

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 yfirkjötmatsmanns.

Kaup kjötmatsmanns 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 flutningstækja 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 óhreinkest þá meira en ella. Hreinsa skal pall og gólfgrindur eftir þörfum.

Um sóttahreinsun 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 pallar flutningavagnanna séu ekki háilir, að skepnurnar óhreinkest ekki í flutningum, né líði vegna ófullkomins útbúnaðar flutningatækjanna.

Við sláturhúsrétt skal þannig um búíð, 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 sémilegu 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.

Jafnan skal slátra fé innan sólarhrings eftir að það kemur í sláturhúsrétt, að öðrum kosti skal því gefið hey og kjarnfóður og því tryggður aðgangur að fersku vatni.

6. gr.

Aflífun sláturfénaðar hvers konar, skal fara fram í samræmi við gildandi reglur, og skal ávallt velja örugga og samviskusama 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 best. 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 innflyi tekin úr skrokknum, skal vera búíð að losa um endaparm, vélindi og barka. Varast skal, að saur úr endaparmi komist í snertingu við kjöt og innflyi. 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 lungnastykki, 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 auðvelda blóðhreinsun úr brjósthóli. Gæta skal þess, að lungnastykkið blóðgi ekki skrokkinn að utan, um leið og það er tekið.

10. gr.

Að lokinni fláningu og eftir að innflyi hafa verið tekin úr skrokknum, skal skola burt blóð úr kviðar- og brjósthóli 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 óhraininda að þvo skrokkinn að utan, skal nota áður nefndan þvottaútbúnað, en hvorki hursta né tusku.

11. gr.

Eftir að skrokkar hafa verið skoðaðir, skal snyrting fara fram. Skera skal burtu skemmdir, sem kunna að vera á skrokknum, eftir tilvísan dýralæknis, lagfæra eins og unnt er fláningsgalla, ef óhöpp hafa hent í fláningunni, nema í burtu eistnahinnur og gera yfirleitt það, sem unnt er til þess, að kjötið líti sem best 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 að hún sitji milli lærvöðva. Júgur skal skera af mjólkurdrýrum, en skerða sem minnst hinnur á lærvöðvum. Ef hár eða annar óþrífnaður sést á kjötinu á þessu verkunarstigi, skal það hreinsað vandlega áður en vigtun og gæðamat fer fram.

Kindaskrokka skal hengja upp á ryðfri hækiljárn í síðasta lagi þegar eftir fláningu og skulu járnin fylgja skrokkunum uns þeir eru afgreiddir til sölu nýir eða þar til frystingu er lokið. Hækiljárn má ekki vera lengra en svo, að hæklar vísi ekki út fyrir mjaðmar- og bógþykkt. Allt annað kjöt skal einnig hengt á ryðfria króka, er að lögum og gerð, henti færibrautakerfi sláturhússins.

12. gr.

Þegar gengið hefur verið frá kjötinu eins og að framan greinir, skal því komið fyrir í kæli-rúmi (kjötsal) sláturhússins, til kælingar og skulu skrokkarnir hanga þannig, að þeir snerti ekki hverjir aðra. Mjög skal vanda loftraestingu í kæli-rúmi og engum leifður þar umgangur nema til nauðsynlegra starfa. Í kæli-rúmi 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 æilað 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 best 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 frystingu 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.

Svínakjöt 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 í 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 frystingar eða sölu. Ber þá sláturleyfishafa að hafa flutningateki þannig útbúið, að kjötið hangi í regn- og rykþéttum 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 innfyli og þá í þeim umbúðum, sem viðurkenndar eru til sláturflutninga.

Ekki má kjöt, sem flytja á burt 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. Skylt 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 sláturleyfishafa 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 kælrúmi 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 prenta 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 sönnunar því, að heilbrigðissskoðun hafi verði 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 svinakjöti skal einnig tilgreina mánaðartal ársins.

17. gr.

Kjöt skal ávallt klætt í hreina, hæfilega stóra grisjupoka um leið og það er flutt úr kælrúmi (kjötsal) sláturhúss. Pokinn skal vera svo stór og þéttur, að hann hlífi kjötinu vel fyrir óhreinindum 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 óhreinist 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 grisjúpoka 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 krafist 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 innanlands nýtt, fryst saltað og reykt eða flytja skal á erlendan markað skal metið í eftirfarandi gæðaflokka: I. fl. +, I. fl., II. fl., II. fl. O, III. fl.

Í fyrsta flokk + skal setja skrokka sérlega vel vaxna og með greini'legum ræktunareinkennum, vel holdfyllta, einkum í lærum og á baki, hæfilega feita og með jafnri og hvítri fitudreifingu um allan kroppinn. Fitulagið skal ekki vera yfir 4 mm mælt á miðjum bakvöðva. Skrokka í þessum gæðaflokki skal merkja með DI stjörnu.

Í fyrsta flokk skal setja vel holdfyllta skrokka með miðlungsfitu og gallalausa í útliti. Þeir séu merktir DI.

Í annan flokk skal láta vöðvarýra, út'itsljóta skrokka og með minniháttar mar og verkunargalla. Þeir séu merktir DIIX.

Í annan flokk O, skal setja skrokka með mikilli fitu, einnig skrokka með blóðlitaðri fitu eða fitu sem ekki stirðnar. Mikil fita telst, ef fitulagið, er að meðaltali yfir 10 mm á baki, mælt á þrem stöðum, á miðjum bakvöðva, á milli 10. og 11. rifs á miðri síðu og ca. 5 cm. aftan við bóg. Þessir skrokkar séu merktir DIH o.

Merkingu þessara skrokka sé hagað þannig að þeim verði ekki blandað saman við annað kjöt í heildsölu.

Í þriðja flokk skal setja alla mjög vöðvarýra og magra skrokka verulega marða limhöggnu og með verulegum verkunargöllum, þetta kjöt verði merkt DIH XX.

Kjötið skal metið og merkt í gæðaflokka og þyngdarflokka um leið og það er vigtað inn frá framleiðanda.

Þar sem skylt er að miða við 100 gr. þungamun skulu kjötmatsmenn gæta þess að hækka eða lækka í flokkum þannig t. d. að 12,7 kg. merkist í þyngdarflokkin 6 en 12,8 í þyngdarflokkin 2. Sé kjötið vigtað blautt skulu mörkin vera 300 gr. hærri (2% af þyngd).

Merkja skal dillkakjöt sem hér segir:

Að 12,5 kg. 13—16 kg. 16,5—19 kg. 19,5—22,5 kg. 23 kg og þyngri

I. flokkur*.

Vel holdfyllt læri og bak. Fitulag ekki yfir 4 mm á miðjum bakvöðva

DI *6 DI *2 DI *8 DI *4

I. flokkur.

Vel holdfylltir, miðlungsfita, gallalausir í útliti

DI 6 DI 2 DI 8 DI 4 DI T

II. flokkur.

Sæmilega holdfylltir lítil fita, gallalítlir

DII 6x DII 2x DII 8x DII 4x DII Tx

II. flokkur O.

Holdgóðir skrokkar mikil fita. Fitulag yfir 10 mm á baki og milli 10. og 11. rifs og aftan við bóg

DII 0 6 DII 0 2 DII 0 8 DI 0 4 DII 0 T

III. flokkur.

Allir holdrýrir, fitulítlir, marðir, gallaðir eða með mjög gula fitu.

DIII 6xx DIII 2xx DIII 8xx DIII 4xx DIII Txx

Útflytjendum á breskan markað heimilast að merkja dillkakjöt í fyrsta gæðaflokki með merkimiðum, sem á er prentað: **PRIME ICELAND LAMB**.

Ekki er heimilt að flytja til sölu á erlendan markað skrokka sem hafa verið illa farnir eða óhreinast í meðferð nema sérstakt leyfi komi til.

Heimilt er landbúnaðarráðherra að ákveða sérstaka merkingu á dillkakjöti, sem fer á erlendan markað eftir þeim reglum og venjum sem gilda í viðkomandi landi. Slíkar reglur séu þó jafnan gerðar í samráði við seljanda kjötsins og kjötmatsformann.

2. Kjöt af veturgömlu og fullorðnu fé.

- a. Kjöt af veturgömlu geldfé, gimbrum og geldingum skal merkja VI, ef skrokkarnir eru holdmiklir og fallegir í útliti og vega minnst 18 kg. Aðra skrokka skal meta og merkja í ær- og hrútaflokka eftir holdum og útliti. Veturgamla hrúta skal merkja VII séu þeir vöðvafylltir og holdgóðir.

Til þess að kjöt af veturgömlum hrútum sé metið í VII skal þeim slátrað ekki seinna en 10. október, ella fari þeir í hrútaflokka eftir gæðum.

- b. Kjöt af sauðum tveggja og þriggja vetra skal merkja SI ef skrokkarnir eru vel holdfylltir og hæfilega feitir en rýrari eða óhæfilega feita sauðaskrokka skal meta og merkja í ærflokka eftir gæðum og útliti. Kjöt af hrútum, geltum að vori, þrevetrum og yngri, metist sem af sauðum væri.

- c. Kjöt af geldum ám tveggja og þriggja vetra skal merkja GI, ef skrokkarnir eru vel holdfylltir og vel útlítandi. Skrokka af eldri geldum ám og þeim sem missa

lömb sín að vorinu og ganga lamblausar yfir sumarið skal merkja GII ef holdfylling er góð. Rýra skrokka og skrokka sem eru mjög feitir af 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 líta vel út, Æ II séu þeir sémilega holdgóðir og ekki útlitsljótir, en Æ III alla rýra skrokka og ljóta í útliti. Kjöt af holdgóðum, mylkum ám, þriggja vetra 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, veturgömlum, skal meta í þrjá gæðaflokka: H I, 2 til 4 vetra, holdgóða og vel útlitandi, H II, 5 vetra og eldri, sémilega holdgóða og allvel útlitandi, og H III, rýra skrokka og ljótari í útliti.

Heimilt er landbúnaðarráðuneytinu að ákveða sérstaka merkingu á kjöti sem selt er til einstakra landa eftir þeim venjum sem gilda í viðkomandi landi. Slíkar reglur skulu greðar í samráði við seljendur kjötsins og yfirkjötmatið.

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. Verkun saltkjöts til útflutnings.

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 kg af spaðkjöti. Í hver 112 kg af kjöti skal setja um 80 g af góðum saltþétri. Þegar kjötið 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 endurpækun 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 efri helmingi tunnubotnsins standi skýrum stöfum: Íslenskt saltkjöt, og fyrir neðan viðeigandi flokkunarmerki. Á neðri helmingi tunnubotnsins skal vera einkamerki útflytjanda, a. m. k. tveir bókstafir fyrir nafn hans og heimilisfang, nema auglýst firma-merki 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.

20. gr.

1. unγκálfakjöt.

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

- a) UK I á aldrinum allt að 3 mánaða sé um að ræða mjólkurkálf, sem einungis hafa verið fóðraðir á mjólk og kjarnfóðri, en ekki fengið hey eða gras, enda sé holdfylling góð einkum á læri og hrygg, kjötið ljóst og fallegt í útliti.
- b) UK II kálfa á sama aldri sámilega í útliti og ekki léttari en 20 kg.
- c) UK III af kálfum, sem slátrað er nýfæddum eða innan 1 mánaðar UK III a ef þeir eru holdgóðir, útlitsfallegir og vega yfir 15 kg en UK III b séu þeir holdrýrir og léttari en 15 kg eða eru merktir hehilbrigðisstimpli 2. Í merkingu UK III skal einnig taka lélega kálfa á aldrinum 1—3 mánaða.

2. Alikálfakjöt.

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

- a) AK 1 séu skrokkarnir vel holdfylltir, einkum í lærum og hrygg nægilega feitir og vel útlítandi og vegi a. m. k. 75 kg.
- b) AK II séu skrokkarnir allvel holdfylltir og ógallaðir í útliti og vegi a. m. k. 40 kg.
- c) AK III holdlitla skrokka og lakari að útliti.

3. Ungneytakjöt.

Skrokka af ungneytum, nautum, uxum og geldum kvígum, frá 1 til 2½ árs enda vegi þeir 100 kg eða meira 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 og ekki léttari en 130 kg. Naut mega ekki vera eldri en 20 mánaða. Eldri naut fari í NI.

Áberandi holdfyllta skrokka, einkum á ganglimum og hrygg, hæfilega feita með hvítri fitu og fallega í útliti af geldingum, skal merkja UN I. með stjörnu, þeir vegi minnst 150 kg og séu einkum af holdanautablendingum. Sama gildir um kvígur allt að tveggja ára aldri, enda sé jógrið skorið af.

- b) UN II. af holdþynnri gripum en krafist er í a. lið og einnig mjög feita skrokka, en þó vel útlítandi. Feitir skrokkar teljast þeir, ef fita nær 12 mm á bakvöðva.
- c) Skrokka af kvígum allt að 2½ árs, sem borið hafa einum kálfi og lítið eða ekkert hafa mjólkað má merkja UN II.
- d) UN III. holdlitla skrokka og lakari að útliti.

4. Nautakjöt.

Skrokka af nautum, 20 mánaða og eldri, uxum og algeldum kúm 2½ árs og eldri skal meta og merkja sem hér segir:

- a) N I. 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 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 2½ árs.

5. Kýrkjöt.

Skrokka af mjólkurkúm skal meta og merkja sem hér segir:

- a) K I skrokka af 5 ára kúm og yngri ef skrokkarnir eru vel holdfylltir og líta vel út.
- b) K II. skrokka af eldri kúm en 5 ára, enda líti skrokkarnir vel út og séu sæmilega holdfylltir.
- c) K III. skrokka sem eru lakari að holdfyllingu og líta illa út og eru með verkunargalla.

Við mat á nautgripakjöti skal kjötmatarmaður sérstaklega vanda til gæðaflokksins UN I + með tilliti til kjötgæða, verkunar og útlits.

Skrokkar, sem dýralæknir eða hver annar kjötskoðunarmaður stimplar með heilbrigðisstimpli 2, af ungfálfum, alikálfum ungneytum, nautum og kúm skulu merkjast í III. gæðaflokk sinnar tegundar. Gæðaflokksstimpil skal setja á allt nautgripakjöt á minnst þremur stöðum hvoru megin skrokksins.

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 útlitandi.

2. Trippakjöt.

- a. TR I., skrokka af trippum 9 mánaða til 3 ára, vel holdfylltum, hæfilega feitum og vel útlitandi.
- b. TR II., skrokka af holdþynnri trippum 9 mánaða til 3 ára eða mjög feitum, en þó vel útlitandi.

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.

Svínakjöt.

22. gr.

Við slátrun ber að greina svín í þrjá tegundaflokka:

1. grísi, þ.e. ung svín allt að 7½ mánaðar gömul, 2. gyltur, þ.e. kvendýr, sem gengur með fósturi eða hafa fætt afkvæmi, og þau yngri svín, sem þó eru eldri en 7½ 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 svínakjöti skal vera, sem hér segir:

1. Grísir.

- a) Sv. I a skrokka af grísum allt að 60 kg með vel vöðvafylltan brygg, læri og bóga. Spiklag skal vera jafnt, þétt, fingert og hvítt og þykki þess hámark á mjóhrygg 25 mm á miðju baki 20 mm og á herðum 35 mm eða samanlagt mælt á þessum þremur stöðum 80 mm. Útlit skrokksins og verkun skal vera óaðfinnanleg.
- b) Sv I b, skrokka af grísum allt að 65 kg með allgóða vöðvafyllingu og spiklag sem er 30 mm á mjóhrygg, 25 mm á miðju baki og 40 mm á herðum eða 95 mm samanlagt, mælt á fyrrgreindum þremur stöðum.
- c) Sv I c, skrokka af grísum allt að 75 kg, illa vöðvafyllta, óhóflega feita útlitljóta 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 svínnum, 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 svínnum 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, breindýrum, 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 vélaafli til frystingar er of lítið til þess að ljúka fullri frystingu á 24 klst., ber að forkæla kjötið áður en það fer inn í frystiklefann 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 séu 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 ryðfriðu efni, svo kiötið óhreinkist ekki og skrokkurinn eða einstök stykki haldi réttri lögum 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 slátur-afurðir eru geymdar. Í frystigeymslum skal frostið vera sem jafnast allan geymslu-tímamann og ekki minna en -24° C. Grindur skal hafa undir kjötstöflum og pakk-aðri sláturvöru í frystigeymslum og upp með útveggjum. Dyraumbúnaður skal vera sem bestur með tilliti til kælieinangrunar, frágangur ljósastæða öruggur og lýs-ing góð. Umgengni skal vera hreinleg í kjötgeymslum og allur ónauðsynlegur um-gangur 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 hlotist 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, línu-bala (bjóð) né hvað það annað, sem veldur óþrifnaði. Frystihólf eða geymslur ein-staklinga 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 hraðfrystítækjum eða hægfrystingu á hillum, grindum eða á annan hátt, að pakka vörunni aldrei í stærri einingar en svo, að hún sé fullfryst 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 best verður við komið.

IV. KAFLI

Kæling og pökkun á hausum og innyflum.

31. gr.

Meðferð og verkun á hausum, blóði eistum mör og hvers konar innyflum, sem ætluð eru til sölu á opinberum markaði innanlands eða til útflutnings, skal vera í sem bestu lagi. Strax eftir slátrun skulu hausar afhyrntir, klipptir og kældir, blóð síað og kælt, eistu hreinsuð, vambir og garnir gorhreinsaðar, hjörtu blóð-hreinsuð og snyrt, lifur og nýru hreinsuð af mörfitu og tæjum o. s. frv. Við að-skilnað og hreisun innyfla 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.

Við þvott á þessum líffærum er tuskunotkun bönnuð. Eftir hreinsun og snyrt-ingu 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 best henta við kælinguna. Skulu ílát, borð og

tæki vera þannig 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 kælirúmi 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 neysluaðila, innan lands og utan, og skulu þær samrýmast ströngustu kröfum um heilbrigðishætti og vöruvöndun. Umbúðir pakkaðrar sláturvöru skulu ávallt bera 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 innyfla af búfé skal halda þeim aðgreindum eftir búfjártegundum, 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 skrokksins við innvigtun svo fremi, 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 11½ kg til 13.9 kg.
- III. fl. ef skrokkurinn vegur minna en 11½ kg.

Hér er átt við, að skrokkurinn sé veginn með nýrmör, en ef skrokkurinn er veginn án nýrmörs lækka þyngdartakmörkin um ½ kg. Í heilum dilkaslátrum frá framleiðanda er átt við öll innyfli, 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 ¾ l án umbúða, haus hornstíffur, vel sviðinn og vegi ekki undir 1.1 kg. (eða meðalvigt) lifur, hjarta, nýru, vömb, keppur, hálsæðar, þind og 1 kg mör. Vömb og keppur 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 skrokku, helmingum eða fjórðungum til smásöluverslana, veitingastaða og annarra viðskiptavina er skylt að láta fylgja hverju stykki tegundarheiti og gæðaflokksmerki kjötmatsins. Ef um niðurbrytjað eða úrbeinað kjöt er að ræða, svo og hausa og innyfli, skal sett á umbúðir, afgreiðslu- eða sölunótu, tegunda- og gæðaflokksmerki vörunnar.
- b. Við sölu kjöts og annarra sláturafurða í smásöluverslunum 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 verkssvið 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 best allar breytingar, er kunna að verða á kröfum þeim, er erlendir eða innlendir neytendur og kaupendur eða umboðsmenn þeirra gera til þessara 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. Slíkt yfirmat 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 bestu 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 húsinn 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 lögsagnarumdæminu. 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 versla 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 kjötmatismaður starf sitt, sýnir hlutdrægni við matið eða leysir það illa af hendi á einhvern hátt, að dómi yfirkjötmatsmanns og er yfirkjötmatsmanni þá heimilt að vikja honum frá um stundarsakir, en tilkynna skal hann kjötmat-formanni og hlutaðeigandi lögreglustjóra samstundis þessa ráðstöfun, sem þá vikur hinum brotlega kjötmatsmanni endanlega frá störfum og skipar annan kjötmatmann 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 bestum 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 yfirkjötmatismaður 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 gegn sölu kjötafurða af heimaslátruðum gripum á opinberum markaði og tilkynna lögreglu, ef þeir verða varir við að ákvæði laga um þetta efni séu brotin.

43. gr.

Yfirkjötmatismaður 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 kjötmatformanns.

Nú hefur yfirkjötmatismaður hætt störfum og enginn verið skipaður í hans stað. Er kjötmatformanni þá, með samþykki landbúnaðarráðherra, heimilt að ráða til bráðabirgða 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 góldið sanngjarnt dagkaup þá daga, sem þeir ferðast og vinna yfirmatsstörf, ásamt ferðakostnaði og dagpeningum.

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

44. gr.

Yfirkjötmatsmenn og kjötmatformaður 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 samviskusemi.

45. gr.

Yfirkjötmatsmönnum ber að senda kjötmatformanni 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 Skeiðarásandi 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 Skeiðarásandi.

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.

Áður en nýr maður er skipaður í starf skal hann sækja námskeið um kjötmat og að því loknu fá viðurkennda starfshæfni sína hjá kjötmatformanni. Slík námskeið skulu haldin svo oft sem þurfa þykir að dómi Framleiðsluráðs landbúnaðarins og landbúnaðarráðherra.

Ríkissjóður greiðir kostnað við námskeið þessi.

Þeir sem lokið hafa sveinsprófi í kjötiðnaði skulu að öðru jöfnu ganga fyrir um störf þessi. Kjötmatformaður má ekki eiga í fyrirtæki því, er hann starfar hjá sem kjötmatformaður, né vera forráðamaður þess félags, sem sláturleyfið hefur. Hann má ekki vera sölumaður afurðanna á einn eða annan hátt, né þiggja neina aukabókun hjá þeim, sem söluna annast og gæta fyllstu óhlutdrægni í starfi.

49. gr.

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

50. gr.

Kjötmatformaður 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 kjötmatformaður, er byrjar í starfi, fái í hendur gildandi reglugerðir, svo og allar breytingar, er kunna að verða gerðar á lögum eða reglugerðarákvæðum, er starf hans snertir.

51. gr.

Kjötmatformaður 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 kjötmatformaður 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 brjóstholi 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 skrokkisins 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 besta 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 ólöglegt 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 samvisekusemi 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 fyrirráðum 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% hærra en venjulegt verkamanna kaup á viðkomandi vinnustað og greiði hlutaðeigandi sláturleyfishafi kaupið.

Heimilt er að ákveða fast matsgjald fyrir hvern grip til að standa undir kostnaði sláturhússins við matið, enda komi til samþykki kjötmatssformanns.

Verði ágreiningur um þetta efni sker ráðherra úr.

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 neyslu til manneðis, sé eytt á öruggan hátt. Óhreini 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 vaxtarlýti, heimbrot 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 list 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 þökkun, 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. framannefndra laga, nr. 30/1966.

66. gr.

Með reglugerð þessari er felld úr gildi reglugerð um kjötmat og fleira, nr. 227 9. ágúst 1968 og breyting á reglugerð nr. 121 12. júní 1970.

67. gr.

Reglugerð þessi sem sett er samkvæmt lögum nr. 30 28. apríl 1966 um meðferð, skoðun og mat á sláturafurðum, öðlast gildi 1. janúar 1978.

Landbúnaðarráðuneytið, 21. desember 1977.

Halldór E. Sigurðsson.

Haukur Jörundarson.

Nr. 433.

27. desember 1977.

AUGLÝSING

um reglur um fyrirframútborgun væntanlegra eftirstöðva barnabóta á árinu 1978, skv. c-lið 25. gr. laga nr. 68/1971, sbr. 9. gr. laga nr. 11/1975.

Fjármálaráðherra hefur ákveðið, að þeim gjaldendum, sem vænta mega verulegra eftirstöðva barnabóta til útborgunar við álagningu skatta árið 1978, gefist kostur á að sækja um að fá helming þeirra greiddan fyrirfram á fyrri hluta ársins 1978 samkvæmt eftirfarandi reglum:

1. Fyrirframútborgun fer einungis fram til þeirra, er hafa fleiri en eitt barn á framfæri sínu, og einungis til þeirra, sem vænta má, að eigi meira en 60 000 kr. eftir af barnabótum sínum vegna skattársins 1977, eftir að frá hafa verið dregin þau opinberu gjöld fyrir gjaldárið 1978, er um ræðir í 2. mgr. c-liðs 25. gr. laga nr. 68/1971, sbr. 9. gr. laga nr. 11/1975. Sé helmingur væntanlegra eftirstöðva barnabóta því undir 30 000 krónum kemur hann ekki til útborgunar fyrirfram.
2. Þeir, sem fyrirframgreiðslu óska, skulu senda umsókn þar að lútandi í tvíriti til skattstofu í umdæmi sínu. Skal umsókn þessi gerð á þar til gerð eyðublöð, sem liggja frammi hjá skattstjórum, umboðsmönnum þeirra og innheimtumönnum ríkissjóðs.
3. Umsókn skal fylgja skattframtali umsækjanda árið 1978. Umsókn og framtal skal leggja í umslag og merkja það: Umsókn um fyrirframgreiðslu barnabóta.
4. Ef um er að ræða sambýli fólks, sem átt hefur börn saman, skulu skattframtöl beggja sambýlisaðila fylgja umsókn.
5. Umsóknarfrestur er hinn sami og almennur skilafrestur framtala, þ. e. 31. janúar 1978. Þeir, sem hafa annan skilafrest framtala en að ofan greinir, skulu hafa sent inn umsókn í allra síðasta lagi 28. febrúar 1978.
6. Skattstjóri áætla á grundvelli framtals og umsóknar hvers gjaldandi megi vænta til útborgunar af barnabótum árið 1978. Síðan tilkynnir skattstjóri umsækjanda ef umsókn er synjað en samþykktar umsóknir munu berast hlutaðeigandi innheimtumanni ríkissjóðs, sem annast útborgun. Útborgun fyrirframgreiðslu er háð takmörkun fjárhæðar skv. 1. tl. hér að framan og því, að umsækjandi (og sambýlisaðili ef við á) eigi ekki vangreiddar eftirstöðvar þingjalda frá fyrri árum.
7. Stefnt er að því, að útborgun barnabóta samkvæmt umsóknum, sem borist hafa innan 31. janúar 1978, hefjist í mars 1978. Útborgun samkvæmt umsóknum sem berast milli 1. og 28. febrúar hefst ekki fyrr en í apríl/maí 1978. Nánari ákvörðun um útborgunardaga verður auglýst síðar.
8. Þegar í ljós kemur við álagningu skatta, hvern rétt gjaldandi á til útborgunar barnabóta á árinu 1978, verður fyrirfram greidd upphæð dregin frá heildarfjár-