

78

20. júlí

SAMÞYKKT

um breyting á samþykkt um stjórn bæjarmálefna Ísafjarðarkaupstaðar frá 24. janúar 1930.

Í stað 10 í 1. gr. samþykktarinnar komi 9.

Samþykkt þessi, sem bæjarstjórn Ísafjarðarkaupstaðar hefir gert samkvæmt lögum nr. 67, 14. nóvember 1917, sbr. lög nr. 59, 14. júní 1929, er hér með staðfest til þess að öðlast þegar gildi, og birtist til eftirbreytni öllum þeim, sem hlut eiga að máli.

Atvinnu- og samgöngumálaráðuneytið, 20. júlí 1933.

Magnús Guðmundsson.

Vigfús Einarsson.

79

27. júlí

REGLUGERÐ

um sláturhús og frystihús.

Samkvæmt lögum nr. 39, 19. júní 1933 eru hér með sett eftirfarandi ákvæði:

1. gr.

Fénaði sem slátra á í því augnamiði að flytja kjötið fryst eða kælt á erlendan markað, má aðeins slátra í löggiltum sláturhúsum og frysting eða kæling kjötsins aðeins fara fram í löggiltum frystihúsum.

2. gr.

Atvinnumálaráðuneytið löggildir, að fengnum tillögum yfirkjötmatsmanns og læknis þess, er kjötskoðun annast í hlutaðeigandi umdæmi, sláturhús og frystihús, þar sem fé er slátrað til útflutnings á kjöti þess, frystu eða kældu, ef húsin eru þannig gerð og útbúin, sem segir í reglugerð þessari, svo að telja megi öruggt að hægt sé þess vegna að fullnægja ýtrustu heilbrigðiskröfum og hreinlæti. Hverri umsókn um löggildingu skal fylgja nákvæm lýsing á húsinu. 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.

3. gr.

79

27. júlí

Öll sláturhús þar sem slátrað er skepnum til útflutnings á kjötinu eða sölu innanlands 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.

4. gr.

Löggilt sláturhús skulu vera í þrennu lagi, þannig að í þeim sé sérstakur banaklefi þar sem féð er skotið. Þá skal annar hluti hússins skilinn frá og fari þar fram fláning, innanúrtaka og uppþvottur 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.

Þó getur ráðherra veitt undanþágu frá ákvæðum þessarar greinar ef sérstaklega stendur á og yfirkjötsmatsmaður mælir með því.

5. gr.

Ólöggilt sláturhús þar sem slátrað er skepnum til söltunar á kjöti til útflutnings, eða til sölu á kjötinu, söltuðu, kældu eða frystu innanlands, skulu auk þess sem segir í 3. gr., vera að minnsta kosti í tvennu lagi, þannig að í þeim sé sérstakur banaklefi, sem aflifun og blæðing fari fram í, en ekki fláning, innanúrtaka, þvottur né annað slíkt.

6. gr.

Frystihús, sem kjöt er fryst í til útflutnings og löggilt skulu samkvæmt 1. gr., 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 dyraumbúnaður vel þéttur og öruggur. Ljósauðbúnaði 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 kæliorku miðað við einangrun og stærð húsa.

7. gr.

Hverju frystihúsi skal skipt að minnsta kosti í þrennt, sem sé forkælirúm, 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 burt, og sé kæliorka frystivélanna svo mikil að hægt sé að halda hitastigi í geymsluklefanum að minnsta kosti átta stigum undir frostmarki á Celsiuss mæli.

8. gr.

Um nánari útbúnað sláturhúsa og frystihúsa og meðferð kjötsins í þeim ber að fara eftir fyrirmælum hlutaðeigandi kjötmatsmanns, yfirkjötmats-

79 manns og dýralækna eða annara lækna, sem annast skoðun og merkingu
27. júlí kjötsins.

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

Atvinnu- og samgöngumálaráðuneytið, 27. júlí 1933.

Þorsteinn Briem.

Vigfús Einarsson.

80
27. júlí

REGLUR

um störf yfirkjötmatsmanns og aðstoðarmanna hans.

Samkvæmt 7. gr. kjötmatslaga nr. 39, 19. júní 1933 eru hérmeð sett eftirfarandi ákvæði um störf yfirkjötmatsmanns og aðstoðarmanna hans:

1. gr.

Atvinnumálaráðherra skipar yfirkjötmatsmanni þrjá aðstoðarmenn, að fengnum tillögum hans, og ber honum að veita þeim alla fræðslu, sem hann getur, í starfi þeirra. Ber þeim að hlíta fyrirmælum hans um allt, sem lýtur að starfi þeirra, við mat og meðferð á kjöti.

2. gr.

Yfirkjötmatsmaður og aðstoðarmenn hans skulu kynna sér sem bezt alla verkun og meðferð á kjöti, einnig þær breytingar, er kunna að verða á kröfum þeim, sem erlendir neytendur og kaupendur, eða umboðsmenn þeirra hér á landi, gera til kjötverkunar. Skal að minnsta kosti yfirkjötmatsmaðurinn hafa fullkomna sérþekkingu á kjötfrystingu og meðferð á frystu kjöti og hafa yfireftirlit með flokkun þess, meðferð allri og útflutningi.

3. gr.

Yfirmatsmaður og aðstoðarmenn hans skulu leggja kapp á að fullnægt verði á viðunanlegan hátt þeim kröfum, sem gerðar verða til þess, að slátrun, kjötgeymsla og verkun kjötsins geti verið í sem beztu lagi, miðað við meðferð á kjöti þar sem henni er bezt á veg komið.

Sömuleiðis skulu þeir leita allra fánlegra upplýsinga um skemmdir á kjöti, er fram kunna að koma, og leita að orsökum þeirra.

4. gr.

Yfirmatsmaður og aðstoðarmenn hans skulu lita eftir því, að heilbrigðis-skoðun á kjöti sé ekki framkvæmd af öðrum en þeim, sem fengið hafa lög-gildinguna stjórnarráðsins til þess starfa.