

REGLUGERÐ

184

21. nóv.

um rannsókn banameina og kennslu í meina- og líffærafræði.

1. gr.

Yfirlæknum á sjúkrahúsum skal vera heimilt, eftir því sem þeim þykir ástæða til, að rannsaka sjálfir eða láta sérfræðing í meinafræði rannsaka með krufningu og á annan hátt banamein sjúklinga þeirra, er þar deyja.

2. gr.

Þeim yfirlæknum og meinafræðingum, sem hér um ræðir og jafnframt eru kennarar við læknadeild háskólans, skal vera heimilt að notfæra þessar krufningar og rannsóknir, eftir því sem við verður komið, til stuðnings kennslunni í meina- og líffærafræði við læknadeildina.

3. gr.

Reglugerð þessi öðlast þegar gildi, og fellur jafnframt úr gildi reglugerð nr. 71 16. júlí 1932 um rannsókn banameina og kennslu í meina- og líffærafræði.

Í heilbrigðismálaráðuneytinu, 21. nóvember 1940.

Stefán Jóh. Stefánsson.

Gústav A. Jónasson.

AUGLÝSING

185

22. nóv.

um nokkrar vörur úr kjöti.

Um pylsur og bjúgu, sem venju samkvæmt eru aðallega búin til úr kjöti, svo og kæfu, lifrarkæfu og kjötfars, skulu gilda eftirfarandi reglur til bráðabirgða:

1. Kjöt, sem notað er í framangreindar vörur, skal vera nýtt, fryst eða saltað, óskemmt og hreinlega meðfarið. Ef notað er kjöt af öðrum dýrum en nautgripum, sauðfé eða svínunum, skulu þær auðkenndar á fullnægjandi hátt með tilliti til þess.
2. Til rotvarnar má eigi nota önnur efni en talin eru í 8. grein í almennum reglum nr. 49, 19. júlí 1936, um tilbúning og dreifingu á matvælum og öðrum neyzlu- og nauðsynjavörum. Þó er heimilt að nota natriúmítrít (NaNO_2), blandað venjulegu matarsalti, enda sé í blönduninni ekki meira en 0,6% af natriúmítriti og ekki jafnframt notaður saltpétur. Ef notaður er saltpétur, má saltpétursinnihaldið — miðað við kalíumítrat — aldrei nema meiru en 1 hlut á móti 99 hlutum matarsalts.
3. Nota má krydd og kryddvörur til bragðbætis. Sama gildir um lauk og önnur svipuð efni.
4. Sem bindiefni má einungis nota þau efni, sem talizt geta til kjöts, og auk þess ný, óskemmd egg. Í kjötfars og pylsur, sem eingöngu eru gerðar úr kjötfarsi, má þó nota mjöl, grjón, kartöflur, kartöflumjöl eða annað sterkjumjöl eða brauð, enda sé ekki meira en 5% af sterkju í fullgerðri vörunni.
5. Óheimilt er að nota vatn við tilbúning á framangreindum vörum, nema óhjákvæmilegt sé við vinnsluna, enda sé vatnsmagnið, er þannig bætist við, aldrei