

Tillæg af 8. Oktober 1898 til Sundhedsvedtægt for Lemvig Købstad.

I. Kødkontrol.

§ 1. Kød og Biprodukter af Slagtedyr, derunder stort Kvæg, Kalve, Faar, Lam, Svin og Heste, maa i fersk, saltet eller røget Tilstand ikke udbydes eller om-bæres til Salg som Menneskeføde inden for Sundhedsvedtægtens Omraade, ej heller bruges til Tilberedning af Fars, Pølser og lignende til Forhandling bestemte Føde-midler, forinden det er godkendt som tjenligt dertil af en af Byraadet antagen Dyr-læge og af ham, for saa vidt det med nogen Rimelighed lader sig udføre, er forsynet med Stempel, som angiver Kødets Beskaffenhed.

Handel med andet Steds fra indførte Næringsprodukter af Kød eller Flæsk og Kød-pølser af enhver Art kan Sundhedskommissionen gøre afhængig af, at der gives antagelig Sikkerhed for, at der paa Produktionsstedet føres en betryggende Kontrol med Fabrikationen.

§ 2. Efter Overenskomst med Sundhedskommissionen bestemmer Byraadet Stedet, hvor Kødkontrollen skal foregaa, og fastsætter i et af Justitsministeriet god-kendt Regulativ, til hvilken Tid den dertil beskikkede Dyrslæge skal være til Stede paa Kontrolstedet, Taksterne for Undersøgelsen, Dyrslægens Betaling samt Kontrol-stemplets Farve og Mærke.

Paa Slagtstederne inden for Sundhedsvedtægtens Omraade skal den beskik-kede Dyrslæge indfinde sig for at syne de slagtede Dyr efter de nærmere Regler og for de Takster, som fastsættes i et af Byraadet efter Overenskomst med Sundheds-kommissionen affattet Regulativ.

Dyrslægen har paa Slagtstederne Ret til, naar han forlanger det, at syne de til Slagtning bestemte Kreaturer før Nedslagtingen, og Slagterne skulle rette sig efter de Regler, som Dyrslægen giver med Hensyn til Beskæringen af Kødets.

§ 3. Efter Kødets Beskaffenhed gives to Stempler af forskellig Farve og med Mærkerne LKI (godt Kød) eller LKII (mindre godt Kød).

Kød af syge Dyr — akut Sygdom — som fremkommer med en Attest fra en Dyrslæge om, at det kan nydes uden Skade for Sundheden, og som Kontrollen ikke mener helt at kunne kassere, forsynes med et Stempel med Mærket „sygt“ og maa kun forhandles paa Raadhustorvet.

Med 2den Klasses Stempel (mindre godt Kød) mærkes det Kød, som kun bør spises i stærkt kogt Tilstand, og det Kød, som erholder denne Betegnelse, maa ikke benyttes til Fabrikation af Pølser eller til Tilberedning af lignende sønderdelte Føde-midler, som ere bestemte til Forhandling.

Kød med 2den Klasses Stempel eller med Stempel sygt maa i det hele taget ikke findes i en Pølsefabrikants Fabriks- eller Udsalgslokaler, lige saa lidt som Kød, der ikke er stemplet.

§ 4. Oppustet Kød maa ikke sælges.

§ 5. Kød eller Fisk, som er begyndt at gaa i Forraadnelse, kendelig paa Syn eller Lugt, maa ikke sælges.

§ 6. Kød eller Kødprodukter, som ikke er tjenlig til Menneskeføde, gøres — medmindre Sundhedskommissionen tillader anden Anvendelse — ubrugelig ved Overhældning med Stenolie, Kreolin, eller paa anden Maade og nedgraves paa Eje-rens Bekostning.

§ 7. Dyrslægens Skøn over Kødets Beskaffenhed kan i Løbet af de nærmeste 24 Timer efter dets Afgivelse indankes for Sundhedskommissionen, der med mindst to af sine Medlemmer træffer den endelige Afgørelse. Saavel Kommissionen som Kla-geren kunne tilkalde anden sagkyndig Bistand. Udgifterne herved afholdes af Kla-geren, dersom Overskønnet gaar denne imod, i modsat Fald af Kommunekassen.

Indtil det forlangte Overskøn har fundet Sted, maa ingen af Dyrets Organer fjernes uden den kontrollerende Dyrslæges Tilladelse.