

STJÓRNARTÍÐINDI B 20 – 2000

Nr. 87

290

24. janúar 2000

REGLUGERÐ

um breytingu á reglugerð nr. 260/1980 um útbúnað alifuglasláturhúsa, slátrun alifugla, verkun þeirra og heilbrigðissskoðun.

1. gr.

7. gr. orðist svo:

Til þökkunar á afurðum má einungis nota hreinar, nýjar, lekaheldar umbúðir sem hvorki spilla eða lýta vöruna, en verja afurðirnar óhreinindum og koma í veg fyrir hvers konar mengun við geymslu og dreifingu.

Afurðirnar skulu merktar í samræmi við reglugerð nr. 588/1993 um merkingu, auglýsingu og kynningu matvæla. Umbúðir allra alifuglaafurða skulu merktar samkvæmt viðauka I með reglugerð þessari. Ef fleiri einingum er pakkað saman í kassa eða öskjur, skal auðkenna umbúðir eftir því hvaða afurðir þær hafa að geyma.

Sláturafurðir alifugla sem boðnar eru til sölu, skulu vera af sláturfuglum þar sem staðfest hefur verið með sýnatöku, a.m.k. einu sinni á eldistímanum, að ekki hafi greinst salmonella í fuglunum.

Sláturafurðir alifugla sem boðnar eru til sölu skulu vera af sláturfuglum þar sem staðfest hefur verið með sýnatöku, a.m.k. einu sinni á eldistímanum, að ekki hafi greinst hjá viðkomandi framleiðanda hitapolnir campylobactersýklar í meira en 10% af eldishópum framleiðandans á ársgrundvelli. Öll framleiðsla frá sama framleiðanda sem er umframfangreind 10% mörk, skal einungis boðin til sölu eftir hitameðferð sem tryggir eyðingu campylobactersýkla.

Heimilt er að pakka vel hreinsuðum innnyflum, þ.e. lifur, hjarta, fóarni og hálsi í hreinan plastpoka og setja með heilum sláturafurðum. Slíkar afurðir skulu sérstaklega merkar: „Með innmat“.

Óheimilt er að bjóða til sölu afurðir alifugla sem eru án umbúða eða í ómerktum umbúðum.

2. gr.

Reglugerð þessi er sett með heimild í lögum nr. 96/1997 um eldi og heilbrigði sláturdýra, slátrun, vinnslu, heilbrigðissskoðun og gæðamat á sláturafurðum og öðlast þegar gildi. Jafnframt er úr gildi felld reglugerð nr. 667/1997 um breytingu á reglugerð nr. 260/1980 um útbúnað alifuglasláturhúsa, slátrun alifugla, verkun þeirra og heilbrigðissskoðun.

Ákvæði til bráðabirgða.

I.

4. mgr. 7. gr. skal beitt frá og með 1. maí 2000 og skal við útreikninga miðað við eldishópa frá 1. janúar 2000.

II.

Viðauki I með reglugerð þessari tekur gildi frá og með 1. maí 2000. Fram að þeim tíma gildir eftirfarandi:

Á umbúðir afurða skal skrá upplýsingar um varúðarráðstafanir sem gera skal við matreiðslu og að fuglinn skuli ávallt vera borinn fram vel steiktur eða vel soðinn.

VIÐAUKI I

Á umbúðir alifugla og afurða þeirra skal skrá leiðbeiningar um meðhöndlun og matreiðslu. Skal það gert með merki því sem fram kemur í þessum viðauka og skal merkið að lágmarki vera 3 x 5 cm að stærð. Yfirskrift á merki skal vera í 14 punkta letri og annar texti að lágmarki 9 punktar. Texti í merki skal vera skýr og auðlesinn og þannig að hann sé annað hvort dökkur á ljósum grunni eða ljóst letur á dökkum grunni.

Merking skal vera sem hér segir:

Gerum rétt

- Blóðvökvi á ekki að komast í aðra matvöru eða áhöld
- Látið frosið fuglakjöt þiðna í umbúðunum
- Gætið að hreinlæti
- Kjötið skal vel steikt eða soðið

Landbúnaðarráðuneytinu, 24. janúar 2000.

Guðni Ágústsson.

Ingibjörg Ólöf Vilhjálmssdóttir.

REGLUGERÐ

um breytingu á reglugerð nr. 251/1995 um aðbúnað og sjúkdómavarnir á alifuglabúum og útungunarstöðvum.

1. gr.

Við 1. gr. 1.1. bætast eftirfarandi skilgreiningar:

Eldishópur:

Einn hópur jafngamalla alifugla sem er alinn í sama eldishúsi þar sem allir fuglar hafa aðgang að sama eldisrými.

Sláturhópur:

Eldishópur eða hluti af eldishópi sem slátrað er á sama degi.

Framleiðandi:

Fyrirtæki eða einstaklingur/einstaklingar sem elur alifugla á einum eða fleiri stöðum.

Gerlafræðileg rannsókn:

Rannsóknaraðili skal vera viðurkenndur af embætti yfirdýralæknis.