

3. Notkun samkvæmt mælaálestri í marz skal reiknuð á einingarverði gjaldskrár þessarar og síðan öll notkun úr því.
4. Þar sem álestur mæla fer fram mánaðarlega skal notkun samkvæmt álestri í janúar greidd með einingarverði gjaldskrár þessarar.

Gjaldskrárbreyting þessi staðfestist hér með samkvæmt lögum nr. 38 12. febrúar 1940.

Félagsmálaráðuneytið, 29. desember 1967.

F. h. r.

Hjálmar Vilhjálmsson.

Hallgrímur Dalberg.

REGLUGERÐ

um útbúnað sláturhúsa, kjötfrystihúsa, kjötverkunarstöðva og meðferð og flutning sláturafurða.

I. KAFLI

Um sláturhús.

1. gr.

Sláturpeningi, sem felldur er í þeim tilgangi að flytja afurðirnar nýjar, frýstar, reyktar, saltaðar eða á annan hátt verkaðar til sölu á erlendum markaði eða til sölu og neyzlu innanlands, skal slátra í löggiltum sláturhúsum. Kæling, frýsting og geymsla sláturafurða, er hér um ræðir, skal fara fram í viðurkenndum kæli- og frýstigeymslum. Söltun, pökkun, niðurskurður, reyking og önnur verkun á sláturafurðum skal fara fram í viðurkenndu húsnæði.

2. gr.

Hver sá, sem hyggst slátra sauðfé, geitum, svínnum, nautgripum og hrossum, sbr. 1. gr., skal senda landbúnaðarráðuneytinu umsókn um löggildingu húsa eða húsnæðis, sem ætlað er til slátrunar, verkunar eða geymslu sláturafurða. Skulu fylgja umsókninni sem ýtarlegastar upplýsingar um fyrirkomulag húsa, staðsetningu þeirra, vatnsból, frárennsli, útbúnað og annað, sem máli skiptir.

Hver sá, sem hyggst byggja eða útbúa húsnæði í framangreindum tilgangi, skal senda landbúnaðarráðuneytinu teikningar af fyrirhuguðum framkvæmdum og fá samþykki ráðuneytis og yfirdýralæknis eða héraðsdýralæknis, áður en framkvæmdir hefjast.

3. gr.

Landbúnaðarráðuneytið viðurkennir og löggildir sláturhús, frystihús, söltunarhús og annað húsnæði, þar sem verkun sláturafurða fer fram að fengnum meðmælum frá yfirdýralækni eða viðkomandi héraðsdýralækni, ef skoðun hefur leitt í ljós, að húsnæðið fullnægi ákvæðum þessarar reglugerðar og sé að þeirra dómi svo fullkomið að gerð, skipulagi, aðstöðu og öllum útbúnaði, að hægt sé að fullnægja nauðsynlegum kröfum um hollustuhætti og hreinlæti.

Þegar landbúnaðarráðuneytið eða yfirdýralæknir ákveður, skal fara fram gagnger skoðun á húsnæði því, er um ræðir í 1. gr., framkvæmd af viðkomandi héraðsdýralækni eða yfirdýralækni. Má löggilda húsnæðið til ákveðins tíma, og skal jafnframt tekið fram, hve umfangsmikil starfsemi má fara fram í húsinu, t. d. hve

mörgu sauðfé eða öðrum sláturgripum megi slátra á dag, miðað við húsrými og vinnuaðstöðu.

Að loknum öllum meiri háttar breytingum skal hlutaðeigandi dýralæknir skoða húsnæðið og viðurkenna það hæft til notkunar, áður en starfsemi getur hafizt á ný.

4. gr.

Nú fullnægir sláturhús, frystihús eða kjötverkunarhús eigi þeim kröfum, sem reglugerð þessi mælir fyrir um og skal dýralæknir þá tilkynna það forráðamönnum hússins bréflaga og jafnframt setja þeim hæfilegan frest til úrbóta. Ef endurbótum er eigi lokið fyrir tilskilinn tíma, getur landbúnaðarráðuneytið svipt viðkomandi aðila um stundarsakir rétti til slátrunar eða þeirrar starfsemi með sláturafurðir, sem þar hefur farið fram.

5. gr.

Sláturhús skal staðsett utan þéttbýlis eftir því sem við verður komið og staðarvali hagað þannig, að eigi berist þangað óþefur frá sorpeyðingarstöðvum, sorphaugum, verksmiðjum o. þ. h.

Næsta umhverfi sláturhúss skal vera þurr og aðkeyrslubrautir með varanlegu slitlagi, svo ekki sé hætt á að þaðan berist óhreinindi inn í sláturhúsið. Þar sem því verður við komið, skal sláturhús girt traustri girðingu, og svo um búíð, að auðvelt sé að fylgjast með umferð allri að og frá húsinu.

Sláturafurðir ætlaðar til manneldis skal flytja úr húsinu um sérstakar dyr, svo ekki sé hætt á, að vörurnar óhreinkist af sláturúrgangi eða af sláturdýrum.

Við hvert sláturhús skal vera hæfilega stór rétt eða gripahús, er rúmi að minnsta kosti dagslátrun. Svo skal um búa, að ekki leggi ódaun úr gripageymslum inn í sláturhús. Birta og loftræsting skal vera fullnægjandi, og góð aðstaða til brynningar og fóðrunar, ef þörf krefur. Gripageymslur skulu þannig gerðar, að auðvelt sé að halda sláturpeningi hreinum og þokkalegum, þar skal vera auðvelt að þrifa, jafnvel sóttgreinsa, ef þörf krefur.

Öllu óviðkomandi fólki skal banna aðgang að sláturhúsum. Hundum og köttum skal varnað að komast inn í sláturhús og sláturgeymslur. Byggingarnar skulu varðar svo sem kostur er fyrir hvers konar meindýrum og flugum.

6. gr.

Gólf sláturhúsa skal vera úr vandaðri, sléttri, gallalausri steinsteypu og halla hæfilega að niðurföllum, þar sem við á.

Veggir skulu sléttir, úr vatnsþéttu efni (ekki tré) og lakkmálaðir í ljósum lit eða flísalagðir, svo að auðvelt sé að halda þeim hreinum. Til að létta hreinsun er æskilegt, að forðast hvöss horn milli gólfs og veggja.

Ganga skal þannig frá þaki, að leki af raka geti ekki ált sér stað. Það skal vera öruggt fyrir regni svo og veggir, gluggar og loftrásir. Svo skal um búa, að sandfok eða ryk berist ekki inn í húsið. Gluggakistur skulu halla inn, svo hreinsun sé auðveld og ekki sé hægt að fylla þær með ýmis konar hlutum starfseminni óviðkomandi.

Öll nauðsynleg áhöld og útbúnaður skal vera þannig gerður, að fullkomin hreinsun og sóttgreinsun sé sem auðveldust. Borð, hillur, fláningsbekkir, inn-yfla- og blóðrennur og önnur tæki og áhöld, sem nauðsynleg eru við störf í sláturhúsinu, skulu eftir því sem við verður komið vera úr málmí, sem ekki ryðgar.

Allir innveggir, loft og bitar skulu málaðir og lakkaðir, enn fremur þil, grindur o. s. frv. Málningu skal halda vel við og ýtarleg hreingerning skal fara fram jafnt oft og þörf krefur.

7. gr.

Öll tæki, útbúnaður og ílát, sem notuð eru við störf í sláturhúsum, skulu vera hreinleg og í góðu lagi. Ef áhöld eða ílát óhreinkast eða sóttmengast, skal þegar í stað hreinsa þau og sótthreinsa á tryggilegan hátt. Útbúnaður til sótt-hreinsunar á hnífum og brýnum skal alltaf vera tiltækur við sláturstörf.

Umráðamönnum sláturhúsa ber að sjá um, að öllum vinnslusölum sé að stað-alldri haldið hreinum, og umgengni sé alltaf í góðu lagi. Einu sinni á dag að minnsta kosti skal fara fram allsherjar hreingerning á gólfi, borðum, grindum, bekkjum, hillum og öðrum búnaði húsa, áhöldum og ílátum, sem notuð eru við sláturstörf.

Meðan vinna stendur yfir skal ræsta gólf í slátursal að staðaldri, meðan unnið er, og á öðrum vinnustöðum eftir þörfum.

8. gr.

Í sláturfjárrétt skal vera aðstaða til að aðskilja sjúkan sláturpening frá heilbrigðum. Í sláturhúsi skal vera útbúnaður til að aðgreina afurðir af sjúkum dýrum og afurðir, sem dæmdar hafa verið óhæfar til manneldis, frá heilbrigðum afurðum. Spilltar og óhæfar sláturafurðir skal geyma undir lás, þar til þeim er eytt. Til frekara öryggis skal hella yfir þær litarefni eða upplausn af efn-um með sterkri lykt, svo tryggt sé, að þær verði ekki undir neinum kringum-stæðum notaðar til manneldis.

Í sláturhúsi skal ætíð vera greiður aðgangur að nægu hreinu og heilnæmu, köldu og heitu vatni. Ef þörf krefur, skal auka þrýsting vatnsins, svo það nýtist betur til þvotta og hreinsunar. Ef eigi er talið tryggt, að vatn hússins sé heil-næmt, getur dýralæknir krafizt rannsóknar á vatninu á kostnað sláturleyfishafa. Frá sláturhúsum skulu vera fullkomin frárennsli og gólf skal hafa nægan halla að niðurföllum, svo aldrei standi vatn eða blóð á gólfum og í slátursal skal vatn að staðaldri seitla um gólfið, meðan unnið er. Frá salernum skal vera sérstakt, aðskilið frárennsli.

Loftræsting skal vera í góðu lagi, svo aldrei myndist gufa — eða óloft í vinnusölum.

Vinnusalir skulu vera bjartir og ljósaútbúnaður og gluggaskipun þannig, að lýsing við vinnu jafngildi eðlilegri dagsbirtu.

9. gr.

Vinnusalir sláturhúss skulu vera svo rúmgóðir, að auðvelt sé að halda þar öllu í góðri reglu og vinna hvert starf á sem hagkvæmastan hátt. Sá hluti húss-ins, þar sem unnið er með vörur hæfar til manneldis, skal tryggilega aðskilinn frá þeim hluta, þar sem unnið er með sláturafurðir, sem vegna gors eða saurs geta mengað aðrar sláturafurðir.

Aðalvinnustaðir sláturhúss skulu vera eftirfarandi:

1. **Banaklefi**, þar sem aflifun er framkvæmd eingöngu. Skal þar búa svo um, að gripir, sem slátrunar bíða, sjái ekki inn í banaklefan og gripum þeim, sem aflifa á, sé byrgð öll útsýn í slátursal.
2. **Slátursalur**, þar sem sláturpeningur er gerður til. Næst banaklefa skal vera blóðgunarpallur, þar sem skurður og blæðing fer fram á upphækkuðum bekk eða palli, ef ekki er hægt að koma því við, að sláturpeningur sé hengdur upp á meðan blæðing fer fram. Svo skal um búa, að blóð úr sláturgripum leiti beint í blóðrennu eða í niðurfall, en berist ekki inn á gólf þess hluta hússins, þar sem flánig fer fram.

Strax og skepnan hefur verið aflífuð og blæðingu er lokið, skal hefja að flá hana og gera til og skal ljúka því verki án tafar og má ekki líða meira en $\frac{1}{2}$ kl.st. frá því skepnan var drepin, þar til fláningu er lokið. Meðan gripir eru flegnir og gerðir til, mega þeir ekki liggja á gólfi slátursalar, heldur skulu þeir, ef ekki er unnt að flá þá hangandi í gálga, flegnir í bekkjum eða grindum, sem auðvelt er að halda hreinum. Starfsfólk skal hafa haganlega aðstöðu til handþvottar í slátursal, handþurrkur og fljótandi sápu. Eigi skal ætla meir en þremur starfsmönnum afnot af sömu handlaug.

Í slátursal fer fram þvottur á kjötinu, ef þörf krefur. Til þvotta á kjöti má aðeins nota hreint rennandi vatn. Tuskur má ekki nota til þvotta á kjöti eða öðrum sláturfurðum.

Þar sem rennur eru notaðar til að flytja innylfi, skal skilja maga og garnir frá mör og öðrum innyflum. Skal nota sérstakar rennur fyrir maga og garnir, svo önnur líffæri mengist ekki af saur eða gor úr þeim. Innyflarennur skulu gerðar úr ryðfríum málm, sem auðvelt er að taka í sundur og hreinsa. Op á innyflarennum skulu vera að minnsta kosti einu feti ofar en gólfflötur, svo ekki sé hætt á, að óhreinindi berist ofan í þær, þegar gólf er hreinsað.

Svo skal til haka við innanúrtöku, að jafnan sé hægt að rekja saman inn-yfli, hausa og skrokka, eftir því sem þörf krefur, þar til heilbrigðisskoðun hefur farið fram.

3. **Kjötsalur** skal vera aðskilinn heilum vegg frá slátursal og öðrum vinnusölum hússins. Í kjötsal skal fara fram endanleg snyrting kjötsins. Þar skal gætt ýtrasta hreinlætis og reglusemi. Starfsfólk allt skal vera klætt hvítum hlífðarfötum og höfuðbúnaði. Kjötsalur skal vera hjartur, með fullkominni raflýsingu, loftgóður og svalur. Ef nauðsyn ber til, skal koma fyrir útbúnaði til þess að flýta fyrir kælingu kjötsins. Kjöt skal hengt upp með hreinum krókum á rennibrautir og þess gætt, að kjötskrokkar nemi aldrei við gólf eða vegg. Skal bil milli skrokks og veggjar og skrokks og gólfs vera að minnsta kosti 0.5 m. Svo mikið rými skal vera milli rennibrauta, að vinna við kjötið geti farið fram óhindrað. Rennibrautum, krókum og hækiljárnnum skal halda vel hreinum, svo tryggt sé, að þaðan berist ekki óhreinindi á kjötið.

Þess skal stranglega gætt, að um kjötsal sé enginn umgangur annar en sá, sem nauðsynlegur er fyrir starfsfólk, er þar vinnur og skal áletrun um það fest á dyr kjötsals. Geymsla á vörum og áhöldum o. s. frv., sem er starfsemi í kjötsal óviðkomandi, er þar óheimil með öllu.

Gólf í kjötsal skal vera slétt og halla hæfilega að frárennsli, svo auðvelt sé að halda gólfinu hreinu. Fyrir starfsfólk í kjötsal skal vera haganleg aðstaða til handþvotta líkt og í slátursal.

4. **Innyflasalur.** Þar fer fram aðgreining og kæling á slátri. Þar skal vera nægilegt borð- og hillurými til þess að hægt sé að kæla innmat úr þeim sláturpeningi, sem slátrað er dag hvern. Innyflasalur skal vera hjartur og svalur og loftgóður. Ef nauðsyn krefur, skal koma þar fyrir útbúnaði til loftkælingar. Allar hillur og borð, sem ætluð eru til kælingar á líffærum, skulu gerð úr málm, er ekki ryðgar eða klædd slíkum málm. Gæta skal þess, að blóð og vatn geti runnið af borðum og hillum. Kæling sláturs má ekki fara fram úti, þar sem ryk og regn getur spillt vörinni.

Í innyflasal skal vera greiður aðgangur að heitu og köldu vatni, handlaugar, slétt, steypt gólf og gott frárennsli.

5. **Garna- og vambaklefi** skal vera aðskilinn frá öðrum vinnusölum sláturhússins. Þar fer fram hreinsun og þvottur á görnum, vömbum o. s. frv. Svo skal

um búa, að þaðan berist ekki óþefur eða óhreinindi á kjöt eða aðrar sláturafurðir, sem ætlaðar eru til manneldis. Vanda skal sérstaklega til frárennslis á þessum vinnustað, svo gor og vatn safnist þar ekki fyrir.

6. Kæling á hausum af sauðfé skal fara fram í sérstöku herbergi með góðri loftræstingu. Hausar skulu afhyrndir og klipptir strax að lokinni slátrun til þess að flýta fyrir kælingu þeirra. Síðan skal þeim raðað á hreinar hillur eða hengdir upp til kælingar á hreinlega króka. Gólf skal slétt og steipt með nægum niðurföllum.
7. Við sláturhús skal vera aðstaða til þess að kæla húðir og gærur í sérstöku húsi, áður en sóltun eða flutningur fer fram. Gólf skal vera steipt og með nægum niðurföllum, svo blóð og saltþekill geti runnið hurt jafnóðum.
8. Allan úrgang sem og liffæri eða kjöt, sem dæmt er óhæft, skal brenna eða grafa jafnóðum, sé ekki völ á öðrum útbúnaði til að eyða úrgangi á trygglegan hátt. Þess skal gætt, að meindýr og fuglar komist ekki í úrgang, og ekki má tæma úrgang beint í ár, vötn eða sjó. Sláturafurðir, sem dæmdar hafa verið óhæfar, skulu merktar vandlega og auðkenndar og geymdar undir lás, unz þeim er eytt.

Í öllum vinnusölum hússins skal vera greiður aðgangur að heitu og köldu vatni til handþvotta og þvotta á áhöldum og vinnustað.

Við handlaugar skal vera sápa og handþurrkur, sem aðeins skulu notaðar einu sinni.

Einnig skal sjá fyrir aðstöðu til sóttþreinsunar á áhöldum o. fl., eftir því sem við á og þörf krefur.

Allur útbúnaður og fyrirkomulag sláturhúss skal vera þannig, að auðvelt sé að gæta þrifnaðar og hreinlætis og framkvæma nauðsynlegt eftirlit. Kjötskoðunarlæknir skal hvenær sem er eiga greiðan aðgang að öllum vinnusölum og geymslum sláturhúsa.

II. KAFLI

Um starfsfólk í sláturhúsum og kjötfrystihúsum.

10. gr.

Hver sá, sem stjórnar og ræður fólk til starfa í sláturhúsum, skal gæta þess svo sem föng eru á, að starfsfólk sé eigi haldið smitandi sjúkdómum. Til að tryggja það, skal leitað aðstoðar viðkomandi héraðslæknis, sem skal ganga úr skugga um, að starfsfólk sé eigi haldið berklaveiki, salmonellasýki, skarlatssótt, smitandi lifrabólgu, smitandi heilabólgu, slæmum húðkvillum og hafi ekki ígerðir eða mein á höndum og handleggjum.

Auka læknisskoðun á starfsfólki skal láta fara fram, ef kjötskoðunarlækni þykir til þess sérstök ástæða.

Jafnframt skal upplýsa starfsfólk um, hver hætta geti verið samfara því, að fólk haldið tilteknum smitsjúkdómum handleiki sláturafurðir.

11. gr.

Starfsfólk skal gæta fyllsta hreinlætis við öll störf með sláturafurðir. Það skal klætt heppilegum og hreinlegum vinnufatnaði og höfuðbúnaði, sem auðvelt er að þvo og skipta skal um fatnað svo oft, að viðunandi hreinlætis sé gætt.

Sláturleyfishafi skal leggja til þennan fatnað og halda honum hreinum, eins og þörf krefur.

Rúmgóð fatageymsla skal vera fyrir klæðnað starfsfólks. Þar skal vera góð aðstaða til að skipta um föt og skófattað og má starfsfólk ekki leggja fatnað sinn frá sér annars staðar. Matstofa fyrir starfsfólk skal vera rúmgóð, hjört

og þrifaleg og upphituð. Við sláturhús skulu vera hæfilega mörg vatnssalerni og snyrtiherbergi með handlaugum, köldu og heitu rennandi vatni, sápu og handþurrkum, sem aðeins skal nota einu sinni. Ekki má ætla meir en 15 manns eitt salerni. Skal þeim ávallt haldið í fullkomnu lagi og þess gætt, að umgengni þar sé hreinleg og snyrtileg.

12. gr.

Öll meðferð sláturafurða, sem ætlaðar eru til manneldis, skulu vera í samræmi við fyllstu kröfur um hreinlæti og þrifnað.

Öllum vinnustöðum skal að staðaldri haldið hreinum og öll tæki og útbúnaður skal vera í fullkomnu lagi. Að loknum hverjum vinnudegi skal auk þess fara fram allsherjar hreingerning á vinnustað og áhöldum öllum. Einnig skal þvo og sóttþreinsa hnífa, slíður, brýni, axir, borð o. s. frv., hvenær sem þau óhreinkast eða komast í snertingu við afurðir af sjúkum sláturpeningi svo og að loknu dagsverki.

Starfsfólk skal þvo sér um hendur og handleggi, áður en vinna hefst hverju sinni og í hvert sinn, sem það hefur notað salerni.

Bannað er að hrækja á gólf og reykja við vinnu.

Slátrar og fláningsmenn skulu sérstaklega gæta þess að halda höndum og handleggjum hreinum við vinnu með iðulegum handþvotti í rennandi vatni.

Við vinnu við sláturafurðir má ekki nota aðra hlífðarvettlinga en úr gúmmí eða öðru hliðstæðu efni.

Til sóttþreinsunar má eingöngu nota lyf, sem eru hættulaus og ekki spilla sláturafurðum með lykt eða bragði.

13. gr.

Kjötskoðunarlæknir skal hafa eftirlit með því, að reglusemi, þrifnaðar og hreinlætis sé gætt við öll störf í sláturhúsinu, og að sláturafurðir óhreinkist ekki eða sóttmengist. Hann skal sjálfur vera hreinlátur og framkoma hans vera þannig, að til fyrirmyndar sé þeim, er að sláturstörfum vinna.

Við hvert sláturhús skal vera herbergi til afnota fyrir kjötskoðunarlækni. Þar skal vera skápur, sem hægt er að læsa, til geymslu á áhöldum, merkimiðum, eyðublöðum og öðru, er nauðsynlegt er vegna heilbrigðiseftirlitsins. Kjötskoðunarlæknir ber ábyrgð á, að misnotkun heilbrigðisstimpla og annarra merkinga, sem heilbrigðiseftirlitið varðar, eigi sér ekki stað. Hann skal daglega færa bók um gripi þá, sem skoðaðir hafa verið og afurðir þær, sem dæmdar hafa verið óhæfar, sem og annað, sem heilbrigðiseftirlitið aðhefst vegna ónógs hreinlætis eða brota á settum reglum. Yfirlit um störf heilbrigðiseftirlits skal senda árlega til yfir-dýralæknis.

14. gr.

Starfsfólk skal gæta þess, að sláturpeningur verði ekki fyrir ómannúðlegri meðferð í sláturhúsi og að gætt sé gildandi fyrir mæla um það efni. Strax og dýr hefur verið deytt, skal það skorið eða stungið, svo blóðtæming verði sem örúst og bezt.

Allur sláturpeningur, nema svín, skal fleginn strax að lokinni blóðtæmingu. Flánings skal framkvæmd eins hreinlega og kostur er. Ekki er heimilt að dæla lofti undir húðina til þess að auðvelda fláningu. Svinsburstir skal fjarlægja vandlega og þvo öll óhreinindi af húðinni með hreinu vatni.

Við þvott á kjöti skal nota hreint rennandi vatn. Tuskur og klúta má ekki nota við kjötþvott.

III. KAFLI

Um kæli- og frystigeymslur.

15. gr.

Frystigeymslur, þar sem sláturafurðir ætlaðar til sölu innanlands eða til útflutnings eru frystar og geymdar, skulu vera svo rúmgóðar og þannig búnar, að frysting og geymsla afurða samræmist fyllstu kröfum um hreinlæti og þrifnað. Auðvelt skal vera að þrifa frystigeymslur og hreinsa. Einangrun þeirra skal vera vönduð, dyraumbúnaður traustur og þéttur. Ljósautbúnaði skal þann veg fyrir komið, að hann valdi sem minnstum áhrifum á hitastigi í geymslunum. Frystihús skulu búin frystivélakosti, er hafi næga kæliorku, miðað við einangrun, vörumagn og stærð frystigeymslunnar, svo tilskilið hitastig haldist stöðugt í geymslunum.

Starfsfólk skal ávallt gæta ítrasta hreinlætis og reglusemi við vinnu í frystiklefum. Afhríming og hreinsun skal fara fram eins oft og þörf krefur. Girt skal fyrir, að sláturafurðir í frystigeymslum taki í sig lykt eða bragð, sem geti spillt þeim.

Frystigeymslur einstaklinga skulu vandlega aðskildar frá geymslum, sem ætlaðar eru fyrir sláturafurðir, sem selja á opinberum markaði.

Óheimill er almenningi allur umgangur um frystigeymslur, þar sem geymdar eru vörur ætlaðar til sölu á opinberum markaði. Að minnsta kosti einu sinni á ári og oftar, ef þörf krefur, skulu frystigeymslur tæmdar og gagnger hreinsun og sótt-hreinsun á borðum, grindum, hillum o. s. frv. framkvæmd.

16. gr.

Í löggiltum frystihúsum til frystingar og geymslu sláturafurða má eingöngu geyma afurðir, sem hlotið hafa heilbrigðisskoðun og merktar eru í samræmi við það.

Þess skal gætt, að aðeins óspilltar afurðir séu teknar til frystingar og geymslu og aldrei má líða meira en 72 klukkustundir frá því að skepnan var drepin, þar til afurðirnar eru komnar í frystingu, ef selja á þær frosnar. Þetta ákvæði gildir þó ekki um kjöt af fullorðnum nautgripum.

Allar afurðir skal merkja þannig, að auðvelt sé að átta sig á, hve lengi þær hafa verið í frystigeymslu, hvaða vöru um er að ræða og hvar hún er upprunnin.

17. gr.

Í kæligeymslum skal hitastig vera sem næst 0°C, þó mega afurðir ekki ná að frjósa í kæligeymslum.

Í frystiklefum skal fara fram frysting sláturafurða. Stærð frystiklefa við sláturhús skal við það miðuð, að hann rúmi dagsslátrun, eða þann hluta, sem ætlaður er til frystingar. Frysting skal fara fram með sem skjótustum hætti og við eigi minna frost en 24°C.

Í frystigeymslum skal frost ekki vera minna en 24°C og áriðandi að frost haldist sem jafnast þann tíma, sem kjöt er geymt þar. Í öllum geymslum, þar sem sláturafurðir eru frystar og geymdar, skulu vera fullgildir hita- og rakamælar. Vélamenn frystihúsa skulu rita í sérstaka bók hitastig í frystigeymslum dag hvern. Þar skal einnig gera grein fyrir öllum rekstrartruflunum, sem fram kunna að koma, meðan kjöt er geymt þar.

Í frystigeymslum má ekki leggja sláturafurðir á gólf. Grindur skulu vera á gólfi við vegg í hefluðum, hvítmáluðum víði. Þær skulu vera lausar, svo auðvelt sé að taka þær út og hreinsa og sótthreinsa, ef þörf krefur.

18. gr.

Þegar frystar sláturafurðir eru fluttar á milli frystigeymslna eða í frystiskip, skal þess gætt, að afurðir þiðni ekki, meðan á flutningi stendur. Allar frystar afurðir

skulu fluttar í hreinum umbúðum, og flutningstæki skulu hreinsuð vandlega, áður en flutningur hefst og sóttahreinsuð, ef þörf krefur. Ef um ófrosið kjöt er að ræða, skal það hanga uppi, meðan á flutningi stendur. Kæliútbúnaður skal vera á flutningsvögnum, ef þörf krefur. Slátur skal flytja í hreinum, þéttum ílátum úr ryðfrium málm. Ílátum þessum skal halda vel hreinum og sóttahreinsa, ef þörf krefur. Blóð skal kælt með köldu, rennandi vatni, svo kæling þess verði sem allra örúst, og geymt að kælingu lokinni við hitastig eigi hærra en 4°C.

Peir, sem vinna við fermingu og affermingu sláturafurða, skulu klæddir hreinum, heppilegum hlífðarfötum. Skal gæta ítrasta hreinlætis við þau störf, svo afurðirnar óhreinast ekki eða spillast.

Á þeim flutningstækjum, sem sláturafurðir eru fluttar með, má ekki samtímis flytja neinar þær vörur, sem með óhreinindum eða lykt geta spillt sláturafurðum, sem ætlaðar eru til manneldis. Húðir, gærur, hausar, lappir, garnir, vambir o. s. frv. má ekki flytja ásamt kjöti á flutningabifreiðum, nema svo vandlega aðskilið, að tryggt sé að óhreinindi eða lykt spilli ekki kjötinu.

IV. KAFLI

Um kjötverkunarstöðvar.

19. gr.

Kjötverkun, þ. e. söltun, reyking, brytjun, pökkun á kjöti og slátri skal fara fram í viðurkenndu húsnæði, kjötverkunarstöð, ef afurðirnar eru ætlaðar til sölu.

Í kjötverkunarstöð skulu gólf og veggir í vinnusölum gerðir úr vatnspéttu, helzt steypu, sléttu efni, sem auðvelt er að hreinsa og sóttahreinsa. Hæfilegur gólfhalli skal vera að niðurföllum. Veggir í vinnusölum skulu flísalagðir eða vandlega lakk-málaðir, svo auðvelt sé að halda þeim hreinum að staðaldri. Loft skal einnig málað. Til að auðvelda hreinsun skal forðast hvöss horn milli gólfs og veggja.

Vinnusalir skulu vera svo rúmgóðir, að viðunandi vinnuaðstaða sé til þeirrar starfsemi, sem þar á að fara fram.

Loftræsting skal vera fullkomin, birta og lýsing góð. Ef nauðsyn krefur, skal vera unnt að halda tilteknu hitastigi í vinnusölum.

Greiður aðgangur skal vera að heitu og köldu vatni, og útbúnaður til að auka þrýsting þess, ef þörf krefur. Aðstaða til handþvotta í vinnusal skal vera haganleg. Skolplögn skal vera í góðu lagi og fyrir það girt, að óþef leggi þaðan í vinnusali og geymslur kjötverkunarstöðvar.

Girt skal fyrir, að meindýr og flugur komist í geymslur og vinnusali.

20. gr.

Öll ílát, áhöld, borð og bekkir, sem notuð eru við verkun eða pökkun sláturafurða skulu ávallt vera í góðu lagi. Aðstaða til hreinsunar og sóttahreinsunar á þeim skal vera haganleg.

Vinnustað skal að staðaldri haldið hreinum og þrifalegum og óhreinast ílát, áhöld eða borð, skulu þau hreinsuð jafnskjótt, og sóttahreinsuð ef þörf krefur.

Að loknum vinnudegi skal fara fram gagngerð hreinsun á öllum áhöldum, ílátum og vinnusölum.

Starfsfólk skal gæta ítrasta hreinlætis við alla meðferð sláturafurða. Það skal við vinnu klætt hreinlegum hlífðarfötum, sem skipta skal um eins oft og þörf krefur. Starfsfólki skal séð fyrir rúmgóðri fatageymslu til fataskipta og þar skulu geymd vinnuföt og skófatnaður utan vinnutíma.

Snyrtiherbergi skulu vera hreinleg með fljótandi sápu og handþurrkum, sem nota má aðeins einu sinni.

Öll starfsemi skal vera í samræmi við fyllstu hreinlætis- og heilbrigðiskröfur.

21. gr.

Allar vörur frá kjötverkunarstöðvum, sem ætlaðar eru til sölu, pakkaðar eða ópakkaðar, skulu merktar á áberandi hátt, svo auðvelt sé að greina uppruna vörunnar og um hvaða vörutegund sé að ræða.

Ef ástæða er til, má einnig krefjast þess, að á merki vörunnar komi fram framleiðsludagsetning og hve mikið magn sé í hverri einingu, ef um pakkaða vöru er að ræða.

22. gr.

Landbúnaðarráðuneytið löggildir kjötverkunarstöðvar, ef þær eru að gerð og öllum búnaði svo fullkomnar, að þær fullnægi gildandi reglum og nauðsynlegum heilbrigðis- og hreinlætiskröfum að dómi yfirdýralæknis og héraðsdýralæknis. Umsókn um slíka löggildingu skal fylgja greinargerð um gerð húss, aðstöðu og útbúnað sem og upplýsingar um, hvaða starfsemi skuli þar rekin.

Eftir löggildingu annast héraðsdýralæknir eftirlit með kjötverkunarstöðvum, hver í sínu umdæmi. Eftirlit þetta má einnig fela héraðslæknunum, ef sérstakar aðstæður eru fyrir hendi.

Þeir skulu gæta þess, að öll starfsemi fari fram samkvæmt ákvæðum þessarar reglugerðar. Um eftirlit þetta skal færð sérstök bók, þar sem greint er frá misfellum eða vanrækslu, sem verða kann á starfsemi kjötverkunarstöðvar.

Nú verður eftirlitsmaður þess var, að starfsemi er ábótavant eða vanræksla á sér stað um þrifnað og hreinlæti. Ber honum þá að gefa forráðamanni skriflega hæfilegan frest til úrbóta. Fellur löggilding niður um stundarsakir, ef eigi er úr bætt innan hins ákveðna frests. Hann tilkynnir þá jafnframt landbúnaðarráðuneytinu og viðkomandi yfirvaldi, að starfsemi skuli stöðvuð unz úr sé bætt.

23. gr.

Þeir sem annast rekstur kjötvinnslustöðva skulu hlutast til um, að allt starfsfólk sé læknisskoðað að minnsta kosti tvisvar á ári, eða oftar sé ástæða til. Forráðamanni stöðvarinnar er skylt að geyma skilríki um slíka læknisskoðun, svo þau séu tiltæk, þegar á þarf að halda. Fara skal með læknisvottorð þessi sem trúnaðarmál, sem embættislæknir og eftirlitsmaður einir hafi aðgang að.

Fólk, sem haldið er berklum, taugaveiki, næmri hálsbólgu, salmonellasýki, skarlatssótt, slæmum húðkvillum, igerðum og meinum á höndum og handleggjum eða öðrum sjúkdómum, er mengað gætu sláturafurðir smitefni, er óheimilt að starfa við kjötverkunarstöðvar. Leita skal úrskurðar viðkomandi embættislæknis, ef ástæða er til. Forráðamönnum kjötverkunarstöðva er skylt að vekja athygli starfsfólks á ákvæðum þessarar greinar og þeirri hættu, sem því fylgir, ef fólk, sem sjúkt er á þennan hátt, starfar við vinnslu matvæla.

24. gr.

Í kjötverkunarstöðvum, þar sem kjöt er saltað eða reykt, skal þess ávallt gætt að nota hreint salt og heilnæmt, ómengað vatn til framleiðslu á saltþækli. Salt skal geymt í hreinum ílátum eða umbúðum, og við meðferð þess má eingöngu nota hrein áhöld, sem auðvelt er að þrifa.

Þegar kjöt er saltað í tunnur, skal þess gætt, að tunnur séu vel hreinar og ekki hætta á, að kjötið taki í sig bragð eða lykt úr tunnunni.

Allt kjöt, sem salta á, skal kælt vel áður en söltun hefst. Saltað kjöt skal geyma á svölum stað við sem jafnast hitastig.

Þegar kjöt er saltað hvað eftir annað í sama íláti, skal ílátið vera úr efni, sem auðvelt er að hreinsa og sótthreinsa. Skal sóttthreinsun fara fram reglulega og til þess notuð 0.4% klórurplausn.

Þar sem sláturafurðir eru reyktar, skal svo um búa, að engin hætta sé á, að ryk eða óhreinindi af eldsneyti eða ösku berist á afurðirnar.

25. gr.

Þeir aðilar, sem óska eftir að fá viðurkennd alifuglasláturhús skulu haga um-sókn sinni eins og að framan greinir, þegar um venjuleg sláturhús er að ræða.

Alifuglasláturhús skulu vera þannig staðsett, að ekki berist þangað ódaunn frá gripahúsum, mykjuhaugum, sorpilátum o. s. frv. Umhverfi þeirra skal vera þurr og þrífalegt, svo óhreinindi berist ekki inn í húsið.

Í alifuglasláturhúsi skulu salarkynni aðgreind með heilum, þéttum veggjum í fjóra hluta: móttökuherbergi, þar sem sláturfuglar eru geymdir, slátursal, þar sem aflifun og slátrun fer fram, kæligeymslu eða frystigeymslu fyrir sláturafurðir og afgreiðslu- og pökkunarherbergi.

Í slátursal skulu gólf og veggir gerð úr steinsteypu eða öðru sléttu, vatnspéttu efni, sem auðvelt er að hreinsa og sótthreinsa. Gólfhalli skal vera hæfilegur að niðurföllum, svo vatn safnist aldrei fyrir á gólfi. Veggir skulu flísalagðir eða lakkmaal-aðir. Slátursalur skal vera rúmgóður, svo viðunandi vinnuaðstaða sé til þeirra starfa, sem þar eru unnin.

Birta og lýsing skal vera góð, loftræsting svo fullkomin að ekki myndist gufa eða ódaunn í slátursal.

Í slátursal skal vera greiður aðgangur að nægu heitu og köldu vatni og hagan-leg aðstaða til handþvotta.

Girt skal fyrir, að meindýr komist inn í sláturhús og ekki má hleypa þangað hundum eða köttum.

Að lokinni vinnu dag hvern skal þrifa og þvo slátursal vandlega sem og öll áhöld og útbúnað, sem þar er notaður.

Óheimilt er að nota vinnusali sláturhússins til geymslu á vörum eða áhöldum, sem eru óviðkomandi þeirri starfsemi, sem þar fer fram.

Þegar slátrun er lokið, skulu afurðir fluttar jafnharðan til kælingar.

Starfsfólk sláturhúss skal klætt hentugum hlífðarfötum við vinnu sína. Ávallt skal halda vinnufatnaði þessum vel hreinum, og skipta um fatnað jafnskjótt og þörf krefur.

Starfsfólki skal séð fyrir hentugu herbergi til fataskipta. Þar skal og vera góð aðstaða til handþvotta. Snyrtiherbergi skulu vera hreinleg og þar skal vera hand-laug með fjótandi sápu og hreinum handþurrkum.

Geymslu- og afgreiðsluherbergi skulu vera máluð og hreinleg og öll starfsemi, umgengni og útbúnaður skal vera þannig að hægt sé að fullnægja fyllstu kröfum um hreinlæti og þrífnað.

26. gr.

Með mál út af brotum á reglugerð þessari skal farið að hætti opinberra mála.

Reglugerð þessi er sett samkvæmt lögum nr. 30 28. apríl 1966, um meðferð, skoðun og mat á sláturafurðum, til þess að öðlast þegar gildi, og birtist til eftir-breytni öllum, sem hlut eiga að máli.

Landbúnaðarráðuneytið, 29. desember 1967.

Ingólfur Jónsson.

Þorv. K. Þorsteinsson.