

## REGLUGERÐ

### um eftirlit og mat á ferskum fiski o. fl.

#### I. KAFLI

##### Búnaður fiskiskipa.

###### 1. gr.

Í reglugerð þessari merkja fiskiskip þau skip, sem fiskveiðar eru stundaðar á, þar með taldir opnir bátar.

###### 2. gr.

Öll fiskiskip skulu hafa hæfnisvottorð, útgefin af Fiskmati ríkisins. Fiskmat ríkisins gefur út hæfnisvottorð, þegar fullnægt er öllum ákvæðum reglugerðar þessarar um búnað.

###### 3. gr.

Allir fletir, sem fiskur snertir á þilfari eða í lest, þar með talin öll ílát skulu vera úr efnum, sem valda ekki skemmdum á fiskinum, og auðvelt er að halda hreinum.

###### 4. gr.

Sé fiskur ætlaður til manneldis, skal hafa klæðningu (garneringu) í lest eða annan búnað þannig, að fiskur liggji aldrei að óklæddum byrðing. Ákvæði þetta tekur þó ekki til þilfarslausra báta.

Klæðning á að vera úr efnum, sem auðvelt er að halda hreinum, og þannig frá gengið, að auðvelt sé að þrifa milli byrðings og klæðningar.

Heimilt er að stunda síld- og loðnuveiðar, án þess að klæðning sé í lest.

###### 5. gr.

Þil milli fisklestar og vélarúms, íbúðar skipshafnar eða annars lestarrýmis, sem ekki er notað fyrir fisk, skulu vera þétt og varmaeinangruð.

###### 6. gr.

Gólf í fisklestum skulu vera með nægum niðurfallsbúnaði, svo vatn geti óhindrað runnið niður í kjalsog.

###### 7. gr.

Í fiskiskipum skal vera búnaður, til þess að vernda fiskinn fyrir skemmdum af of miklum þunga.

###### 8. gr.

Ílát undir skeldýr og krabbadýr skulu vera úr efnum, sem auðvelt er að halda hreinum og valda ekki skemmdum á þeim.

###### 9. gr.

Ekki skal geyma fisk á þilfari eða í opnum báti, nema fiskurinn sé varinn með yfirbreiðslu.

###### 10. gr.

Allar vökvalagnir í fisklest skulu vera varmaeinangraðar.

###### 11. gr.

Í lest skal ekkert vera, sem valdið getur skemmdum á fiski.

## 12. gr.

Við lögskráningu skipshafnar á fiskiskip, ber að leggja fram gilt hæfnisvottorð frá Fiskmati ríkisins.

## II. KAFLI

## Löndunar- og flutningatæki.

## 13. gr.

Við löndun á fiski, sem ætlaður er til manneldis, skal nota búnað og áhöld, sem ekki rýra, spilla útliti eða skemma hann.

## 14. gr.

Tæki og búnaður til fiskflutninga skal vera hreinn og þannig gerður að fiskur merjist ekki eða skemmist á annan hátt.

Fiskur í flutningi má ekki vera í þykkari lögum en 60 cm.

## 15. gr.

Sé fiskur fluttur milli verstöðva, skal nota yfirbreiðslu á flutningatæki.

## III. KAFLI

## Búnaður í fiskmóttöku- og aðgerðarhúsum.

## 16. gr.

Í reglugerð þessari merkja fiskmóttöku- og aðgerðarhús þau hús, þar sem tekið er á móti fiski, hann geymdur og unninn að einhverju leyti.

## 17. gr.

Öll fiskmóttöku- og aðgerðarhús skulu hafa hæfnisvottorð útgefin af Fiskmati ríkisins.

Fiskmat ríkisins gefur út hæfnisvottorð, þegar fullnægt er öllum ákvæðum reglugerðar þessarar um búnað.

## 18. gr.

Lóð kringum fiskmóttöku- og aðgerðarhús skal rykbinda og halda hreinni, þar með taldir nærliggjandi vegir. Nærliggjandi fjöru skal einnig halda hreinni.

## 19. gr.

Gólf skal vera steinsteypt eða gert úr öðru viðurkenndu efni. Á því skal vera nægjanlegur halli að niðurföllum.

## 20. gr.

Veggir skulu vera með ógegndræpu yfirborði og ljóslitaðir.

## 21. gr.

Loft skulu vera ósprungin og öll samskeyti rykbétt, gerð úr sléttu, ljósu efni, sem auðvelt er að halda hreinu.

## 22. gr.

Lýsing skal vera minnst 300 lúx.

## 23. gr.

Dyr, lúgur, opnanlegir gluggar eða önnur op skulu vera þannig frágengin að loka megi þeim þétt.

## 24. gr.

Gluggar skulu vera þannig frágengnir, að hægt sé að verja fiskinn fyrir sól.

**25. gr.**

Uppistöður skilrúma (pollar), undirstöður borða og hausunarbúkkar skulu vera úr ótæranlegu eða ryðvörðu efni, þannig gerðar, að auðvelt sé að þrifa þær.

Laus skilrúmsborð, borðaplötur, þvottatæki og ilát, sem fiskur snertir skulu vera úr málm, eða efni sem auðvelt er að þrifa.

Þó má vera viður í skilrúmsborðum og borðaplötum sé hann sléttur, málaður eða lakkborinn.

**26. gr.**

Öll áhöld, sem notuð eru við tilfærslu á fiski, skulu vera þannig, að þau spilli ekki útliti eða skemmi fiskinn.

**27. gr.**

Sé slæging framkvæmd á sama gólfleti og slægður fiskur er geymdur á, ber að ganga þannig frá að blóðvatn, slor og önnur óhreinindi, geti ekki runnið undir slægðan og þveginn fisk.

**28. gr.**

Beinakassar, slóggassar og önnur ilát undir úrgang, skulu vera þannig gerð og staðsett að auðvelt sé að tæma þau og þrifa svo og umhverfi þeirra.

**29. gr.**

Í fiskmóttöku- eða aðgerðarhúsi skal ekkert geyma, sem valdið getur skemmdum á fiski.

**30. gr.**

Vatn eða sjór, sem notaður er til þvotta á fiski, og þrifa á áhöldum og húsnæði, skal vera nægjanlegur og mega ekki vera í honum óheilnæm efni. Fjöldi coligerla má ekki vera meiri en 2 í hverjum 100 cm<sup>3</sup> (MPN).

Vatn eða sjó á að blanda klóri, svo að hann innihaldi 5—10 p.p.m. af óbundnu klóri (Cl 2).

Drýstingur í höfuðlögn skal ekki vera minni en 2 kg./cm<sup>2</sup>.

Hámarks hitastig vatns eða sjávar, sem notað er til fiskþvotta, skal ekki vera hærra en 7° C.

**31. gr.**

Skylt er að hafa heitt vatn til þrifa og þvotta.

Lagnir með heitu vatni skulu vera greinilega merktar með lit.

**32. gr.**

Skylt er að hafa sérstakt búningsherbergi fyrir starfsfólk í fiskmóttöku- og aðgerðarhúsum, og á það að vera þannig útbúið, að þrif séu auðveld.

**33. gr.**

Í fiskmóttöku- og aðgerðarhúsum skal vera salernis- og handþvottabúnaður sem hér segir:

- a) Vatnssalerni með venjulegum búnaði.
- b) Gólfplötur salernisklefa ekki minni en 80x120 cm.
- c) 1 salernisskál fyrir 1—12 starfsmenn,  
2 salernisskálur fyrir 13—24 starfsmenn,  
3 salernisskálur fyrir 25—49 starfsmenn,  
5 salernisskálur fyrir 50—100 starfsmenn.

Fyrir hverja 30 starfsmenn að auki sé 1 salernisskál.

- d) Séu einnig þvagskálur á salernum karla, má fækka um eina salernisskál á móti hverri einni þvagskál, eftir að starfsmenn eru orðnir fleiri en 24, en þó því aðeins að fjöldi salernisskála verði eigi minni en  $\frac{2}{3}$  af ofanskráðum fjölda í lið c.

- e) Salernin loftræst þannig að inniloft sé leitt út úr húsinu.
- f) Loftop og opnanlegir gluggar varðir með flugnaneti.
- g) Loft og veggir gerðir úr sléttu, ljósu efni, sem auðvelt er að þvo og gólf úr ógegn-dræpu efni.
- h) Skilrúm á milli salernisklefa, og hurðir fyrir salernum hafðar minnst 30 cm. frá lofti og frá gólfi og engir þröskuldar hafðir í dyragætti.
- i) Hurðir látnar falla þétt að stöfum, engir hurðahúnar að utanverðu en lokur að innan.
- j) Minnst eitt niðurfall með vatnslás í gólfi snyrtiherbergis. Halli að niðurfalli sé minnstur 1x100.
- k) Salernisklefar aðskildir vinnusölum með milliherbergi og þétt hurð með þröskuldi fram í vinnusal.
- l) Í milliherberginu handþvottalaugar með nægjanlegu aðrennsli af heitu og köldu vatni.
- m) Ein handlaug fyrir hverja 10 starfsmenn eða 60 cm. bil fyrir hvern starfsmann á beinni handlaugarsamstæðu eða 45 cm. bil við hringlaga handlaugar með blöndunarkrönnum fyrir hvert bil.
- n) Sápulögur í viðurkenndum sápuskómmturum, pappírshandþurrkur eða loftþurrkarar.
- o) Ílát undir notaðar pappírshandþurrkur.
- p) Upphitun í snyrtiklefum.

#### IV. KAFLI

##### Þrif um borð í fiskiskipum, á löndunartækjum og í fiskmóttöku- og aðgerðarhúsum.

###### 34. gr.

Vatn eða sjór, sem notaður er til þrifa, skal fullnægja þeim skilyrðum, sem um getur í 30. gr.

###### 35. gr.

Áhöld til þrifa, svo sem burstar, kústar, vatnsslöngur o. fl. ásamt þvottaefni og gerileyðandi efni, skal ávallt vera fyrir hendi og skal geyma í loftræstum skáp eða klefa, eða þar sem loft leikur um.

###### 36. gr.

Allir fletir og áhöld, sem fiskur til manneldis snertir um borð í fiskiskipi, á löndunartækjum í fiskmóttöku- og aðgerðarhúsum, ásamt kössum eða öðrum ílátum, skulu vera hrein.

###### 37. gr.

Vinnusvæði og veggir umhverfis það, skal hreinsa að loknum vinnudegi og oftár, ef þörf krefur.

###### 38. gr.

Þvotta- og salernisbúnaði skal halda í fullkomnu lagi og salernispappír skal alltaf vera fyrir hendi í þar til gerðum festingum.

Salernisklefa og snyrtiherbergi skal þrifa daglega og oftár, ef þörf er á.

###### 39. gr.

Fiskúrgang skal fjarlægja að minnsta kosti einu sinni á dag, þá daga, sem unnið er, og þess gætt, að búnaður við slíka flutninga sé þéttur, svo að úrgangur falli ekki á flutningaleið.

## 40. gr.

Að lokum þrifum á búnaði, tækjum, áhöldum, húsnæði um borð í fiskiskipum, á flutningatækjum, í fiskmóttöku- og aðgerðarhúsum, skal gerileyða með klórblönduðu vatni eða sjó, sem inniheldur að minnsta kosti 50 p.p.m. af óbundnu klóri (Cl 2).

## 41. gr.

Meindýrum ber tafarlaust að eyða, verði þeirra vart í fiskiskipum í eða við fiskmóttöku- og aðgerðarhús.

## 42. gr.

Húsdýr, svo sem hundar eða kettir, mega ekki vera, þar sem fiskur er geymdur eða fiskvinnsla fer fram.

## V. KAFLI

## Meðferð fisks.

## 43. gr.

Í reglugerð þessari merkir fiskur allan fisk, sem veiddur er í sjó, þar með talin síld, loðna, krabbadýr og skeldýr, og ætlaður er til manneldis.

## 44. gr.

Fisk má ekki stinga nema í hausinn.

Meðferð á öllum fiski skal vera þannig, að hún valdi ekki skemmdum, svo sem goggstungum í búk, mari, hjaski o. s. frv.

## 45. gr.

Allan fisk skal blóðga, strax eftir að hann hefur verið innbyrtur. Gildir þetta einnig um fisk, sem dreginn er dauður úr sjó.

Undanþegin þessum ákvæðum eru karfi, síld og loðna.

## 46. gr.

Fisk skal ekki slægja fyrr en honum hefur blætt út.

- a) Bolfisk skal slægja þannig, að skera ekki fram úr lífodda, nema vitað sé um verkunaraðferð fisksins og að verðgildi hans rýrni ekki við þá aðferð.
- b) Skera skal aftur í gotrauf á öllum þorskfiskum, nema ufsa. Hann skal rista aftur fyrir miðjan kviðugga og fast við hann hægra megin.
- c) Allan flatfisk annan en stór-lúðu má slægja samtímis blóðgun. Slægja skal kola með bogamynduðum skurði á dökku hliðinni frá gotrauf, upp með eyrugga aftanvert og fram og upp í hrygg. Kolinn telst ekki rétt slægður, sé skorið upp fyrir hrygg eða niður í hvíta þunnildið.
- d) Skötur skal slægja með bogamynduðum skurði sem fylgir mörkum kviðarholsins að framanverðu.
- e) Stór-lúðu skal slægja þannig, að rist sé með beinum skurði frá gotrauf að lífodda.

## 47. gr.

Að slægingu lokinni skal þvo fiskinn vel í hreinum, rennandi sjó.

## 48. gr.

Að loknum þvotti skal ísa fiskinn, eða kæla á annan viðurkenndan hátt, í lestar skipsins.

## 49. gr.

Á tímabilinu frá 1. október til 20. maí mega fiskiskip, sem landa afla sínum daglega, landa óslægðum fiski.

Á sama tímabili mega fiskiskip, sem ekki landa afla sínum daglega, landa afla síðasta sólarhrings fyrir löndun óslægðum, enda sé allur afli úr veiðiferðum vel ísaður eða kældur.

Á tímabilinu 21. maí til 30. september skal slægja allan fisk um borð, án tillits til þess í hvaða veiðarfæri hann aflast.

Dilfarslausir bátar, sem ekki eru lengur en 12 klst. í sjóferð mega landa afla sínum óslægðum á tímabilinu frá 21. maí til 30. september, enda sé aflinn ísaður. Þó mega bátar þessir ekki á tímabilinu 21. maí til 30. september koma með neinar kolategundir óslægðar eða óisaðar að landi.

#### 50. gr.

Fisk, sem leyfilegt er að koma með að landi óslægðan, skal slægja um leið og hann kemur í aðgerðarhús.

Verði slægingu ekki viðkomið má geyma fiskinn allt að 24 klst. óslægðan, sé hann tafarlaust kældur í ís eða sjókælingu, þegar hann kemur að landi.

#### 51. gr.

Að slægingu og þvotti loknum, skal leggja fiskinn tafarlaust í ís eða kæla með viðurkenndum aðferðum, fari hann ekki í vinnslu um leið og slægt er.

Sé fiskurinn kældur með ís skal hann liggja beinn og þannig að vatn sitji ekki í kviðarholi.

#### 52. gr.

Óslægður eða slægður fiskur í kössum eða ókassaður í geymslu, ísaður eða óisaður má ekki vera í þykkari lögum en 60 cm.

Karfa má þó geyma í allt að 1 m. þykku lagi.

Sé fiskur geymdur í kældum sjó eða þekli, skal vökvinn vera minnst 25% rúmmáls.

#### 53. gr.

Öllum fisktegundum skal halda aðgreindum í fiskiskipum, á flutningatækjum svo og í fiskmóttöku- og aðgerðarhúsum. Lifandiblóðguðum, dauðblóðguðum og úrgangsfiski ber einnig að halda aðgreindum.

#### 54. gr.

Ís, sem notaður er til kælingar á fiski, skal framleiða úr neyzzluhæfu vatni eða hreinum sjó.

Ís má ekki nota nema einu sinni.

#### 55. gr.

Síld og loðna, sem ætluð er til manneldis, ber að kæla um leið og landað er.

#### 56. gr.

Krabbadýr og skeldýr má ekki veiða á þeim stöðum, þar sem sjór er mengaður af frárennslum frá skolpræsum eða sorphaugum.

#### 57. gr.

Krabbadýr og skeldýr skal þvo vandlega, strax eftir að þau hafa verið innbyrt.

#### 58. gr.

Krabbadýr (humar og rækju) ber að þvotti loknum að láta í ílát og kæla á þann hátt að hitastig fisksins verði sem næst 0° C en þó aldrei hærra en 4° C.

Á tímabilinu 1. október til 15. maí má koma með rækju að landi ókælda úr veiðiför, sem tekur skemmri tíma en 12 klst.

**59. gr.**

Krabbadýr (humar og rækju), sem kæld hafa verið um borð í fiskiskipi, ber að halda kældum, þar til vinnsla fer fram. Rækju, sem landað er ókældri, ber að kæla strax og henni er landað.

**60. gr.**

Skelfisk (hörpudisk) ber strax að þvotti loknum, að láta í vatnsheld ílát með hreinum sjó. Honum ber að halda lifandi í ílátum með því að skipta hæfilega oft um sjó.

**61. gr.**

Hrogn, lifur og svil, sem ætluð eru til manneldis, ber um leið og slæging fer fram, að skilja snyrtilega frá öðrum innnyflum og láta aðgreind í þar til ætluð ílát. Kæla skal með ís hrogn, lifur og svil fari þau ekki í vinnslu um leið og slægt er.

**VI. KAFLI****Gæðaflokkun á ferskum fiski og ferskum fiskafurðum.****62. gr.**

Bolfiskur er flokkaður í 3 gæðaflokka til manneldis. Steinbítur og karfi ekki meðtaldir.

1. flokkur. **Fiskur, sem er óaðfinnanlegt hráefni til hvaða verkunar sem er.**  
Óaðfinnanlegt hráefni er fiskur, sem er lifandi blóðgaður, blæfallegur, með eðlilega lykt, með stinna og ósprungna vöðva, er laus við blóðæðar í þunnildum, goggstungur og blóðmar. Eigi skal fella fisk úr fyrsta flokki þó að 5 ormar séu sjáanlegir.
2. flokkur. **Fiskur, sem ekki er hæfur í 1. flokk vegna minniháttar galla.**  
Fiskurinn skal vera blæfallegur og blóðgaður. Í honum mega vera lítið áberandi blóðæðar eða roði í þunnildum, lítilsháttar los í vöðva, litlir blóð- eða marblettir og ekki áberandi goggstungur eða aðrir meðferðar-gallar. Sjáanlegir ormar mega ekki vera fleiri en 10 í hverjum fiski.
3. flokkur. **Fiskur, sem ekki er hæfur í 2. flokk vegna meiriháttar galla, en sem vinna má úr lægstu gæðaflokka fiskafurða til manneldis.**  
Fiskurinn skal vera efnislega óskemmdur, blóðgaður, laus við greinanlega súr-, ýldu- eða slagvatnslykt, ókraminn, órifinn og ekki með samfelldum blóðæðum eða blóðflekjum.

Úrgangsfiskur. Allur fiskur, sem ekki er hæfur í framantalda flokka.

**63. gr.**

Steinbítur er flokkaður í 2 gæðaflokka til manneldis.

1. flokkur. Fiskurinn skal vera lifandi blóðgaður (sporðskorinn), blæfallegur, með eðlilega lykt, með stinna og ósprungna vöðva, laus við goggstungur, blóðmar, hár og meinsemdir.  
Ekki skal fella fisk úr 1. flokki þótt 5 ormar séu sjáanlegir.
  2. flokkur. Í 2. flokk fer fiskur, sem er ekki rétt blóðgaður. Í honum mega vera lítið áberandi blóðæðar eða roði, litlir blóð- eða marblettir, merkjanleg hár, horuð flök, en þó ekki kvapkennd.
- Úrgangsfirkur. Allur kvapkenndur horfiskur, fiskur með áberandi hárum, meinsemdum, greinanlegri súr-, ýldu, eða slagvatnslykt, kraminn eða rifinn.

**64. gr.**

Karfi er flokkaður í 1 gæðaflokk til manneidis.

1. flokkur. **Fiskur, sem er óaðfínnanlegt hráefni til hvaða verkunar sem er.**  
Óaðfínnanlegt hráefni er fiskur, sem er ferskur, með eðlilega lykt og blæfallegur.
- Úrgangsfiskur. Allur sá fiskur, sem er með greinanlega súr-, ýldu- eða slagvatnslykt, kraminn, marinn eða rifinn.

**65. gr.**

Flatfiskur (skarkoli, þykkvalúra, langlúra, lúða og grálúða) er flokkaður í 3 gæðaflokka til manneidis.

1. flokkur. **Fiskur, sem er óaðfínnanlegt hráefni til hvaða verkunar sem er.**  
Óaðfínnanlegt hráefni er fiskur, sem er ferskur, með eðlilega lykt, blæfallegur, með stinna og ósprungna vöðva, rétt slægður, rétt blóðgaður, hreinn og kældur í skipinu.  
Fiskurinn má ekki vera með sjáanlegum hrognum og vera gróinn eftir hrygningu, þó mega vera merkjanleg hrogn í þykkvalúru og langlúru. Fiskurinn má ekki hafa tekið lit af öðrum fiski. Sandur eða óhreinindi mega ekki vera í tálknum.
  2. flokkur. **Fiskur, sem er ekki hæfur í 1. flokk vegna minniháttar galla.**  
Gæði þau sömu og í 1. flokki nema:
    - a) Fiskurinn má vera lítilsháttar marinn eða blóðhlaupinn þó ekki meira en 9 fersentimetra samanlagt mar á fiskinum.
    - b) Fiskurinn má vera með smávægilega meðferðargalla svo sem ranga slægingu, skorið niður í hvíta þunnildið, blóðlitað kúttunarsár, smá goggstungur eða lit vegna snertingar við annan fisk.
    - c) Fiskur með byrjunarmyndun hrogna og hálfgróinn eftir hrygningu.
    - d) Fiskur, sem skip koma með að landi óísaðan, en er að öðru leyti 1. flokkur, fellur í þennan flokk.
  3. flokkur. **Fiskur, sem ekki er hæfur í annan flokk vegna meiriháttar galla.**  
Fiskurinn skal vera efnislega óskemmdur, laus við greinanlega súr-, ýldu- eða slagvatnslykt, ókraminn, órifinn, ekki með samfelldu blóðmari né horfiskur, sem orðinn er kvapkenndur.  
Fiskur, sem skip koma með að landi óísaðan, en er að öðru leyti 2. flokkur, fellur í þennan flokk.
- Úrgangsfirkur. Fiskur, sem ekki flokkast undir framantalda flokka, svo sem kvapkenndur horfiskur, mikið blóðmarinn, rifinn eða kraminn, fiskur með greinanlega súr-, ýldu- eða slagvatnslykt og fiskur, sem skip koma með að landi óísaðan, en er að öðru leyti 3. flokkur, fellur í þennan flokk.

**66. gr.**

Hrogn eru flokkuð í 2 gæðaflokka til manneidis.

1. flokkur. **Hrogn, sem er óaðfínnanlegt hráefni til hvaða verkunar sem er.**  
Óaðfínnanlegt hráefni eru hrogn, fersk, hrein, blæfalleg, með eðlilega lykt, ósprungin, ekki blóðhlaupin, ekki með gall- eða marblettum, ekki komin að goti (ekki farin að sjást í þeim augu). Þó má vera örsmátt gat á annari skálm.

2. flokkur. **Hrogn, sem ekki eru hæf í 1. flokk, vegna galla.**

Þau eiga að vera fersk, hrein, laus við gallbletti og lítið blóðhlaupin. Hrognin mega vera farin að taka breytingum vegna hrygningar eða sem næst hálfhrygd.

Úrgangur. Hrogn, sem ekki flokkast undir framantalda flokka vegna súr-, ýldu- eða slagvatnslyktar, óhreininda, blóðhlaups eða eru meira en hálfhrygd.

**67. gr.**

Humarhalar eru flokkaðir í 3 gæðaflokka til manneldis.

1. flokkur. **Humarhalar, sem eru óaðfinnanlegt hráefni til hvaða verkunar sem er.** Óaðfinnanlegt hráefni eru hamarhalar, sem eru ferskir, vel þvegnir, með eðlilega lykt, óbrotna, harða skel engan sand eða óhreinindi í holdi, heilar stélblöðkur og alla liði, hafa ekki tekið litarbreytingu á bók, stéli eða löppum.

2. flokkur. **Humarhalar, sem ekki eru hæfir í 1. flokk vegna minniháttar galla:** Lítilsháttar brotin skel, sandur eða óhreinindi í holdi, þó ekki meir en það, að holdið sé óskemmt, smá litarbreytingar á stéli og löppum, brotnar stélblöðkur en einn lið má vanta.

3. flokkur. **Humarhalar, sem ekki eru hæfir í 2. flokk vegna galla en hæfir til skelflettingar.**

Úrgangur. Humarhalar, sem vega minna en 10 grömm og halar sem eru marðir, kramdir og efnislega skemmdir.

**68. gr.**

Gæðaflokkun á ferskum fiski og fiskafurðum skal framkvæma af matsmönnum Fiskmats ríkisins eða trúnaðarmönnum, viðurkenndum af því.

**69. gr.**

Gæðaflokkun á ferskum fiski eða fiskafurðum skal framkvæma við löndun.

Þó er heimilt, ef samkomulag næst á milli kaupanda og seljanda, að gæðaflokka fiskinn á vinnslustað eða annarri gæðaflokkunarstöð.

Þar sem gæðaflokkunarstöð er starfrækt skal láta gæðaflokka fiskinn á stöðinni.

**70. gr.**

Gæðaflokkun á ferskum fiski eða fiskafurðum skal framkvæma eftir sýnishornum, teknum dreift úr aflanum, þannig að ekki sé um val að ræða.

Sýnishorn skal taka þannig, að trúnaðarmaður sjái ekki yfirborð fisksins.

**71. gr.**

Magn sýnishorna úr aflu skal vera eftirfarandi:

**Bolfiskur og flatfiskur.****Minnsta sýnishorn:**

5 tonn eða minna .....	50 kg.
5 til 25 tonn .....	150 kg.
25 til 50 tonn .....	200 kg.
50 til 100 tonn .....	300 kg.
100 tonn eða meira .....	350 kg.

**Humarhalar:****Minnsta sýnishorn:**

5 kg. úr hverjum 100 kg.

Sýnishornið ber að taka að hluta úr hverju íláti.

**72. gr.**

Flaka skal eða fletja minnst helming sýnishornanna til ákvörðunar gæðaflokka aflans.

- a) Karfi og flatfiskur eru undanskildir flökunarákvæðum, nema ástæða þyki til.
- b) Gæðaflokkun sýnishorna skal framkvæma það fljótt, eftir töku þeirra, að öruggt sé, að þau hafi ekki rýrnað eða skemmt á annan hátt.
- c) Sé fiski landað stærðarflokkuðum, skal gæðaflokka hvorn (hvern) stærðarflokk sérstaklega.
- d) Séu tveir eða fleiri kaupendur að afla eins og sama fiskfarms, skal taka sýnishorn af fiski þeim, sem hvor (hver) kaupandi fær úr skipinu og gæðaflokka þau aðskilin, þannig að hvor (hver) kaupandi fái gæðaflokkunarvottorð yfir þann fisk, sem hann fær.
- e) Flökun eða flatningu sýnishorna ber að framkvæma af kunnáttumönnum, viðurkenndum af fiskmatsmanni.
- f) Sýnishorn ber að flaka með þunnildi og roði. Sýnishorn ber að fletja á venjulegan hátt.
- g) Hvern fisk skal meta sérstaklega, hvort heldur hann er flakaður, flattur eða heill.
- h) Vigt sýnishorna skal ráða niðurstöðum gæðaflokkunar sumarveidds fisks, svo og þegar metinn er fiskur, sem er það misstór, að talning mundi gefa villandi niðurstöður.
- i) Niðurstöður gæðaflokkunar skal fiskmatsmaður skrá á þar til gerð gæðavottorð. Jafnframt skal hann skrá á vottorðið álit sitt á líklegri ástæðu fyrir göllum þeim, sem fram kunna að koma í sýnishornunum.
- j) Fiskmatsmaður skal láta af hendi til kaupanda og seljanda eintak af gæðavottorði í hvert sinn, sem gæðaflokkun fer fram.

**VII. KAFLI****Ýmis ákvæði.****73. gr.**

Fiskmati ríkisins er heimilt að láta lita með matvælalit úrgangsfisk, sem ekki er hæfur til manneldis, þyki ástæða til þess.

**74. gr.**

Starfsmenn Fiskmatsins hafa vald til að stöðva móttöku fisks og fiskafurða, ef þrif og búnaður fiskiskips, fiskvinnslustöðvar eða fiskflutningataekis eða meðferð afla, gæði hráefnis eða fiskafurða, er ekki í samræmi við reglugerð þessa. Starfsmönnum Fiskmatsins ber þegar í stað að tilkynna yfirmanni sínum um stöðvun samkvæmt þessari málsgrein.

Nú hefur móttaka fisks eða fiskafurða verið stöðvuð samkvæmt heimild í 1. málsgrein, og ber þá Fiskmati ríkisins að leyfa, að sá fiskur eða fiskafurðir, sem um er að ræða, verði hagnýttur til hverra þeirra nota, sem að þess dómi eru hæfileg. Því er einnig skylt að leyfa, að ráðin sé bót á göllum, ef unnt er, og skal banni aflétt, er lagfæring hefur farið fram.

Fiskmatsstjóri úrskurðar, ef ágreiningur ris vegna fiskmats eða eftirlits, en skjóta má úrskurði hans um skilning á reglugerð þessari til sjávarútvegsráðuneytisins.

**75. gr.**

Hver sá, er sekur gerist um brot á reglugerð þessari, skal sæta sektum, og renna sektir í ríkissjóð.

Um mál út af reglugerð þessari, skal fara að hætti opinberra mála.

Reglugerð þessi er sett samkvæmt lögum nr. 55 2. maí 1968, um eftirlit og mat á fiski og fiskafurðum, til að öðlast þegar gildi og birtist til eftirbreytni öllum þeim sem hlut eiga að máli.

Fiskmati ríkisins er þó heimilt, þegar sérstaklega stendur á, að veita undanþágu frá ákvæðum I., II. og III. kafla reglugerðarinnar, þó ekki lengur en í eitt ár frá útgáfudegi reglugerðarinnar að telja. Ennfremur skulu ákvæði VI. kafla reglugerðarinnar ekki taka gildi að því leyti, sem þau brjóta í bága við ákvörðun Verðlagsráðs sjávarútvegsins um lágmarksverð ferskfisks, er gilda frá 1. janúar til 31. maí 1970, og sé þeim verðákvörðunum ekki sagt upp, til 31. desember 1970, shr. tilkynning Verðlagsráðs sjávarútvegsins nr. 1/1970, frá 3. febrúar 1970.

Jafnframt er úr gildi felld reglugerð um ferskfiskeftirlit nr. 1 13. janúar 1961, með síðari breytingum.

*Sjávarútvegsráðuneytið, 20. marz 1970.*

**Eggert G. Þorsteinsson.**

*Gunnlaugur E. Briem.*

## AUGLÝSING

um gjald fyrir afnot stöðumælareita í Reykjavík.

Samkvæmt heimild í 65. gr. umferðarlaga nr. 40 23. apríl 1968 hefur eftirfarandi verið ákveðið:

Á Smiðjustíg, Bergstaðastræti, Klapparstíg og Lindargötu verður gjald fyrir afnot stöðumælareita fimm krónur fyrir hverjar byrjaðar 30 mínútur.

*Lögreglustjórnin í Reykjavík, 11. marz 1970.*

**Sigurjón Sigurðsson.**

## AUGLÝSING

um leyfi til sildveiða fyrir Suður- og Vesturlandi til niðursuðu og beitu.

Eftir tillögum Hafrannsóknastofnunarinnar, Fiskifélags Íslands og Beitunefndar og samkvæmt reglugerð nr. 13 9. janúar 1970 um breytingu á reglugerð nr. 7 22. febrúar 1966 um bann við veiði smásildar, hefur ráðuneytið ákveðið að leyfa fyrst um sinn, þar til öðruvísi verður ákveðið, veiði sildar fyrir Suður- og Vesturlandi til niðursuðu og beitu, þrátt fyrir veiðibann samkvæmt ákvæðum reglugerðarinnar. Þó er óheimilt að veiða meira en 5 þúsund smálestir sildar í þessu skyni meðan veiðibannið varir. Verður auglýst um stöðvun veiðanna, þegar leyfilegu sildarmagni hefur verið landað. Ekki þarf að sækja um sérstök leyfi til þessara veiða. Fiskmati ríkisins hefur verið falið að fylgjast með því, að sild sú sem veiðist, verði öll nýtt til niðursuðu og beitu.