

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 sætta 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 kaupsýnum, þar sem eru 1000 íbúar eða fleiri, skal skoðað og

merkt af dýralækni eða öðrum löggiltum lækni til kjötskoðunar, áður en það 81
er boðið til sölu eða neyzlu. Kjöt, sem ekki hefir verið skoðað og merkt, er 27. júlí
óheimilt að hafa í kjötbúðum eða á öðrum sölustöðum. Ákvæði þetta tekur þó
ekki til kjöts, sem áður hefir verið merkt til útflutnings í löggiltu sláturhúsi eða
læknir hefir skoðað og merkt í sláturhúsi, sem um getur í 3. gr. laga um kjöt-
mat o. fl.

Ráðherra getur, þegar ástæða þykir til, fyrirskipað samskonar kjötskoðun
og í þessari grein ræðir um, í kaптúnun, þar sem eru fyrir innan 1000 íbúa.

4. gr.

Skilyrði fyrir því, að kjöt geti orðið merkt til sölu í kaupstöðum þeim og
kaптúnun, sem um ræðir í 3. gr., er það, að skepnum þeim, sem kjötið er af,
hafi verið slátrað í sláturhúsi, sem fullnægir þeim skilyrðum, sem sett eru í
reglugerð um sláturhús og frystihús, útgefinni 27. júlí 1933. Kjöt af stórgripum
er þó undanþegið þessu ákvæði.

5. gr.

Hver sá, er flytur nýtt, kælt eða frosið kjöt til sölu, í kaupstaði þá eða kaup-
tún, sem um ræðir í 3. og 4. gr., og sem ekki hefir áður verið skoðað og merkt
lögum samkvæmt, skal skyldur til að leggja það fram til skoðunar og merkingar
á þeim stað, er bæjarstjórn eða hreppsnefnd ákveður, áður en það er boðið til
sölu eða neyzlu. Skal hann greiða gjald fyrir skoðun, merkingu og húsnæði til
skoðunarinnar, sem eigi fari fram úr því er hér segir fyrir hvern skrokk:

Af nautgripum og hrossum með	50 kg. kjötpunga og þar yfir	kr. 2.00
— — — — —	30—50 — — — — —	1.00
— — — — —	minni kjötpunga	0.50
— svinum með 50 kg. kjötpunga og þar yfir	— — — — —	2.00
— — — — —	minni kjötpunga	1.00
— sauðfé og geitum	— — — — —	0,08

Gjald þetta skiptist að hálfu milli læknis þess, er skoðunina annast, og þess,
er húsnæði leggur til. Í kaupstað eða kaптúni, þar sem rekið er sláturhús, sem
fullnægir ákvæðum ofanefndrar reglugerðar, getur skoðun og merking á kjöti
þessu farið fram þar.

Þar sem kjötskoðun fer fram í sláturhúsi, sem fullnægir ákvæðum ofan-
greindrar reglugerðar og atvinnurekandi leggur til sjálfur, skal gjald til læknis
þess, er skoðun og merkingu annast, vera sama og hann fær fyrir skoðun á hinu
öðru kjöti, sem sé ekki herra en 1 kr. fyrir hvern skrokk af nautgripum, hross-
um og svinum, en 4 aurar fyrir hvern kindarskrokk eða geitarskrokk.

6. gr.

Kjöt, sem er að öllu leyti heilbrigt og óaðfinnanleg verzlunarvara, skal merkj-
ast með merki því, sem um ræðir í 2. gr., 1. málsg., en kjöt, sem er ósaknæmt
en illa útlitandi verzlunarvara sökum óhreininda eða því um liks, skal merkjast
með tölunni 2, er einnig standi innan í þríhyrningi.

81

27. júlí

7. gr.

Til framangreindrar kjötmerkingar má aðeins nota bláan lit, sem sé þannig gerður, að hann hvorki renni út eða klessist og spilli þannig útliti kjötsins, né skemmi það á annan hátt.

Engum öðrum en lögskipuðum kjötskoðunarlæknum er heimilt að nota merki þau, sem að framan greinir, til kjötmerkingar.

8. gr.

Kjöt og aðrar sláturfjárafurðir, sem sýkingarhætta getur stafað af, skal lækni þeim, er skoðunina annast, skylt að sjá um að verði tafarlaust ónýtt, þannig að öruggt sé. Ber að brenna slikt slátur eða grafa það að minnsta kosti svo djúpt í jörðu, að fullur metri sé frá hræinu til yfirborðs.

Fyrirmæli þessi ganga í gildi þegar í stað.

Atvinnu- og samgöngumálaráðuneytið, 27. júlí 1933.

Þorsteinn Briem.

Vigfús Einarsson.

82

10. ágúst

REGLUR

um störf kjötmatsmanna.

1. gr.

Allt kjöt, sem flutt er héðan af landi, skal metið og flokkað eftir tegundum og gæðum af kjötmatsmönnnum undir umsjón yfirkjötmatsmanns og aðstoðarmanna hans. Slátrun skal fara fram í sláturhúsum, sem fullnægja skilyrðum þeim, sem sett eru í reglugerð um sláturhús og frystihús frá 27. júlí 1933. Slátrunin skal vera þrifaleg og kjötið hreint og óskemmt. Sé kjötið að slátrun lokinni flutt í frystihús, ber að gæta þess að þau séu hreinleg og meðferð kjötsins í þeim svo góð, að engin hætta sé á að kjötið skemmist. Um kælingu og frystingu kjöts til útflutnings fer eftir reglum þeim, sem settar eru í töðri reglugerð um sláturhús og frystihús.

2. gr.

Þegar kjöt er saltað í tunnur til útflutnings, skulu matsmenn sjá um, að þær tunnur, sem saltað er í, séu í góðu lagi, vel hreinar og vel bentar, og að ekkert það hafi verið í tunnunum áður, er haft geti áhrif á bragð kjötsins, lykt eða útlit. Þeir sjá um að ekkert kjöt verði í tunnurnar látið, sem ekki hefir áður verið skoðað og viðurkennt af dýralækni eða þeim lögskipuðum lækni, er stjórnarráðið hefir skipað til kjötskoðunar, og skal allt kjöt vera stimplað nema lögleg undanþága frá stimplun sé fengin. Þeir sjá um að kjötið sé vel