

REGLUGERÐ

um eftirlit og mat á saltverkaðri síld til útflutnings.

I. KAFLI

Gildissvið.

1. gr.

Undir reglugerð þessa falla salt-, sykur- og kryddsíld, ediksöltuð síld svo og aðrar sérverkanir, þar sem salt er að meginhluta notað til þess að rotverja síldina.

II. KAFLI

Söltunarstöðvar.

2. gr.

Allar söltunarstöðvar, sem verka síld til útflutnings, skulu hafa sérstakt vinnsluleyfi frá Framleiðslueftirliti sjávarafurða til tryggingar því að söltunarstöðvar fullnægi settum skilyrðum.

3. gr.

Lóð umhverfis síldarsöltunarstöð skal rykbundin og haldið hreinni, svo og næsta umhverfi.

4. gr.

Byggingar söltunarstöðva skulu vera snyrtilega frágengnar hið ytra.

5. gr.

Gólf skulu vera slétt, ósprungin, gerð úr steinsteypu eða öðru viðurkenndu efni. Á því skal vera nægjanlegur halli að niðurföllum.

Í niðurföllum skulu vera vatnslásar og ristar.

6. gr.

Veggir skulu vera sléttir, vatnspéttir og ljóslitaðir. Þeir skulu gerðir úr efnum, sem þola rækileg þrif.

7. gr.

Loft skulu vera ósprungin, gerð úr sléttu, ljósu efni, sem auðvelt er að þrifa og einangruð, sé þess þörf. Samskeyti skulu vera rykþétt.

8. gr.

Lýsing skal vera minnst 300 lux.

Ljósgrjafi skal vera þannig frágenginn, að engin hættu sé á að glerbrot geti fallið niður á vinnusvæði.

9. gr.

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

10. gr.

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

11. gr.

Í vinnslusölum skal lofthiti ekki vera lægri en 0° C.

Nægileg loftræsting skal vera í vinnslusölum.

12. gr.

Vatn til þrifa á áhöldum, húsnæði og afgangunum á tunnum, skal vera heilnæmt og nægilegt.

Þrýstingur á höfuðlögn skal ekki vera minni en 2 kg/cm².

13. gr.

Búningsherbergi fyrir starfsfólk skal vera til staðar og skal það þannig útbúið, að þrif séu auðveld.

14. gr.

Salernis- og handþvottabúnaður á söltunarstöðvum skal vera sem hér segir:

- a) Vatnssalerni með venjulegum búnaði.
- b) Gólfflötur 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.
4 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 þvagskál, eftir að starfsmenn eru orðnir fleiri en 24, en þó því aðeins að fjöldi salernisskála verði eigi minni en 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 dyrageði.
- i) Hurðir látnar falla þétt að stöfum, engir hurðarhúnar að utanverðu en lokur að innan.
- j) Minnst eitt niðurfall með vatnslás í gólfi snyrtiherbergis. Halli að niðurfalli sé minnstur 1:100.
- k) Salernisklefar aðskildir vinnusölum með milliherbergi og þétt hurð með þröskuldi fram í vinnusal.
- l) Í milliherbergjum séu handþvottalaugar með nægilegu aðrennsli af heitu og köldu vatni.
- m) Ein handlaug fyrir hverja 10 starfsmenn eða 60 cm. bil fyrir hvern starfsmann á beinni handlaugarsamstæðu eða 40 cm. bil við hringlaga handlaugar með blöndunarkrönum fyrir hvert bil.
- n) Sápulögur í viðurkenndum sápuskömmtum, pappírshandþurrkur eða loftþurrkarar.
- o) Ílát undir notaðar pappírshandþurrkur.
- p) Upphitun í snyrtiklefum.

15. gr.

Ílát og áhöld skulu vera úr skaðlausu, ógegn-dræpu eða ryðvörðu efni, þannig gerð, að auðvelt sé að þrifa þau.

16. gr.

Flutningatæki skulu vera þannig gerð, að þau mengi ekki fiskinn eða skemmi á annan hátt og auðvelt sé að þrifa þau.

17. gr.

Færibönd skulu vera úr efni, sem auðvelt er að þrifa og ekki trosnuð eða sprungin.

Allar uppistöður, sem bera uppi færibönd, skulu vera málaðar eða úr ryðfríu efni.

18. gr.

Síldarkassar skulu vera úr ótæranlegu efni. Séu síldarkassar úr tré, skulu þeir málaðir með ljósri málningu, sem ekki veldur skemmdum á matvælum.

19. gr.

Slógrennur, eða annar búnaður jafn góður, skulu vera við síldarkassa, hausskurðar- og slógdráttarvélar, svo og þar sem úrskurður eða úrgengur fellur til og skal allur úrgangur fjarlægður jafnóðum.

20. gr.

Nægilegt og hentugt húsnæði til geymslu á salti, sykri, kryddi og helstu áhöldum, skal vera til staðar.

21. gr.

Nægilegt húsnæði skal vera til staðar fyrir uppsaltaðar og ótillslegnar tunnur. Lofthiti skal ekki vera lægri en 0° C.

22. gr.

Síldarsöltunarstöðvar, er salta að hausti eða vetri, skulu hafa nægilega stórt geymsluhúsnæði, er rúmar eins mánaðar framleiðslu. Í geymsluhúsnæði þessu skal vera hægt að halda + 8°C til + 10°C, hita án tillits til veðráttu. Tunnur skal geyma í geymsluhúsi á undirlögum, svo þær nemi ekki við gólf. Geymsluhús skulu vera vel loftræst.

23. gr.

Geymslusvæði utanhúss skal vera steyppt, malbikað eða malarborið, með niðurföllum eða góðu afrennsli.

Á geymslusvæði skulu vera undirlög undir tunnur.

24. gr.

Þækilkör og tilheyrandi leiðslur og búnaður skulu vera úr ógegndræpu, ótæranlegu efni og þannig frá þeim gengið, að engin óhreinindi safnist í þau.

25. gr.

Hausskurðar- og slógdráttarvélar og annar vélbúnaður skal vera aðskilinn frá öðru vinnusvæði. Einnig skal hræfnisgeymsla aðskilin frá öðru vinnusvæði.

III. KAFLI

Mat og eftirlit.

26. gr.

Öll saltverkuð síld, sem flutt er úr landi, skal metin af Framleiðslueftirliti sjávarafurða.

27. gr.

Hjá hverri söltunarstöð skal vera eftirlitsmaður (söltunarstjóri), sem samþykktur er af Framleiðslueftirlitinu. Eftirlitsmaður skal hafa umsjón með síldarverkuninni frá því undirbúningur undir söltun hefst, þar til síldin er flutt úr landi.

Hann skal sjá um að ákvæðum reglugerða og sölusamninga sé framfylgt og framvísa sildinni til útflutningsmats.

Söltunarstjóri skal færa dagbók, er Framleiðslueftirlitið lætur í té. Sé um að ræða þær misfellur á starfi eftirlitsmanns, er álíta verður að stafi af vitaverðu gáleysi eða vanrækslu, getur Framleiðslueftirlitið hafnað honum til þessa starfs.

28. gr.

Sé sild söltuð að hausti eða vetri, þá skulu tunnurnar fluttar í geymsluhús að lokinni söltun, þar sem haldið er $+ 8^{\circ}\text{C}$ til $+10^{\circ}\text{C}$ hitastigi, sbr. 22. gr. Eftir 20. september verður að flytja allar sildartunnur strax að loknum tilslætti í slíka geymslu og geyma þær þar, þar til síldin er verkuð, eða í a. m. k. 4 vikur.

29. gr.

Sildarverkandi og/eða útflytjandi skal með nægilegum fyrirvara tilkynna Framleiðslueftirliti sjávarafurða skriflega, þegar meta skal síld til útflutnings. Skal þar tilgreina tunnufjölda úr hverri söltun eða dagsetningu og um hvaða tegundir er að ræða.

Matið skal framkvæma sem næst útskipun sildarinnar.

Dragist útflutningur sildarinnar lengi, eftir að mat hefur farið fram, getur Framleiðslueftirlitið ákveðið að endurmat skuli fara fram á viðkomandi síld.

30. gr.

Starfsmenn Framleiðslueftirlitsins skulu koma af og til á söltunarstöðvarnar meðan söltun og verkun sildarinnar stendur yfir til eftirlits með framleiðslu, búnaði og verkun. Jafnframt skulu þeir veita leiðbeiningar þar að lútandi. Þeir skulu hafa greiðan aðgang að söltunarstöðvunum og skal veita þeim umbeðnar upplýsingar og nauðsynlega aðstoð við störf.

31. gr.

Þegar mat fer fram, skal síldin vera gegnsöltuð og verkuð í góðum og hreinum tunnnum. Tunnurnar skulu merktar eins og við á, en eftirfarandi skal koma fram:

1. Að varan sé framleidd á Íslandi.
2. Söltunartegund.
3. Söltunardagur og ár.
4. Stykkjatal.
5. Þungi.
6. Merki framleiðenda.
7. Merki útflytjenda.

Síld, sem lögð er fram til mats, skal vera aðskilin frá annarri síld, og þannig raðað, að matsmaður komist hindrunarlaust að hvaða tunnu sem er.

Raða skal hverri söltun sér.

Séð skal um, að matsmaður geti óhindraður framkvæmt störf sín. Veita skal matsmanni nauðsynlega aðstoð við framkvæmd mats.

32. gr.

Við mat skal einkum leggja áherslu á:

Að varan sé fersksöltuð og óskemmd, gegnsöltuð og vel verkuð, með útlit fyrir að vera góð neysluvara til manneldis og að hafa eðlilegt geymsluþol, að innihald tunna, þungi og þéttpökkun sé í samræmi við fyrirmæli, og að síldin uppfylli ákvæði sölusamninga, að tunnur séu þækilfullar og í alla staði vel hæfar til flutnings.

Séu fyrir hendi samningar um sölu á síld, sem ekki þarf að vera gegnsöltuð og fullverkuð, né hafa náð fullri vigt við mat og útflutning, skal síldin að öðru leyti metin eftir sömu gæðakröfum og önnur síld, eftir því sem mögulegt er, miðað við ástand síldarinnar, þegar hún er metin. Þó skal aldrei meta síld fyrr en 14 sólarhringar eru liðnir frá söltun.

33. gr.

Við mat á hinum ýmsu síldartegundum skulu matsmenn m. a. gæta eftirfarandi atriða:

1. Heilsöltuð-, kverkuð-, hausskorin og slógdregin-, hreinsuð síld (split):

Síldin skal vera vel verkuð, snyrtilega hreinsuð og unnin, raðað eða sléttlögð (plattað) í tunnur. Síldinni hafi verið vel vöðlað upp úr salti og verkunarefnum, ekki átutærð, kviðgölluð eða kviðlin, roðtærð eða samlímd, og hæfilega söltuð.

Hraðsöltuð síld skal vera með minnst 24° Be þækli. Ekki skal vera áberandi magn af óbráðnu salti í tunnunum.

Léttsaltaða síld með 18—20° Be þækli skal merkja á efri botn tunnu: Létt-söltuð (Mild cure) eða öðrum orðum, er tákna það sama.

Óheimilt er að gefa síld með veikari þækli en 18° Be matsvottorð.

Séu notuð verkunarefni með saltinu s. s. krydd, sykur o. s. frv., skal nota blöndu af salti og tilheyrandi verkunarefnum og skulu þau vandlega blönduð saltinu.

2. Síldarflök:

Séu flök skorin úr ferskri síld, skal hún vera heilbrigð og óskemmd. Flök úr ferskri síld skulu merkt á efri botn FERSK SKORIN (FRESH CUT) eða öðrum nöfnum, er tákna það sama.

Séu flök skorin úr verkaðri síld, skal matsmaður skoða síldina, áður en flökun hefst, og ganga úr skugga um að síldin sé hæf í umrædda framleiðslu. Flök skulu vera fersk og vel verkuð, snyrtilega niðurlögð og hæfilega söltuð. Um harð- og létt-söltuð flök og lágmarkspækilsstyrkleika gildir sama og í lið 1.

Séu notuð verkunarefni með saltinu s. s. krydd, sykur, ediksýra o. s. frv. skal nota blöndu af salti og tilheyrandi verkunarefnum og skulu þau vandlega blönduð saltinu.

34. gr.

Óheimilt er að eftirverka síld án samþykkis Framleiðslueftirlitsins og skal væntanlegum kaupanda gerð grein fyrir slíkri verkun. Með eftirverkaðri síld er átt við síld, sem reynt er að breyta í aðra verkun en upphaflega. Það magn af salti og verkunarefnum, sem talið er hæfilegt í tilheyrandi verkun, skal sett í síldina þegar við söltun, nema sölusamningar heimili annað.

Sé síld umpökkuð, skal það gert í samráði við Framleiðslueftirlitið. Ef Framleiðslueftirlitið telur ástæðu til vegna útlitsbreytinga á síldinni skal merkja umpakkaða síld með orðinu UMPÖKKUÐ (REPACKED) eða öðrum orðum er tákna það sama.

35. gr.

Við mat á óumpakkaðri síld skal opna og skoða minnst 15%, þó aldrei minna en 3 tunnur. Annars skal opna og skoða í svo margar tunnur, sem matsmanni þykir þurfa. Ýmist skal opna efri eða neðri botn. Sé þungi í hverri tunnu tiltekinn, skal vega minnst 5% af síldinni. Vigtun skal haga þannig, að öruggt sé að lágmarkþungi sé fyrir hendi. Um leið og vegið er, skulu matsmenn sannreyna gæði síldarinnar, eins og þeim þykir nauðsynlegt í hinum vegnu tunnnum.

Við mat á sildarflökum skal opna og skoða minnst 10%, en þó aldrei minna en 3 tunnur. Stykkjatal skal ákvarða með því að telja, hve mörg flök fara í hver 10 kg. Til að ákvarða vigt í tunnum skal vega minnst 3% af flökunum.

Ef sild er umpökkuð, eða flök skorin úr verkaðri sild undir eftirliti matsmanns, skal vega hverja tunnu.

Sild skal vega hreina og vel afsigna í íláti, þar sem þækill getur hripað fljótt út um botn og hliðar.

Yfirvigt á sild í heiltunnum skal vera 2 kg. og 1 kg. á sild í hálf-tunnum vegna þækils, sem eftir er á sildinni.

Fangamark matsmanns setjist á hverja tunnu, sem vegin er, og skal það sett efst á neðri botn.

36. gr.

Óheimilt er að opna metnar tunnur eða flytja þær úr stað, nema að fengnu leyfi Framleiðslueftirlits sjávarafurða.

Ef fyrirmælum Framleiðslueftirlitsins um geymslu og hirðingu metinnar sildar hefur ekki verið fylgt, þá skal ekki gefa matsvottorð á þá sild, nema metið sé á ný eða Framleiðslueftirlitið hafi fullvissað sig um, að hinar metnu tunnur séu í sama ástandi og þegar mat fór fram.

Hafi fyrirmælum Framleiðslueftirlitsins ekki verið fylgt, getur Framleiðslueftirlitið, ef ástæða þykir til, afmáð matsmerki, sem sett voru á tunnurnar við framkvæmd matsins.

37. gr.

Þegar að loknu mati og merkingu á hverri stöð, skal matsmaður afhenda eiganda og Sildarútvegsnefnd staðfestingu á því að mat hafi farið fram. Sé sild hafnað gerir matsmaður söltunarstjóra og Sildarútvegsnefnd skriflega grein fyrir ástæðum þess.

Framleiðslueftirlitið undirritar matsvottorð um þá sild, sem uppfyllir gerðar kröfur. Í vottorðinu skal tilgreina eftirfarandi: Vörumerki saltenda, vörutegund, tunnu fjölda, söltunarnúmer og dagsetningu, þyngd innihalds, stykkjatal og annað er máli skiptir um ásigkomulag vörunnar.

Matsvottorð skal undirrita, þegar útskipun er lokið.

38. gr.

Allar sildartunnur, sem standast gæðakröfur, og eru samþykktar til útflutnings, skulu merktar með þar til gerðu merki Framleiðslueftirlitsins.

Sé leyfður útflutningur á saltverkaðri sild, sem ekki að fullu uppfyllir gæðakröfur, þá skal tilgreina í matsvottorði galla þeirrar vöru og að hve miklum hluta varan er gölluð, enda sé ekki um skemmda vöru að ræða. Með skemmdri sild er meðal annars átt við: þráa sild, súra, „sæta“, rifna og roðlausa.

39. gr.

Útflutningur á saltverkaðri sild skal tilkynna Framleiðslueftirliti sjávarafurða með hæfilegum fyrirvara, enda fari hleðsla vörunnar í skip eða annað flutningstæki fram undir umsjón starfsmanna Framleiðslueftirlitsins.

Útflytjendur skulu hafa hleðslustjóra með skipunum, ef þau taka farm í fleirri höfnum en einni.

Hleðslustjórar skulu hlýta fyrirmælum Framleiðslueftirlitsins um hleðslu vörunnar í skip að því er varðar útlit og merkingu vörunnar.

Tunnur skulu vera hreinar, þær greinilega merktar og þækilfylltar.

Ekki er leyfilegt að hlaða heiltunnum hærra en 8 hæðir og hálf-tunnum í 10 hæðir. 5 neðstu tunnuraðir af heiltunnum séu botnréttar, en 7 af hálf-tunnum. Framleiðslu-
eftirlitið getur þó í undantekningartilvikum heimilað hleðslu heiltunna í 9 hæðir.

Í neðstu tveim lögum skulu tappar snúa upp.

IV. KAFLI

Ýmis ákvæði.

40. gr.

Framleiðslueftirlitinu er heimilt að innheimta hjá sildareigendum kostnað fyrir rannsóknir vegna mats og eftirlits. Ennfremur er heimilt að innheimta kostnað vegna mats og eftirlitsstarfa samkvæmt gjaldskrá eða reglum, sem samþykktar verða af sjávarútvegsráðuneytinu.

41. gr.

Brot á ákvæðum reglugerðar þessarar verða refsingu samkvæmt ákvæðum 17. gr. laga nr. 108 31. desember 1974, um Framleiðslueftirlit sjávarafurða.

42. gr.

Reglugerð þessi er sett samkvæmt ákvæðum laga nr. 108 31. desember 1974, um Framleiðslueftirlit sjávarafurða, til þess að öðlast þegar gildi og birtist til eftirbreytni öllum þeim, sem hlut eiga að máli. Jafnframt er felld úr gildi reglugerð nr. 113 30. ágúst 1954, um frjálst mat á ýmsum tegundum salt-, sykur- og kryddsildar ásamt síðari breytingu á henni nr. 87 21. maí 1957.

Sjávarútvegsráðuneytið, 2. júlí 1981.

F. h. r.

Jón L. Arnalds.

Jón B. Jónasson.

6. júlí 1981.

Nr. 321.

REGLUGERÐ

um breytingu á reglugerð nr. 258 26. júlí 1977, sbr. reglugerð nr. 426
1. desember 1977, um gatnagerðargjöld í Vestmannaeyjakaupstað.

1. gr.

2. mgr. 6. greinar orðist svo:

Eftirstöðvarnar skulu bundnar lánskjaravísitölu til greiðsludags og bera hæstu lögleyfðu vexti á hverjum tíma.

Reglugerðarbreyting þessi, sem samín er og samþykkt af bæjarstjórn Vestmannaeyjakaupstaðar, staðfestist hér með samkvæmt lögum nr. 51/1974 til þess að öðlast gildi þegar í stað.

Félagsmálaráðuneytið, 6. júlí 1981.

F. h. r.

Hallgrímur Dalberg.

Jón Sigurpálsson.

B 65