

2. Den kontrollerende Dyrlæges Løn bestaar i, at han erholder de foranævnte for Kontrollen fastsatte Afgifter efter Fradrag af 10 pCt. Han ansættes af Byraadet efter Indstilling af Sundhedskommissionen og kan afskediges med 3 Maaneders Varsel.

Tillæg af 20. August 1896 til Sundhedsvedtægt for Skelskør Købstad.

I Henhold til Lov af 28. Marts 1868 angaaende Forandringer i Loven af 12. Januar 1858 om Tilvejebringelsen af Sundhedsvedtægter stadfæstes herved følgende af Skelskør Byraad vedtagne Tillæg til Afsnit VII i den under 3. Maj 1861 stadfæstede Sundhedsvedtægt for bemeldte Købstad.

Til Afsnit VII: Om for Sundheden skadelige Næringsmidler, føjes følgende ny Paragraffer:

§ 5. Kød af stort Kvæg, Heste, Kalve, Faar, Lam, Gøder og Svin maa ikke udbydes eller ombæres til Salg i Købstaden inden for Sundhedsvedtægtens Omraade, ej heller bruges til Tilberedning af Fars, Pølser og lignende til Forhandling bestemte Fødemidler, forinden det er godkendt som tjenligt hertil af en af Byraadet antagen Dyrlæge og af denne forsynet med et Stempel, som angiver Kødets Beskaffenhed. Til Fabrikation af Pølser og lignende Levnedsmidler, som ere tilberedte af stærkt sønderdelt Kød, Indmad eller Blod af de ovennævnte Dyr, maa kun anvendes Kreatur, som ved Eftersynet er blevet stemplet med 1ste Klasses Stempel (blaat Stempel).

Dog kunne de fra indenlandske Svineslagterier indførte Produkter forhandles i Købstaden, for saa vidt vedkommende Slagteri er veterinærkyndig Kontrol undergivet, og for saa vidt Indførslen sker under de af Sundhedskommissionen nærmere foreskrevne Betingelser.

Handel med andetsteds fra indførte røgede og saltede eller paa anden Maade tilberedte Næringsprodukter af Kød og Flæsk samt Kødølser af enhver Art kan Sundhedskommissionen gøre afhængig af, at der paa Forlangende forevises antagelig Sikkerhed for, at der paa Produktionsstedet føres betryggende Tilsyn med Fabrikationen.

Kød eller Fisk, der er i begyndende Forraadnelse, kendelig ved Lugt eller Syn, samt Kød af selvdøde Dyr maa ikke falbydes eller sælges. Ligeledes er al Oppustning af Kød samt Salg af oppustet Kød forbudt.

Paa Hoteller, Beværtningssteder og i Spisekvarterer maa kun benyttes kontrolleret Kød, der har erholdt 1ste eller 2den Klasses Stempel.

§ 6. Slagtere, der bo inden for Sundhedsvedtægtens Omraade, skulle paa nærmere i Regulativet fastsat Maade anmelde enhver Slagtning, som agtes foretagen i deres Slagterier, hvorefter Kontrollen udføres af den dertil antagne Dyrlæge.

Kontrollen med *de Dyr, der skulle slagtes inden for Sundhedsvedtægtens Omraade*, skal udføres saaledes:

1. Det til Slagtning bestemte Kreatur skal i levende Live først synes af Dyrlægen.

Dette Eftersyn kan dog — bortset fra de Heste, der skulle slagtes — foretages af tvende paalidelige Mænd i Stedet for af Dyrlægen, saafremt denne ikke giver Møde paa Slagtstedet inden 3 Timer efter, at Slagteren har henvendt sig til ham om at foretage Synet; men naar Synet i levende Live ikke er foretaget af Dyrlægen, maa denne ved Eftersynet af det slagtede Kød kun forsyne dette med Torvestempel.

2. Efter Slagtingen skal Dyrlægen enten straks eller senest inden 3 Timer efter den anmeldte Slagtetid undersøge det slagtede Dyr. Undersøgelsen af det slagtede Kreatur foregaar paa Slagtstedet.

Slagtere eller andre, som forhandle Kød, der hidrører fra *et uden for Sundhedsvedtægtens Omraade slagtet Kreatur*, ere pligtige til for Kontrollen at forevise en