

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.**

*Vigfús 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 þétrimlaðar 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 þvegnaðar eftir hverja veiðiför. Enn fremur getur matsmaður krafist þess, að þær séu hreinsaðar með gerileyð- andi efnum, ef honum þykir ástæða til.

## II. KAFLI

### Meðferð aflans.

6

10. jan.

#### 6. gr.

Allur fiskur skal blóðgaður, þannig, að skorið sé á hálsæðarnar beggja megin, um leið og hann kemur inn í bátinn.

#### 7. gr.

Á bátum, sem ekki leggja afla sinn á land daglega, skal allur fiskur slægður á skipsfjöl svo fljótt sem auðið er. Bátum, sem leggja aflann á land daglega, er heimilt að flytja fiskinn á land óslægðan, en að sumrinu er þó æskilegt, að allur fiskur sé slægður og þveginn strax eftir að hann hefur verið veiddur.

#### 8. gr.

Allur fiskur, hvort sem hann er slægður á sjó eða landi, skal vandlega þveginn jafnskjótt og hann er slægður. Skal þess vandlega gætt, að ekki séu eftir í kviðarholinu leifar af lifur, innnyflum eða blóði.

Aðrennsli þvottavatnsins skal vera svo mikið, að það litist ekki verulega við þvottinn.

#### 9. gr.

Þegar fiskur er fluttur í land óslægður og gert er að honum í húsum í landi, skulu hús þessi vera vel hrein og þannig gerð, að auðvelt sé að verka þau og þvo. Þau skulu vera með sléttum gólfum og grindum, þar sem fiskur er látinn liggja, og þannig frá gengið, að runnið geti frá fiskinum. Aðgerð fisksins og þvottur skal hefjast jafnskjótt og báturinn kemur að landi. Við flutning fisksins á ákvörðunarstað skal gæta hins fyllsta þrifnaðar.

#### 10. gr.

Fisk má aldrei gogga eða stinga í hann göfflum eða öðrum áhöldum, nema í hausinn. Varast skal sömuleiðis hverja þá meðferð, er getur marið hann eða skemmt á annan hátt.

#### 11. gr.

Á bátum, er hafa meira en eins dags útivist, skal fiskurinn slægður og ísaður í lestina, áður en hann stirðnar. Þegar ísað er, skal leggja holfisk þannig, að kviðurinn snúi niður, en flatfisk þannig, að skurðurinn snúi niður (hvíta hliðin upp).

#### 12. gr.

Matsmenn ákveða á hverjum tíma, hve mikinn ís skal nota til ísunar á fiski í bátum.

#### 13. gr.

Á tímabilinu frá 15. maí til 30. september er óheimilt að láta fisk liggja óísaðan í bát lengur en 12 klst. frá því er veiði hefst og þar til báturinn kemur að landi. Á sama tímabili mega bátar geyma fisk sinn í ís allt að 48 klst. frá því að veiði hefst og þangað til báturinn kemur að landi.

Frá 1. okt. til 14. maí má fiskur vera óísaður í bátum allt að 24 klst. Á sama tímabili getur matsstjóri leyft lengri geymslu í ís í fiskibát, en leyfð er á tímabilinu frá 15. maí til 30. september.

Enn fremur skal heimilt að geyma ísaðan fisk lengur en hér er til tekið á tímabilinu 15. maí til 30. september, ef skilyrði eru sérlega góð að dómi matsstjóra og útbúnaður fyrir hendi í bát til að geyma fisk, og veðráttu og aðrar aðstæður eru hagstæðar, enda sé sérstök heimild matsstjóra fengin í hvert skipti.

## III. KAFLI

## Meðferð fisks í hraðfrystihúsum og útbúnaður þeirra.

## 14. gr.

Til flökunar má aðeins taka fisk, sem er nýr og óskemmdur og að öllu leyti fullkomlega góð vara að dómi matsmanna.

## 15. gr.

Á tímabilinu frá 15. maí til 30. september skulu þau ákvæði gildi, að hafi fiskur verið óísaður í bát og sé hann ekki ísaður í landi, skal flökun hans lokið eigi síðar en 24 klst. eftir að hann veiddist. Þó skal fiskur aldrei liggja óísaður í landi í meira en 12 klst. Á tímabilinu frá 1. okt. til 14. maí má slíkur fiskur vera óísaður í landi í mesta lagi í 24 klst. Bolfiskur, sem ekki hefur verið ísaður í bát, en er ísaður í landi, skal flakaður eigi síðar en 36 klst. eftir að hann var fluttur í land, sé um botnvörpufisk að ræða, en línufiskur má liggja í allt að 48 klst. Flatfiskur má þó, þegar svo stendur á, geymast í ís allt að 3 sólarhringa í landi.

Fiskur, sem hefur verið ísaður í bát, en er ekki ísaður í landi, skal vera flakaður eigi síðar en 8 klst. eftir að hann kemur á land. Fiskur, sem hefur verið ísaður í bát, en er einnig ísaður í landi, má geymast í allt að 24 klst. í landi, áður en hann er flakaður, þó því aðeins, að samanlagður tími frá því er hann veiddist, sé ekki meira en 3 sólarhringar.

## 16. gr.

Húsrúm það, sem fiskur er geymdur í, meðan hann bíður flökunar, skal vera vel húðað, ef það er steinsteypt, eða málað, ef það er byggt úr timbri. Á þeim stöðum þar sem nú eru ekki til geymslur, er fullnægja kröfum matstjóra, skulu þær gerðar á þann hátt, sem hann mælir fyrir um.

## 17. gr.

Flötur sá, er fiskurinn liggur á, meðan hann bíður flökunar, skal þannig gerður, að vatn geti runnið undan fiskinum, einnig skal hafa grindur á gólfinu undir fiskinum, og þannig frá gengið, að auðvelt sé að hreinsa undan þeim, þegar að vinnslu lokinni.

## 18. gr.

Frystihús skal jafnan vinna fyrst úr elzta fiskinum, eða þeim fiski, sem að áliti matsmanns þolir minnsta geymslu.

Fiskinn skal þvo úr fersku vatni eða sjó, áður en hann er flakaður. Við þvottinn skulu notaðar þvottavélar, er tryggja það, að um fiskinn leiki aðeins ferst og breint vatn eða sjór. Sé ekki kostur á þvottavél, skal þvo fiskinn með burstum og þá úr hreinu rennandi vatni eða sjó.

Vatn og sjór, sem notað er til þvotta á fiski í frystihúsum, skal vera hreint og óskaðlegt að dómi matsmanns og Fiskiðnaðardeildar Atvinnudeildar háskólans.

## 19. gr.

Því aðeins má flaka fisk með vetlingum, að þeir séu úr gúmmi eða öðru svipuðu efni. Fari flökin ekki á færibandí frá flökuninni, skulu þau látin í hrein málmílát.

## 20. gr.

Fiskurinn skal veginn nákvæmlega, og vogir prófaðar með lóðum a. m. k. tvisvar á dag. Skal það tryggð, að í umbúðum fisksins sé, að frystingu lokinni, eigi minna fiskmagn, en tekið er fram á þeim.

## 21. gr.

Borð þau, sem búið er um fiskinn við, skulu helzt vera úr ryðfriðu stáli, eða öðru efni, sem auðvelt er að halda hreinu. Séu notuð tréborð, skulu þau hvítmáluð eða lakkborin. Ekki er leyfilegt að nota við pökkun á fiski aðra vettlinga en úr gúmmi eða öðru svipuðu efni.

## 22. gr.

Sé búið um flökin í pergament-pappír, en ekki í pappaöskjum, skal leggja pakkana jafnóðum í frystipönnurnar, eða á annan hátt tryggja það, að umbúðirnar hvorki aflagist né óhreinist.

## 23. gr.

Hver pakki skal merktur með einkennismerki frystihússins, og merki, er tilgreini framleiðslutíma og annað það, sem matsstjóri hefur mælt fyrir um.

## 24. gr.

Flök má ekki geyma lengur að jafnaði en 3 klst., frá því að þau eru skorin og þangað til frysting hefst, nema þau séu geymd við hér um bil 0° C. Þó skulu þau aldrei geymd þannig lengur en 6 klst.

## 25. gr.

Séu notuð plötutæki við frystinguna, skal pressun takmörkuð með trélistum, eða á annan hátt, þannig að hún verði jöfn, og pakkarnir alltaf jafnþykkir.

## 26. gr.

Degar flök eru fryst og geymd í óloftheldum umbúðum, skulu pakkarnir íshúðaðir með hreinu vatni strax og þeir koma úr frystitækinu. Skal þess vandlega gætt, að íshúðin hylji allt yfirborð pakkanna.

## 27. gr.

Geymslurúm fisksins eftir frystinguna skal vera með grindum á gólfi, þannig að kassarnir séu a. m. k. 10 cm frá gólfi, og skal grindunum þannig komið fyrir, að loft geti ávallt leikið undir fiskinn. Bil á milli fiskkassa og veggjar skal vera a. m. k. 15 cm, en séu kælipípur á veggjum, skulu kassarnir a. m. k. standa 20 cm frá pípunum. Sömuleiðis skal vera a. m. k. 20 cm bil á milli kælipípnanna í loftinu og fiskkassanna. Svipuðum reglum skal fylgt við lestun fisks í kælikíp, þannig, að loft geti ávallt leikið umhverfis kassana.

## 28. gr.

Í geymsluklefum fyrir hraðfrystan fisk skal ekki geyma neina þá vöru, sem óþefur er af eða á annan hátt getur haft ill áhrif á fiskinn. Ekki má setja ófrysta vöru inn í klefana, heldur skal öll vara, sem sett er þangað inn til geymslu, vera hér um bil jafnköld og það, sem fyrir er í klefanum.

## 29. gr.

Froststig í geymsluklefum fyrir frystan fisk til útflutnings skal vera a. m. k. 18—20° C. og skal því haldið innan þessara takmarka eftir því sem auðið er. Þó má hafa meira frost, ef því er haldið jöfnu.

Í hverri fiskgeymslu skal vera sjálfritandi mælir, eða rafmagnsmælir, er sýnir froststigið í klefanum, án þess að hann sé opnaður.

## 30. gr.

Við útskipun og annan flutning á frystum fiski verður að fara eins vel með kassana og auðið er. Má alls ekki ganga á þeim með óhreinum skóm, eða taka á

6 þeim með óhreinum vettlingum, eða óhreinka þá á annan hátt. Ekki má heldur lyfta  
 10. jan. þeim með því að taka undir vír- eða stálbönd þau, sem þeir eru bundnir með. Þess  
 verður vel að gæta, að þeir vökni alls ekki. Þegar um flutninga með bílum eða bátum  
 er að ræða, skal vernda þá gegn úrkomu og hita með ábreiðum eða öðru, sem til þarf.  
 Um framkvæmdir í þessu efni skal fylgt fyrirætlunum, er freðfisksmatsstjóri gefur  
 um verndun útlits og öryggi fisksins og kassanna.

## 31. gr.

Vinnuhús og áhöld, vélar, borð, ílát og önnur tæki, er notuð eru við fiskinn,  
 skulu þvegin vandlega á hverjum degi, að loknu verki. Nægilegt vatn skal vera til  
 þess, að auðvelt sé um alla þvotta. Þá skal í hverju frystihúsi vera til nóg af geril-  
 eyðandi efnum, viðurkenndum af Fiskiðnaðardeild háskólans, til þess að hægt sé að  
 hreinsa með þeim áhöld og hús, þegar þörf gerist, og helst daglega.

## 32. gr.

Verkafólk allt, er vinnur við flökun, vigtun og pökkun, skal vera hreinlega klætt.  
 Sérstaklega skulu þeir, sem vigta og pakka, vera í hvítum sloppum eða með hvítar  
 svuntur. Konur skulu hafa hreinar hvítar húfur úr lérefti eða öðru svipuðu efni.

## 33. gr.

Fólki, sem gengur með smitandi sjúkdóma, skal ekki leyft að vinna við frysti-  
 hús. Getur matsmaður krafizt rannsóknar á heilsu starfsfólks, ef þurfa þykir.

## 34. gr.

Við alla meðferð á fiski skal gætt hins ýtrasta hreinlætis, eftir því sem aðstæður  
 leyfa. Reykingar eru bannaðar þar sem farið er með óvarin fiskflök.

## 35. gr.

Brot gegn ákvæðum reglugerðar þessarar varða sektum allt að 10000 krónum.

## 36. gr.

Með reglugerð þessari eru úr gildi fallnar reglugerðir nr. 64 7. júní 1944, nr. 103  
 10. júlí 1944, um mat á freðfiski og ísfiski, svo og önnur ákvæði, sem fara kynnu í  
 bága við reglugerð þessa.

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.

*Atvinnuáráðuneytið, 10. janúar 1947.*

**Áki Jakobsson,**

*Vigfús Einarsson.*