

REGLUGERÐ

um verkunarstöðvar fyrir hreindýrakjöt.

I. KAFLI

Tilgangur og gildissvið.

1. gr.

Tilgangur.

Megintilgangur reglugerðar þessarar er að tryggja að hreindýraafurðir séu öruggar til neyslu. Reglugerð þessi skilgreinir þær kröfur sem gerðar eru til verkunarstöðva sem ætlaðar eru til verkunar og vinnslu á hreindýrakjöti.

II. KAFLI

Almenn ákvæði.

2. gr.

Löggiltar verkunarstöðvar.

Allar hreindýraafurðir sem dreifa á og selja á almennum markaði skulu verkaðar, unnar og geymdar í löggiltum verkunarstöðvum með viðurkenndum kæli- og kjöfrystigeymslum.

3. gr.

Löggilding.

Hver sá sem hyggst útbúa húsnæði í framangreindum tilgangi skal senda landbúnaðarráðuneytinu teikningu af fyrirhuguðum framkvæmdum, ásamt nákvæmri skriflegri lýsingu á aðstöðunni. Landbúnaðarráðuneytið löggildir aðstöðuna að fenginni umsögn yfirdýralæknis.

4. gr.

Árleg skoðun.

Héraðsdýralæknar skulu árlega skoða húsnæði og búnað vinnslusala í löggiltum verkunarstöðvum fyrir hreindýrakjöt og skila skýrslu til yfirdýralæknis og umsækjanda/umráðamanns. Í skýrslunni skal koma fram lýsing á viðkomandi aðstöðu, hvaða athugasemdir eru gerðar og kröfur um úrbætur og þeir frestir sem rekstraraðili hefur til að framkvæma úrbætur.

III. KAFLI

Verkunarstöðvar og meðferð hreindýrakjöts.

5. gr.

Starfsleyfi.

Rekstraraðili verkunarstöðvar skal hafa gilt skriflegt leyfi frá embætti yfirdýralæknis fyrir starfseminni. Honum ber að starfrækja innra eftirlit í verkunarstöð.

6. gr.

Kröfur varðandi afurðir.

Ferskt hreindýrakjöt sem boðið er til sölu á almennum markaði í heilum skrokkum, hálfum skrokkum eða í fjórðungum, skal uppfylla eftirfarandi kröfur, sama á við um úrbeinada hluta skrokka:

1. Vera af dýrum sem eru löglega skotin og fyllsta hreinlætis verið gætt við innanúrtöku og meðferð og hafa fengið viðunandi kælingu. Hafi rekstraraðili grun um að skrokkur

uppfylli ekki lágmarkskröfur skal setja hann til hliðar og tryggja að hann mengi ekki aðra skrokka.

2. Vera af dýrum sem verkuð eru í löggiltri aðstöðu.
3. Koma frá verkunarstöðvum sem hafa starfsleyfi frá embætti yfirdýralæknis til verkunar á hreindýrakjöti.
4. Hafa verið meðhöndlað við fullnægjandi hreinlætisaðstæður í verkunarstöðvum.
5. Hafa verið heilbrigðisskodað af kjötskoðunarlækni í verkunarstöð.
6. Hafa heilbrigðismerki.
7. Hafa verið undir opinberu eftirliti í flutningum og geymslu að kjötskoðun lokinni.
8. Hreinlæti við vinnslu, þökkun og flutning skal fylgja sömu kröfum og gildir um annað ferskt kjöt.

IV. KAFLI

Aðstaða og útbúnaður í verkunarstöðvum.

7. gr.

Almennt.

Aðstaða í löggiltum verkunarstöðvum skal að lágmarki uppfylla eftirfarandi kröfur:

1. Gólf í vinnslusölum á að vera úr slitsterku efni sem auðvelt er að þrifa og sótthreinsa og lagt þannig að vatn renni greiðlega að niðurföllum sem skulu vera með vatnslásum og ristum.
2. Frárennsli skulu uppfylla kröfur skv. reglugerð um hollustuhætti nr. 941/2002.
3. Í vinnslusal skal vera nægur fjöldi viðeigandi hreinlætistækja með heitu vatni til handþvotta og þvotta og sótthreinsunar á handverkfærum eins nálægt vinnustöðvum og unnt er.
4. Handlaugar skulu hafa kalt og heitt vatn eða hæfilega heitt blandað vatn og frárennsli skulu vera lokuð. Við handlaugar skal vera fljótandi sápa og sótthreinsiefni, einnota handþurrkur og ílát fyrir notaðar þurrkur eða annað sambærilegt.
5. Loftræsting skal vera fullnægjandi þannig að ekki setjist þéttivatn á loft, vegg og innréttingar.
6. Lýsing skal vera fullnægjandi og má ekki hafa áhrif á liti.
7. Búnaður til þess að sótthreinsa verkfæri með a.m.k. 82°C heitu vatni skal vera á staðnum.
8. Tæki og búnað, svo sem upphengi, skurðarborð, ílát, hnífar, sagir og annað sem nota þarf.
9. Nægjanlegt magn af heitu vatni af neysluvatnsgæðum, sbr. reglugerð um neysluvatn.

8. gr.

Kælar og frystar.

Kæla fyrir ferskt kjöt skal vera auðvelt að þrifa og nægjanlega stórir, þannig að það kjöt sem þar á að geyma rúmist vel. Hitastig í kælum skal vera 0-4°C. Þar skal ávallt vera til staðar hitamælir.

Frysta og geymslur fyrir frosið kjöt skal vera auðvelt að þrifa og nægjanlega stór, þannig að það kjöt sem þar á að geyma rúmist vel. Frystar og geymslur fyrir frosið kjöt skulu geta haldið hitastigi við -18°C eða lægra.

V. KAFLI
Heilbrigðisskoðun.

9. gr.

Eftirlit kjötskoðunarlækna.

Kjötskoðunarlæknar hjá embætti yfirdýralæknis skulu hafa eftirlit með verkunarstöðvum fyrir hreindýrakjöt.

Búnaður og aðstaða í verkunarstöðvum skulu vera þannig að unnt sé að framkvæma heilbrigðisskoðun á viðunandi hátt.

Kjötskoðunarlæknir ber ábyrgð á heilbrigðismerkingu afurða og skal fylgjast með því að misnotkun heilbrigðisstimpla, innsigliðsmiða, merkimiða og umbúða með heilbrigðismerki, eigi sér ekki stað.

Kjötskoðunarlæknir skal jafnframt skrá þær upplýsingar um hreindýr, sem tryggja rekjanleika dýrsins og senda þær upplýsingar til yfirdýralæknis að kjötskoðun lokinni. Rekjanleikannúmer dýrsins er veiðileyfisnúmer veiðimanns.

Þóknun fyrir heilbrigðiseftirlit kjötskoðunarlækna skal vera samkvæmt gjaldskrá embættisins yfirdýralæknis.

10. gr.

Heilbrigðismerki.

Kjöt sem flutt er úr verkunarstöð í heilum skrokkum eða skrokkhlutum skal stimplað skv. ákvæðum XI. kafla, tölul. 48, staflíð b í viðauka I með reglugerð nr. 461/2003 um slátrun og meðferð sláturafurða.

Úrbeinað, pakkað kjöt og aðrar pakkaðar sláturafurðir skal verkunarstöð merkja með heilbrigðismerki pökkunarstöðvar, ásamt rekjanleikanúmeri dýrsins. Merkið skal setja á miða sem festur er á umbúðir eða prentað á þær þannig að það eyðileggist þegar umbúðir eru rofnar.

VI. KAFLI

Hreinlæti í verkunarstöðvum og aðstaða starfsfólks.

11. gr.

Starfsmannaaðstaða.

Aðstaða starfsfólks skal uppfylla kröfur sem eftirlitsaðilar gera. Að lágmarki skal starfsfólk hafa aðgang að búningsherbergi, kaffistofu og vel búnum snyrtingum.

12. gr.

Þrif.

Verkunarstöðvar skulu hafa sérstakan búnað og aðstöðu með heitu og köldu háþrýstu vatni, góðu frárennsli og góðri lýsingu til þess að þrifa og sótthreinsa vinnslusvæði.

Gæta skal fyllsta hreinlætis við vinnslu og meðhöndlun afurða. Þetta á jafnt við um persónulegt hreinlæti og þrif á búnaði og húsnæði. Starfsfólk sem vinnur við slátrun, vinnslu á afurðum eða pökkun á vöru skal klæðast ljósum hlífðarfatnaði, sem leyfishafi leggur til. Til hlífðarfatnaðar teljast hárnét, fótabúnaður, buxur og sloppur eða skyrti. Annan hlífðarbúnað skal nota eftir því sem aðstæður gefa tilefni til. Skipta á um fatnað þegar það er nauðsynlegt til að fyllsta hreinlæti sé gætt. Starfsfólk skal reglulega þvo og sótthreinsa hendur og alltaf áður en vinna hefst í upphafi dags, eftir hlé og eftir salernisferðir. Hendur skal ávallt þvo og sótthreinsa umsvifalaust, hafi þær mengast af óhreinindum eða sýktum afurðum.

Allan búnað verkunarstöðva skal þrifa og sótthreinsa reglulega meðan á vinnslu stendur, þegar vinnslu lýkur og áður en vinnsla hefst, hafi búnaðurinn mengast í millitíðinni.

Þegar þrifum og sóttþreinsun er lokið skal skola alla fleti vandlega með vatni af neysluvatnsgæðum.

Einungis má nota ræsti- og sóttþreinsiefni sem viðurkennd hafa verið af Umhverfisstofnun.

VII. KAFLI

Flutningur á afurðum og ýmis ákvæði.

13. gr.

Flutningsaðili.

Allt hreindýrakjöt sem flutt er úr vinnslustöð að heilbrigðisskoðun lokinni og á að dreifa eða selja á almennan markað skal flytja með viðurkenndum flutningsaðila, sem starfrækir innra eftirlit, í þar til gerðu farartæki með kæli eða frysti.

14. gr.

Meindýr og úrgangur.

Í vinnslustöðvum skal nota viðeigandi búnað til varnar meindýrum s.s. skordýrum, rottum og músum. Allan úrgang skal flytja í viðurkennda móttökustöð fyrir sorp.

15. gr.

Viðurlög.

Brot á ákvæðum reglugerðar þessarar varða sektum eða fangelsi allt að 2 árum. Með mál út af brotum skal farið að hætti opinberra mála.

16. gr.

Gildistaka.

Reglugerð þessi er sett með stoð í 3. mgr. 5. gr. laga nr. 96/1997, um eldi og heilbrigði sláturdýra, slátrun, vinnslu, heilbrigðisskoðun og gæðamat á sláturafurðum og 20. gr. laga nr. 93/1995.

Reglugerðin tekur þegar gildi.

Landbúnaðarráðuneytinu, 20. júní 2005.

Guðni Ágústsson.

Atli Már Ingólfsson.