

103  
10. júlí

## REGLUGERÐ

um breyting á reglugerð um mat á freðfiski frá 7. júní 1944.

### 1. gr.

Aftan við 1. gr. reglugerðarinnar bæfast orðin: og yfirmatsmanns á freðfiski.

### 2. gr.

Aftan við 1. gr. kemur ný grein svo hljóðandi:

Um fiskibáta, er selja hraðfrystihúsunum fisk, gilda sömu ákvæði um búnað báta og meðferð aflans og sett eru í 1., 4., 5. og 6. gr. reglugerðar um mat og eftirlit með útflutningi á isvörðum fiski frá 26. júní 1944.

### 3. gr.

3. gr. reglugerðarinnar orðist þannig:

Allur fiskur, sem tekinn er til frystingar, skal vera nýr og óskemmdur. Á tímabilinu frá 1. maí til 30. september skulu eftirfarandi reglur gilda um móttöku á nýjum fiski.

Til frystingar má ekki taka fisk, sem hefur legið meira en 12 klukkustundir í báti eftir að hann var veiddur, en frystingu á þeim fiski skal lokið 12 klukkustundum síðar. Undantekningu getur matsmaður gert þó að fiskur hafi verið lengur í báti en 12 klukkustundir, ef hann hefur fullvissað sig um, að fiskurinn sé óskemmdur og vel hæfur til frystingar. Óhæfan verður þó að telja þann fisk, sem hefur verið meira en sólarhring í báti án ísunar. Sé fiskurinn ísaður í húsi við móttöku, á frystingu þess fiskjar að vera lokið 36 klukkustundum eftir að hann kom í land.

Framanskráð atriði gilda um bolfisk, en hættulaust verður að telja, þó frysting flatfiskjar, sem er ísaður við móttöku, dragist allt að þrjá sólarhringa, ef matsmaður telur það óhætt.

Hafi bolfiskur verið ísaður í fiskibáti jafnóðum og hann veiddist, má þó eigi taka við honum til frystingar eldri en tveggja sólarhringa frá því veiði hófst.

Sé um flatfisk að ræða má hann vera þriggja sólarhringa gamall. Af ísuðum bolfiski má þó eigi taka til vinnslu meira en það, að frystingu sé lokið eftir 12 klukkustundir. Frysting flatfiskjar má dragast einum sólarhring lengur, enda hafi hann þá verið ísaður í landi.

Á tímabilinu frá 1. október til 30. apríl má, í samráði við yfirmatsmann og fiskimatsstjóra, lengja áður nefnd tímatakmyrk eftir veðráttu og aðstæðum, enda fylgist matsmenn nákvæmlega með því, að allur fiskur, sem er tekinn til vinnslu, sé algerlega óskemmdur og hæfur til frystingar.

Matsmaður skal auk þess fylgjast nákvæmlega með allri verkun, frystingu og geymslu fiskjarins, svo tryggt sé, að ekki sé útflutt nema góð vara.

### 4. gr.

Aftan við 7. gr. komi ný mgr. svo hljóðandi:

Fyrst um sinn, þangað til önnur skipun kann að verða gerð, geta matsmenn freðfiskjar jafnframt verið starfsmenn hraðfrystihúsanna. Ef matsstarfið og önnur störf við hraðfrystihúsin geta ekki farið saman þannig, að þau séu of mikil einum manni eða ef eftirlitsmenn matsins komast að þeirri niðurstöðu, að óheppilegt sé að sami maður reki bæði störf, þá getur lögreglustjóri, samkvæmt tillögum fiskimatsstjóra, skipað sérstakan mann, sem eingöngu annast matið. Matsmaður fær þá sömu laun hjá frystihúsinu og verkstjóri hlutaðeigandi húss. En þegar verk-

stjóri eða annar fastur starfsmaður frystihúss annast einnig matið, skal honum greitt fyrir matsstarfið mánaðarlega, upphæð er svarar til 20% af umsömdu verka-  
mannakaupi á hverjum stað, miðað við 25 átta stunda vinnudaga á mánuði. 103 10. júlí

5. gr.

Í stað orðsins „eftirlitsmann“ í 8. gr. reglugerðarinnar komi: yfirmatsmann á freðfiski.

Reglugerð þessi er hér með sett samkvæmt lögum nr. 92 1935, um meðferð, verkun og útflutning á sjávarafurðum, til þess að öðlast gildi þegar í stað.

*Atvinnu- og samgöngumálaráðuneytið, 10. júlí 1944.*

**Vilhjálmur Þór.**

*Gunnl. E. Briem.*

## SAMÞYKKT

104

24. ágúst

um lokunartíma sölubúða og sölustaða og takmörkun á vinnutíma sendisveina í Reykjavík.

1. gr.

Sölubúðum í Reykjavík skal lokað eftir því sem ákveðið er í 2., 3. og 4. gr. samþykktar þessarar. Sama gildir um sölustaði, þar sem innlendir varningur er hafður á boðstólum til sölu og hans ekki neytt á staðnum.

2. gr.

Alla virka daga ársins skal sölubúðum og sölustöðum lokað eigi síðar en kl. 6 síðdegis og þær eigi opnaðar aftur fyrr en kl. 8 árdegis næsta virkan dag. Þó skulu vera þær undantekningar frá þessu er nú skal greina:

Aðfangadag jóla, gamlárskvöld, laugardaginn fyrir páska og laugardaginn fyrir hvítasunnu skal sölubúðum og sölustöðum lokað eigi síðar en kl. 4 síðdegis.

Síðasta virkan dag fyrir aðfangadag jóla skal heimilt að halda sölubúðum og sölustöðum opnum til miðnættis, svo og einn dag á undan þessum degi þremur virkum dögum áður.

Á tímabilinu frá 15. maí til 14. september skal á laugardögum loka sölubúðum og sölustöðum eigi síðar en kl. 12 á hádegi, en laugardaginn fyrir hvítasunnu má þó jafnan vera opið til kl. 4 síðdegis.

Föstudaga á tímabilinu 14. maí til 13. september má hafa opið til kl. 7 síðdegis.

Ef skortur er á eldsneyti eða ljósmeti í bænum, eða útlit fyrir að skortur geti orðið á því, þá er bæjarstjórninni heimilt að ákveða að sölubúðum og sölustöðum skuli um lengri eða skemmri tíma lokað fyrr en kl. 6 síðdegis og þær opnaðar síðar en kl. 8 árdegis á virkum dögum.

3. gr.

Almenna helgidaga, sumardaginn fyrsta og fyrsta mánudaginn í ágúst mánuði mega engar sölubúðir vera opnar eða sölustaðir.

Hinn 1. maí, 17. júní og 1. desember skal öllum sölubúðum og sölustöðum lokað kl. 12 á hádegi, ef þessa daga ber upp á virka daga.

4. gr.

Frá ákvæðum um lokunartíma sölubúða og sölustaða í samþykkt þessari skal sú undanþága vera, að brauðsölubúðum og mjólkurbúðum má halda opnum, einöngu til sölu á brauði, kökum, mjólk, rjóma og skyri, sem hér segir: