

REGLUGERÐ

um

útbúnað löggiltra sláturhúsa og frystihúsa.

Samkvæmt 3. gr. laga nr. 42, 19. maí 1930 eru hérmeð sett eftirfarandi ákvæði.

1. gr.

Atvinnumálaráðuneytið getur, ef þess er óskað, samkvæmt tillögum yfirkjötsmanns, löggilt sláturhús og frystihús þar sem fé er slátrað til útflutnings, ef húsin eru þannig gerð og útbúin sem segir í reglugerð þessari, svo að telja megi öruggt að hægt sé þess vegna að fullnægja ítarlegum heilbrigðiskröfum og hreinlæti. Hverri umsókn um löggildingu skal fylgja lýsing á húsunum. Heldur ráðuneytið skrá yfir hús þessi og skulu þau tölusett í þeirri röð sem þau eru löggilt, sláturhús með sérstakri talnaröð og frystihús með annari röð fyrir sig. Halda húsin skrásetningartölu sinni meðan þeim er haldið við til þeirrar notkunar, sem þeim var ætluð er þau voru skráð.

2. gr.

Sláturhús skulu gerð þannig að auðvelt sé að halda þeim hreinum, séu loftgóð og björt, frárennsli gott og greiður aðgangur að hreinu þvottavatni. Ber þeim, sem hafa umráð yfir sláturhúsum, að sjá um að þeim sé jafnan haldið vel hreinum, sem og að loftræsting og frárennsli sé í góðu lagi, og húsunum á allan hátt haldið í góðu ásigkomulagi.

3. gr.

Sláturhús skulu vera í þrennu lagi, þannig að í þeim sé sérstakur bana-klefi þar sem féð er deytt. Þá skal annar hluti hússins skilinn frá og fari þar fram fláning, innanúrtaka og uppvottur á kjötinu. Loks skal hinn þriðji hluti hússins, fráskilinn hinum tveim, notaður til þess að láta kjötið kólna og ber að sjá um að í þeim hluta hússins sé sérstaklega góð loftrás.

4. gr.

Frystihús, sem kjöt er fryst í til útflutnings, eiga að vera gerð þannig, að auðvelt sé að halda þeim hreinum og lausum við sveppi, myglu og önnur óhreinindi. Veggir, gólf og loft skulu vera vel einangruð og dyra umbúnaður vel þéttur og öruggur. Ljósaútbúnaði skal þannig fyrir komið í húsunum, að hann valdi sem minnstum áhrifum á hitastig í þeim.

Frystihúsin skulu vera útbúin með frystivélum, sem hafa hæfilega kæli-
orku miðað við einangrun og stærð húsanna.

81
6. sept.

5. gr.

Hverju frystihúsi skal skipt að minnsta kosti í þrennt, sem sé forkæli-
rúm, þar sem kjötið sé kælt undir frystingu, frystiklefa, einn eða fleiri, með
nægu frostmagni til að frysta kjötið á hæfilegum tíma og loks geymslurúm,
þar sem kjötið er geymt þangað til það á að flytjast burtu, og sé kæliorka
frystivélanna svo mikil, að hægt sé að halda hitastigi í geymsluklefanum að
minnsta kosti átta stigum undir frostmarki á Celsiuss mæli.

6. gr.

Um nánari útbúnað sláturhúsa og frystihúsa og meðferð kjötsins í þeim
ber að fara eftir fyrirmælum hlutaðeigandi kjötmatsmanna, yfirkjötmats-
manna og dýralækna eða annara lækna, sem annast skoðun og merkingu
kjötsins.

Reglugerð þessi öðlast þegar gildi og birtist til eftirbreytni öllum, sem
hlut eiga að máli.

Atvinnu- og samgöngumálaráðuneytið, 6. sept. 1930.

Tryggvi Þórhallsson.

Vígfús Einarsson.

ERINDISBRÉF

82
6. sept.

fyrir

yfirkjötmatsmenn.

1. gr.

Yfirkjötmatsmenn skulu kynna sér sem bezt alla verkun og meðferð
á saltkjöti, einnig þær breytingar, er kunna að verða á kröfum þeim, sem er-
lendir neytendur og kaupendur, eða umboðsmenn þeirra hér á landi, gera
til kjötverkunar. Skal að minnsta kosti einn þeirra hafa sérþekkingu á kjöt-
frystingu og meðferð á frystu kjöti og hafa yfir-eftirlit með flokkun þess,
meðferð allri og útflutningi.