

NORSK LOVTIDEND

Utgitt etter offentlig tiltak ifølge lov av 1. april 1876.

Nr. 41

Utgitt 19. oktober

1950

Innhold.

Side

Bestem. om rasjonering og omsetning av kraftfôr	999
Skr. om bandtvang for hund i Andenes	1001
» om endr. i vedtekt til bygningslovens § 13 for Bergen	1001
» om utvidelse av Veblungsnes bygn.kommune i Møre og Romsdal	1002
» om helseforskrifter for Porsgrunn	1002
» om do. for Klæbu	1034
» om lukningsvedtekt for utsalgssteder i Nes, Buskerud	1034
» om tilleggsbestem. til brannlovens § 15,1 for Etne brann distr. i Hordaland	1035
» om do. til brannlovens §§ 9 og 15,1 for Karlshus i Råde	1035
» om fastsetting av grensene for Leirvik brann- og bygn.kommune i Hordaland	1035
» om at bygningsloven gjøres gjeldende for 3 områder i Vang, Hedmark	1036

Bestemmelser om rasjonering og omsetning av kraftfôr. 8. sept.

(Gitt av Landbruksdepartementet i medhold av lov av 14. mai 1917 om foranstaltninger til å sikre og ordne landets forsyning med livsfor nødenheter og andre varer, og kgl. resolusjon av 20. februar 1948.)

§ 1. De kraftfôrslag som inngår i rasjoneringen, er:

- Eggekvikte*kraftfôr: *Oljekakemel* av alle slag, sildemel av alle slag, fiskemel av alle slag, kjøttmel, hvalkjøttmel tørket vom og förblandinger.
- Kullhydratkraftfôr*: Hvete, rug, bygg, havre, erter, mais, durra, grøpp, kli og avfallsmel av disse kornslag, manioka, melasse, revekavring og hundekjeks.

§ 2. Rasjonert kraftfôr kan bare selges eller på annen måte overdras til forbruker mot *forbruker*anvisning fra forsyningsnemnd eller Provanteringsdirektoratet.

Overdragelse fra produsent (fabrikk eller mølle) eller engrosforhandler til detaljforhandler kan bare finne sted mot *forhandler*anvisning utstedt til detaljforhandler av forsyningsnemnd eller Provanteringsdirektoratet.

8. sept. Forhandleranvisninger skal utstedes på grunnlag av innleverte, effektuerte forbrukeranvisninger eventuelt ved lagerauke innvilget av direktoratet.

Ombytning av ueffektuerte forbrukeranvisninger er forbudt.

Det er forbudt å overdra eggehvitekraftfôr på anvisninger som lyder på kullhydratkraftfôr og omvendt.

Overdragelse av kraftfôr fra produsent til produsent, fra produsent til engrosforhandler, eller fra engrosforhandler til engrosforhandler kan bare skje mot skriftlig kvittering.

Med de unntak som framgår av de foregående ledd, er overdragelse av rasjonert kraftfôr forbudt.

§ 3. Forhandler- og forbrukeranvisninger på kraftfôr foreldes 3 måneder etter utstedelsen.

Det er forbudt å selge og kjøpe rasjonert kraftfôr mot foreldede anvisninger.

§ 4. Kjøp eller erverv på annen måte av kraftfôr i strid med bestemmelsene i § 2 er forbudt.

§ 5. Det er forbudt uten etter tillatelse fra Provianteringsdirektoratet å bruke rasjonert kraftfôr til annet enn fôr til husdyr.

§ 6. Kraftfôr kan bare anvises til den som har bruksretten til og samtidig driver et jordbruk som en del av sin næring. Med jordbruk forstås særskilt matrikulerte bruk, husmanns- og leilendingsbruk med både våningshus og driftsbygning. Det kan ikke anvises kraftfôr til mer enn en husdyrholder på hvert bruk.

Unntatt fra bestemmelsene i 1. ledd er anvisning av kraftfôr til grisehold hvor en stor del av fôret skaffes ved innsamling av skyller eller ved annet avfall.

Bestemmelsene i første ledd skal ikke være til hinder for at det anvises kraftfôr også til andre til 1 à 2 griser og opptil 20 høner pr. husstand for produksjon til eget forbruk og til hester og pelsdyr.

§ 7. Provianteringsdirektoratet bestemmer hvor meget kraftfôr det til enhver tid kan tildeles forhandlere og forbrukere.

§ 8. Engrosforhandlere, fabrikker og møller skal den 1. i hver måned på skjema nr. 357 sende oppgave til Provianteringsdirektoratet over beholdninger og salg av kraftfôr, bilagt med de anvisninger og kvitteringer det er solgt mot.

§ 9. Detaljistene skal ved utgangen av hver kraftfôrperiode sende oppgave til forsyningsnemnda på skjema nr. 442 over beholdning av kraftfôr og anvisninger.

§ 10. Provianteringsdirektoratet kan gjøre unntak fra disse bestemmelser.

§ 11. Overtredelse eller medvirkning til overtredelse av disse bestemmelser eller bestemmelser gitt i medhold av dem kan medføre straff og inndragning, jfr. lov om foranstaltninger til å sikre og ordne landets forsyning med livsfornødenheter og andre varer av 14. mai 1917, §§ 8 og 8 a.

§ 12 Disse bestemmelser trer i kraft straks. Samtidig oppheves Forsyningsdepartementets bestemmelser av 4 september 1948 om rasjonering og omsetning av kraftfôr og bestemmelser gitt i medhold av dem.

Skrivelse fra Landbruksdepartementet.

28. sept.

Hermed stadfestes vedtak av 13. juli 1950 av Andenes herredsstyre, Nordland fylke, der det i samsvar med § 3, 2. ledd i lov av 9. juli 1926 om ansvar for skade på bufe ved hund er bestemt at alle som er eier eller innehaver av hund i Andenes herred skal holde hunden i band eller forsvarlig innestengt eller inngjerdet i den tid bufe beiter. Dette skal ikke gjelde hunder som under lovlig jakt godtgjøres å være fulgt på forsvarlig måte av eier eller innehaver, og heller ikke dresserte gjeterhunder som sammen med gjeter følger buskap på beite.

Samtidig oppheves herredstyrets tidligere stadfestede vedtak av 2. juni 1938 og 10. februar 1939 om samme sak.

Skrivelse fra Kommunal- og arbeidsdepartementet.

29. sept.

I henhold til § 3 i lov om bygningsvesenet av 22. februar 1924 stadfester departementet vedtak av Bergen bystyre 20. juni 1950 om endringer i vedtekt til bygningslovens § 13 for Bergen.

Vedtekten skal nå lyde slik:

Reguleringsrådet skal bestå av den rådmann under hvem bygnings- og reguleringsaker hører, helserådets ordfører, reguleringsjefen, bygningsjefen og veisjefen samt av et tilsvarende antall av bystyret valgte medlemmer, hvorav to bør tilhøre det sittende formannskap.

Bygningsrådet skal bestå av politimesteren, helserådets ordfører, brannsjefen, bygningsjefen og reguleringsjefen samt av et tilsvarende antall av bystyret valgte medlemmer, hvorav minst en skal være husmor og de øvrige bygningskyndige.

Tilsynsrådet for byens utseende skal bestå av bygningsjefen og reguleringsjefen samt 4 av bystyret valgte medlemmer.

Der velges ikke varamenn for de valgte medlemmer av regule-

29. sept. ringsrådet og tilsynsrådet for byens utseende. Bestemmelsen i bygningslovens § 13, 2, siste punktum, § 14 og § 15 gjelder for samtlige 3 råd.

29. sept. **Skrivelse fra Kommunal- og arbeidsdepartementet.**

Med hjemmel i lov av 22. februar 1924 nr. 1 § 1 godkjenner departementet utvidelse av Veblungsnæs bygningskommune, Møre og Romsdal fylke.

Grensene for det utvidede område av bygningskommunen blir følgende:

Mot vest og nordvest støter område til bygningskommunens nåværende grense. Mot nord til sjøen. Mot nordøst, øst og sør følger grensen Setnesgrova inntil denne støter mot foten av fjellet Nuken. Herfra følger grensen foten av Nuken i nordvestlig retning og går i ett med skillet mellom innmark og utmark til den igjen støter mot Veblungsnæs gård og byggekommunens nåværende grense.

30. sept. **Skrivelse fra Sosialdepartementet.**

Med hjemmel i § 4 i sunnhetsloven av 1860 med senere endringer, jfr. kgl. resolusjon av 23. mai 1947, gis herved stadfesting på vedtak av Porsgrunn bystyre i møte 15. september 1950 om nye helseforskrifter for Porsgrunn by, Telemark fylke.

Forskriftene lyder så:

§ 1. *Renhold av offentlig grunn.*

1. Offentlige plasser, gater og veger skal ha en jevn overflate med nødvendig avløp for vann. Hvor dette renner ut i kloakk, skal det være rist. Stillestående, urent og stinkende vann skal ledes bort eller uskadeliggjøres på annen måte.
2. Fortau, rennestener og avløp for vann skal holdes rene og fri for gress.
3. På kaier og opplagsplasser skal der herske orden og renslighet.
4. Spyting på offentlige plasser, gater og veger er forbudt.
5. Offentlig grunn som ikke er opparbeidet, må holdes ryddet, så den ikke fremkaller sanitære ulemper. Helserådet kan påby oppfylling, drenering eller andre foranstaltninger for å avhjelpe sanitære ulemper.
6. Holdeplasser for hester skal ha dekke av vanntett materiell og ha sluk med avløp til kloakk for urin.
7. Enhver hus- og grunneier er forpliktet til å holde fortau og rennestener utenfor sin eiendom rene og fri for gress. Ren-

gjøring skal foretas en gang ukentlig, og der skal brukes vann 30. sept. til demping av støvet under feiingen. Helserådet kan også påby at feiingen skal foregå oftere når det finner det påkrevet.

§ 2. Renhold av privat grunn.

1. Hus- og grunneiere skal holde gårdsplasser, portrom og rister over kloakksluk rene og fri for stank. Gårds plass og portrom skal ha slik overflate at de lett kan feies og holdes rene.
2. Kloakkvann, stinkende spillvann eller annen urenslighet må ikke flyte ut på eller anbringes på offentlige plasser, gater eller veger eller på nabotomt, eller henlegges slik at det fremkaller sanitære ulemper for disse.
3. Banking og risting av tepper, matter, sengklær o. l. må foregå på gårds plass og ikke i trappeoppganger, ut av vinduer eller på offentlige plasser eller gater. Det må alltid foregå på en slik måte at det ikke oppstår sanitære ulemper for naboer eller andre.
4. Portrom og lysgraver skal holdes ryddet og rene.
5. For leiegårder, eller hvor en bedrift eller næring eller særlige forhold gjør det påkrevet, kan helserådet påby at portrom og gårds plass gis vanntett overflate med avløp til gårdens kloakk.
6. Privat grunn som ikke er opparbeidet, må holdes ryddet så den ikke fremkaller sanitære ulemper. Helserådet kan påby drenering eller oppfylling eller andre foranstaltninger for å avhjelpe sanitære ulemper.

§ 3. Søppel.

Se lov om bygningsvesenet og de i henhold til denne av bygningsråd og helseråd vedtatte regler.

1. Søppel og andre avfallsstoffer må kun henlegges på de steder som helserådet bestemmer og skal inntil de bortføres, oppsamles i tette beholdere som bestemt av helseråd og bygningsråd.
2. Transport av avfallsstoffer skal foregå på en sådan måte at den ikke forårsaker sanitære ulemper.
3. Huseiere er forpliktet til, hvis bystyret vedtar det, å la tømming av privet og søppelbeholdere besørge av kommunens renholdsverk og herfor å betale en avgift som fastsettes av bystyret med Sosialdepartementets godkjenning. Helserådet kan dog frita gårdeiere for plikten, når forholdet i det enkelte tilfelle taler for det.
4. Avfall av dyrisk opprinnelse må ikke kastes i søppelkassene.

30. sept.

§ 4. *Kjøkkenavfall.*

1. Kjøkkenavfall og avfall fra slakterier, pølsemakerier, delikatesseforretninger, spiseforretninger og andre tilberednings- eller oppbevaringssteder for matvarer skal samles i egne beholdere. Om beholdernes antall, form og størrelse m. v. og om tømning av dem kan helserådet og bygningsrådet utarbeide særskilte regler. Hvis helserådet finner det påkrevet, kan det når som helst påby tømning eventuelt også desinfeksjon av beholdere.
2. Den som vil hente matnyttig husholdningsavfall, må ha tillatelse hertil av helserådet som kan gi bestemmelser om hvordan tømningen skal foregå og hvordan vognbeholderne, hvori nevnte avfall kjøres, skal være og for øvrig treffe de bestemmelser som måtte være nødvendig for at tømningen kan foregå på en i sanitær henseende betryggende måte. Helserådet kan innendra tillatelse til å hente matnyttig husholdningsavfall.
3. Om matavfall fra fartøyer se § 47, 4.

§ 5. *Dyrekadavere.*

1. Dyrekadavere skal tilintetgjøres etter helserådets nærmere bestemmelse eller nedgraves tilstrekkelig dypt på sted som godkjennes av helserådet.
2. For dyr som har lidd av smittsom sykdom som er undergitt særlig offentlig omsorg, blir de regler å følge som er gitt herom i den til enhver tid gjeldende lovgivning.
3. Kadaver av små dyr, høns, kaniner, katter, rotter osv. må ikke kastes i privetbinger eller søppelkasser, men kun nedgraves på de dertil bestemte steder.

§ 6. *Gjødsel (herunder privetgjødsel).*

Se lov om bygningsvesenet og de i henhold til denne av bygningsråd og helseråd vedtatte regler.

1. Gjødsling av hager eller dyrkede marker skal utføres på en sådan måte at unødigg stank unngås.
2. Gjødsel må ikke uten helserådets tillatelse på noen eiendom henlegges i større mengder enn nødvendig for eiendommens dyrkning. Ettersom den tilkjøres, legges den i haug og overdekkes straks, så den ikke utbrer stank. Den må ikke spres over marken før den samtidig kan nedmuldes.
3. Opplegg av gjødsel kan kun finne sted der hvor helseråd og bystyre bestemmer. Helserådet kan til enhver tid treffe de bestemmelser som er nødvendig for å unngå sanitære ulemper.

4. Transport av gjødsel må kun foregå i tette tildekkede transportmidler. Fra 15. mai til 30. september må gjødsel uttas og bortføres kun mellom kl. 10 aften og 7 morgen. 30. sept.
5. Helserådet kan når det finner det påkrevd, når som helst påby tømning og desinfeksjon av gjødselbeholdere eller gjødselepplegg, eventuelt også andre forholdsregler til hygienens fremme. Strømidler til avhjelp av stank og fluer skal jamnt benyttes.
6. Privetgjødsel eller sterkt stinkende avfall må ikke benyttes til gjødsling av hager eller lignende anlegg.
7. Helserådet kan forby gjødsling med naturgjødsel og i stedet tillate bruk av kunstgjødsel hvor det av sanitære grunner finnes berettiget.
8. Det er forbudt i privetbinger eller beholdere å kaste skrammel, hermetikkbokser, steintøy, filler og lignende som kan vanskeliggjøre tømningen eller være til sjene for gjødselelsens anvendelse.
9. Komposthauger og lignende må ikke opplegges slik at det ved stank, ansamling av fluer, rotter osv. forårsaker sanitære ulemper for omgivelsene.
10. Hvis kommunal renovasjon innføres, gjelder de i § 3, 3 nevnte bestemmelser også for gjødsel.

§ 7. Priveter, vannklosetter, urinaler.

Se lov om bygningsvesenet og de i henhold til denne av bygningsråd og helseråd vedtatte regler.

1. Hvert beboelseshus og hvert hus hvor der stadig foregår arbeidsvirksomhet, eller hvor større antall mennesker samler seg eller ferdes, skal ha priveter i nødvendig antall og for øvrig i overensstemmelse med bygningsloven og de i henhold til denne utarbeidede regler.
2. På arbeids- og byggeplasser kan helserådet pålegge arbeids- eller byggeherren å anlegge det fornødne antall priveter.
3. Privetene skal holdes rene og i god stand.
4. Hvor eldre priveter er således innredet at de ikke lett kan tømmes og holdes rene, og hvor de viser seg å være utette og volde ulemper for husets beboere eller naboer ved stank eller fluer, skal de av helserådet straks kunne kreves forandret etter helserådets nærmere bestemmelse.
5. Behandling av privetgjødsel se § 6.
6. Vannklosetter må kun innlegges av autoriserte rørleggere og arbeidet hermed ikke påbegynnes før oppleggskjema er innsendt til helserådets ordfører og godkjent av denne.

30. sept. 7. Helserådet kan påby at der innlegges vannklosett i en bygning av enhver art når det finner det påkrevet av sanitære grunner, og kloakkforholdene for øvrig tillater det.
8. Helserådet kan pålegge eieren av bygning hvor en større mengde mennesker bor eller jevnlig ferdes, å innrette urinal, dog bare der hvor urinen kan ledes til kloakk i lukket ledning. Urinalene skal til enhver tid holdes rene. Der skal alltid være overrissling med vann.
9. Offentlige priveter, vannklosetter eller urinaler skal alltid holdes rene og fri for stank.
10. Hvis kommunal renovasjon innføres, gjelder de i § 3, 3 nevnte bestemmelser også for priveter.

§ 8. Kloakker.

Se lov om bygningsvesenet og de i henhold til denne av bygningsråd og helseråd vedtatte regler.

1. Spillvann, skyllevann osv. skal avledes i lukket avløp.
2. Kloakker skal være således innrettet at de skaffer tilstrekkelig avløp og lett kan renses, samt holdes i forsvarlig stand. Ledningene skal være tette og således innrettet at kloakkgass ikke kan strømme ut.
3. Vask- og kloakksluk eller kummer som finnes i kjeller eller inne i hus, skal være forsynt med vannlås eller annen godkjent innretning som hindrer utstrømming av kloakkgass.

Hvor kloakksluk ligger så lavt at en oppstuing eller tilbakestrømming av kloakkinnholdet ved høyvannet finner sted, skal kloakken forsynes med apparater som hindrer dette.

4. Så vel offentlige som private kloakker og avløpsrenner skal holdes tilbørlig rene. Rensning skal finne sted på sådan tid og måte at minst mulig uleilighet påføres de omboende. Det opptatte bunnfall må straks fjernes.
5. Ekskrementer eller flytende stoffer som har vært i berøring med ekskrementer, må ikke gis avløp til offentlig kloakk eller renne uten helserådets tillatelse og kun på de betingelser som det oppstiller.
6. Helseskadelige eller illeluktende væsker fra fabrikker eller andre bruk og anlegg må ikke ledes til offentlig kloakk uten helserådets samtykke.
7. Helserådet kan påby utilfredsstillende kloakker utbedret når dette kan gjøres uten uforholdsmessige utgifter for huseieren.
8. Kloakkavløpets utløp i elven skal «dykkes» og ligge minst 60 cm under laveste vannstand.

9. Hvis kommunal renovasjon innføres, gjelder de i § 3, 3 nevnte bestemmelser også for kloakker. 30. sept.

§ 9. Dyrehold.

Se lov om bygningsvesenet og de i henhold til denne av bygningsråd og helseråd vedtatte regler.

1. Alt husdyrhold (hunder og katter unntatt) er forbudt innen de tettere bebyggede deler av byen og er ellers bare tillatt med helserådets samtykke. Hva det skal ansees som tettere bebygget del avgjøres av helserådet.
2. Den som akter å innrede hus eller rom til husdyr, må på forhånd anmelde dette til helserådet og bygging eller innredning må ikke påbegynnes før helserådets godkjenning foreligger. Helserådet kan nekte dyrehold på vedkommende sted, eller sette de betingelser som det i hvert enkelt tilfelle finner nødvendig.
3. Rom til husdyr som har vært nedlagt eller stått ubenyttet 1 år eller derover, tillates ikke på nytt tatt i bruk som sådant med mindre helserådet på ny gir tillatelse hertil; det samme gjelder når huset skifter eier eller leier.
4. Alle rom til husdyr som er i bruk ved disse bestemmelsers ikraft-treden, må meldes helserådet.
5. Helserådet kan forby bruken av rom til husdyr når de etter rådets skjønn frambyr sanitære misligheter, når disse enten ikke kan avhjelpes, eller vedkommende eier eller bruker ikke vil eller kan treffe de forføyninger som helserådet påbyr for å rette på manglene.
6. Alle rom for husdyr skal holdes rene og være utført i overensstemmelse med de til enhver tid gjeldende regler. Gjødselebin-gene skal tømmes og renses så ofte at overfylling og stank hindres, og ellers så ofte og på den måte som helserådet måtte finne nødvendig.

§ 10. Beboelsesrom.

Se lov om bygningsvesenet.

1. Beboelsesleilighet og andre rom til opphold for mennesker skal holdes i renslig stand og tilbørlig utluftet så det ikke forårsaker sanitære misligheter for beboere eller andre. Fillete tapeter eller annet som hindrer tilfredsstillende renhold, kan av helse-rådet forlanges fjernet.
2. Når noen flytter, er han pliktig til straks å foreta grundig ren-gjøring av leiligheten med tilhørende ytre rom. Unnlater han dette, påhviler det huseieren å sørge for rengjøring før den nye leieboer flytter inn.

30. sept. 3. Ved farlige epidemier kan helserådet påby utflytting av hele huset eller enkelte rom for å kunne iverksette den nødvendige isolasjon og desinfeksjon.
4. Finnes noe beboelsesrom — offentlig eller privat — ved mang-
gel på tilstrekkelig lys eller varme eller luftveksel, ved utetthet,
ved urenslighet, ved overbefolkning, eller av annen grunn etter
helsrådets skjønn å være skadelig for helsa, kan helserådet
påby eieren innen en rimelig frist å rette de forefunne mangler
og forby at rommet brukes inntil så er skjedd. Det kan i til-
felle la leiligheten eller huset ryddiggjøres uten at eieren eller
leieren kan forlange erstatning. Finnes betydeligere mangler som
etter helserådets mening ikke kan fjernes på tilfredsstillende
måte, kan helserådet helt forby at huset eller leiligheten eller
enkelte rom benyttes som beboelsesrom.

§ 11. Kjellere.

Se lov om bygningsvesenet.

1. Kjellere skal være tilstrekkelig drenert og holdes rene og luf-
tige. Helserådet kan påby drenering eller treffe andre foran-
staltninger med hensyn til kjellere som er fuktige.
2. I kjellere må ikke oppbevares noe som utbrer stank.
3. Kjellere som brukes til beboelses- eller arbeidsrom, må tilfreds-
stille bygningslovens krav til sådanne.
4. Kjellere skal til enhver tid holdes rottesikre.

§ 12. Arbeidsrom.

Se lov om bygningsvesenet.

1. Helserådet fører tilsyn med arbeidsrom og kan i det enkelte til-
felle påby det som er nødvendig for å sikre arbeidernes helse.
2. Det skal om nødvendig luftes ut minst 10 minutter i hver hvile-
stund, og i hvert fall en gang i løpet av dagen samt etter endt
arbeidstid. Golvene skal holdes rene og vaskes minst 2 ganger
ukentlig og ellers hver dag dynkes med vann og feies. Vegger
og tak vaskes minst en gang årlig. Tørrfeieing må ikke finne sted.
3. I arbeidsrom hvor helserådet finner det påkrevd, skal det være
innlagt vann og vask og finnes såpe, børster og rene håndklær.
4. I ethvert arbeidsrom og verkstedrom skal det om helserådet be-
stemmer, være et visst antall spyttebakker som daglig rengjøres.
Spytting på golvet er forbudt.
5. Verksted må ikke benyttes til soverom.
6. I arbeidsrom må det ikke være beskjeftiget flere personer enn
helsrådet bestemmer.

7. I ethvert verksted eller arbeidsrom er helserådet berettiget til 30. sept. å kreve anbrakt den ventilasjon som finnes påkrevd etter bedriftens art.
8. Gjenstander som er bedriften uvedkommende og som kan hindre et godt renhold eller frambringer støv eller stank eller lignende, må ikke oppbevares i verkstedet. Kull og annet brensel skal oppbevares i særskilte kasser eller bokser. Aske og annet avfall skal hver dag bringes ut av verkstedet.
9. Helserådet kan bestemme at et verksted skal ha eget privet. Hvis der er beskjeftiget både menn og kvinner, kan det bestemme at der skal være særskilt privet for menn og kvinner.
10. Helserådet kan for de enkelte bedrifter i hvert enkelt tilfelle fastsette sådanne regler for renhold, romforhold, utlufting m. m. som det etter bedriftens art finner nødvendig for å forebygge sanitære misligheter.
11. I ethvert arbeidsrom skal de for sådanne lokaler gjeldende helseforskrifter være slått opp.

§ 13. Butikker, kontorer o. l.

Se lov om bygningsvesenet.

1. I butikker, kontorer o. l. skal golvene vaskes hver dag. Hovedrengjøring skal foretas minst 1 gang årlig.
2. Inventar og veggkledning skal holdes i god stand og fri for støv. Så vel inventar som veggkledning skal bestå av vaskbart materiale.
3. Helserådet er berettiget til å kreve anbrakt den ventilasjon som finnes påkrevd etter det bruk vedkommende rom til enhver tid har.
4. Betjeningen skal ha lett adgang til vann og vask samt til privet.

§ 14. Forsamlingslokaler.

1. Helserådet fører tilsyn med alle lokaler som jevnlig er oppholdssted for et større eller mindre antall mennesker selv om det ikke er utferdiget spesielle regler for disse lokalers bruk.
2. Det kan i de enkelte tilfelle påby de forandringer som finnes nødvendige når fuktighet, urenhet, overbefolkning eller andre misligheter så som mangel på lys, luft eller vann gjør forholdene betenkelige for helsa.

Hvis manglene ikke kan fjernes på betryggende måte, eller de av helserådet gitte pålegg ikke etterkommes, kan helserådet forby lokalets bruk.

30. sept. 3. Golvene i forsamlingslokaler skal vaskes etter hvert møte. Benker, inventar og nedre del av veggene skal vaskes minst 1 gang årlig eller oftere hvis helserådet finner det nødvendig.
4. Det er forbudt å spytte på golvet.
5. Om forbud mot å møte i forsamlinger se § 45, 9.

§ 15. Skoler.

1. Så vel offentlige som private skoler er underlagt helserådets kontroll. Det samme gjelder også mindre skoler som syskoler, husholdningsskoler og lignende.
2. Helserådet kan bestemme det høyeste antall elever som kan mottas i hvert rom under hensyn til elevenes alder, rommenes størrelse, lysforhold og ventilasjon.
3. I hvert skolelokale er helserådet berettiget til å fordre anlagt de ventilasjonsinnretninger som anses nødvendig og til å kreve tilstrekkelig naturlig og kunstig belysning.

§ 16. Sunnhetsskadelige bedrifter.

1. Akter noen å sette i gang bedrift som ved stank, røyk eller giftige gassarter kan forurense lufta, eller på annen måte kan bli til skade for bedriftens arbeidere eller de omboende, skal plan for anlegget på forhånd forelegges helserådet, og bedriften skal rette seg etter de bestemmelser som helserådet gir. Bedrifter av denne slags som er i virksomhet, er underkastet helserådets tilsyn, og vedkommende har til enhver tid å rette seg etter de bestemmelser som helserådet gir for å fjerne sanitære misligheter.
2. Hvert ildsted for utvikling av damp eller hvori forbrukes en større mengde brensel, skal være forsynt med tilstrekkelig høy skorstenspipe etter helserådets bestemmelse og tillike være således innrettet, at fullstendig forbrenning så vidt mulig kan finne sted. Fyringen må til hver tid foregå på en sådan måte at det ikke utvikles unødig røyk.
3. Kluter, ben, gjødningsstoffer eller annet som kan forårsake sanitære misligheter, må kun oppbevares der hvor helserådet tillater det.

§ 17. Befordringsmidler.

1. Offentlige befordringsmidler er når de befinner seg i byen, underlagt helserådets kontroll med hensyn til sanitære forhold.
2. I rutegående biler skal gulver og sitteplasser rengjøres hver dag. Minst 2 ganger årlig skal hele vognens indre grundig rengjøres.

3. Offentlige befordringsmidler hvor vedlikehold og renhold er 30. sept. utilfredsstillende, kan helserådet forby brukt inntil manglene er rettet.

§ 18. *Bruksgjenstander.*

1. Helserådet kan forby salg av gjenstander hvis benyttelse kan medføre fare for helse fordi de inneholder giftige bestanddeler, f. eks. tøy, tapeter, leketøy og liknende.
2. Varer som kan tenkes å fremkalle sykelige tilstander, kan likeledes av helserådet forbys omsatt.

§ 19. *Forskrifter for auksjonsforretninger samt forretninger som driver salg eller lagring av brukte gjenstander.*

Om utrydning av veggedyr se forskrifter som er gitt for det hele land ved kongelig resolusjon av 13. november 1936.

1. I henhold til § 1 i nevnte forskrifter kan helserådet i den utstrekning det anser det for nødvendig, påby at ingen må flytte møbler eller annet innbo, klær eller andre bruksgjenstander inn i hus før det skaffes erklæring for at gjenstandene ikke er befengt med veggedyr eller annet utøy.
2. Alle gjenstander som mottas for salg eller lagring, og gjenstander som tas tilbake på grunn av misligholdt kontrakt, skal før motagelsen nøye undersøkes for mulig forekomst av utøy, især veggedyr, deres egg og ekskrementer. Undersøkelsen skal foretas av en som helserådet anser skikket til det. Finnes det ved undersøkelsen tegn som tyder på at gjenstandene har eller har hatt utøy, eller er det grunn til mistanke herom, må ikke gjenstandene mottas før de er betryggende desinfisert og attest herfor medfølger.
3. Gjenstander befengt med utøy, deres egg eller ekskrementer må heller ikke mottas til lagring på gårdsplasser.
4. Salg av gjenstander befengt med utøy er forbudt.
5. Helserådet kan gi påbud om at brukte klær og gjenstander skal desinfiseres før de frambyes til salg selv om der ikke foreligger mistanke om veggedyr når slike gjenstander kan tenkes å medføre smittefare, eller andre hensyn krever det.
6. Forretningens eller lagerrommets innehaver er ansvarlig for at disse forskrifter overholdes.

§ 20. *Tilsyn med nærings- og nytelsesmidler.*

Se også lov om tilsyn med næringsmidler m. v. av 19. mai 1933 og de forskrifter som i henhold til denne lov til enhver tid er utferdiget for det hele land.

30. sept. 1. Hvert sted hvor nærings- eller nytelsesmidler tilberedes, oppbevares eller omsettes, er underlagt helserådets tilsyn og eieren skal være forpliktet til uoppholdelig å utføre de pålegg helserådet måtte finne nødvendig å gi for å hindre at matvarer forurenses eller bederves. Porthandel o. l., salg av pølser fra pølsebod og vogner, eller av andre næringsmidler fra ikke faste utsalg er til enhver tid undergitt helserådets tilsyn og påbud.
2. For å hindre salg av skadelige eller forfalskede nærings- og nytelsesmidler, skal helserådet jevnlig undersøke de varer som frambys til salg når det er grunn til å anse varen for helse-skadelig. Uttatte prøver godtgjøres ikke, når det er grunn til å anse varen for helsefarlig.
3. For å føre den nødvendige kontroll har helserådets funksjonærer adgang til alle steder hvor nærings- eller nytelsesmidler produseres, tillages, oppbevares eller forhandles.

§ 21. *Transport av nærings- og nytelsesmidler.*

Se også forskrifter om omførselshandel med kjøtt m. v. fra vogn av 23. desember 1937.

1. Kjøtt, kjøttvarer, fleisk, fisk, delikatesser, melk, iskrem, smør, ost, brød, bakverk og sukkervarer må ikke føres gjennom gatene eller ombringes under åpen himmel uten å være således tildekket at varene ikke utsettes for støv eller urenslighet eller påvirkning av sol, regn eller annet som kan gjøre dem mindre tjenlige til menneskeføde.
2. Til transport skal anvendes rene hensiktsmessige kjøretøyer som ikke samtidig brukes til transport av sådanne stoffer som kan skade eller forringe varen på noen måte. Helserådet kan påby spesielle lukte vogner. Hvis helserådet finner et transportmiddel for matvarer uhygienisk, kan vedkommende transportmiddel forbys eller kreves forandret så transporten kan foregå betryggende.
3. Under transport av slakt skal så vel vognens bunn som dyreskrottene være dekt med rent hvitt klede, «kjøttlaken», og over det hele festes ren, luktfri presenning. Kjøttet må ikke plaseres slik at deler derav kommer utenfor vognkanten.
4. Forsendes slakt i grind eller kasse, skal selve slaktet først være helt innpakket i rent, sterkt papir eller rent, hvitt vaskbart tøy.
5. Blod skal transporteres i fortinnede kar eller annet av helserådet godkjent materiale. Karene skal ha tettsluttende lokk.
6. Ved ombringning til kunder, filialer eller lignende skal varene være solid innpakket i rent papir.

§ 22. *Alminnelige bestemmelser om utsalg-, framstillings- og oppbevaringssteder for nærings- og nytelsesmidler.* 30. sept.

Se også lov om tilsyn med næringsmidler m. v. av 19. mai 1933 og de forskrifter som i henhold til denne lov til enhver tid er utferdiget for det hele land.

1. Ethvert utsalg-, framstillings- og oppbevaringssted for nærings- og nytelsesmidler, herunder iskrem, frukt, konfekt og sukkertøy, franske vaffer, mineralvann og lignende, skal godkjennes av helserådet før de tas i bruk. Slik anmeldelse må også finne sted når igangværende bedrift går over til ny innehaver eller ikke har vært i bruk som sådan over 1 — ett — år. Helserådet kan i ethvert tilfelle treffe særskilt bestemmelse om sådanne lokalers størrelse, innretning og renhold.
2. Intet lokale må brukes til utsalg, framstilling eller oppbevaring av andre varer enn de helserådet har gitt tillatelse til.
3. De i punkt 1 nevnte lokaler skal være rommelige, rene, lyse og luftige og forsynes med en av helserådet godkjent ventilasjon. Vegger, golv og tak samt all redskap som brukes i bedriften, skal ha en glatt overflate uten åpne fuger og sprekker, så de er lette å vaske og å holde rene. Lokalene skal daglig luftes og golv, disker og bord daglig vaskes, eller oftere om nødvendig. Tørrfeing er forbudt. Lokalene i sin helhet vaskes minst 2 ganger årlig, og vinduer og dører hver uke. De må ikke benyttes til og heller ikke stå i direkte forbindelse med beboelsesrom. Disken skal være belagt med plate av marmor eller jevngodt materiale og forsynt med et av helserådet godkjent diskevern. De må stadig være godt vedlikeholdte. Gjenstander som er bedriften uvedkommende eller hindrer rengjøring, må ikke oppbevares i lokalene. De til her omhandlede lokaler støtende rom må også holdes rene og luftige.
4. Utsalgssteder skal ha egen inngang fra gate.
5. Kjellerlokaler tilhørende de i denne paragraf nevnte bedrifter må være luftige, tørre og rottesikre.
6. Dersom de under punkt 1—5 gitte bestemmelser eller de nedenfor nevnte spesielle forskrifter eller vedtak helserådet senere finner, ikke overholdes, eller stedet av sanitære grunner ansees uskikket til utsalgs- og oppbevarings- eller framstillingssted for nærings- og nytelsesmidler eller enkelte sorter av sådanne, kan helserådet etter forgjeves å ha gitt advarsler, forby sådan forretning på stedet.
7. Skifter bedriften innehaver, eller den gård hvor den har lokaler skifter eier, skal det straks meldes helserådet. Ny søknad om

30. sept. tillatelse til fortsatt drift må da innsendes. Helserådet kan da påby de forandringer det finner nødvendig, eventuelt forby lokalene.
8. All redskap (kniver, vekter, mål, kar, maskiner osv.) som brukes ved tilvirkning, oppbevaring, utmåling eller forsendelse av nærings- eller nytelsesmidler, skal holdes rene og i god stand. De kan forbys brukt hvis de ikke er i den stand at de kan gjøres tilfredsstillende rene eller er slik innrettet at de ikke helt kan sikre varen mot forurensning. Hvis kar som brukes er glasert eller fortinnet, må glassur eller fortinning være hel.
 9. Alle rom — med unntagelse av lager- og kjellerrom — skal tilfredsstille bygningslovens krav til lys. Kunstig lys må finnes i fornøden utstrekning. Spesielt må alle arbeidsplasser være godt opplyst.
 10. Betjeningen skal ha lett adgang til vaskerom med såpe og rene håndklær, og være iført ren, vaskbar arbeidsdrakt (kittel med ermer) som ikke må brukes utenfor arbeidsstedet og som tas av ved bruk av klosett. Kvinnelig betjening skal holde håret dekket med hvit kappe, som dekker håret. Alle skal under sitt arbeid iaktta den største renslighet, vaske hender og armer umiddelbart før de begynner sitt arbeid, og like etter bruk av privet.
 11. Opptrer tegn på smittsom sykdom blant betjeningen, i deres familie eller husstand for øvrig, skal det straks meldes til helserådet, og vedkommende må ikke delta i arbeidet.
Personer med sykdom i smittefarlig form, med utbredt hudsykdom eller som er basilleutskillere, må ikke ha befatning med salg eller framstilling av matvarer.
 12. Alle nærings- og nytelsesmidler må beskyttes mot støv og annen forurensning. De skal være best mulig beskyttet mot insekter, mus og rotter ved flueskap, fluenett, netting, kapsler, rottesikre rom eller på annen av helserådet godkjent måte.
 13. Varer må ikke innpakkes i avispapir eller brukt eller urent papir.
 14. Kjøpere må ikke berøre andre varer enn dem som de har kjøpt. Plakater om dette og om at spyting og tobakksrøking i lokalet er forbudt, kan kreves oppslått eller opphengt på et iøynefallende sted.
 15. Havarerte nærings- eller nytelsesmidler må ikke selges uten at helserådets samtykke på forhånd er innhentet.
 16. Når helserådet finner grunn til å frykte for at her omhandlede varer kan være sunnhetsfarlige, kan det forby salg eller annen overdragelse, hvis selgeren ikke skaffer fyllestgjørende bevis for varens sunnhet eller gjør sådan forandring ved tilberedningsmåten som helserådet finner betryggende.

17. Selger av nærings- eller nytelsesmidler er pliktige til på anmodning av helserådet å opplyse fra hvem de har mottatt varene eller de i samme inngående bestanddeler. 30. sept.
18. Helserådet kan forby salg eller annen overdragelse av forannevnte vareslag som er kommet fra andre steder, hvor det er eller nettopp har forekommet farlig smittsom sykdom, eller hvor det finnes basillebærere blant personalet eller dettes hushold eller i huset.
19. Hunder, katter eller andre dyr må ikke gis adgang til rom hvor der lages, oppbevares eller forhandles nærings- eller nytelsesmidler. Alle rom må være rottesikre.
20. Spyting er forbudt på ethvert sted som brukes i forbindelse med nærings- og nytelsesmidler. Når unntas bevertningslokaler er også bruk av tobakk i enhver form forbudt.
21. Helserådet kan bestemme at trykt plakat inneholdende de i denne paragraf alminnelige bestemmelser samt de for slike bedrifter i de følgende paragrafer fastsatte spesialbestemmelser skal være oppslått i de lokaler som kommer inn under disse bestemmelser.
22. Helserådet kan bestemme at lokaler hvor nærings- eller nytelsesmidler produseres, oppbevares eller forhandles, skal utstyres med kjølerom eller kjøleskap av godkjent type og av tilstrekkelig kapasitet.

§ 23. *Drikkevann og matis.*

1. Helserådet kan påby avstengning eller uskadeliggjørelse på annen måte av brønner, vannledninger og liknende når vannet fra disse må antas å være skadelig for mennesker eller dyrs helse.
2. Matis og is som benyttes i nærings- og nytelsesmiddelfabrikker, skal tas fra vann som tilfredsstiller fordringen til godt drikkevann og er godkjent av helserådet.

§ 24. *Forskrifter om melk og fløte.*

Se også lov om tilsyn med næringsmidler m. v. av 19. mai 1933 og de forskrifter som i henhold til denne lov til enhver tid er utferdiget for det hele land.

1. Helserådet er berettiget til over alt innen byens grenser å utta prøver av melk og fløte. Ansees det nødvendig, kan helserådet eller dets formann kreve at melk og fløte som ankommer til byen, ikke utbringes før undersøkelse er foretatt.
2. Enhver som handler med melk eller fløte, har hva enten han har utsalgssted eller ikke, å anmelde dette til helserådet og på forlangende:

30. sept.

- a. å melde til helserådet hvilke fjøs, meieri eller mellomhandlende varene kommer fra.
 - b. å gi helserådet fortegnelse over sine faste kunder.
 - c. ikke å selge melk eller fløte fra fjøs eller meieri som av helserådet oppgis ham, eller sammenblande disse med melk eller fløte fra annet fjøs eller meieri.
 - d. uten opphold å framlegge for helserådet bevitnelse fra lege, dyrlege eller på annen av helserådet godkjent måte om helseforholdene, fjøs og melkestell i vedkommende meieri, fjøs eller gård.
3. Helserådet kan midlertidig forby innførsel og utsalg av melk og fløte fra steder hvor smittsom sykdom er opptrådt blant mennesker eller dyr. Også ved andre sykdommer blant mennesker eller dyrene kan melken forbys når den antas å kunne medføre fare for å spre sykdom blant mennesker eller dyr.
 4. Helserådet kan oppstille som betingelse for at melk eller fløte selges i eller til byen, at spann og andre beholdere eller bruksgjenstander som benyttes til oppbevaring eller transport, blir gjort rene og behandlet overensstemmende med de forskrifter helserådet gir for å hindre sanitære ulemper.
 5. Helserådet kan når det foreligger grunn til å anta at de sanitære forhold er mangelfulle, forby salg av melk og fløte i eller til byen. Det samme gjelder hvis leverandøren nekter helserådets funksjonærer å foreta kontroll i fjøs eller steder hvor melken oppbevares eller behandles eller hvis de av helserådet gitte pålegg ikke etterkommes.
 6. Om forbud mot å behandle melk henvises til de forskrifter som er gitt for det hele land i henhold til næringsmiddeloven.
 7. Utmåling eller overhelling av melk fra spann til spann på torg, gate, i portrom eller gårdsplass og i det hele tatt på åpne plasser er forbudt.
 8. Leveres melk eller fløte direkte fra produsent til forbruker, skal enhver kunde ha særskilt spann, hvori melken eller fløten er imålt hos produsenten.
 9. Om transport av melk henvises til de forskrifter som er gitt for det hele land i henhold til næringsmiddelkontrolloven.
 10. Leverandører av melk og fløte må for å kunne selge melk og fløte til eller i byen, iaktta følgende:
 - a. Fjøset må være tilstrekkelig stort, ha gode lysforhold og være godt ventilert. Det må ikke stå i forbindelse med andre hus eller rom uten ved en tett dør, som stadig må holdes

lukket. Golv, vegger og tak må være tette og for øvrig i 30. sept. god stand.

- b. Det må ikke holdes andre dyr på fjøset enn kuer.
- c. Fjøset må til enhver tid være omhyggelig rengjort og godt utluftet. Fôrbrett og førkrybber må gjøres rene hver dag. Hovedrengjøring med kalking — hvitning av tak og vegger — foretas 2 ganger om året, høst og vår. Vegger, tak og golv skal da rengjøres og kalkes, og alt inventar vaskes med grønnsåpe og varmt vann, og fjøset deretter utluftes ved gjennomtrekk flere dager. Vaskestell med såpe og rene håndklær, samt jurkluter må være til stede, likeså ordentlige melkekrakker (ikke kasser) som må holdes rene. Kuene må være i godt hold, daglig skrapes, børstes og holdes rene.
- d. Turnipsblader, potetgress, ensilasje, turnips, poteter og kålrot må ikke lagres eller oppbevares i fjøset. Det må også iakttas at turnips, kålrot, poteter, mask eller drank ikke gis i så store mengder at dyrene får mavesyke. Drikkevannet må være rent og friskt og ikke forurenset eller være gjenstand for usunne tilblandinger av noen slags. Alt som gir melken dårlig lukt og smak og gjør melken seig, må unngås.
- e. Tilfelle av sykdom i besetningen som kan tenkes å ha innflytelse på melken, må anmeldes til autorisert dyrlege, særlig må oppmerksomheten være henvendt på kuenes jur og spener.
- f. Melk fra avlatende kuer som melker under 2 liter daglig, må ikke leveres. Melk som stammer fra kuer som har kalvet for mindre enn 6 dager siden, må kun selges under betegnelsen råmelk.
- g. Melkingen må utføres med den største renslighet. Den som melker, skal være iført rene overklær og skal før melkingen av hver ku såpevaske sine hender, og er juret eller kuas bakpart tilsølet, må de tilsølte partier grundig vaskes og derpå tørres av fullstendig med ren, tørr klut. Under melkingen må ombæring av stråfôr, utmåking av gjødsel eller annen virksomhet som frambringer støv eller stank i fjøset, ikke finne sted.
- h. Melken må behandles med største renslighet. Alle melkekjørler og de arbeidsklær som brukes under melkingen, må oppbevares i rom utenfor fjøset. Melkespannene må ikke stå i fjøset under melkingen, men i et særskilt innredet rom utenfor. Sammenblanding av morgen- og aftenmelk er forbudt.

30. sept. i. Spannvask bør foregå i et dertil innredet rom.

Først skylles spann og lokk med kaldt rent vann (drikkevann), vaskes dernest med godt varmt vann — sodavann og børste. Til slutt skylles med kokende vann. Bruk av klut til rengjøring og tørking av spann innvendig er ikke tillatt. Deretter stilles spann og lokk til tørking og utlufting med bunnen opp på et rent og tørt, lyst og luftig sted. Helserådet kan gi påbud om at alle spann skal steriliseres.

§ 25. Forskrifter for meierier og melkeutsalg.

1. Om materiale i spann og andre beholdere for melk eller fløte henvises til forskrifter utferdiget i henhold til næringsmiddelkontrolloven.
2. I meierier skal spann og rørledninger for melk damprenses etter hver gangs bruk. Centrifugeslam skal brennes.
3. Helserådet kan for øvrig gi meierier de pålegg det finner nødvendig for en sanitær behandling av melken.
4. I melkeutsalg skal lokalene i sin helhet vaskes minst 1 gang i måneden. Under rengjøringen må hverken melk eller melkekar forurennes.
5. Melken skal holdes best mulig avkjølet. Avkjølingskummen må ha avløp med vannlås til kloakk, så avkjølingsvannet lett kan skiftes. Den må være således innrettet at den til enhver tid kan holdes ordentlig ren.
6. Alle til melkens behandling benyttede mål skal være forsynt med håndtak, og på dette forsynt med en krok således plassert at håndtaket ikke dyppes ned i melken.
7. Alle melkebeholdere og redskaper skal rengjøres minst 1 gang daglig. Rengjøringen skal foregå som i § 24, 10. i. bestemt.
Helserådet kan gi påbud om sterilisering av beholdere og redskaper når det finner det påkrevet.
8. I melkeutsalg må foruten melk og fløte kun forhandles eller oppbevares smør, ost (dog ikke sterkt luktende), margarin, egg, brød, konditorvarer, sjokolade, drops, melkehermetikk, safter, honning, øl, mineralvann og iskrem.
9. Melk og fløte på lukkede flasker kan av helserådet tillates solgt fra utsalgssteder sammen med andre næringsmidler enn de under punkt 8. nevnte når spesielle forhold taler for det.
10. Når der opptrer smittsom sykdom blant mennesker eller dyr, kan helserådet treffe de forføyninger med hensyn til melkens behandling som det anser nødvendig.

§ 26. *Forskrifter om fabrikasjons- og utsalgssteder for iskrem.* 30. sept.

Se «Forskrifter om produksjon og omsetning av iskrem» gitt ved kgl. resolusjon av 22. oktober 1948 med senere forandringer, samt Forskrifter for handel med nærings- og nytelsesmidler fra kiosker, boder, disker, pølsevognen o. l. (Porthandelforskrifter) gitt ved kgl. resolusjon av 22. oktober 1948 med senere forandringer.

1. Golvene i de til fabrikasjon benyttede rom må være vanntette med fall og avløp til sluk. Tak og vegger skal ha en glatt overflate uten fuger og sprekker og være oljemalt i lyse farger. Veggene i kjernerommet må i en høyde av 1,5 m være belagt med glaserte fliser eller dermed jevngodt materiale.

§ 27. *Forskrifter for bakerier og utvalg av bakervarer.*

Se også lov om tilsyn med næringsmidler m. v. av 19. mai 1933 og de forskrifter som i henhold til denne lov til enhver tid er utferdiget for det hele land.

1. Hver dag etter endt arbeid skal golvene omhyggelig rengjøres. Vegger og tak må i sin helhet rengjøres minst hvert fjerdingår. Trau, bord og hyller samt redskap av ethvert slag må likeledes daglig rengjøres. Under rengjøringen må intet bakverk oppbevares i bakeriet.
2. Smør, melk og andre stoffer som benyttes til framstilling av bakverk, må oppbevares i rene tildekte kar.
3. Bakerne skal under sitt arbeid ha en ren drakt av hvitt lerret som ikke må brukes utenfor bakeriet og skiftes ren minst 1 gang i uken. I alle bakerier skal det være vann og vask med såpe og håndklær. Enhver arbeider skal få utlevert et rent håndklær minst 2 ganger ukentlig.
4. Brød og alt bakverk må behandles renslig og ikke utsettes for støv eller annen urenslighet.
5. Alle de til bedriften nødvendige gjenstander som bringes inn i bakeriet, må på forhånd grundig rengjøres. Melsekker må avbørstes omhyggelig før innholdet tømmes i trauret.
6. Bakervarer tillates kun solgt fra de dertil bestemte utvalg. Salg av andre varer kan kun tillates etter helserådets nærmere bestemmelse i hvert enkelt tilfelle.
7. Salg av bakervarer fra andre lokaler eller forretninger kan tillates av helserådet når spesielle forhold taler for det, og lokalets lys- og romforhold samt innredning er av den art at helserådet finner det betryggende.

30. sept.

§ 28. *Forskrifter for slakterier.*

Se også lov om tilsyn med næringsmidler m. v. av 19. mai 1933 og de forskrifter som i henhold til denne lov til enhver tid er utferdiget for det hele land.

1. Slakterier må til enhver tid holdes omhyggelig rene. Hver dag etter endt arbeid må golvene, disker, bord og hyller vaskes og spyles. Vegger og tak må i sin helhet rengjøres minst 1 gang hvert fjerdingsår, vinduer og dører minst 2 ganger i uken. Under rengjøringen må kjøtt ikke oppbevares i rommet.
2. Alle som arbeider i slakteriet, skal under arbeidet være iført hel og ren hvit drakt eller forklæ med ermer av lerret. Den hvite drakt skal tas av når arbeidsstedet forlates samt under bruk av klosettet.
3. I slakteriet skal være innlagt vask samt varmt og kaldt vann. Såpe og tilstrekkelig med håndklær skal alltid være til stede, og betjeningen skal jevnlig vaske sine hender.
4. I slakterier skal det være vanntett sementert golv med avløp til kloakk, så golvet kan spyles. Veggene skal i en høyde av 2 meter være av stålpusset sement og fri for sprekker. Tak, bord og annet inventar skal være i en slik stand at de lett kan holdes rene.
5. Under slakting skal det iakttas størst mulig renslighet. Dyrenes innvoller skal uttas og fjernes snarest mulig etter avliven. Kjøttet av slaktede dyr må ikke henges opp i selve slakteriet, men umiddelbart etter slaktingen anbringes i særskilt rom som er rent og godt ventilert. Avfall, unntatt tarminnhold, må ikke kastes i berge, men skal hurtigst mulig legges i tette beholdere med lokk som skal tømmes minst 2 g. hver dag, og etter hver tømming renses omhyggelig. Helserådet kan påby oftere tømming av disse beholdere. Huder og innvoller som utbrer stank, må straks etter slaktingen bringes ut av slakteriet.

§ 29. *Forskrifter for pølsemakerier.*

Se også lov om tilsyn med næringsmidler m. v. av 19. mai 1933 og de forskrifter som i henhold til denne lov til enhver tid er utferdiget for det hele land.

1. I ethvert pølsemakeri må der være arbeidsrom, kokerom, lagerrom og dessuten nødvendig rom for betjeningens tøy. Dette må ikke oppbevares i selve pølsemakeriet. Er bedriften kombinert med kjøttutsalg på stedet, kan lagerrom sløyfes.
2. I arbeidsrom og kokerom skal golvet være av stålpusset sement med avløp til kloakk. Veggene skal i en høyde av minst 1,5 meter

- bestå av stålpusset sement eller helst av glaserte veggfliser som 30. sept. langs golvet forsynes med hulkil. Det øvrige av veggene samt taket skal være slette og hele så de lett kan gjøres rene. Arbeidsrommet forsynes med håndvask med tilførsel av varmt og kaldt vann samt håndklær for hver arbeider, såpe og neglebørste.
3. I kokerommet må der sørges for en effektiv ventilasjon.
 4. Fyr- og dampkjelerom må ikke ha forbindelse med pølsemakeriet. Helserådet kan når forholdene tillater annen oppvarmingsmetode, forby fyring med kull, koks eller ved under kokepanne i pølsemakeriet.
 5. Arbeidsbordene må være av hårdt tre og tette i sammenføyningene og bør belegges med marmorplate.
 6. De til bedriften hørende rom må til enhver tid holdes rene, lyse og luftige. Golvet i arbeidsrommet og kokerommet må spyles flere ganger daglig samt etter arbeidets slutt. Veggene må i brysthøyde vaskes hver dag. Veggene over fliskledningen (eller sementpussen) og takene må vaskes minst 2 ganger om året, om nødvendig oftere. Vinduene må pusses hver 2den uke.
 7. Alle i pølsemakeriet benyttede redskaper og maskiner samt inventar må til enhver tid holdes omhyggelig rene og rengjøres etter arbeidets slutt. Maskiner, pølsesprøyter, traller, bordstativer o. l. må males og lakeres utvendig helst med hvit lakk-maling minst hvert annet år.
 8. Kloakkslukene må holdes omhyggelig rene. Ben og annet avfall må fjernes hver dag.
 9. Brukes kull, koks eller ved til oppfyring, må der ikke lagres større mengder av brensel enn det som trenges for dagen. Brenselet må oppbevares i egne tette beholdere.
 10. Arbeiderne må vaske sine hender og armer før de begynner arbeidet. De må være iført hvite luer og hvite frakker eller jakker og hvite forklær som må skiftes minst 2 ganger i uken. Den hvite drakt må tas av ved bruk av klosett.
 11. Salg av kjøttdeig, opphakket kjøtt og pølser er forbudt med mindre kontroll av råvaren og varens tilberedning foregår på en måte som helserådet godkjenner.

§ 30. Forskrifter for kjøttutsalg.

Se også lov om tilsyn med næringsmidler m. v. av 19. mai 1933 og de forskrifter som i henhold til denne lov til enhver tid er utferdiget for det hele land.

1. Kjøttutsalg skal være lyse, luftige og rene. Golvet skal belegges med fliser eller annet dermed jevn godt materiale. Innenfor disken kan dog tillates ekeplanker eller ekestav. Veggene skal

30. sept. i en høyde av 1,50 m kles med glaserte veggfliser. Veggene for øvrig og taket skal oljemales i lyse farger.
2. Lokaler som kan stå i forbindelse med kjøttutsalg, såsom lager for kjøtt, spiserom for betjening osv. skal ha glatt og jevn overflate og oljemales i lyse farger. De må være godt ventilert.
 3. I kjøttutsalg må der kun være det antall reoler eller hyller som er nødvendig for varens oppbevaring eller utstilling. Fra diskens bunn til golvet må der minst være en avstand av 15 cm. Innvendig må den kun ha åpne rom. Disk, hyller eller bord hvor kjøtt utstilles eller legges, skal være belagt med marmorplate eller dermed jevngodt materiale. Der må anbringes diskevern av marmor eller glass oppstøttet med polert aluminiumstativ. Stang og kroker som kjøtt henges i, bør være av polert aluminium. Jern må være galvanisert eller polert. Kjøtt må bare henges opp innenfor disken, og alltid på en slik måte at det opphengte kjøtt ikke berører veggen. Stabbe eller krakk hvor kjøtt anbringes, må være av hårdt tre.
 4. I kjøttutsalg eller tilstøtende og til utsalget hørende rom må anbringes oppvaskkum og utslagsvask samt innlegges varmt og kaldt vann.
 5. Kjeller tilhørende utsalget må på golvet gis en fast, glatt, for fuktighet ugjennomtrengelig overflate som lett kan vaskes. Den må forsynes med avløp til kloakk og passende ventilasjon.
 6. Helserådet kan påby at der til enhver forretning skal være godkjent avkjølingsrom.

§ 31. *Forskrifter for utsalgssteder for fersk fisk.*

Se også lov om tilsyn med næringsmidler m. v. av 19. mai 1933 og de forskrifter som i henhold til denne lov til enhver tid er utferdiget for det hele land.

1. Golvene så vel i utsalg som i dertil hørende lagerrom må støpes og dekkas av stålpusset sement med godt fall til sluk og langs veggene forsynes med hulkil. Veggene i utsalget kles med veggfliser i 1,50 m høyde, og veggene i lageret stålpukses i sement i samme høyde. Veggene for øvrig og taket både i utsalg og lagerrom avpukses i sement eller dermed jevngodt materiale.
2. Ventilasjonen føres over tak. Et vindu må kunne åpnes.
3. Disk og bord m. v. må være belagt med slepet eller polert marmor. Disken må kun ha åpne rom uten skuffer. Utstillingsbord for fisk som har skrå helling mot utstillingsvindu, må ha kant og renne med hull nedentil, så fiskevann kan renne ned i kloakk-

sluk eller en bøtte på golvet. Både disk og utstillingsbord m. m. 30. sept. må stå på ben med trinser (glideskåler) så golvet under kan spyles og tørres med klut.

4. Stor fisk som deles opp i stykker eller skiver (størje, håbrann, laks osv.) skal legges opp på en særskilt dertil egnet benk og anbringes på fater. Den største renslighet skal iakttas ved oppskjæringen.

5. Der må være innlagt kaldt og varmt vann samt oppvaskkum.

6. I utsalget må der anbringes tett jernbeholder for fiskeavfall. Denne må tømmes og avfallet fjernes hver dag. Beholderen rengjøres daglig.

7. Det bør for betjeningen sørges for lett adgang til spise- og omkleddningsrom som kan oppvarmes om vinteren.

8. Helserådet kan påby at der i enhver forretning skal være godkjent avkjølingsrom.

9. Tomme fiskekasser må ikke plaseres slik at de hindrer orden og renslighet eller volder sanitære ulemper for naboer. De må fjernes minst hver annen dag.

§ 32. *Forskrifter for delikatesseforretninger.*

Se også lov om tilsyn med næringsmidler m. v. av 19. mai 1933 og de forskrifter som i henhold til denne lov til enhver tid er utferdiget for det hele land.

1. Foruten utsalgsrommet må de bedrifter som foretar tilberedning av delikatesser, ha kjøkken, tilberedningsrom og oppbevaringsrom for matvarer. Der må ikke produseres, oppbevares eller forhandles andre varer enn delikatessevarer. Helserådet avgjør hva det er å anse som delikatessevarer.

2. I utsalget må tak, golver og vegger ha en glatt, jevn overflate uten åpne fuger og sprekker. Golvet må belegges med fliser. Innenfor disken kan tillates ekeplanker eller ekestav. Veggene må kles med fliser i en høyde av 1,50 m. Veggene for øvrig og taket oljemaales i lyse farger. Disken må være belagt med marmorplate og forsynt med diskevern av marmor eller glass oppstøttet med polert aluminiumstativ e. l. Fra diskens bunn til golvet må det være en avstand av 15 cm. Disken må bare ha åpne hyller, ikke skuffer.

I utsalget kan anbringes skap med hyller av marmor eller glass og med skyvedører av glass. I vindu som skal benyttes til utstilling av varer, må det anordnes utstillingsskap med tett overdekke av glass.

30. sept. 3. Kjøkken med tilliggende rom skal være i overensstemmelse med § 33 (Forskrifter for kjøkken hvor der foregår tilberedning av mat for offentlig servering).

4. Delikatesseforretninger skal være utstyrt med kjølerom eller kjøleskap av godkjent type og av tilstrekkelig kapasitet.

5. § 31 pkt. 9 gjelder også for delikatesseforretninger.

§ 33. *Forskrifter for kjøkken hvor der foregår tilberedning av mat for offentlig servering.*

Se også lov om tilsyn med næringsmidler m. v. av 19. mai 1933 og de forskrifter som i henhold til denne lov til enhver tid er utferdiget for det hele land samt til «Forskrifter til opprettholdelse av orden, sunnhet og godt stell og til forebyggelse av misbruk i hoteller, andre herberger og bevertninger» av 10. juli 1936 (med endringer av § 8 av 24. desember 1940).

1. Til ethvert kjøkken som tilbereder mat for offentlig servering, må der foruten selve kjøkkenrommet være et lagerrom samt kjølerom eller skap når varm mat skal serveres. Der må dessuten være spiserom for betjening, innredet med garderobeskap.

2. Kjøkkenet må minst ha 16 m² gulvflate og ha gode lysforhold og god ventilasjon.

Gulvet må stålpukses eller flisbelegges og ha avløp til sluk. Veggene bør helst være flisbelagt i en høyde av 1,80 m. For øvrig må så vel tak som vegger ha en glatt og jevn overflate og være malt i lyse farger. Der må være innlagt varmt og kaldt vann. Varmtvannsbeholderen må være tilstrekkelig stor. Foruten utslagsvask og håndvask må der være to oppvaskkummer helst av rustfritt stål samt en stor vaskeum med adgang til rennende vann, (helst av rustfritt stål) til rensing og vask av fisk.

3. Lager- og spiserom må være godt ventilert, og golv, tak og vegger må ha glatt overflate uten sprekker. Tak og vegger må være malt i lyse farger, eller trukket med vegglinoleum.

4. Bord, benker, hyller osv. i alle rom må være uten sprekker. Bord og benker må ikke gjøres naglfaste. Hyllene må være åpne.

5. Redskaper og gjenstander som brukes til tilberedning eller oppbevaring av varene, må være hele og av en slik beskaffenhet at de lett kan holdes rene.

6. Alt avfall skal samles opp i lukkede beholdere av metall. Beholderne skal være forsynt med tettsluttende lokk og tømmes og rengjøres daglig. Gammel råvare som ikke er skikket til mat, skal straks bringes bort.

7. § 31 pkt. 9 gjelder også for her omhandlede kjøkken.

§ 34. *Forskrifter for oppbevarings- og utsalgssteder for frukt og grønnsaker.* 30. sept.

Se også lov om tilsyn med næringsmidler m. v. av 19. mai 1933 og de forskrifter som i henhold til denne lov til enhver tid er utferdiget for det hele land.

1. Utsalgssteder skal ha nødvendig og passende lagerplass slik at de forskjellige slags varer kan holdes atskilt fra hverandre. Spesielt må påsees at rotfrukter ikke kommer i forbindelse med frukt o. l. som nytes i rå tilstand.
2. Frukt eller grønnsaker som er bedervet eller befenget med mark eller insekter, må ikke selges eller omsettes.
3. Tobakksforretninger som selger frukt, må anbringe denne på særskilt innredet plass, hyller e. l., så den holdes atskilt fra forretningens øvrige varer.

§ 35. *Forskrifter for kolonialforretninger.*

Se også lov om tilsyn med næringsmidler m. v. av 19. mai 1933 og de forskrifter som i henhold til denne lov til enhver tid er utferdiget for det hele land.

1. Kolonialforretninger er å anse som utsalgssteder av næringsmidler og kommer inn under de bestemmelser som gjelder for lagring og omsetning av disse.
2. Tak, vegger og golv skal ha en jevn, glatt overflate uten fuger og sprekker. Vegger og tak oljemaales i lyse farger. Det samme gjelder de til forretningen hørende rom. Alle rom må være godt ventilerte.
3. Disken må være glatt og uten sprekker. Fra diskens bunn til golvet må det være en avstand av minst 12 cm.
4. Mel, gryn og erter må oppbevares i lukkede beholdere med tett og fastsittende lokk.
5. Utildekket smør, overskåret ost o. l. skal oppbevares i eget lukket skap, bygget som glasskap eller glassdisk. Dette skap må ikke brukes til oppbevaring av andre varer.
6. Fersk fisk, hvalkjøtt, dyrekjøtt samt bakervarer må ikke forhandles fra kolonialforretninger. Delikatessevarer tillates heller ikke solgt fra kolonialforretninger. Helsrådet avgjør hvilke varer er å anse som delikatessevarer.
7. I forretningen, eller i et dertil hørende rom må innlegges vann, varmtvannsbeholdere, oppvaskkummer og utslagsvask.
8. Samtlige de til forretningen hørende rom må holdes rene og fri for rotter.

30. sept. 9. Petroleum, såpe, lut og andre vaskeartikler i ikke innpakket form tillates ikke solgt fra kolonialforretninger med mindre der er innredet særskilt rom til oppbevaring av disse varer.

§ 36. *Forskrifter for mineralvannfabrikker.*

Se også lov om tilsyn med næringsmidler m. v. av 19. mai 1933 og de forskrifter som i henhold til denne lov til enhver tid er utferdiget for det hele land.

1. Lokalene skal være lyse og luftige og ha tilstrekkelig fri arbeidsplass og særskilt rom for oppbevaring av kasser, flasker og andre til fabrikasjonen hørende bruksgjenstander. Fabrikasjonsrommet skal ha glattpusset sementgolv med fall og avløp til kloakk gjennom kloakksluk i golvet. Tak og vegger skal være glatte uten sprekker eller fuger og være oljemalt i lyse farger.
2. Det skal forefinnes tilstrekkelig apparater for en betryggende rengjøring av flaskene. Nødvendig innretning til koking av tilstrekkelig skyllevann må finnes, likeså koster til mekanisk rensing av flaskene, samt nødvendige antall vasker til skylling av flasker. Av disse må det minst være 2, den ene for varmt sodavann, den annen for gjennomstrømmende vann.
3. Alle til fabrikasjonen benyttede ingredienser skal oppbevares i rene, tette kar med tette lokk, og være henstillet på hyller eller skap i arbeidsrommet.
4. Lokalene og inventaret skal til enhver tid holdes rene og i god stand. Hovedrengjøring skal foretas minst en gang årlig.

§ 37. *Forskrifter for torghandel.*

Se også lov om tilsyn med næringsmidler m. v. av 19. mai 1933 og de forskrifter som i henhold til denne lov til enhver tid er utferdiget for det hele land.

1. På åpent torg må av fødevarer ikke selges annet enn uflådd fjærfe og småvilt, frukt, bær, grønnsaker, poteter og egg. Av fjærfe som torgføres i tiden mellom 1. april og 30. september, må tarmene være tatt ut. Harer tillates ikke torgført uten at innmaten er tatt ut.
2. Salg av fisk fra torg, brygger eller andre åpne plasser er ikke tillatt uten helserådets samtykke.
3. Matvarer som selges fra torg, skal best mulig beskyttes mot forurensning. Bord, vekt og måleredskaper skal holdes rene, og i den tid de ikke benyttes, oppbevares i lukket rom.
4. Personer som ekspederer matvarer ved torghandel, må iakttas størst mulig renslighet. Ekspeditører med skitne hender eller

væskende sår eller utslett på hendene må ikke ekspedere næ- 30. sept.
ringsmidler.

5. Ved oppmåling av bær o. l. må der benyttes hensiktsmessig redskap.

6. Rotfrukter, poteter osv. må anbringes og plasseres slik at de ikke forurenser andre varer.

7. Alle næringsmidler som selges fra torg, skal være anbrakt på bord som er minst 70 cm høye.

§ 38. *Utsalg av næringsmidler fra ikke faste utsalgssteder.*

Se også lov om tilsyn med næringsmidler m. v. av 19. mai 1933 og de forskrifter som i henhold til denne lov til enhver tid er utferdiget for det hele land.

1. Salg av næringsmidler fra portrom, gårdsplasser, fortau, brygger osv. samt fra båt må ikke finne sted uten helserådets tillatelse i hvert enkelt tilfelle.

2. Person som får tillatelse for salg som foran nevnt, må rette seg etter de bestemmelser som helserådet gir. Blir påleggene ikke etterkommet, kan salget straks stanses.

3. Innehaveren er ansvarlig for at der hersker orden og renslighet omkring utsalgsstedet. Han må påse at papir o. l. ikke kastes på gaten. Helserådet kan påby virksomheten straks stoppet hvis det viser seg at den medfører tilsvining av gate, fortau eller åpen plass enten fra bedriftens eller fra publikums side.

§ 39. *Om bevertningssteder, hoteller og herberger.*

Der vises til lov av 25. juni 1935 og forskrifter utferdiget i henhold til denne lov for det hele land.

§ 40. *Andre steder underlagt kontroll.*

1. Ethvert oppbevarings-, tillagings- eller utsalgssted for næringsmidler eller steder hvor helserådet etter gjeldende lover, forskrifter eller vedtekter har å kontrollere, må etterkomme de av helserådet eller dets funksjonærer gitte pålegg.

§ 41. *Forskrifter for dame- og herrefrisersalonger.*

1. Før et lokale tas i bruk til dame- eller herrefrisersalong, må det være godkjent av helserådet. Søknad om godkjenning må på forhånd innsendes. Det samme gjelder flytting eller større forandringer av bedrift som alt er i gang.

2. Ethvert lokale (rom) som tillates tatt i bruk til dame- eller herrefrisersalong, bør ha en gulvflate av minst 16 kv.m, og være utstyrt med rinnende vann og vask.

30. sept. 3. I dame- eller herrefrisersalong med tilhørende rom må ikke oppbevares gjenstander som ikke vedkommer bedriften, eller som kan hindre renhold, utbre stank eller lignende. Lokalene må holdes omhyggelig rene. Hår, såpeskum, papir, bomull og brukt tøy bringes bort etter hvert. Så vel rene som skitne servietter, frottékluter, kapper, håndklær m. m. må oppbevares på hensiktsmessige og dertil bestemte steder.
4. Hovedrengjøring av dame- og herrefrisersalonger med tilstøtende rom skal foretas minst 2 ganger om året. Golvet skal vaskes minst 1 gang daglig. Bord, stoler, konsoller, hyller og lignende skal hver dag tørres av med en fuktig klut.
5. Lokalene må være godt ventilerte, så det stadig er frisk luft i dem.
6. Betjeningen skal iakta omhyggelig personlig renslighet og vaske hendene før behandlingen av hver kunde. Under arbeidet skal de være iført ren, hvit jakke eller frakk, som skiftes ren 2 ganger ukentlig. Det er forbudt for betjeningen å røyke i arbeidstiden. Personer som lider av smittsom sykdom, herunder innbefattet smittsom hudsykdom eller av sår eller byller på hendene, må ikke beskjefliges i dame- eller herrefrisersalonger.
7. Ved barbering må det for hver kunde brukes renvasket serviett og rent dekke av nakkeputen. Brukes frottékluter, må disse alltid være renvasket og til stede i et tilstrekkelig antall og behandles på samme måte som bestemt for servietter. Servietter, frottékluter og håndklær skal etter bruken vaskes, kokes og tørres godt på rent, luftig sted.
8. Barbervannet må tappes eller helles i barberskålen (kopper) som renses i kokende vann mellom hver barbering. Hvis ikke vedkommende kunde bringer med egen barberkost, kan sådan bare anvendes til oppskumming av såpen, og innsåping må i så tilfelle bare foregå med hånden. Barberkosten skal etter hver kunde grundig rengjøres i kokende vann.
9. Maskinbørster og felles pudderkvast må ikke brukes. Istedenfor pudderkvast kan brukes en klype rensset bomull eller lignende som bare anvendes én gang. Alunstift i fyrstikkformat kan benyttes, men bare 1 gang. Pudder må oppbevares i beholdere med lokk.
10. Ved klipping må det mellom halsen og kappen anvendes en halsstrimmel av silkepapir eller vatt, som bare brukes 1 gang. Kappen skal alltid være ren og fri for hår.
11. Gasstrimler og pakninger for permanentkrøll må ikke brukes om igjen.
12. Det skal være et tilstrekkelig antall hår- og nakkebørster, så hver kunde får rene børster.

13. Alle redskaper må omhyggelig rengjøres før de tas i bruk til 30. sept. ny kunde. Klippemaskiner, sakser, kniver og viklepinner for permanentapparater kokes, flamberes eller rengjøres på annen av helserådet godkjent måte. Kammer og børster renses i salmiakkspiritus og vann (25 à 30 dråper i 200 à 300 gram vann) eller på annen av helserådet godkjent måte. Kammer bør oppbevares i høye glas fylt med 3 % lysoformoppløsning.
14. Kunder med utslett eller mistenkelig håravfall, som det kan være frykt for er smittsomt, må enten avvises, henvises til lege eller betjenes med egne redskaper. Redskaper eller annet som er brukt til slike kunder, må grundig utkokes eller på annen måte betryggende desinfiseres straks etter bruken.
15. Plakat med disse forskrifter skal henges eller slås opp på et iøynefallende sted i enhver dame- eller herrefrisersalong.

§ 42. *Bad.*

1. Offentlige bad, bad ved bedrifter o. l. er underlagt helserådets kontroll.
2. Der må overalt herske orden og renslighet, og helserådet kan gi de pålegg det finner nødvendig forat dette kan bli overholdt.
3. De besøkendes tøy må holdes atskilt fra hverandre.
4. Personer med smittsomme sykdommer har ikke adgang til offentlige bad, eller private bad bestemt til alminnelig bruk (f. eks. bedriftsbad).
5. Helserådet kan forby bruken av bad hvis de sanitære forhold er utilfredsstillende eller gitte pålegg ikke etterkommes.

§ 43. *Om offentlige boksamlinger.*

1. Ved utlån av bøker fra offentlige boksamlinger skal følgende iakttas: Bøker må ikke utlånas til personer som lider av smittsom sykdom, eller til personer som tilhører en husstand innen hvilken det er smittsom sykdom. Hvis en person som har til låns bøker fra offentlig boksamling, blir angrepet av smittsom sykdom, eller hvis smittsom sykdom bryter ut innen den husstand til hvilken han hører, skal bøkene desinfiseres før de utlånas til andre.
2. Særlig skitne og utbrukte bøker skal kasseres.

§ 44. *Om tuberkulose som forandrer bopel.*

1. Når en person som lider av tuberkulose, forandrer bopel, skal melding om flytningen straks sendes helserådets ordfører. Meldepikten påhviler så vel den behandlende lege, hvis vedkommende er under legebehandling, som den syke selv, samt den hvorfra vedkommende flytter, hvis denne er vitende om sykdommens art.

30. sept. 2. Når en som lider av tuberkulose, er flyttet eller er død, skal de rom hvor han har oppholdt seg, desinfiseres på en slik måte som i ethvert tilfelle bestemmes av helserådets ordfører. Det samme gjelder seng- og gangklær og andre ting som den syke har brukt.

§ 45. *Om smittsom sykdom.*

1. Hvert sykdomstilfelle som kan gi frykt for en begynnende epidemi, skal av den tilkalte lege uoppholdelig meldes til helserådet med opplysning om den antatte sykdomsårsak og med andre nødvendige opplysninger. Det samme gjelder om sanitære misligheter som kan antas å stå i forbindelse med eller gi anledning til eller utbre sykdom. Meldeplikten påhviler også enhver husbond. (Se sunnhetslovens § 14.)
2. Under epidemier og smittsom sykdom for øvrig må hver som står for noen husstand, sørge for at det utvises den største renslighet i boligen, og han er ansvarlig for at den tilkalte leges påbud blir fulgt.
3. Ved sykdomstilfelle som inntreffer blant personale eller tilreisende i hoteller, herberger eller lignende og som mistenkes for å være smittsomme, skal vedkommende vert straks underrette helserådet.
4. Der det bryter ut farlig epidemi, kan helserådet påby utflytting på kommunens kostnad av hele huset eller enkelte leiligheter, for å kunne desinfisere eller gjøre rent.
5. Når barn eller andre fra fremmed kommune settes ut i forpleining i byen, skal det følge med legeattest for at vedkommende ikke lider av smittsom sykdom eller av venerisk sykdom i smittsom form.
6. Helserådet kan forby salg eller annen overdraging av varer som er kommet fra eller selges fra steder hvor det forekommer tilfelle blant mennesker eller dyr (innbefatter basilleutskillere) av smittsom sykdom som kan utbres med varene. Likeledes kan det forby bruk av seng- eller gangklær som kan antas å være smittet. Der det kan være frykt for overføring av smitte, kan helserådet forby personer i hvis husstand der er smittsom sykdom eller som selv lider av sådan, å ha befatning med tilberedning av næringsmidler eller bruksgjenstander.
7. Kvinne med smittsomme sykdommer eller tuberkulose, må ikke ta plass som hushjelp eller som barnepike.
8. Ved følgende smittsomme sykdommer:
 - A. Pest, kolera, barnekopper, tyfoidfeber, paratyfus, flekktyfus, blodgang, difteri, skarlagensfeber og poliomyelitt eller andre farlige smittsomme sykdommer som helserådet bestemmer.

B. Smittsom øyenbetennelse, skurv, skabb eller andre smitt- 30. sept.
somme sykdommer som helserådet måtte bestemme.

C. Meslinger og kikhoste,
blir overfor skolene følgende å iakttta:

- a. Barn som lider av noen av de nevnte sykdommer, tilstedes ikke adgang til skolen.
- b. Det samme gjelder for friske barn når noen av de under A nevnte sykdommer er opptrådt i den husstand hvortil de hører. Skoleforbudet kan av helserådet utstrekkes til å gjelde samtlige skolepliktige barn i et hus.
- c. Barn som det etter foranstående har vært forbudt å søke skolen, må ikke på ny tilstedes adgang til den før det, for de under A nevnte sykdommer, vises fram attest fra helserådets formann eller fra den behandlende lege for at sykdommen er opphørt eller den syke innlagt i sykehus eller betryggende isolert i hjemmet.

Barn som har lidt av de under B nevnte sykdommer, må for å kunne tilstedes adgang til skolen, legge fram attest fra den behandlende lege for å være helbredet.

Barn som har lidt av de under C nevnte sykdommer må ikke søke skolen så lenge det er avskalling eller uttalte kikhosteanfall.

d. Ovenstående bestemmelser om skoleforbud gjelder også lærere og vaktmestere i hvis hjem smittsom sykdom er opptrådt.

e. Skolen skal sende hjem hvert barn som lider av smittsom sykdom eller utøy.

9. Under samme forhold som barn er forbudt adgang til skolen, tilstedes heller ingen adgang til forsamlingslokaler, kinematografer eller lignende (§ 15).

10. Transport av syke som lider av smittsom sykdom, må som regel ikke finne sted i noe kjøretøy som tjener til almen benyttelse. Har dette likevel funnet sted, skal vedkommende kjøretøy desinfiseres således som helserådets formann bestemmer.

§ 46. Om dødsfall og begravelse.

1. Hvert dødsfall som skyldes eller gir mistanke om å være forårsaket ved bedervede eller forfalskede nærings- eller nytelsesmidler eller bruk av gjenstander som inneholder giftige eller farlige bestanddeler, skal av den tilkalte lege uoppholdelig meldes helserådet. Det samme gjelder også sanitære forhold som kan tenkes å stå i forbindelse med eller gi anledning til omset-

30. sept. ning av nærings- eller nytelsesmidler eller gjenstander under forhold som ovenfor nevnt. Meldeplikten påhviler også andre personer som er kjent med slike misligheter.
2. Om et hvert dødsfall som finner sted på byens grunn, eller byens havn, skal der før begravelse foregår, bringes til veie døds-erklæring utstedt av lege på fastsatt skjema.
 3. Helserådet kan gi de regler som måtte anses nødvendig for å forebygge at oppbevaring eller begravelse av lik volder sanitære ulemper.
 4. Begravelse skal finne sted innen 4 dager etter at vedkommende er død. Under særegne forhold kan helserådets ordfører gi tillatelse til utsettelse med begravelsen når spesielle omstendigheter taler for det.
 5. Helserådet kan påby lik henlagt på gravkapellet, når dets oppbevaring i hjemmet på grunn av dødsårsaken, lokalets beskaffenhet, eller av andre sanitære hensyn finnes utilrådelig.
 6. Lik av personer som er døde av smittsom sykdom utenfor byen, må ikke bringes inn til byen uten helserådets tillatelse, og det må i ethvert tilfelle skje under iakttagelse av de forsikhetsregler som helserådet bestemmer.

§ 47. Om fartøyer.

1. Hvert fartøy og hver båt som ligger innenfor byenes havneområde, er med hensyn til renslighet og sunnhetsforhold, underkastet byens helseregler og helserådets kontroll og bestemmelser.
2. Når et fartøy kommer inn på havnen med personer med farlig smittsom sykdom eller som mistenkes for å lide av sådan, eller med lik av personer som antas å være død av slik sykdom, skal straks sendes melding til havnefogden, så vidt mulig med opplysning om sykdommens art. Havnefogden underretter straks helserådet, og den syke må ikke forlate fartøyet eller den døde bringes i land før sykdommens beskaffenhet er undersøkt etter helserådets foranstaltning.
3. Gang- og sengklær som har vært nyttet av noen sådan syk, må ikke bringes i land (f. eks. til vask) uten helserådets tillatelse.
4. Kjøkkenavfall fra båter må ikke bringes i land og benyttes til dyrefôr.

§ 48. Alminnelige bestemmelser.

1. Hvor det i disse forskrifter er brukt uttrykk som «sanitære misligheter», «sanitære ulemper», «farlig for helsa», «på betryggende måte», «renslighet» eller lignende, henhører det under helserådets skjønn å avgjøre om det enkelte tilfelle går inn under disse betingelser.

30. sept.

2. Hus- eller grunneier er prsonlig ansvarlig for at de plikter opp- 30. sept.
fylles, som disse helseforskrifter pålegger dem. De skal ikke
kunne unnskylle seg med forsømmelse fra sine folks eller leieres
side. Er eieren ikke bosatt i byen, må han for politiet oppgi en
her bosatt person som på hans vegne skal sørge for at disse
plikter oppfylles. Forsømmes disse, blir ansvaret dog hvilende
på eieren, med mindre politiet har gått med på at ansvaret skal
bæres av stedfortrederen, og denne har erklært seg villig. Denne
innrømmelse kan dog når som helst tas tilbake.

Også eiere som bor i byen, kan på samme måte og med samme virkning oppgi en stedfortreder, dersom de selv vanskelig kan påse at deres plikter oppfylles.

3. Unnlater noen innen en frist satt av helserådet eller på dets vegne av stadslegen, å utføre det som påhviler ham etter nærværende forskrifter eller etter beslutninger som helserådet har fattet i henhold til disse forskrifter, kan rådet sørge for at de blir utført. Det kan også treffe de forføyninger som anses nødvendige for å hindre at forsømmelsen medfører skade i sanitær henseende.

Den skyldige utreder omkostningen for dette og for de foranstaltninger som helserådet treffer for å hindre forberedte, eller stanse ennå ikke fullførte handlinger som strir mot nærværende forskrifter eller mot helserådets lovlig fattede beslutninger. Det samme gjelder omkostninger for bortryddelse av ulemper som skyldes brudd på omhandlede forskrifter eller beslutninger.

4. Helserådets ordfører kan treffe avgjørelser på helserådets vegne, hvor en hurtig avgjørelse er nødvendig. Saken forelegges helse-
rådet snarest mulig.

5. Hvor særegne forhold gjør det påkrevd og forsvarlig, eller helseforskriftenes bestemmelser forårsaker uforholdsmessige ulemper for vedkommende, kan helserådet innrømme avvikelse fra disse forskrifter. Dette gjelder dog ikke bestemmelser som er utferdiget for det hele land, med mindre helserådet i henhold til bestemmelsen har adgang til å fritta.

6. Overtredelse av disse forskrifter eller av de beslutninger som helserådet lovlig har fattet i henhold til dem, straffes etter den til enhver tid gjeldende straffelovgivning.

7. Disse forskrifter trer i kraft 3 — tre — måneder etter at de er stadfestet.

Samtidig oppheves sunnhetsvedtekter for Porsgrunn, av 27. august 1909, med tillegg og forandringer av 29. januar 1915 og 8. mars 1935.

30. sept. **Skrivelse fra Sosialdepartementet.**

Med hjemmel i § 11, jfr. § 4 i sunnhetsloven av 1860 med senere endringer, jfr. kgl. resolusjon av 23. mai 1947 gis herved stadfesting på vedtak av Klæbu herredstyre i møte 5. juli 1950 om nye helseforskrifter for Klæbu herred, Sør-Trøndelag fylke.

Forskriftene er enslydende med helseforskriftene for Rygge, stadfestet 11. november 1938 og inntatt i Norsk Lovtidend 1. avd. for 1938 nr. 44 (s. 1430). Departementet har dog foretatt en del mindre endringer slik at følgende paragrafer får denne ordlyd:

§ 3. Midlertidig losjihuus for tilfeldige arbeidere eller anleggsarbeidere skal helserådet forby brukt hvis de ikke tilfredsstiller de krav i sanitær henseende som helserådet anser nødvendige. Der skal ikke være større belegg på hvert rom enn at det blir 7 m³ luft på hver mann. Hver arbeider skal ha egen seng og vanlig utstyr. Det skal være vaskestell i nødvendig antall og eget rom til tork av klær. Rommene i disse losjihuus skal daglig rengjøres.

§ 48, b. Når varen stammer fra dyr som det er grunn til å mistenke for å lide av mule- eller klovsyke, smittsom kalvekasting, miltbrand, jurbetennelse eller annen jursykdom, børbetennelse, etterbyrdens tilbakeholdelse, diarré, pyemi septikemi (blodforgiftning), andre sykdommer som er ledsaget av feber, større væskende sår, gulsott, forgiftning eller annen sykdom som etter helserådets skjønn kan gi melken skadelige egenskaper. Det er likeledes forbudt å anvende melk fra tuberkuløse dyr til mat for folk, med mindre den er kokt eller på annen betryggende måte varmebehandlet i meieri. Ved tuberkuløse dyr forstås her bare dyr som ved klinisk undersøkelse er funnet å ha tuberkulose eller som har reagert for en tuberkulinprøve (jfr. § 16 i rundskriv fra Landbruksdepartementet av 10. desember 1930.)

§ 112, 1. ledd. På leirplassen skal være anordnet privet, såfremt helserådet krever det, særskilt privet for begge kjønn. Privetene skal ha en størrelse og en innredning som helserådet i hvert tilfelle bestemmer. Privetene skal ligge i utkanten av leirplassen og minst 15 m fra offentlig eller privat vei.

2. oktbr. **Skrivelse fra Kommunal- og arbeidsdepartementet.**

I medhold av § 1 i lov nr. 5 av 25. juli 1913 om lukningstid for utsalgsteder, jfr. kgl. resolusjon av 25. april 1924, stadfester departementet det vedtaket som kommunestyret i Nes har gjort i møte 19. august 1950 til endring i § 4 i den gjeldende vedtekt om lukningstid for utsalgsteder i Nes herred, Buskerud fylke.

Den nye § 4 lyder så:

Unntatt fra lukningsvedtekten er avis kiosker som bare selger aviser, blad, tidsskrifter, reiselektyre, blyanter, viskelær, bilder, fest-tegn, brev kort, prospekt kort, ubrukte frimerker og sjokolade. Videre er bensinstasjoner unntatt.

2. oktbr.

Skrivelse fra Kommunal- og arbeidsdepartementet.

I henhold til § 67 i lov om brannvesenet av 15. august 1908 stadfester departementet med dette vedtak av Etne herredstyre 26. juni 1950 om tilleggsbestemmelse til nevnte lovs § 15, 1. ledd, for Etne branddistrikt i Hordaland.

3. oktbr.

Tilleggsbestemmelsen er av departementet redigert således:

Skorsteinspiper, loddpiper, anbringere og trukne rør skal feies minst 3 ganger årlig.

Skrivelse fra Kommunal- og arbeidsdepartementet.

I henhold til § 67 i lov om brannvesenet av 15. august 1908 stadfester departementet med dette vedtak av Råde herredstyre 15. august 1950, med en enkelt endring, om tilleggsbestemmelse til lovens §§ 9 og 15, 1. ledd for Karlshus branddistrikt i Råde herred, Østfold fylke.

4. oktbr.

Til brannlovens § 9:

Brannsyn utføres i alminnelighet av feiermesteren.

Til brannlovens § 15, 1. ledd:

Skorsteinspiper, loddpiper, anbringere og trukne rør skal minst feies 3 ganger årlig.

Skriv frå Kommunal- og arbeidsdepartementet.

I medhald av § 1 i lov om bygningskommuner frå 22. februar 1924, nr. 1 og § 66 i lov om brannvesenet frå 15. august 1908, jfr. § 1 i lov om bygningsvesenet frå 22. februar 1924, nr. 2, og § 65 i lov om brannvesenet frå 15. august 1908 fastset departementet at grensene for Leirvik brann- og bygningskommune, Hordaland fylke, skal brigdast slik at grensene nå vert desse:

4. oktbr.

Grenselina byrjar i sjøen ved Gullberg, går derfrå 470 m i nordvestleg leid til toppen av Midthaugen, vidare i nordvestleg retning 900 m til Bjellandsvegen herfrå gjenom Vikahaugen 230 m til Vabakken, herfrå i nordleg leid til Norsk Geografisk Opmaaling sitt triangelpunkt i Lønningsåsen, herfrå i nordaustleg leid til Krekaholmen ved utlaup av Adlandsvatnet. Går vidare herfrå i austleg leid i rett lina til grind i Furulyvegen ved Torres Aadland, herfrå

4. oktbr. i rett lina til Larsale ved Valdaivegen, herfra i sudaustleg leid til riksvegen (Hystadvegen) 15 m nord for Hystadbekken herfra i rett lina over Hystadneset fram til botnen i Valevaag og med endepunkt på Valeodden ved Valøysundet.

5. oktbr. **Skrivelse fra Kommunal- og arbeidsdepartementet.**

I henhold til § 1 i lov om bygningsvesenet av 22. februar 1924 bestemmer departementet at loven skal gjøres gjeldende for 3 områder av Vang herred i Hedmark fylke innenfor disse grenser:

Solvang og Smeby området.

Grenser i sørst til riksveg nr. 50 — Hamar — Lillehammer.

» » øst til Flagstadelva.

» » nord til bygdeveg, fra krysset ved Snarud til Flagstadelva.

» » vest fra en linje trukket fra Solvang skole fram til Furnesvegen, fortsetter langs denne opp til Vang fotballags bane, og skjærer i en linje herfra og ned til riksveg nr. 50 i krysset ved Vien.

Aker hageby.

Grenser i sør til riksveg nr. 100 — Hamar — Elverum i en linje fra Akersvika fram til Vangs kirke.

» » øst til vegen fra Vangs kirke til Sælid gård (riksveg nr. 116).

» » nord til en linje trukket mellom Sælid gårds grense til Aker gård og fram i retning Børstad gård til Flagstadelva.

» » vest til Flagstadelva (Børstadstranda).

Hjellum stasjonsby.

Grenser i sør til Svartelva fra Akersvika fram til Kurud gård.

» » øst til en linje trukket mellom Kurud gård og fram til bekkeskillet ved Frogner.

» » nord til bekkeskillet ved Frogner gård og til gårdsvegen inn til Vidarshov.

» » vest til en linje trukket fra Vidarshov ned til Svartelvas utløp i Akersvika.

Grensene er tegnet inn på et kart som beror i departementet.

Utgiver: Statsrådsekretariatet.