

REGLUGERÐ

um útbúnað sláturhúsa og kjötfrystihúsa.

1. gr.

Sláturpeningi, sem slátra á í því augnamiði að flytja kjötið nýtt, fryst, reykt, 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, er nauðsynleg eru, séu fyrir hendi, samkvæmt ákvæðum þessarar reglugerðar og fyrirmælum hlutaðeigandi dýralæknis. Þegar ráðuneytið og yfirdýralæknir ákveða það, skal fara fram gagnger skoðun á sláturhúsum framkvæmd af hlutaðeigandi héraðsdýralækni eða yfirdýralækni. Sláturhús, þar sem sláturafurðir eru verkaðar til útflutnings, má löggilda til ákveðins tíma. Jafnframt því að löggilding er veitt, skal ákveða, hve mörgu sauðfé eða stórgripum megi slátra mest dag hvern, miðað við vinnuaðstöðu og húsrými. Auk hinnar lögboðnu þriggja ára skoðunar skulu hlutaðeigandi héraðsdýralæknar skoða sláturhúsin oftar, þegar þurfa þykir, t. d. að loknum breytingum, viðgerðum o. þ. h.

3. gr.

Næsta umhverfi sláturhúss skal vera þurr og þokkalegt og aðstaða við dyr hreinleg og góð, svo að eigi sé hætt á, að þaðan berist óhreinindi inn í sláturhúsið. Sláturhús skulu afgirt traustri girðingu, þar sem því verður við komið. Útbúnaður skal vera til þess að hægt sé að láta allan sláturpening ganga af palli flutningsbifreiða í peningsgeymslu. Við hvert sláturhús skal vera hæfilega stórt hús — fjárrett, er rúmi dagsslátrun — með grindagólfi, góðri birtu og loftræstingu. Góð aðstaða skal vera til þess að brynna sláturpeningi, og fódra hann, dragist slátrun að ráði.

Hundum og köttum skal varnað að komast inn í sláturhús og óviðkomandi fólki skal með öllu bannaður aðgangur. Sláturhús og geymslur skulu varðar svo sem frekast er unnt fyrir ágangi meindýra og flugum eytt án tafar, verði þeirra vart.

4. gr.

Gólf sláturhúsa skal vera úr steinsteypu, og æskilegast að veggir séu það einnig. Gólf og veggir skulu vera sléttir, svo að óhreinindi nái ekki að safnast þar fyrir. Ef veggir eru byggðir úr öðru efni, svo sem trégrind og járn, skal grindin að innanverðu þiljuð sléttu, þéttu efni, svo að auðvelt sé að halda veggjum hreinum. Þil og grindur úr tré skulu vera úr hefluðum viði. Borð, fláningsbekkir, innyfla- og blóðrennur og önnur slík áhöld, sem nauðsynleg eru við sláturstarfið, skulu vera úr ryðfríum málni eða málmklædd, ef tré er notað í áhöld þessi, skal viðurinn vera heflaður og hvítlakkaður vandlega. Þak hússins skal vera öruggt fyrir regni svo og veggir, gluggar og loftrásir, svo skal um búa, að sandfok og annað ryk komist ekki inn í sláturhúsið.

Allir innveggir, loft og bitar sláturhússins skulu vera kalkaðir, málaðir eða lakkaðir, enn fremur þil, grindur, borð og áhöld, eftir því sem við á. Skulu slíkar hreinlætisaðgerðir fara fram á hverju hausti fyrir aðalsláturtíð. 43 30. apríl

Allar vélar, verkfæri og ílát, sem notuð eru við störf í sláturhúsinu, skulu vera hreinleg og í góðu lagi. Umráðamönnum sláturhúsanna ber að sjá um, að þeim sé jafnan haldið hreinum og umgengni öll sé í góðu lagi, og einu sinni á dag, að minnsta kosti, fari fram allsherjar hreingerning á gólfi, borðum, grindum, bekkjum og öðrum áhöldum, sem notuð eru við sláturstörfin.

5. gr.

Í sláturhúsinu skal ætíð vera greiður aðgangur að heilnæmu og hreinu köldu og heitu vatni. Ef eigi er talið tryggt, að vatnið sé heilnæmt, getur dýralæknir krafizt rannsóknar á því á kostnað sláturleyfishafa. Fullkomin frárennsli skulu vera frá húsinu, og gólf með nægum vatnsrennslishalla að niðurföllum, svo að vatn og blóð standi ekki á gólfinu, og vatn skal að staðaldri seitle um gólf í slátursal. Ræsta skal gólf í slátursal að staðaldri, meðan unnið er.

Loftræsting skal vera í góðu lagi og ef nauðsyn krefur, skal auka hana með loftblæstri.

Húsin skulu vera björt og haga skal ljósabúnaði og gluggaskipan þannig, að sem bestum notum komi við vinnuna.

6. gr.

Hver sá, sem stjórnar sláturhúsi og ræður fólk til sláturstarfa, skal gæta þess svo sem föng eru á, að starfsfólkið sé eigi haldið næmum sjúkdómum, svo sem berklum, taugaveiki, næmri hálsbólgu, slæmum húðkvillum og hafi ekki ígerðir eða mein á höndum eða handleggjum. Leita skal úrskurðar viðkomandi héraðslæknis og fá vottorð hans um heilsufar starfsfólks, ef ástæða þykir til.

7. gr.

Sérstök fatageymsla skal vera fyrir klæðnað verkafólks, og hæfilega stór, hrein og björt, upphituð matstofa. Við hvert sláturhús skulu vera hæfilega mörg vatnsalerni og snyrtiherbergi með handlaugum, hreinu rennandi vatni, sápu og hreinum handþurrkum. Ekki má ætla meir en 15 manns sama salerni.

8. gr.

Starfsfók skal gæta fyllsta hreinlætis við öll störf og vinnu í sláturhúsum. Það skal klætt heppilegum og hreinlegum vinnufötum og höfuðbúnaði, sem auðvelt er að þvo, og skipta um svo oft, að viðunandi hreinlætis sé gætt. Skal sláturleyfishafi leggja til slíkan fatnað og halda honum hreinum, ef þörf krefur.

Í vinnusölum sláturhúss skulu vera nægar handlaugar fyrir starfsfólk til handþvotta meðan á vinnu stendur, enn fremur aðstaða til að þvo stígvél, hlífðarfatnað o. þ. h.

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

Slátrarar og fláningsmenn skulu sérstaklega gæta þess að halda höndum og handleggjum hreinum við starf sitt með iðulegum handþvotti í rennandi vatni. Þeir mega ekki halda sláturhnífum í munni sér við vinnu og hnífaslíðrum skulu þeir halda vel hreinum. Bannað er að hrækja á gólf í sláturhúsum og reykja við vinnu.

Við vinnu við kjöt og slátur í sláturhúsum má ekki nota aðra vinnuhanzka en úr gúmmí eða öðru hliðstæðu efni.

Sláturhúsið skal vera svo rúmgótt, að auðvelt sé að vinna hvert verk á haggvæman hátt.

Aðalvinnustöðvar hússins skulu vera:

1. *Banaklefi*, þar sem aflifun er eingöngu framkvæmd. Svo skal um húið, að skepnunni, sem aflifuð er, sé byrgð öll útsýn úr klefanum, og gripir, sem bíða slátrunar, sjái ekki inn í banaklefann.

2. *Slátursalir*, þar sem sláturpeningur er gerður til. Næst banaklefa skal vera blóðgunarpallur, þar sem skurður og blæðing fer fram á upphækkuðum bekk eða palli. Í slátursal fer fram þvottur á kjötinu, ef þörf krefur. Til þvotta á kjöti skal eingöngu nota rennandi, hreint vatn. Burstar, sem notaðir eru við kjötþvott, skulu vera vel hreinir og ekki of stífir.

Ef rennur eru notaðar til þess að flytja í innfyli, skal fyrst skilja garnir, vambir og maga frá mör og öðrum innfyllum og nota sérstakar rennur fyrir þau líffæri og mör, svo að eigi sé hætta á, að þau mengist af gori eða saur í rennunum.

3. *Kjötsalur* skal vera aðskilinn frá slátursal. Þar fer fram snyrting kjötsins og kæling þess. Kjötsalur skal vera bjartur, loftgóður og sem svalastur og skal loftræstingu hagað með tilliti til þess. Kjötsalur skal vera svo rúmgóður að hann rúmi dagslátrun, nema sérstakur útbúnaður sé til þess að flýta kælingu kjötsins.

Kjötroppar skulu hengdir á hrein hækiljárn og rennibrautir með hæfilegu millibili. Svo mikið rými skal vera milli rennibrauta, að skoðun, mat, stimplun o. fl. geti farið fram óhindrað.

Þess skal stranglega gætt, að um kjötsal sé enginn umgangur annar en sá, sem nauðsynlegur er fyrir það starfsfólk, sem þar vinnur og skal áletrun um það fest á dyr kjötsalsins. Þar skal gætt ítrasta hreinlætis og starfsfólk klætt hreinum, hvítum hlífðarfötum og höfuðbúnaði.

Kjötsal má eigi nota til þess að kæla aðrar sláturafurðir en kjöt.

4. *Innyflasalur*. Þar fer fram aðgreining og kæling innfylla. Þar skal vera hæfilegt borð- og hillurúm til þess að geta kælt innfyli úr þeim sláturpeningi, sem slátrað er dag hvern.

Innyflasalur skal vera bjartur og loftgóður og ef nauðsyn krefur, skal koma þar fyrir útbúnaði til loftkælingar. Hillur, grindur og borð, sem ætluð er til kælingar á líffærum, skulu gerð úr vel hefluðum og hvítlökkuðum viði eða klædd málmplötum, er ekki ryðga. Gæta skal þess, að blóð og vatn geti runnið af borðum og hillum.

Kæling líffæra má ekki fara fram úti, þar sem ryk og regn getur spillt vörunni.

5. *Ætla* skal sérstakan klefa eða herbergi fyrir hreinsun og þvott á vömbum, görnum o. fl., er svo skal staðsettur, að eigi berist þaðan óþefur eða óhreinindi á kjöt eða aðrar sláturafurðir.

6. Kæling hausa skal fara fram í sérstökum klefa. Klippa skal hausa strax að lokinni slátrun til þess að flýta fyrir kælingu þeirra og raða þeim síðan á hillur eða grindur til kælingar.

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 í það og niðurföll skulu vera á gólfi til þess að taka á móti saltþækli.

Úrgang frá slátrun, t. d. lungu o. þ. h., skal grafa eða brenna eða eyða á annan tryggilegan hátt. Slíkan úrgang má ekki tæma í ár eða sjó.

10. gr.

Ráðherra getur, samkvæmt 2. gr. laga nr. 5 22. febr. 1949, um kjötmat o. fl., veitt undanþágu frá ákvæðum 9. gr., þar sem brýn nauðsyn krefur, ef yfirdýra-

læknir eða hlutaðeigandi héraðsdýralæknir telur, að slátrun geti tekizt þar á við- **43**
hlítandi hátt og flutningur afurðanna til geymslu- og sölustaðar sé engum sérstök- 30. apríl
um erfiðleikum bundinn.

Undanþágan gildir þó ekki nema þann tíma, sem nauðsynlegur er til úrbóta, og aldrei meir en eitt ár.

11. gr.

Frystiklefar í húsum, sem sláturfjárafurðir eru frystar í til útflutnings eða sölu innanlands og löggilt eru samkvæmt 1. gr., skulu vera þannig gerðir, að auðvelt sé að halda þeim hreinum. Einangrun skal vera vönduð og dyraumbúnaður vel þéttur og öruggur. Ljósauðbúnaði skal þannig fyrir komið í húsunum, að hann valdi sem minnstum áhrifum á hitastig í þeim. Frystiklefum skal halda vandlega hreinum og starfsfólk skal gæta ítrasta þrifnaðar og hreinlætis við vinnu. Í frystihúsum, þar sem kjöt og sláturfjárafurðir eru geymdar, skal fyrir það girt, að afurðirnar taki í sig neina lykt eða bragð, sem geti spillt þeim.

Frystihús skulu búin frystivélakosti, er hafi nægilega kæliorku miðað við einangrun, vörumagn og stærð húsanna.

Frystigeymslur einstaklinga skulu vandlega aðskildar frá geymslum, sem ætlaðar eru fyrir vörur, sem selja á á opinberum markaði. Að minnsta kosti einu sinni ár hvert skal fara fram gagnger hreinsun og sótthreinsun á frystigeymslum, borðum, grindum og hillum, sem þar eru notaðar.

12. gr.

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

Í geymslurúmi frystihússins skal frost ekki vera minna en -18°C og er árið- andi, að frostið haldist sem jafnast allan þann tíma, sem kjötið er geymt. Í frystigeymslum skulu vera rimlar eða grindur úr hefluðum viði við gólf og útveggi. Sláturafurðir, sem ekki eru í tryggunum umbúðum, má ekki leggja á gólf eða grindur, sem gengið er á. Í öllum geymslum, sem kjöt er fryst og geymt, skulu vera fullgildir hita- og rakamælur. Vélamenn frystihúsanna skulu halda bók og færa inn hitastig í frystigeymslum dag hvern. Hillur, borð og grindur skulu lausar, svo að hægt sé að taka þær út til hreinsunar og sótthreinsunar, þegar þörf krefur.

13. gr.

Sláturafurðir má eigi hraðfrysta í öðrum húsum en þeim, sem löggilt eru til þess eða starfrækt sem fullkomin hraðfrystihús til frystingar á fiski til útflutnings.

Um hraðfrystingu og geymslu á kjötinu gilda sömu reglur og gilda um hraðfrystingu og geymslu á hraðfrystum fiski til útflutnings.

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

Kjöt, sem brytjað er til hraðfrystingar, skal pakkað og fyrst án tafar. Ef umbúðir eru úr óloftþéttu efni, skulu pakkarnir íshúðaðir að lokinni frystingu.

Umbúðir um hraðfryst kjöt skulu greinilega merktar einkennismerki viðkomandi sláturhúss, og hvaða kjöt og magn er í hverjum pakka, svo og hvenær kjötið er fryst.

43 Hraðfryst kjöt skal geymt þannig, að girt sé fyrir það, að kjötið taki í sig lykt 30. apríl eða bragð, sem spillt geti vörinni.

Söltun á kjöti skal fara fram í stérstökum klefa. Gæta skal ítrasta hreinlætis við brytjun kjöts til söltunar og nota skal eingöngu hrein og þokkaleg ílát og hreint salt. eigi má hefja söltun á kjöti, fyrr en 24 klukkustundum eftir slátrun, og gæta skal þess, að kjötið sé vel kælt áður en söltun fer fram.

Tunnur með saltkjöti skulu greinilega merktar og þær skulu geymdar á köldum stað, varðar sól og regni.

14. gr.

Við flutning á kjöti úr sláturhúsi til sölustaðar eða í geymslur, skal gæta fyllsta hreinlætis. Flutningstæki skulu vera hreinleg og eigi má flytja kjöt óvarið á opnum vögnum. Á þeim flutningstækjum, sem kjöt er flutt með, má eigi samtímis flytja aðrar vörur, sem með áhreinindum 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, flutning á kjöti úr kjötgeymslu í kjötverzlanir o. s. frv. Þeir, sem vinna við flutning kjöts, skulu klæddir hreinum hlífðarfötum. Slátur skal flytja í hreinum, þéttum kössum úr ryðfríum málm, er ávallt skal halda vel hreinum. Aldrei má hefja flutning á innmat eða blóði, fyrr en afurðirnar hafa verið vel kældar. Blóð má ekki kæla í loftþéttum ílátum.

15. gr.

Þau ákvæði þessarar reglugerðar, er lúta að heilbrigði starfsfólks, þrifnaði og hreinlæti í sláturhúsum, skulu sérprentuð og skal hver sá, er stjórnar sláturhúsi, hlutast til um, að slík sérprentun hangi ávallt á áberandi stöðum í húsinu.

16. gr.

Reglugerð þessi, sem sett er samkvæmt lögum nr. 5 22. febrúar 1949, um kjötmat o. fl., öðlast gildi þegar í stað og birtist til leiðbeiningar og eftirbreytni öllum, sem hlut eiga að máli. Jafnframt fellur úr gildi I. kafli reglugerðar um kjötmat o. fl., nr. 155 8. sept. 1949.

Landbúnaðarráðuneytið, 30. apríl 1958.

Hermann Jónasson.

Þorv. K. Þorsteinsson.

44

5. maí

REGLUGERÐ

fyrir vatnsveitu Siglufjarðarkaupstaðar.

1. gr.

Bæjarstjórn Siglufjarðar hefur einkarétt til vatnsveitu í kaupstaðnum og á höfninni.

Óheimilt er skipum í Siglufjarðarhöfn að taka vatn annars staðar í Siglufirði en úr æðum vatnsveitu Siglufjarðar, og eingöngu á þeim stöðum, sem vatnssölu- maður eða vatnsveitustjóri ákveða.

2. gr.

Enginn má leggja vatnsæð frá vatnsveitu kaupstaðarins, annar en sá, sem bæjarstjórn felur það starf.