

REGLUGERÐ

um slátrun, mat og meðferð sláturfurða.

I. KAFLI

Slátrun og meðferð sláturfurða.

1. gr.

Óheimilt er að slátra fénaði þeim, sem um getur í 1. gr. laga nr. 30 28. apríl 1966, um meðferð, skoðun og mat á sláturfurðum, ef selja á afurðirnar, nema slátrunin fari fram í sláturhúsi, sem hlotið hefur löggildingu eða starfsleyfi landbúnaðarráðuneytisins. Tilgreina skal í sláturleyfinu búfjártegund, sem leyfið nær til, svo og hámarks dagsslátrun.

2. gr.

Um húsakost og búnað, sem ætlað er til slátrunar, verkunar eða geymslu sláturfurða, svo og klæðnað starfsfólks, fer eftir lögum nr. 30 28. apríl 1966 og reglugerð um útbúnað sláturhúsa, kjötfrystihúsa, kjötverkunarstöðva og meðferð og flutning sláturfurða nr. 205/1967, svo og lögum um aðbúnað, hollustuhætti og öryggi á vinnustöðum nr. 46/1980 og reglugerð nr. 225/1975 um húsnæði vinnustaða.

3. gr.

Sláturhúsrétt.

Sláturfénaður, annar en fuglar og hreindýr, skal vera kominn í sláturhúsrétt kvöldið fyrir slátrunardag. Réttin skal vera yfirbyggð, vel loftræst og rúma þann fjölda, sem leyfilegt er að slátra hvern dag. Skyld er að hafa í réttinni rimlagólf, er hæfir hverri búfjártegund fyrir sig. Í réttum svína- og stórgripasláturhúsa skal vera aðstaða til að stífa sundur einstökum sláturdýrum eða samstæðum hópum, eftir því sem best á við. Heimilt er að hafa bása á hjólum fyrir einstök sláturdýr, enda þarf þá ekki rimla í réttargólf. Að auki skal umbúnaður í réttum fyrir svín og nautgripi vera þannig, að unnt sé að tryggja hæfilegt hitastig, þ.e. 8—13°C, nægilegt drykkjarvatn og fóður, ef slátrun dregst í 30 klst. eða lengur. Þó skulu líða minnst 12 klst. frá fóðrun til slátrunar.

4. gr.

Flutningur sláturfénaðar.

Þeir sem annast flutning sláturfénaðar skulu hafa útbúnað flutningstækja svo fullkominn, að ekki sé hætt á að sláturfénaður lemstrist eða meiðist við flutning eða geti sloppið á meðan á flutningi stendur. Fylgja skal eftir því sem við á, ákvæðum reglugerða um meðferð búfjár við rekstur og flutning með vögnum, skipum og flugvélum nr. 127/1958 og nr. 232/1968.

Flutningsaðili er ábyrgur fyrir því búfé, sem hann flytur, frá því það kemur á flutningatæki og þar til það er afhent á ákvörðunarstað, og er hann bótaskyldur, ef fénaður lemstrast, drepst eða týnist í flutningi vegna ófullnægjandi búnaðar, þrengsla eða vanrækslu flutningsaðila að mati héraðsdýralæknis. Skyld er að hafa útbúnað til að auðvelda ásetning búfjár á flutningatæki, skábretti með grindum fyrir sauðfé og vökvalyftupall eða traust skábretti fyrir stórgripi. Við sláturhúsrétt skal þannig um búíð, að hægt sé að reka sláturfénað beint af flutningatæki í rétt. Óheimilt er að flytja búfé til slátrunar, sé það áberandi óhreint að mati flutningsaðila, en skjóta má ákvörðun hans til héraðsdýralæknis. Um flutning á fuglum fer eftir ákvæðum í 11. gr. rg. nr. 260/1980.

5. gr.

Hvíld sláturfénaðar.

Óheimilt er að flytja sauðfé úr safnréttum beint til slátrunar. Skal það hljóta hvíld á haglendi í samræmi við þann tíma, sem göngur og réttir hafa tekið og eigi skemur en þrjá sólarhringa, ef um langar göngur og þreytt fé er að ræða. Frá þessu ákvæði má þó víkja með veikar kindur eða grunaðar um sýkingu, sbr. lög um varnir gegn útbreiðslu næmra sauðfjársjúkdóma og útrýmingu þeirra nr. 23/1956 og reglugerð nr. 556/1982. Nautgripi og sauðfé, sem komið er í slátruhúsrétt má ekki flytja þaðan, heldur skal þeim slátrað í slátruhúsinu, nema til komi leyfi sauðfjársjúkdómanefndar og viðkomandi héraðsdýralæknis.

6. gr.

Aflífun.

Aflífun hvers konar sláturfénaðar skal fara fram í samræmi við gildandi reglur, og skal ávallt velja örugga og samviskusama menn til þeirra starfa, sbr. dýraverndarlög nr. 21/1957. Þegar sláturfénaður hefur verið sviptur meðvitund skal háls- eða hjartastunga gerð og þess gætt, að blóðtæming úr skrokknum geti orðið sem öruggust og best. Ef hirða á blóð til manneldis, skal koma í veg fyrir, að gor úr vélinda eða slím úr barka blandist í það. Fláningu eða húðhreinsun má ekki hefja fyrr en blæðingu er lokið.

7. gr.

Rafmagnsörvun.

Heimilt er að beita rafmagnsörvun til að flýta fyrir dauðastirðun í sauðfjár-, svína- og stórgripakjöti. Þá skal nota lágspennt raförvunartæki, sem hlotið hefur viðurkenningu Rafmagnseftirlits og Öryggiseftirlits. Rafmagnsörvun skal fara fram innan 5 mín. frá aflífun og eftir blóðstungu og vara í 30—60 sek.

8. gr.

Fláning.

Fláning sauðfjár og stórgripa skal framkvæmd á hreinlegan hátt, uppihangandi eða í fláningsbekkjum. Varast skal að kjötið komist í snertingu við hvers konar óhreinindi. Himnur á yfirborði skrokka má ekki skerða. Júgur af öllum kvendýrum nema grísum skulu fjarlægð. Skrokkum skal skila þannig úr fláningu, að hvorki sjáist á þeim óhreinindi né fláningsgallar. Við skoðun og gæðamat ber kjötskoðunarlækni og kjötmatsmanni að gæta vel að flánings- og verkunargöllum.

Þegar svín hefur verið svipt meðvitund með skoti eða rafbúnaði skal dýrið benjað svo hálsslagæðar opnast vel og dýrinu blæði út á sem skemmstum tíma. Skola skal blóð og óhreinindi vel af skrokknum áður en hann er færður í heitt vatn (58—65°C) til að losa um burstir. Gæta skal þess að endurnýja vatnið svo ekki safnist þar fyrir óhreinindi. Ef vélaafl er notað til að afbyrsta skrokkinn skal þess gætt að húð rifni ekki eða verði fyrir bruna. Strax þegar hitameðferð er lokið er húðin skafin vandlega til að fjarlægja allar burstir, klaufir eru rifnar af og eyru fjarlægð. Skrokkurinn er þvínæst allur skolaður úr volgu vatni til að fjarlægja óhreinindi, blóð og laus hár. Haus er síðan skorinn af og skrokkurinn klofinn að endilöngu. Haus skal einnig klofinn ef þess er óskað vegna heilbrigðisskoðunar, og er þá heimilt að kljúfa haus og skrokk í einu lagi.

9. gr.

Innyfli.

Innyfli skulu fjarlægð úr skrokkum eins fljótt og unnt er og eigi síðar en 30 mín. eftir aflífun.

Áður en rist er á kvið og innyfli tekin úr skrokknum, skal vera búið að losa um endaparm, vélinda og barka. Varast skal að saur úr endaparmi komist í snertingu við kjöt og innyfli, og skal binda fyrir endaparm, ef þörf krefur. Til að stöðva gorrennsli úr vélinda, skal setja á það hnút eða klemmu, er stöðvast af smábút af fremsta hluta barkans, sem látinn er fylgja vélindanu. Eftir kviðristu, skal fyrst taka netjumör, maga (vömb) og garnir ásamt þvagblöðru, síðan lungnastykki, ásamt lifur og þind, eftir að hún hefur verið skorin frá rifjum. Gæta skal þess, að lungnastykkið blóðgi ekki skrokkinn að utan um leið og það er tekið.

10. gr.

Þvottur.

Að lokinni fláningu skal þvo skrokka að utan ef nauðsyn krefur. Eftir innanúrtöku skal skola burt blóð og sýnileg óhreinindi úr grindar-, kviðar- og brjóstholi og af hálsi. Til þvottar og skolunar skal nota hreint vatn, frá vatnshitunarkerfi sláturhússins, sbr. 51. gr. heilbrigðisreglugerðar nr. 45/1972. Því skal haldið u.þ.b. 40° C heitu með hitajafnara. Vatnið skal leitt í slöngu með úðarastút á enda og sé það haft undir hæfilegum þrýstingi, þó aldrei meira en sem nemur 7—8 kg/cm². Óheimilt er að nota tauklúta til þvotta á kjöti.

11. gr.

Frágangur og snyrting.

Af skrokkum skal fjarlægja:

- a) hálsæðar, og gæta þess að nema burtu blóðlifrar við stungusár á hálsi.
- b) mör og fituklepra úr grindar-, kviðar- og brjóstholi og skal þess sérstaklega gætt að hreinsa vandlega burtu nýrnamör og fituhellu af magál.
- c) júgur af öllum kvendýrum nema grísum.
- d) getnaðarlim að rótum aftan við lífbein.
- e) fitumakka af hrossum.

Kljúfa skal bringu á sauðfjárskrokkum og skera dindil af við rót. Þegar skrokkar hafa verið skolaðir, skal snyrta þá eftir tilvísun kjötskoðunarlæknis. Fætur skulu fylgja svínaskrokkum. Ef hár eða önnur óhreinindi sjást á kjötinu á þessu verkunarstigi, skal það hreinsað vandlega, áður en vigtun og gæðamat fer fram. Takist með snyrtingu að nema brott galla eða lýti á skrokk, s.s. marbletti, bólusetningarör o.fl., án þess að verðgildi þess sem eftir stendur sé skert, að dómi kjötmatsmanns, skal ekki fella skrokkinn í gæðamati, enda hafi kjötskoðunarlæknir dæmt hann í I. heilbrigðisflokk. Ella flokkist kjötið og merkt eftir því sem við á skv. nánari ákvæðum í II. kafla þessarar reglugerðar.

12. gr.

Sundurhlutun stórgripaskrokka.

Skrokkar af nautgripum, hrossum og svínum skulu klofnir að endilöngu eftir miðri hryggsúlu, án þess að skerða vöðva sitt hvoru megin á hryggnum. Hreinsa skal burt mænu eftir heilbrigðisloðun og fjarlægja allar leifar af þind. Séu bakvöðvar eða lundir skemmdar við sögun, skal skrokkurinn felldur í mati. Skipting í fjórðunga, skal ekki fara fram fyrr en eftir kælingu, þar sem því verður við komið. Skipting í fjórðunga skal miðast við þá skiptingu, sem opinber heilðsöluverðlagning byggist á, nema óskir séu um annað frá kaupanda og samkomulag við seljanda.

13. gr.

Kæling.

Pegar gengið hefur verið frá kjötinu skv. 12. gr., skal því komið fyrir í kjötsal sláturhússins til kælingar, og skulu skrokkarnir hanga þannig að þeir snerti ekki hver annan. Í kjötsal skal vera fullkomin loftræsting og þar viðhaft strangasta hreinlæti. Engum skal leyfður þar umgangur nema til nauðsynlegra starfa.

Hitastig í kjötsal skal vera á bilinu 8—15° C.

Kindakjöt, sem frysta á, skal hanga í kjötsal minnst 10 klst. sé hiti 10°C eða lægri, en minnst 6 klst. nái hiti 14—15°C og aldrei lengur en 24 klst. Miðað er við meðalhita þann tíma sem kjötið hangir. Allt kjöt sem frysta á í sláurtíð, skal komið í frystiklefa að þeim tíma liðnum. Kjöt sem salta á eða selja ófryst, skal innan sömu tímamarka flutt í sérstakan klefa með stillanlegum hita og raka og geymt þar, þó að hámarki í 7 daga. Kindakjöt sem hlotið hefur rafmagnsörvun skal hanga minnst 4 klst. í kjötsal fyrir frystingu, við 5—15°C hita.

Nautgripakjöt skal aldrei frysta sama dag og slátrun fer fram. Það skal að öllum jafnaði geymt í kæliklefa með raka og hitastillingu við 0—5°C og 85—90% raka. Kjöt af kálfum eins árs eða yngri skal ekki hanga utan frystiklefa lengur en til næsta dags. Þar sem ekki er fullkomin kæliaðstaða, skal kjötið hanga minnst 24 klst. og 30 klst. fyrir frystingu eða útbeiningu. Kjöt sem er ætlað að meyrna skal geymt við 0 — 5°C í klefa eða sal með raka og hitastillingu í allt að 10 daga. Kjötið skal þá ekki fryst í fjórðungum, heldur úrbeinað og pakkað í þéttar umbúðir. Það skal merkt sláturleyfishafa, svo og slátur- og frystidegi. Kjöt af ungkálfum, sem geyma á frosið, skal pakka í þéttar umbúðir og hraðfrysta.

Hrossakjöt skal aldrei frysta sama dag og slátrun fer fram. Ekki er heimilt að geyma það lengur utan frystihúss en einn sólarhring. Ef selja á kjötið nýtt til neytenda, skal það innan sólarhrings frá slátrun komið í klefa, þar sem hitastig fer ekki yfir 2°C.

Svínakjöt skal fryst daginn eftir slátrun, eða kælt við 0 — 5°C hita eða lægri, ef selja á kjötið ófrosið.

14. gr.

Vogir.

Vogir til vigtunar á kjöti og öðrum sláturefurðum, skulu vera viðurkenndar af löggildingarstofunni svo og allur búnaður, sem áhrif hefur á vigtun. Hæklajárn, brautar-krókar og rullur skulu vera af staðlaðri stærð og þyngd í hverju húsi og úr ryðfríu efni.

15. gr.

Innvigtun — Gæðamat.

Vigtun og gæðamat á kjöti skal fara fram innan 24 klst. frá slátrun, enda hafi heilbrigðisskoðun þá farið fram. Óheimilt er að flytja sláturefurðir úr slátruhúsi án vigtunar og gæðamats. Skyld er að vigta hvern einstakan skrokk sér og skulu þyngdarfrávik vera innan við 100 gr.

Framleiðanda er heimilt að fylgjast með innvigtun sláturefura sinna, en ekki má hann valda óþarfa töfum við vigtunina, né trufla kjötmatsmann í starfi. Við opinberar tilraunir og starfsemi búfjárræktarféлага ber slátureyfishafa að bókfæra á viktarseðil númer skrokka, sé þess óskað. Heimilt er slátureyfishafa að taka sanngjarna þóknun fyrir þá þjónustu, ef verulegar tafir verða á vigtun af þeim sökum. Á athafnasvæði slátruhúsa skal framleiðandi eða umboðsmaður hans hlíta sömu reglum um klæðnað, vinnubrögð og umgengni og annað starfsfólk.

Ef innvigtun kjöts og annarra sláturefura fer fram fljótlega eftir slátrun, þ.e. strax eftir hreinsun og snyrtingu, er heimilt að draga frá vigtinni þá sannanlegu rýrnun er fram kemur við fyrstu tíu klukkustunda kælingu í kjötsal slátruhúss og staðfest er af landbúnaðarráðu-

neytinu að fengnum tillögum Framleiðsluráðs landbúnaðarins og Samtökum sláturleyfishafa.

Gæðamat á nautgripa- og hrossakjöti skal ávallt fara fram daginn eftir slátrun. Löggiltur vigtarmaður skal annast vigtn og ber honum að sjá um, að vog sé löggilt og hafa daglegt eftirlit með því, að vog sé rétt.

16. gr.

Ábyrgð sláturleyfishafa.

Sláturleyfishafi ber ábyrgð á mistökum og skemmdum á sláturafurðum, sem verða rakin til vanbúnaðar eða vanrækslu í sláturhúsi, og leiða til þess að varan fellur við heilbrigðisskoðun og gæðamat.

II. KAFLI

Flokkun, mat og merking.

17. gr.

Kindakjöt.

1. Dilkakjöt.

Dilkakjöt, sem selja á innanlands nýtt, fryst, saltað eða reykt, eða flytja á erlendan markað skal flokkað eftir vaxtarlagi og vöðvafyllingu annars vegar og eftir fitustigi hins vegar. Vaxtarlagsflokkar eru fjórir, úrvalslokkur, I. flokkur, II. flokkur og III. flokkur, en I. flokkur skiptist í A, B og C eftir fitustigi.

- a. Í úrvalsflokk skal meta þéttvaxna skrokka, sérlega vel vöðvafyllta, einkum í lærum og á baki, jafnvaxna um bóga og með jafnri fitudreifingu og gallalausa í útliti. Hámarksfituþykkt í þessum flokki skv. skilgreiningu í lið b skal vera 9 mm. Ennfremur má fituþykkt yfir miðjum bakvöðva við næstaftasta rifbein ekki vera meiri en 3 mm. Skrokkar í þessum flokki skulu merktir með D I-ÚRVAL.

Í I. flokk skal meta sémilega vel vaxna og vöðvafyllta skrokka, gallalausa í útliti. Þeir séu merktir D I, auk fituflokkunar A, B eða C.

Í II-flokk skal meta fremur þunnvaxna og holdrýra skrokka. Þeir flokkast ekki nánar eftir fitustigi og skulu merkjast með D II.

Í III-flokk skal meta mjög holdrýra skrokka. Þeir flokkast ekki nánar eftir fitustigi og skulu merkjast með D III.

- b. Fituflokkun skal byggjast á sjónmati og mælingu fituþykktar á síðu, við næstaftasta rifbein, u.þ.b. 11 cm frá miðlínu hryggjar, skv. nánari fyrirmælum Yfirkjötmats ríkisins. Í fituflokk A skal meta skrokka með fituþykkt á síðu, sem sé ekki meiri en 11 mm, enda séu hvergi á skrokknunum áberandi fitukleprar.

Í fituflokk B skal meta skrokka með síðufitu 12 til 14 mm.

Í fituflokk C skal meta feita skrokka, með 15 mm síðufitu eða þykkari.

- c. Meta skal sérstaklega þá skrokka, sem vegna verkunargalla, marbletta eða annarra áverka teljast gölluð vara. Slíkir skrokkar skulu merkjast með D-X eða D-XX eins og að neðan greinir:

D-X: Skrokkar með minniháttar mar eða verkunargalla.

D-XX: Skrokkar mikið marðir, limhöggðir eða með meiriháttar verkunargalla. Einnig skrokka með blóðlitaða fitu eða fitu sem ekki storknar.

Samhliða gæðamati skulu skrokkar í D I-ÚRVAL, D I-A, D I-B, D I-C og D II merktir í þyngdarflokk. Þeir eru fjórir talsins og skilgreindir eins og sýnt er í töflu hér á eftir Sé kjötið vegið blautt skulu mörkin vera 300 g hærri (ca 2% af þyngd).

Merking og mat á dilkakjöti.

Vaxtarlag/vöðvafylling	Fitumörk	Merking
<u>ÚRVALSFLOKKUR:</u> Sérlega vel vaxnir og vöðvafylltir skrokkar með jafnri fitudreifingu.	Síðufita ekki yfir 9 mm. Fita á baki ekki yfir 3 mm.	D I-ÚRVAL gulur miði
<u>I. FLOKKUR:</u> Sæmilega vaxnir og vöðvafylltir skrokkar.	A: Síðufita ekki yfir 11 mm.	D I-A hvítur miði
	B: Síðufita 12 til 14 mm.	D I-B dökkblár miði
	C: Síðufita 15 mm og þar yfir.	D I-C dökkgrænn miði
<u>II. FLOKKUR:</u> Fremur þunnvaxnir og holdrýrir skrokkar.		D II ljósblár miði
<u>III: FLOKKUR:</u> Mjög holdrýrir og útlitsgallaðir skrokkar.		D III ljósgrænn miði
D-X: Minniháttar mar eða verkunargallar		D-X
D-XX: Mikið mar, höggnir limir, meiriháttar verkunargallar, blóðlituð fita eða fita sem ekki storknar.		D-XX

Þyngdarflokkar:

- 6: að 12.7 kg.
- 2: 12.8-16.2 kg.
- 8: 16.3-19.2 kg.
- 4: 19.3 kg og þyngri

2. Kjöt af veturgömlu og fullorðnu fé:

- a. Kjöt af veturgömlu fé, gimbrum og geldingum skal merkja V I, ef skrokkarnir eru sæmilega vöðvafylltir, fallegir í útliti og ekki of feitir, þ.e. fituþykkt á síðu við næstaftasta rifbein sé ekki meiri en 15 mm.

Aðra skrokka skal meta og merkja í fullorðinsflokka eftir holdum og útliti. Veturgamla hrúta skal merkja V II séu þeir holdgóðir og þeim slátrað ekki síðar en 10. október, ella skulu þeir fara í H II.

- b. Kjöt af fullorðnum ám, mylkum sem geldum, og sauðum, skal meta og merkja F I, F II-0 eða F III eftir vöðvafyllingu, fitu og útliti.

Í F I skal meta útlitsgóða skrokka, sem ekki eru of feitir. Leitast skal við að meta fitu með hliðsjón af vöðvafyllingu, en skrokkur telst of feitur, sé fituþykkt á síðu meiri en 15 mm.

Í F II-0 skal meta útlitsgóða skrokka, sem teljast of feitir, sbr. skilgreiningu á F I.

Í F III skal meta mjög rýra skrokka og gallaða í útliti.

- c. Kjöt af fullorðnum hrútum skal meta í tvo gæðaflokka, H I og H II.

Í H I skal meta vel vöðvafyllta og vel útlítandi skrokka, hafi skepnan verið gelt að vori eða slátrað ekki síðar en 10. október.

Í H II skal meta rýra og/eða útlitsljóta skrokka af hrútum. Ennfremur allt kjöt af hrútum sem slátrað er eftir 10. október og af lambhrútum, sem slátrað er 1. nóvember eða síðar.

3. Kindakjöt í heilbrigðisflokki 2.

Allt kindakjöt, sem kjötskoðunarlæknir dæmir í heilbrigðisflokk 2 (sbr. 12. gr. reglugerðar nr. 168/1970), skal merkt þannig:

- a. Kjöt af dilkum, D IV.

- b. Kjöt af fullorðnu fé, veturgömlu og eldra, F IV.

4. Um mat á kindakjöti utan venjulegrar sláturtíðar.

Lambhrútar, sem fæddir eru að vori og slátrað er 1. nóvember eða síðar skulu metnir í H II, séu þeir ógeltir. Gimbrar og geldingar flokkast sem lömb, uns eins árs aldri er náð.

5. Um merkingu kindakjöts til útflutnings.

Kindakjöt, sem ætlað er til sölu á erlendum markaði, er heimilt að merkja eftir reglum og venjum, sem gilda í viðkomandi landi, en þó því aðeins að kjötið standist þær kröfur, sem í merkingunum felast. Landbúnaðarráðuneytið ákveður slíkar merkingar í samráði við Yfirkjötmát ríkisins og seljanda kjötsins. Framleiðsluráð landbúnaðarins ákveður, að höfðu samráði við landbúnaðarráðuneytið og hlutaðeigandi útflytjanda, hvaða sláturleyfishafar skulu verka og merkja kjöt til útflutnings og í hve miklu magni.

18. gr.**Nautgripakjöt.***Skilgreining á fitu:*

Með ljósri fitu er átt við hvítleita yfirborðsfitu gagnstætt gulleitri. Þykkt fitu yfir bakvöðva mælist frá yfirborði hryggjar milli 10. og 11. rifbeins.

Um þyngdarmörk á ungneytakjöti:

Sé skrokkur sérstaklega vel gerður miðað við kröfur fyrir ákveðinn undirflokk, er matsmanni heimilt að lækka kröfur um lágmarksþyngd um allt að 3% reiknað í heilum kg, svo að skrokkurinn fari í betri flokkinn.

Skrokka af nautgripum skal meta og merkja sem hér segir:

1. Ungkálfbakjöt.

Skrokka af kálfum yngri en þriggja mánaða.

UK I, séu þeir vel holdfylltir, kjötið ljóst og fallett, og ekki léttari en 30 kg.

UK II, séu þeir svipaðir að útliti og UK I og vegi 20—30 kg.

UK III, séu þeir af nýfæddum kálfum og vegi innan við 20 kg eða kálfum allt að 3 mánaða aldri, sem vegna rýrðar eða útlits komast ekki í UK I eða UK II, þótt þyngd leyfi. Skrokkar í þessum flokki, sem vega yfir 15 kg og eru útlitsgóðir skulu merktir UK IIIa, en UK IIIb, þeir sem eru léttari eða rýrir.

2. Alikálfbakjöt.

Skrokka af kálfum þriggja til tólf mánaða:

AK I, séu þeir vel holdfylltir, einkum læri og bak, kjötið ljóst og fingert, og vegi a.m.k. 75 kg. Fita sé ljós og myndi sem jafnastan hjúp um skrokkinn.

AK II, sé holdafar og útlit sæmilegt og þeir vegi a.m.k. 40 kg.

AK III, skrokkar sem ekki fara í AK I eða AK II vegna rýrðar, útlitsgalla eða þyngdar.

3. Ungneytakjöt.

Skrokka af nautum, uxum og kvígum 12 til 30 mánaða:

UN I*, séu þeir þykkholda og sérlega vel vöðvafylltir, einkum læri og bak, og ekki léttari en 150 kg. Fita sé ljós, jafndreifð og hæfilega þykk (ekki þykkari en 8 mm yfir bakvöðva).

UN I, séu þeir vel vöðvafylltir, einkum læri og bak, og ekki léttari en 130 kg. Fita sé ljós og hæfilega þykk (ekki þykkari en 8 mm yfir bakvöðva).

UN II, séu þeir sæmilega vöðvafylltir, ekki feitari en í UN I og ekki léttari en 100 kg.

UN II-F, séu þeir sæmilega vöðvafylltir, en of feitir til að flokkast í UN I eða UN II.

UN III, nái þeir ekki að flokkast í UN II vegna rýrðar, eða vegna þess, að kjötið sé áberandi dökkt.

4. Nautakjöt

Skrokka af nautum og uxum, 30 mánaða og eldri:

N I, séu þeir vel vöðvafylltir og af gripum yngri en 4ra ára.

N II, séu þeir af nautum og uxum eldri en 4ra ára eða rýrum gripum sem eru yngri.

5. Kýrkjöt

Skrokka af kúm skal meta og merkja sem hér segir:

K I, séu þeir af kúm fimm ára og yngri, vel holdfylltir og ekki mjög feitir (fitulag ekki þykkra en 12 mm yfir bakvöðva).

K II, séu þeir af eldri kúm, sæmilega holdfylltir og fita eins og í K I.

K II-F, séu þeir af kúm á öllum aldri, sæmilega holdfylltir, en fita yfir 12 mm yfir bakvöðva.

K III, séu þeir af rýrum kúm á öllum aldri eða gallaðir í útliti.

6. Nautgripakjöt með áverka.

Skrokkar eða skrokkhlutar, sem teljast gölluð vara vegna marbletta, verkunargalla, s.s. vegna rangrar sögunar, skorinna vöðva o.þ.h., merktist þannig að til viðbótar gæðaflokksmerkingu kemur stafurinn X, t.d. UN* X, K I X, o.s.frv.

7. Nautgripakjöt í heilbrigðisflokki 2.

Skrokkar, sem kjötskoðunarlæknir dæmir í heilbrigðisflokk 2 (sbr. 12. gr. reglugerðar nr. 168/1970), skulu merktir þannig:

UK IV, af kálfum allt að árs gömlum.

K IV, af eldri gripum.

19. gr.

Hrossakjöt.

Skilgreining á fituþykkt:

Þykkt fitu mælist sem mesta þykkt á miðri síðu á 3. aftasta rifbeini. (Skammrif ekki talið með).

Kjöt af hrossum skal meta og merkja sem hér segir:

1. Folaldakjöt:

FO I Skrokka af folöldum allt að árs gömlum, vel holdfylltum og gallalausum í útliti. Fituþykkt allt að 15 mm.

FO II Skrokka af folöldum allt að árs gömlum, vel holdfylltum og gallalausum í útliti. Fituþykkt 15 til 25 mm.

FO IIO Skrokka af folöldum allt að árs gömlum, vel holdfylltum. Fituþykkt 25 mm eða meiri.

2. Trippakjöt:

TR I Skrokka af trippum eins til tveggja ára, vel holdfylltum og gallalausum í útliti. Fituþykkt allt að 20 mm.

TR II Skrokka af trippum eins til tveggja ára, vel holdfylltum og gallalausum í útliti. Fituþykkt 20—30 mm. Skrokkar af trippum á þessum aldri með meiri fituþykkt en 30 mm flokkast í HR-flokka eftir fitumörkum sem þar gilda.

3. Unghrossakjöt:

UH I Skrokka af hrossum þriggja til sex ára, vel holdfylltum og gallalausum í útliti. Fituþykkt allt að 30 mm. Hross á þessum aldri með meiri fituþykkt flokkast í HR-flokka eftir fitumörkum sem þar gilda.

4. Hrossakjöt:

HR I Skrokka af hrossum eldri en sex ára, sæmilega holdfylltum og gallalausum í útliti. Fituþykkt allt að 30 mm.

HR II Skrokka af hrossum eldri en sex ára, sæmilega holdfylltum og gallalausum í útliti. Fituþykkt 30—50 mm.

HR IIO Skrokka af trippum, unghrossum og öllum hrossum eldri en sex ára, sem eru með meiri fituþykkt en 50 mm.

HR III Skrokka af folöldum, trippum, unghrossum og öllum hrossum eldri en sex ára, mjög vöðvarýra og magra.

5. Hrossakjöt með áverka:

Skrokkar sem teljast gölluð vara vegna mars, verkunargalla eða annarra áverka skulu flokkast og merkjast í annan eða þriðja flokk innan hvers aðalflokks, eftir ástæðum.

6. Hrossakjöt í heilbrigðisflokki 2.

Kjöt af hrossum, sem kjötskoðunarlæknir dæmir í heilbrigðisflokk 2 (sbr. 12. gr. reglugerðar nr. 168/1970) skal merkt þannig:

a) Kjöt af folöldum, FO IV.

b) Kjöt af eldri hrossum, HR IV.

20. gr.

Svínakjöt.

Fitustig ákvarðast með tveimur mælingum, þ.e. minnsta fituþykkt á miðjum hrygg, mælt frá háþorni (F1) og mesta fituþykkt á herðum (F2).

Við kjötmat ber að greina svín í þrjá aðalflokka, grísi, gyltur og gelti, og merkja kjöt í hverjum þeirra sem hér segir:

1. Grísir.

Ung svín, geltir, sem vanaðir hafa verið innan 3ja mánaða aldurs og gyltur, sem ekki hafa gotið. Grísaskrokkar vegi að hámarki 80 kg og skiptast í fjóra flokka eftir þyngd og fitustigi. Fitustig ákvarðast með tveimur mælingum, þ.e. minnstu fituþykkt á miðjum hrygg (F1) og mestu fituþykkt á herðum (F2). Flokkarnir eru eftirfarandi:

GRÍS I*: Skrokkar, sem vega yfir 55 kg, hafa vel vöðvafyllt læri, F1 sé minna en 20 mm og F2 minna en 35 mm. Spiklag skal vera jafnt, þétt, fíngert og hvítt. Útlit skrokksins og verkun óaðfinnanleg.

GRÍS I: Skrokkar, sem vega yfir 36 kg, F1 sé minna en 20 mm og F2 minna en 35 mm. Spiklag skal vera jafnt, þétt, fíngert og hvítt. Útlit skrokksins og verkun góð. Krafa um vöðvafyllingu minni en í GRÍS I*.

UNGGRÍS: Ungir grísir sem vega allt að 36 kg, aldur allt að 3ja mánaða. Útlit og verkun óaðfinnanleg, fitudreifing jöfn og F1 minna en 18 mm.

GRÍS II: Skrokkar með F1 milli 20 og 28 mm og fita annars staðar á skroknum mikil og ójöfn. Í þennan flokk skal einnig setja skrokka með minni háttar útlitsgalla.

GRÍS III: Óhóflega feitir skrokkar, F1 yfir 28 mm, eða mjög rýrir skrokkar. Einnig skal meta í þennan flokk grísi með meiriháttar útlitsgalla, svo sem mikil einkenni kláðasýkingar, bitsár, vansköpun og aðra þá útlitsgalla sem rýra verulega verðgildi þeirra.

2. Gyltur:

Gyltur, sem ganga með fósturi eða hafa gotið eða leggja sig á yfir 80 kg fallþunga. Gyltur aðgreinast í tvo flokka:

GYLTA I: Skrokkar af ungum, vöðvafylltum og vel útlítandi gyltum, sem ekki teljast óhóflega feitar. F1 ekki yfir 35 mm.

GYLTA II: Skrokkar af öðrum gyltum.

3. Geltir:

Geltir á öllum aldri, sem ekki hafa verið vanaðir innan þriggja mánaða aldurs, svo og geltir, sem leggja sig á yfir 80 kg.

GÖLTUR I: Skrokkar af ungum vel útlítandi göltum, sem ekki vega yfir 100 kg.

GÖLTUR II: Skrokkar af öðrum göltum.

4. Svínakjöt í heilbrigðisflokki 2:

Kjöt af svínum, sem kjötskoðunarlæknir dæmir í heilbrigðisflokk 2 (sbr. 12. gr. reglugerðar nr. 168/1970) skal merkt þannig:

a. Kjöt af grísum, GRÍS IV.

b. Kjöt af öðrum svínum, SVÍN IV.

III. KAFLI.

Frysting og geymsla.

21. gr.

Pökkun.

Allt kjöt, sem frysta á eða flytja burt af sláturstað í heilum skrokkum, helmingum eða fjórðungum, skal klætt í umbúðir, sem viðurkenndar eru af heilbrigðisvfirvöldum sem matvælaumbúðir og gengið þannig frá, að þær séu sem þéttastar. Kjötið skal pakkað fyrir frystingu eða flutning.

22. gr.

Frysting.

Eftir að kjöt hefur hangið nægan tíma eftir slátrun, skal það flutt í sérstakan klefa til frystingar, sem í skal vera a.m.k. 35° C frost. Skal afkastageta frystivéla vera slík, að kjötið sé fullfrosið að 24 klst. liðnum, þ.e. hiti í dýpsta lærvöðva hafi fallið í -10° C.

23. gr.

Löggilding frystihúsa.

Kjöt og aðrar sláturafurðir er aðeins heimilt að frysta og geyma í þeim frystihúsum, sem fengið hafa löggildingu landbúnaðarráðuneytisins til þeirra nota, enda séu þau búin þeim vélum og tækjum, sem nauðsynleg eru til þess, að varan skemmist ekki á neinn hátt við geymslu.

24. gr.

Umgengni í frysti.

Kjötskrokka, heila, hálfra eða fjórðunga skal frysta uppihangandi og gæta þess að nota aðeins viðeigandi upphengikróka, úr ryðfríu efni, svo að kjötið óhreinist ekki og skrokkurinn eða einstök stykki haldi rétttri lögun og útliti eftir frystingu. Í frystiklefa má ekki hengja upp skrokka eða skrokkhluta svo þétt, að þeir frjósi saman eða snerti hverjir aðra. Umgang um frystiklefa skal ekki leyfa meðan frysting stendur yfir, nema af brýnni þörf, og fylla ber frystiklefa svo fljótt sem unnt er, svo að dyr hans standi sem styst opnar.

25. gr.

Frost í geymslu.

Í frystigeymslum, þar sem kjöt eða aðrar sláturafurðir eru geymdar, skal frost vera sem jafnast og ekki minna en -24° C. Þar skal engin frysting fara fram. Um útbúnað frystiklefa og umgengni í þeim fer að öðru leyti eftir 15. gr. reglugerðar nr. 205/1967.

26. gr.

Stöflun í geymslu.

Stöflun á kjöti í frystigeymslu skal vera snyrtileg og svo haganleg, að sérhver gæða- og þyrdarflokkur sé ætíð aðgengilegur. Öllu kjöti skal staflað á grindur, sem tryggja góða meðferð kjötsins.

27. gr.

Mengun í geymslu.

Í kjötfrosti eða kjötgeymslu má einungis geyma sláturafurðir, þó ekki þær, sem sterk lykt er af, svo sem ópakkað reykt kjöt, ópakkaða sviðna hausa né nokkuð það annað, sem óþrífnaði veldur eða óheilbrigðisskostað kjöt, sbr. einnig ákvæði 17. og 18. gr. reglugerðar nr. 205/1967. Frystigeymslur einstaklinga skulu vandlega aðskildar frá geymslum fyrir sláturafurðir, sem ætlaðar eru til sölu.

28. gr.

Pökkuð sláturvara.

Frystingu á pakkaðri sláturvöru skal vanda svo sem unnt er, og gæta þess ávallt mjög vel, hvort heldur um er að ræða hraðfrystingu í hraðfrystitækjum eða frystingu á hillum, grindum eða á annan hátt, að pakka vörunni aldrei í stærri einingar en svo, að hún sé fullfryst innan 24 klst. Þetta á við um kjöt, brytjað eða úrbeinað, innfyli alls konar, hausa, blóð o.s.frv.

29. gr.

Endurmat.

Ef sláturvörur hafa verið geymdar eitt ár eða lengur í frystihúsi eða hafa orðið fyrir skemmdum í geymslu, er yfirdýralækni eða viðkomandi heilbrigðisnefnd heimilt að krefjast þess, að heilbrigðisskoðun og gæðamat fari fram á ný, sérstaklega á innmat og hausum. Kostnað af slíkri skoðun og mati greiði eigandi vörunnar annan en þann, sem leiðir af störfum dýralækna og yfirkjötsmanna, er greiða skal úr ríkissjóði.

IV. KAFLI**Verkun, kæling og pökkun á hausum og innmat.**

30. gr.

Verkun og kæling.

Vanda skal meðferð og verkun á hausum, blóði, eistum, mör og hvers konar innmat, sem ætlað er til sölu innanlands eða til útflutnings. Strax eftir slátrun skal munn- og nasahol hausanna skolað með vatni og þeir afhýrtir, klipptir og kældir niður í 0—4° C. Blóð skal síað og kælt niður í 0—4° C á klst., eistu hreinsuð, vambir og garnir gorhreinsaðar, hjörtu blóðhreinsuð og snyrt, lifur og nýru hreinsuð af mörfitu og tægjum o.s.frv. Við aðskilnað og hreinsun innfyli skal þess vandlega gætt, að gor og saur komist ekki í snertingu við mör, lifur, hjörtu, nýru o.þ.u.l., sem ætlað er til manneldis. Óheimilt er að nota tauklúta við þvott á þessum líffærum. Eftir hreinsun og snyrtingu skal varan strax sett í kælingu á þann hátt að fullnægi heilbrigðiskröfum.

31. gr.

Pökkun.

Ekki skal pakka til frystingar blóði né innfylium í lokaðar umbúðir, fyrr en hæfileg kæling hefur farið fram, þ.e. í minnst 6 klst. Ekki má líða lengri tími frá slátrun en 24 klst. þar til pökkun hefst. Frysting sláturafurða skal hefjast strax eftir pökkun. Hausa skal ekki pakka í lokaðar umbúðir, fyrr en þeir eru full frosnir. Gerð og stærð umbúða skal ávallt fara eftir kröfum sölu- og neysluaðila, innan lands eða utan, og skulu þær samrýmast ströngustu kröfum um heilbrigðishætti og vöruvöndun. Umbúðir pakkaðrar sláturvöru skulu ávallt bera með sér dagsetningu pökkunar, tegund og gæðaflokk vörunnar og miði skal lagður með í umbúðir, er gefi til kynna heilbrigðisskoðun, nafn sláturleyfishafa og númer sláturhúss. Við pökkun hvers konar innfyli af búfé skal halda þeim aðgreindum eftir búfjartegund og líffærategund. Varast skal, að spilltar vörur blandist saman við óspilltar vörur við pökkun.

32. gr.

Dilkaslátur.

Heilt, nýtt dilkaslátur til neytanda skal vera: 3/4 l af blóði (án umbúða), afhýrtur haus, vel sviðinn og ekki undir 1,1 kg að þyngd (að meðaltali, séu slátrin fleiri en eitt), lifur, hjarta, nýru, vömb, keppur, hálsæðar, þind og 1 kg mör. Vömb og keppur skulu vera tæmd af gor og hreinsuð (kalónuð).

V. KAFLI.

Merking á sláturvörum á sláturstað, í heildsölu og í smásölu.

33. gr.

Merking á sláturstað.

Við gæðamat skal festa merkimiða tryggilega á hvern skrokk eða hluta úr skrokk. Á miða skal skráð skýrum stöfum nafn eða skammstöfun sláturleyfishafa og númer sláturhúss þar sem slátur er, ásamt tegundaheiti kjötsins og gæðaflokksmerki. Kjötmatsformaður staðfestir gerð og frágang merkimiða og ákveður leturgerð.

Nafn kjötskoðunarlæknis skal ritað eigin hendi á miðana eða þrykkt á með eiginhandar-stimpli til sönnunar því, að heilbrigðisskoðun hafi verið fullnægt. Á útflutningskjöti skal einnig vera firmamerki útflytjanda, sé sláturleyfishafi það ekki sjálfur.

Sama merking gildir um aðrar sláturafurðir en kjöt, eftir því sem við á. Á merkimiða skal einnig stimpla viðeigandi ártal og mánaðardag þegar gripnum er slátur, sbr. einnig ákvæði 31. gr. reglugerðar þessarar.

Merkimiðar á kjöti skulu vera mismunandi litir eftir gæðaflokkum, og gildir sama regla um allar tegundir sláturfénaðar og aðalflokka hverrar tegundar:

Gulur miði: Úrvalsflokkur (D I-ÚRVAL, UN I*, GRÍS I*).

Hvítur miði: Fyrsti flokkur (D IA, V I, F I, H I, UK I, AK I, UN I, N I, K I, FO I, TR I, UH I, HR I, GRÍS I, UNGGRÍS, GYLTA I, GÖLTUR I).

Dökkblár miði: (D IB).

Ljósblár miði: Annar flokkur (D II, H II, UK II, AK II, UN II, N II, K II, FO II, TR II, HR II, GRÍS II, GYLTA II, GÖLTUR II).

Dökkgrænn miði: (D IC, F II-O, UN II-F, K II-F, HR II-O, FO II-O, GRIS III).

Ljósgrænn miði: Þriðji flokkur: (F III, UK III, AK III, UN III, K III, HR III).

Rauður miði: Allt kjöt í heilbrigðisflokki 2.

Hver skrokkur skal ennfremur stimplaður eins og lýst er hér á eftir með stimpli, sem sýnir kjöttegund og gæðaflokk.

- Skrokka af sauðfé skal stimpla á 6 stöðum alls. Stimpla skal hvorn helming á þremur stöðum, þ.e. á bóg, hrygg og læri. Skrokka af ungfálum skal stimpla á sama hátt.
- Skrokka af svínunum, folöldum, alikálfum og hreindýrum skal stimpla á 12 stöðum alls, hvorn helming á 6 stöðum, þ.e. á bóg, bringu, síðu, bak framantil, bak aftantil og utanvert á læri. Haus af svínunum skal stimpla á einum stað hvoru megin.
- Skrokka af hrossum og nautgripum skal stimpla á 24 stöðum alls, hvorn helming á 12 stöðum, þ.e. á háls, bringu, bóg ofantil, bóg neðantil, bak framantil, bak aftantil, síðu framantil, síðu aftantil, lend, læri utanvert ofantil, læri utanvert neðantil og læri innanvert.

34. gr.

Merking í heildsölu.

Þegar sláturleyfishafi og heildsölufyrirtæki afgreiðir kjöt í heilum skrokkum, helmingum, fjórðungum eða niðurbrytjað, er skylt að láta fylgja hverju stykki eða pakkningu tegundarheiti og gæðaflokksmerki kjötmatsins.

35. gr.

Merking í smásölu.

Við sölu kjöts og annarra sláturafurða í smásöluverslunum skal auðkenna og halda aðgreindum afurðum af hverri búfjártegund og jafnframt gæðaflokkum af hverri búfjártegund. Ef kjöt er pakkað, skal sýna á umbúðunum lit viðkomandi gæðaflokks, sbr. 33. gr. Sé kjötið ópakkað í kæliborði skal merkingu hagað þannig að hún sé auðlesanleg viðskiptavinum.

VI. KAFLI

Um störf kjötmatsformanns og yfirkjötmatsmanna.

36. gr.

Ráðherra skipar kjötmatsformann og fjóra yfirkjötmatsmenn, og hafi hver yfirkjötmatsmaður ákveðið starfssvæði.

Kjötmatsformaður skal hafa yfirumsjón með þeim atriðum í reglugerð þessari, er snerta verksvið yfirkjötmatsmanna, og samræma mat, flokkun og merkingu á kjöti og öðrum sláturafurðum á öllu landinu.

Kjötmatsformaður skal gangast fyrir námskeiðum fyrir kjötmatsmenn svo oft sem þurfa þykir, sbr. 51. og 52. gr. þessarar reglugerðar og láta gera upplýsingarit og skýringarmyndir um kjötmat.

37. gr.

Kjötmatsformaður og yfirkjötmatsmenn skulu hafa sem fyllsta þekkingu á verkun, mati og meðferð kjöts og annarra sláturafurða og kynna sér ávallt sem best allar breytingar, er kunna að verða á kröfum þeim, er erlendir eða innlendir neytendur og kaupendur eða umboðsmenn þeirra gera til þessara vara. Sérstaklega skal kjötmatsformaður vera vel á verði í þessum málum og tilkynna yfirmatsmönnum allar breytingar og nýmæli á þessu sviði.

38. gr.

Kjötmatsformaður skal, eftir því sem við verður komið, gera athuganir á kjöti og öðrum sláturafurðum, sem fluttar eru á erlendan markað og til sölu innanlands og framkvæma yfirmat á þeim að beiðni seljanda eða kaupanda vörunnar, enda fylgi slíkri beiðni rökstudd ástæða til að ætla að varan standist ekki fyrra gæðamat, t.d. af völdum geymslu- og flutningsskemmda, eða gruns um, að varan hafi ekki verið rétt metin á sláturstað. Slíkt yfirmat er yfirkjötmatsmönnum skylt að framkvæma, hverjum í sínu umdæmi, að beiðni kjötmatsformanns og ávallt í samráði við hann. Allan kostnað, er leiðir af slíku yfirmati, greiðir sá er um það biður, annan en kostnað, er fylgir störfum yfirkjötmatsmanns og kjötmatsformanns, sem greiða skal úr ríkissjóði.

39. gr.

Skylt er útflytjendum kjöts að tilkynna kjötmatsformanni með nægum fyrirvara um sölu kjöts í heilum skrokkum eða stykkjum á erlenda markaði, þannig að honum eða yfirkjötmatsmönnum í umboði hans, sé kleift að fylgjast með, að uppfylltar séu kröfur kaupanda um útlit, gæði, merkingu og umbúðir vörunnar.

40. gr.

Yfirkjötmatsmenn skulu kynna sér ástand slátur- og frystihúsa og bera fram kvartanir við þá, sem þeim stjórna og þá aðila, sem hús þessi löggilda og eftirlit þeirra annast, ef húsín að þeirra dómi fullnægja ekki þeim kröfum, sem gerðar eru til slíkra húsa.

41. gr.

Yfirkjötmatsmenn skulu, hver í sínu umdæmi, senda hlutaðeigandi lögreglustjóra tillögur um, hverjir skulu skipaðir kjötmatsmenn í lögsagnarumdæminu. Skal vanda val þeirra eftir því sem kostur er á og fara eftir nánari ákvæðum um það efni í 49.—50. gr. þessarar reglugerðar. Sláturleyfishafa ber að vera yfirkjötmatsmanni til aðstoðar við val kjötmatsmanna, ef þörf gerist.

Nú vanrækir kjötmatsmaður starf sitt, sýnir hlutdrægni við matið eða leysir það illa af hendi á einhvern hátt að dómi yfirkjötmatsmanns, og er yfirkjötmatsmanni þá heimilt að víkja honum frá um stundarsakir, en tilkynna skal hann kjötmatsformanni og hlutaðeigandi lögreglustjóra samstundis þessa ráðstöfun, sem þá víkur viðkomandi kjötmatsmanni endanlega frá störfum og skipar annan kjötmatsmann í hans stað samkvæmt ábendingum yfirkjötmatsmanns.

42. gr.

Yfirkjötmatsmenn skulu ferðast um umdæmi sitt eftir þörfum, einkum í sláturtíð, og haga ferðum þannig, að eftirlitið komi að sem bestum notum. Þeir skulu hvarvetna líta eftir öllu því, er viðkemur slátrun, verkun og geymslu sláturafurða og leiðbeina um það, sem ábótavant er. Sérstaklega ber þeim að leiðbeina kjötmatsmönnum við mat og yfirleitt kosta kapps um, að þeir verði sem færastir í starfi. Yfirkjötmatsmenn skulu skera úr ágreiningi, sem fyrir kann að koma um kjötmatið í daglegum störfum kjötmatsmanna í sláturhúsum.

43. gr.

Nú verður yfirkjötmatsmaður þess vís, að sláturleyfishafi eða annar aðili brýtur gegn ákvæðum laga og reglugerða um meðferð, skoðun og mat á sláturafurðum, og ber honum þá að skýra hlutaðeigandi lögreglustjóra frá því tafarlaust. Yfirkjötmatsmenn og kjötmatsmenn skulu gefa lögreglu umsögn, séu þeir til þess kvaddir, þegar grunur leikur á, að ólögleg kjötvara sé á markaði.

44. gr.

Yfirkjötmatsmaður skal, ef hann óskar að láta af störfum, tilkynna það landbúnaðar-ráðuneytinu með minnst 3 mánaða fyrirvara, nema gildar ástæður séu fyrir hendi, að hann geti ekki sinnt starfinu. Sama gildir um uppsagnartíma kjötmatsformanns.

Nú hefur yfirkjötmatsmaður hætt störfum og enginn verið skipaður í hans stað. Kjötmatsformanni er þá, með samþykki landbúnaðarráðherra, heimilt að ráða til bráðabirgða einn eða fleiri menn á það svæði, þar sem yfirkjötmatsmann vantar til að annast aðkallandi yfirmatsstörf um stundarsakir.

Hætti kjötmatsformaður störfum, áður en skipaður hefur verið annar í hans stað, skal ráðherra setja einn af yfirkjötmatsmönnum kjötmatsformann um stundarsakir, þar til skipun hefur farið fram. Kjötmatsformanni ber að vera ráðherra til aðstoðar við val yfirkjötmatsmanna, sé þess óskað.

45. gr.

Yfirkjötmatsmenn og kjötmatsformaður skulu, áður en þeir taka til starfa, rita undir drengskaparheit um, að þeir vilji hlíta reglum þessum og rækja skyldur þær, sem á þeim hvíla í starfi þeirra, með alúð og samviskusemi.

46. gr.

Yfirkjötmatsmönnum ber að senda kjötmatsformanni skýrslu um störf sín ár hvert og tilgreina nöfn og heimilisföng kjötmatsmanna, hjá hvaða sláturleyfishafa þeir starfi, ásamt upplýsingum um aðalstarf. Kjötmatsformaður skal halda skrá yfir alla kjötmatsmenn á landinu og senda landbúnaðarráðuneytinu skýrslu um kjötmatið ár hvert.

47. gr.

Starfssvæði hvers yfirkjötmatsmanns skal vera sem hér segir:

1. Frá Skeiðarársandi vestur um land að Gilsfjarðarbotni.
2. Frá Gilsfjarðarbotni um Vestfirði til Hrútafjarðarbotns.
3. Frá Hrútafjarðarbotni um Norðurland að Öxarfjarðarheiði.
4. Frá Öxarfjarðarheiði suður um land að Skeiðarársandi.

Kjötmatismaður getur lagt fyrir yfirkjötmatsmenn að þeir starfi utan sinna svæða, ef þörf krefur.

VII. KAFLI

Um þjálfun, störf og skyldur kjötmatsmanna.

48. gr.

Lögreglustjóri skipar kjötmatsmenn einn eða fleiri á hverjum sláturstað. Fer um tölu þeirra og val eftir tillögum yfirkjötmatsmanns. Tilgreina skal í skipunarbréfi hvaða búfjártegund viðkomandi matsmaður hefur heimild til að meta.

49. gr.

Áður en kjötmatismaður er skipaður til starfa skal viðkomandi sækja námskeið í kjötmati og hafa fengið viðurkenningu á að vera hæfur til starfsins. Að öðru jöfnu hafa þeir aðilar forgangsrétt til að sækja slík námskeið, sem hefur lokið námi í kjötvinnsluskóla og/eða hefur unnið almenn sláturstörf eða við verkun kjöts og er orðið 20 ára að aldri. Skytt er þeim, sem óska eftir að sækja kjötmatnámskeið að leggja fram vottorð um góða sjón og almennt heilbrigði.

Kjötmatismaður getur krafist þátttöku starfandi kjötmatsmanna í námskeiði, að hluta eða öllu leyti, telji hann þörf, enda greiði þá viðkomandi sláturleyfishafar þeim starfsmönnum sínum laun meðan á námskeiði stendur, svo og kostnað vegna ferða og dvalar. Skipaður kjötmatismaður skal tilkynna viðkomandi sláturleyfishafa með minnst þriggja mánaða fyrirvara, hyggist hann láta af störfum. Sláturleyfishafi tilkynni það strax yfirkjötmatsmanni eða kjötmatformanni.

50. gr.

Kjötmatismaður má ekki vera forstöðumaður eða deildarstjóri í fyrirtæki því, er hann starfar hjá sem kjötmatismaður. Hann má ekki vera sölumaður afurðanna á einn eða annan hátt, né þiggja neina auka þóknun hjá þeim, sem söluna annast, og skal hann gæta fyllstu óhlutdrægni í starfi.

51. gr.

Námskeið fyrir kjötmatsmenn skal halda svo oft sem nauðsyn ber til að mati kjötmatformanns, Framleiðsluráðs landbúnaðarins og landbúnaðarráðherra.

Tilgangur námskeiða er að gera kjötmatsmönnum ljósar skyldur þeirra skv. lögum og reglugerðum, kenna þeim gæðaflokkun kjöts og leiðbeina um helstu atriði í meðferð þess, er varða gæðin.

Á námskeiðum skal m.a. lögð áhersla á:

- a. Vinnubrögð í sláturhúsi þ.á.m. meðferð og frágang kjöts til frystingar eða neyslu.
- b. Helstu þætti við heilbrigðisskoðun kjöts og sláturafurða.
- c. Að þekkja aldur sláturfénaðar og helstu einkenni í byggingu einstakra búfjártægunda.
- d. Að gera matsmönnum grein fyrir mismunandi verðmæti einstakra skrokkhluta og áhrifum mismunandi byggingarlags og fitu á verðgildi þeirra.
- e. Að kenna matsmönnum matsreglur og hvaða aðferðir eru bestar við framkvæmd matsins.
- f. Verklegar æfingar við kjötmat, merkingar kjöts og annað, sem máli skiptir í þessu efni.

52. gr.

Kjötformsmaður skipuleggur námskeiðin í samráði við yfirdýralækni og landbúnaðarráðuneytið. Slík námskeið skal halda við sláturhús, þar sem unnt er að slátra þeim búfjártegundum, sem námskeiðið tekur til.

Á námskeiðum skal velja leiðbeinendur þannig, að dýralæknir fjalli um heilbrigðisþætti, sérfróðir menn í búfjárfraði og eiginleikum kjöts um kjötgæði og meðferð kjöts, verkstjórar eða menn með menntun í stjórnsýslu um verklega þætti í sláturhúsi, og reyndir matsmenn leiðbeini um kjötmat og merkingu kjöts.

Að námskeiði loknu skulu þátttakendur fá mat á starfshæfni sína, sem sé byggt á bæði munnlegu og verklegu prófi. Standist menn prófið fá þeir leyfisbréf til kjötformsstarfs, enda teljist þeir, að dómi kjötformsformanns hafa næga starfsreynslu í sláturhúsi. Landbúnaðarráðuneytið setur að tillögum kjötformsformanns reglur um þetta efni.

Kostnaður við ferðir og dvöl einstakra manna á námskeiðum skal annaðhvort greiddur af þeim sjálfum eða sláturleyfishafa, sé maðurinn ráðinn til starfa í ákveðnu húsi. Kostnaður við námsgögn, fyrirlesara og aðra leiðbeinendur á námskeiðunum, svo og vegna aðstöðu til kennslu greiðist úr ríkissjóði.

53. gr.

Kjötformsmaður skal annast mat, flokkun og merkingu á kjöti og slátri, undir umsjón yfirkjötformsmanns, eftir þeim reglum, sem settar eru í þessum efnum, og ber hlutaðeigandi yfirkjötformsmanni að sjá um, að sérhver kjötformsmaður, er byrjar í starfi, fái í hendur gildandi reglugerðir, svo og allar breytingar, er kunna að verða gerðar á lögum eða reglugerðarákvæðum, er starf hans varðar.

54. gr.

Kjötformsmaður skal gera verkstjóra og dýralækni aðvart, ef hann telur sláturstörfum áfátt, sérstaklega þeim, er lúta að þrifnaði og vöruvöndun. Hann skal fylgjast vel með kælingu, frýstingu og annarri verkun kjöts og sláturs og reyna af fremsta megni að stuðla að því, að varan komist á réttum tíma í góðar umbúðir og á geymslustaði. Jafnframt ber kjötformsmanni að fylgjast með flutningatækjum, sem vörurnar eru fluttar með, svo sem hreinlæti og útbúnaði þeirra.

55. gr.

Kjötformsmaður skal ávallt sýna þrúðmennsku í starfi. Hann skal hafa sem besta samvinnu við dýralækni eða hvern þann annan lækni eða aðstoðarmann er vinnur við heilbrigðisskoðun. Þá skal kjötformsmaður í samráði við sláturhússtjóra stuðla að því, að allt sem ábótavant er við sláturstörfin, sé lagfært svo fljótt sem auðið er.

Kjötformsmaður skal ganga ríkt eftir því, að heilbrigðisskoðun fari fram, áður en flokkun og merking hefst. Mat á kjöti eða öðrum sláturvörum er ólögmaett án undangenginnar læknisskoðunar, sbr. 6.—8. gr.laga um meðferð, skoðun og mat á sláturafurðum nr. 30/1966.

56. gr.

Ef kjötformsmaður, innleggjandi kjöts eða sláturleyfishafi telur sig órétti beittan eða verða fyrir óréttmætum ásökunum, hver af annars hálfu, getur viðkomandi skotið slíkum ágreiningi til úrskurðar yfirkjötformsmanns eða kjötformsformanns.

57. gr.

Kjötmatsmönnum er skylt að gæta þess vandlega, að merkimiðar, merkiplötur og umbúðir séu ekki notaðar á annan hátt en við á skv. reglugerð þessari.

Kjötmatsmaður skal halda dagbók um hve mörgum skepnum er slátrað dag hvern af hverri tegund búfjár: sauðfé, nautgripum, hrossum o.s.frv. og láta tölu þeirra í té hlutaðeigandi yfirkjötmatsmanni eða kjötmatsformanni, sé þess óskað.

58. gr.

Kjötmatsmenn skulu, áður en þeir taka til starfa, undirrita drengskaparheit um að rækja starf sitt af alúð og samviskusemi og fara eftir þeim reglum, sem settar eru um það. Lögreglustjóri stílar þeim heitið.

59. gr.

Kauptaxti kjötmatsmanna skal vera 50% hærri en umsamið verkamannakaup skv. meðaltaxta á viðkomandi vinnustað og greiðir hlutaðeigandi sláturleyfishafi kaupið. Í stað þess að miða við launataxta er aðilum heimilt að semja um fast matsgjald fyrir hvern grip eða um annað kaup en hér er tilgreint, beri nauðsyn til.

60. gr.

Kjötmatsmaður skal, eftir því sem við verður komið, aðstoða dýralækni eða hvern annan kjötskoðunarlækni við heilbrigðisskoðun búfjárafurða í sláturhúsi og vera aðstoðar- og trúnaðarmaður hans, sérstaklega um þökkun, flutninga og útskipun á vörum á erlenda markaði.

VIII. KAFLI.

Um þjálfun, störf og skyldur verkstjóra.

61. gr.

Hver sá sem ráðinn er til starfa sem verkstjóri eða sláturhússtjóri í sláturhúsi, skal hafa sótt námskeið í verkstjórn, samkvæmt námsskrá verkstjórnarfræðslunnar. Jafnframt skal hann hafa sótt námskeið þar sem slátrun og sláturstörf eru kennd.

IX. KAFLI.

Refsiákvæði og gildistaka.

62. gr.

Brot á ákvæðum reglugerðar þessarar varða refsingu samkvæmt ákvæðum 14. gr. laga nr. 30 28. apríl 1966. Með mál úr af brotum skal farið að hætti opinberra mála.

63. gr.

Reglugerð þessi, sem sett er samkvæmt heimild í lögum nr. 30 28. apríl 1966 um meðferð, skoðun og mat á sláturafurðum, öðlast gildi 1. september 1988. Frá sama tíma fellur úr gildi reglugerð nr. 442 21. desember 1977 um slátrun, mat og meðferð sláturafurða og reglugerðir nr. 340 23. júlí 1981, nr. 342 15. júlí 1986 og nr. 372 5. ágúst 1987 um breytingu á þeirri reglugerð.

Landbúnaðarráðuneytið, 6. apríl 1988.

Jón Helgason.

Jón Höskuldsson.