

STJÓRNARTÍÐINDI B 29 – 1998

30. mars 1998

699

Nr. 191

REGLUGERÐ

um hreinlæti í sláturhúsum og kjötvinnslustöðvum þeirra.

1. gr.

Til að fyrirbyggja að sláturafurðir óhreinkist, spillist eða valdi heilsutjóni er sláturleyfishafa skylt að þrifa og sótthreinsa vinnslusali, búnað og annað sem þörf krefur í sláturhúsum og kjötvinnslustöðvum þeirra. Skal það gert að lokinni vinnslu hverju sinni og eftir því sem við á áður en vinnsla hefst á nýjan leik. Meðan á vinnslu stendur á að framkvæma aðrar aðgerðir í samræmi við hreinlætisáætlun.

2. gr.

Gera skal skriflega hreinlætisáætlun sem nær til aðgerða áður en vinnsla hefst dag hvern, aðgerða á vinnslutíma og að lokinni vinnslu hverju sinni. Eftirlit með þrifum og öðrum aðgerðum samkvæmt hreinlætisáætlun skal framkvæmt daglega og skulu niðurstöður skráðar af sláturleyfishafa.

3. gr.

Í hreinlætisáætlun felst eftirfarandi:

- a. Skrifleg lýsing á þrifum og gerileyðingu að lokinni vinnslu hverju sinni og áður en hún hefst á ný. Lýsingin skal taka til allra þrifa, en með sérstakri áherslu á þrif og gerileyðingu á þeim tækjum og flötum sem koma í beina snertingu við sláturafurðir.
- b. Skrifleg lýsing á hreinlætis- og sótthreinsunaraðgerðum á vinnslutíma svo og tíðni þeirra.
- c. Upplýsingar um ábyrgðarmann fyrir framkvæmd áætlunar og staðfesting yfirmanns viðkomandi sláturleyfishafa.

4. gr.

Sláturleyfishafa er skylt að þrifa og sótthreinsa vinnslusali, búnað og annað sem þörf krefur að lokinni vinnslu hverju sinni og áður en vinnsla hefst á nýjan leik, ef þörf krefur.

Meðan á vinnslu stendur á að framkvæma aðrar aðgerðir í samræmi við hreinlætisáætlun. Eftirlit með þrifum og öðrum aðgerðum samkvæmt hreinlætisáætlun skal framkvæmt daglega, niðurstöðurnar skráðar af sláturleyfishafa og skulu skráningarnar vera aðgengilegar fyrir kjötskoðunarlækni óski hann þess.

5. gr.

Sláturleyfishafi skal fylgjast reglulega með hreinlæti og meta árangur af framkvæmd áætlunar og allra aðgerða samkvæmt henni. Hreinlætisáætlun ber að endurskoða eins og þörf

krefur, einkum ef breytingar verða á byggingum, búnaði, vinnsluáferðum og starfsmannahaldi.

6. gr.

Sláturleyfishafi skal gera viðeigandi ráðstafanir ef hann eða kjötskoðunarlæknir telur að hreinlætisáætlun, ákveðnir þættir hennar eða framkvæmd hennar í heild hafi ekki skilað tilætluðum árangri. Þær skulu ná til ráðstöfunar á óhreinum og spilltum afurðum, aðgerðum til að bregðast án tafar við óviðunandi ástandi og til að fyrirbyggja að endurtekning verði á því.

7. gr.

Kjötskoðunarlæknir hefur eftirlit með að sláturleyfishafi þrói og framkvæmi fullnægjandi hreinlætisáætlun og samþykkir slíka áætlun og fylgist með að hún skili tilætluðum árangri.

8. gr.

Telji kjötskoðunarlæknir að ekki sé fylgt fullnægjandi hreinlætisáætlun í sláturhúsi eða kjötvinnslustöð ber honum að gefa sláturleyfishafa skriflega aðvörun og hæfilegan frest til úrbóta. Sinni sláturleyfishafi ekki aðvörun innan þess frests sem veittur var, skal kjötskoðunarlæknir, að höfðu samráði við yfirdýralækni, gefa stuttan lokafrest til úrbóta. Að þeim tíma liðnum er yfirdýralækni heimilt að tilkynna sláturleyfishafa að heilbrigðisskoðun verði ekki framkvæmd í sláturhúsinu án nauðsynlegra úrbóta.

9. gr.

Reglugerð þessi er sett samkvæmt heimild í f-lið 2. mgr. 10. gr. laga nr. 96/1997 um eldi og heilbrigði sláturdýra, slátrun, vinnslu, heilbrigðisskoðun og gæðamat á sláturafurðum og 2. mgr. 23. gr. laga nr. 93/1995 um matvæli og tekur gildi 1. apríl 1998 fyrir þau sláturhús og kjötvinnslustöðvar þeirrs sem hafa leyfi til útflutnings á Bandaríkjamarkað, en 1. september 1998 fyrir önnur sláturhús og kjötvinnslustöðvar.

Landbúnaðarráðuneytinu, 30. mars 1998.

Guðmundur Bjarnason.

Jón Höskuldsson.