REGLUGERÐ

um búnað og hreinlæti í fiskvinnslustöðvum.

I. KAFLI

Almenn ákvæði.

1. gr.

Fiskvinnslustöð er í reglugerð þessari öll húsakynni og athafnasvæði með búnaði þar sem tekið er á móti fiski, hann geymdur og unninn að einhverju leyti. Ákvæði reglugerðarinnar ná ennfremur til allra löndunar- og lestunartækja og flutningstækja á landi.

2. gr.

Fiskvinnslustöð skal þannig úr garði gerð að auðvelt sé að gæta hreinlætis og nauðsynlegra hollustuhátta. Reglugerð þessi inniheldur ákvæði um lágmarkskröfur í því efni. Ríkismat sjávarafurða gefur út vinnsluleyfi sé þessum ákvæðum fullnægt.

Heimilt er að gefa út bráðabirgðaleyfi til tiltekins tíma með ákveðnum skilyrðum. Ríkismat sjávarafurða getur svipt vinnslustöðvar vinnsluleyfum sé þeim ekki haldið við eða hreinlæti er ábótavant.

II. KAFLI.

Byggingar og búnaður.

3. gr.

Allur búnaður sem fiskur kemur í snertingu við skal vera úr haldgóðum og ógegndræpum efnum sem engin mengunarhætta stafar af. Hann skal vera hannaður þannig að auðvelt sé að þrífa og fiskur merjist ekki, spillist í útliti eða skemmist á annan hátt. Heimilt er þó að nota trébretti undir saltaðan fisk.

4. gr.

Lóð og næsta umhverfi fiskvinnslustöðva skal vera rykbundið, hreint og snyrtilegt og þannig frágengið að fiski, sem í stöðinni er geymdur og unninn, stafi ekki mengunarhætta af.

Steypt stétt, að minnsta kosti 4 m breið, skal vera fyrir framan allar dyr og lúgur og skal hún halla að niðurfalli.

Byggingar fiskvinnslustöðva skulu vera snyrtilega frágengnar hið ytra.

5. gr.

Fiskvinnslustöðvar skulu ekki vera í grennd við sorphauga, skolpræsisop, mengandi iðnrekstur eða aðra mengunarvalda. Sama gildir um skreiðarhjalla.

Bein tenging húsa við aðra starfsemi um dyr, glugga, stiga, lyftur, ganga o. s. frv. er því aðeins heimil að engin hætta sé á mengun.

6. gr.

Löndunarmál mega ekki vera dýpri en 100 sm.

7. gr.

Fiskflutningstæki skulu vera búin ljósri yfirbreiðslu, sem hylur allan farminn. Fiskur í flutningi má ekki vera í þykkari lögum en 60 sm.

8. gr.

Lyftarar og önnur flutningstæki, sem notuð er í húsum inni, skulu vera rafknúin.

9. gr.

Gólf fiskvinnslustöðva skulu vera slétt og ósprungin og ekki hál. Þau skulu vera steinsteypt eða gerð úr öðrum viðurkenndum efnum. Á þeim skal vera nægjanlegur halli að niðurföllum (1—1.5 sm/m). Veggir skulu vera með ógegndræpu yfirborði og ljóslitaðir. Þeir skulu vera gerðir úr efnum sem þola rækileg þrif. Þar sem gólf og veggir mætast séu íhvolfar kverkar. Loft skulu vera ósprungin og öll samskeyti rykþétt, gerð úr ljósu efni sem auðvelt er að halda hreinu. Þök skulu vera vatnsþétt og einangruð.

10. gr.

Niðurföll í fiskvinnslustöðvum skulu vera nægilega víð og mörg og vera tengd með vatnslásum, hæfilega víðum og rétt hallandi holræsum (sbr. holræsagerðir).

11. gr.

Almenn lýsing skal minnst vera 300 lux, en staðbundin vinnulýsing meiri.

Ljósastæði séu varin og af þeirri gerð að þrif séu auðveld.

12. gr.

Dyr, lúgur, opnanlegir gluggar og önnur op skulu vera þannig frágengin að loka megi þeim þétt. Dyr hráefniskæla og saltfiskkæla skulu vera með búnaði til varnar varmainnstreymi er þær standa opnar. Gluggar skulu vera þannig frágengnir að hægt sé að skyggja þá eftir þörfum. Skylt er að hafa fullnægjandi varnir gegn skordýrum og búnað til eyðingar á þeim.

13. gr.

Vatnslagnir í vinnusölum séu einangraðar og með yfirborði sem auðvelt er að þrífa. Leiðslur fyrir kalt og heitt vatn skulu auðkenndar hvorar með sínum lit.

Ef raflagnir eru í rennum séu þær með loki.

Lagnir og rennur séu í þeirri fjarlægð frá lofti og veggjum að þrif séu auðveld.

14. gr.

Varmagjafar og loftræstibúnaður sé þannig gerður að sem minnst safnist í hann af óhreinindum og nauðsynleg þrif séu auðveld.

15. gr.

Fiskvinnslustöðvar skulu hafa nægilegt, heilnæmt kalt vatn til þvotta á fiski og til þrifa á tækjum og húsum eða til ísframleiðslu.

Vatn á að blanda klóri svo það innihaldi 5—10 ppm (hlutar í milljón) af óbundnu klóri (Cl_2).

Til þvotta og þrifa skal eingöngu nota vatn sem ekki hefur verið notað til annars áður. Sjó er ekki heimilt að nota nema að undangenginni rannsókn og heimild frá Ríkismati sjávarafurða.

16. gr.

Skylt er að hafa nægilegt heitt vatn til þrifa.

17. gr.

Búnaður með gerileyðandi efni á hendur og hanska skal vera á aðgengilegum stöðum í vinnusölum. Ennfremur handlaug með sjálfvirkri blöndun á heitu og köldu vatni og búnaði sbr. 43. gr. Svuntu- og hanskahengi skulu vera í eða við vinnusali.

18. gr.

Aðstaða skal vera innanhúss til þvotta á kössum og ílátum og geymslu á þeim.

19. gr.

Skylt er að hafa góðan fiskþvottabúnað í fiskmóttökum og aðgerðarhúsum.

20. gr.

Sé slæging framkvæmd á sama gólffleti og slægður fiskur er geymdur á, ber að ganga þannig frá að slor og önnur óhreinindi renni beint í niðurfall og geti ekki runnið undir slægðan og þveginn fisk.

21. gr.

Svæði þar sem geyma skal fisk á gólfi skal þannig fyrirkomið að vatn geti ávallt runnið undan fiskinum beint í niðurfall.

22. gr.

Hráefniskælar skulu þannig búnir að í þeim verði haldið lofthitastigi milli +1°C og +3°C. Þeir skulu vera það rúmgóðir að hægt sé að komast að afla hvers veiðidags úr hverju skipi.

Lofthitastigi í saltfiskkælum og kæligeymslum fyrir léttverkaða síld sé haldið milli 0°C og + 4°C.

23. gr.

Beinakassar, slógkassar og önnur ílát undir úrgang skulu vera og þannig frágengin, að auðvelt sé að tæma þau og viðhafa góða umhirðu og þrifnað á þeim og umhverfi þeirra.

24. gr.

Í fiskmóttökum og aðgerðarhúsum skal ekkert geyma sem valdið getur skemmdum á fiski eða mengun, eða hindrað þrif.

25. gr.

Færibönd skulu vera úr haldgóðum efnum og þannig gerð, og þannig fyrirkomið að auðvelt sé að þrífa þau og umhverfi þeirra (sbr. 3. gr.)

26. gr.

Vinnusvæði fyrir snyrtingu, vigtun og pökkun skulu vera þiljuð frá hverskonar rými fyrir aðra þætti fiskvinnslunnar eða óskyldar athafnir.

27. gr.

Fiskvinnsluvélum skal þannig komið fyrir að auðvelt sé að komast alls staðar að þeim og undir þær til þrifa og viðhalds.

28. gr.

Hvers konar vinnuborð skulu vera gerð úr ryðfríum eða ryðvörðum efnum. Borðplötur skulu gerðar úr plasti. Borðin skulu vera aðgengileg og þannig smíðuð að auðvelt sé að þrífa þau og umhverfi þeirra. Við handflökunarborð og snyrtiborð í frystihúsum og borð til líkra nota í annarri vinnslu skal vera kalt rennandi vatn hjá hverju borði.

29. gr.

Hvers konar ílát, svo sem bakkar eða áhöld, sem notuð eru við vigtun, pökkun, tilfærslu eða geymslu, skulu vera úr haldgóðum efnum svo sem ryðfríu stáli, plasti eða öðrum hliðstæðum efnum. Ekki skal nota álbakka á vinnuborðum.

30. gr.

Allar pönnur, sem pakkaður fiskur er frystur í, skulu vera heilar, óbeyglaðar, úr haldgóðu efni, sem leiðir vel varma.

Færibönd, plötur eða ílát til lausfrystingar skulu vera úr ryðfríu stáli.

31. gr.

Sérstök aðstaða, vel loftræst, skal vera til að þrífa pönnur, lista og ramma. Rimlahillur skulu vera tiltækar til geymslu á þessum hlutum.

32. gr.

Frystitæki skulu þannig frágengin, að mengunarhætta stafi ekki af þeim og þrif og afbræðsla séu auðveld.

Frystitæki skulu vera í einangruðum skápum.

33. gr.

Frystibúnaður fyrir hraðfrystingu skal a. m. k. geta fryst 6 sm þykka fiskblokk (iðnaðarblokk) á 3 klst. Þannig að náð sé ÷20° C í miðri blokk. Þetta telst hraðfrysting og samsvarar því að frostbroddurinn hafi færst a. m. k. 1 sm/klst. frá báðum útflötum.

34. gr.

Frystigeymslur skulu þannig búnar vélum og einangrun að unnt sé að halda ÷25° C hitastigi eða lægra, stöðugu í geymdri vöru.

Þannig skal búið um að varan leggist ekki beint á gólf eða að vegg.

Frystigeymslur skulu hafa dyrabúnað til varnar varmainnstreymi við umgang.

Síritandi hitamælar skulu vera tengdir við frystigeymslur og skal hitanemi vera í hæð við efstu hleðslu og í mestu mögulegri fjarlægð frá kæligrind. Dagsett skráningargögn síritans skal geyma í a. m. k. 1 ár.

Ísgeymslur og ísvélar skulu þannig gerðar að engin hætta sé á að ís mengist.

35. gr.

Sérstakar geymslur skulu vera fyrir umbúðir og þær þannig gerðar að óhreinindi eða raki berist ekki í umbúðirnar.

36. gr.

Skreiðarhjallar skulu greinilega merktir eiganda. Þeim skal valinn þurr staður og aðgengilegur en þó vel úr vegi almennrar umferðar. Lágmarkshæð undir fisk skal vera 150 sm.

37. gr.

Skreiðargeymslur skulu vera loftræstar. Vírnet (stálnet) skal vera tiltækt fyrir dyr og lúgur til varnar meindýrum. Skreiðargeymslur skulu þannig byggðar, að auðvelt sé að þrífa þær rækilega, áður en ný skreið er sett í þær.

38. gr.

Svæði til söltunar fisks í stæður skulu vera laus við aðra umferð en þá, sem lýtur að verkun fisksins.

39. gr.

Aðstaða skal vera í fiskvinnslustöðvum fyrir starfsmenn Ríkismats sjávarafurða og söluaðila. Aðstaðan skal vera búin skoðunarborði og vog.

Þar sem ferskur fiskur er metinn í vinnslustöð skal vera aðstaða til sýnatöku, meðferðar og mats sýna, vigtunar og skráningar.

40. gr.

Sérstakar geymslur skulu vera í fiskvinnslustöðvum fyrir klæðnað starfsfólks. Fatageymslur fyrir starfsfólk við snyrtingu og pökkun skulu aðskildar fatageymslum starfsfólks við óhreinleg störf, svo sem aðgerð.

Frágangur skal vera þannig að þrif séu auðveld.

41. gr.

Í fiskvinnslustöð skal vera velbúin kaffi- eða matstofa. Einnig skal vera við vinnusvæðið búnaður fyrir drykkjarvatn sem starfsfólk þarf ekki að snerta.

42. gr.

Aðstæða skal vera til að veita skyndihjálp.

43. gr.

Í fiskvinnslustöðvum skal salernis- og handþvottabúnaður karla og kvenna vera aðskilinn og sem hér segir:

a) Vatnssalerni með venjulegum búnaði.
b) Gólfflötur salernisklefa ekki minni en 80 × 120 sm.
c) 1 salernisskál fyrir 1—12 starfsmenn,
   2 salernisskálar fyrir 13—24 starfsmenn,
   3 salernisskálar fyrir 25—49 starfsmenn,
   5 salernisskálar fyrir 50—100 starfsmenn,
   Fyrir hverja 30 starfsmenn að auki sé 1 salernisskál.
d) Séu einnig þvagskálar 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 ⅔ 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 ógegndræpu efni.
h) Skilrúm á milli salernisklefa, og hurðir fyrir salernum hafðar minnst 30 sm frá lofti og frá gólfi og engir þröskuldar hafðir í dyragætt.
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 1:100.
k) Snyrtiherbergi aðskilin vinnusölum með milliherbergi og þétt hurð með þröskuldi fram í vinnusal.
l) Í snyrtiherbergjum handþvottalaugar með nægjanlegu aðrennsli af heitu og köldu vatni, kranar séu opnanlegir án handsnertingar. Hengi skal vera fyrir vinnusloppa.
m) Ein handlaug eða 60 sm bil fyrir hvern starfsmann á handlaugarrennu, fyrir hverja 10 starfsmenn.
n) Sápulögur í viðurkenndum sápuskömmturum, pappírshandþurrkur eða loftþurrkarar.
o) Ílát undir notaðar pappírshandþurrkur.
p) Upphitun í snyrtiklefum.

44. gr.

Byggingum, búnaði og tækjum svo og umhverfi skal haldið vel við. Vanhöld í viðhaldi varða vinnsluleyfismissi, sbr. 2. gr., sé viðvörunum ekki sinnt.

III. KAFLI
Þrif.

45. gr.

Vatn sem notað er til að þrifa skal fullnægja þeim skilyrðum sem um getur í 15. gr.

46. gr.

Umhverfi fiskvinnslustöðva skal haldið hreinu og þrifalegu svo og nærliggjandi fjörum. Ekki má láta úrgang safnast í hrúgur kringum fiskverkunarstöð og ekkert má þar geyma sem valdið getur óþrifum.

47. gr.

Áhöld til þrifa svo sem burstar, kústar, vatnsslöngur, háþrýstidælur ásamt þvottaefnum og gerileyðandi efnum skulu ávallt vera tiltæk og skulu geymd í loftræstum skápum eða klefum þar sem loft leikur um.

48. gr.

Daglega skal sápuþvo og halda hreinum öllum flötum og áhöldum sem fiskur til manneldis snertir í fiskmóttöku, aðgerðarhúsum og vinnslusölum, ásamt kössum og öðrum ílátum.

49. gr.

Vinnusvæði og veggi umhverfis það skal hreinsa og sápuþvo að loknum vinnudegi og oftar ef þörf krefur.

50. gr.

Handþvotta og salernisbúnaði skal halda í fullkomnu lagi og salernispappír skal alltaf vera fyrir hendi í þar til gerðum festingum. Salernisklefa og snyrtiherbergi skal þrífa rækilega daglega og oftar ef þörf er á.

51. 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 úrgangur falli ekki á flutningsleið.

52. gr.

Að loknum sápuþvotti sbr. 48. gr. og 49. gr., skal gerileyða með klórblönduðu vatni sem inniheldur að minnsta kosti 50 ppm (hlutar í milljón) af óbundnu klóri (Cl_2).

53. gr.

Meindýrum ber tafarlaust að eyða verði þeirra vart í eða við fiskvinnslustöðvar. Búnaði til varnar skordýrum sé haldið virkum. Hundar kettir og önnur dýr skulu ekki vera þar sem fiskvinnsla fer fram.

54. gr.

Sé þrifum ábótavant varðar það missi vinnsluleyfis, sbr. 2. gr. ef viðvörunum er ekki sinnt.

IV. KAFLI
Starfsfólk.

55. gr.

Hreinlætis- og hollustuhættir starfsfólks við fiskvinnslu skulu vera slíkir að þeir hæfi stöðum þar sem matvæli eru framleidd. Fólk sem haldið er smitnæmum sjúkdómum eða er smitberar, skal ekki starfa við fiskvinnslu.

Heilbrigðisskoða skal árlega allt starfsfólk frystihúsa og skelfiskvinnslustöðva.

Heimilt er að krefjast heilbrigðisvottorðs starfsfólks í öðrum greinum fiskvinnslu.

56. gr.

Starfsfólk skal klæðast hreinum vinnufatnaði af viðurkenndri gerð og bera viðurkenndan höfuðbúnað. Klæðnaðurinn skal vera í samræmi við aðstæður á hverju vinnusvæði. Höfuðbúnaður, svuntur, vinnusloppar og vinnuskór/stígvél er eingöngu ætlaður til nota innandyra fiskvinnslustöðva.

Gestir og aðrir utanaðkomandi aðilar sem koma í vinnslusali skulu klæðast sloppum og bera höfuðbúnað og ber vinnslustöðvum að sjá gestum fyrir þessum búnaði ef slíkar heimsóknir eru leyfðar.

57. gr.

Allt starfsfólk við fiskvinnslu skal þvo sér rækilega um hendur, áður en vinnsla hefst, og eftir stundarfjarvistir, svo sem eftir kaffi- og matarhlé og sérstaklega eftir salernisferðir. Við handþvott skal nota sápulög eða sápuduft og heitt rennandi vatn (um 45° C). Eftirlitsmenn og aðrir utanaðkomandi aðilar geri það sama. Eftir handþvott séu notaðar pappírsþurrkur eða loftþurrkarar, aldrei handklæði.

Þegar gengið er inn á snyrtingar- og pökkunarsvæði skal starfsfólk og aðrir baða hendur í sterkri gerileyðandi lausn (sbr. 17. gr.)

58. gr.

Gúmmíhanska skal þrífa eins og berar hendur og þá einnig í lok hvers vinnudags.

59. gr.

Starfsfólk sem vinnur við snyrtingu og pökkun skal ekki nota snyrtivörur sem hætta er á að mengi fiskinn. Það skal heldur ekki bera hárspennur, nælur eða skartgripi sem borist geta í eða snert fiskinn.

60. gr.

Við fiskvinnslu eru reykingar bannaðar svo og notkun nef- og munntóbaks. Notkun tóbaks er aðeins leyfileg í þar til ætluðum stöðum utan vinnusvæða. Notkun tyggigúmmís er einnig óleyfileg við alla fiskvinnslu. hrækingar á vinnusvæði eru algerlega óleyfilegar.

V. KAFLI

Ýmis ákvæði.

61. gr.

Í hverri fiskvinnslustöð skal vera löggilt dagbók sem verkstjóra/matsmanni vinnslustöðvarinnar, starfsmönnum Ríkismats sjávarafurða og söluaðila ber skylda til að færa og skrá í athugasemdir sínar. Ríkismat sjávarafurða ákveður gerð dagbóka, gefur þær út og dreifir.

62. gr.

Brot á reglugerð þessari varða viðurlögum samkvæmt ákvæðum laga nr. 53 30. maí 1984, um Ríkismat sjávarafurða. Með mál út af brotum skal farið að hætti opinberra mála.

63. gr.

Reglugerð þessi er sett samkvæmt lögum nr. 53 30. maí 1984, um Ríkismat sjávarafurða. Reglugerð þessi öðlast þegar gildi og birtist til eftirbreytni öllum þeim sem hlut eiga að máli.

Sjávarútvegsráðuneytið, 19. apríl 1985.

F. h. r.

Jón L. Arnalds.

Baldur Jónsson.

Stjórnartíðindi B 16 nr. 169—177. Útgáfudagur 30. apríl 1985.