

10. jan. Reglugerð þessi, sem samin er af bæjarstjórn Ísafjarðar, staðfestist hér með samkvæmt 9. gr. ípróttalaga, nr. 25 frá 12. febr. 1940, til þess að öðlast gildi nú þegar.

Menntamálaráðuneytið, 10. janúar 1947.

Brynjólfur Bjarnason.

Birgir Thorlacius.

REGLUGERÐ

10. jan.

um mat á hraðfrystum fiski til útflutnings.

1. gr.

Allur frystur fiskur, sem fluttur er út frá Íslandi, skal metinn af matsmönnum, undir stjórn freðfisksmatsstjóra.

2. gr.

Við freðfisksmatið starfa yfirmatsmenn freðfisksmatsstjóra til aðstoðar. Starf þeirra er að ferðast um landið og líta eftir framleiðslunni, einnig sjá um lestun skipa og fleira, er freðfisksmatsstjóri mælir fyrir um á hverjum tíma.

Yfirmatsmenn skulu ráðnir eftir þörfum af atvinnumálaráðherra, að fengnum tillögum freðfisksmatsstjóra.

3. gr.

Yfirmatsmenn bera ábyrgð á störfum sínum gagnvart freðfisksmatsstjóra, sem hefur ábyrgð á matinu í heild. Skulu þeir fylgjast nákvæmlega með því, að undirmatsmenn geri skyldu sína og sjá um, að hlýtt sé öllum reglum og fyrirmælum um meðferð og gæði fisksins og um útbúnað báta og húsa.

4. gr.

Yfirmatsmenn á freðfiski skulu koma til eftirlits í hvert frystihús svo oft, að þeir geti fylgzt nákvæmlega með öllu því, er matið varðar, eða a. m. k. einu sinni í viku á aðalstarfstíma hússins, þar sem því verður við komið.

Yfirmatsmaður skal ávallt vera viðstaddur útskipun á frystum fiski, svo að hann geti séð um, að öllum ákvæðum um meðferð vörunnar sé hlýtt.

5. gr.

Útflytjendur freðfisks skulu tilkynna freðfisksmatsstjóra lestun skipa, er flytja út hraðfrystan fisk, svo snemma, að hann geti sett yfirmatsmenn í skipið. Freðfisksmatsstjóri, eða yfirmatsmaður í umboði hans, skal síðan gefa út flutningsvottorð með farminum, er hann hefur fullvissað sig um, að ákvæðum reglugerðar hafi verið fylgt og fiskurinn sé góð vara.

6. gr.

Yfirmatsmenn skulu halda nákvæmar skýrslur um störf sín á hverjum degi og senda þær á tveggja vikna fresti til matsstjóra. Í skýrslum þessum skal skýrt frá öllum störfum við matið. Skal í þeim tekið fram, hvenær komið var á hvern stað, lengd dvalar, hvers konar vinnu var þá verið að vinna, og sagt frá öllum athugasemdum, er gerðar voru. Skýrslur þessar skulu gerðar á eyðublóð, er aðalskrifstofa matsins lætur gera.

7. gr.

5

10. jan.

Í hverju frystihúsi skal vera einn freðfisksmatsmaður. Ber honum að sjá um, að öllum ákvæðum um meðferð og gæði fisksins og útbúnað hússins sé hlýtt. Skal hann sjálfur ábyrgur gerða sinna í þessu efni gagnvart yfirmatsmönnum og matsstjóra.

Heimilt er að matsmaðurinn annist önnur störf hjá frystihúsinu, svo sem verkstjórn eða aðra vinnu, ef hann getur jafnframt annast fullkomið eftirlit. Hann skal alltaf vera viðstaddur hvers konar vinnu, sem verið er að vinna við fisk. Geti hann ekki verið viðstaddur, skal hann setja mann í sinn stað og bera ábyrgð á verkum hans.

Matsmenn hraðfrystihúsa skulu tafarlaust tilkynna yfirmatsmönnum eða freðfisksmatsstjóra, ef um matsatriði er að ræða, sem þeir treysta sér ekki til að ráða fram úr.

Þeir matsmenn frystihúsa, sem einnig eru fastir starfsmenn húsanna, svo sem verkstjórar, skulu, meðan fiskur er í húsinu, fá þóknun fyrir að annast matið, er nemur 20% af gildandi verkamannakaupi á hverjum stað, miðað við 25 átta stunda vinnudaga á mánuði. Hlutaðeigandi frystihúss greiðir þóknun þessa.

Ef svo reynist, að sá starfsmaður frystihúss, er einnig hefur gegnt matsstörfum, vanræki skyldur sínar við matið, eða sé af öðrum ástæðum ófær um að gegna matsstörfum, getur freðfisksmatsstjóri skipað annan mann, er eingöngu annist matið. Þessi matsmaður skal fá hjá frystihúsinu sömu laun og verkstjóri þess.

Freðfisksmatsmenn skulu löggiltir af lögreglustjóra samkvæmt tilnefningu freðfisksmatsstjóra.

8. gr.

Matsmenn í hverju frystihúsi skulu senda freðfisksmatsstjóra skýrslu um framleiðslu frystihúsa, í því formi, er hann ákveður. Freðfisksmatið lætur matsmönnum í té eyðublöð til þessarar skýrslugerðar.

9. gr.

Á skrifstofu freðfisksmatsins skal unnið jafnóðum úr skýrslum matsmanna um frystihús, þannig, að alltaf liggi fyrir augljósar upplýsingar um magn fisks í hverju frystihúsi, heildarframleiðslu hússins á árinu, brottsenda vöru o. s. frv. Enn fremur skulu allar athugasemdir varðandi hvert hús bókfærðar sérstaklega.

10. gr.

Freðfisksmatsstjóri, yfirmatsmenn eða matsmenn á frystum fiski geta stöðvað vinnslu, útskipun o. s. frv., ef gæði vörunnar eru ekki hæfileg eða ef ákvæðum reglugerðar er ekki hlýtt. Matsmönnum er heimilt að banna brottsendingu vöru, enda þótt ekki sé um að ræða beinlínis brot á reglugerð um meðferð hennar, ef þeim þykir hún ekki svara kröfum um gæði.

11. gr.

Freðfisksmatið skal starfa í samráði við Fiskiðnaðardeild Atvinnudeildar háskólans, eftir að hún hefur tekið til starfa. Við stofnun þessa skal unnið að aukinni þekkingu á vörugæðum og athugað, hvaða áhrif breytilegar vinnuaðferðir hafa á vöruna. Fiskiðnaðardeildin skal í samráði við matsstjóra halda námskeið fyrir matsmenn, þegar þurfa þykir. Breytingar á reglugerðum eða fyrirmælum um meðferð fisks eða vinnuaðferðir eru háðar samþykki deildarinnar. Telji deildin slíkar breytingar æskilegar, skal hún tilkynna freðfisksmatsstjóra það og í samráði við hann leita samþykkis atvinnumálaráðherra til slíkra breytinga.

5 Ef fram kemur ágreiningur á milli matsins og framleiðenda eða annarra aðila
10. jan. um vörugæði, skal málinu vísað til Fiskiðnaðardeildarinnar til úrskurðar.

Deildinni er heimilt að láta taka eða fá hjá matsmönnum og framleiðendum sýnishorn af fiski í hvaða ásigkomulagi sem óskað er, hvar sem er og hvenær sem þurfa þykir.

Reglugerð þessi er hér með sett samkvæmt lögum nr. 92 3. maí 1935, um meðferð, verkun og útflutning á sjávarafurðum, til þess að öðlast þegar gildi.

Atvinnumálaráðuneytið, 10. janúar 1947.

Áki Jakobsson.

Vígfús Einarsson.

6

10. jan.

REGLUGERÐ

um meðferð á fiski, sem frystur er til útflutnings.

I. KAFLI

Útbúnaður fiskibáta og skipa.

1. gr.

Lestir fiskiskipa og báta, svo og grindur og hillur í lestunum, skulu vera mál-aðar eða lakkbornar a. m. k. tvisvar á ári með haldgóðu máli eða lakki. Þó getur yfirmatsmaður leyft, að þetta sé gert aðeins einu sinni á ári, ef um litla notkun er að ræða.

2. gr.

Lestirnar skulu þannig útbúnar, að fiskurinn merjist ekki á slám eða ójöfn-um. Í botni lestanna skulu vera þéttrimlaðar grindur. Grindurnar skulu þannig gerðar, að bönd, er þær hvíla á, liggja langsum eftir lestinni, svo að vatn geti runnið óhindrað aftur og niður. Bátar, sem geyma fisk á þilfari í veiðiför, skulu einnig hafa grindur á þeim hluta þilfarsins, sem er undir fiskinum. Allar grindur skulu þannig gerðar, að auðvelt sé að hreinsa undan þeim.

3. gr.

Aftur- og framþil lestarinnar skulu vera þétt og hæfilega einangruð til þess að koma í veg fyrir hitun frá íbúð skipshafnar eða vélarrúmi.

4. gr.

Sé dýpt lestarinnar meiri en einn metri, skulu settar í hana hillur, þegar ísað er, þannig, að hvert lag af fiski sé aldrei meira en einn metri á þykkt. Lestir smábáta, sem eru aðeins rúmlega einn metri á dýpt, er þó heimilt að fylla, án þess að hillur séu settar.

5. gr.

Lestir fiskibáta skulu vandlega hreinsaðar og þvegnar eftir hverja veiðiför. Enn fremur getur matsmaður krafizt þess, að þær séu hreinsaðar með gerileyð-andi efnun, ef honum þykir ástæða til.