

tillfällig ekonomisk hjälp bör möjligheter för en kontinuerlig socialmedicinsk stödprocess skapas, som avstannar först när den hjälpbehövande på ett betryggande sätt inlemmats i arbetslivet och i den sociala gemenskapen.

F.n. är detta blott i begränsad omfattning möjligt i de nordiska länderna. En utveckling i av författarna angiven riktning skulle innebära för det första ett intimt samarbete mellan medicinsk

vård och socialvård både praktiskt och administrativt, vilket i och för sig förutsätter eliminering av fördomar och specialskolning av både läkare och socialarbetare, och för det andra en upprustning av socialläkar- och distriktsläkarinstitutionen, också med därtill hörande specialutbildning, reglering av ansvars- och lönefrågor osv.

Konsumtionsmjölkens beskaffenhet och eventuella förbättringar

Den 1954 tillsatta Mjölkkommittén har nu avgivit sitt betänkande angående åtgärder för att förbättra konsumtionsmjölkens beskaffenhet (SOU 1960:29). Kommittén vill söka åstadkomma en ordning som innebär tillräckliga garantier för att den i landet saluhållna konsumtionsmjölken fyller alla rimliga krav främst ur folkhälsans synpunkter men även i andra hänseenden. Det tekniska och personella underlaget i mjölkproduktion och mjölkförädling är lika viktigt som kontrollen av åstadkomna produkter. Offentlig mjölkkontroll bör införas och bestämmelserna intagas i livsmedelsstadga och hälsovårdsstadga så att mejeristadgan blir överflödigt. Hälsovårdsnämnderna blir kontrollorgan, veterinärstyrelsen högsta övervakande myndighet, medan Statens institut för folkhälsan meddelar provtagnings- och analysföreskrifter. Kommittén har fastställt följande fyra krav på konsumtionsmjölkens beskaffenhet:

- a) mjölk skall vara fri från humanpatogena smittämnen samt från cellbeståndsdelar och andra produkter från inflammatoriska processer i juvret,
- b) mjölk skall vara fri från främmande fasta partiklar och lösta främmande ämnen,
- c) mjölk får icke innehålla ett för stort antal pasteuriseringsöverlevande bakterier,
- d) mjölk får ej ha från det normala avvikande utseende, smak eller lukt.

Kommittén anser att mjölk kvalitén blivit förbättrad sedan 1950-talet både på grund av bättre råvara och bättre behandling i mejerierna. Upplysning och rådgivning vid ladugårdarna anses

böra ökas. Avstånden till de stora orterna gör dock att det för närvarande icke är möjligt att åstadkomma en kylkedja från producent till konsument. Veterinärstyrelsen föreslår utfärda råd och anvisningar rörande produktion av mjölk och däri beröra hållande av svin och fjäderfä i ladugård, djurhälsokontroll, disk- och mjölkkrum, vatten, varmvatten och diskning, kylningskrav, årlig rengöring och smittrening av ladugård o. s. v. Förslag har framlagts om höjning av ladugårdspersonalens hygieniska standard men obligatorisk läkarundersökning anses ej genomförbar.

Landet har friförklarats från kreaturstuberkulos men kommittén anser att fortsatta tuberkulinundersökningar med stöd av offentliga medel bör bibehållas för att bevaka tuberkulosfronten. Kommittén har beaktat tendensen till kylförvaring av mjölk på produktionsplatsen med inskränkning av leveranstillfällena antingen leveransen sker i transportflaskor eller genom tankhämtning. Genom kvalitetsbetalning av leverantörmjölken har man en möjlighet att kontrollera och påverka den hygieniska kvalitén hos råvaran till konsumtionsmjölken. Kommittén föreslår här utvidgade kontrolluppgifter för mjölkbedömare, fixerad klassindelning enligt reduktasprovet, betydligt höjda minimiavdrag för mjölk av dålig kvalitet samt obligatorisk kontroll av transportkärlens renhet och beskaffenhet. Mjölk som har kraftig bismak eller visar dåligt resultat vid reduktasprovet, för närvarande en kortare avfärgningstid än 10 minuter, får icke saluhållas som livsmedel. I det enskilda fallet är hälsovårdsnämndens omdöme avgörande. Mejeri skall för-

binda sig att ej mottaga mjölk som ej kan godkännas enligt livsmedelsstadgans bestämmelser. Statens institut för folkhälsan har utfärdat metoder för kontroll av mjölk, vilka skall tillämpas av såväl mjölkbedömare som hälsovårdsnämnd. Det är mejeriet som i första hand skall ingripa mot leverantören då denne vid mjölkbedömningen har befunnits leverera dålig mjölk. Hälsovårdsnämnden skall kontrollera att mejeriet häri uppfyller sina skyldigheter. Supplementärmjölk skall bedömas även på centralmejeriet trots att den redan är kontrollerad vid uppsamlingsmejeriet. Pasteurisering av mjölk och mjölkprodukter skall föreskrivas i livsmedelsstadgan medan pasteurisering av mjölk till kreatursföda må anges i kungörelse från veterinärstyrelsen. Pasteuriseringstvången har utsträckts till att i princip gälla all mjölk och alla mjölkprodukter som är avsedda för försäljning eller servering, alltså även t. ex. mjölk för tillverkning av ost. Hälsovårdsnämnd får ej längre rätt att medgiva försäljning av opasteuriserad mjölk från viss besättning, varigenom mjölk med särskild beteckning ej längre får saluhållas. Även importerade mjölkprodukter skall på betryggande sätt vara pasteuriserade. Däremot föreligger ej pasteuriseringstvång vid hemmatillverkning t. ex. av landsmör. Pasteurisering skall ske på mejeri med apparat som är typprovad och godkänd av statens provningsanstalt för mejerimaskiner. Kontroll av pasteuriseringen åvilar hälsovårdsnämnden. Central efterkontroll av prov som utfallit positivt skall utföras å Statens institut för folkhälsan. Kostnaderna för pasteuriseringskontrollen skall bestridas av vederbörande kommuner. Utvecklingen visar snabb övergång till förpackad mjölk. Lösmjölk som levereras till restauranger o. dyl. bör endast få användas för internt bruk, och konsumtionsmjölk som yrkesmässigt serveras som dryck till allmänheten bör tillhandahållas i obruten originalförpackning. Förpackningen skall ske enligt av veterinärstyrelsen utfärdade föreskrifter med maskiner som är typprovade och godkända, varjämte också emballaget skall vara provat och godkänt och diskningmaskiner för eventuellt returemballage ävenledes godkänt. Mjölkglas som använts för annat ändamål än förvaring av mjölk får ej återlämnas.

Mjölkförpackning skall märkas med sista försäljningsdag efter ett enhetligt system för hela riket. Sista försäljningsdag skall innebära att mejeriet garanterar varans hållbarhet under förutsättning att den i butiken förvarats vid en temperatur under 10 grader Celsius, ytterligare ett dygn vid 17 grader Celsius eller tre dygn vid

kylskåpstemperatur. Intern konsumtionsmjölkskontroll på mejerierna är en teknisk driftskontroll, vars genomförande bör ligga i mejeriernas eget intresse och helt bekostas av dem. Resultaten av mejerikontrollen skall journalföras och journalen stå till förfogande för läns-, distrikts- och stadsveterinär samt hälsovårdsnämnd.

Kommittén föreslår att fetthalten i konsumtionsmjölk alltfört skall regleras, att de gamla bestämmelserna i stort sett skall gälla men själva grundbestämmelsen intagas i livsmedelsstadgan och att tillämpningsbestämmelser skall utfärdas av statens jordbruksnämnd. Där står att mjölk som saluhålles skall vara standardiserad till en enhetlig fetthalt ej understigande 3 procent. Saluhålles eller överlämnas mjölk, som standardiserats till annan fetthalt än 3 procent, skall kärlet, glasflaskan eller kapsylen på denna eller pappförpackningen på ett tydligt, lätt iögonenfallande och varaktigt sätt vara märkt med uppgift om fetthalten.

Transport och försäljning av mjölk är för närvarande icke alltid tillfredsställande. Transporterna synas ofta ske oskyddade och temperaturen i varorna är för hög vid ankomsten till butiken. Många mjölkbutiker har ej tillräckligt kylutrymme och ofta varken ljusskyddat mottagningsutrymme eller förvaringsutrymme för returglas. Kommittén har därför föreslagit bestämmelser angående viss högsta temperatur hos konsumtionsmjölkprodukterna vid utlämning från mejeri, skydd mot ljus, förorening och väta samt i görligaste mån skydd mot temperaturförändringar under transport. Vidare bestämmelser angående kylutrymme och ljusskyddat svalt mottagningsutrymme i butik. Dessa bestämmelser bör intagas i lokala föreskrifter för de hälsovårdsområden där de är befogade och därför intagas i en normallivsmedelsordning. Kommittén har uppmanat mejerierna att övergå till s. k. engångsdistribution så länge denna kan ske under tiden för butikens öppethållande, så att varorna omedelbart kan omhändertagas.

På grund av den föreslagna omorganisationen av kontrollen föreslås att befattningarna som byråinspektör och mejeriinspektör i lantbruksstyrelsen indrages men att i veterinärstyrelsen anställas två statsinspektörer för mjölkkontroll. Vidare föreslås att hälsovårdsinspektörernas utbildning bör kompletteras, så att de blir skickade att fullgöra de uppdrag som enligt förslaget åvilar hälsovårdsnämnderna, samt att även hälsovårdskonsulenterna engageras i det rådgivnings- och upplysningsarbete som måste bedrivas hos de olika hälsovårdsnämnderna. En ökad rådgiv-

nings- och upplysningsverksamhet på distributionsstadiet anses nödvändig och mejeriföretagen bör i samband med hälsovårdsnämnderna bedriva sådan upplysningsverksamhet bland butikspersonal med användning av film, föredrag, demonstrationer och personlig kontakt. Ett nära samarbete mellan mejeriföretag och hälsovårdsnämnd är önskvärt liksom att hälsovårdstjänstemän givas möjligheter att delta i mjölkbedömningsverksamhetens informationsdagar.

Som bakgrund till de olika förslagen kan nämnas att en rundfråga har visat att 48 städer icke har någon mjölkkontroll. I köpingar och municipalsamhällen förekommer endast i undantagsfall kontroll av mjölk kvalitén.

Kommittén har bibehållit den under kriget införda standardiseringen av mjölken. Den motiverades med det då rådande trängda fettförsörjningsläget, som motiverade att mjölken späddes till en lägre fetthalt än den ursprungligen hade. Mot bakgrunden av moderna näringsfysiologiska åsikter måste det emellertid anses felaktigt att upphöja fettet till den värdefulla komponenten i mjölken, den som konsumenten skall betala för. Det kan visserligen sägas, som kommittén gör,

att fetthalt och äggvitehalt åtminstone i stort sett följer varandra. Däremot är det alldeles klart att det är äggvitan i mjölken som är den värdefulla komponenten och att det för vuxna personer är önskvärt att minska konsumtionen av mjölkfett så mycket som möjligt. Detta borde lämpligen ha fastslagits genom att man i stället för den nuvarande standardiseringen efter fett sökt sig fram till en standardiseringsmodell på grundval av mjölkens äggvitehalt. Detta förutsätter visserligen nya bestämningsmetoder, vilka dock inte torde ställa sig så svåra att utarbeta. Utredningen har ensidigt beaktat de bakteriologiska och allmänhygieniska sidorna av mjölken men tämligen helt negligerat de näringsfysiologiska aspekterna. Någon företrädare för näringsfysiologisk sakkunskap har icke heller deltagit i utredningen. Om man alltså med tillfredsställelse kan hälsa de förslag till förbättring av mjölkens hygieniska och bakteriologiska standard som här har framlagts, kvarstår dock önskemålet om en efter moderna näringsfysiologiska principer bättre deklarerad mjölk med redovisning för äggvitehalt och prisättning efter denna.

Nils Brage Nordlander

Därför[★] rekommenderar läkare

★Barnens fötter behöver allt det stöd de kan få vid spring på hårda golv och gator. Det lönar sig att kosta på Orto-Pax, som verkligen skyddar foten. Orto-Pax finns även som specialsko för s. k. Langes inlägg — i två vidder.

Fråga efter Orto-Pax hos Er skohandlare!



**AKTIEBOLAGET
PAX
SKOINDUSTRI
ÖREBRO**



- 1 Åtsittande hälparti med förlängd bakkappa
- 2 Stabil hälft med stålstöd
- 3 Foträtt, rymligt tåparti
- 4 Ortopedisk klack
- 5 Specialkonstruerad bindsula

