REGLUGERÐ

um hollustuhætti við meðferð, vinnslu og dreifingu sjávarafla og fiskafurða.

I. KAFLI
Almenn ákvæði.

1. gr.

Reglugerð þessi gildir um hollustuhætti við og eftirlit með meðferð, vinnslu og dreifingu afla og fiskafurða til manneldis og jafnframt til eftirlits með vinnslu, dreifingu og pökkun hafbeitar-, vatna- og eldisfisks.

2. gr.

Reglugerðin tekur ekki til smásöluverslunar innanlands.
Reglugerðin tekur ekki til eftirlits með vatnsbólum og vatnsveitum.

3. gr.

Í reglugerð þessari er merking eftirfarandi hugtaka sem hér segir:

1. *Afli/sjávarafli:* Öll sjávardýr önnur en spendýr, eða hlutar þeirra eins og hrogn, þar með talin skrápdýr, liðdýr og lindýr.
2. *Fiskfurðir/afurðir:* Matvæli sem unnin eru að hluta eða öllu leyti úr sjávarafla.
3. *Eldisfiskur:* Öll lagardýr sem klakist hafa út eða verið alin við stýrðar aðstæður. Sjávar- eða ferskvatnsfiskar, skrápdýr, liðdýr, lindýr og aðrir hryggleysingjar, sem teknir eru úr náttúrulegu umhverfi sínu og aldir þar til þeir hafa náð æskilegri sölustærð til manneldis, teljast einnig til eldisfiska. Fiskar, skrápdýr, liðdýr, lindýr og aðrir hryggleysingjar 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.
4. *Eldisafurðir:* Heill eldisfiskur eins og honum er dreift til neyslu eða afurðir unnar úr honum.
5. *Aðgerð:* Hausun og slæging fisks.
6. *Dreifing:* Hvers konar flutningur, framboð og afhending, þar með talinn innflutningur, útflutningur, sala og geymsla.
7. *Eftirlitsaðili:* Fiskistofa eða faggiltur eftirlitsaðili sem hún hefur falið eftirlit með framkvæmd þessarar reglugerðar.
8. *Ferskur fiskur:* Heill fiskur eða hlutar hans, þar með taldar afurðir pakkaðar í loftþættar eða loftskiptar umbúðir, sem ekki hafa hlotið aðra meðferð en kælingu til þess að lengja geymsluþol þeirra.
9. *Fiskmarningur:* Fínhakkað eða saxað beinlaust fiskhold eða fiskhold sem pressað er í gegnum sigti í þar til gerðum vélum.
10. *Fiskmarkaður:* Uppboðs- eða heildsölumarkaður fyrir sjávarafla.
11. *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.
12. *Frystar afurðir:* Afurðir sem hafa verið frystar þar til hitastig hefur lækkað a.m.k. niður í -18°C og hefur jafnast.

13. *Hollustuhættir:* Allar ráðstafanir sem nauðsynlegar eru til að tryggja öryggi og hollustu fiskafurða.
14. *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 fisks eða fiskafurða og sem notað er við þau skilyrði sem kveðið er á um í reglugerð þessari.
15. *Innflutningur:* Flutningur fiskafurða inn á íslenskt yfirráðasvæði.
16. *Kæling:* Sú meðferð að lækka hitastig afla eða fiskafurða þar til það nálgast hitastig bráðnandi íss.
17. *Lota:* Tilgreint magn fiskafurða sem fæst við sambærilegar aðstæður.
18. *Meindýr:* Hvers konar óþurftardýr, þ.m.t. nagdýr, skordýr og lirfur þeirra, sem geta borið óhreinindi eða smitefni í matvæli.
19. *Neysluvatn:* Neysluhæft vatn eins og það er skilgreint í rg. nr. 319/1995 um neysluvatn.
20. *Niðursuða:* Vinnsluaðferð sem felst í því að pakka afla og fiskafurðum í loftþéttar umbúðir og hita þær að því marki að sjúkdómsvaldandi 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.
21. *Pökkun:* Sú aðgerð að vernda fiskafurðir með umbúðum, ílátum eða öðrum viðeigandi umbúnaði.
22. *Sending:* Það magn afla og fiskafurða sem sent er til eins eða fleiri kaupenda í móttökulandinu og flutt með sama flutningatæki.
23. *Tilreiddar afurðir:* Fiskur sem ekki er lengur heill en hefur t.d. verið slægður, hausaður, þverskorinn, flakaður, hakkaður o.s.frv.
24. *Verkaðar afurðir:* Afli og fiskafurðir sem hafa fengið efnameðferð eða meðferð eins og hitun, reykingu, söltun, þurrkun eða verið lagðar í kryddlög, unnar úr kældum eða frystum sjávarafla eða fiskafurðum, hvort sem þær eru blandaðar öðrum matvælum eða ekki eða hafa hlotið eina eða fleiri þeirra meðferða sem að framan er getið.
25. *Vinnsluskip:* Skip þar sem sjávarafli er unninn um borð, honum pakkað, hann flakaður, flattur, sneiddur, roðdreginn, hakkaður, frystur eða verkaður á annan hátt. Fiskiskip þar sem aðeins fer fram frysting um borð á heilum eða hausskornum fiski, heilfrysting rækju eða suða á rækju og skelfiski teljast ekki vinnsluskip í skilningi reglugerðar þessarar.
26. *Vinnslustöð*: Hver sú aðstaða þar sem afli eða fiskafurðir eru tilreiddar, verkaðar, unnar, kældar, frystar, pakkaðar eða geymdar. Fiskmarkaðir sem aðeins selja sjávarafla í heildsölu, teljast ekki vinnslustöðvar.

4. gr.

1. Dreifing afla og fiskafurða er háð því að uppfyllt séu almenn skilyrði laga ásamt þeim sem hér fara á eftir:
   a) i) að meðferð aflans um borð, svo sem blóðgun, slæging, hausun, kæling og frysting hafi verið í samræmi við ákvæði 1. og 2. kafla viðauka 1.
   ii) að afli 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 aflans og, þar sem við á, verkun hans, vinnsla, frysting, þíðing, pökkun 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 afli sé settur í gáma á bryggju svo hægt sé að flytja hann strax í viðurkennda vinnslustöð eða á 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 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 og afurða hafbeitar- og vatnafisks 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) Þessar afurðir skulu auk þess fullnægja kröfum þeim sem gerðar eru í liðum c)-g) í 1. mgr.

4. Dreifing á lifandi samlokum fellur undir ákvæði reglugerðar um veiðar, meðferð, vinnslu og sölu lifandi samloka.

a) Þær skal ávallt geyma við bestu lífsskilyrði.

b) Afurðir unnar úr samlokum skulu uppfylla ákvæði a)-liðar svo og þau skilyrði sem fram koma í liðum c)-g) í 1. mgr.

5. gr.

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

6. gr.

Dreifing eftirtalinna fisktegunda og afurða unninna úr þeim er bönnuð:

a) Eitraðs fisks af eftirtöldum ættum: kýlinga (Tetradontidae), tunglfiska, (Molidae), ígulfiska (Diodontidae) og 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 sem þarfnast vinnsluleyfis, geri allar nauðsynlegar ráðstafanir til þess að kröfum þessarar reglugerðar sé fullnægt á öllum stigum vinnslu afla og fiskafurða. 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 rg. nr. 558/1997 um innra eftirlit með framleiðslu sjávarafurða sem miða að því að framleiðendur geti tryggt og sannað að fiskafurðir þeirra 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 uppgefið geymsluþol afurðanna segir til um en þó aldrei skemur en í tvö ár.

2 Ef niðurstöður innra eftirlits eða upplýsingar sem forsvarsmenn þeir sem um getur í 1. mgr. 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. a) Allar vinnslustöðvar, þ.m.t. vinnsluskip sem leyfi hafa til veiða í atvinnuskyni, í samræmi við ákvæði laga um stjórn fiskveiða, skulu hafa vinnsluleyfi til staðfestingar því að fullnægt sé settum skilyrðum. Þetta gildir einnig um stöðvar þar sem vinnsla eða pökkun hafbeitar- og eldisfisks fer fram.
   b) Fiskiskip sem leyfi hafa til veiða í atvinnuskyni, í samræmi við ákvæði laga um stjórn fiskveiða, önnur en vinnsluskip, og fiskmarkaðir sem selja sjávarafla aðeins í heildsölu, skulu hafa starfsleyfi.
2. Fiskistofa veitir tölusett vinnslu- og starfsleyfi þegar hún hefur gengið úr skugga um að uppfylltar séu kröfur um hreinlæti, hönnun, búnað og samning við faggilta skoðunarstofu. Vinnsluleyfi skal binda vinnslu tilgreindra afurða. Þau skal endurnýja ef vinnsluleyfishafi ákveður að önnur starfsemi fari fram í húsnæðinu en leyfið tekur til.
3. Óheimilt er að veiða, vinna eða geyma afla og fiskafurðir án vinnslu- eða starfsleyfis.
4. Fiskistofa heldur skrár yfir vinnsluleyfis- og starfsleyfishafa og sér um að senda þær reglulega með áorðnum breytingum sjávarútvegsráðuneytinu, eftirlitsstofnun EFTA og öðrum erlendum eftirlitsaðilum eftir því sem við á.

9. gr.

Forsvarsmönnum starfs- og vinnsluleyfishafa er skylt að veita Fiskistofu og samningsbundinni skoðunarstofu allar þær upplýsingar og þá aðstoð sem nauðsynleg er við framkvæmd eftirlits og skoðunar, þar með talinn aðgang að hverjum þeim stað þar sem afli og fiskafurðir eru unnar eða geymdar. Fiskistofa og skoðunarstofur fara með upplýsingar þær sem leynt eiga að fara sem trúnaðarmál.

Skylt er að láta skoðunarstofu og Fiskistofu í té, án endurgjalds, sýni af afla eða fiskafurðum til rannsókna.

Reglulegt eftirlit skal framkvæmt samkvæmt skoðunarhandbók er Fiskistofa gefur út.

Eftirlitsmenn Fiskistofu og hinna faggiltu skoðunarstofa geta hvenær sem er gert skyndiskoðanir á öllum eða einstökum þáttum starfsemi vinnslu- og starfsleyfishafa án þess að gera boð á undan sér. Leiði eftirlit í ljós að skilyrði fyrir leyfisveitingu eru ekki lengur fyrir hendi skal Fiskistofa grípa til viðeigandi ráðstafana.

10. gr.

Starfsmönnum Eftirlitsstofnunar EFTA er heimilt í samráði við Fiskistofu að gera vettvangskannanir hjá hverjum þeim aðila sem fellur undir ákvæði reglugerðar þessarar til að ganga úr skugga um að ákvæði hennar séu virt. Fiskistofa getur heimilað öðrum erlendum eftirlitsaðilum sambærilegar vettvangskannanir.

11. gr.

Brot gegn reglugerð þessari varða viðurlögum samkvæmt ákvæðum laga um meðferð, vinnslu og dreifingu sjávarafurða.

Með mál út af brotum gegn ákvæðum reglugerðar þessarar skal farið að hætti opinberra mála.

12. gr

Reglugerð þessi er sett samkvæmt heimild í lögum nr. 55 10. júní 1998, um meðferð, vinnslu og dreifingu sjávarafurða.

Við gerð þessarar reglugerðar var höfð hliðsjón af reglugerð ráðherraráðs Evrópusambandsins nr. 2406/96 (um ferskfiskmat), tilskipunum ráðherraráðs Evrópusambandsins nr. 91/493 (um hollustuhætti við vinnslu og dreifingu fisks og fiskafurða), nr. 95/71 (um breytingar á viðauka við tilskipun 91/493), nr. 92/48 (um fiskiskip) og ákvörðunum framkvæmdastjórnar Evrópusambandsins, nr. 93/51 (um örverurannsóknir), nr. 93/140 (um sníkjudýr), nr. 93/351 (um kvikasilfur), nr. 94/356 (um innra eftirlit framleiðenda) og nr. 95/149 (um niðurbrotsefni, TVB).

13. gr.

Reglugerð þessi öðlast þegar gildi. Frá sama tíma fellur úr gildi reglugerð nr. 162, 1. mars 1998, um hollustuhætti við meðferð, vinnslu og dreifingu sjávarafurða.

Sjávarútvegsráðuneytinu 30. mars 1999.

Þorsteinn Pálsson.

Guðrún M. Eysteinsdóttir.

VIÐAUKI 1

1. kafli
Kröfur um búnað og hreinlæti um borð í fiskiskipum sem landa kældum afla.

1. Ekkert má geyma í körum, á þilfari, milliþilfari 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 þrífa þau, tryggt sé að aflinn liggi 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. Um leið og aflinn er kominn um borð verður að vernda hann fyrir mengun og sólarljósi eða öðrum hita. Afla má aðeins þvo úr hreinum sjó eða neysluvatni til þess að gæði hans rýrni ekki.
4. Vanda skal alla meðferð og geymslu afla og 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 að kæla afla 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 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, kvið-, sporð- eða uggaskurð svo og tæki og ílát, sem fiskurinn kemst í snertingu við, skulu vera hrein og gerð úr eða húðuð með ógagndræpum efnum sem ekki tærast, eru slétt og sem auðvelt er að þvo og gerileyða. Þeim skal ávallt haldið hreinum.

9. Að löndun lokinni skal þrífa 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 útbúin með lest, tönkum eða ílátum til að geyma kældan eða frystan afla við það hitastig sem tilgreint er í viðauka 8. Lestar skulu aðskildar frá vélarúmi og vistarverum áhafnar með skilrúmum, nægilega þéttum til að koma í veg fyrir hvers kyns mengun aflans eða fiskafurðanna.
2. Innra byrði lesta, tanka og íláta skal vera vatnsþétt og auðvelt að þrífa og gerileyða. Það skal vera úr sléttu efni eða að minnsta kosti vel málað og þannig við haldið að afurðirnar mengist ekki af efnum skaðlegum heilsu manna.
3. Lestarrými sem afli er geymdur í skulu þannig hönnuð að tryggt sé að aflinn liggi ekki í vatninu sem myndast við bráðnun íssins.
4. Ílát sem afli eða fiskafurðir eru geymdar í skulu þannig gerð að þau tryggi geymslu við fullnægjandi hreinlætisskilyrði og skal þess sérstaklega gætt að greið leið sé fyrir frárennsli ísvatns. Ílátum skal ávallt haldið hreinum.
5. Vinnuþilför, búnaður, lestarrými og ílát skulu þrifin 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. Hreinsiefni, 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 afli frystur um borð skal það gert í samræmi við ákvæði 1. og 3. mgr. II. hluta viðauka 4. Fari frystingin fram í pækli skal þess gætt að hann mengi ekki aflann.
8. Fiskiskip sem útbúin eru til að kæla afla sinn í krapi 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 hitamælar 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 hærra 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 2. málslið 5. tl. I. kafla, eru ekki reglulega notuð til þess að geyma afla 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. Heilbrigðiseftirlit 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 eru eftirfarandi:
   a) Móttaka sé sérstaklega frágengin og skipt í stíur sem eru nógu stórar til þess að hægt sé að flokka aflann úr hverju hali. Auðvelt skal vera að þrífa hana svo og stíur og uppstillingar. Móttaka skal þannig hönnuð að hægt sé að verja aflann fyrir sólskini, frosti og hvers konar mengun af völdum óhreininda.
   b Fyllsta hreinlætis sé gætt við tilfærslu afla úr móttöku á vinnslusvæði.
   c) Vinnslusvæði séu nógu rúmgóð til að hægt sé að tilreiða og vinna afla 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 þrífa þær. Ef um borð eru tæki til vinnslu á úrgangi skulu þær afurðir geymdar í sérstakri lest.
   e) Umbúðageymsla sé aðskilin frá tilreiðslu- og vinnslusvæðum.
   f) Sérstakur búnaður sem dælir úrgangi og afla 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 unninn um borð skal það gert í aðskildu rými.
   g) Búnaður til að veita neysluhæfu vatni 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 gert er að afla, hann unninn eða geymdur. Við handlaugar sé handþvotta- og gerileyðandi efni og einnota handþurrkur þannig að hreinlætiskröfum sé fullnægt. Kranar við handlaugar mega ekki vera handstýrðir.
2. Á svæðum þar sem aðgerð, vinnsla, verkun eða frysting afla eða fiskafurða fer fram skulu vera:
   a) Stöm gólf sem jafnframt er auðvelt að þrífa og gerileyða og þannig hönnuð að frárennslisvatn eigi greiða leið í niðurföll. Yfir niðurfallsrennum í gólfum skulu vera ristar, nægilega opnar til þess að úrgangur stífli þær ekki og sjór geti runnið hindrunarlaust frá vinnsluvélum og af gólfum.
   b) Veggir og loft sem auðvelt er að þrífa. Festingum lagna við loft og veggi 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 þrífa og gerileyða áhöld, tæki og búnað.
   g) Handlaugar með krönum sem ekki eru handstýrðir til að þvo og gerileyða hendur, ásamt einnota handþurrkum.
3 Búnaður og áhöld, svo sem flökunarborð, ílát, færibönd, slægingar- eða flökunarvélar o.s.frv., séu úr seltuvörðum efnum, auðveld að þrífa og gerileyða og þeim vel við haldið.

4. Eftirtalinn búnaður skal vera um borð í vinnsluskipum þar sem frysting afurða fer fram:
   a) Frystibúnaður sem er nógu öflugur til að lækka hitastigið hratt og ná því hitastigi í kjarna afurðanna sem samrýmist ákvæðum þessarar reglugerðar.
   b) Frystibúnaður sem er nógu öflugur til að halda hitastigi fiskafurða í frystilestum í samræmi við ákvæði þessarar reglugerðar. Í frystilestum skulu vera sjálfritandi hitamælar 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 og upplýsingum um hitastigsmælingar sem kann að vera krafist.
2. Almennar kröfur um hreinlæti á vinnslu- og geymslusvæðum skulu vera hinar sömu og kveðið er á um í A-lið í II. hluta í viðauka 3.
3. Almennar kröfur um hreinlæti starfsfólks skulu vera þær sömu og kveðið er á um í B-lið í II. hluta í viðauka 3.
4. Hausun, slæging og flökun skal fara fram við þær hreinlætisaðstæður sem kveðið er á um í 2., 3. og 4. tl. í I. hluta í viðauka 4.
5. Verkun sjávarafla um borð skal fara fram við þær hreinlætisaðstæður 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. Fiskafurðir skal geyma um borð við þær hreinlætisaðstæður sem kveðið er á um í 1. og 2. tl. í viðauka 8.

VIÐAUKI 2
Kröfur varðandi meðferð afla og fiskafurða við og eftir löndun.

1. Losunar- og löndunarbúnaður skal gerður úr efnum sem auðvelt er að þrífa og gerileyða og honum skal vel við haldið og hann skal vera hreinn.
2. Við losun og löndun skal þess gætt að aflinn verði ekki fyrir mengun. Sérstaklega skal tryggja eftirfarandi atriði:
   a) Að losun og löndun gangi hratt.
   b) Að aflanum 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 aflans, séu ekki leyfð.
3. Þau svæði á uppboðs- eða heildsölumörkuðum þar sem afli og fiskafurðir eru sýndar og seldar skulu uppfylla eftirfarandi skilyrði:
   a) Þau skulu vera undir þaki og með veggjum sem auðvelt er að þrífa.
   b) Þau skulu 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) Þau skulu búin hreinlætisaðstöðu með nægum fjölda handlauga og vatnssalerna. Við handlaugarnar skulu vera efni til handþvottar ásamt einnota handþurrkum.

d) Þau skulu vera vel lýst til að auðvelda eftirlit og mat afla og fiskafurða í samræmi við ákvæði viðauka 5 og 9.
e) Þau skulu ekki nýtt til annarrar starfsemi þegar sjávarafurðir eru þar geymdar, sýndar eða boðnar upp. Ökutæki með vélaútblæstri sem gæti rýrt gæði aflans mega ekki koma inn á markaðina. Engum dýrum má hleypa inn á markaðina.
f) Þau skulu þrifin reglulega, a.m.k. eftir hverja sölu. Öll ílát sem notuð eru undir afla skal skola að utan sem innan með neysluvatni eða hreinum sjó eftir hverja sölu. Ef nauðsyn krefur skal gerileyða þau.
g) Þau skulu hafa skilti á áberandi stöðum sem banna reykingar, hrækingar, neyslu matar, sælgætis og drykkjar.
h) Dyr skulu þannig frágengnar að hægt sé að loka þeim og hafa þær lokaðar ef eftirlitsmenn Fiskistofu telja þess þörf.
i) Þau skulu búin lagnakerfi í samræmi við ákvæði 7. tl. í I. hluta viðauka 3, sem flutt getur nægilegt vatnsmagn.
j) Þau skulu hafa sérstök vatnsheld ílát úr ótæranlegu efni til geymslu á afla 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, skulu eftirlitsmenn hafa læst herbergi til afnota með fullnægjandi búnaði og nauðsynlegum tækjum til þess að þeir geti sinnt störfum sínum.

4. Eftir löndun eða, eftir því sem við á, að lokinni sölu, ber að flytja aflann tafarlaust á ákvörðunarstað við þau skilyrði sem kveðið er á um í viðauka 8.
5. Ef skilyrðum 4. tl. er ekki fullnægt verða markaðir, þar sem geyma má aflann áður en hann er 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. tl. í I. hluta viðauka 3. Aflann 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. tl. skulu gilda eftir því sem við á um markaði þar sem afli eða fiskafurðir eru boðnar til sölu eða geymdar.
7. Heildsölumarkaðir þar sem afli eða fiskafurðir 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) Olíubornar, malbikaðar eða steyptar akbrautir og bílastæði með góðum halla að niðurföllum til þess að auðvelt sé að halda lóðinni hreinni og koma veg í fyrir að aur eða önnur óhreinindi berist inn í vinnslustöðina eða meindýr geti búið þar um sig. Sé lóðin grasi vaxin skal halda því 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 um sig.
c) Þurr og hrein umbúðageymsla.

2. Í þeim hlutum vinnslustöðvanna þar sem gert er að afla, hann tilreiddur eða unninn:
a) Gólf úr vatnsþéttu efni sem auðvelt er að þrífa og gerileyða og þannig lagt að vatn renni greiðlega að niðurföllum eða til staðar séu tæki til að fjarlæga það.
b) Veggir með sléttu, vatnsþéttu og slitþolnu yfirborði sem auðvelt er að þrífa.
c) Loft eða loftklæðning sem auðvelt er að þrífa.
d) Hurðir úr slitþolnu efni sem auðvelt er að þrífa.
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 hæfilega heitu rennandi vatni ásamt handþvotta- og gerileyðandi efnum og einnota handþurrkum. Kranar mega ekki vera handstýrðir.
h) Tæki og aðstaða til að þrífa húsnæði, tæki og áhöld.

3. Í kæli- og frystiklefum þar sem hráefni eða afurðir eru geymdar gilda sömu ákvæði og er að finna í (a)-, (b)-, (d)- og (f)-liðum 2. tl. 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, færibönd og hnífar úr ryðvörðum eða ryðfríum efnum sem auðvelt er að þrífa og gerileyða
6. Sérstök vatnsheld ílát, gerð úr efnum sem ekki tærast, fyrir úrgang og/eða afla, 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. 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 salerna opnist 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 þrífa og gerileyða flutningatæki. Þó er ekki skylt að hafa slíka aðstöðu ef flutningatæki eru þrifin og gerileydd í þvottastöð sem Fiskistofa hefur viðurkennt.
12. Í vinnslustöðvum sem geyma lifandi sjávardýr sé fullnægjandi aðstaða sem tryggir bestu lífsskilyrði þeirra.

II. Almennar kröfur um hreinlæti:

A. Almennar kröfur varðandi athafnasvæði og búnað.

1. Gólfi, veggjum, loftum eða loftklæðningu, 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.
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 þeirra 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 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. Aðeins er heimilt að nota þau hreinsiefni, gerileyðandi efni eða önnur lík efni, sem Hollustuvernd ríkisins hefur samþykkt. Notkun þeirra má ekki hafa 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 það 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 pökkun 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 vatnsþéttum 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 gæti valdið mengun afurðanna starfi við eða handleiki þær þar til fullvíst er að það geti áhættulaust sinnt þeim störfum.
   Hver sá sem ráða á til að vinna við fiskafurðir og handleika þær skal leggja fram læknisvottorð sem staðfestir að ekkert sé því til fyrirstöðu að hann annist þessi störf. Heilbrigðisskoðun starfsfólks skal haga samkvæmt opinberum reglum þar um.

VIÐAUKI 4
Sérkröfur varðandi meðferð afla og fiskafurða í vinnslustöðvum á landi.

I. Kröfur varðandi ferskar afurðir:

1. Ferskan, ópakkaðan sjávarafla, 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 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 afla sínum daglega er heimilt að koma með hann óslægðan 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, t.d. þegar fiskur 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 íssins.
6. Ef ekki er aðstaða til að fjarlægja úrgang 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 rækilega að lokinni losun og gerileyða þegar þess er þörf.

II. Kröfur varðandi frystingu afla og fiskafurða:

1. Afla eða fiskafurðir má aðeins frysta í vinnslustöðvum 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 er hærra en tilgreint er í reglugerð þessari, hvar sem mælt er í þeim.
2. Af tæknilegum ástæðum sem tengjast aðferðum við pækilfrystingu 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 sjávarafla 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 hitamælar 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 afla og fiskafurða:

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

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

unum í samræmi við ákvæði reglugerðar um merkingu, auglýsingu og kynningu matvæla.

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 1 við reglugerð um veiðar, meðferð, vinnslu og dreifingu lifandi samloka 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 a.m.k. einu ári lengur en geymsluþol vörunnar segir til um, þó aldrei skemur en tvö ár.
3. Á umbúðum afurða sem aðeins þola geymslu í takmarkaðan tíma, svo sem saltaðra, reyktra, þurrkaðra eða kryddleginna, skulu vera greinargóðar upplýsingar um hvernig þær skuli geyma, í samræmi við ákvæði reglugerðar um merkingu, auglýsingu og kynningu matvæla.

Auk þess skulu eftirtalin skilyrði uppfyllt:

4. *Niðursuða.*
   a) Einungis er heimilt að nota neysluvatn við þvott tómra 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 síritandi hitamælar 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 góðar tæknilegar venjur, að blanda í vatnið viðurkenndum efnum til að hindra tæringu tækja og umbúða.
   c) Framleiðandinn skal gera frekari eftirtaldar prófanir á slembiúrtökum til að tryggja að niðursoðnar afurðir hafi fengið fullnægjandi hitunarmeðferð:
      i) Ræktunarprófanir við 37°C í sjö daga eða við 35°C í tíu daga eða aðrar jafngildar aðstæður.
      ii) Rannsóknir á dósum og örverurannsóknir á innihaldi þeirra í eigin rannsóknastofu sem hlotið hefur viðurkenningu eða í annarri viðurkenndri rannsóknastofu.
   d) 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 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 framleiðanda.

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 loftræstibúnaði til að varna því að reykur eða hiti frá brennslunni berist í önnur húsakynni eða staði þar sem fiskafurðir eru tilreiddar, unnar eða geymdar.
   b) Eldsneyti til reykingar skal geyma á stað sem skilinn er frá reykingarstaðnum og nota á þann hátt að það mengi ekki afurðirnar.
   c) Óheimilt 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 pæklunar skulu þannig gerð að engin hætta sé á mengun afurðanna.
   d) Ílát og svæði þar sem söltun eða pæklun fer fram skal þrífa 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 þrífa 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 er háð eftirfarandi skilyrðum:
   a) Vinnsla marnings úr slægðum fiski skal fara fram án óþarfa tafa eftir að hann hefur verið flakaður, enda hafi innyfli verið fjarlægð. Sé heill fiskur notaður skal slægja hann og þvo áður en vinnslan hefst.
   b) Marningsvélarnar 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. Forsvarsmaður vinnslustöðvar í landi eða sérhæfður starfsmaður um borð í vinnsluskipi skal ákveða stærð sýna og tíðni skoðana þeirra með tilliti til fisktegundar, veiðisvæðis og endanlegra afurða.
d) Þegar gert er að fiski skal skoða kviðarhol hans, 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.
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 og sýnatökur. Verði sjónrænni skoðun ekki við komið vegna stærðar flakanna eða vinnsluaðferðarinnar skal setja reglur um töku sýna sem haldið skal til haga fyrir eftirlitsmenn til skoðunar, sbr. 1. mgr. 8. gr. þessarar reglugerðar. Heill fiskur og fiskhlutar teljast óhæfir til manneldis þegar einstakir ormar eru það margir að ógerlegt er að fjarlægja þá, þeir mynda klasa eða þegar eftirstöðvar þeirra, svo sem „mein“ eða „kýli“, hafa valdið augsýnilegum breytingum eða skemmdum á holdi sem ekki verða fjarlægðar nema með því að skemma fiskinn.

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

2. Fisk eða fiskafurðir sem um getur í 3. tl. 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 frysta hvort heldur er ferskar eða fullunnar.
3. Eftirtalinn fiskur og fiskafurðir falla undir ákvæði 2. tl.:
   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,
      Makríll,
      Brislingur og (villtur) Atlantshafs- og Kyrrahafslax,
   c) Marineruð og/eða söltuð síld, ef verkunin hefur ekki nægt til þess að drepa lirfur 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 framleiðsluaðstæðum.

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 öllu jöfnu fari fram í höfn.
2. Eftirlit með aðstæðum við löndun og uppboð.
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 afla og fiskafurða sé í samræmi við fyrirmæli.
   c) Þrif á vinnslusvæðum, búnaði og tækjum, svo og hreinlæti starfsfólks.
   d) Hvort merkingar séu réttar og séu rétt settar á umbúðirnar.
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 aflans, geymsla, löndun og flutningur hafi verið í samræmi við ákvæði 1. og 2. mgr. 4. gr. reglugerðar þessarar.

Sjávarafli 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 aflinn hefur verið seldur, að hann stenst ekki gæðakröfur sem tilgreindar eru í reglugerð þessari eða þegar það er talið nauðsynlegt. Eftir fyrstu sölu skal aflinn 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. liði A-C í III. 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 fiskafurðir eru ekki hæfar til manneldis skal gera ráðstafanir til að taka þær af markaði og einkenna þær eða breyta þannig að þær verði ekki nýttar til manneldis, sbr. reglur um ferskfiskmat í viðauka 9. Óleyfilegt er að setja á markað til manneldis fisk eða fiskstykki sem augljóslega eru sýkt af sníkjudýrum.

2. Efnarannsóknir.

A. Niðurbrotsefni:

a) *Trímethylamín-köfnunarefni (TMA-N).*

b) *Rokgjörn köfnunarefnissambönd (TVB-N).* Óunninn fiskur af eftirtöldum tegundum telst óhæfur til manneldis ef meðaltalsgildi rokgjarnra köfnunarefnasambanda í honum mælist yfir eftirfarandi mörkum:

i) 25 mg/100 g

Karfategundir	*Sebastes spp*
Svartgóma	*Helicoelenus dactylopterus*
	Sebastichtys capensis

ii) 30 mg/100 g

Fiskar af flyðruætt nema lúður	*Pleuronectidae*
	Hyppoglossus spp

iii) 35 mg/100 g

Lax	*Salmo salar*
Fiskar af lýsingaætt	*Merlucciidae*
Fiskar af þorskaætt	*Gadidae*

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 ppm 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 pækli, hafa hærra histamíninnihald en aldrei yfir tvöföldum ofangreindum gildum. Mælingar verður að framkvæma með viðurkenndum vísindalegum aðferðum, svo sem hágæða vökvalitskiljum (HPLC).

B. Mengandi efni í umhverfi vatns og sjávar.

Kvikasilfur.

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 vera hærra en þó aldrei yfir 1 mg/kg, (1 ppm).

aborri	*Perca fluviatilis*
álar	*Anguilla spp*
barri (vartari)	*Dicentrarchus labrax*
blálanga	*Molva dipterygia*
búrfiskur (búri)	*Hoplostethus atlanticus*
gedda	*Esox lucius*
háfiskar	*Pleurotremata spp*
karfar	*Sebastes marinus, S. mentella, S. viviparus*
keila	*Brosme brosme*
langa	*Molva molva*
túnfiskar	*Euthynnus spp*
lúða	*Hippoglossus hippoglossus*
marbendill	*Lepidopus caudatus*
oddnefir	*Makaira spp*
rákleysingi	*Orcynopsis unicolor*
rákungar	*Sarda spp*

seglfiskur	*Istiporus albicans/platypterus*
skötur	*Rajidae spp*
skötuselur	*Lophiidae spp*
stinglax	*Aphanopus carbo*
steinbítur	*Anarhicas lupus*
styrjur	*Acipenser spp*
sverðfiskur	*Xiphias gladius*
túnfiskar	*Thunnus spp*
vatnaflekkur	*Lota lota*
vatnaviðnir	*Stizostedion lucioperca.*

VI. Örverufræðilegar viðmiðanir við framleiðslu á soðnum krabbadýrum og samlokum.

1. Sýklar.

Gerð sýkils	Staðall
Salmonella spp	Ekki til staðar í 25 g n = 5 c = 0

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

2. Lífverur sem benda til lélegs hreinlætis (bendillífverur).

Gerð lífvera	Staðall, fjöldi í g
Staphylococcus aureus	m = 100 M = 1000 n = 5 c = 2
Annað hvort: Hitaþolnir kólígerlar (44°C á föstu æti)	m = 10 M = 100 n = 5 c = 2
eða: *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 í sýni.

m = allar niðurstöður undir þessum mörkum teljast fullnægjandi.

M = allar niðurstöður yfir þessum mörkum teljast ófullnægjandi.

c = fjöldi eininga 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 lífvera	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 framleiðendum til þess að þeir geti gengið úr skugga um að þrif og gerileyðing séu fullnægjandi.

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 eftirlits skulu setja sér verklagsreglur um sýnatökur í samræmi við endanlegar afurðir (í skel, skelflett, úrskeljuð), hitastig, suðutíma og áhættumat, í samræmi við ákvæði 7. gr. þessarar reglugerðar og rg. 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 Fiskistofu um niðurstöðurnar og tilgreina til hvaða ráðstafana hefur verið gripið vegna framleiðslulotna sem ekki standast viðmiðunarmörk.
b) Endurskoða eftirlits- og vöktunaraðferðir á mikilvægum eftirlitsstöðum til þess að finna orsök mengunarinnar og að auka tíðni örverurannsókna.
c) Dreifa ekki til manneldis þeim framleiðslulotum sem ekki standast viðmiðunarmörk vegna sýkla sem í þeim hafa fundist eða ef M-gildi fyrir staphylococca (klasahnettlur) eru fyrir ofan þau mörk, sem tilgreind eru hér að framan.

VIÐAUKI 6
Pökkun.

1. Pökkun skal fara fram við fullnægjandi hreinlætisaðstæður 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 þess gætt:
   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 þrífa og gerileyða, og leyfilegt er að nota eftir slík þrif. Umbúðir fyrir ferskar, ísaðar fiskafurðir skulu þannig gerðar að þær 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 aðskildar eru frá vinnslusvæðum þar sem unnt er að verja þær fyrir ryki og annarri mengun.

VIÐAUKI 7
Merkingar.

Vegna eftirlits þarf 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 fiskafurða en í fylgiskjölum þeirra séu þær ópakkaðar:

1. 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.
2 Leyfisnúmer vinnslustöðvar eða vinnsluskips og uppboðs- og heildsölumarkaðar, þar sem þess þarf, eða skráningarnúmer hans svo og fiskiskips sem um getur í 7. gr. II. hluta viðauka 1.
3 Allir þessir stafir og tákn 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 afla og fiskafurðum haldið við hitastig það sem tilgreint er í reglugerð þessari:
   a) Lifandi sjávarafla skal ávallt flytja og geyma við bestu lífsskilyrði í neysluvatni eða hreinum sjó.
   b) Ferskum og þíddum afla og fiskafurðum, soðnum og kældum krabbadýrum og samlokum við bráðnunarmark íss.
   c) Hitastig í frystum afla og fiskafurðum, að undanskildum pækilfrystum afla sem ætlaður er til niðursuðu, skal vera -18°C eða lægra, hvar sem mælt er í þeim. Hitastig má þó hækka í skamman tíma í flutningi, 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 afli 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 b)-liðar 1. tl. hér að ofan.
3. Afla 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 afla 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 aflann 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 þrífa hana og gerileyða. Henni skal halda vel við og hreinni.
5. Óheimilt er að flytja afla eða fiskafurðir í flutningatækjum sem notuð hafa verið til flutnings annarra afurða nema þau hafi áður verið vandlega þrifin og gerileydd eða hægt sé að tryggja að aflinn eða fiskafurðirnar mengist ekki.
6. Afla og 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 tegundir á markað innan Evrópska efnahagssvæðisins, hvort sem þær eru upprunnar innan þess eða ekki, að því tilskyldu að þær uppfylli þær kröfur sem fram koma í reglugerð þessari:

a)	*ansjósur*	*Engraulis teg.*
	bramafiska	*Brama teg.*
	brynstirtlu	*Trachurus teg.*
	flundru	*Platichthys flesus*
	flúrur	*Solae teg.*
	geddur	*Esocidiae teg.*
	hafál	*Conger conger*
	háfa	*Squalus acanthias og Scyliorhinus teg.*
	hlýra	*Anarhichas minor*
	karfa	*Sebastes teg.*
	keilu	*Brosme brosme*
	knurrara	*Trigla teg.*
	kolmunna	*Micromesistius poutassou eða Gadus poutassou*
	lýr	*Pollachius pollachius*
	lýsu	*Merlangius merlangus*
	lýsing	*Merluccius merluccius*
	lúðu	*Hyppoglossus hyppoglossus*
	löngur	*Molva teg.*
	makríl	*Scomber scombrus*
	makríl, spænskan	*Scomber japonicus*

marbendil	*Lepidopus caudatus*
röndunga	*Mugil teg.*
sandkola	*Limanda limanda*
sardínu	*Sardina pilchardus*
síld	*Clupea harengus*
skarkola	*Pleuronetes platessa*
skötur	*Raja teg.*
skötuseli	*Lophius teg.*
spærlinga	*Trisopterus teg.*
steinbít	*Anarchias lupus*
stinglax	*Aphanopus carbo*
stórglyrni	*Boops boops*
stórkjöftur	*Lepidorhombus teg.*
túnfisk	*Thunnus thynnus*
túnfisk, hvíta	*Thunnus alalunga (Germo alalunga)*
túnfisk, stóreyga, glápara	*Thunnus eða Parathunnus obesus*
ufsa	*Pollachius virens*
ýsu	*Melanogrammus aeglefinus*
þorsk	*Gadus morhua*
þykkvalúru	*Microstomus kitt*

b) Krabbadýr, lifandi, fersk, ísuð eða soðin í gufu eða vatni (sjó):

sandrækju	*Crangon crangon,*
stóra kampalampa	*Pandalus borealis*
töskukrabba	*Cancer pagurus*
leturhumar	*Nephros norvegicus*

c smokkfiska:

blekfisk	*Sepia officinalis*
kolkrabba	*Rossia macrosoma*

Matsreglur.

Flokkun 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 sem sjómenn á dagróðrarbátum 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, stórglyrni, 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, kolmunni, síld, sardína, stinglax/röndungur.
C. Brjóskfiskar: Háfar, skötur.
D. Smokkfiskar: Beitusmokkur, kolkrabbar.
E. Krabbadýr: Rækja, leturhumar.

A. BOLFISKUR OG FLATFISKUR

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

Sérstakar kröfur varðandi hausaðan skötusel.

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

* Lágmarkskröfur

** Eða skemmdareinkennin meiri

B. FEITFISKUR

MATSÞÁTTUR	HÆFUR TIL MANNELDIS *	ÓHÆFUR TIL MANNELDIS **
Roð	Gljálaust, matt, litur daufur, roðið myndar fellingar ef fiskurinn er sveigður.	Litur mjög daufur, farið að losna frá holdinu.
Slím	Mjólkurleitt.	Gul-grátt, ópalleitt.
Hold	Vottur af losi.	Los.
Tálknbörð	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, egg sem farið er að fúlna eða brennisteinsfnyk.	Rotnunar- eða súrlykt.

* Lágmarkskröfur
** Eða skemmdareinkennin meiri

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

C. BRJÓSKFISKAR

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

Sérstakar kröfur varðandi skötur.

MATSÞÁTTUR	HÆFAR TIL MANNELDIS *	ÓHÆFAR TIL MANNELDIS **
Roð	Litarbreyting byrjuð, gljái horfinn, slím ópalleitt.	Upplitað, skorpið, slím orðið þykkt.
Hold	Meirt.	Áberandi los, skvapkennt.
Útlit	Börðin lin.	Börðin slapandi.
Kviðarhol	Hvítt og matt með rauða eða gula bletti.	Gulir eða grænir blettir, rauðir blettir í holdinu.

* Lágmarkskröfur
** Eða skemmdareinkennin meiri

D. SMOKKFISKUR

MATSÞÁTTUR	HÆFUR TIL MANNELDIS *
Roð	Upplitað, losnar auðveldlega frá holdinu.
Hold	Aðeins byrjað að meirna, ljósbleikt eða ljósgult.
Armar	Ekki erfitt að ná þeim af.
Lykt	Bleklykt.

* Lágmarkskröfur

E. KRABBADÝR

1. Rækjur.

MATSÞÁTTUR	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 slím.
Útlit 1. Rækja í skel (Crangon crangon) 2. Djúpsjávarrækja (Pandalus borealis)	Litur breytilegur frá föl-rauðbleikum yfir í blárauðan með hvítum blettum. Kviður ætti að vera ljós en þó má vera vottur af gráum lit á skelinni. Bleik en hausinn gæti verið byrjaður að sortna.
Hold	Losnar treglega úr skelinni og smávægilegar holdtægjur fylgja henni. Farið að meirna, svolítið seigt.
Brotin rækja	Smávægilegt magn af brotinni rækju má finnast.
Lykt	Lítið eitt súr. Engin þanglykt.

* Lágmarkskröfur

2. Leturhumar, lágmarkskröfur.

MATSÞÁTTUR	HÆFUR TIL MANNELDIS *
Skel	Vottur af litarbreytingu, nokkrir svartir blettir og skelin gráleit, einkum milli liða á halanum.
Tálkn	Tálkn dökkgrá og græn slikja á efra borði skeljarinnar.
Lykt	Vottur af súrlykt.
Hold (hali)	Ópalleitt og matt.

* Lágmarkskröfur