

REGLUGERÐ

um kjötmat og fleira.

I. KAFLI

Um sláturhús og frystihús.

1. gr.

Sláturfénaði, sem slátra á í því augnamiði að flytja kjötið nýtt, fryst, saltað eða á annan hátt verkað á erlendan markað eða til sölu og neyzlu innanlands, í kjötbúðum og öðrum opinberum sölustöðum, skal slátra í löggiltum sláturhúsum, og má kæling, frysting og geymsla sláturfjárafurðanna aðeins fara fram í löggiltum frystihúsum. Sé um söltun afurðanna að ræða skulu þau hús einnig löggilt.

2. gr.

Atvinnumálaráðuneytið löggildir sláturhús, frystihús og söltunarhús, að fengnum meðmælum frá yfirdýralækni og hlutaðeigandi héraðsdýralækni, ef húsin eru að þeirra dómi svo fullkomin að gerð og öllum útbúnaði, að hægt sé þess vegna að fullnægja nauðsynlegum heilbrigðis- og hreinlætiskröfum, svo og, að viðunandi aðstaða og áhöld þar að lútandi séu fyrir hendi, samkvæmt ákvæðum þessarar reglugerðar og fyrirmælum hlutaðeigandi dýralæknis.

3. gr.

Við sláturhúsið skal vera hreinleg og góð aðstaða við móttökudyr. Þar skal vera hæfilega stórt yfirbyggt hús — fjárrétt — með góðri loftræstingu og hreinlegu gólfi — helst grindagólf.

4. gr.

Gólf sláturhússins skal vera úr steinsteypu og æskilegast að veggir séu það einnig. Gólf og veggir skulu vera sem sléttastir, svo að óhreinindi nái ekki að safnast þar fyrir. Séu veggirnir byggðir úr öðru efni, svo sem trégrind og járn, skal grindin að innanverðu þiljuð sléttu, þéttu efni, svo að auðvelt sé að halda þeim hreinum. Þil og grindur úr tré skulu vera úr hefluðum viði, enn fremur borð, fláningarbekkir og slík áhöld, sem nauðsynleg eru við slátrunarstarfið. Þak hússins skal vera öruggt fyrir regni, svo og veggir, gluggar og loftrásir. Svo skal um búa, að sandfök og annað ryk komið ekki inn í sláturhúsið.

Allir innveggir sláturhússins skulu vera málaðir eða kalkaðir, enn fremur þil, grindur og áhöld eftir því sem við á, og skulu slíkar hreinlætisaðgerðir fara fram fyrir sláturtíð á hverju hausti. Vélar, verkfæri og ílát, sem eru notuð við slátrunina, skulu vera hreinleg og í góðu ásigkomulagi. Umráðamönnum sláturhúsanna ber að sjá um, að þeim sé jafnan haldið vel hreinum og að umgengni öll sé í góðu lagi.

5. gr.

Í sláturhúsinu skal ætíð vera greiður aðgangur að hreinu, köldu vatni, og enn fremur heitu vatni til þeirra nota, sem nauðsynlegt er. Fullkomið frárennsli skal vera frá húsinu, gólfíð lítið eitt hallandi að niðurfalli, svo að vatn og blóð standi ekki á gólfinu. Ef unnt er skal vatn seytla um gólf í blóðklefa og slátrunarsal. Auðvelt skal vera að halda húsunum hreinum og loftræsting vera í góðu lagi. Húsin skulu vera björt, og haga skal gluggaskipan og ljósaútbúnaði þannig, að sem beztum notum komi við vinnuna.

6. gr.

155

Við hvert sláturhús skulu vera salerni, helzt vatnssalerni, svo mörg sem þurfa þykir, snyrtiherbergi með heitu og köldu vatni og upphituð matstofa fyrir starfsfólk. Í fláningarklefa skal vera aðstaða fyrir starfsfólk að þvo sér um hendur o. þ. u. l.

Eigi skal vera innangengt úr vinnustöðvum sláturhússins í salerni, og sé ekki um vatnssalerni að ræða skulu þau vera í hæfilegri fjarlægð frá húsinu.

7. gr.

Hver sá, sem stjórnar sláturhúsi og ræður fólk til sláturstarfa, skal gæta þess, að starfsfólkið sé eigi haldið næmum sjúkdómum, svo sem smitandi berklum, tauga-veiki, næmri hálsbólgu, slæmum húðkvillum og hafi ekki ígerðir á höndum og handleggjum. Skal leita úrskurðar hlutaðeigandi héraðslæknis um heilsufar starfsfólks, ef ástæða þykir til.

Stjórnandi sláturhúss skal tilkynna héraðslækni án tafar, ef starfsmaður veikist og grunur leikur á, að um næman sjúkdóm sé að ræða.

8. gr.

Starfsfólk skal gæta fyllsta hreinlætis við öll sláturstörf og vinnu í sláturhúsum. Það skal klætt heppilegum og hreinlegum vinnufötum, sem auðvelt er að þvo, og skipta um svo oft, að sómasamlegs hreinlætis sé gætt.

Starfsfólk skal þvo hendur og handleggi áður en vinna hefst í hvert sinn, svo og er það hefur notað salerni.

Slátrarar og fláningarmenn skulu sérstaklega gæta þess, að halda höndum og handleggjum hreinum við starf sitt með iðulegum handþvotti. Þeir mega ekki halda sláturhnífum í munni sér við vinnu.

Bannað er að hrækja á gólf í sláturhúsum. Hundum og köttum skal varnað að komast inn í sláturhús og óviðkomandi fólki skal bannaður aðgangur.

9. gr.

Sláturhúsið skal vera svo rúmgott, að auðvelt sé að vinna hvert verk á hagkvæman hátt.

Aðalvinnustöðvar hússins skulu vera:

1. Banaklefi, þar sem aflifun er eingöngu framkvæmd.
2. Blóðklefi, þar sem skurður og blæðing fer fram á borði eða upphækkuðum palli. Á milli banaklefa og blóðklefa skal vera lokað með rennihurð, og svo um búið, að skepnunni, sem aflifuð er, sé byrgð öll útsýn úr kleanum.
3. Slátrunarsalur, þar sem sláturdýr eru gerð til. Þar fer fram þvottur á kjötinu.
4. Kjötsalur. Þar fer fram snyrtling kjötsins og kæling þess.

Kjötsalurinn skal vera aðskilinn frá slátrunarsal. Hann skal vera sem svalastur og loftræstingu hagað með tilliti til þess.

Þess skal stranglega gætt, að um kjötsal sé enginn umgangur annar en sá, sem nauðsynlegur er fyrir það starfsfólk, sem þar vinnur. Þar skal gætt hins ýtrasta hreinlætis og starfsfólk klætt hvítum hlífðarfötum.

Kjötkropparnir skulu hengdir á hækiljárn og rennibrautir í hæfilegri hæð.

5. Sérstakur klefi fyrir hreinsun og þvott á innyflum, sem skal svo settur, að eigi berist þaðan óþefur og óhreinindi, er áhrif geti haft á kjötið.

Kæling innyfla skal þó fara fram á öðrum loftgóðum stað, á grindum eða borðum, sem vatn og blóð getur runnið af.

155

8. sept.

Ráðherra getur, samkvæmt 2. gr. laga nr. 5 22. febrúar 1949, um kjötmat o. fl., veitt undanþágu frá ákvæðum 9. gr., þar sem brýn nauðsyn krefur, ef yfirdýralæknir eða hlutaðeigandi héraðsdýralæknir telur, að slátrun geti tekizt þar á viðunandi hátt. Undanþágan gildir þó ekki nema þann tíma, sem nauðsynlegur er til úrbóta.

11. gr.

Við hvert sláturhús skal vera aðstaða til þess að kæla skinn og gærur í yfirbyggðu skýli, áður en söltun eða flutningur á þeim fer fram. Hús það, sem gærur og skinn eru söltuð í, verður að vera það vandað, að vatn geti ekki runnið inn í það, og niðurföll skulu vera á gólfi til þess að taka á móti saltþækli.

12. gr.

Frystihús, sem sláturfjárafurðir eru frystar í til útflutnings eða sölu innanlands og löggilt eru samkvæmt 1. gr., eiga að vera þannig gerð, að auðvelt sé að halda þeim hreinum og lausum við myglusveppi og önnur óhreinindi. Veggir, gólf og loft skal vera vel einangrað og dyraumbúnaður vel þéttur og öruggur. Ljósauðbúnaði skal þannig fyrir komið í húsunum, að hann valdi sem minnstum áhrifum á hitastig í þeim.

13. gr.

Frystihúsin skulu vera með frystivélum, er hafi nægilega kæliorku, miðað við einangrun, vörumagn og stærð húsanna. Í hverju frystihúsi skal fyrir það byggt að afurðirnar taki í sig neina þá lykt eða bragð, sem spillt geti vörunni.

14. gr.

Frystihúsinu skal skipt í þrennt: Forkæli, frysti og geymslu. Í forkæli skal kjötið hengt upp og kælt fyrir frystingu, og skal hitastig þar vera sem næst 0° til -2° C. Forkælir skal vera það stór, að hann rúmi dagsslátrun eins og hún er á hverjum stað, eða það magn af henni, sem ætlað er til frystingar. Í frystiklefa skal kjötið hengt upp og fer þar fram frysting við eigi minna frost en -20° C. Stærð frystiklefans miðast við það, að hann rúmi dagsslátrun eða það magn af henni, sem skal frysta.

Í geymslurúmi skal frostið ekki vera minna en -15° C., og er áriðandi að það haldizt sem jafnast þann tíma, sem kjötið er geymt. Grindur eða listar skulu vera við gólf og útvaggi til að forðast skemmdir á vörunni vegna hitabreytinga.

15. gr.

Kjöt og slátur má eigi hraðfrysta í öðrum frystihúsum en þeim, sem löggilt eru til þess eða starfrækt sem fullkomin hraðfrystihús til frystingar á fiski til útflutnings. Um hraðfrystingu og geymslu á kjötinu skulu gilda sömu reglur og gilda um hraðfrystingu og geymslu á fiski til útflutnings.

Um vinnuaðstöðu við verkun kjötsins til frystingar, hraðfrystingu og geymslu þess, skulu gilda sömu reglur og um fisk, sem verkaður er og frystur á þennan hátt til útflutnings.

Brytjun kjötsins og þökkun skal framkvæmd í sérstökum vinnuklefa, en sé klefinn á öðrum tímum en þeim, sem hraðfrysting kjöts fer fram í frystihúsinu, notaður við verkun á öðrum matvörum, svo sem fiski eða garðávöxtum, skal hann gerður vandlega hreinn áður en verkun kjötsins hefst í klefanum.

Kjöt, sem brytjað er til hraðfrystingar, skal pakkað og fryst án tafar. Ef not- **155**
aðar eru umbúðir úr pergamenti eða öðru óloftþéttu efni, skulu pakkarnir íshúð- 8. sept.
aðir að lokinni frystingu.

Umbúðir um hraðfryst kjöt skulu greinilega merktar einkennismerki hlutaðeig-
andi frystihúss, og hvaða kjöt er í pökkunum, svo og hvenær kjötið er fryst.

Ef aðrar vörur eru geymdar í hraðfrystihúsinu, skal kjötið geymt í sérstökum
klefa, svo tryggt sé að það spillist ekki af lykt eða við önnur áhrif frá þeim.

16. gr.

Söltun á kjöti skal fara fram í sérstökum klefa. Tunnur með saltkjöti skulu
helzt geymdar í yfirbyggðu köldu skýli, en sé þess eigi kostur, í forsælu og varðar
fyrir skini sólar.

17. gr.

Við flutning á kjöti úr sláturhúsi til sölustaða eða í aðrar geymslur skal gæta
fyllsta hreinlætis. Flutningstæki skulu vera hreinleg og eigi má flytja kjöt óvarið
á opnum vögnum. Á flutningatækjum, sem kjöt er flutt með, má eigi samtímis flytja
aðrar vörur, sem með óhreinindum eða lykt geta spillt kjötinu. Ákvæði þessi gilda
einnig um alla aðra flutninga á kjöti, svo sem í skip, við flutning á heimaslátruðu
kjöti til kjötskoðunar eða á sölustað o. s. frv.

18. gr.

Þau ákvæði í I. kafla þessarar reglugerðar, er lúta að heilbrigði starfsfólks
vinnubrögðum, umgengni og hreinlæti í sláturhúsum, skulu sérprentuð og skal hver
sá, er stjórnar sláturhúsi, sjá um að slík sérprentun sé hengd upp á áberandi stöð-
um í húsinu.

II. KAFLI

Um heilbrigðisskoðun og merkingu kjöts.

Almenn ákvæði.

19. gr.

Hin opinbera heilbrigðisskoðun á kjöti skal framkvæmd af dýralæknum, eftir
því sem aðstæður leyfa, sbr. 9. gr. laga nr. 124 1947, um dýralækna, og 7. gr. laga
nr. 5 1949, um kjötmat o. fl.

1. Dýralæknar og læknar, sem framkvæma kjötskoðun, verða að hafa góða sjón
og mega ekki vera haldnir smitandi berklum.
2. Trikinskoðun skal eingöngu framkvæmd af dýralæknum eða undir þeirra um-
sjón og ábyrgð af þar til lærðum mönnum. Yfirdýralæknir segir fyrir um hvar
trikinskoðun skuli framkvæmd og á hvaða dýrum.
3. Sé nauðsynlegt að fá úr því skorið við sýklarannsókn, hvort kjöt sé hæft til
manneldis, má senda sýnishorn af kjötinu til rannsóknar á Rannsóknarstofu
háskólans í meinafræði, er framkvæmir hana gegn hæfilegri þóknun.
4. Skylt er dýralæknum og læknum, sem framkvæma kjötskoðun, að hlíta þeim
reglum, sem hér eru settar.

Skoðun lifandi sláturfénaðar.

20. gr.

Aðalhlutverk kjötskoðunar er að verja heilbrigði fólks gegn þeim marvíslegu
hættum, sem neyzla kjöts getur haft í för með sér. En full trygging, frá heilbrigðis-

155 legu sjónarmiði séð, er því aðeins fengin, að allur sláturfénaður sé faglega skoðaður, 8. sept. ekki aðeins kjöt og innfyli eftir slátrun, heldur og sláturfénuðurinn á fæti.

1. Við skoðunina verður dýralæknirinn að leitast við að gera sér sem gleggsta grein fyrir heilsufari sláturfénaðarins og öðru, sem getur haft þýðingu við sjálfa kjötskoðunina, en einkum á hann að beina athygli sinni að því, hvort um smitandi eða septiska sjúkdóma eða eitranir geti verið að ræða.
2. Til þess að geta myndað sér skoðun eða álit um heilsufar sláturfénaðarins yfirleitt, verður dýralæknirinn að athuga:
 - a. Holdafar skepnunnar.
 - b. Heilsufar skepnunnar: Augnaráð, húð, hárslag og ytri líkamshita.
 - c. Limaburð skepnunnar, liðamót, ytri lymfukirtla og naflastæði á ungviðum.
 - d. Hvort geti verið að ræða um rennsli úr munni, nösnum eða skeið eða skitu.
 - e. Andardrátt og jágur.

21. gr.

1. Virðist dýralækni skepna vera sjúk, verður hann að rannsaka hana nákvæmlega, mæla líkamshitann m. m. Ef ástæða þykir til, skal dýralæknir leita upplýsinga um heilsufar skepnunnar undanfarið.
2. Sé líkamshitinn óeðlilega hár, en að álitu dýralæknis skammvinnur, skal eiganda ráðlagt að fresta slátrun skepnunnar.
3. Komist dýralæknir að þeirri niðurstöðu við skoðun á alvarlega sjúkri skepnu, að ekkert sé unnið við það að fresta slátrun, þá lætur hann slátra henni tafarlaust.
4. Hafi sláturfénaður verið rekinn langar leiðir til slátrunar, einkum í heitu veðri, eða fluttur á vögnum eða skipum, geta sjúkdómsauðkenni iðulega komið í ljós af völdum flutningsins, og ber þá að fresta slátrun um stundarsakir.
5. Skoðunin skal framkvæmd sjálfan slátrunardaginn og mega ekki líða meira en 12 klst. frá þeirri skoðun og til slátrunar.
6. Við skoðunina verður að vera góð birta (dagsbirta, rafljós eða ljós þess í gildi).
7. Dýralækni ber að hafa gát á því, að misþyrming og ómannúðleg meðferð dýra eigi sér ekki stað í sláturhúsinu.

Kjötskoðun.

22. gr.

1. Dýralæknirinn skal hafa eftirlit með því, að hreinlæti sé um hönd haft í sláturhúsinu og að kjötið óhreinkist ekki þar eða sóttmengist. Hann á sjálfur að vera hreinlátur, bæði hvað hans persónu, klæðnað og áhöld snertir. Framkoma hans öll á að vera þannig, að til fyrirmyndar sé þeim, er við slátrunina fást. Hann á að hafa hreina kyrtla til skiptanna. Hnífa og önnur áhöld, sem hann notar við skoðunina, ber honum að halda vel hreinum. Sóttmengist þau, verður að sóttthreinsa þau tafarlaust eða að minnsta kosti áður en þau eru notuð á ný.
2. Dýralæknir á ekki að skera í berklahnúta eða aðrar meinsemdir, nema hann sé tilneyddur. En beri svo til, verður hann að forðast að framkvæma þá rannsókn á borðum, bekkjum eða kössum, sem starfsfólkið leggur klæðnað sinn á og áhöld, eða þar, sem heilnæmt kjöt kynni að vera lagt.
3. Dýralæknirinn á helzt að vera til staðar í sláturhúsinu dag hvern meðan á slátrun stendur, til þess að geta fylgt með öllu og séð um, að allt sé í lagi. Að öðrum kosti er honum um megn að geta skoðað innfyli hvers skrokks fyrir sig, fram hjá honum geta og farið ýmsar yfirtroðslur og brek, sem slátrarar og annað starfsfólk kynni að hafa í frammi, jafnvel í blóra við dýralækni.
4. Kjötskoðunina á að framkvæma eftir föstum reglum og í góðri birtu, helzt við dagsbirtu.

5. Endist dagur ekki til skoðunarinnar, getur stimplun kjötsins beðið næsta dags. 155
Þegar sérstakar ástæður eru fyrir hendi má dýralæknir einnig fresta skoðun 8. sept.
til næsta dags.

23. gr.

Fullorðna nautgripi skal skoða þannig:

Höfuðið er skoðað fyrst og á þann hátt, að skornar eru ein eða tvær lengdarristur í innri og ytri tyggingarvöðva, allt eftir þykkt þeirra. Er þar leitað að sullum (*Cysticercus bovis*). Finnist einn sullur, verður að hefja leit í öllum tyggingarvöðvunum, þynd, hjarta, tungu, háls- og kviðarvöðvum að fleiri sullum. Því næst skal skoða lymphoglandulæ retropharyngeales, lymphogl. subparotideales, góm, nasir og augu.

Tungan er skoðuð, þukluð og athugað hvort ekki kunni að vera berklahnútar annars vegar eða beggja megin við hana, skorið skal í gl. tonsillaris og vélinda skoðað. Skorið er í retrofaryngeal- og submandibularkirtlana, barki og barkakýli er opnað og skoðað.

Lungun. Við lungnaskoðunina er fyrst skorið í bronkial- og mediastinalkirtlana, því næst eru lungnalapparnir nákvæmlega þuklaðir með báðum höndum og til áréttingar eru lengdar- eða þverristum lagðar í öftustu lappana.

Hjartað og gollurshús er opnað og skoðað að utan og innanverðu. Þindin er skoðuð frá báðum hliðum.

Lifur. Framhlið lifrarinnar er skoðuð fyrst og þá tekið til athugunar litarfar, lögun og stærð, hvort rendur eða jarkar hafi eðlilega þykkt. Í portalkirtlana á afturfleti lifrarinnar er rist.

Miltið er skoðað og þuklað, síðan eru 2—3 lengdarristur lagðar í það.

Magi og þarmar eru athugaðir, en ekki þykir ástæða til að opna þá, nema grunur sé vakinn um sjúklegar breytingar.

Netjan er skoðuð og rist í mesenterialkirtlana.

Legið er athugað og leghornin opnuð.

Nýrun ber að skoða og nýrnahjúpurinn er tekinn af, en ekki þykir ástæða til að rista þau í sundur, nema sjúklegar breytingar séu sjáanlegar á ytra yfirborði þeirra.

Júgríð er skoðað og þuklað og djúp rista lögð í hvorn júgurhelming. Supramammæru kirtlarnir eru ristir í sundur. Þegar innnyflin hafa verið skoðuð, er skroksturinn sjálfur skoðaður. Þá er fyrst að athuga pleura og peritoneum. Lfg. inguinalis profunda eru athugaðir og skornir í sundur. Litið er eftir bólgu í afturfóta hnjá- og hækiliðum, mörum og öðrum meiðslum á skrokknum.

Sé um berkla að ræða og 1—2 berklahnútar hafa fundizt við skoðunina, skal skoða fleiri kirtla og beinakerfi til hlítar til þess að ganga úr skugga um, hve víða þá sé að finna í líkamanum. Í vafasömum tilfellum er sýkla og smásjárannsókn nauðsynleg.

24. gr.

Hross. Skoðun hrossskrokka fer eftir sömu reglum og nautgripaskoðunin, en þó ber að athuga sérstaklega: Hafi hrossið haft kveisu, verður að athuga meltingarfærin, hvort háráðarnar í kviðarholinu innanvert séu blóðfylltar, hvort lumbosacral-kirtlarnir séu þrútnir og hæmorrhagískir, hvort annarlegur þefur sé í kviðarholinu, hvort meðalalykt sé af kjötinu og hvort ekki séu sjáanlegir blóðinfiltrationir í bóg- og lendarvöðvum, sem merki þess, að hrossið hafi hent sér niður og velt sér.

Sé hrossið hvítt eða grátt, skal skera bóga frá, þar eð melanosarkom velur sér einkum stað undir herðablaðinu ofanvert, þá ber og að fletta vöðvunum á lærinu innanverðu frá vegna melanosarkoma.

Enn fremur ber dýralækni að athuga, hvort ekki séu æxlismyndanir á penis,

155 lymphogl. inguinales profundæ og í innri lærvöðvum, eða krónískar ígerðir í regio 8. sept. inguinalis eftir geldingu.

25. gr.

Kálfar. Við kálfaskoðunina er einkum að athuga, hvort um sýkingu geti verið að ræða af völdum paracoli-, paratyfus- og colibaktería, þar sem mönnum getur stafað mikil hættu af þannig sýktu kjöti. Paracolibaxillose auðkennir sig á því, að miltið er vanalegast mjög bólgið, þarmarnir eru meir og minna stundum mjög bólguir, degeneration í lifur, og oft eru örsmáir necrosehnútar í henni. Í lungnalöppum eru oft sjáanlegar smáar hæmorrhagískar þéttingar og sero-fibrínösar bólgur í stærri liðum.

Paratyfus auðkennir sig á magnaðri garnabólgu, mesenterialkirtlarnir eru þrútnir, en vanalega eru litlar eða engar breytingar í öðrum líffærum.

Colibacillose, sem tekur einkum ungkálfa (í 1. vikunni) auðkennir sig á svipaðan hátt og paracolibacillose. Það er oft vanda bundið, jafnvel æfðum dýralækni, að skera úr um þessar sýkingar og skal þá taka smásjá til rannsóknar, eða senda sýnishorn á rannsóknarstofu.

26. gr.

Sauðfé. Í stórum dráttum er farið eftir sömu reglum við sauðfjárskoðun og nautgripaskoðunina. En þar eð allflest hinna viðurkenndu sláturhúsa hér á landi eru ætluð til sauðfjárslátrunar, ber dýralækni að athuga og ganga ríkt eftir því, að settum fyrirmælum um innréttingu þeirra og allan aðbúnað sé fylgt.

Við sjálfa skoðunina ber margs að gæta, því margt sjúklegt getur komið fyrir í mörgu fé. En það helzta, sem fyrir kann að bera, er þetta:

Bráðapestin. Það ber eigi sjaldan við, að bráðapestarsjúklingar séu í fjárrekstrum. Við vandlega skoðun fyrir slátrun ættu þeir ekki að fara fram hjá dýralækni, en jafnbráður sjúkdómur og pestin er, getur brotitz út á meðan féð bíður slátrunar. Ber það við, að slíkum sjúklingum sé slátrað í sláturhúsum, þótt óverjandi sé, og skrokknur rennt fram í skoðunarraðir. Sé bráðapestin á háu stigi, leggur megnan óþef af innyflum og skrokknur. Rauðir og rauðbláir flekkir og svartbláir blettir sjást á slímhúð vinstrar, garnir eru meir og minna bólgnar, lyfukirtlar bólgnir og hæmorrhagískir, miltið er bólgið, miltpulpan meir og dökk á lit, megn lífhimnubólga, sem með hinum blóðfylltu háræðum slær brúnleitu litblá á allt kviðholið. Gula (Ichterus) lokal og generell, leynir sér ekki vegna litarins, en sá litur á ekki og má ekki vera á sauðfjárfitu frekar en á svinsfleski. Þess ber þá og að gæta, að guli liturinn hverfur að mestu leyti við olíu- og rafljós. Er því ráðlegast að taka vara fyrir slíkum tilfellum, og skoðun er alltaf tryggust við ægsbirtu.

Lungnakvillar af ýmsu tagi eru algengir. Mest ber þó á orma-bronchopneumonium, septicæmia hæmorrhagica og mæðiveiki. Þessum sjúkdómum fylgja iðulega samgróningar í brjóstholi, þéttingar í lungum og abscesmyndanir.

Sullir. Dýralækni ber að hafa gát á, að sullir séu, jafnóðum og fyrir kunna að koma, teknir frá og látnir í sérstök ilát, og þeim síðan brennt. Sullinn *Coenurus cerebralis*, sem veldur höfuðsótt eða vanka, er að finna í höfðinu, oftast framan á eða undir heilanum. *Echinokokkar* í lungum og lifur eru ekki fáséðir, einkum í fullorðnu fé. *Netjusullurinn*, *Cysticercus tenuicollis*, er algengur í kviðholinu, einkum á netju og lifur.

Lífhimnubólgur eru ekki fágætar, oft afleiðingar erfiðrar fæðingar, fósturláts, rotnaðra hilda og magnaðrar legbólgu í því sambandi. Undirflog með gangræni og abscesmyndunum er ekki óalgengt.

Hundsbit eru tíð, einkum á hæklu og lærum. Eru sárin oft djúp með blæð-

ingum inn á milli vöðva og vöðvapráða. Liðabólgur, beinbrot og smá og stór ör eru algeng fyrirbæri. 155

8. sept.

Harðsperra. Eftir langan og erfiðan rekstur fær sauðfé, og þá einkum feit lömb, harðsperru. Verður hennar helzt vart á skrokknum við serösar útsvitanir á bringu og undir herðablöðum. Sternalvöðvarnir eru spilltir, oft eins og blóðhlaup. Bezt er að fá úr því skorið með því að skera bóg eða bóga frá skrokknum.

27. gr.

Svín. Dýralæknir skal ávallt byrja á skoðun mesenterialkirtla (lokal miltisbruni, en einkum berklar). Sé um hænsnaberklasmitun að ræða eru hinar sjúklegu breytingar í lymfukirtlum lifrar og lungna oft engar eða svo smávægilegar og ógreinilegar, að varla verður úr því skorið, hvort um berkla sé að ræða eður eigi, en í háls- og mesenterial-kirtlunum eru breytingarnar greinilegri Því næst skal skoða milti, lifur, lungu, nýru, höfuð, hálskirtla og kropp. Við svínaskoðun ber dýralækni að hafa berkla í huga og ef grunur um þá er vakinn, skal hafin ýtarleg leit að þeim í öllum líffærum og um allan skrokkinn, því að þótt berklaveiki sé ekki algeng í svínunum hér á landi, þá hafa þó komið í ljós nokkur alvarleg berklaveikistilfelli í svínunum eigi alls fyrir löngu. Enn fremur skal dýralæknir veita smáblæðingum á nýrum og hjarta athygli, því að þær m. a. eru glögg auðkenni svínapestar.

Trikinskoðun. Sýnishornin eru fyrst og fremst tekin af þindarálmunum, sem næst sininni eða af þindarvöðvunum, þar sem þeir festast við rifbein. Þar næst er heppilegast að taka sýnishorn af tunguvöðvum og vöðvum á barkakýli. Kjötbiti á stærð við krúegg er skorinn af vöðvunum á tilgreindum stöðum. Af þessum kjötbita eru skornar 14 smáagnir, hver þeirra á stærð við hrísgrjón. Þær eru svo flattar út á milli tveggja glerplatna (Kompressorium) og skoðaðar vandlega í þar til gerðri smásjá (Trichinoskop). Vanalega smásjá má einnig nota í þessu skyni.

Skoðun á aðfluttu kjöti.

28. gr.

Við skoðun á aðfluttu kjöti verður dýralæknir alltaf að vera á verði um það, að kjötið sé ekki af sjálfdauðum skepnum, eða sem slátrað er vegna slysfara. Óleyfilegt er að selja eða afhenda kjöt af sjálfdauðum skepnum til manneldis, í hvaða mynd sem er.

Sláturfjárafurðir, sem reynast spilltar eða sýktar, svo að hætta geti stafað af að nota þær til manneldis, eftir úrskurði kjötskoðunarlæknis, skulu þegar í stað ónýttar á þann hátt, að tryggt sé að engin hætta geti stafað af þeim.

Ekki má slátra í sláturhúsi sjúku sláturfé, er nokkur sýkningarhætta getur stafað af að álitu kjötskoðunarlæknis, nema sérstakur klefi sé til þeirra afnota einna í sláturhúsinu. Sjálfdauðar skepnur má ekki flytja inn í sláturhús, né á lóð þess, nema til komi leyfi kjötskoðunarlæknis, enda geri hann sér þá þegar ljóst, hver dauðaorsökin hafi verið, og fyrirskipi ráðstafanir samkvæmt því.

Á sjálfdauðum skepnum eru allar æðar blóðfylltar og fituvefur allur með rauðbrúnum blæ, vöðvar dökkir á lit og oft sjást serösar útsvitanir á milli þeirra.

Séu smáæðar í fituvef, einkum á hálsi, herðakambi og hrygg, blóðfylltar, bendir það vanalegast til þess, að um sjúkling sé að ræða, sem hafi verið slátrað vegna slysfara. Við nánari skoðun er athugað, hvort intercostalæðar, smáæðar í nýrmör og í grindarholi séu blóðfylltar, svangurinn er ristur í sundur til þess að athuga hvort smáæðarnar í innanverðu læri séu blóðfylltar eða hvort ekki séu smáblæðingar í band- og fituvef. Enn fremur ber að rista lendarvöðvana sundur að endilöngu til þess að sjá, hvort ekki sé um blæðingar, serösar útsvitanir eða óeðlilega lykt að ræða. Auk þessa eru allir kroppkirtlar skornir sundur og skoðaðir, bógar og innri

- 155** lærvöðvar skornir frá. Undir bóg og milli lærvöðva sjást oft blæðingar í band- og fituvef og serösar útsvitanir, þegar um sjúkar skepnur er að ræða. Hafi sjúklingurinn haft hitasótt, eru vöðvar oft dökkir, dökkrauðir með gljáandi skurðflötum. Við átöku eru vöðvarnir þvalir og af þeim leggur oft ramman þef. Að öðru leyti er aðflutt kjöt skoðað á venjulegan hátt og sem að framan er lýst.

Þegar um aðflutt og heimaslátrað kjöt er að ræða, verður að gera þá kröfu, að innyfli fylgi hverjum skrokk, að minnsta kosti lifur, milti og lungu.

Val og sending sýnishorna til sýklarannsókna.

29. gr.

1. Til þess að gera kjötskoðunina enn öruggari, er í mörgum tilfellum nauðsynlegt að grípa til sýklarannsókna til þess að fá úr því skorið, hvort kjötið sé hæft til manneðis.
2. Þar sem ekki eru tæki til sýklarannsókna í sláturhúsi, verður að velja sýnishorn til sendingar á rannsóknarstofu, þannig:
 - a. Óskert milti og óskert nýra.
 - b. Að minnsta kosti tvo óskerta lymfukirtla.
 - c. Vöðvart (ca. 250 g) með hinnum, helzt af togvöðvum ganglimanna.
 - d. Sé um líffærasjúkdóm að ræða, skal senda álitlegan hluta hins sjúka líffæris ásamt tilheyrandi lymfukirtlum óskertum.
3. Sýnishornin skal taka með sótthreinsuðum áhöldum svo fljótt sem auðið er. Þau mega ekki óhreinkast og ekki vera látin í umbúðir glóðvolg. Þau skal vefja inn í þerripappír eða hreinan blaðapappír og senda í þéttum trékassa. Umbúðir úr málm má ekki nota.
4. Til þess að forðast misgrip skal merkja sýnishornin nákvæmlega. Þeim skal og fylgja lýsing á eðli sjúkdómsins og sjúklegum breytingum, sem sjáanlegar eru.
5. Sendingunni verður að hraða svo sem auðið er.

Heilbrigðisflokkun og stimpilmerking kjöts.

30. gr.

Kjöt skal dæmt í þrjá flokka eftir heilbrigði og gæðum:

1. fl. Kjöt, óaðfínnlegt með öllu.
2. fl. Hæft kjöt.
3. fl. Óhæft kjöt.

31. gr.

Við flokkun kjötsins skal það stimplað eða merkt þannig:

1. fl. kjöt skal merkt með jafnarma þríhyrningi og tölunni 1 innan í þríhyrningnum. Bláan kjötlit skal nota við merkingu á þessum flokki. Landbúnaðarráðherra getur ákveðið, að breyta til um merkingu á 1. fl. kjöti, sem ætlað er til útflutnings, komi fram kröfur um slíka breytingu.

2. fl. kjöt skal merkt með jafnarma þríhyrningi og tölunni 2 innan í þríhyrningnum. Svartan kjötlit skal nota við merkingu á þessum flokki.

3. fl. kjöt skal merkt með aflöngum ferhyrningi og orðinu — sjúkt — innan í ferhyrningnum. Rauðan kjötlit skal nota við merkingu á þessum flokki.

Auk þessa skal löggildingarmerki eða löggildingarnúmer sláturhússins koma fram í kjötstimplum, sem þar eru notaðir til merkingar kjöts.

Yfirdýralæknir skal gefa fyrirmæli um stærð og gerð kjötstimpla og tegundir lita, sem notaðir eru við stimplunina. Hann skal einnig gefa fyrirmæli um, hvar og hvernig stimpla skuli á skrokka og slátur o. s. frv.

Smitandi sjúkdómar.

32. gr.

155

8. sept.

Illkynjaðir smitandi sjúkdómar.

Við kjötskoðun dæmist og flokkast kjöt þannig:

1. *Rabies* (hundaeði). Kjötið óhæft af þeirri skepnu, sem bitin er.
2. *Miltisbruni* eða *miltisbrandur*. Óhæft.
3. *Snifi*. Óhæft.
4. *Mænutýfus*. Óhæft.
5. *Illkynjuð lungnabólga* í hrossum. Óhæft.
6. *Smitandi koklömun* í nautgripum. Óhæft.
7. *Illkynjuð lungnabólga* í nautgripum. Óhæft.
8. *Nautgripapest*. Óhæft.
9. *Munn- og klaufaveiki*. Óhæft.
10. *Fjárbóla*. Sé sýkin á háu stigi, dæmist kjötið óhæft, annars í 2. fl.
11. *Illkynjuð klaufaveiki* í sauðfé (Foot-rot). Á byrjunarstigi veikinnar og vægum tilfellum dæmist kjötið í 1. fl. Á hærri stigi og sé skepnan farin að láta á sjá, hvað holdafar snertir, 2. fl., en óhæft, sé hor, septicæmi eða pyæmi komið til.
12. *Svinapest*. Óhæft.

33. gr.

Aðrir smitandi sjúkdómar.

1. *Rauðsýki*. Þegar um acut rauðsýki er að ræða, dæmist kjötið óhæft. Sé hnútarosen eða endocarditis á lágu stigi má dæma kjötið í 2. fl., að fráskildum sjúkum líffærum.
2. *Influenza* í hrossum. Óhæft.
3. *Kverkaskitur* (Adenitis Equorum). 2. fl., ef hrossið er hitalaust, en óhæft, sé hiti og metastase.
4. *Septicæmia hæmorrhagica*. Óhæft í acut tilf., en 1. eða 2. fl. í chron. tilf. og ræður þá holdafar skepnunnar mestu. Lifur og lungu dæmast þó óhæf.
5. *Coryza gangrænosa bovum*. Óhæft.
6. *Bráðapest*. Óhæft.
7. *Miltisbrunaemfysem*. Óhæft.
8. *Ödema maligni*. Óhæft.
9. *Tetanus*. Óhæft.
10. *Pyæmi og septicæmi*. Óhæft.
11. *Acut naflabólga*. Óhæft.
12. *Dysenteri og septiskur enteritis*. Óhæft.
13. *Kálfadiarrhoe*. Óhæft.
14. *Kálfadifteritis*. Óhæft.
15. *Tuberculosis*. Óhæft, nema um mjög væga og alveg takmarkaða berkla sé að ræða, þá 1. eða 2. fl., eftir atvikum.
16. *Aktinomycoze*. Óhæft, sé sýkin á háu stigi, En sé aðeins eitt líffæri eða líkamshluti sýktur, má dæma kjötið í 1. fl. eða 2. fl. eftir ástæðum. Hinir sýktu líkamspartar dæmast þó að sjálfsgöðu óhæfir.
17. *Mæðiveiki*. Óhæft, ef hor eða kakexi á sér stað, annars 1. fl. eða 2. fl. Ræður þar holdafar skepnunnar, hvorn flokkinn kjötið dæmist í, en lifur og lungu óhæf.
18. *Paratuberculosis*. Óhæft, ef hor eða kakexi á sér stað, annars 1. eða 2. fl., eftir holdafari. Garnir og garnmör óhæft.
19. *Blóðmiga* í nautgripum. Óhæft. Í vægum tilfellum þó 2. fl.

155

8. sept.

Krónísk vanheilindi.

34. gr.

1. *Leukæmi* og *pseudoleukæmi*. Óhæft.
2. *Anæmi* og *hor*. Óhæft.
3. *Hydræmi*. Óhæft, þegar skepnan er horuð og með vatnssótt, annars 2. fl.
4. *Rachitis*. 1. fl., þegar holdafarið er gott. 2. fl. rýrt kjöt. Óhæft horað kjöt, ógeðslegt og með óþef.
5. *Osteomalacia*. Óhæft, þegar megurð, liðabólgur og legusár eiga sér stað, annars 2. fl.
6. *Tumores benignæ*. 1. fl., æxlin skorin frá og eyðilögð.
7. *Melanosarcom*. 1. fl., þegar um eitt lítið æxli er að ræða. Óhæft, þegar miklar æxlismyndanir eru til staðar og metastase.
8. *Karcinomatose* og *sarcomatose*. Í 2. fl., má dæma kjötið þó að þessar æxlismyndanir séu lítilsháttar í einu líffæri, án þess að þau hafi haft sýnileg áhrif á holdafar skepnunnar. Hið sýkta líffæli dæmist að sjálfsögðu óhæft. — Óhæft dæmist kjötið, þegar metastase og megurð er komin til.
9. *Botryomykose*. 1. eða 2. fl. eftir útbreiðslu. Sýkt líffæri og líkamshlutar óhæft.

Sjálfseitranir o. þ. h.

35. gr.

1. *Acut tympanitis*. 2. fl., sé skepnunni slátrað í byrjun veikinnar. Óhæft á seinna skeiði veikinnar og kjötið er illa útlitandi og þefillt.
2. *Krónísk indigestion* í kúm. Óhæft.
3. *Ichterus*. 1. fl., þegar gulan er staðbundin við lifur. Lifrín óhæf. 2. fl. alger gula. Lifur og nýru og þarmar óhæfir.
Margula skrokka verður að telja óhæfa.
4. *Uræmi*. Óhæft.
5. *Hæmoglubinuri*. Óhæft.
6. *Doði*. Óhæft.

Eitranir.

36. gr.

1. *Acut eitranir*. Óhæft.
2. *Subacut* eða *krónískar eitranir* með sjúklegum breytingum í för með sér (líf-himnubólga, fitudegeneration o. s. frv.). Óhæft.

37. gr.

1. *Kjöt með óþef* eða óbragði af völdum sjúkdóms. Óhæft.
2. *Kjöt með óþef* eða óbragði vegna fóðrunar með fisk- eða fiskimjöli m. m. 2. fl. jafnvel óhæft, ef mikið kveður að ágallanum.
3. *Óþefur eða óbragð* vegna meðalanotkunar. Óhæft.

Líffærasjúkdómar.

38. gr.

Sjúkdómar í taugakerfinu.

1. *Acut heilabólga*. Óhæft.
2. *Krónísk heilabólga*. 1. fl. Fylgi megurð, 2. fl. eða óhæft.
3. *Suppurativ* og *ikörös heilabólga*. Óhæft.
4. *Mykso- og neurofibrom* á intercostal acillar-taugum o. s. frv., 1. fl., ef einstakir

hnútar eru á intercostal taugunum. Hinn sjúki taugavefur fjarlægist. Óhæft, 155
ef mikið kveður að sýkinni.

8. sept.

Sjúkdómar í hjarta og æðakerfi.

39. gr.

1. *Pericarditis traumatica*. 2. fl., hafi skepnan verið hitalaus. Hjarta og gollurs-hús óhæft.
2. *Ulcerös endocarditis*. Óhæft.
3. *Verrucös endocarditis*. Óhæft (sjá þó rauðsýki).
4. *Kölkun í hjarta og aðalæðum*. 1. fl., en sýktir líkamspartar fjarlægjast. 2. fl., sé kölkunin víða og einnig í smærri æðum.
5. *Ormatrombose í aorta* og fleiri æðum. 2. fl. En svo stórfelldar geta truflanirnar í blóðrásinni til netju og þarma orðið að kjötið dæmist óhæft.

Sjúkdómar í lungum.

40. gr.

1. *Acut infectiös bronchopneumonia* í nautgripum. Óhæft.
2. *Subacut bronchopneumonia* í kálfum og vetrungum. Óhæft, en má þó dæma í 2. fl., ef lungnabólga er mjög væg og ungviðið í góðum holdum.
3. *Pleuropneumonia í svinum*. 2. fl., sé sjúkdómurinn króniskur og engir metastasar, annars óhæft.
4. *Pneumonia catarrhalis* í svinum. 1. eða 2. fl., sem fer eftir því, hve alvarlegur sjúkdómurinn er. Lungu og hjarta óhæft.
5. *Aspirations-pneumonia*. Óhæft.
6. *Lungnagangræn*. Óhæft.
7. *Bronchitis*. 1. eða 2. fl. Lungun óhæf.
8. *Gamlir inniluktir necrose-hnútar* o. þ. h. 1. eða 2. fl. Lungun óhæf.

Sjúkdómar í brjósthimnu.

41. gr.

1. *Secunder brjósthimnubólga*. Dæmist eftir sjúkdóminum, sem hún stafar af.
2. *Diffus serofbrinös*, suppurativ og ikorös brjósthimnubólga. Óhæft.
3. *Samgróningur og óhreín brjósthimna*. 1. fl. Lungun óhæf.
4. *Vessasafn í brjóstholi*. 2. fl., sé holdafarið gott og enginn bjúgur. Óhæft, ef megrun og bjúgur fylgja.

Sjúkdómar í meltingarfærum.

42. gr.

1. *Acut maga- og garnakvesf*. 1. fl., ef skepnan er hitalaus og engar sjúklegar breytingar sjáanlegar annars staðar, nema þroti og roði í netjukirtlum. Óhæft, ef hitasótt og megn bólga á sér stað í þörmum og milti og degeneration í líf-færum.
2. *Krónískt maga- og garnakvesf*. 1. eða 2. fl., sé holdafar gott eða sæmilegt, en sé kjötið magurt og þefillt, dæmist það óhæft.
3. *Krupös, difteritisk eða septisk garnabólga*. Óhæft.
4. *Kveisa og stíflur* í hrossum. 2. fl. í vægum tilfellum. Annars óhæft.
5. *Vulnus perforans* á alikálfamaga. Óhæft, komi megn lífhimnubólga til, annars 2. fl.

155

8. sept.

Sjúkdómar í lífhimnu.

43. gr.

1. *Acut lífhimnubólga*. Óhæft.
2. *Afmörkuð fibrínös lífhimnubólga*. 1. eða 2. fl.
3. *Vatnssótt*. 2. fl., sé holdafar gott og enginn bjúgur, óhæft ef megurð og bjúgur fylgja.

Sjúkdómar í lifrinni.

44. gr.

1. *Angiomæ og hæmorrhagiæ*. 1. fl., en lifrin 2. fl. eða óhæf.
2. *Cirrhose*. 1. fl., ef holdafar er gott, annars 2. fl. Lifrin óhæf.
3. *Fituinfiltration*. 1. fl. Lifrin 2. fl., eða óhæf.
4. *Necrose* og inniluktir abscessar:
 - a. *Acut sýking*. Óhæft.
 - b. *Afmörkuð necrose* og inniluktir abscessar. 2. fl. Lifrin óhæf.
 - c. *Einstakir inniluktir abscessar*. 1. fl. Lifrin óhæf.
5. *Miliær og submiliær lifrarnecrose* í kálfum (*paracolibacillose*). Óhæft.

Sjúkdómar í þvagfærum.

41. gr.

1. *Uræmi*. Óhæft.
2. *Acut nýrnabólga*. Óhæft.
3. *Purulent nýrnabólga*. Óhæft.
4. *Pyelonefritis diphtheritica* (í nautgripum). 1. fl., ef sýkin er annars vegar og holdafar gott. Nýrun óhæf. — 2. fl., ef sýkin er í báðum nýrum, en væg. Nýrun óhæf. — Óhæft dæmist kjötið, ef það er magurt og þvaglykt af því.
5. *Krónísk nýrnabólga* og *cystunýra*. 1. fl., ef holdafar er gott. Nýrun óhæf. Hafi sýkin megurð eða hor í för með sér dæmist kjötið óhæft.
6. *Blöðrubólga*. 2. fl. eða óhæft.
7. *Sprungin þvagblaðra* og *urinös lífhimnubólga* sem afleiðing. Óhæft.

Sjúkdómar í getnaðarfærum.

46. gr.

1. *Acut legbólga*. Óhæft.
2. *Krónísk legbólga*. Óhæft, ef kjötið er horað og graftarhroði er í leginu, annars 2. fl. eftir atvikum.
3. *Fósturlát í kúm*. 2. fl., ef kúnni er slátrað skömmu eftir fósturlátið og hún reynist hitalaus.
4. *Retentio secundinarum*. 2. fl., hafi skepnan verið skoðuð af dýralækni skömmu fyrir slátrun og hún reynzt hitalaus. Óhæft dæmist kjötið, hafi skepnan haft hitasótt af septiskum hroða í leginu.
5. *Distokia* og ófullnægjandi fæðingarhjálp. 2. fl., en hreinsa ber vel grindarholið innanvert.
6. *Invertio uteri seu ruptura uteri*. 2. fl., ef slátrun er framkvæmd skömmu eftir að legið úthverfðist eða brast í sundur. Annars óhæft.
7. *Katarrholsk eða purulent jógurbólga*. 1. fl., ef bólgan er á lágu stigi. 2. fl., ef bólgan er á hærri stigi. Júgrið dæmist óhæft. Óhæft í septiskum tilfellum.
8. *Septisk eða gangrænös jógurbólga*. Óhæft.
9. *Gamlir necrosehnútar* og inniluktir abscessar í júgri. 1. fl. Júgrið óhæft.

Sjúkdómar í beinum, liðum og sinaskeiðum.

155

8. sept.

47. gr.

1. *Beinbrot*:

- a. Nýtt, ósóttmengað brot. 1. fl. Allt marið og spillt kjöt umhverfis brotið skal skorið frá, sem og tilheyrandi lymfueitlar.
- b. Opið og sóttmengað beinbrot. Óhæft.
2. *Tognun* um liðamót. 1. fl. Liðamótin óhæf.
3. *Pigmentation i beinum*. Óhæft, sé hún á háu stigi, annars 1. eða 2. fl.
4. *Liðabólga*, ekki infectiös. 1. fl., en hinn bólgni liður óhæfur.
5. *Liðabólga* (purulent og í mörgum liðum). Sbr. Pyæmi, 33. gr. 10.
6. *Liðabólga* í einum lið (fibrinös eða krónískt purulent).
 - a. Hross: 2. fl., hafi líkamshitinn mælt undir 39° C. fyrir slátrun, annars óhæft.
 - b. Nautgripir: 2. fl., hafi líkamshitinn mælt undir 40° C. fyrir slátrun, annars óhæft.
 - c. Kálfar og svín: Óhæft, eða 2. fl., að undangenginni sýklarannsókn.

Sjúkdómar í vöðvum.

48. gr.

Vöðvadegeneration. Óhæft þegar vöðvar um allan líkamann eru spilltir. Séu aðeins einstakir vöðvar spilltir, dæmast þeir óhæfir, en skrokkurinn í 1. eða 2. fl. eftir ástæðum.

Húðsjúkdómar m. m.

49. gr.

1. *Ný sár og mör*:

- a. 1. fl., ef sárin eru ný eða gróandi og smá marblettir. Skemmdir skornar frá.
- b. 2. fl., sé um stórfelld mör að ræða.
2. *Sóttmengað sár* og flegmone. 2. fl., hafi skepnan verið hitalaus og að undangenginni sýklarannsókn, annars dæmist kjötið óhæft.
3. *Eczem* og krónísk húðbólga á svinum. 1. fl., sé kvillinn á afmörkuðum svæðum og holdafar gott. Skemmdir partar flegnir af. 2. fl., ef mikil brögð eru að húðkvillanum. Skemmdir fjarlægist. — Óhæft dæmist kjötið, ef svínið er lítið og magurt.
4. *Herpes tonsurans*. 1. fl., ef smáir hringormablettir eru á höfðinu. Höfuðið dæmist óhæft. — Óhæft, ef hringormurinn er dreifður meir og minna um allan skrokkinn og holdafar miður gott.
5. *Sarkopteskláði* á svinum. 1. fl., sé kláðinn aðeins á fótunum. 2. fl., sé kláðinn víðar um líkamann. Bólgur kirtlar fjarlægist. Óhæft dæmist kjötið sé kláðinn magnaður og skepnan orðin mögur.
6. *Psoropteskláði* á sauðfé. 1. fl., sé veikin á lágu stigi og holdafar gott. — 2. fl., þegar talsverð brögð eru að veikinni og skepnan mögur. — Óhæft, þegar veikin er á mjög háu stigi og kakexi.

Snýkjudyf innvortis.

50. gr.

1. *Cysticercus inermis*. 2. fl., þegar 1—3 alveg óvirkir sullir finnast á aðalstöðvum. Vöðvarnir, sem þeir héldu til í, óhæfir. — Óhæft dæmist kjötið, þegar einn glær og minnst 4 óvirkir sullir finnast.

- 155 8. sept. 2. *Cysticercus cellulosæ*. Óhæft. Finnist hinar tvær framangreindu sullategundir, skal hlutaðeigandi héraðslækni gert aðvart.
3. *Echinococcus polymorphus*. 2. fl. Líffærin óhæf, sem sullirnir eru í. Sullirnir skulu brenndir.
4. *Coenurus cerebralis*. 1. fl., sé holdafar gott. 2. fl., eigi megurð sér stað. Hausinn óhæfur.
5. *Cysticercus tenuicollis*. 1. fl., ef um fáa sulli er að ræða. Sullirnir brenndir. — 2. fl., ef mikið er um sulli í kviðarholinu og jafnvel í brjóstholi og holdafar rýrt.
6. *Tæniæ* í sauðfé. 2. fl., sé skepnan mögur, annars 1. fl.
7. *Trichina spiralis*. Óhæft.
8. *Strongylides* í öndunarfarum nautgripa, sauð- og geitfjár og svína, og í melt-ingarfærum nautgripa, sauð- og geitfjár. — 1. fl., ef holdafar er gott. — 2. fl., sé holdafar rýrt. — Óhæft, sé um hor að ræða. Hin sýktu líffæri óhæf.
9. *Strongylides* í sauðfjárlungum. 1. fl., ef holdafar er gott. — 2. fl., sé holdafar rýrt. — Óhæft, sé um kakexi að ræða. Lungun óhæf.
10. *Sarkosporidies*. Séu snýkjudýr þessi aðeins í afmörkuðum hluta líkamans dæmist kjötið í 2. fl., hinn sýkti líkamshluti óhæfur. — Óhæft dæmist kjötið, séu sarkosporidíar finnanlegir í vöðvum um allan líkamann.

Kjöt af fósturum, göltum o. fl.

51. gr.

1. *Ófullburða* kálfar. Óhæft.
2. *Geithafrakjöt*. Óhæft, leggi óþef af því.
3. *Galtakjöt*. Fullorðnir geltir dæmast í 2. fl. Unggeltir dæmast í 1. fl., ef engan óþef leggur af kjötinu og ekkert óbragð sé að því við suðuprófun.

Kjöt af slösuðum og sjálfdaudum skepnum.

52. gr.

1. *Kjöt af skepnum*, sem farast af slysförum, en blæða út. 2. fl., ef kjötið er vel verkað rétt eftir slysið og vel útlítandi. Óhæft að öðrum kosti.
2. *Kjöt af skepnum*, sem deyja af sjúkdómsorsökum. Óhæft.

Kjöt spillt eftir slátrun.

53. gr.

1. *Kalkútfelling* í lungum og þind. 1. fl., en lungu og þind óhæf.
2. *Útblásið kjöt* eða útblásin lungu. Kjötið óhæft, lungun óhæf.
3. *Óhreinkað kjöt*. 2. fl., eftir að möguleg breinsun hefur farið fram.
4. *Skemmt kjöt*. Sé rotnun komin í kjötið, dæmist það óhæft, Súrt kjöt dæmist þannig: Sé aðeins um súrt slikjulag utan á kjötinu að ræða, sem hægt er að þvo af, t. d. með sóðavatni, þá má dæma kjötið í 2. fl., annars telst það óhæft.
5. *Lýsandi kjöt*. 2. fl., þegar um smáa lýsandi bletti er að ræða, sem hægt er að skafa eða flá af. Óhæft, ef skemmdin er í mjög stórum stíl.
6. *Rauðdílótt kjöt*. Hlítir sama dómi og lýsandi kjöt.
7. *Myglað kjöt*. Sé myglan eða myglublettirnir aðeins á yfirborðinu og hægt sé að skafa eða þvo þá af, dæmist kjötið í 2. fl., annars er kjötið dæmt óhæft.
8. *Kjötmaurar*. Kjötið hlítir sama dómi og lýsandi eða rauðdílótt kjöt.
9. *Kjöt með vium og maðkað kjöt*. Takist að hreinsa kjötið algerlega, má dæma það í 2. fl., annars telst það óhæft.

III. KAFLI

Um störf yfirkjötmatsmanna og kjötmatsformanns.

155

8. sept.

54. gr.

Atvinnumálaráðherra skipar fjóra yfirkjötmatsmenn og hafi hver þeirra ákveðið starfssvæði. Einn þeirra fjöggra skipar ráðherra kjötmatsformann.

55. gr.

Yfirkjötmatsmenn skulu hafa sem fyllsta þekkingu á verkun og meðferð kjöts og annarra sláturfjárafurða, og kynna sér sem allra best allar þær breytingar, er kunna að verða á kröfum þeim, er erlendir eða innlendir neytendur og kaupendur eða umboðsmenn þeirra gera til þessara vara.

56. gr.

Yfirmatsmenn skulu leggja kapp á að fullnægt verði á viðunandi hátt þeim kröfum, sem gerðar eru til þess að slátrun, flokkun, verkun og geymsla sláturfjárafurða geti verið í sem bestu lagi, varðandi hagsmuni framleiðenda og neytenda vörunnar.

57. gr.

Yfirmatsmenn skulu líta eftir því, að heilbrigðisskoðun á kjöti og öðrum sláturfjárafurðum sé ekki framkvæmd af öðrum en þeim, sem fengið hafa löggildingu ráðuneytisins til þess starfa, samkvæmt 5. og 7. gr. laga nr. 5 1949, um kjötmát o. fl. Þá skulu yfirmatsmenn, hver í sínu umdæmi kynna sér ásigkomulag slátur- og frystihúsa og gera kvartanir við þá aðila, sem hús þessi löggilda og eftirlit þeirra annast, ef húsinn að þeirra dómi uppfylla ekki þær kröfur, sem gerðar eru til slíkra húsa.

58. gr.

Yfirmatsmenn skulu, hver í sínu umdæmi, senda hlutaðeigandi lögreglustjóra tillögur sínar um, hverjir skulu skipaðir kjötmatsmenn í lögsagnarumdæmi hans. Skal vanda val þeirra eftir því, sem kostur er á. Ekki má skipa sem kjötmatsmenn forstöðumenn eða eigendur fyrirtækja, sem slátrun annast eða verzla með sláturfjárafurðir, þá sem taka slátrun í ákvæðisvinnu eða aðra menn, sem riðnir eru við kaup eða sölu vörunnar á þann hátt, að ætla megi þá hlutdræga í matinu að dómi yfirkjötmatsmanns. Nú vanrækir kjötmatsmaður starf sitt, sýnir hlutdrægni við matið eða leysir það illa af hendi á einhvern hátt, að dómi yfirkjötmatsmanns, og er yfirkjötmatsmanni þá heimilt að víkja honum frá um stundarsakir, en tilkynna skal hann hlutaðeigandi lögreglustjóra samstundis þessa ráðstöfun, sem þá vikur hinum brotlega kjötmatsmanni endanlega frá störfum og skipar annan matsmann í hans stað.

59. gr.

Yfirkjötmatsmenn skulu ferðast um umdæmi sitt eftir þörfum, einukum í sláturtíð, haustslátrun, og haga ferðum þannig, að eftirlitið komi að sem bestum notum. Þeir skulu hvarvetna líta eftir öllu því, er við kemur slátrun, verkun og geymslu sláturfjárafurða, og leiðbeina um það, sem ábótavant er. Sérstaklega ber þeim að leiðbeina kjötmatsmönnum við matið og yfirleitt að kosta kapps um að þeir verði sem færastir í starfinu. Yfirkjötmatsmaður skal skera úr ágreiningi, sem fyrir kann að koma við kjötmatið.

60. gr.

Nú verður yfirkjötmatsmaður þess vís, að einhverir sláturleyfishafar eða aðrir brjóta á móti ákvæðum kjötmatslaganna, og ber honum þá að skýra hlutaðeigandi lögreglustjóra frá því tafarlaust. Yfirkjötmatsmenn skulu hafa aðgang að slátrunar-

155 skýrslum hjá sláturleyfishöfum og einnig hjá þeim aðila, er sláturleyfin veitir. Í 8. sept. lok hvers árs skulu yfirkjötmatsmenn senda kjötmatsformanni greinargerð um slátrunina á svæðinu og starfsskýrslu. Yfirkjötmatsmaður skal, ef hann óskar að láta af störfum, leita eftir vel hæfum manni, er geti tekið við yfirkjötmatsstarfinu. Skal fráfarandi yfirkjötmatsmaður veita þeim, sem við tekur, allar þær upplýsingar, er hann getur í té látið, svo sá, er við starfinu tekur, verði sem hæfastur til að leysa það vel af hendi.

61. gr.

Yfirkjötmatsmenn skulu, áður en þeir taka til starfa, rita undir drengskaparheit um, að þeir vilji hlýta reglum þessum, og með alúð og samvizkusemi rækja skyldur þær, sem á þeim hvíla í starfi þeirra. Þeir verða og að sætta sig við þær breytingar, sem gerðar kunna að verða á reglum þessum.

62. gr.

Starfssvæði hvers yfirkjötmatsmanns skal vera sem hér segir:

1. Frá Breiðamerkursandi vestur um land að Gilsfjarðarbotni.
2. Frá Gilsfjarðarbotni um Vestfirði að Bitrufjarðarbotni.
3. Frá Bitrufirði um Norðurland austur að Skjálfanda.
4. Frá Skjálfanda austur um land að Breiðamerkursandi.

63. gr.

Kjötmatsformaður skal hafa forgöngu um þau atriði, er snerta verksvið yfirkjötmatsmanna. Hann skal hafa samband við hina yfirkjötmatsmennina í því skyni, að sem fyllst samræmi sé í kjötmati og allri meðferð sláturfjárafurða. Getur hann með samþykki landbúnaðarráðherra kallað yfirkjötmatsmennina á sinn fund, þegar hann telur þess þörf vegna yfirmatsins. Kjötmatsformaður hefur heimild til, með samþykki landbúnaðarráðherra, að halda námsskeið með kjötmatsmönnum, sláturhússtjórum og slátrurum, ef það er talið nauðsynlegt.

64. gr.

Kjötmatsformaður skal, eftir því sem við verður komið, gera athugun á mati, meðferð og geymslu á kjöti og öðrum sláturfjárafurðum, frá hinum ýmsu stöðum landsins, sem ætlaðar eru til útflutnings eða til sölu á helztu markaðsstöðum innanlands. Verði kjötmatsformaður þess vís, að mat á sláturfjárafurðum sé eigi í samræmi við gildandi reglur, skal hann láta fara fram endurmat og vinna að því í samráði við viðkomandi yfirkjötmatsmann og hlutaðeigandi aðila, að slíkt þurfi ekki að endurtaka sig. Kostnað af endurmati greiði sláturleyfishafi. Nú verður kjötmatsformaður þess var, að sláturfjárafurðir hafa skemmt við geymslu, of lítið frost, eða flutninga, og skal hann þá gera sömu aðilum aðvart. Enn fremur skal hann, ef um meiri háttar skemmdir er að ræða, gera heilbrigðisyfirvöldunum á staðnum aðvart.

Kjötmatsformaður skal, að loknu starfi ár hvert, senda landbúnaðarráðuneytinu skýrslu um störf sín og annarra yfirkjötmatsmanna á árinu.

IV. KAFLI

Um störf kjötmatsmanna, flokkun, merkingu og meðferð sláturfjárafurða.

65. gr.

Allt kjöt og slátur af sláturfénaði, sem um getur í lögum um kjötmát o. fl., sem flutt er á erlendan markað eða til sölu innanlands í kjötbúðum og öðrum opinberum sölustöðum, skal flokkað, metið og merkt eftir tegundum og gæðum af kjötmatsmönnum, sem starfa undir umsjón yfirkjötmatsmanna.

66. gr.

155

Kjötmatsmaður skal sjá um, að slátrun fari ekki fram fyrir en sláturfénaður hefur fengið hæfilega hvíld á slátrunarstað. Hann skal ganga ríkt eftir, að flánings og öll meðferð afurðanna sé sem hreinlegust og bezt, svo þær haldi sínu fulla gildi.

8. sept.

67. gr.

Að lokinni slátrun skal hreinsa burtu blóð og óhreinindi úr skrokknum. Nota skal til þess volgt vatn og þerra skrokkinn vel á eftir, enda hafi hann ekki óhreinkast við fláningu. Áður en kindaskrokkar kólna skal bregða sterkum spotta um framleggi fremst og strengja á banakringlu beggja vegna, þannig að hálsinn vísi í beina stefnu frá herðakambi, svo bógarnir þrýstist sem bezt saman. Þessi bönd má ekki taka af fyrir en eftir frystingu. Rófunni skal stungið á milli lærvöðvanna, svo hún haldist þar föst.

68. gr.

Kjötið skal hanga í kjötsal slátruhússins í 12–24 klukkustundir áður en það er sett inn í forkæli frystihúss. Skrokkarnir skulu hanga á hæklaárnum, svo þeir breyti ekki lögun. Kjötsalur skal að fullu tæmdur áður en slátrun hefst að morgni, sé hann í einu lagi, annars sá hluti salsins, sem byrjað er að hengja upp í.

69. gr.

Gæðamat skal fara fram í kjötsal slátruhúss, en ekki fyrir en kjötið hefur kólnað að verulegu leyti. Kjötmatsmaður skal um leið og hann metur, athuga hvern skrokk vandlega, svo honum sjáist ekki yfir ýmsa galla, sem á skrokknum kunna að vera, marbletti, hundsbit, bólgu vegna þreytu, óhreininda eða aðra vinnugalla o. fl., er fella kjötið í mati eða gera það ósöluhæft, séu mikil brögð að slíku. Alls þessa skal kjötmatsmaður gæta, og gera sitt ýtrasta til að halda samræmi í matinu og hafa það sem allra nákvæmast.

70. gr.

- I. Dilkakjöt, sem selja á innanlands, nýtt eða fryst, eða flytja á erlendan markað, skal meta eftir gæðum í 3 flokka. Í fyrsta flokk eru látnir allir skrokkar, sem eru holdmiklir og ógallaðir að útliti. Í annan flokk skal setja miðlungsskrokka, sem þó eru allvel holdfylltir. Í þriðja flokk skal setja alla holdlitla eða magra skrokka, teljist þeir söluhæfir. Kjötið skal vegið áður en það er fryst og skipt í þyngdarflokka, sem hér segir:

	I. fl.	II. fl.	III. fl.
a. Skrokka, sem vega 12.5 kg og minna, skal merkja	6	6X	6XX
— — — 13–16 kg — —	2	2X	2XX
— — — 16.5–19 kg — —	8	8X	8XX
— — — 19.5–22.5 kg — —	4	4X	4XX
— — — 23 kg og yfir — —	T	TX	TXX

Heimilt er þó, í samráði við helztu söluaðila, að merkja eftir gæðaflokkum D I, D II og D III og sleppa þyngdarflokkuninni.

- b. Dilkakjöt til söltunar skal metið gæðamati í þrjá flokka á sama hátt og kjöt til frystingar og skulu tunnur merktar D I, D II og D III.
- II. Kjöt af fullorðnu og veturgömlu fé, sem selja á nýtt, fryst eða saltað, skal flokkað, metið gæðamati og merkt, sem hér segir:
- a. Kjöt af sauðum og algeldum ám tveggja vetra skal merkja S I, ef skrokkarnir eru vel holdfylltir og feitir, en S II séu þeir rýrari.
- b. Kjöt af geldum ám, sem eru eldri en þriggja vetra, skal merkja G I, ef skrokkarnir eru holdmiklir og vel feitir.

155

8. sept.

- c. Kjöt af geldu veturgömlu fé skal merkja V I, ef skrokkarnir eru holdmiklir og vel feitir, en V II séu þeir rýrari. Rýra skrokka af veturgömlum hrútum skal setja í Æ I.
- d. Kjöt af mylkum ám og rýru geldfé skal merkja Æ I, ef skrokkarnir eru sæmilega holdgóðir, en Æ II séu þeir rýrari, teljist þeir söluhæfir til neyzlu. Kjöt af holdgóðum mylkum ám, þriggja vetra og yngri, má merkja með Æ I Z.
- e. Kjöt af fullorðnum hrútum, teljist það söluhæft, skal merkja H I, ef skrokkarnir eru holdgóðir, en H II séu þeir rýrari. Merkin skal setja á miða, sem bundnir séu við skrokkana, eigi að selja kjötið nýtt eða fryst, en á tunnubotna, ef um saltkjöt er að ræða, og skal þá setja framan við merkin: *Spaðsaltað* eða *Stórhöggvið*, eftir því sem við á.

Á merkimiða skal prenta læknisvottorð, undirskrifað af lækni þeim, sem skoðað hefur kjötið, en hins vegar einkamerki seljanda, ásamt flokksmerki kjötsins.

71. gr.

Ráðherra getur, ef þörf krefur, heimilað eftirfarandi merkingu á stórhöggnu kindakjöti til útflutnings:

Kjöt af lömbum, ef skrokkarnir eru þriflegir og vega 12 kg eða þar yfir: I a.

Kjöt af lömbum, ef skrokkarnir vega undir 12 kg, ef það telst útflutningshæft: I b.

Kjöt af veturgömlu fé, ef skrokkarnir vega 14 kg eða þar yfir: I c.

Kjöt af fullorðnu (að undanskildu kjöti af fullorðnum hrútum, er ekki skal tekið til útflutnings), ef skrokkarnir eru þriflegir og vega 17 kg og þar yfir: I d.

Annað kjöt af fullorðnu fé, ef það er útflutningshæft: II.

Ef nauðsyn krefur getur ráðherra ákveðið aðrar merkingar á kindakjöti en um getur í þessari grein og 70. gr., sem ætlað er til útflutnings, hvort sem um er að ræða saltkjöt eða freðkjöt.

Saltkjöt til útflutnings skal merkt þannig, að á efra helmingi tunnubotsins standa skýrum stöfum: *Íslenzkt saltkjöt*, og þar fyrir neðan viðeigandi flokkunarmerki. Á neðri helmingi tunnubotsins skal vera einkamerki útflytjanda, a. m. k. tveir bókstafir fyrir nafn hans og heimilisfang, nema auglýst firmamerki sé.

72. gr.

Kjöt, sem ætlað er til frystingar, skal, eftir að hafa kólnað í kjötsal sláturhúss, samanber 68. gr., hanga í forkæli 12—24 klukkustundir við 0 til -2° C. Því næst skal kjötið flutt í frystiklefa og hanga þar í 12—24 klukkustundir við minnst -20° C. Þegar frystingu er lokið skulu skrokkarnir klæddir í grisjupoka og þeim vandlega staflað í geymslurúm og skal frostið þar ekki vera minna en -15° C. Áriðandi er að frostið haldist sem jafnast meðan kjötið er geymt. Kjötmatsmenn skulu fullvissa sig um, að kjötið sé nægilega vel frosið áður en því er staflað, og fylgjast með því, að frostið í hinum einstöku klefum frystihússins sé eins og tilskilið er.

73. gr.

Við framskipun og hvers konar flutninga eða tilfærslu á nýju eða frystu kjöti, skal þess gætt, að meðhöndla það þannig, að það spillist ekki á neinn hátt eða tapi í útliti.

Ef umbúðir óhreinkast eða rifna, skal skipta um þær.

74. gr.

Þegar kjöt er saltað í tunnur skulu kjötmatsmenn sjá um, að þær tunnur, sem saltað er í, séu í góðu lagi, vel hreinar og vel bentar, og að ekkert það hafi verið í þeim áður, er haft geti áhrif á bragð kjötsins, lykt eða útlit. Þeir sjá um, að ekkert

kjöt verði látið í tunnurnar, sem ekki hefur áður verið skoðað, viðurkennt og stimplað af kjötskoðunarlækni. Kjötmatsmenn sjá um, að kjötið sé vel kælt áður en það er saltað, og hæfilega mikið af hreinu salti sé notað, eða sem næst 10 kg af salti í hver 112 kg af stórhöggnu kjöti, og um 10 kg í hver 130 kg af spaðkjöti. Í hver 112 kg af kjöti skal setja um 80 g af góðum saltþétri. Þegar kjöt er stórhöggvið skal skipta hverjum skrokk í sex hluta, þannig að fyrst sé kroppurinn klofinn að endilöngu, sem næst miðjum hrygg, og því næst hverjum helmingi skipt í þrjá parta, þ. e. framstykki, miðstykki og læri. Miðstykkinu skulu fylgja 4 rif, allur huppurinn, klettið og hryggurinn aftur úr. Þó skal skrokknum því aðeins skipt í sex hluta að hver þeirra vegi 2 kg eða þar yfir, annars skal honum skipt í 4 hluta.

Spaðkjöt skal höggvið eða sagað sundur í hæfilega stóra bita, þannig að kjötlögin verði ekki of þykk. Kjötinu skal raðað vel í tunnuna og þjappað saman. Stórhöggvið kjöt skal pækla strax eftir söltun og skal pækillinn vera a. m. k. 24 stig á pækilmæli og skal pækillinn búinn til úr hreinu vatni (ekki sjó eða slæmu vatni), og síður gegnum léreft um leið og hann er látinn á kjötið. Matsmenn skulu sjá um að endurpæklun fari fram svo oft, sem þörf er á meðan kjötið er geymt. Spaðsaltað kjöt skal einnig pækla, eftir því sem nauðsynlegt er talið.

Tunnur skulu athugaðar og bættar, ef leki kemst að þeim, og sjá skal til þess, þegar flutningur eða tilfærsla fer fram, að þær séu pækilfylltar og í góðu ásigkomulagi.

Um meðferð og verkun hausa og innyfla.

75. gr.

Ef hausar eða innyfli eru ætluð til sölu á opinberum markaði innanlands eða utan, skal verkun og meðferð þeirra vera í sem beztu lagi.

- Hausa skal aðgreina eftir því, hvort þeir eru af lömbum eða fullorðnu fé. Þá skal kæla sem bezt strax að slátrun lokinni. Séu þeir ætlaðir til geymslu skal frysta þá lausa á grindum eða flekum og geyma þá í hæfilega stórum pokum.
- Lifur skal aðgreina, eftir því, hvort hún er úr dilkum eða fullorðnu fé. Ef hún er fryst skal láta hana í hæfilega stórar dósir eða öskjur.
- Hjörtu, nýru og eistu, sem ætluð eru til geymslu, skal frysta laus á pönnum eða öskjum og geyma í hæfilega stórum kössum eða pokum.
- Mör skal kæla vandlega strax að slátrun lokinni. Sé hann ætlaður til geymslu skal frysting fara fram í nægilega þunnum lögum, svo hann frjósi sem fyrst í gegn.
- Blóð skal kæla vel í hæfilega stórum ílátum. Ef það á að geymast, skal það fryst í pönnum eða formum (ekki tunnum) og geyma það síðan í kössum eða grysjuþokum.
- Vambir skulu vandlega hreinsaðar og þvegnar. Ef þær eru frystar skal raða þeim í pönnur og geyma síðan í pokum.
- Garnir skulu þvegnar úr köldu vatni og stroknar vandlega, svo óhreinindi verði ekki eftir í þeim. Þær skulu hankaðar upp og saltaðar með fingerðu salti í vel heldar tunnur. Skal pækla þær eftir þörfum meðan á geymslu stendur.

Miða skal við sama frostmark í frystiklefum og geymslurúmum, þar sem frysta á og geyma hausar og innyfli, eins og þar sem frysting og geymsla á kjöti fer fram.

Flokkun og merking á nautgripakjöti.

76. gr.

Kjöt af algeldum kvígum, 5 mánaða til 3 ára, uxum á sama aldri og nautkálfum 5 mánaða til 2 ára skal merkja AK I, séu skrokkarnir holdmiklir og vel útlitandi, en AK II séu þeir lakari.

155 Kjöt af nautum frá 2 til 6 ára skal merkja N I, séu skrokkarnir holdmiklir og 8. sept. vel útlítandi, en N II séu þeir lakari.

Kjöt af kálfum $\frac{1}{2}$ —5 mánaða skal merkja ÚK I, séu skrokkarnir vel útlítandi, en lakari skrokka á þeim aldri og yngri en $\frac{1}{2}$ mánaðar skal merkja ÚK II.

Kjöt af kúm 5 ára og yngri skal merkja K I, séu skrokkarnir holdgóðir og vel útlítandi.

Kjöt af kúm, eldri en 5 ára og rýrari yngri kúm, skal merkja K II, séu skrokkarnir sæmilega útlítandi.

Kjöt af rýrum kúm, gömlum nautum og annað nautgripakjöt, teljist það söluhæft, skal merkja K III.

Flokkun og merking á hrossakjöti.

77. gr.

Kjöt af folöldum skal merkja Fo I, ef skrokkarnir eru holdgóðir og vel útlítandi.

Kjöt af tryppum á aldrinum 1—5 vetra, skal merkja Tr I, séu skrokkarnir vel útlítandi og hæfilega feitir.

Kjöt af hrossum á aldrinum 6—9 vetra skal merkja Hr I, ef skrokkarnir eru vel útlítandi og hæfilega feitir.

Kjöt af hrossum 10—15 vetra skal merkja Hr II, enda séu skrokkarnir vel útlítandi og ekki of feitir.

Kjöt af hrossum 16 vetra og eldri og lakara kjöti af yngri hrossum, þar á meðal óhæfilega feitt kjöt, skal merkja Hr III, teljist það söluhæft á opinberum markaði.

Kjöt af stórgripum skal hluta þannig í sundur, að hver skrokkur sé sagaður að endilöngu eftir miðjum hrygg og bringan klofin til helminga, en síðan skal þverskera helmingana þannig, að 2—3 rif fylgi afturparti. Hálsæðar skulu skornar frá og jafnframt strjúpi, hafi hann blóðgazt.

Flokkun og merking á svínakjöti.

78. gr.

Kjöt af grísum allt að 7 mánaða gömlum, sem fengið hafa viðeigandi fóðrun, skal merkja Sv I.

Kjöt af eldri grísum og ungum gyttum skal merkja Sv II, séu skrokkarnir hæfilega feitir.

Annað kjöt af eldri svinum og lakara kjöt af yngri svinum skal merkja Sv III.

Um hraðfrystingu á kjöti og öðrum sláturfjárafurðum.

79. gr.

Nú fer fram hraðfrysting á kjöti og innyflum og gilda þá sömu reglur og að framan greinir um slátrun, mat, meðferð og merkingu eins og þegar venjuleg frysting á sér stað. Um aðgreiningu, brytjun, umbúnað, frystingu o. fl. skal fara eftir fyrirmælum yfirkjötmatsmanna.

Ýmis ákvæði.

80. gr.

Kjötmatsmönnum er skylt að gæta þess vandlega, að merkimiðar og merkiplötur sé ekki notað á annan hátt en við á samkvæmt reglugerð þessari.

81. gr.

Þegar kjöt eða aðrar sláturfjárafurðir eru fluttar úr landi, eða til sölu á markaðsstaði innanlands, skal fylgja vottorð kjötmatsmanns um að kjötið sé flokkað og

metið og farið með það að öllu leyti eftir hinum fyrirskipuðu reglum. Í vottorðinu 155 skal tilgreind tala og þyngd í hverjum flokki og tegundar fyrir sig. Sé um frysta eða 8. sept. saltaða vöru að ræða, skal tilgreina geymslutíma.

82. gr.

Kjötmatsmenn skulu starfa í samræmi við ákvæði reglugerðar þessarar og samkvæmt fyrirmælum yfirkjötmatsmanns.

Kjötmatsmönnum er skylt, eftir því sem við verður komið, vegna matsins, að vinna við verkun kjötsins og skal kaup þeirra vera 25% hærra en venjulegt verkamannakaup á staðnum.

83. gr.

Kjötmatsmenn skulu, áður en þeir taka til starfa, undirrita drengskaparheit um, að rækja starf sitt með alúð og samvirkusemi, og fara eftir þeim reglum, er settar eru um það. Landbúnaðarráðuneytið stílar þeim heitið.

84. gr.

Með reglugerð þessari er úr gildi numið:

Reglugerð nr. 79 27. júlí 1933, um sláturhús og frystihús.

Reglur nr. 80 27. júlí 1933, um störf yfirkjötmatsmanns og aðstoðarmanna hans.

Fyrirmæli nr. 81 27. júlí 1933, um kjötskoðun, merkingu á kjöti o. fl.

Reglur nr. 82 10. ágúst 1933, um störf kjötmatsmanna.

Reglur nr. 82 15. júlí 1935, um breyting á reglum frá 10. ágúst 1933, um störf kjötmatsmanna.

Auglýsing nr. 87 25. júlí 1935, um merkingu á frystu kjöti til útflutnings.

Auglýsing nr. 140 29. júlí 1939, um breyting á fyrirmælum nr. 81 27. júlí 1933, um kjötskoðun, merkingu á kjöti o. fl.

Auglýsing nr. 156 20. september 1941, um breyting á kjötskoðunargjaldi samkv. auglýsingu nr. 140 29. júlí 1939.

Reglur nr. 179 3. september 1943, um breyting á reglum um störf kjötmatsmanna, nr. 82 10. ágúst 1933.

Reglur nr. 232 30. desember 1943, um breyting á reglum um störf kjötmatsmanna, nr. 82 10. ágúst 1933.

Enn fremur aðrar reglur, auglýsingar og fyrirmæli, er út kunna að hafa verið gefin, varðandi kjötmat o. fl. þar að lútandi.

Reglugerð þessi er sett samkv. lögum nr. 5 23. febrúar 1949, um kjötmat o. fl., til að öðlast þegar gildi, og birtist hér með til eftirbreytni öllum þeim, sem hlut eiga að máli.

Landbúnaðarráðuneytið, 8. september 1949.

Bjarni Ásgeirsson.

Árni G. Eylands.