

57

12. marz

BRÁÐABIRGÐAREGLUR**um framleiðslu og sölu á rjómaís, með eða án bragðbætandi efna.**

1. gr.

Allt ísfrauð (ískrem), sem selt er til neyzlu, skal vera rjómaís og innihalda að minnsta kosti 10% fitu.

2. gr.

Rjómi eða mjólk, sem í ísinn er notuð, skal vera gerilsneydd.

3. gr.

Öll tæki og efni, sem notuð eru til framleiðslunnar, skulu fullnægja ströngustu hreinlætiskröfum, sbr. 11. gr. reglugerðar um tilbúning og dreifingu á matvælum o. s. frv. nr. 49 15. júlí 1936. Nota skal einungis hreint salt og ís, tilbúinn úr venjulegu drykkjarvatni, til frystingar.

4. gr.

Húsakynni framleiðslunnar fullnægi ákvæðum ofannefndrar reglugerðargreinar um tilbúning og dreifingu á matvælum o. s. frv.

5. gr.

Starfsfólk skal vera hreinlegt og heilbriggt samkvæmt læknisvottorði.

6. gr.

Sala á rjómaís skal aðeins leyfð frá mjólkur- og brauðbúðum. Á viðurkenndum veitingastöðum má þó einnig selja rjómaís til neyzlu þar á staðnum. Þó getur heilbrigðisnefnd veitt undanþágu öðrum, ef þeir hafa áður framleitt og selt rjómaís, enda uppfylli þeir að öðru leyti sett skilyrði. Svo má og heilbrigðisnefnd leyfa sérstakar ísbúðir til bráðabirgða við einstök tækifæri, með sömu skilyrðum og að framan getur.

7. gr.

Heilbrigðisnefnd ákveður í hverju einstöku tilfalli, hvort viðunandi skilyrði séu fyrir hendi til framleiðslu og sölu ofangreindrar vöru. Skal hún um það efni meðal annars miða við gerlamagn vörunnar.

Bráðabirgðareglur þessar eru hér með settar samkvæmt lögum nr. 24 1. febrúar 1936, til að öðlast gildi 1. maí 1941.

Þetta birtist til eftirbreytni öllum þeim, sem hlut eiga að máli.

Í heilbrigðismálaráðuneytinu, 12. marz 1941.

Stefán Jóh. Stefánsson.

Gústav A. Jónasson.