kan vara av hygienisk betydelse för denna". Därmed avses i första hand de i 8 § 1951 års stadga nämnda lager-, omklädnings-, tvätt- och diskrummen. I praktiken har man emellertid varit tveksam om till dessa s. k. b i u t r y m m e n också kan räknas personalrum där de anställda under rast kan äta medhavd mat, läsa tidningar, röka m. m. Sådana utrymmen kan enligt LSK ha betydelse för hygien i de reguljära livsmedelslokalerna, eftersom personalen vanligen beger sig direkt från dessa personalrum till sitt arbete. Samma gäller i fråga om toalettrum. En särskild hygienisk standard anses nödvändig för sådana utrymmen och därav beror förslaget att med livsmedelslokal skall avses också utrymme som eljest kan vara av hygienisk betydelse för livsmedelshanteringen.

Under LSK:s utredning har från olika håll föreslagits att livsmedelsstadgan skall tillämpas också på l a d u g å r d a r. LSK anser emellertid att förhållandena i en ladugård och dess beskaffenhet i första hand är en djurhygienisk fråga och ladugård bör därför inte anses som livsmedelslokal. Hälsovårdsstadgans bestämmelser i 60 och 61 §§ om ladugårdar torde vara tillfyllest också från livsmedelshygienisk synpunkt. Eftersom mjölken redan hos djurägaren undergår en första behandling oftast i särskilda m j ö l k r u m som är sammanbyggda med ladugården anser LSK att föreskrifterna om livsmedelslokal skall gälla också mjölkrummen (33 § andra stycket). Av LSK:s tidigare refererade ställningstaganden i fråga om spannmål följer vidare att s p a n n m å l s m a g a s i n och andra lagerutrymmen för säden inte faller under LSK:s definition på livsmedelslokal.

Redan i samband med tillkomsten av 1951 års stadga uttrycktes önskemål att bestämmelserna om livsmedelslokal skulle gälla också f a r t y g, t å g och flygplan. Så blev emellertid inte fallet. Frågan aktualiserades på nytt genom en motion vid 1965 års riksdag (1965: II: 15) med förslag till livsmedelskontroll på båtar i internordisk trafik. Vid riksdagsbehandlingen framkom att allvarliga livsmedelshygieniska brister fanns på en del passagerarfartyg som trafikerade svenska hamnar men också på tågens restaurangvagnar. Ärendet överlämnades till LSK (2 LU 1965: 23, rskr 1965: 91). Under LSK:s utredning har de hälsovårdande myndigheterna kritiserat de livsmedelshygieniska förhållandena inte bara på färjor och andra passagerarfartyg samt i järnvägens restaurang- och kafévagnar utan också på serveringar i flygplan och bussar. Dessutom har tydligt framgått att allmänheten ofta reagerar mot hygie-

nen i serveringslokalerna på de allmänna kommunikationsmedlen. En bidragande orsak här till är att föreskrifterna om livsmedelslokaler inte kan tillämpas på dessa utrymmen och att offentlig kontroll av dem förekommer i alltför liten utsträckning. LSK finner därför starkt fog för att jämställa ifrågavarande "rörliga" livsmedelslokaler med motsvarande lokaler i byggnad och föreslår att livsmedelsstyrelsen får rätt förordna att föreskrift om livsmedelslokal skall gälla sådant utrymme i fartyg, järnvägsvagn och luftfartyg samt i motorfordon och därtill kopplat fordon, där livsmedelshandtering bedrivs (33 § tredje stycket). Vid tillämpning härav måste livsmedelsstyrelsen givetvis ta hänsyn till de praktiska förutsättningarna att nå en tillfredsställande livsmedelshygien. När det gäller serverings- och köksutrymmen i större fartyg anser LSK dessa förutsättningar vara lika goda som i fråga om motsvarande lokaler i byggnad. Större svårigheter kan emellertid möta beträffande restaurang- och kafévagnar på tåg och pentryn i flygplan. LSK föreslår därför i tillämpningskungörelsen att bestämmelserna om livsmedelslokal i tillämpliga delar skall gälla bara sådana utrymmen där livsmedel bereds, serveras eller försäljes. Föreskrifterna om livsmedelslokal skall enligt LSK:s förslag till tillämpningskungörelse också kunna tillämpas på de utrymmen i fiskefartyg där fisk och skaldjur undergår en första beredning. Hälsovårdsmyndigheterna har nämligen länge krävt att fiskefartygen skall ha tillgång till vatten av bakteriologiskt och hygieniskt tillfredsställande beskaffenhet. Däremot föreslår LSK inte att livsmedelsstyrelsen ännu skall få befogenhet att jämställa utrymmen i motorfordon och släpfordon med livsmedelslokaler.

LSK:s förslag löser inte frågan om kontroll av själva livsmedelshandteringen vid internationell trafik. Det är ändå ett avsevärt framsteg att regler nu kan gälla för ifrågavarande lokalers beskaffenhet. Fortlöpande kontroll kan dessutom ske då fartyg eller flygplan befinner sig vid svensk hamn resp. flygplats och så länge en järnvägsvagn med restaurations befinner sig inom Sverige.

Vad gäller frågan om den närmare beskaffenheten av livsmedelslokal har LSK behandlat frågan i vilken form och av vilken myndighet föreskrifter därom bör meddelas. Hittills har föreskrifterna huvudsakligen funnits i livsmedelsstadgan och normallivsmedelsordningen. LSK erinrar om att man alltsedan tillkomsten av 1959 års byggnadsstadga strävat efter att utmönstra byggnadstekniska bestämmelser ur andra specialförfattningar och i stället föra över dem till byggnadslagstiftningen. Så har skett exempelvis i samband med 1962 års brandlagstiftning och 1966 års hotellförordning. Genom 76 § byggnadsstadgan har statens planverk befogenhet meddela närmare föreskrifter bl. a. om konstruktion och utförande i övrigt av byggnader och andra anordningar. Denna befogenhet innebär att planverket kan meddela tillämpningsföreskrifter i frågor som regleras av författning också utanför

byggnadslagstiftningens område, t. ex. grundläggande krav på en byggnad ur hygienisk synpunkt (prop. 1959: 168 s. 270, prop. 1967:81 s. 18—20). Å andra sidan framhålls i förarbetena att, om rätten att meddela sådana föreskrifter författningsenligt tillkommer annan myndighet, planverket uppenbarligen inte skall meddela egna bestämmelser. En följd av angivna principer kan enligt LSK bli att planverket skall meddela samtliga detaljföreskrifter om livsmedelslokaler. I och för sig kan detta synas fördelaktigt. Emellertid uppstår problem ifall bestämmelserna om sådana lokaler enligt LSK:s förslag skall tillämpas också på motsvarande utrymmen i fartyg, tåg, flygplan och motorfordon. Det synes sålunda utesluttet att planverket också föreskriver hur dessa kommunikationsmedel skall vara beskaffade. Rätten därtill bör naturligen i stället ankomma på vederbörande fackmyndighet, nämligen sjöfartsstyrelsen, statens vägverk och statens järnvägar, luftfartsverket och statens trafiksäkerhetsverk. En följd av principen att inom byggnadslagstiftningen sammanföra alla bestämmelser om byggnader vore enligt LSK då att nämnda myndigheter, som en komplettering till resp. lagstiftning, var och en inom sitt område meddelar detaljföreskrifter av både teknisk och hygienisk natur för kommunikationsmedlens livsmedelslokaler. Konsekvensen härav skulle emellertid i sin tur bli att strävandena att samla alla bestämmelser på ett sakområde inom samma författningskomplex resulterar i att regleringen på ett annat område, nämligen livsmedelshygienens, splittras upp på fem helt skilda lagstiftningar. En sådan utveckling finner LSK inte tillräddlig, eftersom den i hög grad kommer att försvåra arbetet att få enhetliga regler på livsmedelsområdet. LSK föreslår därför i 34 § livsmedelsstadgan som motsvarighet till 10 § 1951 års stadga en allmän bestämmelse om hur en livsmedelslokal i hygieniskt hänseende skall vara beskaffad och skötas samt att livsmedelsstyrelsen får befogenhet meddela tillämpningsföreskrifter om den rent hygieniska beskaffenheten och skötseln av sådana lokaler samt deras inredning och utrustning (35 § första stycket). Dessutom föreslås att statens planverk, sjöfartsstyrelsen, statens vägverk och statens järnvägar, luftfartsverket och statens trafiksäkerhetsverk får meddela föreskrifter om själva inrättandet av livsmedelslokaler i resp. byggnad, fartyg, järnvägsvagn, luftfartyg och motorfordon (35 § andra och tredje styckena). Förslaget innebär också att angivna myndigheter skall samråda med livsmedelsstyrelsen innan föreskrifter meddelas. LSK är medveten om att också denna ordning medför en splittring på olika författningar av bestämmelser som rör livsmedelslokaler. Så är emellertid oundvikligt vilket annat system man än väljer. Nackdelarna av splittringen blir dock från livsmedelssynpunkt mindre enligt LSK:s förslag än om principerna för byggnadslagstiftningen och konsekvenserna därav skulle följas.

Beträffande inrättande av livsmedelslokal gäller enligt 54 § byggnadsstadgan att byggnadslov som regel krävs för varje



slags nybyggnad. I fråga om livsmedelslokal finns dessutom enligt 9 § 1 mom. livsmedelsstadgan möjlighet för den som skall inrätta lokalen att av hälsovårdsnämnden få ett förhandsbesked om framtida godkännande. Byggnadsnämnden har inte någon absolut skyldighet att inhämta hälsovårdsnämndens yttrande över en ansökan om byggnadslov för en livsmedelslokal. Systemet med förhandsbesked syftar till att hälsovårdsnämnderna, redan innan en livsmedelslokal börjar byggas, skall få möjlighet att påverka lokalens utformning så att den i färdigt skick motsvarar livsmedelshygienens krav. Enligt LSK har det emellertid ofta hänt att företagarna inte utnyttjar denna möjlighet. Inte heller begär byggnadsnämnderna alltid yttrande från hälsovårdsnämnd om en planerad lokals lämplighet ur livsmedelssynpunkt. När så sker är ritningar och andra handlingar många gånger ofullständiga. Det är därför inte ovanligt att en livsmedelslokal färdigställs utan att hälsovårdsnämnden annat än mycket ofullständigt kunnat bedöma lokalens livsmedelshygieniska beskaffenhet eller inte ens känner till lokalen. När nämnden skall godkänna lokalen i färdigt skick, kan det visa sig att mer eller mindre omfattande ändringsarbeten blir nödvändiga för att få lokalen godtagbar från livsmedelshygienisk synpunkt. Sådana ändringar är ofta tekniskt svåra att utföra på ett så sent stadium och drar vanligen betydande kostnader. Med hänsyn till angivna omständigheter föreslår LSK att den hygieniska förhandsgranskningen av livsmedelslokaler görs obligatorisk och att systemet härför benämns *f ö r h a n d s p r ö v n i n g*. Byggnadsnämnderna skall bli skyldiga att alltid föranstalta om sådan prövning genom livsmedelsmyndigheterna. Byggnadslov får inte meddelas förrän vederbörande livsmedelsmyndighet efter förhandsprövning av ritningar och andra handlingar tillstyrkt att lokalen inrättas. Bestämmelser därom bör finnas i byggnadsstadgan. För att systemet skall kunna tillämpas på alla slags livsmedelslokaler bör byggnadsstadgan ändras så att byggnadslov krävs också för sådan lokal på vissa icke planlagda områden, där byggnadslov för andra lokaler inte behövs. LSK:s förslag berör 56, 57 och 65 §§ byggnadsstadgan.

I fråga om *g o d k ä n n a n d e a v l i v s m e d e l s l o k a l* föreslår LSK att lokalen inte får tas i bruk, förrän den och dess inredning färdigställts och därefter godkänts för sitt ändamål av livsmedelsmyndighet (36 § andra stycket). Bestämmelsen motsvarar närmast 9 § 3 mom. 1951 års stadga. Det är viktigt att ändamålet med lokalen noga preciserats till exempelvis tillverkning, beredning, försäljning och servering av särskilt angivna slag av livsmedel. Vid godkännandet skall livsmedelsmyndigheten också kunna föreskriva särskilda villkor för lokalens nyttjande. Därvid bör tas sikte på faktorer som har väsentlig betydelse för att livsmedelshanteringen i lokalen kan bedrivas på ett så hygieniskt sätt som möjligt. Bl. a. bör kunna föreskrivas vilken utrustning som skall användas och ges andra anvisningar för hanteringen, bestämmelser om per-

sonalens kompetens, hälsokontroll av anställda, m. m. Godkännandet bör ankomma på den myndighet som har de bästa förutsättningarna och resurserna för att bedöma varje särskild typ av livsmedelslokal. Från denna utgångspunkt bör enligt LSK styrelsen böra handlägga ärenden dels om lokaler, som är avsedda för en mycket omfattande livsmedels-hantering med avsättning av varor över hela landet, och dels lokaler med särskilt komplicerad utrustning. I tillämpningskungörelsen föreslås därför att livsmedelsstyrelsen skall godkänna lokal för tillverkning av livsmedel där antingen mer än 100 anställda beräknas vara sysselsatta eller tillverkningen kan värderas till minst 5 milj. kr. om året. Alternativet med en viss större årsomsättning har tillkommit med tanke på att den ökade automationen ger möjlighet att driva omfattande industriell verksamhet med en ofta relativt liten personalstyrka. Dessutom föreslår LSK att livsmedelsstyrelsen, i stället för veterinärstyrelsen, skall svara för godkännande av alla mejerier och slakterier. Övriga livsmedels-lokaler bör enligt LSK som hittills godkännas av hälsovårdsnämnden i orten. Därvid framhålls emellertid att vissa nämnder, särskilt i mindre kommuner på landsbygden, inte fått tillräckliga resurser för att kunna göra en tillfredsställande livsmedelshygienisk bedömning av alla slags här ifrågakommande lokaler. Bl. a. fordras beträffande lokaler där ömtåliga livsmedel hanteras, t. ex. kött, fisk, glass, äggprodukter och färdiglagad mat, en prövning av sakkunniga med hygienisk, teknisk eller annan högre fackutbildning. Med tanke på risken för smittspridning bör liknande krav på särskild sakkunnigbedömning gälla i fråga om lokaler där tillverkning sker av livsmedel som distribueras utanför den egna kommunen eller där livsmedel huvudsakligen tillhandahålls andra än ortsbefolkningen, exempelvis i hotell, motell och pensionat med servering till en större allmänhet. I den mån hälsovårdsnämnd inte har erforderlig sakkunskap för en bedömning av sådana eller liknande lokaler föreslår LSK i tillämpningskungörelsen att nämndens beslut om godkännande efter förordnande av länsstyrelsen skall underställas denna myndighets prövning för att bli gällande.

Länsstyrelsen bör ha så ingående kännedom om kvalifikationerna hos varje enskild hälsovårdsnämnd inom sitt län att den kan avgöra för vilka kommuner och för vilka olika slags lokaler som underställningsförfarandet behöver utnyttjas.

I fråga om sådana utrymmen i järnvägsvagn och flygplan som skall anses som livsmedelslokaler föreslås att livsmedelsstyrelsen godkänner sådana lokaler. Beträffande fartyg föreslås styrelsen godkänna livsmedelslokaler i sådana fartyg som är registreringspliktiga enligt 2 § sjölagen, dvs. har en bruttodräktighet av 20 registerton eller däröver. Mindre fartyg bör godkännas av hälsovårdsnämnden i fartygets hemmahamn.

LSK:s förslag innebär vidare att det nuvarande undantaget från krav på godkännande upphör i fråga om lokaler där enbart läskedrycker, saft

och bakverk serveras. Enligt LSK kan livsmedelshanteringen i sådana serveringslokaler innebära icke obetydliga sanitära risker.

I likhet med nuvarande ordning föreslår LSK viss anmälningsskyldighet i fråga om livsmedelslokaler. En förutsättning för godkännande skall vara att lokalens innehavare skriftligen till vederbörande livsmedelsmyndighet anmäler att lokalen färdigställts eller när så beräknas ske (36 § tredje stycket). Anmälan skall alltså kunna göras även i förväg men den innebär inte att lokalen får godkännas eller tas i bruk förrän den är helt färdigställd.

Vidare skall livsmedelslokalens ägare och verksamhetens innehavare till vederbörande livsmedelsmyndighet anmäla, då ombyggnad eller annan väsentlig ändring skall göras i lokalen eller dess inredning (37 §). En sådan ändring kräver inte alltid byggnadslov. I sådana fall behövs inte heller förhandsprövning och godkännande av livsmedelsmyndighet. Genom anmälan får myndigheten tillfälle bedöma om åtgärden är lämplig ur livsmedelshygienisk synpunkt.

LSK avvisar ett förslag som väckts om att godkännande skall fordras vid överlåtelse av verksamhet som bedrivs i livsmedelslokal. Godkännande av livsmedelslokal innebär ju inte begränsning till att viss person har tillstånd att i lokalen bedriva livsmedelshantering utan i stället att själva lokalen godkänts. Om nytt godkännande skulle fordras vid överlåtelse blev man i många fall också tvungen stänga t. ex. en butik i avvaktan på livsmedelsmyndighets beslut i saken. Å andra sidan framhåller LSK att en överlåtelse av rörelsen är ett passande tillfälle för livsmedelsmyndigheten att närmare granska lokalen för att avgöra om den fortfarande är lämplig för sitt ändamål. Med hänsyn härtill är det viktigt att behålla den redan nu gällande skyldigheten att anmäla överlåtelse av rörelsen. För att säkerställa att anmälan verkligen sker föreslår LSK anmälningsskyldighet i fråga om överlåtelse för både överlåtaren och den nya innehavaren (38 §).

I likhet med vad som gäller enligt 9 § 3 mom. 1951 års stadga föreslår LSK vissa regler för fall när ett godkännande av livsmedelslokal skall upphöra att gälla. Att så bör ske om lokalen används till annat ändamål än det för vilket den blivit godkänd finner LSK naturligt. Godkännandet föreslås i så fall automatiskt förfalla (39 §). Att lokalen används till annat ändamål syftar inte bara på det fall då företagaren helt övergår till att tillverka eller saluhålla andra slags varor än som medges enligt godkännandet utan också då han bara delvis övergår till annat varusortiment eller specialhantering som uppenbarligen inte omfattas av godkännandet. Andra omständigheter som bör motivera att godkännandet inte längre skall gälla måste enligt LSK överlämnas till livsmedelsmyndigheten att bedöma. Som exempel nämns att en lokal inte kan anses uppfylla föreskrivna krav till följd av en väsentlig utvidgning av den däri bedrivna verksam-

heten. Inte sällan blir vissa butiker på grund av en ökad omsättning så belamrade med varor att lokalerna är mycket svåra att rengöra och att hygienens också i andra hänscenden blir väsentligt eftersatt. Andra exempel är bristande underhåll av lokalen eller inredningen eller att ombyggnad eller annan väsentlig ändring skett utan föreskriven anmälan till livsmedelsmyndigheten. Livsmedelsmyndigheten föreslås därför få befogenhet återkalla godkännandet i berörda fall och om särskilda skäl eljest finns (39 §).

LSK har inte ansett sig böra föreslå att godkännande av en livsmedelslokal skall kunna tidsbegränsas.

LSK föreslår att äldre godkännanden fortfarande skall vara giltiga. Erforderliga ändringar av lokalerna får åstadkommas genom förelägganden i vanlig ordning.

### 3.10.3 Remissyttrandena

*Arbetskyddsstyrelsen* och *länsstyrelsen i Kopparbergs län* är tillfredsställda med att livsmedelsstadgan också skall gälla personalmatsalar vid industrier och andra företag. *LO* tillstyrker att livsmedelslokal skall omfatta restauranger och övriga näringsställen där mat tillreds. *Länsstyrelserna i Stockholms och Malmöhus län*, *Sveriges kioskägares riksförbund* och *Svenska hälsovårdstjänstemannaförbundet* anser att stadgan skall gälla alla livsmedelslokaler, oavsett om de är avsedda för allmänheten eller inte.

*Länsstyrelsen i Gotlands län* anser att den föreslagna definitionen kan orsaka tolkningssvårigheter. Utgör exempelvis en sommarrörelse såsom affär, servering eller fast kiosk eller en servering eller fast kiosk på idrottsplats en stadigvarande livsmedelshantering? Tolkningsproblemet hänför sig till ordet stadigvarande. Enligt länsstyrelsen skulle formuleringen "som huvudsakligen och regelbundet avses för hantering av livsmedel" ge en tydligare innebörd. *Länsstyrelsen i Malmöhus län* menar att matservering, pensionat o. d. som är verksamma under del av året skall betraktas som livsmedelslokal.

*Köpmannaförbundet* och *KF* föreslår mot bakgrund av förslaget till 17 § att med livsmedelslokal bör avses varje i byggnad inrymd lokal eller del därav där hantering av icke färdigförpackade livsmedel förekommer. Liknande uppfattning har *hälsovårdsnämnden i Västerås*.

*Hälsovårdsnämnden i Norrtälje* anser att de skärpta bestämmelserna om livsmedelslokal kan medföra att livsmedlen blir dyrare och att affärer i skärgårdskommuner och glesbygd med mindre gott ekonomiskt underlag får stora svårigheter.

Av stor betydelse är enligt *Livsmedelsarbetareförbundet* att de s. k. biutrymmena faller under livsmedelsstadgan. Förbundet hoppas att biutrymmena nu kommer att upprustas, eftersom en standardhöjning inte

bara är en personalfråga utan också motiverad ur livsmedelshygienisk synpunkt. Liknande uppfattning har *länsveterinären i Jämtlands län*.

*Länsstyrelsen i Jönköpings län och kommerskollegium* ifrågasätter huruvida vattenverken bör betraktas som livsmedelslokaler.

*Länsstyrelsen och länsläkaren i Stockholms län* ifrågasätter huruvida apotek skall anses som livsmedelslokal. *Länsveterinären i Göteborgs och Bohus län* avstyrker förslaget att apoteken skall betraktas som livsmedelslokal.

*Hälsovårdsnämnden i Nacka* anser att systembolagets butiker bör undantas från stadgans krav på livsmedelslokaler.

Förslaget att spannmålsmagasin inte bör anses som livsmedelslokal avstyrks av *hälsovårdsnämnden i Nacka*. Det är av stor vikt att råvarorna förvaras hygieniskt tillfredsställande.

Flera remissinstanser hälsar med tillfredsställelse att mjölkrum skall anses som livsmedelslokal. Så gör *länsveterinären i Jönköpings län* som erinrar om det allt vanligare bruket att samla och bevara mjölken i fasta behållare i mjölkrummen. *Länsstyrelsen i Jönköpings län* föreslår att viss standard föreskrivs för mjölkrum. Också *länsstyrelsen i Malmöhus län* menar att obligatoriskt mjölkrum i ladugård med mjölkproduktion bör föreskrivas. Om sådan föreskrift av ekonomiska skäl inte kan gälla alla mjölkproducerande besättningar bör undantag göras för besättning med visst mindre antal mjölkkor. *Hälsovårdsnämnderna i Stockholm, Gävle och Umeå* är också tillfredsställda med LSK:s förslag.

*Veterinärförbundet, hälsovårdsnämnden i Örebro* och *länsveterinären i Uppsala län* tvekar däremot om mjölkrum bör anses som livsmedelslokal. Det är emellertid angeläget att livsmedelslagstiftningen anger vilka minimikrav som ur livsmedelshygienisk synpunkt skall ställas på lokaler för mjölkproduktion.

*Lantbruksstyrelsen* anser inte kommitténs förslag ändamålsenligt. Det är i stället viktigare att befintliga mjölkrum av äldre typ sköts omsorgsfullt. Vid tillsynen därav kan *hälsovårdsnämnderna* göra värdefulla insatser. Om mjölken betraktas som råvara hos producenten, fyller de anvisningar för stallar med mjölkboskap och tillhörande mjölkrum som veterinärstyrelsen meddelat i anslutning till *hälsovårdsstadgan* rimliga krav i hygieniskt avseende. Eftersom mjölken inte bör betraktas som livsmedel förrän den intagits i mejeri, hör bestämmelserna inte hemma i livsmedelslagstiftningen. Liknande uppfattningar har *länsstyrelsen i Kristianstads län* och *Västernorrlands och Jämtlands läns handelskammare* samt MC.

*Länsstyrelsen i Jämtlands län* ifrågasätter om de avsevärda praktiska olägenheter som förslaget innebär inte ger anledning till att hänföra leverantörmjolk till livsmedel först när mjölken intagits i mejeri och godkänts för vidare bearbetning till livsmedel. Samma uppfattning har *Lantbruksförbundet* och RLF.

Också veterinärstyrelsen hävdar att ifrågavarande bestämmelse får svårlösta praktiska följder, om man för samtliga mjölkrum generellt uppställer alla krav som stadgan och tillämpningskungörelsen anger för livsmedelslokal. Andra stycket bör därför utgå. Tredje stycket bör kompletteras med orden "till ladugård hörande mjölkrum", varigenom den centrala myndigheten ges befogenhet att ange i vilken utsträckning föreskrift om livsmedelslokal skall gälla mjölkrummen. Man måste emellertid samtidigt reglera skyldigheten för djurägare att anordna mjölkrum i anslutning till ladugård. Denna skyldighet bör emellertid inte regleras i livsmedelsstadgan utan i hälsovårdsstadgan, som i sin tur bör kompletteras med en föreskrift att mjölkrum skall finnas i ladugård, där minst fem mjölkkor hålls.

*Lantbrukshögskolan* ifrågasätter riktigheten av att använda ordet mjölkrum. Eftersom man ökar användningen av rörmjölkningsanläggningar och tanklagring föreslås att uttrycket mjölkrum ersätts med mjölkförvaringsrum. Liknande mening anförs av *hälsovårdsnämnden i Linköping*.

*Hälsovårdsnämnden i Göteborg* och *länsläkaren i Örebro län* anser att mjölkrum inte bör anses som livsmedelslokal.

*Bygglagutredningen* påpekar att uppförande av byggnader med s. k. mjölkrum på område med endast utomplansbestämmelser enligt 35 § andra stycket byggnadsstadgan inte förutsätter byggnadslov och att dessa utrymmen härigenom faller utanför den i 57 § byggnadsstadgan föreslagna konstruktionen.

Förslaget att bestämmelserna om livsmedelslokaler också skall gälla utrymmen på båtar, tåg och flygplan har uppmärksammats i några yttranden. *Hälsovårdsnämnderna i Stockholm, Helsingborg och Borås* samt *länsveterinären i Jämtlands län* tillstyrker kommittéförslaget. *Luftfartsverket* anser att de föreslagna kraven på livsmedelslokal bara bör ställas på nykonstruerade flygplan.

*Sjöfartsverket* framhåller att behovet av bestämmelser om livsmedelslokal varierar med olika sjöfartygskategorier.

*Länsstyrelsen i Jämtlands län* ställer sig positiv till LSK:s förslag om livsmedelsutrymme i fartyg, järnvägsvagn och motorfordon m. m.

*Svenska institutet för konserveringsforskning* föreslår att bestämmelserna om livsmedelslokal också bör gälla sådant utrymme i transportmedel eller andra flyttbara enheter i vilka bedrivs livsmedelshantering. Härigenom skulle också hästfordon och luftkuddefarkoster omfattas.

*Sveriges fiskares riksförbund* framhåller att förslaget förutsätter mycket kostnadskrävande investeringar i fråga om fiskefartyg, vilka bör planeras i samband med nybeställningar av sådana fartyg. Förbundet anser också att det behövs en lång övergångstid.

Förslaget i 35 § att livsmedelsstyrelsen skall få meddela närmare före-

skrifter om skötseln av livsmedelslokal, dess inredning och utrustning har diskuterats av några remissinstanser.

Enligt *arbetarskyddsstyrelsen* måste inte bara den hygieniska och byggnadstekniska beskaffenheten utan också arbetarskyddssynpunkter beaktas. Det kan finnas ett motsatsförhållande mellan hygieniska krav och arbetarskyddskrav, t. ex. beträffande rumstemperatur, luftfuktighet, ventilation, golvbeläggning och bullerdämpning.

*Köpmannaförbundet* och *KF* föreslår att statens planverk "på uppdrag av" livsmedelsstyrelsen skall få meddela föreskrifter om inrättande av livsmedelslokal, dess inredning och hygieniska beskaffenhet. Livsmedelsstyrelsen bör lämna föreskrifter om den hygieniska skötseln av livsmedelslokal, dess inredning och utrustning. *KF* föreslår att byggnadslov lämnas av byggnadsnämnden och att godkännande av livsmedelslokal för sitt ändamål lämnas av byggnadsnämnd efter besiktning av byggnads- och hälsovårdsnämnd i förening.

Enligt *statens planverk* bör byggnads- och livsmedelslagstiftning hållas åtskilda och byggnadsbestämmelser inte, såsom *LSK* föreslagit, införas i tillämpningskungörelsen.

I några remissyttranden har fråga om samrådsförfarandet i 35 § tredje stycket förordats att föreskrifterna skall meddelas "i", ej "efter" samråd.

*Sjöfartsverket* förordar att verket får meddela tillämpningsbestämmelser för fartyg i samråd med den centrala livsmedelsmyndigheten.

Av det stora antal remissinstanser som yttrat sig över förslaget i 36 § om obligatorisk förhandsprövning, tillstyrker det helt övervägande antalet remissinstanser förslaget.

*Veterinärstyrelsen* anser att förslaget innebär en förenklad och mera enhetlig handläggning av byggnadslovsärenden. *Länsstyrelsen i Kronobergs län* och *hälsovårdsnämnden i Eskilstuna* är positiva i liknande avseenden.

*Svenska hälsovårdstjänstemannaförbundet*, *hälsovårdsnämnderna i Helsingborg* och *Jönköping*, *länsveterinärerna i Kronobergs* och *Jämtlands län* samt *Västernorrlands* och *Jämtlands läns handelskammare* uttrycker sin stora tillfredsställelse med förslaget.

*Länsveterinären i Jönköpings län* anser förslaget mycket välgrundat och angeläget.

*Länsstyrelsen i Malmöhus län* har ingen erinran mot förhandsprövning av den centrala livsmedelsmyndigheten beträffande slakterier, mejerier och vissa andra stora livsmedelsföretag. I övrigt bör prövningen i princip anförtröas hälsovårdsnämnden. *Länsstyrelsen i Norrbottens län* anser det värdefullt med en obligatorisk förhandsprövning men avvisar tanken på att knyta prövningen till byggnadslovsprövningen. De frågor som hälsovårdsnämnd har att pröva kan endast till ringa del behandlas

vid byggnadslovsprövningen. Liknande uppfattning har *Svensk industri-förening*.

*Hälsovårdsnämnden i Stockholm* anser det viktigt att förhandsprövning gäller alla livsmedelslokaler, oavsett om de är avsedda för betjäning av allmänheten eller inte. Liknande mening har *hälsovårdsnämnden i Sundsvall*.

*Fiskhandelsförbundet* tillstyrker kommittéförslaget när det gäller större enheter för industriell tillverkning, men befarar att det för vanliga fiskbutiker innebär ett onödigt administrativt förfarande.

*Länsläkaren i Kronobergs län* förordar att länsstyrelsens experter anlitas vid prövning av livsmedelslokaler, såsom sker vid prövning av byggnadsärenden rörande skolor, ålderdomshem och enskilda sjukhem. En teknisk, veterinärmedicinsk och humanmedicinsk förhandsgranskning bör ske. *Länsläkaren i Gävleborgs län* förordar samråd mellan den lokala och den regionala livsmedelsmyndigheten.

*Länsläkaren i Älvsborgs län* anser att ritningar och andra handlingar bör som ett led i förhandsprövningen vid behov överlämnas till länsveterinären eller annan sakkunnig person på länsplanet för yttrande innan hälsovårdsnämnden beslutar i frågan.

*Länsveterinärerna i Stockholms och Blekinge län* betonar vikten av att också statens och landstingets livsmedelslokaler förhandsprövas.

Enligt *socialstyrelsen* bör möjlighet också öppnas för förhandsgodkännande av sådan ombyggnad, som inte fordrar byggnadslov.

*Stockholms handelskammare* erinrar om att förhandsprövningen tjänar näringslivets intresse och anser att prövningen skall ingå som ett regelmässigt led i handläggningen av byggnadslovsärenden. Å andra sidan finns det risk för att förfarandet innebär onödig tidsutdräkt. Liknande uppfattning framförs av *Skånes handelskammare*.

*Bygglagutredningen* är negativt inställd till LSK:s förslag. Väl är det viktigt att det genom en noggrann prövning skapas bättre möjligheter att få fram bra livsmedelslokaler, men förslaget strider mot vedertagna principer i byggnadsstadgan och är onödigt och olämpligt, eftersom byggnadsstadgan är föremål för översyn. Prövning från hygienisk synpunkt kan göras av hälsovårdsnämnd och från byggnadssynpunkt av byggnadsnämnd. Eftersom samrådsförfarandet redan är reglerat behövs inte någon ändring av 56 och 57 §§ byggnadsstadgan. Däremot måste förfarandet regleras i livsmedelsstadgan. Innan föreläggande eller förbud som avser åtgärder av byggnadsteknisk art meddelas bör byggnadsnämnd beredas tillfälle att yttra sig. Liknande synpunkter framförs av *Köpmannaförbundet* och *KF*, som härutöver anser att byggnadsärenden bör remitteras till livsmedelsmyndighet för yttrande innan byggnadslov meddelas i de fall lokalutformning m. m. inte klart omfattas av föreskrifter, råd och anvisningar.

Enligt *statens planverk* är det angeläget att handläggningen av bygg-



nadslovsärenden koncentreras till byggnadsnämnd. Pågående kommunsammanläggning väntas medföra ökade resurser för byggnadsnämnderna.

*Sjöfartsverket* anser att prövning av livsmedelslokaler på fartyg bör ankomma på verket under samverkan av hygieniska experter.

*TCO, sjöfartsverket, Fiskhandelsförbundet och hälsovårdsnämnden i Sundsvall* har ej något att erinra mot förslaget i 36 § andra stycket om godkännande av livsmedelslokal.

Det är enligt *hälsovårdsnämnden i Solna* befogat att lokaler där rusdrycker saluhålls skall godkännas av hälsovårdsnämnd.

*Länsstyrelsen i Stockholms län* framhåller att övergångsbestämmelserna bör kompletteras med vad som skall gälla för lokaler på vilka 1951 års livsmedelsstadga inte gäller. Enligt länsstyrelsen bör för dessa lokaler inte fordras ett godkännande enligt 36 § utan blott en skriftlig anmälan till hälsovårdsnämnden.

*Köpmannaförbundet och KF* föreslår att ansvaret för godkännande av lokaler läggs på byggnadsnämnd med erforderligt biträde av representant för hälsovårdsnämnden.

*Hälsovårdsnämnden i Malmö* anser att det finns ett klart samband mellan utformning och tillsyn av en livsmedelslokal. Detta upphör om en myndighet skall godkänna och en annan övervaka. Liknande mening har *länsläkaren i Norrbottens län*.

*Länsstyrelsen i Kristianstads län* förordar att hälsovårdsnämnd bör vara prövningsmyndighet. I fråga om större anläggningar bör råd inhämtas från länsveterinär och centralt ämbetsverk.

*Industriförbundet och Arbetsgivareföreningen samt Kemikontoret* anser att godkännande av livsmedelslokal för större företag kan ske genom direktkontakt mellan företaget och livsmedelsstyrelsen.

*Länsstyrelsen i Kronobergs län* erinrar om att i områden, som varken är planlagda eller omfattas av utomplansbestämmelser, vissa byggnadsfrågor inte kommer att prövas av byggnadsnämnd, t. ex. i fråga om friluft restauranger, fjällhotell o. d.

Beträffande den föreslagna anmälningsskyldigheten i 37 § erinrar *socialstyrelsen* om att det vid nybyggnad bara fordras ansökan om byggnadslov medan det vid en ombyggnad, jämförd med en nybyggnad, dessutom krävs anmälan till livsmedelsmyndighet. Detta är onödigt omständligt och det torde vara tillräckligt att göra sådan anmälan i de fall då byggnadslov för ombyggnad inte fordras. Syftet med anmälan bör vidare anges i bestämmelsen. *Köpmannaförbundet och KF* anser att sådan anmälan som avses i 37 § bör göras till byggnadsnämnden.

De remissinstanser som yttrat sig över förslaget i 38 § om anmälan av överlåtelse anför olika synpunkter på förslaget.

*Länsstyrelsen i Gotlands län* anser att anmälan bör ske före överlåtelser. Därigenom kan man förebygga att oförutsebara händelser in-

träffar för köpare av livsmedelslokaler. Samma uppfattning har *hälsovårdsnämnden i Norrtälje*. Även enligt *länslökaren i Norrbottens län* och *länsveterinären i Skaraborgs län* bör anmälan ske före överlåtelsen.

*Hälsovårdsnämnden i Norrköping* kan tänka sig att anmälan sker senast samma dag som överlåtelsen. *Länsstyrelsen* och *länsveterinären i Gävleborgs län* menar att anmälan bör göras i direkt samband med köpet. *Hälsovårdsnämnderna i Stockholm* och *Linköping* uttalar att anmälan om överlåtelse bör ske snarast möjligt, emellertid senast inom 14 dagar. *Riksförbundet gatukök och kiosknäring* anser det vara mera ändamålsenligt att anmälningsskyldigheten läggs på den nye innehavaren. *Sålunda* anser *socialstyrelsen* att det är olämpligt att låta skyldigheten att anordna egentillsyn åvila överlåtaren, eftersom han inte kan utöva denna mot den nye innehavarens vilja.

*Socialstyrelsen* anser att bestämmelsen i 39 § att godkännande av livsmedelslokal förfaller är olämpligt. Den bör därför inte ingå i en ny livsmedelsstadga. Ett gynnande beslut bör bara kunna upphävas under vissa förutsättningar och i form av ett överklagbart beslut. *Länsstyrelserna i Stockholms* och *Älvsborgs län* avstyrker också denna bestämmelse. *Hälsovårdsnämnden i Malmö* framhåller att det bör göras klart om ett godkännande förfaller även i fall då en livsmedelsrörelse upphör.

Återkallelse av godkännande bör enligt *socialstyrelsen* inte få ske utan vägande skäl. Gällande bestämmelser fungerar tillfredsställande och bör oförändrade överföras till den nya stadgan. Det bör emellertid anges vilken myndighet som får återkalla ett godkännande.

*Länsstyrelsen i Malmöhus län* anser däremot att livsmedelsmyndighet bör få ompröva ett godkännande, när t. ex. ny produkt införs som medför väsentlig ändring av rörelsen ur livsmedelshygienisk synpunkt. Liknande mening har *länsveterinären i Norrbottens län*.

*Hälsovårdsnämnden i Nacka* anser att ett godkännande bör återkallas om verksamheten inom sådan lokal upphör för längre tid.

### 3.11 Saluhållande av livsmedel i vissa fall

#### 3.11.1 Gällande bestämmelser

I 18—24 §§ 1951 års livsmedelsstadga och i 1952 års normallivsmedelsordning regleras sådant saluhållande av livsmedel som sker på andra ställen än i livsmedelslokal, nämligen utomhushandel och s. k. kringföringshandel.

Utomhushandel med styckat kött, grädde, smör, margarin och fett-emulsion får inte bedrivas på allmän saluplats eller från stånd, bod e. d. utan att livsmedlen är inneslutna i förpackning som lämnar dem nödigt skydd mot förorening, fukt och annan påverkan utifrån. Bestämmelsen gäller emellertid inte renkött som saluhålls av renägare och inte heller lantsmör som saluhålls av producenten. För annan utom-

hushandel gäller endast en allmän föreskrift att livsmedlen skall vara upplagda på lämpligt underlag och skyddade mot flugor, damm, solljus och väta (18 §).

Yrkesmässig försäljning från fordon, s. k. kringföringshandel, av kött, charkuterivaror, smör, ost, margarin, bröd och annat bakverk får bedrivas, om sådana livsmedel inte är inneslutna i förpackning som lämnar dem nödigt skydd mot menlig påverkan utifrån, bara om verksamhetens utövare förfogar över en av hälsovårdsnämnden godkänd förvaringslokal för livsmedlen och endast med fordon som nämnden på fordonets stationeringsort godkänt för kringföringshandeln i fråga. Föreskrifterna gäller emellertid inte lantbrukares försäljning vid enstaka tillfällen av egna produkter och inte heller renägares försäljning av renkött (19 §). Liknande bestämmelser gäller för kringföringshandel med färsk fisk, som är styckad eller flådd, men endast då handeln sker yrkesmässigt och från motorfordon. Inte heller krävs att försäljaren av sådan fisk skall förfoga över godkänd förvaringslokal för varorna (20 §).

Allmänna föreskrifter om hur fordon för kringföringshandel skall vara anordnade finns i 21 §. Veterinärstyrelsen meddelar närmare föreskrifter om fordonens beskaffenhet och utrustning. Med stöd härav har styrelsen år 1959 utfärdat en kungörelse i ämnet. Hälsovårdsnämnds godkännande av kringföringsfordon får inte lämnas för längre tid än tre år i sänder. Förutsättning för godkännande är att genom veterinärintyg styrkts att fordonet vid besiktning visat sig vara anordnat på föreskrivet sätt och i övrigt lämpligt för avsett ändamål (22 §). Hälsovårdsnämnden kan återkalla godkännande av fordon (23 §).

Slutligen lämnas i 24 § livsmedelsstadgan vissa hygieniska föreskrifter om personalen i kringföringsfordon samt om sättet för försäljningen och fordonens skötsel.

Enligt normallivsmedelsordningen krävs särskilt tillstånd av hälsovårdsnämnden för utomhushandel på allmän saluplats av vissa oförpackade livsmedel. Tillstånd behövs emellertid inte då fråga är om förtäring på stället. Vidare gäller särskilda bestämmelser om yrkesmässig försäljning av varm korv och glass från flyttbar kiosk och inbyggd vagn samt om annan utomhushandel med dessa varor. Sådana föreskrifter finns i de flesta lokala livsmedelsordningar.

Dåvarande medicinalstyrelsen och veterinärstyrelsen meddelade år 1962 vissa råd och anvisningar beträffande kioskhandeln och i fråga om hygien vid tillfälliga festplatser som marknader, idrottsevenemang, fritidsläger o. d.

### 3.11.2 Livsmedelsstadgekommittén

ISK framhåller att det under senare år från olika håll riktats kritik mot de hygieniska förhållandena vid handel med livsmedel på andra ställen än i reguljära livsmedelslokaler. Vid 1963 års riksdag fästes i en

motion (II: 109) uppmärksamheten på vissa hygieniska brister i samband med livsmedelsförsäljning från flyttbara kiosker och vid marknader, folkfester o. d. I två andra motioner (I: 286, II: 334) föreslogs att bestämmelserna om kringföringshandeln med styckad och flådd fisk skulle utsträckas till att gälla försäljning av all färsk fisk och då tillämpas också i fråga om andra transportmedel än motorfordon. Vid 1969 års riksdag påtalades i en motion (II: 906) behovet av strängare hygieniska krav för sådan ambulerande handel utomhus med varm korv som skedde från låda på magen. Åtgärder borde vidtas för att få denna typ av korvförsäljning att upphöra. Riksdagsbehandlingen av berörda motioner resulterade i att de överlämnades till LSK för övervägande (2LU 1963: 67, 69 och 1969: 82; rskr 1963: 354, 356).

Önskemål om skärpning av bestämmelserna om utomhus- och kringföringshandel har också framställts direkt till LSK från flera andra håll.

LSK har funnit att framförda anmärkningar om hygieniska brister vid ifrågavarande slags livsmedelsförsäljning är berättigade. Med tanke bl. a. på att livsmedelsförsäljning i fast butik är noggrant reglerad genom detaljerade krav på beskaffenheten och utrustningen i fråga om livsmedelslokaler, är det enligt LSK knappast följdriktigt att den hygieniskt sett långt mer riskfyllda handeln med livsmedel utomhus och genom kringföring på olika slags transportmedel har lämnats oreglerad i förhållandevis stor omfattning. I dessa fall finns f. n. bara de allmänt hållna föreskrifterna i 12 § 1951 års stadga att livsmedel vid all hantering skall skyddas mot menlig påverkan. LSK finner det inte tillfredsställande att förbudet mot *u t o m h u s h a n d e l* är begränsat till enbart oförpackat, styckat kött och till vissa mejeriprodukter och därmed likställda varor. Utan närmare restriktioner kan sålunda utomhus få saluhållas så ömtåliga livsmedel som charkuterivaror, fjäderfä, ost, fisk, vilt, färdiglagad mat m. m. En annan brist är att krav inte uppställts på att den som driver utomhushandel skall förfoga över en lämplig lokal för förvaring under icke affärstid av de livsmedel han saluhåller. Enligt LSK uppstår problem också genom att bestämmelserna äger tillämpning bara på den fasta torg- och gatuhandeln på allmän saluplats och på försäljning från stånd, bord eller liknande fast anordning vid festplatser, marknader och andra tillställningar utomhus. Därigenom har föreskrifterna inte kommit att gälla den ambulerande handel som bedrivs främst av "varma korvgubbar". Denna form av försäljning framstår som hygieniskt särskilt riskfylld. Sanitära problem förekommer också i fråga om livsmedelshandel vid marknader och andra festtillställningar, campingplatser och liknande fritidsläger. Där saknas sålunda inte sällan tillgång till vatten och andra för livsmedelshantering och personlig hygien nödvändiga anordningar. En avsevärd hygienisk osäkerhet är också att de vagnar och bodar, som tillfälligt ställs upp på ifrågavarande platser,

inte behöver besiktigas i förväg av hälsovårdsmyndigheterna. Dessa flyttbara försäljningslokaler kan jämföras med kiosker eller fordon som används vid den kontrollerade kringföringshandeln. Sålunda innehåsa många sådana vagnar och bodar av företagare vilka systematiskt bedriver ett slags permanent livsmedelshandel, som de emellertid kontinuerligt flyttar mellan olika platser runt om i landet.

Angivna förhållanden motiverar enligt LSK en strängare reglering och en begränsning av utomhushandeln. LSK anser dock inte att man bör införa ett totalförbud mot utomhushandel. Det finns fortfarande behov av den traditionella torghandeln och liknande försäljning särskilt på mindre orter. Vidare finns inte övertygande skäl för att i alla situationer stoppa den ambulerande försäljningen av varm korv. Bättre förutsättningar måste emellertid skapas för en fortlöpande kontroll av livsmedelshygienen vid denna verksamhet.

Vad häfter gäller kringföringshandel framhåller LSK som en påtaglig brist att bestämmelserna därom inte avser flera ömtåliga livsmedel än som anges i 19 och 20 §§ 1951 års stadga. Sålunda finns möjlighet att på detta sätt sälja så lättförstörbara varor som mjölk och grädde, olika djupfrysta varor, färdiglagad mat, fågel och vilt m. m. utan att de fordon som används behöver vara godkända för ändamålet. Bl. a. bör ju sådana fordon vara försedda med kyl- eller frysanordningar. I fråga om kringföringshandeln med fisk finns enligt LSK fog för att låta bestämmelserna gälla all slags fisk. Hel och ostyckad fisk, som f. n. är undantagen, har nämligen ofta hudskador från fångsten eller avlivningen och skiljer sig i ömtålighet inte märkbart från styckad eller flädd fisk för vilken kringföringsbestämmelserna redan gäller. Dessutom bör föreskrifterna gälla också andra transportmedel än motorfordon. En brist är också att det för kringföringshandel med fisk inte krävs att försäljaren förfogar över lämplig förvaringslokal för osålda varupartier.

I anslutning härtil har LSK uppmärksammat andra former av livsmedelshandel, för vilken inga särskilda bestämmelser gäller utom hanteringsföreskrifterna. Som exempel nämns tillfällig försäljning eller utbudande av livsmedel inomhus vid utställningar, mässor, basarer, idrottstävlingar, auktioner och liknande arrangemang. Ifrågavarande lokaler kan inte betraktas som reguljära livsmedelslokaler bara för att där ibland tillhandahålls livsmedel. Även om det sålunda inte är fråga om stadigvarande livsmedelshandling, anser emellertid LSK det angeläget att de hygieniska förutsättningarna för sådan verksamhet ändå blir så betryggande som möjligt. Liknande förhållanden synes råda vid sådana bingotillställningar och lotterier, där vinsterna ofta delvis utgörs av ömtåliga livsmedel. En mera permanent livsmedelshandel, som inte särskilt reglerats, är den alltmer förekommande försäljningen på bensinstationer av varm korv, glass, konfektyrer, läskedrycker, kex o. d. Vidare nämner LSK handel från saluvagnar på järnvägsstationer. LSK fäster också

uppmärksamheten på den ökande försäljningen av livsmedel från automater. Inte heller i fråga om denna verksamhet finns särskilda bestämmelser vid sidan av de allmänna hanteringsföreskrifterna. Starka skäl kan emellertid anföras för en kontroll av att livsmedelsautomaterna sätts upp på hygieniskt lämpliga platser och att de har anordningar för att livsmedlen inte skall förstöras.

Enligt LSK är det viktigt att man söker komma till rätta med hygieniska bristfälligheter inte bara vid all slags utomhus- och kringföringshandel utan också vid annan försäljning av livsmedel. LSK föreslår därför att det skall fordras tillstånd av hälsovårdsnämnd för rätten att bedriva sådan verksamhet. Härigenom underlättas kontrollen av alla livsmedelsförsäljare i orten. Syftet med det föreslagna tillståndssystemet är enligt LSK att beträffande den livsmedelshandel, som förekommer annorstädes än i livsmedelslokal, så långt möjligt skapa lika goda förutsättningar för en hygienisk livsmedelshantering som vid försäljningen i de godkända lokalerna. Därigenom kommer allt slags saluhållande av livsmedel till allmänheten, var det än sker, att underkastas någon form av lämplighetsprövning från livsmedelsmyndighet innan verksamheten sätts igång.

I anslutning härtill berör LSK sambandet mellan sitt förslag och förordningen (1968: 564) om tillfällig handel, som ersatt bestämmelserna bl. a. om gårdfarihandel i 1864 års näringsfrihetsförordning. Enligt förordningen (1968: 564) krävs i vissa fall särskilt tillstånd av polismyndighet för att yrkesmässigt få saluhålla varor på tillfälliga försäljningsställen eller under kringföring. Tillstånd fordras emellertid inte för tillfällig handel med bl. a. livsmedel. Följden av LSK:s förslag blir att tillstånd av hälsovårdsnämnden kan behövas. Erinran om livsmedelsstadgans bestämmelser bör göras i förordningen 1968: 564.

LSK:s förslag i nu behandlade frågor finns i 42—44 §§ livsmedelsstadgan. Med hänsyn till de stora hygieniska risker som finns vid saluhållande på andra ställen än i godkända livsmedelslokaler föreslår LSK att vid sådant saluhållande skall iakttas den särskilda omsorg och verksamhet som med hänsyn till sättet för saluhållandet fordras för att livsmedlet inte skall bli otjänligt. LSK anser inte man bör kräva att alla livsmedel som säljs på andra ställen än i livsmedelslokaler skall vara förpackade. Detta skulle kunna bl. a. onödigtvis försvåra handeln med sådana varor som potatis, rotfrukter o. d. Därför föreslås att livsmedlen i här ifrågavarande fall skall vara antingen förpackade eller på annat sätt tillfredsställande skyddade mot förorening eller annan menlig påverkan (42 §). Bestämmelsen om tillfredsställande skydd bör emellertid också ha en självständig betydelse och gälla oavsett om varorna är förpackade eller inte.

I fråga om grundreglerna för hälsovårdsnämnds tillstånd om saluhållande av livsmedel annorstädes än i livsmedels-

lokaler erinrar LSK om att tillståndskravet bara gäller saluhållande till allmänheten och inte den distribution av livsmedel som sker mellan olika näringsidkare såsom tillverkare, grossister och detaljhandlare (43 §). Sådan handel förutses kunna fortgå som hittills utan någon särskild reglering vid sidan av de allmänna föreskrifterna om hantering. Däremot avser begreppet saluhållande också överlämnande av livsmedel utan vederlag (jfr 2 §). Genom tillståndstvånget i 43 § kan man enligt LSK fånga in just den försäljning, servering o. d. till allmänheten på andra ställen än i livsmedelslokaler, där en särskild kontroll visat sig vara livsmedelshygieniskt mest angelägen. Tillstånd meddelas av hälsovårdsnämnden i den kommun där saluhållandet skall ske. Om någon vill driva exempelvis kringföringshandel i flera kommuner måste han sålunda få tillståndsfrågan prövad i varje enskild kommun som berörs av verksamheten. Tillstånd behövs om livsmedelsstyrelsen ej annorlunda förordnar. Genom denna inskränkning vill LSK möjliggöra att främst den traditionella fasta utomhushandel, som visat sig på ett praktiskt sätt fylla ett behov för allmänheten av lätt tillgång till vissa livsmedel, skall kunna fortsätta utan större formaliteter. Sålunda föreslås i tillämpningskungörelsen att tillstånd inte behövs för saluhållande av bär, frukt, grönsaker, rotfrukter, svamp eller ägg, om försäljningen sker på salutorg eller liknande plats som enligt allmänna ordningsstadgan upplåtits till allmän försäljningsplats. Samma undantag föreslås i fråga om färdigförpackade glassvaror, konfektyrer och läskedrycker. Befrielse från särskilt tillstånd bör också gälla saluhållande av viss fisk och skaldjur, men bara om de säljs av samma person som fångat dem och denne helt eller delvis försörjer sig på fiske. Som ytterligare villkor anges att saluhållandet måste ske vid landningsplatsen i anslutning till själva fångsten. Undantag från tillståndsplikten föreslås slutligen för de fall då en lantbrukare eller trädgårdsmästare saluhåller sina egna produkter som mjölk, ägg, frukt och grönsaker. En förutsättning är emellertid att försäljningen sker i begränsad omfattning och i omedelbar närhet av den plats där vederbörande har sin rörelse. Ytterligare lättnader i tillståndsplikten har LSK inte föreslagit. Sålunda kommer det inte längre bli möjligt för renägare att utan tillstånd sälja renkött utomhus eller genom kringföring.

Enligt LSK bör tillståndsgivningen i fråga om saluhållande till allmänheten annorstädes än i livsmedelslokal vara restriktiv.

För att inte inkräkta på näringsfriheten skall vid prövning av tillståndsärendena uteslutande anläggas rent hygieniska synpunkter. Bl. a. bör tillstånd inte lämnas för handel utomhus med kött, mjölk och andra mejeriprodukter, fjäderfä och liknande ömtåliga livsmedel.

LSK föreslår som särskilda villkor för tillståndsgivningen att den som vill bedriva ifrågavarande slag av livsmedelshandel alltid skall förfoga över en tillfredsställande förvaringslokal eller liknande utrymme för de varor han säljer (43 § andra stycket). Den som

ägnar sig åt ambulerande korvförsäljning eller kringföringshandel med fisk måste därför, till skillnad mot f. n., ha ett av hälsovårdsnämnden godkänt förvaringsutrymme för sina produkter. Han skall vidare förfoga över utrustning och anordningar som fordras för en tillfredsställande hantering av saluhållna livsmedel, t. ex. kyl-, frys- eller uppvärmningsanordningar och tillgång till vatten. Personalen skall ha lätt tillgång till toalett med en tillfredsställande anordning för tvättning av händerna. Detta anser LSK vara ett minimikrav för hygien vid all livsmedelshantering.

Begreppet utrustning och anordning i 43 § andra stycket omfattar enligt LSK också fordon och andra transportmedel som används vid utomhus- och kringföringshandel. Bedömningen av deras lämplighet måste ingå som ett led i tillståndsprövningen. Det blir här fråga inte bara om vanliga motorfordon utan också om vagnar, kärror, transportcyklar, mopeder, båtar m. m. I fråga särskilt om motorfordon föreslår LSK att det speciella system med ett godkännande kombinerat med besiktning, som gäller enligt 22 § 1951 års stadga, får sin motsvarighet i tillämpningskungörelsen. Besiktningen skall också omfatta fordon som kopplas till motorfordon. För ändamålet skall länsstyrelsen som hittills förordna särskilda besiktningsmän. Kravet på att dessa skall vara veterinärer har LSK inte ansett böra kvarstå. Enligt förslaget blir det vederbörande besiktningsman, och inte som f. n. hälsovårdsnämnden, som skall godkänna motorfordonet eller det därtill kopplade fordonet. Giltighetstiden för intyg om fordonets godkännande föreslås förkortad från tre till längst två år. Intyget kommer att gälla i alla de kommuner, där saluhållande skall ske från fordonet. Däremot måste tillstånd till själva saluhållandet sökas hos hälsovårdsnämnden i var och en av dessa kommuner och som grundvillkor för nämndens tillstånd skall gälla att fordonet godkänts vid föreskriven besiktning. I fråga om andra transportmedel än motorfordon och därtill kopplat fordon anser LSK tillräckligt att hälsovårdsnämnden ensam bedömer deras lämplighet i samband med prövning av försäljningstillståndet.

Giltighetstiden för tillstånd enligt 43 § föreslås bli längst två år. Hälsovårdsnämnden skall emellertid kunna återkalla tillståndet dessförrinnan.

Bland de övriga tillämpningsföreskrifter som LSK föreslår om saluhållande annorstädes än i livsmedelslokal kan följande nämnas. Livsmedel som säljs i flyttbar kiosk skall vara färdigförpackade, om hälsovårdsnämnden inte medger annat. Sådant medgivande bör av praktiska skäl lämnas för försäljning av varm korv med bröd, hamburgare, potatismos, pommes frites, glass i strutar, s. k. sockervadd och liknande varor som är avsedda att förtäras på försäljningsstället. Krav på färdigförpackning gäller också livsmedel som saluhålls i automater och vid marknader, mässor, idrottstillställningar, fritidsläger o. d. Från



förpackningstvånet föreslås emellertid vissa undantag för varm dryck, bär, frukt, grönsaker och rotfrukter. Slutligen har LSK till tillämpningskungörelsen överfört det allmänt hygieniska kravet i 1951 års stadga att livsmedel som saluhålls utomhus skall vara upplagt på lämpligt underlag och skyddat mot solljus, väta och annan menlig påverkan.

### 3.11.3 Remissyttrandena

Beträffande 42 § har remissinstanserna anfört olika detaljanmärkningar. Sälunda anser *socialstyrelsen* att det är otillfredsställande med en föreskrift att livsmedel skall vara förpackat, samtidigt som de lokala myndigheterna generellt kan medge dispens beträffande försäljning av vissa livsmedel. *Veterinärstyrelsen* anför att föreskrifter om förpackning m. m. bör begränsas till att avse förvaring före försäljningstillfället, eftersom LSK i annat sammanhang föreslår att livsmedel inte behöver vara färdigförpackat vid servering. *Köpmannaförbundet* anser det riktigt att bara färdigförpackade varor får tillhandahållas genom kringföringshandel.

*Länsveterinären i Kronobergs län* uppfattar kravet på förpackning m. m. som alltför långtgående, men anser föreskriften motiverad med hänsyn till de skärpta bestämmelser som föreslås.

Ett stort antal remissinstanser har diskuterat förslaget om tillstånd av hälsovårdsnämnd för att livsmedel skall få saluhållas till allmänheten på andra ställen än i godkända livsmedelslokaler (43 §).

Bland de remissinstanser som tillstyrker kommitténs förslag kan nämnas *länsstyrelsen i Stockholms län*, *Husmodersförbundet*, *Sveriges fiskares riksförbund*, *Sveriges kioskägares riksförbund*, *TCO*, *Hushållslärarnas riksförening*, *hälsovårdsnämnderna i Stockholm, Uppsala, Eskilstuna och Borås*, *länsläkarna i Gävleborgs och Jämtlands län* samt *länsveterinärerna i Stockholms, Kronobergs, Kopparbergs och Jämtlands län*. Också *länsstyrelsen i Jämtlands län* uttalar sin tillfredsställelse med förslaget. Härigenom kan man komma till rätta med den primitiva utomhus- och kringföringshandel som idkas av s. k. varma korvgubbar. *Riksförbundet gatukök och kiosknäring* förordar att den ambulerande korvhandeln hindras.

*Svenska fiskhandelsförbundet* anför att kringföringshandel för många företagare inom fiskbranschen utgör en värdefull komplettering till fiskförsäljning i lokal.

*Köpmannaförbundet* hävdar att bestämmelserna om livsmedelsförsäljning i fast butik också skall gälla försäljning av livsmedel på andra ställen än i reguljära livsmedelslokaler. Förbundet finner det angeläget främst från konsumentsynpunkt att det hygieniska kravet beträffande kringföringshandeln skärps. Fordon för sådan handel bör särskilt godkännas. Det bör ha frys- och kylanordningar. Förbundet är ense med LSK om behovet av särskilt tillstånd från hälsovårdsnämnd.

NO avstyrker förslaget om generellt tillståndstvång för kringföringshandel. NO anser att man i stället bör överväga att genom inspektion åstadkomma det eftersträfvade resultatet. Härigenom undviker man en alltför stor administration. LSK:s förslag innebär en konkurrensbegränsning med återverkningar på prisbildningen. Kringföringshandeln är ett från konsumentens synpunkt värdefullt alternativ till de reguljära försäljningsformerna och har härutöver stor betydelse i sådana områden där underlaget för bofast handel minskar. Farhågorna för missbruk ur livsmedelshygienisk synpunkt motiverar inte att kringföringshandeln underkastas en nyetableringskontroll i form av tillståndsprövning genom lokala hälsovårdsnämnder med åtföljande risk för att nämnderna i högre grad beaktar den bofasta handelns intressen. *Pris- och kartellnämnden* avstyrker restriktioner som försvårar utvecklingen av livsmedelsförsäljning från bensinstationer, kiosker och automater samt den ambulerande handeln. Dessa distributionsformer bör dock uppfylla de hygieniska kraven som livsmedelsstadgan föreskriver.

*Bensinhandelsutredningen* avstyrker förslaget i vad det innebär krav på särskilt tillstånd för försäljning av livsmedel vid bensinstationer. *Sveriges kioskägares riksförbund* anser det otillfredsställande att vid många bensinstationer samma personal är sysselsatt med försäljning av livsmedel, bensin, oljor m. m.

*Länsstyrelsen i Stockholms län* understryker att tillståndsförfarandet inte får användas i konkurrensbegränsande syfte. Endast livsmedelshygieniska synpunkter skall beaktas. *Länsstyrelsen i Jönköpings län* ifrågasätter om inte förslaget medför ett alltför långtgående krav på tillstånd. *Hälsovårdsnämnden i Västerås* kräver en mera skärpt bevakning och strängare regler än de som f. n. gäller.

Åtskilliga remissinstanser har haft synpunkter på vem som bör meddela tillstånd.

*Länsstyrelsen i Kalmar län* anser att bevis bör utfärdas endast i försäljarens hemort. Även *hälsovårdsnämnden i Göteborg* anser att godkännande bör ske i sökandens hemortskommun. I övrigt bör det räcka med en anmälan till de hälsovårdsnämnder, vilkas områden berörs av sådan handel. Nämnden anser vidare att den centrala livsmedelsmyndigheten bör utfärda ett typgodkännande för kiosker och fordon, från vilka kringföringshandel sker. Liknande uppfattning anförs av *hälsovårdsnämnderna i Stockholm, Linköping och Jönköping*. *Länsveterinärerna i Uppsala, Jönköpings, Blekinge, Göteborgs och Bohus* samt *Skaraborgs län* ifrågasätter om inte det nuvarande förfarandet vid godkännande av kringföringshandel med livsmedel från motorfordon också framdeles är godtagbart, under förutsättning att det kombineras med en anmälningsskyldighet till andra hälsovårdsnämnder inom försäljningsområdet. *Hälsovårdsnämnden i Norrtälje* förordar att tillstånd bör ges av livsmedelsmyndigheten i den kommun där saluhållandet skall ske.

I stället för godkännande av varje berörd hälsovårdsnämnd ifrågasätter *länsstyrelsen i Malmöhus län* om inte tillståndsgivningen bör åvila länsstyrelsen.

*Hälsovårdsnämnden i Göteborg* anser att bestämmelsen i 44 § om tillståndsbevis bör kompletteras med en föreskrift om skyldighet att medföra utfärdat bevis.

### 3.12 Vissa förbud mot saluhållande av livsmedel

#### 3.12.1 Gällande bestämmelser

Förbud mot saluhållande eller annan begränsning av handeln med livsmedel finns i 7 § 1951 års stadga. En vara får inte saluhållas eller överlämnas till annan för att användas som livsmedel, om den kan antas vara skadlig att förtära eller eljest otjänlig till människoföda eller om varan kan antas orsaka sjukdom eller överföra smitta. Det är vidare förbjudet att saluhålla eller överlämna en vara som livsmedel, om den innehåller mer än en viss mängd bly eller om den är förpackad i olika material varifrån giftiga eller hälsovådliga ämnen kan utlösas. Bestämmelser finns vidare om fastställande av högsta tillåtna mängd bekämpningsmedelsrester i livsmedel. Kungl. Maj:t kan under krig eller andra utomordentliga förhållanden förbjuda att sådana livsmedel saluhålls eller överlämnas som kan antas orsaka sjukdom eller överföra smitta.

Härutöver har hälsovårdsnämnd befogenhet att i särskilda fall förbjuda saluhållande av livsmedel men bara inom den egna kommunen. Bl. a. kan ett sådant förbud gälla varor, som kommer från en tillverkningslokal med allvarliga sanitära anmärkningar, eller livsmedel som kan antas sprida smittsam sjukdom eller på annat sätt vara otjänligt (91, 93 och 99 §§).

Specialbestämmelser om förbud eller begränsning beträffande handeln med olika varor finns bl. a. om livsmedelstillsatser i 4 och 6 §§, viss utrustning i 15 §, livsmedel i flaskor av giftflaskestANDARD i 16 §, reklam om offentlig kontroll av livsmedel i 33 § och vissa ersättningslivsmedel med felaktig benämning i 35—37 §§. Dessutom gäller ett flertal förbud i fråga om de skilda varuslag som omfattas av 38—85 §§.

#### 3.12.2 Livsmedelsstadgekommittén

LSK crinrar om att med saluhållande skall enligt 2 § jämsställas försäljning, servering och varje annat överlämnande av vara mot eller utan vederlag. Vidare används ordet *saluförbud* som ett gemensamt begrepp för alla de föreslagna förbuden.

LSK föreslår förbud att saluhålla till människoföda *otjänliga livsmedel* eller livsmedel som i övrigt kan överföra smitta eller orsaka sjukdom (45 § första stycket). Saluförbudet inträder inte bara då ett livsmedel är otjänligt utan också redan när det på objektiva grunder

kan antas vara otjänligt. Förbudet motsvarar i allt väsentligt 7 § 1 mom. 1951 års stadga. Saluförbud föreslås också i de fall då livsmedelsstyrelsen med stöd av 8 § förklarat ett livsmedel otjänligt till människoföda. Genom att generellt saluförbud kommer att gälla över hela landet för ett sådant otjänlighetsförklarat livsmedel undviker man det tungrodda system som hittills måst tillämpas enligt 91, 93 och 99 §§ 1951 års stadga. Sålunda kan en hälsovårdsnämnd f. n. bara för den egna kommunens område förbjuda saluhållande av visst livsmedel som nämnden bedömer vara otjänligt. Om ett sådant livsmedel distribueras utanför denna kommun, måste hälsovårdsnämnderna i alla andra kommuner, där varan förekommer, först själva pröva om ett liknande saluförbud också bör meddelas för deras områden. Det var de tidsmässiga olägenheterna av detta system som år 1952 motiverade tillägget i 7 § 4 mom. 1951 års stadga om rätt för Kungl. Maj:t att med omedelbar verkan för hela landet saluförbjuda livsmedel under vissa utomordentliga förhållanden (prop. 1952: 184).

Främst avsågs livsmedel som misstänktes vara påverkade av biologiska stridsmedel. LSK:s förslag till sådant saluförbud är en vidare utveckling av detta system. Otjänlighetsförklarade livsmedel föreslås upptagna i en särskild förteckning i tillämpningskungörelsen. Än så länge förs där in bara saluförbud för fisk som antas ha för hög kvicksilverhalt. Saluförbudet motsvarar social- och veterinärstyrelsens nuvarande "svartlistning" av vattenområden i samma syfte.

LSK föreslår vidare saluförbud för livsmedel, oavsett om de kan antas vara otjänliga eller överföra smitta eller orsaka sjukdom i följande fall (45 § andra stycket).

Saluförbud skall gälla livsmedel som inte uppfyller en enligt 9 § fastställd livsmedelsstandard för det varuslag livsmedlet tillhör. LSK finner det angeläget att de livsmedel som standarden rör inte skall få saluhållas utan att standardbestämmelserna iakttagits. Vidare föreslås saluförbud beträffande livsmedel vars beskaffenhet inte överensstämmer med föreskrifterna i 10—12 §§ om berikningsmedel, livsmedelstillsatser eller främmande ämnen. 1951 års stadga förbjuder inte saluhållande av livsmedel som innehåller icke godkända tillsatser eller rester av bekämpningsmedel över fastställd högsta halt. För saluförbud i sådana fall fordras enligt förarbetena att livsmedlet blivit skadligt eller på annat sätt otjänligt. Denna princip har bl. a. återopats av JO i ett ärende, där hälsovårdsnämnd beslutat om försäljningsförbud för ett parti livsmedel, som innehöll icke godkända färgämnen men vars otjänlighet på grund därav inte kunnat direkt påvisas (JO 1960 s. 242).

Enligt LSK är det påkallat att skärpa bestämmelserna om livsmedelstillsatser. Kravet på godkännande av tillsatser motiveras i första hand av de uppenbara hygieniska risker som finns, om inte deras lämplighet noggrant prövas på förhand eller användningen av dem

kontrolleras. Det är också nödvändigt att skydda konsumenterna ekonomiskt, eftersom vissa tillsatser kan användas för att förbilliga livsmedel utan att detta återverkar på konsumentpriserna. När sålunda stränga regler ansetts böra gälla om godkännande av livsmedelstillsatser och om begränsning av deras användning, är det enligt LSK inte följdriktigt att försäljning samtidigt indirekt medges av livsmedel med tillsatser som inte blivit sakkunnigt prövade och godkända. Faran för hälsovärdighet måste uppenbarligen vara större om ett ämnes lämplighet som tillsats inte ens blivit prövad. Detta måste gälla även om man i och för sig inte har anledning att för tillfället misstänka att det icke godkända tillsatsämnet kan ha skadeverkningar. LSK anser det därför naturligt att saluförbud skall gälla för livsmedel som innehåller en tillsats som inte godkännts.

Liknande motiv anförs av LSK i fråga om det föreslagna saluförbudet beträffande livsmedel, som i strid mot 10 § saknar eller innehåller **berikningsmedel**.

I fråga om **främmande ämnen** är enligt LSK de hygieniska riskerna givetvis ännu större än då det gäller de reguljära, avsiktliga tillsatserna. I den mån livsmedelsstyrelsen av allmänna hälsoskäl fastställt en högsta tillåten mängd av visst bekämpningsmedel eller annat främmande ämne i eller på livsmedel anser LSK det uppenbart att livsmedel med en större halt av sådant ämne inte heller skall få saluhållas.

Saluförbud bör enligt LSK slutligen gälla beträffande livsmedel i **förpackningsmaterial** som livsmedelsstyrelsen förbjudit med stöd av 31 §. Förutom de bly- och eljest gifthaltiga material som redan anges i 7 § 2 mom. 1951 års stadga bör enligt förslaget till tillämpningskungörelse också tidningar och tryckt makulatur förbjudas som förpackningsmaterial, om de kommer i direkt beröring med livsmedel.

I fråga om **nya livsmedelstyper och ersättningsprodukter** är enligt LSK en noggrann övervakning nödvändig. Främst med hänsyn härtill föreslås att livsmedelsstyrelsen får rätt att förbjuda saluhållande av visst slags livsmedel, om styrelsen inte meddelat särskilt tillstånd (45 § tredje stycket). Förbud skall emellertid bara kunna meddelas om synnerliga skäl finns ur hälso- och näringssynpunkt eller för att säkerställa redlighet i handeln. Samma motiv ligger bakom förslaget om förbud att saluhålla en vara under fastställd beteckning, om varan har annan sammansättning eller beskaffenhet än den livsmedelstyp för vilken beteckningen fastställts (46 §).

Saluförbud anser LSK också motiverat i fråga om **livsmedel utan föreskriven märkning**. Härmed jämställer LSK det fall då märkning visserligen skett men utförts med uppenbart vilseledande eller felaktiga uppgifter. Saluförbud föreslås också beträffande **hållbarhetsmärkta livsmedel** efter utgången av angiven hållbarhetstid. Om det visar sig att en sådan vara, trots förvaring på anvisat

sätt, inte håller sig till den sista förbrukningsdag som utmärkts på förpackningen, måste märkningen betraktas som uppenbart felaktig. Bestämmelsen om saluförbud för livsmedel utan föreskriven märkning blir då tillämplig (47 §).

B a r n - o c h d i e t m a t och andra livsmedel får enligt förslaget inte utan särskilt tillstånd av livsmedelsstyrelsen saluhållas under uppgift att de är särskilt lämpade för vissa kategorier människor. Detta saluförbud är en utvidgning av nuvarande bestämmelser i 32 § 1951 års stadga.

LSK anser också att man i princip bör behålla reglerna i 33 § 1951 års stadga om begränsning av r e k l a m o m o f f e n t l i g k o n t r o l l beträffande livsmedel. F. n. får på en förpackning eller i en annons eller annan reklam för livsmedel inte anges att livsmedlet står under kontroll av svensk myndighet, om inte särskilt avtal träffats om strängare offentlig kontroll än som i allmänhet gäller för livsmedel av detta slag. Sistnämnda förutsättning har emellertid medfört tolkningssvårigheter och gett upphov till att reklamförbudet kringgås. LSK föreslår därför att tillstånd av livsmedelsstyrelsen skall krävas för rätten att vid saluhållande av livsmedel lämna uppgift om att det står under kontroll av svensk myndighet. För att hindra att bestämmelsen kringgås föreslås dessutom förbud mot uppgift som ger sken av att livsmedel står under sådan kontroll (49 §). LSK betonar att denna tillståndsprövning måste vara restriktiv. En märkning med exempelvis "offentlig kontroll" eller "statskontroll" torde av konsumenterna uppfattas som om övervakningen av en produkt är strängare än som i allmänhet är föreskrivet. Detta kan medföra att innebörden av det av LSK föreslagna systemet med livsmedelsföretagens "egentillsyn" enligt 7 § deklasseras hos allmänheten på ett sätt som direkt motverkar syftet med denna nya form av livsmedelsövervakning. I samband med sina förslag om offentlig kontroll och egentillsyn föreslår LSK därför att märkningen med "Statskontroll, Sverige" bör upphöra. Bestämmelser om sådan märkning finns bl. a. enligt 1959 års köttbesiktningslag, 1958 års fjäderfäkontrollkungörelse och 1934 års exportkungörelse om kött. De är huvudsakligen motiverade av export-skäl, eftersom man i utlandet kräver svensk statskontroll av köttvaror från Sverige. LSK anser att statskontrollmärkningen i sådana fall bättre kan uttryckas på ett internationellt mera vedertaget sätt exempelvis genom orden "Swedish Government Control".

I samband med frågan om saluförbud har aktualiserats vissa problem med försäljningen av l i v s m e d e l s i m i t a t i o n e r. Vid 1963 års riksdag framhölls i en motion (II: 108) att flera döds- och olycksfall inträffat utomlands då människor råkat svälja imiterade ostskeer av plast. Motionären föreslog förbud mot saluhållande av sådana och liknande livsmedelsimitationer som av misstag kan komma att förtäras och medföra hälsofara. Efter riksdagsbehandlingen (2LU 1963: 43, rskr 157) fick LSK ärendet för övervägande. Enligt LSK finns det ett stort

sortiment imitationer av livsmedel tillverkade av plast, gummi, trä, papp m. m. Faran att någon av misstag sväljer en sådan produkt är uppenbarligen större ju mindre den är och ju mer den liknar ett livsmedel. Som exempel nämns små skivor som liknar olika charkuterivaror, ost, sardiner och konfektyrer. Är sådana imitationer dessutom av plast kan en förtäring av dem vara förenad med allvarliga hälsorisker genom skador vid passage av mag-tarmkanalen. De kan också innehålla hälsovådliga färgämnen eller vålla tandskador om materialet är tillräckligt hårt. Förutom dessa mindre livsmedelsimitationer finns större sådana produkter som mest används för dekoration eller skyltning. Risken att sådana imitationer förväxlas med livsmedel anses däremot liten. Livsmedelsimitationer saluhålls främst i specialbutiker för skämtartiklar men förekommer också i livsmedelsaffärerna. I den mån de är av sådan beskaffenhet att de lätt kan förväxlas med livsmedel och dessutom kan antas orsaka skada vid förtäring eller försök därtill anser LSK att de i varje fall inte skall få saluhållas i livsmedelslokal. Med risken för skada bör jämföras att imitationen kan vålla väsentligt obehag, t. ex. att smärta uppstår om man tuggar på den. LSK föreslår därför ett saluförbud med denna innebörd. Med tanke på förväxlingsrisken skall sådana imitationer inte heller få förvaras tillsammans med livsmedel i en livsmedelslokal (50 § första stycket). Skyltningsattrapper bör däremot få förekomma i butiksfönstren eller på andra ställen, där de inte är åtkomliga för konsumenterna.

Angivna salu- och förvaringsförbud gäller bara livsmedelslokal. Det förekommer emellertid i leksaksaffärer och butiker för skämtartiklar imitationer av exempelvis choklad- eller sockerbitar, karameller, bär o. d. som kan vara uppenbart farliga att förtära. LSK föreslår att livsmedelsstyrelsen får befogenhet att meddela förbud mot saluhållande över huvud taget av sådana livsmedelsimitationer (50 § andra stycket).

Enligt LSK finns det varor som visserligen måste betraktas som livsmedel men inte är avsedda som sådana, eftersom de blandats upp med andra produkter. Exempel därpå är vanliga sockerbitar som innehåller flugor av plast eller gummi och kex eller rån med plastremсор inuti. I och för sig kan saluförbud enligt 45 § tillämpas på dessa varor, eftersom de kan antas vara skadliga att förtära. Vidare finns chokladpraliner med senap, dragéer med vitlökssmak, andra konfektyrer som medför intensiv färgning av munnen eller urinen. Dessa varor är kanske inte direkt skadliga men vållar i varje fall obehag. I detta sammanhang nämner LSK vidare olika livsmedel, t. ex. cornflakes som förpackas tillsammans med små plastbilar och andra leksaker. Liknande föremål, nyckelringar o. d. kan också vara inlagda i automater för tuggummi och karameller. LSK föreslår ett saluförbud också för sådana slags varor om uppenbar fara finns för att de av misstag kan förtäras och därvid orsaka skada eller väsentligt obehag. Förbudet gäller livsmedel som "uppblan-

dats med eller förekommer tillsammans med oätligt eller eljest för livsmedlet främmande föremål eller annan vara" (50 § tredje stycket).

LSK understryker att de föreslagna förbuden i fråga om livsmedelsimitationer och liknande produkter bara gäller varor som är uppenbart hälsovådliga eller orsakar väsentligt obehag. Avsikten är sålunda inte att förbjuda livsmedelsattrapper av konventionell typ eller skämtartiklar av helt oskyldigt slag.

LSK föreslår vidare att en vara inte får saluhållas som livsmedelstillsats om den inte blivit godkänd som sådan. Saluförbudet motsvarar 6 § 1951 års stadga (51 §).

I det följande fäster LSK uppmärksamheten på vissa keramik- och porslinskärl, företrädesvis av utländsk tillverkning, som i sin glasyr visat sig innehålla mycket giftiga metallföreningar, främst bly. Om ett livsmedel med hög surhetsgrad kommer i beröring med glasyren, kan metallföreningen lätt utlösas och göra livsmedlet hälsofarligt. Allvarliga förgiftningsfall har bl.a. förekommit bland barn som druckit apelsinjuice ur keramikskärl från Sydeuropa. Om produkter av berörda slag saluhålls för att användas i enskilt hushåll, bör möjlighet finnas att meddela saluförbud. LSK föreslår därför att livsmedelsstyrelsen får befogenhet härtill (52 §). Bestämmelsen bör emellertid tillämpas bara då tillräckligt fog verkligen visats för ett sådant saluförbud.

De i det föregående angivna förbuden gäller bara själva saluhållandet av en vara. LSK framhåller emellertid att det förekommer en omfattande annonsering och annan reklam beträffande livsmedel i dags- och veckopress, på biografier och i olika broschyrer. Uppgifter som lämnas på sådant sätt ger ofta konsumenterna den första impulsen att köpa en vara. Det går att under sådana former utbjuda livsmedel, som egentligen inte får säljas, eller lämna missvisande eller rent vilseledande uppgifter som motiverar ett förbud i fråga om själva saluhållandet av varan. Om så kan ske utan möjlighet till ingripanden anser LSK att själva saluförbudet förlorar mycket av sin verkan. På grund härav föreslår LSK att förbuden mot saluhållande enligt 45—52 §§ också skall äga tillämpning på "utbudande genom reklam eller annorledes". Livsmedelsstyrelsen bör emellertid få möjlighet att meddela undantag från denna huvudregel (53 §).

LSK tar slutligen upp frågan om importförbud för livsmedel. I 1951 års stadga finns bara ett sådant förbud, nämligen enligt 4 § 2 mom. för livsmedel vid vars tillverkning utomlands använts annan tillsats än som blivit godkänd för livsmedlet. Som en komplettering härav åligger det enligt 100 § 2 mom. importör av livsmedel att till tullmyndighet avge en skriftlig förklaring, s. k. livsmedelsförklaring, att av honom importerat livsmedel inte innehåller annan än godkänd tillsats. Vidare finns i 1921 års förordning om införsel till riket av köttvaror och djurfett särskilda föreskrifter om importen av dessa livsmedel.



LSK har funnit att det nuvarande förbudet mot införsel är svårt att upprätthålla på grund av bristande kontrollresurser. Tullmyndigheterna har inte praktisk möjlighet att utan närmare direktiv från hälso- och vårdsmyndigheterna ingripa mot importerade livsmedel. Därtill kommer att undantag meddelats i fråga om ett flertal varuslag från skyldigheten att avge livsmedelsförklaring. Ett 90-tal större importföretag har dessutom fått tillstånd att lämna generella sådana förklaringar, som i regel gäller två år och kan avse importerade livsmedel i allmänhet. Importörerna har ofta inte någon detaljkänedom om vilka tillsatser som används i de av dem importerade varorna. Trots detta förekommer det ytterst sällan att en importör inte avger detta slags livsmedelsförklaring. Enligt LSK är det viktigt att samma krav ställs på de importerade livsmedlen som på dem som tillverkas inom landet. I och för sig kan det inte synas nödvändigt att uppställa förbud mot själva importen av varor som enligt 45—52 §§ inte får saluhållas i Sverige, eftersom sådant saluförbud äger lika tillämpning på såväl svenska som importerade produkter. Men man kan inte komma ifrån att risken rent allmänt är större för att saluförbjudna importvaror ändå kommer ut i handeln, eftersom svensk offentlig kontroll av tillverkningen i utlandet inte kan ske. Det är enligt LSK därför inte tillfredsställande att den fortlöpande importkontrollen hittills begränsats till huvudsakligen köttvaruområdet. I fråga om exempelvis bekämpningsmedelsrester i vegetabilier kan sålunda mycket väl tänkas att hela importpartier behöver undersökas, innan varorna bör få gå vidare till livsmedelsindustrin, handeln eller konsumenterna. Ifall sådana varupartier utan kontroll vid importtillfället skingras vidare över stora delar av landet kan de vara mycket svåra att spåra och identifiera.

Med hänsyn till angivna risker för att saluförbjudna livsmedel kommer in i landet föreslår LSK att livsmedelsstyrelsen får befogenhet att i särskilda fall besluta att varor, för vilka saluförbud gäller, inte heller får importeras till riket (54 §). LSK anser sig inte böra gå in på de tulltekniska möjligheterna att kontrollera sådana importförbud eftersom principerna för tullproceduren f. n. prövas av tullagstiftningskommittén. Kontrollen bör emellertid närmast utövas av livsmedelsmyndigheterna efter planering av livsmedelsstyrelsen. Tullens uppgifter torde därvid kunna inskränkas till att olika slags livsmedel inte får frigöras från tullverkets kontroll utan livsmedelsmyndighets tillstånd. Samtidigt kan systemet med skriftliga livsmedelsförklaringar till tullmyndighet upphöra.

### 3.12.3 Remissyttrandena

LSK:s förslag i 45 § om förbud mot saluhållande diskuteras i några yttranden.

*Kommerskollegium* tillstyrker i princip förslaget men erinrar om att förhållandena dock kan vara sådana, att en vara bör få saluhållas trots

att den inte uppfyller reglerna i andra stycket. Livsmedelsstyrelsen bör då kunna ge dispens.

*Hälsovårdsnämnden i Stockholm* finner de föreslagna förbuden väl avvägda.

*Svenska fiskhandelsförbundet* understryker vikten av att myndigheterna noggrant undersöker förekomsten av kvicksilver i fisk innan förbud mot försäljning av förgiftad fisk utfärdas och att bara de vatten som med säkerhet innehåller förgiftad fisk svartlistas. Liknande synpunkter framförs av *Sveriges fiskares riksförbund*.

*Statens strålskyddsinstitut* hävdar att lämplig åtgärd mot radioaktiva livsmedel inte nödvändigtvis behöver innebära förbud mot att viss vara saluhålls. Radioaktiva föroreningar kan nämligen drabba en viss typ av livsmedel över ett stort område. Åtgärder bör i stället vidtas innan varan blivit starkt förorenad. Om föroreningen är lokal är det rimligt att förbjuda att livsmedel säljs redan vid låga halter av radioaktiv förorening. Är föroreningen mycket spridd kan det vara olämpligt att en sådan åtgärd vidtas, om det samtidigt innebär näringshygieniska nackdelar att övergå till annan föda.

Vad gäller föreskriften i tredje stycket uttrycker *Industriförbundet* och *Arbetsgivareföreningen* sin tillfredsställelse över denna. *Kemikontoret* och *Skånes handelskammare* utgår från att föreskriften tillämpas ytterst restriktivt.

*NO* vänder sig mot att kommittén föreslår att mjölkliknande vara, annat smörliknande fett än margarin och köttvaruliknande vara inte får saluhållas som livsmedel utan livsmedelsstyrelsens tillstånd. Det är önskvärt att befintliga och nya ersättningsprodukter får fritt konkurrera med traditionella livsmedel. *NO* framhåller vidare att det är önskvärt att det finns ersättningsprodukter till konkurrenskraftiga priser. *NO* avstyrker därför kommitténs förslag om tillstånd för saluhållande av ersättningsprodukter för mjölk, smör och köttvaror.

*KF* godtar däremot *LSK:s* förslag att mjölkliknande varor inte får saluhållas utan tillstånd av livsmedelsstyrelsen med tanke på den betydelse för barns hälsa som mjölk har.

*Länsläkaren i Värmlands län* anser att 50 § är onödig och att åtminstone de första två styckena bör utgå. *Länsläkaren i Norrbottens län* anser däremot att de föreslagna föreskrifterna är berättigade. *Länsveterinären i Stockholms län* anser att ifrågasättande förbud också bör omfattas de grönsaksimitationer som används till dekoration av färska grönsaker.

*Statens institut för konsumentfrågor* tillstyrker kommittéförslagen i 52 och 53 §§.

*Statens handikappråd* hälsar förslaget i 53 § med tillfredsställelse. *Länsstyrelsen i Kopparbergs län* ifrågasätter däremot lämpligheten och behovet av denna bestämmelse.

*Generaltullstyrelsen och tullagstiftningskommittén* uttalar att det är ett allmänt önskemål, att varutrafiken sker med så få störningar som möjligt. Ett importförbud enligt 54 § i förslaget kan i hög grad försvåra tullproceduren, även om det bara gäller enstaka varuslag eller ett begränsat varuområde. Kontroll av att förbudet efterlevs drabbar nämligen inte bara sändningar med importförbudna varor utan också införsel av andra varor, beträffande vilka det måste fastställas att de inte omfattas av något importförbud. Instanserna framhåller att importförbud gentemot länder i en tullunion eller i ett gemensamt marknadsområde nödvändiggör en annars obehövlig tullprocedur i varutrafiken mellan länderna i sammanslutningen. Livsmedelsstyrelsen bör vid beslut om importförbud noga väga de intressen som påkallar importförbud mot de olägenheter som ett förbud medför för varutrafiken. Om livsmedelsstyrelsen överväger att införa ett importförbud bör den samråda med generaltullstyrelsen. Också *KF* förutsätter att samråd sker med generaltullstyrelsen vid meddelande av importförbud.

*Statens handikappråd* tillstyrker förslaget.

### 3.13 Personalhygien

#### 3.13.1 Gällande bestämmelser

Regler om hygien för personal inom livsmedelshanteringen finns i 25 och 26 §§ 1951 års stadga. Envar som sysslar med framställning eller beredning av livsmedel eller eljest hanterat oförpackade livsmedel skall enligt 25 § under arbetet iakttäta noggrann renlighet. Livsmedlen får inte beröras mer än som är oundgängligen erforderligt och verktyg bör om möjligt användas i arbetet. Om det finns skäl anta att någon som sysslar med sådant arbete har sjukdom eller smitta, sår eller annan yttre skada, som kan göra av honom hanterat livsmedel skadligt eller eljest otjänligt till människoföda, är han enligt 26 § skyldig att efter anmodan av hälsovårdsnämnden undergå läkarundersökning på kommunens bekostnad. Om sådan sjukdom, smitta eller skada påvisas hos den undersökte, kan nämnden förbjuda honom att delta i livsmedelshantering. Innehavare av eller föreståndare för sådan verksamhet är skyldig att underrätta hälsovårdsnämnden, om han fått kännedom eller misstanke om att person som hos honom sysselsätts med livsmedelshantering har ifrågavarande slag av sjukdom m. m. Samma anmälningsplikt gäller, om innehavaren eller föreståndaren fått vetskap om att någon hos honom sysselsatt sammanbor eller nyligen sammanbott med person som har sådan sjukdom eller smitta.

Enligt 1936 års mejeristadga är det förbjudet att i mejeri sysselsätta någon som kan antas ha sjukdom eller smitta som genom mejeriprodukter kan överföras till människor. Vidare förbjuds person med sår eller utslag att hantera sådana produkter. Den som skall anställas vid

mejeri är enligt 11 § skyldig att förete läkarintyg om frihet från sjukdom eller smitta. Mejeripersonalen skall dessutom på mejeriets bekostnad undergå läkarundersökning minst vartannat år. Mejeriföreståndare är skyldig anmäla sjukdoms- eller smittofall till hälsovårdsnämnden.

Enligt smittskyddslagen (1968: 231) och smittskyddskungörelsen (1968: 234) föreligger anmälningsplikt vid olika fall av allmänfarliga och smittsamma sjukdomar. Vidare är person, som lider av de åsyftade sjukdomarna eller utan att vara sjuk kan överföra smitta av sådan sjukdom, skyldig att genomgå läkarundersökning och provtagning och foga sig i erforderlig inskränkning av sin rörelsefrihet.

I 1952 års normallivsmedelsordning finns detaljerade bestämmelser om skydds- och arbetskläder för personal inom livsmedelshanteringen. Föreskrifter finns också om hur personalen skall sköta sin hygien.

### 3.13.2 Livsmedelsstadgekommittén

LSK betonar hur stor betydelse hygienens särskilt hos personalen inom livsmedelshanteringen har för den hälsomässiga beskaffenheten hos själva livsmedlen. Redan vid tillkomsten av 1951 års stadga var fråga om att kräva regelbunden läarkontroll av de anställda. På begäran av riksdagen lät Kungl. Maj:t en särskild utredningsman undersöka de därmed sammanhängande problemen. Resultatet härav redovisades i en utredningspromemoria år 1959 angående obligatorisk läkarundersökning av vissa grupper livsmedelsarbetare (Stencil In). Utredningsmannen kom fram till att det inte fanns tillräcklig anledning utvidga skyldigheten enligt mejeristadgan och dåvarande tuberkulosförordningen att läkarundersöka mejeripersonal till att avse också andra livsmedelsarbetare. En bättre hälsostandard borde i stället kunna uppnås bl. a. genom ökad upplysning om betydelsen av en god personlig hygien.

Frågan om hälsokontroll uppmärksammades härefter vid 1967 års riksdag. I två motioner (I: 369, II: 460) begärdes utredning om obligatorisk läkarundersökning av utländska arbetstagare bl. a. inom livsmedelsbranschen. I två andra motioner (I: 671, II: 837) föreslogs skyndsamma åtgärder i fråga om obligatorisk hälsokontroll av utländsk arbetskraft inom restaurangnäringen. Motionärerna framhöll att invandrarna inte sällan hade tuberkulos och andra smittsamma sjukdomar. Efter riksdagsbehandlingen (ABU 1967: 27) överlämnades saken till LSK för övervägande.

Under LSK:s utredning har länsläkaren och länsveterinären i Kristianstads län år 1967 framlagt ett förslag till obligatorisk hälsokontroll av viss livsmedelspersonal. Kontrollen föreslås gå ut på undersökning av lungor och förekomsten av tarmsjukdomar hos all utländsk arbetskraft i livsmedelsbranschen och hos svensk personal inom kött-, mejeri-, margarin- och glassindustrierna.

I fråga om hälsokontroll framhåller LSK att livsmedelsperso-

nalen spelar en avgörande roll i fråga om spridning av smittsamma sjukdomar genom livsmedlen. Som typiska exempel nämns salmonelladiarré, paratyfoid och tuberkulos. LSK erinrar särskilt om de matförgiftningar av salmonellatyp som med mer eller mindre epidemiskt förlopp uppträtt under senare år. Orsaken har inte sällan varit bristande hygien hos livsmedelspersonal eller att någon anställd blivit bärare av smittan vid semesterresa i länder där den hygieniska standarden är lägre än i vårt land. Det torde stå klart att många infektioner och förgiftningar med bakteriellt ursprung i livsmedel härrör från livsmedelspersonal med mag- och tarmåkomor eller infekterade sår. De anställdas hälsotillstånd är därför av största betydelse för den hygieniska kvaliteten hos de av dem hanterade livsmedlen. Hälsokontroll av sådan personal måste därför enligt LSK med fog anses utgöra en av hörnstenarna inom all livsmedelshygien. Med hänsyn till angivna förhållanden föreslår LSK en allmän skyldighet för varje innehavare av verksamhet där livsmedel hanteras att föranstalta om l ä k a r u n d e r s ö k n i n g och annan hälsokontroll av sina arbetstagare (58 §). Frågan om kontrollens inriktning och omfång kan inte avgöras generellt, varför denna allmänna skyldighet avgränsats till att gälla i den omfattning som betingas av livsmedelshanteringens art och andra förhållanden av hygienisk betydelse för verksamheten. Hälsokontrollen bör emellertid enligt LSK som regel ske en gång om året. Enligt LSK är vissa undersökningar så nödvändiga att de bör direkt föreskrivas av livsmedelsstyrelsen. I överensstämmelse med förslaget av länsläkaren och länsveterinären i Kristianstads län har i tillämpningskungörelsen angetts att hälsokontrollen alltid skall omfatta avföringsprov (faecesprov) för att utröna förekomsten av salmonellos och andra smittsamma livsmedelsburna tarmsjukdomar. Vidare skall kontrollen omfatta lungröntgen eller skärmbildsundersökning och tuberkulinprövning. Sådana undersökningar behöver emellertid bara ske i den omfattning som bedöms påkallad av den läkare livsmedelsföretaget anlitar.

I anslutning härtill framhåller LSK att vissa typer av livsmedel är särskilt känsliga och mottagliga för smitta från den som hanterar dem. Det gäller främst dricksvatten, mjölk och andra mejeriprodukter, köttvaror, bröd och konditorivaror samt olika slags färdiglagad mat. LSK anser det därför befogat att personal som hanterar sådana varor skall genomgå undersökningar minst en gång om året. Föreskrift härom finns i tillämpningskungörelsen i fråga om anläggning för rening av dricksvatten, slakteri, mejeri, bageri, konditori och annan verksamhet för framställning och beredning av köttvaror, margarin, glassvaror eller lagad mat samt beträffande storkök, restauranger och andra lokaler för servering. Dessutom föreslår LSK att, utöver denna årliga hälsokontroll, avföringsprov alltid skall tas av de anställda inom angivna livsmedelssektorer, när de inställer sig till arbete efter en längre tids vistelse utan-

för de nordiska länderna. Erfarenhetsmässigt är nämligen risken för salmonella- och liknande smittspridning genom tarminfektioner speciellt stor då det gäller personer som vistats t. ex. på semester i sydliga länder.

Angivna bestämmelser om hälsokontroll gäller de redan anställda arbetstagarna i berörda delar av livsmedelsbranschen. Liknande krav är enligt LSK befogade också vid nyanställning av sådan personal. LSK föreslår därför livsmedelsstyrelsen få rätt föreskriva att den som anställs i livsmedelshantering skall före anställningens början styrka att han är fri från sjukdom och smitta som genom livsmedel kan överföras på människor (60 §). Enligt förslaget till tillämpningskungörelse bör krav på sådant friskintyg vid nyanställning gälla inom samma sektorer som där hälsokontroll minst en gång om året föreskrivits och avse samma slags undersökningar. Intyget får i fråga om avföringsprov inte vara äldre än en månad och beträffande lungundersökning och tuberkulinprövning tre månader. Vid negativ tuberkulinreaktion skall friskintyget utvisa att den som skall anställas blivit B.C.G.-vaccinerad (skyddsympad med vaccin innehållande avirulenta baciller, benämnda Bacilles Calmette-Cuérin).

LSK är fullt medveten om att den föreslagna hälsokontrollen av livsmedelspersonal innebär en ökad belastning inte bara för läkarkåren utan också för sjukvårdsorganisationen i övrigt. Enligt LSK är emellertid denna kontroll så väsentlig att socialstyrelsen bör låta livsmedelshanteringen omfattas av den prioritering av läkartjänster som styrelsen tillämpar för verksamhetsområden där läkarnas insatser är särskilt påkallade. Vidare torde kravet på friskintyg medföra praktiska problem i synnerhet för restaurangnäringen som har en snabb omsättning av personal. Restaurangerna är också under vissa perioder starkt beroende av extra arbetskraft bl. a. för diskning och liknande sysslor. Trots detta finner LSK det ofrånkomligt att kräva friskintyg av dem som vill arbeta i serveringslokaler. Risken blir annars för stor för att smittsamma infektionssjukdomar sprids genom bl. a. tillfälligt anställda personer, om vilkas hälsotillstånd man inte kan få någon uppfattning utan det slags läkarundersökning som LSK föreslår.

Enligt LSK:s förslag kommer kostnaderna för hälsokontrollen att få bestridas av företagarna. LSK anser också att företagarna bör ersätta arbetstagarna för den arbetsinkomst de förlorar vid eventuell avstängning från sitt arbete i avvaktan på resultatet av läkarundersökning och provtagning. Problem kan emellertid uppstå när en smittbärande arbetstagare blir avstängd utan att själv vara sjuk. Viss ersättning kan då utgå enligt lagen (1956: 293) om ersättning åt smittbärare. Ett annat problem uppstår när en livsmedelsarbetare på grund av något mindre sår eller annan lindrig skada tillfälligt placeras om till en syssla som ger mindre förtjänst än hans ordinarie arbete. Berörda

ersättningsfrågor är emellertid enligt LSK inte av beskaffenhet att böra regleras genom livsmedelslagstiftningen. I stället föreslår LSK att dessa problem närmast löses genom avtal i vanlig ordning mellan arbetsmarknadens parter.

I en reservation föreslår ledamoten Nybom att staten svarar för den enskildes kostnader och inkomstförluster i samband med avstängning från arbete på grund av hälsokontroll. Bestämmelser därom föreslås införda i lagen om ersättning till smittbärare.

Med hänsyn till de svårigheter den skärpta hälsokontrollen väntas medföra i inledningsstadiet föreslår LSK att bestämmelserna i dessa hänseenden inte träder i kraft förrän efter en övergångstid av tre år.

I fråga om andra väsentliga åtgärder i detta sammanhang framhåller LSK behovet av hygienisk skolning av livsmedelspersonalen. Utan tvekan är personalen en av de svaga länkarna i arbetet med att förebygga och hindra spridning av olika matförgiftningar och andra livsmedelsburna infektioner. Arbetstagarna måste därför på lämpligt sätt få nödvändiga kunskaper om vad som krävs för att en god personlig och allmän hygien skall kunna upprätthållas. I sådant syfte bör anordnas regelbunden undervisning genom kurser och föreläsningar i hälsovård och livsmedelshygieniska frågor. Undervisningen bör inte bara inriktas på hygien i själva arbetet utan också syfta till att anpassa personalens livsföring i övrigt till en hög hygienisk nivå. Enligt LSK bör det i första hand åligga arbetsledningen att ge de anställda en sådan hygienisk skolning. LSK föreslår därför att varje innehavare av och föreståndare för verksamhet med livsmedelshantering skall ansvara för att erforderliga anvisningar lämnas arbetstagarna om vad de har att beakta i fråga om hälsovård, personlig hygien och renlighet (57 §). Företagen synes därvid kunna få hjälp av myndigheter och olika sammanslutningar. Bl. a. har hälsovårdsnämnderna i vissa kommuner redan anordnat regelbundna föreläsningar i olika hygienfrågor. Vidare bör livsmedelsstyrelsen utarbeta råd och anvisningar om den personliga och allmänna hygien vid livsmedelshantering. LSK föreslår emellertid vidare att livsmedelsföretagens innehavare och föreståndare också skall tillse att de åtgärder i övrigt vidtas som, med hänsyn till livsmedelshanteringens art, är påkallade i fråga om arbetstagarnas hälsovård, personliga hygien och renlighet. Särskilt anges att de skall förse arbetstagarna med skyddskläder (37 §).

LSK:s förslag till övriga bestämmelser om livsmedelspersonalens hygien innebär i huvudsak följande.

LSK föreslår att ingen får vara sysselsatt med hantering av livsmedel, om han har sjukdom eller smitta, sår eller annan skada som kan göra livsmedlen otjänliga till människoföda eller som genom ett livsmedel kan överföras till annan (55 §). En liknande bestämmelse finns i 26 § första stycket 1951 års stadga. Detta sysselsättningsförbud föreslås också

gälla då en arbetstagare har sjukdom eller smitta. Som exempel på sjukdomar nämner LSK tarminfektioner av typen tyfoid, paratyfoid och salmonelladiarré samt tuberkulos som åter börjat uppträda, särskilt bland utländsk restaurangpersonal. En arbetstagare med någon av dessa eller liknande allvarliga sjukdomar måste givetvis helt avhålla sig från arbete med livsmedel. Med hänsyn till smittoriskerna gäller samma sak förkylningar med feber, även om de synes vara godartade. En vanlig snuva, ett mindre skärsår eller annan lättare skada gör emellertid inte någon arbetsoförmögen. I sådana fall bör den som sysslar med livsmedel överföras till annat lämpligt arbete inom företaget. Ett livsmedelsföretags innehavare och föreståndare skall tillse att arbetstagare med sådan sjukdom eller smitta, sår eller annan skada som avses i 55 § inte deltar i hantering med livsmedel inom företaget. Innehavaren och föreståndaren skall också hålla sig noggrant underrättade om sina arbetstagares hälsotillstånd (58 § första stycket). Att dessa skyldigheter liksom ansvaret enligt 57 § också skall gälla föreståndaren är att många större företag ofta har flera tillverknings- eller försäljningsställen, över vilka innehavaren inte kan ha direkt daglig kontroll.

Innehavaren av ett livsmedelsföretag föreslås vara skyldig att, i den utsträckning livsmedelsstyrelsen föreskriver, anmäla sina arbetstagares hälsotillstånd till livsmedelsmyndighet (58 § andra stycket). Motivet härtill är att livsmedelsmyndigheterna behöver informeras om exempelvis resultaten av företagets hälsokontroll för att erforderliga åtgärder snabbt skall kunna vidtas. I tillämpningskungörelsen föreslår LSK att sådan anmälningsplikt bör gälla i fråga om konstaterad tuberkulos, tarminfektion och vissa andra sjukdomar som kan göra livsmedel otjänliga. Anmälan skall alltid göras till hälsovårdsnämnden.

LSK föreslår en allmän regel om att var och en som sysslar med hantering av livsmedel skall vårda sig om en god personlig hygien och även i övrigt iakttäta noggrann renlighet (56 § första stycket). I tillämpningskungörelsen föreslås mera detaljerade bestämmelser bl. a. i fråga om handtvätt och klädvård. Detta är bara exempel och LSK understryker att kravet i 56 § avser överhuvudtaget all den personliga hygien i och utom arbetet som bör vara självklar för var och en. Med bestämmelsen avser LSK vidare förfarandet under själva arbetet, t. ex. att livsmedelsarbetare håller rent omkring sig och ser till att redskap, maskiner och annan utrustning inte smutsas ner. De föreslagna bestämmelserna innebär en utvidgning av 25 § 1951 års stadga och av normallivsmedelsordningens hygienföreskrifter.

Vidare föreslås att den som sysslar med livsmedelshantering är skyldig att underrätta företagets innehavare eller föreståndare om han misstänker sig ha sådan sjukdom eller smitta, sår eller annan skada som avses i 55 § (56 § andra stycket). Eftersom det kan vara svårt för den enskilde att alltid bedöma en sådan situation, föreslås anmälningsplikten gälla



bara då han har uppenbar anledning till misstanke av angivna slag. Som exempel nämns kraftigare maginfektioner.

Den som är sysselsatt med livsmedelshantering blir enligt förslaget skyldig att undergå läkarundersökning, om en livsmedelsmyndighet anmodar honom därtill. Undersökningen skall bekostas av myndigheten. Om man därvid upptäcker att han har sådan sjukdom eller smitta, sår eller annan skada som avses i 55 §, föreslås livsmedelsmyndigheten kunna förbjuda honom att under viss tid delta i hantering av livsmedel (59 §). Bestämmelserna motsvarar i allt väsentligt 26 § första stycket 1951 års stadga.

I fråga om 55, 56 och 59 §§ fäster LSK uppmärksamheten på att de avser alla som sysslar med livsmedelshantering i någon form, dock inte inom enskilt hushåll. Det är sålunda inte bara fråga om de anställda utan också om företagarna själva och föreskrifterna gäller antingen de hanterar livsmedel direkt eller endast maskiner och annan utrustning som används för livsmedlen.

LSK föreslår rätt för livsmedelsstyrelsen att meddela tillämpningsföreskrifter om personalens hygien (61 §). I samband därmed framhåller LSK att dessa befogenheter ingalunda avses innebära något intrång på socialstyrelsens kompetensområde. Avsikten är endast att livsmedelsstyrelsen skall kunna ta egna initiativ i frågor, som rör livsmedelspersonalens hälsovård och är direkt betingade av livsmedelshygieniska skäl. Därvid kan livsmedelsstyrelsen avgöra exempelvis vilken typ av läkarundersökningar som bör göras och vad dessa bör omfatta. Däremot skall givetvis socialstyrelsen ensam besluta om hur undersökningarna skall utföras. LSK utgår från att de båda ämbetsverken nära samarbetar i dessa frågor.

### 3.13.3 Remissyttrandena

LSK:s förslag om hälsokontroll av personal i livsmedelshanteringen (58 §) diskuteras av ett 30-tal remissinstanser. Dessa biträder i princip förslaget. Delade meningar råder emellertid om vem som skall bekosta hälsokontrollen och om tillgången på läkare är tillräcklig för den föreslagna hälsokontrollen.

*Socialstyrelsen* anför att en väl avpassad hälsokontroll av livsmedelspersonal dels förbättrar personalens hälsotillstånd, dels minskar risken för spridning av livsmedelsburna infektioner. Frågan om hälsokontroll är av sådan angelägenhetsgrad att den kräver prioritering. *Veterinärstyrelsen* anser i likhet med LSK att en hälsokontroll av personal inom de känsligaste sektorerna av livsmedelsproduktionen är berättigad. *Arbetskyddsstyrelsen* framhåller att en väl utformad företagshälsovård, förutom att den ger goda förutsättningar för fortlöpande uppföljning av arbetstagarnas hälsa från arbetsmedicinsk synpunkt, är betydelsefull även från livsmedelshygienisk synpunkt. *SACO* och *hälsovårdsnämnden i*

*Stockholm* anser att den föreslagna läkarkontrollen av livsmedelspersonal är mycket värdefull.

Några remissinstanser ifrågasätter om antalet läkare kommer att räcka till för de föreslagna hälsoundersökningarna, också vid en övergångstid på tre år. *Länsstyrelsen i Stockholms län* ifrågasätter lämpligheten av att personalen inom livsmedelshanteringen undandras socialstyrelsens kompetensområde. Liknande uppfattning anförs av *länsstyrelserna i Malmöhus, Kopparbergs och Jämtlands län* samt av *Lantbruksförbundet, RLF och Svensk industriförening*.

*Industriförbundet och Arbetsgivareföreningen* anser att skärpta bestämmelser för läkarvård och hälsokontroll otvivelaktigt är påkallade men tror inte att de är genomförbara, eftersom de förutsätter en radikalt förbättrad tillgång på läkare, annan hälsovårdspersonal, laboratorieresurser m. m.

*KF* tillstyrker i princip den föreslagna skärpningen av bestämmelserna om personalhygien. Förslaget medför betydande kostnader, men jämfört med de konsekvenser som sjukdom bland livsmedelsanställda kan innebära för ett stort antal konsumenter är de motiverade. *KF* föreslår att frågan om ersättning vid sjukdom ytterligare ses över. Med hänsyn till svårigheterna i inledningsskedet att genomföra en hälsokontroll kan *KF* dock med tvekan godta en så lång övergångstid som tre år för den skärpta hälsokontrollen.

*Svenska företagens riksförbund* delar kommitténs uppfattning om personalhygienens betydelse men anser bestämmelserna alltför stränga. De kommer att medföra svåra personalproblem för främst mindre företag. Liknande synpunkter anförs av *Sveriges konditorförening och Riksförbundet gatukök och kiosknäring*.

*Svenska landstingsförbundet* tillstyrker förslaget angående de olika slag av undersökningar som livsmedelsstyrelsen skall föreskriva. Det är värdefullt att personal inom speciellt ömtålig livsmedelshantering får genomgå fortlöpande hälsokontroll.

Härefter diskuterar remissinstanserna frågan vem som skall bära kostnaderna för den föreslagna hälsokontrollen. *Sveriges kioskägares riksförbund* ansluter sig till förslaget att rutinmässiga läkarundersökningar och hälsokontroll bör bekostas av företaget. Kostnader för förlorad arbetsinkomst vid avstängning från arbetet i avvaktan på resultat av undersökning eller prov bör dock varken företaget eller den anställde stå för.

*LO* har inget att erinra mot de föreslagna bestämmelserna om hälsokontroll. *LO* anser emellertid att avstängning från arbetet av hygieniska skäl inte får medföra någon ekonomisk uppoffring för den anställde. Samhället bör svara för dessa kostnader eftersom en förbättrad livsmedelshygien är ett samhällsintresse.

*Livsmedelsarbetareförbundet* delar inte *LSK:s* uppfattning att frågor

om ersättning för förlorad arbetsförtjänst skall avgöras genom förhandlingar mellan arbetsmarknadsparterna.

*Skånes handelskammare* anser däremot att frågan om vad som skall ske med en anställd som är smittobärare och därför inte kan stanna kvar på sin plats bör lösas genom förhandlingar mellan arbetsmarknadens parter.

*Länsläkaren i Älvsborgs län* förklarar att de krav på övervakning av personalens hälsotillstånd som föreslås ligga på innehavaren kan komma att uppfattas som ett hot mot personlig integritet. Den bästa effekten erhålls om företagen har tillgång till personalläkare som ju skaffar kännedom om personalens hälsotillstånd.

*Sveriges hotell- och restaurangförbund* anser att en viss övergångstid kan behövas.

I fråga om kommitténs förslag till bestämmelser om friskintyg (60 §) påpekar *statens bakteriologiska laboratorium* att difteri sällan sprids genom livsmedel. Den är nämligen praktiskt taget försvunnen sedan ett par årtionden.

*Länsstyrelsen i Gävleborgs län* och *Svenska hälsovårdstjänstemannaförbundet* anser att livsmedelsstyrelsens föreskrifter om friskintyg bör meddelas i samråd med socialstyrelsen. *Hälsovårdsnämnden i Malmö* anser att bestämmelsen också bör gälla den som anställs som inspekterande personal vid livsmedelsmyndighet.

*Länsläkaren i Gävleborgs län* och *länsveterinären i Kopparbergs län* anser att föreskrifter enligt 60 § bör falla inom socialstyrelsens kompetensområde.

Många remissinstanser, som uttalat sig om LSK:s förslag i 57 § om hygienisk utbildning, är positiva till en sådan utbildning.

*Statens bakteriologiska laboratorium* betonar att utbildning av personal i både personlig- och processhygien kan visa sig vara billigare än undersökningar. Goda yrkeskunskaper hos personalen inom livsmedelshanteringen är enligt *veterinärstyrelsen* ett väsentligt villkor för en hög livsmedelshygienisk standard. Styrelsen ifrågasätter om inte särskilda kompetenskrav borde ställas på föreståndare och arbetsledare inom livsmedelshanteringen.

*Svenska landstingsförbundet* tillstyrker också sådan utbildning av personal i hygieniska frågor.

Också *Stockholms handelskammare*, *livsmedelsarbetareförbundet*, *hälsovårdsnämnderna i Stockholm, Uppsala och Sundsvall*, *länsveterinärerna i Göteborgs och Bohus samt Norrbottens län* och *länsläkarna i Kopparbergs och Jämtlands län* tillstyrker kommittéförslaget.

I stället för skyldighet att förse arbetstagare med skyddskläder bör enligt *Grossistförbundet* och *Sveriges hotell- och restaurangförbund* innehavaren tillse att arbetstagarna bär ändamålsenliga skyddskläder. Samma uppfattning anförs av *Industriförbundet* och *Arbetsgivareför-*

eningen, som därutöver anser att kostnaderna för skyddskläder är en förhandlingsfråga, som inte bör regleras genom livsmedelslagstiftning.

Varken det ekonomiska ansvaret för undervisning eller frågan om skyddskläder bör enligt *Skånes handelskammare* regleras i författning.

Några remissinstanser har behandlat förslaget om sysselsättningsförbud i vissa fall (55 §). *Veterinärstyrelsen* finner kommittéförslaget väl avvägt. *Länsstyrelsen i Stockholms län* påpekar att kommittén inte löst frågan vem som skall bära kostnaderna när en arbetstagare avstängs eller tillfälligt omplaceras från sitt arbete till en syssla som ger lägre arbetsförtjänst.

*Industriförbundet* och *Arbetsgivareföreningen* anser att det bör ankomma på företagen att söka omplacera anställd, som kan misstänkas sprida smitta, till arbete utan direkt kontakt med livsmedel till dess han är symtomfri. Även *Kemikontoret* anser det viktigt att infekterade människor omplaceras så att de inte sprider smitta.

*Svenska landstingsförbundet* anser det befogat att arbetsgivaren svarar för att en sjuk arbetstagare inte sysselsätts i livsmedelshandtering.

*Svenska livsmedelsarbetareförbundet* framhåller att livsmedelshygien i anledning av sjukdomsfall ofta försummas vid många mindre och medelstora företag, eftersom man vid dessa företag i regel inte kan avvara någon anställd på grund av personalbrist. Förbundet befarar att sysselsättningsförbudet blir svårt att genomföra.

*Svenska landstingsförbundet* tillstyrker förslaget i 56 § att arbetstagare själv skall göra anmälan om misstänkt sjukdom, inte bara när anledning till misstanke är uppenbar. Det finns annars risk för att bestämelsen inte får åsyftad verkan. Liknande synpunkter anförs av *länsveterinären i Norrbottens län*.

Beträffande livsmedelsstyrelsens rätt att meddela tillämpningsföreskrifter i fråga om personalens hygien anser *Svenska hälsovårdstjänstemannaförbundet* att sådana föreskrifter bör meddelas av socialstyrelsen. Liknande synpunkter framförs av *länsstyrelsen i Gävleborgs län*, *hälsovårdsnämnden i Stockholm* och *länsläkaren i Gävleborgs län* samt *länsveterinären i Kopparbergs län*. *Sjöfartsverket* anser sig böra utfärda samtliga tillämpningsbestämmelser för fartyg i samråd med den centrala livsmedelsmyndigheten.

### 3.14 Livsmedelskontroll och annan tillsyn

#### 3.14.1 Gällande ordning

Begreppet livsmedelskontroll definieras i 86 § 1951 års livsmedelsstadga som tillsynen över efterlevnaden av livsmedelsstadgan och de föreskrifter som meddelats med stöd av densamma.

Livsmedelskontrollen tillkommer i högsta instans socialstyrelsen och veterinärstyrelsen med den fördelning mellan dem som anges i deras

instruktioner (86 § 1 mom.). Numera är veterinärstyrelsen i huvudsak den centrala förvaltningsmyndigheten för livsmedelskontrollen. Socialstyrelsen leder enbart kontrollen av personal i livsmedelshanteringen. Dessutom har statens jordbruksnämnd viss central tillsyn i fråga om charkuterivaror. Statens institut för folkhälsan fungerar enligt 86 § 2 mom. som centralt undersökningsorgan för livsmedelskontrollen.

På det regionala planet har länsstyrelserna att med biträde av läns-läkarorganisationen och länsveterinärerna vaka över att kommuner och hälsovårdsnämnder fullgör sina åligganden i fråga om livsmedelskontrollen (87 §).

Den största delen av livsmedelskontrollen utövas på det lokala planet. Denna kontroll ankommer på hälsovårdsnämnden vilken skall ha tillsyn över allt, som kan inverka på beskaffenheten av livsmedel, som saluhålls inom kommunen (88 §). Enligt 14 § hälsovårdsstadgan skall varje nämnd till sitt biträde ha en eller flera hälsovårdsinspektörer, för vars kompetens krävs särskild utbildning vid folkhälsoinstitutet. De uppgifter som ankommer på sådan inspektör får emellertid fullgöras av ledamot i hälsovårdsnämnden. Vidare är det möjligt för två eller flera kommuner att ha en gemensam inspektör. Det åligger också provinsialläkare och distriktsveterinärer samt andra läkare och veterinärer i allmän tjänst att medverka i livsmedelskontrollen enligt deras instruktioner (88 §). Vidare är polisen skyldig att biträda vid kontrollen (89 §). Även tullmyndigheterna har vissa skyldigheter i samband med kontrollen vid import av livsmedel (100 §).

I 90—99 §§ finns närmare regler för hälsovårdsnämnds befogenheter inom den lokala livsmedelskontrollen. Sålunda har nämnden och dess kontrollanter rätt till tillträde i livsmedelslokaler och till erforderligt biträde av den hos vilken kontrollen sker. Nämnden får ta nödvändiga prov för undersökning av livsmedel och skall då följa de anvisningar för provtagning och undersökning som folkhälsoinstitutet har att meddela. I vissa fall skall nämnden omhänderta både livsmedel, som kan antas vara otjänliga, och utrustning, som inte får användas i livsmedelshantering. Nämnden får också meddela de förelägganden och förbud som fordras för efterlevnaden av livsmedelsstadgan.

Utöver den allmänna livsmedelskontrollen enligt 1951 års stadga finns i särskilda författningar bestämmelser om specialkontroll av vissa hygieniskt viktiga livsmedel. Därvid kan först nämnas köttbesiktningsslagen och köttbesiktningsskugörelsen som föreskriver en fortlöpande detaljkontroll genom besiktningsskugörelsen av så gott som allt kött från våra vanligaste livsmedelsproducerande djur. I förordningen (1921: 581) angående kontroll vid införsel till riket av köttvaror och djurfett samt i skugörelsen (1934: 563) angående kontroll vid utförsel av kött finns också noggranna regler för en kontinuerlig veterinärbesiktning. I fråga om mjölk och andra mejeriprodukter utövas enligt mejeristadgan of-

fentlig tillsyn av en hos veterinärstyrelsen anställd mejeriinspektör. Enligt föreskrifter av statens jordbruksnämnd skall mejeri också ha en intern hygienisk kontroll av leverantörmjolk och konsumtionsmjolkprodukter. Denna interna kontroll övervakas enligt jordbruksnämndens förordnande av Svenska kontrollanstalten för mejeriprodukter och ägg. Vidare skall nämnas den kontroll av pastöriseringen beträffande mejerivaror som enligt pastöriseringsförordningen och pastöriseringskungörelsen utövas i första hand av provtagare som veterinärstyrelsen utser. En särskild kontroll sker också av margarinvaror. Sålunda skall folkhälsoinstitutet enligt margarinförordningen regelbundet undersöka varuprover från varje margarinfabrik i landet. I fråga om importen och exporten av margarinvaror gäller att tullmyndigheterna inte får utlämna sådana varor utan att dessa är förpackade och märkta på sätt livsmedelsstadgan föreskriver.

Den allmänna och särskilda livsmedelskontroll som berörts i det föregående är obligatorisk. Vid sidan härav finns också en frivillig offentlig kontroll i fråga om fjäderfä och charkuterivaror. Enligt fjäderfäkontrollkungörelsen har innehavare av fjäderfäslakteri möjlighet att få sin rörelse ställd under offentlig kontroll av besiktningsveterinär. Kontrollen sker i princip efter samma regler som gäller besiktning vid kontrollslakteri enligt köttbesiktningslagen. Vad härefter beträffar charkuterivaror har veterinärstyrelsen, med tillämpning av 33 § livsmedelsstadgan och 1934 års kungörelse om kontroll vid utförsel av kött, meddelat vissa föreskrifter år 1968 om s. k. exportkontrollanläggningar. Enligt föreskrifterna kan innehavare av en charkuteri- eller styckningsanläggning, som vill tillverka köttvaror för export, träffa särskilt avtal med veterinärstyrelsen om hygienövervakning av anläggningen och där tillverkade varor genom exportkontrollveterinär som förordnas av styrelsen. Reglerna för denna frivilliga offentliga kontroll skiljer sig från motsvarande bestämmelser i fråga om den obligatoriska besiktningen vid kontrollslakterier bl. a. såtillvida att besiktningsveterinärerna vid fjäderfäkontrollslakterier och exportkontrollanläggningar avlönas direkt av företagens innehavare.

### 3.14.2 Livsmedelsstadgekommittén

LSK har kommit fram till att det behövs en väsentligt utvidgad livsmedelskontroll som dessutom måste bli effektivare än hittills. Det främsta motivet härför är de större hygieniska risker som den snabba utvecklingen inom livsmedelsbranschen innebär. Som exempel nämner LSK nya metoder för tillverkning och konservering samt användning av nya råvaror och ersättningsmedel för traditionella livsmedel. Därtill kommer koncentrationen av tillverkning och handel till allt större företagsenheter, vilket kan medföra att också små missgrepp i produktions- och distributionsleden får vidsträckta skadeverkningar för ett stort antal konsumenter. Hälsorisker finns också på grund av de ofta långväga

transporterna av livsmedel. Dessutom anser LSK de moderna metoderna för livsmedlens förpackning — vilka uppenbarligen har stora hygieniska fördelar — innebära ökade risker för olämplig hantering av varorna särskilt i handels- och konsumtionsleden. Eventuella felaktigheter kan knappast heller upptäckas utan att förpackningarna bryts.

LSK har funnit att den lokala livsmedelskontrollen genom huvudsakligen hälsovårdsnämnderna är påfallande ojämn, om man ser till landet i dess helhet. På flertalet orter sker kontrollen bara vid sporadiska besök i livsmedelslokaler och genom stickprov på råvaror och färdiga produkter. Detta måste anses otillräckligt för att kunna svara mot kraven på en allsidig och effektiv hygienisk övervakning på livsmedelsområdet. Den lokala kontrollen är tillfredsställande endast i det 30-tal kommuner som har tillgång till högre utbildad livsmedelshygienisk expertis, bl. a. stadsveterinärer. Av de livsmedelsprover som undersöks genom landets hälsovårdsnämnder har sålunda omkring 90 % tagits i dessa kommuner. Vid sidan av specialkontrollen av andra myndigheter i samband med importen av kött-, margarin-, mjölk- och äggprodukter har bara ett fåtal större hälsovårdsnämnder anordnat särskild kontroll av importerade livsmedel såsom fiskvaror och vegetabilier. Tullmyndigheterna har för sin del inte någon praktisk möjlighet att från hygienisk synpunkt kontrollera importerade livsmedelspartier.

För att belysa den varierande intensiteten av den lokala livsmedelskontrollen har LSK för åren 1966—1968 gjort en utredning i Stockholms län. Därvid konstaterades att samtliga livsmedelslokaler i länets städer och köpingar besiktigades årligen. I landskommunerna blev däremot bara 9 % av lokalerna kontrollerade. Hälsovårdsnämnden i Stockholms stad tog under ett år närmare 50 000 prov av olika slag. I 14 av länets övriga 35 kommuner togs sammanlagt endast drygt 300 livsmedelsprover om året. I de andra kommunerna skedde praktiskt taget ingen provtagning alls. Endast 12 kommuner hade hälsovårdsinspektör anställd. I de återstående 23 kommunerna sköttes livsmedelskontrollen av en deltidsanställd ledamot i hälsovårdsnämnden.

Angivna förhållanden i livsmedelskontrollen beror enligt LSK till stor del på att flertalet hälsovårdsnämnder inte har tillräckliga ekonomiska och personella resurser. En bidragande orsak är emellertid också att folkhälsoinstitutet har otillräcklig kapacitet för utbildningen av nya hälsovårdsinspektörer.

För att få till stånd en effektivare offentlig livsmedelskontroll föreslår LSK en ekonomisk och personell upprüstning av organisationen på livsmedelsområdet. I fråga om den centrala kontrollen lägger LSK fram förslag till inrättande av en livsmedelsstyrelse, där veterinärstyrelsen skall ingå. På det regionala planet bör länsstyrelserna bli utövande kontrollmyndigheter. För ändamålet skall länsläkarorganisationen och länsveterinärerna inordnas i länsstyrelserna som

samtidigt bör förstärkas med nya tjänster för livsmedelstekniker och länshälsovårdskonsulenter. Hälsovårdsnämnderna föreslås fortfarande vara kontrollmyndigheter på det lokala planet. Genom ändring i hälsovårdsstadgan föreslås att varje kommun skall ha minst två hälsovårdsinspektörer och dessutom en livsmedelshygieniker med högre utbildning, om kommunen har minst 40 000 invånare. Livsmedelsstyrelsen, länsstyrelserna och hälsovårdsnämnderna kallas livsmedelsmyndigheter i sina funktioner på livsmedelsområdet. Inom krigsmakten föreslås vederbörande militära organ vara livsmedelsmyndighet. Vid sidan härav skall som hittills läkare och veterinärer i allmän tjänst samt tull- och polismyndigheter medverka i livsmedelskontrollen. Statens institut för folkhälsan bör fortfarande vara centralt undersökningsorgan för livsmedelskontrollen. Därutöver föreslås hälsovårdsnämndernas och vissa andra offentliga och liknande laboratorier bli utsedda till s. k. anvisningslaboratorier.

Utöver denna personella och ekonomiska upprustning av livsmedelsmyndigheterna föreslår LSK också att bestämmelserna om livsmedelskontrollens utövande skärps i olika hänseenden. I detta sammanhang bör särskilt nämnas följande.

Livsmedelsstyrelsen föreslås få rätt fördela arbetsuppgifterna mellan de civila livsmedelsmyndigheterna (62 §). Avsikten är att det allmännas övervakning i livsmedelsfrågor skall bli mera rationell, så att den myndighet som bäst passar och har de lämpligaste resurserna för en viss uppgift också skall anförtros denna.

Livsmedelsmyndighet skall tillse att åtgärder vidtas för att undanröja rådande missförhållanden inom livsmedelshanteringen (65 §). Därvid får myndigheten meddela de förelägganden eller förbud, som är påkallade, och dessutom på den försumliges bekostnad låta verkställa förelagd åtgärd som inte vidtagits (66 och 67 §§).

LSK föreslår vidare att livsmedelsmyndighet fortlöpande skall ta de prov och göra de undersökningar som erfordras med hänsyn till livsmedelshanteringen inom myndighetens verksamhetsområde (68 § första stycket). Förslaget innebär en skärpning av motsvarande bestämmelse i 92 § 1 mom. 1951 års stadga såtillvida att provtagning och undersökning blir en direkt skyldighet och inte bara en rättighet för myndigheten. LSK betonar angelägenheten av att detta kontrollarbete intensifieras och att det verkligen bedrivs fortlöpande enligt ett på förhand uppgjort program, oavsett om anledning till anmärkning i det enskilda fallet förekommer eller inte. I anslutning härtill framhåller LSK att det är viktigt för att livsmedelskontrollen skall kunna bli effektivare att provtagningar och undersökningar i högre grad än hittills följer ett visst enhetligt system för hela landet. Riktlinjerna för och ledningen av en sådan systematisk kontrollverksamhet bör naturligen handhas av livsmedelsstyrelsen. Kontrollen bör i första hand inriktas



på märkesvaror, som förekommer i större delen av landet, och på livsmedel beträffande vilka hygieniska risker visat sig eller särskilt misstänks. Vidare måste speciell uppmärksamhet ägnas åt kontrollen av importerade livsmedel. För att kunna genomföra denna systematiska kontrollverksamhet kan livsmedelsstyrelsen främst anlita folkhälsoinstitutet men måste också få biträde av länsstyrelserna och hälsovårdsnämnderna. En uttrycklig bestämmelse därom föreslås (68 § andra stycket). Dessa myndigheter skall därvid anlita de i det föregående nämnda anvisningslaboratorierna, som livsmedelsstyrelsen har att utse enligt 72 § första stycket.

LSK föreslår också närmare regler för hur provtagning och undersökning skall ske och bekostas (69—71 §§). Reglerna motsvarar delvis 92 § 2—4 mom. 1951 års stadga. Vidare föreslås rätt för livsmedelsmyndighet att omhänderta en vara, om vissa förseelser begås mot livsmedelsstadgan, samt föreskrivs hur livsmedelsmyndigheterna skall förfara med omhändertagna varor (73—75 §§). Bestämmelserna motsvarar i stort 94 § 1951 års stadga.

LSK föreslår vidare en motsvarighet till den i 90 § 1951 års stadga angivna befogenheten för offentlig kontrollant att få tillträde i livsmedelslokal och biträde av den hos vilken kontroll sker (76 §). En nyhet är att kontrollanten kan få rätt att granska vissa handlingar. Härför fordras emellertid beslut av livsmedelsmyndighet i varje särskilt fall.

En ny bestämmelse som LSK föreslår är att livsmedelsstyrelsen skall kunna ålägga livsmedelsföretag och laboratorier att anmäla resultaten av de livsmedelsundersökningar som görs genom deras egen försorg (77 §). Anmälningsskyldigheten tar främst sikte på att myndigheterna snabbt skall få reda på förekomsten av salmonellainfektioner.

I anslutning till förslagen om personell och ekonomisk upprustning av den offentliga kontrollorganisationen och om skärpning av de allmänna kontrollföreskrifterna i livsmedelsstadgan framhåller LSK det som angeläget att man söker vidareutveckla systemet med specialkontroll i fråga om vissa slags livsmedel. De särskilda bestämmelser som f. n. gäller kött-, charkuteri-, fjäderfä-, mejeri- och margarinprodukter bör sålunda utvidgas till andra känsliga varor, t. ex. djupfrysta, konserverade och färdiglagade produkter, vegetabilier, fiskvaror, samt till restauranger, storkök, transporter m. m. En möjlighet här till har anvisats i två förslag som veterinärstyrelsen lagt fram för Kungl. Maj:t, dels år 1963 i fråga om livsmedelsanläggningar i allmänhet och dels år 1968 i fråga om anläggningar för charkuteritillverkning. Den för dessa föreslagna kontrollen skulle vara offentlig så tillvida att den utövades av veterinärer som förordnats av veterinärstyrelsen. Dessa offentliga befattningshavare föreslogs bli avlönade direkt av anläggningarnas ägare. Här till kom att den offentliga kontrollen var frivillig, eftersom den kunde genomföras bara hos de företag som särskilt an-

sökte därom. Veterinärstyrelsens förslag överlämnades efter remissbehandling till LSK för övervägande.

Enligt LSK torde den föreslagna frivilliga kontrollen komma att utnyttjas huvudsakligen av de större och ekonomiskt bärkraftiga företagen, av vilka många redan har en god livsmedelshygienisk standard inom sin verksamhet. Mindre fabrikanter och andra företagare, som inte har tillräckliga resurser att hålla en sådan standard kan däremot väntas ställa sig utanför en frivillig kontroll. Det finns också risk för att företag, som på grund av priskonkurrens och andra skäl är mindre nogräknade i fråga om hygien och kvalitet inom sin verksamhet, inte ansluter sig till frivilligsystemet. I den mån bestämmelser om en intensifierad livsmedelskontroll inte kommer att gälla alla företag och deras produkter, kan enligt LSK konsumenternas krav på en förbättrad och säkrad livsmedelshygien inte väntas bli tillgodosedda på ett tillfredsställande sätt. På grund härav anser LSK att ett utvidgat kontrollsystem för livsmedelshanteringen bör vara obligatoriskt. Från statsfinansiell synpunkt förefaller det inte tänkbart att staten bestrider de stora kostnader som blir följden, om hela livsmedelsområdet skall fullständigt bevakas från den offentliga sidan alltifrån produktionen över olika distributionsled fram till konsumtionen. Det synes inte heller rimligt att kommunerna får bära dessa kostnader. LSK fäster också uppmärksamheten på det ansvar som de enskilda företagarna måste ha för sin verksamhet. Hittills har emellertid bara förhållandevis få företag vidtagit direkt aktiva åtgärder för att själva kontinuerligt och effektivt övervaka att deras verksamhet bedrivs på ett hygieniskt tillfredsställande sätt och tillse att meddelade föreskrifter verkligen tillämpas vid företaget.

Med hänsyn till det anförda föreslår LSK att den ytterligare intensifiering av livsmedelsövervakningen, som eftersträvas utöver myndigheternas direkta kontroll, bör åstadkommas genom att varje företagare inom livsmedelshanteringen blir skyldig anordna en **obligatorisk egentillsyn** av sin verksamhet. Denna egentillsyn kompletterar sålunda den offentliga kontrollen. Grunden för ett sådant åläggande är det ansvar företagarna har för att hanteringen bedrivs i överensstämmelse med livsmedelsförfattningarna. Myndigheterna skall sedan vid sin offentliga kontroll av verksamheten också övervaka att företagens egentillsyn utövas på ett tillfredsställande sätt. LSK föreslår att varje livsmedelsföretagare skall anordna en med hänsyn till livsmedelshanteringens art ändamålsenlig, fortlöpande tillsyn av verksamheten (egentillsyn) (7 §). Det bör i princip ankomma på företagarna själva att utforma sin egentillsyn. Emellertid bör livsmedelsstyrelsen också meddela föreskrifter eller råd och upplysningar i detta hänseende. Dessutom kommer berörda branschorganisationerna att ha en viktig uppgift när det gäller rådgivning, kursverksamhet och annan service i fråga om sina medlem-

mars egentillsyn. Behovet av egentillsyn varierar enligt LSK avsevärt med hänsyn till livsmedelshandlingens art. För särskilt ömtåliga varor fordras ofta en ingående kontroll av kvalificerade specialister samt utförliga laboratorieundersökningar för att egentillsynen skall anses tillfredsställande. I andra fall kan det räcka med att den anordnas på ett enklare sätt, t. ex. genom att någon inom företaget får i uppdrag tillse att personalen lär sig hur livsmedlen skall hanteras, hur utrustning, lokaler eller transportfordon skall skötas och hur den bäst vårdar sig om den personliga hygien. I anslutning härtill ger LSK exempel på hur egentillsynen bör vara utformad i tillverkningsledet, handeln, restaurangnäringen, distributionen och annan livsmedelshandling. Därvid framhålls att kravet på egentillsyn också avser importörerna.

LSK är medveten om att en ändamålsenlig och konsekvent genomförd egentillsyn kan vara kostsam och medföra ekonomiska problem i synnerhet för mindre företagare. Med hänsyn till de skador, som hygieniskt bristfälliga livsmedel kan tillfoga konsumenterna, får emellertid avkall inte göras på kravet i fråga om en tillfredsställande egentillsyn. LSK understryker därvid att den som ägnar sig åt handtering av livsmedel — med de hälsorisker som är förenade därmed för stora befolkningsgrupper — givetvis också själv skall ta det ekonomiska ansvaret gentemot konsumenterna för livsmedlens beskaffenhet och därför se till att han bedriver sin verksamhet på ett från hygieniska synpunkter så betryggande sätt som möjligt. Det är uppenbarligen inte nödvändigt och inte heller realistiskt tänka sig att alla livsmedelsföretagare skaffar sig egna laboratorier. I de fall särskilda analyser behövs skall de kunna begagna utomstående livsmedelslaboratorier. För att underlätta företagets möjligheter i dessa hänseenden föreslår LSK att det skall finnas särskilda, av livsmedelsstyrelsen godkända livsmedelslaboratorier (72 §). Man bör också för egentillsynen kunna anlita fristående konsultbyråer som har personal med hygienisk utbildning. Med tanke på att systemet med egentillsyn är nytt måste enligt LSK hänsyn tas till att problemen i samband därmed inte kan lösas på en gång och att en viss övergångstid torde krävas. Därvid är det viktigt med ett samspel och utbyte av erfarenheter dels mellan företagen inbördes och dels mellan företagen och livsmedelsmyndigheterna.

LSK uttalar att systemet med egentillsyn, hur väl utbyggt det än kan synas vara, aldrig kan ersätta den offentliga kontrollen. Helt naturligt kommer egentillsynen i första hand att ha företagets intressen i blickpunkten. Egentillsynen måste därför enligt LSK bara betraktas som en komplettering av den offentliga livsmedelskontrollen. Med tanke bl. a. därpå har LSK valt begreppet tillsyn för att man lättare skall kunna skilja detta företagets eget övervakningsystem från myndigheternas offentliga kontroll. Man måste också i praktiken noga skilja mellan dessa båda system. Därför är det i objektivitetens intresse viktigt att tjänste-

män som är anställda inom den offentliga livsmedelskontrollen inte får åta sig uppdrag för egentillsyn åt företag som de är satta att övervaka eller åt företag som kan konkurrera med dessa.

I anslutning här till går LSK in på hur föreskriften om egentillsyn kan påverka den offentliga specialkontroll som redan finns. Eftersom egentillsynen blir obligatorisk anser LSK att något behov inte längre finns av bestämmelserna om offentlig kontroll på frivillig väg av fjäderfäslakterier och charkuterianläggningar. Den nuvarande specialkontrollen enligt detta system omfattar således bara ca 75 % av fjäderfäslakten och ett 70-tal av landets 700—800 charkuteritillverkningsställen. Däremot kommer den obligatoriska egentillsynen enligt LSK:s förslag att gälla samtliga fjäderfäslakterier och charkuterianläggningar. LSK förutsätter att livsmedelsstyrelsen meddelar närmare föreskrifter om hur egentillsynen där skall vara anordnad och att dessa ansluter sig till vad som hittills tillämpats enligt det frivilliga kontrollsystemet. Vidare framhålls att myndigheterna i allmänhet bör underkänna en egentillsyn som är underlägsen den nuvarande frivilliga kontrollen. Om slakten av fjäderfä inte ställs under sakkunnig veterinärkontroll som ett led i egentillsynen, kan det enligt LSK bli nödvändigt att införa obligatorisk kontrollslakt av allt fjäderfä.

I en gemensam reservation föreslår ledamöterna Englund, Kämpe, Lund och Nybom att man redan från början i fråga om fjäderfä inför ett obligatoriskt slakteritvång under direkt statlig kontroll.

Den offentliga specialkontrollen av köttvaror enligt köttbesiktningsslagen bör enligt LSK:s förslag bibehållas. Övervakningen vid kontrollslakterier och offentliga slakthus blir dessutom intensifierad genom den egentillsyn dessa företag måste ha vid sidan av den offentliga kontrollen. I fråga om mejeriprodukter bör den interna hygienkontroll som mejerierna har enligt jordbruksnämndens anvisningar fortsätta. Samtidigt bör mejeristadgan samt 1937 och 1942 års pastöriseringsförfattningar upphävas. Bestämmelserna där om viss offentlig kontroll föreslås emellertid överförda till den nya livsmedelsstadgans tillämpningskungörelse. Också margariförordningen kan enligt LSK upphävas och ersättas av de skärpta föreskrifterna i stadgan om offentlig livsmedelskontroll och företagens egentillsyn.

### 3.14.3 Remissyttrandena

*Socialstyrelsen* erinrar om att 66 § tredje stycket ger myndigheterna möjlighet att förbjuda användningen av en lokal, som tidigare godkänts. Socialstyrelsen finner det egendomligt att en lokal, för vilken ett giltigt godkännande finns inte får användas för sitt ändamål. Om det föreligger brister som är möjliga att avhjälpa, bör föreläggande att avhjälpa bristerna meddelas. Om lokalen inte kan försättas i ett godtagbart skick, bör förutsättningar finnas att på grund av någon av de i

39 § uppräknade indikationerna återkalla godkännandet. Något förbud bör däremot inte utfärdas. *Bygglagutredningen* framhåller att 66 § bör kompletteras med en mot 74 § hälsovårdsstadgan svarande bestämmelse om att byggnadsnämnd skall beredas tillfälle att yttra sig innan föreläggande eller förbud som avser åtgärd av byggnadsteknisk art meddelas. Samma uppfattning framförs av *hälsovårdsnämnden i Malmö*. *Sjöfartsverket* erinrar om att i föreskrifterna om offentlig livsmedelskontroll ingår tvångsmedel i form av förelägganden, förbud och vite. Med hänsyn till gällande lagstiftning om säkerheten på fartyg torde dessa föreskrifter i föreslagen utformning inte kunna komma i fråga på fartyg. Vad nu sagts gäller också straffbestämmelserna i 10 kap. förslaget till livsmedelsstadga.

Att ett föreläggande eller förbud med vitessanktion (67 §) måste ha föregåtts av ett sådant utan vite är enligt *länsstyrelsen i Stockholms län* en onödig omgång. Genom överklagningar skulle ett sådant kunna förhållas innan ett nytt föreläggande med vite meddelas. Liknande synpunkter framförs av *länsstyrelserna i Kalmar, Västmanlands och Gävleborgs län* samt av *hälsovårdsnämnden i Gävle*. *Stockholms handelskammare* anser däremot att man först vid en mera uppenbar obenägenhet att vidta rättelse bör tillgripa vitesföreläggande.

*Sveriges hälsovårdskonsulenters förening* anser beträffande 68 § att en begränsad livsmedelsprovtagning alltid har ett berättigande och under vissa förhållanden t. o. m. är absolut nödvändig. All provtagning bör emellertid vara motiverad av ett faktiskt behov. En alltför omfattande verksamhet av det här slaget kommer att återspeglas i ökade kostnader, som framför allt blir märkbara på dyra livsmedel. Detta kan medverka till en övergång till billigare livsmedel. En sådan utveckling kan få en negativ näringsfysiologisk verkan.

*Länsläkaren i Skaraborgs län* anser att omfattningen av livsmedelsmyndigheternas prövning av hanteringshygien inom hela livsmedelssektorn överstiger den omfattning som LSK har redovisat. Totalkostnaderna är högre än vad kommittén anger. Vad beträffar kommunernas andel i undersökningskostnaderna blir dessa avsevärda, om man också lägger till kostnader för personal i samband med provtagningar, resor och transporter.

*Länsläkaren i Norrbottens län* tillstyrker förslaget om fortlöpande undersökningar och prov. Däremot bör det inte föreskrivas hur många prov som bör tas och när så skall ske, eftersom behovet och skäligheten bör vara avgörande.

*Länsveterinären i Jämtlands län* anför att de långa avstånden i Norrland i förening med en försämrad service från de allmänna samfärdsmedlens sida gör en undersökning av prov, tagna under sommarsäsongen, till en osäker och i vissa fall meningslös åtgärd.

*Länsveterinären och länsläkaren i Värmlands län* anser att bestäm-

melsen i 70 § första stycket att provtagning skall bekostas av den ansvarige om påtaglig försummelse mot stadgan har blivit begången, är synnerligen diskutabel. *Hälsovårdsnämnden i Solna* menar, att den som saluhåller varan skall svara för kostnader för provtagning och undersökning.

*Jordbruksnämnden* avstyrker förslaget i 70 § andra stycket att mejeri skall stå för kostnaden för pastöriseringskontrollen. Även *kommerskollegium* avstyrker, eftersom strängare principer inte bör gälla för mejerier än för andra företagare på livsmedelsområdet. Samma uppfattning anförs av *Lantbruksförbundet* och *RLF, Skånes handelskammare, Väster-norrlands och Jämtlands läns handelskammare* samt *MC*.

*Statens institut för folkhälsan* anser att utarbetande av anvisningar för provtagning och undersökning kommer att vara en av institutets viktigaste arbetsuppgifter som kommer att kräva stora arbetsinsatser.

*KF* tillstyrker förslaget i 73 § om omhändertagande av livsmedel.

*Länsstyrelsen i Stockholms län* och *länsveterinärerna i Stockholms, Blekinge, Göteborgs och Bohus* samt *Norrbottnens län* uttrycker sin tillfredsställelse över förslaget i 73 § andra stycket innebärande rätt för livsmedelsmyndighet att omhänderta livsmedel. Det har visat sig svårt att hindra försäljning av varor för vilka lokalen i fråga inte varit godkänd, trots att förbud med vitessanktion meddelats och anmälan till åtal gjorts.

*Kommerskollegium* utgår från att ekonomiskt överskott som uppstår vid försäljning enligt 74 § av den behandlade varan gottskrivs varuägaren. *KF* tillstyrker att omhändertaget livsmedel används som djurföda eller till tekniskt bruk eller som en sista åtgärd förstörs. *KF* godtar också förslaget att varuägaren skall stå för kostnaderna vid omhändertagande av vara.

*KF* tillstyrker kommitténs förslag i 77 § om anmälningsskyldighet beträffande vissa undersökningsfynd. *Statens bakteriologiska laboratorium* framhåller att det är ett klart epidemiologiskt intresse att *SBL* får rapporter om bl. a. förekomst av salmonella i livsmedel så att epidemiologiska mönster kan skönjas på ett tidigare stadium än f. n. *Hälsovårdsnämnden i Nacka* förordar att övriga livsmedelsmyndigheter bör få befogenhet enligt 77 §. Ordet bakterier bör bytas ut mot mikroorganismer för att undvika feltolkning. Sistnämnda synpunkt delas av *hälsovårdsnämnderna i Norrtälje, Solna och Sundbyberg*.

Remissinstanserna har genomgående vitsordat behovet av en ökad och effektivare kontroll på livsmedelsområdet och tillstyrkt att livsmedelsmyndigheterna får större resurser för att detta behov skall kunna tillgodoses. Olika meningar gör sig emellertid gällande hur långt man skall gå i fråga om kontroll och hur stor vikt som bör läggas vid den övervakning som företagen själva kan åta sig.

Förslaget att den offentliga kontrollen skall kompletteras av en obligatorisk egentillsyn genom företagens försorg tillstyrks av ett mycket stort antal remissinstanser, t. ex. *statens institut för konsument-*

frågor, riksrevisionsverket, Kommunförbundet, statskontoret, styrelsen för lantbrukshögskolan, statens institut för hantverk och industri, statens järnvägar, länsstyrelserna i Kronobergs, Gotlands, Hallands och Jämtlands län, länsläkaren i Skaraborgs län, hälsovårdsnämnderna i Linköping och Västerås, Lantbruksförbundet, RLF, Svensk industriförening, Svenska institutet för konserveringsforskning, KMA, Köpmannaförbundet, Stockholms handelskammare, Gotlands handelskammare, handelskammaren för Örebro och Västmanlands län, handelskamrarna i Göteborg, Borås och Karlstad, Västernorrlands och Jämtlands läns handelskammare, Östergötlands och Södermanlands handelskammare, Sveriges centrala restaurangaktiebolag, Sveriges hotell- och restaurangförbund, Sveriges kioskägares riksförbund och ICA.

Många remissinstanser påpekar att sådan egentillsyn sedan flera år är anordnad inom olika områden av livsmedelshanteringen.

Frågan om de små företagens egentillsyn uppmärksammas bl. a. av Livsmedelsarbetareförbundet, som anser att kontrollen av dessa företags produkter måste underställas lika höga krav som hos de större företagsenheter.

Industriförbundet betonar att det primära ansvaret för att de olika bestämmelserna om hygien och andra förhållanden vid livsmedelsframställningen efterlevs måste vila på tillverkaren själv. Förbundet hälsar därför med tillfredsställelse att principen om obligatorisk egentillsyn blir lagfäst. Det är dock omotiverat att, som LSK gjort, särskilt framhålla att de större industrierna med tillverkning av ömtåliga livsmedel bör övervakas effektivare än tidigare. Den skärpta offentliga kontrollen och företagens egentillsyn vid produktionsställena i Sverige får inte någon motsvarighet för produkter som tillverkats i utlandet. För att övervakningssystemet inte skall bli snedvridet, bl. a. till kostnadsnackdel för den svenska tillverkningen, måste en produktkontroll av importerade livsmedel ske redan vid gränspassagen såsom redan sker med kött- och charkuterivaror och fjäderfä.

Arbetsgivareföreningen och Köttbranschens riksförbund har anslutit sig till Industriförbundets yttrande. I allt väsentligt samma synpunkter framförs av Kemikontoret. Även Svenska företagares riksförbund anser det nödvändigt att sätta in kontroll av utländska livsmedel motsvarande egentillsynen redan vid själva importtillfället.

Grossistförbundet tillstyrker en lagstadgad egentillsyn men framhåller att den i vissa fall kan föranleda praktiska svårigheter för handeln bl. a. i fråga om importen av färsk frukt samt färska bär och grönsaker. Enligt internationell praxis skall beträffande dessa varor reklamationer och anvisningar alltid ske omgående i samband med själva införseln. Det anses inte praktiskt möjligt att redan vid detta tillfälle konstatera förekomst av för stora mängder bekämpningsmedelsrester eller förbjudna tillsatser. Internationella överläggningar med svenska deltagande pågår

om införande av någon form av certifikattvång i exportländerna, vilket syftar till att man skall kräva särskilt bevis om att varje enskilt varuparti undersökts på ett vederhäftigt sätt ifråga om förekomst av bekämpningsmedelsrester och tillsatser. Om det tänkta certifikatsystemet kombineras med stickprovskontroll vid svenska gränsen efter samma mönster som redan sker på växtskyddsområdet, borde enligt Grossistförbundet någon offentlig kontroll eller enskild egentillsyn i efterhand inte behöva komma i fråga.

*Svenska importföreningen för färsk frukt* anför i huvudsak liknande synpunkter som Grossistförbundet.

En del remissinstanser avstyrker obligatorisk egentillsyn eller ställer sig kritiska till förslaget i denna del.

*Sälunda betvivlar länsstyrelsen i Kopparbergs län* att egentillsynen kan väntas medföra några förbättringar. Det är aldrig tillrådligt att i lag skapa straffsanktionerade skyldigheter som måste bli svårdefinierade och svårkontrollerade. *Länsveterinären i Kopparbergs län* betvivlar att bestämmelsen om egentillsyn går att genomföra för alla livsmedelsföretag. Enligt *Sveriges veterinärförbund* bör föreskriften om egentillsyn utgå ur livsmedelsstadgan på grund av bl. a. svårigheten att övervaka egentillsynen och de uppenbara nackdelarna med att kontrollanterna inom egentillsynen kommer i beroendeställning till företagen. *Svenska hälsovårdstjänstemannaförbundet* ifrågasätter om nyttan av egentillsynen verkligen kan komma att motsvara de stora kostnader för tillsynen som slutligen drabbar konsumenterna. En offentligt sanktionerad egentillsyn kan också utnyttjas på ett propagandamässigt sätt. *Sveriges hälsovårdskonsulenter* anför att den driftskontroll som vissa företag redan genomfört på frivillig väg sannolikt kommer att vinna inslag även hos andra företag. En sådan ordning synes vara tillräcklig.

Enligt *länsstyrelsen i Västernorrlands län* kan en obligatorisk egentillsyn bli en ekonomisk börda för de mindre och medelstora livsmedelsföretagen i glesbygderna utan att man därigenom når ökad hygien i livsmedelshanteringen.

Faran för ökade kostnader, praktiska svårigheter för mindre livsmedelsföretag och risken för ökade livsmedelspriser åberopas även av *länsveterinärerna i Stockholms, Uppsala och Västerbottens län, hälsovårdsnämnderna i Göteborg och Hälsingborg* samt *Riksförbundet gatukök och kioskning*. Liknande skäl men också den omständigheten att de mindre och medelstora livsmedelsföretagen kommer i ett sämre konkurrensläge i förhållande till de större företag som redan byggt upp en ändamålsenlig intern driftskontroll åberopas av *länsstyrelserna i Uppsala och Malmöhus län, hälsovårdsnämnderna i Gävle, Lund, Norrköping, Stockholm, Sundsvall, Umeå och Uppsala* samt *Sveriges konditorförening*.



*Länsstyrelsen i Blekinge län* betonar att en för långt driven obligatorisk egentillsyn innebär risk för att många mindre och medelstora företag slås ut från marknaden.

Ett stort antal remissinstanser uttrycker tveksamhet men vill inte avstyrka förslaget om obligatorisk egentillsyn.

Enligt *kommerskollegium* krävs att någon myndighet kontrollerar att företagarna verkligen utövar egentillsyn i erforderlig utsträckning för att det skall vara någon mening med bestämmelsen. Eftersom bestämmelsen bara blir tillämplig på verksamhet i Sverige, kan detta leda till att den svenska tillverkningen belastas med kostnader som inte drabbar importerade livsmedel. Därigenom åsidosätts principen om konkurrens på lika villkor. Liknande mening har *Skånes handelskammare*.

*Länsstyrelsen i Stockholms län* vill inte motsätta sig att egentillsynen genomförs som en komplettering till den offentliga livsmedelskontrollen. Men man måste räkna med lång tid innan egentillsynen kan förverkligas helt. Det finns ännu knappast tillräckligt med kompetent personal för dessa uppgifter. Det är ofrånkomligt att egentillsynen blir mycket kostsam och särskilt hårt kommer att drabba småföretagen.

Enligt *veterinärstyrelsen* är en till förhållandena väl anpassad egentillsyn självklar. Många kvalitetsmedvetna livsmedelsindustrier har också ett eget internt övervakningssystem av det slag LSK åsyftat. Egentillsynen får inte bli ett av myndigheterna sanktionerat led i ett effektivare offentligt kontrollsystem. För att ge egentillsynen den dignitet LSK syftar till måste den enligt veterinärstyrelsen ledas av en föreståndare med tjänstemannaansvar inför livsmedelsmyndighet. Om konsumenterna inte skall få uppfattningen att egentillsynen är en del av den offentliga kontrollen bör bestämmelser härom inflyta i tillämpningsanvisningar i stället för i livsmedelsstadgan. 7 § bör därför utgå i sin helhet.

Veterinärstyrelsens åsikt att 7 § om egentillsyn inte är nödvändig delas av *länsveterinärerna i Göteborgs och Bohus, Skaraborgs, Väster-norrlands och Norrbottens län samt hälsovårdsnämnden i Örebro*.

Enligt *lärarkollegiet vid veterinärhögskolan* kan egentillsynen få konsekvenser som är stora och svåra att överblicka. Innan slutlig ställning tas till förslaget, bör uppläggnings- och den praktiska utformningen av egentillsynen mera ingående utredas.

Också *SVA* önskar en utredning om egentillsynen. Anstalten motsätter sig emellertid inte egentillsynen som sådan utan anser den vara inte bara önskvärd utan också självklar.

Med hänsyn till den kostnadsökning som en egentillsyn väntas få för småföretagen anser några remissinstanser att bestämmelserna därom bara bör tillämpas på större företag som hanterar särskilt ömtåliga livsmedel. Egentillsynen skulle bli frivillig för andra och mindre före-

tagare, beträffande vilka man helt skulle lita till den offentliga kontrollen. En annan möjlighet anses vara att livsmedelsmyndigheterna får bestämma i vilka fall egentillsyn måste anordnas. Förslag med denna innebörd framförs av *länsstyrelsen i Gävleborgs län*, *länsläkaren i Älvsborgs län* och *länsveterinärerna i Gävleborgs och Jämtlands län*.

Flera av nu refererade remissinstanser är tveksamma inför den obligatoriska egentillsynen också av det skälet att kostnaden för tillsynen kan väntas höja konsumentpriserna. Denna uppfattning framförs även i andra yttranden. *Socialstyrelsen* ifrågasätter sålunda om kostnaderna kan komma att motsvaras av resultat som står i proportion till de ökade kontrollåtgärderna. Med utgångspunkt från LSK:s kalkyler beräknas kostnaderna för den offentliga laboratoriekontrollen av livsmedel i sin helhet uppgå till ca 25 milj. kr. per år. Företagens kostnader för egentillsynen, som också bygger på laboratorieundersökningar, har inte närmare kunnat preciseras. Myndigheternas krav i detta hänseende torde emellertid bli väsentligt större än i fråga om den offentliga kontrollen. *Socialstyrelsen* anser det inte orealistiskt att uppskatta kostnaderna för det allmänna och företagen gemensamt för egentillsynen enbart för de laboratoriemässiga livsmedelsundersökningarna till lägst 90 milj. kr. årligen. Detta kommer att belasta konsumenterna indirekt skattevägen och genom en direkt prisökning på livsmedlen. Kostnadsökningen kan vara motiverad, om därigenom skapas garantier för en bättre folkhälsa. Omfattningen av kontrollen och egentillsynen måste emellertid baseras på en vetenskapligt grundad utredning om vilka hygieniska och andra fördelar man kan vinna genom ökade insatser. De livsmedel, som måste kontrolleras särskilt noga och därigenom fördyras mest, är främst sådana som redan nu är kostsamma för konsumenterna, i första hand kött- och charkuterivaror. Även måttliga prishöjningar på dessa produkter kommer att drabba låginkomsttagarna hårdast. Risk finns för att dessa inriktar sin konsumtion på andra billigare livsmedel som är fattiga på protein och andra väsentliga näringsämnen. En sådan utveckling inger allvarliga farhågor från medicinsk synpunkt. Egentillsynen kan också medföra en snedbelastning av företagens kostnader till förfång för konsumenterna i andra hänseenden. Stora företag får proportionellt mindre utgifter för egentillsynen än små företag, vilket motverkar strävandena att stimulera små enheter i utbyggnaden av ett närbutikssystem.

Liknande synpunkter anförs av *länsläkaren i Västernorrlands län*, *hälsovårdsnämnderna i Malmö, Nacka, Solna och Sundbyberg* samt *Svensk industriförening* och *SACO*.

Gentemot denna uppfattning om den offentliga kontrollens och egentillsynens kostnadsmässiga effekt har några remissorgan gjort vissa invändningar. Sålunda uttalar *länsveterinären i Jönköpings län* att den intensifierade övervakningen inte enbart kan ses som kostnadskrä-

vande och prisfördyrande. Tvärtom kommer stora utgifter att sparas inte bara för att otjänliga livsmedel kasseras på ett tidigare stadium utan också genom de kvalitetsförbättringar som måste följa av den ökade kontrollen och tillsynen. Med utgångspunkt från att konsumenterna omsätter ca 20 miljarder kr. om året på livsmedel kan utgiftsökningen på grund av en intensifierad livsmedelsövervakning endast uppgå till ett par promille. *Länsveterinären i Blekinge län* anser också att farhågorna för orimliga kostnadsökningar som en följd av egentillsynen måste betecknas som överdrivna.

I samband med frågan om egentillsynen har i många yttranden uppmärksamats förslaget att den nuvarande frivilliga kontrollen enligt 1958 års kungörelse om fjäderfäslakt och 1968 års föreskrifter rörande bl. a. charkuteritillverkning bör ersättas av det nya systemet med obligatorisk egentillsyn genom företagen själva. Detta förslag tillstyrkes av *KF* och *Köpmannaförbundet*. Övriga remissorgan som uttalat sig i denna sak berör endast kontrollen av fjäderfäslakten. De avstyrker en övergång från offentlig kontroll till egentillsyn vid fjäderfäslakterierna. Med hänvisning till den reservation som fyra ledamöter och en expert i LSK avgett föreslår de i stället att slakteritvång införs för fjäderfä i likhet med vad som redan gäller annat kött enligt köttbesiktningsslagen.

Enligt *veterinärstyrelsen* har frivillig offentlig kontroll vid fjäderfäslakt varit ett praktiskt led i utvecklingen mot en allt bättre hygienisk standard på slakteriområdet. Den allmänna köthygienien har också påtagligt höjts vid de reguljära kontrollslakterierna, som frivilligt ställts under offentlig kontroll, och genom det slakteritvång som kommunerna frivilligt infört. Som ett fortsatt steg mot en framtida obligatorisk kontrollslakt har styrelsen föreslagit möjlighet att införa slakteritvång också beträffande fjäderfä. En obligatorisk och intensifierad offentlig kontroll torde för vissa speciella områden erbjuda stora praktiska fördelar.

Lärarkollegiet vid *veterinärhögskolan* har reagerat mot förslaget att ersätta den frivilliga offentliga fjäderfäkontrollen med en egentillsyn som enligt kollegiet blir en mindre säker form av kontroll. I enlighet med reservationen bör fjäderfäkontrollen utvecklas till ett slakteritvång enligt köttbesiktningsslagen.

*SVÄ* motsätter sig den försvagning som skulle bli följden av att byta ut den frivilliga offentliga kontrollen mot egentillsyn vid fjäderfäslakt. I stället bör slakteritvång beträffande fjäderfä successivt införas men en alltför snabb övergång till slakteritvång skulle få stora ekonomiska konsekvenser för många små företagare i fjäderfäbranschen.

*Länsveterinären i Stockholms län* påpekar att en egentillsyn vid fjäderfäslakterier av kontrollanter utan tjänstemannaansvar står helt i strid med internationell praxis.

Liknande synpunkter mot en egentillsyn och till fördel för slakteri-

tvång i fråga om fjäderfä framförs av *försvarets sjukvårdsstyrelse, styrelsen för lantbrukshögskolan, statens institut för hantverk och industri, statens institut för konsumentfrågor, länsläkaren i Blekinge län, länsveterinärerna i Uppsala, Blekinge, Kopparbergs, Jämtlands och Norrbottens län, hälsovårdsnämnderna i Gävle, Göteborg, Malmö, Norrköping, Stockholm, Uppsala och Örebro, Lantbruksförbundet och RLF, Veterinärförbundet samt Husmodersförbundet.*

I flera remissyttranden särskilt från myndigheter betonas vikten av att livsmedelsstyrelsen meddelar riktlinjer för egentillsynen. Riktlinjerna anses inte böra göras alltför generella utan helst utformas särskilt för varje typ av hantering. Bl. a. är det viktigt med bestämmelser om journalföring hos företagen. Detsamma gäller frekvensen av provtagningar och analyser som närmare bör preciseras för de delar av branschen, där sådana undersökningar måste företas för att egentillsynen skall kunna bli tillfredsställande. Synpunkter av detta slag har framförts av bl. a. *veterinärstyrelsen, länsstyrelserna i Gotlands, Hallands, Örebro och Gävleborgs län, hälsovårdsnämnderna i Lund, Solna, Stockholm, Umeå, Västerås och Örebro, länsveterinärerna i Blekinge, Göteborgs och Bohus samt Jämtlands län.*

Önskemål om att närmare riktlinjer meddelas om i vilken utsträckning och på vad sätt egentillsyn bör ske har framförts från vissa håll inom näringslivet t. ex. *Kemikontoret, KF, Stockholms handelskammare, Svensk industriförening, Grossistförbundet och ICA.*

Några remissinstanser påpekar att en viktig förutsättning för att ett system med egentillsyn hos företagen skall fungera tillfredsställande är att både företagsledning och de anställda har en bättre utbildning i livsmedelshygien än f. n. Så anser *länsstyrelsen i Kronobergs län, Sveriges hälsovårdskonsulenters förening, länsläkaren i Skaraborgs län, veterinärstyrelsen, länsveterinären i Kronobergs län, hälsovårdsnämnderna i Västerås och Uppsala, Svenska hälsovårdstjänstemannaförbundet, Riksförbundet gatukök och kiosknäring och Sveriges kioskägares riksförbund.*

LSK:s uttalande att man när det gäller kontrollpersonal noga måste skilja mellan den offentliga livsmedelskontrollen och företagarnas egentillsyn samt att en offentlig kontrollant inte får åta sig uppdrag inom egentillsynen har föranlett kommentarer i några yttranden. *Länsstyrelsen i Örebro län och hälsovårdsnämnden i Örebro* framhåller att den offentliga kontrollen inte får ske genom anlitan av enskilda företag utan endast av samhällets egna organ. *Svenska institutet för konserveringsforskning* betonar att man måste se till att vissa personalkategorier inte kommer i beroendeställning genom att samtidigt medverka i både egentillsynen och den offentliga kontrollen.

Andra remissinstanser har den uppfattningen att företagen i sin egentillsyn i viss utsträckning bör kunna anlita tjänstemän och organ inom den offentliga livsmedelskontrollen. *Lantbruksförbundet och RLF* anser

att på mindre orter en inte till fullo utnyttjad besiktningsveterinär vid ett kontrollslakteri också skall kunna vara ansvarig för samma företags egentillsyn. Förhållandet är givetvis annorlunda då det gäller tjänstemän med direkt uppgift att kontrollera ett företags egentillsyn. *Sveriges konditorförening* utgår från att möjlighet skall finnas för dess medlemmar att anlita hälsovårdsnämndernas tjänstemän i deras egentillsyn. När det gäller laboratorieundersökningar framhåller *Stockholms och Skånes handelskammare* samt *Sveriges hotell- och restaurangförbund* att företagen bör få möjlighet att i viss utsträckning utnyttja de anvisningslaboratorier som främst skall stå till livsmedelsmyndigheternas förfogande.

I samband med uttalanden om egentillsynen har många remissorgan, särskilt hälsovårdsnämnder, länsläkare och länsveterinärer, ifrågasatt möjligheten för företagen att finna tillräckligt med utbildad och lämplig personal för tillsynsuppgifterna samt livsmedelslaboratorier med erforderlig kapacitet.

LSK:s förslag om anvisningslaboratorier (72 §) diskuteras i många remissyttranden. Flertalet av dessa instämmer i kommittéförslaget. *Statens institut för folkhälsan* finner förslaget välgrundat och understryker behovet av att man snabbt får tillgång till anvisningslaboratorier med omfattande kapacitet. Resultaten av livsmedelsundersökningar bör ju komma fram så snabbt som möjligt.

*Konsumentinstitutet*, som inte har något att erinra mot offentlig livsmedelskontroll, anser att anvisning och godkännande av livsmedelslaboratorier bör ske i samråd med statens institut för folkhälsan.

*Statskontoret* tillstyrker förslaget om auktorisation av utomstående laboratorier och anser det fördelaktigt att i första hand utnyttja befintliga laboratorieresurser innan de centrala resurserna byggs ut.

*Länsstyrelsen i Gotlands län* befarar att svårigheter uppstår om den offentliga kontrollen hänvisas till anvisningslaboratorierna och egentillsynen till både anvisningslaboratorier och godkända laboratorier. Vid bakteriologiska undersökningar får man regelmässigt avsevärda variationer i resultaten. För fackmannen är detta inte anmärkningsvärt, men för företagaren kan olika resultat från skilda laboratorier skapa förvirring och osäkerhet samt ge anledning till misstro och tvistigheter. Den enskilda företagaren kan få en betydligt säkrare bild av sina produkters bakteriologiska standard och förändring däri, om egentillsynens och den offentliga kontrollens prov undersöks vid samma laboratorium och om resultaten sammanställs. Dessa synpunkter gäller det stora antal företag som inte har eget laboratorium och driftskontroll. Ett kommersiellt laboratorium som kan godkännas av livsmedelsstyrelsen bör betecknas som anvisningslaboratorium. Begreppet godkänt laboratorium bör följaktligen förbehållas företags interna laboratorier.

*AB Svensk laboratorietjänst* anser att man inte bör ha ett stort antal små laboratorier utan i stället öka kapaciteten hos redan befintliga stör-

re laboratorier. Skälet härtill är att man därigenom kan åstadkomma rationella enheter med bättre personella och andra resurser.

KF anser det olämpligt att ett privatägt laboratorium klassificeras som anvisningslaboratorium. KF finner det i stället lämpligt att de privatägda laboratorier som har en tillräckligt hög standard betecknas som godkända livsmedelslaboratorier. Samtidigt är det önskvärt att olika livsmedelsföretag fritt får välja mellan att anlita ett anvisnings- resp. godkänt laboratorium.

*Veterinärförbundet och länsveterinären i Uppsala län* föreslår att de laboratorier som LSK benämnt anvisningslaboratorier kallas offentliga livsmedelslaboratorier, medan de föreslagna godkända livsmedelslaboratorierna i stället bör kallas anvisningslaboratorier.

*Länsläkaren i Älvsborgs län* ifrågasätter om det i framtiden skall behövas anvisningslaboratorier. Laboratoriefrågan bör sammankopplas med pågående diskussion om s. k. regionallaboratorier för att tillgodose behovet av hjälp åt industrier och kommuner med kontroll enligt miljöskyddslagen. Om fler sådana laboratorier skapas är det lämpligt att de också förses med erforderlig utrustning och personal för livsmedelsundersökningar.

#### 4. Departementschefen

##### 4.1 Allmänna grunder för livsmedelslagstiftningen

De grundläggande bestämmelserna om livsmedel finns i 1951 års livsmedelsstadga. Utöver allmänna regler om beskaffenhet, hantering, märkning och saluhållande av livsmedel, livsmedelslokaler, offentlig kontroll m. m. innehåller stadgan också ett stort antal detaljföreskrifter, särskilt om den kvalitativa sammansättningen av vissa vanligare livsmedel. Stadgan har dels ett hygieniskt syfte, att skydda konsumenterna mot skadliga eller otjänliga livsmedel, och dels ett ekonomiskt syfte, att hindra oredlighet i handeln med livsmedel. I princip samma syftning har de specialförfattningar som finns på livsmedelsområdet vid sidan av livsmedelsstadgan.

Utvecklingen på livsmedelsområdet har under senare år kännetecknats av omfattande och genomgripande förändringar. Konsumtionsvanorna har ändrats som en följd av bl. a. höjd levnadsstandard, fortgående industrialisering, befolkningskoncentration till tätorterna och kvinnornas ökade förvärvsarbete utanför hemmet. Efterfrågan på färdigberedda livsmedel har stigit och många människor äter numera åtminstone ett av vardagens huvudmål i gemensamma serveringar, s. k. storhushåll. Livsmedelshanteringen har måst anpassas för att möta konsumenternas krav i dagens samhälle. Råvaruproducenterna och livsmedelsindustrin har fått fram nya produkter och nya tillverkningsmetoder

har utarbetats. Som exempel kan nämnas ersättningsmedel för vissa mjölk- och köttvaror, utvecklingen av djupfrysningstekniken och framställningen av livsmedel som är färdiga för direkt konsumtion. Samtidigt har redan välkända varor och produktionsmetoder utvecklats vidare. Inom livsmedelshandeln har man i stor utsträckning gått över från manuell betjäning av oförpackade varor över disk till självbetjäning av färdigförpackade livsmedel i snabbköpsbutiker. Vidare har en fortlöpande koncentration av tillverkning och handel till allt färre men stora enheter fört med sig att livsmedel från olika företag i ökande omfattning transporteras över hela landet med järnväg, bil, fartyg och flyg. Härtill kommer en betydande ökning av livsmedelsimporten.

Mot bakgrund av denna utveckling har livsmedelsstadgekommittén (LSK) funnit att 1951 års livsmedelsstadga blivit föråldrad i flera hänseenden och föreslår därför en hel del ändringar av bestämmelserna. LSK anser att lagstiftningen bör ha samma hygieniska och ekonomiska syften som 1951 års stadga men att man mera än hittills bör lägga vikt vid de rent näringshygieniska synpunkterna på sammansättningen av livsmedel. De ekonomiskt betonade föreskrifterna bör göras mer positiva så att de direkt syftar till att främja redlighet i livsmedelshandeln. LSK:s förslag till ny livsmedelsstadga är en ramförfattning, avsedd att i huvudsak innehålla allmänna och grundläggande bestämmelser, som antas av Kungl. Maj:t efter hörande av riksdagen. Detaljföreskrifter föreslås intagna i en tillämpningskungörelse som får utfärdas av en ny central livsmedelsmyndighet, kallad livsmedelsstyrelsen. Genom författningsförslagen kan ett antal särskilda livsmedelsförfattningar upphävas och i reviderad form flyttas över till livsmedelsstadgan eller tillämpningskungörelsen. De nya bestämmelserna föreslås till skillnad mot de hittillsvarande bli tillämpliga också inom krigsmakten. Enligt LSK bör undantag från livsmedelslagstiftningens tillämpning bara gälla i fråga om enskilda hushåll.

Remissinstanserna är överlag ense med LSK om att 1951 års livsmedelsstadga är föråldrad och behöver ändras i väsentliga hänseenden.

Även jag anser behov föreligga av en sådan modernisering. Som LSK och remissinstanserna förordat bör den nya lagstiftningen i huvudsak följa samma principer som legat till grund för 1951 års stadga. Lagstiftningen bör närmast syfta till att skydda konsumenterna mot skadliga eller på annat sätt från hälsosynpunkt otjänliga livsmedel. Den bör i likhet med den nuvarande livsmedelsstadgan reglera sådana förhållanden på livsmedelsområdet som exempelvis användningen av tillsatser, förekomsten av främmande ämnen i livsmedel, hanteringen i olika distributionsled och den personliga hygien hos dem som hanterar livsmedlen. De hygieniska kraven måste skärpas i takt med den snabba utvecklingen på livsmedelsområdet. Som LSK och flera remissinstanser uttalat är det angeläget att den nya lagstiftningen i större utsträckning

än hittills tillgodoser konsumenternas intresse av att få livsmedel med en från näringshygieniska synpunkter så lämplig sammansättning som möjligt. Detta är betydelsefullt inte minst med hänsyn till att nutidsmänniskans fysiska aktivitet och därmed energibehov minskat samtidigt som behovet av sådana näringsämnen som protein, järn, kalcium och vitaminer inte förändrats.

Också det ekonomiska syftet med livsmedelslagstiftningen måste anses ha större betydelse för konsumenterna nu än förut. Livsmedlen säljs numera i stor omfattning i förpackat skick. Förpackningarna gör det svårare för konsumenterna att bedöma varornas verkliga kvalitet. Därtill kommer att nya livsmedelstyper fortlöpande introduceras på marknaden. För att kunna bedöma livsmedlen och göra ett gott val i det stora utbudet av varor fordras ofta särskild uppmärksamhet och erfarenhet. Allmänt sett får dock konsumenterna inte den information om livsmedlen som behövs för att de skall kunna värdera dem rätt och välja förnuftiga kostalternativ, låt vara att förhållandena är på väg att bli bättre. Det är här fråga om stora ekonomiska värden. Förbrukningen av livsmedel motsvarar ca 30 % av befolkningens totala årskonsumtion och representerar numera ett värde av ca 22 miljarder kr. I likhet med LSK och flertalet remissinstanser anser jag det därför nödvändigt att, som komplettering till den från årsskiftet gällande lagstiftningen om otillbörlig marknadsföring, skärpa kraven på bl. a. saklig konsumentupplysning i livsmedelslagstiftningen.

Som framhållits av både LO och näringslivets organisationer är det angeläget att kraven på bättre hygien och högre standard på livsmedelsområdet inte utformas så att de onödigtvis leder till höjda livsmedelspriser. Livsmedelslagstiftningen bör, såsom NO framhållit, så långt det är möjligt utformas och tillämpas så att den inte verkar konkurrensbegränsande.

Flera remissinstanser har understrukt behovet av s. k. konkurrensneutralitet mellan olika slags livsmedel, särskilt mellan jordbrukets och industrins produkter samt mellan svenska och importerade varor. Livsmedelslagstiftningen bör givetvis inte få hindra att konsumenterna får ett från närings-, kvalitets- och prissynpunkter så rikhaltigt sortiment livsmedel som möjligt. Lagstiftningen skall inte avse att skydda vissa varor mot konkurrens från andra produkter med samma användningsområde, mot vilka det inte finns några hälso- eller näringsmässiga anmärkningar.

Konsumenterna bör vidare, som jordbruksnämnden påpekat, kunna känna samma trygghet för att de importerade livsmedlens hygieniska beskaffenhet kontrolleras och för att information lämnas om dessa varor som är likvärdig med den som lämnas i fråga om de svenska. Å andra sidan bör inte utan starkt vägande hygieniska skäl särskilda bestämmelser meddelas för importerade livsmedel. Sådana bestämmelser



kan skapa konstlade handelshinder och strida mot våra förpliktelser inom EFTA och mot andra internationella åtaganden.

Som flera remissinstanser framhållit bör livsmedelslagstiftningen i möjlig mån anpassas till internationella förhållanden. Nordiska rådets rekommendationer om ett närmande av livsmedelslagstiftningarna i de nordiska länderna har nu resulterat i att en särskild ämbetsmannakommitté bildats för ändamålet. Sverige deltar också sedan flera år i arbetet inom den för FAO och WHO gemensamma Codex Alimentarius Commission på att få fram internationella standards för livsmedel och för andra förhållanden på livsmedelsområdet. Med hänsyn härtill finner jag det angeläget att den nya livsmedelslagstiftningen kan smidigt anpassas till detta internationella samarbete.

De nya livsmedelsbestämmelserna bör, som LSK föreslagit, i princip bli tillämpliga också inom krigsmakten. I likhet med vad som redan tillämpas med stöd av förarbetena till 1951 års stadga bör, som LSK föreslagit, den nya lagstiftningen inte gälla hantering av livsmedel i enskilda hushåll.

De nya bestämmelserna bör enligt numera tillämpade lagstiftningstekniska principer delas upp på en ramförfattning, benämnd livsmedelslag, innehållande huvudsakligen grundläggande föreskrifter och på en tillämpningsförfattning med mera detaljerade regler. Eftersom dessa senare bestämmelser meddelas av Kungl. Maj:t eller myndighet som Kungl. Maj:t bestämmer, kan de på ett smidigt sätt anpassas till de vid varje tid rådande förhållandena.

#### 4.2 Livsmedelsbegreppet

Livsmedel definieras i 1951 års livsmedelsstadga som varje till förtäring avsedd vara som tillför kroppen näringsämne. Bestämmelserna om livsmedel tillämpas dessutom på tillsatsämnen, njutningsmedel avsedda för förtäring och på ersättnings- och utdrygningsmedel för livsmedel. Undantag från livsmedelsbegreppet görs för vissa vegetabiliska råvaror och vissa läkemedel. Enligt förarbetena är vatten inte att anse som livsmedel i livsmedelsstadgans mening. Bestämmelser om vatten finns i 1958 års hälsovårdsstadga.

LSK föreslår att begreppet livsmedel inte begränsas till varor som tillför kroppen näringsämnen utan vidgas att omfatta alla varor som är avsedda att förtäras av människor med undantag av läkemedel. Härigenom kommer också dricksvatten att anses som livsmedel. En konsekvens härav bör enligt LSK bli att huvuddelen av hälsovårdsstadgans föreskrifter om vatten flyttas över till den nya lagstiftningen. Vidare bör undantaget för vissa vegetabiliska råvaror utgå. LSK anför också exempel på hur gränsen bör dras mellan råvaror och livsmedel.

Remissinstanserna har, med undantag för frågan om vatten, i princip

tillstyrkt eller lämnat utan erinran LSK:s förslag till livsmedelsbegrepp. Även jag förordar att livsmedelsbegreppet utvidgas. Begreppet bör definieras i livsmedelslagen som matvaror, dryckesvaror, njutningsmedel och andra varor som är avsedda att förtäras av människor. Definitionen kommer härigenom att omfatta också vissa varor som i dagligt tal inte brukar betecknas som livsmedel, exempelvis kryddor, vin och sprit, maltdrycker, viss typ av tobak, konfektyrer, tillsatser m. m.

Med denna bestämning av begreppet livsmedel kommer även dricksvatten att betraktas som livsmedel. Flera remissinstanser har dock haft erinringar mot att hälsovårdsstadgans bestämmelser om vatten flyttas över till livsmedelslagstiftningen. Bl. a. har uttryckts farhågor för att kontrollen av vatten, som under socialstyrelsens ledning huvudsakligen handhas av länsläkarna och hälsovårdsnämnderna, blir alltför splittrad om dricksvattnet dessutom skall särskilt kontrolleras av livsmedelsmyndigheterna. Jag kan ansluta mig till dessa synpunkter. Dricksvattnet skulle därigenom komma att kontrolleras av åtskilliga myndigheter, eftersom huvuddelen av vårt hushållsvatten kommer från gemensamma vattenanläggningar och rinner i samma ledningar. Bara en ringa del av detta vatten används som dryck och för beredning av livsmedel. Det mesta används för rengöring och liknande ändamål. Med hänsyn härtill och då nuvarande ordning för vattenkontrollen enligt hälsovårdsstadgans regler torde vara tillfredsställande, förordar jag ingen ändring däri. Självfallet bör socialstyrelsen i frågor rörande kontrollen av vatten samråda med den centrala myndigheten på livsmedelsområdet. De anvisningar om vattenundersökningar, som hittills meddelats av förutvarande medicinalstyrelsen och veterinärstyrelsen, bör i fortsättningen meddelas av socialstyrelsen och den centrala livsmedelsmyndigheten.

Att en vara är avsedd att förtäras innebär som regel att råvara faller utanför begreppet livsmedel. I allmänhet måste råvaran på ett eller annat sätt ha bearbetats eller förberetts, innan den blir livsmedel, låt vara att detta inte gäller vegetabilier som ju ofta är avsedda att förtäras i obearbetat skick. Den kvarstående åtgärden skall i princip vara endast den beredning som består i att livsmedlet lagas till färdig mat. Från den angivna huvudprincipen måste emellertid vissa undantag göras. De exempel som LSK angett på när några av våra vanligaste varor skall anses som livsmedel och ej råvara har lämnats utan erinran i flertalet remissyttranden. Några remissinstanser anser dock på grund av de praktiska svårigheter som kan uppkomma, att en varas övergång från råvara till livsmedel bör hänföras till ett så sent skede i beredningsproceduren som möjligt. Jag finner det däremot i princip angeläget att varan blir att anse som livsmedel på ett så tidigt stadium i denna procedur som det är livsmedelshygieniskt påkallat. Emellertid är det inte möjligt att för varje varuslag fastställa när råvaran blir livsmedel. Detta får överlämnas till prövning vid tillämpningen av den nya lagstiftningen. Två

synpunkter bör därvid vara vägledande. Den ena är att strängare föreskrifter inte bör ges än vad som behövs med hänsyn till ett livsmedels vidare beredning för konsumtion. Den andra synpunkten är att förvandlingen av en råvara till ett livsmedel måste konstateras på grundval av en objektiv och realistisk bedömning av att varan verkligen är lämplig att förtära. Denna bedömning bör också ske i samband med en viss kontroll av varan. Jag vill här ta upp några konkreta exempel som kan vara ägnade att belysa denna frågeställning. Spannmål bör som LSK anfört inte betraktas som livsmedel förrän den kommit till kvarnanläggningen och där bedömts vara kvarngill. Att spannmålen i detta tillstånd fortfarande kan innehålla vissa föroreningar anser jag inte vara skäl för att bestämmelserna om livsmedel inte skall tillämpas. De livsmedelshygieniska krav man bör ställa på detta tidiga stadium bör emellertid anpassas till att spannmålen skall rensas, tvättas och undergå vidare behandling innan den blir färdig för konsumtion. Denna regel bör givetvis också gälla de lokaler eller utrymmen där den kvarngilla men obehandlade spannmålen förvaras. För andra vegetabilier bör det nu anförda gälla i tillämpliga delar. Beträffande kött anser jag i likhet med LSK att de köttproducerande djuren bör betraktas som livsmedel när de kommer till slakteriet och då underkastas veterinärbesiktning. Att tillämpa livsmedelslagstiftningen på de levande djuren på ett tidigare stadium är inte nödvändigt från livsmedelshygienisk synpunkt. F. ö. står djuren ofta redan från födseln under sakkunnig hälsokontroll av veterinär. Fisk som rensas och bearbetas ute till havs i anslutning till fångsten bör, som LSK föreslagit utan erinran från remissinstanserna, anses som livsmedel redan på nämnda stadium. LSK:s förslag att mjölk skall betraktas som livsmedel redan hos djurägaren efter mjölkningen har avstyrkts av vissa remissinstanser. Inte heller jag kan biträda detta förslag utan anser, i likhet med lantbruksstyrelsen och flera andra remissinstanser och i konsekvens med vad jag nyss anfört om spannmål och kött, att det ligger närmast till hands att föreskrifterna om livsmedel blir tillämpliga på mjölk först då den kommit till mejeri.

Självfallet måste det inträffa att avsteg av livsmedelshygieniska skäl bör göras från de principer jag angett i det föregående. Föreskrifterna om livsmedel kan sålunda visa sig nödvändiga att tillämpa i ett tidigare skede av en varas beredningsprocedur. Jag tänker då bl. a. på när kött, mjölk, vegetabilier eller andra varor säljs eller överlämnas av producenten direkt till konsument. I sådana fall är avsikten vanligtvis att varorna skall användas för förtäring, varför de bör betraktas som livsmedel.

Som LSK föreslagit bör livsmedelsbegreppet inte omfatta varor, på vilka läkemedelsförordningen äger tillämpning. Detta överensstämmer i princip med 1951 års stadga. När det gäller tillämpningen av läke-

medelsförordningen vill jag påpeka följande. Enligt 1 § 1 mom. denna förordning förstås med läkemedel bl. a. sådan vara som är avsedd att vid invärtes bruk förebygga, lindra eller bota sjukdom eller sjukdomssymtom hos människor. Genom 1 § 3 mom. undantas emellertid från förordningens tillämpning sådana medel som har viss svagare effekt. Vidare undantas mineralvatten, mineralkällsalter, fruktsalter och vissa pastiller och beredningar som inte innehåller annat än vad som får ingå i konfektyrer. Nu nämnda varor faller sålunda under begreppet läkemedel men undantas från tillämpningen av förordningen. Socialstyrelsen kan emellertid i särskilt fall bestämma annat. Dessa s. k. fria läkemedel eller läkemedelsliknande produkter har hittills i praktiken även kommit att falla utanför livsmedelsstadgans tillämpningsområde, eftersom de inte ansetts tillföra kroppen näringsämne. Det föreslagna nya livsmedelsbegreppet kommer emellertid att omfatta även detta slags läkemedel. Socialstyrelsen har mot detta invänt att den farmakologiska bedömningen av dessa produkter ofta är så besvärlig att den centrala livsmedelsmyndigheten knappast kommer att ha kompetens att göra den. Jag vill då erinra om att denna myndighet, såsom jag kommer att föreslå vid min anmälan av frågan om dess organisation, avses få resurser för att skaffa sådan medicinsk och annan vetenskaplig expertis att myndigheten i regel skall kunna göra även denna typ av bedömningar. Givetvis bör samråd i sådana frågor ske med socialstyrelsen. Därtill kommer att socialstyrelsen ju också, som jag tidigare nämnt, har möjlighet att göra läkemedelsförordningen tillämplig på produkten. Det väsentliga är att produkten kan bli sakkunnigt bedömd och kontrollerad antingen enligt livsmedelslagstiftningen eller enligt läkemedelsförordningen och att den inte faller utanför båda dessa författningsområden.

Beträffande förslaget från vissa remissinstanser att livsmedelslagstiftningen även bör avse djurföda vill jag påpeka att det redan finns en viss reglering av denna fråga. Även i övrigt bör den regleras utanför livsmedelslagstiftningen.

#### 4.3 Livsmedelstillsatser m. m.

Enligt 1951 års livsmedelsstadga förstås med livsmedelstillsats vara eller ämne som, utan att ingå som råvara i livsmedel, tillförs livsmedlet för att påverka dess färg, smak, konsistens eller hållbarhet eller för annat liknande ändamål. En tillsats får i princip inte användas i livsmedel, om den inte blivit godkänd av kommerskollegium. Sådant godkännande behövs emellertid inte för tillsatser i färdiglagad mat och inte heller för vissa i stadgan angivna naturprodukter eller essenser. Kommerskollegium utger årligen en förteckning över godkända tillsatser. Tillsättning av vitaminer i livsmedel regleras i 1941 års vitamineringsförordning. Vitaminering och import av vitaminerade livsmedel får ske

bara efter tillstånd av kommerskollegium. Förutom bestämmelserna om tillsatser och vitaminer finns i livsmedelsstadgan föreskrifter om viss högsta halt i livsmedel av bly och bekämpningsmedel. Frågor härom prövas också av kommerskollegium. Kollegium skall i nu nämnda ärenden samråda med bl. a. social- och veterinärstyrelserna samt med statens institut för folkhälsan.

Enligt LSK bör den nya lagstiftningen så långt det är möjligt omfatta alla ämnen som tillförs eller förekommer i eller på livsmedel utan att vara råvaror. LSK delar upp ämnena i tre grupper, livsmedels-tillsatser, berikningsmedel och främmande ämnen. Begreppet livsmedels-tillsats föreslås omfatta inte bara ämnen som tillförs livsmedel för att påverka dess färg, smak, lukt, konsistens eller hållbarhet utan också ämnen som kan åstadkomma bl. a. effekt på konsumenten. Berikningsmedel är enligt LSK:s förslag vitaminer och andra näringsämnen som på konstlad väg tillförs livsmedel enbart i syfte att förbättra livsmedlets näringsvärde. Till gruppen främmande ämnen hänför LSK bekämpningsmedel, bly, kvicksilver och andra ämnen som råkar förekomma i eller på livsmedel och då förändrar livsmedlets normala beskaffenhet. Beslut i fråga om alla dessa ämnen bör enligt LSK meddelas av den centrala livsmedelsmyndigheten. För användning av tillsatser skall krävas godkännande och för användningen av berikningsmedel tillstånd. Dessutom skall myndigheten kunna föreskriva att livsmedel av visst slag alltid skall vara berikat med särskilt ämne. Beträffande främmande ämnen föreslås myndigheten kunna fastställa den högsta halt som får förekomma i eller på livsmedel. De flesta remissinstanserna har tillstyrkt eller lämnat utan erinran förslaget att dela upp ämnena i de nämnda grupperna.

LSK:s definition av livsmedelstillsatser har godtagits av remissinstanserna. Jag har inte heller några väsentliga invändningar mot förslaget. Med ämne som åstadkommer annan bestämd egenskap hos livsmedlet än färg, smak, etc. avses t. ex. ämnen som tillförs i huvudsakligt syfte att påverka människors hälsa eller ha annan gynnsam effekt på konsumenten. Till följd av vad jag tidigare förordat i fråga om vatten avses emellertid tillsättningen till detta av bl. a. fluor och klor, som ju blir att anse som livsmedelstillsatser, inte att regleras av livsmedelslagen och dess tillämpningsbestämmelser. I övrigt bör till skillnad mot vad nu gäller inte längre fordras att ett ämne finns kvar i det färdiga livsmedlet för att anses som tillsats.

I fall då det kan vara svårt att avgöra om en beståndsdel i ett livsmedel, t. ex. sojaprotein, skall betraktas som tillsats eller råvara, får det ankomma på den centrala livsmedelsmyndigheten att meddela närmare bestämmelser eller anvisningar härom.

Med hänsyn till den allmänna hälsovården och folkhälsan är det viktigt att inte andra tillsatser används än sådana som prövats enligt

vetenskaplig sakkunskap och erfarenhet. Liksom hittills bör en tillsats därför först godkännas av den centrala livsmedelsmyndigheten innan den får tillföras visst slags livsmedel. En förutsättning för att ett ämne skall kunna godkännas som livsmedelstillsats måste vara att det inte får antas göra livsmedel otjänligt till människoföda. Vid prövningen bör beaktas inte bara mera omedelbart verkande toxiska eller andra hälsovådliga egenskaper hos ämnet utan även dess ev. genetiska eller andra långsiktiga effekter. Vidare bör bestämmas den högsta halt av tillsatser som får förekomma i livsmedel. Viktigt är att tillsatsernas effekt bedöms även i den kombination vari de kan förekomma. Man bör allmänt sett inta en restriktiv hållning i fråga om godkännande av livsmedelstillsatser. Även om ett ämne kan antas vara ofarligt, bör det inte godkännas som livsmedelstillsats om det inte klart kan motiveras av konsumentintresset eller andra särskilda skäl i fråga om livsmedels tillverkning eller hantering i övrigt. Lika stränga krav bör uppställas på ämnen som redan är godkända. Man bör även sträva efter att minska antalet redan godkända tillsatser.

Från dessa utgångspunkter är det såsom LSK föreslagit följdriktigt att upphäva det nuvarande undantaget från kravet på godkännande för tillsatser i färdiglagad mat. Härigenom undanröjs den tveksamhet som rått, huruvida tillsatser i livsmedel, som tillreds eller serveras i restauranger och storhushåll, måste vara godkända. Däremot bör, som LSK också föreslagit, från kravet på godkännande fortfarande vara undantagna vissa extrakt av naturprodukter samt socker och salt, giftfria essenser och andra ämnen som avses i 4 § 1 mom. andra stycket 1951 års livsmedelsstadga. Godkännande bör dock liksom hittills fordras om en sådan vara skall användas som färgämne i livsmedel.

LSK:s förslag att vissa näringsämnen skall bilda en särskild grupp, berikningsmedel, har mött erinringar från bl. a. näringslivets organisationer. De förordar sålunda att berikningsmedlen hänförs till livsmedelstillsatser. För egen del anser jag, som också kommerskollegium anført, att berikningsmedlen skiljer sig i sådan grad från de egentliga tillsatserna att det kan vara praktiskt att hålla dem skilda åt. Det enda syftet med berikningsmedlen är att de förbättrar näringsvärdet hos livsmedel. De måste vidare tillföras i en bestämd halt för att få den avsedda näringshöjande effekten. Tillsatserna däremot har flera olika syften. Vilken kvantitet därav som är lämplig att tillföra livsmedlen bör avgöras från rent hälsomässiga bedömningar och tillsatserna bör i allmänhet tillföras endast i ringa mängd. Det är emellertid inte behövt att i livsmedelslagen särskilja berikningsmedlen från övriga livsmedelstillsatser. Däremot kan det visa sig ändamålsenligt att göra det i tillämpningsbestämmelserna. Med berikningsmedel avses vitamin, mineralämne eller annat näringsämne, som inte är råvara och som är avsett att tillföras livsmedel för att förbättra dess näringsvärde. Det får ankomma

på den centrala livsmedelsmyndigheten att avgöra i vilka fall näringsämne skall utgöra berikningsmedel. Att ett näringsämne anses som berikningsmedel endast när det särskilt tillförs ett livsmedel markerar skillnaden mot näringsämne som av naturen redan finns i livsmedlet. Med tillföras avses även berikning genom ultraviolett eller annan bestrålning.

En överdosering av vitaminer, järn och liknande näringsämnen kan vara olämplig. Jag ansluter mig därför till LSK:s förslag att berikning av livsmedel bör få ske endast efter särskild prövning. Därvid måste bestämmas den mängd som skall tillsättas för att det färdiga livsmedlet skall komma att hålla angiven halt av berikningsmedel. Hänsyn måste sålunda tas till att viss del av berikningsmedlet kan förstöras under och efter tillverkningsprocessen. Jag förordar att för berikningsmedlen tillämpas samma system som för livsmedelstillsatser i övrigt, nämligen att de skall godkännas innan de får användas. Därvid bör kunna föreskrivas att berikningen får utföras endast av den som fått godkännandet.

LSK:s förslag om obligatorisk berikning av vissa livsmedel har mött viss remisskritik. För egen del finner jag visserligen att det kan vara av stor betydelse från folkhälsosynpunkt att förutsättningar skapas för att de vanligaste livsmedlen får en lämplig och konstant sammansättning av väsentliga näringsämnen. Man kan emellertid, som bl. a. veterinärstyrelsen påpekat, inte bortse från att vissa människor på grund av anlag för allergier eller av andra skäl bör ha möjlighet att få välja livsmedel utan tillsats av berikningsmedel. Härtill kommer att man inte alltid med säkerhet vet om ett berikningsmedel kan ha, förutom sina positiva egenskaper, skadliga effekter. Jag anser mig därför inte nu böra förorda en obligatorisk berikning.

Förutom livsmedelstillsatser och berikningsmedel kan också andra ämnen förekomma i eller på livsmedel. Vissa sådana ämnen kan göra livsmedlen hälsovådliga. Om bly och bekämpningsmedel finns redan nu bestämmelser i livsmedelslagstiftningen. På senare år har uppmärksamheten fästs på förekomsten av bl. a. kvicksilver, olika kemiska föroreningar, antibiotika och hormoner. I likhet med remissinstanserna tillstyrker jag LSK:s förslag att sådana och liknande ämnen, som utan avsikt råkar förekomma i färdiga livsmedel, förs samman i en särskild grupp, kallad främmande ämnen. De bör i lagen definieras som ämnen som ej är livsmedelstillsats och som om de ingår i livsmedel kan utgöra hälsorisk eller förändra dess normala sammansättning eller beskaffenhet i övrigt. Det är självfallet inte möjligt förutse alla typer av främmande ämnen som oavsiktligt kan förekomma i livsmedel. Därför kan man beträffande sådana ämnen inte tillämpa ett liknande system med godkännande som i fråga om livsmedelstillsatser. I stället bör kunna förbjudas framställning, beredning, saluhållande eller annan hantering av livsmedel som innehåller främmande ämne eller vari sådant ämne över-

stiger viss halt. Man bör i dessa ärenden inta samma restriktiva hållning som i fråga om tillsatsämnen. Sålunda bör vid prövningen beaktas inte bara mera omedelbart verkande toxiska eller andra hälsovådliga egenskaper hos ämnet utan även dess ev. genetiska eller andra långsiktiga effekter. Som folkhälsainstitutet föreslagit kan det vara till fördel för konsumenterna att en s. k. kostrekommendation meddelas i anslutning till beslut om främmande ämnen.

Genom den av mig förordade regleringen av användningen av livsmedelstillsatser, berikningsmedel och främmande ämnen bör det bli möjligt att på ett tillfredsställande sätt ha kontroll över alla de ämnen som med eller utan avsikt kan ingå i våra livsmedel. Livsmedelslagen bör innehålla definition av livsmedelstillsats och främmande ämne. Lagen bör vidare innehålla bestämmelse om godkännande av livsmedelstillsatser och om hantering av livsmedel, som innehåller främmande ämnen. Det bör ankomma på Kungl. Maj:t att meddela närmare föreskrifter i nu berörda avseenden.

#### 4.4 Livsmedels beskaffenhet och livsmedelsstandard

Enligt 1951 års livsmedelsstadga är det grundläggande kravet på livsmedlens beskaffenhet att de inte får antas vara skadliga att förtära eller eljest otjänliga till människoföda. Inte heller får livsmedlen kunna antas orsaka sjukdom eller överföra smitta.

LSK föreslår att man behåller dessa krav på livsmedels beskaffenhet. LSK utvecklar närmare vad som avses med skadlighets- och otjänlighetsbegreppen. LSK anser att, om det kan antas att ett livsmedel är skadligt eller otjänligt, ingripande bör ske enligt livsmedelslagstiftningen. I syfte att höja standarden på livsmedel föreslås vidare att den centrala livsmedelsmyndigheten får rätt föreskriva vilken sammansättning eller beskaffenhet i övrigt ett livsmedel av visst slag skall ha. Sådan föreskrift skall gälla som livsmedelsstandard och innebära att ett livsmedel som motsvarar standarden är att anse som tjänligt till människoföda i de avseenden standarden omfattar.

Remissinstanserna har inte haft några erinringar mot att skadlighets- och otjänlighetsbegreppen bibehålls i livsmedelslagstiftningen. Flera remissinstanser pekar dock på svårigheten att tolka begreppen rätt.

Också enligt min uppfattning bör det grundläggande kravet på beskaffenheten hos livsmedel fortfarande vara att livsmedlet inte får antas vara skadligt att förtära, smittförande eller på annat sätt otjänligt till människoföda. Innebörden av skadlighetsbegreppet är enligt LSK den att livsmedlet innehåller sjukdomsalstrande mikroorganismer eller giftiga eller andra skadliga ämnen i sådan mängd att uppenbar risk finns för sjukdom eller annan rubbning av hälsotillståndet. Däremot avses inte skador, som uppstår på grund av förtäring av onormala mängder livs-



medel eller på grund av allergier. Jag finner för min del denna bestämning av begreppet vara adekvat och praktisk. Beträffande hittillsvarande praxis anses livsmedel otjänligt, om det innehåller föroreningar av olika slag eller har för hög halt av vissa bakterier eller mikroorganismer, som normalt inte bör finnas i livsmedlet och som kan befaras framkalla icke önskvärda förändringar i detta. Svårigheten att i det särskilda fallet bestämt avgöra om en sådan avvikelse från det normala innebär en hälsorisk får emellertid inte vara avgörande för om livsmedlet skall få användas eller ej. Föreligger på grund av något objektivt påvisbart förhållande grund för antagande att livsmediet på detta vis avviker från vad som är normalt, bör det anses otjänligt. Kraven på livsmedels beskaffenhet bör dock, såsom vissa remissinstanser påpekat och i huvudsaklig överensstämmelse med vad som nu gäller, begränsas till livsmedel som saluhålls eller eljest överlämnas. LSK:s förslag som tar sikte på användningen av vara som livsmedel kan leda till konsekvenser som kan vara omöjliga att undvika. Sålunda skulle exempelvis livsmedel i en butik över huvud taget inte få bli skämda eller ta skada. Givetvis måste sådant kunna inträffa på grund av oförutsedda omständigheter. Det väsentliga är att konsumenterna inte tillhandahålls sådana varor som livsmedel eller att dessa på annat sätt orsakar hygieniska olägenheter.

Som framgått av vad jag tidigare anfört kan frågan när ett livsmedel är otjänligt ge anledning till olika meningar. I sådana fall bör den centrala livsmedelsmyndigheten kunna genom undersökningar och genom råd och anvisningar ge vägledning för bedömningen av frågan.

Förslaget om ett system med livsmedelsstandard för vissa vanliga födoämnen har remissinstanserna lämnat utan erinran i princip. Från något håll har inväntats att en standard bör förutsätta också en näringsfysiologisk bedömning och inte bara en bedömning från mikrobiologisk, kemisk och toxisk synpunkt.

Vidare har framhållits att det föreslagna systemet kan verka handelshindrande. Med anledning därav vill jag anmärka att detta system inte är en nyhet i sak. Det innebär att livsmedelsmyndighet i vissa fall skall uttala sig om vad som skall vara lämplig beskaffenhet hos livsmedlet. Systemet överensstämmer med de riktlinjer som FAO och WHO dragit upp för ett internationellt utarbetande av livsmedelsstandard. Tillämpas det nu förordade systemet löper man inte risk att ordningen med livsmedelsstandards medför handelshinder. Jag anser mig därför kunna tillstyrka det föreslagna systemet. Därmed kan en smidig anpassning ske till de olika livsmedelsstandards som fortlöpande utarbetas inom Codex Alimentarius Commission. Förutsättning för att livsmedelsstandard skall få föreskrivas bör vara att det är av särskild betydelse från hälso- eller näringssynpunkt eller för att tillgodose konsumentintresset. Som LSK föreslagit bör huvudprincipen vid fastställande av en livsmedelsstandard

vara att ange ett livsmedels beskaffenhet från mikrobiologisk, kemisk och toxisk synpunkt och dess sammansättning i näringsmässigt hänseende. Men dessutom bör för att även i övrigt tillgodose konsumentintressena den kvalitativa och kvantitativa sammansättningen av livsmedel anges. Detta torde visa sig särskilt motiverat då det gäller nya livsmedelstyper. Såsom LSK anfört bör härifrån skiljas sådana kvalitetsnormer som jordbruksnämnden fastställer i prisreglerande eller avsättningsbefrämjande syfte.

Fastställande av standards bör ankomma på den centrala livsmedelsmyndigheten. Några remissinstanser har kritiserat LSK:s förslag att livsmedel som uppfyller en fastställd standard skall anses som tjänligt till människoföda i de avseenden standarden omfattar. Vissa remissinstanser synes över huvud taget inte vilja att denna fråga regleras i livsmedelslagstiftningen. Jag anser i likhet med LSK att det är av stort värde om man i fråga om livsmedels beskaffenhet inte blott anger att livsmedel är otjänligt till människoföda utan även, när förutsättningar finns härför, positivt anger när ett livsmedel kan anses vara tjänligt och i förekommande fall även uttalar sig om graden av tjänlighet. Som KF anfört bör det emellertid vara självklart att ett livsmedel som uppfyller en livsmedelsstandard också är tjänligt till människoföda. I annat fall skulle osäkerhet skapas hos konsumenterna. Ett livsmedel som motsvarar standarden bör sålunda betraktas som hygieniskt och kvalitativt fullgott. I livsmedelslagen behöver endast anges förutsättningarna för fastställande av livsmedelsstandard och den innebörden av standarden, att den avser livsmedlets beskaffenhet. Vid fastställande av en livsmedelsstandard bör iaktas att den inte utan särskilda skäl får en prishöjande effekt.

#### 4.5 Märkning i allmänhet

De uppgifter som enligt märkningsföreskrifterna i 1951 års livsmedelsstadga skall anges på ett förpackat livsmedel är innehållets benämning och dess totala vikt eller volym vid förpackningstillfället samt namnet på eller firman för tillverkaren, förpackaren, säljaren, exportören eller importören och dennes hemvist. Runmärkt smör eller margarin får i stället för namnuppgifterna förseas med s. k. U-märke. Bestämmelserna gäller bara förpackade livsmedel som säljs i detaljhandeln. Undantag från märkningsskyldigheten gäller för spritdrycker, vin, malt- och läskedrycker, s. k. butiksförpackade livsmedel och vissa färska livsmedel som är förpackade i genomskinligt material. En livsmedelsförpackning vars innehåll väger mindre än 100 g eller mer än 10 kg behöver inte heller märkas.

LSK föreslår en utvidgad märkningsskyldighet som i princip skall avse alla färdigförpackade livsmedel. Skyddade varubeteckningar bör

fastställas för vissa livsmedel. Förpackarens eller tillverkarens namn skall obligatoriskt anges på förpackningarna. Importerade varor skall märkas med uppgift om importörens namn. Undantagen för vissa dryckesvaror och för butiksförpackade livsmedel föreslås upphöra. Märkningsskyldigheten skall gälla förpackningar som väger mellan 25 g och 25 kg.

LSK föreslår även att varorna skall förses med innehållsdeklaration och hållbarhetsmärkning. Till sistnämnda frågor återkommer jag i senare avsnitt (4.6, 4.7).

Remissinstanserna vitsordar i stort sett behovet av skärpta bestämmelser om märkning.

Även jag finner det synnerligen angeläget att kraven på märkning av livsmedel skärps. Dagens situation på livsmedelsmarknaden karaktäriseras av en ökande mängd industriellt tillverkade varor av olika slag och skiftande kvalitet. Livsmedlen innesluts numera i stor omfattning i förväg i skyddande förpackningar och säljs i självbetjäningsbutiker. Köparen har därför vanligtvis små möjligheter att få närmare upplysning om varorna. Med hänsyn till främst konsumenterna är det därför önskvärt att livsmedlen är märkta på ett begripligt sätt så att konsumenterna kan få saklig och vederhäftig information. Märkningens primära syfte bör därför vara att underlätta för konsumenten att göra ett medvetet val av de livsmedel som bäst motsvarar hans behov.

Enligt LSK skall de nya märkningsbestämmelserna i princip gälla alla färdigförpackade livsmedel. Härmed avser LSK livsmedel som före och utan direkt samband med saluhållande inneslutits i förpackning, avsedd att brytas först av enskild förbrukare. Denna definition överensstämmer väl med den som utarbetats inom Codex Alimentarius Commission. Med anledning av veterinärstyrelsens påpekande bör begreppet förtydligas och definieras så att därmed avses livsmedel som utan omedelbart samband med överlämnande till konsument inneslutits i förpackning, avsedd att brytas först av konsumenten. Definitionen kommer därmed att som LSK föreslagit gälla enbart s. k. konsumentförpackningar. Jag godtar vidare vad LSK avser med en färdigförpackning, nämligen förpackning som är förseglad eller tillsluten på sådant sätt att den skyddar det inneliggande livsmedlet mot menlig påverkan utifrån. Nätpåsar och korvskinn e. d. är alltså inte att anse som färdigförpackning.

LSK:s förslag att färdigförpackningar skall förses med uppgift om livsmedlets slag tillstyrks i remissyttrandena. Även jag biträder LSK:s förslag. Förslaget ansluter sig till motsvarande regel av Codex Alimentarius Commission och innebär bl. a. att ett livsmedel skall ha en sådan beteckning att konsumenten snabbt och enkelt får klart för sig vilken typ av vara det är fråga om. Genom kravet på uppgift om livsmedlets slag blir det inte tillåtet att såsom sker nu märka ett livsmedel med en-

bart ett fantasinamn. Används ändå ett sådant namn måste dessutom genom ett kort beskrivande uttryck alltid anges vad slags vara förpackningen innehåller.

I syfte att främja redlighet i handeln föreslår LSK att vissa varubeteckningar skall kunna skyddas genom att en särskild beteckning förbehålls livsmedel av visst slag. Förslaget gäller främst våra vanligaste livsmedel. I likhet med flertalet remissinstanser finner jag förslaget väl motiverat. Med hänsyn till behovet av en riktig och saklig information för konsumenterna är det enligt min mening väsentligt att de många nya livsmedelstyper som fortlöpande kommer ut i marknaden inte åsätts samma beteckningar som de äldre traditionella varor som konsumenterna väl känner till. Olägenheten av att en sådan ordning kan ha en viss konkurrensbegränsande effekt uppvägs av de fördelar det innebär för konsumenterna att kunna skilja mellan livsmedel, som till synes är likartade men vars beskaffenhet och egenskaper i väsentliga hänseenden är olika. Särskilda beteckningar bör vara förbehållna inte bara vanliga nu förekommande livsmedel utan också nya, exempelvis sådana som till stor del innehåller sojaprotein men som kan ha en förvillande likhet med rena köttprodukter. Med hänsyn till ändamålet med en sådan förbehållen varubeteckning bör, som också påpekats av vissa remissinstanser, det inte behöva föreligga skyldighet att använda beteckningen. Men om den används, måste det ifrågavarande livsmedlet vara av sådant slag som föreskrivits i fråga om vara, för vilken beteckningen förbehållits.

LSK:s förslag att ett färdigförpackat livsmedel skall märkas med uppgift om dess nettovikt eller nettovolym motsvarar i huvudsak vad som redan gäller enligt 1951 års stadga och tillstyrks av remissinstanserna. Jag förordar också att förpackningarna märks med dessa uppgifter. Genom att ange vikten eller volymen netto avses med uppgiften enbart innehållet i förpackningen. Eftersom vikt och volym hos de flesta livsmedel efter någon tids förvaring förändras på grund av avdunstning o. d. bör uppgift om kvantiteten avse förpackningstillfället. Remissinstanserna har uttalat olika meningar om hur noggrant nettovikten eller nettovolymen skall anges. Somliga tillstyrker LSK:s förslag att tillämpa den internationellt vedertagna genomsnittsprincipen, som innebär att den genomsnittliga vikten eller volymen för ett visst antal förpackningar av en vara skall överensstämma med den genom märkningen uppgivna kvantiteten för den enskilda förpackningen. I och för sig vore det enligt min mening bäst från konsumenternas synpunkt om man alltid kunde ange den minsta vikten eller volymen. Men med ett sådant system kan näringsidkarna tvingas att arbeta med konstanta övervikter som sannolikt måste kompenseras med höjda konsumentpriser. Med hänsyn härtill förefaller det mig vara svårt att tillämpa ett sådant system. I stället bör man vid märkningen med kvantitetsuppgifter tillämpa den

av LSK rekommenderade genomsnittsprincipen. Ytterst får detta dock bli en tillämpningsfråga för vilken inte bör gälla andra riktlinjer än att konsumentintresset i första hand bör tillgodoses. Beträffande kvantitetsuppgifter för bageriprodukter m. m. kan jag ansluta mig till vad LSK och remissinstanserna förordat i fråga om möjligheten att ange kvantiteten med cirkauppgift. Det bör emellertid ankomma på Kungl. Maj:t eller den centrala livsmedelsmyndigheten att besluta i dessa avseenden. Huvudregeln bör vara att kvantitetsuppgifterna anges med metrisk måttenheter enligt det internationella SI-systemet. De brukar anges även på livsmedelsförpackningar som importeras hit från länder med annat måttssystem.

Enligt LSK bör den nuvarande valfriheten i fråga om uppgift på den som ansvarar för ett livsmedels beskaffenhet inskränkas till uppgift om antingen förpackarens eller tillverkarens namn eller firma och dennes hemort. Om firman är allmänt känd, behöver hemorten inte anges och det räcker med en förkortning av firmanamnet. De flesta remissinstanserna har lämnat förslaget utan erinran. KF har emellertid förordat att uppgift i stället skall lämnas om den varuansvariges namn eller firma. Med varuansvarig avses då den person som först saluhåller livsmedlet i landet, dvs. tillverkaren eller importören. Eftersom KF:s förslag innebär att importerade färdigförpackningar då måste märkas med kompletterande uppgifter kan jag inte biträda förslaget. Frågan om att i stället för firmanamn eller förkortning använda allmänt känd symbol eller kännetecken bör övervägas vid prövning av undantag från märkningsföreskrifterna. Utöver dessa obligatoriska uppgifter får givetvis en förpackning förses med uppgift om säljarens namn. Förpackning kan också U-märkas enligt jordbruksnämndens föreskrifter om märkning av runmärkt smör och margarin.

I fråga om importerade livsmedelsförpackningar har LSK föreslagit att, förutom förpackarens eller tillverkarens namn, alltid dessutom skall anges den svenske importörens namn eller firma och dennes hemort. Av samma skäl som föranlett mig att avstyrka KF:s nyss nämnda förslag att förpackning alltid skall ange den varuansvariges namn anser jag mig inte kunna tillstyrka LSK:s förslag i denna del. På grund av de praktiska svårigheter som skulle uppkomma vid en sådan kompletterande märkning kan kravet på en sådan märkning nämligen komma att verka som ett handelshinder och bli konkurrensbegränsande. För att tillgodose syftet med nu ifrågavarande märkning föreslår jag emellertid att den som importerar livsmedel skall vara registrerad hos den centrala livsmedelsmyndigheten. Vidare bör tullmyndigheterna i de orter där import sker ha förteckning över de registrerade livsmedelsimportörerna. Ett utländskt livsmedelsparti bör inte få införas i landet, om det inte finns någon för varorna registrerad importör. Genom ett sådant förfarande ges möjlighet att få kännedom om importören. Det får ankomma

på Kungl. Maj:t eller den centrala livsmedelsmyndigheten att meddela bestämmelser rörande denna fråga.

LSK föreslår vidare att importerade livsmedelsförpackningar också skall märkas med uppgift om det land, varifrån ingående råvaror här- rör. Med hänsyn till den risk för spridning av salmonellos och före- komst av alltför stora mängder bekämpningsmedelsrester som kan fin- nas i importerade livsmedel bör det enligt min mening bli möjligt att föreskriva en sådan ursprungsmärkning. Den bör emellertid utnyttjas endast om det är särskilt påkallat av hygieniska skäl. Kungl. Maj:t eller den centrala livsmedelsmyndigheten bör få meddela föreskrift här- om.

LSK:s förslag om att märkningsskyldigheten skall kunna utvidgas kan jag i huvudsak biträda. Förslaget har fränsett viss detaljkritik godtagits av remissinstanserna. Sålunda bör t. ex. kunna föreskrivas att storför- packningar och oförpackade livsmedel skall märkas.

Vidare kan det visa sig ändamålsenligt att som LSK föreslagit märka livsmedel med annan särskild uppgift än sådan som i det föregående förslagits skola vara obligatorisk. LSK har anført flera exempel på så- dana uppgifter, bl. a. beteckningarna djupfryst, halvkonserv eller kyl- konserv och helkonserv. Dessutom kan det vara värdefullt för konsu- menterna att förpackningarna märks med uppgift om priset för viss be- stämmd kvantitet (å-pris) så att konsumenterna får lättare att jämföra priserna på olika livsmedel av samma slag.

Som LSK anført bör undantag kunna meddelas från märkningsbe- stämmelserna. Många remissinstanser är av samma mening. Vilka livs- medel som skall vara undantagna från reglerna om märkning bör anges i tillämpningsbestämmelserna. Men jag vill i detta sammanhang redo- visa de principer som bör gälla i fråga om undantag från märkning. I likhet med LSK anser jag att i konsumenternas intresse undantagen bör inskränkas till vad som kan anses absolut nödvändigt. Av vad jag tidigare förordat följer att butiksförpackade livsmedel inte längre skall vara undantagna från märkning, inte heller spritdrycker och vin, malt- och läskedrycker. Möjligen kan, såsom LSK anført, importerade viner och spritdrycker vara befriade från viss märkning. Beträffande de nu- varande undantagen från märkningsföreskrifterna för vissa små och stora livsmedelsförpackningar har LSK föreslagit att den nedre vikt- gränsen sänks från 100 g till 25 g och att den övre gränsen höjs från 10 kg till 25 kg. Remissinstanserna har mycket delade meningar om detta förslag. Jag för min del har funnit LSK:s förslag väl avvägt. I fråga om de förpackningar som väger mindre än 25 g kan man räkna med att tillverkarna, liksom hittills, märker förpackningarna med vissa väsentliga uppgifter, bl. a. om livsmedlets slag och tillverkarens namn. Önskemålet från choklad- och konfektyrindustrin att inte behöva ange vikten på varor som väger mindre än 100 g anser jag inte böra bifallas.

Det är enligt min mening väsentligt för konsumenten att få en klar viktuppgift och därmed upplysning om varans pris i förhållande till dess kvantitet. En sådan viktuppgift är så mycket mera väsentlig som det vanligtvis är svårt att med ledning bara av förpackningens utscende och storlek upptäcka att varan väger mindre än tidigare. LSK föreslår vidare att det nuvarande undantaget från märkningsskyldigheten i fråga om vissa färskvaror i genomskinligt material upphör. Helt genomskinliga förpackningar med färska bär, frukter och grönsaker behöver dock inte märkas. Jag biträder detta förslag. Därav följer att förpackningar med papptråg som botten och i övrigt genomskinliga material skall märkas.

Märkningen skall enligt LSK göras på ett tydligt och varaktigt samt för konsumenten i ögonen fallande och otvetydigt sätt. Förslaget överensstämmer i stort sett med nuvarande regler. Jag anser det vara tillräckligt att kräva att märkningen skall ske på ett tydligt och otvetydigt sätt. Att märkningen skall vara otvetydig innebär att obligatoriska uppgifter inte får lämnas i kod utan skall vara utformade i klartext. Märkning bör också kunna ske på främmande språk.

Ansvaret för märkningen bör enligt LSK vila på förpackaren när det är fråga om livsmedel som färdigförpackats inom riket och på importören då det är fråga om livsmedel som färdigförpackats utomlands och importeras hit. För andra livsmedel än färdigförpackade, t. ex. storförpackningar eller oförpackade varor, föreslås märkningsskyldigheten åligga den som i riket först saluhåller livsmedlet. Jag anser i likhet med LSK det vara viktigt att inom landet alltid finns någon som svarar för att märkning blir utförd. Märkning av livsmedel, som färdigförpackats inom landet bör lämpligen åligga förpackaren. Ansvar för märkning av importerade färdigförpackningar bör dock, liksom i fråga om andra varor än färdigförpackade, läggas på den som först saluhåller livsmedlet inom landet.

Som LSK föreslagit bör märkningsbestämmelserna kompletteras med ett förbud för annan än den märkningsskyldige att märka ett livsmedel med obligatoriska uppgifter, om medgivande inte lämnas av den som är ansvarig för märkningen och, i förekommande fall, av den vars namn eller firma anges genom märkningen.

I livsmedelslagen bör i enlighet med vad jag anført i det föregående införas bestämmelser om skyddade varubeteckningar och om skyldighet att märka färdigförpackade livsmedel med uppgifter i de avseenden som jag nu har redovisat.

#### 4.6 Innehållsdeklaration

1951 års livsmedelsstadga kräver deklaration av ett livsmedels samtliga beståndsdelar endast för barn- och dietmat. Dessutom gäller viss deklarationsplikt i fråga om konstgjorda sötningsmedel samt vitaminer

och näringsämnen, som kan ingå i livsmedel. Särskilda bestämmelser finns också om deklaration av andra ingredienser, såsom olika slags livsmedelstillsatser och fettinnehållet i vissa produkter.

LSK föreslår att i den nya lagstiftningen tas in en generell bestämmelse om deklaration av livsmedels olika beståndsdelar. Remissinstanserna har överlag tillstyrkt förslaget. Enligt min mening kan en uppgift om livsmedlets slag, trots att den skall uttryckas med en upplysande varubeteckning, många gånger inte ge konsumenterna tillräcklig information om varans närmare beskaffenhet. Med hänsyn bl. a. härtill bör enligt min mening stadgas en skyldighet att lämna uppgift om varans sammansättning, en innehållsdeklaration. Den bör åsättas alla färdigförpackade livsmedel.

Remissyttrandena redovisar olika meningar om vilka uppgifter som skall framgå av en innehållsdeklaration. Somliga remissinstanser ansluter sig till LSK:s förslag att deklarationen bör innehålla enbart uppgifter om ett livsmedels väsentliga sammansättning, andra föreslår att en fullständig deklaration skall lämnas av livsmedlets beståndsdelar på det sätt som rekommenderats av märkningskommittén inom Codex Alimentarius Commission. Eftersom livsmedelslagstiftningen, som jag anfört tidigare, bör anpassas till bl. a. sådana rekommendationer, bör möjlighet finnas att kunna kräva en uppgift om ett livsmedels alla beståndsdelar, däribland livsmedelstillsatser. Livsmedelslagen bör därför innehålla en föreskrift att märkningen skall ske med uppgift om livsmedlets sammansättning. Kungl. Maj:t eller den centrala livsmedelsmyndigheten bör ges behörighet att meddela de närmare bestämmelser och göra de undantag som kan behövas. Härvid bör beaktas följande. Innehållsdeklaration bör vara sådan att konsumenterna kan få en uppfattning om livsmedlets användbarhet och värde. Särskilt vill jag understryka vikten av att sammansatta livsmedel deklarerar på sådant sätt att konsumenterna kan bilda sig en uppfattning om produktens värde från såväl närings synpunkt och hygienisk synpunkt som prissynpunkt. Sålunda bör bl. a. alltid anges utdrygningsprodukter samt bindemedel för exempelvis vatten och fett. Vidare är det av näringshygieniska skäl viktigt att uppgift lämnas om hur mycket fett och vilket slags fett som ingår i ett livsmedel. Innehållsdeklarationer bör utformas så att de i större utsträckning än f. n. inriktas på livsmedlens näringsvärde. Det är emellertid angeläget att sådana näringsdeklarationer blir lättfattliga så att också konsumenten får en god vägledning i valet mellan olika livsmedel.

Det kan ofta vara påkallat att ange inte bara arten utan också mängden av vissa beståndsdelar i ett livsmedel. Flera remissinstanser anser det tillräckligt att enligt Codex Alimentarius Commission's rekommendationer ange ingredienserna endast i fallande storleksordning. Jag anser emellertid att en uppgift om den genomsnittliga kvantiteten av



eller proportionerna mellan ett livsmedels beståndsdelar som regel är nödvändig för att konsumenterna skall få en riktig uppfattning om livsmedlets sammansättning. Vissa remissinstanser anser att alla livsmedelstillsatser i detalj bör deklarerats på livsmedelsförpackningarna. Denna fråga bör enligt min mening prövas i samband med godkännande av livsmedelstillsats.

Det nuvarande kravet på deklaration i vissa fall av arten och mängden av näringsämnen bör såsom LSK föreslagit kunna utvidgas att gälla alla slags livsmedel. Deklarationsplikt bör dock gälla endast i de fall då ett livsmedel saluhålls under uttrycklig uppgift att det innehåller ett särskilt slags näringsämne. Med tanke på att de flesta livsmedel av naturen innehåller näringsämnen anser jag att krav inte bör ställas på uppgift om den exakta halten därav i varje vara. Den naturliga halten av ett deklarerat näringsämne bör därför få anges i så rättvisande genomsnittsvärden som möjligt.

LSK:s förslag att utvidga den nuvarande deklarationsplikten för barn- och dietmat även till andra typer av livsmedel, som säljs under uppgift att de är särskilt lämpade för vissa kategorier människor, har mottagits mycket positivt av många remissinstanser. Som LSK framhållit blir det allt vanligare att vissa produkter vid marknadsföringen på de mest skiftande sätt betecknas som lämpliga för barn, åldringar, blivande mödrar, diabetiker, människor med olika sjukdoms- eller trötthetssymtom, personer som besväras av över- eller undervikt m. fl. Ofta är uppgifterna överdrivna och tillägger produkterna betydligt bättre egenskaper än de i själva verket har. För att vilseledande uppgifter skall kunna undvikas synes det viktigt att dessa s. k. specialdestinerade livsmedel först granskas på ett objektivt och sakkunnigt sätt innan de får saluhållas. Jag förordar därför att tillstånd skall krävas för att livsmedel skall få saluhållas under uppgift att det är särskilt lämpat för människor med behov av särskild kost på grund av ålder, sjukdom eller annat förhållande. Den centrala livsmedelsmyndigheten bör i sådana ärenden samråda med socialstyrelsen. Tillstånd bör förenas med villkor att inte bara arten utan även halten av produkternas beståndsdelar deklarerats. Det torde i regel vara tillräckligt att kvantiteten av en viss ingrediens anges med genomsnittsvärdet i en hel produktionsserie.

Innehållsdeklarationer enligt den nya lagstiftningen kommer att förete likheter med de s. k. varufakta, som lämnas på vissa livsmedelsförpackningar enligt Varudeklarationsnämndens regler. För att konsumenterna inte skall förvillas anser jag liksom LSK det vara viktigt att uppgifterna enligt dessa båda system i möjlig mån samordnas. Behovet härav har vitsordats av alla remissinstanser som yttrat sig i denna fråga. Varudeklarationsnämnden har emellertid avstyrkt LSK:s förslag att nämnden, innan den fastställer normer för varufakta om livsmedel, skall underställa frågan den centrala livsmedelsmyndighetens

prövning. Nämnden har i stället föreslagit att denna myndighet får lämna sina synpunkter genom remissyttrande. Jag kan förorda en sådan ordning.

#### 4.7 Hållbarhetsmärkning

I 1951 års livsmedelsstadga finns inga generella krav på att livsmedel skall märkas med uppgift om hur länge de kan beräknas hålla sig. Efter stadgans tillkomst har det emellertid blivit allt vanligare att förpackade livsmedel märks med datum, utvisande när de har tillverkats eller förpackats eller när de senast bör säljas eller förbrukas. På förpackning med konsumtionsmjölk anges i regel rekommenderad sista försäljningsdag.

LSK föreslår att hållbarhetsmärkning blir obligatorisk för ömtåliga färdigförpackade livsmedel. Härmed avses varor som beräknas inte kunna hålla sig mer än 30 dagar. Två valfria system förordas av LSK, antingen uppgift om beräknad sista förbrukningsdag eller uppgift om livsmedlets förpackningsdag och dess beräknade hållbarhetstid efter den dagen. Alla hållbarhetsmärkta varor måste försees med en förvaringsanvisning.

Samtliga remissinstanser har tillstyrkt att hållbarhetsmärkning blir obligatorisk. Även jag finner en sådan märkning vara synnerligen angelägen i konsumenternas intresse och förordar att den införs. Märkningen bör gälla livsmedel som har en begränsad hållbarhetstid. Utan sådan märkning är det svårt för konsumenten att rätt kunna bedöma hur länge livsmedel håller sig konsumtionsdugliga. Livsmedlen säljs ju numera till övervägande del i färdigförpackat skick i självbetjäningsbutiker och varken försäljningspersonal eller konsumenter får tillräcklig möjlighet att närmare granska varornas verkliga beskaffenhet. Syftet med hållbarhetsmärkningen bör vara att lämna konsumenterna tillfredsställande upplysning om när livsmedlen senast kan förbrukas utan att fara finns för att de undergått någon försämring av väsentlig betydelse. Som LSK föreslagit är det emellertid nödvändigt att hållbarhetsmärkningen kompletteras med en tillfredsställande anvisning hur förpackningen skall förvaras (förvaringsanvisning), om iakttagandet därav kan vara av betydelse för livsmedlets hållbarhet.

De närmare föreskrifterna om hållbarhetsmärkning bör meddelas av Kungl. Maj:t eller den centrala livsmedelsmyndigheten. Härom vill jag i detta sammanhang anföra följande. Märkningen bör i allmänhet omfatta livsmedel som kan antas bli otjänliga till människoföda inom högst 30 dagar efter förpackningen. Exempel på sådana livsmedel är kött, charkuterivaror, fisk, mejeriprodukter, ägg, färdiglagade maträtter och bredda smörgåsar. Till de livsmedel som bör hållbarhetsmärkas får också räknas vissa varor som kan bli direkt skadliga efter 30 dagar, om

de uppenbarligen är avsedda att kunna förvaras av konsumenterna längre tid.

Bedömningen av ett livsmedels hållbarhet får närmast ankomma på förpackaren eller tillverkaren. I fråga om importerade livsmedel blir den som först saluhåller varan inom landet, i regel den svenske importören, skyldig att hållbarhetsmärka.

Som förut antytts är förvaring av livsmedlet enligt förvaringsanvisning en väsentlig förutsättning för att den angivna hållbarhetstiden skall visa sig riktig och innebära en garanti för att livsmedlet håller sig under den utlovade tiden. Denna anvisning bör därför vara noggrant utformad och t. ex. ange den temperatur vid vilken ett livsmedel skall förvaras. Förvaringsanvisning bör meddelas även för livsmedel som är hållbara längre tid än 30 dagar, om förvaringssättet är av betydelse för livsmedlets hållbarhet. Av syftet med förvaringsanvisning följer även att den skall iakttas av den som yrkesmässigt hanterar ett färdigförpackat livsmedel. Detta innebär en ytterligare garanti för att ett livsmedel, oavsett om hållbarhetstid är angiven, förvaras på rätt sätt innan det når konsumenten.

I fråga om hållbarhetsmärkningens utformning har så gott som samtliga remissinstanser avstyrkt LSK:s förslag att det skall vara möjligt att välja mellan två alternativ. Jag kan i huvudsak ansluta mig till remissinstansernas uppfattning. Remissinstanserna har olika meningar om vilket system som bör tillämpas för hållbarhetsmärkning. Somliga förordar märkning med enbart den beräknade sista förbrukningsdagen, andra rekommenderar märkning med förpackningsdagen och beräknad hållbarhetstid därefter. Även andra förslag har framförts. Vid övervägande av olika förslag har jag funnit starka skäl tala för en märkning med sista förbrukningsdag. Därmed avses den dag då ett livsmedel, efter förvaring i obruten förpackning enligt förvaringsanvisningen, beräknas kunna senast förbrukas utan fara för att livsmedlet då är otjänligt till människoföda. Uppgiften om sista förbrukningsdag är i allmänhet enkel att lämna och mest bekväm för konsumenten. För att man skall få en uppfattning också om hur färskt ett färdigförpackat livsmedel är bör uppgift dessutom lämnas om förpackningsdagen. Jag förordar därför att hållbarhetsmärkning anges med den beräknade sista förbrukningsdagen, som regel kompletterad med förpackningsdagen. Enligt LSK:s förslag skall halvkonserver eller kylkonserver, som de numera ofta kallas, inte hållbarhetsmärkas utan endast förses med förvaringsanvisning. Eftersom hållbarheten hos sådana konserver otvivelaktigt är begränsad, bör de enligt min mening hållbarhetsmärkas på samma sätt som 30-dagarsvaror.

Remissinstanserna har inte haft någon erinran mot LSK:s förslag till ett särskilt system för hållbarhetsmärkning av färdigförpackade djupfrysta varor. Även jag ansluter mig till förslaget. Sådana livsmedel bör

därför förses med uppgift om beräknad hållbarhetstid vid olika förvaringssätt efter konsumentens inköp.

Undantag från kravet på hållbarhetsmärkning av livsmedel bör medges endast om stora praktiska svårigheter kan anses möta att utföra märkningen och det är acceptabelt från hygienisk synpunkt. Undantag bör dock generellt kunna ges för mjukt bröd och vissa vegetabilier som är förpackade i helt genomskinliga material.

Som jag tidigare antytt kan man räkna med att livsmedel, för vilka inte kommer att gälla krav på obligatorisk hållbarhetsmärkning, kommer att frivilligt förses med hållbarhetsmärkning. För att allmänheten inte skall förvillas av olika system för hållbarhetsmärkningen bör den frivilliga märkningen utföras på samma sätt som den obligatoriska.

Flera remissinstanser har påpekat att LSK:s förslag inte utesluter ommärkning av hållbarhetsmärkta varor. De anser att sådan inte bör få ske. Också enligt min mening skulle möjlighet att förse ett redan hållbarhetsmärkt livsmedel med uppgift om en ny hållbarhetstid kunna allvarligt rubba förtroendet för hela hållbarhetsmärkningssystemet. Syftet med märkningen skulle därmed också förfelas i stor utsträckning. Jag föreslår därför förbud i livsmedelslagen mot att efter utgången av hållbarhetstiden saluhålla färdigförpackat livsmedel i förpackningen, ommärka det med förlängd hållbarhetstid eller omförpacka det. Om livsmedlen efter hållbarhetstidens utgång och sedan förpackningen brutits fyller de hygieniska kraven bör hinder inte föreligga att använda dessa som livsmedel. Förkommande avarter av en sådan ordning bör vederbörande tillsynsmyndighet kunna komma till rätta med. I den mån de returneras för att ingå i andra livsmedel gäller reglerna om livsmedels beskaffenhet m. m.

#### 4.8 Nya livsmedelstyper och ersättningsprodukter

Enligt 1951 års livsmedelsstadga är benämningarna på vissa vanliga livsmedel skyddade så till vida att andra varor inte får saluhållas under sådan benämning. Produkter med annan sammansättning än naturlig mjölk eller naturligt smör får exempelvis inte kallas mjölk eller smör. Däremot får en vara säljas under beteckning vari skyddad benämning ingår om det framgår att varan är ersättningsmedel för ett livsmedel med skyddad benämning. I stadgan finns vidare detaljerade föreskrifter om benämning och sammansättning för olika livsmedelstyper såsom margarinvaror, korv och andra charkuterivaror, saft och sylt m. fl.

Enligt LSK bör den nya livsmedelslagstiftningen inte skydda vissa slags produkter mot konkurrens från andra varutyper med samma användningsområde. Detta anses ha särskild betydelse i förhållandet mellan konventionella livsmedel och nya livsmedelstyper som är avsedda att kunna ersätta dessa. Därför föreslås bl. a. att de nuvarande bestäm-

melserna om margarinvaror skall upphöra att gälla. För att säkerställa redlighet i handeln måste emellertid enligt LSK livsmedlens beteckningar vara sådana, att konsumenten inte blir vilseledd utan kan särskilja produkter som liknar varandra. Enligt LSK:s uppfattning bör därför i konsumentupplysningens intresse fastställas särskilda beteckningar för vissa slags livsmedel. För produkter med annan sammansättning eller beskaffenhet i övrigt än sådana slag av livsmedel skall beteckningen i princip inte få användas.

De remissinstanser som yttrat sig härom har genomgående anslutit sig till förslaget.

Som jag tidigare framhållit sker f. n. en mycket snabb produktutveckling på livsmedelsområdet. De konventionella livsmedlen vidareutvecklas samtidigt som nya eller förändrade livsmedelstyper arbetas fram. Den nya lagstiftningen bör inte innehålla bestämmelser som syftar till att skydda vissa livsmedel mot konkurrens från andra varor med samma eller liknande användningsområde. Principen bör vara att inga andra restriktioner uppställs, vare sig för gamla eller nya livsmedelstyper eller för produkter, som är avsedda att ersätta dem, än sådana som kan motiveras av livsmedelshygieniska eller näringsmässiga skäl eller djäst med hänsyn till konsumenternas intresse. De nuvarande bestämmelserna om tillverkning och märkning av margarinvaror, vilka tillkommit huvudsakligen som ett skydd för vissa traditionella mejeriprodukter, bör därför upphävas.

De nya livsmedel som förekommer skiljer sig ofta inte märkbart i utseende eller smak från de konventionella livsmedlen. De kan emellertid vara uppblandade med råvaror, som konsumenterna inte har anledning räkna med och som inte går att upptäcka annat än vid en laboratorieanalys. Exempel härpå är vissa malda köttprodukter, som blandats med sojaprotein, och läskedrycker med syntetiska smakämnen i stället för naturlig fruktsaft. Andra nya livsmedelstyper skiljer sig påtagligt från de traditionella varor som de ofta är avsedda att ersätta. Som exempel kan nämnas mjölk- eller gräddliknande produkter, som är uppbyggda huvudsakligen på vegetabiliskt fett, och köttliknande produkter tillverkade nästan uteslutande av vegetabiliska i stället för animaliska råvaror.

Med hänsyn till vad jag anført i avsnittet 4.6 är det av stor vikt att sådana livsmedel, som jag nu nämnt, märks med noggranna uppgifter om deras väsentliga sammansättning. Av betydelse är också att varubeteckningen är sådan att man inte av misstag förväxlar t. ex. en ny produkt med en annan mera välkänd. Det av mig förordade systemet med särskilda beteckningar, som skall vara förbehållna vissa livsmedel, får därvid stor betydelse. I likhet med en enig remissopinion ansluter jag mig därför till LSK:s förslag om förbud att använda sådan varubeteckning för livsmedel som inte har den sammansättning eller beskaf-

fenhet i övrigt som ett livsmedel, för vilket beteckningen förbehållits. Samma förbud bör, såsom veterinärstyrelsen fört på tal, gälla för användning av annan livsmedelsbeteckning som blivit allmänt vedertagen för visst livsmedel.

Enligt LSK bör det vara möjligt att saluhålla nya varor under benämning eller uppgift, i vilken en förbehållen beteckning ingår eller som antyder likhet därmed. Enligt LSK bör det då vara tillåtet att upplysa t. ex. om att en ny produkt kan användas på samma sätt som eller i stället för livsmedlet med den skyddade beteckningen. Den nuvarande möjligheten att kalla en vara för ersättningsmedel för en annan föreslås emellertid upphöra. Förutsättning för att få saluhålla ett livsmedel under benämning eller uppgift vari ingår skyddad beteckning bör enligt LSK vara att särskilt medgivande lämnats.

De flesta remissinstanserna har inte haft några invändningar mot LSK:s förslag.

Jag ansluter mig i princip till LSK:s förslag. Det bör sålunda vara förbjudet att för livsmedel som inte uppfyller kraven på särskild beskaffenhet begagna beteckning som förbehållits visst slag av livsmedel. Att förbjuda uppgift med visst innehåll eller viss utformning av beskrivande art för användningen av den ifrågavarande produkten anser jag inte vara möjligt. Det torde inte vara svårt att i sådant fall hitta på någon annan likartad beskrivning. I detta sammanhang vill jag erinra om de möjligheter som lagen om otillbörlig marknadsföring ger att övervaka handeln med sådana varor och komma till rätta med missförhållanden. Enligt min mening bör man därvid godta att en vara saluhålls under uppgift att den kan användas som eller på liknande sätt som ett annat livsmedel. En sådan upplysning innefattar ju inte någon annan jämförelse eller likhet mellan livsmedlen än just själva användningsområdet.

LSK har föreslagit att förbud skall kunna meddelas att saluhålla vissa livsmedel utan särskilt tillstånd, om det är synnerligen påkallat från hälso- och näringssynpunkt eller för att säkerställa redlighet i handeln med livsmedel. Förslaget har avstyrkts av NO men tillstyrkts eller lämnats utan erinran av övriga remissinstanser. Som LSK anför kan vissa nya varor som är avsedda att användas på samma sätt som redan välkända livsmedel ha en från kostsynpunkt olämplig sammansättning. Sådana varor kan på grund av ett lågt pris komma att utgöra väsentlig kost för exempelvis barn eller pensionärer. En sådan utveckling kan givetvis inte godtas om det blir fråga om ersättningsmedel för livsmedel, som näringsfysiologiskt är särskilt betydelsefulla och som dominerar vår dagliga kost, t. ex. mjölk, kött, smör och margarin. Om man ersätter sådant livsmedel med en liknande vara som har mindre lämplig sammansättning, finns risk för att man får en otillräcklig tillförsel av de näringsämnen, som den naturliga varan har men som ersättningsprodukten saknar. Med hänsyn till vad jag nu har anförat förör-

dar jag att i livsmedelslagen tas in en bestämmelse om att Kungl. Maj:t eller den centrala livsmedelsmyndigheten får befogenhet att förbjuda eller föreskriva villkor för hantering eller införsel till riket av visst slags livsmedel. Förutsättning härför skall dock vara att det är påkallat från hälso- eller näringssynpunkt. Jag vill understryka att sådan föreskrift bör meddelas endast om starka skäl föreligger. Men redan nu vill jag nämna att sådant tillstånd bör krävas beträffande mjölkliknande vara samt annat smörliknande fett än margarin och köttliknande vara. LSK:s förslag att sådan föreskrift också skall kunna meddelas, om det är påkallat för att säkerställa redlighet i handeln, kan jag inte biträda. Dessa synpunkter torde kunna tillräckligt tillgodoses med tillämpning av lagen om otillbörlig marknadsföring.

#### 4.9 Livsmedels hantering

Enligt 1951 års livsmedelsstadga gäller att livsmedel skall hanteras så att de inte förorenas eller blir otjänliga till människoföda. I anslutning härtill ges föreskrifter om att gifter och andra varor eller ämnen, som kan göra livsmedel otjänliga eller ge dem främmande lukt eller smak, inte får förvaras tillsammans med livsmedlen. Vidare finns bestämmelser om beskaffenheten av den utrustning och det vatten, som används vid livsmedelshantering, och om transport av livsmedel med fordon. Därutöver innehåller normallivsmedelsordningen detaljregler om hantering av livsmedel samt pastöriseringsförfattningarna särskilda föreskrifter om värmebehandling av mjölkprodukter.

LSK föreslår att den nuvarande grundregeln för hantering av livsmedel behålls men att den skärps i vissa hänseenden. Förslaget har inte mött några väsentliga erinringar från remissinstansernas sida.

Även jag ansluter mig i princip till LSK:s förslag och förordar en bestämmelse i livsmedelslagen av innehåll att vid hantering av livsmedel skall sådana försiktighetsmått iakttagas och i övrigt förfaras så, att fara inte uppkommer för att livsmedlet förorenas eller blir otjänligt till människoföda.

Som jag nämnt vid behandlingen av frågan om hållbarhetsmärkning skall den som yrkesmässigt hanterar ett livsmedel, som försetts med en förvaringsanvisning, vara skyldig att iaktta anvisningen. Remissinstanserna har också lagt stor vikt härvid. Denna skyldighet följer av den allmänna hanteringsbestämmelsen som jag tidigare förordat.

Den allmänna bestämmelsen om hur livsmedel skall hanteras fordrar närmare tillämpningsföreskrifter. Som LSK framhållit kan det ibland vara mera ändamålsenligt att meddela särskilda föreskrifter om hantering av ett visst slags livsmedel än att fastställa en livsmedelsstandard. Det synes också kunna vara lämpligt att förena en livsmedelsstandard med vissa hanteringsföreskrifter. LSK har i detta sammanhang föreslagit ändrade bestämmelser om pastörisering av mjölkprodukter och

glassvaror samt nya bestämmelser om pastörisering av vissa äggprodukter. LSK har vidare föreslagit föreskrifter om hantering av bl. a. djupfrysta varor, fjäderfä och fisk samt infrysning av livsmedel. Jag kan i allt väsentligt biträda dessa förslag. Däremot kan jag inte ansluta mig till ett förslag att konsumtionsmjölk alltid skall tillhandahållas i obruten originalförpackning, om mjölken serveras som dryck. Ett obligatoriskt sådant system kan föranleda höjda konsumtionspriser liksom också större mängder avfall i form av förpackningar. Det är sannolikt att dessa negativa effekter inte uppvägs av väsentliga livsmedelshygieniska fördelar.

I likhet med vad som gäller enligt 1951 års stadga föreslår LSK bestämmelser som reglerar förvaring av andra varor tillsammans med livsmedel. Förslaget innebär att livsmedel inte får förvaras tillsammans med vara som kan antas tillföra livsmedlet främmande ämne eller ge det främmande lukt eller smak eller göra det otjänligt. En sådan reglering behövs även i fortsättningen. En grundläggande bestämmelse härom bör tas in i lagen. Beträffande det närmare innehållet i en sådan reglering har LSK lämnat vissa förslag. Jag finner dem i allt väsentligt ändamålsenliga. Särskilt viktigt synes vara att föreskrifter meddelas om att kemisk-tekniska varor, bl. a. i detaljhandeln, alltid skall vara förpackade och hållas väl avskilda från livsmedel. Samma bör gälla för hund- och kattmat. Vissa livsmedel såsom fisk, bär, grönsaker och rotfrukter bör av hygieniska skäl hållas väl avskilda från andra oförpackade livsmedel som är särskilt ömtåliga, t. ex. köttvaror. Vad SJ anfört i sitt remissyttrande bör såvitt möjligt beaktas så att onödiga svårigheter inte kommer att uppstå vid olika slags transporter. Eftersom transportapparaten till stor del används för ett mycket skiftande varusortiment, skulle det vara mest praktiskt att lösa de aktuella problemen genom skärpta bestämmelser om emballering av varorna.

LSK framhåller vidare att det finns vissa varor, som är direkt hälsofarliga eller vars förekomst eller användning tillsammans med livsmedel av annan orsak måste anses olämplig. Som exempel nämns gifter, icke godkända livsmedelstillsatser, bekämpningsmedel och andra främmande ämnen. LSK föreslår i huvudsaklig överensstämmelse med vad som nu gäller förbud mot att använda eller förvara sådana varor eller ämnen i lokal, där livsmedel hanteras, eller i utrymme som står i direkt förbindelse med sådan lokal. Vissa undantag bör emellertid medges. Jag biträder detta förslag. Den tidigare förordade bestämmelsen i livsmedelslagen bör gälla även sådana varor. De tillämpningsföreskrifter som får meddelas med stöd av en sådan bestämmelse bör vara sådana, att de inte hindrar den tekniska utvecklingen på livsmedelsområdet.

LSK har i huvudsaklig överensstämmelse med vad som nu gäller föreslagit bestämmelser om att maskiner, redskap, kärl och annan utrustning, som används vid livsmedelshantering, skall vara så beskaffade



att vid deras användning i livsmedelshanteringen fara inte uppkommer för att livsmedel blir otjänligt. Med stöd av den nyss förordade bestämmelsen i livsmedelslagen bör meddelas närmare föreskrifter i detta avseende.

Förslag som framförts i flera remissyttranden om obligatorisk typprovning och krav på godkännande i fråga om utrustning som används vid tillverkning av livsmedel kan jag inte biträda med hänsyn särskilt till att det inte torde vara praktiskt möjligt att genomföra detta till rimliga kostnader. De nuvarande kraven på provning av pastöriseringsapparater och glassmaskiner bör emellertid fortfarande gälla. I likhet med LSK och flera remissinstanser anser jag att man i stället får söka lösa uppkommande problem i dessa avseenden genom skärpt kontroll och övervakning. Den centrala livsmedelsmyndigheten bör ju också kunna utnyttja statens maskinprovningar och statens provningsanstalt för provning av olika utrustningsdetaljer.

LSK har understrukt betydelsen av att vatten som används för andra ändamål inom livsmedelshanteringen än som ingrediens i livsmedel har så god hygienisk beskaffenhet som möjligt. LSK föreslår därför som huvudregel att dricksvatten skall användas vid rengöring, kylning och annan hantering av livsmedel samt vid skötsel av livsmedelslokaler och den utrustning, som kommer i beröring med livsmedlen vid hanteringen. Eftersom det inte är praktiskt möjligt att överallt upprätthålla detta krav menar LSK att även vatten som är av motsvarande bakteriologiska och hygieniska kvalitet som dricksvatten skall få användas.

Vad LSK föreslagit har inte föranlett några väsentliga erinringar av remissinstanserna. Även jag ansluter mig i princip härtill. De krav på vattenkvaliteten som sålunda förordats överensstämmer med de normer som utarbetats inom Codex Alimentarius Commission's expertkommitté för livsmedelshygien. Närmare bestämmelser härom bör meddelas i tillämpningsföreskrifterna.

Enligt LSK förstås med förpackning för ett livsmedel endast sådant hölje som ger livsmedlet tillfredsställande skydd mot förorening eller annan menlig påverkan. Enligt min mening bör emellertid varje hölje eller omslag, som används för att innesluta eller omsluta ett livsmedel, anses som förpackning, oavsett om det skyddar livsmedlet eller ej. Även en nätpåse blir härigenom att anse som en form av förpackning i den mening som här avses. Begreppet förpackning får betydelse mot bakgrund av LSK:s förslag att föreskrift skall kunna meddelas att ett visst material inte får användas till förpackning av livsmedel, om materialet kan antas tillföra livsmedlet främmande ämne, ge det främmande lukt eller smak eller göra det otjänligt som människoföda. Den förut angivna bestämmelsen ger Kungl. Maj:t eller den centrala livsmedelsmyndigheten befogenhet meddela sådana föreskrifter. I fråga om in-

nehållet i dessa vill jag anmärka att särskild vikt måste läggas vid att ett förpackningsmaterial inte innehåller något giftigt eller annat skadligt ämne, som kan frigöras från materialet och blandas upp med livsmedlen. Samtidigt får emellertid föreskrifterna inte hämma en sund utveckling inom förpackningsindustrin. Särskild utformning av förpackningar med hänsyn till handikappades önskemål torde kunna regleras genom samverkan mellan den centrala livsmedelsmyndigheten och de berörda.

LSK har ägnat stor uppmärksamhet åt livsmedelstransporter. Problemen i samband med sådana transporter har varit föremål för en särskild utredning på 1950-talet och därefter har i riksdagen framställts krav på skärpta bestämmelser om hygien vid transport särskilt av köttvaror. LSK föreslår nu skärpta bestämmelser på detta område. Sålunda bör bestämmelserna gälla inte bara transport med fordon utan alla slags transporter. Grundregeln föreslås vara att livsmedlen vid transport skall vara antingen förpackade eller också på annat sätt skyddade mot menlig påverkan. Transportmedlen skall, om det fordras med hänsyn till livsmedlens beskaffenhet, vara försedda med slutet förvaringsutrymme och kyl-, frys- eller värmeanordningar för livsmedlen.

Utvecklingen på livsmedelsområdet ställer stora krav på att livsmedelstransporter genomförs på ett hygieniskt lämpligt sätt så att livsmedlen inte blir otjänliga. Under senare år har visserligen en avsevärd upprustning skett av transportmedel, som används för befordran av livsmedel. Den allmänna bestämmelse jag förordat i det föregående om vad som skall iakttas vid hantering av livsmedel avses gälla även transport av livsmedel. Transport av livsmedel skall sålunda ske under förhållanden som med hänsyn till livsmedlets beskaffenhet kan anses fullt betryggande. I tillämpningsföreskrifter bör emellertid särskilt anges vad som närmare skall iakttas vid transport av livsmedel. Till skillnad mot det som nu gäller bör en sådan föreskrift kunna gälla alla slags transportsätt och oberoende av transportens längd. LSK har i detta avseende föreslagit att livsmedlet skall vara tillfredsställande skyddat mot förorening eller annan menlig påverkan. Ett oinskränkt krav på att alla livsmedel som transporteras skall vara förpackade synes föra för långt. Man bör kunna godta att livsmedlen hålls skyddade också på annat sätt. I fråga om transportmedlens beskaffenhet biträder jag LSK:s förslag att ömtåliga livsmedel såsom köttvaror, färsk fisk, mjölkprodukter, mjukt bröd och annat bakverk samt glass skall vid transport förvaras i slutet utrymme. Slutet förvaringsutrymme bör dock inte krävas när livsmedlen vid transporten kan beredas annat från hygienisk synpunkt tillfredsställande skydd exempelvis i en container. LSK:s förslag om transport under kyla eller vid frystemperatur innebär att livsmedlen skall transporteras på sådant sätt att antingen förvaringsutrymmets eller livsmedlets temperatur inte överstiger vissa

lägre gränser. Föreskriven temperatur kan då hållas genom att livsmedlen transporteras i isolerande containers. Det bör ankomma på den centrala livsmedelsmyndigheten att bestämma i vilka fall särskild temperatur skall hållas vid transport och vilken den bör vara.

#### 4.10 Livsmedelslokaler

1951 års livsmedelsstadga innehåller åtskilliga bestämmelser om livsmedelslokaler. Vissa bestämmelser avser konstruktionen av den byggnad som lokalen utgör del av (byggnadsbestämmelser). Andra avser inredningen av lokaler eller andra frågor som rör ordningen i dessa (ordningsbestämmelser). Gemensamt för dessa två typer av bestämmelser är att de syftar till att en god hygienisk standard på lokalerna skall erhållas. Vidare föreskrivs i stadgan att livsmedelslokal skall godkännas av hälsovårdsnämnden, innan den får tas i bruk. Den som skall inrätta sådan lokal kan få förhandsbesked av nämnden om framtida godkännande av lokalen. Samtliga dessa bestämmelser gäller vissa närmare angivna typer av lokaler där livsmedel tillverkas, förpackas, förvaras, försäljs eller serveras åt allmänheten. Till sådana lokaler räknas också fast kiosk och olika biutrymmen till lokalerna. Från bestämmelsernas tillämpning undantas ladugård och sådan försäljnings- eller förvaringslokal, där enbart förpackade livsmedel förekommer. Kravet på godkännande av hälsovårdsnämnd gäller inte slakterier och charkuterifabriker, som står under veterinärstyrelsens kontroll, och inte heller vissa enklare lokaler för servering av läskedrycker o. d. Godkännande av livsmedelslokal kan förfalla eller återkallas.

LSK föreslår att bestämmelserna om livsmedelslokal utvidgas att gälla i princip alla lokaler, där livsmedel hanteras. Kravet på godkännande bör sålunda inte bara gälla livsmedelslokaler i byggnad utan också motsvarande utrymmen i fartyg, järnvägsvagn, flygplan och motorfordon. Samtidigt bör nuvarande undantag från bestämmelserna begränsas så mycket som möjligt. Dessa allmänna riktlinjer i fråga om livsmedelslokaler har i princip tillstyrkts eller lämnats utan erinran av de flesta remissinstanser.

Även jag anser att de nuvarande bestämmelserna om livsmedelslokaler bör skärpas och bli tillämpliga på i princip alla livsmedelslokaler där livsmedelshantering sker. Med livsmedelslokal bör, som LSK föreslagit, förstås sådan lokal eller annat utrymme i byggnad eller transportmedel som är avsedd att huvudsakligen användas för stadigvarande hantering av livsmedel, samt därtill hörande biutrymme som brukas i samband med sådan hantering eller som eljest kan vara av hygienisk betydelse för denna. Som livsmedelslokal kommer sålunda att förstås utrymme för livsmedelshantering i olika slags fordon, fartyg, järnvägsvagnar och flygplan. Därmed kan tillgodoses ett önskemål som framställts från många håll, bl. a. i riksdagen. Med annat utrymme avses

exempelvis sådana livsmedelsavdelningar och serveringar i varuhus som inte är skilda från avdelningar med annan verksamhet genom väggar utan exempelvis bara med flyttbara hyllor eller en luftridå. Även för sådana öppna utrymmen bör föreskrifterna om livsmedelslokal gälla. Med uttrycket utrymme avses även förvaringsutrymmen för livsmedel i olika slags fordon. Genom kravet att lokal eller utrymme huvudsakligen avses för stadigvarande hantering av livsmedel utesluts bl. a. sådana lokaler, där livsmedel saluhålls endast tillfälligt eller i mindre omfattning jämfört med annan verksamhet i lokalen. Exempel härpå är utställnings- och mässlokaler samt järnvägs- och bensinstationer där viss handel förekommer med livsmedel. Finns däremot i sådana byggnader särskilda utrymmen för försäljning av livsmedel, blir ett sådant utrymme att anse som livsmedelslokal. Med den innebörd jag förordat av begreppet kommer det att avse t. ex. personalmatsalar vid industrier och företag, måltidslokaler i skolor, sjukhus, ålderdomshem, barnhem och andra därmed jämförliga inrättningar. Det kommer även att avse lokaler, där enbart förpackade livsmedel saluhålls eller förvaras. Jag kan alltså inte biträda ett förslag från bl. a. Köpmannaförbundet och KF, att sådana lokaler fortfarande skall vara undantagna från begreppet livsmedelslokal. Även pensionat, serveringar, butiker och kiosker, som enbart används under viss period av året skall räknas som livsmedelslokal, eftersom livsmedelshanteringen där får anses vara stadigvarande under den tid ifrågavarande verksamhet pågår. Utanför begreppet livsmedelslokal faller emellertid liksom enligt gällande ordning ladugård. Detsamma gäller om apotek, eftersom de är avsedda huvudsakligen för försäljning av läkemedel. Remissinstanserna har delade meningar om LSK:s förslag att mjölkrum skall betraktas som livsmedelslokal. Som följd av mitt ställningstagande i fråga om när mjölk blir att anse som livsmedel kommer mjölkrum inte att vara livsmedelslokal. Om mjölken undantagsvis säljs direkt från producenten till konsumenten kan inte anses förekomma sådan stadigvarande hantering som bl. a. är en förutsättning för att en lokal skall betraktas som livsmedelslokal. Motsvarande gäller i fråga om lantbrukarnas lagerlokaler för spannmål. Liksom f. n. bör som livsmedelslokal också anses olika slags biutrymmen. Med biutrymme avses tvätt- och diskrum, lagerlokaler, lossnings- och lastningsplatser för varor och andra utrymmen, som används i direkt samband med själva livsmedelshanteringen samt toaletterum och andra slags personalrum, vars användning kan ha betydelse för hygien i de lokaler där livsmedlen hanteras.

De föreskrifter om livsmedelslokal som behövs utöver en definition i livsmedelslagen av själva begreppet livsmedelslokal bör meddelas i tillämpningsbestämmelserna. Jag vill i det följande ta upp några huvudfrågor som LSK behandlat och som bör närmare regleras i tillämpningsbestämmelserna.

Med det vida begrepp jag förordat för livsmedelslokal uppkommer naturligen behov av undantag. En följd av mitt förslag att dricksvatten skall betraktas som livsmedel är att vattenverk och liknande anläggningar blir livsmedelslokaler. Eftersom hälsovårdsstadgan gäller för sådana lokaler bör de undantas från livsmedelslagstiftningens tillämpning.

I några remissyttranden har pekats på de problem som kan uppkomma för fiskerinäringen genom att föreskrifterna om livsmedelslokal blir tillämpliga även på fiskefartyg. Att helt undanta utrymmen i fiskefartyg från bestämmelserna om livsmedelslokal kan jag inte rekommendera. Det bör vara möjligt att smidigt anpassa tillämpningsbestämmelserna om exempelvis förvaringsutrymmen och vattentillgång på fartygen till vad som kan anses ekonomiskt rimligt och därvid ändå tillgodose de hygieniska kraven.

LSK har föreslagit att närmare föreskrifter om livsmedelslokals hygieniska beskaffenhet skall meddelas av den centrala livsmedelsmyndigheten efter samråd med de fackmyndigheter, som har ansvaret för de tekniska bestämmelserna för resp. byggnader, fartyg, järnvägsvagnar och flygplan. Bl. a. statens planverk och sjöfartsverket motsätter sig detta förslag och hävdar att de, var för sig, skall meddela också föreskrifter av hygienisk natur.

Statsmakterna har vid skilda tillfällen uttalat sig för att byggnadsbestämmelser mönstras ut ur olika specialförfattningar och i stället meddelas i byggnadsstadgan eller i tillämpningsbestämmelser till denna. Detta har skett senast i samband med att riksdagen godkänt förslagen angående riktlinjer för bostadspolitiken (prop. 1967: 100, SU 1967: 100, rskr 1967: 265). Enligt min mening saknas anledning att i fråga om livsmedelslokaler gå ifrån denna ordning, som bl. a. har till ändamål att göra bestämmelserna om byggande lättare tillgängliga för den byggande allmänheten. Jag förordar således att hygieniska bestämmelser av byggnadsteknisk natur meddelas enligt 76 § byggnadsstadgan, dvs. av statens planverk, och publiceras av planverket i dess byggnormer. Självfallet bör detta ske efter nära samarbete med den centrala livsmedelsmyndigheten. Vad beträffar ordningen för meddelande av motsvarande föreskrifter i fråga om livsmedelslokaler som inte utgör del av byggnad utan som ingår i t. ex. båt, flygplan o. d. avser jag att återkomma med förslag till Kungl. Maj:t i annat sammanhang.

Tillsynen över efterlevnaden av byggnadstekniska bestämmelser meddelade i eller med stöd av byggnadsstadgan sker främst i ärende om byggnadslov och ankommer alltså på byggnadsnämnd. De bestämmelser byggnadsnämnden har att iaktta i byggnadslovsärendet syftar till att tillgodose en från t. ex. estetiska, hygieniska eller brandtekniska synpunkter eller arbetarskyddssynpunkter ändamålsenlig utformning av byggnaderna. Vid prövningen skall byggnadsnämnden samråda med sakkunniga myndigheter inom områden som är berörda i ärendet.

LSK har funnit att det i vissa fall hänt att i lokaler för vilka byggnadslov meddelats måst ske ändringsarbeten som påkallats av hälsovårdsnämnd vid prövning av fråga om godkännande av lokaler för avsett ändamål. Med anledning härav har LSK föreslagit, att den nuvarande möjligheten att få förhandsbesked av hälsovårdsnämnd om godkännande av livsmedelslokal skall ersättas med en obligatorisk förhandsprövning i hygieniskt avseende. Det övervägande antalet remissinstanser tillstyrker detta förslag. I några remissyttranden, bl. a. från statens planverk, sjöfartsverket, bygglagutredningen, KF och Köpmannaförbundet, ställer man sig emellertid avvisande.

Som LSK anfört är det givetvis inte tillfredsställande att livsmedelslokal för vilken byggnadslov meddelats, vid hälsovårdsnämndens efterföljande prövning inte godkänns för sitt ändamål förrän kanske omfattande ändringsarbeten måst utföras. För att undvika att sådana missförhållanden uppkommer bör det åligga byggnadsnämnden att i byggnadslovsärendet efter samråd med hälsovårdsnämnden pröva om byggnadsbestämmelserna iakttagits. Det bör alltså ankomma på byggnadsnämnden att i god tid inhämta hälsovårdsnämndens synpunkter. Genom en sådan ordning uppstår fördelen att den byggande i byggnadsfrågor behöver ha kontakt endast med en myndighet, byggnadsnämnden. Tillsynen över efterlevnaden av övriga föreskrifter om livsmedelslokaler, dvs. de bestämmelser som jag i det föregående har betecknat som ordningsföreskrifter, bör ankomma uteslutande på hälsovårdsnämnden. Sådan tillsyn bör liksom f. n. ske genom att hälsovårdsnämnden godkänner att livsmedelslokaler används för sitt ändamål.

Det kunde övervägas att ge föreskrift om byggnadsnämnds skyldighet att samråda med hälsovårdsnämnd. Motsvarande samrådsskyldighet föreligger emellertid i åtskilliga andra fall utan att särskild föreskrift meddelats därom. Inte heller i nu förevarande fall är en sådan föreskrift tillräckligt motiverad. Det åligger statens planverk att genom anvisningar och kontroll tillse att samrådsskyldigheten iakttas.

Inom vissa områden föreligger f. n. inte skyldighet att söka byggnadslov. Inom civildepartementet övervägs f. n. ett förslag att införa generell skyldighet att söka byggnadslov. Om detta förslag inte skulle genomföras avser jag att i samråd med chefen för civildepartementet för Kungl. Maj:t anmäla fråga om utvidgning av skyldigheten att söka byggnadslov, där sådan skyldighet annars inte skulle föreligga, till vissa typer av livsmedelslokal.

I fråga om förhandsprövning av livsmedelslokal i fartyg, järnvägsvagn och flygplan avser jag att senare återkomma till Kungl. Maj:t.

I likhet med vad som redan gäller enligt 1951 års stadga föreslår LSK godkännande av livsmedelslokal för att den skall få tas i bruk för sitt ändamål. Godkännandet får inte meddelas förrän lokalen med dess inredning blivit färdigställd. Huvudregeln föreslås bli att hälsovårds-

nämnd liksom hittills skall meddela sådant godkännande. Endast några remissinstanser har haft invändningar mot förslaget. Jag biträder LSK:s förslag.

LSK har föreslagit att godkännande av slakterier, mejerier och vissa större livsmedelsindustrier skall ankomma på den centrala livsmedelsmyndigheten i stället för vederbörande hälsovårdsnämnd. Detta kan jag i princip biträda. Likaså förordar jag att den centrala myndigheten skall godkänna livsmedelslokal i vissa större fartyg samt i järnvägsagnar och flygplan. I fråga om godkännande av motorfordon för kringföringshandel med livsmedel kan jag godta LSK:s förslag om utvidgning av nuvarande bestämmelser. Jag förordar därför att särskilda krav skall ställas på fordonens beskaffenhet. Närmare bestämmelser härom och om besiktning av fordonen bör meddelas av Kungl. Maj:t eller den centrala livsmedelsmyndigheten.

Jag ansluter mig vidare till LSK:s förslag om anmälningsskyldighet när livsmedelslokal färdigställt, ombyggt eller överlåtit.

LSK föreslår att godkännande av livsmedelslokal i vissa fall skall upphöra att gälla. Förslaget överensstämmer i allt väsentligt med vad som nu gäller enligt 1951 års stadga. Sålunda föreslås att godkännande automatiskt förfaller, om lokalen används till annat ändamål än det för vilket den blivit godkänd. Vidare kan livsmedelsmyndighet återkalla godkännande, om lokalen inte längre uppfyller föreskrivna krav eller om andra särskilda skäl finns. I likhet med remissinstanserna anser jag att godkännande av livsmedelslokal skall kunna bringas att upphöra, dock endast om myndigheten återkallar godkännandet. Jag vill emellertid i detta sammanhang framhålla, att samma verkan kan åstadkommas temporärt. Livsmedelsmyndigheten bör nämligen såsom LSK föreslagit kunna förelägga innehavaren av lokalen att inom viss tid rätta bristerna och samtidigt förbjuda honom att använda lokalen, tills de förelagda åtgärderna vidtagits. Detta tillvägagångssätt bör utnyttjas i första hand. Endast om föreläggandet och förbudet inte visar sig ha verkan, bör beslut om återkallelse meddelas.

I likhet med LSK finner jag inte skäl förordna ett system med tidsbegränsade godkännanden. Jag ansluter mig också till förslaget att godkännanden som meddelats enligt äldre bestämmelser fortfarande skall vara gällande.

Av LSK:s förslag i fråga om hantering av livsmedel följer att det i och för sig blir tillåtet att hantera dem i lokaler, oberoende av om dessa är godkända eller inte. Veterinärstyrelsen har ansett att man bör förebygga missbruk av denna möjlighet genom att införa något slags tillståndssystem. Jag kan biträda detta förslag och förordar därför att i livsmedelslagen tas in en bestämmelse om att livsmedel inte får hanteras yrkesmässigt i annan lokal än livsmedelslokal, om inte myndighet som Kungl. Maj:t bestämmer gett tillstånd därtill.

#### 4.11 Saluhållande av livsmedel i vissa fall

Handeln med livsmedel på andra platser än i godkända livsmedelslokaler regleras endast delvis i 1951 års livsmedelsstadga. Sålunda är det förbjudet att utomhus saluhålla vissa ömtåliga varor såsom kött, smör och grädde på torg eller annan allmän saluplats, om livsmedlen inte är förpackade. Vidare får s. k. kringföringshandel från fordon med nyssnämnda och liknande varuslag i oförpackat skick bara ske, om rörelseidkaren har en godkänd förvaringslokal för livsmedlen och i verksamheten använder ett godkänt fordon. Vid kringföringshandel med viss fisk krävs emellertid godkännande endast av motorfordon som brukas för rörelsen. Från angivna krav i fråga om utomhus- och kringföringshandel medges vissa undantag för lantbrukare och renägare som säljer egna produkter. Därutöver finns både i själva stadgan och i normallivsmedelsordningen ett flertal detaljbestämmelser om hygien i samband med sådan handel.

LSK föreslår att bestämmelserna om utomhus- och kringföringshandel skärps i olika avseenden och att de samtidigt utsträcks till att gälla all handel med livsmedel annorstädes än i livsmedelslokal. LSK föreslår att livsmedel vid sådan handel skall vara antingen förpackade eller på annat sätt tillfredsställande skyddade mot menlig påverkan. Dessutom krävs i princip hälsovårdsnämnds tillstånd för allt sådant saluhållande av livsmedel till allmänheten.

Utvecklingen av handeln med livsmedel har successivt gått mot en ökad försäljning på andra ställen än i godkända livsmedelslokaler. Utomhus- och kringföringshandeln har fått en omfattning som endast delvis täcks av de nuvarande bestämmelserna i 1951 års stadga. Sålunda kan ett flertal ömtåliga livsmedel såsom fjäderfä, djupfrysta varor, ostyckad fisk och färdiglagad mat säljas på detta sätt utan några närmare hygieniska restriktioner. Vidare bör i sammanhanget uppmärksammas den omfattande försäljningen av livsmedel från varubussar med butiksinredning och från flyttbara kiosker samt vid marknader och fester. Helt nya distributionsformer har också tillkommit. Som exempel kan nämnas livsmedelsautomater och försäljning eller utbudande av livsmedel på järnvägs- och bensinstationer samt vid utställningar, mässor, bingoaftnar och liknande tillställningar. Hygien är ofta bristfällig vid sådan handel. Detta har uppmärksammats av riksdagen bl. a. när det gäller försäljning från kiosker och vid marknader, kringföringshandel med fisk och den ambulerande gatuhandel som bedrivs av korvförsäljare. Det finns ett klart behov av att i konsumenternas intresse säkra hygien vid sådan verksamhet. När försäljningen av livsmedel i fasta butiker är strängt reglerad genom godkännande av lokalerna och noggranna krav ställs på deras inredning och utrustning, synes det knappast heller tillfredsställande att den hygieniskt sett



mera riskfyllda livsmedelshandeln på andra ställen än i sådana lokaler lämnas oreglerad i betydande utsträckning. I likhet med de flesta remissinstanser som yttrat sig i dessa frågor ansluter jag mig till LSK:s uppfattning att bestämmelserna om denna handel måste skärpas och utvidgas till att gälla allt slags saluhållande eller överlämnande av livsmedel annorstädes än i livsmedelslokaler. En rad olika föreskrifter synes vara nödvändiga för detta ändamål. Jag förordar att Kungl. Maj:t eller den centrala livsmedelsmyndigheten får rätt att meddela sådana bestämmelser.

Jag vill här ta upp de viktigaste frågorna som bör regleras. För saluhållande av livsmedel utomhus eller eljest på annat ställe än i livsmedelslokal bör gälla att den särskilda omsorg och varsamhet skall iaktas som fordras med hänsyn till verksamhetens art för att livsmedlet inte skall bli otjänligt till människoföda. Livsmedlen skall vid sådan handel vara skyddade på ett tillfredsställande sätt mot förorening och annan menlig påverkan. Tillstånd av hälsovårdsnämnd bör i princip fordras för allt sådant saluhållande till allmänheten. Härigenom skapas bättre förutsättningar för att höja hygienien vid sådan handel upp mot en nivå som gäller vid handeln i livsmedelslokaler. Tillståndsärendena skall givetvis bedömas uteslutande från livsmedelshygieniska synpunkter och så att obehörigt intrång inte görs i näringsfriheten.

Det sålunda föreslagna kravet på tillstånd för denna livsmedelshandel skall gälla endast saluhållande eller överlämnande av livsmedel till allmänheten. Distributionen av livsmedel mellan olika näringsidkare berörs sålunda inte. Genom detta tillståndssystem och det som avser godkännande av livsmedelslokal kommer allt saluhållande till allmänheten, var det än sker, att underkastas någon form av hygienisk prövning, innan verksamheten får börja.

Jag vill också erinra om att enligt förordningen (1968: 564) om tillfällig handel, tillstånd även kan fordras av polismyndighet för viss sådan handel. Det tillståndstvånget är grundat på rent näringsrättsliga skäl men gäller inte tillfällig handel med livsmedel.

Som LSK anfört behövs det vissa undantag från den tillståndsplikt jag nyss förordat. Huvudprincipen bör vara att inte onödigtvis hämma de olika former för livsmedelshandel, som för konsumenterna fyller ett praktiskt behov och är värdefulla alternativ till den mera reguljära försäljningen i godkända livsmedelslokaler. Undantag bör sålunda göras för den traditionella handeln med bär, frukt, grönsaker, rotfrukter, svamp och ägg samt färdigförpackade glassvaror, konfektyrer och läskedrycker på salutorg och andra ställen, som upplåtits till allmän försäljningsplats enligt allmänna ordningsstadgan. Vidare bör inte fordras att lantbrukare, trädgårdsmästare och fiskare skall behöva söka tillstånd att sälja varor från deras egen verksamhet. Försäljningen bör dock ske på eller i närheten av platsen för dessa företagares rörelser.

I motsats till vad LSK föreslagit bör vidare renskötande samer vara befriade från här ifrågavarande tillståndsplikt, när de säljer renkött utomhus eller genom kringföring. Ytterligare undantag från tillståndsbestämmelserna än dem som jag nu nämnt kan emellertid visa sig behövliga.

Tillståndsmyndighet bör vara hälsovårdsnämnden i den kommun, där saluhållandet skall ske. Den som vill utöva exempelvis kringföringshandel i flera kommuner måste således ha tillstånd från hälsovårdsnämnd i varje kommun som berörs av verksamheten.

Allmänt sett bör hälsovårdsnämnderna vara restriktiva i fråga om tillståndsgivning. Sålunda får det anses från hygienisk synpunkt olämpligt att ge tillstånd för handel utomhus med kött, mjölk och andra mejeriprodukter, fjäderfä och liknande ömtåliga livsmedel.

LSK:s förslag till olika villkor för tillståndsgivningen kan jag i allt väsentligt ansluta mig till. Särskilt betydelsefullt är det att tillstånden förenas med villkor, att tillståndshavaren har en tillfredsställande lokal eller annat utrymme, där han skall förvara de livsmedel han saluhåller. Vidare bör för handhygienens skull finnas tillgång till vatten. I övrigt bör fordras, att rörelseidkaren förfogar över den utrustning och de anordningar, som behövs för att livsmedlen skall kunna hanteras på ett hygieniskt tillfredsställande sätt. Bl. a. torde i många fall kyl- eller frysanordningar vara nödvändiga.

#### 4.12 Vissa förbud mot saluhållande av livsmedel

Enligt 1951 års livsmedelsstadga får en vara inte saluhållas eller överlämnas till annan som livsmedel, om varan kan antas vara skadlig att förtära eller eljest otjänlig till människoföda. Samma saluförbud gäller för livsmedel, som kan antas orsaka sjukdom eller överföra smitta eller innehåller viss mängd bly eller är förpackat i material med hälsovådliga ämnen. Dessutom har Kungl. Maj:t befogenhet att vid utomordentliga förhållanden förbjuda saluhållande av vissa livsmedel. Vidare kan hälsovårdsnämnd meddela saluförbud av sanitära skäl. Stadgan innehåller härutöver ett flertal särskilda förbud som rör bl. a. handeln med livsmedelstillsatser, ersättningsprodukter och skilda slag av livsmedel.

LSK:s förslag till saluförbud sträcker sig betydligt längre än de nuvarande bestämmelserna. Bl. a. utvidgas förbudsreglerna att gälla livsmedel som, även om de inte kan anses otjänliga, innehåller tillsatser som inte är godkända eller bekämpningsmedel, kvicksilver eller andra främmande ämnen i större mängd än som tillåts.

När jag i det följande talar om saluhållande avses också försäljning, servering eller annat överlämnande av livsmedel för förtäring. I likhet med vad som gäller enligt 1951 års stadga har LSK föreslagit att en vara inte får saluhållas som livsmedel, om den kan antas vara skadlig

att förtära eller eljest otjänlig som människoföda. Jag biträder förslaget. Genom beslut av tillsynsmyndighet kan snabbt åstadkommas ett saluförbud i fråga om varor, som visat sig kunna vara otjänliga som livsmedel, t. ex. fisk från vattenområden med alltför hög kvicksilverhalt. Sådant förbud kan också behövas i fall då man kan misstänka att visst livsmedel utsatts för radioaktiv bestrålning i för hög grad eller påverkats av kemiska eller biologiska stridsmedel.

LSK:s förslag att saluförbud skall gälla livsmedel, som innehåller tillsats eller berikningsmedel, som inte är godkänt, är nytt i förhållande till 1951 års stadga. Jag biträder förslaget och förordar att livsmedel inte får saluhållas om det tillförts livsmedelstillsats som inte är godkänd eller i strid med vad som bestämts vid godkännandet av tillsatsen. Saluförbudet bör gälla, även om livsmedlet inte kan antas vara otjänligt till människoföda. Jag har tidigare, i enlighet med LSK:s förslag, förordat att hanteringsförbud skall kunna meddelas för livsmedel som innehåller främmande ämne.

Även ett förslag av LSK att en vara, som är förpackad i förbjudet material, inte skall få saluhållas som livsmedel är behandlat tidigare i samband med frågan om föreskrifter om användning av viss vara m. m. vid hantering av livsmedel.

LSK har ytterligare föreslagit saluförbud för livsmedel som inte blivit rätt märkta och jag ansluter mig till detta förslag. Om ett livsmedel märkts med uppenbart felaktiga uppgifter, bör det anses som om det inte är märkt och är därmed förbjudet att saluhålla.

LSK har också föreslagit saluförbud för livsmedel som inte uppfyller den livsmedelsstandard som kan ha fastställts för det varuslag livsmedlet tillhör. Flera remissinstanser har kritiserat förslaget. De anser sålunda att saluförbudet går för långt, eftersom det bl. a. kan hindra försäljning av varor som visserligen inte motsvarar den föreskrivna standarden men som ändå måste anses tjänliga som livsmedel. Jag delar dessa synpunkter. Saluförbudet bör avse endast det fall att livsmedlet uppges motsvara en livsmedelsstandard, trots att så inte är fallet.

Jag ansluter mig till LSK:s förslag att från 1951 års stadga överföra förbudet mot att saluhålla en vara som livsmedelstillsats, om den inte blivit godkänd.

LSK har framhållit, att vissa typer av keramik- och porslinskärl ibland visar sig innehålla giftiga metallföreningar i sin glasyr, och föreslår möjlighet att meddela förbud mot saluhållandet av sådana varor, om de är avsedda för enskilt hushåll. Denna fråga bör enligt min mening inte regleras i livsmedelslagstiftningen. Inte heller bör frågan om saluförbud mot livsmedelsimitationer av bl. a. plast eller liknande material tas upp i detta sammanhang.

LSK föreslår viss reglering av reklam om offentlig kontroll. Med anledning därav vill jag framhålla att, om sådan reklam av någon an-

ledning skulle anses otillbörlig, den kan beivras med tillämpning av lagen om otillbörlig marknadsföring. Vidare föreslår LSK att de förbud som införs mot saluhållande av livsmedel också bör tillämpas i fråga om annonsering och annan reklam beträffande dessa varor. LSK syftar här på de ibland överdrivna eller rent vilseledande uppgifter som lämnas om livsmedel genom bl. a. annonser i dags- och veckopress och på biografer samt i olika broschyrer. Även de problem som sammanhänger med denna form för upplysning torde numera på ett tillfredsställande sätt vara reglerade genom lagen om otillbörlig marknadsföring.

LSK har slutligen föreslagit möjlighet att meddela importförbud för sådana livsmedel som inte får saluhållas. Generaltullstyrelsen och tulllagstiftningskommittén har påpekat att ett genomförande av detta förslag skulle i hög grad försvåra tullproceduren. Jag anser också att ett så vidsträckt importförbud inte bör kunna meddelas. Däremot bör, såsom jag tidigare anfört, ett sådant importförbud kunna meddelas i samband med att hantering förbjuds av visst slags livsmedel, om detta är påkallat från hälso- eller näringssynpunkt.

De saluförbud som jag förordat i det föregående bör införas i livsmedelslagen.

#### 4.13 Personalhygien

I 1951 års livsmedelsstadga finns föreskrifter om personalens hygien i 25 och 26 §§. Envar som sysslar med framställning eller beredning av livsmedel eller eljest hanterar oförpackade livsmedel skall under arbetet iaktta noggrann renlighet. Om någon som sysslar med sådant arbete misstänks vara sjuk eller smittbärare eller har sår eller skada som kan medföra att livsmedel som han hanterar blir skadligt att förtära eller eljest otjänligt till människoföda, är han skyldig att undergå läkarundersökning. För personal vid mejerier finns särskilda bestämmelser i mejeristadgan. Det är förbjudet att i mejeri sysselsätta någon som har sjukdom eller smitta som genom mejeriprodukter kan överföras till människor. Den som skall anställas måste förete läkarintyg, och personalen skall på mejeriets bekostnad gå igenom läkarundersökning minst vartannat år. Bestämmelser som anmälningsplikt vid smittsamma sjukdomar finns i smittskyddslagen (1968: 231) och smittskyddskungörelsen (1968: 234). I normallivsmedelsordningen finns föreskrifter om hygien och om skyddskläder för personal inom livsmedelshanteringen.

LSK framhåller att livsmedelspersonalen spelar en avgörande roll i fråga om spridning av smittsamma sjukdomar genom livsmedlen. Som exempel på sådana sjukdomar nämns salmonelladiarré, paratyfoid och tuberkulos. LSK anser att hälsokontroll av personal som sysslar med livsmedelshantering är en av hörnstenarna inom livsmedelshygien. Därför föreslår LSK skyldighet för innehavare av verksamhet, där livs-

medel hanteras, att föranstalta om läkarundersökning och annan hälsokontroll av arbetstagarna i den omfattning som betingas av verksamhetens art och andra förhållanden av hygienisk betydelse för uttrönande av förekomsten av tuberkulos eller salmonella. LSK föreslår att kostnaderna för hälsokontrollen skall bestridas av företagen. De bör också ersätta arbetstagarna för den inkomst de förlorar vid avstängning från arbetet i avvaktan på resultat av provtagning. LSK föreslår vidare att den som ansvarar för verksamhet med livsmedelshantering skall vara skyldig att se till att anvisningar lämnas till arbetstagarna om hälsovård, personlig hygien och renlighet. Arbetsgivaren skall enligt förslaget förse arbetstagaren med skyddskläder.

Remissinstanserna biträder i princip förslaget om hälsokontroll, men det råder delade meningar om vem som skall bekosta hälsokontrollen och huruvida tillgången på läkare är tillräcklig för den föreslagna kontrollen.

Jag delar LSK:s uppfattning om betydelsen av god hygien bland dem som arbetar med livsmedel. Minst lika viktigt som att livsmedlen i sig själva är av god hygienisk beskaffenhet är det, att den personal som hanterar dem håller en hög hygienisk standard. Vissa livsmedel är särskilt ömtåliga och kan lätt överföra smitta. Jag vill också erinra om de salmonellaepidemier som då och då inträffat.

Hälsokontroller av den omfattning LSK föreslår blir omfattande och kräver stora resurser. Hänsyn måste tas till att vad som krävs blir rimligt, så att inte andra viktiga områden eftersätts. Socialstyrelsen framhåller emellertid i sitt remissyttrande att frågan om hälsokontroll av livsmedelspersonal är så angelägen att den kräver prioritering. Jag delar denna uppfattning.

Jag anser att det finns fog för att, som LSK föreslagit, kräva särskilt två typer av undersökningar, en för uttrönande av förekomsten av tuberkulos och en för uttrönande av förekomsten av salmonella. Däremot anser jag det vore att gå för långt att generellt kräva att var och en som är anställd inom vissa livsmedelsföretag och som gjort en semesterresa utom Norden skall behöva vänta på undersökning av prov innan han får börja arbeta igen. I livsmedelslagen bör tas in en grundläggande bestämmelse om personalhygien och om befogenhet för Kungl. Maj:t eller den centrala livsmedelsmyndigheten att meddela närmare föreskrifter om läkarundersökning och annan hälsokontroll samt om personalhygien i övrigt.

Vad beträffar kostnaderna för hälsokontrollen delar jag LSK:s åsikt att den bör bestridas av arbetsgivaren. Fråga om eventuell kompensation till arbetstagare hör ej till livsmedelslagstiftningen.

Vad slutligen angår föreskrifter till personalen om hygien och renlighet ansluter jag mig i huvudsak till vad LSK anfört. Det bör åligga arbetsgivaren att svara för personalutbildning.

#### 4.14 Offentlig kontroll och annan tillsyn

Livsmedelskontroll definieras i 1951 års livsmedelsstadga som tillsyn över efterlevnaden av stadgan och de föreskrifter som meddelats med stöd av densamma.

På det centrala planet ankommer livsmedelskontroll huvudsakligen på veterinärstyrelsen. Kontrollen av personal inom livsmedelshanteringen leds emellertid av socialstyrelsen. Dessutom sker viss central tillsyn genom statens jordbruksnämnd beträffande charkuterivaror och genom kommerskollegium i fråga om tillsatser, vitaminer och bekämpningsmedelsrester i livsmedel. Statens institut för folkhälsan är centralt undersökningsorgan för livsmedelskontrollen. Lokalt utövas livsmedelskontrollen av hälsovårdsnämnderna. Vidare medverkar i kontrollen läkare och veterinärer i allmän tjänst. Också polis- och tullmyndigheter har vissa skyldigheter inom livsmedelskontrollen. På det regionala planet har länsstyrelsen att vaka över att kommuner, hälsovårdsnämnder och nyssnämnda läkare och veterinärer fullgör sina åligganden i fråga om livsmedelskontrollen. Länsstyrelsen biträds i denna övervakning av länsläkarorganisationen och länsveterinärerna.

I livsmedelsstadgan preciseras närmare hälsovårdsnämnds befogenheter inom livsmedelskontrollen. Bl. a. har nämnden rätt att få tillträde i livsmedelslokaler och att få ta prov och göra undersökningar. Nämnden kan också omhänderta otjänliga livsmedel och meddela de förelägganden eller förbud som fordras för efterlevnaden av stadgan.

Vid sidan av den allmänna livsmedelskontrollen finns också en särskild offentlig och obligatorisk kontroll av vissa hygieniskt viktiga livsmedel, t. ex. kontrollen enligt köttbesiktningslagen, författningar om in- och utförsel av köttvaror m. m., mejeristadgan, pastöriseringsförfattningarna och margarinförordningen. Dessutom förekommer en särskild offentlig men frivillig kontroll enligt fjäderfäkontrollkungörelsen och vissa föreskrifter, som veterinärstyrelsen meddelat för tillverkning av charkuterivaror vid s. k. exportkontrollanläggningar.

LSK framhåller att den nuvarande kontrollen på livsmedelsområdet måste intensifieras och bli effektivare. Därför föreslås att kontrollmyndigheterna får bättre resurser och större befogenheter. Den centrala kontrollen bör koncentreras till huvudsakligen en central myndighet. Länsstyrelsen föreslås bli regional kontrollmyndighet. Hälsovårdsnämnden föreslås fortfarande vara lokal kontrollmyndighet.

Även jag anser att tillsynen av livsmedelshanteringen bör förstärkas. Därför kommer jag senare denna dag att vid min anmälan av fråga om inrättande av en central livsmedelsmyndighet, kallad statens livsmedelsverk, föreslå en i olika hänseenden ny offentlig administration för livsmedelsfrågor. Detta förslag innebär att livsmedelsverket skall ha den centrala tillsynen över efterlevnaden av livsmedelslagen och de före-

skrifter som meddelas med stöd av lagen. Tillsynen inom varje län skall utövas av länsstyrelsen. Den omedelbara tillsynen inom varje kommun skall fortfarande utövas av hälsovårdsnämnden. Dessa grundläggande bestämmelser om tillsynens organisation bör tas in i lagen. Närmare bestämmelser om tillsynsuppgifternas fördelning kan meddelas av Kungl. Maj:t.

I likhet med vad som redan gäller enligt 1951 års stadga bör läkare och veterinärer i allmän tjänst samt tull- och polismyndigheter medverka i livsmedelskontrollen. Jag vill i sammanhanget erinra om att det i samband med tillkomsten av den nuvarande organisationen för hälsovård och öppen sjukvård i landstingsområdena (prop. 1961: 181, s. 154) uttalades, att provinsial- och stadsdistriktsläkare i fråga om bl. a. livsmedelshygienen enbart skall ha ett slags allmän observationstjänst. Samma princip bör enligt min uppfattning tillämpas beträffande distriktsveterinärerna. Dessa läkares och veterinärers medverkan i livsmedelskontrollen bör sålunda vara begränsad till en skyldighet att rapportera missförhållanden, som inte avhjälpas i annan ordning, och att i övrigt medverka i hälsovårdsnämndernas arbete.

I fråga om tillsynsmyndighets befogenheter kan jag i stort sett biträda LSK:s förslag. I likhet med vad som redan gäller enligt 1951 års stadga bör myndigheten ha rätt att vid vite meddela föreläggande eller förbud, som uppenbart behövs för att livsmedelslagen eller föreskrifter som meddelats enligt lagen skall efterlevas. I första hand bör dock myndigheten söka vinna rättelse genom råd eller anvisningar. Om rättelse inte vidtas, skall tillsynsmyndigheten ha rätt att låta verkställa förelagd åtgärd på den försumliges bekostnad. Beslut härom bör naturligen meddelas av vederbörande tillsynsmyndighet. Föreläggande eller förbud bör allt efter omständigheterna kunna riktas mot ägare eller innehavare av berörd egendom eller verksamhet eller också mot båda. Tillfälle bör beredas byggnadsnämnd att yttra sig, innan föreläggande eller förbud meddelas om mera omfattande åtgärd av byggnadsteknisk art. Tillsynsmyndighet bör vidare ha rätt att vinna tillträde till område, lokal eller annat utrymme samt att där göra undersökning och ta prov. Myndighet bör ha rätt att efter anfordran få de upplysningar och handlingar som behövs för tillsynen. En sådan rätt innebär bl. a. att tillsynsmyndigheter kan ålägga ägare eller innehavare av vara att förete fakturor, handelsböcker, journaler och liknande handlingar samt att lämna de upplysningar i övrigt som fordras. Detta är av stor betydelse för den offentliga livsmedelskontrollen, särskilt vid övervakningen av de företag som, enligt vad jag föreslår i det följande, åläggs egentillsyn. I tillämpningsbestämmelser bör närmare regleras formerna för tillsynens utövande. Kungl. Maj:t eller myndighet som Kungl. Maj:t bestämmer bör bemyndigas att förordna om skyldighet att ersätta tillsynsmyndighet kostnader för provtagning och undersök-

ning av prov. Ersättningen bör täcka kostnaderna för provtagning och undersökning. Tillsynsmyndighet bör liksom f. n. ha rätt att ta hand om livsmedel som inte får saluhållas. Vidare bör en vara få tas om hand, om föreläggande eller förbud inte efterföljs. Omhändertagna varor skall under tillsynsmyndighetens kontroll om möjligt göras dugliga till livsmedel eller för annat ändamål. Lyckas inte detta bör varan förstöras genom myndighetens försorg.

Övervakningen av livsmedelshanteringen från det allmännas sida kan aldrig göras så omfattande att den täcker alla typer av livsmedel och varje skede i hanteringen av dem. En sådan utveckling är, som LSK också framhållit, inte tänkbar bl. a. av samhällsekonomiska skäl. LSK har därför föreslagit att man, som en komplettering till den offentliga livsmedelskontrollen, ålägger varje innehavare av verksamhet, där livsmedel hanteras, en skyldighet att själv anordna en tillsyn av sin verksamhet. Denna tillsyn, som kallas egentillsyn, skall vara anpassad till livsmedelshanteringens art i det enskilda fallet och ske fortlöpande. Eftersom egentillsynen föreslås bli obligatorisk, måste den tillämpas vid all slags hantering av livsmedel. Ett stort antal remissinstanser har tillstyrkt detta förslag. Flera instanser är emellertid tveksamma eller ställer sig kritiska till förslaget. I några yttranden avstyrks uttryckligen införandet av ett system med en obligatorisk egentillsyn. Av livsmedelsförfattningarna följer skyldighet att iaktta däri meddelade bestämmelser. Någon uttrycklig föreskrift därom anser jag inte behövas. Det kan emellertid i vissa fall vara befogat att ålägga företagen att vidta särskilda åtgärder, som inte direkt kan anses följa av livsmedelslagstiftningens allmänna bestämmelser. Därför bör Kungl. Maj:t eller livsmedelsverket i livsmedelslagen ges befogenhet att föreskriva, att näringsidkare inom livsmedelshantering skall utöva en efter verksamhetens art lämpad särskild tillsyn av hanteringen.

Föreskrift om egentillsyn bör vara motiverad av att det av livsmedelshygieniska skäl finns ett klart behov att genom företagets försorg komplettera den offentliga kontroll som livsmedelsmyndigheterna utövar. Med hänsyn till de prishöjningar, som kan bli följden av företagets extra kostnader för egentillsyn, bör vid meddelande av sådan föreskrift beaktas att företagen inte därigenom åläggs vidta åtgärder som inte är uppenbart påkallade. Utöver de exempel på egentillsyn som LSK anfört vill jag nämna att det kan finnas skäl att inom detaljhandeln utse särskild person att övervaka livsmedelshanteringen. En naturlig uppgift för honom blir därjämte att vara den som kunderna kan vända sig till med klagomål i fråga om livsmedlen och att tillhandagå kunderna med konsumentupplysning.

Av naturliga skäl måste ofta särskilda sakkunniga engageras för att handha den egentillsyn, som livsmedelsföretagen kan åläggas. I likhet



med LSK anser jag det vara viktigt, att tjänstemän som är anställda inom den offentliga livsmedelskontrollen inte får åta sig uppdrag för egentillsyn åt förctag, som de är satta att övervaka, eller åt företag som kan konkurrera med dessa.

Genom den lösning som jag föreslagit om egentillsyn torde LSK:s förslag att upphäva den frivilliga offentliga kontrollen av fjäderfäslakterier och vissa charkuterianläggningar inte längre ha aktualitet. I samband härmed vill jag crinra om att köttbesiktningslagen år 1970 ändrats på sådant sätt att det nu är möjligt att införa slakteritvång i fråga om fjäderfä.

Med anledning av vad jag senare denna dag kommer att föreslå i fråga om den lokala kontrollen bör 9 och 14 §§ hälsovårdsstadgan ändras.

#### 4.15 Författningsförslag

Med anledning av den omorganisation av den centrala administrationen som jag senare denna dag kommer att anmäla behöver ändring göras i ett stort antal författningar som reglerar veterinärstyrelsens och statens instituts för folkhälsan åligganden i olika avseenden. Jag avser att i ett senare sammanhang återkomma till Kungl. Maj:t med förslag till proposition om erforderliga författningsändringar.

I enlighet med vad jag tidigare anført i de olika avsnitten har inom jordbruksdepartementet upprättats förslag till

1. livsmedelslag,
2. kungörelse om ändring i hälsovårdsstadgan (1958: 663).

### 5. Specialmotivering

#### 5.1 Förslaget till livsmedelslag

##### 1 och 2 §§

1 § motsvarar 1 § i LSK:s förslag. 2 § motsvarar 2 § i LSK:s förslag. Motiven till 1 § har redovisats i avsnitten 4.2, 4.3 och 4.5.

Innebörden av hanteringsbegreppet i 2 § överensstämmer i huvudsak med det som gäller enligt 2 och 12 §§ i 1951 års stadga.

##### 3 §

Paragrafen har motsvarighet i 6 och 23 §§ i LSK:s förslag. Den innebär inte någon saklig ändring i förhållande till 1951 års stadga. Liksom enligt 2 och 12 §§ i den stadgan faller inom livsmedelslagens tillämpning yrkesmässig livsmedelshantering i restaurang, pensionat etc., vidare livsmedelshantering i skola, sjukhus eller annan anstalt eller i

personalmatsal hos industri, företag etc. Till enskilt hushåll bör hänföras även en helt sluten krets eller annat helt privat konsumtionsförhållande.

#### 5 §

Paragrafen motsvarar 8 § i LSK:s förslag. Den kompletteras med ett saluförbud i 16 § 1.

Motiven till paragrafen har i allt väsentligt redovisats i avsnittet 4.4. Den omständigheten att bestämmelsen reglerar livsmedlets beskaffenhet vid tidpunkten för saluhållandet hindrar naturligtvis inte att tillsynsmyndighet dessförinnan kan ta hand om vara enligt 27 §.

#### 6 och 7 §§

Paragraferna motsvarar 10 § andra stycket, 11 § samt 9 § första och andra styckena i LSK:s förslag.

Motiven till dem har redovisats i avsnitten 4.3 och 4.4.

Vid godkännande av livsmedelstillsats bör också föreskrivas vilken mängd som får tillsättas i det särskilda fallet.

Paragraferna kompletteras med saluförbud i 16 § 2 och 3.

#### 8 §

Paragrafen motsvarar 25 § i LSK:s förslag.

Motiven till paragrafen har redovisats i avsnittet 4.9. Genom paragrafen regleras även hantering av livsmedel i samband med transport (jfr 32 § i LSK:s förslag).

#### 9 och 10 §§

9 § har motsvarighet i 27—32 §§ i LSK:s förslag. 10 § motsvarar 12 § i LSK:s förslag. I viss mån har den också motsvarighet i 8 § LSK:s förslag.

Motiven till dessa paragrafer har redovisats i avsnitten 4.3, 4.4 och 4.9. Med 10 § avses sådan reglering som kan behövas i fall då livsmedlet i och för sig inte är otjänligt till människoföda men det från hälsosynpunkt är motiverat att meddela hanteringsförbud, t. ex. försäljning av livsmedel med viss halt av främmande ämne.

#### 11 §

Paragrafen har i viss mån motsvarighet i 26 och 54 §§ i LSK:s förslag. Det är emellertid nödvändigt att ha en vidare möjlighet att föreskriva förbud mot eller villkor för hantering av vissa slags livsmedel än den LSK föreslagit. Med stöd av denna paragraf kan exempelvis meddelas föreskrifter om pastörisering av mjölk.

## 12—31 §§

Av paragraferna har 12 § motsvarighet i 42—44 §§ i LSK:s förslag, 13 § i 15, 17—23 §§, 14 § i 14 §, 15 § i 16 §, 16 § i 45 § och 47 § första stycket, 17 § i 51 §, 18 § i 47 § andra stycket, 19 § i 46 §, 20 § i 48 §, 21 § i 55—57 och 59—61 §§, 22 § i 33—41 §§, 24 § i 62 och 64 §§, 25 § i 66 och 67 §§, 26 § i 76 § och 9 § tredje stycket, 27 § i 73 och 74 §§, 28 § i 78 §, 29 § i 7 och 58 §§, 30 § i 79—82 §§, 31 § i 84 § och 32 § i 83 §.

*Övergångsbestämmelser*

Den nya lagen föreslås träda i kraft den 1 januari 1972.

Jag avser att i ett senare sammanhang ta upp frågan om tillämpningsbestämmelser till livsmedelslagen. I samband därmed bör 1951 års livsmedelsstadga upphävas.

**6. Hemställan**

Under återopande av det anförda hemställer jag att Kungl. Maj:t dels föreslår riksdagen att antaga förslaget till *livsmedelslag*, dels inhämtar riksdagens yttrande över förslaget till *kungörelse om ändring i hälsovårdsstadgan (1958: 663)*.

Med bifall till vad föredraganden sålunda med instämmande av statsrådets övriga ledamöter hemställt förordnar Hans Maj:t Konungen att till riksdagen skall avlätas proposition av den lydelse bilaga till detta protokoll utvisar.

Ur protokollet:

*Britta Gyllensten*

*Bilaga 1***Livsmedelsstadgekommitténs förslag till  
Livsmedelsstadga****1 kap. Inledande bestämmelser****1 §**

Vad i denna stadga föreskrives om livsmedel skall gälla varje vara som är avsedd att förtäras av människor och på vilken läkemedelsförordningen icke äger tillämpning.

I stadgan avses med

1. berikningsmedel: vitamin, mineralämne och annat näringsämne som är avsedda att på konstlad väg tillföras livsmedel för att förbättra dess näringsvärde;

2. livsmedelstillsats: annan vara än berikningsmedel som är avsedd att, i allmänhet i ringa mängd och utan att ingå som råvara, tillföras livsmedel för att påverka dess hållbarhet, konsistens, färg, smak eller lukt eller för att åstadkomma annan bestämd egenskap hos livsmedlet;

3. främmande ämne: bekämpningsmedel och annan vara som icke utgör berikningsmedel eller livsmedelstillsats och som vid förekomst i eller på livsmedel kan förändra dess normala sammansättning eller beskaffenhet;

4. färdigförpackat livsmedel: livsmedel som, före och utan direkt samband med saluhållande, inneslutits i förpackning avsedd att brytas först av enskild förbrukare.

**2 §**

Med hantering av livsmedel avses varje slag av hantering såsom framställning och annan beredning, behandling, förvaring, förpackning, transport, uppläggning och saluhållande av livsmedel.

Föreskrift om saluhållande av vara skall gälla även försäljning och servering samt varje annat överlämnande av varan mot eller utan vederlag.

**3 §**

Livsmedelsmyndighet är livsmedelsstyrelsen, länsstyrelsen och hälso- och värdnämnden samt vederbörande militära myndighet.

Livsmedelsmyndighet skall verka för att livsmedlen hanteras så att de vid saluhållande är tillfredsställande ur hälso- och näringssynpunkt samt för att redlighet iakttages i handeln med livsmedel.

**4 §**

I de fall då det anges i denna stadga meddelar livsmedelsstyrelsen föreskrift om tillämpning av stadgan. I övrigt äger styrelsen meddela sådan föreskrift som den bedömer vara av väsentlig betydelse. Föreskrifterna skall sammanföras i en tillämpningskungörelse till livsmedelsstadgan.

Berör ifrågasatt föreskrift annan myndighets verksamhetsområde, skall livsmedelsstyrelsen samråda med den myndigheten innan föreskriften meddelas. Är föreskrift uppenbarligen av väsentlig ekonomisk betydelse eller eljest av större vikt, skall den fastställas av Konungen för att bli gällande.

Härutöver äger livsmedelsstyrelsen meddela råd och anvisningar till ledning för övriga livsmedelsmyndigheter.

## 5 §

Livsmedelsstyrelsen har att i särskilt fall fastställa om livsmedelsstadgan är att tillämpa på vara av visst slag samt om vara är att hänföra till berikningsmedel, livsmedelstillsats, främmande ämne eller färdigförpackat livsmedel.

## 6 §

Livsmedelsstadgan äger ej tillämpning inom enskilt hushåll.

Vederbörande militära myndighet äger i samråd med livsmedelsstyrelsen meddela undantag från stadgans tillämpning inom krigsmakten.

## 7 §

Innehavare av verksamhet, där livsmedel hanteras, skall sörja för att verksamheten bedrivs i noggrann överensstämmelse med livsmedelsstadgan och dess tillämpningskungörelse. I sådant syfte skall han anordna en med hänsyn till livsmedelshanteringens art ändamålsenlig, fortlopande tillsyn av verksamheten (egentillsyn).

# 2 kap. Livsmedels sammansättning och beskaffenhet i övrigt

## 8 §

Som livsmedel får ej användas vara vilken kan antagas vara skadlig att förtära eller eljest, till följd av förskämning eller förorening eller av annan anledning, otjänlig till människoföda eller som kan antagas i övrigt överföra smitta eller orsaka sjukdom.

Vid framställning eller annan beredning av livsmedel får ej användas vara av sådan beskaffenhet eller i sådan mängd eller eljest så förfaras att det färdiga livsmedlet kan antagas bli otjänligt till människoföda eller i övrigt överföra smitta eller orsaka sjukdom.

Fråga om vara är att anse som otjänlig till människoföda kan upptagas till prövning av livsmedelsstyrelsen eller underställas styrelsen för avgörande.

## 9 §

För att trygga en ur hälso- och näringssynpunkt tillfredsställande standard hos livsmedel äger livsmedelsstyrelsen föreskriva att livsmedel av visst slag skall ha angiven sammansättning eller vara av annan särskild beskaffenhet. Sådan föreskrift kan fastställas att gälla som livsmedelsstandard. Livsmedel som uppfyller standarden är att anse som tjänligt till människoföda i de hänseenden standarden omfattar.

Livsmedelsstyrelsen äger även fastställa livsmedelsstandard för att säkerställa redlighet i handeln med livsmedel.

Vid prövning av fråga om livsmedelsstandard äger livsmedelsstyrelsen ålägga tillverkare eller importör att lämna uppgift till styrelsen om samnansättningen av livsmedel som han saluhåller eller i övrigt innc-har.

#### 10 §

När livsmedelsstyrelsen finner det påkallat ur hälso- och näringssynpunkt skall styrelsen föreskriva att livsmedel av visst slag skall till-föras berikningsmedel så att livsmedlet kommer att hålla angiven halt av särskilt näringsämne.

Berikningsmedel får i övrigt vara tillfört livsmedel endast efter till-stånd av livsmedelsstyrelsen.

#### 11 §

Som livsmedelstillsats får användas endast vara vilken godkänts av livsmedelsstyrelsen.

#### 12 §

Livsmedelsstyrelsen skall fastställa den högsta halt av visst bekämp-ningsmedel som får förekomma i eller på livsmedel.

Finner livsmedelsstyrelsen det påkallat ur allmän hälsosynpunkt eller av andra särskilda skäl att visst annat främmande ämne än bekämp-ningsmedel icke förekommer i eller på livsmedel utöver viss halt, skall styrelsen föreskriva sådan begränsning.

#### 13 §

Livsmedelsstyrelsen skall upprätta och årligen kungöra förteckningar över

1. enligt 10 § meddelade föreskrifter och tillstånd rörande berik-ningsmedel;
2. enligt 11 § godkända livsmedelstillsatser;
3. enligt 12 § meddelade föreskrifter om bekämpningsmedel och andra främmande ämnen.

### 3 kap. Märkning av livsmedel

#### 14 §

I eller enligt denna stadga föreskriven skyldighet att märka livsmedel åligger

1. beträffande inom riket färdigförpackat livsmedel: förpackaren;
2. beträffande utom riket färdigförpackat livsmedel som importeras hit: importören;
3. beträffande annat än färdigförpackat livsmedel: den i riket som först saluhåller livsmedlet.

Utän medgivande av den för märkningen enligt första stycket ansvarig och av den vars namn eller firma anges genom märkningen får an-nan person icke märka livsmedlet med uppgift enligt 17, 18 eller 22 §.

#### 15 §

Föreskriven märkning skall utföras på ett tydligt och varaktigt samt för förbrukaren lätt i ögonen fallande och otvetydigt sätt. Den skall an-

bringas på förpackning, om sådan finns, och eljest på själva livsmedlet eller på en vid livsmedlet fästad etikett.

#### 16 §

I syfte att främja redlighet i handeln med livsmedel äger livsmedelsstyrelsen fastställa att särskild beteckning skall användas för och vara förbehållen livsmedel av visst slag.

Livsmedelsstyrelsen skall upprätta och årligen kungöra förteckning över fastställda livsmedelsbeteckningar.

#### 17 §

Färdigförpackat livsmedel skall märkas med följande uppgifter:

1. livsmedlets slag, i förekommande fall angivet med en enligt 16 § fastställd beteckning;

2. livsmedlets väsentliga sammansättning, om sådan uppgift uppenbarligen erfordras för att ge förbrukaren en tillfredsställande uppfattning om livsmedlets användbarhet och värde;

3. livsmedlets nettovikt vid förpackningstillfället eller, om livsmedlet uteslutande eller huvudsakligen är flytande, dess nettovolym vid samma tillfälle;

4. tillfredsställande anvisning hur förpackningen bör förvaras (förvaringsanvisning), om iakttagande därav kan vara av väsentlig betydelse för livsmedlets hållbarhet;

5. förpackarens eller tillverkarens namn eller firma samt hemort eller också endast firman eller förkortning därav, om denna är allmänt känd.

Härutöver skall till riket infört livsmedel, som färdigförpackats utomlands, märkas med uppgifter om importörens namn eller firma samt hemort eller också endast firman eller förkortning därav, om denna är allmänt känd. Om särskilda skäl finns äger livsmedelsstyrelsen föreskriva att sådant livsmedel även skall märkas med uppgift om det land varifrån däri ingående råvara härrör.

#### 18 §

Färdigförpackat livsmedel som, vid förvaring i överensstämmelse med förvaringsanvisning enligt 17 § första stycket 4, kan antagas likväl undergå sådan förändring, att livsmedlet blir skadligt att förtära inom tid under vilken det uppenbarligen är avsett att förvaras, eller eljest blir otjänligt till människoföda inom 30 dagar, skall förses med hållbarhetsmärkning, utvisande

antingen den dag då livsmedlet förpackats (förpackningsdagen) samt den tid därefter, under vilken livsmedlet beräknas kunna förvaras på anvisat sätt i obruten förpackning utan fara för att livsmedlet undergår sådan förändring (hållbarhetstiden),

eller den dag då livsmedlet, efter förvaring på anvisat sätt i obruten förpackning, beräknas kunna senast förbrukas utan fara för att livsmedlet undergått sådan förändring (sista förbrukningsdagen).

Om särskilda skäl finns äger livsmedelsstyrelsen föreskriva

att hållbarhetsmärkning skall ske av även annat färdigförpackat livsmedel än som anges i första stycket;

att hållbarhetsmärkning beträffande färdigförpackat livsmedel av visst slag skall ske på ettdera av de sätt som där anges.

Hållbarhetsmärkning av färdigförpackat livsmedel i övrigt skall utföras på något av de sätt som anges i första stycket.

## 19 §

Vid hållbarhetsmärkning skall förpackningsdag och sista förbrukningsdag anges med dag, månad och år. Hållbarhetstid skall för livsmedel med beräknad hållbarhet av längst 30 dagar anges i dagar och eljest i veckor eller månader.

Sker hållbarhetsmärkning endast med uppgift om sista förbrukningsdagen, skall den för märkningen enligt 14 § första stycket ansvarige efter anfordran kunna styrka livsmedlets förpackningsdag.

## 20 §

Livsmedelsstyrelsen äger fastställa om färdigförpackat livsmedel av visst slag skall förses med förvaringsanvisning och därutöver med hållbarhetsmärkning.

## 21 §

Livsmedelsstyrelsen äger föreskriva att livsmedel skall märkas även i andra fall än enligt 17—19 §§ samt att annan särskild uppgift om livsmedel skall lämnas vid dess saluhållande.

Vidare äger styrelsen förbjuda märkning av livsmedel utan att av styrelsen meddelade bestämmelser iakttages.

## 22 §

Livsmedel som saluhålles under uppgift att det innehåller näringsämne skall märkas med uppgift om arten och halten av ämnet.

## 23 §

Om särskilda skäl föranleder därtill äger livsmedelsstyrelsen medge undantag från bestämmelserna i 17—19 och 22 §§.

## 24 §

Den som märkt färdigförpackat livsmedel med förvaringsanvisning och uppgift om hållbarhetstiden är ansvarig för livsmedlets hållbarhet, så länge det under den angivna tiden förvaras i obruten förpackning enligt anvisningen.

**4 kap. Hantering av livsmedel**

## 25 §

Vid hantering av livsmedel skall sådana försiktighetsmått vidtagas och i övrigt så förfaras att livsmedlet icke förorenas eller fara på annat sätt uppkommer för att livsmedlet blir otjänligt till människoföda eller i övrigt överför smitta eller orsakar sjukdom.

Den som yrkesmässigt hanterar färdigförpackat livsmedel åligger att därvid ställa sig till efterrättelse förvaringsanvisning varmed förpackningen försetts.

## 26 §

Då livsmedelsstyrelsen enligt 9 § första och andra styckena äger meddela föreskrift om visst livsmedels sammansättning eller beskaffenhet i övrigt, får styrelsen därutöver eller i stället meddela hanterings- och kontrollföreskrifter för att uppnå avsedd livsmedelsstandard.



I angivna fall äger styrelsen även förbjuda att visst slags vara saluhålles som livsmedel.

#### 27 §

Livsmedel får icke förvaras tillsammans med vara som kan antagas tillföra livsmedlet främmande ämne eller ge det främmande lukt eller smak eller eljest göra det otjänligt till människoföda.

Livsmedel eller annan vara, som enligt 7 kap. icke får saluhållas, får ej heller införas eller förvaras i lokal eller annat utrymme där livsmedel hanteras.

#### 28 §

I lokal där livsmedel hanteras eller i utrymme som står i direkt förbindelse med lokalen får icke användas eller förvaras

ämne som enligt giftförordningen hänföres till gifter;

vara som är avsedd till livsmedelstillsats men icke enligt 11 § godkänts för livsmedel som hanteras i lokalen;

bekämpningsmedel eller annat främmande ämne vars förekomst i elter på livsmedel begränsats enligt 12 §.

Första stycket gäller icke vara, som normalt ingår i en i lokalen bedriven livsmedelstillverkning enligt vedertagen metod eller som uppenbarligen erfordras för underhåll, rengöring eller annan skötsel av lokalen samt av dess inredning och övriga utrustning. Om särskilda skäl finns äger livsmedelsstyrelsen meddela ytterligare undantag från första stycket.

#### 29 §

Vid rengöring, kylning och annan hantering av livsmedel samt vid rengöring och övrig skötsel av lokal eller annat utrymme, där livsmedel hanteras, eller av maskin, redskap, kärl och utrustning, som brukas vid hantering av livsmedel och därvid kommer i beröring med livsmedel, får endast användas vatten vilket är tjänligt som dricksvatten eller är av motsvarande bakteriologiska och hygieniska beskaffenhet. Livsmedelsstyrelsen äger dock, om synnerliga skäl finns, meddela tillstånd att annat vatten användes för angivet ändamål.

Första stycket skall äga motsvarande tillämpning beträffande is.

#### 30 §

Maskin, redskap, kärl och annan utrustning som användes vid hantering av livsmedel får icke vara av sådan beskaffenhet att genom deras användning fara uppkommer för att livsmedlet blir otjänligt till människoföda.

Om det är påkallat för att hindra sådan menlig påverkan av livsmedel som anges i första stycket, skall livsmedelsstyrelsen förbjuda att viss utrustning användes vid hantering av livsmedel eller förvaras i lokal där livsmedel hanteras eller utrymme som står i direkt förbindelse med sådan lokal.

#### 31 §

Till förpackning av livsmedel skall användas material som i erforderlig utsträckning ger livsmedlet tillfredsställande skydd mot förorening och annan menlig påverkan och som kan antagas icke tillföra livsmedlet

främmande ämne eller ge det främmande lukt eller smak eller eljest göra det otjänligt till människoföda.

Livsmedelsstyrelsen äger förklara, att visst material i enlighet härmed icke får användas till förpackning av livsmedel, och förbjuda att däri förpackat livsmedel saluhålles.

### 32 §

Vid transport skall livsmedel vara inneslutet i förpackning eller på annat sätt tillfredsställande skyddat mot förorening och annan menlig påverkan. Transportmedel skall vara lämpligt för sitt ändamål samt hållas rent. Om det erfordras med hänsyn till livsmedlets beskaffenhet, dess förpackning eller transportens längd, skall transportmedlet vara försett med slutet förvaringsutrymme och ändamålsenliga anordningar för frys-, kyl- eller värmeförvaring.

Utan hinder av 27 § får annan vara förvaras i transportmedel tillsammans med livsmedel, om betryggande försiktighetsmått vidtagits för att skydda livsmedlet mot menlig påverkan.

Livsmedelsstyrelsen äger meddela ytterligare föreskrifter om transport av livsmedel och om därför avsedda transportmedel. Om särskilda skäl finns äger styrelsen förbjuda viss typ av transportmedel för transport av angivet slag livsmedel.

## 5 kap. Livsmedelslokal

### 33 §

Med livsmedelslokal avses

varje i byggnad inrymd lokal och annat särskilt utrymme, som huvudsakligen avses för stadigvarande hantering av livsmedel;

därtill hörande utrymme som brukas i samband med livsmedelshanteringen eller eljest kan vara av hygienisk betydelse för denna.

I ladugård skall dock icke annat utrymme än mjölkkrum anses som livsmedelslokal.

Föreskrift om livsmedelslokal skall i den utsträckning livsmedelsstyrelsen förordnar gälla även sådant utrymme i fartyg, järnvägsvagn och luftfartyg samt i motorfordon och därtill kopplat fordon, vari livsmedelshantering bedrivs.

### 34 §

Livsmedelslokal skall vara lämplig för sitt ändamål och uppfylla sådana hygieniska krav att fara icke finns för att i lokalen befintligt livsmedel blir otjänligt till människoföda.

Lokalen, inredningen och utrustningen skall hållas i gott stånd och rengöras så ofta det av förhållandena är påkallat.

### 35 §

Livsmedelsstyrelsen meddelar föreskrifter om den hygieniska beskaffenheten och skötseln av livsmedelslokal samt dess inredning och utrustning.

Statens planverk meddelar efter samråd med livsmedelsstyrelsen föreskrifter om inrättande av livsmedelslokal i byggnad.

Föreskrifter om inrättande av sådant utrymme för livsmedelshantering som anges i 33 § tredje stycket meddelas efter samråd med livsmedelsstyrelsen av

sjöfartsstyrelsen: beträffande utrymme i fartyg;

statens vägverk och statens järnvägar gemensamt: beträffande utrymme i järnvägsvagn;

luftfartsverket: beträffande utrymme i luftfartyg;

statens trafiksäkerhetsverk: beträffande utrymme i motorfordon och därtill kopplat fordon.

### 36 §

Om byggnadslov för livsmedelslokal och om livsmedelsmyndighets förhandsprövning i samband därmed meddelas bestämmelser i byggnadsstadgan.

Livsmedelslokal får icke tagas i bruk förrän lokalen med dess inredning färdigställt och därefter godkänts för sitt ändamål av livsmedelsmyndighet som livsmedelsstyrelsen bestämmer. Vid godkännandet äger myndigheten föreskriva särskilda villkor för lokalens nyttjande.

För inhämtande av godkännande skall livsmedelslokalens innehavare till den enligt andra stycket bestämda livsmedelsmyndigheten skriftligen anmäla att lokalen färdigställt eller när så beräknas ske.

### 37 §

Skall ombyggnad eller annan väsentlig ändring göras i livsmedelslokal eller dess inredning, har lokalens ägare och verksamhetens innehavare att i god tid dessförinnan göra anmälan till den livsmedelsmyndighet som godkänt lokalen för dess ändamål.

### 38 §

Överlåtelse i livsmedelslokal bedriven verksamhet skall överlåtaren och den nye innehavaren inom 14 dagar anmäla överlåtelsen till den livsmedelsmyndighet som godkänt lokalen för dess ändamål. Intill dess sådan anmälan inkommit till myndigheten åvilar i 7 § föreskriven skyldighet både överlåtaren och den nye innehavaren.

### 39 §

Godkännande av livsmedelslokal enligt 36 § förfaller om lokalen användes till annat ändamål än det för vilket den blivit godkänd. Godkännande får återkallas om lokalen, till följd av väsentlig utvidgning av den däri bedrivna verksamheten eller på grund av bristande underhåll, ombyggnad eller annan väsentlig ändring av lokalen eller dess inredning, icke längre uppfyller föreskrivna krav eller om särskilda skäl eljest finns.

### 40 §

Har enligt 39 § godkännande av livsmedelslokal upphört att gälla, får lokalen därefter icke brukas för livsmedelshantering utan att den ånyo blivit godkänd för sitt ändamål enligt 36 §.

### 41 §

Livsmedelsmyndigheten skall utfärda bevis om godkännande enligt 36 §. Beviset skall innehålla uppgift om lokalens belägenhet, namn och adress på ägaren och verksamhetens innehavare, det ändamål för vilket loka-

len godkänts samt de villkor för dess nyttjande som myndigheten kan ha föreskrivit. I beviset skall intagas erinran om innehållet i 7 och 37—40 §§.

## 6 kap. Saluhållande av livsmedel i vissa fall

### 42 §

Vid saluhållande av livsmedel utomhus eller från flyttbar kiosk, i livsmedelsautomat eller i annat transportmedel än sådant, varom livsmedelsstyrelsen meddelat förordnande enligt 33 § tredje stycket, eller eljest annorstädes än i livsmedelslokal skall iakttagas den särskilda omsorg och varsamhet som med hänsyn till sättet för saluhållandet erfordras för att livsmedlet icke skall bli otjänligt till människoföda. Livsmedlet skall vara inneslutet i förpackning eller på annat sätt tillfredsställande skyddat mot förorening och annan menlig påverkan.

Livsmedelsstyrelsen äger meddela de ytterligare föreskrifter som är påkallade för att sådant livsmedel skall vara tjänligt till människoföda. Styrelsen får även förbjuda att livsmedlet saluhålles utan att av styrelsen meddelade bestämmelser iakttages.

### 43 §

Om livsmedelsstyrelsen ej annorlunda förordnar får livsmedel saluhållas till allmänheten såsom i 42 § anges endast efter tillstånd av hälsovårdsnämnden i den kommun där saluhållandet skall ske.

Tillstånd får endast beviljas den som förfogar över förvaringslokal eller annat liknande utrymme samt över utrustning och andra anordningar som erfordras för en tillfredsställande hantering av saluhållna livsmedel. Tillståndet får meddelas för längst två år i sänder och kan dessförinnan återkallas när särskilda skäl därtill är.

### 44 §

Hälsovårdsnämnden skall utfärda bevis om tillstånd enligt 43 §. Beviset skall innehålla uppgift om tillståndshavarens namn och adress, det slags saluhållande tillståndet avser samt de föreskrifter och villkor som gäller för tillståndet. I beviset skall intagas erinran om innehållet i 7 §.

## 7 kap. Förbud mot saluhållande

### 45 §

Vara får icke saluhållas som livsmedel,

om livsmedelsstyrelsen enligt 8 § tredje stycket funnit varan otjänlig till människoföda;

om varan eljest kan antagas vara otjänlig till människoföda eller i övrigt överföra smitta eller orsaka sjukdom.

Ej heller får som livsmedel saluhållas

vara för vilken enligt 9 § första eller andra stycket fastställts livsmedelsstandard som varan icke uppfyller;

vara som i strid mot 10 § saknar eller innehåller berikningsmedel;

vara som tillförts annan än enligt 11 § godkänd livsmedelstillsats;

vara med högre än enligt 12 § tillåten halt av främmande ämne;

vara som är förpackad i material som förbjudits enligt 31 § andra stycket.

Finner livsmedelsstyrelsen det synnerligen påkallat ur hälso- och näringssynpunkt eller för att säkerställa redlighet i handeln med livsmedel, äger styrelsen förbjuda att vara av visst slag saluhållas som livsmedel utan styrelsens tillstånd.

#### 46 §

Har enligt 16 § första stycket fastställts beteckning för visst slag av livsmedel, får vara med annan sammansättning eller av annan beskaffenhet i övrigt icke saluhållas under den beteckningen.

Utan hinder av första stycket äger livsmedelsstyrelsen medge att vara med samma eller liknande användningsområde som livsmedel med fastställd beteckning saluhållas som livsmedel under benämning eller uppgift i text eller annorledes, vari beteckningen ingår eller som antyder likhet därmed, om vid saluhållandet otvetydigt framgår att varans sammansättning och beskaffenhet i övrigt skiljer sig från livsmedlet med den fastställda beteckningen. Styrelsen skall därvid föreskriva de villkor som erfordras för att undvika förväxling.

#### 47 §

Livsmedel, som enligt denna stadga skall märkas på visst sätt, får icke saluhållas utan sådan märkning.

Är livsmedlet märkt med uppgift om hållbarhetstiden eller sista förbrukningsdagen, får livsmedlet icke saluhållas efter angiven tid eller dag.

#### 48 §

Livsmedel får icke utan tillstånd av livsmedelsstyrelsen saluhållas under uppgift att livsmedlet är särskilt lämpat för viss åldersgrupp eller person som på grund av sjukdom, sjukdomssymtom, kroppslig svaghet eller annat förhållande är i behov av särskild kost.

#### 49 §

Utan tillstånd av livsmedelsstyrelsen får livsmedel icke saluhållas under uppgift att det står under kontroll av svensk myndighet enligt denna stadga. Ej heller får livsmedel saluhållas under sken av att det står under sådan kontroll.

#### 50 §

Imitation av livsmedel får icke saluhållas i livsmedelslokal eller där förvaras tillsammans med livsmedel, om imitationen lätt kan förväxlas med livsmedel och kan antagas vid förtäring eller försök därtill orsaka skada eller väsentligt obehag.

Livsmedelsstyrelsen äger förbjuda saluhållande även i andra fall av sådan livsmedelsimitation.

Livsmedel får icke saluhållas, om det uppblandats eller förekommer tillsammans med oätligt eller eljest för livsmedlet främmande föremål eller annan vara, som av misstag kan intagas samtidigt med livsmedlet och uppenbarligen kan antagas därvid orsaka skada eller väsentligt obehag.

## 51 §

Vara får icke saluhållas som livsmedelstillsats i vidare mån än varan enligt 11 § godkänts för sådant ändamål.

## 52 §

Om kärl eller annan utrustning, som är avsedd att användas vid hantering av livsmedel inom enskilt hushåll, kan befaras därvid göra livsmedel otjänligt till människoföda, äger livsmedelsstyrelsen förbjuda saluhållande av sådan utrustning.

## 53 §

Enligt 45—52 §§ gällande förbud mot saluhållande skall, om livsmedelsstyrelsen ej bestämmer annat, äga tillämpning även på utbudande genom reklam eller annorledes.

## 54 §

Livsmedelsstyrelsen äger föreskriva att vara, för vilken förbud mot saluhållande gäller enligt 45—52 §§, ej heller får importeras till riket.

**8 kap. Personalhygien**

## 55 §

I livsmedelshantering får icke vara sysselsatt någon som har eller kan antagas ha sjukdom eller smitta, sår eller annan skada som kan göra av honom hanterat livsmedel otjänligt till människoföda eller som genom livsmedlet kan överföras till annan.

## 56 §

Var och en som sysslar med hantering av livsmedel skall vårda sig om en god personlig hygien och även i övrigt iakttaga noggrann renlighet.

Har han uppenbar anledning misstänka att han har sjukdom eller smitta, sår eller annan skada som avses i 55 §, åligger det honom att snarast underrätta verksamhetens innehavare eller föreståndare.

## 57 §

Innehavare av och föreståndare för verksamhet där livsmedel hanteras skall sörja för att i verksamheten sysselsatta arbetstagare får erforderliga anvisningar om vad de har att beakta i fråga om hälsovård, personlig hygien och renlighet samt för att även i övrigt vidtages de åtgärder som med hänsyn till livsmedelshanteringens art är påkallade i nämnda hänseenden. Det åligger innehavaren att i erforderlig utsträckning förse arbetstagarna med ändamålsenliga skyddskläder.

## 58 §

I 57 § angivna innehavare och föreståndare skall hålla sig noggrant underrättade om arbetstagarnas hälsotillstånd och tillse att arbetstagare med sjukdom eller smitta, sår eller annan skada som avses i 55 § icke deltar i livsmedelshanteringen. I sådant syfte har innehavaren att föranstalta om läkarundersökning och annan hälsokontroll av arbetstagarna i den omfattning som betingas av livsmedelshanteringens art och andra förhållanden av hygienisk betydelse för verksamheten.

Verksamhetens innehavare är skyldig att, i den utsträckning livsmedelsstyrelsen föreskriver, anmäla arbetstagarnas hälsotillstånd till livsmedelsmyndighet.

#### 59 §

Var och en som sysslar med livsmedelshantering är skyldig att efter anmodan av livsmedelsmyndighet som kontrollerar verksamheten undergå läkarundersökning på myndighetens bekostnad. Utvisar sådan undersökning att han har sjukdom eller smitta, sår eller annan skada som avses i 55 §, äger myndigheten förbjuda att han under angiven tid deltagar i livsmedelshantering.

#### 60 §

Om det är särskilt påkallat av hygieniska skäl äger livsmedelsstyrelsen föreskriva att den som anställes i verksamhet för livsmedelshantering före anställningens början skall styrka att han är fri från sjukdom och smitta som genom livsmedel kan överföras på människor.

#### 61 §

Livsmedelsstyrelsen äger meddela de ytterligare föreskrifter den finner erforderliga för en tillfredsställande personlig hygien inom livsmedelshanteringen samt för kontroll av den där sysselsatta personalens hälsotillstånd.

### 9 kap. Offentlig livsmedelskontroll

#### 62 §

Tillsyn över efterlevnaden av denna stadga och dess tillämpningskungörelse — offentlig livsmedelskontroll — utövas för riket i dess helhet av livsmedelsstyrelsen, för varje län av länsstyrelsen och för varje kommun av hälsovårdsnämnden. Inom krigsmakten tillkommer dock kontrollen vederbörande militära myndighet.

Livsmedelsstyrelsen fördelar närmare de civila livsmedelsmyndigheternas uppgifter inom den offentliga livsmedelskontrollen.

Vid den offentliga livsmedelskontrollen medverkar, utöver livsmedelsmyndigheterna, andra myndigheter och befattningshavare i enlighet med sina instruktioner. Polisen har att på begäran av livsmedelsmyndighet lämna erforderlig handräckning vid kontrollen.

#### 63 §

Länsstyrelsen biträdes i sin verksamhet som livsmedelsmyndighet av länsläkaren och länsveterinären.

Vid tillsyn över att kommuner och hälsovårdsnämnder fullgör sina åligganden enligt denna stadga äger länsstyrelsen förelägga vite.

#### 64 §

Statens institut för folkhälsan skall som centralt livsmedelslaboratorium för livsmedelsstyrelsens räkning utföra erforderliga utredningar och undersökningar avseende livsmedels sammansättning och beskaffenhet i övrigt samt därpå inverkan förhållanden.

## 65 §

Då livsmedelsmyndighet iakttaget eller i övrigt får kännedom om missförhållande inom livsmedelshanteringen, skall myndigheten tillse att åtgärder vidtages för att det undanröjes. Är orsaken till missförhållandet att söka inom annan sidoordnad livsmedelsmyndighets verksamhetsområde, skall anmälan därom göras till den myndigheten samt till egen närmast högre livsmedelsmyndighet.

Livsmedelsmyndighet som mottagit anmälan enligt första stycket skall hålla den anmälade myndigheten underrättad om ärendets vidare handläggning.

## 66 §

Livsmedelsmyndighet äger, antingen omedelbart eller efter råd eller uppmaningar och skäligt anstånd, meddela föreläggande eller förbud som erfordras för efterlevnaden av denna stadga.

Föreläggande och förbud får allt efter omständigheterna riktas mot ägare eller innehavare av berörd egendom eller verksamhet eller också mot bådadera.

Innan föreläggande eller förbud meddelas avseende åtgärd av byggnadsteknisk art, skall tillfälle beredas byggnadsnämnden att yttra sig.

## 67 §

För underlåtenhet att efterkomma föreläggande eller förbud enligt 66 § äger livsmedelsmyndigheten föreskriva vite.

Underlåter någon att vidtaga åtgärd, som åligger honom enligt denna stadga eller enligt livsmedelsmyndighets föreläggande, och fullgör han icke genast eller inom föreskriven tid efter tillsägelse av vederbörande myndighet vad han försummat eller kan han ej anträffas med sådan tillsägelse, äger myndigheten låta verkställa åtgärden på den försumliges bekostnad.

## 68 §

Livsmedelsmyndighet är skyldig att fortlöpande göra de undersökningar och taga de prov som, med hänsyn till livsmedelshanteringen inom myndighetens verksamhetsområde, erfordras till kontroll av efterlevnaden av denna stadga. Särskilt åligger detta myndigheten vid misstanke om överträdelse av stadgan.

Därutöver har länsstyrelse och hälsovårdsnämnd att, i den utsträckning livsmedelsstyrelsen bestämmer, biträda vid genomförandet av systematiska provtagningar och undersökningar.

## 69 §

Provtagning enligt 68 § skall om möjligt ske i närvaro av varans eller verksamhetens innehavare eller ställföreträdare för denne. Om så påfordras och det kan ske utan olägenhet, skall tagas flera prov, av vilka ett i förseglat skick överlämnas till innehavaren eller ställföreträdaren. För prov som livsmedelsmyndighet behåller skall på begäran lämnas skälig ersättning.

## 70 §

Framgår genom undersökning av prov att förseelse blivit begången mot denna stadga, är den därför ansvarige skyldig återgälda kostnaderna för provtagning och undersökning.



Provtagning och undersökning för kontroll av pastörisering av mjölk samt av beskaffenheten hos vatten i allmän vattenanläggning eller mejeri skall bekostas av verksamhetens innehavare enligt taxa som fastställs av livsmedelsstyrelsen i samråd med riksrevisionsverket.

## 71 §

Anvisningar om metoder för undersökning samt för provtagning och analys meddelas av livsmedelsstyrelsen i samråd med statens institut för folkhälsan.

## 72 §

Livsmedelsstyrelsen skall anvisa övriga livsmedelsmyndigheter erforderligt antal livsmedelslaboratorier i olika delar av landet att av dem i första hand anlitas i deras verksamhet (anvisningslaboratorium).

Därutöver äger livsmedelsstyrelsen, på begäran av enskilt laboratoriums innehavare och efter prövning av laboratoriets kompetens, godkänna detta för utförande av undersökning avseende livsmedels beskaffenhet och sammansättning samt därpå inverkande förhållanden (godkänt livsmedelslaboratorium). Godkännandet kan begränsas till att avse undersökning av viss art samt får ges en giltighetstid av längst fem år och kan dessförinnan återkallas.

Livsmedelsstyrelsen skall upprätta och årligen kungöra förteckning över anvisningslaboratorier och godkända livsmedelslaboratorier med uppgift om deras kompetens.

## 73 §

Saluhålles vara som livsmedel i strid mot 45 § första stycket eller användes vid framställning eller annan beredning av livsmedel vara av sådan otillåten beskaffenhet som anges i 8 § andra stycket, äger livsmedelsmyndighet omhändertaga varan eller livsmedlet.

Efterkommes icke föreläggande eller förbud enligt 66 § avseende livsmedel eller annan vara, får livsmedelsmyndigheten även i övrigt omhändertaga livsmedlet eller varan.

## 74 §

Kan enligt 73 § omhändertagen vara genom särskild behandling göras duglig till livsmedel, får varan underkastas sådan behandling under livsmedelsmyndighetens kontroll. Varan skall eljest utlämnas under myndighetens kontroll för annan användning eller, om möjlighet till sådan ej finns, förstöras genom myndighetens försorg.

Förfarandet enligt första stycket skall bekostas av varans ägare.

## 75 §

Beslut enligt 73 och 74 §§ skall avfattas skriftligen och omedelbart delges den som vid omhändertagandet innehade varan.

## 76 §

Den som fullgör offentlig livsmedelskontroll skall för kontrollen äga tillträde till lokal och annat utrymme, där livsmedel eller vara avsedd att användas vid hantering av livsmedel förekommer, samt till utrymme i anslutning därtill. Han är berättigad att utföra de undersökningar och taga de prov som i varje särskilt fall erfordras för kontrollen.

Den hos vilken offentlig livsmedelskontroll utföres är skyldig att på anmodan lämna kontrollanten erforderligt biträde vid provtagning samt uppgift om varans ursprung och sammansättning. Efter beslut av livsmedelsmyndighet i varje särskilt fall åligger det ägare och innehavare av vara att lämna ytterligare upplysningar samt förete fakturor, handelsböcker, journaler och liknande handlingar, allt i den omfattning som erfordras för att uppnå kontrollens syfte i det särskilda fallet.

#### 77 §

Om så är påkallat ur allmän hälsosynpunkt äger livsmedelsstyrelsen ålägga innehavare av och föreståndare för verksamhet, där livsmedel hanteras, eller livsmedelslaboratorium att till styrelsen under viss tid anmäla förekomst av angivna sjukdomsalstrande bakterier eller främmande ämnen som iakttagits vid undersökning rörande livsmedel eller vara vilken saluhållits som livsmedel.

#### 78 §

Den som har eller haft att fullgöra offentlig livsmedelskontroll eller anlitats som biträde vid sådan kontroll eller eljest i sin tjänst tagit befattning med ärende enligt denna stadga får icke utnyttja och ej heller yppa eller annorledes röja vad som därigenom blivit känt för honom i vidare mån än som erfordras för att fullgöra hans uppgift inom den offentliga livsmedelskontrollen.

### 10 kap. Ansvar och besvär

#### 79 §

Till dagsböter dömes den som uppsåtligen eller av oaksamhet

1. underlåter att fullgöra vad som åligger honom enligt 7 §;
2. bryter mot 8 § första eller andra stycket;
3. enligt 14 § första stycket är ansvarig för märkning av färdigförpackat livsmedel och ej ställer sig till efterrättelse 15 §, 17 § första stycket och andra stycket första punkten eller 18 § första stycket;
4. bryter mot 18 § tredje stycket eller 19 §;
5. bryter mot 25 §;
6. bryter mot 28 §, 31 § första stycket, 32 § första stycket eller 42 § första stycket;
7. saluhåller livsmedel till allmänheten i strid mot 43 § första stycket;
8. bryter mot 45 § första stycket;
9. bryter mot 45 § andra stycket;
10. bryter mot 46 § första stycket eller vid saluhållande av vara med samma eller liknande användningsområde som livsmedel med fastställd beteckning icke ställer sig till efterrättelse de villkor som livsmedelsstyrelsen enligt 46 § andra stycket kan ha föreskrivit;
11. bryter mot 47—49 §§, 50 § första eller tredje stycket, 51 eller 53 §.

Är under 1, 2, 5, 8 eller 10 angivet brott att anse som grovt, dömes till fängelse i högst sex månader.

## 80 §

Till dagsböter dömes även den som uppsåtligen eller av oaktsamhet

1. märker livsmedel i strid mot 14 § andra stycket;
2. bryter mot 27 eller 29 § eller 34 § andra stycket;
3. tager i bruk livsmedelslokal, som ej enligt 36 § andra stycket första punkten godkänts för sitt ändamål, eller brukar sådan lokal för livsmedelshantering i strid mot villkor som enligt 36 § andra stycket andra punkten kan ha föreskrivits vid lokalens godkännande eller mot 40 §;

4. bryter mot 55, 56 eller 57 § eller 58 § första stycket;

5. bryter mot 78 §.

Är under 1 eller 5 angivet brott att anse som grovt, dömes till fängelse i högst sex månader.

## 81 §

Den som underlåter att göra anmälan enligt 37 § eller 38 § första punkten dömes till böter, högst femhundra kronor.

## 82 §

Bryter någon uppsåtligen eller av oaktsamhet mot bestämmelse i tillämpningskungörelsen till denna stadga och skall förseelsen enligt livsmedelsstyrelsens förordnande föranleda ansvar, dömes till böter högst femhundra kronor. Har förseelsen avsett åliggande av större vikt eller har därigenom orsakats avsevärd skada eller olägenhet, dömes till dagsböter.

## 83 §

Vara, som frambragts genom brott enligt 79 §, får förklaras förverkad, om det är påkallat till förebyggande av brott eller eljest särskilda skäl föreligger. Detsamma gäller vara, vars användande utgör brott enligt 79 § eller med vilken eljest tagits befattning som utgör sådant brott. I stället för varan kan dess värde förklaras förverkat.

Utbyte av brott enligt 79 §, som icke motsvaras av skada för enskild, skall förklaras förverkat, om det ej är uppenbart obilligt.

## 84 §

Allmänt åtal för brott som avses i 79 § samt 80 § 1—4 får väckas endast efter anmälan av livsmedelsmyndighet samt, i vad avser i 79 § första stycket 8 angivet brott, även efter angivelse av målsägande. För brott som avses i 80 § första stycket 5 får allmänt åtal väckas endast efter sådan angivelse eller om åtal är påkallat från allmän synpunkt.

## 85 §

Talan mot hälsovårdsnämnds beslut enligt denna stadga föres hos länsstyrelsen genom besvär.

Beslut som meddelas enligt denna stadga länder omedelbart till efterrättelse, om livsmedelsmyndigheten så förordnar.

---

1. Denna stadga träder i kraft den 1 juli 1971.

2. Genom stadgan upphäves

livsmedelsstadgan (1951: 824),

normallivsmedelsordningen (1952: 402),

- lagen (1925: 382) angående uppvärmning av till kreatursföda avsedd mjölk m. m.,  
kungörelsen (1935: 478) angående märkning av emballage, vari nordhavsråka införes till riket, m. m.,  
mejeristadgan (1936: 174),  
förordningen (1937: 737) med vissa bestämmelser rörande till människoföda avsedd mjölk och grädde m. m.,  
förordningen (1941: 268) om framställning och införsel av vitamiserade livsmedel,  
kungörelsen (1942: 91) med vissa bestämmelser angående handeln med mjölk,  
kungörelsen (1942: 328) angående förfarandet vid pastörisering av mjölk och grädde m. m.,  
kungörelsen (1943: 288) angående märkning av kylhuslagrade och konserverade ägg,  
kungörelsen (1948: 312) om användande av benämningen strömming,  
förordningen (1951: 830) om införsel och utförsel av margarinarvaror samt om kontroll över tillverkningen av dessa varor,  
kungörelsen (1960: 37) med föreskrifter om förvärv av behörighet för vissa vattenundersökningar enligt hälsovårdsstadgan,  
taxa (1968: 618) för vissa vattenundersökningar enligt hälsovårdsstadgan.
3. Förekommer i lag eller annan författning hänvisning till föreskrift som ersatts genom bestämmelse i denna stadga, tillämpas i stället den nya bestämmelsen.
  4. Äldre bestämmelser om märkning av förpackat livsmedel gäller fortfarande för livsmedel som förpackats eller införts till riket före den 1 juli 1971.
  5. Som godkännande av livsmedelslokal enligt 36 § andra stycket skall gälla av hälsovårdsnämnden enligt äldre bestämmelser meddelat tillstånd att taga lokalen i bruk.
  6. I fråga om fordon, som användes för sådan yrkesmässig försäljning som anges i 19 och 20 §§ livsmedelsstadgan 1951: 824, skall 21 § första stycket nämnda stadga gälla intill dess livsmedelsstyrelsen fastställt nya bestämmelser i motsvarande hänseende.
  7. Bestämmelserna i 32 § om transportmedels förseende med slutet förvaringsutrymme samt med anordningar för frys-, kyl- eller värmeförvaring skall intill den 1 juli 1974, i fråga om transportmedel som tillverkats före den 1 juli 1971, tillämpas endast vid ombyggnad av transportmedlet.
  8. Skyldigheten enligt 58 § första stycket att föranstalta om läkarundersökning och annan hälsokontroll gäller icke förrän den 1 juli 1974.
  9. Strider föreskrift som utfärdats enligt livsmedelsstadgan 1951: 824 mot den nya livsmedelsstadgan, skall föreskriften upphöra att gälla den 30 juni 1971.

**Innehållsförteckning**

|                                                                          | Sid. |
|--------------------------------------------------------------------------|------|
| Propositionen .....                                                      | 1    |
| Propositionens huvudsakliga innehåll .....                               | 1    |
| Författningsförslag .....                                                | 2    |
| Utdrag av statsrådsprotokollet den 26 februari 1971 .....                | 10   |
| 1. Inledning .....                                                       | 10   |
| 2. Huvuddragen i gällande livsmedelslagstiftning .....                   | 12   |
| 2.1 1951 års livsmedelsstadga och 1952 års normallivsmedelsordning ..... | 12   |
| 2.2 Andra författningar .....                                            | 16   |
| 3. Vissa huvudfrågor .....                                               | 20   |
| 3.1 Allmänna grunder för livsmedelslagstiftningen .....                  | 20   |
| 3.1.1 Gällande ordning .....                                             | 20   |
| 3.1.2 Livsmedelsstadgekommittén .....                                    | 20   |
| 3.1.3 Remissyttrandena .....                                             | 24   |
| 3.2 Livsmedelsbegreppet .....                                            | 29   |
| 3.2.1 Gällande bestämmelser .....                                        | 29   |
| 3.2.2 Livsmedelsstadgekommittén .....                                    | 29   |
| 3.2.3 Remissyttrandena .....                                             | 33   |
| 3.3 Livsmedelstillsatser, berikningsmedel och främmande ämnen .....      | 39   |
| 3.3.1 Gällande bestämmelser .....                                        | 39   |
| 3.3.2 Livsmedelsstadgekommittén .....                                    | 39   |
| 3.3.3 Remissyttrandena .....                                             | 44   |
| 3.4 Livsmedels beskaffenhet och livsmedelsstandard .....                 | 49   |
| 3.4.1 Gällande bestämmelser .....                                        | 49   |
| 3.4.2 Livsmedelsstadgekommittén .....                                    | 50   |
| 3.4.3 Remissyttrandena .....                                             | 55   |
| 3.5 Märkning i allmänhet .....                                           | 57   |
| 3.5.1 Gällande bestämmelser .....                                        | 57   |
| 3.5.2 Livsmedelsstadgekommittén .....                                    | 58   |
| 3.5.3 Remissyttrandena .....                                             | 66   |
| 3.6 Innehållsdeklaration .....                                           | 75   |
| 3.6.1 Gällande bestämmelser .....                                        | 75   |
| 3.6.2 Livsmedelsstadgekommittén .....                                    | 76   |
| 3.6.3 Remissyttrandena .....                                             | 80   |
| 3.7 Hållbarhetsmärkning .....                                            | 84   |
| 3.7.1 Nuvarande förhållanden .....                                       | 84   |
| 3.7.2 Livsmedelsstadgekommittén .....                                    | 84   |
| 3.7.3 Remissyttrandena .....                                             | 91   |
| 3.8 Nya livsmedelstyper och ersättningsprodukter .....                   | 96   |
| 3.8.1 Gällande bestämmelser .....                                        | 96   |
| 3.8.2 Livsmedelsstadgekommittén .....                                    | 98   |
| 3.8.3 Remissyttrandena .....                                             | 103  |
| 3.9 Livsmedels hantering .....                                           | 105  |
| 3.9.1 Gällande bestämmelser .....                                        | 105  |
| 3.9.2 Livsmedelsstadgekommittén .....                                    | 106  |
| 3.9.3 Remissyttrandena .....                                             | 115  |

|                                                                       | Sid. |
|-----------------------------------------------------------------------|------|
| 3.10 Livsmedelslokaler .....                                          | 119  |
| 3.10.1 Gällande bestämmelser .....                                    | 119  |
| 3.10.2 Livsmedelsstadgekommittén .....                                | 120  |
| 3.10.3 Remissyttrandena .....                                         | 128  |
| 3.11 Saluhållande av livsmedel i vissa fall .....                     | 134  |
| 3.11.1 Gällande bestämmelser .....                                    | 134  |
| 3.11.2 Livsmedelsstadgekommittén .....                                | 135  |
| 3.11.3 Remissyttrandena .....                                         | 141  |
| 3.12 Vissa förbud mot saluhållande av livsmedel .....                 | 143  |
| 3.12.1 Gällande bestämmelser .....                                    | 143  |
| 3.12.2 Livsmedelsstadgekommittén .....                                | 143  |
| 3.12.3 Remissyttrandena .....                                         | 149  |
| 3.13 Personalhygien .....                                             | 151  |
| 3.13.1 Gällande bestämmelser .....                                    | 151  |
| 3.13.2 Livsmedelsstadgekommittén .....                                | 152  |
| 3.13.3 Remissyttrandena .....                                         | 157  |
| 3.14 Livsmedelskontroll och annan tillsyn .....                       | 160  |
| 3.14.1 Gällande ordning .....                                         | 160  |
| 3.14.2 Livsmedelsstadgekommittén .....                                | 162  |
| 3.14.3 Remissyttrandena .....                                         | 168  |
| 4. Departementschefen .....                                           | 178  |
| 4.1 Allmänna grunder för livsmedelslagstiftningen .....               | 178  |
| 4.2 Livsmedelsbegreppet .....                                         | 181  |
| 4.3 Livsmedelstillsatser m. m. ....                                   | 184  |
| 4.4 Livsmedels beskaffenhet och livsmedelsstandard .....              | 188  |
| 4.5 Märkning i allmänhet .....                                        | 190  |
| 4.6 Innehållsdeklaration .....                                        | 195  |
| 4.7 Hållbarhetsmärkning .....                                         | 198  |
| 4.8 Nya livsmedelstyper och ersättningsprodukter .....                | 200  |
| 4.9 Livsmedels hantering .....                                        | 203  |
| 4.10 Livsmedelslokaler .....                                          | 207  |
| 4.11 Saluhållande av livsmedel i vissa fall .....                     | 212  |
| 4.12 Vissa förbud mot saluhållande av livsmedel .....                 | 214  |
| 4.13 Personalhygien .....                                             | 216  |
| 4.14 Offentlig kontroll och annan tillsyn .....                       | 218  |
| 4.15 Författningsförslag .....                                        | 221  |
| 5. Specialmotivering .....                                            | 221  |
| 5.1 Förslaget till livsmedelslag .....                                | 221  |
| 6. Hemställan .....                                                   | 223  |
| Bilaga 1. Livsmedelsstadgekommitténs förslag till livsmedelsstadga .. | 224  |