

Þriðjudaginn 12. október 1954.

Nr. 92/1954. **Ákærvaldið** (Ragnar Jónsson)

gegn

Sæmundi Elíasi Ólafssyni

(Guttormur Erlendsson).

Dómendur:

hæstaréttardómararnir Þórður Eyjólfsson, Gizur Bergsteinsson og Jónatan Hallvarðsson, Einar Arnalds borgardómari og Theodór B. Líndal prófessor.

Sýknað af broti á lögum um iðju og iðnað.

Dómur Hæstarétts.

Það athugast, að í ákæruskjali í máli þessu er skírskotað til reglugerðar nr. 38/1941 í stað reglugerðar nr. 130/1952, er tekið hafði gildi, þegar ákæruskjalið var út gefið hinn 21. júlí 1952.

Með skírskotun til forsendna héraðsdóms ber að staðfesta hann.

Eftir þessum úrslitum ber að leggja allan áfrýjunarkostnað sakarinnar á ríkissjóð, þar með talin laun skipaðs sækjanda og verjanda fyrir Hæstarétti, kr. 1.400,00 til hvors.

Dómsorð:

Hinn áfrýjaði dómur á að vera óraskaður.

Allur áfrýjunarkostnaður sakarinnar greiðist úr ríkissjóði, þar með talin laun skipaðs sækjanda og verjanda fyrir Hæstarétti, hæstaréttarlögmannanna Ragnars Jónssonar og Guttorms Erlendssonar, kr. 1.400,00 til hvors.

Dómur sakadóms Reykjavíkur 20. febrúar 1954.

Ár 1954, laugardaginn 20. febrúar, var í sakadómi Reykjavíkur, sem haldinn var í skrifstofu dómsins af Gunnlaugi Briem, fulltrúa sakadómarara, ásamt meðdómsmönnum Birni Sveinbjörnssyni og Sveini Björnssyni, kveðinn upp dómur í málinu nr. 349/1954: Ákærvaldið gegn Sæmundi Elíasi Ólafssyni, sem dómtekið var 12. janúar sl.

Málið er höfðað samkvæmt ákæruskjali dómsmálaráðherra, dagsettu 21. júlí 1952, gegn Sæmundi Elíasi Ólafssyni verzlunarmanni, Sjafnargötu 2 hér í bæ, fyrir brot á lögum um iðju og iðnað, nr. 18/1927, 14. gr., 2. mgr., sbr. 27. gr., 5. mgr., sbr. 2. gr. og 15. gr. laga nr. 105/1936, sbr. reglugerð nr. 38/1941, 1. gr. og 13. gr., 1. tl. Þykir ákærður hafa brotið nefnd lagaákvæði með því að láta ófaglært fólk vinna í Kexverksmiðjunni Esju h/f, sem hann veitir forstöðu, við framleiðslu á tvíbökum, kringlum og skonroki um mánaðartíma eftir sl. áramót.

Þess er krafist, að ákærður verði dæmdur til refsingar og greiðslu sakarkostnaðar. Ákærður er kominn yfir lögaldur sakamanna, fæddur 7. apríl 1899 að Vindheimum í Ölfusi. Sakavottorð hans er svo hljóðandi:

1935 16/10 Sátt, 10,00 kr. sekt fyrir akstur á ljóslausu reiðhjólí.

1946 10/10 Sátt, 20,00 kr. sekt fyrir ólöglegt bifreiðarstæði.

1951 28/2 Sátt, Rvík, áminning fyrir ólöglegt bifreiðarstæði.

1951 2/5 Sátt, Rvík, 50 kr. sekt fyrir ólöglegt bifreiðarstæði.

1953 23/3 Sátt, Rvík, 50 kr. sekt fyrir ólöglegt bifreiðarstæði.

Málavextir eru þessir:

Með bréfi, dagsettu 2. apríl 1952, kærði Bakameistarafélag Reykjavíkur það, að Kexverksmiðjan Esja h/f, sem ákærður veitir forstöðu, framleiddi og seldi skonrok, tvíbökur og kringlur. Taldi bakameistarafélagið þessa starfsemi vera brot á lögum um iðju og iðnað, nr. 18/1927, með því að hún tilheyrði bakaraiðn.

Vitnið Gísli Ólafsson, formaður Bakameistarafélags Reykjavíkur, kvað bakameistarafélagið hafa viljað kæra sérstaklega yfir því, að Kexverksmiðjan Esja hefði ófaglært fólk við að framleiða tvíbökur, kringlur og skonrok undanfarið. Tók vitnið fram í þessu sambandi, að það liti á framangreint fyrirtæki sem verksmiðju, en ekki brauðgerðarhús (bakari). Bakarar hefðu haft ófaglært fólk við bakstur með sérstöku leyfi Sveinafélags bakara hverju sinni, en Kexverksmiðjan Esja hefði aldrei fengið þess háttar leyfi, að það vissi til, enda hefði fyrirtækið ekki samninga við Sveinafélag bakara.

Ákærður, sem er forstjóri Kexverksmiðjunnar Esju, hefur skýrt svo frá atvikum, að fyrirtækið hafi framleitt um mánaðartíma í febrúar og marz 1952 tvíbökur, kringlur og skonrok. Fyrir síðustu heimsstyrjöld framleiddi fyrirtækið og þessar vörur. Verulegan hluta starfsins innti af hendi Ásmundur Ásmundsson bakameistari, en honum til aðstoðar væru stúlkur, sem væru ófaglærðar, um 10 að tölu. Ákærður kvað Kexverksmiðjuna Esju hafa starfað síðan 1934, að hann bezt minnti. Ekki hefur fyrirtækið fengið leyst iðjuleyfi, en ákærður vildi halda því fram, að það starfaði á iðjugrundvelli og væri framleiðsla þess á framangreindum brauðtegundum með iðjufyrirkomulagi.

Við framhaldsrannsókn í málinu kvað ákærður Eggert Kristjánsson stórkaupmann, Túngötu 30, framangreindan Ásmund og Gunnar

Eggertsson, Grenimel 24, vera í stjórn hlutafélagsins og væri Eggert formaður þess. Ákærður kvaðst hins vegar ekki vera í stjórn félagsins. Við frekari rannsókn í málinu hefur komið í ljós, að ákvörðunin um framleiðslu á framangreindum brauðtegundum var tekin með vitund og vilja félagsstjórnar.

Vitnið Ásmundur Ásmundsson bakarameistari kvað tvíbökur, kringlur og skonrok hafa verið framleitt undir sinni umsjá bæði árið 1939 og snemma á árinu 1952 í um mánaðartíma. Á þeim tíma var ekkert annað gert hjá fyrirtækinu og framleiðslu á kexi hætt. Við framleiðsluna unnu 10—20 stúlkur, ófaglærðar að öllu leyti, undir umsjá vitnisins. Verk þeirra voru í því fólgin einkum að færa brauðið til og frá bakarofni og aðstoða á ýmsan hátt. Vitnið fékkst við blöndun á deiginu eingöngu sjálfur. Síðan var það hrært og skorið í vélum. Stúlkurnar aðstoðuðu vitnið að litlu leyti við að „slá upp“ deiginu. Þær unnu ekki að því sjálfstætt, og hafði vitnið stöðugt eftirlit með þeim við starfann. Vitnið benti á það, að meiri véla-kostur væri fyrir hendi við bakstur hjá Kexverksmiðjunni Esju en almennt gerist hjá bökurum. Færibönd væru á bakarofnum fyrirtækisins, og hreyfðust þau fyrir rafmagni gegnum ofnana og er þannig fyrir komið, að deigið er hæfilega lengi inni í þeim. Ekki kvaðst vitnið vita til, að þess háttar útbúnaður væri í brauðgerðarhúsum (bakaríum) hér í bæ. Vitnið kvað verkaskiptingu vera meiri í Kexverksmiðjunni Esju en almennt gerist í brauðgerðarhúsum (bakaríum) og framleiðsla á framangreindum brauðtegundum væri þar meira ígripavinna.

Umsögn Iðnráðs Reykjavíkur, dagsett 10. júní 1952, um margnefnda brauðframleiðslu var á þá leið, að iðnráðsstjórnin hefði tekið þetta mál til athugunar og borið sig saman við fulltrúa bakara í Iðnráði. Við athugun hefði upplýstst, að umræddar brauðtegundir hefðu aðeins verið framleiddar í bakaríum svo lengi sem sögur næðu til. Auk þess yrðu þeir, sem ganga undir sveinspróf, að sanna hæfni sína við að „slá upp“ tvíbökum og kringlum, sbr. reglugerð um sveinspróf, nr. 38/1941. Skv. þessu taldi iðnráðsstjórnin kærana á rökum reista.

Skoðunargerð þeirra Hallgríms Björnssonar verkfræðings og Hermanns Bridde bakarameistara, dagsett 8. janúar 1954, leiddi þetta í ljós:

„Samkvæmt skipunarbréfi frá sakadómaranum í Reykjavík, dags. 22. des. 1953, höfum vér undirritaðir skoðað Kexverksmiðjuna Esju h/f. En þar sem verksmiðjan framleiðir nú ekki kringlur, tvíbökur eða skonrok, gátum vér að sjálfsögðu ekki kannað verkaskiptingu starfsfólksins eða framleiðsluhætti við framleiðslu á þessum brauðtegundum af eigin reynd.

Framkvæmdarstjóri verksmiðjunnar, Sæmundur E. Ólafsson, full-yrti, að framleiðsla á kringlum, tvíbökum og skonroki hefði ekki farið fram í fyrirtækinu síðan í ársbyrjun 1952 og að það hefði þegar

komið fram við rannsókn málsins, á hvaða tímabilum framleiðslan hefði átt sér stað.

Framleiðslutilhögun almennt á áður nefndum brauðtegundum er í aðalatriðum þannig: Hráefnunum er blandað saman í ákveðnum hlutföllum í þar til gerðum hrærivélum. Þegar deigið er nægilega elt eftir ca. 3—4 mín. í vélunum, er það sett til hefunar í ca. $\frac{1}{2}$ klst. og síðan deilt í ákveðnar stærðir, annaðhvort með því að skipta 4 kg stykkjum í handskurðarvél eða í sjálfvirkum vélum, sem þá jafnframt móta deigið til bökunar. Sé handskurðarvélin notuð, fer mótunin fram í höndunum, brauðinu er „slegið upp“, eins og það er kallað, og til þess þarf mikla æfingu, ef fullur hraði og leikni á að nást. Það tekur vana bakara 3—5 mín. að móta deig í 1 kg af fullunnu brauði.

Jafnframt og deigið er mótað, er því raðað á plöturnar, sem það er bakað á, og þær settar í bakarofninn og að loknum bakstri teknar út aftur og brauðið kælt. Síðan er það þurrkað í ofninum við hægán hita og gegnumtrekk, kælt að nýju og pakkað til sölu. Tvíbökur eru fyrir þurrkun klofnar, venjulegast í rafknúinni skurðarvél.

Samkvæmt lýsingu verkstjóra Kexverksmiðjunnar Esju h/f, herra bakarameistara Ásmundar Ásmundssonar, og að dæma eftir vélakosti og staðháttum í verksmiðjunni var framleiðsluaðferðin, þegar umræddar brauðtegundir voru framleiddar, ekki verulega frábrugðin því, sem að framan getur. Bakarakunnátta virðist hafa verið jafn nauðsynleg og í brauðgerðarhúsum við sömu framleiðslu til þess að tryggja vörugæðin og snyrtilegt útlit á þessum brauðtegundum.

Vélakostur kexverksmiðjunnar til umræddrar framleiðslu er ekki heldur frábrugðinn vélakosti í venjulegu brauðgerðarhúsi hér að öðru leyti en því, að í bakarofninum eru færribönd, sem flytja plöturnar gegnum hann, meðan baksturinn fer fram. Í venjulegum brauðgerðarhúsum eru ekki færribönd í ofnunum, en plöturnar eru látnar inn um sömu dyr og þær eru teknar út um aftur með þar til gerðum spöðum. Sennilega er vinnusparnaður að færriböndunum við harðbrauðsframleiðsluna, og ofninn þarfnast minni gæzlu, sérstaklega ef sjálfvirk hraða- og hitastillitæki væru notuð, en svo var þó víst ekki í þessu tilfelli.

Að minnsta kosti tvö brauðgerðarhús í Reykjavík hafa sjálfvirkar vélar til að vigta og móta deigið, eins og að framan getur, við framleiðslu á tvíbökum, skonroki og kringlum. Kexverksmiðjan notaði ekki tilsvareandi vélakost, þegar hún framleiddi þessar brauðtegundir, heldur lét „slá brauðinu upp“ með höndunum að gömlum bakarasið.

Engin vélknúin flutningatæki eða færribönd nema í bakarofni eru í verksmiðjunni, og hefur því verið talsverð vinna við að flytja efnið á milli staða, þar sem hin mismunandi vinnslustig fóru fram, t. d. blöndun, hefun, deiling, mótun o. s. frv.

Þáttur hins faglerða verkstjóra, að hans sögn, var fyrst og fremst

fólginn í því að hafa yfirumsjón með framleiðslunni, stjórna blöndun hráefnanna og móta deigið með aðstoð nokkurra stúlkna. Framleiðsluna telur hann hafa verið um 300—400 kg af fullunnu brauði á dag, og svarar það til, að hann hafi haft 4—5 stúlkur til aðstoðar við mótunina og til að raða á plöturnar, þegar tekið er tillit til þess, að þær skortir þá leikni, sem bakarar hafa við slík störf.

Hvað verkaskiptingunni viðvíkur að öðru leyti en hér greinir, vísaði framkvæmdarstjórinn til bréfs til lögreglustjórans í Reykjavík, dags. 17. sept. 1952, sem var lagt fram í málinu og fylgir málskjölunum. Teljum vér því ástæðulaust að endurtaka það hér. Viljum vér þó vekja athygli á því, að stúlkur þær, er unnu að flutningi á hálfframleiðslunni á milli vinnslustiga, blöndunar, hefunar, deilingar, mótunar, bökunar, kælingar o. s. frv., sem að sjálfsögðu útheimtir enga fagkunnáttu, hafa engan veginn haft nægileg verkefni hver á sínum stað, þar sem ekki um meiri dagsframleiðslu var að ræða en að framan getur.

Á þeim tímabilum, sem verksmiðjan framleiddi kringlur, tvíbökur og skonrok, var ekki annað brauð eða kex framleitt að sögn forstjórans. Aftur á móti framleiða brauðgerðarhúsin þessar brauðtegundir eftir þörfum jafnframt því, sem þau baka algengar brauðtegundir fyrir daglegan markað og ekki eru hæfar til geymslu á „lager“. Það hefur því verið auðveldara fyrir verksmiðjuna að hafa meiri verka-skiptingu en brauðgerðarhúsin við sams konar framleiðslu og þar með fengið aðstöðu til að þjálfa starfsstúlkurnar við ákveðin störf.

Meðan á harðbrauðsframleiðslunni stóð í ársbyrjun 1952, störfuðu við hana um 12 stúlkur, en nú vinna um 30 stúlkur í verksmiðjunni.

Framleiðslan fór fram í einum sal, þar sem bæði vinnsluvélum, vinnuborðum og bakarofnum er komið fyrir. Þökkun og afgreiðsla átti sér stað í áföstu herbergi við verksmiðjusalinn. Oss virtist hús-næðið frekar þröngt og fyrirkomulag véla og tækja heldur óhagstætt fyrir harðbrauðsframleiðslu með tilliti til afkastagetu verksmiðjunnar og fjölda starfsfólks, þegar um verksmiðjurekstur er að ræða. Annars er erfitt um slíkt að dæma, þar sem vér höfðum ekki tækifæri til að fylgjast með starfsháttum og verkaskiptingu, eins og vér höfum tekið fram í byrjun þessarar greinargerðar.

Sala harðbrauðsins fór fram með heildsölufyrirkomulagi.“

Ákærður hefur ekki gert neinar athugasemdir við skoðunargerðina, er máli skipta.

Því er ekki mótmælt af bakarameistarafélaginu, að fyrirtæki ákærðs sé verksmiðja og starfshættir þess séu með iðjufyrirkomulagi, heldur að framleiðsla á tvíbökum, kringlum og skonroki tilheyri bakaraiðn og því megi fyrirtækið ekki hafa ófaglært fólk við hana, en fyrirtækið hefur aðeins einn fagmann, bakarameistara, er hefur yfirumsjón framleiðslunnar. Á þessa skoðun þykir ekki verða fallizt. Að áliti dómsins er framleiðsla á tvíbökum, kringlum og skonroki í þeim 2 brauðgerðarhúsum, er í skoðunargerðinni greinir,

með iðjufyrirkomulagi. Þegar það er virt, að vélakostur er mikill við fyrirtæki ákærðs og allverulegur hluti af framleiðslunni fer fram í vélum, að störf þau, sem ófaglærðu stúlkurnar inna af hendi, eru flest ýmis aukastörf, vandalítil, í sambandi við vélarnar og ekki nema hluti af framleiðslustörfum og þá undir stjórn kunnáttumanns, og loks, að um fjöldaframleiðslu er að ræða, þá þykir starfsemi ófaglærðu stúlkunnna hafa öll aðaleinkenni iðju skv. I. kafla laga nr. 18/1927, sbr. lög nr. 105/1936, og eigi þurfa sérnám til hennar. Ber því að sýkna ákærðan af ákærinni í máli þessu og dæma ríkissjóð til að greiða allan sakarkostnað, þar með talin málsvarnarlaun til Páls S. Pálssonar hdl., skipaðs verjanda ákærðs, kr. 800,00. Að lokinni framhaldsrannsókn í málinu var það sent dómsmálaráðuneytinu að nýju til fyrirsagnar. Taldi það ekki næga ástæðu til að breyta ákæru-skjali. Ekki gerði það heldur kröfu um, að ákærðum yrði refsað fyrir að hafa ekki fengið leyst iðjuleyfi til framleiðslu á kexi. Verður því ákærðum ekki gerð refsing fyrir það.

Dómsorð:

Ákærður, Sæmundur Elías Ólafsson, á að vera sýkn af ákærinni í máli þessu.

Allur sakarkostnaður, þar með talin málsvarnarlaun til skipaðs verjanda ákærðs, Páls S. Pálssonar hdl., kr. 800,00, greiðist úr ríkissjóði.

Þriðjudaginn 12. október 1954.

Nr. 119/1952. **Gunnar S. Hafdal**

gegn

Eftirlaunasjóði Akureyrar.

Dómendur:

hæstaréttardómararnir Þórður Eyjólfsson, Gizur Bergsteinsson, Jón Ásbjörnsson og Jónatan Hallvarðsson og Einar Arnalds borgardómari.

Um öflun gagna.

Úrskurður Hæstaréttar.

Í máli þessu hafa verið lögð fram þrjú læknisvottorð um heilsufar áfrýjanda:

1. vottorð Jóns Geirssonar læknis, dags. 12. janúar 1945, með árituðu samþykki héraðslæknisins á Akureyri, Jóhanns Þorkelssonar, dags. 5. nóvember 1945,