REGLUGERÐ

um innra eftirlit í sláturhúsum og kjötpökkunarstöðvum þeirra.

1. gr.

Reglugerð þessi tekur til innra eftirlits í sláturhúsum og kjötpökkunarstöðvum sem starfa samkvæmt lögum nr. 96/1997 um eldi og heilbrigði sláturdýra, slátrun, vinnslu, heilbrigðisskoðun og gæðamat á sláturafurðum. Um kjötvinnslu í sláturhúsi gildir reglugerð nr. 522/1994 um matvælaeftirlit og hollustuhætti við framleiðslu og dreifingu matvæla.

2. gr.

Merking orða og orðasambanda í reglugerð þessari er sem hér segir:

Innra eftirlit: Eftirlit á vegum sláturleyfishafa í þeim tilgangi að tryggja gæði, öryggi og hollustu afurða.

Kjötskoðunarlæknir: Héraðsdýralæknir eða annar dýralæknir, sem samkvæmt ákvörðun yfirdýralæknis annast kjötskoðun og heilbrigðiseftirlit í sláturhúsi og kjötpökkunarstöð.

Kjötpökkunarstöð: Vinnslustöð þar sem einungis er unnið með ferskt eða fryst kjöt án aukefna.

Sláturleyfishafi: Hver sá sem fengið hefur löggildingu á sláturhúsi.

GÁMES: Greining áhættuþátta og mikilvægra eftirlitsstaða (HACCP - Hazard Analysis Critical Control Points):

Áhættuþáttur: Eðlis-, efna- eða örverufræðilegur þáttur í framleiðslu- eða dreifingarferli sem valdið getur heilsutjóni ef ekki er haft eftirlit með honum.

Mikilvægur eftirlitsstaður: Staður eða þrep í framleiðslu- eða dreifingarferli þar sem unnt er að hafa eftirlit með áhættuþáttum.

Viðmiðunargildi: Skilyrði eða staðlar sem þarf að uppfylla á mikilvægum eftirlitsstöðum.

Vikmörk: Leyfileg frávik frá viðmiðunargildum.

3. gr.

Sláturleyfishafi skal láta útbúa, vinna eftir og viðhalda skriflegri áætlun um innra eftirlit í sláturhúsi og kjötpökkunarstöð samkvæmt reglugerð þessari. Framkvæmdastjóri eða fulltrúi hans skal staðfesta áætlunina með undirritun sinni og jafnframt ábyrgjast að unnið sé eftir gildandi löggjöf. Þeir skulu og tilnefna sérstaka ábyrgðarmenn sem bera ábyrgð á innra eftirliti eða einstökum þáttum þess.

4. gr.

Innra eftirlit skal að lágmarki taka til eftirfarandi þátta:

1. Vatnsgæða.
2. Meindýravarna.
3. Skráningar hitastigs.
4. Hreinlætisáætlunar.
5. Heilsufarsskoðunar á starfsfólki.
6. Ferlirita.
7. Verklýsinga.
8. Viðbragða við frávikum frá viðmiðunargildum umfram vikmörk.
9. Fræðslu og þjálfunar starfsfólks.
10. Móttöku- og afhendingareftirlits.
11. Örverurannsókna.
12. Innköllunar á skemmdum eða hættulegum vörum.
13. Almenns viðhalds á byggingum og búnaði.

5. gr.

Innra eftirlit skal byggja á aðferðafræði GÁMES-kerfisins. Allar mælingar og athuganir samkvæmt eftirlitskerfinu skal skrá, svo og viðbrögð við frávikum umfram vikmörk. Eftirliti skal komið á með eftirfarandi hætti:

a. Útbúa skal flæðirit fyrir framleiðsluferli þar sem tilgreindir eru áhættuþættir við framleiðsluna og fyrirbyggjandi aðgerðir.
b. Ákvarða skal mikilvæga eftirlitsstaði og framkvæmd eftirlits á þeim.
c. Tilgreina skal viðmiðunargildi, vikmörk og viðbrögð við frávikum.

Endurskoða skal reglulega innra eftirlit og meta árangur af framkvæmd þess, einkum ef breytingar verða á byggingum, búnaði, vinnsluaðferðum eða starfsmannahaldi.

Nánari fyrirmæli um framkvæmd innra eftirlits í sláturhúsum og kjötpökkunarstöðvum þeirra er að finna í viðauka með reglugerð þessari.

6. gr.

Kjötskoðunarlæknir hefur eftirlit með að sláturleyfishafi útbúi, vinni eftir og viðhaldi fullnægjandi innra eftirliti, samþykkir það og fylgist með að það skili tilætluðum árangri. Hann skal hafa aðgang að niðurstöðum úr mælingum og rannsóknum er varða innra eftirlit sláturleyfishafa, athuga þær og árita. Hann skal jafnframt gera eigin athuganir og mælingar eins og þurfa þykir.

7. gr.

Telji kjötskoðunarlæknir að innra eftirlit í sláturhúsi eða kjötpökkunarstöð sé ekki fullnægjandi, ber honum að gefa sláturleyfishafa skriflega aðvörun og hæfilegan frest til úrbóta, allt eftir eðli málsins. Sinni hann ekki aðvörun innan þess frests sem veittur var, skal yfirdýralæknir, að höfðu samráði við kjötskoðunarlækni, gefa stuttan lokafrest til úrbóta. Að þeim tíma liðnum er yfirdýralækni heimilt að tilkynna sláturleyfishafanum, að löggilding falli niður um stundarsakir, og að heilbrigðisskoðun og heilbrigðismerking afurða verði ekki framkvæmd í sláturhúsinu eða kjötpökkunarstöð án nauðsynlegra úrbóta.

8. 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. Jafnframt er úr gildi felld reglugerð nr. 191/1998 um hreinlæti í sláturhúsum og kjötvinnslustöðvum þeirra.

Landbúnaðarráðuneytinu, 14. janúar 1999.

Guðmundur Bjarnason.

Guðmundur Sigþórsson.

VIÐAUKI

Innra eftirlit í sláturhúsum og kjötpökkunarstöðvum þeirra.

1. Vatnsgæði:

1.1. Útbúa skal yfirlitsteikningu í stærðinni A3 af vatnslögnum í sláturhúsinu. Greinilega skal koma fram hvar vatnsinntök eru, hvernig lagnir dreifast um húsið og hvar vatnsúrtök eru staðsett. Þau skulu merkt með hlaupandi númerum. Aðgreina skal lagnir fyrir heitt, kalt og blandað vatn.

1.2. Greina skal hvaða staðir í vatnsdreifikerfi eru mikilvægastir og hvar hætta er á að vatn geti staðið í lögnum í langan tíma. Kjötskoðunarlæknir skal taka eða láta taka vatnssýni úr marktækum fjölda vatnsúrtaka á mikilvægustu stöðunum í hverri vinnslueiningu einu sinni til tvisvar á ári. Jafnframt skal hann taka nokkur sýni annars staðar úr vatnsdreifikerfinu þannig að á nokkrum árum fáist heildarmynd af ástandi þess. Ef um tímabundna starfsemi er að ræða, skal taka sýni þegar starfsemin hefst og aftur einni til tveimur vikum síðar. Rannsaka skal heildargerlafjölda við 22°C og 37°C, kóligerla, saurkóligerla, saurkokka og súlfítafoxandi klostrídíur og nota greiningaraðferðir samkvæmt viðauka 3 í reglugerð nr. 319/1995 um neysluvatn. Niðurstöður þurfa að standast þær kröfur sem gerðar eru um leyfilegan hámarksfjölda áðurnefndra örvera í viðauka 1A í fyrrgreindri reglugerð um neysluvatn. Vatnssýnin skulu rannsökuð á faggiltri rannsóknastofu.
Sláturleyfishafi skal auk þessa taka sýni víðs vegar úr vatnsdreifikerfi hússins til greiningar á heildargerlafjölda við 22°C, 37°C og á kóligerlum. Ef niðurstöður fyrir einhvern þessara þátta eru yfir viðmiðunargildum, skal sláturleyfishafi tilkynna það viðkomandi kjötskoðunarlækni, sem tekur þá aftur sýni.

1.3. Sýni skal taka beint úr krana eða slöngu án sótthreinsunar á krananum eða slöngunni. Þau skal auðkenna með númeri á sýnatökustað og færa upplýsingar inn á þar til gert eyðublað og senda með sýnum. Ef niðurstöður eru yfir viðmiðunargildum, skal tilkynna það sláturleyfishafa og kjötskoðunarlækni án tafar.

1.4. Sláturleyfishafa er skylt að gera viðeigandi ráðstafanir til úrbóta, ef niðurstöður úr vatnsrannsókn eru yfir viðmiðunargildum.

1.5. Sláturleyfishafi skal hafa tiltækar niðurstöður úr efna- og eðlisfræðilegum rannsóknum á neysluvatni úr vatnsveitu viðkomandi sveitarfélags.

2. *Meindýravarnir:*

2.1. Útbúa skal yfirlitsteikningu af sláturhúsinu í stærðinni A3. Á henni skal koma fram hvar settar hafa verið gildrur, fóðurstöðvar, hátíðnihögnar, flugnaljós eða annar búnaður til varnar meindýrum. Þessi tæki skulu merkt með hlaupandi númerum.

2.2. Eftirlit með gildrum, fóðurstöðvum o.þ.h. skal skrá. Tilgreina skal hvenær skoðun fór fram, hver framkvæmdi hana, hvað kom fram við skoðunina, svo sem fönguð meindýr, hvar voru merki um dýr, hvenær og hvar bætt var við æti eða eitri, hvar sást skítur, nag eða önnur ummerki um meindýr og til hvaða aðgerða var gripið. Þá skal geta þess ef gildra eyðileggst eða hefur verið fjarlægð af einhverjum ástæðum.

3. *Skráning hitastigs:*

3.1. Sjálfvirk hitastigsskráning skal vera í öllum kældum rýmum. Nemi sem notaður er til hitastigsmælinga skal staðsettur í frysti- og kæligeymslum, eins fjarri kælibúnaði og unnt er. Sé frysti- eða kælisvæði skipt upp í svæði, skal hafa sérstakan nema fyrir hvert svæði. Mæla skal hitastig tvisvar sinnum á klukkustund í kældum rýmum en á tveggja klukkustunda fresti í frystigeymslum. Niðurstöður úr mælingum skal skoða daglega og prenta út vikulega. Á útprentuninni skal koma fram fyrir hvaða geymslu eða vinnslusal viðkomandi útprentun er, hvaða tímabil um er að ræða og hvert hitastigið er á hverjum tíma. Einnig skal skrá á þær athugasemdir ef þurfa þykir, svo sem ef viðgerð er framkvæmd í geymslu og hitastig raskast þess vegna. Heimilt er að geyma skráningar á tölvutæku formi án útprentunar sé tryggt að ekki sé unnt að breyta þeim og einnig skal vera unnt að sanna að þær hafi verið skoðaðar reglulega.

3.2. Sótthreinsikassa fyrir tæki og áhöld skal merkja inn á yfirlitsteikningu af sláturhúsi. Hitastig í kössum og á vatni til sótthreinsunar á bakkabandi skal vera minnst 82°C og skal mæla reglulega og skrá niðurstöður.

3.3. Hitastig í kjöti í stykkjun, úrbeiningu og pökkun skal vera lægra en +7°C og skal mæla það reglulega, einkum eftir vinnuhlé og niðurstöður skal skrá.
3.4. Kjarnahitastig í kjötskrokkum skal hafa náð mínus 10°C þegar skrokkar eru teknir úr hraðfrystum og settir í frystigeymslu. Hitastig í skrokkum á að mæla reglulega til staðfestingar á að hraðfrysting sé í lagi.
3.5. Alla hitamæla skal sannreyna með kvörðuðum hitamæli ekki sjaldnar en tvisvar á ári. Þessar athuganir skal skrá sérstaklega.

4. *Hreinlætisáætlun:*
4.1. Sláturleyfishafa er skylt að þrífa og sótthreinsa vinnslusali, búnað og annað sem þörf krefur í sláturhúsi og kjötpökkunarstöð og útbúa skriflega hreinlætisáætlun.
Í hreinlætisáætlun felst eftirfarandi:
a. Lýsing á þrifum og gerileyðingu að lokinni vinnslu hverju sinni. Lýsingin skal taka til allra þrifa í vinnslustöð, innanhúss sem utan, þar með talinna gripaflutningatækja og kjötflutningatækja, en með sérstakri áherslu á þrif og gerileyðingu þeirra tækja og flata sem koma í beina snertingu við sláturafurðir.
b. Skrifleg lýsing á hreinlætis- og sótthreinsunaraðgerðum á vinnslutíma, svo og tíðni þeirra.
c. Almennar og sértækar umgengnisreglur og reglur um persónulegt hreinlæti.
d. Listi yfir efni sem notuð eru við þrif og sótthreinsun ásamt leiðbeiningum um notkun þeirra.
4.2. Fylgjast skal daglega með þrifum og öðrum aðgerðum samkvæmt hreinlætisáætlun. Í sama tilgangi skal reglulega gera örverurannsóknir á búnaði sem kemur í snertingu við afurðir. Skrá skal niðurstöður úr rannsóknum.

5. *Heilsufarsskoðun á starfsfólki:*
5.1. Starfsfólk skal fara í læknisskoðun einu sinni á ári. Á læknisvottorði skal koma fram *hvort eitthvað sé því til fyrirstöðu að viðkomandi starfsmaður megi vinna við ferskt kjöt.* Einnig skal starfsmaður útfylla heilsufarsskýrslu með lækni og upplýsa hvort hann hafi nýlega fengið niðurgang/magakveisu, kvef/hósta eða smitsjúkdóm. Ennfremur skal hann með undirskrift sinni á heilsufarsskýrslu staðfesta loforð um að tilkynna verkstjóra/yfirmanni tafarlaust um veikindi, hálsbólgu eða sár á fingrum er gætu gert hann óhæfan til að starfa við matvælavinnslu.

6. *Ferlirit:*
6.1. Útbúa skal yfirlitsteikningu þar sem fram kemur skipting húsnæðis í hreinar og óhreinar deildir.
6.2. Útbúa skal yfirlitsteikningu sem sýnir ferli afurða í fyrirtæki.
6.3. Útbúa skal yfirlitsteikningu sem lýsir umferð starfsfólks í fyrirtæki.
6.4. Á ferliritum þessum skal koma fram hvort vinnslulínur skerast, hvort umgangur er milli hreinna og óhreinna deilda og hvar hætta er á krossmengun.

7. *Verklýsingar:*
7.1. Útbúa skal lýsingu á sérhverju starfi frá móttöku sláturdýra á bóndabýli til og með afgreiðslu afurða út úr fyrirtækinu. Lýsa á hvernig verkið skuli unnið, hvað skuli varast, hverjar eru hreinlætiskröfur og hvernig bregðast skuli við frávikum.

8. *Viðbrögð við frávikum umfram vikmörk:*
8.1. Sláturleyfishafa er skylt að gera viðeigandi ráðstafanir til úrbóta ef niðurstöður úr mælingum eða öðru eftirliti fara út fyrir vikmörk.

8.2. Sláturleyfishafi skal útbúa skriflega lýsingu á viðbrögðum við frávikum, þar sem fram kemur til hvaða aðgerða skuli gripið fari eitthvað úrskeiðis, hverjum skuli tilkynna um frávik og hver beri ábyrgð á meðhöndlun frávika. Þessi viðbrögð skulu ná til ráðstöfunar á óhreinum og spilltum afurðum, aðgerðum til að bregðast án tafar við óviðunandi ástandi og til að fyrirbyggja endurtekningu.

8.3. Kjötskoðunarlæknir skal ætíð fylgjast náið með aðgerðum og gera eigin athuganir ef þurfa þykir. Hann skal jafnframt reglulega skoða niðurstöður úr öllum rannsóknum og árita rannsóknaskýrslur.

8.4. Bæði sláturleyfishafi og kjötskoðunarlæknir skulu skrá greinilega á þar til gerð eyðublöð þær aðgerðir sem gripið er til þegar niðurstöður fara út fyrir vikmörk. Þar skal koma skýrt fram, hvenær og hvernig sannað er að niðurstöður hafi reynst innan vikmarka eftir að aðgerðum lauk.

8.5. Eyðublað sem notað er við skráningar á innra eftirliti í sláturhúsi og kjötpökkunarstöð skal vera þannig að unnt sé að skilja það og nota án viðbótar útskýringa.

8.6. Sláturleyfishafi skal gera viðeigandi ráðstafanir ef hann eða kjötskoðunarlæknir telur að innra eftirlitið, ákveðnir þættir þess eða framkvæmd þess í heild, hafi ekki skilað tilætluðum árangri.

9. Fræðsla og þjálfun starfsfólks:

9.1 Við nýráðningu starfsfólks og ætíð í upphafi sauðfjársláturtíðar skal fyrirtæki, í samvinnu við kjötskoðunarlækni, fræða starfsfólk um hreinlæti við matvælavinnslu, örverufræði, umgengnisreglur, vinnubrögð og persónulegt hreinlæti.

9.2. Starfsfólk sem vinnur með sláturdýr skal fræða um dýravernd og góða meðferð og meðhöndlun dýra í flutningum, í sláturhúsrétt og við aflífun og stungu.

10. Móttöku- og afhendingareftirlit:

10.1. Eftirlit skal haft með því hvort sláturdýr eru hrein og skal yfirdýralæknir útbúa staðla fyrir mat á óhreinindum. Ef sláturdýr eru óhrein skal útbúa frávikaskýrslu og kjötskoðunarlæknir skal staðfesta hana með áritun sinni. Sláturleyfishafi skal tilkynna innleggjanda niðurstöðuna og fara fram á úrbætur.

10.2. Skriflega lýsingu skal gera á móttökueftirliti og eftirliti með lestun afurða. Við móttöku á kjöti í sláturhúsi og kjötpökkunarstöð á að fylgjast með hvaðan kjötið er, mæla hitastig þess og skoða ástand þess að öðru leyti, sem og hreinlætisástand á flutningatæki. Skrá skal niðurstöður úr þessu eftirliti.

10.3. Við afgreiðslu á kjöti úr sláturhúsi og kjötpökkunarstöð skal fylgjast með að það sé ómengað, rétt merkt og vel kælt (0-4°C) og að kjötflutningatæki sé hreint þannig að afurðir óhreinkist ekki eða skemmist á annan hátt. Þessi atriði á að skrá í skýrslu um afhendingareftirlit.

11. Örverurannsóknir:

11.1. Sláturleyfishafi skal taka sýni af yfirborði kjötskrokka til kólígerlarannsókna. Yfirdýralæknir gefur fyrirmæli um aðferð við sýnatöku, tíðni sýnatöku, fjölda sýna og mat á niðurstöðum.

11.2. Embætti yfirdýralæknis skal eftir þörfum sjá um skipulegar örverurannsóknir á sláturafurðum.

12. Innköllun á spilltum eða hættulegum vörum:

12.1. Sláturleyfishafi skal tryggja að hægt sé að rekja uppruna afurða að minnsta kosti í heilum skrokkum og stórgripakjötsfjórðungum og útbúa áætlun um innköllun á

spilltum eða hættulegum afurðum. Hann skal setja skriflegar reglur í samráði við kjötskoðunarlækni og yfirdýralækni um hvenær grípa skuli til innköllunar, hver skuli gera það og hvernig.

13. Almennt viðhald á byggingum og búnaði:

13.1. Sláturleyfishafi skal skipulega og reglulega skoða ástand bygginga og búnaðar í sláturhúsi og kjötpökkunarstöð. Niðurstöður úr skoðuninni á að skrá og gera skal áætlanir um viðhald og endurbætur eftir þörfum.

Nr. 41 14. janúar 1999

AUGLÝSING

um breytingu á gjaldskrá Rafmagnsveitna ríkisins.

Samkvæmt orkulögum nr. 58 29. apríl 1967 hefur ráðuneytið staðfest eftirfarandi breytingu á gjaldskrá Rafmagnsveitna ríkisins er taki gildi 20. janúar 1999.

Gjaldskrá Rafmagnsveitna ríkisins nr. 40 7. janúar 1998, með áorðnum breytingum, breytist þannig:

Kafli III. Tengigjöld hækkar um 2,4%.

Iðnaðarráðuneytinu, 14. janúar 1999.

F. h. r.
Jón Ingimarsson.

Katrín Jóhannsdóttir.