# STJÓRNARTÍÐINDI B 77 - 1993

12. nóvember 1993 931 Nr. 470

## REGLUGERÐ

**um (6.) breytingu á heilbrigðisreglugerð nr. 149/1990 með síðari breytingum.**

1. gr.

Í stað orðanna „að grunur um" í gr. 29. A.1.2. komi „eða grunur er um".

2. gr.

Grein 84.13.1 hjóði svo:

Hitastig í vinnslusölum, þar sem fram fer skurður, úrbeining og pökkun á fersku kjöti, skal ekki vera hærra en 12 °C. Með fersku kjöti er átt við kjöt í heilum skrokkum, eða skorið og/eða úrbeinað til frekari vinnslu. Kjöt þetta má aðeins hafa verið kælt eða fryst til að tryggja geymsluþol.

Þess skal ávallt gætt að kjöt og kjötvörur, sem unnið er með, séu ekki lengur utan kæli- og/eða frystiklefa en brýna nauðsyn ber til. Kjarnahiti í vörunni skal aldrei verða hærri en 7 °C, nema um sé að ræða sérstaka meðferð svo sem söltun, reykingu eða suðu.

3. gr.

Grein 160.1 hljóði svo:

Reglugerð þessi er sett með stoð í lögum nr. 81/1988, um hollustuhætti og heilbrigðiseftirlit og lögum nr. 24/1936, um eftirlit með matvælum og öðrum neyslu- og nauðsynjavörum, ásamt síðari breytingum, og öðlast þegar gildi.

4. gr.

8. tl. í ákvæðum til bráðabirgða orðist svo:

Ákvæði gr. 84.13.1 taki gildi 1. janúar 1994.

5. gr.

Reglugerð þessi, sem sett er með stoð í 2. gr. laga um hollustuhætti og heilbrigðiseftirlit nr. 81/1988 með síðari breytingum öðlast þegar gildi.

*Heilbrigðis- og tryggingamálaráðuneytið, 12. nóvember 1993.*

**Guðmundur Árni Stefánsson.**

*Páll Sigurðsson.*

Steindórsprent Gutenberg hf.