

105
30. júlí

REGLUGERÐ

um vinnslu og umbúnað á hvalkjöti.

I. KAFLI

Almenn ákvæði.

1. gr.

Hvalkjöt, sem ætlað er til sölu, skal farið með og búið um samkvæmt reglum þessum.

2. gr.

Hvalveiðimönnum og þeim, sem verka og búa um hvalkjöt, er skylt að hlýta þeim reglum, sem atvinnumálaráðuneytið setur í samráði við dýralækna og eftirlitsmenn á þessu sviði.

II. KAFLI

Blóðtæming, kviðrista og hvaldráttur.

3. gr.

Alla hvali, sem dregnir eru á land til vinnslu, skal blóðtæma, svo fljótt sem auðið er, þó aldrei síðar en $\frac{1}{2}$ klst. eftir aflifun. Blæðingin skal framkvæmd á þann hátt, að opna hinar stóru hálsslagæðar.

4. gr.

Á stórhveli skal strax gerð 2 metra löng kviðrista, svo að innfyli losni meðan á drættinum stendur og sjór geti leikið um kviðholið til hreinsunar og kælingar.

Smáhveli skal einnig rista á kvið, sé það ekki skorið strax um borð.

III. KAFLI

Hvalskurður á landi.

5. gr.

Hvalskurður skal hafinn um leið og hvalurinn er kominn að landi á þar til gerðum skurðfleti.

6. gr.

Skurðflötur verður að vera hreinn og hafa nægilegan halla, svo að vatn og blóð o. fl. geti runnið af honum. Kjötið má ekki snerta skurðflöt. Það skal skorið í hæfilega stór stykki og lagt í körfur, kassa eða vagna til flutnings beint í kælírum.

Í kælírumi skal kjötið strax eftir skurð hengt upp á króka úr aluminium eða ryðvörðum vír. Í kælírumi skal vera gegnumblástur og kjötið kælt þar í 5 til 3 gráður Celsius.

IV. KAFLI

Flutningur kjötsins til umbúðastöðva og frystihúss.

7. gr.

Frá kælírumi skal kjötið flutt í aluminiumkössum eða þvílíkum hreinlegum umbúðum til umbúðastöðva. Meðan á flutningi stendur skal svo um kjötið búið, að hvorki regn, ryk eða önnur óhreinindi komist að því.

V. KAFLI

Matskröfur við afhendingu í hvalveiðistöð.

105

30. júlí

8. gr.

Hvalkjötsskoðun skal dýralæknir hafa á hendi. Allt óheilnæmt hvalkjöt skal dæma óhæft til manneldis, svo og ef eftirtaldir sjúkdómar eru fyrir hendi:

1. Blóðleysi (anæmia).
2. Mör-stór, með eða án dreps (gangræn).
3. Sníkjudýr (parasítar) víða í kjöti.
4. Bjúgur í stórum stíl.
5. Megurð, megn.
6. Hitasótt (acut).
7. Gula.
8. Illkynja æxli.
9. Júgurbólga (acut, septic).
10. Melanosis (general).
11. Legbólga (acut, septic).
12. Þvag í blóði eða þvaglykt af kjöti.
13. Pericarditis (septic).
14. Lungnabólga (gangrænous).
15. Pyæmia.
16. Septicæmia eða septiskar eitranir.

9. gr.

Við afhendingu á verkunarstöð skal kjötið vera nýtt og laust við spik, þykkan himnur, lausar eða stórar sínar, fituhnykla, innfyli og hvítu himnuna milli spiklags og kjöts.

VI. KAFLI

Vinnustöðvar.

10. gr.

Vinnuherbergi, þar sem hvalkjöt er verkað og um það búið, skulu vera heilnæm og björt, með vatnsleiðslum eða aðgangi að sjó, sem hægt sé að dæla inn eftir þörfum. Dýralæknar og eftirlitsmenn skulu hafa eftirlit með vinnuherbergjum. Sýnishorn af vatni má taka til rannsóknar. Reynist vatnið óhreint má stöðva starfsemina, þar til bót er á því ráðin. Til þess að vinnuherbergi geti talizt heilnæmt, verður gólf þess, veggir og loft að vera úr efni, sem auðvelt er að halda hreinu og þeflausu. Sama gildir og um áhöldin, sem notuð eru.

11. gr.

Strangasta hreinlæti verður að hafa við alla vinnu við hvalskurðinn. Vinnuherbergi og áhöld skulu vandlega hreinsuð dag hvern að verki loknu. Allan úrgang skal tafarlaust fjarlægja frá þeim stöðum, þar sem hvalkjöt er verkað, geymt eða sett í umbúðir. Fólk, sem verkar og býr um kjöt, skal vera hreinlátt og þrifalega til fara. Bannað er að reykja og hrækja á vinnustöðvum. Skytt er og að gæta þrífnaðar úti umhverfis vinnustöðvar.

VII. KAFLI

Móttaka, hreinskurður, mat o. fl.

12. gr.

Við móttöku hvalkjöts, vigtun, flokkun og umbúnað skal forðast, að það sóttmengist eða rýrni að gæðum.

105

30. júlí

13. gr.

Kjötið skal hreinskorið á þar til gerðum borðum. Hið hreinskorna kjöt skal lagt á ristar, ef þörf gerist, og verður að vera vel kælt áður en það er sett í umbúðir.

14. gr.

Hvalkjöt er flokkað þannig:

A. Til manneldis:

I. flokkur: Steikarkjöt.

II. flokkur: Pylsukjöt.

B. Til skepnufóðurs eða áburðar:

III. flokkur: Úrgangskjöt.

Með steikarkjöt í I. flokki er átt við bita af hreinskornu hvalkjöti, skorið úr hrygg og síðuvöðvum hvalsins. Í því mega ekki vera himnur, spik, brjósk eða breiðar sinalengjur. Af minni sinatægjum má eigi vera nema mjög lítið í kjötinu.

Fita má ekki sjást í steikarkjöti.

Pylsukjöt er smáskorið kjöt og tungukjöt.

Allt annað kjöt er notað sem skepnufóður eða áburður.

15. gr.

Það er á valdi dýralæknis, sem kjötskoðunina annast, að banna að afhenda slæmt hvalkjöt til manneldis.

16. gr.

Gæðamat á hvalkjöti annast kjötmatsmenn undir umsjón yfirkjötmatsmanns og ber þeim að hlíta þeim fyrirmælum, sem hann gefur. Kjötmatsmenn skulu skipaðir af hlutaðeigandi lögreglustjóra eftir tilnefningu yfirkjötmatsmanns.

Á hvalveiðistöð skal ætíð starfa kjötmatsmaður. Hann metur kjötið og flokkar strax og kjötskurður hefst, að svo miklu leyti sem framkvæmanlegt er þar á staðnum. Kjötmatsmaður skal starfa á pökkunar- og frystistað og framkvæmir þar endanlegt mat og flokkun á kjötinu og sér um, að vinnubrögð þar séu öll hin beztu.

Kostnað við matið greiði hlutaðeigandi hvalveiðistöð, svo og þann kostnað, sem yfirmatsmaður kann að hafa varðandi eftirlitið o. þ. u. l.

17. gr.

Við framkvæmd hvalkjötsskoðunarinnar hafa dýralæknar og matsmenn aðgang að öllum vinnustöðvum og geymslustöðum. Þeir hafa og rétt til að opna umbúðir með hvalkjöti og taka sýnishorn af því til rannsóknar.

18. gr.

Skoðunarmenn geta stöðvað sendingar, ef verulega er brugðið út af settum reglum um vinnslu hvalkjötsins, umbúnað, frystingu eða flutning.

VIII. KAFLI

Umbúnaður á nýju og ísvörðu hvalkjöti.

19. gr.

Nýtt hvalkjöt, sem sent er og selt til manneldis innanlands, skal setja í hreina, nýja kassa af ákveðinni stærð eða aðrar umbúðir, sem viðurkenndar eru af yfirmatsmanni. Taki flutningur kjötsins lengri tíma en sólarhring, skal smámulinn ís látinn í kassana, ef aðrar kæliaðferðir eru ekki notaðar. Undir kassalokinu skal pergament- eða pergaloïdpappír látinn hylja kjötið.

Séu kassar með ísvörðu kjöti ekki sendir þegar af stað, verður að geyma þá á **105** svo köldum stað, að ísinn bráðni ekki, nema að nýr ís sé settur í kassana áður en **30. júlí** þeir eru sendir af stað. Ekki má negla lokin á kassana fyrr en rétt áður en flutningur hefst.

IX. KAFLI

Verkun á frosnu hvalkjöti, umbúnaður, frysting og geymsla.

20. gr.

Í frystingu má aðeins láta gott hvalkjöt, sem verkað hefur verið samkvæmt settum reglum. Kjötið skal fryst strax og það er komið í umbúðir.

21. gr.

Við frystinguna má kjötið ekki koma í snertingu við kælivökva eða kælivélar.

22. gr.

Kjötið skal vera gegnfrosið innan 4 klukkustunda.

23. gr.

Hvalkjöt skal fryst og geymt í sérstökum kæliklefum. Hvalkjöt, sem ætlað er til skepnufóðurs, skal geymt út af fyrir sig í sérstökum klefum.

Skýlt er verkstjórum hraðfrystihúsa að sjá um, að hvalkjötskössunum sé þannig hlaðið, að þeir séu að minnsta kosti 5—10 cm frá gólfi, veggjum og kælivélum. Kjötið skal geymt í 15 gr. C. kulda eða þar yfir.

X. KAFLI

Umbúðir og merking.

24. gr.

Hvalkjötsumbúðir skulu merktar:

1. Kjöttegund, sbr. 14. gr.
2. Þyngd.
3. Dagsetning frystingar, sé um hana að ræða.

Til merkingar skal notað: Brennimörk, gúmmístimpla eða merki úr málmi.

XI. KAFLI

Flutningur á nýju og frystu hvalkjöti.

25. gr.

Fara skal varlega með hvalkjöt í kössum og öðrum umbúðum.

Við flutninga á landi og útskipun ber að varast harkalega og óhreinlega meðferð. Ekki má setja kassa með ísvörðu hvalkjöti upp á endann. Sérstaklega ber að forðast að láta lítt kælt kjöt liggja í umbúðum umfram það, sem nauðsynlegt er.

XII. KAFLI

Bann gegn innanlandssölu og útflutningi ýmsra tegunda hvalkjöts.

26. gr.

Ekki má flytja til útlanda aðra flokka hvalkjöts en steikarkjöt og pylsukjöt, sbr. 14. gr.

105

30. júlí

Bannað er að flytja út hvalkjöt, sem ekki er fryst samkvæmt fyrirmælum reglugerðar þessarar.

27. gr.

28. gr.

Bannað er að afhenda hvalkjöt, sem við skoðunina reynist ekki heilnæmt og nýtt eða vegna óbragðs getur ekki talizt hæf verzlunarvara.

29. gr.

Hvalkjöt, sem ætlað er til manneldis, skal við afsendingu vera þannig, að ætla megi það hæft til manneldis, þegar það er komið á ákvörðunarstað.

XIII. KAFLI

Undanþáguákvæði m. m.

30. gr.

Atvinnumálaráðuneytið getur sett nánari reglur og veitt undanþágu frá reglugerðarákvæðum þessum, ef það telur ástæðu til.

31. gr.

Prentað eintak þessarar reglugerðar skal vera á áberandi stað á öllum hvalveiðistöðvum og á öðrum vinnustöðvum, þar sem unnið er að hagnýtingu hvalkjöts.

32. gr.

Brot gegn reglugerð þessari varða sektum allt að 10000 krónum, ef ekki liggur þyngrri refsing við að lögum.

Reglugerð þessi er hér með sett samkvæmt lögum nr. 92/1935 og lögum nr. 26/1949, til að öðlast gildi þegar í stað.

Atvinnumálaráðuneytið, 30. júlí 1949.

Bjarni Ásgeirsson.

Gunnl. E. Briem.

106

4. ágúst

Staðfesting forsetans á skipulagsskrá fyrir „Gjafasjóð Sturlu Jónssonar, kaupmanns í Reykjavík, til minningar um foreldra hans, Jón Pétursson háyfirdómara og Sigprúði Friðriksdóttur“, útgefin á venjulegan hátt að mandatum af dómsmálaráðherra 4. ágúst 1949.

Skipulagsskráin er þannig:

SKIPULAGSSKRÁ

fyrir Gjafasjóð Sturlu Jónssonar, kaupmanns í Reykjavík, til minningar um foreldra hans, Jón Pétursson háyfirdómara og Sigprúði Friðriksdóttur.

1. Sjóðurinn nefnist Gjafasjóður Sturlu Jónssonar til styrktar fátækum börnum, er þarfnast spítalavistar á barnaspítala þeim, er kvenfélagið Hringurinn í Reykjavík gengst fyrir byggingu á.
2. Stofnfé sjóðsins er kr. 50000.00 — fimmtíu þúsund krónur — í 1. veðréttar-