

79 manns og dýralækna eða annara lækna, sem annast skoðun og merkingu
27. júlí kjötsins.

Reglugerð þessi öðlast þegar gildi og birtist til eftirbreytni öllum, sem hlut eiga að máli.

Atvinnu- og samgöngumálaráðuneytið, 27. júlí 1933.

Þorsteinn Briem.

Vigfús Einarsson.

80

27. júlí

REGLUR

um störf yfirkjötmatsmanns og aðstoðarmanna hans.

Samkvæmt 7. gr. kjötmatslaga nr. 39, 19. júní 1933 eru hérmeð sett eftirfarandi ákvæði um störf yfirkjötmatsmanns og aðstoðarmanna hans:

1. gr.

Atvinnumálaráðherra skipar yfirkjötmatsmanni þrjá aðstoðarmenn, að fengnum tillögum hans, og ber honum að veita þeim alla fræðslu, sem hann getur, í starfi þeirra. Ber þeim að hlíta fyrirmælum hans um allt, sem lýtur að starfi þeirra, við mat og meðferð á kjöti.

2. gr.

Yfirkjötmatsmaður og aðstoðarmenn hans skulu kynna sér sem bezt alla verkun og meðferð á kjöti, einnig þær breytingar, er kunna að verða á kröfum þeim, sem erlendir neytendur og kaupendur, eða umboðsmenn þeirra hér á landi, gera til kjötverkunar. Skal að minnsta kosti yfirkjötmatsmaðurinn hafa fullkomna sérþekkingu á kjötfrystingu og meðferð á frystu kjöti og hafa yfireftirlit með flokkun þess, meðferð allri og útflutningi.

3. gr.

Yfirmatsmaður og aðstoðarmenn hans skulu leggja kapp á að fullnægt verði á viðunanlegan hátt þeim kröfum, sem gerðar verða til þess, að slátrun, kjötgeymsla og verkun kjötsins geti verið í sem beztu lagi, miðað við meðferð á kjöti þar sem henni er bezt á veg komið.

Sömuleiðis skulu þeir leita allra fánlegra upplýsinga um skemmdir á kjöti, er fram kunna að komá, og leita að orsökum þeirra.

4. gr.

Yfirmatsmaður og aðstoðarmenn hans skulu lita eftir því, að heilbrigðis-skoðun á kjöti sé ekki framkvæmd af öðrum en þeim, sem fengið hafa lög-gildingu stjórnarráðsins til þess starfa.

5. gr.

80

27. júlí

Yfirmatsmaður skal senda hlutaðeigandi lögreglustjóra tillögur sínar um, hverjir skipaðir skuli kjötmatsmenn í lögsagnarumdæmi hans. Skal vanda val þeirra eftir því sem kostur er á. Þar sem um frysting á kjöti til útflutnings er að ræða, skulu kjötmatsmenn hafa aflað sér nauðsynlegrar þekkingar á kjötfrystingu og meðferð á frystu kjöti.

6. gr.

Yfirkjötmatsmaður og aðstoðarmenn hans skulu ferðast um umdæmi sitt á tímabilinu frá 1. september til loka sláturtíðar, og haga ferðum þannig, að eftirlitið komi að sem beztum notum. Þeir skulu hvarvetna lita eftir öllu því, er við kemur slátrun og kjötverkun, og finna að því, sem ábótavant er. Þeir skulu leiðbeina eftir beztu föngum þeim, sem kjöt hafa til útflutnings eða fást við kjötverkun, og leitast við að ná sem beztri samvinnu við alla hlutaðeigendur.

Sérstaklega ber yfirkjötmatsmanni að ferðast milli allra frystihúsa, sem taka útflutningskjöt til frystingar og sjá um að allur útbúnaður þeirra sé samkvæmt lögum og reglum sem gilda um þau, og að öll meðferð á frystu kjöti sé í lagi. Geti hann ekki komið því við að lita eftir einhverju frystihúsanna gera aðstoðarmenn hans það í umboði hans.

7. gr.

Yfirkjötmatsmaður og aðstoðarmenn hans skulu segja kjötmatsmönnum fyrir um kjötmatið, leiðbeina þeim í öllu, sem starfinu við kemur, og yfirleitt kosta kapps um, að þeir verði sem færastir um að meta kjötið.

8. gr.

Yfirkjötmatsmaður og aðstoðarmenn hans skulu skera úr öllum ágrein- ingi, sem kann að koma fyrir við kjötmatið. Úrskurði aðstoðarmanna má þó jafnan skjóta til yfirkjötmatsmanns.

9. gr.

Nú verða yfirkjötmatsmaður eða aðstoðarmenn hans þess visir, að ein- hver kjötútflytjandi brýtur á móti ákvæðum kjötmatslaganna, og ber þeim þá að skýra hlutaðeigandi lögreglustjóra frá því tafarlaust.

10. gr

Yfirkjötmatsmaður skal að loknum starfstíma sínum ár hvert senda stjórnarráðinu skýrslu um störf sín og aðstoðarmanna sinna. Skal í þeirri skýrslu tekið fram um tölu sláturfjár og kjötmagn á hverjum útflutningsstað.

11. gr.

Yfirkjötmatsmaður skal leita eftir vel hæfum mönnum, er hægt sé að benda á til að taka við yfirkjötmatsmannsstarfinu, eða aðstoðarmannastörf- um, þegar á þarf að halda. Skal hann veita þeim, sem við tekur, alla þá

80 fræðslu, er hann getur í té látið, svo hann verði sem hæfastur til að leysa 27. júlí starfið vel af hendi.

12. gr.

Yfirkjötmatsmaður og aðstoðarmenn hans skulu áður en þeir taka til starfa, rita undir drengskaparheit um, að þeir vilji hlita reglum þessum, og með alúð og samvizkusemi rækja skyldur þær, sem á þeim hvíla í stöðu þeirra.

Þeir verða að setta sig við þær breytingar, sem gerðar kunna að verða á reglum þessum.

13. gr.

Erindisbréf fyrir yfirkjötmatsmenn frá 6. september 1930 er úr gildi fallið.

Atvinnu- og samgöngumálaráðuneytið, 27. júlí 1933.

Þorsteinn Briem.

Vígfús Einarsson.

81

27. júlí

F Y R I R M Æ L I

um kjötskoðun, merkingu á kjöti o. fl.

Samkvæmt lögum nr. 39, 19. júní 1933, um kjötmat o. fl., eru hérmeð sett eftirfarandi fyrirmæli:

1. gr.

Læknisskoðun skal fram fara á öllum sláturfénaði áður en slátrun fer fram, ef kjötið er ætlað til útflutnings fryst, kælt eða saltað, og mega ekki liða meira en 12 klst. frá þeirri skoðun og til slátrunar. Skoðunin skal framkvæmd eftir þeim reglum, sem læknum eru um hana settar.

Ennfremur skal læknisskoðun á öllu kjöti og innyflum fara fram þegar eftir slátrun og áður en kjötið er fryst, kælt eða saltað. Að skoðun lokinni skal læknirinn merkja kjötið samkvæmt reglum þeim, sem um það eru settar í fyrirmælum þessum.

2. gr.

Merki það, sem lögskipaðir dýralæknar eða aðrir læknar, sem skipaðir hafa verið til skoðunar og merkingar á kjöti, skal, þegar ekki er öðruvísi fyrir mælt um kjötmerki til ákveðinna landa, vera blár jafnarma þríhyrningur með tölunni 1 innan í og snúi efri endi tölunnar að einu horninu. Merkið skal sett á báðar síður á hverjum skrokk, þegar um fryst eða kælt kjöt er að ræða, en á 4 eða 6 staði á saltkjöt, eftir því hvort skrokknum er fjórskipt eða sexskipt í tunnurnar. Kjöt, sem er merkt til innanlandssölu, skal merkt 6 merkjum, á bóga, síður og læri. Atvinnumálaráðherra getur þó ákveðið að haga megi merkjum á annan hátt.

3. gr.

Allt kjöt, sem selt er í kjötbúðum eða á öðrum opinberum sölustöðum í kaupstöðum eða kaupsýslum, þar sem eru 1000 íbúar eða fleiri, skal skoðað og