

KAPITTEL 2

Matens reguleringsregimer

Per Østby

Institutt for tverrfaglige kulturstudier, Norges teknisk-naturvitenskapelige universitet (NTNU)

Abstract: This chapter examines the development and changes of food control regulatory measures in Norway from 1860 to 2020 with a focus on four laws: The Health Act (1860), The Law for Food Control (1933), The Coordination Act (1978) and The Food Law (2004). These laws have been a vital and necessary part of our food safety management systems during this time period. In many ways legislation is a nation's ultimate tool for ensuring food security. The outline of these laws, their intentions and consequences have changed over time. These changes tell us something about legal acts and their ability to regulate societal activities. Furthermore, they are a lens into societal changes and tell us something about the evolution of the control system for food products, shifting needs, and the effects of the laws over time. The authority of the control system has changed from local to national and international control decisions and institutions. Furthermore, control has shifted from direct, often hands-on operations to more automated systems. Recently, food control has been marked by two vital trends. The first is an increasing use of steering mechanisms and political technologies to keep the system working. Secondly, the knowledge base of the system, which has been the domain of certified experts, is now under the growing influence of a variety of public experts.

Keywords: food laws, food control, political technologies, history of technology, food history

Samfunnet har alltid utøvd former for kontroll for å sikre at maten er trygg. Helt fra middelalderen av fantes det lover som skulle beskytte folk mot dårlig mat. Ofte besto imidlertid kontrollen av lokale påbud knyttet til religion, sedvane og tradisjon. På 1800-tallet ble det endringer både i

Sitering: Østby, P. (2022). Matens reguleringsregimer. I T. Finstad, S. Kvaal, H. B. Stokland & P. Østby (Red.), *Matens meglere: Kontroll, kvalitet og kunnskap i den industrielle matens tid* (Kap. 2, s. 25–58). Cappelen Damm Akademisk. <https://doi.org/10.23865/noasp.155.ch2>
Lisens: CC BY-ND 4.0

produksjon og omsetning av mat. Lengre avstand mellom matprodusenter og kunder rokket ved det lokale og direkte. Matproduksjonens industrialisering fant en parallell i oppbyggingen av nye systemer for overvåking og kontroll. Nye kontrollmåter var basert på den raske utviklingen innen vitenskap og teknologi, men også nye måter å administrere og organisere samfunnet på. Konsekvensen ble nye lover og institusjoner som skulle sikre maten. Fra 1980 ser vi omrisset av nok et skifte, som vi ennå ikke helt ser rekkevidden av. Kontroll og regulering er i mye sterkere grad standardisert og automatisert. I dette kapitlet undersøker vi hvordan systemer for kontroll og regulering av maten er blitt etablert, vedlikeholdt og endret. Disse hendelsene spenner over et langt tidsrom, og kan også leses som et rammekapittel som bygger kontekst for de påfølgende kapitlene.

Tillit, kontroll og regulering

Det blir hevdet at tillit er en grunnleggende forutsetning for menneskelig eksistens. Tillit innebærer samtidig at vi må akseptere å leve med en viss risiko. Det finnes en bred litteratur som har behandlet spørsmål om sikkerhet, tillit og risiko i moderne samfunn. Anthony Giddens beskriver tillit som en av konsekvensene av moderniteten, og at opplevelsen av sikkerhet hviler på en balanse mellom tillit og akseptabel fare/risiko.¹ Hvordan tillit blir skapt og hvordan vi til enhver tid vurderer farer, har imidlertid endret seg mye over tid. Ulrich Bech og andre samfunnsteoretikere diskuterer overgangen fra moderne samfunn til risikosamfunn.²

I risikosamfunnet er vi lite opptatt av individuell fare, men vi må i større grad forholde oss til ekspertbaserte, kalkulerbare og institusjonelle farer, det vi kaller risiko. Det samme kan vi si om forholdet vårt til mat. I tidligere tider ble tillit skapt gjennom nærhet til produsent og leverandør, ved skikker, religion og kulturell tilhørighet. Farer kunne vurderes ved selvsyn, lukt og smak. I moderne tid har avstanden mellom produsent og forbruker blitt erstattet av mange omsetningsledd. Derfor er personlig vurdering blitt erstattet av ulike former for ekspertbaserte evalueringer og institusjonelle kontroll- og reguleringssystemer. Hva betyr det?

1 Giddens 1990.

2 Bech 1992.

Unni Kjærnes et al. skriver i *Trust in Food – A Comparative and Institutional Analysis* om det de kaller reguleringsregimer. Reguleringsregimer er måten institusjonelle aktører organiserer kontroll av mat. Ifølge forfatterne er de viktigste aktørgruppene i utformingen av disse regimene matprodusenter (leverandører), det offentlige og forbrukerne.

I tillegg til disse aktørgruppene, vil vi i denne boken også vise til en fjerde gruppe, det vi i bokens innledning har beskrevet som meglere. Dette er aktører som besitter nye former for kunnskap om mat – kunnskap om hvordan man best kan kontrollere at mat er trygg, og ikke minst hvordan dette kan kommuniseres til de andre aktørgruppene. Dette betyr samtidig at både kunnskap (vitenskap) og teknologi er sentrale elementer i hvordan de ulike reguleringsregimene blir etablert og fungerer.

Inspirert av begrepet reguleringsregime, ser vi for oss omrisset av tre ulike regimer over tid: det førindustrielle (førmoderne), det industrielle (moderne) og det senindustrielle (sen-moderne). Mens det første løp fram til andre halvdel av 1800-tallet, gikk det neste fra rundt 1880 til 1980. Vi har valgt å betegne matkontrollen etter 1980 for et senindustrielt reguleringsregime. En rask beskrivelse av disse regimene ville være at i det førindustrielle Norge var regulering av maten knyttet til religion, lokale forordninger og tradisjon. I tiden etter 1800 gjennomgikk kontrollsystemene for mat betydelige endringer. Den første handlet om at kunnskap og teknologi fikk større betydning. Videre ble de administrative og organisatoriske rutinene som regulerte matsystemene styrket.³ Etter 1980-tallet kom både kunnskapsstrukturene og institusjonene under press, og lovverk og administrasjon ble forsøkt forenklet, automatisert og delegert.⁴ Det som skjedde i denne perioden kan knyttes til diskusjonen om politiske teknologier eller styringsteknologier, som vi kaller det.⁵

I boken *Governing the Present* viser Nikolas Rose og Peter Miller hvordan offentlig styring over sektorer som skole eller helsevesen blir regulert med såkalte styringsteknologier. Politiske strategier eller direkte lovpålegg utøves gjennom mer eller mindre autonome mekanismer. På denne måten

3 Belasco & Horowitz 2009; Bjørkhaug, Almås & Vik 2015; Bugge 2019; Horowitz 2006; Petrick 2011; Zachmann & Østby 2011: 1–10.

4 Røskaft 2017.

5 Miller & Rose 2008; Stokland 2015, 2020.

utøves regulering og politikk på avstand. Eksempler på styringsteknologier kan være standarder, normer eller lover, men de kan også være mekanismer og teknologier konstruert for å utføre utvalgte reguleringsoppgaver. Datomerking av matvarer er et eksempel på en styringsteknologi.⁶ Slik merking på melkekartongen forteller om melken er «lovlig» å drikke, men også om det kan anbefales å gjøre det. Et annet eksempel er at leveranser av norsk drikkevann styres av 58 EØS-bestemte parametere som spenner fra vannets bakterieinnhold til dets hardhet og farge. Det kan synes som en generell tendens at regulering har beveget seg fra en «hard og direkte» styring, til en mer «myk makt» med bruk av ulike former for slike styringsteknologier.

I det følgende vil vi beskrive og diskutere etablering og endring av de tre reguleringsregimene vi viste til over. Med det vil vi besvare følgende spørsmål: Hvordan var de ulike regimene bygd opp? Hvilke utfordringer og samfunnsmessige oppgaver knyttet til mat skulle de løse? Dette kan også gi oss en oversikt over hvordan reguleringsregimene ble endret, og hvilke konsekvenser det fikk. For å besvare disse spørsmålene har vi satt søkelyset på fire sentrale «matlover»: sunnheitsloven (1860), næringsmiddelkontroll-loven (1933), samordningsloven (1978) og matloven (2004).

Fra førindustrielt til industrielt reguleringsregime

Det førindustrielle reguleringsregimet kan beskrives som et kontrollsystem basert på lokal tillit. Det var kort avstand mellom de som solgte og de som kjøpte maten. Maten kunne observeres og smakes. Sanksjoner kunne utøves kjapt og direkte. Lokale skikker og tradisjoner var viktig for å kontrollen. Dette bildet på den førindustrielle matkontrollen er imidlertid ikke entydig.

Helt fra gammelt av fantes det lover som skulle beskytte folk mot dårlig mat. Blod eller kjøtt fra selvdøde dyr ble sett på som noe som ikke skulle røres. Gulatingsloven, Frostatingsloven og Bjarkøyretten inneholder alle ganske spesifikke forordninger for hvordan en skulle sikre tilgangen til trygg mat. Et eksempel er en retterbot fra 1330 utformet under Magnus Eriksson og rettet til Bergens innbyggere, der det ble klaget på at ris, gryn, mandler og krydder var blandet med fremmede og verdiløse

6 Miller & Rose 2008; Plasil 2020; Stokland 2015, 2020.

stoffer. Under dronning Margrethe ble det på 1400-tallet lagt ned forbud mot å selge bedervet fisk.⁷ I Frostatingsloven finner en følgende:

Det bjørn slår i hel og det som fell utfor berg, kan etas. Og om naut stangar naut i hel, da kan det etas. Ei kvinne skal avlive fe heller enn å lata det liggja og daude av seg sjølv, og det som ho avlivar om det ikkje er karfolk til stades, kan etas. Og om et naut kverkjest på båsen, kan det etas.⁸

Slik fortsetter teksten og gir inngående innblikk i hvordan man forholdt seg til dyr som ble drept ved uhell, eller som døde av sykdom. Gulatingsloven var ikke så positiv til å spise selvdøde dyr. Bjarkøyretten hadde nesten samme ordlyd som Frostatingsloven. Lovene behandler mye av den samme tematikken, men har lokal variasjon i konklusjonene.⁹



Figur 2.1. Slaktning var blodig, men ga god kontroll på kvaliteten. (Bilde fra Maggie Black's *The Medieval Cookbook*, kunstner ukjent. Offentlig eiendom, hentet fra Wikimedia Commons.)

7 Røskaft 2017: 2.

8 Hagland & Sandnes 1994.

9 Hagland & Sandnes 1997, kap. 19–20; Hagland & Sandnes 1994, kap. 2, 42–43; Robberstad 1981, kap. 31.

Utover 1600- og 1700-tallet gjorde økende tettsted- og byvekst at måten mat ble brakt til byene og omsatt på måtte reorganiseres. Laugene fikk i den sammenhengen en viktig rolle for å regulere både produksjon og omsetning. Laugsartikler for slakterne ble gitt av 5. mai 1683. De første lovene var en blanding av helselover og næringspolitiske lover som i tillegg til å sikre innbyggernes helse, også skulle ordne forholdene på markedet. Det fantes både lokale og nasjonale lover. Byene etablerte sunnhets- og karanteneinstitusjoner i stiftsbyene og sjøfartsstedene. Fra 1800 vandret koleraen over Europa, noe som satte nye krav til myndighetsforordninger. Koleraen var en viktig grunn til sunnhetslovene som ble vedtatt over hele Europa fra midten av 1800-tallet.

Etter 1800 endret de demografiske forholdene seg. Folk fikk flere barn, flere barn vokste opp, næringslivet skjøt fart og byene vokste. Jordbruket ga mat til flere, og mer av maten ble solgt på markeder i tettsteder eller byene.¹⁰ Den store omveltningen fant sted med de politiske revolusjoner, og vitenskapens og teknologiens gjennombrudd i den vestlige verden. England var først ute med industrialiseringen, og i løpet av 1700- og 1800-tallet spredte den seg videre på kontinentet. I Norge startet industrialiseringen rundt 1850 med etablering av tekstilfabrikker og mekaniske verksteder i de største byene. Mølle drift, slakterier, bakerier og bryggerier hadde vært i drift en stund. Med økende innbyggertall fikk også næringsmiddelindustrien større omfang.

Nye virksomheter, som hermetikkindustrien, margarin- og sjokoladefabrikker, bidro til at landet etter hvert fikk en betydelig sektor for tilvirking av mat i stor skala. Urbanisering og sentralisering betydde at store mengder mat måtte forflyttes over stadig større avstander. Dette endret sektorens karakter og måten produktene ble kontrollert på. Produsent og kjøper møttes ikke lenger, men ble representert av et voksende antall mellomledd som grossister, transportører og forhandlere. Det var ikke uvanlig med såkalte matskandaler, det vil si juks med vekt, innhold eller innblanding av mer eller mindre farlige stoffer. Pepper ble iblandet alle mulige substanser som lignet, te ble spedd ut med løv fra tresorten ask, sand ble blandet i sukker, vann i melken og vitriol i ølet. Agurkene ble holdt grønne av tilsetning av kopper, og ost ble blandet med bly for å holde fargen.

¹⁰ M. Jensen 2017: 19–22; Røskaft 2017.

Kunnskapens betydning

To vitenskaper ble viktige for utviklingen av et lovverk for matkontrollen: kjemi og medisin. I 1820 publiserte kjemikeren Frederick Accum *A Treatise on Adulteration of Food and Culinary Poisons*. Tidsskriftet *Lancet* bidro til avsløringer av forfalskninger ved at det opprettet en Analytical and Sanitary Commission som skulle kontrollere matbutikkene i London. Kjemikeren Arthur Hill Hassall og kostholdseksperter Henry Lethaby gjennomførte i årene 1851 til 1854 en rekke undersøkelser og påviste mange eksempler på svindel med matprodukter. Disse to eksemplene på frivillig og privat matkontroll fikk avisene til å skrive om saken. Med det ble politikerne påvirket, og parlamentet så seg nødt til å ta affære. Den britiske Food and Drug Act ble vedtatt i 1860, og skjerpet i 1872.¹¹

Kunnskap innen organisk kjemi synes å ha gitt viktige redskaper for å bekjempe matforgiftning og -svindel. Bakteriologien ble sannsynligvis like viktig. I denne sammenheng nevnes ofte John Snow, som oppdaget at drikkevannet var det primære da London ble rammet av et kolerautbrudd i 1854. Snow kartla smittevegene, og fant ut at de ledet til en offentlig vannkilde i Soho. Da myndighetene fjernet håndtaket på en vannpumpe avtok antallet sykdomstilfeller i nabolaget. Dette eksemplet er beskrevet av flere, og viser overgangen fra en miasmatisk til en bakteriologisk og epidemiologisk sykdomsforståelse.¹² Miasma-teoriene handlet om at sykdommer var forårsaket av en form for damp eller dårlig luft som ofte skyldtes råtnende organisk materiale.¹³ Utover 1800-tallet ble disse teoriene tvunget på retrett av bakteriologien.

Det var flere sammenfallende grunner til bakteriologiens gjennombrudd. På 1880-tallet identifiserte den tyske legen og bakteriologen Robert Koch kolerabakterien, og slo med det fast at miasma-teoriene var feilaktige.¹⁴ Andre har vist til den store betydningen av mikroskopet og økt bruk av statistikk som det som drev gjennom bakteriologien.¹⁵ Vi kan også se det som en gradvis overgang fra en medisinsk teori til en annen. I løpet

11 Tannahill 1973: 294.

12 Schiøtz 2003: 38–40.

13 Magner 2007: 13–14.

14 Black & Fawcett 2008: 19; Moseng 2003: 309.

15 Grande 2004.

av denne prosessen mistet ulike elementer kraft, mens andre tok over. Jan Groven Grande viser at det var et stort tidsspenn mellom oppdagelser av «noe i kroppen» og til etableringen av bakterier som medisinske fakta og årsak til sykdom.¹⁶

At man hadde muligheten til å kunne se bakterier, betydde ikke at man visste hva man så. Det viktigste var at sentrale institusjoner sluttet seg til bakteriologien.¹⁷ Bruno Latour beskriver nettopp dette – hvordan kunnskap og vitenskap, og med det fakta, etableres som aktørnettverk. Latour bruker Pasteur som eksempel. Han lyktes i å finne en kobling mellom en bakterie, miltbrannsykdommen hos kyr, bøndernes behov for et botemiddel mot sykdommen og den franske statens ønske om å støtte landbruket. At det ble etablert en forbindelse (aktørnettverk) mellom vitenskapelige fakta, aktører med spesifikke behov og statsmaktens interesser, gjorde bakteriologien holdbar og dermed «sann».¹⁸ Latour viser at etablering av fakta er en form for arbeid, og mange oppgaver og oversettelinger (translasjoner) må utføres før kunnskap etableres.

Overgangen fra det førindustrielle til det industrielle regimet fikk betydning for matleveransene, men også for kontrollen av mat. De nære og lokale båndene mellom leverandør og kunde, forsvant. Maten måtte transporteres over større strekninger, og leveransene fikk flere mellomledd. Lettbedervet mat kunne bli ødelagt, og noen forhandlere jukset med ingredienser og vekt. Samtidig skjedde det et kunnskapsmessig gjennombrudd som ga styremaktene muligheter for å påvise smitte og avsløre juks med matvarene. Basert på de nye mulighetene, men også for å møte utfordringene, så statsmakten behovet for et bedre lovverk og mer spesialiserte institusjoner. Slik kunne landets innbyggere sikres en mer effektiv matkontroll.

Industrisamfunnets lover

Sunnhetsloven fra 1860 var en indikasjon på at det førindustrielle reguleringsregimet ble erstattet av industrisamfunnets måte å kontrollere på. Den vitenskapelige og teknologiske utviklingen, industrialiseringen og

¹⁶ Grande 2004.

¹⁷ Okun 1986: 15–17.

¹⁸ Latour 1988.

urbaniseringen, var alle elementer i framveksten av nye kontrollmåter. I 1837 vedtok Stortinget formannskapslovene, som forflyttet mer makt og ansvar til kommunene. Samtidig skjedde det en allmenn oppgradering av offentlige aktiviteter, og kommunene fikk lov til å ta opp lån og kunne investere i offentlige tiltak. Dette nedfelte seg blant annet i etablering av bedre brannsikring og vannverk, samt sanitære anlegg som kloakk osv. Stadsfysikus (bylegen) og stadsingeniørene ble pådrivere for bedre helse og utbygging av infrastruktur som også støttet denne utviklingen.

I 1831 ble det opprettet provisoriske sunnhetskommisjoner som i første rekke var et svar på koleraens utfordringer. Noen steder var det tilgang til rent drikkevann og sanitære forhold som var de mest presserende oppgavene. Andre var opptatt av å sikre den maten som kunne gjøre folk syke. Bedervet mat ga mye smitte og sykdommer. Disse utfordringene, samt den konstante trusselen fra koleraen, gjorde at et lovarbeid som skulle sikre byenes vann- og matforsyninger kom i gang i 1858. «Lov om Sundhedscommisjoner og om Foranstaltninger i Anledning af epidemisk smittsomme Sykdomme» ble vedtatt i 1860.

Sunnhetsloven var et vannskille på mange måter. Loven var ikke bare et løft for å bedre levekårene for folk; loven og dens organisering betydde at statsmakten tok større ansvar og mer kontroll over landets innbyggere enn før. Loven var en fullmaktslov, som ga kommunene myndighet til å vedta passende «sundhedsforskrifter». Utøvelsen ble derfor lokal og direkte, og overtredelser fikk umiddelbart konsekvenser. Kommisjonene ble ledet av en lege, stadsfysikus eller stadsingeniøren. I tillegg skulle det være fire andre med ikke spesifiserte yrker, og minst en kvinne. Sunnhetsloven gjaldt ikke bare byene, men også landkommuner med formannskap.¹⁹ I Trondheim ble for eksempel kontakten mellom ordfører, politimester, stadsingeniør og stadsfysikus en virksom kombinasjon som gjorde at helsearbeidet i byen skjøt fart.²⁰

Koblingen mellom medisinsk og teknisk ekspertise sier noe om disse profesjonenes betydning i statens håndtering av industrialiseringens konsekvenser. Loven la grunnlaget for kontroll med nær sagt alle forhold som

19 Røskaft 2017: 2–3.

20 Røskaft & Østby 2021.

kunne påvirke helsetilstanden på en negativ måte, og mat var intet unntak i så måte. Sunnhetsloven var en helselov, rettet mot helheten og systemet, men i årene mellom 1860 og 1900 ble det også vedtatt en rekke «tillegg» – spesifikke lover knyttet opp mot bestemte virksomheter som meierier og slakterier, eller mot utvalgte matprodukter. Et eksempel på det var margarinloven, som ble vedtatt i 1886, og lov om salg av melk i 1898.



Figur 2.2. Oslo slaktehus. De store mengdene ferdig kjøtt som strømmet gjennom slaktehuset krevde helt andre kontrollmåter enn før. (Ukjent fotograf, Oslo Museum OB.Z18342, via digitalmuseum.no. CC BY-SA 4.0)

En annen særlov som utfordret rammene for matkontrollen, var loven om kommunale slaktehus som ble vedtatt i 1892. Loven var todelt: den skulle forebygge helsefare ved å unngå at folk spiste kjøtt som var bedervet. Videre skulle man forhindre smittsomme dyresykdommer. Allerede da visste man at enkelte dyresykdommer også kan angripe mennesker, så denne forbindelsen var klart formulert i loven.²¹ Loven fra 1892 trekkes ofte fram siden den åpnet for en ny profesjon ved siden av juristene, legene og ingeniørene.

²¹ Røskaft 2017: 5.

Veterinærforeningen ble stiftet i 1888, og Veterinærvesenet etablert i 1890. Veterinærene fikk ansvaret for kontrollen av slakthusene, og siden ble mandatet for denne profesjonen utvidet. Som juristene, ingeniørene og medisinerne fikk veterinærene en betydelig posisjon i statsapparatet, da særlig knyttet til landbruket.²² Kari Tove Elvbakk og Annette Lykknes beskriver loven som en brekkstang for å utvide og styrke landbrukets posisjon i statsapparatet. En konsekvens av dette var at lover og regler om mat etter hvert ikke bare skulle handle om helse, men også produktkvaliteten.²³

Fra helse til landbruk

Både sunnheitsloven og næringsmiddeloven må ses på som en del av det industrielle reguleringsregimets tidlige fase. Gjennom skrittvis endringer i synet på mat, ny kunnskap og administrative forandringer, endret regimet karakter. Kontroll og regulering av mat handlet ikke lenger bare om å distribuere nok mat og trygg mat, men maten handlet i økende grad om varebyttet mellom nasjonene, import og eksport. Ikke minst ga lovene muligheter for kontroll og sanksjoner.

I 1909 ble det arrangert en kongress om mattrygghet i Paris, hvor universitetsansatte, industriledere og myndighetsrepresentanter møtte. De diskuterte hvordan handelen mellom landene kunne lettes og hvordan mattryggheten kunne sikres. Leder for den norske delegasjonen var ingeniøren og kjemikeren Sigval Schmidt-Nielsen, som tidlig ble en profilert fagperson i det offentlige arbeidet med mattrygghet, noe vi skal komme tilbake senere i boken. Etter konferansen tok Schmidt-Nielsen kontakt med medisinaldirektør Michael Holmboe. Holmboe var ansvarlig for mattrygghet i den unge norske statsadministrasjonen, og la saken fram for Stortinget. I 1911 oppnevnte Justisdepartementet en kommisjon for å utforme en lov mot leverandører som leverte smittefarlig eller forfalsket mat, og i 1915 ble forslaget overlevert Sosialdepartementet. Timingen kunne knapt vært verre. I krigsårene var landet preget av den internasjonale blokaden, og myndighetene var mest opptatt av å sikre landets

22 Haugdahl 2013: 318–319.

23 Elvbakken & Lykknes 2016: 257; Elvbakken, Lægereid & Rykkja 2008: 125–128.

forsyninger.²⁴ Først i 1919 ble arbeidet tatt opp igjen, men arbeidene med den tok tid. Loven ble vedtatt i 1933.

Parallelt med dette, arbeidet Handels- og landbruksdepartementet med en lov som hadde til hensikt å heve kvaliteten på norske varer. Handelen med utlandet ble av økonomene beskrevet som viktig, men var samtidig en utfordring. Helst skulle man eksportere mer enn man importerte. Importen kunne justeres med toll eller andre regulatoriske tiltak.²⁵ Tollsatsene måtte være så høye at de skjermet landets eget næringsliv, men ikke verre enn at landene man handlet med ikke utferdiget mottiltak. Når det gjaldt eksporten, var det kvaliteten som gjaldt. Skulle norske produsenter lykkes i utlandet handlet det ikke bare om pris, men også om at varen var god nok. Det kom klager, både på det norske kornet og på kjøttvarene. Ikke minst var eksporten av kylling utsatt på grunn av den dårlige kvaliteten. Regjeringen tok disse utfordringene på alvor – eksporten måtte ikke rammes. Det var såpass alvorlig at de aktuelle departementene vurderte mulighetene for å ta i bruk standardisering eller varemerking for å høyne nivået på landbruksproduktene. I stedet ble det etablert en felles statlig kornhandel. Gjennom ulike innkjøpsordninger ønsket myndighetene å bedre forholdene.²⁶ Behovet for mer langsiktige tiltak generelt ble etter hvert påtagelig. Dette behovet ledet videre til ønsket om en ny lov for norske varer, som resulterte i at lov om kvalitetskontroll for landbruksvarer ble godkjent av Stortinget i 1924.²⁷ Mens sunnheitsloven hadde handlet om helse, dreide denne loven seg helt om matproduksjon og kvalitet.

De økonomiske kriseårene på 1920- og 1930-tallet utfordret næringslivet og fikk stor betydning for sysselsettingen. Tidligere ble presset i landbruksnæringen løst gjennom flytting til byene og utvandring til USA. I kriseårene ble det overproduksjon og fallende priser i jordbruket, og derfor dårlig lønnsomhet. Krisetiden gjorde også at mange arbeidsledige søkte hjem til landsbygda. De marginale brukene måtte holde liv

24 Elvbakken & Lykknes 2016: 257; Elvbakken et al. 2008: 125–128.

25 Lov av 22.6.1934 om midlertidig innførselsforbud m.v. baserte seg på en lov om det samme fra 1918.

26 Røskaft 2017: 6.

27 T. Jensen 1994: kap. 7; Lov om kvalitetskontroll med landbruksvarer 1932; Næringskomiteen 2003: 1; Rykkja & Elvbakken 2006; Røskaft 2017: 5.

i mange.²⁸ Arbeiderpartiet var i krisetidene på stigende kurs, det samme var Bondepartiet. Etter at Johan Ludwig Mowinckel fra Venstre gikk på grunn av en omstridt avtale med Unilever, fikk nye allianser sjansen.²⁹ Mens Arbeiderpartiet hadde forlatt sin revolusjonære linje, hadde bøndene funnet en måte å organisere landbruket bedre på gjennom ulike former for samarbeid.

Fra 1930 fikk melkekooperasjonene statsstøtte. Bondepartiet og Arbeiderpartiet ble styringspartnere, og kunne også enes om ny politikk og endringer i lovverket. I juni 1932 ble den nye landbrukskvalitetsloven vedtatt, etterfulgt av næringsmiddeloven i 1933.³⁰ Med disse lovene fikk helseråd og nasjonale myndighetsorgan hjemmel for å gripe mer inn i matproduksjon og -handel enn før. I 1935 inngikk Arbeiderpartiet og Bondepartiet det såkalte kriseforliket. Samme år konkretiserte «Alminnelige forskrifter om tilvirkning og omsetning av næringsmidler» de foregående lovene om matkvalitet og forbrukerhensyn. Mens landbruket og veterinærene var drivende bak produktkontrollen, organiserte arbeiderbevegelsens medisinske fagfolk nå helsetiltak og kontrollen med kroppen. Mens sunnhetslovens intensjon hadde vært å sikre folks helse, skulle denne «klyngen» av lover og forskrifter virke for folkets helse, men også bidra til en kvalitetsheving av landbrukets produkter. Merete Røskaft skriver at:

Landbrukskvalitetsloven var en strek i regningen for Sosialdepartementet. De hadde ønsket å innlemme kvalitetsaspektet i den planlagte næringsmiddeloven. Landbruksdepartementet avsto dette, og begrunnet det med at det ikke bare var behov for å beskytte mot «sundhedsskadelige» næringsmidler, men at man også ønsket å stille krav for å få «velbehandlet, god handelsvare».³¹

I årene mellom 1900 og 1940 foregikk det altså en betydelig dragkamp mellom departementene når det gjaldt hvem som skulle ha ansvaret for matkontrollen. Kontroll handlet ikke lenger bare om å beskytte mot sykdom, men også om kvalitet og om departemental makt. Hva kvalitet i denne sammenhengen innebar, kunne være mye. I forhandlingene om lovenes utforming og departementalt eierskap, trer nye profesjoner fram.

28 NOU 1996: 10.

29 Sandvik & Storli 2013: 109–131.

30 Lov om tilsyn med næringsmidler o.a. 1933.

31 Røskaft 2017.

Maten var ikke lenger bare legenes, kjemikernes og juristenes domene. Veterinærer, kostholdsekspertene og økonomer ble også del av statens og næringslivets ekspertise.

Ser vi på de tre aktørgruppene vi nevnte i innledningen; produsentene (leverandørene), det offentlige og forbrukerne, strammet de to første aktørgruppene, grepet. Både industrien og landbrukets representanter søkte makt og innflytelse, og regjeringen spilte en meglende rolle. Det politiske samarbeidet mellom Arbeiderpartiet og Bondepartiet bila noen av motsetningene mellom næringene. Stortingets diskusjoner rundt regulering av omsetningen av hvalkjøtt synliggjør imidlertid en kontinuerlig dragkamp mellom disse interessene. I odelstingsproposisjon nr. 45 fra 1932 kunne en lese at hvis omsetningen av hvalkjøtt ble mer utfordrende, burde omsetning av denne varen forbys i alminnelige kjøttforretninger.³² En slik regulering for å beskytte det dyre landbrukskjøttet ble ikke vedtatt. Kanskje var hensynet til forbrukerne avgjørende?



Figur 2.3. Margarinfabrikken Pellerins laboratorium. Større bedrifter etablerte egne laboratorier for å sjekke kvalitet og drive produktutvikling. (Foto: Anders Beer Wilse, Nasjonalbiblioteket. Falt i det fri.)

³² Landbruksdepartementet 1932; Røskaft 2017: 6.

Forbrukervendingen

Det industrielle reguleringsregimet og matkontrollen skiftet gradvis karakter. Nye kunnskapsformer og måter å organisere samfunnet på kom sammen med at nye aktører la premisser for hvordan matkontroll skulle forstås og organiseres. Innenfor det internasjonale fagfeltet *Science and Technology studies* (STS) har brukere og forbrukere fått stor plass som sentral aktørgruppe for å forklare sammenhengen mellom teknologisk og samfunnsmessig endring. Ofte opererer man med begreper som forestiller eller representerer brukere.³³ Brukere blir tolket og representert av andre, det kan være organisasjoner, institusjoner eller politiske bevegelser. Denne typen aktører hevder å kjenne behovene til grupper de representerer og, kanskje like ofte, hva de ideelt sett burde være. I mellomkrigstiden fikk forbrukerne denne indirekte stemmen ved at kvinne- og arbeiderbevegelsens fagfolk og representanter tok tak i helse- og ernæringspolitiske spørsmål. Folks helse var avhengig av hvordan de levde, og hvilken klasse de tilhørte. Hvordan skulle fattige familier, arbeidsledige og lavtlønte grupper få den maten og de helse-tjenestene de trengte? Innføringen av Oslofrokosten for byens skolebarn er et godt eksempel på hva sosialmedisinen fikk å bety på 1920-tallet.³⁴

Oslofrokosten gjorde at store barnegrupper fikk mat med riktig ernæringsinnhold. Det var samtidig et signal om at sunn og trygg mat ikke bare var et ansvar for den enkelte, men en kollektiv forpliktelse. Utover 1930-tallet ble både helse- og ernæringsfeltet inspirert av fagfolk med evne, ideologisk overbevisning og vilje til å drive helsepolitikk. Mot Dag og Sosialistiske lægers Forening ble pådrivere for å bedre folks kosthold og helse. Karl Evang og Otto Ulrik Galtung Hansen gjennomførte i årene mellom 1933 til 1935 flere undersøkelser som viste at det var vanskelig å ha et akseptabelt kosthold med de satser for understøttelse som Oslo kommune brukte på denne tiden.³⁵ Satsene var samtidig en indikasjon på levekårene for de av arbeiderklassen som hadde arbeid. Da Statens ernæringsråd ble etablert i 1946, ble Evang den ubestridte

33 Akrich 1992; Skjølsvold 2015: 159–162.

34 Schiøtz 2003: 227–228.

35 Nordby 1989: 69–76.

lederen.³⁶ Evang skulle imidlertid, som vi skal se, lede et større apparat enn ernæringsrådet.

Parallelt med de helsepolitiske initiativene fra venstresiden, ble kvinnebevegelsen en viktig drivkraft. Ledende talskvinner argumenterte ikke bare for økt politisk innflytelse; et annet sentralt element i kvinnesaken var å bedre husmødrenes vilkår og med det bedre familienes kår. Et eksempel på koblingen mellom kvinnesak, familie og ernæring, var Bergliot Qviller Werenskiolds innsats som husstellsekskert. Hun utdannet seg som kjemiker i Norge, men fikk spesialkompetanse innen ernæring ved å studere *home economics* ved Cornell University i USA. Med Qviller som forbilde ble stadig flere utdannet som husstellærere. I likhet med Qviller tok noen videreutdanning i utlandet, og da særlig i USA.³⁷ Den profesjonelle oppbyggingen av mat- og forbruksfeltet resulterte i etableringen av Statens opplysningskontor for husstell i 1940.³⁸ Fortsettelsen av opplysningskontoret ble et offentlig finansiert, frittstående forbrukerråd i 1953.³⁹ I tillegg ble det igangsatt flere offentlige utvalg som skulle arbeide med spørsmål knyttet til varedeklarasjoner og -merking. Lov om datomerking av matvarer og en generell innføring av varedeklarasjoner på alle slags produkter ble vedtatt i 1968, men iverksatt først i 1975. Lov om forbruksvarer kom i 1981.⁴⁰ Med det var mat og helse også blitt en forbrukersak.

36 Haavet 2015.

37 Statens forsøksvirksomhet i husstell gjennom 25 år 1941.

38 <https://www.nsd.no/polsys/data/forvaltning/enhet/7824/endringshistorie>.

39 <https://www.nsd.no/polsys/data/forvaltning/enhet/7824/endringshistorie>.

40 Røskaft 2017: 9.



Figur 2.4. Bildet viser en plakate med helse råd. Dette var tidligere en vanlig måte å formidle helseinformasjon på. (Foto: Wolday/Mekonnen – Kommandør Chr. Christensens Hvalfangstmuseum, Sandefjord, via digitaltmuseum.no CC BY-SA 4.0)

Fagstyret og maten

Årene mellom 1945 og 1970-tallet omtales ofte med henvisning til Arbeiderpartiets politiske dominans. Berge Furre skriver om «den sosialdemokratiske orden»,⁴¹ Francis Sejersted viser til sosialdemokratiets tidsalder, mens Ola Svein Stugu skriver om stordomstida.⁴² I denne perioden fikk ikke bare arbeiderklassen, men brede lag av folk del av de gode som før hadde vært tilgodesett de bemidlede. Folk kom i arbeid, mange flere fikk gode boliger og tilgang til et helsevesen som ikke skulle differensiere mellom grupper.⁴³ I tillegg skulle velferden styres på nye måter. Aina Schiøtz vektlegger dette aspektet og kaller det for fagstyret, et begrep som er mye brukt av historikere.⁴⁴ I denne perioden ble landets ressurser og produksjon forsøkt samordnet og styrt gjennom planlegging og pålegg. Selv om planøkonomiens idealer bleknet fort, var det et stramt organisert styresett som søkte å tilrettelegge landets produksjon, så vel som offentlige tilbud.⁴⁵ Mens kjemikere, jurister, ingeniører og medisinerne hadde vært den viktigste ekspertisen før okkupasjonen, fikk økonomene og planleggere med forskjellig fagbakgrunn, betydelig innflytelse på statsutøvelsen.

I sin bok om det norske helsevesenet skriver Aina Schiøtz om «Systemet Evang», og viser hvordan helsedirektør Evang og hans jevnt økende stab av leger ble en maktbastion i Sosialdepartementet. Hun skriver:

I den tidlige fasen sto kampen først og fremst mellom de regelstyrte juristene og de fagorienterte medisinerne. I den siste fasen, fra 1960-årene, var det politikere, andre helseprofesjoner og «grasrotorganisasjoner» som stilte seg kritiske til de mange ekspertene som opererte på siden av det politiske system, og som grov grunnen under de legestyrtede institusjonene.⁴⁶

41 Furre 1993.

42 Sejersted 2005; Stugu 2018.

43 Schiøtz 2003; Stugu 2018.

44 Schiøtz 2003: 316ff.

45 Nordby 1993; Slagstad 2001.

46 Schiøtz 2007.

Trond Nordby kaller Helsevesenet fagstyrets høyborg.⁴⁷ Fagstyret var inspirert av sovjetisk planlegging, men fikk også viktig inspirasjon fra det som skjedde i USA. Under krigen reiste Evang dit, og der fikk han og andre leger grundig opplæring i hvordan medisinsk kunnskap kunne fremmes politisk og administrativt. I Arbeiderpartiets arbeidsprogram for 1949 het det: Alle skal ha samme rett til arbeid og hvile, til et godt hjem og et fullverdig kosthold og til rik utfoldelse i fritiden.»⁴⁸ Ut av det kan vi trekke at dette var en del av den planmessige ernæringspolitikken som staten skulle utforme og lede.⁴⁹ Det lykkes over all forventning. Legene hadde i sine glansdager over halvparten av Sosialdepartementets faste stillinger.⁵⁰

Fagstyre handler ikke bare om planleggingens betydning, og at eksper-tisen fikk en viktig rolle, det viser også til hvordan innflytelse og makt nå skulle fordeles mellom ulike grupper og partsinteresser. Innflytelse og påvirkning kom nærmere de reelle brukerne. I statens ernæringsråd satt representanter fra husmorforbundene, organisasjonene i landbruket og fagfolkene fra Helsedirektoratet. Mens husmødrenes talspersoner arbeidet for medlemmenes opplæring og posisjon, argumenterte landbruksinteressene for sjølberging, distriktpolitikk og norske produkter. Helsedirektoratet tok seg av den helsemessige siden, og fremmet saker som god ernæring og trygge matforsyninger.⁵¹ Denne fordelingen sikret tilslutning og demokratisering, men krevde stadig mer samordning og administrasjon.

Ekspertise og planlegging fikk betydning over alt. Vi kan også se på det som skjedde fra en mer prosaisk vinkling. Samfunnet, og også matfeltet, ble stilt overfor nye og mer sammensatte utfordringer. Landbruket ble ytterligere mekanisert, og bruken av sprøytemidler ble vanligere. Mange matvarer ble produsert eller tilberedt i fabrikker hvor ulike tilsetningsstoffer gjorde varene mer attraktive eller holdbare. USA, som nå var den nye ledestjerne hadde allerede tatt fatt på arbeidet med å få

47 Nordby 1993.

48 <https://www.arbeiderpartiet.no/om/historien-om-arbeiderpartiet/historiske-partiprogrammer/>.

49 Finstad 2011: 103.

50 Schiøtz 2007.

51 Haavet 2015.

kontroll over disse utfordringene. Betydde det at forbrukerne gikk fra å være «representerte», til å bli aktører med reell innflytelse over det industrielle reguleringsregimet?

Fagstyrets fragmentering

Det offentliges økende profesjonalisering og nye lover og institusjoner som skulle kontrollere og regulere næringsmidlene kom omtrent samtidig med framveksten av nye levemåter og forbruksmønstre. Perioden mellom 1950 og 1970 omtales ofte med begreper som henviser til et forbrukersamfunn. Det finnes en rekke bøker som definerer og beskriver hva det innebærer. Den spenner fra Torstein Vablens *conspicuous consumption* («prangende forbruk»), som viser til ting og varer som identitetsmarkører for sosial status, til tekster som vektlegger høyt og overdrevent forbruk og den betydning det har for eksempel for miljøet.⁵² Forbrukersamfunnet kan assosieres med det vi nettopp beskrev, informasjon og varekontroll, men også med tilgangen til et bredere varespekter og økt import.

Utover 1950-tallet hadde landet overvunnet etterkrigstidens begrensinger og vareknapphet. Goder som før hadde vært utenkelige, ble nå tilgjengelige for brede lag av befolkningen. De heldige hadde egen bil og kunne kjøre hvor de ville og når de ville. Et stadig mer bredspektret vareutvalg kom samtidig med at produsentene tok i bruk bedre og mer hygienisk emballering. Dette ga matvarene lengre holdbarhet, men for kundene ble det vanskelig å bedømme produktene med hjelp av syns- og luktesansen. Emballasje handlet imidlertid ikke bare om å verne om produktet. Oppsiktsvekkende, fargerike pakninger, opplyste montre og kjøledisker fremmet salget.⁵³ Ikke bare utsalgsstedene og produktene, men også folks spisevaner endret seg. Folk spiste oftere andre steder enn hjemme. Folk gikk oftere ut, spiste i kantiner, på cafeer og i kiosker. Noen snakket om det som ble kalt «hurtigmat», dvs. halvfabrikata eller mat fra kiosker og lignende.

⁵² Myrvang 2009.

⁵³ Finstad 2013: 22–45.



Se opp for rå skinker!



Duket for sommerens spekeskinker.

– Å fya meg! Disse skinkene er nærmest rå og langt fra ferdig speket. I beste fall kan dette brukes i ertesuppe, sier prøvesmakerne om de to skinkene fra Goman og Stabburet. De synes det er svært skuffende at to store produsenter sender så dårlige skinker på markedet.

FR: Bjørt Samuelsen
Foto: Morten Holm/NTB-foto og
Opplysningskontoret for kjøtt

– Skal jeg være helt ærlig, vil jeg helst slippe å smake på denne, sier Bent Karlsrud, fagkonsulent ved Opplysningskontoret for kjøtt. Sammen med sin forgjenger i jobben, pensjonist Karsten Ytterdal, skal han smake på fem skinker som har testet. Smaksdommerne vet ikke

hvilke produsenter som er med i testen, eller hvem som har produsert de enkelte skinkene. Den de holder på med nå, er en røkt skinke fra Stabburet.

– Fargen er så blass at man nesten kunne mistenke skinken for å ha ligget i vann, sier Karlsrud, og demonstrerer hvor vanskelig det er å skjære av den altfor myke skinken.

– Ftøjj! sier Karlsrud, og spytter ut restene.

– Det korer seg i munnen – kjennes nesten som ishavskaviar!

– Ellers har kjøttet en meget fin fettmarmorering (fett-partikler i selve kjøttet). Den smaker også lite salt. Det kunne sikkert blitt en fin skinke hvis bare produsenten hadde latt den speke ferdig, sier Ytterdal, som er rørende enig med sin kollega om at dette produktet er altfor dårlig og ikke burde vært på markedet før om mange uker.

Verre, best

Skinken fra storprodusenten Goman får heller ingen blid medfart.

– Den ser skummel ut! sier Ytterdal. – Den lukter gammelt – nesten surt. Ikke av spekeskinke i hvert fall, supplerer Karlsrud.

– Uha! Ja den var rå, sier Ytterdal og smatter ivrig. Det samme gjør Karlsrud, og samstemt rynker de på nesen over den forstemmende smaksopplevelsen. Også denne skinken får dommen «kan i beste fall brukes i ertesuppe». Dommerne synes i tillegg at skinken er altfor gul i fargen på grunn av for kraftig røyking.

Bedre, best

– Nydelig farge, denne gleder jeg meg til å smake på, sier Ytterdal om skinken fra Finsbråten.



Figur 2.5. Å lage god og holdbar skinke var noe folk før i tiden gjorde selv. Da denne typen produkter ble butikkvare, krevdes det mer kontroll. Som Forbrukerrapporten viser var ikke alle produsentene like påpasselig. (Nasjonalbiblioteket, Forbrukerrapporten 1997, nr. 6. Offentlig eiendom.)

I etterkrigstiden var det blitt vedtatt flere nye produktlover. Samtidig var det etablert nye kontrollorganer med laboratorier. Større bedrifter og enkelte bransjer hadde noen ganger egne laboratorier. Direkte kontroll var

den viktigste måten matkontrollen ble utført på. Kontrollører tok prøver hos produsenter, importører og grossister. I tillegg ble det ofte gjennomført stikkkontroller i utsalgene. Matvarer kunne inspiseres på stedet, men like ofte ble prøvene tatt med og sjekket i laboratoriene. Lederne for de kommunale laboratoriene rapporterte at produktene ble mer komplekse, og oppgavene derfor vanskeligere. En annen utfordring var at mens norske fabrikker og utsalgssteder lot seg besøke regelmessig, var kontroll av spisesteder mer vanskelig og ressurskrevende.

I tillegg til nye og mer sammensatte kontrolloppgaver, møtte kontrollstasjonene økt offentlig interesse. Forbrukerrådet og lignende organisasjoner utførte opplysningsarbeid gjennom egne publikasjoner, programmer på TV og oppslag i avisene. Kundene ble stadig mer informerte og interesserte. De som jobbet innen matkontrollen følte seg noen ganger ganske overveldet. De måtte ikke bare forholde seg til oppgaver som forutsatte høy faglig kompetanse, men også håndtere et økende antall henvendelser fra privatpersoner og media.⁵⁴ Dette betyr at forbrukerne ikke bare var representerte, men også deltagende og kritiske. Kommunikasjon med forbrukerne ble enda en oppgave for det allerede overbelastede kontrollapparatet.

Mat ble i prinsippet kontrollert ved direkte besiktigelse og prøvetaking. I 1970 fantes det 15 forskjellige kontrollorganer for mat: Meierilaboratoriet, Statens kvalitetskontroll for vegetabiliske konserver, Statens planteinspeksjon, Markedskontoret for poteter, Importutvalget for ost, Margarinkontrollen, Statens egg-kontrollører, Hermetikkindustriens kontrollinstitutt, Statens institutt for folkehelse, Helsedirektoratet, Fiskeridirektoratet, Veterinærdirektøren, Sosial- og helsedepartementet, Landbruksdepartementet og Fiskeridepartementet. De tre departementene hadde hvert sitt ansvarsområde, men beveget seg ofte over i andres.⁵⁵

I boka *Makt og styring rundt matfatet* gir forfatterne, som er tidligere ansatt i byråkratiet, følgende tilstandsrapport:

54 NOU 1974: 29: 6–7.

55 Paulsen 2013: 22.

I etterkrigstiden, fram mot midten av 1970-tallet, utviklet det seg en flora av nye lover, nye forskrifter og tilsynsorganer. Departementene konkurrerte om makten i matområdet. Hvem som hadde det endelige ansvaret, var uklart. Tilsynsapparatet ute, det vil si de kommunale næringsmiddelkontrollene, fungerte hver for seg, ofte lite rasjonelt og var dyre å drive.⁵⁶

Matkontrollen hadde med andre ord for mange oppgaver og var ikke tilpasset de raske endringene innen produksjon, distribusjon og omsetning som preget årene fram mot årtusenskiftet. At oversikt og kontrollansvar ble sagt å være fragmentert og uoversiktlig må være en underdrivelse. Direkte kontroll og kommunale kontorer ga nærhet til kontrollobjektet. Samtidig var det nødvendig med mange prøvetakinger og mye analysearbeid. At flere institusjoner jobbet med det samme, skapte byråkrati og gjorde sektoren ressurskrevende. Manglende koordinering mellom instansene ble sett på som et problem. Behovet for mer ekspertkunnskap, nye instrumenter og mer administrasjon gjorde det direkte kontrollregimet ineffektivt og dyrt. Enda en utfordring var at lovverket ble mer innfløkt, og at lovene noen ganger var innbyrdes selvmotsigende. Det industrielle reguleringsregimet ble satt under press. I tråd med forbrukersamfunnet og fagstyrets rasjonale var svaret, bedre organisering.

Statens næringsmiddeltilsyn

I 1972 nedsatte Sosialdepartementet et utvalg som skulle vurdere matkontrollen. I utvalgets sluttrapport, NOU 1974:29 *Næringsmiddelkontrollen i Norge*, diskuteres mange av de nevnte utfordringene. Samordningsloven ble vedtatt i 1978. Lovens intensjon var, som vi kan lese av navnet, å samordne regler, lovverk og organisering av matkontrollen. I 1988 fant det sted en annen institusjonell samordning gjennom etableringen av Statens næringsmiddeltilsyn (SNT). På 1990-tallet ble det nedsatt et nytt utvalg med samme hensikt. Det viser at ambisjonene om bedre samordning ikke var oppfylt.

⁵⁶ Bakken 2017: 231.

Lenge var det en dragkamp mellom departementene. På slutten av 1970-tallet og ut over 1980-tallet foregikk det en offentlig debatt om forskningens autonomi som var særlig rettet mot sektorforskningen. Fag og politikk måtte holdes atskilt. En annen samtidig diskusjon handlet om hvorvidt matkontrollen skulle være styrt fra sentralt hold eller være lokal. Begge diskusjoner nedfelte seg i utformingen av det nye styringsorganet. SNT skulle være et kollegialt myndighetsorgan og kun gjøre forvaltningsmessige vedtak. Den faglige ekspertisen skulle ligge i 80 interkommunale kontrolltater (KNT), en videreføring av det kommunale kontrollapparatet. De seks lovene som nå styrte matkontrollen, var forankret i tre departementer og ble nå underlagt dette kollegiet.

Det er viktig å merke seg at kontrollen over fisk til eksport ikke var en del av SNTs ansvar, men hadde fiskeridirektøren som øverste myndighet. Oppdrettsnæringen var blitt så viktig for landets eksport at kontrollen over denne næringen ikke skulle tukles med. Selv om SNT ble lagt under Landbruksdepartementet, var det bare regjeringen i statsråd som kunne instruere etaten. Til støtte for SNT ble det etablert et råd med 25 medlemmer. Faglige spørsmål skulle rådføres med ekspertorganer i det ytre apparatet. Etableringen var nok en midlertidig løsning.

I 1995 ble SNT omdannet til direktorat.⁵⁷ På dette tidspunktet var Norge innlemmet i Det europeiske økonomiske samarbeidsområde (EØS). Det skapte et helt nytt sett med spilleregler og måter å kontrollere på. Uten å forenkle for mye, kan en si at medlemskapet flyttet noe av beslutningsgrunnlaget fra nasjonale til internasjonale konvensjoner og vedtak. Et annet forhold som preget denne overgangen var at styring og kontroll i mye større grad ble indirekte. På mange måter henger disse to endringene sammen. Det som kom til å prege EØS-samarbeidet, var en utstrakt bruk av ulike former for normering, standarder og direktiver – typiske styringsteknologier.

57 Bakken 2017: 240–255.

Globalisering og teknifisering

Gjennom hele 1900-tallet økte verdenshandelen. Lenge var ulike bilaterale avtaler måten myndighetene håndterte handelen på. Etter 1945 var ikke denne typen ordning hverken funksjonell eller politisk ønsket. Gjennom aktivitetene til Verdens handelsorganisasjon (World Trade Organization, WTO) og Generalavtalen om toll og handel (General Agreement on Tariffs and Trade, GATT) ble det lagt opp til økt frihandel. Fra 1990 var varehandelen per definisjon global. Både Verdens helseorganisasjon (World Health Organization, WHO) og FNs øverste organ for matsikkerhet og mattrygghet, FNs ernærings- og landbruksorganisasjon (Food and Agriculture Organization, FAO), arbeidet for å utvikle kontrollsystemer som kunne overvåke og styre handelen med mat. Frihandel som en del av globaliseringen virket for industrilandenes handel, men kom med tydelige konsekvenser.

På 1990-tallet fant eieren av en bondegård i Sussex ei ku med snedig atferd. Den var avmagret og hadde dårlig koordinasjonsevne. Kua døde, og det fulgte flere dødsfall i dyreflokken. Sykdommen ble identifisert som *bovine spongiform encephalopathy* (BSE) eller kugalskap.⁵⁸ En rekke tiltak ble satt i verk. Til tross for det, døde det i England i 1994 over 100 000 storfe. I fabrikkene som produserte fôr forflyttet smittestoffet seg fra høns- og grisefôr, som ikke var underlagt restriksjoner, til storfefôret. I fjøset beveget smitten seg mellom de ulike besetningene. Frykten gikk over i en redsel for at sykdommen ville kunne overføres til mennesker. I 1995 døde en gutt av den menneskelige formen for kugalskap, Creutzfeldt-Jakobs sykdom (CJD).⁵⁹ Mens eksport og import av kveg var underlagt streng kontroll, var ikke fôret det.

Kugalskap og CJD er eksempel på bare en av de mange konsekvensene av det industrielle dyreholdet og den globale handelen. Et annet eksempel er oppdrettsnæringen. Norske selskaper er globale aktører som eksporterer laks til alle verdensdelene. I 2013 anklaget russiske myndigheter norske oppdrettere for å levere fisk med for stort innhold av tungmetaller. Her skal vi ikke ta stilling til om det faktisk var tilfelle, men det vi

⁵⁸ Bakken 2017.

⁵⁹ Den menneskelige formen av kugalskap kalles Creutzfeldt-Jakob sykdom. Treimo 2002: 50–54.

kan merke oss, er at konflikten utløste heftige forhandlinger og uenighet om kontrollmetoder. Mens det russiske kontrollsystemet var basert på direkte kontroll, opererte norske oppdrettere i større grad med et internkontrollbasert system. Leverandørene utfører kontrollen selv, og følger normer og standarder satt av norske myndigheter i samarbeid med EU. Kontroversene med Russland ble løst, men er et eksempel på utviklingen av nye kontrollmåter for mat. La oss se hva det innebar.

Fra romfart til hverdagslige styringssystemer

Over beskrev vi hvordan det norske kontrollsystemet på 1970-tallet ble overvældet av mangel på koordinering og antallet kontrolloppgaver. På lengre sikt var det en utvikling som ledet til det industrielle regulerings-systemets forvitring og transformasjon. Norge var ikke alene om disse utfordringene. Hvordan ble de forsøkt løst?

På 1960-tallet inngikk NASA, Pillsbury Company og U.S. Army Nantick Laboratory et forskningssamarbeid for å skaffe sikker mat til astronautene i det amerikanske romfartsprogrammet.⁶⁰ Samtidig slet den amerikanske føderale matkontrollen (FDA) med store utfordringer. FDA var ansvarlig for kontrollen av all produksjon og omsetning av amerikanske matvarer. Som i Norge skjedde den i form av stikkkontroller i produksjonsanlegg eller på utsalgsstedene. Tidlig på 1970-tallet hadde 85 kontrollører ansvaret for hele USA. Antallet produksjons- og salgssteder økte drastisk, det samme gjorde mangfoldet og varianter av varer. Fatale hendelser, med tilfeller av botulisme og dødsfall, gjorde at FDA måtte finne nye løsninger.⁶¹ NASA og matvareprodusenten Pillsbury hadde utviklet mattrygghetssystemet Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP). Dette kontrollsystemet handlet om å kontrollere, evaluere og forutsi mulige risikoer gjennom en sju-steps prosedyre.⁶² Her var det kontrollprosedyrene, og ikke produktene, som ble kontrollert. FAD så ganske snart at denne typen metodikk var egnet til å løse også deres utfordringer, og innførte HACCP fra 1973.

60 Safe Food Alliance 2019.

61 Ross-Nazzari 2006.

62 M. Jensen 2017: 27–29.

HACCP er en styringsteknologi basert på internkontroll. I Norge ble vi først kjent med denne typen kontrollmåte da operatørselskapene i Nordsjøen innførte såkalt internkontroll på 1980-tallet.⁶³ På samme måte som HACCP innebærer internkontroll at myndighetene utfører såkalt revisjon av bedriftenes kontrollsystemer. Internkontroll som styringsteknologi ble etter hvert introdusert i andre norske sektorer, i den landbaserte industrien og transportsektoren. Fra 1990-tallet ble styringsteknologien HACCP gjeldende for produksjon og distribusjon av norske matvarer og av serveringssteder. I Norge ble internkontrollsystemer innført av SNT fra 1994.⁶⁴

HACCP var bare ett eksempel på en form for styringsteknologi, et annet er Codex Alimentarius (CODEX). Den internasjonale handelen var avhengig av gode mattrygghetssystemer – som ikke minst forutsatte at alle parter var informert om hva varene besto av. Direkte kontroll av den store mengden varer som passerte grensene ble etter hvert umulig. CODEX var en manual med internasjonalt anerkjente standarder, etiske praksiser, retningslinjer og anbefalinger om mat, matproduksjon og mattrygghet.

Systemet ble et globalt oppslagsverk og referansepunkt for å løse tvister mellom leverandører og mottager, men også for kontroll av matvarene. Siden det var WTO, FAO og WHO som sto bak CODEX, ble EUs organer for mattrygghet gradvis tilpasset og koblet opp mot kontrollsystemet. Da Norge i 1994 ble medlem av EØS, ble styresmaktenes håndtering av mattrygghet tilpasset EU-reglene; noe som også innebar CODEX og HACCP. Da EU i 2003 fullt ut implementerte CODEX, betydde det at også Norge ble inkludert i avtalen. Arbeidet med ny organisering av matkontroll og en ny matlov rundt årtusenskiftet tok derfor helt fra starten opp i seg de viktigste elementene fra EUs Food Law.⁶⁵

I 2004 trådte en ny norsk matlov i kraft. Samme år ble Mattilsynet det overordnede kontrollorganet. Med denne loven og tilsynet som ble etablert i kjølvannet av vedtaket, ble det norske matkontrollsystemet samlet. Konsentrasjonen av fag og myndighet er blitt beskrevet på litt ulike måter. Noen har festet seg med den departementale maktfordelingen.

63 Thomassen 1993.

64 Lien & Nerlich 2004; NOU 1996: 10: kap. 4.

65 Helse- og omsorgsdepartementet 2003.

Lise Hellebø Rykkja og Kari Tove Elvbakken konkluderer med at loven ga Landbruksdepartementet den kontrollen over matfeltet som sektoren lenge hadde jobbet for å få.⁶⁶ Også Hans Peder Hvide Bang påpeker dette særnorske forholdet. Mens de andre EU-landene har lagt mattrygghet inn under sine helse- og sosialdepartement, sorterer det i Norge under Landbruksdepartementet.⁶⁷

Vi vil derimot hevde at den departementale presiseringen kun var en av flere tunge, strukturelle endringsprosesser som omskapte matkontrollen. Lovverket tok opp i seg 13 tidligere lover. En del lover ble ikke videreført, men omgjort til hjemler og forskrifter. EUs forordning nr. 178/2002 Food Law og andre EU-lover ble automatisk innlemmet i den norske arbeidet med å lage systemer for kontroll av matvarer. EØS-medlemskapet knyttet oss til det nyopprettede European Food Safety Authority (EFSA). EFSA var det øverste tilsynsorgan for matkontroll i EU, nå også for Norge. Med denne typen kobling til overnasjonale organer ble arbeidet med mattrygghet noen ganger løftet ut av landet, men også ytterligere profesjonalisert og strømlinjeformet. Mye av kontrollen er fortsatt lokal, men ofte delegert til normer, standarder og retningslinjer gitt av de europeiske fellesskapet. Nye begrepet som brukes er miljøtilpasset produksjon, sporbarhet, dyrevelferd og etikk.⁶⁸

Fra hard til myk kontroll?

Sunnhetsloven av 1860 representerer overgangen fra et førindustrielt til et industrielt reguleringsregime for matkontroll. Noen vil si at matloven fra 2004 markerer overgangen fra et industrielt til et senindustrielt reguleringsregime. Sunnhetsloven, næringsmiddeloven, samordningsloven og matloven representerer midlertid ulike aspekter ved det industrielle reguleringsregimet. De forskjellige regimene ble preget av ulike aktørgrupper, kunnskapstyper og måter å administrere matkontrollen på. Ved å følge disse lovene så vi også hvordan det industrielle reguleringsystemet

66 Rykkja & Elvbakken 2006.

67 Bang 2011.

68 Næringskomiteen 2003: 3.

utviklet seg, hvilke utfordringer som måtte løses og hva endringene førte til.

Gjennom sunnhetsloven tok statsmakten et tydeligere grep om folks helse. Selv om loven var nasjonal, forflyttet den ansvar fra Stockholm og Christiania til byene og tettstedene i Norge. Lokale sunnhetskomiteer ble satt til å håndheve dens påbud. Loven rettet seg mot et bredt spekter av oppgaver, hvorav maten kun utgjorde en del. De lokale sunnhetskomiteene lyktes godt med arbeidet og bidro til å bedre helseforholdene. Næringsmiddeloven som kom i 1933 var et nytt skifte. Kontroll av mat handlet ikke lenger kun om helse, men også om situasjonen for landets viktigste næring, landbruket.

I det industrielle Norge økte både produktmengde og omsetningshastighet. Maten passerte flere ledd, og kundenes direkte kontroll med maten forsvant. Nye produksjons- og omsetningsformer og økende kvantum gjorde at vareflyt ble like viktig som helse og kvalitet. Statens matkontrollører tok etter hvert over de oppgaver kundene tidligere hadde hatt. Forbrukersamfunnets varestrøm nødvendiggjorde mer effektiv kontroll. I årene mellom 1950 og 1970 ble det vedtatt en rekke nye lover, samt at den direkte matkontrollen ble betraktelig styrket.

Faglighet, planlegging og organisering skulle løse forbrukersamfunnets behov, også når det gjaldt kontroll av mat. Samordningsloven fra 1978 var det første signalet om at det ikke stemte. Fra da av ble direkte matkontroll stadig oftere supplert med andre kontrollmetoder. Det betydde ikke at lovverket mistet sin betydning – omorganiseringen av institusjonene mellom 1980 og 1995 viser det – men det innebar at mange sider ved kontrollen ble automatisert og delegert til forskjellige former for styringsteknologier.⁶⁹

Staten har på noen måter vært drivende gjennom hele denne perioden. Leverandørene har hatt skiftende roller. I perioder kunne de øve en betydelig påvirkning på statens representanter, andre ganger var de prisgitt den rådende politikken. Etter 1994 fikk både stat og næringsliv oppleve påvirkningen fra de globale styringsaktører, og da særlig EU via EØS og kontrollorganet ESA. Forbrukerne var først usynlige, siden «representerte». Fra 1970 fikk denne aktørgruppen mer informasjon, innflytelse og

69 Stokland 2015, 2020.

betydning. Kundene fikk stadig mer informasjon, og ble med det offensive og kritiske forbrukere.

Kunnskap har vært et dominerende element i de skiftende regimer. Da sunnhetsloven ble vedtatt i 1860, var legestanden fortsatt tilhenger av den miasmatiske sykdomsforståelsen. Da næringsloven trådte i kraft var bakteriologen for lengst vedtatt som den riktige lære. Fra århundreskiftet ble juristene og legene utfordret av veterinærer og økonomene. Siden bidro fag som statistikk, biologi og samfunnsplanlegging til å forme matkontrollen.

I dag utfordres disse kunnskapsleverandørene av nye grupper. Ikke-sertifiserte eksperter som tidligere mediefolk, journalister og influensere har ofte stor betydning for forbrukernes holdninger til mat. Forholdet mellom å være forbruker og påvirker er noen ganger flytende. Noen vil også hevde at det er problematisk at ikke-sertifiserte eksperter som journalister og influensere blir sett på som legitime leverandører av råd og kunnskap om mat.

Sett opp mot de reguleringsregimer vi introduserte i starten av kapitlet, kan vi si at forholdet mellom gruppene i matkontrollen har endret seg betydelig i den perioden vi har tatt for oss. Der eksperter av ulike slag hadde mye makt i det moderne industrielle matsystemet, har forbrukerne i det senindustrielle matsystemet ofte selv blitt eksperter. Kanskje er dette bare tilsynelatende?

Selv om ekspertene ikke driver direkte opplysning og kontroll, slik de pleide, er de til stede i styringsteknologiene og automatiseringen av dagens matkontroll. Ekspertene har blitt mindre synlige, men er så å si bygget inn i styringsteknologienes design. Slik blir kanskje ikke de viktigste aktørgruppene i dagens matkontroll produsentene, det offentlige og forbrukerne, men styringsteknologier og automatisering som så å si er designet med visse forståelser av forholdet mellom produsenter (leverandører), det offentlige og forbrukerne innebygd i seg.

Referanser

- Akrich, M. (1992). The de-scription of technical objects. I W. Bijker & J. Law (Red.), *Shaping technology/building society*. Cambridge, MA: MIT Press.

- Bakken, G. (Red.). (2017). *Makt og styring rundt matfatet, Fra mosebøkene til mattilsynet – fra fjord og jord til bord*. Oslo: Pax Forlag.
- Bang, H. P. H. (2011). Mattrygghet, et rettsområde under utvikling i Norge, spesielt om hygieneregelverket. *Lov og Rett*, 50(6), 336–354. <https://doi.org/10.18261/ISSN1504-3061-2011-06-03>
- Bech, U. (1992). *Risk society*. London: Sage.
- Belasco, W. & Horowitz, R. (2009). *Food chains. From farmyard to shopping cart*. Philadelphia: University of Pennsylvania Press.
- Bjørkhaug, H., Almås, R. & Vik, J. (2015). *Norsk matmakt i endring*. Bergen: Fagbokforlaget.
- Black, M. & Fawcett, B. (2008). *The last taboo – opening the door on the latest global sanitation crisis*. London: Earthscan.
- Bugge, A. B. (2019). *Fattigmenn, tilslørte bondepiker og rike riddere. Mat og spisevaner i Norge fra 1500-tallet til vår tid*. Oslo: Cappelen Damm.
- Elvbakken, K. T., Lægereid, P. & Rykkja, L. H. (2008). Regulation for safe food: A comparison of five European countries. *Scandinavian Political Studies*, 31(2), 125–148. <https://doi.org/10.1111/j.1467-9477.2008.00199.x>
- Elvbakken, K. T. & Lykknes, A. (2016). Relationship between academia, state and industry in the field of food and nutrition: The Norwegian chemist Sigvald Schmidt-Nielsen (1877–1956) and his professional roles, 1900–1950. *Centaurus*, 58(4), 257–280. <https://doi.org/10.1111/1600-0498.12138>
- Finstad, T. (2011). *Varme visjoner og frosne fremskritt. Om fryseteknologi i Norge, ca. 1920–1965* (Doktorgradsavhandling, NTNU). Hentet fra <http://hdl.handle.net/11250/244147>
- Finstad, T. (2013). Familiarizing food: Frozen food chains, technology, and consumer trust, Norway 1940–1970. *Food and Foodways*, 21(1), 22–45. <https://doi.org/10.1080/07409710.2013.764786>
- Furre, B. (1993). *Norsk historie 1905–1990*. Oslo: Det norske samlaget.
- Giddens, A. (1990). *The consequences of modernity*. Palo Alto: Stanford University Press.
- Grande, J. G. (2004). *Veien, Sannheten og Livet: Norske medisineres vitenskapelige moderniseringsarbeid ca. 1840–1880* (Doktorgradsavhandling, NTNU). Hentet fra <http://hdl.handle.net/11250/2592741>
- Hagland, J. R. & Sandnes, J. (1994). *Frostatingslova*. Oslo: Det Norske Samlaget.
- Hagland, J. R. & Sandnes, J. (1997). *Bjarkøyretten*. Oslo: Det Norske Samlaget.
- Haugdahl, M. (2013). 25 år med utfordringer og endringer. I A. Frøslie (Red.), *Veterinæren – yrke – organisasjon – samfunn – Den norske veterinærforening 125 år*. Oslo: Den norske veterinærforening.

- Helse- og omsorgsdepartementet. (2003). Om lov om matproduksjon og mattrygghet mv. (matloven) (Ot.prp. nr. 100 (2002–2003)). Hentet fra <https://www.regjeringen.no/no/dokumenter/otprp-nr-100-2002-2003-/id175611/?ch=1>
- Horowitz, R. (2006). *Putting meat on the American table. Taste, technology, transformation*. Baltimore: The Johns Hopkins University Press.
- Haavet, I. E. (2015, 25. november). Ernæring og folkeopplysning. I *Norgeshistorie*. no. Hentet fra <https://www.norgeshistorie.no/velferdsstat-og-vestvending/artikler/1850-ernering-og-folkeopplysning.html>
- Jensen, M. A. O. (2017). *Mellom det målbare og sansbare. Mattrygghet i norsk restaurantbransje* (Masteroppgave, NTNU). <http://hdl.handle.net/11250/2456015>
- Jensen, T. Ø. (1994). The political history of Norwegian nutrition policy. I J. Burnett & D. J. Oddy (Red.), *The origins and development of food policies in Europe* (s. 90–112). London: Leicester University Press.
- Kjærnes, U., Harvey, M. & Warde, A. (2007). *Trust in food. A comparative and institutional analysis*. New York: Palgrave MacMillan.
- Latour, B. (1988). *The pasteurization of France*. Cambridge, MA: Harvard University Press.
- Lien, M. E. & Nerlich, B. (Red.). (2004). *The politics of food*. Oxford: Berg.
- Landbruksdepartementet. (1932). Lov om kvalitetskontroll med landbruksvarer m.v. (LOV-1932-06-17-6). Hentet fra <https://lovdata.no/lov/1932-06-17-6>
- Landbruksdepartementet. (1933). Lov om tilsyn med næringsmidler, 19. mai 1933 nr. 3. Hentet fra <https://lovdata.no/dokument/LTI/lov/2003-06-27-65>
- Magner, L. N. (2007). *A history of medicine*. New York/London: Informa Healthcare.
- Miller, P. & Rose, N. (2008). *Governing the present. Administering economic, social and personal life*. Malden, MA: Polity Press.
- Moseng, O. G. (2003). *Ansvar for undersåttenes helse 1663–1850*. Oslo: Universitetsforlaget.
- Myrvang, C. (2009). *Forbruksagentene. Slik vekket de kjøpelysten*. Oslo: Pax.
- Nestle, M. (2003). *Safe food: Bacteria, biotechnology and bioterrorism*. Berkeley: University of California Press.
- Nordby, T. (1989). *Karl Evang – en biografi*. Oslo: Aschehoug & Co.
- Nordby, T. (Red.). (1993). *Arbeiderpartiet og planstyret 1945–1965*. Oslo: Universitetsforlaget.
- NOU 1974: 29. (1974). *Næringsmiddelkontrollen i Norge*. Sosialdepartementet.
- NOU 1996: 10. (1996). *Effektiv matsikkerhet*. Nærings- og energidepartementet.
- Næringskomiteen. (2003). *Innstilling fra næringskomiteen om lov om matproduksjon og mattrygghet mv. (matloven)* (Innst. O. nr. 36 (2002–2003)). Hentet fra <https://www.stortinget.no/no/Saker-og-publikasjoner/Publikasjoner/Innstillinger/Odelstinget/2003-2004/inno-200304-036/?lv1=0>

- Okun, M. (1986). *Fair play in the marketplace. The first battle for pure food and drugs*. DeKalb: Northern Illinois University Press.
- Paulsen, Ø. (2013). *Mattrygghet i moderne tid. Uærlighet, uavhengige eksperter og den undervurderte menneskelig faktoren* (Masteroppgave, NTNU). Hentet fra https://ntnuopen.ntnu.no/ntnu-xmlui/bitstream/handle/11250/243159/734582_FULLTEXT01.pdf?sequence=1&isAllowed=y
- Petrick, G. M. (2011). «Purity as life»: H. J. Heinz, religious sentiment, and the beginning of the industrial diet. *History and Technology*, 27(1), 37–64. <https://doi.org/10.1080/07341512.2011.548972>
- Plasil, T. (2020). *From food regulation to environmental challenge: The construction, practice and consequences of date labelling in Norway* (Doktorgradsavhandling, NTNU). Hentet fra <https://hdl.handle.net/11250/2720244>
- Statens forsøksvirksomhet i husstell gjennom 25 år. (1941). *Årsberetning 1941*.
- Robberstad, K. (1981). *Gulatingslovi*. *Norrøne Bokverk 33*. Oslo: Det Norske Samlaget.
- Ross-Nazzal, J. (2006). From farm to fork: How space food standards impacted the food industry and changed food safety standards. I S. J. Dick & R. D. Launius (Red.), *Societal impact of space flight* (s. 219–236). Washington, DC: National Aeronautics and Space Administration, Office of External Relation, History Division.
- Røskaft, M. (2017). *Oversikt over relevante lover – mat og matsikkerhet. Arbeidsnotat for prosjektet In food we trust*. Trondheim: NTNU.
- Røskaft, M & Østby, P. (2021). *Byens vann – Trondheim vann- og avløpshistorie*. Trondheim: Museumsforlaget AS.
- Rykkja, L. H. & Elvbakken, K. T. (2006). Norsk matkontroll – konflikter om kontrollhensyn og verdier. *Norsk Statsvitenskapelig Tidsskrift*, 22(2), 119–140. <https://doi.org/10.18261/ISSN1504-2936-2006-02-01>
- Safe Food Alliance. (2019, 13. januar). *History of HACCP*. Hentet 18. oktober 2021 fra <https://safefoodalliance.com/newsletter/2013-07/the-history-of-HACCP/>
- Sandvik, P. T. & Storli, E. (2013). Big business and small states: Unilever and Norway in the interwar years. *Economic History Review*, 66(1), 109–131. <https://doi.org/10.1111/j.1468-0289.2012.00660.x>
- Schiøtz, A. (2003). *Folkets helse – landets styrke 1850–2003*. Oslo: Universitetsforlaget.
- Schiøtz, A. (2007). Fagstyrets vekst og fall – fra helseadministrasjonens historie 1800–1983. *Michael*, 4(2), 73–87.
- Sejersted, F. (2005). *Sosialdemokratiets tidsalder*. Oslo: Pax forlag.
- Skjølvold, T. M. (2015). *Vitenskap, teknologi og samfunn. En introduksjon til STS*. Oslo: Cappelen Damm Akademisk.
- Slagstad, R. (2001). *De nasjonale strateger*. Oslo: Pax forlag.

- Stokland, H. (2015). *Towards a new approach for studies of endangered species management. Technologies of government in Norwegian wolf management* (Doktorgradsavhandling, NTNU). Hentet fra <http://hdl.handle.net/11250/284481>
- Stokland, H. B. (2020). Conserving wolves by transforming them? The transformative effects of technologies of government in biodiversity conservation. *Society & Animals*, 29(1), 1–21. <https://doi.org/10.1163/15685306-00001407>
- Stugu, O. S. (2018). *Norsk historie etter 1905*. Oslo: Samlaget.
- Tannahill, R. (1973). *Food in history*. London: Methuen.
- Thomassen, Ø. (1993). *Sikkerhetsregulering og samfunnsverdiar* (NENT-publikasjon nr. 6). Oslo: Den nasjonale forskningsetiske komite for naturvitenskap og teknologi.
- Treimo, H. (2002). *I matskandalenes tid – kugalskap som sosialt drama* (Arbeidsnotat nr. 18). Oslo: Senter for teknologi, innovasjon og kultur.
- Wynne, B. (1996). May the sheep safely graze? A reflexive view of the expert-lay knowledge divide. I S. Lash, B. Szerszynski & B. Wynne (Red.), *Risk, environment and modernity* (s. 44–83). London: Sage Publications. <http://dx.doi.org/10.4135/9781446221983.n3>
- Zachmann, K. & Østby, P. (2011). Food, technology and trust: An introduction. *History and Technology*, 27(1), 1–10. <https://doi.org/10.1080/07341512.2011.548970>