

*Lög um áskorunarmál, viðauki við lög nr. 85 23. júní 1936, um meðferð einkamála í héraði, undirskrifuð af forsetanum 1. maí 1968, nr. 49.*

*Lög um veitingu ríkisborgararéttar, undirskrifuð af forsetanum 30. apríl 1968, nr. 50.*

*Lög um bókhald, undirskrifuð af forsetanum 2. maí 1968, nr. 51.*

*Lög um atvinnuréttindi skipstjórnarmanna á íslenskum skipum, undirskrifuð af forsetanum 2. maí 1968, nr. 52.*

*Lög um breyting á lögum nr. 4 28. febrúar 1966, um útflutningsgjald af sjávarafurðum, undirskrifuð af forsetanum 2. maí 1968, nr. 53.*

*Lög um breyting á lögum nr. 62 21. apríl 1962, um sildarútvegsnefnd og útflutning saltaðrar sildar, undirskrifuð af forsetanum 2. maí 1968, nr. 54.*

*Lög um eftirlit og mat á fiski og fiskafurðum, undirskrifað af forsetanum 2. maí 1968, nr. 55.*

*Lög um breytingu á mörkum Eskifjarðarhrepps og Reyðarfjarðarhrepps í Suður-Múlasýslu og um heimild fyrir ríkisstjórnina til að selja ríkisjörðina Hólma, undirskrifuð af forsetanum 25. apríl 1968, nr. 56.*

*Lög um breyting á lögum nr. 40 30. apríl 1963, um almannatryggingar, undirskrifuð af forsetanum 25. apríl 1968, nr. 57.*

*Lög um Stofnfjár sjóð fiskiskipa, undirskrifuð af forsetanum 1. maí 1968, nr. 58.*

*Lög um breyting á lögum nr. 51 10. júní 1964, um tekjustofna sveitarfélaga, undirskrifuð af forsetanum 16. apríl 1968, nr. 59.*

*Bráðabirgðalög um ráðstafanir vegna flutninga sjósaltaðrar sildar af fjarlægum miðum sumarið 1968, undirskrifuð af forsetanum 10. maí 1968, nr. 60.*

*Bráðabirgðalög um heimild til útgáfu reglugerðar um tilkynningarskyldu íslenskra skipa, undirskrifuð af forsetanum 17. maí 1968, nr. 61.*

*Bráðabirgðalög um breyting á lögum um vörumerki nr. 47 2. maí 1968, undirskrifuð af forsetanum 28. maí 1968, nr. 62.*

*Lög um tollskrá o. fl., undirskrifuð af forsetanum 31. maí 1968, nr. 63.*

*Auðlýsing um staðfesting forseta Íslands á breytingu á reglugerð nr. 76 frá 17. júní 1958 fyrir Háskóla Íslands, undirskrifuð af menntamálaráðherra 4. júní 1968, nr. 64.*

*Auðlýsing um staðfesting forseta Íslands á breytingu á reglugerð nr. 76 frá 17. júní 1958 fyrir Háskóla Íslands, með áorðnum breytingum, sbr. reglugerð nr. 81 frá 2. september 1965, undirskrifuð af menntamálaráðherra 22. júní 1968, nr. 65.*

*Forsetabréf um þinglausnir, undirskrifað af forsetanum 20. apríl 1968, nr. 66.*

9. ágúst 1968.

Nr. 227.

## REGLUGERÐ

um slátrun, mat og meðferð sláturafurða.

### I. KAFLI

#### Slátrun.

##### 1. gr.

Enginn má hefja slátrun á búfé, sem um getur í 1. gr. laga nr. 30 frá 28. apríl 1966, um meðferð, skoðun og mat á sláturafurðum, ef selja á afurðirnar á opinberum markaði, nema hún fari fram í sláturhúsi, sem hlotið hefur löggildingu eða samþykki landbúnaðarráðuneytisins.

## 2. gr.

Að lokinni læknisskoðun skal allt kjöt og slátur af sláturfénaði, sem um getur í téðum lögum og flutt er á erlendan markað eða til sölu innan lands, metið, flokkað og merkt eftir tegundum og gæðum, af kjötmatsmönnum, sem starfa undir umsjón yfirkjötsmanns.

Kaup kjötsmanns skal greiða af þeim, sem starfrækir sláturhúsið.

## 3. gr.

Sláturfénaður skal vera kominn í sláturhúsrétt kvöldið fyrir slátrunardag. Þar skal ávallt vera drykkjarvatn, einnig fóður, ef slátrun dregst nokkuð verulega fram yfir eðlilegan tíma, einkum ef um er að ræða mjólkurkúr eða tamin hross. Trúnaðarmönnum dýraverndarféлага er heimilt að fylgjast með aðbúnaði og líðan sláturfénaðar og gera rökstuddar kröfur um úrbætur, telji þeir þörf á.

## 4. gr.

Þeir, sem annast flutning sláturfénaðar til sláturhúsanna skulu hafa útbúnað flutningatækja svo fullkominn, að ekki sé hætt á, að skepnur verði fyrir lemstran eða meiðslum við flutning eða geti sloppið meðan á flutningi stendur.

Loftræsting skal vera góð í flutningavögnum, enda séu þeir yfirbyggðir að einhverju eða öllu leyti. Hólfa skal flutningavagna í hæfilega stórar stíur, samanber gildandi reglur þar um.

Við sauðfjárflutninga til sláturhúsa skal hafa trégrindur á palli flutningavagns og gæta þess, að ekki sé meira en hálfur þumlungur á milli rimla. Sand, mosa, hey, tréspæni eða annað þess háttar skal ekki nota á palla flutningavagna undir sauðfé til sláturhúsa því hætt er á, að gæran óhreinkist þá meira en ella. Hreinsa skal pall og gólfgrindur eftir þörfum.

Um sóttgreinsun flutningatækja, þegar um er að ræða flutning til sláturhúsa á sjúkum gripum eða af sýktum eða grunuðum svæðum, skal fara eftir gildandi ákvæðum um varnir gegn útbreiðslu næmra sauðfjársjúkdóma.

Við stórgripa-flutninga skal hafa hliðstæðan útbúnað á flutningavögnum og fyrir sauðfé.

Hafa skal það ríkt í huga við alla gripaflutninga til sláturhúsanna, að allar flutningavagnanna séu ekki hálrir, að skepnurnar óhreinkist ekki í flutningum, né líði vegna ófullkomins útbúnaðar flutningatækjanna.

Við sláturhúsrétt skal þannig um búið, að hægt sé að reka sláturfénaðinn beint af flutningavagni í rétt. Þá skal hver sá, er annast flutning sláturfénaðar ganga ríkt eftir því, að við heimaréttir sé sá útbúnaður fyrir hendi, að hægt sé að reka fénaðinn hindrunarlaust úr rétt á flutningavagn.

## 5. gr.

Ekki má flytja sauðfé úr safnréttum þegar í stað til slátrunar. Skal það hljóta hvíld á sæmilegu haglendi í samræmi við þann tíma, sem göngur og réttir hafa tekið og ekki undir þrem sólarhringum ef um langar göngur og þreytt fé er að ræða. Frá þessu ákvæði má þó víkja með veikar kindur eða grunaðar um sýkingu, samanber lög og reglur um sauðfjárveikivarnir. Búpening, sem kominn er í sláturhúsrétt má ekki flytja þaðan, heldur skal honum slátrað í sláturhúsinu, nema til komi leyfi sauðfjársjúkdómanefndar.

Sláturleyfishafar skulu krefjast þess af eigendum eða umráðamönnum sláturfénaðar, að honum sé skilað sem hreinlegustum til slátrunar, því ella má búast við fellingu afurðanna í gæðamati.

## 6. gr.

Aflífun sláturfénaðar hvers konar, skal fara fram í samræmi við gildandi reglur, og skal ávallt velja örugga og samvitzkusama menn til þeirra starfa.

## 7. gr.

Þegar að lokinni aflífun skal hálsskurður eða hjartastunga fara fram og þess gætt, að blóðtæming úr skrokknum geti orðið sem öruggust og bezt. Ef hirða á blóð til manneldis, skal koma í veg fyrir, að gor úr vélindi eða slím úr barka, blandist í það. Fláning, hamfletting, eða húðhreinsun má ekki hefjast fyrr en blæðingu er lokið.

## 8. gr.

Fláning skal framkvæmd á hreinlegan hátt og skal varast, að kjötið komi í snertingu við óhreinindi, hvers konar. Himnur á yfirborði skrokka má ekki skerða. Kjötskrokkum þarf að skila þannig úr fláningu, að hvorki sjáist á þeim óhreinindi eða neins konar fláningsgallar. Kjötskoðunarlækni og kjötmatsmanni ber að vera vel á verði við skoðun og gæðamat, gagnvart flánings- og verkunargöllum.

## 9. gr.

Áður en kviðrista er gerð og innfyli tekin úr skrokknum, skal vera búið að losa um endaparm, vélindi og barka. Varast skal, að saur úr endaparmi komist í snertingu við kjöt og innfyli. Til að stöðva gorrennsli úr vélindi, skal setja á það hnút, er stöðvast af smábút af fremsta hluta barkans, sem látinn er fylgja vélindinu.

Eftir kviðristu, skal fyrst taka netjumör, þá maga (vömb) og garnir, síðan lungastykki, ásamt lifur og þind, eftir að hún hefur verið skorin frá rifjum. Ef kljúfa á bringu, skal það gert áður en lungnastykki er tekið til að auðvelða blóðhreinsun úr brjóstholi. Gæta skal þess, að lungnastykkið blóðgi ekki skrokkinn að utan, um leið og það er tekið.

## 10. gr.

Að lokinni fláningu og eftir að innfyli hafa verið tekin úr skrokknum, skal skola burt blóð úr kviðar- og brjóstholi og af hálsi. Nota skal til þess hreint vatn frá vatnshitunarkerfi sláturhússins og því haldið ca 40°C. heitu með hitajafnara. Vatnið skal leitt í slöngu með úðarastút á enda og sé það undir dálitlum þrýstingi. Sé óhjákvæmilegt vegna óhreininda að þvo skrokkinn að utan, skal nota áður nefndan þvottaútbúnað, en hvorki burstu né tusku.

## 11. gr.

Eftir að skrokkar hafa verið skolaðir, skal snyrting fara fram. Skera skal burtu skemmdir, sem kunna að vera á skrokkum, eftir tilvísan dýralæknis, lagfæra eins og unnt er fláningsgalla, ef óhöpp hafa hent í fláningunni, nema í burtu eistnahimnur og gera yfirleitt það, sem unnt er til þess, að kjötið líti sem bezt út. Kindaskrokka skal bógbinda, þannig, að bregða garnlykkju fremst um bógleggi og aftur á banakringlu beggja vegna svo að hálsinn vísi beint fram af herðakambi og leggja rófu niður svo hún sitji milli lærvöðva. Júgur skal skera af mjólkurkýrum, en skerða sem minnst himnur á lærvöðvum. Ef hár eða annar óþrifnaður sézt á kjötinu á þessu verkunarstigi, skal það hreinsað vandlega áður en vigtun og gæðamat fer fram.

Kindaskrokka skal hengja upp á ryðfrí hækiljárn í síðasta lagi þegar eftir fláningu og skulu járnin fylgja skrokkunum unz þeir eru afgreiddir til sölu nýir eða þar til frýstingu er lokið. Hækiljárn má ekki vera lengra en svo, að hækjar

visi ekki út fyrir mjaðmar- og bógþykkt. Allt annað kjöt skal einnig hengt á ryðfria króka, er að lögun og gerð, henti færibrautarkerfi sláturhússins.

#### 12. gr.

Þegar gengið hefur verið frá kjötinu eins og að framan greinir, skal því komið fyrir í kælrúmi (kjötsal) sláturhússins, til kælingar og skulu skrokkarnir hanga þannig, að þeir snerti ekki hverjir aðra. Mjög skal vanda loftræstingu í kælrúmi og engum leyfður þar umgangur nema til nauðsynlegra starfa. Í kælrúmi skal kjötið ekki hanga lengur en 24 klst. Kindakjöt, sem á að frysta, hangi minnst 6 klst. en 24 klst., það sem salta á, eða selja ófryst. Nautgripakjöt, sem taka á til vinnslu, skal ekki hanga lengur utan frystihúss en 24 klst., en nautgripakjöt af árs gömlum og eldri, sem ætlað er til matargerðar óunnið, skal flutt í sérstakan klefa, með stilli fyrir raka- og hitastig og það geymt áður en það er fryst í 3 til 10 daga við 2 til 5°C. eftir aldri gripanna og ásigkomulagi kjötsins. Kjöt af kálfum undir 1 árs gömlum, sem geyma á frosið, skal leitast við að hraðfrysta og pakka í þéttar umbúðir. Nautgripakjöt, sem ætlað er til vinnslu og geyma á fryst, er bezt að úrbeina á öðrum degi eftir slátrun og frysta þannig í viðeigandi umbúðum. Hrossakjöt skal ekki geyma lengur utan frystihúss en 1 til 2 sólarhringa frá slátrun og folaldakjöt aðeins 1 sólarhring. Hrossum skal því ekki slátrað í öðrum sláturhúsum en þeim, þar sem tryggt er, að kjötið komist í nægilega kælingu eða frýstingu á hæfilegum tíma frá slátrun. Hrossakjöt, sem selja á nýtt til neytenda, verður að komast að einum sólarhring liðnum frá slátrun í klefa, þar sem hitastig fer ekki yfir 2°C.

Svinakjöt skal því aðeins fryst að skrokkurinn sé hlutaður sundur og hvert stykki, s. s. læri, hryggur og bógur fryst hvert fyrir sig og síðan pakkað á þéttar umbúðir til geymslu við minnst  $\pm$  24°C.

#### 13. gr.

Nú þarf að flytja nýtt kjöt um lengri eða skemmri veg frá sláturhúsi til frýstingar eða sölu. Ber þá sláturleyfishafa að hafa flutningateki þannig útbúið, að kjötið hangi í regn- og rykpéttum vögnum. Þetta gildir um allt kjöt, hvort sem um er að ræða kinda-, nautgripa-, hrossakjöt, eða annað kjöt í heilum skrokkum, helmingum eða fjórðungum.

Krókar, sem notaðir eru í sambandi við þessa flutninga skulu vera úr ryðfríu efni, sem auðvelt er að hreinsa. Engan varning má flytja með kjötinu nema fullhreinsuð innflyi og þá í þeim umbúðum, sem viðurkenndar eru til sláturflutninga.

Ekki má kjöt, sem flytja á burtu ófryst hanga skemur í kælrúmi sláturhúss en 8 klst. eftir slátrun, en að öðru leyti skal haga flutningum þess þannig, að samrýmist ákvæðum 12. gr. hér að framan.

#### 14. gr.

Vigtun og gæðamat á kjöti og öðrum sláturafurðum frá framleiðendum skal fara fram samtímis, enda hafi lækni skoðun þá farið fram. Skal ekki líða lengri tími en 24 klst. frá slátrun þar til innvigtun og gæðamati er lokið. Óheimilt er að flytja sláturafurðir úr sláturhúsi án vigtunar og gæðamats. Skyllt er að vigta hvern einstakan skrokk sér.

Framleiðanda er heimilt að fylgjast með innvigtun sláturafurða sinna, í þeirri röð, sem þær koma fram frá slátrun, en ekki mega þeir valda óþarfa töfum við vigtunina. Við opinberar tilraunir og starfsemi sauðfjárræktarféлага ber sláturleyfishafa að bókfæra á vigtarseðil númer skrokka, sé þess óskað. Heimilt er slát-

urleyfishafa að taka sanngjarna þóknun fyrir þá þjónustu, ef verulegar tafir verða á vigtun af þeim sökum. Á athafnasvæði sláturhúsa skal framleiðandi eða umboðsmaður hans hlíta sömu reglum um klæðnað, vinnubrögð og umgengni og annað starfsfólk.

Ef innvigtun kjöts og annarra sláturafurða fer fram fljótlega eftir slátrun, þ. e. strax eftir hreinsun og snyrtingu, er heimilt að draga frá vigtinni þá sannanlegu rýrnun er fram kemur við fyrstu sex klukkustunda kælingu í venjulegu kæli-rúmi sláturhúss. Löggildur vigtarmaður skal annast vigtun og ber honum að sjá um, að vog sé löggild og hafa daglegt eftirlit með því, að vog sé rétt.

#### 15. gr.

Sláturleyfishafi skal bera ábyrgð á mistökum og skemmdum á sláturafurðum, sem kunna að eiga sér stað í sambandi við útbúnað og vinnubrögð í sláturhúsi, er verða til þess að fella vöruna í gæðamati.

#### 16. gr.

Merkimiða skal binda með sterku garni á hvern skrokk eða hluta úr skrokk við gæðamat. Á miða skal prentað skýrum stöfum nafn eða skammstöfun sláturleyfishafa og númer sláturhúss þar sem slátrað er, ásamt tegundaheiti kjötsins og gæðaflokksmerki. Nafn kjötskoðunarlæknis skal ritað eigin hendi á miðana eða þrykkt á með eiginhandarstimpli, til sönnunnar því, að heilbrigðisskoðun hafi verið fullnægt. Á útflutningskjöti skal einnig vera firmamerki útflytjanda, sé sláturleyfishafi það ekki sjálfur.

Sama merking gildi um aðrar sláturfjárafurðir en kjöt eftir því sem við á og við verður komið. Á merkimiðana skal einnig stimpla viðeigandi ártal, þegar gripnum er slátrað. Á nautgripa- og svínakjöti skal einnig tilgreina mánaðartal ársins.

#### 17. gr.

Kjöt skal ávallt klætt í hreina, hæfilega stóra grisjupoka um leið og það er flutt úr kæli-rúmi (kjötsal) sláturhúss. Pokinn skal vera svo stór og þéttur, að hann hlífi kjötinu vel fyrir óhreindum í geymslu og flutningum. Kindaskrokka skal klæða þannig, að strjúpi nemi við botn pokans, en opið sé bundið vandlega um báða hækla til varnar, að þeir óhreinkist af höndum manna við tilfærslur, flutninga eða á annan hátt. Sláturleyfishöfum ber að vanda vel umbúðir þessar til að koma í veg fyrir, að kjötið óhreinkist í meðförum, ella geta þeir átt á hættu að sæta ábyrgð, t. d. við yfirmat á vörum á sölustað. Ef um langa flutninga er að ræða, er heimilt að krefjast vandaðri umbúða en grisjupoka utan um kjöt, sérstaklega stórgripakjöt. Á kjötpoka skal ávallt vera letrað skýrum stöfum nafn eða skammstöfun sláturleyfishafa, og enn fremur kjöttegund, gæða- og þyngdarflokkur.

#### 18. gr.

Ef sláturvörur hafa verið geymdar eitt ár eða lengur í frystihúsi, getur yfir-dýralæknir og kjötmatsformaður krafizt þess, að skoðun og gæðamat fari fram á ný, sérstaklega á hrossakjöti, ungfálfa- og alikálfakjöti, svínakjöti, alls konar innyflum og hausum. Kostnað af slíkri skoðun og mati greiði eigandi vörunnar annan en þann, sem leiðir af störfum dýralækna og yfirkjötmatsmanna, er greiða skal úr ríkissjóði.

## II. KAFLI

## Flokkun mat og merking.

## Kindakjöt.

19. gr.

## 1. Dilkakjöt.

Dilkakjöt, sem selja á innan lands, nýtt, fryst, saltað og reykt eða flytja á á erlendan markað, skal metið eftir gæðum í 3 flokka. Í fyrsta flokk eru látnir allir skrokkar, sem eru holdmiklir, hæfilega feitir og ógallaðir að útliti. Í annan flokk skal setja miðlungsskrokka að holdum og skrokka, sem eru óhóflega feitir til að fara í fyrsta flokk, enda séu þeir vel útlitandi. Í þriðja flokk skal setja holdlitla skrokka og magra og marða eða limhöggna, og þá skrokka, sem eru ljótir útlits eftir fláningu, svo að telja megi þá verulega lýtta í útliti og gallaða til nýtingar og matargerðar. Kjötið skal metið og merkt í gæða- og þyngdarflokka, um leið og það er vigtað inn frá framleiðanda, sem hér segir:

	I. fl.	II. fl.	III. fl.
a. Dilkaskrokka, sem vega 12½ kg og minna .....	6	6X	6XX
— — — 13—16 kg .....	2	2X	2XX
— — — 16½—19 kg .....	8	8X	8XX
— — — 19½—22½ kg .....	4	4X	4XX
— — — 23 kg og yfir .....	T	TX	TXX

Kjötmatsmenn gæti þess vel, að þar sem innvigtun frá framleiðendum er ekki bundin við heilt eða hálf kg, skal lækka eða hækka í þyngdarflokka þannig, að sá skrokkur, sem vegur 12.7 kg, merkist í þyngdarflokkinn 6, en 12.8 kg í þyngdarflokkinn 2, o. s. frv. Útflytjendum heimilast að merkja dilkakjöt í I. flokki fyrir brezkan markað með merki-miðum, sem á er prentað: PRIME ICELAND LAMB.

- b. Það dilkakjöt, sem örugglega verður selt á innlendum markaði, má í samráði við helztu söluaðila merkja eftir gæðaflokkum D I, D II og D III en sleppa þyngdarflokkuninni.
- c. Heimilt er með samþykki ráðherra að sérmeta úrvals dilkaföll eftir matsreglum, sem kjötmatssformaður, Búnaðarfélag Íslands og Framleiðsluráð landbúnaðarins koma sér saman um, enda hafi áður farið fram ýtarleg könnun á því, hve mikið berst af slíku dilkakjöti til hinna ýmsu sláturhúsa. Skrokkar í þessum gæðaflokki, sem seljast eiga innan lands, skulu merktir D I Úrval. Ráðherra ákveður í samráði við Framleiðsluráð landbúnaðarins og að fengnum tillögum þess og helztu kjötsöluaðila, hvort matið nái til alls landsins eða leyfi til sérmats skuli veitt hverjum sláturleyfishafa fyrir sig.

## 2. Kjöt af veturgömlu og fullorðnu fé.

Kjöt af veturgömlu og fullorðnu fé, sem selja á nýtt, fryst eða saltað, skal metið gæðamati sem hér segir:

- a. Kjöt af veturgömlu geldfé, gimbrum, geldingum og hrútum, skal merkja V I, ef skrokkarnir eru holdmiklir og falletgir í útliti, en V II, séu þeir rýrari eða ljótari í útliti. Rýra skrokka af veturgömlu fé, öðru en hrútum, skal meta og merkja í ærflokka eftir holdum og útliti, en rýra, veturgamla hrúta í H II eða H III. Til þess, að kjöt af veturgömlum hrútum sé metið í gæðaflokkana V I eða V II, skal þeim slátrað ekki seinna en 10. október, ella fari þeir í hrútaflokka eftir gæðum.

- b. Kjöt af sauðum og algeldum ám tveggja og þriggja vetra skal merkja S I, ef skrokkarnir eru vel holdfylltir og hæfilega feitir, en S II, séu þeir rýrari eða óhæfilega feitir.
- c. Kjöt af geldum ám og sauðum eldri en þriggja vetra skal merkja G I, ef skrokkarnir eru vel holdfylltir og vel útlitandi. Skrokka af ám, sem missa lömb sín að vorinu og ganga lamblausar yfir sumarið, skal einnig merkja G I, ef holdfylling er góð. Rýra skrokka af sauðum og geldum ám skal meta og merkja í ærflokka eftir gæðum og útliti.
- d. Kjöt af mylkum ám skal merkja Æ I, ef skrokkarnir eru holdgóðir og lita vel út, Æ II séu þeir sæmilega holdgóðir og ekki útlitsljótir, en Æ III alla rýra skrokka og ljóta í útliti. Kjöt af holdgóðum, mylkum ám, þriggja vetra og og yngri, fallett í útliti, má merkja Æ I Z. Sérstaklega skal vanda til Æ I og Æ II til útflutnings, varðandi heilbrigði og útlit kjötsins. Rýrt geldfé frá flokkunum V., S. og G., sem merkt hefur verið í ærflokk, skal ekki sent á erlendan markað.
- e. Kjöt af fullorðnum hrútum og rýrum, vetur gömlum, skal meta í þrjá gæðaflokka: H I, 2 til 4 vetra, holdgóða og vel útlitandi, H II, 5 vetra og eldri, sæmilega holdgóða og allvel útlitandi, og H III, rýra skrokka og ljótari í útliti.
- f. Útflytjendum heimilast að merkja kjöt af fullorðnu sauðfé fyrir brezkan markað, sem hér segir:

## Veturgamalt. 1. gæðaflokkur.

Flokkur L 18 kg og undir merkist .....	LH
— M 18.5—22 kg merkist .....	MH
— H 22.5—25.5 kg merkist .....	HH

## Sauðir. 1. gæðaflokkur.

Flokkur 1 22 kg og undir merkist .....	1W
— 7 22.5—25.5 kg merkist .....	7W
— 3 26—29 kg merkist .....	3W
— 9 29.5—32.5 kg merkist .....	9W
— 5 33—36.5 kg merkist .....	5W

## Sauðir. 2. gæðaflokkur.

Flokkur 1 22 kg og undir merkist .....	1WX
— 7 22.5—25.5 kg merkist .....	7WX
— 3 26—29 kg merkist .....	3WX
— 9 29.5—32.5 kg merkist .....	9WX
— 5 33—36.5 kg merkist .....	5WX

## Ær.

Flokkur 1 22 kg og undir merkist .....	1E
— 7 22.5—25.5 kg merkist .....	7E
— 3 26—29 kg merkist .....	3E
— 9 29.5—32.5 kg merkist .....	9E
— 5 33—36.5 kg merkist .....	5E

Nýrnamör á að skilja eftir í skrokknum. Skera á fram úr bringunni eins og á dilkaskrokkum. Á kjötpoka skal prenta ICELAND MUTTON. Á þá skal enn fremur stimpla kjötflokkunarmerki (LH, MH, HH etc.) og sömuleiðis á kjötmerkimiðana. Skrokkana má ekki kljúfa.

## 3. Kindakjöt með heilbrigðisstimpli 2.

Allt kindakjöt, sem dýralæknir eða annar kjötskoðunarlæknir merkir með 2 heilbrigðisstimpli skal merkt þannig:

- a. Kjöt af dilkum, D IV.
- b. Kjöt af fullorðnu fé, veturgömlu og eldra, F IV.

## 4. Saltkjöt.

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 ekkert það hafi verið í þeim, er haft geti áhrif á bragð kjötsins, lykt eða útlit. Þeir sjá um, að ekkert kjöt verði látið í tunnur, sem ekki hefur áður verið skoðað, stimplað af kjötskoðunarlækni og metið af kjötmatsmanni. 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 af spaðkjöti. Í hver 112 kg af kjöti skal setja um 80 g af góðum saltþetri. Þegar kjöt er stórhöggvið, skal skipta hverjum skrokk í sex hluta, þannig, að fyrst sé skrokkurinn klofinn að endilöngu sem allra 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. Spaðsaltað kjöt skal höggvið eða sagað sundur í hæfilega stóra bita, þannig að kjötlögin verði ekki of þykk. Kjötinu skal raða vel í tunnurnar og þjappa saman. Stórhöggvið kjöt skal pækla strax eftir söltun, og skal pækillinn vera a. m. k. 24 stig á pækilmæli og búinn til úr hreinu heilnæmu vatni (ekki sjó eða slæmu vatni) og síður gegnum hreint 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. Spaðkjöt 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 flutningar eða tilfærsla fer fram, að þær séu pækilfylltar og í góðu lagi.

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

Saltkjöt fyrir innanlandsmarkað skal og merkja skýrum stöfum á efri tunnubotn, tegund og gæðaflokksmerki kjötsins, númer sláturhússins og nafn seljanda. Tunnurnar skulu geymdar á svölum stað, varðar gegn sól og úrkomu.

## 5. Aðrar merkingar á kindakjöti.

Ef nauðsyn krefur, getur ráðherra ákveðið aðrar merkingar á kindakjöti, sem ætlað er til útflutnings en um getur hér að framan, hvort sem um er að ræða freðkjöt eða saltkjöt.

*Nautgripakjöt.*

20. gr.

## 1. Ungkálfbakjöt.

Skrokka, af nýfæddum kálfum til 3 mánaða aldurs skal meta og merkja, sem hér segir:

- a. UK I. á aldrinum 1 til 3 mánaða, séu skrokkarnir vel holdfylltir, einkum í lærum og hrygg, kjötið ljóst á lit og að öllu leyti vel útlitandi.



- b. UK II. af  $\frac{1}{2}$  til 1 mánaðar kálfum, líti skrokkarnir allvel út og vegi ekki undir 20 kg, svo og holdþynnri skrokka af kálfum 1 til 3 mánaða, líti þeir allvel út.
- c. UK III., a. eða b., af nýfæddum kálfum til  $\frac{1}{2}$  mánaðar aldurs, líti skrokkarnir sæmilega út, þannig að í UK III. a. fari holdgóðir og útlitsfallegir skrokkar og sem vega ekki undir 15 kg., en í UK III. b. holdlitlir skrokkar og þeir, sem vega undir 15 kg. eða eru merktir heilbrigðisstimpli 2. Í ungflokkinn UK III. a. skal einnig setja lélegra kjöt af kálfum allt til 3 mánaða aldurs.

## 2. Alikálfakjöt.

Skrokka af kálfum á aldrinum frá 3 til 12 mánaða aldurs skal meta og merkja, sem hér segir:

- a. AK I. séu skrokkarnir vel holdfylltir, einkum í lærum og hrygg, nægilega feitir og vel útlitandi.  
Sé um að ræða mjög vel alda kálfa á aldrinum 3 til 6 mánaða skal merkja skrokkana AK I. Úrval, enda séu þeir áberandi vel holdfylltir, einkum í lærum og hrygg, kjötið ljóst og mjög fallett í útliti.
- b. AK II. séu skrokkarnir allvel holdfylltir og ógallaðir í útliti.
- c. AK III. holdlitla skrokka og lakara að útliti.

## 3. Ungneytakjöt.

Skrokka af ungneytum — nautum, uxum og geldum kvígum, frá 1 til  $2\frac{1}{2}$  árs skal meta og merkja, sem hér segir:

- a. UN I. séu skrokkarnir vel holdfylltir einkum í lærum og hrygg, hæfilega feitir og gallalausir að útliti.  
Áberandi vel holdfyllta skrokka, einkum á ganglimum og hrygg, svo sem af góðum holdanautablendingum, hæfilega feita og fallega í útliti skal merkja UN I Úrval.
- b. UN II. af holdþynnri gripum en krafizt er í a. lið og einnig mjög feita skrokka, en þó vel útlitandi.  
Skrokka af kvígum allt að  $2\frac{1}{2}$  árs, sem borið hafa einum kálfi og lítið eða ekkert hafa mjólkað má merkja UN II. séu skrokkarnir vel holdfylltir og fallegir í útliti.
- c. UN III. holdlitla skrokka og lakari að útliti.

## 4. Nautakjöt.

Skrokka af nautum, uxum og algeldum kúm  $2\frac{1}{2}$  árs og eldri skal meta og merkja sem hér segir:

- a. N I.  $2\frac{1}{2}$  til 4 ára séu skrokkarnir vel holdfylltir og líti vel út.
- b. N II. 4 til 6 ára og lakari skrokka eða óhóflega feita á aldrinum  $2\frac{1}{2}$  til 4 ára, enda líti kjötið allvel út.
- c. N III. skrokka af geldum gripum 6 ára og eldri og lélega eða gallaða skrokka af geldum gripum allt frá  $2\frac{1}{2}$  árs.

## 5. Kýrkjöt.

Skrokka af mjólkurkúm skal meta og merkja, sem hér segir:

- a. K I. skrokka af 4 ára kúm og yngri, ef skrokkarnir eru allvel holdfylltir og líta vel út.
- b. K II. skrokka af 5 til 9 ára kúm líti skrokkarnir vel út og séu sæmilega holdfylltir.

- c. K III. skrokka af 10 ára kúm og eldri og lakari skrokka af yngri kúm, líti þeir sæmilega út.
- d. K IV. skrokka af holdlitlum kúm 10 ára og eldri og allt lélegt eða gallað kjöt af mjólkurkúm á öllum aldri.

Við mat á nautgripakjöti skal kjötmatsmaður sérstaklega vanda til gæðaflokkanna AK I Úrval og UN I Úrval, með tilliti til kjötgæða, verkunar og útlits.

Skrokkar, sem dýralæknir eða hver annar kjötskoðunarmaður stimplar með heilbrigðisstimpli 2, af ungfálum, alikálum, umgneytum og nautum, skulu merkjast í III. gæðaflokk þeirrar tegundar, sem þeir tilheyra, en skrokkar af mjólkurkúm í IV. gæðaflokk eða K IV.

### *Hrossakjöt.*

#### 21. gr.

Kjöt af hrossum skal meta og merkja sem hér segir:

1. Folaldakjöt.
  - a. FO I., skrokka af folöldum, séu þeir vel holdfylltir, líti vel út og vegi ekki undir 50 kg og séu ekki eldri en 9 mánaða.
  - b. FO II., skrokka af holdþynnri folöldum á sama aldri og þá skrokka, er vega undir 50 kg, en eru vel útlítandi.
2. Trippakjöt.
  - a. TR I., skrokka af trippum 9 mánaða til 3 ára, vel holdfylltum, hæfilega feitum og vel útlítandi.
  - b. TR II., skrokka af holdþynnri trippum 9 mánaða til 3 ára eða mjög feitum, en þó vel útlítandi.
3. Hrossakjöt.
  - a. HR I., skrokka af hrossum 4 til 9 ára, ef skrokkarnir eru hæfilega holdfylltir, ekki of feitir og líti vel út.
  - b. HR II., skrokka af hrossum 10 ára og eldri, líti skrokkarnir vel út og séu ekki óhæfilega feitir.
  - c. HR III., skrokka af hrossum 10 ára og eldri, holdlitlum eða mjög feitum, sérstaklega af gömlum stóðhryssum og graðhestum.

Í þennan flokk skal einnig setja lélega skrokka af folöldum, trippum og hrossum 5 ára og eldri, og alla skrokka af hrossum, ungum sem gömlum, sem merktir hafa verið með heilbrigðisstimpli 2 við læknisskoðun.

### *Svinakjöt.*

#### 22. gr.

Við slátrun ber að greina svín í þrjá tegundaflokka:

1. grísi, þ. e. ung svín allt að  $7\frac{1}{2}$  mánaðar gömul, 2. gyltur, þ. e. kvendýr, sem gengur með fósturi eða hafa fætt afkvæmi, og þau yngri svín, sem þó eru eldri en  $7\frac{1}{2}$  mánaðar eða með yfir 70 kg skrokkþunga, 3. galti, þ. e. karldýr á öllum aldri, sem ekki hafa verið vönuð innan 3. mán. aldurs. — Skrokka af grísum skal merkja Sv I., gyltum Sv II. og göltum Sv III. Hverja tegund eða merki skal síðan meta í þrjá gæðaflokka, sem auðkenndir eru með bókstöfunum A, B, og C, í rétttri stafrófsröð eftir gæðum og útliti kjötsins. Merking og gæðamat á svínakjöti skal vera, sem hér segir:

## 1. Grísir.

- a. Sv I. A, skrokka af grísum allt að 65 kg með vel vöðvafylltan hrygg, læri og bóga. Spiklag skal vera jafnt, þétt, fingert og hvítt og þykkt þess 24 til 30 mm sem mælist þar á hryggnum, sem það er þynnst. Útlit skrokksins og verkun skal vera í mjög góðu lagi.
- b. Sv I. B, skrokka af grísum frá 65 til 70 kg með allgóða vöðvafyllingu og spiklag frá 30 til 35 mm á hrygg. Enn fremur skal meta í þennan flokk sæmilega holdgóða skrokka af grísum undir 65 kg, ef spiklag er yfir 30 mm á hrygg, enda líti fitan vel út og verkun kjötsins í góðu lagi.
- c. Sv I. C, skrokka af grísum 70 kg og undir, illa vöðvafyllta, óhóflega feita, útlitsljóta, vanþroska o. s. frv.

## 2. Gyltur.

- a. Sv II. A, skrokka af ungum holdgóðum og vel útlitandi gyltum, er vega allt að 90 kg og þá skrokka af ungum svínunum, sem eru eldri en 7½ mánaðar eða ef skrokkurinn vegur yfir 70 kg.
- b. Sv II. B, skrokka af sæmilega holdgóðum og vel útlitandi gyltum, er vega frá 90 til 120 kg.
- c. Sv III. C, skrokka af gömlum gyltum, er vega yfir 120 kg og lélegum gyltum og lakari að útliti.

## 3. Geltir.

- a. Sv III. A, skrokka af ungum göltum og vel útlitandi.
- b. Sv III. B, skrokka af eldri göltum og lakari yngri, sæmilega útlitandi.
- c. Sv III. C, skrokka af gömlum og rýrum göltum og skrokka af svínunum á öllum aldri, sem merktir hafa verið með heilbrigðisstimpli 2, svo og allt svínakjöt ef ætla má, að það sé mengað óbragði eða óþef vegna óheppilegs fóðurs eða af öðrum orsökum.

## 23. gr.

Landbúnaðarráðherra getur, ef þörf krefur, sett reglur um læknisskoðun, merkingu og mat á afurðum af geitfé, hreindýrum, alifuglum og öðrum dýrum, sem ætluð eru til manneldis og sölu á opinberum markaði í kjötbúðum, veitingastöðum o. s. frv.

## III. KAFLI

## Frysting og geymsla.

## 24. gr.

Eftir að kjöt hefur hangið nægan tíma eftir slátrun, skal það flutt í klefa, þar sem frysting fer fram og taki hún ekki lengri tíma en 24 klst., enda sé kjötið þá fullfrosið. Þar, sem vélaafl til frystingar er of lítið til þess að ljúka fullri frystingu á 24 klst., ber að forkæla kjötið áður en það fer inn í frystiklefan til að flýta fyrir frystingu þar.

## 25. gr.

Kjöt og aðrar sláturafurðir skal aðeins frysta og geyma í þeim frystihúsum, sem fengið hafa löggildingu til þeirra nota, enda sé þau búin þeim vélum og tækjum, sem nauðsynleg eru til þess, að varan skemmist ekki á neinn hátt á geymslu-tímabilinu.

## 26. gr.

Kjötskrokka, heila, hálfra eða hluta, skal frysta uppihangandi og gæta þess að nota aðeins viðeigandi upphengikróka, úr ryðfríu efni, svo kjötið óhreinkist ekki

og skrokkurinn eða einstök stykki haldi rétttri lögun og útliti eftir frystingu. Í frystiklefa má ekki hengja svo þétt, að skrokkar eða einstök stykki frjósi saman, né snerti hvert annað. Umgang um frystiklefa meðan frysting stendur yfir skal ekki leyfa nema af brýnni þörf og fylla ber frystiklefa á sem skemmstum tíma, svo að kuldastig í klefanum lækki ekki um of af völdum þess, að dyr standi óþarflega lengi opnar.

## 27. gr.

Ekki skal frysta kjöt eða slátur, né neina aðra vöru, í sömu klefum og sláturafurðir eru geymdar. Í frystigeymslum skal frostið vera sem jafnast allan geymslútímann og ekki minna en  $\div$  24.C. Grindur skal hafa undir kjötstöflum og pakk- aðri sláturvöru í frystigeymslum og upp með útveggjum. Dyraumbúnaður skal vera sem beztur með tilliti til kælieinangrunar, frágangur ljóastæða öruggur og lýsing góð. Umgengni skal vera hreinleg í kjötgeymslum og allur ónauðsynlegur umgangur bannaður.

## 28. gr.

Stöflun á kjöti í frystigeymslu skal vera snyrtileg og haganleg með tilliti til tegunda og gæða- og stærðarflokka kjötsins. Stæður séu vel hlaðnar og frágangur þeirra svo öruggur, að ekki sé hætt á hruni er slys gæti hlotið af eða skemmdir á vörunni. Jafnframt skal varast, að umbúðir skemmist eða óhreinast á einn eða annan hátt í kjötgeymslunni.

## 29. gr.

Hvorki má frysta né geyma neina þá vöru í kjötfrysti eða kjötgeymslum, er sterk lykt er af, svo sem ópakkað reykt kjöt, ópakkaðan fisk, ópakkaða fugla, línbala (bjóð) né hvað það annað, sem veldur óþrifnaði. Frystihólf eða geymslur einstaklinga skulu þiljaðar frá þeim geymslum, þar sem kjöt eða aðrar sláturafurðir eru geymdar, sem seljast skulu á opinberum markaði.

## 30. gr.

Frystingu á pakkaðri sláturvöru skal vanda svo sem unnt er, og gæta þess ávallt mjög vel, hvort heldur um er að ræða hraðfrystingu í hraðfrystitækjum eða hægfrystingu á hillum, grindum eða á annan hátt, að pakka vörunni aldrei í stærri einingar en svo, að hún sé fullfrost innan 24 klst. Skal hér nefna kjöt, brytjað eða úrbeinað, innfli alls konar, hausa, blóð o. s. frv. Umbúðir á frystri og pakkaðri sláturvöru skulu ávallt vera í samræmi við kröfur þær, sem gerðar eru hverju sinni og sýni þær auðkenni sláturleyfishafa og sláturstaðar, tegund og þyngd vörunnar, eftir því, sem bezt verður við komið.

## IV. KAFLI

## Kæling og pökkun á hausum og innflym.

## 31. gr.

Meðferð og verkun á hausum, blóði, eistum, mör og hvers konar innflym, sem ætluð eru til sölu á opinberum markaði innan lands eða til útflutnings, skal vera í sem bezta lagi. Strax eftir slátrun skulu hausar afhyrntir, klipptir og kældir, blóð siað og kælt, eystu hreinsuð, vambir og garnir gorhreinsaðar, hjörtu blóð- hreinsuð og snyrt, lifur og nýru hreinsuð af mörfitu og tækjum o. s. frv. Við að- skilnað og hreinsun innflyla skal þess vandlega gætt, að gor og saur komist ekki í snertingu við mör, lifur, hjörtu, nýru o. þ. u. l., sem ætluð eru til manneldis og jafnframt forðast að blóðga innflyli, enda er þvottur og tuskunotkun við hreinsun og snyrtingu þessara líffæra bannaður nema af brýnni nauðsyn. Eftir hreinsun og snyrtingu skal þessi vara strax sett í kælingu á þann stað í sláturhúsinu, sem henni

hefur verið ætlaður staður við löggildingu hússins, og í þau ílát, borð eða búnað, sem fullnægir heilbrigðiskröfum og bezt henta við kælinguna. Skulu ílát, borð og tæki vera þannig að gerð, að varan spillist ekki á neinn hátt í kælingunni og hreinsun öll á ílátum, búnaði og umhverfi sé auðveld.

### 32. gr.

Ekki skal pakka til frystingar blóði né innyflum í lokaðar umbúðir fyrr en hæfileg kæling hefur farið fram, þ. e. minnst 6 klst. frá slátrun í viðurkenndu kælrúmi sláturhússins, og ekki má líða lengri tími frá slátrun en 24 klst., þar til pökkun hefst. Frysting þessara sláturafurða skal hefjast strax eftir pökkun. Hausa skal ekki pakka í lokaðar umbúðir fyrr en þeir eru full frosnir. Gerð og stærð umbúða skal ávallt fara eftir kröfum sölu- og neyzluaðila, innan lands og utan, og skulu þær samrýmast ströngustu kröfum um heilbrigðishætti og vöruvöndun. Umbúðir pakkaðrar sláturvöru skulu ávallt herá með sér tegund og gæðaflokk vörunnar og miði skal lagður með í umbúðir, er gefi til kynna heilbrigðisskoðun, nafn sláturleyfishafa og númer sláturhúss. Við pökkun hvers konar innnyfla af búfé skal halda þeim aðgreindum eftir búfjartegundum, líffærategundum og flokkun. Varast skal, að spilltar vörur blandist saman við óspilltar vörur við pökkun.

## V. KAFLI

### Flokkun á dilkaslátri.

#### 33. gr.

Ef dilkaslátur er flokkað sem eining frá framleiðanda eða til sölu á opinberum markaði, eru eftirfarandi reglur settar:

- a. Frá framleiðanda skal flokka dilkaslátur eftir þyngd skrokkans við innvigtun svo fremri, að um enga sjúkdóma sé að ræða í innyflum og haus eða afleiðingar þeirra, sem hér segir:

- I. fl. ef skrokkurinn vegur 14 kg og yfir.
- II. fl. ef skrokkurinn vegur  $11\frac{1}{2}$  kg til 13.9 kg.
- III. ef skrokkurinn vegur minna en  $11\frac{1}{2}$  kg.

Hér er átt við, að skrokkurinn sé veginn með nýrmör, en ef skrokkurinn er veginn án nýrmörs lækka þyngdartakmörkin um  $\frac{1}{2}$  kg. Í heilum dilkaslátrum frá framleiðanda er átt við öll innnyfli, blóð, hausa, fætur og eistu. Mör er hér þó ekki innifalinn, annar en sá, er fylgir ristli.

- b. Heilt, nýtt dilkaslátur til neytanda skal vera sem hér segir:

Blóð  $\frac{3}{4}$  l. án umbúða, haus, hornstíður, vel sviðinn og vegi ekki undir 1.2 kg (eða meðalvigt), lifur, hjarta, nýru, vömb, keppur, vinstur, ristill eða mör af ristli, hálsæðar, þind og 1 kg af mör. Vömb, keppur og vinstur skal vera vel gortæmt og skolað.

## VI. KAFLI

### Merking á sláturvörum í heildsölu og smásölu.

#### 34. gr.

- a. Þegar sláturleyfishafi og heildsölufyrirtæki afgreiðir kjöt í heilum skrokki, helmingum eða fjórðungum til smásöluverzlana, veitingastaða og annarra viðskiptavina er skylt að láta fylgja hverju stykki tegundarheiti og gæðaflokksmerki kjötmatans. Ef um niðurbrytjað eða úrbeinað kjöt er að ræða, svo og hausa og innnyfli, skal sett á umbúðir, afgreiðslu- eða sölunótu, tegunda- og gæðaflokksmerki vörunnar.

- b. Við sölu kjöts og annarra sláturafurða í smásöluverzlunum skal auðkenna og halda aðgreindum afurðum af hverri búfjártegund og jafnframt verð- og gæðaflokkum af sömu búfjártegund, svo kaupandi geti jafnan athugað, að söluverð sé í beinum tengslum við gæðamat vörunnar frá framleiðanda.

## VII. KAFLI

### Um störf kjötmatsformanns og yfirkjötmatsmanna.

#### 35. gr.

Ráðherra skipar kjötmatsformann og 4 yfirkjötmatsmenn og hafi hver yfirkjötmatsmaður ákveðið starfssvæði.

Kjötmatsformaður hefur ekki ákveðið starfssvæði, enda skal hann hafa yfirmumsjón með þeim atriðum í reglugerð þessari, er snerta verksvið yfirkjötmatsmanna, og samræma mat, flokkun og merkingu á kjöti og öðrum sláturafurðum á öllu landinu, samkvæmt 9. gr. laga nr. 30 frá 28. apríl 1966 um meðferð, skoðun og mat á sláturafurðum.

#### 36. gr.

Kjötmatsformaður og yfirkjötmatsmenn skulu hafa sem fyllsta þekkingu á verkun, mati og meðferð kjöts og annarra sláturafurða og kynna sér ávallt sem bezt allar breytingar, er kunna að verða á kröfum þeim, er erlendir eða innlendir neytendur og kaupendur eða umboðsmenn þeirra gera til þessarra vara. Sérstaklega skal kjötmatsformaður vera vel á verði í þessum málum og tilkynna hinum yfirmatsmönnum allar breytingar og nýmæli á þessu sviði.

#### 37. gr.

Kjötmatsformaður skal, eftir því sem við verður komið, gera athuganir á kjöti og öðrum sláturafurðum, sem fluttar eru á erlendan markað og til sölu innan lands og framkvæma yfirmat á þeim, ef þurfa þykir. Jafnframt er kjötmatsformanni skylt að gera yfirmat á kjöti eða öðrum sláturvörum að beiðni seljanda eða kaupanda ef hann álitur þess þörf, svo sem af völdum geymslu- og flutningagalla eða af öðrum ástæðum, sem fram kunna að koma. Slík yfirmöt er yfirkjötmatsmönnum skylt að framkvæma, hverjum í sínu umdæmi að beiðni kjötmatsformanns og ávallt í samráði við hann. Allan kostnað, er leiðir af slíku yfirmati, greiðir eigandi vörunnar annan en kostnað er fylgir störfum yfirkjötmatsmanns og kjötmatsformanns, er greiða skal úr ríkissjóði.

#### 38. gr.

Yfirkjötmatsmenn skulu leggja kapp á, að fullnægt sé á viðeigandi hátt þeim kröfum, sem gerðar eru til þess, að slátrun, verkun, geymsla, flutningar og umbúðir sláturafurðanna séu í sem beztu lagi.

#### 39. gr.

Yfirkjötmatsmenn skulu líta eftir því, hver í sínu umdæmi, að heilbrigðis- skoðun á sláturafurðum sé ekki framkvæmd af öðrum en þeim, sem fengið hafa löggildingu ráðuneytisins til þess starfa. Þá skulu yfirkjötmatsmenn kynna sér ástand slátur- og frystihúsanna og bera fram kvartanir við þá, sem þeim stjórna og þá aðila, sem hús þessi löggilda og eftirlit þeirra annast, ef húsín að þeirra dómi fullnægja ekki þeim kröfum, sem gerðar eru til slíkra húsa.

#### 40. gr.

Yfirkjötmatsmenn skulu, hver í sínu umdæmi, senda hlutaðeigandi lögreglustjóra tillögur sínar um, hverjir skulu skipaðir kjötmatsmenn í lögsagnarumdæm-

inu. Skal vanda val þeirra eftir því sem kostur er á. Sláturleyfishafa ber að vera yfirkjötmatsmanni til aðstoðar við val kjötmatsmanna, ef þörf gerist. Ekki má skipa sem kjötmatsmenn forstöðumenn eða eigendur fyrirtækja, sem slátrun annast eða verzla með sláturafurðir, verkstjóra eða þá, sem taka slátrun í ákvæðisvinnu, né aðra þá menn, sem riðnir eru við innkaup sláturfjárins 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 er og yfirkjötmatsmanni þá heimilt að víkja honum frá um stundarsakir, en tilkynna skal hann kjötmatsformanni og hlutaðeigandi lögreglustjóra samstundis þessa ráðstöfun, sem þá vikur hinum brotlega kjötmatsmanni endanlega frá störfum og skipar annan kjötmatsmann í hans stað samkvæmt ábendingu yfirkjötmatsmanns.

## 41. gr.

Yfirkjötmatsmenn skulu ferðast um umdæmi sitt eftir þörfum, einkum í sláturtíð, og haga ferðum þannig, að eftirlitið komi að sem beztum notum. Þeir skulu hvarvetna líta eftir öllu því, er viðkemur slátrun, verkun og geymslu sláturafurðanna og leiðbeina um það, sem ábótavant er. Sérstaklega ber þeim að leiðbeina kjötmatsmönnum við matið og yfirleitt kosta kapps um, að þeir verði sem færastir í starfinu. Yfirkjötmatsmenn skulu skera úr ágreiningi, sem fyrir kann að koma við kjötmatið í daglegum störfum kjötmatsmanna í sláturhúsunum.

## 42. gr.

Nú verður yfirkjötsmaður þess vís, að einhverjir sláturleyfishafar eða aðrir brjóta á móti ákvæðum laga og reglugerða um meðferð, skoðun og mat á sláturafurðum, og ber honum þá að skýra hlutaðeigandi lögreglustjóra frá því tafarlaust. Yfirkjötmatsmenn og kjötmatsmenn skulu vera sérstaklega vel á verði gagnvart afurðum af heimaslátruðum gripum, ef ætlað er að selja þær á opinberum markaði.

## 43. gr.

Yfirkjötmatsmaður skal, ef hann óskar að láta af störfum, tilkynna það landbúnaðarráðuneytinu með minnst 3 mánaða fyrirvara, nema gildir ástæður séu fyrir hendi, að hann geti ekki sinnt starfinu lengur. Sama gildir um uppsagnartíma kjötmatsformanns.

Nú hefur yfirkjötmatsmaður hætt störfum og enginn verið skipaður í hans stað. Er kjötmatsformanni þá, með samþykki landbúnaðarráðherra, heimilt að ráða til bráðabrigða einn eða fleiri menn á það svæði, þar sem yfirkjötmatsmann vantar til að annast aðkallandi yfirmatsstörf um stundarsakir, sérstaklega á tímabilinu 1. sept. til 1. nóv. Skal slíkum aðstoðarmönnum galdið sanngjarnt dagkaup þá daga, sem þeir ferðast og vinna yfirmatsstörf, ásamt ferðakostnaði og dagpeningum.

Hætti kjötmatsformaður störfum áður en skipaður hefur verið annar í hans stað, skal ráðherra setja einn af yfirkjötmatsmönnum kjötmatsformann um stundarsakir, þar til skipun hefur farið fram. Kjötmatsformanni ber að vera ráðherra til aðstoðar við val yfirkjötmatsmanna sé þess óskað.

## 44. gr.

Yfirkjötmatsmenn og kjötmatsformaður skulu, áður en þeir taka til starfa, rita undir drengskaparheit um, að þeir vilji hlíta reglum þessum og rækja skyldur þær, sem á þeim hvíla í starfi þeirra, með alúð og samvirkusemi.

## 45. gr.

Yfirkjötmatsmönnum ber að senda kjötmatsformanni greinargerð og skýrslu um störf sín ár hvert og tilgreina nöfn og heimilisfang kjötmatsmanna, hjá hvaða

sláturleyfishafa þeir starfi ásamt upplýsingum um aðalstarf. Kjötmatformaður skal halda skrá yfir alla kjötmatsmenn á landinu og senda landbúnaðarráðuneytinu skýrslu um kjötmatið ár hvert.

## 46. gr.

Starfssvæði hvers yfirkjötmatsmanns skal vera sem hér segir:

1. Frá Skeiðarársandi vestur um land að Gilsfjarðarbotni.
2. Frá Gilsfjarðarbotni um Vestfirði til Hrútafjarðarbotns.
3. Frá Hrútafjarðarbotni um Norðurland að Jökulsá í Axarfirði.
4. Frá Jökulsá í Axarfirði austur um land að Skeiðarársandi.

Kjötmatformaður getur lagt fyrir yfirkjötmatsmenn að þeir starfi utan sinna svæða, ef þörf krefur.

## VIII. KAFLI

## Um störf og skyldur kjötmatsmanna.

## 47. gr.

Lögreglustjóri, sýslumaður, skipar kjötmatsmenn einn eða fleiri á hverjum sláturstað. Fer um tölu þeirra og val eftir tillögum yfirkjötmatsmanns.

## 48. gr.

Sá sem öðlast kjötmataréttindi, og starfar við kjötmat, skal hafa náð 21 árs aldri og vera ekki eldri en 70 ára og hafa unnið nokkuð við almenn sláturstörf og kjötverkun. Þeir sem lokið hafa sveinsprófi í kjötiðnaði eða hafa sótt nám-skeið í slátrun eða kjötmati, skulu að öðru jöfnu ganga fyrir starfinu, ef yfirkjötmatmaður mælir með því. Kjötmatmaður má ekki eiga í fyrirtæki því, er hann starfar hjá sem kjötmatmaður, né vera forráðamaður þess félags, sem sláturleyfið hefur. Hann má ekki vera sölumaður afurðanna á einn eða annan hátt, né þiggja neina aukabóknun hjá þeim, sem söluna annast og gæta fyllstu óhlutdrægni í starfi.

## 49. gr.

Kjötmatmaður skal hafa góða þekkingu á aldri sláturgripa, bæði á fæti og föllum þeirra, og vita um verðgildi afurðanna á opinberum markaði. Hann geri sér ávallt fulla grein fyrir gæðum hverrar vöru, er hann metur, bæði að uppruna, meðferð og útliti. Þá skal kjötmatmaður ganga á undan í öllum þrifnaði, m. a. í hentugum klæðaburði og hreinlegum hlífðarfötum.

## 50. gr.

Kjötmatmaður skal annast mat, flokkun og merkingu á kjöti og slátri, undir umsjón yfirkjötmatsmanns, eftir þeim reglum, sem settar eru í þessum efnunum, og ber hlutaðeigandi yfirkjötmatsmanni að sjá um, að sérhver kjötmatmaður, er byrjar í starfi, fái í hendur gildandi reglugerðir, svo og allar breytingar, er kunna að verða gerðar á lögum eða reglugerðaákvæðum, er starf hans snertir.

## 51. gr.

Kjötmatmaður skal sjá um, að slátrun fari ekki fram, fyrr en sláturfénaður hefur fengið hæfilega hvíld á sláturstað, hvort heldur er eftir rekstur, flutninga á landi, sjó eða lofti. Hann skal fylgjast með, að aflifun fari ekki fram á annan hátt en landslög heimila. Þá skal kjötmatmaður sjá um, að fláning hefjist ekki fyrr en blæðingu er lokið. Hann skal og ganga ríkt eftir því, að fláningin sé það hreinleg, að önnur óhreinindi séu ekki á kjötinu eftir fláningu en blóð svo sem í kviðar- og brjósthóli og strjúpa, er skola má af með volgu vatni. Heitara vatn má



ekki nota en 40°C. Þá skal kjötmatsmaður ávallt víta ef himnur á yfirborði skrokkans eru skornar eða rifnar við fláningu.

## 52. gr.

Kjötmatsmaður skal, eftir því sem við verður komið, leiðbeina í öllum sláturstörfum, sérstaklega þeim, er lúta að þrifnaði og vöruvöndum. Hann skal fylgjast vel með kælingu, frystingu, söltun og annarri verkun kjöts og sláturs og reyna af fremsta megni að stuðla að því, að varan komist á réttum tíma í góðar umbúðir og geymslustaði. Jafnframt ber kjötmatsmanni að fylgjast með flutningatækjum, sem vörurnar eru fluttar með, hreinlæti og útbúnaði.

## 53. gr.

Kjötmatsmaður sýni ávallt þrúðmennsku í starfi. Hann skal hafa sem bezta samvinnu við dýralækni eða hvern þann annan lækni eða aðstoðarmann, er vinnur við heilbrigðisskoðun, Þá skal kjötmatsmaður í samráði við sláturhússtjóra stuðla að því að öllu því, sem ábótavant er við sláturstörfin, sé kippt í lag svo fljótt sem auðið er.

## 54. gr.

Kjötmatsmaður gangi ríkt eftir því, að heilbrigðisskoðun og stimplun fari fram, áður en flokkun og merking hefst. Mat á kjöti eða öðrum sláturvörum er ólögmat án undangenginnar læknisskoðunar, samanber 6., 7. og 8. gr. laga um meðferð, skoðun og mat á sláturafurðum.

## 55. gr.

Ef kjötmatsmaður telur sig órétti beittan eða verða fyrir óréttmætum ásökunum, getur hann skotið slíkum ágreiningi til úrskurðar yfirkjötmatsmanns eða kjötmatsformanns.

## 56. gr.

Sýni kjötmatsmaður vanrækslu í starfi, hlutdrægni við mat eða leysi það illa af hendi á einhvern hátt að dómi yfirkjötmatsmanns, er yfirkjötmatsmanni heimilt í samráði við kjötmatsformann að víkja honum frá um stundarsakir, en tilkynna skal lögreglustjóra þessa ráðstöfun, sem þá vikur hinum brotlega kjötmatsmanni frá störfum og skipar annan kjötmatsmann í hans stað.

## 57. gr.

Þegar kjöt eða aðrar sláturafurðir eru fluttar úr landi eða til sölu á markaðsstaði innan lands, skal, ef óskað er, fylgja vottorð kjötmatsmanns um, að kjötið, og aðrar sláturafurðir, sé flokkað, metið og merkt og farið með það að öllu leyti eftir hinum fyrirskipuðu reglum. Í vottorðinu skal tilgreind tegund stykkjatala og þyngd í hverjum flokki fyrir sig. Sé um frysta eða saltaða vöru að ræða, skal tilgreina geymslutíma.

## 58. gr.

Kjötmatsmönnum er skylt að gæta þess vandlega, að merkimiðar, merkiplötur og umbúðir séu ekki notaðar á annan hátt en við á.

## 59. gr.

Kjötmatsmaður skal halda dagbók um hve mörgum skepnum er slátrað dag hvern, af hverri tegund búfjár, sauðfé, nautgripum, hrossum o. s. frv. og láta tölu þeirra í té hlutaðeigandi yfirkjötmatsmanni eða kjötmatsformanni, sé þess óskað.

## 60. gr.

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

## 61. gr.

Kjötmatsmenn skulu starfa í samræmi við ákvæði reglugerðar þessarar og samkvæmt fyrirætlum yfirkjötmatsmanns. Þeim er skylt, eftir því sem við verður komið, vegna matsins, að vinna við verkun kjötsins og annarra sláturafurða.

Kaup kjötmatsmanna skal vera 50% herra en venjulegt verkamannakaup á staðnum, og greiði hlutaðeigandi sláturleyfishafi kaupið. Ráðherra getur þó eftir óskum kjötmatssformanns ákveðið matsgjald á hverja sláttraða skepnu, ef nauðsynlegt er talið.

## 62. gr.

Kjötmatismaður skal taka hart á öllum óþrifnaði við sláturstörfin og vera vel á verði gagnvart afurðum, af vanheilum gripum sökum sjúkdóma eða meiðsla. Hann gangi ríkt eftir því, að allri vöru, sem kjötskoðunarlæknir dæmir frá neyzlu til manneldis, sé eytt á öruggan hátt. Óhreinindi á kjöti frá slátrun eða af öðrum ástæðum fellir það í gæðamati og enn fremur fláningsgallar, spilli þeir útliti skrokkana eða rýri þá að verðgildi. Vansköpun eða áberandi vaxtarlíti, beinbrot, gömul eða ný, vanþroski, megurð, offita, stórir marblettir, bólgur, graftarigerðir, sár o. s. frv., eða ef limir eða skrokkhlutar hafa verið afskornir, fellir vöruna í gæðamati, og mega slíkir skrokkar af sláturfénaði aldrei fara í fyrsta gæðaflokk sinnar tegundar. Tjón á sláturpeningi og afurðum vegna ágalla í aðbúnaði, meðferð eða verkun í sláturhúsi, skal sláturleyfishafi bera.

## 63. gr.

Nú lizt kjötmatsmanni eða yfirkjötmatsmanni svo illa á skrokk eða aðrar sláturvörur, sem stimplaðar hafa verið með heilbrigðisstimpli, að varan fullnægi ekki nauðsynlegum kröfum um gæðastig neins flokks, skal kjötmatismaður þá merkja slíka skrokka eða vöru með orðinu Úrkast. Kjöt eða aðrar sláturvörur geta einnig orðið úrkast af völdum skemmda í flutningum og geymslu eða hvers konar óhappa, sem þessar vörur geta orðið fyrir.

## 64. gr.

Kjötmatismaður skal, eftir því sem við verður komið, aðstoða dýralækni eða hvern annan kjötskoðunarlækni við heilbrigðisskoðun búfjárafurða í sláturhúsi og vera aðstoðar- og trúnaðarmaður hans um þau atriði, er yfirdýralæknir setur, sérstaklega um pökkun, flutninga og útskipun á vörum á erlendan markað.

## 65. gr.

Reglugerð þessi er sett samkvæmt lögum nr. 30 frá 28. apríl 1966 um meðferð, skoðun og mat á sláturafurðum.

Um refsingu fyrir brot gegn ákvæðum þessarar reglugerðar fer samkvæmt ákvæðum 14. gr. ofanefndra laga, nr. 30/1966.

## 66. gr.

Með reglugerð þessari er felld úr gildi reglugerð um kjötmat og fleira, nr. 155/1949, ásamt síðari breytingum.

## 67. gr.

Reglugerð þessi öðlast þegar gildi.

*Landbúnaðarráðuneytið, 9. ágúst 1968.*

**Ingólfur Jónsson.**

*Þorv. K. Þorsteinsson.*