

Nr 321.

Av herrar Nyström och Grym, om viss lagstiftning angående saluförande av smör m. m.

Den uppmärksammade »smörskandalen» i Norrbotten och särskilt i Kiruna är mycket beklaglig. De prov som har analyserats vid statens institut för folkhälsan har visat, att smöret inte varit användbart som bordssmör men användbart för bakning eller matlagning. T. o. m. visar prov, som analyserats så sent som den 23 december 1952, att smöret var otjänligt för all mänsklig konsumtion. Smör har alltså försålts under en beteckning, som inte motsvarat dess kvalitet.

Av analysprotokollen inhämtas, att statens institut för folkhälsan bedömt lukt- och smakkvaliteten på proven som »talig, ostliknande», »gammal, härskan», »oren, gammal, sur (härskan)», »härskan (jäst)».

Institutets utlåtanden lyder:

»Gelatinbakteriehalterna voro mycket höga. I proven påvisades coliforma bakterier. Av den bakteriologiska undersökningen framgår att provens hygieniska beskaffenhet är mindre tillfredsställande. Om den mindre goda bakteriologiska beskaffenheten beror på lång lagringstid eller felaktigheter vid beredningen kan ej avgöras. Båda proven hade en talig, ostliknande smak. På grund härav äro proven enligt institutets mening ej användbara som bordssmör, men synas dock kunna användas vid matlagning och bakning. Smörets hållbarhet torde vara mycket begränsad. Smakbedömningen utfördes av fem av institutets tjänstemän.

Tomtebodan den 19 november 1952.»

Analysen var undertecknad av professor Abramson.

Tre veckor senare följer utlåtande över ytterligare prover som lyder enligt följande:

»Gelatinbakteriehalten hos prov 1 och 3 samt halten av å blodagar utvecklingsbara bakterier hos prov 1 voro mycket höga. Halten jästsvampar hos prov 3 var tämligen hög. I proven påvisades låga halter av coliforma bakterier. Av den bakteriologiska undersökningen framgår, att den hygieniska beskaffenheten hos prov 1 och 3 var mindre tillfredsställande. Vid lukt- och smakbedömningen, som utfördes av tre av institutets tjänstemän tillsammans med två smörprovare från Svenska smörprovningarna, framkom att prov 1 och 3 hade sådan smak, att de på grund härav ej äro användbara som bordssmör men väl torde kunna användas vid matlagning

och bakning. Prov 2 är användbart som bordssmör. Poängbedömningen är den av Svenska smörprovningarna använda.

Tomtebodan den 6 december 1952.»

Analysen var undertecknad av professor Abramson.

Protokollet angående de sist insända smörproverna löd slutligen:

»Bakteriehalterna voro delvis mycket höga. I proven påvisades även låga halter av coliforma bakterier. Av den bakteriologiska undersökningen framgår, att den hygieniska beskaffenheten hos proven var mindre tillfredsställande. Vid lukt- och smakbedömningen, som utfördes av fyra av institutets tjänstemän tillsammans med två smörprovare från Svenska smörprovningarna, framkom, att prov B 1142 var otjänligt för all mänsklig konsumtion och prov B 1143 otjänligt som bordssmör men användbart för bakning eller matlagning. Poängbedömningen är den av Svenska smörprovningarna använda.

Tomtebodan den 23 december 1952.»

Protokollet var undertecknat av professor Abramson.

Att leda i bevis att smörets beskaffenhet föranlett den serie av tarm-sjukdomar, som konstaterats i Kiruna C hösten 1952, är kanske inte möjligt. Emellertid har tarminflammationer konstaterats i en omfattning, som icke brukar vara vanlig vid denna årstid. Sjukdomsfallen av detta slag har varit långvariga och svårbehandlade, varför det kan ha rört sig om någon form av matförgiftning med upprepade infektionstillfällen, eftersom de inte har givit vika.

I fråga om livsmedelsproblemen måste man utgå ifrån att konsumenternas första fordran väl bör vara, att livsmedlen som saluföres skall fylla de fordringar och anspråk, som för dessa är bestämda. Det är att beklaga att sekunda livsmedel på det sätt som anförts saluföres. Troligen bottnar det hela i att man inte kan avgöra hur gammalt smöret är. Smöret märkes enligt en code, som är hemlig. Detta möjliggör en viss mörkläggning av varans kvalitet. Det är att beklaga att t. ex. minuthandlarna icke kan bedöma lagringstidens längd avseende smör. En minuthandlare är ju ansvarig gentemot sina kunder lika väl som leverantörerna är det mot minuthandlarna.

Alla de från Kiruna till folkhälsoinstitutet insända smörproven var runmärkta. — På paketen för runmärkt smör står »Ingenting går upp mot smör — livskraft från naturen själv». Detta borde förplikta till att det inte enbart skall vara en viss del av smöret i marknaden, som behöver vara av god kvalitet. Det värdegivande i fråga om smör bör väl vara att det skall kunna användas som bordssmör. Därest så icke är fallet bör producenten eller leverantören som konsumentupplysning tillkännage på etiketten, att varan icke är bättre beskaffad än att den enbart kan användas vid matlagning och bakning.

Enligt uppgift utgjorde 70 procent av det smör som konsumerades i Norrbotten under månaderna september, oktober och november 1952 av beredskapslagrat smör. Månaderna januari—november 1952 var procent-satsen genomsnittligt 40 procent. Man kan här ifrågasätta varför just Norrbotten, som på grund av sitt klimat är i behov av större vitamintillförsel än någon annan landsända, på detta sätt skall missgynnas.

Att åtgärder vidtages för att missförhållanden av det slag som ovan anförts inte skall upprepas är ett allmänt önskemål.

Under åberopande av det ovan anförda hemställas,

att riksdagen måtte i skrivelse till Kungl. Maj:t begära en utredning beträffande orsakerna till varför smör av den kvalitet, som beskrives av statens institut för folkhälsan, t. ex. prov B 1142, har kunnat saluföras såsom tjänligt för konsumtion;

att förslag framlägges till lag som förbjuder att beredskapssmör av den kvalitet, som saluförts t. ex. i Kiruna, får utbjudas i handeln med mindre än att dess användbarhet finnes angiven på paketen;

att förslag till lag jämväl framlägges om att beteckning för smörets tillverkningsdatum skall angivas på paketet och att detta ej får ske genom en code.

Stockholm den 27 januari 1953.

E. Hj. Nyström.

J. F. Grym.