

REGLUGERÐ

um slátrun og meðferð sláturafurða.

I. KAFLI

Almennt.

1. gr.

Gildissvið.

Reglugerð þessi nær yfir heilbrigðis- og hreinlætisskilyrði við slátrun dýra, sbr. 3. gr. laga nr. 96/1997, um eldi og heilbrigði sláturdýra, slátrun, vinnslu, heilbrigðisskoðun og gæðamat á sláturafurðum. Hún gildir einnig um stykkjun, úrbeiningu og vinnslu sláturafurða í sláturhúsum, frystingu, geymslu, flutninga, aðstöðu og meðferð afurða á útflutningshöfn, svo og heilbrigðisskoðun á sláturdýrum og sláturafurðum.

Reglugerðin nær ekki til vinnslu sláturafurða utan sláturhúsa, nema afurðirnar séu ætlaðar til útflutnings.

Reglugerðin gildir ekki um áframhaldandi vinnslu á kjöti í sláturhúsum eins og söltunar, reykingar og kryddunar, en um slíka vinnslu gildir reglugerð nr. 522/1994, um matvælaeftirlit og hollustuhætti við framleiðslu og dreifingu matvæla.

Reglugerðin gildir ekki um alifuglasláturhús um þau gildir reglugerð nr. 260/1980, um útbúnað alifuglasláturhúsa, slátrun alifugla, verkun þeirra og heilbrigðisskoðun, með áorðnum breytingum.

Reglugerðinni fylgir viðauki I sem skoðast sem hluti reglugerðarinnar.

2. gr.

Orðskýringar.

Merking orða í reglugerð þessari er sem hér segir:

Dreifingarstöð: Aðstaða til að umpakka og geyma pakkaðar sláturafurðir vegna útflutnings.

Flutningsbúnaður: Flutningstæki, flutningsgámur og annað rými ætlað til flutninga á sláturafurðum.

Ferskt kjöt: Kjöt, þar með talið kjöt í lofttæmdum og loftskiptum umbúðum, sem að frátalinni kælingu og/eða frystingu hefur ekki verið meðhöndlað til að lengja geymsluþolið.

Heilbrigðismerki: Merki sem táknar að afurðir hafi verið heilbrigðisskoðaðar.

Kjöt: Allir ætir hlutar af nautgripum, svínunum, sauðfé, geitfé, hrossum, öðrum dýrum sem slátrað er til manneðis og villibrað.

Kjötfrystihús: Frystihús sem löggilt er af landbúnaðarráðuneytinu til frystingar og geymslu á kjöti.

Kjötmarningur: Kjöt sem er unnið vélvirkt af beinum eftir úrbeiningu á kjöti í viðurkenndri pökkunarstöð. Undanskilin eru hausbein, hryggsúla og bein af útlimum fyrir neðan framhné og hækil.

Kjötmatmaður: Einstaklingur sem fengið hefur sérstaka viðurkenningu landbúnaðarráðuneytisins sem slíkur.

Kjötpökkunarstöð: Vinnlustöð sem er löggilt til vinnslu á fersku kjöti á erlendan og innlendan markað.

Kjötskrokkur: Skrokkur sláturdýrs að lokinni hefðbundinni slátrun og snyrtingu.

Kjötskoðunarlæknir: Héraðsdýralæknir eða annar opinber dýralæknir, sem samkvæmt ákvörðun yfirdýralæknis annast kjötskoðun og heilbrigðiseftirlit í sláturhúsi og kjötpökkunarstöð.

Kjötvinnsla: Hver sú aðstaða sem hefur verið löggilt til vinnslu sláturafurða eða til útflutnings afurða á erlendan markað.

Líffæri: Líffæri úr brjóst-, kviðar- og grindarholi, að meðtöldum barka, vélinda og eistum.

Pökkun: Pökkun á kjöti í innri og ytri umbúðir.

Sláturafurðir: Kjöt og sláturmatur af öllum sláturdýrum.

Sláturmatur: Afurðir af sláturdýri, aðrar en kjötskrokkur, sem nýttar eru til manneldis.

Sláturdýr: Sauðfé, nautgripir, hross, svín, geitfé, hreindýr og önnur dýr sem slátrað er til manneldis.

Sláturúrgangur: Afurðir sem falla til við slátrun og ekki eru nýttar til manneldis.

Sláturereinng:

a) fullorðinn nautgripur og hestur, 12 mánaða og eldri er 1,0 sláturereinng;

b) aðrir nautgripir og hross eru 0,5 sláturereinngar;

c) svín, þyngri en 100 kg, eru 0,2 sláturereinngar;

d) svín, undir 100 kg, eru 0,15 sláturereinngar;

e) sauðfé, geitfé og ungfálfar eru 0,1 sláturereinng.

Sláturleyfifshafi: Rekstraraðili sem á eða hefur samning um notkun á löggiltu sláturhúsi og fengið hefur leyfi frá embættis yfirdýralæknis til að reka sláturhús.

Umbúðir: Innri og ytri umbúðir.

Útflutningshöfn: Útflutningshöfn og útflutningsflugvöllur.

II. KAFLI

Löggilding.

3. gr.

Landbúnaðarráðuneytið löggildir sláturhús, kjötgeymslur og kjötvinnslustöðvar, að fengnum meðmælum yfirdýralæknis, til fimm ára í senn, í samræmi við ákvæði laga nr. 96/1997.

Umsóknir um löggildingu á sláturhúsum, kjötpökkunarstöðvum, kjötkæli- og kjötfrysti-geymslum og dreifingarstöðvum skal senda landbúnaðarráðuneytinu. Umsóknnum skulu fylgja sem ítarlegastar upplýsingar um fyrirkomulag húsanna, staðsetningu þeirra, vatnsból, frárennsli, útbúnað, áætlað umfang slátrunar eða annarrar starfsemi og fjölda starfsfólks.

Allar sláturafurðir sem á að dreifa og selja á innanlandsmarkaði eða flytja á erlendan markað, skulu vera af sláturdýrum, sem slátrað er í löggiltum sláturhúsum með viðurkenndum kælum og frystum. Afurðirnar skulu geymdar í viðurkenndum kjötkæli- og kjötfrysti-geymslum.

Hver sá sem hyggst byggja eða útbúa húsnaði eða gera meiri háttar breytingar á byggingum og búnaði í framangreindum tilgangi skal senda landbúnaðarráðuneytinu teikningu af fyrirhuguðum framkvæmdum. Landbúnaðarráðuneytið, að fenginni umsögn yfirdýralæknis, skal veita samþykki sitt áður en framkvæmdir hefjast.

4. gr.

Löggilt sláturhús, kjötpökkunarstöð, kjötfrystihús og dreifingarstöð þarf að uppfylla kröfur í viðauka I við reglugerð þessa um fyrirkomulag, búnað og hreinlæti og ákvæði reglugerðar nr. 798/1999 um fráveitur og skólp.

5. gr.

Við löggildingu úthlutar landbúnaðarráðuneytið sláturhúsinu löggildingarnúmeri og skal það notað við heilbrigðismerkingu á afurðum fyrirtækisins.

Héraðsdýralæknar skulu árlega skoða ítarlega húsnæði og búnað sláturhúsa, kjötpökkunarstöðva, kjötfrystihúsa, kjötvinnslustöðva og dreifistöðva, meðferð á afurðunum, innra eftirlit og annað sem yfirdýralæknir gefur fyrir mæli um.

Héraðsdýralæknir skal skila ítarlegri skýrslu um skoðun sína til eiganda fyrirtækisins og yfirdýralæknis.

Ef fyrirtæki uppfyllir ekki lengur skilyrði fyrir löggildingu að mati yfirdýralæknis fellir landbúnaðarráðuneytið löggildinguna niður, sbr. 7. gr. laga nr. 96/1997, um eldi og heilbrigði sláturdýra, slátrun, vinnslu, heilbrigðisskoðun og gæðamat á sláturafurðum.

Í löggiltum sláturhúsum, kjötfrystihúsum, kjötpökkunarstöðvum og dreifingarstöðvum má einungis fara fram sú starfsemi sem þau eru löggilt til, nema að fengnu leyfi yfirdýralæknis, og vinnslusali má einungis nota til þeirrar starfsemi sem þeir hafa leyfi fyrir. Í sláturhúsi má einungis slátra dýrum sem sláturhúsið er löggilt til að slátra, vinna og geyma afurðir af.

III. KAFLI

Sláturleyfi.

6. gr.

Rekstraraðili sláturhúss skal hafa sláturleyfi frá embætti yfirdýralæknis, sbr. 20. gr. laga nr. 93/1995 um matvæli. Sækja skal um sláturleyfi áður en starfsemi hefst og þegar eiganda-skipti verða. Skilyrði fyrir sláturleyfisveitingu eru m.a.:

1. Sláturleyfishafi skal eiga eða hafa samning um notkun á löggiltu sláturhúsi vegna starfseminnar.
2. Sláturleyfishafi skal starfrækja innra eftirlit samkvæmt reglugerð nr. 40/1999, um innra eftirlit í sláturhúsum og kjötpökkunarstöðvum þeirra.

Í sláturleyfi skal tilgreina til hvaða starfsemi það nær, svo og hversu umfangsmikil starfsemi megi fara fram í sláturhúsinu, t.d. hve mörgu sauðfé eða öðrum sláturdýrum megi slátra á dag miðað við húsrými og búnað.

Sláturleyfishafi skal sækja um endurnýjun leyfis ef:

1. Gerðar eru meiri háttar breytingar á innra eftirliti.
2. Forsendur fyrir starfsleyfinu breytast á annan hátt.
3. Nýr rekstraraðili tekur við starfseminni.

Þegar nýr aðili tekur við rekstri fyrirtækis skal tilkynna það skriflega til embættis yfirdýralæknis og má nýr rekstraraðili ekki hefja starfsemi fyrr en honum hafa verið veitt sláturleyfi.

7. gr.

Bannað er að senda til slátrunar í löggiltum sláturhúsum sjúka gripi sem grunur leikur á að séu haldnir smitandi sjúkdómi eða beri smit eða dýr sem bera leifar lyfja eða annarra aðskotaefna, sem geta verið hættuleg heilsu neytenda.

Yfirdýralækni er heimilt að veita undanþágu frá þessu ákvæði að uppfylltum skilyrðum um meðferð dýranna, slátrun þeirra, sýnatökur og meðferð afurða, sem tryggja að neytendum stafi ekki hættu af neyslu þeirra.

IV. KAFLI
Ferskt kjöt og sláturmatur.

8. gr.

Ferskt kjöt sem boðið er til sölu á opinberum markaði í heilum skrokkum, hálfum skrokkum eða í fjórðungum, skal uppfylla eftirfarandi kröfur, sbr. viðauka I:

1. Vera af dýrum sem slátrað er í löggiltu sláturhúsi.
2. Vera af sláturdýrum sem hafa verið heilbrigðisskoðuð af kjötskoðunarlækni fyrir slátrun og reynst heilbrigð.
3. Hafa verið meðhöndlað við fullnægjandi hreinlætisaðstæður.
4. Hafa verið heilbrigðisskoðuð af kjötskoðunarlækni eftir slátrun og reynst heilbriggt.
5. Hafa heilbrigðismerki.
6. Hafa verið metið af kjötmatsmanni og hlotið viðeigandi merkingu samkvæmt reglugerð nr. 484/1998 um gæðamat, flokkun og merkingu sláturafurða.
7. Hafa verið geymt við fullnægjandi hreinlætisskilyrði.
8. Hafa verið undir opinberu eftirliti í flutningum og geymslu.
9. Hafa verið flutt við fullnægjandi aðstæður og því skal fylgja farmbréf og heilbrigðisvottorð ef um útflutning er að ræða.

9. gr.

Ferskt kjöt sem boðið er til sölu stykkjað eða úrbeinað, pakkað eða ópakkað, skal:

1. Vera úrbeinað eða stykkjað í kjötpökkunarstöð sem er löggilt skv. 3. gr. og með starfsleyfi skv. 6. gr. þessarar reglugerðar eða kjötvinnslu sem hefur starfsleyfi skv. 3. gr. reglugerðar nr. 522/1994 um matvælaeftirlit og hollustuhætti við framleiðslu og dreifingu matvæla. Stykkjað kjöt til útflutnings skal alltaf unnið í kjötpökkunarstöð löggiltri skv. 3. gr. þessarar reglugerðar.
2. Koma frá kjötpökkunarstöð sem starfrækir innra eftirlit samkvæmt reglugerð nr. 40/1999, um innra eftirlit í sláturhúsum og kjötpökkunarstöðvum þeirra eða kjötvinnslu sem starfrækir innra eftirlit samkvæmt reglugerð nr. 522/1994, um matvælaeftirlit og hollustuhætti við framleiðslu og dreifingu matvæla.
3. Vera af sláturdýrum sem uppfylla skilyrði 1.-9. töluliðar 8. gr. eða vera flutt til landsins í samræmi við reglur þar um. Vinnubrögð við vinnslu skulu uppfylla skilyrði þar að lútandi í viðauka I.
4. Vera geymt í geymslum sem löggiltar eru, sbr. 3. gr. og uppfylla skilyrði í viðauka I.
5. Vera undir opinberu eftirliti, sbr. 12.-14. gr.
6. Uppfylla kröfur í viðauka I um pökkun og frágang.

10. gr.

Ekki má dreifa né bjóða til sölu sláturmat á almennum markaði nema eftirfarandi skilyrðum sé fullnægt:

1. Afurðirnar komi frá sláturhúsum sem eru löggilt samkvæmt 3. gr. og hafa sláturleyfi skv. 6. gr.
2. Afurðirnar komi frá sláturhúsum þar sem starfrækt er innra eftirlit skv. reglugerð nr. 40/1999, um innra eftirlit í sláturhúsum og kjötpökkunarstöðvum þeirra.
3. Hreinlæti við vinnslu, pökkun og flutning skal fylgja sömu kröfum og gildir um ferskt kjöt, sbr. 8. gr.

Vinnsla á fersku kjöti og sláturmat í vinnslustöðvum utan sláturhúsa, sem ekki á að flytja á erlendan markað, skal uppfylla ákvæði reglugerðar nr. 522/1994, um matvælaeftirlit og hollustuhætti við framleiðslu og dreifingu matvæla.

V. KAFLI

Vottorð og farmbréf.

11. gr.

Öllum sláturafurðum sem seldar eru til útlanda skal fylgja uppruna- og heilbrigðisvottorð. Heilbrigðisvottorð skulu gerð eftir fyrirsögn yfirdýralæknis á sérstök eyðublað sem hann skal hafa tiltæk.

Í heilbrigðisvottorði skal koma fram, að afurðir þær sem tilgreindar eru á vottorðinu séu af íslenskum gripum er hafi hlotið heilbrigðisskoðun fyrir og eftir slátrun og reynst heilbrigðir og að meðferð afurðanna hafi verið í samræmi við ítrustu heilbrigðiskröfur.

Heilbrigðisvottorð skulu útfyllt svo sem við á hverju sinni og í samræmi við kröfur innflutningslandsins og undirrituð af yfirdýralækni eða fulltrúa hans, að fengnum nauðsynlegum upplýsingum, staðfestum af viðkomandi kjötskoðunarlækni eða fulltrúa hans og útflytjanda.

Á heilbrigðisvottorði skal tilgreina til hvaða tegundar afurða vottorðið nær til. Ennfremur skal tilgreina fjölda skrokka og stykkja, þyngd þeirra, auðkenni eða númer. Þá skal greina á vottorðinu númer og nafn sláturhúss, sláturmánuð og ár, frystimánuð og ár, eftir því sem við á, sendanda vöru og móttakanda sem og flutningstæki.

Kjötskoðunarlæknir eða fulltrúi hans skal fylgjast með hleðslu gáma og sjá um að þeir séu innsiglaðir á viðhlítandi hátt, strax og hleðslu er lokið.

Heilbrigðisvottorð skulu samin á ensku eða þeirri tungu sem innflytjandi óskar eftir. Frekari upplýsingar má tilgreina á vottorðinu teljist það nauðsynlegt eða sé þess óskað.

Farmbréf skulu fylgja öllum sláturafurðum sem seldar eru á innanlandsmarkaði. Á farmbréfinu skal tilgreina hvaða tegund afurða það nær til. Ennfremur skal tilgreina fjölda skrokka og stykkja, þyngd þeirra og auðkenni eða númer. Þá skal greina á farmbréfinu númer sláturhúss og nafn, sláturmánuð og ár, sendanda vöru og móttakanda sem og flutningstæki.

VI. KAFLI

Eftirlit.

12. gr.

Kjötskoðunarlæknar hjá embætti yfirdýralæknis skulu hafa eftirlit með sláturhúsum, kjötfrystihúsum, kjötpökkunarstöðvum og dreifingarstöðvum.

Kjötskoðunarlæknir skal hafa eftirlit með því að hreinlæti sé um hönd haft í sláturhúsi, kjötpökkunarstöð, kjötfrystihúsi og dreifistöð, að vinnslurými séu þrífaleg og að afurðir óhreinkist ekki eða sóttmengist.

Í hið minnsta árlega skal kjötskoðunarlæknir gera úttekt á innra eftirliti og fylgjast reglubundið með því að það sé virkt. Hann skal sjá til þess að sláturleyfishafi veiti starfsfólki í sláturhúsum fræðslu, sbr. lög nr. 95/1993, um matvæli og reglugerð nr. 40/1999, um innra eftirlit í sláturhúsum og kjötpökkunarstöðvum þeirra. Hann skal annast heilbrigðisskoðun á sláturdýrum fyrir slátrun og á afurðum eftir slátrun.

13. gr.

Viðveruskylda kjötskoðunarlæknis er sem hér segir:

Í sláturhúsum skal kjötskoðunarlæknir vera viðstaddur meðan á slátrun stendur sé slátrun meiri en 20 sláturainingar á viku eða 1000 sláturainingar á ári. Sé slátrunin minni en það skal kjötskoðunarlæknir framkvæma skoðun á lifandi sláturdýrum og skoðun á afurðum eftir slátrun og reglulega hafa eftirlit með hreinlæti við slátrun.

Í kjötpökkunarstöðvar skal kjötskoðunarlæknir koma að minnsta kosti einu sinni á dag meðan á vinnslu stendur.

Kjötskoðunarlæknir á að hafa reglulegt eftirlit með kjötfrystihúsi.

Kjötskoðunarlæknir á að hafa reglulegt eftirlit með dreifistöðvum.

Héraðsdýralæknir getur í samráði við yfirdýralækni ráðið aðstoðarfólk til að skoða kjöt og innyfli, taka frá það sem er afbrigðilegt en kjötskoðunarlæknir fellir endanlega úrskurð.

Póknun fyrir heilbrigðisskoðun skal greidd úr eftirlitssjóði landbúnaðarráðuneytisins skv. 11. gr. laga nr. 96/1997, um eldi og heilbrigði sláturdýra, slátrun, vinnslu og gæðamat á sláturafurðum og reglugerð nr. 708/1996, um innheimtu gjalds vegna heilbrigðiseftirlits með sláturafurðum.

14. gr.

Yfirdýralæknir getur fyrirskipað rannsóknir til að tryggja öryggi afurða. Hann ákveður hvaða sýni á að taka, hvað á að rannsaka, hvernig og hvar, meðal annars samkvæmt reglugerð nr. 650/2001, um sýnatökur og rannsóknir á kóligerlum í sauðfjárafurðum í sláturhúsum sem hafa leyfi til útflutnings til Bandaríkja Norður–Ameríku.

Sláturleyfishafi greiðir kostnað vegna sýnatöku og rannsókna.

VII. KAFLI

15. gr.

Neyðarslátrun.

Neyðarslátrun kallast það þegar dýr er aflífað utan sláturhúss, samkvæmt ákvörðun dýralæknis, vegna slyss eða af öðrum ástæðum og gert er að dýrinu í sláturhúsi og gera má ráð fyrir að afurðirnar verði nýttar til manneldis.

Dýrið skal heilbrigðisskoðað af dýralækni fyrir slátrun. Dýrið skal deytt, stungið og blóðtæmt á staðnum. Síðan skal það flutt eins fljótt og auðið er í sláturhús á viðurkenndu flutningstæki.

Innanúrtaka skal framkvæmd eigi síðar en þremur klst. eftir aflífun. Dýrinu skal fylgja yfirlýsing dýralæknis sem fyrirskipaði aflífun, þar sem a.m.k. skal koma fram ástæða neyðarslátrunar og lyfjagjöf og skal hún afhent kjötskoðunarlækni. Við heilbrigðisskoðun í sláturhúsi skal framkvæmd sýklarannsókn á afurðunum.

16. gr.

Sláturúrgangur.

Öllum sláturafurðum, sem ekki eru nýttar til manneldis eða í dýrafóður, og líffærum og kjöti, sem kjötskoðunarlæknir dæmir óhæft, skal fargað á tryggilegan hátt samkvæmt ákvæðum reglugerðar nr. 660/2000, um meðferð og nýtingu á sláturúrgangi og dýraúrgangi. Sláturafurðir sem dæmdar hafa verið óhæfar skulu auðkenndar og geymdar í læstum geymslum, uns þeim er eytt.

17. gr.

Innra eftirlit.

Sláturleyfishafar skulu starfrækja innra eftirlit skv. reglugerð nr. 40/1999, um innra eftirlit í sláturhúsum og kjötpökkunarstöðvum.

Sláturleyfishafa er skylt að tilkynna kjötskoðunarlækni um það, ef rannsóknarniðurstöður eða aðrar upplýsingar sem hann hefur, benda til hættu á heilsutjóni fyrir neytendur.

Ef bráð hætta er fyrir neytendur skal sláturleyfishafi í samráði við kjötskoðunarlækni kalla inn allar afurðir sem hætta getur stafað af og ráðstafa þeim á öruggan hátt undir eftirliti kjötskoðunarlæknis. Sláturleyfishafa er skylt að halda skrá yfir notkun á merkimiðum og umbúðum með heilbrigðismerki fyrirtækisins.

18. gr.

Undanþágur.

Landbúnaðarráðuneytið getur, að fengnum meðmælum yfirdýralæknis, heimilað notkun kjöts sem ekki uppfyllir ákvæði þessarar reglugerðar sem sýnishorns eða til sérstakra rannsóknna.

19. gr.

Viðurlög.

Brot gegn ákvæðum reglugerðarinnar varða sektum eða fangelsi allt að 2 árum ef sakir eru miklar, sbr. 21. gr. laga nr. 96/1997, um eldi og heilbrigði sláturdýra, slátrun, vinnslu, heilbrigðisskoðun og gæðamat á sláturafurðum.

20. gr.

Gildistaka o.fl.

Reglugerð þessi er sett með stoð í lögum nr. 96/1997, um eldi og heilbrigði sláturdýra, slátrun, vinnslu, heilbrigðisskoðun og gæðamat á sláturafurðum og 20. gr. laga nr. 93/1995, um matvæli og tekur gildi 1. janúar 2004. Frá sama tíma falla úr gildi reglugerðir nr. 205/1967, um útbúnað sláturhúsa, kjötfrystihúsa, kjötverkunarstöðva og meðferð og flutning sláturafurða og reglugerð nr. 188/1988, um slátrun, mat og meðferð sláturafurða.

Ákvæði XI. kafla I. viðauka reglugerðarinnar, um heilbrigðismerkingar og 8. gr. þessarar reglugerðar taka gildi 15. ágúst 2003. Samhliða þeirri gildistöku falla úr gildi 13. gr. reglugerðar nr. 168/1970, um heilbrigðisskoðun á sláturafurðum, er fjallar um heilbrigðisflokkun og merkingu á sláturafurðum og reglur yfirdýralæknis um merkingu á kjöti við læknisskoðun frá 15. febrúar 1988.

Ákvæði reglugerðarinnar um hangandi fláningu í 1-lið 14. töluliðar II. kafla I. viðauka taka ekki gildi fyrr en 1. janúar 2008.

Landbúnaðarráðuneytinu, 22. maí 2003.

Guðni Ágústsson.

Atli Már Ingólfsson.

VIÐAUKI I

I. kafli

Almennar kröfur um byggingar og búnað sláturhúsa, kjötfrystihúsa, kjötpökkunarstöðva og dreifingarstöðva.

Í fyrirtækjum sem vinna sláturafurðir skal að lágmarki gera kröfur um eftirfarandi:

1.

Vinnslusvæði þar sem sláturafurðir eru unnar, meðhöndlaðar eða geymdar auk flutningsleiða fyrir slíkar afurðir skulu að lágmarki hafa:

- a) Gólf 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;
- b) slétta, slitsterka og vatnspétta veggir sem eru klæddir ljósu efni sem auðvelt er að þvo og sótthreinsa. Klæðningin skal ná í minnst 2 metra hæð almennt og 3 metra hæð í slátursal og í kælum en í geymslum skal veggklæðning ná jafnhátt upp og vöruhleðslur. Mót veggja og gólfs skulu vera aflíðandi. Það er þó ekki nauðsynlegt í frystigeymslu;

- c) hurðir úr slitsterku efni sem auðvelt er að þvo og sótthreinsa;
- d) lyktarlaus tæringarþolin einangrunarefni;
- e) fullnægjandi loftræstingu þannig að ekki setjist þéttivatn á loft, veggi og innréttingar og loft berist ekki milli mengaðs og ómengaðs svæðis. Loftræstikerfi þurfa að vera þannig hönnuð að auðveldlega megi skipta um og þrifa síur og annan búnað sem fylgir kerfinu;
- f) fullnægjandi lýsingu sem ekki hefur áhrif á liti;
- g) loftklæðningu sem auðvelt er að þrifa og sótthreinsa.

2.

- a) Nægan fjöldi viðeigandi hreinlætistækja með heitu vatni til handþvotta og þvotta og sótthreinsunar á handverkfærum eins nálægt vinnustaðnum og unnt er. Handlaugar skulu hafa kalt og heitt vatn eða hæfilega heitt blandað vatn, mega ekki hafa handstýrða krana og frárennsli skulu vera lokuð. Við þær skal vera fljótandi sápa og sótthreinsiefni, einnota handþurrkur og ílát fyrir notaðar þurrkur eða annað sambærilegt;
- b) búnað til þess að sótthreinsa verkfæri með 82°C heitu vatni.

3.

Viðeigandi búnað til varnar meindýrum s.s. skordýrum, rottum og músum.

4.

- a) Tæki og búnað, svo sem skurðarborð, ílát, hnífa, sagir og færíbönd úr tæringarþolnum, ryðvörðum eða ryðfríum efnum sem auðvelt er að þvo og sótthreinsa. Fletir sem snerta afurðir eða geta komist í snertingu við þær skulu vera sléttir og gildir það einnig um suður og samskeyti. Öll notkun á verkfærum úr tré er bönnuð;
- b) bretti eða annað undirlag úr sterkum tæringarþolnum efnum sem auðvelt er að þvo og sótthreinsa. Undirlagið skal koma í veg fyrir að afurðir eða ílát með afurðum snerti gólf-fleti;
- c) búnað og fyrirkomulag sem tryggir hreinleg vinnubrögð við inn- og útskipun s.s. hentug móttöku- og útkeyrslusvæði;
- d) sérstök tæringarþolin, lagarheld ílát, sem hægt er að loka og læsa, fyrir úrgang sem ekki er ætlaður til manneldis. Sé um mikið magn að ræða skal geyma hann í læsanlegu herbergi. Sé úrgangur sem þessi fluttur gegnum rör skal gæta þess að hann geti ekki á neinn hátt mengað afurðir ætlaðar til manneldis;
- e) sérstaka umbúðageymslu með viðeigandi búnaði.

5.

Kælibúnað sem tryggir að hitastig í vinnslusölum þar sem fram fer skurður, úrbeining og pökkun á fersku kjöti fari aldrei yfir 12°C meðan á vinnslu stendur. Þess skal jafnframt gætt að kjarnahitastig í kjöti verði aldrei hærra en 7°C meðan á vinnslu stendur. Búnaðurinn skal vera þannig gerður að unnt sé að leiða frá honum þéttivatn án þess að hætta sé á að afurðir mengist.

6.

Lagnakerfi með dælu, ef þörf krefur, til að veita köldu vatni af neysluvatnsgæðum um sláturhúsið, sbr. reglugerð nr. 536/2001, um neysluvatn. Yfirdýralækni er heimilt að veita undanþágu til að notað sé vatn sem ekki er af neysluvatnsgæðum til gufuframleiðslu, kælingar á vélum, eldvarna og þess háttar, enda sé vatnslögnum þannig fyrir komið að útilokað sé að vatnið verði tekið til annarra nota eða hætta á að afurðir geti mengast af því. Leiðslur sem

ekki innihalda neysluvatn skulu auðkenndar þannig að auðvelt sé að þekkja þær frá öðrum leiðslum.

7.

Nægjanlegt magn af heitu vatni af neysluvatnsgæðum, sbr. reglugerð nr. 536/2001, um neysluvatn.

8.

Fastan úrgang skal flytja í gámum eða flutningatækjum sem samþykktir hafa verið af kjöt-skoðunarlækni. Flutningatæki skulu vera lagarheld og lokuð. Þau skal þrifa og sótthreinsa reglulega.

Sérstakt aðskilið frárennsli skal vera frá salernum og frá vambasal.

9.

Læsanlegt herbergi með viðeigandi búnaði til afnota fyrir kjötskoðunarlækni vegna heilbrigðiseftirlits í fyrirtækinu í samræmi við umfang og eðli eftirlitsins.

10.

Búnað og aðstöðu þannig að unnt sé að framkvæma heilbrigðiseftirlit á viðunandi hátt, samkvæmt reglugerð nr. 168/1970, um heilbrigðisskoðun á sláturafurðum með áorðnum breytingum og tölulið 14. c. í II. kafla þessa viðauka.

11.

Nægjanlega mörg búningsherbergi með sléttum, vatnspéttum veggjum og gólfum, handlaugum, sturtum og salernum sem auðvelt er að þrifa og sótthreinsa. Þau skal innrétta þannig að ekki geti borist mengun inn í vinnslusali meðal annars með því að tryggja aðskilnað á úti- og vinnufatnaði. Óheimilt er að hafa beinan aðgang frá salerni út í vinnslusal og handlaugar skulu vera stutt frá salernum.

Handlaugar skulu hafa kalt og heitt vatn eða hæfilega heitt blandað vatn, fljótandi sápu og sótthreinsiefni, einnota handþurrkur og ílát fyrir notaðar þurrkur eða annað sambærilegt. Ekki er nauðsynlegt að koma upp sturtum í fyrirtækjum sem eingöngu meðhöndla pakkaðar vörur.

12.

Búnað og aðstöðu til þess að þrifa og sótthreinsa kjöflutningatæki.

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

13.

Sérstaka geymslu á hentugum stað fyrir hreinsi- og sótthreinsiefni og aðrar ræstivörur.

II. KAFLI

Sérstakar kröfur til sláturhúsa.

14.

Auk almennra krafna skulu sláturhús að lágmarki hafa:

- a) Yfirbyggða, vel loftræsta og vel skipulagða rétt sem er útbúin við hæfi hveirrar búfjártegundar sem slátrað er í sláturhúsinu. Í réttum svína- og stórgripasláturhúsa skal vera aðstaða til að stía sundur einstökum sláturdýrum eða samstæðum hópum eftir því sem best á við og þar skal vera unnt að tryggja hæfilegt hitastig, 8-13°C. Í sláturhúsarétt skal

vera góð aðstaða til brynningar og fóðrunar, ef þörf krefur. Réttir skulu þannig gerðar, að auðvelt sé að halda sláturdýrum hreinum og veggir og gólf skulu vera úr slitsterku, vatnspéttu efni sem auðvelt er að þrifa og sótthreinsa. Í rétt skal vera sjúkrastía. Henni skal vera þannig komið fyrir að auðvelt sé að koma sjúkri skepnu þangað óhindrað beint af gripaflutningatæki og þannig útbúin að hægt sé að þvo og sótthreinsa hana auðveldlega, frárennsli aðskilið og unnt sé að læsa henni.

Sjúkum dýrum eða dýrum sem grunuð eru um að vera sjúk, skal slátra síðast á sláturdegi og afurðirnar skal geyma aðskildar í kæli þar til niðurstaða fæst um heilbrigði þeirra. Áður en slátrun á heilbrigðum dýrum hefst aftur skal þvo og sótthreinsa slátursal og búnað og verkfæri vandlega og skal kjötskoðunarlæknir votta að svo hafi verið gert. Heimilt er að nota timbur í réttum sem byggðar eru fyrir gildistöku reglugerðarinnar en nota skal slitsterk, vatnspétt efni í nýbyggingar og við endurnýjun í réttum;

- b) banaklefa, þar sem eingöngu aflífun er framkvæmd. Skal búa svo um, að gripir, sem slátrunar bíða, sjái ekki inn í banaklefann og gripum þeim, sem aflífa á, sé byrgð öll útsýn í slátursal;
- c) slátursal sem skal vera svo rúmgóður að auðvelt sé að halda þar öllu í góðri reglu og vinna hvert starf á sem hagkvæmasta hátt. Sé svinum og öðrum dýrategundum slátrað í sama sal skal innréttu sérstaka aðstöðu fyrir hitakar, afbyrstingu og sviðingu eða slátrun aðskilin í tíma og þrifið og sótthreinsað milli svína og annarra tegunda.

Í slátursal skal útbúa hverja starfsstöð þannig að þar sé handlaug og sótthreinsikassi fyrir þau verkfæri sem notuð eru. Hreinlætisaðstöðunni skal þannig fyrir komið að sérhver starfsmaður hafi greiðan aðgang að henni. Aðstaða til heilbrigðisskoðunar á sláturafurðum skal vera þannig að ætíð sé unnt að rekja saman líffæri og skrokka og taka frá afurðir sem þarfnast ítarlegri skoðunar. Sérstakur læsanlegur kæli sé fyrir afurðir sem bíða endanlegrar niðurstöðu úr heilbrigðisskoðun og fullnægjandi aðstaða til að geyma og flytja úr sláturhúsi afurðir sem dæmdar eru sjúkar þannig að ekki sé hætt á smitdreifingu;

- d) sérstakan, aðskilinn innnyflasal til aðgreiningar, snyrtingar og kælingar á sláturmat. Afurðir skulu strax að lokinni vinnslu kældar í 0-4°C.

Veggir, gólf og búnaður í innnyflasal skulu vera úr slitsterku, vatnspéttu efni sem auðvelt er að þvo og sótthreinsa. Vatn skal leiða í niðurföll með vatnslás og rist. Fyrir hendi séu handlaugar með heitu og köldu vatni, fljótandi sápu og sótthreinsiefni, einnota handþurrkum og ílát fyrir notaðar þurrkur eða annað sambærilegt.

Í innnyflasal skal vera fullnægjandi aðstaða til þökkunar og frágangs á sláturmat;

- e) garna- og vambaklefa sem skal vera aðskilinn frá öðrum vinnslusölum sláturhússins. Þar fer fram hreinsun og þvottur á görnum, vömbum o.s.frv. Svo skal um búa, að þaðan berist ekki óþefur eða óhreinindi á kjöt eða aðrar sláturafurðir, sem ætlaðar eru til manneldis. Vanda skal sérstaklega til frárennslis frá þessum vinnustað, svo gor og vatn safnist þar ekki fyrir. Þá skal vera sérstakt herbergi til áframhaldandi vinnslu á vömbum og görnum, sé slík vinnsla í sláturhúsinu;
- f) sérstakan hausaklefa með kæli til vinnslu á sviðahausum;
- g) sérstaka aðstöðu til vinnslu á öðrum sláturafurðum s.s. blóði, kirtlum og fleiru sé slík vinnsla í sláturhúsinu;
- h) aðstöðu til geymslu á húðum og gærum þar sem það á við;
- i) kjötfrysti- og kjötkæligeymslur sem hæfa starfsemi. Búnaður geymslnanna skal vera úr slitsterkum efnum og þannig hannaður að afurðir komist ekki í snertingu við gólf eða veggi;
- j) búnað sem gerir stjórnendum kleift að fylgjast með umferð að og frá sláturhúsi;

- k) greinilegan aðskilnað milli hreinna og óhreinna svæða í sláturhúsinu þannig að mögulegt sé að koma í veg fyrir mengun þeirra fyrrnefndu;
- l) færribönd þannig að sláturverkun eftir deyfingu geti farið fram á skrokknum hangandi. Búnaður til flánings á liggjandi sláturdýrum skal þó leyfður til 1. janúar 2008, að því tilskildu að verkun afurða sé fullnægjandi og að innra eftirlit sýni eftirfylgni með verkun og hreinlæti.
Óvarið kjöt má ekki undir neinum kringumstæðum snerta ósótthreinsaða fleti fyrr en eftir heilbrigðissskoðun;
- m) Heimilt er að beita raförvun til að flýta fyrir dauðastirðnun í sauðfjár- og stórgripakjöti. Þá skal nota lágspennt raförvunartæki, sem uppfyllir kröfur reglugerðar nr. 264/1971, um raforkuvirki, ásamt síðari breytingum. Raförvun skal fara fram innan 5 mínútna frá aflífun og eftir blóðstungu og vara í 30 – 60 sek.

III. KAFLI

Sérstakar kröfur til kjötpökkunarstöðva.

15.

Kjötpökkunarstöðvar skulu að lágmarki hafa:

- a) nægjanlega rúmgóðan kæliklefa til að taka á móti og geyma kjöt;
- b) sérstakan kæliklefa fyrir pakkað kjöt;
- c) sal til kjötskurðar, úrbeiningar og pökkunar í innri umbúðir. Hitasíríti skal vera í rýminu;
- d) sal til pökkunar í ytri umbúðir með sérstakri umbúðageymslu.

Pökkun í ytri umbúðir má þó fara fram í kjötskurðarsal ef starfsemi er lítil.

IV. KAFLI

Sérstakar kröfur til kjötkæli- og kjötfrystigeymslna.

16.

Geymslur fyrir kælt kjöt skulu að lágmarki hafa:

- a) Rúmgóðan kæli sem auðvelt er að þrifa og þar sem hægt er að geyma ferskt kjöt við 0-4°C;
- b) hitamæla og hitasíríta sem skal prófa og stilla reglulega.

17.

Geymslur fyrir frosið kjöt skulu að lágmarki hafa:

- a) Nægjanlega stóra frystigeymslu sem auðvelt er að þrifa og með öflugum frystibúnaði;
- b) hitamæla og hitasíríta í öllum geymslum þar sem sláturafurðir eru frystar og geymdar. Þá skal prófa og stilla reglulega.

V. KAFLI

Hreinlæti starfsmanna og búnaðar.

18.

Gæta skal fyllsta hreinlætis við sláturstörf og meðhöndlun afurða. Þetta á jafnt við um persónulegt hreinlæti og þrif á búnaði og húsnæði.

- a) Starfsfólk sem vinnur við slátrun, vinnslu á afurðum eða pökkun á slíkri vöru skal klæðast ljósum hlífðarfatnaði. Til hlífðarfatnaðar teljast hárnét, fótabúnaður, buxur og sloppur eða skyrtu. Annan hlífðarbúnað skal nota eftir því sem aðstæður gefa tilefni til.

Starfsfólk sem vinnur við slátrun eða vinnslu afurða skal klæðast hreinum fatnaði í upphafi dags og skipta um fatnað sé það nauðsynlegt til að fyllsta hreinlætis 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. Við sláturstörf skal alltaf skola eða þvo hendur og skola og sótthreinsa handverkfæri milli skrokka frá og með stungu til og með heilbrigðisskoðun. Við áframhaldandi vinnslu skal þvo hendur og skola og sótthreinsa verkfæri reglulega.

Í vinnslurýmum og geymslum auk svæða þar sem fram fer móttaka eða útkeyrsla afurða, er óheimilt að reykja og neyta matar eða drykkjar. Einnig er með öllu óheimilt að færa þangað inn persónulega muni fólks;

- b) öllu óviðkomandi fólki skal banna aðgang að sláturhúsum. Innleggjendum er heimilt að fylgjast með innvigtun sláturafurða sinna enda valdi það ekki truflun á sláturstörfum. Á athafnasvæði sláturhúsa skal framleiðandi eða umboðsmaður hans hlíta sömu reglum um klæðnað, vinnubrögð og umgengni og annað starfsfólk;
- c) öll tæki, búnaður og ílát, sem notuð eru við störf í sláturhúsum og kjötpökkunarstöðvum, skulu vera hreinleg og í góðu lagi. Allan búnað skal þrifa og sótthreinsa reglulega meðan á vinnslu stendur, þegar vinnslu lýkur og áður en vinnsla hefst, hafi búnaðurinn mengast í millitíðinni.

19.

Vinnslusvæði, verkfæri og búnað má aðeins nota til vinnslu á fersku kjöti.

Þessi krafa gildir þó ekki varðandi:

- a) Frystigeymslur þegar kjötið er pakkað;
- b) vinnslu á öðrum afurðum en fersku kjöti, en slík vinnsla skal aðskilin í tíma og fullkomin þrif og sótthreinsun fara fram áður en ferskt kjöt er aftur unnið að fengnu leyfi yfirdýralæknis. Verkfæri ætluð til úrbeiningar og stykkjunar á kjöti má ekki nota til annarra starfa.

20.

Afurðir og ílát undir þær mega ekki vera í beinni snertingu við gólf.

21.

Nota skal vatn af neysluvatnsgæðum samkvæmt reglugerð nr. 536/2001 við alla vinnslu á sláturafurðum.

22.

Þegar þrifum og sótthreinsun er lokið skal skola alla fleti vandlega með vatni af neysluvatnsgæðum. Einungis má nota ræsti- og sótthreinsiefni sem viðurkennd hafa verið af Umhverfisstofnun.

23.

Allir starfsmenn sem vinna við slátrun eða meðhöndlun á sláturafurðum skulu sæta heilsufarskoðun samkvæmt reglugerð nr. 40/1999, um innra eftirlit í sláturhúsum og pökkunarstöðvum þeirra.

VI. KAFLI

Skoðun á lifandi sláturgripum.

24.

Sláturdýr skulu fá hæfilega hvíld í sláturhúsrétt, allt eftir aðstæðum og dýrategund og mati kjötskoðunarlæknis. Draga skal úr fóðrun sláturfjár síðasta sólarhring fyrir flutning. Óæskilegt er að svelta sláturfé fyrir slátrun lengur en í einn sólarhring og óheimilt er að svelta það lengur en í tvo sólarhringa fyrir slátrun. Sláturgripi skal skoða á fæti í síðasta lagi 24 klst. eftir komu þeirra í sláturhús og að hámarki 24 klst. áður en þeim er slátrað. Kjötskoðunarlæknir getur krafist þess að fá að skoða þá hvenær sem er. Sláturleyfishafa er skylt að leggja til nauðsynlega aðstöðu og aðstoð við skoðun sláturgripa á fæti. Ekki er heimilt að slátra dýrum fyrr en að lokinni skoðun dýralæknis nema með sérstakri heimild yfirdýralæknis.

Óheimilt er að slátra dýrum nema það hafi verið auðkennt eftir ákvæðum reglugerðar nr. 427/2002, um merkingar búfjár, þannig að ætíð sé unnt að ganga úr skugga um uppruna þess.

25.

- a) Kjötskoðunarlæknir skal skoða lifandi dýr samkvæmt reglugerð nr. 168/1970 um heilbrigðisskoðun með áorðnum breytingum;
- b) kjötskoðunarlæknir skal fullvissa sig um að farið hafi verið eftir öllum reglum um dýravernd við flutning dýra í sláturhús og í sláturhúsrétt.

26.

Skoðun skal leiða í ljós:

- a) Hvort dýr séu haldin sjúkdómi sem getur borist í fólk eða dýr, eða sýni einkenni sem gefa tilefni til að óttast að upp geti komið faraldur af slíkum sjúkdómi;
- b) hvort dýr sýni einkenni sjúkdóms eða almennt heilsufar þeirra geri afurðir óhæfar til manneldis. Við skoðunina skal einnig beina athygli að því hvort dýrunum hafi verið gefin lyf eða þau fengið önnur efni, sem gætu gert afurðirnar hættulegar fyrir neytendur;
- c) hvort dýrin séu þreytt, æst eða slösuð.

27.

- a) Þreytt eða æst dýr skulu fá hvíld í minnst 24 klst., nema kjötskoðunarlæknir ákveði annað;
- b) dýrum sem greinst hafa með einhvern af sjúkdómum sem tilgreindir eru í 26. tölulið a og b hér að ofan má ekki slátra og hirða afurðirnar til manneldis;
- c) kjötskoðunarlæknir getur ákveðið að dýrum sem grunur leikur á að haldin séu einhverjum þeirra sjúkdóma sem nefndir eru í 26. tölulið a og b skuli slátrað í sérstakri aðstöðu eða að lokinni venjulegri slátrun til að auðvelda greiningu sjúkdómsins og að smitdreifing eigi sér ekki stað.

VII. KAFLI

Hreinlætisreglur við slátrun dýra og meðhöndlun á fersku kjöti.

28.

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. 15/1994. Þegar sláturfénaður hefur verið sviptur meðvitund skal háls- eða hjartastunga gerð og þess gætt að blóðtæming úr skroknum geti orðið sem öruggust og best. Notkun á mænuteini er óheimil. Sláturstörfín, þ.e. blæðing, fláning eða afbyrsting og innanúrtaka skulu unnin þannig að afurðirnar mengist ekki.

29.

Gæta skal þess að sláturdýrum blæði vel og í að minnsta kosti 30 sek. áður en tekið er til við önnur sláturstörf. Blóði til manneldis skal safnað í hrein og sóttgreinsuð ílát. Þegar blóði er safnað til manneldis skal sérstaklega gæta þess að það mengist ekki með innihaldi úr maga eða vömb.

30.

Þegar blæðingu er lokið skal fláning framkvæmd án tafar nema við svínaslátrun. Séu svínin ekki flegin skal afbyrsta þau tafarlaust. Hausa af svínum og sauðfé þarf ekki að flá enda sé tryggt að þeir mengi ekki aðrar afurðir.

31.

Innanúrtaka skal framkvæmd innan 45 mínútna frá deyfingu.

Öllum líffærum skal haldið til haga þannig að unnt sé að rekja saman skrokka og líffæri. við heilbrigðisskoðun. Umrædd líffæri skulu vera í nálægð við skrokkinn þar til skoðun er lokið. Séu engin merki um sjúklegar breytingar er þó heimilt að fjarlægja getnaðarlim og júgur strax. Hjá öllum dýrategundum skal losa nýrun úr nýrnafitunni. Hjá nautgripum, svínum og hrossum skal að auki fjarlægja nýrnahimnuna.

32.

Óheimilt er að stinga hnífum í kjötið, þvo það með tuskum eða öðrum verkfærum og blása upp hluta af skrokknum eða einstök líffæri.

33.

Sláturskrokka af hrossum og svínum og nautgripum sem eru eldri en 6 mánaða skal kljúfa fyrir heilbrigðisskoðun þannig að mænugöng opnast.

Kjötskoðunarlæknir getur krafist þess að allir skrokkar séu klofnir að endilöngu, sé það nauðsynlegt vegna heilbrigðisskoðunar.

34.

Skrokkar á sláturdýrum og líffæri mega ekki snertast fyrr en að lokinni heilbrigðisskoðun. Óheimilt er að hefja vinnslu á afurðum sem ekki hafa verið heilbrigðisskoðaðar.

35.

Afurðir sem hafa verið dæmdar óhæfar til manneldis mega ekki komast í snertingu við sláturafurðir sem ætlaðar eru til slíkrar notkunar. Afurðum sem dæmdar eru óhæfar til manneldis skal umsvifalaust komið fyrir í sérstökum læsanlegum ílátum sem eru þannig útbúin að öll mengun á öðrum sláturafurðum sé óhugsandi.

36.

Sé blóði eða líffærum frá fleiri en einu dýri komið fyrir í sama íláti fyrir heilbrigðisskoðun skal dæma allar afurðirnar óhæfar til manneldis komi í ljós við skoðun að einn af skrokkunum fær slíkan dóm.

37.

Við frekari verkun sláturskrokksins s.s. snyrtingu, bógbindingu og flutning í kæli og auk þess við vinnslu á sláturmat skal hafa í heiðri allar reglur um hreinlæti.

Pakkað og ópakkað kjöt má ekki geyma saman í kæligeymslum.

VIII. KAFLI Skoðun eftir slátrun.

38.

Strax að lokinni slátrun skal skoða alla hluta sláturdýra, sbr. reglugerð nr. 168/1970, um heilbrigðisskoðun á sláturafurðum, með áorðnum breytingum, til að tryggja að afurðirnar séu hæfar til manneldis.

39.

Skoðun á afurðum eftir slátrun felur í sér:

- a) Skoðun á skrokk og líffærum;
- b) þuklun á líffærum samkvæmt reglugerð nr. 168/1970, um heilbrigðisskoðun með áorðnum breytingum;
- c) ristur í ákveðin líffæri og í eitla, sjái kjötskoðunarlæknir ástæðu til þess. Komi í ljós sjúklegar breytingar við skoðun og þuklun á ákveðnum líffærum sem gætu leitt til mengunar á skrokkum, búnaði, starfsfólki eða vinnslurýmum, má ekki skera í skrokkinn eða líffærin í slátursalnum né annars staðar þar sem hætta er á að afurðirnar gætu mengast;
- d) skoðun á frávikum í þéttleika, lit, lykt og ef til vill bragði;
- e) rannsókn á leifum aðskotaefna, telji kjötskoðunarlæknir þess þörf.

40.

Kjötskoðunarlæknir skal framkvæma heilbrigðisskoðun samkvæmt reglugerð nr. 168/1970, um heilbrigðisskoðun á sláturafurðum með áorðnum breytingum. Kjötskoðunarlæknir skal hafa eftirlit með því að hreinlæti sé um hönd haft í sláturhúsi, umgengni sé þrífaleg og að afurðir óhreinast ekki eða sóttemgast. Verði hann var við alvarleg brot á hreinlætisreglum samkvæmt reglugerð þessari eða honum sé gert ókleift að framkvæma nauðsynlegt hreinlætis- og heilbrigðiseftirlit getur hann fyrirskipað minnkun vinnsluhraða, minnkun á dagslátrun, tímabundna stöðvun á slátrun eða annarri vinnslu eða bann við notkun á ákveðnum búnaði eða vinnslurýmum.

41.

Kjötskoðunarlæknir skal auk heilbrigðisskoðunar á sláturdýrum framkvæma sérstakar rannsóknir vegna ákveðinna sjúkdóma samkvæmt fyrirmælum frá yfirdýralækni.

IX. KAFLI Reglur um kjötskurð.

42.

Heila skrokka, hálf skrokka og fjórðunga af skrokkum skal stykkja og úrbeina í kjötpökkunarstöðvum eða í kjötvinnum samkvæmt reglugerð nr. 522/1994, um matvælaeftirlit og hollustuhætti við framleiðslu og dreifingu matvæla.

43.

Fyrirtækið skal auðvelda opinbert eftirlit og sjá til þess að það geti farið fram meðal annars með aðgengi að skráningarkerfum.

Upplýsingar um uppruna kjötsins skulu aðgengilegar kjötskoðunarlækni þegar hann fer fram á að fá þær.

44.

- a) Kjöt í kjötpökkunarstöðvum skal að jafnaði geymt í kæli og tekið til úrbeiningar og pökkunar í hæfilegum skömmtum.
- b) áður en kjöt er tekið til stykkjunar og úrbeiningar skal það skoðað og óhreinindi skorin burtu á stað með góðri lýsingu og nauðsynlegri hreinlætisaðstöðu;
- c) við skurð, úrbeiningu og pökkun í innri og ytri umbúðir má kjarnahiti ekki fara yfir +7°C. Hiti í vinnslusal má ekki fara yfir +12°C. Við skurð og pökkun á sláturmat og hausum má hiti vörunnar ekki fara yfir +4°C.
- d) skrokkar og hlutar skulu úrbeinaðir á þann hátt að kjötið mengist ekki. Fjarlægja skal beinflísar og storknað blóð. Kjöt sem er úrbeinað og ekki er ætlað til manneldis skal ráðstafað eins og segir í 14. tölulið c í viðauka þessum.

X. KAFLI

Heilbrigðiseftirlit með kjöti í vinnslu og geymslu.

45.

Kjötpökkunarstöðvar, kjötkæli- og kjötfrystigeymslur skulu vera undir eftirliti kjötskoðunar-læknis.

46.

Eftirlit kjötskoðunarlæknis felst í eftirfarandi:

- a) Eftirliti með fersku kjöti sem kemur inn í og fer út úr fyrirtækinu;
- b) heilbrigðiseftirliti á því ferska kjöti sem er í fyrirtækinu;
- c) heilbrigðiseftirliti á fersku kjöti fyrir úrbeiningu og við flutning þess frá fyrirtækinu;
- d) eftirliti með hreinlæti;
- e) eftirliti með framkvæmd innra eftirlits samkvæmt reglugerð nr. 40/1999, um innra eftirlit í sláturhúsum og kjötpökkunarstöðvum þeirra.

XI. KAFLI

Heilbrigðismerking.

47.

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

48.

Heilbrigðismerkið skal vera sporöskjulagað með orðinu „ICELAND“ inni í efri hluta merkisins, löggildingarnúmeri viðkomandi sláturhúss í því miðju og einkennisstöfum Íslands, IS, neðst í merkinu. Breidd heilbrigðismerkisins skal vera 4,5 cm og lengd 6,5 cm, stafir sem næst 0,8 cm á hæð.

Skrokka skal merkja skýrt og greinilega eins og að neðan greinir og skal eingöngu nota viðurkennda kjötstimpilliti. Óheimilt er að merkja kjöt öðrum stimpilmerkjum en hér er gert ráð fyrir:

- a) Kjötsskrokka af sauðfé, geitfé, svínum, nautgripum, hrossum skal stimpla á 6 stöðum alls. Stimpla skal hvorn helming á þremur stöðum, þ.e. á bóg, ofarlega á síðu og læri;
- b) skrokka af hreindýrum skal stimpla á sama hátt;
- c) skrokka af kanínum skal stimpla á einum stað.

49.

Sláturafurðir af geithöfrum, hrútum og göltum, sem við loðir óþefur eða keimur, skal auk heilbrigðismerkis merkja með tegundarheiti með sérstökum stimpli.

50.

Eitt stimpilmerki skal setja á lifur úr svínum og stórgripum og eitt merki á hjarta úr stórgripum vegna útflutnings.

51.

Á aðrar sláturafurðir skal annaðhvort festa miða með heilbrigðismerki á umbúðir eða prenta heilbrigðismerki á umbúðir.

52.

Úrbeinað, pakkað kjöt og aðrar pakkaðar sláturafurðir skal merkja með heilbrigðismerki pökkunarstöðvar. Merkið skal setja á miða sem festur er á umbúðir eða prentað á þær þannig að það eyðileggist þegar umbúðir eru rofnar. Ef umbúðir eyðileggjast við opnun pakkninga þarf heilbrigðismerki ekki að eyðileggjast. Miðar með heilbrigðismerki skulu hafa raðnúmer.

53.

Ferskt kjöt sem pakkað er í neytendaumbúðir skal merkja með heilbrigðismerki samkvæmt lið 48. Heilbrigðismerki má smækka í réttum hlutföllum. Ef ferskt kjöt er endurpakkað skulu innri umbúðir vera með heilbrigðismerki þeirrar pökkunarstöðvar sem pakkaði vörinni, en ytri umbúðir skal merkja dreifingarstöð.

54.

Heilbrigðismerki fyrir sláturafurðir í öðrum heilbrigðisflokki:

Kjöt sem er dæmt hæft með skilyrðum um hitameðferð skal merkja með jafnhliða þríhyrningi með löggildingarnúmeri sláturhúss inni í merkinu.

55.

Sláturafurðir sem eru dæmdar óhæfar skal merkja með aflöngum ferhyrningi (6,5 x 3,5 cm) með orðinu „sjúkt“ innan í.

XII. KAFLI

Pökkun á fersku kjöti.

56.

Umbúðir skulu uppfylla allar hreinlætiskröfur og ákvæði reglugerðar nr. 537/1993, um efni og hluti sem ætlað er að snerta matvæli.

Þar með talið eftirfarandi:

- a) Þær mega ekki menga kjötið né breyta bragði þess og lykt;
- b) úr þeim mega ekki berast efni sem eru skaðleg heilsu fólks;
- c) þær skulu vera heilar, hreinar, lekaheldar og nógu sterkar til þess að verja kjötið á fullnægjandi hátt í flutningum og meðhöndlun;
- d) ekki má nota tré í umbúðir.

57.

Einungis má nota aftur umbúðir fyrir kjöt ef þær eru gerðar úr tæringarþolnu efni.

58.

Þegar kjöt og sláturmatur er sett í umbúðir skal það gert strax eftir stykkjun og skurð og uppfylla skal allar hreinlætiskröfur.

59.

Við flutning skal allt úrbeinað kjöt varið með innri umbúðum, nema það sé flutt hangandi eða í lokuðu magníláti.

60.

Sláturmat mismunandi sláturdýra má ekki pakka saman í umbúðir.

61.

Kjöt í innri umbúðum skal sett í ytri umbúðir sem koma í veg fyrir hnjask og mengun kjötsins.

62.

Heimilt er að stykkja, úrbeina og pakka í sama sal, ef eftirfarandi kröfum er fylgt:

- a) Salurinn skal vera nægilega stór og innréttaður með þeim hætti að hreinlæti við starfsemina sé tryggt;
- b) innri og ytri umbúðir skulu strax við framleiðslu settar í hlífðarumbúðir til varnar skemmdum í flutningi til kjötpökkunarstöðvar. Þær skulu geymdar í sérstöku rými í stöðinni þar sem skilyrðum um hreinlæti er fullnægt;
- c) geymsla fyrir umbúðaefni skal vera laus við ryk og meindýr og ekkert loftstreymi skal vera milli hennar og rýma með efnum sem gætu mengað kjöt. Óheimilt er að geyma umbúðir á gólfi;
- d) gæta skal fyllsta hreinlætis þegar umbúðum er safnað áður en þær eru fluttar inn í kjötskurðarsal;
- e) gæta skal fyllsta hreinlætis þegar umbúðir eru fluttar inn í salinn og nota skal þær án tafar. Starfsfólk sem vinnur með ópakkað kjöt skal ekki meðhöndla þær;
- f) flytja skal kjötið í viðeigandi geymslur strax eftir að því hefur verið pakkað.

63.

Í þeim umbúðum sem um getur í þessum kafla skal einungis vera stykkjað og úrbeinað kjöt af sömu dýrategund. Það á þó ekki við um neytendapakningar.

XIV. KAFLI Geymsla á kjöti.

64.

Ferskt kjöt skal kæla strax að lokinni skoðun eftir slátrun. Kjarnahiti í kjötskrokkum og skrokkhlutum skal vera minna en 4°C í kindakjöti og svínakjöti 24 klst. eftir slátrun og 48 klst. eftir slátrun í stórgripakjöti eigi að dreifa og selja kjötið kælt.

65.

Embætti yfirdýralæknis getur í einstaka tilfellum veitt undanþágu frá kröfu í tölulið 64, þegar um flutning til annarra kjötpökkunarstöðva og kjötvinnslustöðva í næsta nágrenni sláturhússins er að ræða, svo framarlega sem flutningur vari ekki lengur en tvær klukkustundir og kjarnahitastig í afurðum sé lægra en 7°C.

66.

Sláturafurðir sem fluttar eru úr sláturhúsi að lokinni kælingu til frystingar annars staðar skulu fluttar rakleiðis frá sláturhúsi eða kjötpökkunarstöð í frystihús.

67.

Sláturafurðir má eingöngu frysta í frystum í sláturhúsi eða í löggiltum kjötfrystigeymslum.

68.

Kjöt sem ætlað er til frystingar skal frysta strax að lokinni kælingu. Úrbeinað kjöt sem ætlað er að meyrna fyrir frystingu skal frysta strax að lokinni meyrnun.

69.

Kjarnahiti í kjöti eftir frystingu skal vera -18°C eða lægri. Eftir frystingu skal það geymt við -18°C eða lægri hita og hitastig í frystigeymslum skal vera stöðugt.

Fersku kjöti sem er fryst skulu fylgja upplýsingar um frystingarmánuð og ár.

70.

Ekki má geyma aðrar vörur í kjötgeymslum nema tryggt sé að ekki stafi frá þeim mengun.

XV. KAFLI

Flutningur.

71.

Flutningsbúnaður fyrir sláturafurðir skal vera þéttur, með búnaði til að viðhalda hitastigi sem krafist er í XIV. kafla og innsiglaður þegar um útflutningsafurðir er að ræða.

72.

Embætti yfirdýralæknis getur við ákveðnar aðstæður veitt undanþágur vegna hitastigs við flutning á fersku kjöti samkvæmt 65. lið þessa viðauka.

73.

Flutningsbúnaður fyrir ferskt kjöt skal standast eftirfarandi kröfur:

- a) Innveggir eða aðrir hlutar sem eru í snertingu við kjötið skulu vera úr tæringarþolnu efni og sem hvorki hefur áhrif á skynræna eiginleika kjötsins eða gerir það skaðlegt heilsu manna. Innveggir skulu vera sléttir og auðveldir að þrífa;
- b) hann skal vera lekapéttur og þannig búinn að kjötið sé varið fyrir ryki;
- c) við flutninga á ópökkuðu kjöti skal hann útbúinn upphengibúnaði í þeirri hæð að kjötið snerti ekki gólf. Þetta á þó ekki við um loftflutninga svo framarlega að notaður sé tæringarþolinn búnaður til hleðslu, geymslu og losunar á kjötinu;
- d) flutningstæki sem notuð eru fyrir kjöt má aldrei nota til að flytja lifandi dýr eða vörur sem geta haft áhrif á eða mengað kjötið.

74.

Vörur sem geta mengað kjötið og valdið óþrifum má ekki flytja í sama flutningstæki eða samtímis kjöti nema gripið sé til sérstakra öryggisráðstafanna.

Þegar flytja skal ópakkaðar afurðir skal tryggja fullkominn aðskilnað frá öðrum varningi.

75.

Óheimilt er að flytja kjöt í ökutæki eða gámi sem ekki er hreint og hefur ekki verið sótt-hreinsaður og er ekki með kæli- og frystibúnaði.

76.

Ætíð skal flytja heila og hálf skrokka og fjórðunga hangandi, að undanskildu frystu kjöti sem pakkað er í samræmi við hreinlætiskröfur, nema þegar um loftflutninga er að ræða.

77.

Hengja skal önnur stykki og sláturafurðir upp eða setja á stoðir, ef þau eru ekki innpökkuð eða í tæringarþolnum ílátum. Slíkar stoðir, pakkningar eða ílát, skulu fullnægja hreinlætiskröfum og ákvæðum til umbúða í reglugerð þessari. Einungis er heimilt að nota þau á ný að lokinni hreinsun og sóttgreinsun. Garnir skal ætíð flytja í lekapéttum umbúðum eða ílátum, sem ekki má nota aftur fyrr en að hreinsun og sóttgreinsun lokinni.

78.

Fyrir hleðslu skal kjötskoðunarlæknir ganga úr skugga um að flutningstækin og aðstæður við fermingu uppfylli hreinlætiskröfur þessa kafla.