

EINECS-nr.	CAS-nr.	Efnaheiti	Aðildar- ríki
18 201-622-7	85-68-7	Benzýlbútýlftalat	N
19 200-915-7	75-91-2	Tert-bútýlhýdróperoxíð	NL
20 201-178-4	79-11-8	Klóredíksýra	NL
21 201-328-9	81-14-1	4'-tert-bútýl-2',6'-dímetýl-3',5'-dínítróasetófenón	NL
22 201-329-4	81-15-2	5-tert-bútýl-2,4,6-trínítró-m-xýlen	NL
23 266-028-2	65996-93-2	Bik, koltjara, háhita-	NL
24 203-808-3	110-85-0	Píperasín	S
25 201-245-8	80-05-7	4,4'-ísóprópýlídendífenól	UK
26 215-607-8	1333-82-0	Krómtríoíð	UK
27 231-889-5	7775-11-3	Natríumkrómat	UK
28 231-906-6	7778-50-9	Kalíumdíkrómat	UK
29 232-143-1	7789-09-5	Ammóníumdíkrómat	UK
30 234-190-3	10588-01-9	Natríumdíkrómat	UK
31 287-477-0	85535-85-9	Alkanar, C ₁₄₋₁₇ , klóró-	UK

Nr. 162

1. mars 1998

REGLUGERÐ

um hollustuhætti við meðferð, vinnslu og dreifingu sjávarafurða.

I. KAFLI

Almenn ákvæði.

1. gr.

Reglugerð þessi gildir um hollustuhætti við meðferð, vinnslu og dreifingu sjávarafurða til manndis.

2. gr.

Reglugerðin tekur ekki til smásölu sjávarafurða.

Reglugerðin tekur ekki til eftirlits með vatnsbólum og vatnsveitum.

3. gr.

Í reglugerð þessari er merking eftirfarandi hugtaka sem hér segir:

1. *Aflisjávarafli*: Öll sjávardýr önnur en spendýr.
2. *Fiskafurðir/afurðir*: Matvæli sem unnin eru að öllu leyti eða að hluta úr sjávarafli.
3. *Sjávarafurðir*: Sjávarafli og fiskafurðir svo sem skilgreint er hér að framan.
4. *Eldisfiskur*: Öll lagardýr sem klakist hafa út eða verið alin við stýrðar aðstæður eða afurðir unnar úr þeim. Sjávar- eða ferskvatnsfiskar, skrápdýr, liðdýr, lindýr og aðrir hryggleysingar, sem teknir eru úr náttúrulegu umhverfi sínu og aldri þangað til þeir hafa náð æskilegri sölustærð til manndis, teljast einnig til eldisfiska. Fiskar, skrápdýr, liðdýr, lindýr og aðrir hryggleysingar sem náð hafa sölustærð, teknir hafa verið úr náttúrulegu umhverfi sínu og haldið lifandi til sölu síðar, teljast ekki til eldisfiska ef þeim er aðeins haldið lifandi án þess að reynt sé að auka við stærð þeirra eða þyngd.
5. *Eldisafurðir*: Heill eldisfiskur eins og honum er dreift til neyslu eða afurðir unnar úr honum.
6. *Aðgerð*: Hausun og slæging fisks.
7. *Dreifing*: Hvers konar flutningur, framboð og afhending, þ.m.t. innflutningur, útflutningur, sala og geymsla.

8. *Eftirlitsaðili*: Fiskistofa eða annar eftirlitsaðili sem á vegum hennar er falið eftirlit með framkvæmd þessarar reglugerðar.
9. *Ferskur fiskur*: Heill fiskur eða hlutar hans, þar með taldar afurðir pakkaðar í lofttæmdar eða loftskiptar umbúðir sem ekki hafa hlotið aðra meðferð en kælingu til þess að lengja geymsluþol þeirra.
10. *Fiskmarningur*: Fiskhold sem pressað er í gegnum sigti í þar til gerðum vélum svo og finsaxað eða hakkað beinlaust fiskhold.
11. *Fiskmarkaður*: Uppboðs- eða heildsölumarkaður fyrir sjávaraflla.
12. *Flutningatæki*: Þeir hlutar vélknúinna ökutækja, járnbrautarvagna eða loftfara sem ætlaðir eru fyrir vörur, svo sem lestir skipa og gámar til vöruflutninga á landi, sjó eða í lofti.
13. *Frystar afurðir*: Fiskafurðir sem hafa verið frystar þar til hitastig í kjarna þeirra hefur lækkað a.m.k. niður í -18°C .
14. *Hollustuhættir*: Allar ráðstafanir sem nauðsynlegar eru til að tryggja öryggi og hollustu sjávarafurða.
15. *Hreinn sjór*: Sjór eða sjóblandað vatn sem ekki er mengað örverugróðri, hættulegum efnum og/eða eitruðu sjávarsvifi að því marki að það geti spillt heilnæmi fiskafurða og sem notaður er við þau skilyrði sem kveðið er á um í reglugerð þessari.
16. *Innflutningur*: Flutningur sjávarafurða inn á íslenskt yfirráðasvæði.
17. *Kæling*: Sú meðferð að lækka hitastig sjávaraflla eða fiskafurða þar til það nálgast hitastig bráðnandi íss.
18. *Lota*: Tilgreint magn sjávarafurða sem fæst við sambærilegar aðstæður.
19. *Meindýr*: Hvers konar óþurftardýr, þ.m.t. nagdýr, skordýr og lirfur þeirra, sem geta borið óhreinindi eða smitefni í matvæli.
20. *Neysluvatn*: Vatn sem fullnægir kröfum íslenskra yfirvalda um gæði drykkjarvatns.
21. Niðursuða: Vinnsluáferð sem felst í því að pakka sjávarafurðum í loftþéttar umbúðir og hita þær að því marki að örverum, sem gætu fjölgað sér, er eytt eða þær gerðar óvirkar, án þess að það hitastig sem afurðirnar síðar kunna að verða geymdar við hafi nokkur áhrif þar á.
22. *Pökkun*: Sú aðgerð að vernda fiskafurðir með umbúðum, ílátum eða öðrum viðeigandi umbúnaði.
23. *Sending*: Það magn fiskafurða sem sent er til eins eða fleiri kaupenda á ákvörðunarstað og flutt með einu og sama flutningatæki.
24. *Tilreiddar afurðir*: Fiskur sem ekki er lengur heill en hefur t.d. verið slægður, hausður, þverskorinn, flakaður, hakkaður o.s.frv.
25. *Verkaðar afurðir*: Sjávarafurðir sem hafa fengið efnameðferð eða meðferð eins og hitun, reykingu, söltun, þurrkun eða verið lagðar í kryddlög, unnar úr kældum eða frystum sjávaraflla eða fiskafurðum, hvort sem þær eru blandaðar öðrum matvælum eða ekki eða hafa hlotið eina eða fleiri þeirra meðferða sem að framan er getið.
26. *Vinnsluskip*: Skip þar sem sjávarafli er unninn um borð, honum pakkað, hann flakaður fluttur, sneiddur, roðreginn, hakkaður, frystur eða verkaður á annan hátt. Fiskiskip þar sem aðeins fer fram frysting fisks um borð eða suða á rækjum og skelfiski, teljast ekki vinnsluskip í merkingu reglugerðar þessarar.
27. *Vinnslustöð*: Hver sú aðstaða þar sem fiskur er tilreiddur, verkaður, unninn, kældur, frystur, pakkaður eða geymdur.

4. gr.

1. Dreifing sjávarafurða er háð því að uppfyllt séu almenn skilyrði laga ásamt þeim sem hér fara á eftir:
 - a) i) Að meðferð afla um borð, svo sem blóðgun, slæging, hausun, kæling og frysting hafi verið í samræmi við ákvæði 1. og 2. kafla viðauka 1.

- ii) Að aflí hafi verið unninn um borð í vinnsluskipi í samræmi við ákvæði 3. kafla viðauka 1.
Suða á krabbadýrum og samlokum um borð í fiskiskipi hafi farið fram í samræmi við 5. tl. í I. hluta viðauka 3 og 7. tl. í IV. hluta viðauka 4.
- b) Að meðferð afla við löndun, á fiskmörkuðum og við flutning hafi verið í samræmi við ákvæði viðauka 2.
- c) Að meðferð afla og, þar sem við á, verkun hans, vinnsla, frýsting, þíðing, þökkun og geymsla hafi farið fram við fullnægjandi hollustuhætti í viðurkenndri vinnslustöð, sbr. 8. gr., og í samræmi við ákvæði viðauka 3 og 4.
Þrátt fyrir þetta ákvæði er Fiskistofu heimilt að leyfa að fiskur sé tekinn af bryggju og settur í gáma svo hægt sé að flytja hann strax í viðurkennda vinnslustöð eða uppboðs- eða heildsölumarkað, þar sem hann skal metinn.
- d) Að aflinn hafi verið metinn og að fram hafi farið skoðun og leit að sýnilegum sníkjudýrum og þau fjarlægð í samræmi við ákvæði viðauka 5 og 9.
- e) Að afurðum hafi verið pakkað með fullnægjandi hætti samkvæmt ákvæðum viðauka 6.
- f) Að merkingar vegna rekjanleika afurða og annarra atriða séu í samræmi við ákvæði viðauka 7.
- g) Að afurðir hafi verið geymdar og fluttar í samræmi við ákvæði viðauka 8.
2. Þar sem slægingu verður við komið frá tæknilegu eða viðskiptalegu sjónarmiði skal hún framkvæmd eins fljótt og auðið er eftir að fiskurinn er kominn um borð eða honum hefur verið landað.
3. Dreifing eldisafurða er háð eftirfarandi skilyrðum:
- a) Slátrun skal hafa farið fram við fullnægjandi hollustuhætti. Fiskurinn skal vera laus við mold, slím og saur. Ef verkun eða vinnsla fer ekki fram strax skal fiskinum haldið kældum.
- b) Eldisafurðir skulu auk þess fullnægja kröfum þeim sem gerðar eru í liðum c til g í 1. mgr.
4. a) Dreifing lifandi samloka fellur undir ákvæði reglugerðar um meðferð, vinnslu og sölu skelfisks. Þær skal ávallt geyma við bestu lífsskilyrði.
- b) Afurðir unnar úr samlokum skulu uppfylla ákvæði a)-liðar svo og þeim skilyrðum sem fram koma í liðum c - g í 1. mgr.

5. gr.

Fisk, sem setja á lifandi á markað, skal ávallt flytja og geyma við bestu lífsskilyrði.

6. gr.

Dreifing eftirtalinnna fisktegunda og afurða unninna úr þeim er bönnuð:

- a) Eitraðs fisks af eftirtöldum ættum: kýlinga (Tetradontidae), tunglfiska (Molidae), ígulfiska (Diodontidae), knattfiska (Canthigasteridae).
- b) Fiska sem innihalda lífræn eiturefni svo sem ciguatera eða eitur sem valda lömun.

7. gr.

1. Fiskistofa skal tryggja að forsvarsmenn vinnslustöðva, þ.m.t. vinnsluskipa og uppboðs- og heildsölumarkaða, geri allar nauðsynlegar ráðstafanir til þess að kröfum þessarar reglugerðar sé fullnægt á öllum stigum vinnslu sjávarafurða. Þeir eru m.a. ábyrgir fyrir því, hver í sínu fyrirtæki, að komið sé á fót og starfrækt innra eftirlit í fyrirtækjum þeirra í samræmi við ákvæði reglugerðar nr. 558/1997 sem miða að því að framleiðendur geti tryggt og sannað að fiskafurðir uppfylli kröfur þessarar reglugerðar. Niðurstöður eftirlits skal skrá þegar og á sama stað og það fer fram, með óafmáanlegum hætti og geyma aðgengilegar eftirlitsaðila að minnsta kosti einu ári lengur en uppgæfið geymsluþol afurðanna segir til um.

2. Ef niðurstöður innra eftirlits eða upplýsingar, sem forsvarsmenn þeir sem um getur í 1. tl. hafa aðgang að, leiða í ljós að afurðir vinnslustöðvar séu eða líkur benda til að þær gætu verið skaðlegar heilsu neytenda skal gripið til viðeigandi ráðstafana undir eftirliti Fiskistofu.

8. gr.

1. Fiskistofa veitir vinnslustöðvum, þ.m.t. vinnsluskipum og uppboðs- og heilðsölumörkuðum, vinnsluleyfi þegar hún hefur gengið úr skugga um að uppfyllt séu ákvæði laga og reglugerðar þessarar í samræmi við eðli þeirrar starfsemi sem þar er stunduð. Leyfið verður að endurnýja ef ákveðið er að önnur starfsemi fari þar fram en leyfið tekur til, starfsemin er flutt í annað húsnæði eða ef veruleg breyting verður á húsnæði eða aðstöðu.

Komi í ljós við eftirlit Fiskistofu að skilyrði fyrir leyfisveitingu eru ekki lengur fyrir hendi skal stofnunin grípa til nauðsynlegra ráðstafana. Sérstaklega skal höfð hliðsjón af niðurstöðum vettvangskannana sem fram hafa farið samkvæmt ákvæðum 9. gr. þessarar reglugerðar.

2. Fiskistofa heldur skrá yfir vinnsluleyfshafa og sér um að endurnýja hana og senda til sjávarútvegsráðuneytisins og erlendra eftirlitsstofnana sem þess óska. Vinnsluleyfi er tölusett og gefið út á kennitölu, nafn og heimilisfang vinnslustöðvar og til þeirrar starfsemi sem tilgreind er í því. Vinnsluleyfi fyrir vinnsluskip fylgir skipaskrárnúmeri þess.

Sjávarútvegsráðuneytið sér um að skráin berist Eftirlitsstofnun EFTA-ríkjana ásamt þeim breytingum, sem á henni kunna að verða gerðar.

3. Eftirlitsmenn Fiskistofu og faggiltra skoðunarstofa sem annast reglulegt eftirlit og skoðanir hjá þeim sem hafa vinnsluleyfi, sbr. reglugerð nr. 450/1997 skulu hafa óheftan aðgang að húsnæði og skipum vinnsluleyfshafa til að tryggja að farið sé eftir ákvæðum þessarar reglugerðar. Eftirlitsaðilum er heimilt að taka, án endurgjalds, þau sýni til rannsókna, sem þeir telja nauðsynleg til þess að tryggja að svo sé. Eftirlitið skal framkvæma eins og lýst er í skoðunarhandbók, sem er viðauki 10 við reglugerð þessa.

Leiði þetta eftirlit í ljós að skilyrði fyrir leyfisveitingu eru ekki lengur fyrir hendi, skal Fiskistofa grípa til viðeigandi ráðstafana.

9. gr.

Starfsmönnum Eftirlitsstofnunar EFTA er heimilt í samráði við Fiskistofu að gera vettvangskannanir hjá vinnsluleyfshöfum til að ganga úr skugga um að ákvæði reglugerðarinnar séu virt.

10. gr.

Brot gegn reglugerð þessari varða viðurlögum samkvæmt ákvæðum laga nr. 93, 20. nóvember 1992, um meðferð sjávarafurða og eftirlit með framleiðslu þeirra.

Með mál út af brotum skal farið að hætti opinberra mála.

11. gr.

Reglugerð þessi er sett samkvæmt heimild í lögum nr. 93, 20. nóvember 1992, um meðferð sjávarafurða og eftirlit með framleiðslu þeirra til þess að öðlast þegar gildi. Jafnframt er felld úr gildi reglugerð nr. 684, 27. desember 1995, um meðferð og vinnslu sjávarafurða.

Sjávarútvegsráðuneytinu, 1. mars 1998.

Þorsteinn Pálsson.

Árni Kolbeinsson.

VIÐAUKI 1

1. kafli

Kröfur um búnað og hreinlæti um borð í fiskiskipum sem landa kældum fiski.

1. Ekkert má geyma í þófturúmum opinna báta eða á þilfari, millipilfari eða í lest fiskiskipa sem mengað getur eða skemmt aflann. Stíur og ílát, sem afli er geymdur í, skulu þannig hönnuð að auðvelt sé að þrifa þau, tryggt sé að fiskurinn liggji ekki í ísvatninu og það geti óhindrað runnið úr þeim.
2. Þegar veiðar hefjast skulu þilfar, lest, uppstillingar og öll ílát sem notuð eru til geymslu aflans vera hrein. Sérstaklega skal þess gætt að á þeim sé hvorki brennsluolía né kjalvatn.
3. Aflinn má ekki liggja óvarinn á þilfari fyrir mengun, t.d. af olíu, fugladriti o.fl., eða skemmdum af völdum frosts eða sólarhita. Fiskinn má aðeins þvo úr hreinum sjó eða neysluvatni til þess að gæði hans rýrni ekki.
4. Vanda skal alla meðferð og geymslu afla til þess að koma í veg fyrir að hann verði fyrir hnjaski. Þar sem ífærur og/eða fiskstingir eru notaðir til að innbyrða eða færa til fisk skal gæta þess að stinga ekki í vöðva hans.
5. Allan fisk, annan en þann sem selja á lifandi, skal blóðga, slægja, þvo og kæla eins fljótt og við verður komið eftir að hann hefur verið innbyrtur. Bátum sem landa afla sínum daglega er þó heimilt að koma með óslægðan fisk að landi, enda hafi hann undantekningarlaust verið blóðgaður, þveginn og kældur á fullnægjandi hátt.
6. Ís sem notaður er til kælingar á fiski má aðeins framleiða úr hreinum sjó eða neysluvatni. Þar til hann er notaður skal geyma hann í hreinum ílátum eða stíum.
7. Fyllsta hreinlætis skal gætt við hausun og slægingu um borð. Fiskinn skal tafarlaust þvo vel upp úr hreinum sjó eða neysluvatni. Hrogn, lifur og svil, sem ætluð eru til manneldis, ber að kæla eða frysta.
8. Áhöld sem notuð eru við blóðgun, slægingu, hausun og kvið-, sporð- eða uggaskurð svo og ílát og tæki sem fiskurinn kemur í snertingu við skulu vera hrein og gerð úr eða húðuð með ógagnræpum efnum, sem ekki tærast, eru slétt og auðvelt að þvo og gerileyða. Þeim skal ávallt haldið hreinum.
9. Að löndun lokinni skal þrifa með neysluvatni eða hreinum sjó öll ílát og áhöld sem notuð hafa verið við meðferð aflans svo og þá hluta skipsins þar sem unnið hefur verið við hann eða hann geymdur.
10. Áhafnir fiskiskipa skulu gæta fyllsta persónulegs hreinlætis við störf sín og að því er varðar vinnuklæðnað.

2. kafli

Frekari búnaðar- og hreinlætiskröfur varðandi fiskiskip sem eru lengur úti en sólarhring.

1. Fiskiskip skulu hafa lest, tanka eða ílát til geymslu á kældum eða frystum fiski við það hitastig sem tilgreint er í viðauka 8. Þau skulu aðskilin frá vélarrúmi og vistarverum áhafnar með skilrúmum, nægilega þéttum til að koma í veg fyrir hvers kyns mengun fisks eða fiskafurða sem þar eru geymdar.
2. Innra byrði lesta, tanka og íláta skal vera vatnspétt og auðvelt að þrifa og gerileyða. Það skal vera úr sléttu efni eða að minnsta kosti vel málað og við haldið þannig að afurðirnar mengist ekki af efnum sem eru skaðleg heilsu manna.
3. Lestarrými sem fiskur er geymdur í skulu þannig hönnuð að tryggt sé að fiskurinn liggji ekki í því vatni, sem myndast við bráðnun íssins.

4. Ílát sem fiskur eða fiskafurðir eru geymdar í skulu þannig gerð að þau tryggji geymslu við fullnægjandi hreinlætisskilyrði og skal þess sérstaklega gætt að greið leið sé fyrir frárennsli ísvatns. Ílátum skal ávallt haldið hreinum.
5. Vinnuþláss á þilföllum, búnaður, lestarrými og ílát skulu þrífir í hvert skipti eftir notkun. Nota skal hreinan sjó eða neysluvatn í því skyni. Gerileyðing og eyðing meindýra, þ.m.t. skordýra, skal fara fram þegar þess er þörf.
6. Hreinsi-, gerileyðandi efni, skordýraeitur og önnur efni, sem innihalda eitur, skal geyma í læstum hirslum eða herbergjum. Notkun þeirra má ekki valda mengun afurðanna.
7. Sé fiskur eða fiskafurðir frystar um borð skal það gert í samræmi við ákvæði 1. og 3. mgr. II. hluta viðauka 4. Fari frystingin fram í þækli skal þess gætt að hann mengi ekki fiskinn.
8. Fiskiskip, sem útbúin eru til að kæla afla sinn í krapí eða vélkældum sjó, skulu uppfylla eftirfarandi skilyrði:
 - a) Tankar skulu útbúnir með fullnægjandi inntaks- og losunarbúnaði fyrir sjó sem og búnaði til að tryggja sem jafnast hitastig í kuldablöndunni.
 - b) Sjálfritandi hitamælur skulu tengdir við tankana og skynjurum þeirra komið fyrir þar sem hitastig getur orðið hæst.
 - c) Tryggt skal að hitastig kuldablöndunnar og fisksins verði í hæsta lagi 3°C innan sex klst. frá því að hann er settur í tankana og ekki herra en 0°C innan sextán klst.
 - d) Eftir hverja losun skal tæma tankana og lagnirnar og hreinsa vel með hreinum sjó eða neysluvatni. Tankana má aðeins fylla með hreinum sjó.
 - e) Dagsetningar og númer á tönkum skulu koma fram í skráningum sjálfritandi hitamæla og vera tiltækar þegar eftirlitsmenn á vegum Fiskistofu krefjast þeirra.
9. Fiskistofa skal halda og uppfæra með reglubundnu millibili skrá yfir skip sem útbúin eru í samræmi við ákvæði 7. og 8. tl. að undanskildum skipum með færanleg ílát sem, með fyrirvara um annan málslið 5. tl. I. kafla, eru ekki reglulega notuð til þess að geyma fisk í kældum sjó.
10. Útgerðarmaður eða fulltrúi hans um borð skal gera fullnægjandi ráðstafanir til að koma í veg fyrir að einstaklingur, sem gæti borið sýkla í hráefnið eða afurðirnar, starfi við framleiðslu þeirra eða meðferð þar til tryggt er að smithættan sé liðin hjá. Heilbrigðis- eftirlit með slíkum einstaklingum skal fara fram samkvæmt opinberum reglum þar um.

3. kafli

Kröfur varðandi vinnsluskip.

I. Kröfur varðandi hönnun og búnað.

1. Lágmarkskröfur varðandi vinnsluskip er eftirfarandi:
 - a) Fiskmóttaka sé sérstaklega frágengin og skipt í stúur sem eru nógu stórar til þess að hægt sé að halda hverju hali sér. Auðvelt skal vera að þrifa hana svo og stúur og uppstillingar. Hún skal þannig hönnuð að hægt sé að verja fiskinn fyrir sólskini, frosti og hvers konar mengun af völdum óhreininda.
 - b) Fyllsta hreinlætis sé gætt við tilfærslu fisks úr móttöku á vinnslusvæði.
 - c) Vinnslusvæði séu nógu rúmgóð til að hægt sé að tilreiða og vinna fisk við bestu hreinlætisaðstæður. Þau skulu þannig hönnuð og skipulögð að unnt sé að koma í veg fyrir mengun afurðanna.
 - d) Geymslur fyrir fullunnar afurðir séu nógu rúmgóðar og þannig hannaðar að auðvelt sé að þrifa þær. Ef um borð eru tæki til vinnslu á úrgangi skulu afurðirnar geymdar í sérstakri lest.
 - e) Umbúðageymsla sé aðskilin frá tilreiðslu- og vinnslusvæði.
 - f) Sérstakur búnaður sem dælir úrgangi og fiski, sem ekki er hæfur til manneldis,

annaðhvort beint í sjóinn eða, þar sem þörf krefur, í vatnsheldan geymi sem eingöngu er til þess ætlaður. Sé úrgangur geymdur og hreinsaður um borð skal það gert í aðskildu rými

- g) Búnaður til að veita neysluhæfu vatni, eins og það er skilgreint í reglugerð nr. 319/1995, eða hreinum sjó undir fullnægjandi þrýstingi á þá staði um borð í skipinu, þar sem þess er þörf. Inntakið skal vera staðsett þannig að ekki sé hætta á mengun af frárennsli skólps, úrgangs eða kælivatni véla.
 - h) Hæfilegur fjöldi búningsklefa, handlauga og salerna. Salernishurðir mega ekki opnast beint út að svæði þar sem afurðir eru tilreiddar, unnar eða geymdar. Við handlaugar sé handþvottaefni og einnota handþurrkur þannig að hreinlætiskröfum sé fullnægt. Kranar við handlaugar mega ekki vera handstýrðir.
2. Á svæðum þar sem tilreiðsla, verkun eða frýsting/hraðfrýsting fiskafurða fer fram skulu vera:
- a) Stöm gólf sem jafnframt er auðvelt að þrifa og gerileyða og þannig hönnuð að frárennslisvatn eigi greiða leið í niðurföll. Yfir niðurfallsrennum í gólfum skulu vera ristar, nægilega opnar til þess að fiskúrgangur stíflí þær ekki og sjór geti runnið hindrunarlaust frá vinnsluvélum og af gólfum.
 - b) Veggir og loft sem auðvelt er að þrifa. Festingum lagna við loft og veggj skal þannig hagað að þær torveldi ekki þrif.
 - c) Vökvalagnir þannig frágengnar eða varðar að olíuleki geti ekki mengað afurðirnar.
 - d) Fullnægjandi loftræsting og, þar sem þess er þörf, góður búnaður til að fjarlægja gufu.
 - e) Næg lýsing.
 - f) Búnaður til þess að þrifa og gerileyða áhöld, tæki og búnað.
 - g) Handlaugar, með krönum, sem ekki eru handstýrðir, til að þvo og gerileyða hendur og einnota handþurrkur.
3. Búnaður og áhöld, svo sem flökunarborð, ílát, færíbönd, slægingar- eða flökunarvélar o.s.frv., séu úr seltuvörðum efnum, auðveld að þrifa og gerileyða og sé vel við haldið.
4. Vinnsluskip þar sem sjávarafurðir eru frystar um borð skulu búin eftirfarandi búnaði:
- a) Frystibúnaði sem er nógu öflugur til að lækka hitastigið hratt og ná því hitastigi innst í afurðunum sem samrýmist ákvæðum þessarar reglugerðar.
 - b) Frystibúnaði sem er nógu öflugur til að halda hitastigi fiskafurða í frystilestum í samræmi við ákvæði þessarar reglugerðar. Í frystilestum skulu vera síritandi hitamælur sem auðvelt er að lesa af.

II. Kröfur um hreinlæti við meðhöndlun og geymslu fiskafurða um borð.

1. Þar til hæfur maður um borð í vinnsluskipi skal vera ábyrgur fyrir því að vinnsla fari fram í samræmi við góða framleiðsluhætti. Hann skal hafa vald til þess að tryggja að ákvæðum þessarar reglugerðar sé fylgt og lætur eftirlitsmönnum í té upplýsingar um þær aðferðir sem beitt er við skoðun og eftirlit með áhættuatriðum um borð sem og skrá með athugasemdum hans og upplýsingum um hitastigsmælingar sem kann að vera krafist.
2. Almennar kröfur um hreinlæti á vinnslu- og geymslusvæðum sem og varðandi allan búnað skulu vera hinar sömu sem kveðið er á um í A-lið í II. hluta í viðauka 3.
3. Almennar kröfur um hreinlæti starfsfólks skulu vera þær sem kveðið er á um í B-lið í II. hluta í viðauka 3.
4. Hausun, slæging og flökun skal fara fram við þau hreinlætisskilyrði sem kveðið er á um í 2., 3. og 4. tölul. í I. hluta í viðauka 4.
5. Verkun fiskafurða um borð skal fara fram við þau hreinlætisskilyrði sem kveðið er á um í III., IV. og V. hluta í viðauka 4.

6. Pakka skal og búa um fiskafurðir við þær hreinlætisaðstæður sem kveðið er á um í viðauka 6.
7. Merkingar afurða skulu vera í samræmi við ákvæði viðauka 7.
8. Geymsla fiskafurða um borð skal fara fram við þær hreinlætisaðstæður sem kveðið er á um í 1. og 2. tölul. í viðauka 8.

VIÐAUKI 2

Kröfur varðandi meðferð fisks og fiskafurða við og eftir löndun.

1. Losunar- og löndunarbúnaður skal gerður úr efnum sem auðvelt er að þrifa og gerileyða og honum skal vera vel við haldið og vera hreinn.
2. Við losun og löndun skal þess gætt að fiskurinn verði ekki fyrir mengun. Sérstaklega skal tryggja eftirfarandi atriði:
 - a) Að losun og löndun gangi hratt.
 - b) Að fiskinum sé komið eins fljótt og hægt er á öruggan stað við tilskilið hitastig og, þegar nauðsyn krefur, ísaður í flutningi, geymslu, á markaði eða í vinnslustöð.
 - c) Að tæki og aðferðir við meðhöndlun sem valda ónauðsynlegum skemmdum á ætum hlutum fiskafurða séu ekki leyfð.
3. Þau svæði á uppboðs- eða heilðsölumörkuðum þar sem fiskur og fiskafurðir eru sýndar og seldar skulu uppfylla eftirfarandi skilyrði:
 - a) Vera undir þaki og með veggjum sem auðvelt er að þrifa.
 - b) Vera með vatnsþéttum gólfum sem auðvelt er að þvo og gerileyða og lögð þannig að vatn renni greiðlega að niðurföllum sem tengd eru lokuðu skólplagnakerfi.
 - c) Búin hreinlætisaðstöðu með nægum fjölda handlauga og vatnssalerna. Við handlaugarnar skulu vera efni til handþvottar og einnota handþurrkur.
 - d) Vera vel lýst til að auðvelda eftirlit og mat sjávarafurða í samræmi við ákvæði viðauka 5. og 9.
 - e) Ekki nýtt til annarrar starfsemi, þegar sjávarafurðir eru geymdar þar, sýndar eða boðnar upp. Ökutæki með vélaútbæstri sem gæti rýrt gæði fisksins mega ekki koma inn á markaðina. Engum óæskilegum dýrum má hleypa inn á markaðina.
 - f) Þrífing reglulega, a.m.k. eftir hverja sölu. Fiskkassa skal þrifa og skola að innan sem utan með neysluvatni eða hreinum sjó eftir hverja sölu. Ef nauðsyn krefur skal gerileyða þá.
 - g) Hafa skilti á áberandi stöðum sem banna reykingar, hrækingar, neyslu matar, sælgætis og drykkjar.
 - h) Ganga þannig frá dýrum að hægt sé að loka þeim og hafa þær lokaðar ef eftirlitsmenn Fiskistofu telja þess þörf.
 - i) Vera búið vatnslagnakerfi í samræmi við ákvæði 7. tölul. í I. hluta viðauka 3, sem flutt getur nægilegt magn.
 - j) Hafa sérstök vatnsheld ílát úr ótæranlegu efni til geymslu á fiski sem óhæfur er til manneldis.
 - k) Ef Fiskistofa hefur ekki eigin aðstöðu á staðnum eða í næsta nágrenni til eftirlits og með hliðsjón af því magni sem boðið er til sölu, hafa læst herbergi til afnota fyrir eftirlitsmenn með fullnægjandi búnaði og nauðsynlegum tækjum til þess að þeir geti sinnt eftirlitsstörfum sínum.
4. Eftir löndun, eða eftir því sem við á, að lokinni sölu, ber að flytja fiskinn tafarlaust á ákvörðunarstað við þau skilyrði sem kveðið er á um í viðauka 8.

5. Ef skilyrðum 4. tölul. er ekki fullnægt verða markaðir, þar sem geyma má fiskinn áður en hann eru boðinn til sölu eða eftir að sala hefur farið fram og á meðan beðið er eftir flutningi til ákvörðunarstaðar, þó að hafa nógu stórar kæligeymslur sem fullnægja þeim skilyrðum sem kveðið er á um í 3. tölul. í I. hluta viðauka 3. Fiskinn skal þá geyma við hitastig sem er nálægt bráðnunarmarki íss.
6. Þær almennu hreinlætiskröfur sem tilgreindar eru í B-hluta viðauka 3, að undanteknum a-lið 1. tölul. skulu gilda eftir því sem við á um markaði þar sem fiskafurðir eru boðnar til sölu eða geymdar.
7. Heildsölumarkaðir þar sem sjávarafurðir eru boðnar til sölu eða geymdar skulu hlíta sömu skilyrðum og kveðið er á um í 3. og 5. tl. þessa viðauka og þeim sem kveðið er á um í 4., 10. og 11. tl. í I. hluta viðauka 3. Þær almennu hreinlætiskröfur sem tilgreindar eru í II. hluta viðauka 3, gilda um heildsölumarkaði eftir því sem við á.

VIÐAUKI 3 Vinnslustöðvar í landi.

I. Almennar kröfur varðandi byggingar og búnað.

Í eða við vinnslustöðvar skulu a.m.k. eftirfarandi þættir vera fyrir hendi:

1. a) Olúbornar, malbikaðar eða steiptar akbrautir og bílastæði með góðum halla að niðurföllum til þess að auðvelt sé að halda lóðinni hreinni og koma í veg fyrir að aur eða önnur óhreinindi berist inn í vinnslustöðina eða meindýr geti búið þar um sig. Sé lóðin grasi vaxin skal því haldið snöggslegnu. Á henni skal ekki geyma vélar, tæki eða annan búnað sem ekki er í notkun en rusl getur safnast í.
- b) Nægilega rúmgóð vinnuaðstaða til þess að starfsemin geti farið fram við fullnægjandi hreinlætisaðstæður, hönnun og skipulag með þeim hætti að komist verði hjá mengun afurðanna og hægt sé að halda vinnsluþáttum og vinnslusvæðum aðskildum í samræmi við þær hreinlætiskröfur sem gerðar eru til hvers þeirra fyrir sig.
- c) Þurr og hrein umbúðageymsla.
2. Í þeim hlutum vinnslustöðvanna þar sem afurðir eru tilreiddar, verkaðar og unnar:
 - a) Gólf úr vatnspéttu efni sem auðvelt er að þrifa og gerileyða og þannig lagt að vatn renni greiðlega að niðurföllum eða til staðar séu tæki til að fjarlægja það.
 - b) Veggir með sléttu, vatnspéttu og slitþolnu yfirborði sem auðvelt er að þrifa.
 - c) Loft eða loftklæðning sem auðvelt er að þrifa.
 - d) Hurðir úr slitþolnu efni sem auðvelt er að þrifa.
 - e) Fullnægjandi loftræsting og, þar sem þess er þörf, góð loftræstingartæki til að fjarlægja gufu.
 - f) Næg dagsbirta eða lýsing.
 - g) Í vinnslusölum og snyrtiherbergjum skal vera nægur fjöldi handlauga með rennandi hæfilega heitu vatni ásamt handþvotta- og gerileyðandi efnum og einnota handþurrkum. Kranar mega ekki vera handstýrðir.
 - h) Tæki og aðstaða til að þrifa húsnæði, tæki og áhöld.
3. Í kæli- og frystiklefum þar sem hráefni eða afurðir eru geymdar gilda sömu ákvæði og er að finna í tl. 2 (a), (b), (d) og (f) hér af framan. Einnig skal, þar sem þess er þörf, vera nógu öflugur kæli- eða frystibúnaður til að geyma hráefnið eða afurðirnar við það hitastig sem tilgreint er í reglugerð þessari.
4. Viðeigandi varnir gegn skordýrum, nagdýrum, fuglum, o.s.frv.

5. Tæki og áhöld svo sem flökunar-, snyrti- og pökkunarborð, ílát, færíbönd og hnífar úr ryðvörðum eða ryðfríum efnum sem auðvelt er að þrifa og gerileyða.
6. Sérstök vatnsheld ílát, gerð úr efnum sem ekki tærast, fyrir fiskúrgang og/eða fisk, sem ekki er hæfur til manneldis, og aðskildar geymslur fyrir þessi ílát ef þau eru ekki losuð a.m.k. í lok hvers vinnudags.
7. Fullnægjandi lagnakerfi með dælu, ef með þarf, til að veita nægu magni af neysluvatni eða hreinum sjó um vinnslustöðina, sbr. regugerð nr. 319/1995. Heimilt er þó að leyfa að óneysluhæft vatn sé notað til framleiðslu á gufu, til slökkvistarfa og/eða til að kæla frystivélar, enda sé lögnunum þannig fyrir komið að útilokað sé að það verði tekið til annarra nota og ekki sé hætta á mengun afurðanna. Lagnir fyrir óneysluhæft vatn skulu vera rækilega auðkenndar frá lögnum fyrir neysluvatn eða hreinan sjó.
8. Niðurföll tengd lokuðu skólplagnakerfi.
9. Nægur fjöldi búningsherbergja með sléttum, vatnsþéttum veggjum og gólfum, sem þola þvott, handlaugum og vatnssalernum. Hurðir opnast ekki beint inn í vinnusal. Við handlaugar skulu vera efni til að þvo hendur svo og einnota handþurrkur. Kranar mega ekki vera handstýrðir.
10. Ef framleitt magn er það mikið að Fiskistofa telur þörf á reglubundinni eða stöðugri viðveru starfsmanns hennar, skal hann hafa afnot af sérstöku læstu herbergi sem búið er nauðsynlegum tækjum til þess að hann geti sinnt störfum sínum.
11. Fullnægjandi aðstaða til að þrifa og gerileyða flutningatæki. Þó er ekki skylt að hafa slíka aðstöðu ef flutningatæki eru þrifuð og gerileydd í þvottastöð sem Fiskistofa hefur viðurkennt.
12. Í vinnslustöðvum sem geyma lifandi fisk sé fullnægjandi aðstaða sem tryggir bestu lífsskilyrði hans.

II. Almennar kröfur um hreinlæti.

A. Almennar kröfur varðandi athafnasvæði og búnað.

1. Gólf, veggjum, lofti, skilveggjum, tækjum og áhöldum sem notuð eru við vinnslu fiskafurða skal halda vel við og hreinum þannig að ekki stafi af þeim mengunarhætta fyrir afurðimar.
2. Meindýrum, þ.m.t. skordýrum, skal eyða með skipulegum hætti á lóð og í húsnæði vinnslustöðva. Nagdýraeitur, skordýraeitur, gerileyðandi efni og önnur efni, sem hugsanlega innihalda eitur, skal geyma í herbergjum eða hirslum sem hægt er að læsa. Notkun þessara efna má ekki valda mengun afurðanna.
3. Vinnusvæði, búnað og áhöld má aðeins nota við vinnslu fiskafurða. Þó má, að fengnu leyfi Fiskistofu, nota þau við vinnslu annarra matvæla samtímis eða á öðrum tímum.
4. Í vinnslustöðvum er einungis heimilt að nota neysluvatn, eins og það er skilgreint í reglugerð nr. 319/1995 eða hreinan sjó. Þó má í undantekningartilvikum leyfa að notað sé vatn, sem er óhæft til drykkjar, til framleiðslu á gufu, við slökkvistörf og til kælingar frystivéla, enda sé vatnslögnum þannig fyrir komið að útilokað sé að vatnið verði tekið til annarra nota eða að af því geti stafað hætta á mengun afurðanna.
5. Hreinsiefni, gerileyðandi efni og skyld efni skulu vera viðurkennd af Hollustuvernd ríkis og notkun þeirra hagað þannig að þau hafi ekki skaðleg áhrif á vélar, búnað eða afurðir.

B. Almennar kröfur um persónulegt hreinlæti starfsfólks.

1. Til starfsfólks eru gerðar kröfur um fyllsta hreinlæti. Einkum skal starfsfólk uppfylla eftirfarandi kröfur:

- a) Starfsfólk skal klæðast hentugum og hreinum vinnufatnaði og hafa höfuðföt sem hylja algjörlega hárið. Þetta á sérstaklega við um fólk sem vinnur við flatningu, flökun, snyrtingu eða þökkun afurða.
 - b) Starfsfólk sem meðhöndlar og tilreiðir fiskafurðir skal þvo sér um hendur, að minnsta kosti í hvert sinn sem það kemur að verki. Sár á höndum skal hylja með vatnspéttum umbúðum.
 - c) Reykingar, hrækingar og neysla matar, sælgætis og drykkja í vinnslusal og geymslum fyrir hráefni, umbúðir og afurðir skulu bannaðar. Skiltum þessa efnis skal komið fyrir á viðeigandi stöðum.
2. Vinnuveitandi skal gera allar nauðsynlegar ráðstafanir til að koma í veg fyrir að fólk sem haldið er sjúkdómi eða er með útferð úr sárum sem gæti valdið mengun afurðanna starfi við vinnslu þeirra eða handleiki þær þangað til fullvíst er að það geti áhættulaust sinnt þeim störfum.

Hver sá sem er ráðinn til að vinna með fiskafurðir og handleika þær skal krafinn um læknisvottorð til staðfestingar á að ekkert hindri ráðningu. Heilbrigðissskoðun slíks starfsfólks skal fara fram samkvæmt opinberum reglum þar um.

VIÐAUKI 4

Sérkröfur varðandi meðferð fisks og fiskafurða í vinnslustöðvum á landi.

I. Kröfur varðandi ferskar afurðir.

1. Ferskan, ópakkaðan fisk, sem ekki er verkaður, unninn eða sendur á markað strax eftir að hann kemur í vinnslustöð, skal ísa eða kæla með vélbúnaði og geyma við hitastig bráðnandi íss. Endurísa skal fiskinn eftir þörfum. Ísinn, sem notaður er með eða án salts, skal framleiða úr neysluvatni eða hreinum sjó og geyma að viðhöfðu fyllsta hreinlæti í þar til ætluðum ílátum. Þessum ílátum skal haldið hreinum og í góðu lagi. Forpakkaðar, ferskar afurðir skal kæla og geyma á sambærilegan hátt.
2. Skipum sem landa aflu sínum daglega er heimilt að koma með óslægðan aflu að landi, enda sé hann undantekningarlaust blóðgaður, þveginn og kældur á fullnægjandi hátt. Slæging, þvottur og ísun skal fara fram við fyllsta hreinlæti svo fljótt sem verða má að löndun lokinni.
3. Gæta skal fyllsta hreinlætis við vinnslu fisks, t.d. þegar hann er flakaður eða skorinn í sneiðar, snyrtur og gegnumlýstur, til þess að koma í veg fyrir að flökin og sneiðarnar óhreinkist eða mengist. Slík störf skal ekki vinna þar sem aðgerð fer fram. Flök og sneiðar mega ekki liggja lengur á vinnuborðum en nauðsynlegt er vegna tilreiðslu þeirra. Þeim verður að pakka sem fyrst til að verja þau fyrir mengun. Flök og sneiðar, sem selja á fersk, skal kæla eins fljótt og hægt er að lokinni tilreiðslu þeirra.
4. Innyfli og þá hluta fisksins sem gætu verið heilsuspillandi skal skilja frá og halda aðskildum frá afurðum sem ætlaðar eru til manneldis.
5. Ílát, sem notuð eru til flutnings ferskra fiskafurða á markað skulu þannig gerð að þau veiti þeim fullnægjandi vörn gegn óhreinindum, hnjaski og mengun en sérstaklega að komið sé í veg fyrir að afurðirnar liggi í vatni sem myndast við bráðnun íss.
6. Ef ekki er aðstaða til að fjarlægja fiskúrgang jafnóðum og hann fellur til, skal láta hann í vatnsheld, lokuð ílát sem auðvelt er að þrifa og gerileyða. Úrgangur má ekki safnast saman á vinnslusvæðum. Annað hvort verður að fjarlægja hann jafnóðum eða um leið og hvert ílát fyllist, og að minnsta kosti í lok hvers vinnudags skal flytja hann í aðskilda geymslu þar sem engin mengunarhætta stafar af honum, sbr. 6. gr. I. hluta

þessa viðauka. Ílátin og/eða geymslurnar sem notaðar eru fyrir úrganginn skal alltaf þrifa að lokinni losun og gerileyða þegar þess er þörf.

II. Kröfur varðandi frystingu fisks og fiskafurða.

1. Hraðfrystan fisk eða fiskafurðir má aðeins framleiða í frystihúsum sem uppfylla eftirfarandi skilyrði:
 - a) Frystitæki séu nægilega afkastamikil til þess að kæla afurðinar hratt niður í það hitastig sem tilskilið er í reglugerð þessari.
 - b) Í frystigeymslum skal vera hægt að halda jöfnu hitastigi í afurðum sem ekki sé hærra en tilgreint er í reglugerð þessari, hvar sem mælt er í þeim.
2. Af tæknilegum ástæðum sem tengjast aðferðum við þækilfrystingu heils fisks, svo sem túnfisks sem ætlaður er til niðursuðu, og meðferð slíkra afurða, má hitastig í þeim vera hærra en að framan greinir, þó aldrei yfir -9°C .
3. Meðferð á ferskum fiski, sem ætlaður er til frystingar, skal vera hin sama og kveðið er á um í I. hluta þessa viðauka.
4. Í frystigeymslum skulu vera sjálfritandi hitamælur á stöðum þar sem auðvelt er að lesa á þá. Hitaskynjurum þeirra skal komið fyrir þar sem hitastig í geymslunum er hæst.
5. Fiskistofa skal hafa aðgang að þessum skráningum, þegar eftirlitsmönnum hennar þykir ástæða til, og þær skal varðveita a.m.k. einu ári lengur en nemur áætluðu geymsluþoli afurðanna.

III. Kröfur varðandi þíðingu fisks og fiskafurða.

Vinnslustöðvar, sem þíða hráefni til vinnslu, skulu uppfylla eftirfarandi kröfur:

1. Fiskinn skal þíða við þær aðstæður að fyllsta hreinlætis sé gætt. Komið skal í veg fyrir mengun fisksins með því að tryggja að vatn sem myndast við þíðunina geti óhindrað runnið undan honum.
Við þíðingu skal hitastig fisksins ekki hækka of mikið.
2. Að þíðingu lokinni skal meðferð fisksins og vinnsla vera í samræmi við ákvæði reglugerðar þessarar. Hann skal vinna strax eftir að hann er þíðinn. Séu afurðirnar sendar beint á markað, skulu upplýsingar um að fiskurinn hafi verið þíddur vera greinilegar á umbúðunum í samræmi við ákvæði reglugerðar nr. 588/1993.

IV. Kröfur varðandi verkaðar afurðir.

1. Ferskt, fryst og þítt hráefni, sem notað er til verkunar, skal standast þær kröfur, sem gerðar eru samkvæmt I., II. eða III. hluta þessa viðauka.
2. Ef verkunaraðferðin beinist að því að hindra vöxt sjúkdómsvaldandi örvera eða er mikilvægur þáttur í því að auka geymsluþol, verður meðferðin, sem gildandi lög leyfa, að hafa hlotið vísindalega viðurkenningu.
Þar sem um er að ræða meðferð skelfisks, sem um getur í b- og c-lið 2. tl. 1. gr. viðauka I við reglugerð um meðferð, vinnslu og sölu skelfisks og hefur ekki verið umlagður eða hreinsaður, verður sú meðferð einnig að hafa hlotið vísindalega viðurkenningu.
Þeim aðila sem ber ábyrgð á vinnslustöðinni, er skylt að halda skrá yfir alla vinnslu sem þar fer fram. Fylgjast skal með og skrá hitunartíma, hitastig, saltinnihald, sýrustig (pH), vatnsinnihald o.s.frv., eftir því hvers eðlis verkunin er. Þessar skráningar skal geyma tiltækar eftirlitsmönnum Fiskistofu að minnsta kosti jafn lengi og uppgæfið geymsluþol afurðanna segir til um.
3. Á umbúðum afurða sem aðeins þola geymslu í takmarkaðan tíma, svo sem saltaðra, reykra, þurrkaðra eða kryddleginna, skulu vera greinargóðar upplýsingar um hvernig

þær skuli geyma, samanber reglugerð nr. 558/1993 um merkingu, auglýsingu og kynningu matvæla.

Auk þess skal uppfylla eftirtalin skilyrði:

4. *Niðursuða*

- a) Einungis er heimilt að nota neysluvatn við þvott tómrá niðursuðudósa.
- b) Við suðuna skal hafa hliðsjón af mikilvægum þáttum, svo sem hitunartíma, hitastigi, fyllingu, stærð dósa o.s.frv. og skrá haldin um þau öll. Hitunin skal vera nægileg til þess að drepa eða gera óvirka sýkla og gró sjúkdómsvaldandi örvera. Á suðutækjum skulu vera siritandi hitamælur sem sýna hvort innihald dósanna hafi í raun hlotið fullnægjandi hitun. Eftir suðu skal nota neysluvatn til að kæla dósirnar. Leyfilegt er, í samræmi við tæknilegar venjur, að blanda í vatnið viðurkenndum efnum til að hindra tæringu tækja og umbúða.
- c) Framleiðandinn skal gera frekari prófanir á slembiúrtökum til að tryggja að niðursoðnar afurðir hafi fengið fullnægjandi hitameðferð, þ.e:
 - i) ræktunarprófanir við 37°C í sjö daga, við 35°C í tíu daga eða aðrar
 - ii) jafngildar aðstæður,
 - iii) örverurannsóknir á innihaldi og rannsóknir á dósum í viðurkenndri rannsóknastofu.
- d) Framleiðandinn skal daglega taka sýni með fyrirfram ákveðnu millibili til þess að tryggja að lokun dósa sé í lagi. Í því skyni verða að vera til nauðsynleg tæki til þess að rannsaka þversnið sauma á lokuðum dósum.
- e) Eftirlit skal haft með því að dósir séu ekki skaddaðar.
- f) Allar dósir, sem hlotið hafa sambærilega hitun, skulu vera með þrykktum eða öðrum sambærilegum óafmáanlegum merkingum sem sýna lotumerki og leyfisnúmer framleiðandans.

5. *Reyking*

- a) Reyking skal fara fram í húsnæði sem er skilið frá annarri vinnslu eða, ef þess gerist þörf, á sérstökum stað sem er með loftræstibúnað til að varna því að reykur eða hiti frá brennslunni berist í önnur húsakynni eða staði þar sem fiskur er tilreiddur, unninn eða geymdur.
- b) Eldsneyti til reykingar á fiski skal geyma á stað sem skilinn er frá reykingarstaðnum og nota á þann hátt að það mengi ekki afurðirnar.
- c) Öheimilt er að nota við sem eldsneyti hafi hann verið málaður, lakkaður, límdur eða fúavarinn.
- d) Eftir reykingu skal kæla afurðirnar hratt niður í það hitastig, sem þær á að geyma við, áður en þeim er pakkað.

6. *Söltun*

- a) Söltun skal fara fram á aðskildum vinnslusvæðum og í nægilegri fjarlægð frá svæðum þar sem önnur fiskmeðferð á sér stað.
- b) Salt skal vera hreint og ómengað og geymt á þurrum og hreinlegum stað. Ekki er leyfilegt að endurnota salt.
- c) Ílát sem notuð eru til söltunar eða þæklunar skulu þannig gerð að engin hætta sé á mengun afurðanna.
- d) Ílát og svæði þar sem söltun eða þæklun fer fram skal þrifa áður en vinnsla hefst.

7. *Soðin krabbadýr og samlokur*

- a) Eftir suðu skal ávallt snöggkæla afurðirnar í neysluvatni eða hreinum sjó. Sé engin önnur aðferð notuð til að auka geymsluþolið, skal halda kælingu áfram þar til hitastigi bráðnandi íss er náð.
- b) Fyllsta hreinlætis skal gætt við skelflettingu og úrskeljun til að koma í veg fyrir mengun afurðanna. Starfsfólk skal þvo sér vel um hendur og gæta þess að allir

snertifletir séu hreinir. Séu vélar notaðar við vinnsluna skal skola þær með reglulegu millibili og þrifa þær og gerileyða í lok hvers vinnudags.

- c) Soðnar afurðir skal frysta tafarlaust eða halda þeim kældum við hitastig sem kemur í veg fyrir gerlafjölgun og setja þær í viðeigandi geymslu.

Framleiðandinn skal láta fara fram örverufræðilegt mat á afurðunum með reglulegu millibili og skulu niðurstöður þeirra standast viðmiðunarmörk sem tilgreind eru í c-lið III. hluta í viðauka 5.

8. *Fiskmarningur*

Vinnsla fiskmarnings skal fara fram í samræmi við eftirfarandi skilyrði:

- a) Vinnsla marnings úr slægðum fiski skal fara fram án óþarfa tafa eftir að hann hefur verið flakaður, enda hafi innflyi verið fjarlægð. Sé heill fiskur notaður, skal slægja hann og þvo, áður en vinnslan hefst.

b) Marningsvélarinnar verður að hreinsa með stuttu millibili og eigi sjaldnar en á tveggja stunda fresti.

c) Eftir vinnslu skal frysta marninginn svo fljótt sem mögulegt er eða blanda í hann efnum til að auka geymsluþolið.

V. *Kröfur varðandi sníkjudýr.*

1. Meðan á vinnslu stendur og áður en fiskur og fiskafurðir eru afhentar til neyslu skal skoða þær til að leita að og fjarlægja sníkjudýr.

a) Sýnileg sníkjudýr eru einstakir hringormar eða ormaklasar (*Anisakis*, *Phocanema*), krabbasníkjudýr í karfa (copepoda (*Sphyrion lumpi*)), svört kýli („blekkýli“) undir roði blálöngu svo og eftirstöðvar sníkjudýra („mein“, „kýli“) sem eru það stór að auðvelt er að greina þau með berum augum eða hafa valdið augljósri breytingu í holdi.

b) Sjónræn skoðun merkir skoðun sem gerð er án þess að skemma fiskinn eða fiskstykkið, án stækkunarglers, við góða birtu og ef nauðsynlegt er með gegnumlýsingu.

c) Taka skal hæfilegt sýni til sjónrænnar skoðunar. Forsvarsmáður vinnslustöðvar í landi eða sérhæfður starfsmaður um borð í vinnsluskipi skal ákveða stærð sýna og tíðni skoðana þeirra, sem um getur í 1. gr. með tilliti til fisktegundar, veiðisvæðis og endanlegra afurða.

d) Meðan á vinnslu stendur skal skoða kviðarhol slægðs fisks, lifur og hrogn sem ætluð eru til manneldis. Skoðun skal haga á eftirfarandi hátt:

i) Sé fiskurinn handslægður skulu aðgerðarmenn skoða hann um leið og þeir slægja hann og þvo.

ii) Sé fiskurinn slægður í vélum skal taka marktækan fjölda fiska til skoðunar, a.m.k. 10 úr hverri lotu (sjá skilgreiningu á lotu).

e) Starfsfólk, sem hlotið hefur nauðsynlega þjálfun skal, að flökun eða skurði loknum, annast skoðun flaka og fiskstykkja. Þar sem gegnumlýsingu verður við komið skal slík skoðun vera hluti af reglum um innra eftirlit með sýnatökum. Heill fiskur og fiskhlutar teljast óhæfir til vinnslu þegar einstakir ormar eru það margir að ekki borgar sig að tína þá úr honum, þeir mynda klasa eða að eftirstöðvar þeirra, „mein“ eða „kýli“, hafa valdið auglýsilegum breytingum eða skemmdum á holdi sem ekki verða fjarlægðar nema með því að skemma fiskinn.

Heilan fisk eða fiskhluta sem eru augljóslega sýktir með sníkjudýrum og hafa verið lagðir til hliðar má ekki setja á markað til manneldis.

2. Fisk eða fiskafurðir sem um getur í 3. lið hér á eftir, og ætlaðar eru til neyslu eins og þær koma fyrir, skal enn fremur frysta þannig að hitastigið í kjarna þeirra sé - 20°C

eða lægra í að minnsta kosti 24 klukkustundir. Fiskinn eða afurðirnar má annað hvort frysta ferskar eða fullunnar.

3. Eftirtalinn fiskur og afurðir falla undir ákvæði 2. töluliðar:
 - a) Fiskur sem neyta á hrás eða næstum hrás, t. d. matjessíld.
 - b) Eftirtaldar tegundir, ef þær eru ætlaðar til reykingar og hitastigið í miðjum fiskinum er lægra hitastig en 60°C: Síld, makrill, brislingur og (villtur) Atlantshafs- og Kyrrahafslax,
 - c) Marineruð og/eða söltuð síld, ef verkunin hefur ekki nægt til þess að drepa lifrur hringormanna.
4. Framleiðandinn skal tryggja að fiskur og fiskafurðir sem um getur í 3. tl. eða hráefni sem notað er til framleiðslu þeirra hafi hlotið þá meðferð sem lýst er í 2. tl., áður en þær fara til neyslu.
5. Fiskafurðum, sem um getur í 3. tl., skal, þegar þær eru settar á markað, fylgja vottorð framleiðanda með upplýsingum um hvers konar meðferð þær hafa hlotið.

VIÐAUKI 5

Heilbrigðiseftirlit og umsjón með framleiðsluáðstæðum.

I. Almenn umsjón.

Fiskistofa annast framkvæmd þessarar reglugerðar og hefur opinbert eftirlit með því að farið sé að ákvæðum hennar. Slíkt eftirlit og umsjón felur einkum í sér eftirfarandi þætti:

1. Eftirlit með fiskiskipum, sem að öðru jöfnu fari fram í höfn.
2. Eftirlit með aðstæðum við löndun og uppboðum.
3. Eftirlit með reglulegu millibili í vinnslustöðvum, einkum til að sannreyna:
 - a) Hvort skilyrði fyrir vinnsluleyfi séu uppfyllt.
 - b) Hvort mat á hráefni, meðferð og vinnsla fisks og fiskafurða sé í samræmi við fyrirmæli.
 - c) Þrif á vinnsluvæðum, búnaði og tækjum, svö og hreinlæti starfsfólks.
 - d) Hvort merkingar séu réttar og fullnægjandi.
4. Eftirlit með uppboðs- og heildsölumörkuðum.
5. Eftirlit með aðstæðum við geymslu og flutning hráefnis og afurða.

II. Sérstakar kröfur.

1. *Skynmat.* Forsvarsmenn fiskmarkaða og vinnslustöðva skulu láta starfsmenn, sem hlotið hafa sérstaka þjálfun í ferskfiskmati meta afla hvers veiðiskips, í samræmi við matsreglur þær sem er að finna í viðauka 9, þegar hann kemur í móttöku og skrá allar niðurstöður. Þeir skulu og tryggja að öll aðstaða, tæki og áhöld sem notuð eru við móttöku, mat og geymslu afla, sem landað er til sölu eða vinnslu, séu hrein og þeim vel við haldið. Þeim ber einnig að ganga úr skugga um að meðferð fisksins, geymsla, löndun og flutningur hafi verið í samræmi við ákvæði 1. og 2. mgr. 4. gr. reglugerðar þessarar.

Fiskur, sem uppfyllir þær gæðakröfur sem gerðar eru samkvæmt áðurnefndum matsreglum telst einnig uppfylla kröfur varðandi skynmatseinkenni sem nauðsynlegar eru til þess að ákvæðum reglugerðar þessarar sé fullnægt.

Endurtaka skal ferskfiskmatið, ef í ljós kemur, eftir að fiskurinn hefur verið seldur, að hann stenst ekki gæðakröfur sem tilgreindar eru í reglugerð þessari eða þegar það er talið nauðsynlegt. Eftir fyrstu sölu skal fiskurinn að minnsta kosti fullnægja lágmarkskröfum um gæði samkvæmt framangreindum reglum.

Finnist ferskfiskmatsmanni eða eftirlitsmanni niðurstöður skynmatsins ekki ótvíræðar getur hann látið gera á honum efnamælingar og/eða örverufræðilegar rannsóknir, sbr. A-C hluta þessa viðauka, og stuðst við niðurstöður þeirra. Að öðru leyti eru niðurstöður skynmatsins endanlegar. Ennfremur er heimilt að taka sýni af öllum afurðum í sama tilgangi.

Komi í ljós við skynmat að sjávarafurðir eru ekki hæfar til manneðis skal gera ráðstafanir til að taka þær af markaði og einkenna þær eða breyta þannig að þær verði ekki nýttar til manneðis, sjá enn fremur reglur um ferskfiskmat í viðauka 9. Óleyfilegt er að setja á markað til manneðis fisk eða fiskstykki, sem augljóslega eru sýkt af sníkjudýrum.

III. Efnarannsóknir.

A. Niðurbrotsefni:

- a) *Trimethylamín-köfnunarefni (TMA-N)*. Mælingarðferðir og viðmiðunarmörk hafa ekki verið ákveðin.
- b) *Rokgjörn köfnunarefnissambönd (TVB-N)*. Óunninn fiskur af eftirtöldum tegundum telst óhæfur til manneðis ef meðaltalsgildi rokgjarnra köfnunarefnasambanda í honum mælist yfir eftirfarandi mörkum:
 - i) 25 mg/100 g

Karfategundir	<i>Sebastes spp.</i>
Svartgóma	<i>Helicoelenus dactylopterus</i>
<i>Sebastichys capensis</i>	
 - ii) 30 mg/100 g

Fiskar af flyðruætt	<i>Pleuronectidae</i>
nema lúður	<i>Hyppoglossus spp.</i>
 - iii) 35 mg/100 g

Lax	<i>Salmo salar</i>
Fiskar af lýsingaætt	<i>Merlucciidae</i>
Fiskar af þorskaætt	<i>Gadidae</i>
- c) *Histamín*. Taka skal níu sýni af hverri framleiðslulotu. Þau skulu standast eftirfarandi kröfur:
 - i) Meðaltalsgildi skal ekki vera hærra en 100 ppm.
 - ii) Tvö sýnanna mega hafa gildi yfir 100 mg en undir 200 ppm.
 - iii) Ekkert sýni má hafa hærra gildi en 200 ppm.

Þessi viðmiðunarmörk gilda aðeins um fisktegundir af ættum makríla (*Scombridae*), sílda (*Clupidae*), ansjósu (*Engraulidae*) og höfrunga (*Coryphaenidae*). Þó má fiskur af þessum ættum, sem er enzym-verkaður í þækli, hafa hærra histamíninnihald en aldrei yfir tvöföldum ofangreindum gildum.

Mælingar verður að framkvæma með viðurkenndum vísindalegum aðferðum, svo sem hágæða vökviltskiljum (HPLC).

B. Mengandi efni í umhverfi vatns og sjávar:

1. Meðaltalsgildi alls kvikasilfurs, mælt í einsleitri hræru af fersku holdi 5 fiska, sem valdir eru til að gefa meðalþyngd fiskanna í viðkomandi lotu, má ekki vera hærra en 0,5 mg/kg, (0,5 ppm).
2. Meðaltalsgildi alls kvikasilfurs (Hg), mælt í einsleitri hræru af fersku holdi 10 fiska af eftirtöldum tegundum sem valdir eru til að gefa meðalþyngd fiskanna í viðkomandi lotu, má þó vera hærra. Það má þó aldrei vera hærra en 1 mg/kg, (1 ppm).

aborri	<i>Perca fluviatilis</i>
áll	<i>Anguilla spp</i>
blálanga	<i>Molva dipterygia</i>
búrfiskur (búri)	<i>Hoplostethus atlanticus</i>
gedda	<i>Esox lucius</i>
háfiskar	<i>Pleurotremata spp</i>
karfar	<i>Sebastes marinus, S. mentella, S. viviparus</i>
keila	<i>Brosme brosme</i>
langa	<i>Molva molva</i>
litlitúnfiskur	<i>Euthynnus spp</i>
lúða	<i>Hippoglossus hippoglossus</i>
marbendill	<i>Lepidopus caudatus</i>
oddefur	<i>Makaira spp</i>
rákleysingi	<i>Orcynopsis unicolor</i>
rákungur	<i>Sarda spp</i>
seglfiskur	<i>Istiporus albicans/platypterus</i>
skötur	<i>Rajidae spp</i>
skötuselur	<i>Lophiidae spp</i>
stinglax	<i>Aphanopus carbo</i>
steinbítur	<i>Anarhicas lupus</i>
styrja	<i>Acipenser spp</i>
sverðfiskur	<i>Xiphias gladius</i>
túnfiskur	<i>Thunnus spp</i>
vartari (barri)	<i>Dicentrarchus labrax</i>
vatnaflekkur	<i>Lota lota</i>
vatnaviðnir	<i>Stizostedion lucioperca.</i>

C. Örverufræðilegar greiningar

Örverufræðilegt eftirlit með soðnum krabbadýrum og samlokum.

1. Sýklar

Gerð sýkils	Staðall
<i>Salmonella ssp.</i>	Ekki til staðar í 25 g n = 5, c = 0

Auk þess mega sýklar sem leita skal að samkvæmt áhættuþáttagreiningu, og eitur sem þeir framleiða, ekki finnast í því magni sem gæti skaðað heilsu neytandans.

2. Lífverur sem benda til lélegs hreinlætis (í úrskeljuðum afurðum).

Gerð lífvera	Staðall, fjöldi í g
<i>Staphylococcus aureus</i>	m = 100 M = 1000 n = 5 c = 2
Annað hvort: Hitapolnir kólígerlar (44° á föstu æti)	m = 10 M = 100 n = 5 c = 2
eða: <i>Escherichia coli</i> (á föstu æti)	m = 10 M = 100 n = 5 c = 1

Breyturnar n, m, M og c eru skilgreindar á eftirfarandi hátt:

n = fjöldi eininga sem sýnið samanstendur af.

m = allar niðurstöður undir þessum mörkum eru álitnar fullnægjandi.

M = allar niðurstöður yfir þessum mörkum eru álitnar ófullnægjandi.

c = fjöldi sýnaeininga sem gefa gerlafjölda milli m og M.

Gæði lotu eru talin:

a) fullnægjandi þegar öll gildi eru 3m eða minni,

b) viðunandi þegar fengin gildi lenda milli 3m og 10m (=M) og þar sem c/n er 2/5 eða minna.

Gæði lotu eru talin ófullnægjandi:

a) í öllum tilfellum þegar gildi fara yfir M,

b) þegar c/n er meira en 2/5.

3. Bendillífverur (viðmiðunarreglur)

Gerð lífveru	Staðall, fjöldi í g
Miðlungshitakærir loftháðir gerlar (30°C)	
a) Afurðir í skel	m = 10.000 M = 100.000 n = 5 c = 2
b) Úrskeljaðar afurðir, að krabbakjöti undanskildu	m = 50.000 M = 500.000 n = 5 c = 2
c) Krabbakjöt	m = 100.000 M = 1.000.000 n = 5 c = 2

Þessar viðmiðunarreglur eru ætlaðar til hjálpar framleiðendum til að ganga úr skugga um að aðferðir við þrif og gerileyðingu séu fullnægjandi, að unnið sé í samræmi við gildandi staðla og við að koma á innra eftirliti með framleiðslunni.

Í vinnslustöðvum, sem hlotið hafa vinnsluleyfi samkvæmt 8. gr. þessarar reglugerðar skal gera athugun á útkomu úr örverurannsóknum á sýnum sem tekin eru meðan á vinnslu krabbadýra og samloka stendur og áður en afurðirnar eru sendar á markað og bera niðurstöður þeirra saman við gildandi viðmiðunarmörk.

Skipuleggjendur og umsjónaraðilar innra eftirlitsins skulu setja sér verklagsreglur um sýnatökur í samræmi við eðli afurðanna (heild, skelflett, úrskeljuð), hitastig, suðutíma og áhættumat, í samræmi við ákvæði 7. gr. þessarar reglugerðar og reglugerðar nr. 558/1997, um innra eftirlit.

Í ofangreindum verklagsreglum um sýnatökur skal, í þeim tilvikum sem niðurstöður örverurannsókna eru yfir viðmiðunarmörkum, vera skuldbinding þess efnis að:

- a) Tilkynna skuli Fiskistofu um niðurstöðurnar og til hvaða ráðstafana hefur verið gripið vegna framleiðslulotna sem ekki standast viðmiðunarmörk.
- b) Endurskoða skuli eftirlits- og vöktunaraðferðir á mikilvægum eftirlitsstöðum til þess að finna orsök mengunarinnar og að auka tíðni örverurannsókna.
- c) Ekki skuli dreifa til mannelis þeim framleiðslulotum sem ekki standast viðmiðunarmörk vegna sýkla sem í þeim hafa fundist eða ef *M*-gildi fyrir *staphylococca* (klasa-hnettflur) eru fyrir ofan þau mörk, sem tilgreind eru hér að framan.

VIÐAUKI 6

Pökkun.

1. Pökkun skal fara fram við fullnægjandi hreinlæti til að komið verði í veg fyrir mengun afurðanna.
2. Umbúðir og annað, sem líklegt er að komi í snertingu við fiskafurðirnar, skal fullnægja öllum reglum um hollustuhætti. Einkum skal gæta að eftirfarandi atriðum:
 - a) Að ekki séu í þeim efni sem haft geta áhrif á bragð, útlit eða lyktareinkenni afurðanna.
 - b) Að ekki séu í þeim efni sem borist geta í afurðirnar og skaðleg eru heilsu neytenda.
 - c) Að umbúðirnar séu nægilega sterkar til að veita afurðunum fullnægjandi vernd.
3. Umbúðir má ekki endurnota, að undanskildum ílátum úr ógagndræpum, sléttum og ótæranlegum efnum, sem auðvelt er að þrifa og gerileyða, og leyfilegt er að nota eftir slík þrif. Umbúðir fyrir ferskar, ísaðar fiskafurðir skulu þannig gerðar að þau veiti þeim fullnægjandi vörn gegn óhreinindum, hnjaski og mengun og að afurðirnar liggi ekki í vatninu sem myndast við bráðnun íssins.
4. Ónotaðar umbúðir skal geyma í umbúðageymslum, sem eru skildar frá vinnslusvæðum, þar sem unnt er að verja þær fyrir ryki og annarri mengun.

VIÐAUKI 7

Merkingar.

Með fyrirvara um þær reglur sem fram eru settar í reglugerð 588/1993 um merkingar, þarf, vegna eftirlits, að vera hægt að rekja uppruna fiskafurða til sendanda þeirra, annað hvort af merkingum á umbúðum eða fylgiskjölum þeirra.

Til þess að svo megi verða skulu eftirfarandi upplýsingar vera á umbúðum pakkaðra afurða en í fylgiskjölum ópakkaðra, búlkaðra afurða:

1. Nafn sendingarlands, sem rita má óstytt, Island, eða skammstafað, IS, með hástöfum. Um önnur aðildarríki Evrópska efnahafssvæðisins gilda eftirfarandi skammstafanir: B - DK - EL - E - F - IRL - NL - NO - P - UK - AT - FI - SE.

2. Leyfisnúmer vinnslustöðvar, þ.m.t. vinnsluskips og uppboðs- og heildsölumarkaða, eða skráningarnúmer fiskiskips sem um getur í 7. gr. II. hluta 1. viðauka ásamt

skammstöfuninni EB. Í öðrum aðildarríkjum Evrópska efnahagssvæðisins gilda eftirfarandi skammstafanir: CE - EC - EG - EK - EF - EY.

Allir þessir stafir og tákni skulu vera auðlæsileg og standa saman á umbúðunum á stað þar sem þau eru sýnileg án þess að þær þurfi að opna.

VIÐAUKI 8

Geymsla og flutningur.

1. Við geymslu og flutning skal eftirgreindum fiski og fiskafurðum haldið við hitastig það sem tilgreint er í reglugerð þessari:
 - a) Lifandi fisk skal ávallt flytja og geyma við bestu lífsskilyrði í neysluvatni eða hreinum sjó.
 - b) Ferskum og þíddum fiski og fiskafurðum, soðnum og kældum krabbadýrum og samlokum við bráðnunarmark íss.
 - c) Hitastig í frystum fiski og fiskafurðum, að undanskildum þækilfrystum fiski sem ætlaður er til niðursuðu, skal vera -18°C eða lægra, hvar sem mælt er í þeim. Hitastig má þó hækka í skamman tíma við flutning, enda sé sú hækkun aldrei meiri en 3°C .
 - d) Verkuðum fiskafurðum skal haldið við það hitastig sem framleiðandi tilgreinir. Sé það ekki tilgreint, skal halda afurðunum við það hitastig sem tilgreint er í reglugerð þessari.
2. Sé frystur fiskur fluttur frá frystigeymslu til vinnslustöðvar þar sem þíða á hann strax við móttöku og vinna og þar sem um stutta vegalengd er að ræða, innan við 50 km eða einnar klst. akstur, getur Fiskistofa veitt undanþágu frá ákvæðum 2.-liðar 1. gr. hér að ofan.
3. Fisk eða fiskafurðir má hvorki geyma né flytja með neinum þeim vörum, sem gætu haft neikvæð áhrif á heilnæmi þeirra, nema þær séu í umbúðum sem veita þeim fullnægjandi vernd.
4. Flutningatæki, sem notuð eru til flutnings á fiski eða fiskafurðum, skulu vera þannig gerð og útbúin að unnt sé að halda þeim við það hitastig sem tilgreint er í reglugerð þessari meðan á flutningi stendur. Sé ís notaður til að kæla fiskinn eða afurðirnar skal sjá til þess að vatnið, sem bráðnar úr ísnum, geti greiðlega runnið af þeim svo að þær liggja ekki í því og mengist. Klæðning skal vera slétt og auðvelt að þrifa hana og gerileyða. Henni skal halda vel við og hreinni.
5. Óheimilt er að flytja fisk eða fiskafurðir í flutningatækjum sem notuð hafa verið til flutnings annarra afurða nema þau hafi áður verið vandlega þrifuð og gerileydd eða hægt sé að tryggja að fiskurinn mengist ekki.
6. Fiskafurðir skal ekki flytja í flutningatækjum eða gámum sem eru ekki hrein eða hafa ekki verið gerileydd.

VIÐAUKI 9

Skynmat.

Heimilt er að setja eftirtaldar fisktegundir á markað innan Evrópska efnahagssvæðisins, hvort sem þær eru upprunnar innan Evrópska Efnahagssvæðisins eða koma frá ríkjum utan þess, að því tilskyldu að þær uppfylli þær kröfur, sem fram koma í reglugerð þessari:

- | | |
|--------------------|---------------------------|
| a) <i>ansjósur</i> | <i>Engraulis teg.</i> |
| <i>bramaþiska</i> | <i>Brama teg.</i> |
| <i>brynstirtlu</i> | <i>Trachurus teg.</i> |
| <i>flundru</i> | <i>Platichthys flesus</i> |

<i>flúrur</i>	<i>Solae teg.</i>
<i>geddur</i>	<i>Esocidae teg.</i>
<i>hafál</i>	<i>Conger conger</i>
<i>háfa</i>	<i>Squalus acanthias og Scyliorhinus teg.</i>
<i>hlýra</i>	<i>Anarhichas minor</i>
<i>karfa</i>	<i>Sebastes teg.</i>
<i>keilu</i>	<i>Brosme brosmu</i>
<i>knurrara</i>	<i>Trigla teg.</i>
<i>kolmunna</i>	<i>Micromesistius poutassou eða Gadus poutassou</i>
<i>lýr</i>	<i>Pollachius pollachius</i>
<i>lýsu</i>	<i>Merlangius merlangus</i>
<i>lýsing</i>	<i>Merluccius merluccius</i>
<i>lúðu</i>	<i>Hyppoglossus hyppoglossus</i>
<i>löngur</i>	<i>Molva teg.</i>
<i>makríl</i>	<i>Scomber scombrus</i>
<i>makríl, Spænska</i>	<i>Scomber japonicus</i>
<i>marbendil</i>	<i>Lepidopus caudatus</i>
<i>röndunga</i>	<i>Mugil teg.</i>
<i>sandkola</i>	<i>Limanda limanda</i>
<i>sardínu</i>	<i>Sardina pilchardus</i>
<i>sild</i>	<i>Clupea harengus</i>
<i>skarkola</i>	<i>Pleuronectes platessa</i>
<i>skötur</i>	<i>Raja teg.</i>
<i>skötuseli</i>	<i>Lophius teg.</i>
<i>spærlinga</i>	<i>Trisopterus teg.</i>
<i>steinbít</i>	<i>Anarchias lupus</i>
<i>stinglax</i>	<i>Aphanopus carbo</i>
<i>stórglyrni</i>	<i>Boops boops</i>
<i>stórkjöftur</i>	<i>Lepidorhombus teg.</i>
<i>túnfisk</i>	<i>Thunnus thynnus</i>
<i>túnfisk, Hvíti</i>	<i>Thunnus alalunga (Germa alalunga)</i>
<i>túnfisk, Stóreyði, Glápari</i>	<i>Thunnus eða Parathunnus obesus</i>
<i>ufsa</i>	<i>Pollachius virens</i>
<i>ýsu</i>	<i>Melanogrammus aeglefinus</i>
<i>þorsk</i>	<i>Gadus morhua</i>
<i>þykkvalúru</i>	<i>Microstomus kitt</i>
b) <i>krabbadýr, lifandi, fersk, ísuð eða soðin í gufu eða vatni (sjó):</i>	
<i>sandrækju</i>	<i>Crangon crangon,</i>
<i>stóra kampalampa</i>	<i>Pandalus borealis</i>
<i>töskukrabba</i>	<i>Cancer pagurus</i>
<i>leturhumar</i>	<i>Nephros norvegicus</i>
c) <i>smokkfiska:</i>	
<i>blekfisk</i>	<i>Sepia officinalis</i>
<i>kolkrabba</i>	<i>Rossia macrosoma</i>

Matsreglur.

Flokkun fisks eftir gæðum samkvæmt eftirfarandi reglum byggist á því að skoða og meta viss einkenni sem eru sérstök fyrir hverja tegund eða svipaðar tegundir.

Matsreglurnar taka þó ekki til smámagns af fiski sem sjómenn á dagróðrabátum selja beint til smásala eða neytenda.

- A. Bolfiskur og flatfiskur (fisktegundir sem safna fitu að mestu leyti í lifrina): Ýsa, þorskur, ufsi, karfi, lýsa, langa, lýsingur, bramafiskur, skötuselur, spærlingur, stórglyrnir, geddur, hafáll, knurrarar, röndungar, skarkoli, sandkoli, þykkvalúra, marbendill.
- B. Feitfiskar (fisktegundir sem safna fitu að verulegu/mestu leyti í holdið): Túnfiskur, hvíti túnfiskur, stóreygði túnfiskur, kolmunnir, síld, sardína, stinglax/röndungur.
- C. Brjóskfiskar: Háfar, skötur.
- D. Smokkfiskar: Beitusmökkur, kolkrabbar.
- E. Krabbadýr: Rækja, leturhumar.

A. BOLFISKUR OG FLATFISKUR

MATSPÁTTUR	HÆFUR TIL MANNELDIS*	ÓHÆFUR TIL MANNELDIS **
Roð	Farið að tapa lit og verða matt.	Mött áferð.
Slor	Mjólkurlitað.	Ógagnsætt.
Augu	Flöt. Ópalleit hornhimna. Augasteinn mattur.	Íhvolf. Hornhimna mjólkurlituð. Augasteinn gráleitur.
Tálkn	Brúnleit, farin að upplitast. Slorið þykkt og ógagnsætt.	Slorið gulleitt og mjólkurlitað.
Kviðhimna (í slægðum fiski)	Blettótt, auðvelt að losa hana frá þunnildum.	Laus frá þunnildum.
Lykt úr tálknnum og kviðarholi á bolfiski og kola	Minnir á súrmjólki, súrt brauð. Fitubræk, lykt af gerjun, vottur af þrá.	Súr. Súr.
Þéttleiki holds	Nokkuð lint, minnkandi fjöðrun. Vaxkennd og mött áferð.	Lint. Hreistur losnar auðveldlega af roði. Yfirborð farið að skorpana.

Sérstakar kröfur varðandi hausaðan skötusel

Blóðæðar í þunnildum.	Nokkuð breiðar og brúnleitar. *	Allar breiðar, brúnleitar og holdið orðið gulleitt. **
-----------------------	---------------------------------	--

* Lágmarksgæðakröfur

** Eða skemmdareinkennin meiri.

B. FEITFISKUR

MATSPÁTTUR	HÆFUR TIL MANNELDIS*	ÓHÆFUR TIL MANNELDIS**
Roð	Gjálaut, matt, litur daufur, roðið myndar fellingar, ef fiskurinn er sveigður.	Litur mjög daufur, farið að losna frá holdinu.
Slor	Mjólkurleitt.	Gul-grátt, ópalleitt.

MATSPÁTTUR	HÆFUR TIL MANNELDIS*	ÓHÆFUR TIL MANNELDIS**
Hold	Vottur af losi.	Los.
Tálknböð	Brúnleit eða áberandi blóðflæði út frá æðum.	Gulleit.
Augu	Flöt, augasteinn ógreinilegur, blóðlitur umhverfis auga.	Íhvolf. Miðjan sokkin, augasteinn grár, sjónhimnan mjólkurleit.
Lykt úr tálknum	Minnir á bjór- eða gerlykt eða egg sem farið er að fúlna eða brennisteinsfnyk.	Rotnunar- eða súrlykt.

* Lágmarkskröfur

** Eða skemmdareinkennin meiri.

Ath.: Fiskur í miklu æti verður þrjár áður en skemmdarlykt kemur af honum.

C. BRJÓSKFISKAR

MATSPÁTTUR	HÆFIR TIL MANNELDIS*	ÓHÆFIR TIL MANNELDIS*
Augu	Flöt, mött.	Íhvolf, gulleit.
Útlit/slor	Nokkurt slor í kjafti og í tálknopum, kjálkar lítilla útflattir.	Mikið slor í kjafti og tálknopum.
Lykt	Lítilsháttar ammoníakslykt, súrlykt.	Sterk ammoníakslykt.

Sérstakar kröfur varðandi skötur

MATSPÁTTUR	HÆFAR TIL MANNELDIS*	ÓHÆFAR TIL MANNELDIS**
Roð	Lítarbreyting byrjuð, gljái horfinn, slor ópalleitt.	Úpplitað, skorpið, slor orðið þykkt.
Hold	Meirt.	Áberandi los, skvapakent.
Útlit	Börðin lin.	Börðin slapandi.
Kviðarhol	Hvít og matt með rauða eða gula bletti.	Gulir eða grænir blettir, rauðir blettir í holdinu.

* Lágmarkskröfur.

** Eða skemmdareinkennin meiri.

D. SMOKKFISKUR

MATSPÁTTUR	HÆFUR TIL MANNELDIS*
Roð	Upplitað. Losnar auðveldlega frá holdinu.
Hold	Aðeins byrjað að meirna, ljós bleikt eða ljós gult.
Armar	Ekki erfitt að ná þeim af.
Lykt	Bleklykt.

E. KRABBADÝR

MATSPÁTTUR	HÆF TIL MANNELDIS*
Lágmarkskröfur	Yfirborð skeljar skal vera rakt og gljáandi. Rækjur skulu renna lausar og aðskildar þegar þær eru færðar milli íláta. Ekkert aukabragð skal vera af vöðvanum. Rækjan skal vera laus við hvers konar utanaðkomandi óhreinindi, s.s sand eða slor.
Útlit 1. Djúpsjávarrækju (Pandalus)	Bleik en hausinn gæti verið byrjaður að sortna.
Holdið	Losnar treglega úr skelinni og smávægilegar holdtægjur fylgja henni. Farið að meirna, svolítið seigt.
Brot	Smávægilegt magn af brotinni rækju má finnast.
Lykt	Lítið eitt súr engin þanglykt.

* Lágmarkskröfur

VIÐAUKI 10

SKOÐUNARHANDBÓK**Sjávarafurðir****Mars 1998****Efnisyfirlit**

1. INNGANGUR	387
1.1 Forsaga	387
1.2 Lagalegar tilvísanir, staðlar	387
1.3 Skoðunarkerfið	388
1.3.1 Almenn lýsing	388
1.3.2 Hlutverk þátttakenda	389
1.3.3 Samvinna	391
1.3.4 Gagnaflutningur	391
1.3.4.1 Gögn milli skoðunarstofu og vinnsluleyfishafa:	391
1.3.4.2 Gögn milli skoðunarstofu og Fiskistofu:	391
1.3.4.3 Gögn milli vinnsluleyfishafa og Fiskistofu:	391
1.3.4.4 Gögn milli Fiskistofu og yfirvalda í markaðslöndunum:	391
1.3.5 Skoðunurvottorð	391
1.3.6 Tíðni skoðana	392
1.3.7 Dómakerfið	392
1.4 Uppbygging skoðunarhandbókar	393
1.4.1 Meginreglur	393
1.4.2 Tilvísanir	393
1.4.3 Heildaruppbygging skoðunarhandbókar	393
1.4.4 Innihald 2. kafla, sjávarafurðir	393
1.4.5 Númerakerfi fyrir skjöl	395
1.5 Framkvæmd skoðana	395
1.5.1 Forsendur	395
1.5.2 Meginaðferðafræði við skoðun	395
1.5.3 Yfirlýsing um samræmi	396
1.6 Aðferðir við skoðun	396
1.6.1 Athuganir	396
1.6.1.1 Skoðun	397
1.6.1.2 Skynmat	397
1.6.1.3 Mæling	397
1.6.1.4 Prófun	397
1.6.2 Sérstakt verklag við skoðun	397
1.7 Skilgreiningar	397
1.8 Dæmi um skoðunurvottorð	401

2. SJÁVARAFURÐIR	406
2.1 Innra eftirlitskerfi	406
2.1.1 Innra eftirlit	406
2.1.1.1 Innra eftirlit	407
2.1.2 Mikilvægir eftirlitsstaðir	407
2.1.2.1 Mikilvægir eftirlitsstaðir fundnir	411
2.1.3 Vöktun og eftirlit	411
2.1.3.1 Athuganir og mælingar	413
2.1.4 Sannprófun	413
2.1.4.1 Sannprófun	414
2.1.5 Sýnataka	414
2.1.5.1 Áætlun um sýnatöku	415
2.1.5.2 Niðursuða	416
2.1.5.3 Soðin krabbadýr og samlokur	416
2.1.6 Skrár	418
2.1.6.1 Ritaðar skrár	418
2.1.7 Skjöl	419
2.1.7.1 Skjöl sem leggja skal fram	419
2.1.7.2 Skjalastýringarkerfi	420
2.1.8 Tilkygning um úrbætur	421
2.1.8.1 Tilkygning	421
2.1.9 Þjálfun	421
2.1.9.1 Þjálfun starfsfólks	421
2.1.10 Hæfur starfsmaður um borð í fullvinnsluskipi	422
2.1.10.1 Hæfur starfsmaður	422
2.1.11 Merkingar	423
2.1.11.1 Geymsluþol	424
2.1.11.2 Lotumerking afurða sem hlotið hafa hitameðferð	424
2.1.11.3 Þíðing	425
2.1.11.4 Hitun eða frysting	425
2.1.11.5 Sendingarland	426
2.2 Byggingar og búnaður	426
2.2.1 Byggingar: Veggir og hurðir	426
2.2.1.1 Veggir og hurðir	426
2.2.2 Byggingar: Gólf	427
2.2.2.1 Afrennsli	427
2.2.2.2 Gerð	427
2.2.3 Byggingar: Loft	428
2.2.3.1 Efni/Yfirborð	428
2.2.4 Byggingar: Búnaður - lýsing	428
2.2.4.1 Lýsing	428
2.2.5 Byggingar: Búnaður - handþvottaaðstaða	429
2.2.5.1 Handþvottaaðstaða	429
2.2.6 Búnaður í snertingu við sjávarafurðir	430
2.2.6.1 Búnaður: Efni	430
2.2.6.2 Búnaður: Hönnun	431

2.2.7 Búnaður: Kör	431
2.2.7.1 Efni	431
2.2.7.2 Hönnun	432
2.2.8 Búnaður: Geymsla úrgangs	432
2.2.8.1 Efni	432
2.2.8.2 Hönnun	432
2.2.9 Búnaður: Frystitæki	433
2.2.9.1 Frystigeta	433
2.2.10 Búnaður: Kæli- og frystigeymsla	433
2.2.10.1 Kæligeymsla	434
2.2.10.2 Frystigeymsla	434
2.2.11 Búnaður: Lagnir fyrir lifandi sjávarfang	434
2.2.11.1 Lagnir	434
2.2.11.2 Neysluvatn eða hreinn sjór	435
2.2.12 Búnaður: Farartæki	435
2.2.12.1 Hönnun	436
2.2.12.2 Efni/yfirborð	436
2.2.13 Búnaður: Löndunarbúnaður	436
2.2.13.1 Efni	436
2.2.13.2 Viðhald	437
2.2.14 Skipulag: Búningsherbergi	437
2.2.14.1 Búningsherbergi	437
2.2.14.2 Efni/yfirborð	438
2.2.14.3 Salerni	438
2.2.14.4 Vaskar og kranar	439
2.2.15 Skipulag: Móttaka	439
2.2.15.1 Móttaka	439
2.2.16 Skipulag: Kæligeymslur	440
2.2.16.1 Kæligeymslur	440
2.2.17 Skipulag: Vinnuvæði	440
2.2.17.1 Hönnun og skipulag	441
2.2.18 Skipulag: Geymsla fyrir lokaafurð	441
2.2.18.1 Hönnun og skipulag	442
2.2.19 Skipulag: Umbúðageymsla	442
2.2.19.1 Umbúðageymsla	442
2.2.20 Skipulag: Aðstaða fyrir eftirlitsmenn	443
2.2.20.1 Aðstaða fyrir eftirlitsmenn	443
2.2.21 Röralagnir: Vatn	443
2.2.21.1 Hönnun	444
2.2.21.2 Þrýstingur	444
2.2.21.3 Merkingar	444
2.2.22 Lagnir: Loftræsting	445
2.2.22.1 Loftræsting	445
2.2.23 Lagnir: Losun úrgangs og vatns	445
2.2.23.1 Dæling úrgangs og vatns	446
2.2.24 Lagnir: Vökvalagnir	446
2.2.24.1 Vökvaðæling	446
2.2.25 Viðhald og viðgerðir	447
2.2.25.1 Snertifletir matvæla	447
2.2.25.2 Fletir sem ekki eru snertifletir matvæla	447

2.3 Vinnsluferli -----	448
2.3.1 Veiðar -----	448
2.3.2 Lifandi sjávarfang -----	448
2.3.2.1 Aðstæður lifandi sjávarfangs -----	448
2.3.3 Slátrun-----	448
2.3.3.1 Óhreinindi og slím -----	449
2.3.3.2 Hitastig -----	449
2.3.4 Hausun og slæging -----	449
2.3.4.1 Slæging-----	450
2.3.5 Löndun-----	450
2.3.5.1 Löndun án tafar -----	450
2.3.5.2 Verndað umhverfi -----	451
2.3.6 Kæli- og frystigeymsla-----	451
2.3.6.1 Hitastig -----	451
2.3.7 Flökun og skurður -----	452
2.3.7.1 Aðskilnaður vinnusvæða-----	452
2.3.7.2 Undirbúningur-----	453
2.3.7.3 Kæling-----	453
2.3.8 Flutningur-----	453
2.3.8.1 Lifandi sjávarfang-----	454
2.3.8.2 Kældar afurðir-----	454
2.3.8.3 Frosnar afurðir -----	455
2.3.9 Þiðing-----	456
2.3.9.1 Mengun-----	456
2.3.9.2 Frárennsli -----	456
2.3.9.3 Stjórnun hitastigs-----	457
2.3.10 Pökkun-----	457
2.3.10.1 Mengun -----	457
2.3.11 Marningsvinnsla-----	457
2.3.11.1 Þvottur og slæging -----	458
2.3.11.2 Tími/hitastig-----	458
2.3.12 Varðveisla -----	459
2.3.12.1 Varðveisla -----	459
2.3.13 Greining og fjarlæging snikjudýra -----	460
2.3.13.1 Sjónskoðun -----	460
2.3.13.2 Frysting -----	461
2.3.14 Meðferð úrgangs -----	461
2.3.14.1 Geymsla og fjarlæging úrgangs -----	461
2.3.15 Niðursuða -----	462
2.3.15.1 Hitameðferð-----	462
2.3.15.2 Skrár um hitameðferð-----	463
2.3.15.3 Hitunarbúnaður -----	463
2.3.15.4 Kælivatn -----	463
2.3.16 Reyking-----	464
2.3.16.1 Hröð kæling -----	464
2.3.17 Krabbadýr og skelfiskur-----	464
2.3.17.1 Kæling -----	465
2.3.17.2 Heilsusamlegar aðstæður -----	465
2.3.17.3 Kæling eða frysting -----	465

2.3.18 Vernd gegn mengun -----	466
2.3.18.1 Snertifletir matvæla -----	466
2.3.18.2 Fletir sem ekki eru snertifletir matvæla-----	466
2.4 Starfsfólk-----	467
2.4.1 Umgengni/skilti -----	467
2.4.1.1 Umgengni-----	467
2.4.1.2 Skilti -----	467
2.4.2 Vinnufatnaður -----	468
2.4.2.1 Vinnufatnaður -----	468
2.4.2.2 Höfuðbúnaður -----	469
2.4.3 Handþvottur -----	469
2.4.3.1 Handþvottur -----	469
2.4.4 Heilsa-----	470
2.4.4.1 Eftirlit með heilsu-----	470
2.5 Meindýr -----	471
2.5.1 Meindýravarnir-----	471
2.5.1.1 Dyr-----	471
2.5.1.2 Gluggar-----	471
2.5.1.3 Loftræsting-----	472
2.5.1.4 Niðurföll -----	472
2.5.1.5 Afdrep-----	472
2.5.2 Meindýraeyðing-----	473
2.5.2.1 Áætlun um eyðingu-----	473
2.5.2.2 Nagdýragildirur -----	474
2.5.2.3 Flugnabannar-----	474
2.5.3 Eiturefni-----	475
2.5.3.1 Meðhöndlun eiturefna-----	475
2.6 Þrif og gerileyðing-----	475
2.6.1 Snertifletir matvæla-----	475
2.6.1.1 Yfirborð-----	476
2.6.1.2 Vélar-----	476
2.6.2 Fletir sem ekki eru snertifletir matvæla-----	477
2.6.2.1 Yfirborð-----	477
2.6.3 Aðstaða og búnaður til þrifa-----	478
2.6.3.1 Vatn-----	478
2.6.3.2 Aðstaða-----	478
2.6.3.3 Búnaður -----	479
2.7 Efni-----	479
2.7.1 Vatn-----	479
2.7.1.1 Neysluvatn-----	480
2.7.1.2 Hreinn sjór-----	481
2.7.1.3 Óneysluhæft vatn -----	481
2.7.2 Þvotta- og gerileyðingarefni-----	482
2.7.2.1 Samþykkt efni-----	482

2.7.3 Reykur-----	482
2.7.3.1 Notkun efna-----	482
2.7.3.2 Geymsla-----	483
2.7.3.3 Efni til reykgerðar -----	483
2.7.4 Salt -----	483
2.7.4.1 Geymsla-----	484
2.7.4.2 Notkun salts-----	484
2.7.5 Umbúðafni -----	484
2.7.5.1 Hreinlætiskröfur-----	485
2.7.5.2 Skynmat-----	485

1. Inngangur

1.1 Forsaga

Með skoðunarhandbók þessari er samræmi við íslenska löggjöf um framleiðslu og sölu sjávarafurða staðfest. Handbókin er til leiðbeiningar fyrir faggiltar skoðunarstofur þegar þær skoða hjá vinnsluleyfishöfum í umboði Fiskistofu. Aðalmarkmiðið með skoðunarhandbókinni er að tryggja einsleitni og samræmi í starfi einstakra skoðunarmanna og skoðunarstofa.

Helstu markmið handbókarinnar eru:

- Að uppfylla kröfur íslenskrar löggjafar um fisk og fiskafurðir.
- Að uppfylla kröfur varðandi Fiskistofu í löggjöfinni.
- Að tryggja sem best hæfni allra sem koma að skoðun á fiski og framleiðslu fiskafurða.
- Að tryggja samræmi í niðurstöðum skoðana vegna löggjafar sem framfylgt er hverju sinni.
- Að bæta samræmi í skoðunum hjá skoðunarmönnum og skoðunarstofum.
- Að ákveða nauðsynlegar forsendur sem geta gert Fiskistofu kleift að nýta sér þjónustu faggiltra skoðunarstofa til að framkvæma skoðanir fyrir Fiskistofu.
- Að taka þátt í hagræðingu í skoðunum sem sannreyna almennt samræmi við löggjöf.

1.2 Lagalegar tilvísanir, staðlar

Þessi handbók nær yfir kröfur sem settar eru fram í eftirfarandi skjölum:

- Lög nr. 93/1992 um meðferð og skoðun sjávarafurða.
- Reglugerð nr. 429/1992 um fyrirkomulag skoðana í sjávarútvegi.
- Reglugerð nr. 588/1993 um merkingu, kynningu og auglýsingu matvæla.
- Reglugerð um hollustuhætti við meðferð, vinnslu og dreifingu sjávarafurða.
- Reglugerð nr. 450/1997 um starfsemi sjálfstæðra faggiltra skoðunarstofa í sjávarútvegi.
- Reglugerð nr. 558/1997 um innra eftirlit með framleiðslu sjávarafurða.
- Reglugerð nr. 319/1995 um drykkjarvatn.
- Tilskipun ráðherraráðs Evrópusambandsins nr. 91/493/EEB, um hollustuhætti við framleiðslu og markaðssetningu fiskafurða.
- Ákvörðun framkvæmdastjórnar Evrópusambandsins nr. 93/51/EEC, um örverufræðilegar viðmiðanir fyrir framleiðslu á soðnum krabbadýrum og samlokum.
- Ákvörðun framkvæmdastjórnarinnar nr. 94/356/EC, um ítarlegar reglur um framkvæmd tilskipunar ráðherraráðsins nr. 91/493/EEC, um innra eftirlit með fiskafurðum.
- Tilskipun ráðherraráðsins nr. 79/112/EEC, um samræmingu laga aðildarríkjana varðandi merkingar, kynningu og auglýsingar um matvæli til sölu til neytenda.
- Tilskipun ráðherraráðsins nr. 80/778/EEC, um gæði drykkjarvatns.
- Listi yfir viðurkennd efni sem gefinn er út af Hollustuvernd ríkisins.

Aðrar handbækur verða gerðar sem ná yfir:

- Reglur sem gilda um fiskiskip (Tilskipun ráðherraráðsins nr. 92/48/EEC).
- Skelfisk (Tilskipun ráðherraráðsins nr. 91/492/EEC)

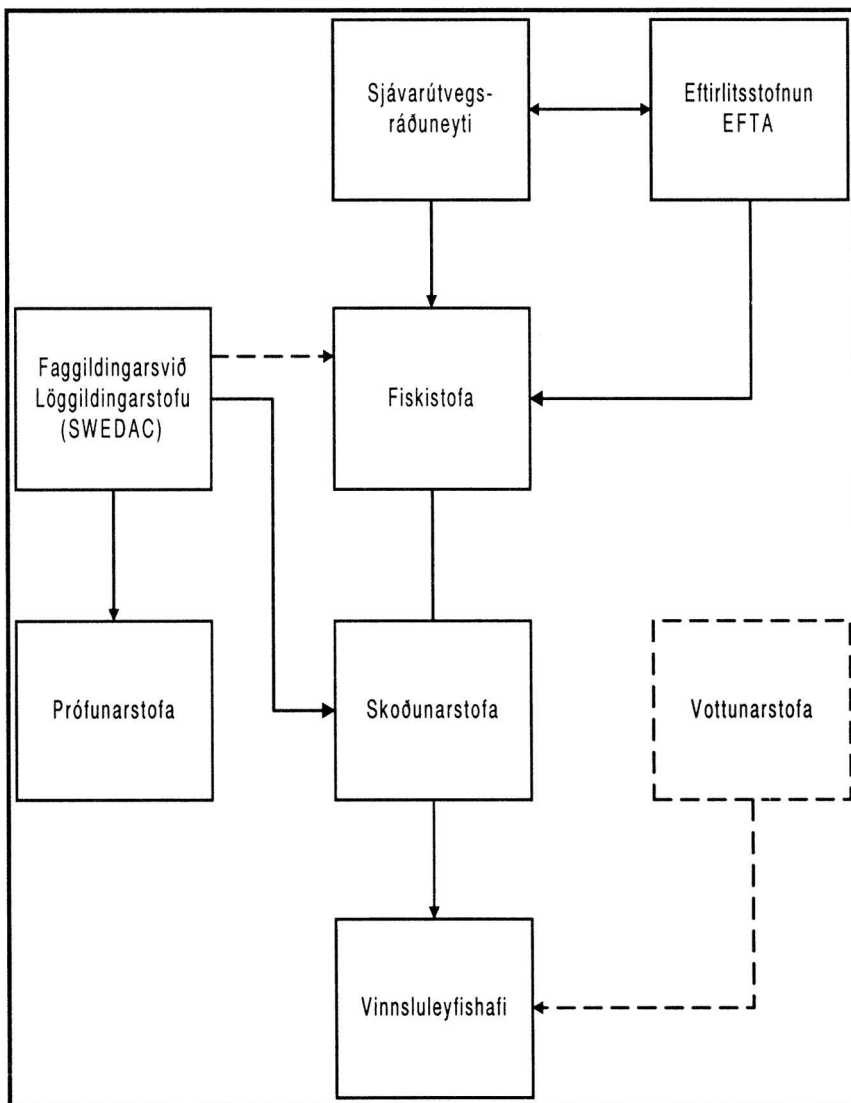
1.3 Skoðunarkerfið

1.3.1 Almenn lýsing

Skoðun fiskvinnslustöðva skal framkvæmd af faggiltum skoðunarstofum fyrir hönd Fiskistofu frá 1. janúar 1998. Skoðunarstofurnar skulu reglulega afhenda Fiskistofu niðurstöður skoðana sinna, sem grípur til þeirra aðgerða sem þörf er á vegna þessara niðurstaðna.

Meginmunur á nýja kerfinu og því gamla er faggilding skoðunarstofanna. Með þessari nýju kröfu, faggildingunni, er starfsemi skoðunarstofanna skilgreind þannig að þær fást einungis við eftirlit á ábyrgð Fiskistofu og starfa í samræmi við fyrirfram skilgreindar verklagsreglur sem skilgreindar eru í þessari handbók. Skoðunarstofur skulu starfa algerlega óháðar þeim aðilum sem þær skoða hjá og hafa því ekki heimild til að veita ráðgjöf eða að taka þátt í framleiðslu eða sölu fiskafurða á nokkurn hátt. Skoðunarstofur þurfa að sýna fram á að þær séu hæfar og óháðar með því að fá faggildinguna. Fiskistofa hefur rétt til þess hvenær sem er að meta frammistöðu skoðunarstofu óháð mati faggildingaraðilans.

Uppbyggingu kerfisins er lýst í eftirfarandi mynd:



Krafan um hlutleysi og sjálfstæði stofa innan eftirlitskerfisins krefst þess að faggildingaraðilinn og Fiskistofa fylgist náið með.

Uppbygging kerfisins krefst þess að hlutverk og ábyrgð sérhvers aðila sem er virkur í kerfinu sé nákvæmlega skilgreint. Kröfurnar sem beint er að fiskvinnslunni skulu því vera skilgreindar til þess að skoðunarstofurnar geti skoðað tilgreind atriði. Auk þess er nauðsynlegt að móta aðferðir við framkvæmd skoðana sem skoðunarstofur skulu beita. Faggilding skoðunarstofanna leiðir því til þess að þörf er á nákvæmum skilgreiningum á ákvæðum sem yfirvöld vilja að framleiðendur fari að og á því hvernig skoðunarstofur skulu skoða.

1.3.2 Hlutverk þátttakenda

Hér á eftir er lýst hlutverki hvers aðila sem er virkur í kerfinu.

Sjávarútvegsráðuneyti

Sjávarútvegsráðuneytið er lagalega ábyrgt fyrir starfsemi í fiskiðnaði. Ráðuneytið setur allar meginreglur og gefur út nauðsynlegar reglugerðir. Það hefur gefið út reglugerð nr. 684/1995 sem innleiðir ákvæði úr ESB tilskipun nr. 91/493 í íslenska löggjöf svo og þessa reglugerð um hollustuhætti við meðferð, vinnslu og dreifingu sjávarafurða, sem leysir hana af hólm. Reglugerð nr. 450/1997 um eftirlit og starfshætti faggiltra óháðra skoðunarstofa í sjávarútvegi, kemur í staðinn fyrir III. kafla reglugerðar nr. 429/1992 um fyrirkomulag eftirlits með sjávarafurðum og reglugerð nr. 558/1997 um innra eftirlit með framleiðslu sjávarafurða.

Fiskistofa

Hlutverk Fiskistofu í nýja kerfinu er í flestum atriðum sambærilegt við núverandi hlutverk hvað snertir útgáfu vinnsluleyfa og daglega ábyrgð á eftirlitsstarfsemi. Fiskistofa aðstoðar einnig faggildingarsvið Löggildingarstofu við faggilding skoðunarstofa og sér faggildingarsviði Löggildingarstofu fyrir tæknilegri sérþekkingu vegna úttekta eins og nauðsynlegt er vegna faggildingar skoðunarstofa. Hún hefur með höndum eftirlit með skoðunarstofum og vinnsluleyfishöfum, t.d. með tilviljunarkenndri úrtaksskoðun eða mörkuðu úrtaki og mælir þannig beint virkni kerfisins. Fiskistofa hefur einnig með höndum þá hluta eftirlitsins sem ekki verður komið við innan faggilta skoðunarstofukerfisins eftir því sem reynslan leiðir í ljós. Útgáfa vinnsluleyfa og viðurkenning á skoðunarstofum sbr. lög nr. 93/1992 verður í höndum Fiskistofu. Fiskistofa mun gefa út opinber vottorð eftir því sem þörf krefur, sbr. 16. gr. laga nr. 93/1992.

Skoðunarstofur

Skoðunarstofa hefur með höndum skoðun á heilbrigðisskilyrðum við framleiðslu og sölu fiskafurða til manndis, þar með talið skoðun á hollustuháttum, byggingum, búnaði og innra eftirliti hjá vinnsluleyfishöfum sem hafa vinnsluleyfi frá Fiskistofu sbr. 12. gr. laga nr. 93/1992. Skoðunarstofa skal láta Fiskistofu reglulega í té upplýsingar um stöðu vinnsluleyfishafa. Til þess að þessar upplýsingar séu sem mest staðlaðar hefur Fiskistofa þróað skoðunargögn svo sem skoðunarhandbók fyrir sjávarafurðir, skoðunareyðublöð, gátlista og hugbúnað sem skipar höfuðhlutverk í samskiptum Fiskistofu og skoðunarstofanna. Skoðunarstofa skal starfa í samræmi við staðalinn ÍST EN 45004:1995 og er skilgreind samkvæmt gr. 4.2.1 sem skoðunarstofa af A-gerð og faggilt af faggildingarsviði Löggildingarstofu sbr. reglugerð nr. 450/1997, um eftirlit og aðferðir fyrir faggiltar skoðunarstofur í sjávarútvegi.

Skoðunarstofa skal starfrækt sem einkafyrirtæki sem innheimtir skoðunargjald hjá viðskiptavinum sínum, þ.e. vinnsluleyfishöfum. Úrbæturnar sem hér um ræðir eru að skoðunarstofur skulu faggiltar og skilgreindar samkvæmt gr. 4.2.1 í ÍST EN 45004 þannig að þær séu óháðar öllum aðilum sem hlut eiga að máli sbr., Viðauka A í staðlinum. Þannig getur hlutverk skoðunarstofu aldrei orðið það að veita ráðgjöf eða efla viðskipti viðskiptavina fyrirtækjanna sem hún skoðar.

Ábyrgð: Skoðunarstofa skal byggja skoðanir sínar, sbr. ÍST EN 45004, á kröfum sem gerðar eru til framleiðenda eins og þær koma fram í viðeigandi íslenskri löggjöf ásamt túlkun og kynningu á einstökum ákvæðum sem Fiskistofa gerir í skoðunarhandbókum.

Skoðunarstofa skal láta Fiskistofu í té upplýsingar um starfsemi og stöðu fyrirtækja, sbr. 14. gr. laga nr. 93/1992, sem uppfylla skilgreindar kröfur um hæfni og eftir því sem um er beðið.

Skoðunarstofa skal ekki gera ósanngjarnar kröfur til viðskiptavina sinna eða neita að veita tilteknum aðilum þjónustu nema um greiðslufall sé að ræða eða viðkomandi fyrirtæki bregðist í því að uppfylla lágmarkskröfur skv. lögum.

Skoðunarstofa skal skoða fyrirtæki í eftirfarandi vinnslugreinum:

- 01 Hraðfrystum fiski
- 05 Forsoðinni hraðfrystri rækju/tilbúnum afurðum
- 10 Salfiski
- 15 Saltsíld
- 20 Söltuðum grásleppuhrognum
- 25 Fiskmörkuðum
- 30 Ferskum fiski
- 35 Eldisafurðum
- 40 Lifandi fiski/skelfiski
- 45 Hertum fiski
- 50 Lagmeti
- 60 Vinnslu um borð í fullvinnsluskipum

Vinnslustöðvar verða að uppfylla kröfur um framleiðslu fiskafurða sem Fiskistofa framfylgir til þess að fá og halda vinnsluleyfi sínu.

Faggildingarsvið Löggildingarstofu

Faggildingarsvið Löggildingarstofu framkvæmir faggildingu skoðunarstofa, prófunarstofa og vottunarstofa. Faggilding felur í sér ítarlegt mat á störfum stofunnar sem um ræðir. Þetta mat skiptist í tvo hluta: Kerfisbundið mat þar sem gæðakerfi skoðunarstofu og hlutleysi er metið og tæknilegt mat þar sem tæknilegur hluti skoðunar er metinn. Faggilding er veitt skoðunarstofu þar sem starfsemin er í samræmi við staðalinn ÍST EN 45004 og íslenskar reglugerðir og uppfyllir ákvæði um óhæði. Hlutverk faggildingarsviðs Löggildingarstofu er þess vegna að meta og lýsa yfir hæfni og óhæði aðila. Fiskistofa leggur til sérfræðinga í matsteymið. Faggilding er forsenda fyrir viðurkenningu Fiskistofu á skoðunarstofu í sjávarútvegi. Faggildingaraðilar á Evrópska efnahags-svæðinu eiga í samstarfi um faggildingu skoðunarstofa sem óska eftir viðurkenningu Fiskistofu til að skoða fiskvinnslustöðvar samkvæmt ÍST EN 45004 og prófunarstofa samkvæmt ÍST EN 45001.

Faggilding skoðunarstofa í sjávarútvegi tekur tillit til þess hvernig þær framkvæma skoðun hjá vinnsluleyfihöfum með tilliti til hæfniskrafna eins og þær eru skilgreindar af Fiskistofu og til skilyrða varðandi hagsmunaárekstra sem sjávarútvegsráðuneytið ákveður í reglugerð. Faggildingarsvið Löggildingarstofu fær sérfræðinga frá Fiskistofu til mats á tæknilegum atriðum.

Prófunarstofur

Samkvæmt ákvörðun framkvæmdastjórnar ESB frá 20. maí 1994 um ítarlegar reglur varðandi framkvæmd tilskipunar ráðherraáráðsins nr. 91/493, um hollustuhætti við framleiðslu og sölu fiskafurða verða framleiðendur að nota faggiltar prófunarstofur þegar prófun er gerð af utanaðkomandi aðilum. Þegar prófanir eru gerðar af vinnsluleyfifishafa skulu þær uppfylla kröfur sem settar eru fram í tilskipun ráðsins nr. 88/320/EBE, Viðauka B um vandaðar starfsvenjur á prófunarstofu. Þessi

ákvæði hafa verið innleidd á Íslandi með reglugerð nr. 442/1995 um vandaðar starfsvenjur á prófunarstofu. Kröfur um vinnuáðferðir á prófunarstofum sem þjónusta fiskiðnaðinn hafa því þegar verið settar fram og aðeins er eftir að gefa út viðeigandi ítarefni sem t.d. lýsir því hvaða próf og rannsóknir á sýnum hjá vinnsluleyfishöfum verða að vera faggilt og í samræmi við hvaða áðferðir. Prófunarstofur sem gera próf á sýnum frá vinnsluleyfishöfum verða að vera faggiltar skv. staðlinum ÍST EN 45001 fyrir próf sem eru talin upp í kafla 1.6.2 Prófunaraðferðir, í handbók þessari.

1.3.3 Samvinna

Í þeim tilgangi að viðhalda kerfinu og þessari handbók og til þess að staðla vinnubrögð skulu skoðunarstofur taka þátt í samvinnuverkefnum. Þetta er í samræmi við atriði 16 í ÍST EN 45004 og 8. gr. reglugerðar nr. 450/1997. Fiskistofa skal skipuleggja þessi verkefni og tilkynna þau skoðunarstofum með góðum fyrirvara.

1.3.4 Gagnaflutningur

Fiskistofa setur upp fyrirkomulag gagnaflutnings milli aðila sem hlut eiga að máli, þ.e. Fiskistofu, skoðunarstofa, vinnsluleyfishafa, sjávarútvegsráðuneytis og yfirvalda í markaðslöndunum. Gagnaflutningur milli Fiskistofu og skoðunarstofa skal vera tölvuvæddur. Allar upplýsingar varðandi niðurstöður skoðana (skýrsla, vottorð, athugasemdir o.s.frv.) skulu aðgengilegar Fiskistofu þegar við lok hvernar skoðunar til þess að tryggja tafarlaus viðbrögð Fiskistofu. Fiskistofa mun ekki mæla fyrir um áðferðir við gagnaflutning milli annarra aðila innan kerfisins. Gögn sem flytja þarf milli aðila í kerfinu eru skilgreind hér á eftir.

1.3.4.1 Gögn milli skoðunarstofu og vinnsluleyfishafa

Ósk um skoðun.

Niðurstaða skoðunar.

Upplýsingar um samninga milli aðila.

1.3.4.2 Gögn milli skoðunarstofu og Fiskistofu

Vinnsluleyfi.

Niðurstöður skoðunar hjá vinnsluleyfishafa.

Niðurstöður kannana sem Fiskistofa gerir.

Tilkynning um frávik.

Aðrar tilkynningar.

Upplýsingar um samninga milli aðila (upphaf, lok o.s.frv.).

1.3.4.3 Gögn milli vinnsluleyfishafa og Fiskistofu

Vinnsluleyfi.

Niðurstöður skoðana.

Viðvaranir.

Kvartanir.

Almennar upplýsingar.

1.3.4.4 Gögn milli Fiskistofu og yfirvalda í markaðslöndunum

Þegar þess er óskað sendir Fiskistofa viðkomandi yfirvöldum í markaðslöndunum upplýsingar um stöðu vinnsluleyfishafa, hvort heldur sem um er að ræða einstaka vinnsluleyfishafa eða lista yfir vinnsluleyfishafa sem Fiskistofa hefur veitt vinnsluleyfi.

1.3.5 Skoðunarvottorð

Fiskistofa leggur til staðlað skoðunarvottorð sem nota skal. Skoðunarstofur geta engu að síður gert útlitsbreytingar á því svo sem að bæta við nafni sínu eða eigin litum.

Skoðunarvottorðið inniheldur eftirgreindar upplýsingar:

- Nafn vinnsluleyfishafa.
- Heimilisfang vinnsluleyfishafa.
- Vinnsluleyfisnúmer fyrir starfsemi þá sem skoða á.
- Nafn skoðunarstofu.
- Nafn skoðunarmanns.
- Dagsetningu skoðunar.

Skoðunarvottorð inniheldur einnig niðurstöður skoðunar skoðunarstofu hjá vinnsluleyfishafa. Skoðunarmaður skal merkja á skoðunarvottorðið við frávik frá reglugerð eins og það er túlkað af Fiskistofu. Skoðunarmaður getur aðeins merkt við á einum stað fyrir hvert atriði. Fiskistofa hefur fyrirfram gefið frávikinu dóm svo sem sést á þessu sýnishorni.

		Dómur		
		1	2	3
2.5.3.1	Meðhöndlun eiturefna			

Í þessu sýnishorni af skoðunarvottorðinu getur skoðunarmaðurinn aðeins merkt við síðasta reitinn ef hann finnur frávik í meðhöndlun eiturefna og þar með gefið því dóminn 3.

Skoðunarvottorðið inniheldur dóm fyrir hvert frávik og lýsingu á því og staðsetningu. Skoðunarvottorðið skal undirritað af skoðunarmanni og ábyrgðarmanni vinnslunnar. Ef ábyrgðarmaður neitar að undirrita vottorð skal það koma fram á vottorðinu.

Dæmi um skoðunarvottorð er að finna aftar í þessum kafla (1.8 Dæmi um skoðunarvottorð).

1.3.6 Tíðni skoðana

Vinnsluleyfishafi er ábyrgur fyrir því að gera samning við skoðunarstofu og biðja um skoðun. Þegar samningur er kominn á milli þessara aðila er það á ábyrgð skoðunarstofunnar að skoða svo oft sem Fiskistofa ákveður. Tíðni skoðana skal fram til 30. júní 1998 vera á þriggja mánaða fresti. Þetta þýðir skoðun á 90 daga fresti \pm 10 dagar eða að meðaltali 4 skoðanir á ári. Eftir það skal tíðni skoðana ákveðin á grundvelli niðurstaðna fyrri skoðana samkvæmt dómakerfinu. Fyrsta skoðun 1998 skal eiga sér stað eigi síðar en 31. mars. Fiskistofa mun bera saman lista yfir vinnsluleyfishafa og fiskmarkaði við skoðanir sem eru gerðar af skoðunarstofunum til þess að tryggja að fylgt sé þeirri tíðni sem Fiskistofa hefur mælt fyrir um.

1.3.7 Dómakerfið

Ef frávik finnst hjá vinnsluleyfishafa ákveður Fiskistofa hvenær næstu skoðanir fara fram.

Dómur 1

Ef frávik með hæstan dóm er 1 þarf að lagfæra fráviknið fyrir næstu heimsókn sem Fiskistofa ákveður.

Dómur 2

Ef fráviknið með hæstan dóm er 2 verður að lagfæra það innan 25 daga en vinnslustöðin verður skoðuð innan 30 daga \pm 5 daga vegna þess fráviks.

Dómur 3

Frávik sem fær dóminn 3 merkir að vinnslustöðin verður að hætta starfsemi þar til það hefur verið lagfært og er óheimilt að taka á móti meira hráefni. Þó er leyfilegt að ljúka vinnslu hráefnis sem þegar er í vinnslu, að því gefnu að fráviknið hafi ekki áhrif á afurðirnar. Þessi frávik má lagfæra

strax, að skoðunarmanni viðstöddum, og merkja við það sem lagfært á skýrsluna sem fylgir skoðunartíðunni. Þau hafa þá ekki áhrif á skoðunartíðnina.

Eftirfarandi tafla sýnir til hvaða aðgerða vinnslan skal grípa og tíðni skoðana miðað við hæsta dóm. Ef hæsti dómur er 3 skal nota dálk sem merktur er dómur 3. Ef hæsti dómur er 2 skal nota dálk sem merktur er dómur 2. Ef hæsti dómur er 1 skal nota dálk sem merktur er dómur 1.

	Dómur 1	Dómur 2	Dómur 3
Aðgerðir sem vinnsla skal grípa til	Frávik lagfært fyrir næstu áætlaða heimsókn.	Frávik lagfærð innan 25 daga.	Framleiðsla stöðvuð þar til frávik hefur verið lagfært.
Tíðni skoðana	Eins og ákveðið af Fiskistofu.	Næsta skoðun innan 30 daga \pm 5 dagar.	Ef frávik er lagfært meðan skoðunarmaður er í vinnslunni hefur það ekki áhrif á skoðunartíðni.

1.4 Uppbygging skoðunarhandbókar

1.4.1 Meginreglur

Skoðunarhandbókin lýtur þeirri meginreglu að einungis er fjallað um kröfur sem koma fyrir í tilskipun ráðherraráðsins nr. 91/493/ESB og ESB-gerðum sem þar er vísað til sem og í reglugerð þessari. Sérhver krafa er auðkennd og kröfunum skipað þannig að þær endurspegli aðstæður í fiskvinnslustöð. Við túlkun á því hvenær tiltekin krafa er uppfyllt af vinnslunni er orðalag kröfunnar notað þar sem það er nægilega skýrt. Þar sem orðalagið er almennara er krafan túlkuð þannig að það endurspegli venjur við vinnslu sjávarafurða eins og þær eru í dag.

1.4.2 Tilvísanir

Sérhver krafa í skoðunarhandbókinni vísar til ákvæða í reglugerð.

Kröfurnar eru flokkaðar í sjö kafla, sbr. mynd 1.

1.4.3 Heildaruppbygging skoðunarhandbókar

Skoðunarhandbókin samanstendur af fimm meginhlutum:

- Skoðunarkerfinu
- Sjávarafurðum
- Fiskiskipum
- Skelfiski
- Tilvísunum

Í fyrsta hluta skoðunarhandbókar þessarar er skoðunarkerfinu lýst og einstakir þættir þess útskýrðir.

1.4.4 Innihald 2. kafla: Sjávarafurðir

Í 2. kafla er kröfum löggjafarinnar skipað í sjö flokka. Einn flokkurinn er t.d. 2.5 Meindýr. Í þessum flokkum eru síðan undirflokkar svo sem 2.5.1 Meindýravarnir og 2.5.2 Meindýraeyðing. Í undirköflunum eru settar fram þær kröfur sem vinnslustöð þarf að standast til að uppfylla löggjöfina. Sérhver krafa hefur kennitölu, sbr. t.d. 98. rgl. 166. Þessi tala vísar til viðeigandi staðar í löggjöfinni. Kröfurnar undir fyrirsögnum í undirflokkunum eru settar fram eins og þær eru orðaðar í löggjöfinni sem kennitalan vísar til. Undir hverri kröfu, svo sem 2.5 Meindýr, 2.5.1 Meindýravarnir, geta verið nokkur atriði sem þarf að skoða. Þau eru númeruð t.d. þannig: 2.5.1.1 Dyr. Þau innihalda: Túlkun, þar sem Fiskistofa hefur túlkað kröfuna; Verklagsreglu, þar sem lýst er verklagi við skoðun; Aðferðir við skoðun, þar sem fram kemur hvaða aðferðir nota skal við skoðun; Viðmiðunarmörk, þar sem lýst er viðmiðunarmörkum fyrir skoðunatriðið og Skýringar, sem sýna hvernig dómur verður ef frávik er umfram viðmiðunarmörk.

Kennitala kröfu

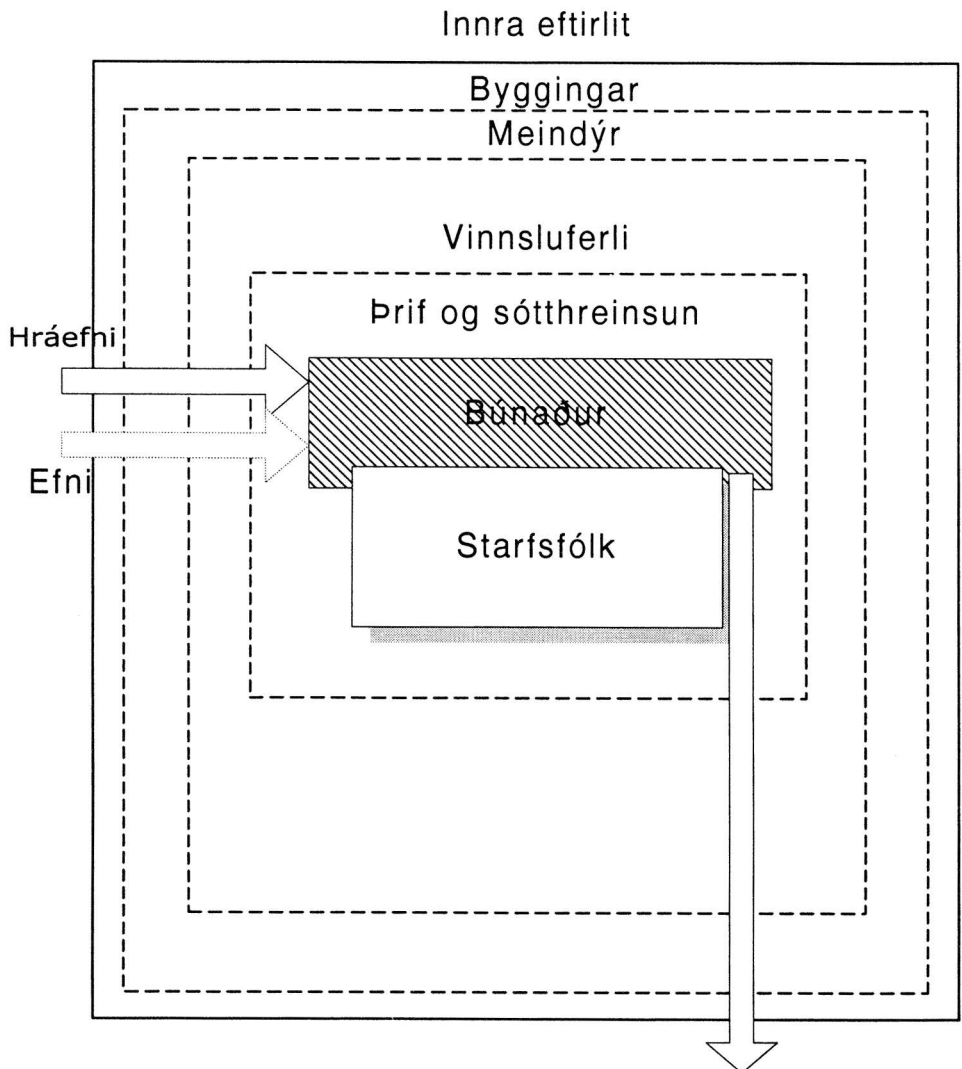
Kennitölur á forminu 98. rgl. 166 vísa til upphaflegu kröfunnar. Með þessum kennitölum og samanburðartöflum er hægt að bera saman mismunandi löggjöf, t.d. löggjöf ESB, íslenska og bandaríska löggjöf til að finna samsvörun.

Krafa

Krafa sem löggjöfin gerir og varðar tiltekið atriði í starfsemi vinnslunnar. Krafan getur verið sett fram á fleiri en einum stað, eins og sést á kennitölum krafanna. Texta úr öllum stöðunum er haldið nema þar sem hann skarast. Þá er textinn sem skarast felldur saman til að ekki verði um endurtekningar að ræða.

Túlkun

Nauðsynlegt er að túlka kröfu þar sem hin upprunalega krafa er ekki skýr eða almennt orðuð. Upplýsingar vegna túlkunar eru fengnar frá ýmsum stöðum. Þær eru dregnar saman til þess að auðvelda skoðunarmanni að meta hvort tiltekin krafa er uppfyllt.



Mynd 1. Tengsl milli vinnlustöðvar og skoðunarhandbókar.

Sjávarafurðir

Aðferðir við skoðun

Aðferðir sem nota skal við skoðun eru gefnar hér. Þeim er lýst ítarlega í kafla 1.6 Aðferðir við skoðun.

Verklagsreglur

Útskýringar á því hvað skal skoða sérstaklega og hvernig sú skoðun skuli fara fram.

Viðmiðunarmörk

Viðmiðanir sem skoðunatriði er dæmt eftir.

Skýringar

Leiðbeiningar um það hvernig komast skal að réttum dómi fyrir skoðunatriði.

Dómur

Dómur getur verið 1, 2 eða 3 eftir alvarleika fráviksins, í þessari röð.

1.4.5 Númerakerfi fyrir skjöl

Fiskistofa skal númera skjöl og breytingar eftir því sem við á þannig að auðvelt sé fyrir notendur bókarinnar að vera með dagrétt skjöl.

1.5 Framkvæmd skoðana**1.5.1 Forsendur**

Áður en skoðun getur hafist verður skoðunarmaður að fá fullvissu um að vinnslustöð uppfylli eftirfarandi skilyrði:

Hafi samning við faggilta skoðunarstofu.

Hafi vinnsluleyfi frá Fiskistofu.

Að vinnsla sé í gangi þegar skoðun fer fram.

1.5.2 Meginaðferðafræði við skoðun

Skoðunarmaður skal hafa meðferðis niðurstöðu síðustu skoðunar. Aðeins atriði sem koma fyrir í skoðunarhandbók skulu skoðuð. Atriði sem á að skoða varða byggingar, búnað, innra eftirlit og hollustuhætti fyrir sérhvert vinnsluleyfisnúmer. Vinnsluleyfisnúmerið gefur til kynna starfsemina þá starfsemi sem fer fram í vinnslustöðinni og aðsetur hennar. Ef einhver skilyrðanna sem skráð eru í vinnsluleyfi eru ekki rétt, skoðar skoðunarmaður ekki en gerir Fiskistofu viðvart um það innan 24ra klukkustunda.

Upphafsfundur

Skoðunarmaður skal lýsa tilgangi og fyrirkomulagi heimsóknar/skoðunar og fá upplýsingar um vinnslustöðina sem auðveldað geta skoðun.

Skoðun á ástandi vinnslu

Skoða skal gögn varðandi innra eftirlit, einkum gæðahandbók og skrár.

Skoða skal byggingar, búnað, vinnslu og hollustuhætti.

Skoðunarmaður skal eiga samtöl við starfsmenn sem sjá um hina ýmsu þætti vinnslunnar.

Lokafundur

Skoðunarmaður skal lýsa niðurstöðum og fá upplýsingar til að staðfesta að athuganir séu réttar og einskis misskilnings gæti sem haft gæti áhrif á niðurstöður skoðunar. Hann skal fylla út skoðunarvottorðið. Á upphafsfundi skal skoðunarmaður líta á skipurit, flæðirit og lýsingu á störfum í vinnslustöðinni.

Ef skoðunarmaður er ekki kunnugur vinnslustöð er eðlilegt að hefja skoðun með ábyrgðarmanni hennar eða fulltrúa hans sem sýni skoðunarmanni vinnslustöðina og kynni hann fyrir þeim sem sjá um ýmsa hluta framleiðslunnar.

Eftir að hafa verið sýnd vinnslustöð þarf skoðunarmaður að hafa stað þar sem hann getur skoðað gæðahandbók vinnslunnar og verklagsreglur. Hann þarf næði til að skoða gögn til að meta hvaða hluta vinnslunnar rétt sé að leggja áherslu á í skoðuninni.

Þegar hér er komið skoðar skoðunarmaður vinnslustöð samkvæmt aðferðum þessarar handbókar til að sannreyna að innra eftirlitið virki eins og krafist er, og að byggingar, búnaður og venjur séu í samræmi við kröfur um hollustuhætti og hreinlæti, öryggi og lýsingu á lokaafurð. Meðan á skoðun stendur skráir skoðunarmaður öll atriði sem gætu verið frávik. Skoðunarmaður þarf ekki að skrá athuganir sínar beint á skoðunartottorðið ef þær eru skráðar svo fljótt sem mögulegt er og að minnsta kosti áður en skoðunarmaður yfirgefur vinnsluna.

Síðasti hluti skoðunarinnar er að ljúka við skoðunartottorðið og rökstyðja frávik. Fyrir hvert frávik sem finnst og merkt er á vottorðið skal skoðunarmaðurinn skrifa athugasemd á skýrslublað sem fylgir (1.9 Athugasemdir við frávik sem færð eru á skoðunartottorð). Frávikin skal sýna ábyrgðarmanni vinnslunnar ef skýringar hans gætu haft áhrif á frávikið.

1.5.3 Yfirlýsing um samræmi

Skoðunartottorð er yfirlýsing um samræmi. Það skal innihalda nauðsynlegar upplýsingar til þess að auðkenna vinnslustöð og dagsetningu skoðunar. Vottorðið skal vera undirskrifað af skoðunarmanni og ábyrgðarmanni vinnslunnar. Ef ábyrgðarmaður vinnslu neitar að undirrita vottorðið skal það tilgreint á vottorðinu.

Skoðunartottorð með niðurstöðum skoðunar skal sent Fiskistofu á tölvutæku formi. Þar til Fiskistofa hefur ákveðið nauðsynlegan hugbúnað fyrir vottorðið skal senda vottorðin vikulega í pósti.

Ef hæsti dómur er 1 eða 2 þarf skoðunarstofa ekki að grípa strax til ráðstafana. Ef hæsti dómur er 3 og frávikið er ekki lagfært meðan á skoðun stendur skal skoðunarstofa gera Fiskistofu viðvart án tafar. Þetta er gert með því að senda skoðunartottorðið og fylgiskjöl í símbréfi samdægurs. Númer bréfasímans sem senda skal til er 569 7950. Fiskistofa mun þá grípa til viðeigandi ráðstafana til að fella niður vinnsluleyfi.

Dæmi um skoðunartottorð er sýnt í kafla 1.8 Dæmi um skoðunartottorð.

1.6 Aðferðir við skoðun

1.6.1 Athuganir

Athuganir samkvæmt þessum kafla miða að því að skoða eða greina sérhvert frávik við atriði sem skoðuð eru samkvæmt 2. kafla þessarar handbókar. Meðan á skoðun á vinnslustöð stendur skal skoðunarmaður skrá athugasemdir um frávik. Skoðunin byggir á verklagi sem samanstandur af aðferð, viðmiðunarmörkum og faglegu mati við að komast að því hvort frávik er til staðar. Skoðunarmaður notar sér einn eða fleiri af eftirfarandi flokkum aðferða: Mæling, próf, skoðun eða skynmat. Viðmiðunarmörkin koma annað hvort fram sem ákvæði í löggjöf um sjávarafurðir eða í skoðunarhandbók. Eðli þessara athugana er lýst hér á eftir.

1.6.1.1 Skoðun

Vönduð og nákvæm skoðun eða viðtal með formlegum hætti. Dæmi um skoðun er athugun og faglegt mat á sérhverju ástandi eða atviki svo sem sprungu í gólfi, skipulagi vinnslulínu, skjali eða framkvæmd aðgerða í fiskvinnslu.

1.6.1.2 Skynmat

Mat þar sem skoðunarmaður treystir á skynfæri sín, faglega reynslu og þjálfun.

1.6.1.3 Mæling

Aðgerð eða ferli til að komast að stærð, umfangi, magni o.s.frv. Þess sem skoðað er með samburði við staðlaða mælieiningu.

1.6.1.4 Prófun

Tæknileg aðgerð sem samanstendur af einu eða fleiri einkennum tiltekinnar vöru, vinnsluferlis eða þjónustu samkvæmt tilteknu verklagi.

1.6.2 Sérstakt verklag við skoðun

Almennar leiðbeiningar eru gefnar um algengt verklag við skoðun sem nefnd eru undir verklagsreglum í 2. kafla.

Athugun á hönnun. Við hönnun bygginga og búnaðar vinnslustöðva koma tvö atriði til álita, þ.e. gerð eða skipulag og efni, sem bæði tengjast því að fyrirbyggja mengun og auðvelda þrif og sótthreinsun. Þegar hönnuð er skoðuð skal skoðunarmaður leita að vísbendingu um líklega mengun sjávarafurðanna vegna hönnunar. Þetta gætu verið staðir sem erfitt er að þrifa og sótthreinsa eða þar sem hættu er á krosssmiti vegna skipulags vinnslulína og bygginga. Efni sem notuð eru í búnað eða byggingar gætu verið uppspretta mengunar eða að ekki er hægt að viðhalda því þannig að henti þrifum og sótthreinsun.

Skjalaskoðun. Skjöl þjóna tilteknum tilgangi við stjórn á starfsemi vinnslustöðvar. Kanna skal hvort skjal sem um ræðir þjónar tilgangi sínum.

Könnun á hreinlæti. Könnun á hreinlæti er framkvæmd með skoðun. Gerður er greinarmunur á flötum sem ekki er ætlað að komast í snertingu við sjávarafurðir og flötum sem komast í snertingu við óvarðar sjávarafurðir. Skoðun á sýnilegum óhreinindum getur leitt í ljós gömul óhreinindi á yfirborði sem augljóslega hefur ekki verið þrifið lengi. Þetta á oftast við um yfirborð sem ekki er ætlað að komast í snertingu við sjávarafurðir. Snertifleti við matvæli þarf íðulega að skoða þegar þeir eru ekki í notkun, til dæmis á tækjum.

Mælingar

Lýsing, hitastig, tími.

1.7 Skilgreiningar

Eftirfarandi eru skilgreiningar úr reglugerð um hollustuhætti við framleiðslu og dreifingu sjávarafurða. Þær eru merktar á viðeigandi hátt svo sem eldisafurðir 91. rgl. 004 sem vísar til kröfu 4 í reglugerðinni. Aðrar skilgreiningar hafa verið gerðar um heiti í skoðunarhandbókinni svo sem nauðsynlegt hefur verið talið.

Aðstaða Skoðunarhandbók	Land og byggingar sem saman eru taldar vinnlustöð til framleiðslu sjávarafurða.
Afli/sjávarafli 98.rgl.005	Öll sjávardýr önnur en spendýr.
Auðvelt að sótthreinsa Skoðunarhandbók	Sem er hægt að sótthreinsa með aðstöðu og búnaði sem er til staðar hjá vinnslunni.
Auðvelt að þrifa Skoðunarhandbók	Sem er hægt að þrifa með aðstöðu og búnaði sem er til staðar hjá vinnslunni.
Dreifing 98.rgl.012	Hvers konar flutningur, framboð og afhending, þ.m.t. innflutningur, útflutningur, sala og geymsla.
Eftirlitsaðili 98.rgl.013	Fiskistofa eða önnur opinber eftirlitsstofnun sem falið er eftirlit með framkvæmd þessara reglugerðar.
Eldisfiskur 98.rgl.009	Öll lagadýr sem klakist hafa út eða verið alin við stýrðar aðstæður eða afurðir unnar úr þeim. Sjávar- eða ferskvatnsfiskar, skrápdyr, liðdyr, lindýr og aðrir hryggleysingar, sem teknir eru úr náttúrulegu umhverfi sínu og aldri þangað til þeir hafa náð æskilegri sölustærð til manneldis, teljast einnig til eldisfiska. Fiskar, skrápdyr, liðdyr, lindýr og aðrir hryggleysingar sem náð hafa sölustærð, teknir hafa verið úr náttúrulegu umhverfi sínu og haldið lifandi til sölu síðar, teljast ekki til eldisfiska ef þeim er aðeins haldið lifandi án þess að reynt sé að auka við stærð þeirra eða þyngd.
Ferskur fiskur 98.rgl.014	Heill fiskur eða hlutar hans, þar með taldar afurðir pakkaðar í lofttæmdar eða loftskiptar umbúðir sem ekki hafa hlotið aðra meðferð en kælingu til þess að lengja geymsluþol þeirra.
Fiskafurðir/afurðir 98.rgl.006	Matvæli sem unnin eru að öllu leyti eða að hluta úr sjávarafli.
Flutningatæki 98.rgl.017	Þeir hlutar vélknúinna ökutækja, járnbrautarvagna eða loftfara sem ætlaðir eru fyrir vörur; lestir skipa og gámar til vöruflutninga á landi, sjó eða í lofti.
Frystar afurðir 98.rgl.018	Fiskafurðir sem hafa verið frystar þar til hitastig í kjarna þeirra hefur lækkað a.m.k. niður í -18°C.
Fullnægjandi heilbrigðisskýrði Skoðunarhandbók	Heilbrigðisskýrði með tilliti til áhættu.
Fullnægjandi hreinlætisástand Skoðunarhandbók	Engin sýnileg mengun.
Fullnægjandi Skoðunarhandbók	Nægjanlegt með tilliti til aðstæðna.

Hlífðarföt Skoðunarhandbók	Sérstakur fatnaður svo sem sloppar, svuntur, skófatnaður, hanskar og hárnét sem aðeins eru notuð við vinnu til að koma í veg fyrir mengun afurðanna.
Hollustuhættir 98.rgl.018	Allar ráðstafanir sem nauðsynlegar eru til að tryggja öryggi og hollustu sjávarafurða.
Hreinn sjór 98.rgl.020	Sjór eða sjóblandað vatn sem ekki er mengað örverugróðri, hættulegum efnum og/eða eitruðu sjávarsvifi að því marki að það geti spillt heilnæmi fiskafurða og sem notað er við þau skilyrði sem kveðið er á um í reglugerð þessari.
Hreinn Skoðunarhandbók	Hreinn flötur er flötur þar sem sýnileg mengun hefur verið fjarlægð.
Hröð kæling Skoðunarhandbók	Kæling niður fyrir 4°C á innan við 2 klukkustundum.
Innflutningur 98.rgl.021	Flutningur sjávaraflla eða fiskafurða inn á íslenskt yfirráðasvæði.
Kæling 98.rgl.022	Sú meðferð að lækka hitastig sjávaraflla eða fiskafurða þar til það nálgast hitastig bráðnandi íss.
Lota 98.rgl.023	Tilgreint magn sjávarfurða sem fæst við nokkurn veginn sömu aðstæður.
Mat á samræmi Skoðunarhandbók	Kerfisbundin athugun á því að hve miklu leyti aðferð, vinnsluferli eða þjónusta uppfyllir tilteknar kröfur.
Meindýr 98.rgl.023	Hvers konar óþurftardýr, þ.m.t. nagdýr, skordýr og lirtur þeirra, sem geta borið óhreinindi eða smitefni í matvæli.
Mengun Skoðunarhandbók	Efni eða lífvera á stað þar sem ekki er gert ráð fyrir henni og/eða hún veldur hættu á heilsutjóni.
Neysluvatn 98.rgl.024	Vatn sem fullnægir kröfum íslenskra yfirvalda um gæði drykkjarvatns
Niðursuða 98.rgl.026	Vinnsluáferð sem felst í því að pakka sjávarafurðum í loftþéttar umbúðir og hita þær að því marki að örverum sem gætu fjölgað sér er eytt eða þær gerðar óvirkar, án þess að það hitastig sem afurðirnar síðar kunna að verða geymdar við hafi nokkur áhrif þar á.
Óþörf töf Skoðunarhandbók	Töf sem hægt er að komast hjá eða meira en 2 klukkustundir.
Próf Skoðunarhandbók	Tæknileg aðgerð sem samanstendur af ákvörðun á einu eða fleiri einkennum tiltekinnar vöru, ferlis eða þjónustu samkvæmt sérstöku verklagi.
Pökkun 98.rgl.027	Sú aðgerð að vernda fiskafurðir með umbúðum, ílátum eða öðrum viðeigandi umbúnaði.
Samþykkt efni fyrir snertifleti við matvæli Skoðunarhandbók	Samþykkt efni í búnaði sem kemst í snertingu við fisk og fiskafurðir, innihaldsefni eða aukefni í vinnslustöðinni eru: Ryðfrítt stál. Plastefni og þekjur sem þola álag, eru hitaþolin, mölbrotna ekki og innihalda ekki efnisþætti sem verða eftir í fiski eða fiskafurðum sem komast í snertingu við þessi plastefni eða þekjur. Galvaniserað járn af miklum gæðum, þegar um er að ræða: -ílát sem notuð eru til að flytja eða geyma heilan, hausaðan eða slægðan fisk, -hreistrunartromlur, -þjóingartanka og frystipönnur sem notaðar eru fyrir heilan fisk eða hausaðan og slægðan fisk, -önnur náttúruleg eða tilbúin efni sem fiskur, fiskafurðir, innihaldsefni eða aukefni hefur ekki áhrif á að undanskildum málum, svo sem kadmíum, blýi og melmi þeirra, málum sem við snertingu við vökva eða aðrar afurðir geta myndað hættuleg efnasambönd eða komið af stað rafgreiningu, gljúpum efnum svo sem gúmmísvampi, steypum plötum, línoleum, leðri og vefnaði, svo og víði.
Samþykkt smíðaeefni í matvælavinnslu Skoðunarhandbók	Þegar rætt er um efni eða þekju sem er í yfirborðsflötum og notað er til bygginga eða viðhalds á vinnslusvæði þar sem vinnsla sjávarafurða fer fram eða í búnað til vinnslu sjávarafurða er átt við efni eða þekju sem:

	<p>a) Er þétt, svo sem steinsteypa, ógegndræpt, laust við holur, sprungur og rifur.</p> <p>b) Er auðvelt að þrifa og sóttreinsa.</p> <p>c) Tærist ekki af völdum efna sem það er líklegt til að komast í snertingu við.</p> <p>d) Ber ekki með sér mengun í afurðirnar.</p> <p>e) Er varanlegt, springur ekki auðveldlega og þolir endurtekin þrif og sóttreinsun.</p> <p>f) Hefur viðnám gegn vexti myglu og uppsöfnun mengunarefna.</p> <p>g) Fyrir yfirborð (annað en það sem notað er til að standa meðan á vinnslu stendur), er slétt og hefur viðnám við söfnun þéttvatns.</p> <p>h) Fyrir yfirborðsefni á vegg, gólf eða loft, er lítað þannig að það feli ekki mengunarefni að teknu tilliti til lýsingar.</p>
Sending 98.rgl.028	Það magn fiskafurða sem sent er til eins eða fleiri kaupenda á ákvörðunarstað og flutt með einu og sama flutningateki.
Sjávarafurðir 98.rgl.007	Sjávarafli og fiskafurðir svo sem skilgreint er hér að framan.
Skoðun Skoðunarhandbók	Athugun á vinnslustöðvum og fiskmörkuðum og mat á samræmi við löggjöf um hollustuhætti við framleiðslu og dreifingu sjávarafurða.
Sóttreinsun Skoðunarhandbók	Notkun viðurkenndra kemískra efna og eðlisfræðilegra aðgerða með það að markmiði að draga úr örverumengun í þeim mæli að komi í veg fyrir að hætta sé á heilsutjóni af afurðinni.
Starfslið Skoðunarhandbók	Hver sá sem fer inn á aðgerðar-, vinnslu-, geymslu- eða stoðsvæði að meðtöldum gestum.
Tilreiddar afurðir 98.rgl.029	Fiskur sem ekki er lengur heill en hefur t.d. verið slægður, hausaður, þverskorinn, flakaður, hakkaður o.s.frv.
Tiltekið ástand Skoðunarhandbók	Ástand bygginga og búnaðar sem gerir beitingu hollustuhátta mögulega.
Tiltekið frávik Skoðunarhandbók	Tölfræðileg frávik ákveðin fyrir tiltekið ástand.
Uppspretta mengunar Skoðunarhandbók	Efni sem er ekki hluti af vörulýsingu og ekki viðurkennt efni fyrir snertifleti við afurðir.
Varið umhverfi Skoðunarhandbók	Afmarkað rými svo sem salur, gámur eða flutningstæki þar sem hægt er að setja fisk og hægt er að halda hitastigi hans undir 4°C með ís eða annari kælingaraðferð en á fiskmörkuðum með nægilega aflmiklum kælivélum til að halda hitastigi hans undir 4°C.
Verkaðar afurðir 98.rgl.029	Sjávarafurðir sem hafa fengið efnameðferð eða meðferð eins og hitun, reykingu, söltun, þurrkun eða verið lagðar í kryddlög, unnar úr kældum eða frystum sjávarafli eða fiskafurðum, hvort sem þær eru blandaðar öðrum matvælum eða ekki eða hafa hlotið eina eða fleiri þeirra meðferða sem að framan er getið.
Viðgerð Skoðunarhandbók	Að færa aftur í tiltekið ástand.
Viðhald Skoðunarhandbók	Að halda í tilteknu ástandi.
Vinnsluskip 98.rgl.030	Skip þar sem sjávarafli er unninn um borð, honum pakkað og hann hefur verið flakaður, flattur, sneiddur, roðdreginn, hakkaður, frystur eða verkaður á annan hátt. Fiskiskip þar sem aðeins fer fram frysting fisks um borð eða suða á rækjum og skelfiski, teljast ekki vinnsluskip.
Vinnslustöð 98.rgl.032	Hver sú aðstaða þar sem fiskur er tilreiddur, verkaður, unninn, kældur, frystur, pakkaður eða geymdur.
Vinnslusvæði Skoðunarhandbók	Svæði þar sem óvarðar afurðir eru meðhöndlaðar.
Vörn gegn mengun Skoðunarhandbók	Fiskafurð er varin gegn mengun ef efni sem ekki eru hluti vörulýsingar berast ekki í hana.
Vörusvæði Skoðunarhandbók	Sérhvert svæði í fiskvinnslu, rými eða svæði þar sem fiskur, fiskafurðir, aukefni, innihaldsefni eða ílát eru meðhöndluð og geymd (nema þannig að þau séu nægilega frá gengin eða þeim pakkað til að lágmarka hættu á mengun).

1.8 Dæmi um skoðunarvottorð

Nafn, heimilisfang	
Forsvarismaður	Dagsetning
Vinnslugrein	Vinnsluleyfisnúmer
Skoðunarmaður	Skoðunarstofa

2.1 Innra eftirlitskerfi

2.1.1 Innra eftirlit

2.1.1.1 Innra eftirlit

2.1.2 Mikilvægir eftirlitsstaðir

2.1.2.1 Mikilvægir eftirlitsstaðir fundnir

2.1.3 Vöktun og eftirlit

2.1.3.1 Athuganir og mælingar

2.1.4 Sannprófun

2.1.4.1 Sannprófun

2.1.5 Sýnataka

2.1.5.1 Áætlun um sýnatöku

2.1.5.2 Niðursuða

2.1.5.3 Soðin krabbadýr og samlokur

2.1.6 Skrár

2.1.6.1 Ritaðar skrár

2.1.7 Skjöl

2.1.7.1 Skjöl sem leggja skal fram

2.1.7.2 Skjalastýringarkerfi.

2.1.8 Tilkynning um úrbætur

2.1.8.1 Tilkynning

2.1.9 Þjálfun

2.1.9.1 Þjálfun starfsfólks

2.1.10 Hæfur starfsmaður um borð í fullvinnsluskipi

2.1.10.1 Hæfur starfsmaður

2.1.11 Merkingar

2.1.11.1 Geymsluþol

2.1.11.2 Lotumerking afurða sem hlotið hafa hitameðferð

2.1.11.3 Þíðing

2.1.11.4 Frysting

2.1.11.5 Sendingarland

2.2 Byggingar og búnaður				
2.2.1 Byggingar: Veggir og hurðir				
2.2.1.1 Veggir og hurðir	<table border="1"><tr><td></td><td></td><td></td></tr></table>			
2.2.2 Byggingar: Gólf				
2.2.2.1 Afrennsli	<table border="1"><tr><td></td><td></td><td></td></tr></table>			
2.2.2.2 Gerð	<table border="1"><tr><td></td><td></td><td></td></tr></table>			
2.2.3 Byggingar: Loft				
2.2.3.1 Efni/yfirborð	<table border="1"><tr><td></td><td></td><td></td></tr></table>			
2.2.4 Byggingar: Búnaður - lýsing				
2.2.4.1 Lýsing	<table border="1"><tr><td></td><td></td><td></td></tr></table>			
2.2.5 Byggingar: Búnaður - handþvottaaðstaða				
2.2.5.1 Handþvottaaðstaða	<table border="1"><tr><td></td><td></td><td></td></tr></table>			
2.2.6 Búnaður í snertingu við sjávarafurðir				
2.2.6.1 Búnaður: Efni	<table border="1"><tr><td></td><td></td><td></td></tr></table>			
2.2.6.2 Búnaður: Hönnun	<table border="1"><tr><td></td><td></td><td></td></tr></table>			
2.2.7 Búnaður: Kör				
2.2.7.1 Efni	<table border="1"><tr><td></td><td></td><td></td></tr></table>			
2.2.7.2 Hönnun	<table border="1"><tr><td></td><td></td><td></td></tr></table>			
2.2.8 Búnaður: Geymsla úrgangs				
2.2.8.1 Efni	<table border="1"><tr><td></td><td></td><td></td></tr></table>			
2.2.8.2 Hönnun	<table border="1"><tr><td></td><td></td><td></td></tr></table>			
2.2.9 Búnaður: Frystitæki				
2.2.9.1 Frystigeta	<table border="1"><tr><td></td><td></td><td></td></tr></table>			
2.2.10 Búnaður: Kæli- og frystigeymsla				
2.2.10.1 Kæligeymsla	<table border="1"><tr><td></td><td></td><td></td></tr></table>			
2.2.10.2 Frystigeymsla	<table border="1"><tr><td></td><td></td><td></td></tr></table>			
2.2.11 Búnaður: Lagnir fyrir lifandi sjávarfang				
2.2.11.1 Lagnir	<table border="1"><tr><td></td><td></td><td></td></tr></table>			
2.2.11.2 Neysluvatn eða hreinn sjór	<table border="1"><tr><td></td><td></td><td></td></tr></table>			
2.2.12 Búnaður: Farartæki				
2.2.12.1 Hönnun	<table border="1"><tr><td></td><td></td><td></td></tr></table>			
2.2.12.2 Efni/yfirborð	<table border="1"><tr><td></td><td></td><td></td></tr></table>			
2.2.13 Búnaður: Löndunarbúnaður				
2.2.13.1 Efni	<table border="1"><tr><td></td><td></td><td></td></tr></table>			
2.2.13.2 Viðhald	<table border="1"><tr><td></td><td></td><td></td></tr></table>			

2.2.14 Skipulag: Búningsherbergi			
2.2.14.1 Búningsherbergi	■	■	■
2.2.14.2 Efni/yfirborð	■	■	■
2.2.14.3 Salerni	■	■	■
2.2.14.4 Vaskar og kranar	■	■	■
2.2.15 Skipulag: Móttaka			
2.2.15.1 Móttaka	■	■	■
2.2.16 Skipulag: Kæligeymslur			
2.2.16.1 Kæligeymslur	■	■	■
2.2.17 Skipulag: Vinnusvæði			
2.2.17.1 Hönnun og skipulag	■	■	■
2.2.18 Skipulag: Geymsla fyrir lokaafurð			
2.2.18.1 Hönnun og skipulag	■	■	■
2.2.19 Skipulag: Umbúðageymsla			
2.2.19.1 Umbúðageymsla	■	■	■
2.2.20 Skipulag: Aðstaða fyrir eftirlitsmenn			
2.2.20.1 Aðstaða fyrir eftirlitsmenn	■	■	■
2.2.21 Röralagnir: Vatn			
2.2.21.1 Hönnun	■	■	■
2.2.21.2 Þrýstingur	■	■	■
2.2.21.3 Merkingar	■	■	■
2.2.22 Lagnir: Loftræsting			
2.2.22.1 Loftræsting	■	■	■
2.2.23 Lagnir: Losun úrgangs og vatns			
2.2.23.1 Dæling úrgangs og vatns	■	■	■
2.2.24 Lagnir: Vökvalagnir			
2.2.24.1 Vökvadæling	■	■	■
2.2.25 Viðhald og viðgerðir			
2.2.25.1 Snertifletir matvæla	■	■	■
2.2.25.2 Fletir sem ekki eru snertifletir matvæla	■	■	■
2.3 Vinnsluferli			
2.3.2 Lifandi sjávarfang			
2.3.2.1 Aðstæður lifandi sjávarfangs	■	■	■
2.3.3 Slátrun			
2.3.3.1 Óhreinindi og slím	■	■	■
2.3.3.2 Hitastig	■	■	■
2.3.4 Hausun og slæging			
2.3.4.1 Slæging	■	■	■

2.3.5 Löndun			
2.3.5.1 Löndun án tafar	■	□	■
2.3.5.2 Verndað umhverfi	■	□	■
2.3.6 Kæli- og frystigeymsla			
2.3.6.1 Hitastig	□	■	■
2.3.7 Flökun og skurður			
2.3.7.1 Aðskilnaður vinnusvæða	■	□	■
2.3.7.2 Undirbúningur	□	■	■
2.3.7.3 Kæling	□	■	■
2.3.8 Flutningur			
2.3.8.1 Lifandi sjávarfang	□	■	■
2.3.8.2 Kældar afurðir	□	■	■
2.3.8.3 Frosnar afurðir	□	■	■
2.3.9 Þíðing			
2.3.9.1 Mengun	□	■	■
2.3.9.2 Frárennsli	□	■	■
2.3.9.3 Stjórnun hitastigs	□	■	■
2.3.10 Pökkun			
2.3.10.1 Mengun	■	□	■
2.3.11 Marningsvinnsla			
2.3.11.1 Þvottur og slæging	□	■	■
2.3.11.2 Tími/hitastig	□	■	■
2.3.12 Varðveisla			
2.3.12.1 Varðveisluaðferð	■	■	□
2.3.13 Greining og fjarlæging sníkjudýra			
2.3.13.1 Sjónskoðun	■	□	■
2.3.13.2 Frysting	■	□	■
2.3.14 Meðferð úrgangs			
2.3.14.1 Geymsla og fjarlæging úrgangs	■	□	■
2.3.15 Niðursuða			
2.3.15.1 Hitameðferð	■	■	□
2.3.15.2 Skrár um hitameðferð	■	■	□
2.3.15.3 Hitunarbúnaður	■	■	□
2.3.15.4 Kælivatn	■	■	□
2.3.16 Reyking			
2.3.16.1 Hröð kæling	□	■	■
2.3.17 Krabbadýr og skelfiskur			
2.3.17.1 Kæling	□	■	■
2.3.17.2 Heilsusamlegar aðstæður	■	□	■
2.3.17.3 Kæling eða frysting	□	■	■
2.3.18 Vernd gegn mengun			
2.3.18.1 Snertifletir matvæla	■	■	□
2.3.18.2 Fletir sem ekki eru snertifletir matvæla	□	■	■

2.4 Starfsfólk			
2.4.1 Umgengni/skilti			
2.4.1.1 Umgengni	■	■	■
2.4.1.2 Skilti	■	■	■
2.4.2 Vinnufatnaður			
2.4.2.1 Vinnufatnaður	■	■	■
2.4.2.2 Höfuðbúnaður	■	■	■
2.4.3 Handþvottur			
2.4.3.1 Handþvottur	■	■	■
2.4.4 Heilsa			
2.4.4.1 Eftirlit með heilsu	■	■	■
2.5 Meindýr			
2.5.1 Meindýravarnir			
2.5.1.1 Dyr	■	■	■
2.5.1.2 Gluggar	■	■	■
2.5.1.3 Loftræsting	■	■	■
2.5.1.4 Niðurföll	■	■	■
2.5.1.5 Afdrep	■	■	■
2.5.2 Meindýraeyðing			
2.5.2.1 Áætlun um eyðingu	■	■	■
2.5.2.2 Nagdýragildirur	■	■	■
2.5.2.3 Flugnabánar	■	■	■
2.5.3 Eiturefni			
2.5.3.1 Meðhöndlun eiturefna	■	■	■
2.6 Þrif og gerileyðing			
2.6.1 Snertifletir matvæla			
2.6.1.1 Yfirborð	■	■	■
2.6.1.2 Vélar	■	■	■
2.6.2 Fletir sem ekki eru snertifletir matvæla			
2.6.2.1 Yfirborð	■	■	■
2.6.3 Aðstaða og búnaður til þrifa			
2.6.3.1 Vatn	■	■	■
2.6.3.2 Aðstaða	■	■	■
2.6.3.3 Búnaður	■	■	■
2.7 Efni			
2.7.1 Vatn			
2.7.1.1 Neysluvatn	■	■	■
2.7.1.2 Hreinn sjór	■	■	■
2.7.1.3 Óneysluhæft vatn	■	■	■
2.7.2 Þvotta- og gerileyðingarefni			
2.7.2.1 Samþykkt efni	■	■	■

2.7.3 Reykur			
2.7.3.1 Notkun efna			
2.7.3.2 Geymsla			
2.7.3.3 Efni til reykgerðar			
2.7.4 Salt			
2.7.4.1 Geymsla			
2.7.4.2 Notkun salts			
2.7.5 Umbúðafni			
2.7.5.1 Hreinlætiskröfur			
2.7.5.2 Skynmat			
Samtals:			

2. Sjávarafurðir

2.1 Innra eftirlitskerfi

2.1.1 Innra eftirlit

Kennitala kröfu

98.rgl.052, 97.558.008, 97.558.009, 97.558.010, 97.558.021.

Kröfur

Fiskistofa skal tryggja að forsvarsmenn vinnslustöðva geri allar nauðsynlegar ráðstafanir til þess að kröfum reglugerða sé fullnægt á öllum stigum framleiðslu sjávarafurða. Þeir eru m.a. ábyrgir fyrir því, hver í sínu fyrirtæki, að komið sé á fót og starfrækt innra eftirlit í fyrirtækjum sínum í samræmi við ákvæði reglugerðar nr. 558/1997, sem miða að því að framleiðendur geti tryggt og sannað að fiskafurðir uppfylli kröfur reglugerða.

Forsvarsmenn vinnsluleyfishafa, þ.e. vinnslustöðva, lagmetisiðja, skipa sem hafa leyfi til veiða í atvinnuskyni, skipa sem vinna afla um borð, uppboðsmarkaða fyrir sjávarafla og fiskgeymslur sem ekki eru hluti af fiskvinnslufyrirtæki, fiskimjölsverksmiðjur og framleiðendur dýrafóðurs, bera ábyrgð á því að sett sé á fót og starfrækt innra eftirlit.

Mælt er með því að innra eftirlitskerfið sé byggt upp með því að:

- Greina áhættur og ákveða aðgerðir til að hafa stjórn á þeim.
- Greina mikilvæga eftirlitsstaði.
- Ákveða viðmiðunarmörk fyrir hvern áhættuþátt.
- Ákveða hvaða eftirlits- og skoðunaraðferðum skuli beitt.
- Ákveða til hvaða úrbóta skuli gripið.
- Ákveða aðferðir til að sannreyna og endurskoða innra eftirlitskerfið.
- Ákveða hvernig skráningu og varðveislu verklagsreglna og niðurstaðna skoðana og eftirlits skuli hátað.

Innra eftirlit skal taka mið af umfangi framleiðslu og aðstæðum á hverjum stað og vera í samræmi við þau meginatriði sem er að finna í þessum kafla. Við uppsetningu innra eftirlits má vinnsluleyfishafi styðjast við leiðbeiningar um góða framleiðsluhætti frá viðeigandi fagfélagi enda fullnægi innra eftirlitið opinberum kröfum þar að lútandi.

2.1.1.1 Innra eftirlit

Túlkun

Skráð innra eftirlitskerfi skal vera til staðar í vinnslustöð og innihalda, fyrir hvern vörflokk og ætlaða notkun vöru, gögn sem sýna hvernig farið er að ákvæðum reglugerða um hollustuhætti við framleiðslu og dreifingu sjávarafurða.

Mælt er með því að innra eftirlitskerfið sé byggt upp með því að:

- a) Greina hættu, mat á áhættu og ákvörðun úrræða sem nauðsynleg eru til að hafa stjórn á henni.
- b) Greina mikilvæga eftirlitsstaði.
- c) Ákveða viðmiðunarmörk fyrir hvern áhættuþátt.
- d) Ákveða hvaða eftirlits- og skoðunaraðferðum skuli beitt.
- e) Ákveða til hvaða úrbóta skuli gripið þegar það á við.
- f) Ákveða aðferðir til að sannreyna og endurskoða innra eftirlitskerfið.
- g) Ákveða hvernig skráningu og varðveislu verklagsreglna og niðurstaðna skoðana og eftirlits skuli háttáð.

Þess háttar líkani eða meginreglum sem það byggir á skal beitt af sveigjanleika svo sem hæfir aðstæðum á hverjum stað. Við uppsetningu innra eftirlits má vinnsluleyfishafi styðjast við leiðbeiningar um góða framleiðsluhætti frá viðeigandi fagfélagi enda fullnægi innra eftirlitið kröfum Fiskistofu þar að lútandi.

Í innra eftirlitskerfinu skal gengið út frá því að frávik sem skráð eru á skoðunartottorð (sjá 1.8 Dæmi um skoðunartottorð og 1.9 Athugasemdir við frávik sem skráð eru á skoðunartottorð) séu lagfærð tímanlega.

Aðferð við skoðun

Skjalaskoðun.

Verklagsregla

Sannreyna skal að hvert atriði a) - g) í túlkunum hér að framan hafi verið afgreitt og að hver vörflokkur sem framleiddur er í vinnslunni sé í samræmi við reglugerðir um hollustuhætti við framleiðslu og dreifingu sjávarafurða fyrir viðkomandi vörflokk.

Kanna skal hvort frávik sem færð hafa verið í skoðunartottorð í síðustu heimsókn hafa verið lagfærð.

Viðmiðunarmörk

Öll atriði þurfa að hafa verið afgreidd.

Skýring

Óafgreitt atriði:

Dómur

3

2.1.2 Mikilvægir eftirlitsstaðir

Kennitala kröfu

97.558.008, 97.558.022.

Kröfur

Forsvarsmenn vinnsluleyfshafa bera ábyrgð á því að sett sé á fót og starfrækt innra eftirlit. Í þeim tilgangi skal greina mikilvæga eftirlitsstaði. Mælt er með eftirfarandi aðgerðum í eftirfarandi röð:

1.1 Mynda vinnuhóp. Nauðsynlegt er að þessi hópur sé skipaður fulltrúum allra hluta vinnslustöðvar sem snerta framleiðsluna, búi yfir sérþekkingu og viðeigandi fagþekkingu á þeirri afurð sem verið er að framleiða, framleiðsluferli hennar (vinnslu, geymslu og dreifingu), neyslu og hugsanlegri áhættu þar að lútandi. Ef nauðsyn krefur njóti hópurinn aðstoðar sérfræðinga við að leysa vandamál sem upp koma við mat á áhættuatriðum og eftirlit með þeim. Hópurinn geta t.d. skipað:

- Sérfræðingur í gæðaeftirliti sem geti metið líffræðilega, efnafræðilega eða eðlisfræðilega hættu sem tengist tilteknum vöruhópi.
- Sérfræðingur í framleiðslu sem sé ábyrgur fyrir eða hafi þekkingu á tæknilegum atriðum við vinnslu vörunnar.
- Tæknimaður sem hafi hagnýta þekkingu á hreinlæti og rekstri vinnslustöðvarinnar og búnaði.
- Aðrir einstaklingar sem hafi sérfræðiþekkingu á þáttum sem snerta örverufræði, hreinlæti og matvælatækni.

Einn einstaklingur gæti sinnt fleiri en einu þessara verkefna að því tilskildu að hópurinn hafi aðgang að viðeigandi upplýsingum og að þessar upplýsingar séu notaðar til að tryggja að innra eftirlitskerfið sem unnið er eftir sé áreiðanlegt. Ef sérfræðiþekking er ekki fyrir hendi innan vinnslustöðvarinnar ber að sækja hana annað (ráðgjöf, leiðbeiningar um góða framleiðsluhætti o.s.frv.).

1.2 Lýsa afurð. Eftirfarandi upplýsingar skulu koma fram í lýsingu á lokaafurðinni:

- Samsetning (hráefni, íblöndunarefni, aukefni o.s.frv.).
- Efna- og eðlisfræðileg samsetning og eiginleikar (t.d. fast efni, fljótandi efni, sýrustig (pH-gildi) o.fl.).
- Vinnsla (t.d. hitun, frýsting, þurrkun, söltun, reyking o.s.frv. og að hvaða marki).
- Þökkun (t.d. loftþéttar, lofttæmdar, loftskiptar umbúðir).
- Geymslu- og dreifingaraðstæður.
- Geymsluþol sem krafist er (t.d. síðasti sölundagur, „best fyrir“).
- Notkunarleiðbeiningar.
- Gildandi örveru- eða efnafræðileg viðmið.

1.3 Greina fyrirhugaða notkun afurðanna. Vinnuhópnum ber einnig að skilgreina eðlilega eða fyrirhugaða notkun afurðanna og markhópa sem þær eru ætlaðar fyrir. Í sérstökum tilvikum ber að taka tillit til þess hversu vel varan hentar tilteknum neytendahópum eins og stofnanamötuneytum, ferðamönnum o.s.frv. svo og viðkvæmari neytendahópum.

1.4 Gerð flæðiritra og lýsing framleiðsluferla. Óháð því hvernig flæðirit er sett upp, skal rekja öll þrep framleiðsluferlisins í réttari röð, þ.m.t. tafir á einstökum framleiðsluþrepum eða milli þeirra, frá móttöku hráefnis til markaðssetningar fullunninnar afurðar, þ.e. undirbúning, vinnslu, þökkun, geymslu og dreifingu. Niðurstöðurnar skal skrá á nákvæmt flæðirit ásamt fullnægjandi tæknilegum upplýsingum.

Dæmi um þessar upplýsingar eru eftirfarandi (hvorki takmarkandi né tæmandi):

- Teikning af gölffleti vinnslustöðvar og annarra bygginga sem tengjast starfsemi hennar.
- Staðsetning véla og vinnslutækja og lýsing á notkun þeirra.

- Röd vinnsluþátta, þ.m.t. blöndun hráefna, íblöndunarefna, aukefna og tafir á einstökum þrepum eða á milli þeirra.
- Tæknileg viðmiðunarmörk er varða framleiðslu, einkum varðandi hitastig og tíma, að töfum meðtöldum.
- Lýsing á því hvernig hráefni, hálf- eða fullunnin afurð, er flutt í gegnum vinnslurásina, einkum hvar hætta er á krossmengun, verulegum töfum eða hækkun hitastigs.
- Lýsing á því hvernig vinnslusvæði þar sem mikils hreinlætis er krafist eru skilin frá hinum þar sem hreinlætiskröfur eru minni.
- Aðferðir við þrif og gerileyðingu.
- Hreinlætisaðstæður í vinnslustöðinni.
- Umgengni og hreinlætisvenjur starfsfólks.
- Geymslu- og dreifingaraðstæður vörunnar.

1.5 *Sannprófa flæðirit á staðnum.* Þegar flæðiritið hefur verið búið til ber vinnuhópnum að sannprófa það á meðan framleiðsla er í gangi. Ef einhver frávik finnast skulu gerðar breytingar á upprunalega flæðiritinu til samræmis við raunverulegar aðstæður.

1.6 *Gera skrá yfir hættur og fyrirbyggjandi aðgerðir.* Þegar flæðiritið hefur verið sannreynt skal hópurinn:

- a) Skrá allar hugsanlegar líffræðilegar, efnafræðilegar eða eðlisfræðilegar áhættur sem búast má við á hverju vinnsluþrepi, þ.m.t. við öflun og geymslu hráefna og vegna innihaldsefna og tafa sem kynnu að verða meðan á framleiðslu stendur.

Áhætta merkir allt það sem skaðað getur heilsu manna og sem fellur undir hreinlætiskilyrði reglugerðar nr. 684/1995. Einkum er átt við eftirfarandi:

- Óviðunandi mengun (eða endurmengun) hráefna, hálfunninna og fullunninna vara af líffræðilegum (örverur, sníkjudýr), efnafræðilegum eða eðlisfræðilegum toga.
- Hagstæð skilyrði fyrir vöxt eða fjölgun sjúkdómsvaldandi örvera og óæskilega myndun efna í hálfunnum eða fullunnum vörum í framleiðsluferlinu eða umhverfis það.

Ef fella á áhættuatriði inn í þessa skrá skulu þau vera þess eðlis að nauðsynlegt sé að bægja þeim frá eða draga úr þeim að viðunandi marki til að hægt sé að framleiða örugg matvæli.

- b) Athuga og lýsa þeim ráðstöfunum, ef einhverjar eru, sem hægt er að nota við hvern áhættuþátt.

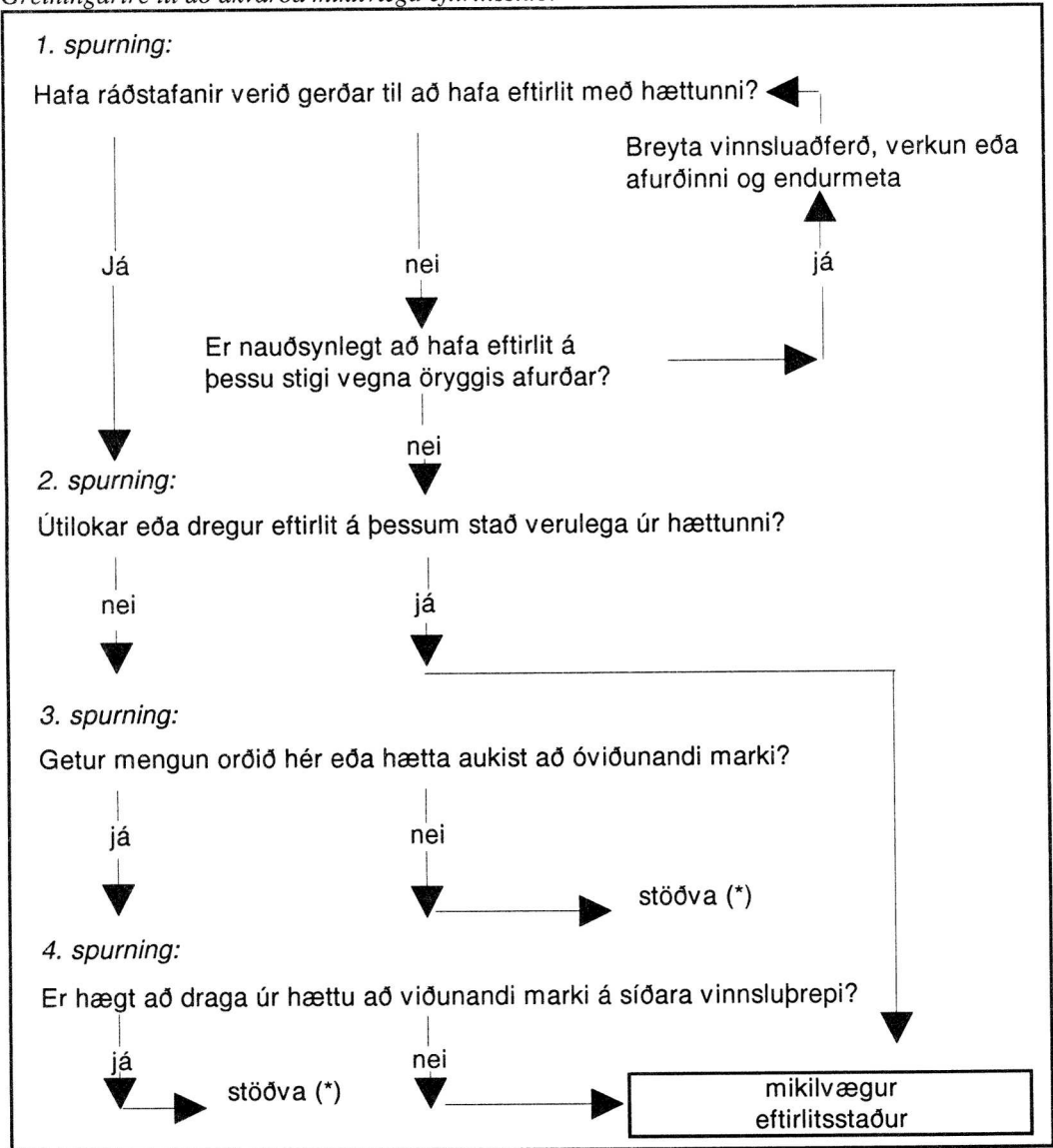
Fyrirbyggjandi aðgerðir fela í sér aðgerðir eða athafnir sem hægt er að nota til þess að takmarka, útiloka eða draga úr áhrifum af völdum hættu eða að fyrirbyggja að hún komist á óviðunandi stig.

Reynst getur nauðsynlegt að grípa til fleiri en einnar aðgerðar til að fyrirbyggja tiltekna áhættu. Einstakar fyrirbyggjandi aðgerðir geta náð til fleiri en einnar áhættu. Gerileyðing eða tiltekin hitameðferð getur t.d. nágt til að draga bæði úr hættu vegna salmónellu og listeríu.

Nauðsynlegt er að fyrirbyggjandi aðgerðum fylgi nákvæmar verklagsreglur og forskriftir til að tryggja skilvirka beitingu þeirra. Má þar nefna nákvæmar reglur um þrif og magn rotvarnarefna sem notuð eru í samræmi við reglur heilbrigðisyfirvalda um aukefni.

1.7 *Greina mikilvæga eftirlitsstaði.* Við greiningu á mikilvægum eftirlitsstöðum í því skyni að fyrirbyggja áhættu þykir nauðsynlegt að beita röklegri aðferð. Hægt er að auðvelda beitingu slíkrar aðferðar með því að nota eftirfarandi greiningartré. Hópurinn getur notað aðrar aðferðir í samræmi við þekkingu og reynslu.

Greiningartré til að ákvarða mikilvæga eftirlitsstaði



(*) Þessi staður er ekki mikilvægur eftirlitsstaður. Takið næsta áhættuþátt fyrir.

Svara skal hverri spurningu í réttri röð, á hverju stigi og fyrir hverja áhættu sem greind er.

Þegar greiningartréð er notað skal taka tillit til hvers einstaks framleiðsluþreps sem er tilgreint í flæðiritinu. Nota skal greiningartréð á hverju framleiðsluþrepi vegna sérhverrar hættu sem búast má við eða vegna fyrirbyggjandi aðgerðar sem gerð er. Nota skal greiningartréð á sveigjanlegan hátt og beita almennri skynsemi, að teknu tilliti til framleiðsluferlisins í heild, til að forðast eins og mögulegt er óþarflega marga mikilvæga eftirlitsstaði.

1.8 *Skrá aðgerðir sem gripið er til í kjölfar greiningar mikilvægra eftirlitsstaða.* Greining mikilvægra eftirlitsstaða leiðir til tvíþættrar niðurstöðu fyrir vinnuhópinn sem skal:

- Tryggja að fyrirbyggjandi aðgerðir séu framkvæmdar á skilvirkan hátt. Þetta á einkum við ef sýnt hefur verið fram á áhættu á þrepi þar sem ekkert eftirlit er fyrir hendi en stýringar er þörf til að tryggja hollustu afurðarinnar svo að hægt sé að koma fyrirbyggjandi aðgerðum við.
- Skipuleggja og koma í framkvæmd vakt- og eftirlitskerfi fyrir alla mikilvæga eftirlitsstaði.

2.1.2.1 Mikilvægir eftirlitsstaðir fundnir

Túlkun

Inna eftirlit framkvæmt af ábyrgðarmanni vinnslu skal byggja á greiningu mikilvægra eftirlitsstaða í vinnslunni, byggðri á vinnsluferli hennar. Greina skal alla mikilvæga eftirlitsstaði sem koma að gagni við að tryggja samræmi við kröfur reglugerða um hollustuhætti við framleiðslu og dreifingu sjávarafurða. Í þeim tilgangi skal nota verklag sem lýst er í kröfum að ofan.

Aðferð við skoðun

Skjalaskoðun.

Verklagsregla

Sannreyna skal að atriði 1 - 8 hafi verið tekin til greina miðað við leiðbeiningar í kröfum:

1. Mynda vinnuhóp.
2. Lýsa afurð.
3. Greina fyrirhugaða notkun afurðanna.
4. Gerð flæðirit og lýsing framleiðsluferla.
5. Sannprófa flæðirit á staðnum.
6. Gera skrá yfir hættur og fyrirbyggjandi aðgerðir.
7. Greina mikilvæga eftirlitsstaði.
8. Skrá aðgerðir sem gripið er til í kjölfar greiningar mikilvægra eftirlitsstaða.

Viðmiðunarmörk

Öll atriði þurfa að hafa verið tekin til greina.

Skýring

Atriði sem ekki hefur verið tekið tillit til:

Dómur

3

2.1.3 Vöktun og eftirlit

Kennitala kröfu

97.558.012, 97.558.023.

Kröfur

Eftirlit með mikilvægum eftirlitsstöðum felur í sér skoðanir og prófanir sem nauðsynlegar eru til að tryggja fullnægjandi eftirlit sbr. neðangreint.

Nauðsynlegt er að koma á vöktunar- og eftirlitskerfi til að tryggja skilvirkt eftirlit með hverjum mikilvægum eftirlitsstað. Til að þróa slíkt kerfi er mælt með eftirfarandi aðferð:

2.1 *Að tekin sé ákvörðun um viðmiðunarmörk fyrir hverja fyrirbyggjandi aðgerð sem tengist hverjum mikilvægum eftirlitsstað um sig.* Fyrir sérhverja fyrirbyggjandi aðgerð sem tengist mikilvægum eftirlitsstað skal ákvarða áhættumörk. Þessi áhættumörk ættu að samsvara ásætlanlegum

hámarksgildum vegna öryggis vöru. Þau aðgreina það sem unnt er að samþykkja frá því sem ekki er unnt að samþykkja. Þau eru sett fyrir breytur sem hægt er að greina eða mæla og sýna með afgerandi hætti að mikilvægur eftirlitsstaður er undir stjórn. Þau skulu studd rökum sem sýna fram á að gildin sem valin hafa verið leiði til þess að framleiðslan teljist undir stjórn. Dæmi um slíkar breytur eru hiti, tími, sýrustig (pH-gildi), vatnsinnihald, aukefni, rotvarnarefni, salt, o.s.frv.

Í sumum tilvikum getur reynst nauðsynlegt, að setja strangari mörk (þ.e. viðmiðunarmörk) til þess að draga úr hættu á að farið sé yfir áhættumörk vegna breytileika í framleiðslu og þannig tryggja að áhættumörk séu virt. Unnt er að setja áhættumörk út frá ýmsum forsendum. Þegar ekki er stuðst við opinberar reglur (t.d. geymsluhastig frosinnar vöru) eða við gildandi og viðurkenndar leiðbeiningar um góða framleiðsluhætti ber hópnum að ganga úr skugga um að áhættumörkin séu gild fyrir viðkomandi áhættu og mikilvægan eftirlitsstað.

2.2 Útfærsla vakt- og eftirlitskerfis fyrir hvern mikilvægan eftirlitsstað. Mikilvægur þáttur innra eftirlits eru reglur um athuganir eða mælingar sem eru gerðar vegna sérhvers mikilvægs eftirlitsstaðar til þess að tryggja að tiltekin áhættumörk séu virt. Í reglunum skal tilgreina þær aðferðir sem notaðar eru, hversu oft athuganir eða mælingar eru gerðar og hvernig skráningum er háttað. Athuganir og mælingar verða að vera þess eðlis að unnt sé að ganga úr skugga um hvort mikilvægur eftirlitsstaður er ekki lengur undir stjórn og veita upplýsingar þar að lútandi nógu tímanlega til þess að unnt sé að gera úrbætur.

Hægt er að gera athuganir eða mælingar stöðugt eða með ákveðnu millibili. Þegar athuganir eða mælingar eru ekki gerðar stöðugt er nauðsynlegt að tíðni þeirra tryggi að upplýsingarnar séu fullnægjandi. Í reglum um athuganir eða mælingar skal tilgreina fyrir sérhvern mikilvægan eftirlitsstað á greinargóðan hátt eftirfarandi upplýsingar:

- Hver annast vöktun og eftirlit.
- Hvenær vöktun og eftirlit fer fram.
- Hvernig vöktun og eftirlit fara fram.

2.3 Gerð áætlunar um úrbætur. Athuganir eða mælingar geta gefið til kynna að:

- Breyta sem fylgst er með hafi tilhneigingu til að víkja frá tilteknum áhættumörkum sem gefur til kynna ófullnægjandi stýringu. Grípa ætti til viðeigandi úrbóta til að ná stjórn á slíkum stað áður en hættuástand skapast.
- Breyta sem fylgst er með hefur vikið frá tilgreindum áhættumörkum sem gefur til kynna ófullnægjandi stýringu. Nauðsynlegt er að grípa til viðeigandi úrbóta til að ná stjórn á aðstæðum á ný.

Vinnuhópurinn þarf fyrirfram að ganga frá reglum um úrbætur fyrir hvert mikilvægt eftirlitsatriði til að hægt sé að grípa til þeirra ef vart verður við frávik. Slíkar úrbætur skulu fela í sér:

- Staðfestingu á því hver eða hverjir séu ábyrgir fyrir framkvæmd úrbóta.
- Lýsingu á aðferðum og aðgerðum sem nauðsynlegar teljast til þess að hægt sé að leiðrétta frávikid.
- Aðgerðir sem grípa þarf til vegna afurða sem hafa verið framleiddar á því tímabili sem framleiðslan var ekki undir stjórn.
- Gerð skriflegrar skýrslu um ráðstafanir sem gerðar hafa verið.

2.1.3.1 Athuganir og mælingar

Túlkun

Vöktun og eftirlit með mikilvægum eftirlitsstöðum er til þess að tryggja stjórn á kerfinu. Eftirfarandi atriði skulu tekin til greina miðað við leiðbeiningar í kröfum:

1. Ákveða þarf viðmiðunarmörk fyrir hvert mikilvægt eftirlitsatriði sem tengist mikilvægum eftirlitsstað.
2. Ákveða þarf vöktunar- og eftirlitskerfi fyrir hvert mikilvægt eftirlitsatriði.
3. Ákveða þarf áætlun um úrbætur.

Próf og mælingar skulu geta greint hvenær farið er yfir viðmiðunarmörk.

Aðferð við skoðun

Skjalaskoðun.

Verklagsregla

Sannreyna skal að tekið hafi verið á 1., 2. og 3. atriði.

Viðmiðunarmörk

Taka verður á öllum atriðum.

Skýring

Atriði sem ekki er tekið á:

Dómur

2

2.1.4 Sannprófun

Kennitala kröfu

97.558.014, 97.558.024.

Kröfur

Framkvæmd og skilvirkni innra eftirlitsins skal sannreyna í samræmi við eftirfarandi leiðbeiningar:

Nauðsynlegt er að sannprófa innra eftirlitskerfið til að tryggja að það komi að tilætluðum notum. Vinnuhópnum ber að tilgreina aðferðir og verklag sem fylgja skal. Aðferðirnar geta t.d. og ekki síst falist í því að:

- Tekið sé slembiúrtak í greiningu.
- Gerð sé ítarlegri greining eða prófun á völdum, mikilvægum eftirlitsstöðum.
- Auknum greiningum á hálfunnum eða fullunnum afurðum sé beitt.
- Kannanir séu gerðar á raunverulegum aðstæðum við geymslu, dreifingu og sölu og á eiginlegri notkun vörunnar.

Aðferðir við sannprófun geta falist í:

- Skoðun á starfsemi.
- Staðfestingu á áhættumörkum.
- Endurskoðun frávíka.
- Úrbótum og aðgerðum sem gripið er til varðandi vöruna.
- Rýni í innra eftirlitskerfi og skýrslum þar að lútandi.

Við sannprófun ætti að vera hægt að staðfesta að innra eftirlitskerfi, sem tekið hefur verið upp, sé við hæfi og tryggja með reglulegu millibili að þeim ráðstöfunum sem mælt er fyrir um sé áfram beitt á réttan hátt.

Auk framangreinds er nauðsynlegt að endurskoða kerfið til að tryggja að það haldi áfram að vera (eða muni verða) við hæfi enda þótt einhverjar breytingar eigi sér stað. Dæmi um breytingar eru m.a.:

- Breytingar á hráefni, vöru eða framleiðsluáðstæðum (skipulag vinnslunnar og umhverfis, vinnslubúnaður, áætlun um þrif og gerileyðingu).
- Breytingar á aðstæðum varðandi þökkun, geymslu eða dreifingu.
- Breytingar á neysluvenjum.
- Upplýsingar um nýjar áhættur sem tengjast vörunni.

Slíkar breytingar ættu, ef þörf krefur, að hafa í för með sér breytingar á aðgerðum sem mælt hefur verið fyrir um.

Allar breytingar á innra eftirlitskerfinu skulu færðar inn á skýrslu og inn í skráningarkerfið til að tryggja að nýjar og áreiðanlegar upplýsingar séu fyrir hendi. Ef kveðið er á um viðmiðanir í reglugerðum skulu slíkar viðmiðanir notaðar sem viðmiðunargildi við sannprófun.

2.1.4.1 Sannprófun

Túlkun

Til staðar skulu vera tilteknaðar aðferðir og verklag svo sem gerð er grein fyrir í kröfum til að sannreyna að innra eftirlitskerfið virki. Þessar aðferðir og verklag skulu gera mögulegt að staðfesta að innra eftirlitskerfið henti, að því sé beitt rétt og að það virki eftir breytingar. Ef þörf krefur skal lagfæra kerfið ef sannreynsla gefur það til kynna. Slíkar lagfæringar skal í einu og öllu innifela í kerfi fyrir skjalastýringu og skráningu til að tryggja að dagréttar upplýsingar séu til staðar.

Aðferð við skoðun

Skjalaskoðun.

Verklagsregla

Kanna skal hvort tilteknaðar aðferðir og verklag til að sannreyna innra eftirlitskerfið séu til staðar sem sannreyna að það hæfi vinnslunni, því sé rétt beitt og enn við hæfi.

Bera skal saman skjöl og skrár við aðgerðir sem gripið er til samkvæmt innra eftirlitskerfinu.

Viðmiðunarmörk

Aðferðir og verklag til að sannreyna skulu vera til staðar.

Skjöl og skrár skulu vera dagréttar.

Skýring

Óuppfyllt atriði:

Dómur

2

2.1.5 Sýnataka

Kennitala kröfu

98.rgl.201, 98.rgl.202, 98.rgl.203, 98.rgl.204, 98.rgl.205, 98.rgl.218, 98.rgl.263, 98.rgl.264, 98.rgl.265, 98.rgl.266, 98.rgl.267, 98.rgl.268, 98.rgl.269, 98.rgl.270, 97.558.013.

Kröfur

Framleiðandi skal gera frekari prófanir á slembiúrtökum til að tryggja að niðursoðnar afurðir hafi fengið fullnægjandi hitameðferð, þ.e.:

- Ræktunarprófanir við 37°C í sjö daga, við 35°C í tíu daga eða aðrar jafngildar aðstæður.
- Örverurannsóknir á innihaldi og rannsóknir á dósunum í viðurkenndri rannsóknastofu.

Framleiðandi skal daglega taka sýni með fyrirfram ákveðnu millibili til þess að tryggja að lokun dósa sé í lagi. Í því skyni verða að vera til nauðsynleg tæki til þess að rannsaka þversnið sauma á lokuðum dósunum. Eftirlit skal haft með því að dósir séu ekki skaddaðar.

Framleiðandi skal láta fara fram örverufræðilegt eftirlit með soðnum krabbadýrum og samlokum með reglulegu millibili og skulu niðurstöður þeirra standast viðmiðunarmörk.

Í vinnslustöðvum sem hlotið hafa vinnsluleyfi skal gera athugun á útkomu úr örverurannsóknum á sýnum sem tekin eru meðan á vinnslu krabbadýra og samloka stendur og áður en afurðirnar eru sendar á markað og bera niðurstöður þeirra saman við gildandi viðmiðunarmörk.

Skipuleggjendur og umsjónaraðilar innra eftirlitsins skulu semja reglur um sýnatökur í samræmi við eðli afurðanna (heil, skelflett, úrskeljuð), hitastig, suðutíma og áhættumat, í samræmi við ákvæði um innra eftirlit.

Í ofangreindum reglum um sýnatökur skal, í þeim tilvikum sem niðurstöður örverurannsókna eru yfir viðmiðunarmörkum, vera skuldbinding þess efnis að:

- a) Tilkynna skuli Fiskistofu um niðurstöðurnar og til hvaða ráðstafana hefur verið gripið vegna framleiðslulotna sem ekki standast viðmiðunarmörk;
- b) Endurskoða skuli eftirlits- og vöktunaraðferðir á mikilvægum eftirlitsstöðum til þess að finna orsök mengunarinnar og að auka tíðni örverurannsókna;
- c) Ekki skuli dreifa til mannelis þeim framleiðslulotum sem ekki standast viðmiðunarmörk vegna sýkla sem í þeim hafa fundist eða ef M-gildi fyrir staphylococca (klasa-hnettur) eru fyrir ofan þau mörk, sem tilgreind eru hér að framan.

2.1.5.1 Áætlun um sýnatöku**Túlkun**

Setja skal upp sýnatökuáætlun sem er í samræmi við starfsemi vinnslunnar og nær yfir nauðsynlega sýnatöku vegna innra eftirlits, þ.e. vegna vöktunar á mikilvægum eftirlitsstöðum til að sannreyna að innra eftirlitskerfið virki og vegna tiltekinna ákvæða í reglugerð um hollustuhætti við framleiðslu og dreifingu sjávarafurða.

Aðferð við skoðun

Skjalaskoðun.

Verklagsregla

Kanna skal hvort sýnatökuáætlun er til staðar. Bera skal saman sýnatökuáætlun og áhættugreiningu ásamt vöktun sem þörf er á fyrir mikilvæga eftirlitsstaði og tilteknar kröfur eins og fram kemur í kafla 2.1.1.1 Innra eftirlit.

Viðmiðunarmörk

Sýnatökuáætlun sem nær yfir próf, mælingar og athuganir sem tilgreindar eru vegna vöktunar í áhættugreiningu og vegna fiskafurða sem unnar eru í vinnslunni.

Skýring

Sýnatökuáætlun vantar:

Dómur

2

2.1.5.2 Niðursuða**Túlkun**

1. Framleiðandi skal gera frekari prófanir á slembiúrtökum til að tryggja að niðursoðnar afurðir hafi fengið fullnægjandi hitameðferð, þ.e.:
 - a) Ræktunarprófanir við 37°C í sjö daga, við 35°C í tíu daga eða aðrar jafngildar aðstæður.
 - b) Örverurannsóknir á innihaldi og rannsóknir á dósum sem hafa bólgnað í ræktunarprófun á rannsóknastofu vinnslu eða annarri viðurkenndri rannsóknastofu.
2. Framleiðandi skal daglega taka sýni með fyrirfram ákveðnu millibili til þess að tryggja að lokun dósa sé í lagi. Í því skyni verða að vera til nauðsynleg tæki til þess að rannsaka þversnið sauma á lokuðum dósnum. Eftirlit skal haft með því að dósir séu ekki skaddaðar.

Aðferð við skoðun

Skjalaskoðun.

Verklagsregla

1. Kanna skal hvort tekin eru slembiúrtök af dósnum.
2. Kanna skal hvort niðurstöður af ræktunarprófum eru til staðar.
3. Kanna skal hvort örverurannsóknir á innihaldi og dósnum sem bólgnu í ræktunarprófi eru til staðar.
4. Kanna skal hvort dósalokun er vöktuð með því að tekin séu sýnishorn af framleiðslunni daglega með reglulegum hætti og þverskurður af dósasaumum skoðaður með viðeigandi búnaði (saumsjá og öðrum tækjum og áhöldum) og að dósir séu ekki skaddaðar.

Viðmiðunarmörk

Öll atriði skulu framkvæmd.

Skýring

Atriði sem ekki er framkvæmt:

Dómur

1

2.1.5.3 Soðin krabbadýr og samlokur**Túlkun**

Framleiðandi soðinna krabbadýra og samloka skal gera reglulegar örveruprófanir á framleiðslu sinni og vera innan viðmiðunarmarka sem sýnd eru hér að neðan. Þessar prófanir skulu gerðar meðan á vinnslu stendur og áður en krabbadýr og samlokur eru sett í dreifingu. Ef niðurstöður eru umfram viðmiðunarmörk skal framleiðandi kanna orsakir þess og grípa til úrbóta til að koma í veg fyrir frekari frávik. Stjórnendur vinnslunnar skulu koma upp sýnatökuáætlun eftir eðli afurðanna (heilar eða úrskeljaðar), hitastigi og suðutíma og áhættugreiningu og uppfylla kröfur innra eftirlits að öðru leyti. Í ofangreindum reglum um sýnatök skal, í þeim tilvikum sem niðurstöður örverurannsóknna eru yfir viðmiðunarmörkum, vera skuldbinding þess efnis að:

1. Tilkynna skuli Fiskistofu um niðurstöðurnar og til hvaða ráðstafana hefur verið gripið vegna framleiðslulotna sem ekki standast viðmiðunarmörk.
2. Endurskoða skuli eftirlits- og vöktunaraðferðir á mikilvægum eftirlitsstöðum til þess að finna orsök mengunarinnar og auka tíðni örverurannsókna.
3. Ekki skuli dreifa til manndis þeim framleiðslulotum sem ekki standast viðmiðunarmörk vegna sýkla sem í þeim hafa fundist eða ef M-gildi fyrir staphylococca (klasahnettillur) eru fyrir ofan þau mörk, sem tilgreind eru í viðmiðunarmörkum.

Prófunaraðferðir sem notaðar eru til að sannreyna að afurð sé innan örverufræðilegra viðmiðunarmarkna skulu vísindalega viðurkenndar á alþjóðlega vísu og þrautreyndar. Með niðurstöðum prófunar skal skrá hvaða prófunaraðferð var notuð.

Aðferð við skoðun

Skjalaskoðun.

Verklagsregla

Kanna skal hvort sýnatökuáætlun í samræmi við túlkun að ofan er til staðar og virk.

Viðmiðunarmörk

1. Sýklar

Gerð sýkils	Viðmiðunarmörk
Salmonellutegundir	Ekki til staðar í 25 g n = 5 c = 0

Auk þess mega sýklar sem leita skal að samkvæmt áhættuþáttagreiningu og eitur sem þeir framleiða ekki finnast í því magni sem skaðað gæti heilsu neytandans.

2. Lífverur sem benda til lélegs hreinlætis (í úrskeljuðum afurðum)

Gerð lífvera	Viðmiðunarmörk (g)
Staphylococcus aureus	m = 100 M = 1 000 n = 5 c = 2
Annað hvort: Hitapólnir kólígerlar (44° á föstu æti) eða:	m = 10 M = 100 n = 5 c = 2
Escherichia coli (á föstu æti)	m = 10 M = 100 n = 5 c = 1

Breyturnar n, m, M og c eru skilgreindar á eftirfarandi hátt:

- n = Fjöldi eininga sem sýnið samanstendur af.
- m = Allar niðurstöður undir þessum mörkum eru álitnar fullnægjandi.
- M = Allar niðurstöður yfir þessum mörkum eru álitnar ófullnægjandi.
- c = Fjöldi sýnaeininga sem gefa gerlafjölda milli m og M.

Gæði lotu eru talin:

- a) Fullnægjandi þegar öll gildi eru 3m eða minni,
- b) Viðunandi þegar fengin gildi lenda milli 3m og 10m (=M) og þar sem c/n er 2/5 eða minna.

Gæði lotu eru talin ófullnægjandi:

- a) Í öllum tilfellum þegar gildi fara yfir M.
- b) Þegar c/n er meira en 2/5.

3. Bendillífverur (viðmiðunarreglur)

<i>Gerð lífveru</i>	<i>Viðmiðunarmörk (g)</i>		
Miðlungshitakærir loftháðir gerlar (30°C)			
a) Afurðir í skel	m	=	10 000
	M	=	100 000
	n	=	5
	c	=	2
b) Úrskeljaðar afurðir, að krabbakjöti undanskildu	m	=	50 000
	M	=	500 000
	n	=	5
	c	=	2
c) Krabbakjöt	m	=	100 000
	M	=	1 000 000
	n	=	5
	c	=	2

Þessar viðmiðunarreglur eru ætlaðar til hjálpar framleiðendum til að ganga úr skugga um að aðferðir við þrif og gerileyðingu séu fullnægjandi, að unnið sé í samræmi við gildandi staðla og við að koma á innra eftirliti með framleiðslunni.

Skýring

Niðurstöður umfram viðmiðunarmörk án úrbóta:

Dómur

2

2.1.6 Skrár**Kennitala kröfu**

98.rgl.052, 98.rgl.188, 98.rgl.196.

Kröfur

Niðurstöður eftirlits skal skrá þegar og á sama stað og það fer fram, með óafmáanlegum hætti og geyma aðgengilegar eftirlitsaðila að minnsta kosti einu ári lengur en uppgefið geymsluþol afurðanna segir til um.

Fiskistofa skal hafa aðgang að hitastigsskráningum frá siritandi hitamælum í frystigeymslum, þegar eftirlitsmönnum hennar þykir ástæða til, og þær skal varðveita a.m.k. einu ári lengur en nemur áætluðu geymsluþoli afurðanna.

Þeim aðila sem ber ábyrgð á vinnslustöðinni, er skylt að halda skrá yfir alla vinnslu sem þar fer fram. Fylgjast skal með og skrá hitunartíma, hitastig, saltinnihald, sýrustig (pH-gildi), vatnsinnihald o.s.frv., eftir því hvers eðlis verkunin er. Þessar skráningar skulu tiltækar eftirlitsmönnum Fiskistofu a.m.k. jafn lengi og uppgefið geymsluþol afurðanna segir til um.

2.1.6.1 Ritaðar skrár**Túlkun**

Halda skal ritaðar skrár um vöktun og eftirlit með mikilvægum eftirlitsstöðum þannig að Fiskistofa og skoðunarstofur hafi aðgang að þeim. Niðurstöður eftirlits og prófana skal geyma a.m.k. tvö ár eða einu ári lengur en geymsluþol afurðanna segir til um. Hitastigsskráningar frá sírta í frystigeymslu skulu aðgengilegar Fiskistofu og skoðunarstofum a.m.k. þann tíma sem viðkomandi afurðir eru geymdar.

Aðferð við skoðun Skjalaskoðun.

Verklagsregla

Kanna skal hvort rituð skrá eða skrá sem gerð er með óafmáanlegum hætti er til staðar fyrir athuganir sem gerðar eru vegna vöktunar og eftirlits í innra eftirliti, einkum samkvæmt áhættugreiningu reglna um sýnatöku fyrir fiskafurðir og vinnsluferli í vinnslunni og að þær nái tvö ár aftur í tímann.

Viðmiðunarmörk

Ritaðar skrár um viðeigandi athuganir fyrir sl. tvö ár eða geymsluþol afurðanna hvort heldur er skemmri tími.

Skýring

Atriði ekki uppfyllt:

Dómur

2

2.1.7 Skjöl

Kennitala kröfu

97.558.016, 97.558.017, 97.558.018.

Kröfur

Ábyrgðarmaður innra eftirlits skal sjá um að allar skriflegar upplýsingar um fyrirkomulag þess séu skráðar með varanlegum hætti.

Framangreind gögn skulu aðgengileg skoðunarstofum og eftirlitsmönnum. Þessar upplýsingar skulu vera ítarlegar og greinargóðar og fela í sér eftirfarandi atriði:

- Lýsingu á hverri afurð eða einsleitum flokki afurða.
- Lýsingu á vinnslu-/verkunarferli þar sem mikilvægir eftirlitsstaðir eru tilgreindir.
- Upplýsingar um áhættuþætti, áhættumat og eftirlitsaðgerðir á hverjum eftirlitsstað.
- Lýsingu á aðferðum við eftirlit á hverjum mikilvægum eftirlitsstað, upplýsingar um viðmiðunarmörk fyrir þær breytur sem gæta skal ásamt þeim úrbótum sem ákveðnar hafa verið ef frávik reynast utan viðmiðunarmarka.
- Lýsingu á aðferðum við sannpröfun og endurskoðun kerfisins.
- Upplýsingar um skráningar á niðurstöðum skoðana og mælinga og niðurstöður sannprófana ásamt skriflegum skýrslum varðandi úrbætur sem gerðar hafa verið.

Varsla ofangreindra gagna skal vera með þeim hætti að auðvelt sé að finna öll gögn varðandi hverja einstaka framleiðslulotu.

2.1.7.1 Skjöl sem leggja skal fram

Túlkun

Ábyrgðarmaður vinnslu skal skrá gögn um framkvæmd innra eftirlits og aðferðir við sannpröfun. Einku skulu eftirfarandi þættir vera til staðar:

- Ítarleg og greinargóð skjöl, þ.m.t.:
 - Lýsing á hverri afurð eða einsleitum flokki afurða.
 - Lýsing á vinnslu-/verkunarferli þar sem mikilvægir eftirlitsstaðir eru tilgreindir.
 - Upplýsingar um áhættuþætti, áhættumat og eftirlitsaðgerðir á hverjum eftirlitsstað.

- d) Lýsing á aðferðum við eftirlit á hverjum mikilvægum eftirlitsstað, upplýsingar um viðmiðunarmörk fyrir þær breytur sem gæta skal ásamt þeim úrbótum sem ákveðnar hafa verið ef frávik reynast utan viðmiðunarmarka.
 - e) Lýsing á aðferðum við sannprófun og endurskoðun kerfisins.
2. Skrár um athuganir og/eða mælingar vegna vöktunar og eftirlits með mikilvægum eftirlitsstöðum, niðurstöður sannprófunar þ.e. sannprófun innra eftirlits þegar það er sett upp í fyrsta skipti, sannprófun eftir að breytingar hafa verið gerðar og reglubundin sannprófun, skýrslur og skriflegar lýsingar á úrbótum sem gerðar eru.

Aðferð við skoðun

Skjalaskoðun.

Verklagsregla

Kanna skal hvort eftirtalin skjöl eru til staðar:

- a) Lýsing á hverri afurð eða einsleitum flokki afurða.
- b) Lýsing á vinnslu-/verkunarferli þar sem mikilvægir eftirlitsstaðir eru tilgreindir.
- c) Upplýsingar um áhættuþætti, áhættumat og eftirlitsaðgerðir á hverjum eftirlitsstað.
- d) Lýsing á aðferðum við eftirlit á hverjum mikilvægum eftirlitsstað, upplýsingar um viðmiðunarmörk fyrir þær breytur sem gæta skal ásamt þeim úrbótum sem ákveðnar hafa verið ef frávik reynast utan viðmiðunarmarka.
- e) Lýsing á aðferðum við sannprófun og endurskoðun kerfisins.
- f) Skrár um athuganir og/eða mælingar vegna vöktunar og eftirlits með mikilvægum eftirlitsstöðum.
- g) Niðurstöður sannprófunar þ.e. sannprófun innra eftirlits þegar það er sett upp í fyrsta skipti, sannprófun eftir að breytingar hafa verið gerðar og reglubundin sannprófun.
- h) Skýrslur og skriflegar lýsingar á úrbótum sem gerðar eru.

Viðmiðunarmörk

Öll skjöl a) - h) skulu vera til staðar.

Skýring

Skjal vantar:

Dómur
1

2.1.7.2 Skjalastýringarkerfi

Túlkun

Til staðar skal vera viðeigandi vistunarkerfi fyrir skjöl sem gerir kleift að sækja skjöl varðandi tiltekna framleiðslulotu.

Aðferð við skoðun

Skoðun framleiðslulotna, skjalaskoðun.

Verklagsregla

Skrár og skjöl sem beðið er um skulu lögð fram innan 3ja klukkustunda frá því um var beðið.

Viðmiðunarmörk

Þrjár klukkustundir.

Skýring

Skrár og skjöl ekki afhent innan 3ja klukkustunda frá því um var beðið:

Dómur
1

2.1.8 Tilkyning um úrbætur

Kennitala kröfu

98.rgl.053.

Kröfur

Ef niðurstöður innra eftirlits eða upplýsingar, sem forsvarsmenn vinnslustöðva hafa aðgang að, leiða í ljós að afurðir vinnslustöðvar séu, eða líkur benda til að þær gætu verið, skaðlegar heilsu neytenda skal gripið til viðeigandi ráðstafana undir eftirliti Fiskistofu.

2.1.8.1 Tilkyning

Túlkun

Ábyrgðarmaður vinnslu skal tilkynna Fiskistofu um fiskafurðir sem hætta gæti verið á að yllu heilsutjóni og grípa til viðeigandi úrbóta undir eftirliti Fiskistofu hafi hann vitneskju eða grun um að þær innihaldi mengun, svo sem sýkla eða eitruð efni.

Aðferð við skoðun

Viðtal, skjalaskoðun.

Verklagsregla

Kanna skal hvort úrbætur hafa verið gerðar vegna vitneskju eða gruns um hættu, svo sem vegna sýkla eða eitruðra efna.

Viðmiðunarmörk

Tilkyning til Fiskistofu.

Skýring

Atriði ekki framkvæmt:

Dómur

3

2.1.9 Þjálfun

Kennitala kröfu

97.558.0011.

Kröfur

Forsvarsmenn vinnsluleyfishafa skulu tryggja að þeir starfsmenn, sem falið er að annast uppsetningu og framkvæmd innra eftirlits, hafi yfir að ráða fullnægjandi þekkingu og þjálfun til þess að geta haft umsjón með því í fyrirtækinu.

2.1.9.1 Þjálfun starfsfólks

Túlkun

Starfsfólk skal hafa hlotið þjálfun í þeim atriðum innra eftirlits sem því eru falin.

Aðferð við skoðun

Viðtöl, skjalaskoðun.

Verklagsregla

Kanna skal hvort til staðar er áætlun um þjálfun.
Bera skal saman skrár um þjálfun og starfslýsingar.

Viðmiðunarmörk

Allt starfslið sem tekur þátt í einhverjum hluta innra eftirlits skal fá þjálfun í þeim hluta eftirlitsins.

Skýring

Óuppfyllt atriði:

Dómur

2

2.1.10 Hæfur starfsmaður um borð í fullvinnsluskipi**Kennitala kröfu**

98.rgl.110.

Kröfur

Þar til hæfur maður um borð í vinnsluskipi skal vera ábyrgur fyrir því að vinnsla fari fram í samræmi við góða framleiðsluhætti. Hann skal hafa vald til þess að tryggja að ákvæðum þessarar reglugerðar sé fylgt og lætur eftirlitsmönnum í té upplýsingar um þær aðferðir sem beitt er við skoðun og eftirlit með áhættuatriðum um borð sem og skrá með athugasemdum hans og upplýsingum um hitastigsmælingar sem kann að verða krafist.

2.1.10.1 Hæfur starfsmaður**Túlkun**

Um borð í vinnsluskipi skal vera starfsmaður, sbr. skipurit og starfslýsingu, sem ber ábyrgð á því að beitt sé góðum framleiðsluháttum fyrir fiskafurðir. Hann skal hafa vald til að tryggja að ákvæðum í reglugerð um hollustuhætti við framleiðslu og dreifingu sjávarafurða sé beitt.

Starfsmaðurinn skal hafa þekkingu, m.a. á innra eftirliti, þrífum og sóttþreinsun, persónulegu hreinlæti, meindýravörnum, aðstöðu og búnaði, vinnsluferlum og efnum sem notuð eru við framleiðsluna, sem hægt er að sýna fram á með lokaprófi frá sjávarútvegsskóla eða samsvarandi námskeiðum og starfsreynslu. Starfsmaðurinn skal gera skoðunarmönnum aðgengilega áætlun um borð til að skoða og hafa eftirlit með mikilvægum eftirlitsstöðum, skrá sem í eru athugasemdir starfsmannsins og hitastigsskráningar sem þörf er á um borð, t.d. hitastig í kældum og frystum afurðum.

Aðferð við skoðun

Viðtöl, skjalaskoðun.

Verklagsregla

Skoðunarmaður skal hafa viðtal við ábyrgðarmann vinnslu um borð og biðja um skipurit sem sýnir stöðu hans og starfslýsingu. Sannreyna skal að starfslýsingin gefi ábyrgðarmanni vald til að beita góðum framleiðsluháttum fyrir fiskafurðir og til að beita ákvæðum í reglugerð um hollustuhætti við framleiðslu og dreifingu sjávarafurða við framleiðsluna um borð. Sannreyna skal hæfni og þekkingu ábyrgðarmanns.

Skoðunarmaður skal fá í hendur áætlun um skoðun og eftirlit með mikilvægum eftirlitsstöðum eins og hún er framkvæmd um borð, skrá sem sýnir athugasemdir ábyrgðarmanns og hitastigsskráningar sem þarf vegna framleiðslunnar, t.d. fyrir hitastig í kældum og frystum afurðum.

Viðmiðunarmörk

Öll atriði skulu uppfyllt.

Skýring

Óuppfyllt atriði:

Dómur

2

2.1.11 Merkingar**Kennitala kröfu**

98.rgl.116, 98.rgl.197, 98.rgl.206, 98.rgl.230, 98.rgl.231, 98.rgl.278, 98.rgl.279, 98.rgl.280.

Kröfur

Á umbúðum afurða sem aðeins þola geymslu í takmarkaðan tíma, svo sem saltaðra, reyktra, þurrkaðra eða kryddleginna afurða, skulu vera greinargóðar upplýsingar um hvernig þær skuli geyma, samanber reglugerð nr. 588/1993 um merkingu, auglýsingu og kynningu matvæla.

Allar dósir sem hlotið hafa sambærilega hitun, skulu vera með þrykktum eða öðrum sambærilegum óafmáanlegum merkingum sem sýna lotumerki og leyfisnúmer framleiðanda.

Fisk eða fiskafurðir sem ætlaðar eru til neyslu eins og þær koma fyrir, skal enn fremur frysta þannig að hitastigið í kjarna þeirra sé -20°C eða lægra í að minnsta kosti 24 klukkustundir. Fiskinn eða afurðirnar má annað hvort frysta ferskar eða fullunnar. Um er að ræða eftirtalinn fisk og fiskafurðir:

- Fiskur sem neyta á hrás eða næstum hrás, t. d. matjessíld.
- Eftirtaldar tegundir, ef þær eru ætlaðar til reykingar og hitastigið í miðjum fiskinum er lægra en 60°C : Síld, makrill, brislingur og (villtur) Atlantshafs- og Kyrrahafslax.
- Marineruð og/eða söltuð síld, ef verkunin hefur ekki nægt til þess að drepa lirlur hringormanna.

Þessar fiskafurðir skulu merktar áður en þeim er dreift þar sem fram komi hvernig þær voru unnar. Þeim skal, þegar þær eru settar á markað, fylgja vottorð framleiðanda með upplýsingum um hvers konar meðferð þær hafa hlotið.

Með fyrirvara um þær reglur sem fram eru settar í reglugerð nr. 588/1993 um merkingar, þarf, vegna eftirlits, að vera hægt að rekja uppruna fiskafurða til sendanda þeirra, af merkingum á umbúðum og fylgiskjölum þeirra.

Merkingar afurða skulu vera í samræmi við eftirfarandi ákvæði. Til þess að svo megi verða skulu eftirfarandi upplýsingar vera á umbúðum pakkaðra afurða en í fylgiskjölum ópakkaðra, búlkaðra afurða:

- Nafn sendingarlands, sem rita má óstytt, Island, eða skammstafað, IS, með hástöfum. Um önnur aðildarríki Evrópska efnahagssvæðisins gilda eftirfarandi skammstafanir: B - DK - EL - E - F - IRL - NL - NO - P - UK - AT - FI - SE.
- Leyfisnúmer vinnslustöðvar, vinnsluskips eða skráningarnúmer fiskiskips eða uppboðs- og heildsölumarkaða ásamt skammstöfuninni EB.

Í öðrum aðildarríkjum Evrópska efnahagssvæðisins gilda eftirfarandi skammstafanir: CE - EC - EG - EK - EF - EY. Allir þessir stafir og tákni skulu vera auðlæsileg og standa saman á umbúðunum á stað þar sem þau eru sýnileg án þess að þær þurfi að opna.

2.1.11.1 Geymsluþol**Túlkun**

Fyrir afurðir sem hafa takmarkað geymsluþol t.d. saltaðar, reyktar, þurrkaðar eða marineraðar afurðir skulu upplýsingar um hæfileg geymsluskilyrði koma skýrt fram á umbúðum. Dagsetning minnsta geymsluþols vöru skal vera lokadagsetning þess tíma sem varan heldur sínum sérstöku eiginleikum þegar hún er geymd við rétt skilyrði.

Á undan dagsetningunni komi orðin: „Best fyrir...“ þegar dagsetningin sýnir mánaðardaginn en „Best fyrir lok...“ í öðrum tilvikum. Orðunum „Best fyrir...“ eða „Best fyrir lok...“ skal annað hvort fylgja dagsetningin eða tilvísun í það hvar hana er að finna. Á eftir þessum upplýsingum skal koma lýsing á geymsluskilyrðum þess að varan varðveitist þann tíma sem upp er gefinn. Fyrir afurðir sem vegna örvera skemmast mjög fljótt og eru því líklegar að valda heilsuskaða skal í staðinn fyrir dagsetningu minnsta geymsluþols koma „Notist fyrir ...“. Þessum orðum skal annað hvort fylgja dagsetningin eða tilvísun í það hvar hana er að finna. Á eftir þessum upplýsingum skal koma lýsing á geymsluskilyrðum. Í dagsetningu skal vera dagur, mánuður og e.t.v. ár, í þessari röð og án kóða.

Aðferð við skoðun

Skjalaskoðun og skoðun.

Verklagsregla

Kanna skal skjöl og vörulýsingar ásamt merkingum á umbúðum til að sannreyna samræmi við ofangreinda túlkun.

Viðmiðunarmörk

Öll atriði skulu uppfyllt.

Skýring

Óuppfyllt atriði:

Dómur

2

2.1.11.2 Lotumerking afurða sem hlotið hafa hitameðferð**Túlkun**

Allar dósir sem fengið hafa sambærilega hitameðferð við nokkurn veginn sömu skilyrði skulu fá lotumerkingu. Auk þess skal vinnsluleyfisnúmer framleiðanda koma fram.

Aðferð við skoðun

Skjalaskoðun, skoðun umbúða.

Verklagsregla

Kanna skal hvort lotumerking og vinnsluleyfisnúmer koma fram á umbúðum.

Viðmiðunarmörk

Lotumerking, vinnsluleyfisnúmer.

Skýring

Lotumerki eða vinnsluleyfisnúmer vantar:

Dómur

3

2.1.11.3 Þíðing**Túlkun**

Þegar þíddar fiskafurðir eru settar beint á markað skal nafn vöru koma skýrt fram á umbúðum og að um þídda vöru sé að ræða þar sem hætta er á að þíddri afurð verði ruglað saman við ferska.

Aðferð við skoðun

Athugun, skjalaskoðun.

Verklagsregla

Kanna skal vörulýsingu og merkingar fyrir þíddar vörur.

Viðmiðunarmörk

Þíddar vörur seldar beint eftir þíðingu án frekari vinnslu.

Skýring

Engar merkingar fyrir þídda afurð valda:

Dómur

1

2.1.11.4 Hitun eða frysting**Túlkun**

Fisk eða fiskafurðir sem ætlaðar eru til neyslu eins og þær koma fyrir, skal enn fremur frysta þannig að hitastigið í kjarna þeirra sé -20°C eða lægra í að minnsta kosti 24 klukkustundir. Fiskinn eða afurðirnar má annað hvort frysta ferskar eða fullunnar. Um er að ræða eftirtalinn fisk og fiskafurðir:

- Fiskur sem neyta á hrás eða næstum hrás, t. d. matjessíld.
- Eftirtaldar tegundir, ef þær eru ætlaðar til reykingar og hitastigið í miðjum fiskinum er lægra en 60°C : Síld, makrill, brislingur og (villtur) Atlantshafs- og Kyrrahafslax.
- Marineruð og/eða söltuð síld, ef verkunin hefur ekki nægt til þess að drepa liffur hringormanna.

Þessar fiskafurðir skulu merktar áður en þeim er dreift þar sem fram komi hvernig þær voru unnar.

Aðferð við skoðun

Skjalaskoðun. Skoðun á umbúðum.

Verklagsregla

Skoða skal skjöl með vörulýsingu og merkingar afurða til að sannreyna að hitameðferð, sbr. túlkun hér að framan, hafi átt sér stað.

Viðmiðunarmörk

60°C , -20°C .

Skýring

Óuppfyllt atriði:

Dómur

1

2.1.11.5 Sendingarland

Túlkun

Vegna eftirlits þarf að vera hægt að rekja uppruna fiskafurða til sendanda þeirra, af merkingum á umbúðum og fylgiskjölum þeirra.

Til þess að svo megi verða skulu eftirfarandi upplýsingar vera á umbúðum pakkaðra afurða en í fylgiskjölum ópakkaðra, búlkaðra afurða:

- Nafn sendingarlands, sem rita má óstytt, Island, eða skammstafað, IS, með hástöfum. Um önnur aðildarríki Evrópska efnahagssvæðisins gilda eftirfarandi skammstafanir: B - DK - EL - E - F - IRL - NL - NO - P - UK - AT - FI - SE.
- Leyfisnúmer vinnslustöðvar, vinnsluskips eða skráningarnúmer fiskiskips eða uppboðs- og heildsölumarkaða ásamt skammstöfuninni EB.

Í öðrum aðildarríkjum Evrópska efnahagssvæðisins gilda eftirfarandi skammstafanir: CE - EC - EG - EK - EF - EY. Allir þessir stafir og tákni skulu vera auðlæsileg og standa saman á umbúðunum á stað þar sem þau eru sýnileg án þess að þær þurfi að opna.

Aðferð við skoðun

Skjalaskoðun, skoðun umbúða.

Verklagsregla

Sannreyna skal atriði sem koma fram í túlkun hér að framan.

Viðmiðunarmörk

Öll atriði skulu uppfyllt.

Skýring

Óuppfyllt atriði:

Dómur

1

2.2 Byggingar og búnaður

2.2.1 Byggingar: Veggir og hurðir

Kennitala kröfu

98.rgl.100, 98.rgl.124, 98.rgl.131, 98.rgl.146, 98.rgl.148.

Kröfur

Veggir með sléttu, vatnspéttu og slitþolnu yfirborði sem auðvelt er að þrifa. Festingum lagna við veggir skal þannig hagað að þær torveldi ekki þrif. Hurðir skulu vera úr slitþolnu efni sem auðvelt er að þrifa. Gengið skal þannig frá dyrum að hægt sé að loka þeim og hafa þær lokaðar ef eftirlitsmenn Fiskistofu telja þess þörf.

2.2.1.1 Veggir og hurðir

Túlkun

Veggir og hurðir skulu gerð úr samþykktum smíðaeftum í matvælavinnslu. Dyrum verður að vera hægt að loka.

Aðferð við skoðun

Athugun.

Verklagsregla

Kanna skal hvort veggir og hurðir á vörusvæðum eru gerð úr samþykktum smíðaeftum í matvælavinnslu með sléttu yfirborði.

Kanna skal hvort hægt er að loka dyrum á vörusvæðum.

Viðmiðunarmörk

Samþykkt smíðaefti í matvælavinnslu, hægt að loka.

Skýring

Óuppfyllt atriði:

Dómur

1

2.2.2 Byggingar: Gólf**Kennitala kröfu**

98.rgl.099, 98.rgl.125, 98.rgl.145.

Kröfur

Stöm gólf úr vatnsþétu efni sem jafnframt er auðvelt að þrifa og gerileyða og þannig hönnuð að frárennslisvatn eigi greiða leið í niðurföll eða að til staðar séu tæki til að fjarlægja það. Yfir niðurfallsrennum í gólfum skulu vera ristar, nægilega opnar til þess að fiskúrgangur stífla þær ekki og sjór geti runnið hindrunarlaust frá vinnsluvélum og af gólfum.

2.2.2.1 Afrennsli**Túlkun**

Gólf á blautsvæðum skulu halla a.m.k. 1/50 að niðurföllum. Engir pollar mega vera sýnilegir, a.m.k. ekki þegar tæki til að fjarlægja þá hefur verið notað.

Aðferð við skoðun

Athugun.

Verklagsregla

Kanna skal hvort vatnspollar eru á gólfi.

Viðmiðunarmörk

Engir pollar á gólfi.

Skýring

Pollar á gólfi:

Dómur

1

2.2.2.2 Gerð**Túlkun**

Gólf í vinnsluskipum skulu vera stöm. Gólf á blautsvæðum skulu vera vatnsheld. Gólf skulu gerð úr samþykktum smíðaeftum í matvælavinnslu.

Aðferð við skoðun

Athugun.

Verklagsregla

Kanna skal í vinnsluskipunum hvort gólf eru stöm.

Kanna skal hvort gólf eru gerð úr samþykktum smíðaðefnum í matvælavinnslu.

Viðmiðunarmörk

Samþykkt smíðaðefni í matvælavinnslu.

Skýring

Ósamþykkt smíðaðefni í matvælavinnslu:

Dómur

1

2.2.3 Byggingar: Loft**Kennitala kröfu**

98.rgl.100, 98.rgl.147.

Kröfur

Loft eða loftklæðningu skal vera auðvelt að þrifa. Festingum lagna við loft og veggi skal þannig hagað að þær torveldi ekki þrif.

2.2.3.1 Efni/yfirborð**Túlkun**

Loft og loftklæðning á vörusvæðum skulu gerð úr samþykktum smíðaðefnum í matvælavinnslu.

Aðferð við skoðun

Athugun.

Verklagsregla

Kanna skal hvort loft á vörusvæðum eru gerð úr samþykktum smíðaðefnum.

Viðmiðunarmörk

Samþykkt smíðaðefni í matvælavinnslu.

Skýring

Ósamþykkt smíðaðefni í matvælavinnslu:

Dómur

1

2.2.4 Byggingar: Búnaður - lýsing**Kennitala kröfu**

98.rgl.092, 98.rgl.103, 98.rgl.127, 98.rgl.137, 98.rgl.150, 98.rgl.165.

Kröfur

Dagsbirta eða lýsing skal vera næg. Búnaður skal hannaður og honum komið þannig fyrir, og haldið hreinum og vel við, að ekki stafi af mengunarhætta fyrir afurðirnar. Lýsing skal vera þannig að hún auðveldi eftirlit og mat sjávarafurða í samræmi við ákvæði viðauka 5 og 9.

2.2.4.1 Lýsing**Túlkun**

Lýsing verður að vera með hlíf til að koma í veg fyrir að glerbrot geti komist í afurðir eða umbúðir ef ljós brotnar, a.m.k. á vinnusvæðum þar sem óvarin afurð er meðhöndluð og þar sem fólk er í

hlífðarfötum. Lýsingin veður að vera nægjanleg fyrir þá vinnu sem unnin er, þ.m.t. skynmat og skoðun vegna sníkjudýra. Lýsing í fiskvinnslu skal vera í samræmi við eftirfarandi:

Starfsemi	Lýsing (lux)
Skoðun afurða, gæðaeftirlit, snyrting, pökkun, flökun, flatning:	300 lux.
Önnur svæði, t.d. gangar og geymslur:	240 lux.
Lýsing utandyra:	40 lux
Lýsing í snyrtiborðum skal vera a.m.k.:	1500 lux yfir 25 sm breidd á borðfleti, mælt í 30 sm fjarlægð.

Aðferð við skoðun

Athugun, mæling með luxmæli.

Verklagsregla

Kanna skal hvort hönnun og fyrirkomulag lýsingar, hreinlæti og viðhald er þannig að ekki sé hætt á mengun afurðanna.

Mæla skal lýsingu við:

Skoðun afurða, gæðaeftirlit, snyrting, pökkun, flökun, flatning:	Mæla skal a.m.k. 300 lux.
Mæling við snyrtiborð:	Mæla skal a.m.k. 1500 lux yfir 25 sm borðflöt, mælt í 30 sm fjarlægð.
Mæla skal ljós í göngum og geymslum:	Mæla skal a.m.k. 240 lux.

Viðmiðunarmörk

1500 lux, 300 lux, 240 lux.

Skýring

Óuppfyllt atriði:

Dómur

1

2.2.5 Byggingar: Búnaður - handþvottaaðstaða

Kennitala kröfu

98.rgl.105, 98.rgl.126, 98.rgl.151.

Kröfur

Í vinnslusölum og snyrtiherbergjum skal vera nægur fjöldi handlauga með rennandi hæfilega heitu vatni ásamt handþvotta- og gerileyðandi efnum, einnota handþurrkum og með krönum, sem ekki eru handstýrðir, til að þvo og gerileyða hendur.

2.2.5.1 Handþvottaaðstaða

Túlkun

Að minnsta kosti einn vaskur skal vera í hverju tilreiðslu- og vinnslurými og í búnings- og snyrtiherbergjum. Í vinnslusölum og á salernum mega kranar ekki vera handstýrðir. Fjöldi vaska þarf að vera nægur þannig að biðtími til að þvo hendur sé ekki meiri en tvær mínútur fyrir hvern starfsmann eða a.m.k. einn vaskur fyrir hverja 10 starfsmenn í vinnslusölum og snyrtiherbergjum. Við vaska skulu vera sápuskammtarar, einnota handþurrkur og aðstaða til að sóttþreinsa hendur. Aðstaðan þarf að vera með sjálfvirkri blöndun fyrir heitt og kalt vatn.

Aðferð við skoðun

Athugun, tímamæling.

Verklagsregla

Fylgjast skal með starfsmönnun eftir vinnuhlé. Kanna skal hvort biðtími einhvers er meira en tvær mínútur. Sé svo er aðstaða til handþvotta ófullnægjandi.

Kanna skal hvort til staðar eru sápuskammtarar, einnota handþurrkur og aðstaða til að sótthreinsa hendur við vaska.

Viðmiðunarmörk

Öll atriði verður að uppfylla.

Skýring

Óuppfyllt atriði:

Dómur

2

2.2.6 Búnaður í snertingu við sjávarafurðir**Kennitala kröfu**

98.rgl.091, 98.rgl.106, 98.rgl.157.

Kröfur

Búnaður og áhöld, svo sem flökunar-, snyrti- og pökkunarborð, ílát, hnífar, færíbönd, slægingar-eða flökunarvélar o.s.frv., skulu vera úr seltuvörðum, ryðvörðum eða ryðfríum efnum sem auðvelt er að þrifa og gerileyða og þeim skal vel við haldið. Fyllsta hreinlætis skal gæta við tilfærslu fisks úr móttöku á vinnslusvæði.

2.2.6.1 Búnaður: Efni**Túlkun**

Búnaður verður að vera úr samþykktu efni fyrir snertifleti við matvæli og honum skal vel við haldið.

Aðferð við skoðun

Athugun, skjalaskoðun.

Verklagsregla

Ekkert timbur er leyft. Fylgja skal leið afurða eftir vinnsluferlinu.

Kanna skal alla snertifleti við afurðir. Bera skal saman skráðar upplýsingar um smíðaefni og þrifa- og sótthreinsisáætlun.

Kanna skal hvort búnaði er vel við haldið þ.e. hvort hann heldur eiginleikum samþykkttra efna fyrir snertingu við snertifleti við matvæli.

Viðmiðunarmörk

Engin efni sem ekki eru samþykkt efni fyrir snertifleti við matvæli.

Skýring

Ósamþykkt efni fyrir snertifleti við matvæli:

Dómur

2

2.2.6.2 Búnaður: Hönnun**Túlkun**

Búnaður fyrir tilfærslu á fiskafurðum frá móttöku að vinnslusvæði verður að hanna þannig að þrif og sótthreinsun séu auðveld með aðstöðu sem er fyrir hendi í vinnslunni.

Aðferð við skoðun

Athugun.

Verklagsregla

Fylgja skal leið afurða frá móttöku að vinnslusvæði og sannreyna að hægt sé að þrifa og sótthreinsa samkvæmt þrifa- og sótthreinsiáætlun.

Viðmiðunarmörk

Engin sýnileg mengun.

Skýring

Sýnileg óhreinindi orsaka:

Dómur

2

2.2.7 Búnaður: Kör**Kennitala kröfu**

98.rgl.180, 98.rgl.213.

Kröfur

Ílát, sem notuð eru til flutnings ferskra fiskafurða á markað skulu þannig gerð að þau veiti þeim fullnægjandi vörn gegn óhreinindum, hnjaski og mengun en sérstaklega að komið sé í veg fyrir að afurðirnar liggi í vatni sem myndast við bráðnun íss. Ílát sem notuð eru til söltunar eða þæklunar skulu þannig gerð að engin hætta sé á mengun afurðanna.

2.2.7.1 Efni**Túlkun**

Ílát skulu gerð úr samþykktum efnum fyrir snertifleti við matvæli.

Aðferð við skoðun

Athugun, skjalaskoðun.

Verklagsregla

Kanna skal hvort ílát eru gerð úr samþykktum efnum fyrir snertifleti við matvæli.

Viðmiðunarmörk

Samþykkt efni fyrir snertifleti við matvæli.

Skýring

Ósamþykkt efni fyrir snertifleti við matvæli:

Dómur

2

2.2.7.2 Hönnun

Túlkun

Þíðuvatn má ekki safnast upp í ílátum nema það sé hluti verklags, t.d. þegar notaður er krapí.

Aðferð við skoðun

Athugun.

Verklagsregla

Nauðsynlegt er að hægt sé að opna sponsgöt á ílátum.

Viðmiðunarmörk

Engin hindrun afrennslis vegna þess hvernig ílátið er gert.

Skýring

Uppsöfnun vegna rangrar hönnunar:

Dómur

2

2.2.8 Búnaður: Geymsla úrgangs

Kennitala kröfu

98.rgl.133, 98.rgl.158, 98.rgl.181.

Kröfur

Vinnslur skulu hafa sérstök vatnsheld, lokuð ílát úr ótæranlegu efni sem auðvelt er að þrifa og gerileyða til geymslu á fiski sem óhæfur er til manneidis og aðskildar geymslur fyrir þessi ílát ef þau eru ekki losuð a.m.k. í lok hvers vinnudags.

2.2.8.1 Efni

Túlkun

Ílát skulu gerð úr samþykktu smíðaeefni í matvælavinnslu.

Aðferð við skoðun

Athugun.

Verklagsregla

Kanna skal hvort ílát undir úrgang eru gerð úr samþykktu smíðaeefni í matvælavinnslu.

Viðmiðunarmörk

Samþykkt smíðaeefni í matvælavinnslu.

Skýring

Ósamþykkt smíðaeefni í matvælavinnslu:

Dómur

2

2.2.8.2 Hönnun

Túlkun

Hönnun búnaðar skal tryggja að hann sé lokaður, vatnsheldur og aðgengilegur til þrifa. Tryggja skal frárennslu.

Aðferð við skoðun

Athugun.

Verklagsregla

Kanna skal hvort ílát sem ekki er verið að setja í eru lokuð og vatnsheld.

Kanna skal hvort hægt er að ræsa ílát fyrir úrgang að loknum þrifum og sóttþreinsun.

Kanna skal hvort þrif og sóttþreinsun við aðstæður í vinnslunni er möguleg.

Viðmiðunarmörk

Öll atriði skulu uppfyllt.

Skýring

Óuppfyllt atriði:

Dómur

1

2.2.9 Búnaður: Frystitæki**Kennitala kröfu**

98.rgl.108, 98.rgl.183.

KröfurFrystibúnaður skal vera nógu öflugur til að lækka hitastigið hratt og ná -18°C hitastigi í kjarna.**2.2.9.1 Frystigeta****Túlkun**

Tíminn sem það tekur að ná -18°C kjarnahitastigi eða lægra skal ekki vera lengri en helmingur þykktar afurðarinnar sem fryst er í sentimetrum. Til dæmis leyfir 5 sm þykkt mest 2,5 klukkustundir til að ná -18°C kjarnahitastigi.

Aðferð við skoðun

Skjalaskoðun, mæling.

Verklagsregla

Kanna skal skjöl til að sannreyna að hitastigi sem mælt er fyrir um hafi verið náð innan tímamarka.

ViðmiðunarmörkHitastig $\leq -18^{\circ}\text{C}$ á frystitíma í 1 klukkustund sem er $\leq 0,5 \times$ þykkt afurðar í sm.**Skýring**

Hærra hitastig eða lengri tími:

Dómur

1

2.2.10 Búnaður: Kæli- og frystigeymsla.**Kennitala kröfu**

98.rgl.109, 98.rgl.153, 98.rgl.155, 98.rgl.184, 98.rgl.187.

Kröfur

Í kæli- eða frystiklefum skal vera nógu öflugur kæli- eða frystibúnaður til að geyma hráefnið eða afurðirnar við það hitastig sem tilgreint er í reglugerð þessari. Í frystigeymslum skulu vera síritandi hitamælar á stöðum þar sem auðvelt er að lesa á þá. Hitaskynjurum þeirra skal komið fyrir þar sem hitastig í geymslunum er hæst.

2.2.10.1 Kæligeymsla

Túlkun

Á fiskmörkuðum skal vera vélbúnaður til kælingar. Hitastig afurða verður að vera lægra en 4°C.

Aðferð við skoðun

Mæling.

Verklagsregla

Mæla skal hitastig í a.m.k. tveimur stöðum eða fleiri ef mælingar eru mjög mismunandi.

Viðmiðunarmörk

Hitastig $\leq 4^{\circ}\text{C}$.

Skýring

Hitastig $> 4^{\circ}\text{C}$:

Dómur

1

2.2.10.2 Frystigeymsla

Túlkun

Hitastig í geymslu verður alltaf að vera lægra en -18°C . Til staðar skal vera búnaður til skráningar hitastigs. Hitastigneminn skal staðsettur lengst frá kuldagjafanum.

Aðferð við skoðun

Athugun, mæling.

Verklagsregla

Kanna skal hvort hitastigssjálfrittinn er aðgengilegur og virkur. Kanna skal hvort hitaneminn er staðsettur lengst frá kuldagjafanum. Mæla skal lofthitastigið.

Viðmiðunarmörk

Hitastig $\leq -18^{\circ}\text{C}$, búnaður til sjálfvirkar hitaskráningar, hitanemi.

Skýring

Óuppfyllt atriði:

Dómur

1

2.2.11 Búnaður: Lagnir fyrir lifandi sjávarfang

Kennitala kröfu

98.rgl.164.

Kröfur

Í vinnslustöðvum sem geyma lifandi fisk sé fullnægjandi aðstaða sem tryggir bestu lífsskilyrði hans í neysluvatni eða hreinum sjó.

2.2.11.1 Lagnir

Túlkun

Lagnir skulu sjá fyrir nægu magni af neysluvatni eða *hreinum sjó* til að tryggja lífsskilyrði krabbadyra eða fisks.

Aðferð við skoðun

Skjalaskoðun.

Verklagsregla

Kanna skal hvort dýr eru lifandi.

Viðmiðunarmörk

Neysluvatn eða hreinn sjór.

Skýring

Óuppfyllt atriði:

Dómur

1

2.2.11.2 Neysluvatn eða hreinn sjór**Túlkun**

Vatnið skal vera neysluvatn eða hreinn sjór samkvæmt kröfum íslenskra yfirvalda um drykkjarvatn. Niðurstöður sem sýna gallað neysluvatn skulu vera tilefni til endurtekinnar sýnatöku sama dag og niðurstöðurnar berast vinnslunni.

Aðferð við skoðun

Skjalaskoðun.

Verklagsregla

Kanna skal niðurstöður af prófunum á vatni. Þær mega ekki vera eldri en 12 mánaða fyrir vinnslur sem nota vatn frá bæjarveitu og ekki eldri en 30 daga fyrir vinnslur sem nota vatn úr eigin uppsprettu. Berið niðurstöður prófana saman við viðmiðunarmörk.

Kanna skal hvort sýnataka var endurtekin sama dag og niðurstöður vatnsprófunar á gölluðu sýni bárust vinnslunni.

Viðmiðunarmörk

Gallað ef heildarfjöldi við 22°C > 50/ml.

Gallað ef heildarfjöldi við 37°C > 100/ml.

Ónothæft ef heildarfjöldi við 22°C > 100/ml.

Ónothæft ef heildarfjöldi við 37°C > 500/ml.

Ónothæft ef heildarfjöldi kóligerla $\geq 1/100$ ml.Ónothæft ef saurkóligerlar $\geq 1/100$ ml.**Skýring**

Ónothæft vatn eða sýnataka ekki endurtekin fyrir gallað vatn:

Dómur

3

2.2.12 Búnaður: Farartæki**Kennitala kröfu**

98.rgl.288.

Kröfur

Flutningatæki, sem notuð eru til flutnings á fiski eða fiskafurðum, skulu vera þannig gerð og útbúin að unnt sé að halda þeim við það hitastig sem tilgreint er í reglugerð meðan á flutningi stendur. Sé ís notaður til að kæla fiskinn eða afurðirnar skal sjá til þess að vatnið, sem bráðnar úr ísnum, geti greiðlega runnið af þeim svo að þær liggi ekki í því og mengist. Klæðning skal vera slétt og auðvelt að þrifa hana og gerileyða. Henni skal halda vel við og hreinni.

2.2.12.1 Hönnun**Túlkun**

Gerð og búnaður flutningatækis skal vera þannig að hægt sé að halda því hitastigi sem mælt er fyrir um meðan á flutningi stendur. Fiskafurðirnar mega ekki liggja í þíðuvatninu.

Aðferð við skoðun

Athugun, mæling.

Verklagsregla

Mæla skal hitastig í afurð í flutningi. Kanna skal hvort fiskurinn liggur í þíðuvatninu.

Viðmiðunarmörk

Hitastig $\leq 4^{\circ}\text{C}$ fyrir kældar afurðir, $\leq -18^{\circ}\text{C}$ fyrir frystar afurðir, engin hindrun á afrennsli vegna gerðar íláts.

Skýring

Óuppfyllt atriði:

Dómur

1

2.2.12.2 Efni/yfirborð**Túlkun**

Innri fletir flutningatækis skulu gerðir úr samþykktu smíðafni í matvælavinnslu.

Aðferð við skoðun

Athugun - skjalaskoðun.

Verklagsregla

Kanna skal hvort veggir, gólf, loft og hurðir á flutningatækjum eru gerð úr samþykktum smíðafnum í matvælavinnslu.

Viðmiðunarmörk

Samþykkt smíðafni í matvælavinnslu.

Skýring

Ósamþykkt smíðafni í matvælavinnslu orsaka:

Dómur

1

2.2.13 Búnaður: Löndunarbúnaður**Kennitala kröfu**

98.rgl.118.

Kröfur

Losunar- og löndunarbúnaður skal gerður úr efnem sem auðvelt er að þrifa og gerileyða. Honum skal vel við haldið og hann skal vera hreinn.

2.2.13.1 Efni**Túlkun**

Losunar- og löndunarbúnaður skal gerður úr samþykktum smíðafnum í matvælavinnslu.

Aðferð við skoðun

Athugun.

Verklagsregla

Skoða skal búnað og athuga hvort hann er gerður úr samþykktum smíðaeftum í matvælavinnslu.

Viðmiðunarmörk

Samþykkt smíðaefti í matvælavinnslu.

Skýring

Ósamþykkt smíðaefti í matvælavinnslu:

Dómur

1

2.2.13.2 Viðhald**Túlkun**

Losunar- og löndunarbúnaði skal haldið reglulega vel við þannig að hægt sé að tryggja öryggi og hollustu sjávarafurða.

Aðferð við skoðun

Athugun.

Verklagsregla

Skoða skal losunar- og löndunarbúnað.

Viðmiðunarmörk

Óryðgað og málning föst.

Skýring

Slæmt viðhald:

Dómur

1

2.2.14 Skipulag: Búningsherbergi**Kennitala kröfu**

98.rgl.097, 98.rgl.161.

Kröfur

Í vinnslustöð skal vera hæfilegur fjöldi búningsklefa með sléttum, vatnspéttum veggjum og gólfum, sem þola þvott, handlaugum og vatnssalernum. Salernishurðir mega ekki opnast beint út að svæði þar sem afurðir eru tilreiddar, unnar eða geymdar. Við handlaugar skal vera handþvottaefni og einnota handþurrkur þannig að hreinlætiskröfum sé fullnægt. Kranar við handlaugar mega ekki vera handstýrðir.

2.2.14.1 Búningsherbergi**Túlkun**

Búningsherbergi fyrir starfsfólk skulu vera á tilreiðslu-/vinnslusvæðum með skápum eða öðru fyrirkomulagi til að geyma föt hvers starfsmanns. Áhersla skal lögð á að ekki séu höfð saman útiföt og vinnuföt. Hver starfsmaður skal hafa aðstöðu til að geyma föt. Salerni mega vera tengd búningsherbergi um ganga. Salernisdýr skulu vera sjálflokandi.

Aðferð við skoðun

Athugun.

Verklagsregla

Kanna skal hvort skápar eða svipuð aðstaða er fyrir hvern starfsmann.

Kanna skal hvort nægilegur aðskilnaður er milli útifatnaðar og vinnufatnaðar.

Viðmiðunarmörk

Öll atriði skulu uppfyllt.

Skýring

Óuppfyllt atriði:

Dómur

2

2.2.14.2 Efni/yfirborð**Túlkun**

Veggir og gólf í hreinlætisaðstöðu skulu gerð úr samþykktum smíðafnum í matvælavinnslu.

Aðferð við skoðun

Athugun.

Verklagsregla

Kanna skal hvort smíðafni sem eru notuð eru samþykkt smíðafni í matvælavinnslu.

Viðmiðunarmörk

Samþykkt smíðafni í matvælavinnslu.

Skýring

Ósamþykkt smíðafni í matvælavinnslu:

Dómur

1

2.2.14.3 Salerni**Túlkun**

Lágmarksfjöldi salernisskála skal vera þessi:

1 salernisskál fyrir 1 - 5 starfsmenn.

2 salernisskálar fyrir 6 - 24 starfsmenn.

3 salernisskálar fyrir 25 - 49 starfsmenn.

5 salernisskálar fyrir 50 - 100 starfsmenn.

Ein salernisskál fyrir hverja 30 starfsmenn þar umfram.

Aðeins er leyfilegt að nota vatnssalerni.

Aðferð við skoðun

Athugun.

Verklagsregla

Kanna skal hvort fjöldi salernisskála er í samræmi við töflu.

Viðmiðunarmörk

Samkvæmt fjölda starfsmanna.

Skýring

Of fáar salernisskálar:

Dómur

1

2.2.14.4 Vaskar og kranar**Túlkun**

1. Kalt og heitt vatn skal vera aðgengilegt úr krana, blandað í hitastig milli 35 og 45°C, í leiðslu sem liggur að vaski. Kranar skulu fót- eða hnéstýrðir eða með öðrum hætti en með beinni snertingu handar.
2. Í búningsherbergjum skal vera a.m.k. einn vaskur fyrir hverja tíu starfsmenn. Við hvern vask skal vera skammtari fyrir gerileyðandi sápu og einnota handþurrkur. Þurrkun handa með loftblásara er ekki leyfð.

Aðferð við skoðun

Athugun, mæling.

Verklagsregla

Ganga skal úr skugga um að kranar séu ekki handstýrðir. Mæla skal hitastig vatns fyrir handþvott. Kanna skal hvort notaðir eru skammtarar fyrir sápu og einnota handþurrkur. Kanna skal hvort í búningsherbergi sé a.m.k. einn vaskur fyrir hverja 10 starfsmenn.

Viðmiðunarmörk

Öll atriði skulu uppfyllt.

Skýring

Óuppfyllt atriði:

Dómur

2

2.2.15 Skipulag: Móttaka**Kennitala kröfu**

98.rgl.090, 98.rgl.128.

Kröfur

Fiskmóttaka um borð í vinnsluskipi sé sérstaklega frágengin og skipt í stíur sem eru nógu stórar til þess að hægt sé að halda hverju hali aðskildu. Auðvelt skal vera að þrifa hana svo og stíur og uppstillingar. Hún skal þannig hönnuð að hægt sé að verja fiskinn fyrir sólskini, frosti og hvers konar mengun af völdum óhreininda. Á fiskmörkuðum skulu svæði ekki nýtt til annarrar starfsemi, þegar sjávarafurðir eru geymdar þar, sýndar eða boðnar upp. Ökutæki með vélaútblastri sem gæti rýrt gæði fiskisins mega ekki koma inn á markaðina. Engum óæskilegum dýrum má hleypa inn á markaðina.

2.2.15.1 Móttaka**Túlkun**

Fiskmóttaka verður að vera aflokuð og aðskilin frá ytra umhverfi og aðeins má geyma hráefni þar. Hún verður að veita vörn gegn veðri, vindum og uppsprettum mengunar, svo sem frá dýrum. Engin farartæki, svo sem lyftarar sem gefa frá sér útblástur, eru leyfðir í móttöku. Um borð í vinnsluskipum sem taka við veiði fiskiskipa skal móttaka vera nógu stór til að halda hverju hali aðskildu.

Aðferð við skoðun

Athugun.

Verklagsregla

Kanna skal hvort í fiskmóttöku séu óæskileg atriði svo sem skepnur, farartæki sem gefa frá sér útblástur eða einhverjir þeir hlutir sem ekki eiga þar heima.

Kanna skal hvort afurðirnar eru varðar fyrir veðri, vindum eða uppsprettum óhreininda eða mengunar.

Kanna skal, eftir því sem við á, hvort hægt sé að halda hverju hali aðskildu.

Viðmiðunarmörk

Öll atriði skulu uppfyllt.

Skýring

Óuppfyllt atriði:

Dómur

1

2.2.16 Skipulag: Kæligeymslur**Kennitala kröfu**

98.rgl.136.

Kröfur

Þegar fiskafurðir eru ekki fluttar án tafar eftir löndun eða að lokinni sölu verða markaðir, þar sem geyma má fiskinn áður en hann er boðinn til sölu eða eftir að sala hefur farið fram og á meðan beðið er eftir flutningi til ákvörðunarstaðar, að hafa nógu stórar kæligeymslur sem verða, eins og þörf er á, að hafa næga kæligetu. Fiskinn skal þá geyma við hitastig sem er nálægt bráðunarmarki íss.

2.2.16.1 Kæligeymslur**Túlkun**

Nægilega stórar kæligeymslur með nægilega aflmiklum kælibúnaði þýðir að allur fiskur sem þar er geymdur skal kældur niður fyrir 4°C innan 2ja klukkustunda frá því hann er settur í geymsluna.

Aðferð við skoðun

Hitastigsmæling.

Verklagsregla

Mæla skal hitastig í afurðum sem hafa verið í 2 klukkustundir eða lengur í kæligeymslu.

Viðmiðunarmörk

Hitastig <4°C á 2 klukkustundum

Skýring

Hitastig yfir 4°C eftir 2 klukkustundir:

Dómur

1

2.2.17 Skipulag: Vinnusvæði**Kennitala kröfu**

98.rgl.092, 98.rgl.141, 98.rgl.142, 98.rgl.207, 98.rgl.211.

Kröfur

Vinnslusvæði skulu vera nógu rúmgóð til að hægt sé að tilreiða og vinna fisk við bestu hreinlætisaðstæður. Þau skulu þannig hönnuð og skipulögð að unnt sé að koma í veg fyrir mengun afurðanna og hægt sé að halda vinnsluþáttum og vinnslusvæðum aðskildum í samræmi við þær hreinlætiskröfur sem gerðar eru til hvers þeirra fyrir sig. Oliubornar, malbikaðar eða steypar akbrautir og bílastæði með góðum halla að niðurföllum skulu vera fyrir hendi til þess að auðvelt sé að halda lóðinni hreinni og koma í veg fyrir að aur eða önnur óhreinindi berist inn í vinnslustöðina eða meindýr geti búið þar um sig. Sé lóðin grasi vaxin skal því haldið snöggslegnu. Á henni skal ekki geyma vélar, tæki eða annan búnað sem ekki er í notkun en rusl getur safnast í. Reyking skal fara fram í húsnæði sem skilið er frá annarri vinnslu eða, ef þess gerist þörf, á sérstökum stað sem er með loftræstibúnaði til að varna því að reykur eða hiti frá brennslunni berist í önnur húsakynni eða staði þar sem fiskur er tilreiddur, unninn eða geymdur. Söltun skal fara fram á aðskildum vinnslusvæðum og í nægilegri fjarlægð frá svæðum þar sem önnur fiskmeðferð á sér stað.

2.2.17.1 Hönnun og skipulag**Túlkun**

1. Vinnusvæði skulu nægilega stór til þess að draga úr hættu á mengun vegna flæðis afurða í vinnsluferlinu.
2. Vinnusvæði skulu þannig úr garði gerð að hægt sé að viðhafa viðunandi hollustuhætti.
3. Svæði skulu aðskilin frá svæðum þar sem meira hreinlætis er krafist, t.d. milli hrárra og soðinna afurða, svo sem við rækjupillun. Vinnusvæði mega ekki opnast beint út.
4. Reyksvæði skulu aðskilin frá öðrum svæðum með veggjum, þ.e. þau skulu vera sérstakt rými eða bygging.
5. Salta skal fisk í séraðstöðu eða hafa aðskilnað a.m.k. 5 metra frá annarri starfsemi.
6. Aðskilnaður getur einnig verið í tíma ef hann er nægur til að uppfylla kröfur um hollustuhætti.
7. Brýningarbúnað skal hafa í rými sem aðskilið er frá vinnusvæðum.

Aðferð við skoðun

Athugun.

Verklagsregla

Kanna skal hvort um krossmengun er að ræða og hvort mengun er útilokuð með skipulagi eða hönnun.

Kanna skal hvort svæði þar sem gerðar eru mismunandi hreinlætiskröfur eru aðskilin, t.d. blaut- og þurrsvæði.

Kanna skal hvort reyking fer fram í sérstakri aðstöðu eða á sérstökum stað.

Kanna skal hvort söltun fer fram á svæði sem aðskilið er frá öðrum vinnslusvæðum.

Viðmiðunarmörk

Öll atriði skulu uppfyllt.

Skýring

Óuppfyllt atriði:

Dómur
2

2.2.18 Skipulag: Geymsla fyrir lokaafurð.**Kennitala kröfu**

98.rgl.093.

Kröfur

Um borð í vinnsluskipi skulu vera geymslur fyrir fullunnar afurðir sem eru nógu rúmgóðar og þannig hannaðar að auðvelt sé að þrifa þær. Ef um borð eru tæki til vinnslu á úrgangi skulu afurðirnar geymdar í sérstakri lest.

2.2.18.1 Hönnun og skipulag**Túlkun**

Í afurðageymslum fyrir lokaafurðir um borð í vinnsluskipum skal nota samþykkt smíðaeefni í matvælavinnslu. Geymslur fyrir afurðir og aukaafurðir skulu aðskildar.

Aðferð við skoðun

Athugun.

Verklagsregla

Kanna skal hvort notuð eru samþykkt smíðaeefni í matvælavinnslu. Ef framleiddar eru aukaafurðir skal kanna hvort sérstök geymsla er fyrir þær.

Viðmiðunarmörk

Öll atriði skulu uppfyllt.

Skýring

Óuppfyllt atriði:

Dómur

1

2.2.19 Skipulag: Umbúðageymsla**Kennitala kröfu**

98.rgl.094, 98.rgl.277.

Kröfur

Umbúðageymsla sé aðskilin frá tilreiðslu- og vinnslusvæði. Ónotaðar umbúðir skal geyma í umbúðageymslum, sem eru skildar frá vinnslusvæðum, þar sem unnt er að verja þær fyrir ryki og annarri mengun.

2.2.19.1 Umbúðageymsla**Túlkun**

Umbúðageymsla skal vera þurr og verja umbúðir fyrir ryki og annarri mengun.

Aðferð við skoðun

Athugun.

Verklagsregla

Kanna skal hvort umbúðageymsla er þurr og gerir kleift að verja umbúðir fyrir ryki og annarri mengun.

Viðmiðunarmörk

Öll atriði skulu uppfyllt.

Skýring

Óuppfyllt atriði:

Dómur

1

2.2.20 Skipulag: Aðstaða fyrir eftirlitsmenn

Kennitala kröfu

98.rgl.134, 98.rgl.162.

Kröfur

Ef Fiskistofa hefur ekki eigin aðstöðu á fiskmarkaði eða í næsta nágrenni til eftirlits og með hliðsjón af því magni sem boðið er til sölu, skal hún hafa læst herbergi til afnota fyrir eftirlitsmenn með fullnægjandi búnaði og nauðsynlegum tækjum til þess að þeir geti sinnt eftirlitsstörfum sínum. Ef framleitt magn vinnslustöðvar er það mikið að Fiskistofa telur þörf á reglubundinni eða stöðugri viðveru starfsmanns hennar, skal hann hafa afnot af sérstöku læstu herbergi sem búið er nauðsynlegum tækjum til þess að hann geti sinnt störfum sínum.

2.2.20.1 Aðstaða fyrir eftirlitsmenn

Túlkun

Fiskistofa ákveður hvenær stöðug viðvera eftirlitsmanns er nauðsynleg og hvaða aðstaða og búnaður skuli vera eftirlitsmanni til ráðstöfunar.

Aðferð við skoðun

Skjalaskoðun, athugun.

Verklagsregla

Kanna skal hvort Fiskistofa hafi komið kröfunni til framkvæmda og að skoðunarmaður hafi þá aðstöðu sem krafist er.

Viðmiðunarmörk

Öll atriði skulu uppfyllt.

Skýring

Óuppfyllt atriði:

Dómur

1

2.2.21 Röralagnir: Vatn

Kennitala kröfu

98.rgl.096, 98.rgl.159.

Kröfur

Vinnsluskip skulu a.m.k. hafa búnað til að veita neysluhæfu vatni, eins og það er skilgreint í kröfum íslenskra stjórnvalda um gæði drykkjarvatns, eða hreinum sjó undir fullnægjandi þrýstingi á þá staði um borð í skipinu, þar sem þess er þörf. Inntakið skal vera staðsett þannig að ekki sé hætta á mengun af frárennsli skólps, úrgangs eða kælivatni véla.

Vinnslustöðvar skulu hafa fullnægjandi lagnakerfi með dælu, ef með þarf, til að veita nægu magni af neysluvatni eða hreinum sjó um vinnslustöðina, sbr. kröfur íslenskra stjórnvalda um gæði drykkjarvatns. Heimilt er þó að leyfa að óneysluhæft vatn sé notað til framleiðslu á gufu, til slökkvistarfa og/eða til að kæla frystivélar, enda sé lögnunum þannig fyrir komið að útilokað sé að það verði tekið til annarra nota og ekki sé hætta á mengun afurðanna. Lagnir fyrir óneysluhæft vatn skulu vera rækilega auðkenndar frá lögnum fyrir neysluvatn eða hreinan sjó.

2.2.21.1 Hönnun**Túlkun**

Inntak fyrir sjó skal vera fyrir framan útrenslislögn og vel fyrir neðan sjólinu.

Vatnslagnir skulu vera heilar.

Nægilegur fjöldi krana skal vera fyrir hendi til að minnka þörf fyrir mjög langar slöngur. Fyrir hendi skulu vera slönguupphengi.

Koma skal fyrir búnaði á vatnsúttök þar sem hætta er á bakflæði ef vatnsþrýstingur fellur.

Aðferð við skoðun

Athugun, skjalaskoðun.

Verklagsregla

Kanna skal teikningar um borð í vinnsluskipi vegna staðsetningar sjóinntaks.

Ganga skal úr skugga um að leiðslur og tankar leki ekki.

Kanna skal hvort lengd slangna er meiri en 10 m og hvort fyrir hendi séu slönguupphengi.

Kanna skal hvort notaður er búnaður gegn bakflæði.

Viðmiðunarmörk

Öll atriði skulu uppfyllt.

Skýring

Óuppfyllt atriði:

Dómur

1

2.2.21.2 Þrýstingur**Túlkun**

Vatnslagnir skulu hannaðar þannig að vatnsþrýstingur sé a.m.k. 2 kg/sm². Við þrif skal vatnsþrýstingur vera a.m.k. 10 kg/sm².

Aðferð við skoðun

Athugun.

Verklagsregla

Lesi skal á vatnsþrýstingsmæla og athuga hvort þrýstingur nær mörkum.

Viðmiðunarmörk

Vatnsþrýstingur > 2 kg/sm².

Vatnsþrýstingur við þrif > 10 kg/sm².

Skýring

Vatnsþrýstingur nær ekki mörkum:

Dómur

1

2.2.21.3 Merkingar**Túlkun**

Kranar fyrir heitt og kalt vatn og fyrir saltþækil og vatn blandað þækli skal auðkenna með mismunandi litum eða á annan viðeigandi hátt.

Aðferð við skoðun

Athugun.

Verklagsregla

Kanna skal hvort kranar eru merktir með lit eða á annan viðeigandi hátt.

Viðmiðunarmörk

Atriði skulu uppfyllt.

Skýring

Atriði sem ekki er uppfyllt:

Dómur

3

2.2.22 Lagnir: Loftræsting**Kennitala kröfu**

98.rgl.102, 98.rgl.149.

Kröfur

Fullnægjandi loftræsting skal vera fyrir hendi og góður búnaður til að fjarlægja gufu þar sem þess er þörf.

2.2.22.1 Loftræsting**Túlkun**

Þéttivatn má ekki sjást á vinnslusvæði þar sem möguleiki er á að það falli í afurðina.

Aðferð við skoðun

Athugun.

Verklagsregla

Kanna skal hvort þéttivatn er sjáanlegt á vinnslusvæði þar sem það getur mengað óvarðar afurðir.

Viðmiðunarmörk

Atriði verður að vera uppfyllt.

Skýring

Þéttivatn yfir óvarinni afurð:

Dómur

3

2.2.23 Lagnir: Losun úrgangs og vatns**Kennitala kröfu**

98.rgl.095, 98.rgl.125, 98.rgl.160.

Kröfur

Vinnsluskip skulu hafa sérstakan búnað sem dælir úrgangi og fiski, sem ekki er hæfur til manneldis, annaðhvort beint í sjóinn eða, þar sem þörf krefur, í vatnsheldan geymi sem eingöngu er til þess ætlaður. Sé úrgangur geymdur og hreinsaður um borð skal það gert í aðskildu rými.

Í vinnslustöðvum og fiskmörkuðum skal vatn renna greiðlega að niðurföllum sem tengd eru lokuðu skólplagnakerfi.

2.2.23.1 Dæling úrgangs og vatns**Túlkun**

Kerfi til að dæla og/eða geyma úrgang um borð í *vinnsluskipi* skal vera þannig gert að það leki ekki og valdi hættu á mengun fyrir fiskafurðir. Það má ekki vera lagt yfir snertifleti við matvæli.

Í landvinnslum skal vatn leitt í niðurföll þaðan sem það fer í lög úr vinnslunni. Þessar lagnir má ekki tengja holræsakerfi fyrir en í brunni fyrir utan vinnsluhúsið.

Aðferð við skoðun

Athugun, skjalaskoðun.

Verklagsregla

Skoða skal teikningar af lagnakerfi og eftir því sem mögulegt er hvort lagnirnar eru í samræmi við teikningar.

Viðmiðunarmörk

Atriði verður að uppfylla.

Skýring

Óuppfyllt atriði:

Dómur

2

2.2.24 Lagnir: Vökvalagnir**Kennitala kröfu**

98.rgl.101.

Kröfur

Um borð í vinnsluskipi skulu vökvalagnir þannig frágengnar eða varðar að olíuleki geti ekki mengað afurðirnar.

2.2.24.1 Vökvadæling**Túlkun**

Draga skal úr áhættu af mengun á snertiflötum við matvæli með því að staðsetja vökvamótora og tengingar um borð í vinnsluskipi ekki yfir snertiflötum við matvæli eða með því að setja lekabyttur undir alla mótora til að koma í veg fyrir að olíuvökvi slettist á þá.

Aðferð við skoðun

Athugun.

Verklagsregla

Kanna skal hvort vökvamótorar og tengingar eru staðsettar yfir snertiflötum við matvæli. Kanna skal hvort lekabyttur eru til staðar.

Viðmiðunarmörk

Öll atriði verður að uppfylla.

Skýring

Óuppfyllt atriði:

Dómur

2

2.2.25 Viðhald og viðgerðir

Kennitala kröfu

98.rgl.106, 98.rgl.118, 98.rgl.165, 98.rgl.176.

Kröfur

Búnaður og áhöld, svo sem flökunarborð, ílát, færíbönd, slægingar- eða flökunarvélar o.s.frv., skulu vera úr seltuvörðum efnum sem auðvelt er að þrifa og gerileyða. Þeim skal vel við haldið. Gólfí, veggjum, lofti, skilveggjum, tækjum og áhöldum sem notað eru við vinnslu fiskafurða skal halda vel við og hreinum þannig að ekki stafi af þeim mengunarhætta fyrir afurðirnar. Ís sem notaður er til að kæla fisk skal geymdur í ílátum sem haldið skal hreinum og í góðu lagi.

2.2.25.1 Snertifletir matvæla

Búnaður og áhöld sem komast í snertingu við fiskafurðir skulu gerð úr samþykktum efnum fyrir snertifleti við matvæli og höfð í tilteknu ástandi, þ.e. ástand búnaðar og áhalda sem gerir kleift að viðhafa góða hollustuhætti og að gert sé við þau til að færa aftur í tiltekið ástand.

Aðferð við skoðun

Athugun, skjalaskoðun.

Verklagsregla

Kanna skal hvort öllum snertiflötum við matvæli er haldið í tilteknu ástandi.

Viðmiðunarmörk

Öll atriði skulu uppfyllt.

Skýring

Óuppfyllt atriði:

Dómur

3

2.2.25.2 Fletir sem ekki eru snertifletir matvæla

Túlkun

Fletir sem ekki eru snertifletir matvæla skulu gerðir úr samþykktum smíðaeignum í matvælavinnslu og haldið í tilteknu ástandi þ.e. ástand aðstöðu sem gerir kleift að viðhafa góða hollustuhætti og haldið er við eins og nauðsynlegt er til að færa aftur í tiltekið ástand.

Aðferð við skoðun

Athugun, skjalaskoðun.

Verklagsregla

Kanna skal hvort allir fletir sem ekki eru snertifletir við matvæli séu í tilteknu ástandi.

Viðmiðunarmörk

Öll atriði skulu uppfyllt.

Skýring

Óuppfyllt atriði:

Dómur

1

2.3 Vinnsluferli

2.3.1 Veiðar

Kennitala kröfu

98.rgl.032, 98.rgl.033.

Kröfur

Sala og dreifing sjávarafurða er háð því að uppfyllt séu almenn skilyrði laga ásamt þeim sem hér fara á eftir: Að afli hafi verið veiddur af ísfisk- eða frystiskipi og að meðferð hans um borð, svo sem blóðgun, slæging, hausun og kæling hafi verið í samræmi við ákvæði 1. og 2. kafla viðauka 1 við reglugerð þessa.

2.3.2 Lifandi sjávarfang

Kennitala kröfu

98.rgl.050.

Kröfur

Fisk, sem setja á lifandi á markað, skal ávallt flytja og geyma við bestu lífsskilyrði.

2.3.2.1 Aðstæður lifandi sjávarfangs

Túlkun

Bestu lífsskilyrði eru þau skilyrði sem eru líklegust til að halda fiskinum lifandi.

Aðferð við skoðun

Athugun.

Verklagsregla

Kanna skal hvort a.m.k. 95% fiskafurðanna er lifandi með því að skoða a.m.k. 10% af lotu.

Viðmiðunarmörk

95% fiskafurðanna lifandi.

Skýring

Lifandi afurðir < 95%:

Dómur

1

2.3.3 Slátrun

Kennitala kröfu

98.rgl.046.

Kröfur

Við slátrun skal viðhafa fullnægjandi hollustuhætti. Fiskurinn skal vera laus við mold, slím og saur. Ef verkun eða vinnsla fer ekki fram strax skal fiskinum haldið kældum.

2.3.3.1 Óhreinindi og slím

Túlkun

Slátrað skal við aðstæður sem uppfylla ákvæði reglugerðar. Ef fiskur er mengaður jarðvegi skal þvo hann strax og áður en hann er meðhöndlaður frekar.

Aðferð við skoðun

Athugun.

Verklagsregla

Kanna skal hvort eldisfiskur er mengaður jarðvegi.

Viðmiðunarmörk

Ekki sýnilegur jarðvegur.

Skýring

Sýnilegur jarðvegur:

Dómur

1

2.3.3.2 Hitastig

Túlkun

Ef fiskur er ekki unninn innan 30 mínútna verður að kæla hann. Kæling merkir að lækka hitastig eldisafurðanna í hitastig bráðnandi íss. Hitastigi skal halda lægra en 4°C.

Aðferð við skoðun

Athugun, hitastigsmæling, tímamæling.

Verklagsregla

Kanna skal hvort afurðin er kæld ef hún er ekki unnin strax.

Mæla skal tímann frá slátrun til vinnslu.

Mæla skal hitastig afurða ef þær eru ekki unnar strax.

Viðmiðunarmörk

Biðtími 30 mínútur, hitastig 4°C.

Skýring

Hitastig >4°C, biðtími >30 mínútur:

Dómur

2

2.3.4 Hausun og slæging

Kennitala kröfu

98.rgl.044, 98.rgl.177.

Kröfur

Þar sem slægingu verður við komið frá tæknilegu eða viðskiptalegu sjónarmiði skal hún framkvæmd eins fljótt og auðið er eftir að fiskurinn er kominn um borð eða honum hefur verið landað. Skipum sem landa afla sínum daglega er heimilt að koma með óslægðan afla að landi, enda sé hann undantekningarlaust blóðgaður, þveginn og kældur á fullnægjandi hátt. Slæging, þvottur og ísun skal fara fram við fyllsta hreinlæti svo fljótt sem verða má að löndun lokinni.

2.3.4.1 Slæging

Túlkun

Hausun og slæging skal gerð þannig að lágmarkshætta sé á því að menga óvarðar fiskafurðir. Afurðirnar skulu þvegnar vandlega í neysluvatni eða hreinum sjó (sjá 2.7.1 Vatn) strax að lokinni aðgerð og ætilegir hlutar aðskildir frá úrgangi.

Aðferð við skoðun

Athugun.

Verklagsregla

Kanna skal hvort afurðir eru þvegnar að lokinni hausun og slægingu og hvort þær eru sýnilega hreinar.

Viðmiðunarmörk

Sýnilega hreinar.

Skýring

Afurðir ekki sýnilega hreinar:

Dómur

1

2.3.5 Löndun

Kennitala kröfu

98.rgl.120, 98.rgl.121, 98.rgl.122, 98.rgl.136.

Kröfur

Tryggja skal að losun og löndun gangi hratt og að fiskinum sé komið eins fljótt og hægt er á öruggan stað við tilskilið hitastig og þegar nauðsyn krefur, ísaður í flutningi, geymslu, á markaði eða í vinnslustöð. Tæki og aðferðir við meðhöndlun sem valda ónauðsynlegum skemmdum á ætum hlutum fiskafurða eru ekki leyfð. Ef fiskur er ekki fluttur tafarlaust á ákvörðunarstað að lokinni löndun eða sölu, verða markaðir, þar sem geyma má fiskinn áður en hann eru boðinn til sölu eða eftir að sala hefur farið fram og á meðan beðið er eftir flutningi til ákvörðunarstaðar, þó að hafa nógu stórar kæligeymslur með nægilegri kæligetu þannig að fiskurinn sé geymdur við hitastig sem er nálægt bráðnunarmarki íss.

2.3.5.1 Löndun án tafar

Túlkun

Þegar fiskafurðum er landað, ferskum, kældum eða frystum verður að flytja þær í varið umhverfi strax til að verja þær fyrir veðri, vindum og mögulegri mengun, svo sem frá fuglum. Ef stutt tölur verður á flutningi má setja lok á ílátin til varnar í millitíðinni.

Aðferð við skoðun

Athugun.

Verklagsregla

Kanna skal hvort ónauðsynlegar tafir verða á losun og löndun. Ekki skulu líða meira en 2 klukkustundir frá löndun og þar til fiskafurðir eru komar í varið umhverfi.

Viðmiðunarmörk

Tvær klukkustundir.

Skýring

Meira en 2 klukkustundir:

Dómur

2

2.3.5.2 Verndað umhverfi**Túlkun**

Fiskafurðir skulu fluttar í varið umhverfi svo halda megi því hitastigi sem krafist er og verja fyrir mengun. Ferskar afurðir verður að kæla eftir löndun ef þær eru ekki fluttar strax eða unnar. Ætíð skal halda því hitastigi sem krafist er.

Aðferð við skoðun

Athugun, hitastigsmæling.

Verklagsregla

Kanna skal hvort fiskafurðir eru settar í varið umhverfi, við það hitastig sem krafist er. Kanna skal hvort ís er notaður þar sem við á.

Viðmiðunarmörk

Kældar afurðir: 4°C, frystar afurðir: -18°C.

Skýring

Óuppfyllt atriði:

Dómur

2

2.3.6 Kæli- og frystigeymsla**Kennitala kröfu**

98.rgl.176, 98.rgl.185, 98.rgl.284.

Kröfur

Ferskan, ópakkaðan fisk, sem ekki er verkaður, unninn eða sendur á markað strax eftir að hann kemur í vinnslustöð, skal ísa eða kæla með vélbúnaði og geyma við hitastig bráðnandi íss. Endurisa skal fiskinn eftir þörfum. Ísinn, sem notaður er með eða án salts, skal framleiða úr neysluvatni eða hreinum sjó og geyma að viðhöfðu fyllsta hreinlæti í þar til ætluðum ílátum. Þessum ílátum skal haldið hreinum og í góðu lagi. Forpakkaðar, ferskar afurðir skal kæla og geyma á sambærilegan hátt. Af tæknilegum ástæðum sem tengjast aðferðum við þækilfrystingu heils fisks, svo sem túnfisks sem ætlaður er til niðursuðu, og meðferð slíkra afurða, má hitastig í þeim vera hærra en að framan greinir, þó aldrei yfir -9°C. Hitastig í frystum fiski og fiskafurðum, að undanskildum þækilfrystum fiski sem ætlaður er til niðursuðu, skal vera -18°C eða lægra, hvar sem mælt er í þeim. Hitastig má þó hækka í skamman tíma við flutning, enda sé sú hækkan aldrei meiri en 3°C.

2.3.6.1 Hitastig**Túlkun**

Þegar kældar, ópakkaðar afurðir eru ekki sendar, tilreiddar eða unnar um leið og þær koma til vinnslu skal ísa þær eða kæla með vélbúnaði og geyma við hitastig bráðnandi íss. Endurisa skal fiskinn eftir þörfum. Ísinn, sem notaður er með eða án salts, skal framleiða úr neysluvatni eða hreinum sjó.

Hitastig í kældum afurðum verður að vera lægra en 4°C og lægra en -18°C í frystum afurðum. Fyrir heilan fisk sem frystur er í saltþækli og ætlaður til niðursuðu má hitastigið ekki vera hærra en -9°C. Hitastig má þó hækka í skamman tíma við flutning, enda sé sú hækun aldrei meiri en 3°C.

Aðferð við skoðun

Hitastigsmælingar.

Verklagsregla

Mæla skal hitastig í kældri afurð. Það skal vera lægra en 4°C. Mæla skal hitastigið í geymslu fyrir frystar afurðir. Það skal vera lægra en -18°C.

Viðmiðunarmörk

Hitastig 4°C, -18°C.

Skýring

Hitastig >4°C eða >-18°C:

Dómur

1

2.3.7 Flökun og skurður

Kennitala kröfu

98.rgl.178.

Kröfur

Gæta skal fyllsta hreinlætis við vinnslu fisks, t.d. þegar hann er flakaður eða skorinn í sneiðar, snyrtur og gegnumlýstur, til þess að koma í veg fyrir að flökin og sneiðarnar óhreinist eða mengist. Slík störf skal ekki vinna þar sem aðgerð fer fram. Flök og sneiðar mega ekki liggja lengur á vinnuborðum en nauðsynlegt er vegna tilreiðslu þeirra. Þeim verður að pakka sem fyrst til að verja þau fyrir mengun. Flök og sneiðar, sem selja á fersk, skal kæla eins fljótt og hægt er að lokinni tilreiðslu þeirra.

2.3.7.1 Aðskilnaður vinnusvæða

Túlkun

Vinnsla, svo sem flökun og skurður, skal vera aðskilin frá aðgerð, þ.e. hausun og slægingu þannig að slóg komist ekki í snertingu við óvarinn fisk. Þessi aðskilnaður má vera með veggjum eða því um líku eða í rými og tíma.

Aðferð við skoðun

Athugun.

Verklagsregla

Kanna skal hvort aðskilnaður sé þannig að fiskstykki og flök mengist ekki af slógi.

Viðmiðunarmörk

Aðskilnaður.

Skýring

Óuppfyllt atriði:

Dómur

2

2.3.7.2 Undirbúningur**Túlkun**

Flökum og skurður skulu fara þannig fram að komist verði hjá því að flök og fiskstykki mengist eða spillist. Flök og fiskstykki skulu ekki vera lengur á vinnsluborðum en þörf er á vegna vinnslunnar þannig að hækkun hitastigs verði sem minnst. Hitastig í flökum og fiskstykkjum á vinnuborðum má ekki fara yfir 8°C.

Aðferð við skoðun

Athugun, hitastigsmælingar.

Verklagsregla

Kanna skal vinnsluna og sannreyna að hún fari þannig fram að komist verði hjá því að menga eða spilla afurðunum.

Kanna skal hvort flök og fiskstykki séu það lengi á vinnsluborðum að hitastig þeirra fari yfir 8°C. Mæla skal hitastig í flökum og fiskstykkjum í pökkun.

Viðmiðunarmörk

Hitastig 8°C.

Skýring

Hitastig >8°C:

Dómur

1

2.3.7.3 Kæling**Túlkun**

Flök og fiskstykki sem selja á fersk skulu kæld eins fljótt og mögulegt er eftir tilreiðslu og þeim haldið við lægra hitastig en 4°C.

Aðferð við skoðun

Athugun, hitastigsmæling.

Verklagsregla

Kanna skal hvort flök og fiskstykki sem selja á fersk hafi verið kæld niður fyrir 4°C. Mæla skal hitastig í flökum og fiskstykkjum sem selja á fersk.

Viðmiðunarmörk

Hitastig 4°C.

Skýring

Hitastig >4°C:

Dómur

1

2.3.8 Flutningur**Kennitala kröfu**

98.rgl.281, 98.rgl.282, 98.rgl.283, 98.rgl.285, 98.rgl.286, 98.rgl.287, 98.rgl.288, 98.rgl.290.

Kröfur

Við geymslu og flutning skal fiski og fiskafurðum haldið við hitastig það, sem tilgreint er í reglugerð þessari, ferskum og þíddum fiski og fiskafurðum, soðnum og kældum krabbadýrum og skelfiski við bráðnunarmark íss. Verkuðum fiskafurðum skal haldið við það hitastig sem framleiðandi tilgreinir. Sé það ekki tilgreint, skal halda afurðunum við það hitastig sem tilgreint er í reglugerð þessari. Sé frystur fiskur fluttur frá frystigeymslu til vinnslustöðvar þar sem þíða á hann strax við móttöku og vinna og þar sem um stutta vegalengd er að ræða, innan við 50 km eða einnar klukkustundar akstur, getur Fiskistofa veitt undanþágu frá -18°C hitastigi í flutningi og að hitastig megi hækka í skamman tíma við flutning, enda sé sú hækkun aldrei meiri en 3°C. Fisk eða fiskafurðir má hvorki geyma né flytja með neinum þeim vörum, sem gætu haft neikvæð áhrif á heilnæmi þeirra, nema þær séu í umbúðum sem veita þeim fullnægjandi vernd. Sé ís notaður til að kæla fiskinn eða afurðirnar skal sjá til þess að vatnið sem bráðnar úr ísnum geti greiðlega runnið af þeim svo að þær liggja ekki í því og mengist. Fiskafurðir skal ekki flytja í flutningatækjum eða gámum sem eru ekki hrein eða hafa ekki verið gerileydd. Lifandi fisk skal ávallt flytja og geyma við bestu lífsskilyrði í neysluvatni eða hreinum sjó.

2.3.8.1 Lifandi sjávarfang**Túlkun**

Aðstæður við flutning sem hafa ekki óæskileg áhrif á afurðirnar eru þær sem líklegastar eru til að halda a.m.k. 95% afurða lifandi.

Fiskafurðir má ekki flytja í flutningstæki eða ílát sem er ekki hreint og sótthreinsað.

Aðferð við skoðun

Athugun.

Verklagsregla

Kanna skal hvort a.m.k. 95% afurða er lifandi með því að skoða a.m.k. 10% af lotunni.

Kanna skal hvort flutningstæki eða ílát sé hreint og hafi verið sótthreinsað.

Viðmiðunarmörk

Lifandi afurðir 95%.

Skýring

Lifandi afurðir < 95% eða óhreint flutningstæki:

Dómur

1

2.3.8.2 Kældar afurðir**Túlkun**

Ferskar eða þíddar fiskafurðir og soðin og kæld krabbadýr og samlokur skal haldið við hitastig bráðnandi íss. Verkaðar afurðir skulu vera við hitastig það sem framleiðandi tilgreinir og við lægra hitastig en 4°C fyrir kældar afurðir.

Ef ís er notaður til að kæla afurðirnar, verður afrennsli að vera nægilegt til þess að tryggja að afurðirnar liggja ekki í þíðuvatninu.

Afurðir má ekki geyma eða flytja með vörum sem geta mengað þær og haft áhrif á heilnæmi þeirra nema þær séu í umbúðum sem verja þær nægilega, þ.e. í tvöföldum pakkningum, innri og ytri pakkningum, eða lokuðum ílátum.

Fiskafurðir skal ekki flytja í flutningatæki eða íláti nema það sé hreint og sóttþreinsað.

Aðferð við skoðun

Athugun, hitastigsmæling.

Verklagsregla

Mæla skal hitastig fiskafurðar í flutningi.

Kanna skal afrennsli.

Kanna skal hvort pakkningar og umbúnaður er í samræmi við reglur.

Kanna skal hvort flutningstæki eða ílát er hreint og sóttþreinsað.

Viðmiðunarmörk

Hitastig 4°C, afrennsli, pakkningar.

Skýring

Hitastig >4°C eða önnur atriði ekki uppfyllt:

Dómur

1

2.3.8.3 Frosnar afurðir

Túlkun

Frosnar fiskafurðir skal flytja við lægra hitastig en -18°C umhverfishita í flutningatæki.

Leyfilegt er að hitastig sveiflist upp um 3°C fyrir flutning sem er styttri en 50 km eða 1 klukkustund.

Afurðir má ekki geyma eða flytja með öðrum afurðum sem geta mengað þær eða haft áhrif á hollustu þeirra nema þær séu í umbúðum sem verja þær nægilega, þ.e. í tvöföldum pakkningum, innri og ytri pakkningum eða lokuðum ílátum.

Fiskafurðir skal ekki flytja í flutningatæki eða íláti nema það sé hreint og sóttþreinsað.

Ís skal varinn gegn mengun meðan á flutningi stendur og uppfylla kröfur um drykkjarvatn (sjá 2.7.1 Vatn). Vinnsluleyfishafinn skal tryggja að ís sem notaður er við vinnsluna uppfylli kröfur.

Aðferð við skoðun

Athugun, hitastigsmæling, skjalaskoðun.

Verklagsregla

Mæla skal hitastig í flutningatæki.

Kanna skal skráningar um hitastig í flutningi.

Athuga skal hvort pakkningar eru í samræmi við reglur.

Kanna skal hvort flutningatæki eða ílát er hreint og sóttþreinsað.

Viðmiðunarmörk

Hitastig -18°C, 1 klukkustund, 50 km, 3°C.

Skýring

Óuppfyllt atriði:

Dómur

1

2.3.9 Þíðing

Kennitala kröfu

98.rgl.190, 98.rgl.191, 98.rgl.192.

Kröfur

Fiskinn skal þíða við þær aðstæður að fyllsta hreinlætis sé gætt. Koma skal í veg fyrir mengun fisksins með því að tryggja að vatn sem myndast við þíðinguna geti óhindrað runnið undan honum. Við þíðingu skal hitastig fisksins ekki hækka of mikið. Að þíðingu lokinni skal meðferð fisksins og vinnsla vera í samræmi við ákvæði reglugerðar. Hann skal vinna strax eftir að hann er þíðnaður. Séu afurðirnar sendar beint á markað, skulu upplýsingar um að fiskurinn hafi verið þíddur vera greinilegar á umbúðunum í samræmi við ákvæði reglugerðar nr. 588/1993 og með tilvísun í tilskipun EBE nr. 79/112.

2.3.9.1 Mengun

Túlkun

Frystan fisk sem á að þíða skal meðhöndla svipað og ferskan fisk sem á að vinna. Ef vatn er notað við þíðinguna skal það vera neysluvatn.

Aðferð við skoðun

Athugun.

Verklagsregla

Kanna skal hvort skilyrði við þíðingu eru í samræmi við kröfur um ferskan fisk.

Viðmiðunarmörk

Öll atriði skulu uppfyllt.

Skýring

Óuppfyllt atriði:

Dómur

1

2.3.9.2 Frárennsli

Túlkun

Það skal vera afrennsli fyrir þíðuvatn. Ekki má endurnota vatn.

Aðferð við skoðun

Athugun.

Verklagsregla

Athuga skal hvort afrennsli er fyrir þíðuvatn eða að vatn sé ekki endurnotað.

Viðmiðunarmörk

Öll atriði skulu uppfyllt.

Skýring

Óuppfyllt atriði:

Dómur

1

2.3.9.3 Stjórnun hitastigs**Túlkun**

Þíddar fiskafurðir skulu meðhöndlaðar og unnar hratt þannig að hitastig í afurð fari ekki upp fyrir 4°C.

Aðferð við skoðun

Hitastigsmæling.

Verklagsregla

Mæla skal hitastig í þíddri afurð rétt fyrir vinnslu eða meðhöndlun.

Viðmiðunarmörk

Hitastig 4°C.

Skýring

Hitastig >4°C:

Dómur

1

2.3.10 Pökkun**Kennitala kröfu**

98.rgl.271.

Kröfur

Pökkun skal fara fram við fullnægjandi hreinlæti til að komið verði í veg fyrir mengun afurðanna.

2.3.10.1 Mengun**Túlkun**

Birgðir umbúða þar sem afurðum er pakkað skulu aðeins vera til dags notkunar. Ytri umbúðir um pakkningar skulu fjarlægðar í umbúðageymslu en ekki á pökkunarsvæði.

Aðferð við skoðun

Athugun.

Verklagsregla

Kanna skal hvort umbúðir eru geymdar á pökkunarstað.

Kanna skal hvort umbúðir utan um pakkningar eru fjarlægðar áður en umbúðirnar eru fluttar á pökkunarstað.

Viðmiðunarmörk

Öll atriði skulu uppfyllt, birgðir til eins dags.

Skýring

Óuppfyllt atriði:

Dómur

2

2.3.11 Marningsvinnsla**Kennitala kröfu**

98.rgl.220, 98.rgl.222.

Kröfur

Vinnsla marnings úr slægðum fiski skal fara fram án óþarfa tafa eftir að hann hefur verið flakaður, enda hafi innnyfli verið fjarlægð. Sé heill fiskur notaður, skal slægja hann og þvo, áður en vinnslan hefst. Eftir vinnslu skal frysta marninginn svo fljótt sem mögulegt er eða blanda í hann efnum til að auka geymsluþolið.

2.3.11.1 Þvottur og slæging**Túlkun**

Marningsvinnsla á slægðum fiski skal fara fram strax að lokinni flökun þannig að hitastig fari ekki yfir 4°C og nota hráefni sem er laust við slóg, þ.e. hráefni sem hefur verið þvegið og slægt ef heill fiskur er notaður. Eftir að marningurinn er unninn skal frysta hann eins fljótt og verða má og áður en hitastig hans er komið yfir 8°C eða sett saman við afurð til frystingar eða íblöndunar efnum til að auka geymsluþolið.

Aðferð við skoðun

Athugun.

Verklagsregla

Kanna skal hvort heill fiskur til marningsvinnslu er slægður og þvegin fyrir marningsvinnslu.

Viðmiðunarmörk

Atriði skulu uppfyllt.

Skýring

Óuppfyllt atriði:

Dómur

1

2.3.11.2 Tími/hitastig**Túlkun**

Marningsvinnsla á slægðum fiski skal fara fram strax að lokinni flökun þannig að hitastig fari ekki yfir 4°C. Ef marningsvinnsla fer ekki fram strax skal hráefnið geymt í kæli. Að lokinni vinnslu marnings skal marningurinn geymdur í kæli ef hann er ekki frystur strax eða blandaður efnum til að auka geymsluþol hans.

Aðferð við skoðun

Athugun, hitastigsmæling.

Verklagsregla

Kanna skal hvort hráefni til marningsvinnslu er geymt í kæli ef það er ekki unnið strax.

Viðmiðunarmörk

Hitastig ≤ 4°C.

Skýring

Hitastig > 4°C:

Dómur

1

2.3.12 Varðveisla

Kennitala kröfu

98.rgl.194 (93/025/EBE), 98.rgl.195.

Kröfur

Ef verkunaraðferðin beinist að því að hindra vöxt sjúkdómsvaldandi örvera eða er mikilvægur þáttur í því að auka geymsluþol, verður meðferðin, sem gildandi lög leyfa, að hafa hlotið vísindalega viðurkenningu. Þegar um er að ræða meðhöndlun á lifandi samlokum sem hafa ekki verið umlagðar eða hreinsaðar skal meðhöndlunin vera þannig:

- A. Dauðhreinsun.
Heimilt er að dauðhreinsa samlokur (tvískelja lindýr) og sæsnigla í loftþéttum ílátum sem fullnægja skilyrðunum í 2.3.15 Niðursuða.
- B. Annars konar hitameðferð.
Samlokur (tvískelja lindýr) og sæsniglar í skel, ófryst, má meðhöndla með einni af eftirfarandi aðferðum:
1. a) Með því að dýfa þeim í sjóðandi vatn þar til hitastigið í lindýrakjötinu miðju er komið upp í minnst 90°C.
b) Með því að halda þessu lágmarkshitastigi í 90 sekúndur eða meira;
 2. Með því að sjóða þau í þrjár til fimm mínútur í lokuðu íláti þar sem:
 - a) Hitastigið er á bilinu 120°C til 160°C.
 - b) Þrýstingurinn er á bilinu 2 til 5 kg/sm² og taka þau síðan úr skeljunum og frysta kjötið þar til hitastigið í miðju þess er komið niður í - 20°C.

2.3.12.1 Varðveisla

Túlkun

Vinnslustöðin skal gera áhættuþáttagreiningu fyrir hvern vöruflokk og sýna fram á vísindalegan grundvöll varðveisluáðferðar. Vegna samloka og sæsnigla skal nota eftirfarandi varðveisluáðferð:

- A. Dauðhreinsun.
Heimilt er að dauðhreinsa samlokur (tvískelja lindýr) og sæsnigla í loftþéttum ílátum sem fullnægja skilyrðunum í kafla 2.3.15 Niðursuða.
- B. Annars konar hitameðferð.
Samlokur (tvískelja lindýr) og sæsniglar í skel, ófryst, má meðhöndla með einni af eftirfarandi aðferðum:
1. a) Með því að dýfa þeim í sjóðandi vatn þar til hitastigið í lindýrakjötinu miðju er komið upp í minnst 90°C.
b) Með því að halda þessu lágmarkshitastigi í 90 sekúndur eða meira;
 2. Með því að sjóða þau í 3-5 mínútur í lokuðu íláti þar sem:
 - a) Hitastigið er á bilinu 120°C til 160°C.
 - b) Þrýstingurinn er á bilinu 2-5 kg/sm², taka þau síðan úr skeljunum og frysta kjötið þar til hitastigið í miðju þess er komið niður í - 20°C.

Aðferð við skoðun

Skjalaskoðun.

Verklagsregla

Kanna skal skjöl og ganga úr skugga um að áhættuþáttagreining, sem tekur til atriða sem gerð er grein fyrir í kafla 2.1 Innra eftirlitskerfi, hafi verið gert fyrir hvern flokk verkaðra afurða.

Kanna skal hvort beitt er varðveisluáðferðum vegna samloka og sæsnigla í samræmi við það sem lýst er í túlkun hér að framan.

Viðmiðunarmörk

Uppfylla skal öll atriði.

Skýring

Óuppfyllt atriði:

Dómur

3

2.3.13 Greining og fjarlægging sníkjudýra**Kennitala kröfu**

98.rgl.223, 98.rgl.224, 98.rgl.247, 98.rgl.248, 98.rgl.225, 98.rgl.227, 98.rgl.228, 98.rgl.229, 98.rgl.230, 98.rgl.232.

Kröfur

Meðan á vinnslu stendur og áður en fiskur og fiskafurðir eru afhentar til neyslu skal skoða þær til að leita að og fjarlægja sníkjudýr. Heilan fisk eða fiskhluta sem eru augljóslega sýktir með sníkjudýrum og hafa verið lagðir til hliðar má ekki setja á markað til manneldis.

Fisk eða fiskafurðir sem ætlaðar eru til neyslu eins og þær koma fyrir, skal enn fremur frysta þannig að hitastigið í kjarna þeirra sé -20°C eða lægra í að minnsta kosti 24 klukkustundir. Fiskinn eða afurðirnar má annað hvort frysta ferskar eða fullunnar. Um er að ræða eftirtalinn fisk og fiskafurðir:

- a) Fiskur sem neyta á hrás eða næstum hrás, t. d. matjessíld.
- b) Eftirtaldar tegundir, ef þær eru ætlaðar til reykingar og hitastigið í miðjum fiskinum er lægra en 60°C : Síld, makrill, brislingur og (villtur) Atlantshafs- og Kyrrahafslax,
- c) Marineruð og/eða söltuð síld, ef verkunin hefur ekki nægt til þess að drepa liffur hringormanna.

Þessar fiskafurðir skulu merktar áður en þeim er dreift þar sem fram komi hvernig þær voru unnar.

2.3.13.1 Sjónskoðun**Túlkun**

Sjónskoðun skal eiga sér stað á tilteknum stað í vinnsluferlinu til þess að greina og fjarlægja sníkla. Sníklar sem hafa verið fjarlægðir, hlutar fisks sem eru sýktir með sníklum og hefur verið kastað frá skulu taldir úrgangur og meðhöndlaðir í samræmi við það.

Aðferð við skoðun

Athugun.

Verklagsregla

Kanna skal hvort sjónskoðun er framkvæmd og sníklar fjarlægðir í vinnslu.

Kanna skal hvort sníklar eða hlutar fisks sem augljóslega eru sýktir eru settir í úrkast.

Viðmiðunarmörk

Öll atriði skulu uppfyllt.

Skýring

Óuppfyllt atriði:

Dómur

2

2.3.13.2 Frysting**Túlkun**

Ef fisks eða fiskafurða er neytt hrárra eða svo gott sem hrárra eða vinnsluferlið sem þær fara í gegnum dugir ekki til að drepa lirlfur hringorma, t.d. kaldreyking við hitastig sem er lægra en 60°C eða við framleiðslu krydd- eða saltsíldar þar sem vinnsluferlið dugir ekki til að drepa hringorma skulu þessar afurðir frystar við hitastig sem ekki er hærra en -20°C í öllum hlutum afurðarinnar í a.m.k. 24 klukkustundir.

Aðferð við skoðun

Skjalaskoðun.

Verklagsregla

Skoða skal skjöl um vinnsluferli og vörulýsingu fyrir afurð til að meta hvort frysting er nauðsynleg. Ef nauðsyn ber til, skal kanna hvort afurð er fryst í -20°C í a.m.k. 24 klukkustundir.

Viðmiðunarmörk

Hitastig 60°C. Krydd- og saltsíldarverkun -20°C, 24 klukkustundir.

Skýring

Hitastig < 60°C, >-20°C, í < 24 klukkustundir:

Dómur
2

2.3.14 Meðferð úrgangs**Kennitala kröfu**

98.rgl.179, 98.rgl.181.

Kröfur

Innyfli og þá hluta fisksins sem gætu verið heilsuspillandi skal skilja frá og halda aðskildum frá afurðum sem ætlaðar eru til manneldis. Ef ekki er aðstaða til að fjarlægja fiskúrgang jafnóðum og hann fellur til, skal láta hann í vatnsheld, lokuð ílát sem auðvelt er að þrifa og gerileyða. Úrgangur má ekki safnast saman á vinnslusvæðum. Annað hvort verður að fjarlægja hann jafnóðum eða um leið og hvert ílát fyllist, og að minnsta kosti í lok hvers vinnudags skal flytja hann í aðskilda geymslu þar sem engin mengunarhætta stafar af honum. Ílátin og/eða geymslurnar sem notaðar eru fyrir úrganginn skal alltaf þrifa að lokinni losun og gerileyða þegar þess er þörf.

2.3.14.1 Geymsla og fjarlæging úrgangs**Túlkun**

Úrgang skal fjarlægja jafnóðum eða um leið og ílát er fullt en a.m.k. í lok hvers vinnudags. Ef úrgangur er ekki fjarlægður jafnóðum verður að setja hann í vatnsheld, lokuð ílát en úrgangur má ekki safnast upp á vinnusvæðum. Geymsla úrgangs má ekki valda mengunarhættu í vinnslunni. Ílát fyrir úrgang má ekki nota undir aukaafurðir svo sem hausa og hryggi.

Aðferð við skoðun

Athugun.

Verklagsregla

Kanna skal hvort úrgangur er fjarlægður jafnóðum eða geymdur í vatnsheldum ílátum og ekki látinn safnast fyrir á vinnusvæðum.

Ef úrgangur er ekki fjarlægður jafnóðum, skal kanna hvort hann er fjarlægður þegar ílát er fullt en a.m.k. í lok vinnudags.

Kanna skal hvort ílát undir úrgang eru vatnsheld og lokuð þegar í þeim er geymdur úrgangur.

Viðmiðunarmörk

Öll atriði skulu uppfyllt.

Skýring

Óuppfyllt atriði:

Dómur

2

2.3.15 Niðursuða

Kennitala kröfu

98.rgl.199, 98.rgl.200.

Kröfur

Einungis er heimilt að nota neysluvatn við þvott tómsra niðursuðudósa. Við suðuna skal hafa hliðsjón af mikilvægum þáttum, svo sem hitunartíma, hitastigi, fyllingu, stærð dósa o.s.frv. og halda skrá um þau öll. Hitunin skal vera nægileg til þess að drepa eða gera óvirka sýkla og gró sjúkdómsvaldandi örvera. Á suðutækjum skulu vera sjálfritandi hitamælur sem sýna hvort innihald dósanna hafi í raun hlotið fullnægjandi hitun. Eftir suðu skal nota neysluvatn til að kæla dósirnar. Leyfilegt er, í samræmi við tæknilegar venjur, að blanda í vatnið viðurkenndum efnum til að hindra tæringu tækja og umbúða.

2.3.15.1 Hitameðferð

Túlkun

Vinnsluferlið sem notað er í hitameðferð við að sjóða niður fiskafurðir í loftþéttum lokuðum ílátum verður að vera viðeigandi m.t.t. meginatriða svo sem hitunartíma, hitastigs, magns í umbúðum, stærðar umbúða o.s.frv. Hitameðferðin skal ráða við að drepa eða gera óvirka sýkla og gró sjúkdómsvaldandi örvera.

Aðferð við skoðun

Skjalaskoðun.

Verklagsregla

Kanna skal hvernig hitunartími og hitastig í suðu voru ákveðin fyrir hverja afurð og stærð og tegund íláts og meta útreikninga og niðursuðupróf.

Viðmiðunarmörk

Hitunartími og hitastig við niðursuðu skulu vera til fyrir hverja afurð og stærð/tegund umbúða sem framleitt er í.

Skýring

Atriði sem ekki er uppfyllt:

Dómur

3

2.3.15.2 Skrár um hitameðferð

Túlkun

Til staðar skulu vera skrár um:

1. Ákvörðun hitunartíma og hitastigs við niðursuðu fyrir hverja afurð og stærð/gerð umbúða.
2. Hverja einstaka niðursuðu.

Aðferð við skoðun

Skjalaskoðun.

Verklagsregla

Kanna skal hvort fyrirbyggjandi séu skrár fyrir allar afurðir.

Viðmiðunarmörk

Skrár skulu fyrirbyggjandi fyrir allar afurðir og alla vinnsludaga.

Skýring

Óuppfyllt atriði:

Dómur

3

2.3.15.3 Hitunarbúnaður

Túlkun

Niðursuðutæki skulu búin mælitækjum til að sannreyna að umbúðir hafi í raun fengið viðeigandi hitameðferð.

Aðferð við skoðun

Athugun, skjalaskoðun.

Verklagsregla

Kanna skal hvort þrýstisjóðari er búinn skráningartækjum fyrir tíma og hitastig sem hafa verið kvörðuð innan síðustu 12 mánaða.

Kanna skal hvort hitadreifing í þrýstisjóðara hefur verið prófuð innan síðustu 12 mánaða.

Viðmiðunarmörk

12 mánuðir.

Skýring

Prófun >12 mánuðir:

Dómur

3

2.3.15.4 Kælivatn

Túlkun

Nota skal neysluvatn til að kæla umbúðir eftir hitameðferð að teknu tilliti til íblöndunar viðbótarefna sem notuð eru í samræmi við tæknilegar venjur til að hindra tæringu á búnaði og umbúðum.

Aðferð við skoðun

Skjalaskoðun.

Verklagsregla

Kanna skal hvort kælivatn er gert úr drykkjarvatni að teknu tilliti til íblöndunarefna.

Viðmiðunarmörk

Drykkjarvatn.

Skýring

Óuppfyllt atriði:

Dómur

3

2.3.16 Reyking**Kennitala kröfu**

98.rgl.210.

Kröfur

Eftir reykingu skal kæla afurðirnar hratt niður í það hitastig, sem þær á að geyma við, áður en þeim er pakkað.

2.3.16.1 Hröð kæling**Túlkun**

Reyktar afurðir skal kæla niður fyrir 4°C á minna en 2 klukkustundum.

Aðferð við skoðun

Athugun, tíma- og hitastigsmælingar.

Verklagsregla

Mæla skal hitastig í reyktum afurðum og tíma frá því reykingu lauk.

Viðmiðunarmörk

Hitastig <4°C á 2 klukkustundum.

Skýring

Hitastig > 4°C, á > 2 klukkustundum:

Dómur

1

2.3.17 Krabbadýr og skelfiskur**Kennitala kröfu**

98.rgl.215, 98.rgl.216, 98.rgl.217.

Kröfur

Soðin krabbadýr og samlokur skal ávallt snöggekla eftir suðu, í neysluvatni eða hreinum sjó. Sé engin önnur aðferð notuð til að auka geymsluþolið skal halda kælingu áfram þar til hitastigi bráðnandi íss er náð. Fyllsta hreinlætis skal gætt við skelflettingu og úrskeljun til að koma í veg fyrir mengun afurðanna. Starfsfólk skal þvo sér vel um hendur og gæta þess að allir snertifletir séu hreinir. Séu vélar notaðar við vinnsluna skal skola þær með reglulegu millibili og þrifa þær og gerileyða í lok hvers vinnudags. Soðnar afurðir skal frysta tafarlaust eða halda þeim kældum við hitastig sem kemur í veg fyrir gerlafjölgun og setja þær í viðeigandi geymslu.

2.3.17.1 Kæling**Túlkun**

Á eftir suðu skal fylgja snögg kæling þannig að náð sé minna en 4°C í afurðunum á innan við 2 klukkustundum frá því suðu lýkur.

Aðferð við skoðun

Mæling á tíma og hitastigi.

Verklagsregla

Mæla skal hitastig til þess að meta hvort 4°C hafi verið náð á innan við 2 klukkustundum frá suðu.

Viðmiðunarmörk

Hitastig 4°C, 2 klukkustundir.

Skýring

Hitastig > 4°C eftir 2 klukkustundir:

Dómur

1

2.3.17.2 Heilsusamlegar aðstæður**Túlkun**

Við úrskeljun skal beitt góðum hollustuvekjum. Skilyrði og meðhöndlun skulu vera þau sömu og fyrir aðrar fiskafurðir.

Aðferð við skoðun

Athugun.

Verklagsregla

Kanna skal hvort farið er að hreinlætisvenjum við úrskeljun til að koma í veg fyrir mengun afurða.

Viðmiðunarmörk

Öll atriði skulu uppfyllt.

Skýring

Óuppfyllt atriði:

Dómur

2

2.3.17.3 Kæling eða frysting**Túlkun**

Soðnar afurðir skulu frystar strax að lokinni suðu eða kældar niður fyrir 4°C. Afurðum sem eru tilbúnar til kælingar eða frystingar skal halda undir 4°C ef þær eru ekki frystar strax.

Aðferð við skoðun

Hitastigsmæling.

Verklagsregla

Mæla skal hitastig í afurð sem skal vera lægra en 4°C.

Viðmiðunarmörk

Hitastig < 4°C.

Skýring
Hitastig $\geq 4^{\circ}\text{C}$:

Dómur 1

2.3.18 Vörn gegn mengun

Kennitala kröfu

98.rgl.092, 98.rgl.119, 98.rgl.142.

Kröfur

Við losun og löndun skal þess gætt að fiskurinn verði ekki fyrir mengun. Vinnuástaða skal vera nægilega rúmgóð til þess að starfsemin geti farið fram við fullnægjandi hreinlætisaðstæður og hönnun og skipulag með þeim hætti að komist verði hjá mengun afurðanna og hægt sé að halda vinnsluþáttum og vinnslusvæðum aðskildum í samræmi við þær hreinlætiskröfur sem gerðar eru til hvers þeirra fyrir sig.

2.3.18.1 Snertifletir matvæla

Túlkun

Snertifletir við matvæli skulu gerðir úr samþykktum efnum fyrir snertifleti við matvæli og vera hreinir og sótthreinsaðir áður en vinnsla hefst. Hönnun og skipulag skal koma í veg fyrir að aðskotahlutir og -efni berist í afurðirnar.

Aðferð við skoðun

Athugun, skjalaskoðun.

Verklagsregla

Kanna skal efnin sem snertifletir við matvæli eru gerðir úr.

Kanna skal þrif og sótthreinsun.

Kanna skal hvort skipulag og hönnun komi í veg fyrir að aðskotahlutir og -efni berist í afurðirnar.

Viðmiðunarmörk

Öll atriði skulu uppfyllt.

Skýring
Óuppfyllt atriði:

Dómur 3

2.3.18.2 Fletir sem ekki eru snertifletir matvæla

Túlkun

Fletir sem ekki eru snertifletir matvæla skulu gerðir úr samþykktum smíðaeftum í matvælavinnslu. Þessa fleti skal þrifa reglulega. Hönnun og skipulag á að koma í veg fyrir að aðskotahlutir og -efni berist í afurðirnar.

Aðferð við skoðun

Athugun, skjalaskoðun.

Verklagsregla

Kanna skal hvort fletir sem ekki eru snertifletir matvæla eru gerðir úr samþykktum smíðaeftum í matvælavinnslu.

Kanna skal þrif.

Kanna skal hvort skipulag og hönnun koma í veg fyrir að aðskotahlutir og -efni berist í afurðirnar.

Viðmiðunarmörk

Öll atriði skulu uppfyllt.

Skýring

Óuppfyllt atriði:

Dómur

1

2.4 Starfsfólk**2.4.1 Umgengni/skilti****Kennitala kröfu**

98.rgl.130, 98.rgl.170, 98.rgl.173.

Kröfur

Til starfsfólks eru gerðar kröfur um fyllsta hreinlæti. Einkum skal banna reykingar, hrækingar og neyslu matar, sælgætis og drykkja í vinnslusal og geymslum fyrir hráefni, umbúðir og afurðir. Skiltum þessa efnis skal komið fyrir á viðeigandi stöðum.

2.4.1.1 Umgengni**Túlkun**

Reykingar, hrækingar, neysla matar og drykkja er bönnuð á öllum tilreiðslu-, vinnslu-, geymslu- og stoðsvæðum.

Aðferð við skoðun

Athugun.

Verklagsregla

Athuga skal hegðun starfsfólks á tilreiðslu-, vinnslu-, geymslu- og stoðsvæðum eða merki um hegðun svo sem vindlingastubba, tóm matarílát eða umbúðir.

Viðmiðunarmörk

Öll atriði skulu vera í lagi.

Skýring

Óuppfyllt atriði:

Dómur

2

2.4.1.2 Skilti**Túlkun**

Skilti sem banna reykingar, hrækingar, neyslu matar og drykkja skulu hengd upp á áberandi stöðum og a.m.k. við hvern inngang inn á tilreiðslu-, vinnslu-, geymslu- og stoðsvæði. Skiltin skulu gerð úr varanlegu, vatnsheldu efni.

Aðferð við skoðun

Athugun.

Verklagsregla

Kanna skal hvort til staðar eru skilti sem banna reykingar, hrækingar, neyslu matar og drykkja við hvern inngang inn á tilreiðslu-, vinnslu-, geymslu- og stoðsvæði.

Viðmiðunarmörk

Áberandi skilti við innganga.

Skýring

Óuppfyllt atriði:

Dómur

1

2.4.2 Vinnufatnaður**Kennitala kröfu**

98.rgl.170, 98.rgl.171.

Kröfur

Til starfsfólks eru gerðar kröfur um fyllsta hreinlæti. Einkum skal starfsfólk klæðast hentugum og hreinum vinnufatnaði og hafa höfuðföt sem hylja algjörlega hárið. Þetta á sérstaklega við um fólk sem vinnur við flatningu, flökun, snyrtingu eða pökkun afurða.

2.4.2.1 Vinnufatnaður**Túlkun**

Þetta á ekki við um fiskmarkaði þar sem óvarðar fiskafurðir eru ekki meðhöndlaðar.

Vinnuföt 1, óvarðar fiskafurðir: Hlífðarfatnaður sem hylur efri hluta líkamans sem er líklegastur að komast í snertingu við fiskafurðir. Engir vasar skulu vera utan á fatnaðinum. Þegar hanskar eru notaðir skulu þeir vera hreinir og vatnsheldir. Hanskar sem notaðir eru við óvarðar fiskafurðir skulu þrífir sem hendur áður en gengið er að vinnu. Svuntur sem notaðar eru við vinnu við óvarðar fiskafurðir skulu hreinar og vatnsheldar. Óhreinindi sem safnast fyrir meðan á vinnu stendur skal skola af reglulega. Ekki skal klæðast þessum fatnaði utan vinnslusvæða.

Vinnuföt 2, heill fiskur eða afurðir í umbúðum: Almennt það sama og segir í *vinnuföt 1* en í þeim getur þurft að fara út fyrir vinnsluna. Takmarka skal umgengi á vinnslusvæðum.

Aðferð við skoðun

Athugun.

Verklagsregla

Kanna skal hvort starfsfólk er í hæfilegum hlífðarfatnaði.

Kanna skal hvort hlífðarfatnaður er hreinn við upphaf vaktar eða vinnudags.

Kanna skal hvort hanskar eru hreinir og vatnsheldir og hvort þeir eru þrífir sem hendur áður en gengið er að vinnu.

Kanna skal hvort svuntur eru hreinar.

Viðmiðunarmörk

Öll atriði skulu uppfyllt.

Skýring

Óuppfyllt atriði:

Dómur

2

2.4.2.2 Höfuðbúnaður

Túlkun

Allt starfsfólk sem vinnur við óvarðar fiskafurðir skal vera með hárnét sem hylur hárið alveg. Starfsfólk sem vinnur við afurðir sem ekki eru óvarðar, þ.e. heilan fisk eða afurðir í umbúðum, má vera með höfuðbúnað annan en hárnét.

Aðferð við skoðun

Athugun.

Verklagsregla

Kanna skal hvort starfsfólk sem vinnur við óvarðar afurðir er með hárnét.

Viðmiðunarmörk

Öll atriði skulu uppfyllt.

Skýring

Óuppfyllt atriði:

Dómur

2

2.4.3 Handþvottur

Kennitala kröfu

98.rgl.105, 98.rgl.126, 98.rgl.151, 98.rgl.170, 98.rgl.172, 98.rgl.216.

Kröfur

Til starfsfólks eru gerðar kröfur um fyllsta hreinlæti. Starfsfólk sem meðhöndlar og tilreiðir fiskafurðir skal þvo sér um hendur, að minnsta kosti í hvert sinn sem það kemur að verki. Sár á höndum skal hylja með vatnspéttum umbúðum. Fyllsta hreinlætis skal gætt við skelflettingu og úrskeljun til að koma í veg fyrir mengun afurðanna. Starfsfólk skal þvo sér vel um hendur.

2.4.3.1 Handþvottur

Túlkun

Starfsfólk skal þvo hendur a.m.k.:

- Áður en það hefur vinnu eftir hlé.
 - Um leið og það meðhöndlar mengað efni eða yfirborð.
 - Um leið og það hefur farið á salerni.
 - Ef það hefur unnið á svæði fyrir hráar vörur, áður en vinna er hafin á svæði fyrir soðnar afurðir.
- Sár á höndum skulu hulin með vatnsheldum umbúðum. Þar sem sóttreinsiefni eru notuð skal nota þau eftir að hendur hafa verið þvegnar og þurrkaðar. Ef starfsmaður er í hönskum gildir það sama og fyrir handþvott hér að framan.

Aðferð við skoðun

Athugun.

Verklagsregla

Kanna skal hvort starfsfólk þrífur hendur eins og lýst er hér að framan.

Kanna skal hvort vatnsheldar umbúðir eru notaðar þar sem við á.

Viðmiðunarmörk

Öll atriði skulu uppfyllt.

Skýring

Óuppfyllt atriði:

Dómur

3

2.4.4 Heilsa**Kennitala kröfu**

98.rgl.175.

Kröfur

Hver sá sem er ráðinn til að vinna með fiskafurðir og handleika þær skal krafinn um læknisvottorð til staðfestingar á að ekkert hindri ráðningu. Heilbrigðisskoðun slíks starfsfólks skal fara fram samkvæmt opinberum reglum þar um.

Túlkun

Vinnuveitandi er ábyrgur fyrir því að starfsmaður framvísi læknisvottorði við ráðningu sem ekki er eldra en sjö daga en síðan árlega eða oftár ef nauðsyn krefur. Vottorðið skal staðfesta að ekki sé neitt sem mæli gegn starfi hans við matvælavinnslu. Þetta á við um alla starfsmenn sem vinna við fiskafurðir frá byrjun til enda vinnslulínu. Í stað læknisvottorðs, annars en þess sem framvísa skal við ráðningu, getur komið staðlað eyðublað frá Hollustuvernd ríkisins sem starfsfólk fyllir út að ósk vinnuveitanda þar sem fram koma upplýsingar um heilsufar þess.

2.4.4.1 Eftirlit með heilsu**Túlkun**

Bera skal saman skrá yfir starfsmenn og læknisvottorð fyrir starfsmenn sem vinna við óvarðar fiskafurðir.

Athuga skal orðalag læknisvottorðs sem á að staðfesta að ekki sé neitt sem mæli gegn starfi viðkomandi við matvælavinnslu.

Ábyrgðarmaður vinnslu skal koma í veg fyrir að veikt fólk vinni við óvarðar fiskafurðir.

Aðferð við skoðun

Skjalaskoðun, athugun.

Verklagsregla

Skoða skal læknisvottorð starfsmanna sem vinna við óvarðar fiskafurðir.

Kanna skal hvort einhver starfar við vinnslu fiskafurða sem augljóslega uppfyllir ekki skilyrði um heilsufar.

Viðmiðunarmörk

Öll atriði skulu uppfyllt.

Skýring

Óuppfyllt atriði:

Dómur

1

2.5 Meindýr**2.5.1 Meindýravarnir****Kennitala kröfu**

98.rgl.156.

Kröfur

Í byggingum skulu vera viðeigandi varnir gegn skordýrum, nagdýrum, fuglum, o.s.frv.

2.5.1.1 Dyr**Túlkun**

Þegar dyr eru lokaðar skulu hurðir falla svo þétt að stöfum að hvergi sé bil milli stafs og hurðar meira en 3 mm í þvermál. Útidyr skulu vera lokaðar þegar þær eru ekki í notkun þ.e. þær skulu aðeins vera opnar þegar verið er að flytja vörur út eða inn eða þegar gengið er um þær.

Aðferð við skoðun

Athugun, mátun.

Verklagsregla

Skoða skal alla útveggi og opnanir inn í vinnsluna.

Beita skal sjónrænni skoðun fyrst. Virðist op vera meira en 3 mm skal beita máti til að meta hvort um ósamræmi við kröfur sé að ræða.

Viðmiðunarmörk

Bil 3 mm.

SkýringBil milli stafs og hurðar ≥ 3 mm:

Dómur

1

2.5.1.2 Gluggar**Túlkun**

Allir opnanlegir gluggar skulu varðir með flugnaneti með möskvastærð ekki meira en 1 mm.

Aðferð við skoðun

Athugun, mátun.

Verklagsregla

Skoða skal alla útveggi og opnanir inn í vinnsluna.

Ef flugnanet er ekki þétt eða virðist hafa meira en 1 mm möskvastærð skal nota mát til að sannreyna athugun.

Viðmiðunarmörk

Möskvi 1 mm.

SkýringMöskvastærð ≥ 1 mm

Dómur

1

2.5.1.3 Loftræsting**Túlkun**

Á leið frá opnun utandyra til opnunar inn í vinnslustöð verður að vera flugnaet í loftræstingu með hámarksmöskvastærð 1 mm.

Aðferð við skoðun

Athugun, mátun.

Verklagsregla

Skoða skal alla útveggi og opnanir inn í vinnsluna.

Skoða verður loftræstiop sérstaklega þar sem loftræsting opnast utandyra. Ef flugnanet er ekki þétt eða virðist hafa meira en 1 mm möskvastærð, skal nota mát til að sannreyna athugun.

Viðmiðunarmörk

Möskvi 1 mm

Skýring

Möskvastærð ≥ 1 mm

Dómur

1

2.5.1.4 Niðurföll**Túlkun**

Ristar verða að vera á öllum niðurföllum. Op á þeim mega ekki vera meira en 10 mm í þvermál. Vatnslásar skulu vera á lögnum á leið frá gólfi út í brunn.

Aðferð við skoðun

Athugun.

Verklagsregla

Skoða skal öll niðurföll þar sem lagnir opnast inn í vinnsluna.

Ef niðurfallsrist er ekki þétt eða virðist hafa stærra op en 10 mm í þvermál, skal mátað með 10 mm máti.

Spyrja skal hvort vatnslásar séu í lögnum og einnig athuga hvort óþefur er úr niðurföllum sem rekja megi til þess að ekki séu vatnslásar eða að ekkert vatn sé í þeim.

Viðmiðunarmörk

Op 10 mm.

Skýring

Op > 10 mm

Dómur

1

2.5.1.5 Afdrep**Túlkun**

Allskyns rusl og drasl innan húss og utan sem gæti verið afdrep fyrir meindýr skal fjarlægja.

Aðferð við skoðun

Athugun.

Verklagsregla

Skoða skal vinnslustöð og umhverfi vegna hugsanlegra afdrepa fyrir meindýr.

Viðmiðunarmörk

Afdrep fyrir meindýr.

Skýring

Afdrep fyrir meindýr:

Dómur

1

2.5.2 Meindýraeyðing**Kennitala kröfu**

98.rgl.166.

Kröfur

Meindýrum, þ.m.t. skordýrum, skal eyða með skipulegum hætti á lóð og í húsnæði vinnslustöðva.

2.5.2.1 Áætlun um eyðingu**Túlkun**

Fyrir hendi skal vera skrifleg áætlun um eyðingu meindýra. Þessi áætlun skal a.m.k. innihalda:

1. Lista yfir númeraðar gildirur og teikningu sem sýnir staðsetningu þeirra.
2. Reglulegt eftirlit til að sannreyna að æti, vatn og afdrep sé meindýrum óaðgengilegt í vinnslunni. Venjulegar aðgerðir í meindýravörnum innihalda m.a. aðgerðir til að meindýr komist ekki í æti.
3. Athugun á ummerkjum eftir meindýr á svæðum sem liggja að vinnslusvæðum.
4. Athugun á vörum sem koma inn í vinnsluna eftir ummerkjum um meindýr.
5. Í vinnslunni sé ábyrgur aðili sem vit hefur á meindýravörnum, þó að utanaðkomandi þjónusta sé fengin vegna eyðingar meindýra.
6. Geymslur skulu þannig skipulagðar að auðvelt sé að fylgjast með hvort nagdýr séu komin í þær.

Aðferð við skoðun

Skjalaskoðun, athugun.

Verklagsregla

Skoða skal áætlun um eyðingu meindýra og kanna hvort hún innihaldi númeraðar gildirur og teikningu af staðsetningu þeirra sem og önnur atriði sem talin eru upp í túlkun.

Skoða skal hvort atriði sem tíunduð eru í áætlun um meindýraeyðingu séu framkvæmd.

Athuga skal hvort æti er aðgengilegt fyrir meindýr.

Athuga skal hvort ummerki eru um meindýr.

Viðmiðunarmörk

Öll atriði skulu uppfyllt.

Skýring

Óuppfyllt atriði:

Dómur

2

2.5.2.2 Nagdýragildirur

Túlkun

Nagdýragildirur verða að vera þannig staðsettar að þær veiði nagdýr sem komast inn á vinnslusvæði.

Einnig er hægt að setja gildirur utan við vinnsluna til að fylgjast með meindýrum.

Aðferð við skoðun

Athugun, skjalaskoðun.

Verklagsregla

Skoða skal staðsetningu og innihald nagdýragilda og staðfesta að áætlun sé fylgt um staðsetningu og vöktun gilda.

Viðmiðunarmörk

Til staðar verða að vera nagdýragildirur í samræmi við áætlun.

Skýring

Gildirur ekki í samræmi við áætlun:

Dómur

2

2.5.2.3 Flugnabana

Túlkun

1. Að minnsta kosti einn flugnabani skal vera við hvern inngang að svæði þar sem framleiðsla fer fram og svæði þar sem umbúðir eru geymdar.
2. Flugnabana má ekki staðsetja yfir vinnslulínunum eða framan við loftblástur.
3. Hæð flugnabana frá gólfi skal vera 2,5 - 3 m.
4. Kveikt skal vera á flugnabana allan sólarhringinn.
5. Skipta skal um ljósgjafa a.m.k. árlega eða samkvæmt leiðbeiningum framleiðanda.
6. Flugnabana skal þrifa reglulega.

Aðferð við skoðun

Athugun, mæling, skjalaskoðun.

Verklagsregla

Skoða skal öll vinnslurými og umbúðageymslur.

Athuga skal hvort ekki sé a.m.k. einn flugnabani í hverju vinnslurými og umbúðageymslum og staðsetningu þeirra. Ef nauðsynlegt er skal mæla fjarlægð frá flugnabana að gólfi. Athuga skal hvort ekki er kveikt á flugnabananum.

Skoða skal skjöl til að sannreyna að skipt hafi verið um ljósgjafa a.m.k. einu sinni á ári eða samkvæmt leiðbeiningum framleiðanda.

Athuga skal hvort flugnabani hefur verið tæmdur og hreinsaður og athuga skráningar til að staðfesta að það hafi verið gert reglulega.

Viðmiðunarmörk

Öll atriði verður að uppfylla.

Hæð flugnabana frá gólfi sé 2,5 - 3 m.

Einn flugnabani sé í hverju vinnslurými og umbúðageymslu.

Skýring
Úppfyllt atriði:

Dómur 2

2.5.3 Eiturefni

Kennitala kröfu

98.rgl.166.

Kröfur

Nagdýraeitur, skordýraeitur, gerileyðandi efni og önnur efni, sem hugsanlega innihalda eitur, skal geyma í herbergjum eða hirslum sem hægt er að læsa. Notkun þessara efna má ekki valda mengun afurðanna.

2.5.3.1 Meðhöndlun eiturefna

Túlkun

Þegar eiturefni eru ekki í notkun verður að geyma þau í hirslum sem hægt er að læsa. Eiturefni mega ekki vera þar sem þau hugsanlega geta mengað vöruna. Eiturefni verða að vera samþykkt af Hollustuvernd. Ekki má meðhöndla þau meðan á vinnslu stendur. Þeir sem sjá um eiturefni verða að hafa hlotið til þess þjálfun.

Aðferð við skoðun

Athugun.

Verklagsregla

Athuga skal geymslu og meðhöndlun eiturefna sérstaklega þar sem afurðir eða umbúðir eru.

Athuga skal hvort eiturefni eru geymd í herbergjum eða hirslum sem hægt er að læsa.

Athuga skal hvort eiturefni eru meðhöndluð meðan á vinnslu stendur eða staðsett þannig að hugsanlegt sé að afurðir mengist.

Viðmiðunarmörk

Öll atriði skulu uppfyllt.

Skýring
Úppfyllt atriði:

Dómur 3

2.6 Þrif og gerileyðing

2.6.1 Snertifletir matvæla

Kennitala kröfu

98.rgl.129, 98.rgl.165, 98.rgl.214, 98.rgl.216, 98.rgl.221.

Kröfur

Fiskikassa skal þrifa og skola að innan sem utan með neysluvatni eða hreinum sjó eftir hverja sölu á uppboðs- eða heildsölumörkuðum. Ef nauðsyn krefur skal gerileyða þá.

Gólfí, veggjum, lofti, skilveggjum, tækjum og áhöldum sem notuð eru við vinnslu fiskafurða skal halda vel við og hreinum þannig að ekki stafi af þeim mengunarhætta fyrir afurðirnar.

Ílát og svæði þar sem söltun eða þæklun fer fram skal þrifa áður en vinnsla hefst. Fyllsta hreinlætis skal gætt við skelflettingu og úrskeljun til að koma í veg fyrir mengun afurðanna. Starfsfólk skal þvo sér vel um hendur og gæta þess að allir snertifletir séu hreinir. Séu vélar notaðar við vinnsluna skal skola þær með reglulegu millibili og þrifa þær og gerileyða í lok hvers vinnudags. Morningsvélar skal hreinsa með stuttu millibili og eigi sjaldnar en á 2ja klukkustunda fresti.

2.6.1.1 Yfirborð

Túlkun

Tæki, áhöld og snertifletir við fiskafurðir verður að vera auðvelt að þrifa þannig að hægt sé að fjarlægja sýnileg óhreinindi með þeim búnaði sem til staðar er. Tæki, áhöld og snertifletir við fiskafurðir verða að vera þannig að auðvelt sé að gerileyða, þ.e. að minnka örverumengun um 99,999% með því að notast við samþykkt efni, aðstöðu og tæki sem til staðar eru í vinnslunni.

Tíðni og tegund þrifa og gerileyðingar meðan á vinnslu stendur verður að vera í samræmi við hreinlætisáætlun og í samræmi við leiðbeiningar frá framleiðendum þrifa- og gerileyðingarefna.

Kassar og kör sem notuð eru á uppboðs- og heildsölumörkuðum þar sem fiskur eða fiskafurðir eru sýndar og seldar skulu þrifa og skoluð að innan og utan með neysluvatni eða hreinum sjó eftir hverja sölu. Ef nauðsyn krefur skal gerileyða kör og kassa.

Ílát og svæði þar sem söltun eða þæklun fer fram skal þrifa áður en vinnsla hefst. Alla snertifleti við skelflettingu og úrskeljun skal þrifa vandlega áður en vinnsla hefst.

Aðferð við skoðun

Athugun, skjalaskoðun.

Verklagsregla

Athuga skal hvort þrif séu í samræmi við hreinlætisáætlun. Áætlunin skal gera ráð fyrir þrifum og gerileyðingu snertiflata að loknum vinnudegi eða vakt.

Athuga skal hvort óhrein tól og tæki eru í notkun.

Athuga skal skráningar til að kanna niðurstöður örverufræðilegra rannsókna á virkni þrifa og gerileyðingar.

Viðmiðunarmörk

Öll atriði skulu uppfyllt.

Skýring

Óuppfyllt atriði:

Dómur

2

2.6.1.2 Vélar

Túlkun

Vélar sem notaðar eru við framleiðslu fiskafurða skal vera auðvelt að þrifa þannig að hægt sé að fjarlægja sýnileg óhreinindi með þeim búnaði sem til staðar er. Vélar sem notaðar eru við framleiðslu fiskafurða skulu vera þannig að auðvelt sé að gerileyða snertifleti, þ.e. að minnka örverumengun um 99,999% með því að notast við samþykkt efni, aðstöðu og tæki sem til staðar eru í vinnslunni. Séu vélar notaðar við skelflettingu og úrskeljun skal skola þær með reglulegu millibili og þrifa þær og gerileyða í lok hvers vinnudags.

Marningsvélarnar verður að hreinsa með stuttu millibili og eigi sjaldnar en á 2ja klukkustunda fresti.

Aðferð við skoðun

Athugun, skjalaskoðun.

Verklagsregla

Athuga skal hvort hreinlætisáætlun er fylgt.

Athuga skal hvort tæki og áhöld eru reglulega hreinsuð af sýnilegum óhreinindum.

Athuga skal skráningar til að kanna niðurstöður örverufræðilegra rannsókna á virkni þrífa og gerileyðingar.

Viðmiðunarmörk

Öll atriði skulu uppfyllt.

Skýring

Uppfyllt atriði:

Dómur

2

2.6.2 Fletir sem ekki eru snertifletir matvæla

Kennitala kröfu

98.rgl.129, 98.rgl.165, 98.rgl.181, 98.rgl.289.

Kröfur

Þau svæði á uppboðs- og heilidsölumörkuðum þar sem fiskur og fiskafurðir eru sýndar og seldar skulu þrífir reglulega, a.m.k. eftir hverja sölu. Fiskkassa skal þrífa og skola að innan sem utan með neysluvatni eða hreinum sjó eftir hverja sölu. Ef nauðsyn krefur skal gerileyða þá.

Gólf, veggjum, lofti, skilveggjum, tækjum og áhöldum sem notuð eru við vinnslu fiskafurða skal halda vel við og hreinum þannig að ekki stafi af þeim mengunarhætta fyrir afurðirnar.

Ef ekki er aðstaða til að fjarlægja fiskúrgang jafnóðum og hann fellur til, skal láta hann í vatnsheld, lokuð ílát sem auðvelt er að þrífa og gerileyða. Úrgangur má ekki safnast saman á vinnslusvæðum. Annað hvort verður að fjarlægja hann jafnóðum eða um leið og hvert ílát fyllist, og að minnsta kosti í lok hvers vinnudags skal flytja hann í aðskilda geymslu þar sem engin mengunarhætta stafar af honum, sbr. 6. gr. I. hluta þessa viðauka. Ílátin og/eða geymslurnar sem notaðar eru fyrir úrganginn skal alltaf þrífa að lokinni losun og gerileyða þegar þess er þörf.

Óheimilt er að flytja fisk eða fiskafurðir í flutningatækjum sem notuð hafa verið til flutnings annarra afurða nema þau hafi áður verið vandlega þrífir og gerileydd eða hægt sé að tryggja að fiskurinn mengist ekki.

2.6.2.1 Yfirborð

Túlkun

Fyrir hendi skal vera hreinlætisáætlun sem farið er eftir fyrir byggingar, veggi, gólf, loft, flutningatæki, ílát fyrir úrgang og löndunar- og losunarbúnað.

Aðferð við skoðun

Athugun, skjalaskoðun.

Verklagsregla

Athuga skal hvort þrif eru í samræmi við hreinlætisáætlun.

Athuga skal hvort hætta er á mengun matvæla frá flötum sem ekki eru snertifletir við matvæli.

Athuga skal skráningar til staðfestingar á þrifum.

Viðmiðunarmörk

Öll atriði skulu uppfyllt.

Skýring

Óuppfyllt atriði:

Dómur

1

2.6.3 Aðstaða og búnaður til þrifa**Kennitala kröfu**

98.rgl.104, 98.rgl.152.

Kröfur

Á svæðum þar sem tilreiðsla, verkun eða frysting/hraðfrysting fiskafurða fer fram skal vera búnaður til þess að þrifa og gerileyða aðstöðu, áhöld, tæki og búnað.

2.6.3.1 Vatn**Túlkun**

Með búnaði og aðstöðu til þrifa er átt við a.m.k. nægilegt neysluvatn eða hreinn sjór. Hreinlætis-áætlun skal innihalda lista yfir búnað, aðstöðu og tæki sem nota á við þrif.

Aðferð við skoðun

Skjalaskoðun. Athugun.

Verklagsregla

Athuga skal hvort aðgangur er að neysluvatni eða hreinum sjó.

Viðmiðunarmörk

Neysluvatn eða hreinn sjór.

Skýring

Óuppfyllt atriði:

Dómur

3

2.6.3.2 Aðstaða**Túlkun**

Aðstaðan skal vera samkvæmt hreinlætisáætlun. Fyrir hendi skulu vera loftræst herbergi eða skápar til geymslu á tækjum, tólum og þrifaefnum þegar þau eru ekki í notkun.

Aðferð við skoðun

Athugun.

Verklagsregla

Athuga skal aðstöðu til þrifa.

Viðmiðunarmörk

Öll atriði skulu uppfyllt.

Skýring

Óuppfyllt atriði:

Dómur

1

2.6.3.3 Búnaður**Túlkun**

Búnaður skal vera nægilegur til að framfylgja hreinlætisáætlun, þ.m.t. allur búnaður sem venjulega er notaður við þrif og gerileyðingu í viðkomandi tegund vinnslu. Allur búnaður nefndur í hreinlætisáætlun skal vera til staðar.

Aðferð við skoðun

Athugun.

Verklagsregla

Athuga skal hvort búnaður er aðgengilegur í vinnslunni.

Viðmiðunarmörk

Öll atriði skulu uppfyllt.

Skýring

Óuppfyllt atriði:

Dómur

1

2.7 Efni**2.7.1 Vatn****Kennitala kröfu**

98.rgl.096, 98.rgl.159, 98.rgl.168, 98.rgl.199, 98.rgl.215.

Kröfur

Um borð í vinnsluskipum skal vera búnaður til að veita neysluhæfu vatni, eins og það er skilgreint í reglugerð nr. 319/1995, eða hreinum sjó undir fullnægjandi þrýstingi á þá staði um borð í skipinu, þar sem þess er þörf. Inntakið skal vera staðsett þannig að ekki sé hætt á mengun af frárennsli skólps, úrgangs eða kælivatni véla.

Í þeim hlutum vinnslustöðvanna þar sem afurðir eru tilreiddar, verkaðar og unnar skal vera fullnægjandi lagnakerfi með dælu, ef með þarf, til að veita nægu magni af neysluvatni eða hreinum sjó um vinnslustöðina, sbr. reglugerð nr. 319/1995. Heimilt er þó að leyfa að óneysluhæft vatn sé notað til framleiðslu á gufu, til slökkvistarfa og/eða til að kæla frystivélar, enda sé lögnunum þannig fyrir komið að útilokað sé að það verði tekið til annarra nota og ekki sé hætt á mengun afurðanna. Lagnir fyrir óneysluhæft vatn skulu vera rækilega auðkenndar frá lögnum fyrir neysluvatn eða hreinan sjó.

Í vinnslustöðvum er einungis heimilt að nota neysluvatn, eins og það er skilgreint í reglugerð nr. 319/1995 eða hreinan sjó. Þó má í undantekningartilvikum leyfa að notað sé vatn, sem er óhæft til drykkjar, til framleiðslu á gufu, við slökkvistörf og til kælingar frystivéla, enda sé vatnslögnum þannig fyrir komið að útilokað sé að vatnið verði tekið til annarra nota eða að af því geti stafað hætt á mengun afurðanna.

Einungis er heimilt að nota neysluvatn við þvott tómrá niðursuðudósa. Eftir suðu skal ávallt snöggkæla afurðirnar í neysluvatni eða hreinum sjó. Sé engin önnur aðferð notuð til að auka geymsluþolið, skal halda kælingu áfram þar til hitastigi bráðnandi íss er náð.

2.7.1.1. Neysluvatn

Túlkun

Neysluvatn er vatn sem fullnægir kröfum íslenskra stjórnvalda um gæði drykkjarvatns. Kröfurnar eru settar fram í reglugerð nr. 319/1995.

Sýni skulu tekin til örverufræðilegrar greiningar a.m.k. á 12 mánaða fresti, notist vinnslan við vatn frá vatnsveitu sem er undir opinberu eftirliti. Vinnslustöðvar sem nota eigin borholu skulu taka sýni til örverufræðilegra greininga ekki sjaldnar en mánaðarlega.

Örverufræðilegir þættir:

- Ef fjöldi örvera við 22°C er yfir 50/ml telst vatnið gallað og skal rannsaka það nánar.
- Ef fjöldinn er yfir 100/ml telst vatnið ónothæft til neyslu.
- Ef fjöldi örvera við 37°C er yfir 100/ml telst vatnið gallað og skal rannsaka það nánar.
- Ef fjöldinn er yfir 500/ml telst vatnið ónothæft til neyslu.
- Fjöldi kólígerla skal vera undir 1/100 ml.
- Saurkólígerlar skulu vera undir 1/100 ml.

Leiði rannsókn í ljós að vatnið uppfylli ekki kröfur sem gerðar eru til gæða neysluvatns skal það rannsakað nánar, sama dag og vinnsluleyfishafa berast upplýsingar um að vatnið uppfylli ekki kröfurnar.

Aðferð við skoðun

Skjalaskoðun.

Verklagsregla

Skoða skal niðurstöður rannsókna. Þær skulu ekki vera eldri en 12 mánaða hjá vinnslum sem nota vatn frá bæjarveitum og ekki meira en 30 daga gamlar hjá vinnslum sem nota vatn úr eigin borholum. Niðurstöður rannsókna skulu bornar saman við viðmiðunarmörk.

Athuga skal hvort endurtekning sýnatöku hefur verið framkvæmd sama dag og niðurstöður bárust, hafi þess verið þörf.

Viðmiðunarmörk

Gallað ef fjöldi örvera við 22°C > 50/ml.

Gallað ef fjöldi örvera við 37°C > 100/ml.

Ónothæft ef fjöldi örvera við 22°C > 100/ml.

Ónothæft ef fjöldi örvera við 37°C > 500/ml.

Ónothæft ef fjöldi örvera \geq 1/100 ml.

Ónothæft ef fjöldi örvera \geq 1/100 ml.

Skýring

Ónothæft vatn eða sýnataka ekki endurtekin ef með þarf:

Dómur

3

2.7.1.2 Hreinn sjór

Túlkun

Sýni skulu tekin af sjó til örverufræðilegrar greiningar a.m.k. á 12 mánaða fresti.

Örverufræðilegir þættir:

- Ef fjöldi örvera við 22°C er yfir 50/ml telst sjórinn gallaður og skal rannsaka sýnið nánar.
- Ef fjöldinn er yfir 100/ml telst sjórinn ónothæfur til notkunar.
- Ef fjöldi örvera við 37°C er yfir 100/ml telst sjórinn gallaður og skal rannsaka sýnið nánar.
- Ef fjöldinn er yfir 500/ml telst sjórinn ónothæfur til notkunar.
- Fjöldi kólígerla skal vera minni en 1/100 ml.
- Saurkólígerlar skulu vera færri en 1/100 ml.

Leiði rannsókn í ljós að sjórinn uppfylli ekki kröfur sem gerðar eru skal hann rannsakaður aftur við fyrsta tækifæri.

Aðferð við skoðun

Skjalaskoðun.

Verklagsregla

Skoða skal niðurstöður rannsókna. Þær skulu ekki vera eldri en 12 mánaða. Niðurstöður rannsókna skulu bornar saman við viðmiðunarmörk.

Athuga skal hvort endurtekning sýnatöku hefur verið gerð við fyrsta tækifæri, hafi þess verið þörf.

Viðmiðunarmörk

Gallað ef fjöldi örvera við 22°C > 50/ml.

Gallað ef fjöldi örvera við 37°C > 100/ml.

Ónothæft ef fjöldi örvera við 22°C > 100/ml.

Ónothæft ef fjöldi örvera við 37°C > 500/ml.

Ónothæft ef fjöldi örvera ≥ 1/100 ml.

Ónothæft ef fjöldi örvera ≥ 1/100 ml.

Skýring

Ónothæfur sjór eða sýnataka ekki endurtekin ef með þarf:

Dómur

3

2.7.1.3 Óneysluhæft vatn

Túlkun

Vatn sem ekki er neysluvatn má nota til eldvarna, gufumyndunar og kælingar á kælitækjum sé tryggt að ekki sé hætt á að það geti valdið mengun á afurð.

Aðferð við skoðun

Athugun.

Verklagsregla

Athuga skal hvort lagnir fyrir annað vatn en neysluvatn séu greinilega merktar. Athuga skal hvort mögulegt sé að nota óneysluhæft vatn þannig að það valdi mengun afurðarinnar.

Viðmiðunarmörk

Öll atriði skulu uppfyllt.

Skýring
Óuppfyllt atriði:

Dómur 3

2.7.2 Þvotta- og gerileyðingarefni

Kennitala kröfu

98.rgl.169.

Kröfur

Hreinsiefni, gerileyðandi efni og skyld efni skulu viðurkennd af Hollustuvernd ríkisins og notkun þeirra hagað þannig að þau hafi ekki skaðleg áhrif á vélar, búnað eða afurðir.

2.7.2.1 Samþykkt efni

Túlkun

Nefnd efni og notkun þeirra skulu viðurkennd af Hollustuvernd ríkisins. Hollustuvernd gefur út lista yfir viðurkennd efni.

Aðferð við skoðun

Skjalaskoðun, athugun.

Verklagsregla

Athuga skal hvort þvotta- og gerileyðandi og svipuð efni sem eru í notkun eru á lista Hollustuverndar ríkisins yfir samþykkt efni. Athuga skal hvort notkun þeirra er í samræmi við leiðbeiningar. Athuga skal hreinlætisáætlun til að sannreyna að fyrirhuguð notkun efnanna sé í samræmi við leiðbeiningar.

Viðmiðunarmörk

Öll atriði skulu uppfyllt.

Skýring
Óuppfyllt atriði:

Dómur 3

2.7.3 Reykur

Kennitala kröfu

98.rgl.208, 98.rgl.209.

Kröfur

Eldsneyti til reykingar á fiski skal geyma á stað sem skilinn er frá reykingarstaðnum og nota á þann hátt að það mengi ekki afurðirnar.

Óheimilt er að nota við sem eldsneyti hafi hann verið málaður, lakkaður, límduður eða fúavarinn.

2.7.3.1 Notkun efna

Túlkun

Notkun eldsneytis til reykingar skal vera þannig að það komist ekki í snertingu við afurðir.

Aðferð við skoðun

Athugun.

Verklagsregla

Athuga skal hvort eldsneytið kemst í snertingu við afurðina.

Viðmiðunarmörk

Öll atriði skulu uppfyllt.

Skýring

Óuppfyllt atriði:

Dómur

3

2.7.3.2 Geymsla**Túlkun**

Eldsneyti til reykingar á fiski skal geyma á stað sem skilinn er frá reykingarstaðnum.

Aðferð við skoðun

Athugun.

Verklagsregla

Athuga skal hvort geymslustaður eldsneytis er aðskilinn frá reykingarstaðnum.

Viðmiðunarmörk

Öll atriði skulu uppfyllt.

Skýring

Óuppfyllt atriði:

Dómur

1

2.7.3.3 Efni til reykerðar**Túlkun**

Eldsneyti sem notað er til reykingar má ekki hafa fengið efnameðferð.

Aðferð við skoðun

Athugun.

Verklagsregla

Athuga skal eldsneyti til reykingar. Athuga skal hvort timbur sem notað er hafi fengið efnameðferð svo sem málun, lökkun, límingu eða fúavörn.

Viðmiðunarmörk

Öll atriði skulu uppfyllt.

Skýring

Óuppfyllt atriði:

Dómur

3

2.7.4 Salt**Kennitala kröfu**

98.rgl.212.

Kröfur

Salt skal vera hreint og ómengað og geymt á þurrum og hreinlegum stað. Ekki er leyfilegt að endurnota salt.

2.7.4.1 Geymsla**Túlkun**

Fyrir hendi skal vera sérstök geymsla á salti eða saltið geymt þannig að það verði ekki fyrir mengun.

Aðferð við skoðun

Athugun.

Verklagsregla

Athuga skal hvort fyrir hendi er sérstök geymsla fyrir salt og hvort aðferð við geymslu á salti kemur í veg fyrir mengun þess. Einnig skal athuga hvort í saltinu er sýnileg mengun s.s. óhreinindi, fugladrit eða þess háttar.

Viðmiðunarmörk

Öll atriði skulu uppfyllt.

Skýring

Óuppfyllt atriði:

Dómur

2

2.7.4.2 Notkun salts**Túlkun**

Salt sem notað er við framleiðslu fiskafurða skal vera hæft til matvælavinnslu. Endurnotað salt merkir salt sem notað hefur verið til annars en söltunar í viðkomandi vinnslu.

Aðferð við skoðun

Athugun, skjalaskoðun.

Verklagsregla

Athuga skal hvort um endurnotað salt er að ræða.

Skoða skal skjöl til að sannreyna að saltið sé hæft til matvælavinnslu.

Viðmiðunarmörk

Öll atriði skulu uppfyllt.

Skýring

Óuppfyllt atriði:

Dómur

2

2.7.5 Umbúðaeefni**Kennitala kröfu**

98.rgl.272, 98.rgl.273, 98.rgl.274, 98.rgl.275, 98.rgl.276, 98.rgl.277, 98.rgl.143.

Kröfur

Umbúðir og annað, sem líklegt er að komist í snertingu við fiskafurðirnar, skal fullnægja öllum reglum um hollustuhætti. Einkum skal gæta að eftirfarandi atriðum:

- Að ekki séu í þeim efni sem haft geta áhrif á bragð, útlit eða lyktareinkenni afurðanna.
- Að ekki séu í þeim efni sem borist geta í afurðirnar og skaðleg eru heilsu neytenda.
- Að umbúðirnar séu nægilega sterkar til að veita afurðunum fullnægjandi vernd.

Umbúðir má ekki endurnota, að undanskildum ílátum úr ógagndræpum, sléttum og ótæranlegum efnum, sem auðvelt er að þrífa og gerileyða, og leyfilegt er að nota eftir slík þrif. Umbúðir fyrir ferskar, ísaðar fiskafurðir skulu þannig gerðar að þau veiti þeim fullnægjandi vörn gegn óhreinindum, hnjaski og mengun og að afurðirnar liggi ekki í vatninu sem myndast við bráðnun íssins.

Ónotaðar umbúðir skal geyma í þurrum og hreinum umbúðageymslum, sem eru aðskildar frá vinnslusvæðum, þar sem unnt er að verja þær fyrir ryki og annarri mengun.

2.7.5.1 Hreinlætiskröfur**Túlkun**

Umbúðaefni skulu uppfylla kröfur um verndun afurða. Þau skulu vera úr efnum viðurkenndum af Hollustuvernd ríkisins.

Aðferð við skoðun

Athugun, skjalaskoðun.

Verklagsregla

Athuga skal hvort umbúðaefni sem notuð eru eru framleidd af framleiðendum sem hafa samþykki Hollustuverndar ríkisins. Skoða skal vottorð til staðfestingar því.

Bera skal saman við lista frá Hollustuvernd.

Athuga skal hvort kassar og umbúðir sem á að endurnota eru úr ógegndræpu, sléttu og ótæranlegu efni sem auðvelt er að þrífa og gerileyða og hafi verið þrífín og gerileydd fyrir notkun.

Athuga skal afrennsli bræðsluvatns frá ferskum afurðum sem geymdar eru á ís.

Athuga skal hvort ónotaðar umbúðir eru geymdar á öðrum stöðum en við framleiðsluna og hvort þær eru varðar fyrir ryki og annarri mengun.

Viðmiðunarmörk

Öll atriði skulu uppfyllt.

Skýring

Óuppfyllt atriði:

Dómur

2

2.7.5.2 Skynmat**Túlkun**

Umbúðir sem komast í snertingu við afurðir má ekki endurnota.

Ytri umbúðir má endurnota svo framarlega sem þær eru óskemmdar og ómengaðar.

Aðferð við skoðun

Athugun.

Verklagsregla

Athuga skal hvort verið er að endurnota aðrar umbúðir en þær sem til þess eru ætlaðar. Athuga skal hvort umbúðir sem á að endurnota eru heilar og ómengaðar.

Viðmiðunarmörk

Öll atriði skulu uppfyllt.

Skýring

Óuppfyllt atriði:

Dómur

1

REGLUGERÐ**um meðferð skipulagstillagna og veitingu byggingarleyfa í sveitarfélögum sem búa við snjóflóðahættu.**

1. gr.

Gildissvið.

Reglugerð þessi gildir um meðferð skipulagstillagna, veitingu byggingarleyfa og gerð bráðabirgðahættumats á svæðum innan sveitarfélaga þar sem snjóflóð hafa fallið eða hættu er talin á þeim og staðfest hættumat liggur ekki fyrir skv. 4. gr. laga nr. 49/1997 um varnir gegn snjóflóðum og skriðuföllum og ákvæði I til bráðabirgða í sömu lögum.

2. gr.

Meðferð skipulagstillagna og byggingarleyfi.

Þegar sveitarstjórn gerir tillögu að nýju eða breyttu deiliskipulagi í samræmi við gildandi aðalskipulag, gerir breytingar á staðfestu aðalskipulagi eða veitir byggingarleyfi samkvæmt gildandi deiliskipulagi, sbr. 1. gr., skal hún leita áhlits Skipulagsstofnunar.

Skylt er að leita áhlits Skipulagsstofnunar áður en veitt er byggingarleyfi á svæðum þar sem ekki liggur fyrir skipulag né staðfest hættumat en hættu er talin á snjóflóðum.

3. gr.

Bráðabirgðahættumat.

Þegar Skipulagsstofnun berst erindi sveitarstjórnar, sbr. 2. gr., skal hún án tafar senda það til umsagnar Veðurstofu Íslands sem innan fjögurra vikna gerir bráðabirgðahættumat fyrir viðkomandi svæði, skilgreinir þær ráðstafanir sem gera þarf og setur viðeigandi skilyrði fyrir samþykki erindisins.

4. gr.

Álit Skipulagsstofnunar.

Skipulagsstofnun skal taka erindi sveitarstjórnar skv. 2. gr. til afgreiðslu og tilkynna henni um álit sitt innan tveggja vikna frá því að stofnuninni barst bráðabirgðahættumat frá Veðurstofu Íslands og innan sex vikna frá því að erindið barst stofnuninni upphaflega.