

3. gr.

Sjóðurinn tekur við hvers konar gjöfum og áheitum, er leggjast skulu við höfuðstól hans. 24. marz

55

4. gr.

Ekki má veita fé úr sjóðnum fyrr en höfuðstóll hans nemur kr. 10000.00. Eftir það má verja $\frac{3}{4}$ hlutum ársvaxta til styrktar samkvæmt 5. gr.

5. gr.

Tilgangur sjóðsins er tvenns konar og styrkist að jöfnu:

- a. Hvers konar kirkjuleg starfsemi við Háþéjarkirkju í Þykkvabæ.
- b. Slysavarnafélag Íslands.

6. gr.

Stjórn sjóðsins skal skipuð þremur mönnum og skulu jafnan vera afkomendur áðurnefndra hjóna lið fram af lið, sem búsettir eru eða kunna að verða hér í Þykkvabæ, annars skal sóknarnefnd Háþéjarkirkju koma í þeirra stað. Nefndin kýs sér formann. Nefnd þessi skal jafnframt annast fjársöfnun til sjóðsins og sjá um eflingu hans. Nefndin haldi gerðabók um störf sín. Í hana skal færa skipulagsskrá þessa.

7. gr.

Reikningsár sjóðsins er almanaksárið.

8. gr.

Sjóðurinn skal vera undir yfirstjórn sýslunefndar Rangárvallasýslu.

9. gr.

Leita skal staðfestingar forseta Íslands á skipulagsskrá þessari.

Í stjórn sjóðsins:

Ólafur Sigurðsson.

Ólafur Friðriksson.

Ólafur Þórðarson.

REGLUGERÐ

um mat á frystum fiski til útflutnings.

56

26. marz

I. KAFLI

Lágmarksákvæði um aðbúnað og áhöld við framleiðslu á hraðfrystum fiski til útflutnings.

1. gr.

Gólf í fiskmóttökuhúsi, þar sem fiskur biður vinnslu eða hvers konar vinna við fisk fer fram, skulu vera slétt, ósprungin og með nægum vatnsrennslishalla og frárennslis í góðu lagi. Allir veggir skulu ljósmálaðir.

2. gr.

Ef hraðfrystihúsið sjálf hefur ekki isframleiðslu, verður það sannanlega að geta aflað sér iss annars staðar að, hvenær sem þörf er.

3. gr.

Vatn, sem notað er til þvottar á fiski, áhöldum og húsnæði, má ekki innihalda óheilmæm efni.

56 Ef ekki er talið öruggt að vatnið sé heilnæmt, ber yfirfiskmatsmanni að láta
26. marz rannsaka það. Viðkomandi frystihús kostar rannsóknina.

Aðrennsli vatns verður að vera það mikið, að það fullnægi öllum þörfum við framleiðsluna.

Áhöld til að þvo fiskinn á fullkominn hátt verða að vera fyrir hendi.

4. gr.

Hvers konar færibönd skulu vera úr efni, sem auðvelt er að halda hreinu, og ekki trosnuð eða sprungin.

Allar uppistöður, sem bera færibönd, verða að vera málaðar eða úr ryðfríu efni.

5. gr.

Vinnuborð eða hlutar úr vinnuborðum, þar sem flökun fisksins fer fram, eða flökin eru snyrt og skorin, skulu vera úr ómáluðum harðviði.

6. gr.

Áhöld við speglun og snyrtingu á flökum verða að svara til þess, að hvert fiskflak sé unnt að spegla og snyrta á spegli með fyllstu vinnuafköstum frystihússins.

7. gr.

Hvers konar vinnuborð, önnur en um ræðir í 7. gr., skulu vera úr ryðfríu efni eða hvítlökkuðu tré.

8. gr.

Hvers konar bakkar, pönnur eða áhöld, sem notuð eru við vigtun, pökkun, tilfærslu eða geymslu fiskflaka, skulu vera úr ryðfríu efni, svo sem ryðfríu stáli, plasti eða öðrum hliðstæðum efnum, en algerlega er bannað að nota smellt (emailleruð) ílát.

9. gr.

Allar pönnur, sem fiskur er frystur í, skulu vera heilar, óbeyglaðar og lausar við ryð eða önnur óhreinindi.

Sama gildir um ramma, sem notaðir eru í þessum tilgangi.

10. gr.

Frystitækin skulu vera laus við ryð eða önnur óhreinindi og afbiljuð frá öðru vinnusvæði frystihússins.

Í sambandi við notkun frystitækjanna skulu vera hitamælar, sem t. d. sýna hitastig í frystiefni við útstreymi úr frystitækjunum eða mælar, sem stungið er inn í fiskinn meðan á frystingu stendur, til þess að ákvarða hvenær fiskurinn er frystur niður í tilskilið hitastig. Þegar fiskurinn er látinn í frystigeymslu að frystingu lokinni, má hitastig hans ekki vera hærra en -20°C ., enda skal hitastig í frystigeymslu, þar sem frystur fiskur er geymdur, ekki vera hærra en -20°C .

Séu frystitækin af þeirri gerð, að frystingin byggist á fullri snertingu milli tveggja flata, skal afmarka hæfilegan þrýsting fyrir fiskinn með römmum, sem fryst er í, eða með sérstökum listum.

11. gr.

Frystigeymslur skulu vera með rimlum eða grindum á gólfi, sem halda fiskinn um a. m. k. 10 cm frá gólfinu og ekki má hlaða nær útveggjum en svo, að unnt sé hvenær sem er að komast meðfram veggjum til þess að athuga ástand fisksins.

Í öllum geymslum, þar sem frystur fiskur er geymdur, skulu vera hita- og rakamælar, sem yfirfiskmatmaður telur fullnægjandi.

12. gr.

56

26. marz

Í hverju hraðfrystihúsi skal vera löggilt dagbók, sem fiskmatsmanni þeim, er starfar hjá frystihúsinu, er skylt að færa daglega inn í ýmiss atriði varðandi mótöku, vinnslu og geymslu fisksins.

Sölusamtök frystihúsanna og fiskmatsstjóri ákveða sameiginlega í hvaða formi dagbækurnar eru gerðar.

Í hvert sinn, sem yfirfiskmatsmaður kemur í frystihúsið til eftirlits, skal hann skrá athugasemdir sínar í dagbók frystihússins. Eftirlitsmönnum, er vinna hjá sölusamtökum hraðfrystihúsanna, er einnig heimilt að skrá sínar athugasemdir í dagbók frystihússins.

Dagbækurnar skulu löggiltar af lögreglustjóra.

II. KAFLI

Hreinlætistæki, klæðnaður og aðbúnaður verkafólks.

13. gr.

Klæðnaður verkafólks, sem vinnur að snyrtingu, vigtun eða innpökkun flaka, skal vera hvítir sloppar. Konur skulu bera hvíta höfuðkappa.

Við flökun fisksins, svo og alla aðra vinnu við hann, þar til hann er frosinn, má ekki nota aðra vinnuhanzka en úr gúmmi eða öðru hliðstæðu efni.

14. gr.

Starfsfólk frystihúsa skal hafa fengið heilbrigðisvottorð frá lækni um að það sé ekki haldið smitandi sjúkdómi. Skulu slík vottorð endurnýjuð tvisvar á ári og oftár, ef ástæða þykir til.

15. gr.

Sérstök geymsla skal vera fyrir klæðnað verkafólks, svo og hrein og upphituð kaffistofa.

16. gr.

Í frystihúsi skulu vera vatnssalerni, fullnægjandi aðrennsli vatns, svo og frárennsli og loftræsting í fullkomnu lagi.

Ekki má ætla meira en 20 manns sama salernið, og séu karlar fleiri en 10, skulu vera sérstakar þvagskálar.

Áskilin eru sérstök snyrtiherbergi með handlaugum, hreinu rennandi vatni, sápu og hreinum handþurrkum.

17. gr.

Nægilegt magn af viðurkenndum sóttgreinsandi og gerileyðandi efnum til hreinsunar á húsi, áhöldum, hreinlætistækjum o. s. frv. skal ætíð vera fyrirliggjandi.

18. gr.

Hraðfrystihús skulu hafa vottorð frá viðkomandi yfirfiskmatsmanni um það, að þau fullnægi settum skilyrðum til framleiðslu, eins og segir í kafla I og II þessarar reglugerðar. Vottorð þessi skulu endurnýjuð tvisvar á ári og oftár, ef yfirfiskmatsmanni finnst ástæða til.

Telji yfirfiskmatsmaður, að fiskur sé unninn við óviðunandi skilyrði að hans dómi, samkvæmt kafla I og II þessarar reglugerðar, getur hann ákveðið, að í útflutningsvottorði með fiskinum sé þess getið, að hann sé unninn við lakari skilyrði en Fiskmat ríkisins ákveður með þessari reglugerð.

III. KAFLI

Mat á hraðfrystum fiskflökum eða fiski.

19. gr.

Allur frystur fiskur, sem fluttur er út frá Íslandi, skal háður eftirliti og vera metinn af hinu opinbera fiskmati, samkvæmt lögum nr. 46 5. apríl 1948, um fiskmat og meðferð, verkun og útflutning á fiski.

20. gr.

Fiskmatsstjóri hefur á hendi stjórn alls fiskmats í landinu. Yfirfiskmatsmenn stjórna matinu, hver í sínu umdæmi, en hlíta forustu fiskmatsstjóra samkvæmt nánari ákvæðum laga nr. 46 5. apríl 1948. Til aðstoðar við mat og eftirlit eru einnig skipaðir fiskmatsmenn og hleðslustjórar, og vinna þeir undir stjórn fiskmatsstjóra og yfirfiskmatsmanna.

Fiskmatsmenn eru skyldir að hlýða yfirfiskmatsmönnum og fiskmatsstjóra samkvæmt þeim reglum, sem settar eru í erindisbréfi fyrir þá að því er snertir mat og meðferð fisksins.

Lögreglustjórar skipa fiskmatsmenn og hleðslustjóra eftir tilnefningu fiskmatsstjóra og yfirfiskmatsmanna, eins og nánar er fram tekið í erindisbréfum þeirra.

Atvinnuáráðuneytið setur öllum þessum starfsmönnum erindisbréf um störf þeirra og skyldur.

21. gr.

Fiskmatsmenn skulu vera einn eða fleiri í hverju hraðfrystihúsi. Matsmenn, sem gegna störfum við hinar ýmsu greinar fiskmatsins, skulu hafa samráð og samvinnu í störfum, eftir því sem við á.

22. gr.

Gæðamat á hraðfrystum fiski til útflutnings skiptist í tvö stig, fyrsta og annars flokks.

Grundvallaratriði fyrir gæðamati á fyrsta flokks hraðfrystum fiski eru eftirfarandi:

1. Fiskurinn sé óskemmd og heilnæm vara þegar frysting fer fram.
2. Fiskflökin séu hrein.
3. Fiskflökin séu laus við orma og aðrar hliðstæðar meinsemdir.
4. Fiskflökin séu ekki sundurlaus á fiskholdið og með eðlilegum lit.
5. Fiskflökin séu vel snyrt, ekki með viðhangandi fisktægjum, himnum, leifum af uggum o. s. frv.
6. Fiskflökin séu ekki með blóðblettum, stungum eða rifum. Ekki blóðmarin eða dökk vegna slæmrar blóðgunar fisksins.
7. Fiskflökin séu ekki pökkuð á neinn þann hátt, sem spillt geti gæðum þeirra.
8. Frysting flakanna hafi farið fram svo sem segir í 10. gr., I. kafla, þessarar reglugerðar, og sé ekki hærra hitastig í geymslu en $\div 20^{\circ}$ C.
9. Fiskflökin séu laus við þráa og þornun eða aðrar geymsluskemmdir.
10. Fiskflökin séu í hreinum og rétt merktum umbúðum.
11. Fiskflökin standi tilskylda nettóvigt án umbúða og klaka.

Sé fiskurinn heilfrystur gilda sömu atriði og hér hafa verið talin, þar sem þau eiga við, en auk þess eftirfarandi:

1. Ekki séu eftir í kviðarholi fisksins leifar af neinum innyflum.
2. Þunnildin séu heil og útlitsgóð.
3. Íshúðað sé vel og örugglega.

Í frystigeymslum, þar sem frystur fiskur er geymdur, má ekki geyma neina

aðra vöru, sem getur haft áhrif á lykt, bragð eða útlit fisksins. Þegar önnur vara 56 en frystur fiskur er sett í sömu geymslu, skal sú vara ekki hafa hærra hitastig en 26. marz ákveðið er um frystan fisk samkv. þessari reglugerð.

23. gr.

Allar innri umbúðir, hvort sem eru öskjur eða pappír, skal merkja á eftirfarandi hátt:

1. Fisktegund; að varan sé framleidd á Íslandi; þyngdareining.
2. Þá skal vera í hverri öskju eða blokkfrystri pakkningu, merki, er sýnir hvaða frystihús sé framleiðandi vörunnar.
3. Ef flök eða flakahlutar eru sérvaðin í öskjum, þannig að út komi fleiri en einn vafningur, skulu vafningarnir bera sömu merki.
4. Ef vafningarnir eru ekki sérvegnir með ákveðna þyngd, verða þeir að bera merki um, að þeir skulu vegnir við sölu ("TO BE WEIGHED WHEN SOLD"). Ytri umbúðir skal merkja á eftirfarandi hátt:

Fisktegund; að varan sé framleidd á Íslandi; merki, er sýnir hvaða frystihús er framleiðandi; merki, er sýnir hvaða ár og hvaða mánaðardag fiskurinn er framleiddur; tölu innri pakkninga og þyngd þeirra.

24. gr.

Sölusamtök framleiðenda eða aðrir einstakir útflytjendur gefa út fyrirmæli til frystihúsanna um pökkun, stærðar- og þyngdarflokkan fisksins o. s. frv., fyrir hina ýmsu markaði. Skulu slík fyrirmæli ávallt borin undir fiskimatsstjóra, áður en þau koma til framkvæmda.

25. gr.

Hraðfrystan fisk má meta hvenær sem er, um leið eða eftir að hann hefur verið fullframleiddur og er þá framleiðsla hraðfrystihússins metin til ákveðins mánaðardags. Líði það langur tími frá því að fiskurinn var metinn og þar til hann er fluttur út, að ástæða virðist vera til þess að óttast geymsluskemmdir eða skemmdir af öðrum ástæðum, skal athuga fiskinn með tilliti til þess áður en hann er fluttur út.

26. gr.

Sá fiskur, sem við mat ekki telst fyrsta flokks vara, skal þá strax og matið hefur farið fram, auðkenndur með sérstöku merki og honum haldið aðskildum frá öðrum fiski í frystigeymslu og útflutningsskipum. Sölusamtök og fiskmatsstjóri ákveða sameiginlega hvaða merki skuli nota.

Þegar mat hefur farið fram og einhver hluti fisksins dæmist ekki fyrsta flokks vara, skal yfirfiskmatsmaður senda sölusamtökum viðkomandi frystihúss skýrslu um það, svo og um hve mikið magn sé að ræða, hvaða fisktegundir og hvaða pakkningar.

27. gr.

Um borð í öllum skipum, er lesta frosinn fisk til útflutnings, skal vera hleðslustjóri, ráðinn til starfsins af sölusamtökum og samþykktur af fiskimatsstjóra.

Hleðslustjóra ber að ábyrgjast, að vel sé farið með vöruna, sem lestuð er, svo að útlit eða gæði hennar spillist á engan hátt og að öll merking sé fullkomin og greinileg.

Að lestun lokinni skal hleðslustjóri skila til útflytjanda sundurliðaðri skrá um farminn eftir fisktegundum, pakkningum o. s. frv.

56 Reglugerð þessi er sett samkvæmt lögum nr. 46 5. apríl 1948, um fiskmat og
26. marz meðferð, verkun og útflutning á fiski og öðlast gildi þegar í stað.

Atvinnumálaráðuneytið, 26. marz 1953.

Ólafur Thors.

Gunnl. E. Briem.

57

26. marz

REGLUGERÐ

fyrir læknisvitjanasjóð Súðavíkurhéraðs í Norður-Ísafjarðarsýslu.

1. gr.

Sjóðurinn heitir Læknisvitjanasjóður Súðavíkurhéraðs í Norður-Ísafjarðarsýslu. Er starfssvið hans sjö hreppar þessa héraðs, Súðavíkurhreppur, Ögurhreppur, Reykjafjarðarhreppur, Nauteyrarhreppur, Snæfjallahreppur, Grunnavíkurhreppur og Sléttuhreppur. Sjóður þessi er stofnaður samkvæmt lögum nr. 59 4. júlí 1942, um læknisvitjanasjóði, og kemur í stað læknisvitjanasjóðs Hesteyrar- og Ögurhéraðs, sem sameinuð voru í eitt læknishérað með lögum nr. 21/1951, Súðavíkurhérað.

Stofnfé sjóðsins eru sjóðseignir læknisvitjanasjóða Ögurhéraðs og Hesteyrarhéraðs.

2. gr.

Markmið sjóðsins er að styrkja íbúa nefndra hreppa til læknisvitjunar, eða auðvelda þeim læknissóknina á annan hátt, svo og að létta héraðsbúum aðrar sjúkdómsbyrðar og hlynna að heilbrigðismálum héraðsins yfirleitt.

3. gr.

Í stjórn sjóðsins eru: Sýslumaðurinn í Norður-Ísafjarðarsýslu og tveir menn kosnir á sameiginlegum fundi oddvita þeirra hreppa, er að sjóðnum standa. Sýslumaður er formaður sjóðstjórnarinnar og er reikningshaldari og gjaldkeri sjóðsins.

4. gr.

Tekjur sjóðsins eru:

1. Tillag ríkisins, er nemur árlega tveim krónur á hvern íbúa þeirra hreppa, er að sjóðnum standa.
2. Tillag hreppanna, er nemur einni krónu á hvern íbúa áðurnefndra hreppa.
3. Áheit og gjafir, er sjóðnum kann að áskotnast.
4. Læknisvitjunarstyrkir, sem veittir kunna að verða.

5. gr.

Að liðnu hverju almanaksári, og eigi síðar en fyrir lok janúarmánaðar næsta ár skulu allir reikningar yfir kostnað þann, er sjóðnum er ætlað að taka þátt í, vera komnir til formanns sjóðstjórnarinnar og skal þá sjóðstjórnin úthluta styrkjum úr sjóðnum.

6. gr.

Tillagi ríkissjóðs samkv. 1. tölulið 4. greinar, ásamt tilskildu þriðjungs framlagi á móti, svo og læknisvitjunarstyrkjum, sem veittir kunna að verða í fjárlögum til héraðsins, samkv. 4. lið 4. gr., má aðeins verja til styrktar héraðsbúum vegna kostnaðar af læknisvitjunum.