STJÓRNARTÍÐINDI B 3 — 1986

8. janúar 1986 53 Nr. 35

REGLUGERÐ

um mjólk og mjólkurvörur.

Skilgreiningar.

1. gr.

1. 1 **Mjólk** er í reglugerð þessari kúamjólk, sem fengin er við reglubundnar mjaltir og ætluð er til manneldis. Úr mjólk, sem boðin er til sölu og lögð inn í mjólkurstöð, má ekkert taka og engu í hana bæta.
1. 2 **Broddmjólk** er mjólk, sem mjólkuð er fyrstu 4 dagana eftir burð. Hún hleypur við upphitun.
1. 3 **Geldmjólk** er mjólk úr kúm, sem eru að verða geldar og mjólka minna en 2 lítra á sólarhring, ennfremur mjólk, sem mjólkuð kann að vera síðustu dagana fyrir burð.

2. gr.

2. 1 **Mjólkurvara** er hver sú matvara, sem unnin er úr mjólk eða fellur til við mjólkurvinnslu. Í mjólkurvöru geta auk efna mjólkurinnar verið önnur hráefni til viðbótar svo og aukefni. Hráefni og aukefni þessi mega ekki fara yfir 25% af heildarmagni mjólkurvörunnar.
2. 2 Í sýrðum mjólkurvörum má viðbótarmagn sykurs (súkrósa) eigi vera meira en 10% af heildarmagni vörunnar.
2. 3 Undir reglugerð þessa falla þær mjólkurvörur, sem taldar eru í 4. gr. til og með 13. gr. Nýjar gerðir mjólkurvöru má ekki bjóða til sölu nema að fenginni viðurkenningu Hollustuverndar ríkisins.

3. gr.

3. 1 **Gerilsneyðing** (pasteurisation) mjólkur eða mjólkurvöru er hitun vörunnar í þar til gerðum tækjum, svo að í henni eru drepnir flestir gerlar, án þess að náð sé suðumarki.
3. 2 **Leifturhitun** (ultra high temperature hitun) mjólkur eða mjólkurvöru er hitun vörunnar í þar til gerðum tækjum, svo að drepnir eru í henni hvers konar gerlar og gró. Hitunin fer fram yfir suðumarki og er varan síðan fyllt með smitgát í dauðhreinsuð ílát, sem eru loftþétt eftir lokun.
3. 3 **Dauðhreinsun** (sterilisation) mjólkur eða mjólkurvöru er hitun vörunnar í þar til gerðum tækjum, svo að drepnir eru í henni hvers konar gerlar og gró. Varan er fyllt í ílát, sem eru loftþétt eftir lokun, og fer hitunin síðan fram yfir suðumarki við yfirþrýsting (niðursuða sbr. staðla IDF).
3. 4 **Gerilskerðing** (forhitun) mjólkur eða mjólkurvöru er hitun vörunnar í þar til gerðum tækjum, án þess að náð sé fullgildri gerilsneyðingu.
3. 5 **Niðurseyðing** (condensation) mjólkur eða mjólkurvöru er hitun vörunnar við undirþrýsting, svo að nokkur hluti vatnsins eimist í burtu.

Ríkisprentsmiðjan Gutenberg

3. 6 **Þrýstisíun** (öfug osmósa) á mjólk eða mjólkurvörum er það, þegar vökva er þrýst úr vörunni í gegnum örfínar síur.
3. 7 **Fituskerðing** mjólkur og mjólkurvara gerist á þann hátt að skilin er frá mjólkinni nokkur hluti fitunnar sem rjómi eða þá að í mjólkina er blandað undanrennu sem svarar til skerðingarinnar.
3. 8 **Fitusprenging** (homogenisation) mjólkur eða mjólkurvöru er í því fólgin, að fitukúlur mjólkurinnar eru sprengdar í þar til gerðum tækjum. Við þetta dreifist fitan svo rækilega um vöruna að hún sest mjög treglega til aftur.

4. gr.

4. 1 **Nýmjólk** er gerilsneydd mjólk, sem í eru minnst 3% af mjólkurfitu.
4. 2 **Fitustöðluð** nýmjólk er nýmjólk, sem hefur verið fituskert að ákveðnu marki.
4. 3 **Léttmjólk** er fituskert nýmjólk, sem í eru 1.0%—2.0% af mjólkurfitu.
4. 4 **Fitusprengd nýmjólk** er mjólk, sem hefur verið fitusprengd þannig að ekki á að setjast sýnilega til í henni rjómi við stöðu í 48 klst. við 5°C.
4. 5 **Gerilsneydd mjólk** er nýmjólk, (fitusprengd eða ekki), sem hituð hefur verið þannig (sbr. gr. 31.1, lið a, b) að fosfatasehvatinn í henni er óvirkur, en peroxydasehvatinn helst virkur.
4. 6 **Gerilsneydd léttmjólk** er fituskert nýmjólk (fitusprengd eða ekki), sem hituð hefur verið þannig að fofatasehvatinn í henni er óvirkur en peroxydasehvatinn helst virkur.
4. 7 **Leifturhituð mjólk** er fitusprengd mjólk, sem hituð hefur verið þannig (sbr. 31.1, lið d), að hún haldist óskemmd í 14 daga við 30°C eða í 7 daga við 55°C. Mysupróteinið skal þó haldast eðlilegt (Aschaffenburg-próf jákvætt).
4. 8 **Forhituð mjólk** er mjólk, sem hituð hefur verið til gerilskerðingar (sbr. gr. 31.1, lið e) án þess að fosfatasehvatinn í henni verði óvirkur.

5. gr.

5. 1 **Rjómi** er unninn úr mjólk með því að mjólkin er skilin í þar til gerðum tækjum, og er fitumagn rjómans haft mismunandi eftir því til hvers hann skal ætlaður, en minnst 9%. Í kaffirjóma skal vera 9—16% af mjólkurfitu, en í þeytirjóma minnst 36%.
5. 2 **Gerilsneyddur rjómi** er rjómi (kaffirjómi, þeytirjómi), sem hitaður hefur verið þannig (sbr. gr. 31.1, lið c), að peroxydasehvatinn í honum er óvirkur.
5. 3 **Leifturhitaður kaffirjómi** er fitusprengdur kaffirjómi, sem hitaður hefur verið þannig, að geymsluþol hans fullnægi ákvæðum greinar 4.7.
5. 4 **Undanrenna** er sá hluti mjólkurinnar, sem eftir verður þegar rjóminn hefur verið skilinn frá henni. Í undanrennu skal vera mest 0.2% af mjólkurfitu.
5. 5 **Gerilsneydd undanrenna** er undanrenna, sem hituð hefur verið þannig (sbr. gr. 31.1, lið a, b), að fosfatasehvatinn í henni er óvirkur.

6. gr.

6. 1 **Súrmjólk** er unnin úr nýmjólk eða nýmjólk blandaðri endurunninni mjólk. Mjólkin er sýrð með hreinræktuðum mjólkursýrugerlum af flokki **Streptococcus lactis-cremoris,** sem til þess eru almennt ætlaðir.
6. 2 **Sýrð léttmjólk** er léttmjólk, sem sýrð er eins og segir í gr. 6.1.
6. 3 **Sýrð undanrenna** er gerilsneydd undanrenna, sem sýrð er eins og segir í gr. 6.1.
6. 4 **Ýmir** er súrmjólk með auknu innihaldi af mjólkurþurrefni.
6. 5 **Súrmjólkurréttir** eru gerðir úr súrmjólk, sýrðri léttmjólk eða sýrðri undanrennu, en í þá er blandað öðrum hráefnum og aukefnum.
6. 6 **Jógúrt** er gerð úr nýmjólk eða blöndu af nýmjólk og endurunninni mjólk. Mjólkin er sýrð með ákveðnum hreinræktuðum mjólkursýrugerlum. Eru þar hafðar saman

tegundirnar **Lactobacillus bulgaricus** og **Steptococcus thermophilus.** Í jógúrt skal vera minnst 3.0% af mjólkurfitu og 8.5% af fitusnauðu mjólkurþurrefni.

6. 7 **Fituskert jógúrt** er jógúrt, sem í er 0.5%—3.0% af mjólkurfitu og minnst 8.5% af fitusnauðu mjólkurþurrefni.

6. 8 **Léttjógurt** er fituskert jógúrt sem í eru 1.0—2.0% af mjólkurfitu.

6. 9 **Jógúrtréttir** eru gerðir úr jógúrt, fituskertri eða fitusnauðri jógúrt, en í vöruna er blandað öðrum hráefnum og aukefnum.

6.10 **Jógúrtdrykkir** eru gerðir úr jógúrt, fituskertri eða fitusnauðri jógúrt, en í þá er blandað öðrum hráefnum og aukefnum.

6.11 **Kefir** er gerilsneydd nýmjólk, sem gerjuð hefur verið með kefirkornum. Korn þessi, sem jafnan mynda allstóran klasa, eru sambú ákveðinna mjólkurgersveppa og mjólkursýrugerla, aðallega **Saccaromyces kefir** og **Lactobacillus (Betabacterium) caucasium.**

6.12 Sýrður rjómi er gerilsneyddur rjómi, sem sýrður hefur verið með hreinræktuðum mjólkursýrugerlum af flokki **Streptococcus lactis cremoris,** sem til þess eru almennt ætlaðir. Í sýrðum rjóma er minnst 9% af mjólkurfitu.

6.13 **Sýrðir rjómaréttir** eru gerðir úr sýrðum rjóma og má mjólkurfita vera skert, en í þeim skal vera minnst 9% mjólkurfita. Í vöruna má blanda öðrum hráefnum og aukefnum.

7. gr.

7. 1 **Niðurseydd nýmjólk** er nýmjólk, þar sem nokkur hluti vatnsins hefur verið fjarlægður, annað hvort með niðurseyðingu eða þrýstisíun. Í henni skal vera minnst 7.5% mjólkurfita og minnst 25% mjólkurþurrefni. Á umbúðum slíkrar mjólkur skal tilgreina, hve miklu vatni þarf að blanda í innihaldið til þess að það samsvari efnahlutföllum nýmjólkur.

7. 2 **Niðurseydd og sykruð nýmjólk,** er niðurseydd nýmjólk, sem í er bætt reyrsykri (súkrósa). Í henni skal vera minnst 8% mjólkurfita og 28% af mjólkurþurrefni.

7. 3 **Niðursoðin mjólk** er niðurseydd nýmjólk, sykruð eða ósykruð, sem fyllt er í loftþéttar umbúðir og síðan dauðhreinsuð við hitun með yfirþrýstingi. Vara þessi skal fullnægja sömu kröfum um geymsluþol og aðrar niðursuðuvörur.

7. 4 **Kakómjólk** er fituskert nýmjólk, sem í er bætt m.a. kakói og sykri. Í henni skal vera minnst 1.8% mjólkurfita.

7. 5 **Leifturhituð kakómjólk** er kakómjólk, sem hituð hefur verið þannig, að geymsluþol hennar fullnægi ákvæðum 4. gr. 7. tl.

8. gr.

8. 1 **Nýmjólkurduft** er framleitt úr nýmjólk við þurrkun í þar til gerðum tækjum. Í því skal vera minnst 26% mjólkurfita og ekki meira en 5% vatn.

8. 2 **Undanrennuduft** er framleitt úr undanrennu í þar til gerðum tækjum. Í því skal ekki vera meira en 5% vatn og ekki meira en 1.5% mjólkurfita.

9. gr.

9. 1 **Endurunnin nýmjólk,** léttmjólk eða undanrenna er gerilsneydd vara framleidd úr nýmjólkurdufti eða undanrennudufti að viðbættu vatni, undanrennu, nýmjólk, rjóma eða smjöri. Endurunnin nýmjólk skal innihalda minnst 3% af mjólkurfitu, endurunnin léttmjólk 1.0%—2.0% af mjólkurfitu og endurunnin undanrenna mest 0.2% af mjólkurfitu. Í þessum vörum skal vera 8.5%—9.5% af fitusnauðu mjólkurþurrefni. Við endurvinnslu má ekki nota önnur efni en þau sem finnast í mjólk.

9. 2 **Samsett** nýmjólk, léttmjólk eða undanrenna er gerilsneydd vara, sem að hluta til, mest 25%, er gerð úr endurunninni mjólkurvöru, sbr. gr. 9.1.

10. gr.

10. 1 **Skyr** er framleitt úr gerilsneyddri og/eða endurunninni undanrennu, sem hituð hefur verið skv. lið b í gr. 31.1. Undanrennan er hleypt með ostahleypi, þétti og sýrð með ákveðnum hreinræktuðum mjólkursýrugerlum. Eru þar hafðir saman skyrgerlarnir **Lactobacillus bulgaricus, Lavtobacillus helveticus** og **Streptococcus thermophilus.** Mysan er skilin frá við síun. Skyr skal ekki innihalda minna en 18% af mjólkurþurrefni.

10. 2 **Gerilskert skyr** er framleitt á sama hátt og skyr, nema hvað skyr og mysa eru aðskilin á vélrænan eða annan hátt og skyrhlaupið má hita í allt að 68°C í 15—20 sek., þannig að mestur hluti skyrgerlanna lifi af hitunina. Gerilskert skyr skal ekki innihalda minna en 16% af mjólkurþurrefni.

10. 3 **Skyrmysa** er mysa, sem fellur til við skyrgerð. Í henni skal vera minnst 1% af mjólkursýru.

10. 4 **Mysudrykkir** eru gerðir úr skyrmysu en í hana er blandað öðrum hráefnum og aukefnum.

10. 5 **Skyrréttir** eru gerðir úr skyri, en í vöruna er blandað öðrum hráefnum og aukefnum.

10. 6 **Rjómaskyr** er skyr með auknu fituinnihaldi. Í því skal vera minnst 10% af mjólkurfitu, miðað við heildarþurrefni.

11. gr.

11. 1 **Smjör** er unnið úr gerilsneyddum rjóma. Það má einnig framleiða úr sýrðum rjóma og nefnist þá sýrt smjör. Í smjöri skal vera minnst 80% af mjólkurfitu. Fitusnautt mjólkurþurrefni má ekki fara yfir 2% og vatnsinnihald ekki yfir 16%. Í smjör má bæta matarsalti og aukefnum.

11. 2 **Kryddsmjör** er smjör, sem í er blandað öðrum hráefnum og aukefnum.

11. 3 **Áfir** eru sá hluti rjómans, sem eftir verður þegar úr honum hefur verið strokkað smjör. Í áfum skal vera minnst 8% af mjólkurþurrefni.

12. gr.

12. 1 **Ostar** eru gerðir á tvenns konar hátt, við hleypingu á nýmjólk (hleypostar) eða við niðurseyðingu á ostamysu (mysuostar).

12. 2 **Ostamysa** er mysa, sem fellur til við ostagerð.

12. 3 **Hleypostur** (mjólkurostur) er gerður úr nýmjólk með eða án íblöndunar rjóma, undanrennu, áfa eða vatns. Mjólkin er gerilsneydd, sýrð með hreinræktuðum mjólkursýrugerlum eða viðurkenndum lífrænum eða ólífrænum sýrum og hleypt með eða án ostahleypis. Mysan er skilin frá að mestu, hlaupið annað hvort pressað og mótað í hleyfa eða ópressað. Pressaðir eða ópressaðir ostar á þessu vinnslustigi eru nefndir ferskir (kjúka) til aðgreiningar frá verkuðum ostum, en verkaðir ostar eru látnir gerjast við ákveðið rakastig og hitastig í nokkrar vikur eða mánuði.

12. 4 **Ostagerjun** er hægfara efnabreyting af völdum mjókursýrugerla eingöngu (gouda, brauðostur), mjólkursýrugerla og annarra gerla (óðalsostur, tilsitter, port salut) eða mjólkursýrugerla og myglusveppa (camenbert, gráðostur).

12. 5 **Mýkt osta** fer eftir innihaldi þeirra af vatni miðað við heildarþunga ostsins að frádreginni fitu.

Ostar flokkast sem hér segir:

Vatn	49—56%	— fastir ostar
vatn	54—63%	— hálf-fastir ostar
vatn	61—69%	— hálf-mjúkir ostar
vatn	meira en 69%	— mjúkir ostar.

12. 6 **Fitumagn osta** miðast við hluta fitu af heildarþurrefnum ostsins, en skv. þessu flokkast ostar þannig:

Fita 45—70% — feitir ostar
fita 25—45% — hálf-feitir ostar
fita 10—25% — fitulitlir ostar
minna en 10% — magrir ostar.

12. 7 **Bræddur ostur** er gerður úr ferskum eða verkuðum hleyposti. Osturinn er mulinn eða saxaður og bræddur með viðeigandi söltum. Bætt er í smjöri, mjólk eða mjólkurdufti eftir þörfum til stöðlunar á magni fitu og þurrefnis í ostinum auk annarra hráefna og aukefna.

12. 8 **Ferskostur** (Cottage cheese) er ópressaður mjúkur ostur gerður úr undanrennu, hleyptri með ostahleypi og sýrðri með viðeigandi hreinræktuðum mjólkursýrugerlum eða viðurkenndum lífrænum og ólífrænum sýrum, t.d. fosfór- og sítrónusýru. Í ferskosti skal mest vera 0.2% af mjólkurfitu og í hann má blanda aukefnum.

12. 9 Fituríkur ferskostur (Cream Cottage cheese) er ferskostur, sem bætt hefur verið í mjólkurfitu, þó ekki meira en svo að fitumagn hans verði minna en 10% af heildarþurrefni. Í ostinn má blanda aukefnum.

12.10 **Rjómaostur** (Cream cheese) er ógerjaður, ópressaður mjúkur ostur, gerður úr blöndu af mjólk og rjóma, hleyptri með eða án ostahleypis og sýrðri með viðeigandi mjólkursýrugerlum. Í rjómaosti skal vera 50—70% mjólkurfita miðað við heildarþurrefni og í hann má blanda aukefnum.

12.11 **Mysuostar** eru gerðir úr ostamysu með því að seyða úr henni mikinn hluta vatnsins. Fjarlægja má nokkuð af mysunni við þrýstisíun áður en seyðing hefst. Í mysuna er bætt öðrum mjólkurvörum til stöðlunar á magni fitu, próteins og heildarþurrefnis í ostinum. Er til þess notað smjör, rjómi, nýmjólk, mjólkurduft, undanrenna eða áfir. Í mysing og rjómamysing má nota jurtaolíu. Auk þess má bæta í mysuosta öðrum hráefnum og aukefnum. Mysuostar skiptast í fjóra aðalflokka.

1. Mysuostur með minna en 20% fitu í þurrefni.
2. Rjómamysuostur með meira en 20% fitu í þurrefni.
3. Mysingur með minna en 20% fitu í þurrefni.
4. Rjómamysingur með meira en 20% fitu í þurrefni.

13. gr.

13. 1 **Mjólkurís og rjómaís** eru mjólkurvörur, sem ætlaðar eru til sölu og neyslu meira eða minna frosnar. Í þeim skulu próteinin og fitan eingöngu vera úr mjólk, en bæta má í vöruna öðrum hráefnum og aukefnum. Hundraðshlutar hráefna í þessum ístegundum miðast við þyngd. Einn lítri af mjólkurís eða rjómaís skal vega minnst 450 gr. Ísblöndurnar skulu gerilsneyddar eða leifturhitaðar.

13. 2 **Rjómaís** skal innihalda minnst 10% af mjólkurfitu og yfir 32% af þurrefni. Séu viðbætt hráefni svo föst í sér að unnt sé að skilja þau frá ísnum, skal ísinn að þeim fráskildum fullnægja áðurgreindum ákvæðum. Blandist hráefnin svo vel í ísnum, að þau verði ekki skilin frá, má fitumagnið í ísnum vera 9%.

13. 3 **Mjólkurís** skal innihalda minnst 4% af mjólkurfitu og yfir 30% af þurrefni. Fitumagnið má lækka niður í 3% vegna óaðskiljanlegra hráefna, sbr. gr. 13.2. Blandan ófryst er notuð sem hráefni í mjúkan ís og til framleiðslu ísrétta og drykkja.

13. 4 **Rjóma- og mjólkurísbúðingar** (fromage, triffle) eru gerðir úr rjómaís- eða mjólkurísblöndu með auknu magni af bindiefnum. Í þeim eru minnst 4% af mjólkurfitu og þurrefni yfir 30%.

14. gr.

14. 1 **Hráefni** önnur en þau, sem eru í mjólk, skulu fullnægja ákvæðum gildandi reglugerðar um tilbúning og dreifingu matvæla og annarra neysluvara, svo og ákvæðum annarra reglugerða, sem um þau kunna að gilda.

14. 2 **Aukefni,** sem notuð eru í mjólkurvörur skulu fullnægja ákvæðum gildandi reglugerðar um notkun aukefna í matvæli og aðrar neysluvörur.

14. 3 **Umbúðamerking** fyrir nýmjólk og mjólkurvörur skal vera í samræmi við gildandi reglugerð um merkingu umbúða fyrir matvæli og aðrar neysluvörur.

15. gr.

15. 1 **Mjólkurbúnaður** er ílát, tæki, áhöld, vélar, leiðslur og aðrir þeir hlutir, sem mjólk og mjólkurvörur komast í beina snertingu við í framleiðslu, vinnslu og meðferð

II. KAFLI

Eftirlit með heilbrigði starfsfólks.

16. gr.

16. 1 Fólk sem vinnur við framleiðslu, flutninga, vinnslu, geymslu, sölu og dreifingu mjólkur og mjólkurvara má ekki vera haldið:

a) Berklaveiki, taugaveiki, taugaveikibróður eða annarri salmonellasýkingu, blóðkreppusótt, næmri lifrarbólgu (gulu), skarlatsótt, hálsbólgu af völdum keðjukokka eða öðrum næmum sjúkdómum.

b) Húðkvillum, ígerðum, opnum sárum á höndum, handleggjum eða í andliti og kvillum, sem fylgir útferð svo sem úr eyrum, augum og nefi.

16. 2 Fólk sem starfar við framleiðslu, flutninga, vinnslu, geymslu, dreifingu og sölu mjólkur og mjólkurvara skal ástunda strangasta hreinlæti og þrifnað við meðferð vörunnar og skal það klæðast hreinum og heilum vinnufatnaði, sem óheimilt er að nota utan vinnustaðar. Hendur skal ávallt þvo áður en vinna hefst, eftir notkun salernis, eftir tóbaksnotkun og eftir hvers konar óhreinkun.

16. 3 Telji fólk sig haldið einhverjum næmum sjúkdómi eða kvilla skal það gera vinnuveitanda strax viðvart. Vinnuveitanda/framleiðanda er þá skylt að sjá um að hlutaðeigandi leiti læknis, sem votti heilbriðgisástand með tilliti til smithættu. Vinnuveitandi/framleiðandi getur hvenær sem er krafist læknisskoðunar telji hann einhvern starfsmann haldinn næmum sjúkdómi eða kvilla.

16. 4 Reglulegar heilsufarsskoðanir skal framkvæma á þeim, sem starfa við framleiðslu og vinnslu mjólkur í samræmi við nánari reglur er ráðherra setur að fengnum tillögum Hollustuverndar ríkisins og landlæknis. Skal þess sérstaklega gætt að allt afleysingafólk sæti sömu læknisskoðun og annað starfsfólk.

III. KAFLI

Mjaltir og meðferð mjólkur í fjósi.

17. gr.

17. 1 Umhverfi fjósa skal vera þrifalegt.

17. 2 Fjós þar sem framleidd er mjólk til sölu, skulu vera rúmgóð, hæfilega hlý, vel einangruð og loftræst, laus við slaga og dragsúg, björt og með tvöföldu gleri í gluggum. Sérstaklega skal gæta að eftirfarandi:

a) Í nýjum fjósum skal ætla hverjum fullvöxnum nautgrip, eigi minna rými en 15 m^3, enda sé miðað við að lofthæð sé ekki meiri en 3 metrar.

b) Lágmarkslýsing skal vera 200 lux og hitastig sem næst 9—13°C.

17. 3 Gólf, veggir og loft skulu vera úr steinsteypu eða álíka traustu efni með sléttu yfirborði, sem auðvelt er að þrífa og mála. Veggir, þar sem veruleg hætta er á óhreinkun, skulu varðir með vatnsheldu efni í allt að 1 ½ m hæð.
17. 4 Flór skal vera með góðu frárennsli. Hann má ýmist vera úr steinsteypu (vatnsþéttur) eða rimlaflór, þ.e.a.s. rimlagólf yfir djúpflór eða haughúsi.
17. 5 Haughús skal vera við hvert fjós og skal það vera lokað og þétt meðfram hurðum. Haughús skal vera haganlega staðsett með tilliti til umferðar og umhverfi þess þrifalegt. Það má ekki standa nær vatnsbóli en 100 m og því aðeins svo nærri að land halli frá vatnsbólinu. Haughús skulu tæmd reglulega.
17. 6 Fjósafólk skal hafa greiðan aðgang að snyrtiaðstöðu við fjósastörf. Óheimilt er að nota fjós sem salerni.
17. 7 Í nýjum fjósum skal vera vatnssalerni með handlaug, heitu og köldu vatni, ásamt nauðsynlegum snyrtitækjum. Ekki skal vera beint samband á milli snyrtiherbergis og fjóss (tvennar dyr) og skulu dyr vera sjálflokandi.
17. 8 Frárennsli frá salernum skal veita eftir vatnsheldum holræsum í rotþró, þar sem ekki er um almenna skólpveitu að ræða, sbr. ákvæði gildandi heilbrigðisreglugerðar.

18. gr.

18. 1 Vatn, sem notað er til drykkjar handa kúm í fjósi eða til þrifnaðar við fjósverk, t.d. júgurþvott, handþvott og uppþvott á mjólkurbúnaði, skal vera hreint og ómengað, sbr. gildandi reglur um drykkjarvatn.
18. 2 Fjósum skal haldið vel hreinum. Fjós skulu mokuð og hreinsuð kvölds og morgna, en veggi og loft skal þvo og sótthreinsa árlega eða oftar, ef þurfa þykir og mála eða kalka eftir þörfum.
18. 3 Fjósverkum skal hagað þannig, að ekki berist í mjólkina reykur, ryk eða önnur óhreinindi eða óþefur. Líða skal að minnsta kosti hálf klukkustund frá heyfóðrun og flórmokstri til mjalta. Vothey má þó aldrei gefa fyrr en að mjöltum loknum.
18. 4 Við hreinsun kúa og fjósa má ekki nota svo lyktarsterk efni, að mjólkin geti mengast af þeim.
18. 5 Í fjósum má ekki hafa önnur húsdýr en nautgripi nema þau séu vel hirt og í sér, vel aðskildum stíum frá nautgripunum. Þó má ekki hafa þar sauðfé, svín, alifugla og hunda.
18. 6 Fjós skulu varin flugum, dúfum, rottum og músum. Í fjósum má ekki geyma aðra hluti en þá sem notaðir eru við fjósverkin.
18. 7 Mjaltavélamótorum skal ætlaður sérstakur vel hljóðeinangraður staður, og skal þess gætt sérstaklega að útblástur frá þeim mengi ekki loft í mjólkurhúsi eða fjósi.

19. gr.

19. 1 Mjólkurkúm skal haldið vel hreinum. Júgur og að minnsta kosti afturhluta kúnna skal klippa strax og þær eru komnar á hús að hausti og oftar ef þurfa þykir.
19. 2 Mjólkurkýr skulu kemdar og burstaðar daglega og þrifnar ef með þarf.

20. gr.

20. 1 Mjaltafólk skal vera í hreinum mjaltafötum með hreinan höfuðbúnað og handleggi bera upp að olnbogum. Það skal þvo sér vandlega um hendur og handleggi fyrir mjaltir og meðan á mjöltum stendur ef með þarf.
20. 2 Áður en kýr er mjólkuð skal þvo spena og júgur vandlega úr volgu vatni blönduðu gerileyðandi efni (t.d. klórvatni 0.5—1%) og þurrka það vandlega á eftir með einnota bréfþurrkum eða hreinum þvottaklúti. Skipta skal um þvottavatn og þvottaklút svo oft sem þurfa þykir. Þvottaklúta skal þvo og sjóða á milli mjalta.

20. 3 Mjólka skal með þurrum, hreinum höndum og/eða mjaltavélum. Hefja skal mjaltir strax eftir hreinsun júgurs og spena. Eftir mjaltir skulu spenar smurðir með júgurfeiti eða júgursmyrsli. Einnig má nota sérstaklega gerða spenadýfu.

20. 4 Fyrstu mjólkurbununum má hvorki mjólka saman við mjólkina né niður í básinn, heldur skal mjólka þær í hreytibolla og er mjólkin þá skoðuð um leið.

21. gr.

21. 1 Kýr með júgursjúkdóma sem spillt geta mjólkinni eða gert hana strimlaða, vatnsþunna, slímkennda, graftarmengaða, blóðlitaða eða valdið óeðlilegum lit, lykt eða bragði (t.d. saltbragði), skal mjólka sér og á eftir júgurhraustum kúm. Sama máli gegnir um kýr sem eru á lyfjameðferð og útskolunartíma lyfjanna er eigi lokið. Spillt mjólk vegna sjúkdóma eða lyfja er óhæf til neyslu og dýrafóðurs og skal mjólkinni eytt þannig að hætta stafi ekki af.

21. 2 Broddmjólk og geldmjólk má ekki blanda saman við aðra mjólk. Ef mjaltavélar eru notaðar, skulu kýr sem gefa slíka mjólk, mjólkaðar síðast og á eftir öðrum kúm í fjósinu.

22. gr.

22. 1 Bannað er að sía, kæla og geyma mjólk í fjósi.

22. 2 Við mjaltir, kælingu, geymslu og flutninga mjólkur skal verja hana fyrir flugum, frosti, sólskini, ryki, reyk, óþef, lyktarsterkum efnum, og öðru því sem spillt getur mjólkinni.

IV. KAFLI

Mjólkurhús og kæling mjólkur.

23. gr.

23. 1 Mjólkurhús skal vera við hvert fjós.

23. 2 Mjólkurhús skal vera áfast við fjósið eða hluti af fjósbyggingu. Þegar byggð eru ný fjós, skal þess gætt að ekki sé beint samband við fjós, heldur gangur á milli og tvennar sjálflokandi dyr.

23. 3 Mjólkurhús skal þannig staðsett, að ekki berist í það óþefur t.d. frá votheyi og haughúsi. Umhverfi þess skal haldið þrifalegu og steinsteypt stétt eða malarborið hlað skal vera fyrir framan þá hlið, sem dyr eru á. Vegur að mjólkurhúsi skal vera traustur, þrifalegur og greiðfær. Athafnasvæði fyrir mjólkurbifreiðar skal vera gott.

23. 4 Loft mjólkurhúsa skulu gerð úr sléttu efni og máluð í ljósum lit. Veggir skulu steyptir 20 cm upp fyrir gólf til varnar vatnságangi og vera vatnsheldir í a.m.k. 1 ½ m hæð frá gólfi. Þeir skulu máladir í ljósum lit eða lagðir flísum eða öðru hliðstæðu efni. Gólf skulu vera slétt, steinsteypt og vatnsheld með nægum vatnshalla að góðu niðurfalli.

23. 5 Mjólkurhús skulu varin flugum, meindýrum (s.s. rottum og músum) og jafnframt hundum og köttum.

23. 6 Mjólkurhús skulu vera rúmgóð, björt og sköl, vel einangruð, með tvöföldu gleri í gluggum og með góðri loftræsingu.

a) Almenn lýsing skal vera minnst 200 lúx og sérlýsing að minnsta kosti 400 lúx yfir þvottaaðstöðu.

b) Hitastig má eigi vera lægra en 0°C.

23. 7 Mjólkurhús má einungis nota til þess að sía, kæla og geyma mjólk og þvo mjólkurbúnað. Lyf, hreinsiefni og önnur efni, sem notuð eru í mjólkurhúsi og fjósi skulu geymd í lokuðum skápum, þar sem börn ná ekki til. Mjaltaföt skulu geymd í sérstökum skáp.

23. 8 Í mjólkurhúsi á að vera nægilegt rennandi heitt og kalt ómengað vatn til þvotta á mjólkurbúnaði, til handþvotta og annarra nota. Þar skal vera stór tvískipt þvottalaug/ og sérstök handlaug, einnota handþurrkur ásamt nauðsynlegum burstum, hreinsi- og sótthreinsiefnum.

23. 9 Öll mjólk skal síuð. Við síun mjólkur skal nota gott sigti með dauðhreinsaðri bómullarsíu, sem skipta skal um eftir hverjar mjaltir og oftar ef þurfa þykir.

23.10 Kæling mjólkur skal fara fram í mjólkurhúsi í rafkældum geymi úr ryðfríu sýruþolnu stáli eða með öðrum viðurkenndum rafkælibúnaði. Þar sem forkælar eru notaðir við kælingu mjólkur, skulu þeir teknir sundur og þvegnir og sótthreinsaðir sérstaklega a.m.k. mánaðarlega.

23.11 Nægilegt rými skal vera undir og umhverfis kæligeyma svo auðvelt sé að þvo og sótthreinsa þá. Þar sem kalt vatn er notað við kælingu mjólkur er skylt að halda vatnsþróm hreinum og þrifalegum og vatni þeirra tæru og hreinu.

23.12 Mjólk skal kæld niður í 1—4°C svo fljótt sem unnt er að loknum mjöltum og geymd við það hitastig. Hitamælar skulu vera á öllum kæligeymum.

24. gr.

24. 1 Mjólkurbúnaður skal vandlega hreinsaður og síðan sótthreinsaður samkvæmt viðurkenndum aðferðum, svo fljótt sem verða má eftir notkun og síðan varinn óhreinindum milli mjalta.

24. 2 Mjaltavélar skulu teknar sundur til hreinsunar eigi sjaldnar en einu sinni í viku Þó er heimilt að slík hreinsun fari fram hálfsmánaðarlega, þar sem fullkomnar sjálfvirkar þvottavélar eru við rörmjaltakerfi.

24. 3 Þegar mjólkurbrúsar koma frá mjólkurstöð skulu þeir þvegnir og sótthreinsaðir tafarlaust og látnir þorna fyrir næstu notkun. Eftir þrif skal brúsum og mjaltafötum hvolft á hreinum og hentugum stað í mjólkurhúsum.

25. gr.

25. 1 Áhöld og tæki, sem koma í snertingu við mjólk, skulu vera úr efnum sem ekki geta mengað mjólkina, svo sem áli, ryðfríu stáli, gleri, plasti og plastgleri, þar til gerðu gúmmíi eða öðrum viðurkenndum efnum. Óheimilt er að nota mjólkurbúnað sem í er látún eða önnur oxandi efni.

V. KAFLI

Mjólkurflutningar.

26. gr.

26. 1 Dæling mjólkur úr heimilisgeymi og úr flutningageymi í geyma mjólkurstöðvar skal fara fram á svo hreinlegan og tryggilegan hátt, að mjólkin verði ekki fyrir mengun, sem rýri gæði hennar og hollustu. Sérstök aðgæsla skal höfð, þegar stút mjólkurdælu bifreiðar er stungið ofan í mjólkina í heimilisgeyminum. Skal stúturinn skolaður vandlega með hreinu vatni, bæði á undan og eftir dælingu mjólkur.

26. 2 Eigi má dæla mjólk úr heimilisgeymi í flutningageymi fyrr en ½ klst. eftir mjaltir, nema þar sem góðir forkælar eru í notkun, og aldrei mjólk sem er yfir 6°C.

26. 3 Dæluhús mjólkurbifreiðar skal vera eins þétt og frekast er unnt. Þéttingar á hurðum skulu ávallt vera heilar og þær endurnýjaðar eftir þörfum.

26. 4 Heimilt er að flytja mjólk í brúsum til mjólkurstöðvar frá þeim framleiðendum sem kæla mjólk, samkvæmt síðari lið málsgreinar 23.11.

26. 5 Ílát, umbúðir og aðferðir til töku mjólkursýna vegna flokkunar mjólkur skulu vera viðurkenndar af Hollustuvernd ríkisins. Mjólkursýni skulu tekin úr heimilisgeymum

eftir að hræran hefur snúist í a.m.k. **3—4 mínútur,** en úr brúsum eftir rækilega blöndun eða úr innvigtunarkeri mjólkurstöðvar. Sýnin skulu geymd i einangruðum kælikassa við 1—6°C.

26. 6 Gæta skal þess vel, að útblástursloft mjólkurbifreiðar berist ekki inn í fjós, mjólkurhús og mjólkurstöð.

26. 7 Eftir tæmingu flutningageymis skal geymirinn, svo og allur dælubúnaður, þveginn og sótthreinsaður tafarlaust á tryggilegan hátt eftir viðurkenndum aðferðum.

26. 8 Hitastig mjólkur í geymum flutningabifreiða og mjólkurbrúsum, meðan á flutningi stendur, má ekki fara yfir 6°C.

26. 9 Mjólkurbifreiðum skal haldið vel hreinum. Eigi má mjólkurbifreið samtímis flytja vörur, sem lykt eða óþrifnaður stafar af, heldur aðeins hreinlegan smávarning í traustum og vel merktum umbúðum og því aðeins að hann sé geymdur i sérstöku geymslurými.

26.10 Ekki má flytja mjólk í brúsum, sem eru ryðgaðir eða að öðru leyti gallaðir.

27. gr.

27. 1 Við flutning mjólkur milli geyma, t.d. dælingu úr heimilisgeymi í flutningageymi og móttöku mjólkur í mjólkurstöð, mega aðeins þeir vinna, sem fengið hafa rækilega tilsögn með námskeiðum eða á annan jafngildan hátt.

27. 2 Hollustuvernd ríkisins er heimilt að setja reglur að fengnum tillögum landlæknis um reglulegar heilsufarsskoðanir þeirra aðila, sem starfa að mjólkurflutningum.

27. 3 Mjólkurbílstjórar skulu gæta þrifnaðar í starfi og vera snyrtilega klæddir. Eigi má ráða mjólkurbílstjóra til fastra starfa eða afleysinga fyrr en þeir hafa verið fræddir um meðferð mjólkur, dælingu hennar, töku sýna og annað varðandi hreinlæti við flutning mjólkur.

VI. KAFLI

Mjólkurstöðvar, meðferð og vinnsla mjólkur.

28. gr.

28. 1 Staðsetning mjólkurstöðvar er háð samþykki viðkomandi heilbrigðisnefndar, sem leitar álits Hollustuverndar ríkisins. Sá sem hyggst reisa og starfrækja mjólkurstöð skal senda heilbrigðisnefnd teikningar ásamt greinagóðri lýsingu á umhverfi, vatns- og frárennslislögnum, búnaði til mengunarvarna og öðru því, sem máli skiptir fyrir heilbrigðisyfirvöld. Slíkt gildir einnig ef um er að ræða umtalsverðar breytingar eða endurbætur á eldra húsnæði.

28. 2 Mjólkurstöðvar skulu afla sér starfsleyfis. Starfsleyfið veitir heilbrigðisnefnd að fengnum tillögum viðkomandi héraðsdýralæknis og Hollustuverndar ríkisins.

28. 3 Tæknilegur stjórnandi mjólkurstöðvar skal hafa lokið minnst tveggja ára bóklegu mjólkurfræði- og/eða mjólkurverkfræðinámi. Hollustuvernd ríkisins er þó heimilt að veita undanþágu frá þessu ákvæði að fengnu samþykki viðkomandi heilbrigðisnefndar og yfirdýralæknis.

28. 4 Lóð og næsta umhverfi mjólkurstöðvar skal vera hreinlegt, afgirt og eins rykbundið og kostur er. Bílastæði, ak- og gangbrautir skulu vera með bundnu slitlagi.

28. 5 Mjólkurstöðvar skulu byggðar úr steinsteypu eða öðru viðurkenndu efni, rúmgóðar, bjartar og vel loftræstar (slagalausar).

Almenn lýsing skal vera a.m.k og til jafnaðar	200 lúx.
Í vinnusölum	300 lúx.
Við móttöku og afgreiðslu	200 lúx.
Í ostageymslu	100 lúx.
Við aflestur tækja a.m.k.	500 lúx.

Setja má nánari reglur um sérlýsingu ef þörf krefur. Verja skal framleiðsluvörur gegn skaðlegum áhrifum frá lömpum og sólarljósi.

28. 6 Veggir og loft í vinnslusölum skulu vera slétt og máluð í ljósum litum. Veggir í vinnslusölum skulu lagðir flísum eða hliðstæðu efni í allt að 2 metra hæð frá gólfi. Gólf í vinnslusölum skulu vera vatnsheld og slétt með halla að góðum niðurföllum og frágangur þeirra þannig að auðvelt sé að þvo og sótthreinsa.

28. 7 Húsakynni og innréttingar mjólkurstöðva svo og mjólkurbúnaður þeirra og flutningabifreiða skulu vera þannig úr garði gerð að auðvelt sé að þvo og sótthreinsa. Mjólkurbúnaði og húsum skal ávallt vel við haldið.

28. 8 Í mjólkurstöðvum skal lofti, gólfi, veggjum og gluggum ávallt haldið vel hreinum. Sérstakt herbergi með nauðsynlegum búnaði skal vera fyrir ræstiáhöld og ræstiefni. Húsakynnin skulu vera hreinlega og snyrtilega umgengin og varin flugum, músum, rottum og öðrum meindýrum, einnig öllum húsdýrum.

28. 9 Vatn, sem notað er í mjólkurstöðvum, skal vera hreint og ómengað og uppfylla ákvæði gildandi reglugerða um drykkjarvatn.

28.10 Í mjólkurstöð skal vera rúmgóð fatageymsla til fataskipta ásamt snyrtiherbergi, baðaðstöðu og hæfilega mörgum salernum og handlaugum með tilheyrandi búnaði samkvæmt gildandi reglum.

28.11 Hæfilegur fjöldi handlauga með heitu og köldu vatni ásamt skammtara með sótthreinsandi sápulegi og einnota pappírsþurrkum skal vera í vinnslusölum mjólkurstöðva. Ávallt skal vera handlaug, þar sem móttaka og afgreiðsla mjólkur og mjólkurvara fer fram.

28.12 Starfsfólk mjólkurstöðva skal gæta ítrasta hreinlætis við starf sitt. Mjólkurfræðingar skulu í því efni sýna öðrum gott fordæmi. Forðast skal allan óþarfa umgang milli hreinna og óhreinna deilda stöðvarinnar.

28.13 Starfsfólk stöðvanna skal klæðast hreinum og heilum brjóstvasalausum vinnufatnaði, hentugum höfuðbúnaði og skófatnaði. Vinnufatnað þennan er óheimilt að nota utan vinnustaðar og hann skal skilinn eftir í fatageymslu að starfi loknu.

28.14 Forráðamenn mjólkurstöðva skulu setja starfsfólkinu hollustu- og hreinlætisreglur. Við ráðningu skulu þeir gera starfsfólkinu nákvæma grein fyrir, hvaða þýðingu ástundun hreinlætis hefur fyrir meðferð og gæði mjólkurafurða og ítreka það með fræðslu, veggspjöldum, bæklingum eða á annan hátt.

28.15 Starfsfólk skal ávallt þvo sér um hendur áður en vinna hefst, eftir notkun salernis, eftir tóbaksnotkun og eftir hvers konar óhreinkun.

28.16 Tóbaksnotkun er stranglega bönnuð þar sem mjólk er unnin og mjólk og mjólkurvörur eru geymdar í mjólkustöðvum.

28.17 Neysla matvæla og drykkja er óheimil nema í matstofu stöðvarinnar og starfsfólki er óheimilt að geyma í stöðinni muni eða hluti, sem eru starfseminni óviðkomandi.

28.18 Eiturefni og hættuleg efni skal varðveita á tryggilegan hátt í sérstakri geymslu, sem er algerlega aðskilin frá öllum matvælum, þannig að óviðkomandi nái ekki til þeirra. Fylgja skal gildandi lögum og reglugerðum um meðferð eiturefna og hættulegra efna.

28.19 Mjólkurbúnaði í mjókurstöðvum skal ávallt halda hreinum með þvotti og sótthreinsun a.m.k. einu sinni á dag og oftar ef þurfa þykir. Áhöld og verkfæri, sem notuð eru við mjólkurvinnslu skulu geymd upphengd á vegg eða á hillum gerðum úr ryðfríum málmi eða öðrum jafngildum efnum. Mjólkurgeymar, þar á meðal flutningageymar bifreiða, skulu ávallt vera þrifnir með viðurkenndum aðferðum að lokinni tæmingu. Við þvott og sótthreinsun búnaðar skal sérstaklega gæta þess að vatn og leifar af þvottaefni eða sóttheinsandi efni verði ekki eftir.

28.20 Þar sem hringrásarkerfi er notað við hreinsun véla og tækja skulu þau tekin sundur og skoðuð a.m.k. einu sinni á ári og oftar ef þurfa þykir.

28.21 Öll gerilsneyðingartæki fyrir mjólk og rjóma skulu búin einstefnu öryggislokum, viðhlítandi hitamælum og síritandi hitamælum. Skylt er að geyma línuritin a.m.k. í 12 mánuði og framvísa þeim hvenær sem þeirra er krafist af opinberum eftirlitsaðilum.

28.22 Öll gerilsneyðingartæki fyrir mjólk og rjóma skulu útbúin þannig að hærri þrýstingur skal vera í þeim hlutum tækisins sem gerilsneydd mjólk rennur um.

28.23 Forráðamönnum mjólkurstöðva ber þegar í stað að tilkynna hlutaðeigandi heilbriðgisnefnd og héraðsdýralækni um allar meiri háttar bilanir í tækjabúnaði mjólkurstöðva sem skert geta gæði eða hollustu mjólkur og mjólkurvara. Skulu tækin tekin úr notkun þegar í stað og ekki notuð aftur fyrr en gengið hefur verið úr skugga um að búnaðurinn sé í lagi.

28.24 Í hverrri mjólkurstöð skal vera viðunandi rannsóknaraðstaða til þess að unnt sé að framkvæma gæðaeftirlit með vinnslu mjólkur og mjólkurvara ásamt flokkun mjólkur samkvæmt ákvæðum reglugerðar þessarar.

29. gr.

29. 1 Mjólkurstöðvar skulu flokka mjólk sem þær taka á móti eftir viðurkenndum aðferðum (sbr. 29.3). Flokkun skal framkvæma einu sinni í viku á mjólk hvers framleiðanda og skal hún a.m.k. tvisvar í mánuði fara fram á mánudegi eða þriðjudegi. Mjólk sem er gölluð og ekki reynist í 1. flokki skal verðfelld (sbr. 29.6).

29. 2 Mjólk hvers framleiðanda skal rannsökuð a.m.k. einu sinni í viku og oftar ef þurfa þykir með tilliti til efna- og lyfjaleifa (sýklalyf, sýklaeyðandi og sýklaheftandi efni). Slík mjólk telst óhæf til manneldis og til fóðurs dýra sem nýtt eru til manneldis ef í henni mælast ofangreindar leifar í meira magni en sem svarar til 0,03 alþjóðlegra eininga af penicillini í ml. Mjólkurbú skulu beita viðurlögum t.d. sektum eða fella niður greiðslu fyrir mjólkursendingar sem reynast innihalda meira eða jafnmikið magn af áðurgreindum efnum. Viðkomandi mjólkurbú eða framleiðandi geta óskað eftir staðfestingu rannsóknastofu Hollustuverndar ríkisins á slíkum niðurstöðum. Mjólkurstöðvar skulu þegar í stað tilkynna mjólkurframleiðanda þegar í mjólk hans finnast ofangreind efni. Næstu mjólkursendingar hans skulu allar rannsakaðar með tilliti til þess og farið skal með þær sem varhugaverðar sbr. gr. 29.10, þar til mjólkin reynist hæf.

29. 3 Af kældri mjólk, sem flutt er til mjólkurstöðvar, skal taka sýni úr kæligeymi eða kældum brúsum framleiðandans. Skulu sýni þessi flokkuð við móttöku mjólkurinnar í stöðina með aðferð I eða II.

I Gerlaræktun og talning (30°C í 72 klst.)
(sjá bráðabirgðaákvæði 7)
Ári eftir gildistöku reglugerðarinnar.
1. fl. 0—100 000 gerlar/ml
2. fl. 100 000—500 000 gerlar/ml
3. fl. 500 000 og fleiri gerlar/ml.

II Litprófun (reduktase — prufa).
(sjá bráðabirgðaákvæði 7).
Ári eftir gildistöku reglugerðarinnar.
Eftir geymslu við 12°C í 18 klst.
1. fl. Aflitun eftir meira en 4½ klst.
2. fl. Aflitun á 2—4 klst.
3. fl. Aflitun á minna en 2 klst.

Mjólkurstöðvar skulu við gildistöku reglugerðarinnar gera framleiðendum grein fyrir hertum kröfum um gæði mjólkurinnar, bæði hvað varðar hámarksfjölda leyfilegra gerla og niðurfellingar litprófunar þar sem það á við.
(sjá ennfremur bráðabirgðaákvæði 8).

29. 4 Mjólkurstöðvum, sem til þess hafa nægilegan tæknibúnað er heimilt að flokka mjólk t.d. mánaðarlega eftir fjölda hitaþolinna og kuldakærra gerla í ógerilsneyddri mjólk og skal þá miðað við eftirfarandi flokkun:

Flokkur	Hitaþolnir gerlar	Kuldakærir gerlar
1. fl.	0—10 000 gerlar/ml	0—50 000 gerlar/ml
2. fl.	10 000—50 000 gerlar/ml	50 000—200 000 gerlar/ml
3. fl.	50 000—fleiri gerlar/ml	200 000 og fleiri gerlar/ml

Þar til nánar verður ákveðið, þá skal ekki nota þessa flokkun til verðfellingar, heldur til aðstoðar við mjólkureftirlit.

29. 5 Talin skal fjöldi fruma í mjólk hvers framleiðanda minnst einu sinni í mánuði. Frumutala er miðuð við beint meðaltal síðustu sex mánaða. Ef frumutala einhvers framleiðanda fer yfir 1 000 000 þá skal mjólkurbú gera viðkomandi framleiðanda og héraðsdýralækni viðvart.

29. 6 Mjólk, sem fer í 2. eða 3. fl., skal verðfelld hjá viðkomandi framleiðanda með eftirfarandi prósentum eftir fjölda sýna í þessum flokkum:

Flokkur	Fjöldi sýna í mánuði í hverjum flokki			
	Eitt	Tvö	Þrjú	Fjögur
2. fl.	1%	3%	6%	10%
3. fl.	5%	12%	21%	32%

Samanlögð prósenta flokkanna skal gilda um verðfellingu fyrir allt mjólkurmagn framleiðandans þann mánuð. Verðfelling pr. lítra mjólkur skal reiknuð af grundvallarverði, sem gildir á hverjum tíma.

29. 7 Sé ógerilsneydd mjólk, sem ætluð er til neyslu, flutt á milli mjókurstöðva skal hún flokkuð á ný í þeirri stöð, sem tekur hana til gerilsneyðingar.

29. 8 Þriðja flokks mjólk telst ekki hæf til sölu sem neyslumjólk. Ber því að halda henni aðskildri við móttöku í mjólkurstöð svo sem frekast er unnt og vinna úr henni þær mjólkurvörur sem mögulegt er, miðað við hráefnið. Reynist mjólk vera í 2. og 3. flokki skal framleiðandanum tilkynnt það svo fljótt sem hægt er. Næstu mjólkursendingar hans skulu allar flokkaðar og litið á þær sem varhugaverðar þar til annað reynist. Falli mjólk einhvers framleiðanda í 2. eða 3. flokk, skal tilkynna það héraðsdýralækni og senda mjólkureftirlitsmann á staðinn. Ef mjólk viðkomandi framleiðanda flokkast áfram í 2. eða 3. flokk þrátt fyrir athuganir og aðgerðir mjólkureftirlitsmanns, er mjólkurstöðinni skylt að kveða til héraðsdýralækni sér til ráðuneytis.

29. 9 Falli mjólk framleiðanda enn í 2. og 3. flokk þrátt fyrir aðgerðir mjólkureftirlitsmanns og héraðsdýralæknis, er mjólkurstöð skylt að neita móttöku mjólkurinnar.

29.10 Til þess að koma í veg fyrir að 3. flokks mjólk blandist saman við aðra mjólk, þá skulu mjólkurbifreiðastjórar gæta þess að dæla ekki mjólk sem er sýnilega varhugaverð í flutningageyma. Sömu aðgæslu skal viðhafa við móttöku á mjólk úr brúsum í mjólkurstöð. Mjólkurstöðvar skulu setja eigin starfsreglur um nánari framkvæmd í slíkum tilfellum, að höfðu samráði við Hollustuvernd ríkisins.

29.11 Mjólkurstöðvar skulu mánaðarlega senda skýrslu til Hollustuverndar ríkisins og héraðsdýralæknis um flokkun mjólkur í 2. og 3. flokk frá hverjum einstökum framleiðanda í hverri viku. Einnig skal í áðurnefnda skýrslu skrá fjölda mjólkursýna þar sem magn efna og lyfjaleifa er yfir þeim mörkum sem tilgreind eru í gr. 29.2. Þá

skal tilgreina heildarmagn mjólkur, sem mjólkurstöðin tekur við. Tilkynna skal héraðsdýralækni þegar í stað ef um er að ræða óeðlilega slæma flokkun mjólkur hjá framleiðanda.

29.12 Mjólkurstöðvar skulu tilkynna viðkomandi héraðsdýralækni þegar mjókurframleiðandi á samlagssvæðinu hættir að leggja inn mjólk eða þegar nýr framleiðandi gengur í mjólkursamlagið, sjá einnig 42. gr.

30. gr.

30. 1 Mjólk, sem kæld er í kæligeymi eða með öðrum kælibúnaði sbr. gr. 23.10 og ætluð er til neyslu, má ekki vera eldri en 78 klst., þegar hún berst mjólkurstöð. Mjólkin skal kæld niður í 1—4°C strax og hún berst viðkomandi mjólkurstöð, ef gerilskerðing eða gerilsneyðing hennar dregst lengur en 4 klst.

30. 2 Mjólk, sem ekki er gerilskert og flutt er milli mjólkurstöðva, skal gerilsneydd eigi síðar en 18 klst. eftir móttöku í fyrri stöðinni.

30. 3 Víkja má frá ákvæðum um hámarksaldur mjólkur, þegar sérstaklega stendur á svo sem vegna ófærðar, náttúruhamfara, verkfalla og nauðsynlegra mjólkurflutninga milli sölusvæða, enda sé ákvæðum 29. gr. um 3. flokks mjólk fylgt engu að síður.

30. 4 Óheimilt er að tvígerilsneyða mjólk, sem selja skal sem neyslumjólk, nema til komi sérstakt leyfi Hollustuverndar ríkisins.

30. 5 Heimilt er að tvígerilsneyða rjóma og undanrennu, sem flutt eru á milli mjólkurstöðva. Síðari hitunin skal ávallt vera við hærra hitastig.

30. 6 Áður en mjólk er gerilsneydd í mjólkurstöð skal hún hreinsuð í hreinsiskilvindu eða síuð.

31. gr.

31. 1 Hitun mjólkur og mjólkurvöru er gerð í þeim tilgangi að sneyða vöruna að nokkru eða öllu leyti lifandi örverum, og skal fara fram í tækjum sem Hollustuvernd ríkisins viðurkennir og með eftirfarandi aðferðum:

a) Hitun upp í 62— 65°C í 30 mín. Gerilsneyðing.
b) Hitun upp í 72— 78°C í 15—20 sek. Gerilsneyðing.
c) Hitun upp í 81— 95°C í 15—20 sek. Há gerilsneyðing.
d) Hitun upp í 130—150°C í 1—2 sek. Leifturhitun.
e) Hitun upp í 63— 68°C í 15 sek. Gerilskerðing (forhitun).
f) Hitun upp í 105—121°C. Niðursuða.

Ef beita á öðrum aðferðum til hitunar, skal leita samþykkis Hollustuverndar ríkisins hverju sinni.

31. 2 Heimilt er að forhita mjólk í mjólkurstöð til þess að auka geymsluþol hennar ef geyma þarf mjólkina lengur en 36 klst., áður en gerilsneyðing hennar, pökkun og vinnsla hefst. Forhituð mjólk skal gefa jákvæða svörun við fosfataseprófun. Þar sem forhitun verður ekki við komið er Hollustuvernd ríkisins heimilt að leyfa tvígerilsneyðingu, ef geyma þarf mjólkina lengur en 36 klst. áður en síðari gerilsneyðing, pökkun og vinnsla hefst.

32. gr.

32. 1 Strax að lokinni gerilsneyðingu eða forhitun skal kæla neyslumjólk niður í 1—4°C og geyma hana þannig.

33. gr.

33. 1 Strax að lokinni pökkun nýmjólkur og annarra mjólkurvara í mjólkurstöð mega ekki finnast fleiri kólígerlar í vörunni en sem samsvarar MPN (Most Probable Number) 10 í ml og heildargerlafjöldi (líftala) hennar má ekki þá vera meiri en 30 000 í ml með ræktun við 30°C í 72 klst.

33. 2 Ef nýmjólk og mjólkurvörur frá mjólkurstöð standast ekki kröfur um gæði og uppgefið geymsluþol eða er ábótavant á annan hátt skal viðkomandi heilbrigðisnefnd krefjast úrbóta innan tiltekins tímabundins frests og tilkynna það Hollustuvernd ríkisins. Heilbrigðisnefnd skal ennfremur ákvarða takmarkaðan sölufrest varanna sé þess þörf. Sé ekki bætt úr, getur viðkomandi heilbrigðisnefnd í samráði við Hollustuvernd ríkisins stöðvað vinnslu og sölu viðkomandi vöru.

34. gr.

34. 1 Ílát, áhöld og tæki sem notuð eru við vinnslu eða til að geyma mjólk eða mjólkurvörur, skulu þannig gerð að þau geti ekki mengað vöruna og að auðvelt sé að þvo þau og sótthreinsa.

34. 2 Til að loka eða þétta mjólkurílát má ekki nota efni, sem heldur í sér mjólk eða vatni, t.d. gúmmísvamp. Lokin á mjólkurílátum, brúsum og geymum skulu vera þannig, að þau nái út yfir barmana.

VII. KAFLI

Dreifing, útsölustaðir og sala mjólkurvara.

35. gr.

35. 1 Við dreifingu nýmjólkur og mjólkurvara til útsölustaða skal hitastig varanna vera 1—5°C.

35. 2 Á útsölustöðum nýmjólkur og mjólkurvara skal vera kælibúnaður þar sem þessi viðkvæmu matvæli skulu geymd við 1—4°C, þar til og á meðan sala fer fram. Að öðru leyti skal um sölustaði nýmjólkur og mjólkurvara fylgt ákvæðum gildandi heilbrigðisreglugerðar og annarra reglugerða um umferð og sölu matvæla og annarrar neysluvöru.

Stærð kæligeymslu á sölustað skal miðast við að hún rými það magn nýmjólkur og mjólkurvara sem selst á söluhæsta degi vikunnar.

35. 3 Óheimilt er að geyma varning með mjólk og/eða mjólkurvörum sem getur valdið skemmdum á þeim eða spillt á annan hátt.

35. 4 Ytri umbúðir um nýmjólk og mjólkurvörur, sem notaðar eru oftar en einu sinni, eins og t.d. mjólkurkassa, er óheimilt að nota í öðru skyni.

36. gr.

36. 1 Eigi má selja í lausri vigt mjólk, nýmjólk eða mjólkurvörur aðrar en skyr, osta og mjólkur- og rjómaís. Ógerilsneydda mjólk má ekki selja eða bjóða til sölu, né nota á stofnunum sem framleiða eigin mjólk.

VIII. KAFLI

Mjólk, nýmjólk og mjólkurvörur óhæfar til sölu.

37. gr.

37. 1 Óheimilt er að selja eða bjóða til sölu mjólk, nýmjólk eða mjólkurvörur nema vörurnar séu óskemmdar og hafi eðlilegt bragð, lykt og útlit.

37. 2 Óheimilt er að selja eða bjóða til sölu mjólk úr kúm með sjúkdóma sem spillt geta mjólkinni og eru varhugaverðir heilbrigði manna.

37. 3 Óheimilt er að selja eða bjóða til sölu mjólk úr kúm sem fengið hafa lyf sem eru varhugaverð heilbrigði manna, eða sem á annan hátt geta spillt mjólkinni á meðan útskolunartíma lyfjanna er ekki lokið.

Sérstaklega á þetta við um hormónalyf (kyn- og efnaskiptahormónar), róandi lyf, verkjastillandi lyf, sýklalyf og sníklalyf. Lyfjabúðum er óheimilt að afhenda lyfseðilsskyld dýralyf án lyfseðils frá dýralækni. Lyfjum þessum skulu fylgja skriflegar leiðbeiningar og ber dýralækni hverju sinni að gera eiganda dýrs sérstaka grein fyrir því, hve lengi mjólkin er óhæf til manneldis.

37. 4 Óheimilt er að selja eða bjóða til sölu mjólk sem í hefur verið blandað vatni eða undanrennu eða mjólk úr öðrum dýrum en kúm. Sama gildir um mjólk sem blönduð hefur verið broddmjólk eða geldmjólk og um mjólk sem hleypur, þegar hún er soðin eða blönduð að jöfnu rúmmáli með þynntum vínanda, sem í eru 68% etylalkóhól miðað við rúmmál.

38. gr.

38. 1 Óheimilt er að selja eða bjóða til sölu mjólk, nýmjólk og mjólkurvörur sem í eru sýklar hættulegir heilbrigði manna eða í er óeðlilega mikið af örverum sem rýra hollustu og gæði varanna.

38. 2 Óheimilt er að selja nýmjólk eða mjólkurvörur sem í finnast fleiri kólígerlar en sem samsvarar MPN 10 í ml.

38. 3 Heildargerlafjöldi (líftala) nýmjólkur og ósýrðra mjólkurvara sem boðnar eru til sölu má ekki vera meiri en 100 000 í ml, hvort sem um er að ræða ræktun við 30°C eða ræktun kuldakærra gerla.

38. 4 Nýmjólk og mjólkurvörur teljast óhæfar til sölu og neyslu ef í þeim finnst, með viðurkenndum mælingaraðferðum (delevotest®, thermocult®) mælanlegt magn af lyfja- og efnaleifum (sýklalyf, sýklaeyðandi og sýklaheftandi efni).

38. 5 Óheimilt er að selja eða bjóða til sölu mjólk, nýmjólk og mjólkurvörur sem í eru aðskotaefni svo sem málmar (t.d. blý og tin), útrýmingarefni, (leifar af skordýra- og plöntueitri), þvotta- og sótthreinsiefni eða önnur efni sem talin eru varhugaverð heilbrigði neytenda.

38. 6 Óheimilt er að selja eða bjóða til sölu nýmjólk eða mjólkurvörur sem í hefur verið blandað öðrum aukefnum en leyft er samkvæmt gildandi reglugerð um notkun aukefna í matvæli og aðrar neysluvörur.

38. 7 Óheimilt er að selja endurunna mjólk (nýmjólk, léttmjólk eða undanrennu), nema sannalegur skortur sé á þessum vörum og að fyrir liggi heimild til þess frá Hollustuvernd ríkisins. Endurunna mjólk má aðeins selja sem samsetta mjólk (nýmjólk, léttmjólk eða undanrennu) eða hluta af samsettri mjólk og skulu umbúðirnar auðkenndar sérstaklega.

IX. KAFLI

Framkvæmd eftirlits.

39. gr.

39. 1 Hollustuvernd ríkisins hefur yfirumsjón með framkvæmd reglugerðar þessarar nema að því er varðar eftirlitsstörf dýralækna. Embætti yfirdýralæknis mælir fyrir um eftirlitsstörf dýralækna og önnur atriði er því eftirliti tengjast. Við Hollustuvernd ríkisins skal starfa sérfróður starfsmaður sem meðal annars skal annast umsjón með tækjabúnaði og vinnslu mjólkurstöðva og samræma eftirlit með starfsemi þeirra og leyfisveitingum.

39. 2 Mjólkurbúnaður sem fluttur er til landsins eða framleiddur innanlands skal samþykktur af Hollustuvernd ríkisins áður en mjólkurframleiðendur og vinnsluaðilar mjólkur taka hann í notkun. Með innfluttum mjólkurbúnaði sem notaður hefur verið erlendis skal fylgja vottorð um tækin frá heilbrigðisyfirvöldum viðkomandi lands.

Hollustuvernd ríkisins getur bannað innflutning á ákveðnum tækjum, ef gildar ástæður eru fyrir hendi.

39. 3 Mjólkurstöðvar skulu hafa í þjónustu sinni þjálfaða starfsmenn, sem hafa aflað sér sérmenntunar til leiðbeiningar mjólkurframleiðendum um meðferð mjólkur, mjaltavéla og kælibúnaðar á framleiðslustað. Þeir skulu ásamt héraðsdýralæknum stuðla að viðhlýtandi hreinlæti við alla meðferð mjólkur og mjólkurbúnaðar.

39. 4 Hollustuvernd ríkisins mælir fyrir um sýnatökur, örveru- og efnafræðilegar rannsóknaraðferðir, aðferðir við frumutalningu, mat á mjólk, nýmjólk og mjólkurvörum og notkun efna og aðferða við hreinsun og sótthreinsun mjólkur- og kælibúnaðar.

39. 5 Einungis skal nota viðurkennd þvotta-, hreinsi- og gerileyðandi efni þar sem framleiðsla og vinnsla mjólkur og mjólkurvara fer fram.

40. gr.

40. 1 Héraðsdýralæknar skulu hver í sínu umdæmi annast reglulegt eftirlit með heilbrigði og hirðingu mjólkurkúa og þrifalegri umgengni í fjósum og mjólkurhúsum, þar sem framleidd er sölumjólk sbr. lög nr. 77/1981 um dýralækna og 4. gr. erindisbréfs héraðsdýralækna nr. 197/1971. Landbúnaðarráðherra getur þó falið öðrum dýralæknum þetta eftirlit á tilteknum svæðum, ef henta þykir, að fengnum tillögum yfirdýralæknis og viðkomandi héraðsdýralæknis. Heilbrigðisfulltrúar viðkomandi svæðis skulu vera héraðsdýralæknum til aðstoðar við fjósaskoðun ef héraðsdýralæknir óskar þess.

40. 2 Héraðsdýralæknir skal framkvæma þetta eftirlit árlega hjá hverjum framleiðanda sölumjólkur og afhenda honum að því loknu fjósaskoðunarvottorð, sem veitir honum leyfi til mjólkursölu, ef hann telur að fullnægt sé þeim skilyrðum um heilbrigði nautgripa, húsakost, mjaltaaðstöðu, mjólkurbúnað, umgengni og aðra aðstöðu til framleiðslu sölumjólkur, sem sett eru í reglugerð þessari.

40. 3 Fjósaskoðunarvottorð héraðsdýralæknis er ígildi starfsleyfis sbr. ákvæði 6. gr. reglugerðar nr. 101/1977 um breytingu á reglugerð nr. 250/1976 um tilbúning og dreifingu matvæla og annarra neyslu- og nauðsynjavara.

40. 4 Gildistími fjósaskoðunarvottorðs er þar til næsta skoðun fer fram. Enginn má framleiða mjólk til sölu, nema hafa þetta vottorð í fullu gildi.

40. 5 Vottorð þau sem um getur í þessari grein skulu skrifuð á eyðublöð í fjórriti sem yfirdýralæknir lætur í té.

41. gr.

41. 1 Komist héraðsdýralæknir að því við fjósaskoðun, að aðstaða mjólkurframleiðanda brýtur í bága við eða fullnægir ekki ákvæðum reglugerða svo dæma verður fjós hans, hreinlætisástand þess eða heilbrigði gripanna óviðunandi skal héraðsdýralæknir krefjast úrbóta, skriflega.

41. 2 Héraðsdýralæknir skal gefa framleiðanda hæfilegan, tímabundinn frest til nauðsynlegra lagfæringa og endurbóta. Afrit af fyrirmælum þessum skal þegar í stað senda mjólkurstöðvarstjóra. Héraðsdýralæknir skal gefa heilbrigðisnefnd upplýsingar um málið telji hann þess þörf.

41. 3 Héraðsdýralæknir getur veitt frekari frest til úrbóta ef óviðráðanlegar ástæður hafa tafið þær, svo sem slys eða náttúruhamfarir.

41. 4 Hyggist framleiðandi hætta mjólkurframleiðslu fyrir fullt og allt má veita honum undanþágu í allt að 6 mánuði, án þess að úrbætur fari fram.

41. 5 Þegar veittur er tímabundinn frestur sbr. 41. 1—4 skal héraðsdýralæknir afhenda framleiðanda vottorð er heimili sölu á mjólk, en aðeins á meðan á hinum tilskylda

fresti stendur. Afrit þessa vottorðs skal senda mjólkurstöðvarstjóra. Eldra fjósaskoðunarvottorð dýralæknis fellur þá sjálfkrafa úr gildi. Jafnskjótt og úrbótum er lokið skal framleiðandi tilkynna það héraðsdýralækni.

41. 6 Nú telur héraðsdýralæknir, eftir að veittur frestur er liðinn, að enn sé ástand í fjósi mjólkurframleiðanda óviðunandi, þar sem ekki hafi verið sinnt ítrekuðum kröfum eða þeim eigi sinnt á viðunandi hátt og skal héraðsdýralæknir þá veita stuttan lokafrest. Ef viðhlítandi úrbætur hafa ekki verið gerðar að lokafresti liðnum, skal mjólkursala stöðvuð.

41. 7 Héraðsdýralæknir skal tafarlaust senda skýrslu um veittan lokafrest og kröfu um stöðvun á móttöku mjólkur og aðdraganda hennar til viðkomandi mjólkurstöðvarstjóra og yfirdýralæknis.

41. 8 Verði héraðsdýralæknir þess var, að svo mjög sé áfátt heilbrigði mjólkurkúa, umgengni, þrifnaði eða að mjólkinni sé spillt svo í meðferð að hætta geti stafað af fyrir neytendur t.d. vegna bráðrar júgurbólgu, veiruskitu, miltisbruna eða salmonellasýki eða annarra bráðra smitsjúkdóma, þá skal héraðsdýralæknir þegar í stað stöðva sölu mjólkur frá því kúabúi og láta framleiðanda í té rökstudd, skrifleg fyrirmæli um það. Fjósaskoðunarvottorð dýralæknis fellur sjálfkrafa úr gildi meðan á slíkri sölustöðvun mjólkur stendur.

41. 9 Í slíkum tilvikum skal héraðsdýralæknir tafarlaust tilkynna mjólkurstöðvarstjóra um ákvörðun sína og krefjast þess, að hætt verði móttöku mjólkur frá viðkomandi kúabúi uns úrbætur hafa farið fram eða sjúkdómur afstaðinn. Héraðsdýralæknir skal senda yfirdýralækni greinargerð um málið.

41.10 Mjólkurstöðvarstjóra er skylt að taka til greina fyrirmæli héraðsdýralæknis um tímabundið sölubann (sbr. gr. 41.8) og tilkynna að framleiðanda tafarlaust að móttaka mjólkur frá honum sé stöðvuð.

41.11 Ákvörðun héraðsdýralæknis um sölustöðvun er heimilt að áfrýja þegar í stað til úrskurðar yfirdýralæknis.

41.12 Hafi bann verið lagt á sölu mjólkur frá framleiðanda um stundarsakir (sbr. gr. 41.8), skal héraðsdýralæknir fylgjast með því hvað líður gangi sjúkdóms, sé slíku til að dreifa.

41.13 Þegar héraðsdýralæknir telur fært, að undangenginni athugun, að heimila sölu mjólkur á nýjan leik, skal hann án tafar tilkynna framleiðanda það, viðkomandi mjólkurstöðvarstjóra og yfirdýralækni með bréfi. Skal héraðsdýralæknir þá láta framleiðanda í té nýtt fjósaskoðunarvottorð, er heimilar sölu mjólkur að nýju.

41.14 Framleiðanda er skylt að leyfa opinberum eftirlitsmönnum aðgang að kúabúi sínu til skoðunar hvenær sem óskað er, hvort sem um er að ræða reglubundið eftirlit eða skoðun að gefnu tilefni. Þessir eftirlitsmenn eru: yfirdýralæknir, héraðsdýralæknar, fulltrúar heilbrigðisnefnda og Hollustuverndar ríkisins. Framleiðanda er einnig skylt að veita eftirlitsmanni mjólkurstöðvar aðgang að kúabúi sínu.

41.15 Nú neitar framleiðandi opinberum aðilum leyfis til skoðunar og skal þá eftirlitsmaður samstundis kæra það til viðkomandi lögreglustjóra eða sýslumanns og krefjast þess að mjólkurstöðin stöðvi móttöku mjólkur frá viðkomandi framleiðanda um stundarsakir.

41.16 Héraðsdýralæknar skulu afhenda yfirdýralækni afrit af fjósaskoðunarvottorði næstliðins árs fyrir 1. ágúst ár hvert og skal Hollustuvernd ríkisins hafa greiðan aðgang að þeim. Sömuleiðis er héraðsdýralækni skylt að afhenda viðkomandi mjólkurstöð afrit fjósaskoðunarvottorða.

41.17 Að lokinni árlegri fjósaskoðun skulu héraðsdýralæknar semja yfirlitsskýrslu um fjósaskoðun og júgursjúkdóma mjólkurkúa á eyðublöð sem yfirdýralæknir lætur

þeim í té og skal skýrslan send honum, Hollustuvernd ríkisins og viðkomandi mjólkurstöð fyrir 1. júlí ár hvert. Rannsóknastofnun mjólkuriðnaðarins skal heimill aðgangur að þessum yfirlitsskýrslum, hjá Hollustuvernd ríkisins og yfirdýralækni.

41.18 Nauðsynlegar aukaskoðanir að mati héraðsdýralæknis greiðast af viðkomandi mjólkurstöð.

42. gr.

42. 1 Mjólkurstöð er óheimilt að taka við mjólk til vinnslu og sölu, frá nýjum innleggjanda, fyrr en héraðsdýralæknir hefur skoðað fjós hans, kýr og alla hreinlætisaðstöðu og gefið út fjósaskoðunarvottorð. Sama gildir ef hafin er mjólkurframleiðsla að nýju eftir 1 ár eða lengra hlé.

43. gr.

43. 1 Héraðsdýralæknar (sbr. lög nr. 77/1981) og heilbrigðiseftirlit (sbr. lög nr. 109/1984) skulu hafa samvinnu um eftirlit með mjólkurstöðvum. Ofangreindir aðilar skulu a.m.k. árlega fara saman í eftirlitsferð í mjólkurstöð. Eftirlitsaðilar skulu sérstaklega fylgjast með eftirfarandi:

1. Að framkvæmt sé nauðsynlegt viðhald bygginga, tækjabúnaðar og lóða.
2. Mjólkurflutningum, ásamt dælingu, móttöku mjólkur og kælingu hennar.
3. Hreinsun flutninga- og kæligeyma og þrifum mjólkurbifreiða.
4. Umgengni í vinnslusölum, geymslum, snyrtiherbergjum og vistarverum starfsfólks, ásamt meðferð á hlífðarfatnaði.
5. Þvotti og sótthreinsun á mjólkurbúnaði.
6. Réttum afköstum og þrifum gerilsneyðingartækja.
7. Vinnslu mjólkur og mjólkurvara og þeim hráefnum sem notuð eru.
8. Gæðaflokkun mjólkur frá framleiðendum.
9. Geymslu nýmjólkur og mjólkurvara.

43. 2 Mjólkurstöðvum er skylt að hafa eftirlitsbók, þar sem eftirlitsaðilar skulu skrá athugasemdir og fyrirmæli sín vegna eftirlitsins.

44. gr.

44. 1 Heilbrigðiseftirlit svæða og héraðsdýralæknar skulu sjá um að tekin séu og send sýni af mjólk, nýmjólk og mjólkurvörum á ýmsum stigum framleiðslu, flutnings, vinnslu og dreifingar eins oft og þurfa þykir.

44. 2 Kostnaður við töku og sendingu sýna (sbr. 44.1) greiðist úr sveitarsjóði, en rannsókn sýnanna sem send eru af opinberum eftirlitsaðilum til rannsóknarstofu Hollustuverndar ríkisins greiðist í samræmi við lög nr. 109/1984 og gjaldskrár settar samkv. þeim.

45. gr.

45. 1 Hollustuvernd ríkisins getur sett reglur um frekari framkvæmd þessarar reglugerðar t.d. um rannsóknaraðferðir og hámark efna (sbr. 38.5). Hafa skal samráð við embætti yfirdýralæknis varðandi atriði sem tengjast eftirliti héraðsdýralækna.

X. KAFLI

Viðurlög og málsmeðferð.

46. gr.

46. 1 Fyrir brot gegn mjólkurreglugerð þessari eða fyrirmælum gefnum skv. henni skal farið að hætti opinberra mála.

46. 2 Um málsmeðferð, úrskurði og viðurlög fer skv. VII. kafla laga nr. 109/1984 um hollustuhætti og heilbrigðiseftirlit.

46. 3 Um aðbúnað, hollustuhætti og öryggi vegna starfsmanna í mjólkuriðnaði fer skv. lögum nr. 46/1980.

XI. KAFLI
Undanþágur.

47. gr.

47. 1 Heilbrigðisnefnd getur veitt undanþágur frá einstökum ákvæðum þessarar reglugerðar að fengnu samþykki Hollustuverndar ríkisins og yfirdýralæknis eftir því sem við á.

XII. KAFLI
Gildistaka.

48. gr.

48. 1 Reglugerð þessi er sett með stoð í lögum nr. 109/1984 um hollustuhætti og heilbrigðiseftirlit, sbr. og lög nr. 24/1936 um eftirlit með matvælum og öðrum neysluog nauðsynjavörum, að höfðu samráði við landbúnaðarráðuneytið hvað snertir þá þætti sem dýralæknar eiga að sjá um, sbr. lög um dýralækna nr. 77/1981 og öðlast gildi 1. mars 1986.

48. 2 Jafnframt fellur úr gildi reglugerð nr. 269/1973 um mjólk og mjólkurvörur ásamt síðari breytingum.

Ákvæði til bráðabirgða til fullnustu ákvæða reglugerðarinnar.

1. Við fjós þar sem ekki eru fyrir hendi haughús sbr. 17. gr. 5. tl. er mjólkurframleiðendum veittur frestur til 1. janúar 1990 til að fullnægja þeim ákvæðum.
2. Í fjósum þar sem ekki er fyrir hendi snyrtiaðstaða sbr. 17. gr. 7. tl. er mjólkurframleiðendum veittur frestur til 1. janúar 1987 til að fullnægja þeim ákvæðum.
3. Mjólkurframleiðendum skal gefinn frestur í eitt ár frá gildistöku reglugerðar þessarar til þess að uppfylla ákvæði 1. tl. 23. gr., 10. tl. 23. gr. og 12. tl. 23. gr.
4. Starfandi mjólkurstöðvum við gildistöku reglugerðar þessarar er þrátt fyrir ákvæði 28. gr. 2. tl. heimilt að starfa áfram án sérstaks starfsleyfis fram til 1. janúar 1987. Frá og með þeim tíma skulu allar mjólkurstöðvar hafa starfsleyfi.
5. Mjólkurstöðvum sem ekki uppfylla skilyrði 22. tl. 28. gr. er gefinn frestur til 2 ára eftir gildistöku reglugerðar þessarar til að fullnægja ákvæðum þessarar greinar.
6. Í mjólkurstöðvum, þar sem ekki er fyrir hendi rannsóknaraðstaða, er veittur 3 ára frestur frá gildistöku reglugerðar þessarar til að fullgera slíka aðstöðu.
7. **I Gerlaræktun og talning (30°C í 72 klst.)**
   Við gildistöku reglugerðarinnar.
   1. fl. 0—250 000 gerlar/ml
   2. fl. 250 000—500 000 gerlar/ml
   3. fl. 500 000 og fleiri gerlar/ml.

   II Litprófun (reduktase — prufa).
   Við gildistöku reglugerðarinnar.
   Eftir geymslu við 14°C í 18 klst.
   1. fl. Aflitun eftir meira en 3 klst.
   2. fl. Aflitun á 1—3 klst.
   3. fl. Aflitun á minna en 1 klst.
8. Mjólkurstöðvar sem við gildistöku reglugerðarinnar flokka mjólk samkvæmt aðferð II, litprófun, skulu innan tveggja ára frá gildistöku reglugerðarinnar taka upp flokkun samkvæmt aðferð I.

Heilbrigðis- og tryggingamálaráðuneytið, 8. janúar 1986.

Ragnhildur Helgadóttir.

Ingimar Sigurðsson.