

Nr 78.

Av herr **von Heland m. fl.**, om införande av enhetliga ordningsföreskrifter vid slakterierna i samband med obligatoriskt köttbesiktningstvång.

Några enhetliga för hela landet gällande föreskrifter liknande dem, som finnas i mejeristadgan, förefinnas icke inom slakterirörelsen. De under offentlig kontroll stående slakteriinrättningarna — offentliga slakthus och kontrollslakterier — sortera närmast under kungl. medicinalstyrelsen, som har att godkänna byggnadsritningar och ritningar för ombyggnadsarbeten samt övervaka köttbesiktningen och den hygieniska kontrollen. Övriga slakterier i landet — oftast mindre sådana, inrymda i primitiva byggnader med bristfällig utrustning — sortera under de kommunala hälsovårdsnämnderna, som i enlighet med hälsovårdsstadgan ha att utöva hygienisk tillsyn samt byggnads- och inredningskontroll. Dessa mindre slakterier ligga ofta i socknar utan köttbesiktningstvång, med vilket följa de risker i hälsovårdshänseende, som obesiktigad vara måste medföra. I flera städer finnes även en av länsstyrelsen godkänd s. k. matvarustadga, som gäller för visst hälsovårdsområde och som bl. a. upptager bestämmelser angående slakteriernas placering, byggnadssätt och inredning samt hygieniska fordringar.

Till främjande av ordning, snygghet, renlighet och sundhet inom offentliga slakthus, kontrollslakterier, köttbesiktningsbyråer och kontrollcharkuterier utfärdade kungl. medicinalstyrelsen den 27 april 1944 vissa ordningsföreskrifter m. m. Dessa ordningsföreskrifter, som otvivelaktigt voro ett steg i rätt riktning för uppnående av ett enhetligt tillvägagångssätt, taga sikte på såväl slakthygien och dess betydelse för en ur hälsovårdssynpunkt klanderfri slakteriprodukt som arbetshygien. I sistnämnda hänseende förefinnas sålunda detaljerade föreskrifter angående arbetarnas beklädnad vid utförande av olika slag av arbeten samt sanitära åtgärder före påbörjan av desamma.

Statens livsmedelskommission har senast i cirkulär 2085 av 15 december 1944 fastställt vissa bestämmelser rörande förutsättningarna för beviljandet av slakteritillstånd. Dessa bestämmelser taga beträffande slakteritekhniska detaljer i huvudsak sikte på att slakteriidkare för erhållande av A-tillstånd förfogar över ett med elektriskt kylaggregat utrustat kylrum för förvaring av kött eller om sådant kylrum ej finnes bl. a. att inom slakterilokalen finnes med fläkt inredd svalhall för avsvälning av slaktade djurkroppar.

Nu gällande ordningsföreskrifter för offentliga slakthus, kontrollslakterier m. fl. fylla genom sin sammanfattning av de hygieniska åtgärderna m. m. ett länge känt behov vid dessa under offentlig kontroll stående slakteriinrättningar, då ett lika tillvägagångssätt från besiktningsveterinärernas sida vid

tillämpning av gällande förordningar måste anses vara eftersträvansvärt. Önskligt vore emellertid, att enhetliga ordningsföreskrifter kunde tillämpas vid alla slakterier i hela landet. Dessa borde emellertid då även innehålla bestämmelser om minimikrav i byggnadshänseende samt slakteriteknisk utrustning, vilket tillsammans är ägnat att skänka bättre slakt- och arbetshygien, förvaringsmöjligheter för köttvarorna och därmed också en ur kvalitets- och hälsovårdssynpunkt bättre slakteriprodukt. Sådana enhetliga ordningsföreskrifter måste emellertid i sin tillämpning för bästa möjliga resultat få ett intimt samband med införandet av obligatoriskt köttbesiktningstvång.

Efterkrigsplaneringskommissionen uttalade i ett yttrande år 1945 till andra kammarens första tillfälliga utskott angående hygieniska anordningar på arbetsplatserna bl. a.

”Särskilt när det gäller livsmedelsindustrien är ju hygienien på arbetsplatserna också ett viktigt konsumentintresse. Detta intresse torde vara väl tillgodosett inom sådana livsmedelsindustrier, vilka äro underkastade kontroll enligt enhetliga bestämmelser. Så är exempelvis förhållandet i fråga om mejerihanteringen, för vilket gäller en särskild mejeristadga. I fråga om slakterierna är emellertid kontrollen icke väl organiserad, när det gäller vissa mindre slakterier, som närmast stå under hälsovårdsnämndernas inseende. Även konservindustrien hör till de livsmedelsbranscher, för vilka behov föreligger av mera effektiva och enhetliga hygieniska kontrollföreskrifter.”

Med anledning av vad här anförts hemställes,

att riksdagen i skrivelse till Kungl. Maj:t måtte anhålla om skyndsamt utredning angående införande av enhetliga ordningsföreskrifter vid slakterierna i samband med obligatoriskt köttbesiktningstvång.

Stockholm den 21 januari 1946.

Erik von Heland.

Gust. E. Andersson.

B. A. Nilsson.

Carl Beck-Friis.

Axel Mannerskantz.
