

# REGLUGERÐ

## um meðferð og vinnslu sjávarafurða.

### I. KAFLI

#### Almenn ákvæði.

##### A. Gildissvið.

###### 1. gr.

Reglugerð þessi gildir um aðstöðu, búnað, hollustuhætti og meðferð um borð í veiðiskipi, við löndun, flutning, á fiskmörkuðum, við geymslu, vinnslu, pökkun, merkingar og sölu sjávarafurða. Reglugerðin tekur til eldis sjávarfiska og skrápdýra, liðdýra og lindýra sem lifa í söltu vatni. Reglugerðin tekur einnig til vinnslu og pökkunar vatna-, hafbeitar- og eldisfiska og annarra eldisdýra sem geta lifað í fersku vatni. Reglugerðin tekur enn fremur til innfluttra sjávarafurða sem ætlaðar eru til umpökkunar eða vinnslu.

##### B. Almennar takmarkanir.

###### 2. gr.

Reglugerðin tekur ekki til dreifingar sjávarafurða til smásölu innanlands. Reglugerðin tekur ekki til eftirlits með eldi fiska eða dýra sem geta lifað í fersku vatni.

Reglugerðin tekur ekki til eftirlits með vatnsbólum og vatnsveitum sem er á hendi heilbrigðisnefnda undir yfirumsjón Hollustuverndar ríkisins.

##### C. Skilgreiningar.

###### 3. gr.

Í reglugerð þessari er merking eftirfarandi hugtaka sem hér segir:

1. *Sjávarafli*: Öll sjávardýr önnur en spendýr.
2. *Fiskafurðir*: Matvæli sem unnin eru að öllu leyti eða að hluta úr sjávarafla eða ferskvatnsdýrum.
3. *Sjávarafurðir*: Sjávarafli og fiskafurðir svo sem skilgreint er hér að framan, svo og fôðurvörur sem unnar eru úr fiski eða öðrum lagardýrum eða úrgangi úr þeim.
4. *Eldisafurðir*: 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 hryggleysingjar, sem teknir eru úr náttúrulegu umhverfi sínu og aldir þangað til þeir hafa náð æskilegri sölustærð til manneldis, teljast einnig til eldisafurða. Fiskar, skrápdýr, liðdýr, lindýr og aðrir hryggleysingjar, sem náð hafa sölustærð, teknir úr náttúrulegu umhverfi sínu og haldið lifandi til sölu síðar, teljast ekki til eldisafurða ef þeim er aðeins haldið lifandi án þess að reynt sé að auka við stærð þeirra eða þyngd.
5. *Ferskur fiskur*: Heill fiskur og annar sjávarafli 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 geymslupól þeirra.
6. *Frystar afurðir*: Fiskafurðir sem hafa verið frystar þar til hitastig í kjarna þeirra hefur lækkað a.m.k. niður í -18°C.
7. *Unnar afurðir*: Sjávarafurðir 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.

8. *Vinnslustöð*: Bygging, hluti byggingar eða aðstaða, þ.m.t. athafnasvæði, þar sem sjávarafurðir eru meðhöndlaðar, geymdar og unnar. Til vinnslustöðva teljast einnig vinnsluskip, þökkunarstöðvar og fiskgeymslur.
9. *Vinnsluskip*: Skip þar sem sjávarafli er unninn um borð og honum pakkað og hefur verið flakaður, flattur, sneiddur, roðdreginn, hakkaður, frystur eða verkaður á annan hátt. Fiskiskip þar sem aðeins fer fram frysting á afla um borð eða suða á rækju eða skelfiski telst ekki vinnsluskip í merkingu reglugerðar þessarar.
10. *Vinnsluleyfishafi*: Aðili sem fengið hefur tölusett leyfi frá Fiskistofu til vinnslu, meðferðar, þökkunar eða geymslu sjávarafurða til staðfestingar á því að fullnægt sé settum skilyrðum laga og reglugerða.
11. *Niðursuða*: Vinnsluáðferð 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.
12. *Kæling*: Sú meðferð að lækka hitastig sjávarafla eða fiskafurða þar til það nálgast hitastig bráðnandi íss.
13. *Þökkun*: Sú aðgerð að vernda fiskafurðir með umbúðum, ílátum eða öðrum viðeigandi umbúnaði.
14. *Lota*: Tilgreint magn sjávarfurða sem framleiddar eru við nokkurn veginn sömu aðstæður.
15. *Sending*: Það magn fiskafurða sem sent er til eins eða fleiri kaupenda á ákvörðunarstað og flutt með einu og sama flutningatæki.
16. *Flutningatæki*: Þeir hlutar vélknúinna ökutækja, járnbrautarvagna eða loftfara sem ætlaðir eru fyrir vörur, lestir skipa og gámar til vöruflutninga á landi, sjó eða í lofti.
17. *Eftirlitsaðili*: Fiskistofa eða önnur opinber eftirlitsstofnun sem falið er eftirlit með framkvæmd þessarar reglugerðar.
18. *Innra eftirlit*: Eftirlit á vegum vinnsluleyfishafa í þeim tilgangi að tryggja gæði, öryggi og hollustu afurðanna svo og að merkingar séu réttar og fullnægjandi.
19. *Dreifing*: Hvers konar flutningur, framboð og afhending, þ.m.t. innflutningur, útflutningur, sala og geymsla.
20. *Innflutningur*: Flutningur sjávarafla eða fiskafurða inn á íslenskt yfirráðasvæði.
21. *Neysluvatn*: Vatn sem fullnægir kröfum íslenskra yfirvalda, sbr. rg. nr. 319/1995.
22. *Hreinn sjór*: Sjór eða sjóblandað vatn sem ekki er mengað örverugróðri, hættulegum efnum og/eða eitruðu sjávarsvifi að því marki að það geti spillt hollustu fiskafurða og sem notaður er við þau skilyrði sem kveðið er á um í reglugerð þessari.
23. *Aukefni*: Efni sem notuð eru við framleiðslu sjávarafurða til að hafa áhrif á geymsluþol, lykt, bragð eða aðra eiginleika þeirra, sbr. rg. nr. 579/1993.
24. *Hollustuhættir*: Allar ráðstafanir sem nauðsynlegar eru til að tryggja öryggi og hollustu sjávarafurða.
25. *Fiskmarkaður*: Uppboðsmarkaður fyrir sjávarafla, sbr. lög nr. 123/1989.

**D. Almenn skilyrði fyrir framleiðslu og dreifingu sjávarafurða.****4. gr.**

Sala og dreifing sjávarafurða er háð því að uppfyllt séu almenn skilyrði laga ásamt eftirfarandi skilyrðum:

1. Að afli hafi verið veiddur af fiskiskipi með gilt vinnsluleyfi og að meðferð hans um borð, svo sem blóðgun, slæging, hausun og kæling hafi verið í samræmi við I. kafla í viðauka 1.  
Að afli hafi verið unninn um borð í vinnsluskipi með gilt vinnsluleyfi í samræmi við II. kafla í viðauka 1.
2. Að meðferð afla við löndun, á fiskmörkuðum og við flutning hafi verið í samræmi við ákvæði IV. kafla reglugerðar þessarar og viðauka 2.
3. Að meðferð afla og, þar sem við á, verkun hans, vinnsla, frysting, þíðun, pökkun og geymsla hafi farið fram við fullnægjandi hollustuhætti í viðurkenndri vinnslustöð samkvæmt viðauka 4.
4. Að aflinn hafi verið flokkaður og metinn samkvæmt ákvæðum í viðauka 7.
5. Að fram hafi farið skoðun og leit að sýnilegum sníkjudýrum og þau fjarlægð í samræmi við ákvæði í viðauka 7.
6. Að afurðum hafi verið pakkað með fullnægjandi hætti samkvæmt ákvæðum V. kafla.
7. Að merkingar vegna rekjanleika afurða og annarra atriða séu í samræmi við ákvæði 38. gr.
8. Að afurðir hafi verið geymdar og fluttar í samræmi við ákvæði D-liðar IV. kafla.
9. Að suða á rækju og sæsamlokum hafi farið fram í samræmi við ákvæði í lið D. 2. í viðauka 5.

**5. gr.**

Sala og dreifing eldisafurða er háð eftirfarandi skilyrðum:

1. Eldisfiski má aðeins slátra með leyfi yfirdýralæknis og skal heilbrigðisvottorð hans liggja fyrir áður en vinnsla eða pökkun hefst.
2. 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.
3. Eldisafurðir skulu auk þess fullnægja kröfum þeim sem gerðar eru í 3.-8. tl. 4. gr. þessarar reglugerðar.

**6. gr.**

Sala og dreifing lifandi skráp-, lið- og lindýraafurða fellur undir skilyrði reglugerðar um veiðar og meðferð lifandi skelfisks. Skelfisk sem senda á lifandi á markað skal ávallt geyma við bestu lífsskilyrði.

Afurðir unnar úr sæsamlokum skulu uppfylla skilyrði 1. mgr. svo og þau skilyrði sem fram koma í 3. - 9. lið 4. gr.

Sjávarútvegsráðherra kveður með reglugerð á um eftirlit og skilyrði fyrir veitingu starfsleyfis fyrir eldi sjávardýra.

**7. gr.**

Sala og dreifing fiskis og fiskafurða af þeim fisktegundum sem upp eru taldar í viðauka 6 og eru eitradar eða innihalda lífræn eiturefni eða lamandi eiturefnasambönd er bönnuð.

**E. Innra eftirlit.**

8. gr.

Forsvarsmenn vinnsluleyfshafa skulu gera allar nauðsynlegar ráðstafanir til þess að farið verði að kröfum reglugerðar þessarar á öllum stigum framleiðslu og dreifingar fiskafurða. Í þessu skyni eru þeir ábyrgir fyrir því að komið sé á fót innra eftirliti sem miðast við umfang og eðli starfseminnar og byggist á eftirfarandi meginreglum:

1. Að greina áhættuþætti í vinnslustöðinni miðað við framleiðsluferli það sem notað er.
2. Að skipuleggja og koma á aðferðum í því skyni að fylgjast með og hafa eftirlit með slíkum áhættuþáttum.
3. Að taka sýni til greiningar á rannsóknastofu, sem Fiskistofa samþykkir, til að staðfesta að aðferðir við þrif og gerileyðingu séu fullnægjandi og að unnið sé í samræmi við þau ákvæði sem sett eru með þessari reglugerð.
4. Að geyma skriflegar skýrslur eða gögn, sem skráð eru með varanlegum hætti, varðandi framangreind atriði með það fyrir augum að leggja þau fyrir Fiskistofu. Þess skal sérstaklega gætt að geyma niðurstöður hinna ýmsu prófana og eftirlits a.m.k. í tvö ár.

9. gr.

Ef niðurstöður innra eftirlits leiða í ljós að afurðir vinnslustöðvar séu, eða líkur eru á að þær gætu verið skaðlegar heilsu neytenda eða valdið þeim fjárhagstjóni, skal forsvarsmaður vinnsluleyfshafa grípa til nauðsynlegra úrbóta að höfðu samráði við Fiskistofu.

**II. KAFLI****Aðstaða og búnaður.****A. Aðstaða.**

10. gr.

Aðstaða til móttöku, geymslu og vinnslu sjávarafurða skal vera nægilega rúmgóð og þannig skipulögð að starfsemin geti farið fram við fullnægjandi heilbrigðisaðstæður er taki mið af eðli afurðanna.

Um fiskmarkaði gilda að öðru leyti ákvæði viðauka 3.

Vinnslusvæði skal aðskilja eftir þeim hreinlætiskröfum sem gerðar eru á hverju svæði fyrir sig til þess að koma í veg fyrir að afurðir spillist.

11. gr.

Vinnslustöðvar, fiskmarkaðir og þurrkhjallar skulu ekki vera í grennd við sorphauga, skolpræsaop, mengandi iðnrekstur eða aðra mengunarvalda.

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

12. gr.

Löndunarbúnaður, s.s. dælur og færibönd til flutnings sjávarafla, skal gerður úr efnum sem auðvelt er að þrifa og skal nota neysluvatn til þrifa.

13. gr.

Í vinnslustöð skal vera nægilegt neysluvatn eða hreinn sjór til nota við þvott á hráefni, við vinnslu, þrif og ísframleiðslu. Fyrir hendi skal vera búnaður til að gerileyða vatn sé þess þörf.

Ís má aðeins framleiða úr neysluvatni eða hreinum sjó. Ísvélar, ísgeymslur og ílát, sem notuð eru til að flytja eða geyma ís, skulu vera hrein. Ílát eiga að vera með loki þar sem þess þarf við til þess að verja ísinn mengun.

14. gr.

Vatnslagnir skulu vera aðgengilegar og geta flutt nægilegt magn af heitu og köldu vatni til þess að unnt sé að viðhalda fyllsta hreinlæti. Þær skulu vera einangraðar og auðkenndar hver á sinn hátt. Teikning af vatnslagnakerfum með tölusettum úttökum skulu vera til staðar í vinnslustöðvum.

Vatnsúttök eiga að vera nægilega mörg til þess að fullnægjandi þrífum verði við komið. Einstreymislokar skulu vera á öllum úttökum þar sem hætta er á bakflæði eða baksogi þ.m.t. úttökum fyrir slöngur. Þær skal geyma á upphengjum eða keflum sem fest eru við vegg.

Niðurföll skulu vera nægilega mörg og við til að koma í veg fyrir að uppistöður myndist á gölfum, tengd lokuðu skolplagnakerfi og vera meindýraheld.

**B. Búnaður.**

15. gr.

Allur búnaður, ílát og áhöld sem sjávarafurðir koma í snertingu við eiga að vera úr haldgóðum, ógagndræpum efnum sem ekki tærast, auðvelt er að þrifa og valda ekki skemmdum á afurðunum.

16. gr.

Ílát, sem notuð eru við flutning sjávarafurða, skulu vera nægilega sterk til þess að veita þeim fullnægjandi vernd. Kassar og önnur ílát til geymslu á fiski skulu þannig útbúin að þau verji fiskinn vel fyrir óhreinindum og að ísvatn geti óhindrað runnið undan honum.

17. gr.

Óheimilt er að nota innanhúss lyftara og önnur flutningstæki, sem gefa frá sér lofttegundir sem mengað geta hráefni eða afurðir.

**III. KAFLI**

**Hreinlætis- og hollustuhættir.**

**A. Hreinlæti.**

18. gr.

Hreinlætis- og hollustuhættir við framleiðslu sjávarafurða skulu vera slíkir að þeir hæfi framleiðslu matvæla. Við framleiðsluna skal aðskilja vinnusvæðin eftir eðli afurða og þeim hreinlætiskröfum sem gerðar eru á hverju svæði.

Skriflegar hreinlætisreglur skulu vera hluti af innra eftirliti vinnsluleyfshafa.

Neysla tóbaks og matvæla er bönnuð á vinnslusvæðum og í geymslum. Skiltum þessa efnis skal komið fyrir á áberandi stöðum.

19. gr.

Varnir gegn skordýrum og öðrum meindýrum, s.s. nagdýrum, skulu við það miðaðar að komið sé í veg fyrir að þau hafi afdrep á lóð eða komist inn í húsakynnin. Í hverri vinnslustöð skulu vera skriflegar reglur um meindýravarnir eða samningur við meindýraeyði sem annast þær.

Reglulega skal fylgjast með og tæma egndar gildirur og flugnabana sem komið skal fyrir þar sem líklegt er að dýr þessi fari um eða leiti skjóls.

Notkun eiturefna skal aðeins fara fram að höfðu samráði við heilbrigðisyfirvöld viðkomandi bæjar- eða sveitarfélags eða meindýraeyði.

Engum dýrum, s.s. fuglum, hundum eða köttum, má hleypa inn í vinnslustöðvar. Í vinnslustöðvum skal skrá allt eftirlit með gildrum, flugnabönum og notkun eiturefna.

#### 20. gr.

Sé úrgangur eða óneysluhæfur afli ekki fjarlægður jafnharðan og hann fellur til skal geyma hann í vatnspéttum beinakössum eða lokuðum ílátum úr seltuvörðum málmi eða plasti sem auðvelt er að tæma og þrifa. Séu ílátin ekki tæmd daglega skal geyma þau aðskilin í kaldri geymslu sem enginn óþrífnaður stafar af. Öll ílát, svo og geymslur, skal þrifa rækilega og gerileyða ef með þarf eftir hverja losun.

Rusli og sorpi sem til kann að falla skal safnað í vatnsheldar sorptunnur með áföstum lokum og það fjarlægt eftir þörfum. Tunnurnar skal geyma í þar til ætlaðri geymslu.

### B. Þrif.

#### 21. gr.

Að loknum vinnudegi eða oftast skal sápuþvo og gerileyða alla fleti, ílát og áhöld sem sjávarafurðir kunna að snerta í samræmi við skráðar hreinlætisreglur.

Salernisklefa og snyrtiherbergi skal þrifa vandlega a.m.k. í lok hvers vinnudags. Snyrti-aðstöðu og salernisbúnaði skal halda hreinum og í fullkomnu lagi.

Þess skal gætt að ekki sé beinn samgangur milli salerna og vinnslusvæða.

#### 22. gr.

Þess skal vandlega gætt að þvotta- og hreinsiefni spilli ekki afurðum. Ef efni þessi innihalda eiturefni eða hættuleg efni skulu þau viðurkennd af Hollustuvernd ríkisins.

### C. Heilbrigði og persónulegt hreinlæti starfsfólks.

#### 23. gr.

Eftirlit með heilbrigði áhafna og starfsfólks skal vera samkvæmt ákvæðum rg. nr. 522/1994. Starfsfólk og aðrir sem á vinnusvæði koma skulu gæta fyllsta persónulegs hreinlætis.

Eftir handþvott má aðeins nota einnota handþurrkur. Gúmmihanska skal þrifa sem berar hendur. Starfsfólk og aðrir sem á vinnslusvæði koma skulu klæðast hentugum og hreinum vinnu- eða hlífðarfatnaði og höfuðfati.

#### 24. gr.

Framleiðandi skal tryggja að þeir sem haldnir eru sjúkdómum, sem hætta er á að dreifst geti með matvælum, vinni ekki við framleiðslu sjávarafurða.

## IV. KAFLI

## Meðferð sjávarafurða.

## A. Meðferð afla.

25. gr.

Vanda skal alla meðferð á sjávarafla þannig að hann óhreinkist hvorki né rýrni óeðlilega að gæðum. Fisk skal blóðga, slægja, þvo, raða í hrein ílát og kæla. Undanþegin ákvæðum um blóðgun og slægingu eru karfi, síld og loðna, svo og annar sjávarafli sem samkvæmt venju eða eðli sínu er eða verður ekki blóðgaður eða slægður. Bátum sem landa afla daglega er heimilt að koma með óslægðan afla að landi enda sé hann undantekningarlaust blóðgaður og kældur á fullnægjandi hátt.

26. gr.

Öllum sjávarafla skal halda aðgreindum eftir tegundum í veiðiskipi. Einnig skal halda lifandi blóðguðum fiski aðgreindum frá dauðblóðguðum.

Afla sem ætlaður er til manneldis má hvorki geyma í svo þykum lögum að hann kremjist né flytja hann í yfirfullum ílátum. Afla sem ætlaður er til manneldis skal dagmerkja.

Sjávarafurðir sem ætlaðar eru til sölu ferskar skal geyma og flytja kældar í hreinum ílátum.

Ís, sem notaður er, skal framleiddur úr hreinum sjó eða neysluvatni og geymdur í hreinum ílátum. Kælingu skal við haldið með því að yfirísa fiskinn eftir þörfum.

## B. Löndun.

27. gr.

Við löndun og flutning skal þess gætt að sjávarafurðir óhreinkist hvorki né spillist. Tryggja skal að löndunarbúnaður sé hreinn og að honum sé vel við haldið. Losun og löndun skal fara fram án óhjákvæmilegra tafa, afurðunum komið án tafar á öruggan stað, þær ísaðar, geymdar og fluttar við hitastig við hæfi og vera vel varðar fyrir skemmdum, driti, ryki og öðrum óhreinindum.

## C. Vinnsla.

28. gr.

Gæta skal fyllsta hreinlætis þegar fiskur er unninn, t.d. flattur, flakaður eða snyrtur, til að koma í veg fyrir að flökin eða fiskstykkin óhreinkist eða spillist. Vinnsla skal fara fram án óeðlilegra tafa til þess að hitastig í fiskinum hækki sem minnst. Sýnilega orma skal fjarlægja um leið og aðgerð og vinnsla fer fram. Ef nauðsynlegt er að fjarlægja sníkjudýr skal gegnumlýsa flökin.

Vinnsluáðstaða skal vera skilin frá móttöku og aðgerð.

## D. Geymsla og flutningur.

29. gr.

Við geymslu og flutning skal fiski og fiskafurðum haldið við hitastig það, sem tilgreint er í reglugerð þessari:

1. Ferskum fiski og fiskafurðum, soðnum og kældum krabbadýrum og skelfiski við bráðn-unarmark íss.
2. Hitastig í frystum fiski og fiskafurðum, að undanskildum þækilfrystum fiski sem ætlaður er til niðursuðu, skal vera  $-18^{\circ}\text{C}$  eða lægra. Hitastig má þó hækka í skamman tíma við flutning, enda sé sú hækkun aldrei meiri en  $3^{\circ}\text{C}$ .
3. Verkuðum fiskafurðum skal haldið við það hitastig sem tilgreint er í reglugerð þessari. Sé það ekki tilgreint skal halda afurðunum við það hitastig sem framleiðandi tilgreinir.

30. gr.

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 ákvæðum 2. liðar í 29. gr.

31. gr.

Fisk eða fiskafurðir má hvorki geyma né flytja með neinum þeim vörum, sem gætu haft áhrif á öryggi og hollustu þeirra, nema þær séu í umbúðum sem veita þeim fullnægjandi vernd.

32. gr.

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 fiskurinn eða afurðirnar skemmist ekki. Frágangur innra byrðis flutningatækisins skal vera þannig að það spilli ekki gæðum farmsins. Klæðningin skal vera slétt og auðvelt að þrifa hana og gerileyða.

33. gr.

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

## V. KAFLI

### Pökkun, umbúðir og merkingar.

#### A. Pökkun.

34. gr.

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

#### B. Umbúðir.

35. gr.

Umbúðir og annað sem líklegt er að komi í snertingu við sjávarafurðirnar 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.



## 36. gr.

Umbúðir má ekki endurnota, að undanskildum ílátum úr ógagndrápum, 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 þær liggi ekki í vatninu sem bráðnar úr ísnum.

## 37. gr.

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

**C. Merkingar.**

## 38. gr.

Eftirfarandi upplýsingar skulu koma fram á umbúðum eða í fylgiskjöllum:

Á umbúðum eða í fylgiskjöllum skal koma fram að afurðirnar séu sendar frá Íslandi, leyfisnúmer vinnslustöðvarinnar og lotumerki framleiðslunnar svo að unnt sé að rekja uppruna hennar til framleiðanda eða þess sem pakkaði henni.

Þegar fiskafurðir, sem unnar eru úr þíddu hráefni eru sendar beint á markað, skal setja upplýsingar þar að lútandi á umbúðirnar ef þess er krafist í markaðslandi.

Afurðir með takmarkað geymsluþol, s.s. reyktar, þurrkaðar eða kryddlegnar, skal merkja greinilega með upplýsingum um geymsluþol og geymsluskilyrði.

Merkingar skulu að öðru leyti vera í samræmi við kröfur sem gerðar eru í viðkomandi markaðslandi.

**VI. KAFLI****Eftirlit með hollustuháttum og aðstæðum við framleiðslu.****A. Eftirlitsaðili.**

## 39. gr.

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 fiski- og vinnsluskipunum.
2. Eftirlit með aðstæðum við löndun, með flutningi og uppboðum.
3. Eftirlit með aðstæðum við geymslu og flutning afurða.
4. Reglulegt eftirlit með vinnslustöðvum, einkum til að sannreyna eftirfarandi:
  - a) Hvort skilyrði fyrir vinnsluleyfi séu uppfyllt og að innra eftirlit fyrirtækisins sé virkt.
  - b) Hvort mat á hráefni og meðferð og vinnsla fisks og fiskafurða sé í samræmi við fyrirmæli.
  - c) Að þrif á vinnslusvæðum, búnaði og tækjum, svo og persónulegt hreinlæti starfsfólks sé viðunandi.
  - d) Hvort merkingar séu réttar og fullnægjandi.
5. Eftirlit með fiskmörkuðum.
6. Eftirlit með innfluttum sjávarafurðum sem ætlaðar eru til vinnslu eða umpökkunar.

Fiskistofa getur gefið út viðmiðunarreglur um tíðni skoðana, fjölda eftirlitsferða og sýnatökur.

## 40. gr.

Fiskistofa veitir vinnsluleyfi þegar hún hefur gengið úr skugga um að uppfyllt séu ákvæði laga og reglugerðar þessarar. Heimilt er að veita nýju fyrirtæki tímabundið vinnsluleyfi meðan það sannreynir innra eftirlitskerfi sitt.

Vinnsluleyfi er tölusett og gefið út á kennitölu og nafn vinnslustöðvar og til þeirrar starfsemi sem tilgreind er í því. Vinnsluleyfi verður að endurnýja ef starfsemin er flutt í annað húsnaði eða ef veruleg breyting verður á húsnaði eða aðstöðu. Vinnsluleyfi fyrir skip fylgir skipaskrárnúmeri þess.

Fiskistofa heldur skrá yfir vinnsluleyfishafa og sér um að endurnýja hana og senda hana til sjávarútvegsráðuneytisins og erlendra eftirlitsstofnana sem þess óska.

**B. Skynmat.**

## 41. gr.

Eftirlitsmönnum Fiskistofu er heimilt að skoða og taka sýni án endurgjalds af öllum fiski sem landað er til sölu eða vinnslu til þess að ganga úr skugga um hvort hann sé hæfur til manneldis. Við þessar skoðanir skal nota skynmat í samræmi við ákvæði í viðauka 7. Finnist eftirlitsmanni niðurstöður skynmatsins ekki ótvíræðar getur hann látið gera á því efnamælingar og/eða örverurannsóknir 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 að sjávarafurðir séu ekki hæfar til manneldis, skal einkenna þær eða breyta þeim, þannig að þær verði ekki nýttar til manneldis.

**C. Efnamælingar.**

## 42. gr.

Taka skal sýni til efnagreininga á eftirgreindum niðurbrotsefnum: Heildarmagns rokkgjarns köfnunarefnis (TVB-N) eða trímetylamín-köfnunarefnis (TMA-N) og histamíns eins og tilgreint er í viðauka 8.3 og 8.1.

**D. Aðskotaefni í umhverfi vatns og sjávar**

## 43. gr.

Sjávarafurðir mega ekki innihalda aðskotaefni úr umhverfi vatns eða sjávar, svo sem þungmálma eða lífræn klórsambönd, að því marki að áætluð dags- eða vikuneysla manns af þessum efnum sé meiri en samrýmist viðurkenndum hollustusjónarmiðum.

Meðaltalsgildi alls kvikasilfurs í fersku holdi má ekki vera hærra en um getur í viðauka 8.2.

**E. Örverueftirlit.**

## 44. gr.

Forsvarsmaður vinnsluleyfishafa eða ábyrgðarmaður innra eftirlits skal sjá til þess að fram fari örverueftirlit á afurðum með reglulegu millibili til að ganga úr skugga um að hreinlæti við vinnslu sé fullnægjandi.

Örverufræðilegar viðmiðanir varðandi soðin krabba- og skeldýr er að finna í viðauka 8.5.

**F. Svipting vinnsluleyfis.**

45. gr.

Fullnægi vinnsluleyfishafi ekki kröfum reglugerðar þessarar getur Fiskistofa svipt hann vinnsluleyfi skv. IV. kafla l. nr. 93/1992 um meðferð sjávarafurða og eftirlit með framleiðslu þeirra.

46. gr.

Fiskistofa skal grípa til nauðsynlegra ráðstafana ef skilyrði fyrir leyfisveitingu eru ekki lengur fyrir hendi. Sérstaklega skal hafa hliðsjón af niðurstöðum vettvangskannana sem fram hafa farið samkvæmt ákvæðum 2. mgr. 15. gr. l. nr. 93/1992, sbr. l. nr. 85/1995 og 3. tl. 2. mgr. 39. gr. þessarar reglugerðar.

**VII. KAFLI  
Ýmis ákvæði.**

47. gr.

Smurefni á fiskvinnsluvélar og færribönd skulu uppfylla þær kröfur sem gerðar eru til slíkra efna til notkunar við matvælaframleiðslu sé líklegt að fiskur komist í snertingu við þau.

48. gr.

Aukefni, notkun þeirra og magn skal vera í samræmi við rg. nr. 579/1993 og aukefnalista þeirrar reglugerðar eða reglur þar að lútandi í markaðslandi. Aukefna sem notuð eru við framleiðslu skal getið á neytendaumbúðum eða í fylgiskjölum.

Notkun rotvarnarefna við geymslu fisks, sem ætlaður er til bræðslu, er háð leyfi Fiskistofu.

49. gr.

Fiskistofu er heimilt að banna nýtingu sjávarafra af hafsvæðum sem talið er að orðið hafi fyrir mengun eða geti mengast.

50. gr.

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

Með mál út af brotum á reglum samkvæmt reglugerð þessari skal farið að hætti opinberra mála.

51. gr.

Reglugerð þessi er sett samkvæmt heimild í lögum nr. 93/1992 um meðferð sjávarafurða og eftirlit með framleiðslu þeirra.

52. gr.

Reglugerð þessi öðlast þegar gildi. Jafnframt fellur úr gildi reglugerð nr. 181/1993. Við gerð þessarar reglugerðar var höfð hliðsjón af reglugerðum ráðherraráðs Evrópusambandsins nr. 103/76 og 3703/1985 og tilskipunum þess nr. 89/108, 91/493 og 92/48 og ákvörðunum framkvæmdastjórnar ESB nr. 93/51, 93/140, 93/351 og 95/149.

*Sjávarútvegsráðuneytið, 27. desember 1995.*

**Þorsteinn Pálsson.**

---

*Árni Kolbeinsson.*

## Viðauki 1:

**Fiskiskip.****I. KAFLI****Ísfiskiskip.****A. Búnaður.**

1. Öllum flötum, sem afli kann að snerta á þílfari eða í lest, skal haldið vel við og hreinum. Þeir skulu gerðir úr seltuvörðu áli, ryðfríum málmum eða öðrum slitþolnum, ógagndræpum efnum sem auðvelt er að halda hreinum og valda ekki mengun. Þeir skulu þannig gerðir að fiskurinn kremjast hvorki né skaddist.
2. Gólf í lestum skulu vera heil, ósprungin og með nægum niðurfallsbúnaði svo að vatn geti óhindrað runnið niður í kjalsog þaðan sem því skal dælt fyrir borð til að koma í veg fyrir að aflinn skemmist.
3. Áhöld sem notuð eru til tilfærslu á afla, við blóðgun, slægingu, hausun o.s.frv., svo og löndunartæki, skulu vera hrein og gerð úr seltuvörðu áli, ryðfríu stáli eða öðrum ógagndræpum efnum sem auðvelt er að þrifa og gerileyða og sé þannig frá þeim gengið að þau skemmi ekki aflann eða spilli honum á annan hátt.
4. Í lestum þar sem afli sem ætlaður er til manneldis er geymdur skal klæðning vera þétt og hitaeinangruð. Hún skal vera úr slitþolnum, ógagndræpum efnum sem auðvelt er að halda hreinum. Þil milli lestar annars vegar og vélarrúms, íbúða skipshafnar eða annars rýmis sem ekki er notað fyrir fisk hins vegar, skulu vera þétt og hitaeinangruð með viðurkenndu einangrunarefni.
5. Kassar og kör sem notuð eru til geymslu afla skulu vera hrein og heil og þannig hönnuð að þau verji hann vel fyrir óhreinindum og að ísvatn geti óhindrað runnið úr þeim niður í kjalsog. Ekkert má geyma í hólfum opinna báta eða á þílfari, millipílfari eða í lest fiskiskipa sem mengað getur eða skemmt aflann eða torveldað þrif.  
Allar olíu- og aðrar vökvalagnir í lest skulu vera einangraðar og þéttar svo að tryggt sé að leki úr þeim mengi ekki aflann.
6. Tæki og áhöld til fullnægjandi þrifa skulu vera fyrir hendi um borð, svo sem burstar, kústar og sjódælur, nægilega öflugar til að nota megi þær til þrifa á þílfari. Skip með lokuð millipílför skulu búin háprýstidælum.

**B. Meðferð.**

7. Vanda skal alla meðferð og geymslu afla. Hann má ekki geyma í yfirfullum ílátum og ekki í þykkari lögum en 60 sm. Stíur í lestum skulu búnar hillum til að koma í veg fyrir að afli skemmist vegna of mikils fargs. Tryggja skal að vatn, sem myndast við bráðnun íss, geti auðveldlega runnið undan honum.
8. Allan fisk, annan en þann sem selja á lifandi, skal blóðga, slægja, þvo og kæla strax eftir að hann hefur verið innbyrtur. Gildir þetta einnig um fisk sem dreginn er dauður úr sjó.

9. Bátum sem landa afla sínum daglega er þó heimilt að landa óslægðum fiski, enda sé hann blóðgaður og kældur á viðurkenndan hátt og slægður strax eftir að honum hefur verið landað.
10. Undanþegin ákvæðum um blóðgun og slægingu eru karfi, síld, loðna og annar afli sem samkvæmt venju eða eðli sínu verður ekki blóðgaður.
11. Afla skal haldið aðgreindum eftir tegundum. Fiski, sem blóðgaður er lifandi, skal einnig haldið aðgreindum frá dauðblóðguðum fiski.
12. Afla hvers veiðidags skal merkja með viðkomandi mánaðardegi.
13. Opnir bátar skulu geyma afla sinn í ílátum með loki eða ljósum yfirbreiðslum. Fiskiskip, sem eru úti lengur en einn sólarhring, skulu vera með lest, ílát eða tanka til geymslu á kældum afla. Heilfrystan afla, þ.m.t. slægður, hausaður og uggaskorinn, skal geyma við  $-18^{\circ}\text{C}$  eða lægra hitastig.
14. Einungis er heimilt að nota ís sem framleiddur hefur verið úr hreinum sjó eða neysluvatni og geymdur í hreinum ílátum eða stíum. Sé aflinn kældur í blöndu af ís og sjó skal hún vera minnst 25% af rúmmáli ílátsins. Kælingu skal halda við með því að yfirísa aflann eða bæta ís í sjóblönduna eftir þörfum.
15. Fyllsta hreinlætis skal gætt við slægingu, hausun og kviðskurð. Fiskinn skal tafarlaust þvo vel upp úr hreinum sjó og kæla niður að bræðslumarki íss.
16. Hrogn, lifur og svil, sem ætluð eru til manneldis, ber um leið og aðgerð fer fram að skilja snyrtilega frá öðrum innnyflum, skola og láta aðgreind í þar til ætluð hrein ílát og kæla. Halda skal aðgerðarborðum, áhöldum og vinnusvæðum hreinum.
17. Krabbadýr og lindýr skal þvo í hreinum sjó strax eftir að þau hafa verið innbyrt. Þau skal að þvotti loknum láta í hrein ílát og kæla.
18. Við suðu krabba- og lindýra um borð skal nota ílát og áhöld úr efnum sem auðvelt er að þrifa og halda hreinum. Eftir suðu skal ávallt snöggkæla aflann. Til þess skal nota hreinan sjó. Ef engin önnur aðferð er notuð til að auka geymsluþolið skal halda kælingu áfram þar til náð er hitastigi bráðnandi íss.
19. Fyllsta hreinlætis skal gætt við skelflettingu og úrskeljun til að koma í veg fyrir mengun afurðanna. Séu vélar notaðar skal þrifa þær með stuttu millibili og gerileyða eftir hvern róður eða eftir hverja vakt.
20. Soðnar afurðir, sem hreinsaðar hafa verið úr skel, skal frysta strax eða halda þeim kældum við hitastig sem hindrar gerlagróður og setja þær síðan í viðeigandi geymslu. Skipstjóri skal láta fara fram örverufræðilegt mat á afurðunum með reglulegu millibili til að ganga úr skugga um að hreinlæti við vinnsluna sé fullnægjandi. (Sjá viðauka 8.5.).
21. Fisk sem senda á lifandi á markað skal geyma og flytja við bestu lífsskilyrði í þar til hæfum ílátum og hreinum sjó.
22. Sé afli geymdur í kældum sjó eða krapí skal eftirfarandi skilyrðum fullnægt:
  - a) Tankar skulu útbúnir með inntaki 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 skal komið fyrir þar sem hitastig getur orðið hæst.
  - c) Tryggt skal að hitastig kuldablöndunnar verði í hæsta lagi  $3^{\circ}\text{C}$  innan sex klst. frá því að fiskur er settur í tankana og ekki hærri en  $0^{\circ}\text{C}$  innan sextán klst.
  - d) Eftir hverja losun skal tæma tankana og lagnirnar og hreinsa vel með hreinum sjó eða neysluvatni. Tankana skal aðeins fylla með hreinum sjó.

- e) Afla hvers veiðidags skal merkja með viðkomandi mánaðardegi (1 - 31). Dagsetningar og númer á tönkum skulu koma fram í skráningum sjálfritandi hitamæla og vera tiltækar þegar eftirlitsmenn Fiskistofu krefjast þeirra. Tankar skulu vera úr efnum sem ekki tærast og auðvelt er að halda hreinum. Ákvæði þessa töluliðar eiga ekki við sé afli geymdur í krapí og honum landað í sömu ílátum.
23. Ísfiskskip sem heilfrysta um borð skulu einnig uppfylla ákvæði 13., 16. og 17. tl. í II. kafla þessa viðauka um fullvinnsluskip.
24. Almenn lýsing á þilfari og í lest skal vera 240 lúx en þar sem fiskur er meðhöndlaður skal hún vera a.m.k. 300 lúx.
25. Um borð í ísfiskskipum skal, þar sem því verður við komið, vera búnaður til að dæla hreinum sjó eða neysluvatni með nægilegum þrýstingi til þvottar á fiski, þrifa, ísframleiðslu og þar sem við á, til að halda fiski lifandi. Sjóinntaki skal þannig fyrir komið að ekki sé hætt á mengun af frárennsli frá skipinu. Úttök á lögnum séu nægilega mörg til þess að fullnægjandi þrifum verði við komið.

### C. Hreinlæti.

26. Að löndun lokinni skal þrifa vandlega með viðurkenndum hreinsi- og gerileyðandi efnum og skola með neysluvatni öll ílát og áhöld sem notuð hafa verið við meðferð aflans, svo og þá hluta skipsins þar sem unnið hefur verið við aflann eða hann geymdur, svo sem þilfar, lest og uppistöður. Aðeins er heimilt að nota neysluvatn innan hafnar.
27. Opna báta skal þrifa með viðurkenndum hreinsiefnum og burstum, kústum eða háþrýstidælu og skola með neysluvatni strax eftir löndun.
28. Áhafnir fiskiskipa skulu gæta fyllsta persónulegs hreinlætis við störf sín og að því er varðar vinnuklæðnað. Þar sem því verður við komið skal um borð vera aðstaða til að þrifa og geyma vinnufatnað. Neysla tóbaks, matar, drykkjar eða tyggigúms, svo og hrækingar, eru bannaðar á vinnslusvæðum og í geymslum. Skiltum þessa efnis skal komið fyrir á áberandi stöðum.

## II. KAFLI

### Fullvinnsluskip.

#### A. Búnaður og vinnsluaðstaða.

1. Á millipilfari skal vera móttaka sem auðvelt er að halda hreinni og er nægilega rúmgóð til halda megí aflanum aðgreindum eftir tegundum í stíum, kössum eða körum þar til vinnsla hans fer fram.
2. Fyrir hendi skal vera aðstaða til að kæla afla sem bíður vinnslu, þannig að hitastig hans sé sem næst 0°C og fari ekki yfir 4°C. Sé ís notaður til kælingar skal hann vera framleiddur úr neysluvatni eða hreinum sjó. Ísgeymsla skal klædd með seltuvörðu áli eða öðru sambærilegu efni sem auðvelt er að þrifa og halda hreinu.
3. Færibönd eða rennur í móttöku og vinnslurými og í flutningskerfi milli þeirra skulu þannig gerð að afli kremjist ekki eða skaddist á annan hátt. Þeim skal þannig komið fyrir að sjór geti runnið óhindraður undir þau og að auðvelt sé að þrifa tæki þessi.
4. Gangvegir og vinnslusvæði skulu vera nægilega rúmgóð til að vinnsla geti farið fram við fullnægjandi hreinlætisaðstaður. Aðskilja skal, eins og frekast er unnt, einstaka þætti vinnslunnar eða vinnslusvæði eftir þeim hreinlætiskröfum sem gerðar eru til hvers þáttar

- eða svæðis. Hönnun skal við það miðuð að vinnslurásir skarist sem minnst og hægt sé að fyrirbyggja að afurðirnar mengist.
5. Allur búnaður í vinnslurými, s.s. tæki og áhöld, ílát, flökunarborð, önnur vinnuborð, færíbönd, sniglar, rennur og fiskvinnsluvélar, skal gerður úr haldgóðum, ógagndræpum efnum sem þola sjó og auðvelt er að þrifa. Honum skal vel við haldið.
  6. Gólf séu úr ógagndræpu, slitþolnu og stömu efni sem auðvelt að halda hreinu. Niðurföll með ristum séu nægilega mörg og víð til að sjór geti runnið hindrunarlaust af gólfum og úr fleytirennum.
  7. Veggir og loft skulu vera þannig frá gengin að þrif séu auðveld. Festingum lagna við loft eða veggi skal þannig hagað að þær torveldi ekki þrif.
  8. Allar vökvalagnir séu þéttar og tryggt að leki úr þeim geti ekki mengað aflann.
  9. Loftræsting skal vera fullnægjandi til að koma í veg fyrir ofhitun, loftmengun andrúmslofts og rakapéttingu. Loftræstitækin skulu þannig hönnuð að sem minnst óhreinindi geti safnast í þau og að þrif þeirra séu auðveld.
  10. Lýsing skal vera a.m.k. 300 lúx á svæðum þar sem fiskur er meðhöndlaður og 240 lúx á öðrum svæðum. Lýsing í snyrtiborðum til gegnumlýsingar skal vera minnst 1500 lúx á 25 sm breiðu bili á borðfletinum, mælt í 30 sm fjarlægð. Raflagnir skulu þannig lagðar að þær valdi ekki óþrifum.
  11. Um borð skal vera nægilegur fjöldi vaska ásamt þvotta- og gerileyðandi efnum til að þvo og hreinsa smátæki og áhöld. Þar skulu einnig vera tæki til að þrifa og gerileyða stærri tæki, vélar og vinnslusvæði á fullnægjandi hátt. Háþrýstidælur má þó ekki nota til að þrifa vinnslusvæði meðan vinnsla fer fram.
  12. Fyrir hendi skulu vera handlaugar með sjálfvirkum krönum, skammtarar fyrir handþvotta- og gerileyðandi efni og einnota handþurrkur.
  13. Um borð skal vera útbúnaður til að fjarlægja úrgang úr vinnslurými um leið og hann fellur til. Til geymslu á úrgangi skal vera sérstakt vatnspétt geymslurými sem ekki má nota til annars.
  14. Sé fiskmjöl unnið um borð skal það geymt í lest sem sérstaklega er ætluð til geymslu slíkra aukaafurða.
  15. Þurr og fullnægjandi umbúðageymsla skal aðskilin frá móttöku og vinnslurými. Þar má ekkert geyma sem valdið getur mengun umbúðanna.
  16. Frystitæki skulu geta fryst 6 sm þykka pakkingu á 3 klukkustundum þannig að hitastig í miðju hennar sé  $-18^{\circ}\text{C}$  eða lægra. Þau skulu vera í einangruðum skápum. Í blástursfrystitækjum skal loftstreymi á hverri klukkustund vera a.m.k. fimmtugfalt rúmmál blástursganganna.
  17. Frystilest skal vera nægilega rúmgóð og þannig gerð að auðvelt sé að halda henni hreinni. Hitastig í henni skal vera  $-18^{\circ}\text{C}$  eða lægra. Sjálfritandi hitamælum skal komið fyrir þar sem auðvelt er að lesa á þá en skynjurum þeirra þar sem hitastig er hæst. Í frystilest skal vera búnaður sem kemur í veg fyrir að afurðirnar liggi á gólfi við veggi eða frystirör.

## **B. Meðferð afla.**

18. Afla sem bíður aðgerðar og vinnslu skal geyma aðgreindan eftir fisktegundum og kæla ef með þarf þar til hann er unninn.
19. Fyllsta hreinlætis skal gætt við slægingu, hausun og kviðskurð sé hann framkvæmdur. Fiskinn skal tafarlaust þvo vel upp úr hreinum sjó og kæla ef með þarf.

20. Hrogn, lifur og svil, sem ætluð eru til manneldis, ber um leið og aðgerð fer fram að skilja snyrtilega frá öðrum innnyflum, þvo vandlega, láta aðgreind í þar til ætluð hrein ílát og halda kældum ef með þarf. Halda skal aðgerðarborðum og áhöldum hreinum.
21. Vinnsla, þ.e. flökun, snyrting og pökkun, skal fara fram við fyllsta hreinlæti og þess gætt að flökin nái ekki að hitna meðan á henni stendur.
22. Séu krabbadýr eða lindýr soðin um borð skal nota ílát og áhöld úr efnum sem auðvelt er að þrifa og halda hreinum. Fyllsta hreinlætis skal gætt við skelflettingu og úrskeljun til að koma í veg fyrir mengun afurðanna. Séu vélar notaðar skal þrifa þær með stuttu millibili og gerileyða a.m.k. eftir hverja vakt.
23. Soðnar afurðir, sem hreinsaðar hafa verið úr skel, skal frysta strax eða halda þeim kældum við hitastig sem hindrar gerlagróður og setja þær í viðeigandi geymslu.
24. Skipstjóri skal láta fara fram örverufræðilegt mat á afurðum með reglulegu millibili til að ganga úr skugga um að hreinlæti við vinnsluna sé fullnægjandi.

### C. Hreinlæti.

25. Áhafnir skulu gæta fyllsta persónulegs hreinlætis. Um borð skal vera aðstaða til þrifa og til geymslu á vinnufatnaði og til fataskipta. Þar skal og vera nægilegur fjöldi salerna og handlauga. Á handlaugum mega ekki vera handstýrðir kranar. Við þær skulu vera skammtarar fyrir sápu og gerileyðandi upplausn, einnota handþurrkur og ílát undir notaðar þurrkur. Frá salernum má ekki vera beinn aðgangur að vinnslurými. Neysla tóbaks, matar, drykkjar eða tyggigúms svo og hrækingar eru bannaðar í vinnslurými og í geymslum. Skiltum þessa efnis skal komið fyrir á áberandi stöðum.
26. Þeir sem starfa við fiskvinnsluna skulu klæðast hentugum og hreinum hlífðarfatnaði ásamt höfuðfatnaði sem hylur hár algerlega og gæta fyllsta persónulegs hreinlætis. Þeir skulu þvo sér rækilega um hendur og gerileyða í hvert skipti áður en vinnsla hefst og eftir stundarfjarvistir, svo sem kaffi- og matarhlé, og sérstaklega eftir ferðir á salerni. Við handþvott skal nota sápulög eða sápuðuft, heitt rennandi vatn og gerileyðandi upplausn. Eftir handþvott skal nota einnota handþurrkur. Á salernum skulu vera áberandi spjöld til að minna starfsmenn á að þvo sér um hendur og gerileyða þær áður en farið er inn í vinnslurýmið.  
Eftirlitsmenn og aðrir utanaðkomandi aðilar skulu þvo sér á sama hátt áður en þeir fara inn í vinnslurými.
27. Vinnufatnað, sem notaður er utan vinnslurýmis, má ekki nota við flökun, snyrtingu, vigtun eða pökkun eða á öðrum svæðum þar sem sérstaks hreinlætis er krafist. Þeir sem vinna við flökun, roðrátt, snyrtingu, vigtun eða pökkun mega ekki bera armbandsúr eða hringa, aðra en slétta einbauga, við störf sín.
28. Vatnsheld hlífðarföt eiga að vera heil og ber að skola þau með reglulegu millibili með hreinum sjó meðan á vinnslu stendur. Háls- og mittisbönd skulu vera úr efnum sem ekki trosna. Hlífðarfatnaður sé geymdur aðskilinn frá öðrum vinnufatnaði. Hlífðarfatnað og stígvél skal þvo rækilega í lok hverrar vaktar.
29. Starfsmönnum er heimilt að nota hanska við vinnu sína, enda séu þeir heilir og þrífir eins og berar hendur. Þeir, sem vinna við snyrtingu eða pökkun, skulu nota hanska ef þeir er með fleiður eða sáraumbúðir á höndum eða þurfa að nota sárasmyrsl eða hand-áburð.
30. Umbúðir sem notaðar eru í vinnslurými skal taka upp í umbúðageymslu og setja á grindur eða í bakka á hentugum stöðum nálægt þeim sem þurfa að nota þær. Í lok



hverrar vinnulotu skal safna ónotuðum umbúðum snyrtilega saman og setja þær í umbúðageymsluna.

31. Þrif skulu við það miðuð að þau komi í veg fyrir mengun afurða og tækja og áhalda sem þær koma í snertingu við. Þau skulu framkvæmd samkvæmt skriflegum, fyrirfram ákveðnum reglum þar sem fram komi hvað, hvernig, hvenær og með hvaða efnum og áhöldum skuli þrifa. Þær skal kynna rækilega fyrir áhöfn. Einnig skal festa upp leiðbeiningar um framkvæmd þeirra á viðkomandi stöðum.
32. Gólfum, veggjum, skilrúmum, vinnsluborðum, tækjum og áhöldum skal haldið vel við og hreinum. Vinnsluborð, áhöld og tæki, sem notuð eru við vinnsluna, skulu þvegin og gerileydd áður en vinnsla hefst og þeim haldið hreinum meðan á henni stendur með því að skola þau með hreinum sjó og burstu ef með þarf. Þau vinnuborð, sem aflinn kemst ekki í snertingu við, skulu þriffin eins oft og þurfa þykir.
33. Skipstjóri ber ábyrgð á að framfylgt sé gildandi reglum um búnað, aðstöðu og hreinlætis- og hollustuháttu við meðferð og vinnslu aflans. Hann ber einnig ábyrgð á að fyrir hendi sé virkt innra eftirlitskerfi sem Fiskistofa hefur metið og samþykkt og a.m.k. einn sérhæfður starfsmaður annist framkvæmd þessa kerfis í samræmi við settar kröfur.

## **Viðauki 2:**

### **Löndun og flutningur fisks og fiskafurða.**

#### **I. KAFLI**

#### **Löndun og flutningar.**

1. Útgerðaraðili skal tryggja að löndunarbúnaður og áhöld séu úr efnum sem auðvelt er að þrifa og sem ekki skemmi, rýri, eða spilli aflanum á annan hátt. Þess skal gætt að löndunartæki séu hrein og vel við haldið, löndunarmál séu hrein og ekki dýpri en 1 m og að kassar eða kör sem notuð eru til geymslu eða löndunar á fiski séu hrein.
2. Færibönd og rennur eiga að vera þannig gerð að:
  - a) Brúnir þeirra séu ekki svo hvassar að aflinn skaddist.
  - b) Fallhæð aflans sé ekki það mikil að hann merjist.
3. Fiskeigandi skal tryggja að aflinn óhreinist ekki eða spillist. Sérstaklega skal tryggja að:
  - a) Löndun og flutningur fari fram án óeðlilegra tafa.
  - b) Aflinn sé vel varinn fyrir fugladriti, ryki og annarri mengun.
  - c) Bretti, kassar eða kör, sem fiski er landað í, séu ekki látin standa á bryggju þar sem hætta er á að þau mengist af olíu, krapí eða öðrum óhreinindum.
4. Fiskeigandi skal tryggja að:
  - a) Flutningar frá skipshlið og losun flutningatækja gangi hratt fyrir sig.
  - b) Flutningur fari fram við fullnægjandi aðstæður og sé hagað í samræmi við ákvæði 5. liðar.
  - c) Aflinn sé kældur ef með þarf og strax komið í geymslu við 0°C til 4°C.
5. Við flutning á ferskum fiski og fiskafurðum sem ætlaðar eru til manneldis skal eftirfarandi atriða gætt:
  - a) Flutningatækjum sé vel við haldið og þau vel þriffin.
  - b) Fiskur sé fluttur í hreinum og heilum kössum eða körum.

- c) Yfirbyggð flutningatæki séu með þéttum hurðum gerðum úr slitþolnum efnum sem þola rækileg þrif.
  - d) Klæðning á hurðum, í lofti og á veggjum, svo og gólf, séu úr efnum sem auðvelt er að þrifa rækilega og halda hreinum.
  - e) Á styttri vegalengdum, þ.e. innan við 50 km eða klukkustundar akstur, skal flytja afla í yfirbyggðu flutningatæki. Þó er heimilt að flytja fisk eða fiskafurðir í óyfirbyggðu flutningatæki ef notuð eru einangruð kör með þéttum lokum eða hreinum hettum.
  - f) Sé flutningaleið lengri en 50 km eða klukkustundar akstur skal flytja afla með kældum flutningatækjum. Þó er heimilt að flytja afla í ókældu yfirbyggðu flutningatæki ef ísað er yfir hann.
6. Fiskeigandi skal tryggja að við löndun á frystum fiski sé gætt að eftirfarandi atriðum:
- a) Löndun gangi hratt fyrir sig þannig að tilskilið hitastig haldist í fiskinum.
  - b) Afurðirnar séu varðar fyrir sólskini, regni eða óhreinindum með yfirbreiðslum sé þess þörf.
  - c) Löndunarbretti séu hrein og ekki látin á bryggjur þar sem þau geti mengast af olíu eða öðrum óhreinindum eða lent ofan í krapu sem festist við þau.
  - d) Fiskurinn sé fluttur í flutningatæki með frystirými sé hætta á að hitastig fari yfir  $-15^{\circ}\text{C}$ .
  - e) Fiskinum sé svo fljótt sem auðið er komið í frystigeymslur með hitastigi sem er  $-18^{\circ}\text{C}$  eða lægra.
7. Fiskeigandi skal tryggja að mengandi efni, svo sem olía, berist ekki í bræðslufisk við löndun og flutning í verksmiðju.

### Viðauki 3:

## Fiskmarkaðir.

1. Lóð fiskmarkaða á að vera snyrtileg og henni vel við haldið til að auðvelda þrif og fyrirbyggja að æti eða afdrep séu þar fyrir skordýr og önnur meindýr. Sé lóð grasi gróin skal því haldið snöggslegnu. Akbrautir og bílastæði skulu olíuborin, malbikuð eða steipt. Góður vatnshalli sé að niðurföllum til að koma í veg fyrir að uppistöður myndist. Aðstaða til móttöku og afgreiðslu afla skal vera nægilega rúmgóð til að anna þeirri umferð sem af starfseminni hlýst. Rusli og sorpi sem til fellur skal safnað í vatnsheldar sorptunnur með áföstu loki og það fjarlægð eftir þörfum.
2. Byggingar fiskmarkaða skulu vera snyrtilega frágengnar hið ytra. Veggir séu sléttir og vel málaðir eða varðir fyrir veðrun á annan hátt. Þök, gluggar og hurðir séu þéttar, snyrtilegar og þeim vel við haldið.
3. Gólf í móttöku, geymslum, uppboðsskálum, göngum, salernum og snyrti- og fataherbergjum séu með stömu, sléttu og ósprungnu yfirborði úr slitþolnu, ógagndræpu efni sem þoli rækileg þrif. Kverkar við gólf séu með húkíl þar sem þess gerist þörf. Gólfhalla að niðurföllum í móttöku og uppboðs- og söluskálum sé nægilegur til þess að vatn geti runnið óhindrað að niðurföllum tengdum lokuðu holræsakerfi. Niðurföll skulu vera meindýraheld.
4. Veggir í móttöku, fiskgeymslum og uppboðsskálum skulu vera sléttir og með slitþolnu, ljósu yfirborði sem þoli rækileg þrif. Gluggar séu skyggðir. Nægur halli sé á

- gluggakistum til að koma í veg fyrir að hægt sé að nota þær sem geymslustaði. Opnanleg fög og loftræstingarop séu með flugnaneti. Útidyr séu meindýraheldar.
5. Þök séu vatnsheld með þakrennum tengdum við niðurfall. Loft séu einangruð og klæðning ósprungin og rykþétt úr slitþolnum efnum sem auðvelt sé að þrífa, t.d. með háþrýstidælum.
6. Ljósabúnaður skal vera heill og ósprunginn og þannig frá honum gengið að þrif séu auðveld og að engin hætta sé á að frá honum berist aðskotahlutir eða óhreinindi í fiskinn. Lýsing á fiskmarkaði skal vera samkvæmt eftirfarandi:
- |                                                    |         |
|----------------------------------------------------|---------|
| a) Aðstaða við fiskmat og flokkun a.m.k.           | 300 lúx |
| b) Móttaka, uppboðsskálar, gangar, geymslur a.m.k. | 240 lúx |
| c) Útilýsing a.m.k.                                | 40 lúx  |
7. Á fiskmörkuðum er einungis heimilt að nota neysluvatn eða hreinan sjó. Vatnslagnir í móttöku, uppboðsskála og geymslum séu vel einangraðar og auðkenndar. Allar lagnir skulu þannig frá gengnar að þær hindri ekki þrif. Vatnsúttök séu nægilega mörg til þess að fullnægjandi þrifum verði við komið. Einstreymislokar séu á lögnum þar sem hætta er á bakflæði eða baksogi.
8. Loftræsting skal vera nægileg til að koma í veg fyrir rakapéttun og ofhitun lofts. Hita-, kæli- og loftræstibúnaður skal þannig gerður að loftinntök séu með síum til að draga sem mest úr hættu á að ryk eða önnur óhreinindi berist inn í vinnslustöðina og jafnframt að nauðsynleg þrif séu auðveld.
9. Forsvarsmenn fiskmarkaða skulu tryggja að:
- Flutningar frá skipshlið og losun flutningatækja gangi hratt.
  - Flutningur fari fram við fullnægjandi hreinlætisaðstæður.
  - Fiskinum sé þegar komið í geymslu við 0°C til 4°C.
  - Frystur fiskur sé geymdur við -18°C.
  - Ekki sé farið með ökutæki með mengandi útblástur inn í húsnæði fiskmarkaða.
10. Móttaka skal vera nægilega rúmgóð til þess að unnt sé að taka á móti lönduðum afla, vega hann, flokka og ísa ef með þarf. Þar skal vera aðstaða til að meta og flokka allan sjávarafla samkvæmt ákvæðum í viðauka 7 til að ganga úr skugga um að hann sé hæfur til manneldis áður en hann er boðinn upp. Þar skal einnig vera nægilega stór kæligeymsla fyrir afla þann sem selja á og að þar sé hægt að geyma hann við 0°C til 4°C.
11. Eftirlitsmenn Fiskistofu skulu hafa aðgang að nauðsynlegum tækjum, búnaði og aðstöðu til að fylgjast með framkvæmd innra eftirlits, einkum gæðamati fisks og flokkun afla.
12. Sé ósöluhæfur fiskur eða fiskúrgangur ekki fjarlægður jafnharðan og hann fellur til skal geyma hann í vatnspéttum kössum eða ílátum úr efnum sem ekki tærast og auðvelt er að tæma og þrífa. Séu ílátin ekki fjarlægð að uppboði loknu skal geyma þau í kældri geymslu aðskilin frá öðrum afla þar sem enginn óþrifnaður getur stafað af.
13. Á fiskmörkuðum skulu vera fullnægjandi búnings- og snyrtiherbergi og aðstaða til að þvo og gerileyða hendur og hanska starfsfólks og viðskiptavina fiskmarkaðarins, skammtarar fyrir fljótandi sápulög, gerileyðandi efni, einnota handþurrkur og ruslakörfur. Kranar mega ekki vera handstýrðir.
14. Fiskmörkuðum skal halda hreinum og þrífa skal móttöku- og uppboðsskála reglulega, a.m.k. eftir hvert uppboð. Fyrir hendi skal vera aðskilin aðstaða til að þvo og skola fiskilát og gerileyða ef með þarf eftir hvert uppboð. Einnig skal vera fyrir hendi hrein og

loftræst aðstaða til að þurrka þau og geyma. Forsvarsmaður skal tryggja að fiskilát sem afhent eru viðskiptamönnum séu hrein og heil.

15. Neysla tóbaks, matar, drykkjar og tyggigúms, svo og hrækingar, eru bannaðar á uppboðs- og vinnusvæðum og í geymslum fiskmarkaða. Skiltum þessa efnis skal komið fyrir á áberandi stöðum.
16. Sömu ákvæði gilda varðandi klæðnað og persónulegt hreinlæti starfsfólks og er að finna í samsvarandi reglum um vinnslustöðvar eftir því sem við á. Viðskiptavinir skulu klæðast hreinum hlífðarfatnaði og höfuðfati og gæta fyllsta hreinlætis.
17. Varnir gegn skaðsemdardýrum, svo sem skordýrum, nagdýrum og fuglum, skulu við það miðaðar að koma í veg fyrir að þau geti þrífist á lóð eða komist inn á fiskmarkaðina.
18. Forsvarsmaður ber ábyrgð á að framfylgt sé gildandi reglum um húsnæði, búnað, aðstöðu og hreinlætis- og hollustuháttu í fiskvinnslustöðvum í landi eftir því sem við á. Hann skal einnig tryggja að fyrir hendi sé virkt innra eftirlitskerfi, viðurkennt af Fiskistofu, og að a.m.k. einn sérhæfður starfsmaður annist framkvæmd þess.

#### Viðauki 4:

### Vinnslustöðvar í landi.

#### I. KAFLI

#### Almennar kröfur varðandi byggingar og búnað.

1. Vinnslustöðvar skulu ekki vera í grennd við mengandi iðnað eða aðra mengunarvalda. Séu þær áfastar öðrum byggingum er bein samtenging um dyr, glugga, lyftur, ganga o.s.frv. því aðeins heimil að engin hætta sé á að aflinn eða afurðinar geti mengast.
2. Akbrautir og bílastæði skulu lögð varanlegu efni, s.s. olíumöl, malbiki eða steinsteypu með góðum vatnshalla að meindýraheldum niðurföllum.
3. Lóð skal vera snyrtileg og vel við haldið til að auðvelda þríf hennar og fyrirbyggja að æti eða afdrep séu þar fyrir skordýr eða önnur meindýr. Vélum og öðrum tækjum, sem geymd eru utanhúss, sé þannig fyrir komið að þar myndist ekki afdrep fyrir þau. Sé lóðin grasi gróin skal því haldið snöggslegnu.
4. Byggingar vinnslustöðva skulu vera snyrtilega frágengnar hið ytra. Þeim skal haldið vel við. Veggir séu sléttir og vel málaðir eða varðir fyrir veðrun á annan hátt. Þök, gluggar og hurðir séu þétt og þakrennur tengdar niðurföllum.
5. Gólf í móttökum, kæligeymslum, vinnusölum og aðliggjandi göngum skulu vera slétt og ósprungin með stömu, ósprungnu yfirborði úr slitþolnu, ógagndræpu efni sem þoli rækileg þríf. Til að auðvelda þríf skulu kverkar við gólf vera með húlkíl á þeim svæðum þar sem unnið er við fisk eða hann geymdur. Stigaþrep séu lokuð á þeim svæðum þar sem hætta er á að óhreinindi eða önnur mengun frá þeim geti borist í fiskinn.
6. Gólfhalli skal vera nægur til þess að vatn geti runnið óhindrað að niðurföllum. Þau skulu vera nægilega mörg og víð til að koma í veg fyrir að uppistöður myndist og vera tengd lokuðu skolplagnakerfi, meindýraheld og með ristum svo að þau stíflist síður. Skolplagnir frá salernum og þvagskálum séu ekki tengd innanhúss við skolplagnir frá vinnusvæðum.
7. Veggir og skilrúm í móttöku, fiskgeymslum og á vinnslusvæðum skulu vera slétt og með slitþolnu, ljósu yfirborði sem ekki er mengandi og þoli rækileg þríf. Gluggar séu

- skyggðir. Nægur halli sé á gluggakistunum til að koma í veg fyrir að þær séu notaðar sem geymslustaðir. Flugnanet með 1,5 mm möskvum eða minni skulu vera fyrir opnanlegum gluggafögum og loftopum. Hurðir og dyraumbúnaður sé gerður úr slitþolnum efnum sem auðvelt er að þrifa. Útidyr séu nagdýraheldar.
8. Loft séu einangruð, klæðning ósprungin, rykþétt og úr slitþolnum efnum sem auðvelt er að þrifa.
9. Loftræsting skal vera nægileg til að koma í veg fyrir rakapétun og ofhitun lofts. Hita-, kæli- og loftræstibúnaður skal þannig gerður að loftinntök séu með síum til að draga sem mest úr hættu á að ryk og önnur óhreinindi berist inn í vinnslustöðina og jafnframt að nauðsynleg þríf séu auðveldari.
10. Ljósabúnaður skal vera með öryggishlífum, heill og ósprunginn og þannig frá honum gengið að þríf séu auðveld og engin hætta á að frá honum falli brot eða óhreinindi í hráefnið eða afurðirnar. Lýsing skal vera samkvæmt eftirfarandi:
- |                                                                                                        |           |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| a) Afurðaskoðun, gæðamat, flatning, flökun, snyrting, pökkun a.m.k.                                    | 300 lúx.  |
| b) Annað rými s.s. gangar og geymslur a.m.k.                                                           | 240 lúx.  |
| c) Útilýsing a.m.k.                                                                                    | 40 lúx.   |
| d) Lýsing í snyrtiborði til gegnumlýsingar mæld á 25 sm breiðu bili í 30 sm fjarlægð, skal vera minnst | 1500 lúx. |
11. Ef raflagnir eru í rennum, skulu þær vera lokaðar. Lagnir og rennur skulu vera í þeirri fjarlægð frá lofti og veggjum að þríf séu auðveld.
12. Móttaka skal vera nægilega rúmgóð til þess að unnt sé að taka á móti lönduðum afla, vega hann, meta, flokka og ísa ef með þarf og gæta fyllsta hreinlætis. Þar til hæfur búnaður, tankar eða kör, skulu vera fyrir hendi í vinnslustöðvum sem senda lifandi afla á markað. Búnaður þessi skal eftir því sem við á vera tengdur við lagnir með neysluvatni eða hreinum sjó sem er laus við skaðlegan þörungagróður og eiturefni.
13. Óheimilt er að nota innanhúss í vinnslustöðvum vélknúin flutningatæki með vélaútbæstri sem geti mengað hráefnið eða afurðirnar.
14. Kæligeymslur skulu vera vel lýstar og nægilega stórar fyrir þann afla sem landað er. Í þeim skal vera fullnægjandi kælibúnaður til að geyma afla við 0°C til 4°C. Frystigeymslur skulu vera nægilega rúmgóðar fyrir umfang vinnslustöðvarinnar. Einangrun og frystibúnað skal miða við að hitastig í afurðum fari ekki yfir -18°C. Dyrabúnaður sé fyrir hendi til að varna streymi hlýs lofts inn í geymslurnar, t.d. strímlatjöld, sjálflokandi vængjahurðir eða lofttjald. Afurðunum má ekki stafla á gólf, fast að veggjum eða frystirörum.
15. Síritandi hitamælum fyrir frystigeymslur skal komið fyrir þar sem auðvelt sé að lesa af þeim en hitaskynjurum í geymslunum þar sem hitastig er hæst.
16. Fiskinn skal þíða við þær aðstæður að fyllsta hreinlætis sé gætt. Þar sem þess er þörf skal vatn, sem rennur af fiskinum, geta komist greiðlega í niðurföll. Við þíðun skal hitastig vatns ekki fara yfir 18°C. Vinnsla fisksins skal fara fram strax eftir að hann hefur þíðnað.
17. Afhreistrunarvélar og tæki til þvottar skulu þannig gerð að þau skaði ekki fiskinn, geti fjarlæggt sem mest af þeim óhreinindum sem á honum finnast og vera þannig fyrir komið að auðvelt sé að þrifa þau og svæðið í kringum þau.
18. Í vinnslustöðvum skulu vera nauðsynleg tæki, áhöld og efni til þess að hægt sé að þrifa og gerileyða áhöld, tæki, vélar og húsnæði á fullnægjandi hátt. Þar skal og vera aðstaða

til að þvo, gerileyða ef með þarf og skola fiskkassa, kör og önnur ílát eftir losun, svo og hrein aðstaða til að hvolfa þeim, þurrka og geyma.

19. Gangvegir um vinnslusvæðin og bil milli vinnuborða skulu vera nægilega rúmgóð til þess að starfsemin geti farið fram við fullnægjandi hreinlætisaðstæður og að ekki sé hætt á að afurðirnar mengist. Fjarlægð fastra tækja og búnaðar frá vegg skal vera nægileg til að þríf verði auðveld og ekki minni en 60 cm.
20. Einstaka vinnsluþætti skal aðskilja eftir þeim hreinlætiskröfum sem gerðar eru til hvers fyrir sig til þess að koma í veg fyrir mengun afurðanna.
21. Umbúðageymslur skulu vera þurrar, hreinar og snyrtilegar. Ekkert má geyma þar sem valdið getur mengun umbúðanna.
22. Geyma skal búnað, tæki, áhöld o.s.frv., sem ekki eru í notkun, á þar til ætluðum stöðum eða í geymslum en þau ekki höfð laus á vinnusvæðinu sjálfu.
23. Á svæðum þar sem unnið er við fisk skal vera búnaður til sjálfvirkrar blöndunar á heitu vatni og aðstaða til að þvo og gerileyða hendur, hanska starfsmanna og svuntur, skammtarar fyrir fljótandi sápulög, gerileyðandi efni og einnota handþurrkur. Kranar skulu ekki vera handstýrðir. Þar skulu einnig vera vaskar til að þvo og gerileyða ýmis smærri tæki og áhöld, svo sem bakka og hnífa, og aðstaða til að geyma þessa hluti og láta þá þorna, t.d. grindur eða sérstakir skápar.
24. Í vinnslustöðvum skulu vera búningsherbergi með skápum. Þar skulu einnig vera snyrtiherbergi með handlaugum með heitu og köldu vatni og sjálfvirkum blöndunarbúnaði, skammtarar fyrir fljótandi sápu eða sápuduft, gerileyðandi upplausn, einnota handþurrkur og ruslakörfur. Kranar skulu ekki vera handstýrðir. Góð loftræsting skal vera í búnings- og snyrtiherbergjum. Niðurfall sé a.m.k. eitt í hverju snyrtiherbergi. Hurðir fyrir snyrtiherbergjum skulu vera með sjálflokandi búnaði mega ekki opnast inn á vinnusvæði heldur skal gangur eða forstofa vera þar í milli.
25. Snyrtileg kaffistofa og/eða matsalur skal vera til afnota fyrir starfsfólk, þannig frá gengin að þríf séu auðveld.
26. Eftirlitsmenn Fiskistofu skulu hafa aðgang að nauðsynlegum tækjum, búnaði og aðstöðu til að sinna eftirlitsstörfum sínum.

## II. KAFLI

### Hreinlæti og þríf.

1. Þríf skulu við það miðuð að komið sé í veg fyrir mengun afurða af völdum tækja og áhalda sem þær komast í snertingu við. Þrífa skal samkvæmt skriflegum, fyrirfram ákveðnum reglum þar sem tilgreint sé hvernig, hvenær og með hvaða efnum og áhöldum skuli þrífa. Reglur um þríf eru hluti af innra eftirlitskerfi vinnslustöðvarinnar og skal kynna þær rækilega fyrir starfsfólki. Einnig skal hengja upp leiðbeiningar um framkvæmd þeirra á viðkomandi stöðum.
2. Áhöld, svo sem burstar, sköfur, kústar, vatnsslöngur o.s.frv. ásamt viðurkenndum þvotta-, hreinsi- og gerileyðandi efnum, skulu ávallt vera tiltæk. Þessi efni, sem og önnur sem kunna að innihalda eitru, skal geyma greinilega merkt í sérstökum lokuðum geymslum eða skápum.
3. Borð, áhöld og tæki, sem notuð eru við vinnsluna, skulu þvegin, gerileydd og skoluð áður en vinnsla hefst og þeim haldið hreinum meðan á henni stendur með því að burstu

- pau ef með þarf og skola með vatni. Önnur vinnuborð, sem hráefnið kemst ekki í snertingu við, skulu þrífir eftir því sem þurfa þykir.
4. Ílát undan afla og afskurði skal þrifa rækilega og skola með rennandi vatni í hvert skipti sem þau eru tæmd og gerileyða að notkun lokinni. Hrein ílát og áhöld skal að loknum vinnudegi geyma þar sem þau geti þornað og ekki er hætt á að þau óhreinist eða mengist.
  5. Gólfum og neðri hluta veggja skal haldið hreinum með því að kústa þau og skola meðan á vinnslu stendur. Við lok vinnslu skal auk þess þvo þau rækilega og gerileyða. Háþrýstidælur má ekki nota við þrif meðan á vinnslu stendur.
  6. Umbúðir sem notaðar eru í vinnslusölum skal taka upp í umbúðageymslunni og setja á grindur eða á bakka á hentugum stöðum nálægt þeim sem þurfa að nota þær. Í lok vinnudags skal safna ónotuðum umbúðum snyrtilega saman og setja þær aftur í geymslu áður en þrif hefjast.
  7. Starfsfólk og aðrir, sem koma inn á vinnslusvæðið, skulu klæðast hreinum, ljósum vinnufatnaði af viðurkenndri gerð. Vasar skulu vera innanklæða einvörðungu. Starfsfólk, sem klæðist peysum, skal hylja þær með öllu undir vinnuklæðnaði. Starfsfólk skal vera með höfuðbúnað sem hylur hárið algjörlega. Skeggnet skal nota þar sem þess er þörf, t.d. þar sem unnið er við handflökun, snyrtingu og pökkun. Höfuðbúnað má ekki taka ofan á vinnusvæðum.
  8. Vatnsheld hlífðarföt skulu vera heil og ber að skola þau öðru hverju með rennandi vatni meðan á vinnslu stendur. Háls- og mittisbönd séu úr efnum sem trosna ekki. Óheimilt er að yfirgefa vinnusvæði í vinnufatnaði eða vinnustígvelum. Hlífðarfatnað og vinnustígvel skal þvo rækilega í lok vinnudags og geyma aðskilin frá öðrum vinnufatnaði.
  9. Allt starfsfólk skal þvo sér rækilega um hendur og gerileyða í hvert skipti áður en vinnsla hefst og eftir stundarfjarvistir, svo sem kaffi- og matarhlé, og sérstaklega eftir ferðir á salerni. Við handþvott skal nota sápulög eða sápuðuft og heitt rennandi vatn en einnota pappírspurrkur til að þerra hendur.
  10. Eftirlitsmenn og aðrir utanaðkomandi aðilar skulu þvo sér á sama hátt og starfsfólk áður en þeir fara inn á vinnslusvæði. Á snyrtiherbergjum og við handlaugar í vinnusölum séu uppi áberandi spjöld til að minna alla hlutaðeigendur á að þvo sér um hendur og gerileyða þær áður en þeir hefja eða snúa aftur til vinnu.
  11. Starfsfólki er heimilt að nota hanska við vinnu sína, þ.m.t. einnota hanska, enda séu þeir heilir og þrífir sem berar hendur í lok hvers vinnudags. Starfsfólk, sem vinnur við snyrtingu eða pökkun, skal nota hanska ef það er með fleiður eða sáraumbúðir, þarf að nota sárasmyrsl eða handáburð eða er með lakkaðar neglur.
  12. Hrækingar og hvers konar neysla tóbaks, matar, drykkjar eða tyggigúms er bönnuð á vinnusvæðum og í geymslum. Skiltum þessa efnis skal komið fyrir á áberandi stöðum.
  13. Vinnusvæði, tæki og áhöld má aðeins nota til vinnslu sjávarafurða. Fiskistofa getur þó leyft að þau séu notuð við aðra matvælaframleiðslu á öðrum tíma.
  14. Forsvarismaður skal gera fullnægjandi ráðstafanir til að koma í veg fyrir að fólk, sem gæti borið sýkla í hráefnið eða afurðirnar, starfi við framleiðslu þeirra eða meðferð. Heilbrigðis skoðun starfsfólks skal fara fram samkvæmt opinberum reglum þar um.
  15. Forsvarismaður ber ábyrgð á að framfylgt sé gildandi reglum um húsnæði, búnað, aðstöðu og hreinlætis- og hollustuháttu. Hann ber einnig ábyrgð á að fyrir hendi sé virkt innra eftirlitskerfi sem Fiskistofa hefur metið og samþykkt og a.m.k. einn sérhæfður starfsmaður annist framkvæmd þess í samræmi við settar kröfur.

**Viðauki 5:****Sérkröfur varðandi meðferð og vinnslu í landi.****A. Ferskur fiskur.**

1. Ferskan fisk skal meta við móttöku samkvæmt reglum um innra eftirlit vinnslustöðva ásamt matsreglum í viðauka 7.
2. Ferskan, ópakkaðan fisk, sem ekki er verkaður, unninn eða sendur á markað strax eftir að hann kemur í vinnslustöð, skal ísa og geyma í kæligeymslu hennar við bræðslumark íss.
3. Ílát, sem notuð eru til flutnings ferskra fiskafurða, skulu þannig gerð að þau veiti þeim fullnægjandi vörn gegn óhreinindum, hnjaski og mengun og að afurðirnar liggi ekki í vatni sem myndast við bráðnun íss. Annað hvort verður að sjá til þess að það geti runnið úr ílátunum eða að hafa í þeim sérstakan búnað á botni sem hindrað geti að afurðirnar liggi í vatni.

**B. Frystur fiskur.**

1. Hraðfrystan fisk eða fiskafurðir má aðeins framleiða í frystihúsum sem uppfylla eftirfarandi skilyrði:
  - a) Plötufrystitæki skulu geta fryst 6 cm þykka blokk á 3 klst., þannig að hitastig í miðju hennar sé a.m.k.  $-18^{\circ}\text{C}$  eða lægra. Önnur frystitæki hafi sambærileg afköst.
  - b) Að í frystigeymslum sé hægt að halda jöfnu hitastigi í afurðunum sem ekki sé herra en  $-18^{\circ}\text{C}$ .
2. Af tæknilegum ástæðum sem tengjast aðferðum við þækilfrystingu heils fisks, svo sem túnfisks sem ætlaður er til niðursuðu, og meðferðar á slíkum afurðum má hitastig í þeim vera herra en að framan greinir, þó aldrei yfir  $-9^{\circ}\text{C}$ .
3. Meðferð á ferskum fiski, sem ætlaður er til frystingar, skal vera hin sama og kveðið er á um í A-lið hér að framan.
4. Í frystigeymslum skulu vera siritandi 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 a.m.k. einu ári lengur en nemur áætluðu geymsluþoli afurðanna.
6. Aðeins er heimilt að nota eftirtalin lághitafrystiefni í beinni snertingu við afurðirnar: Andrúmsloft, köfnunarefni og koltvísýring.
7. Vinnsla fiskmarnings er háð eftirfarandi skilyrðum:
  - a) Vinnsla marnings úr slægðum fiski skal fara fram án óþarfa tafa eftir flökun enda hafi öll innflyi verið fjarlægð úr hráefninu. Ef fiskurinn er óslægður skal fyrst slægja hann og þvo.
  - b) Vélar verður að skola með stuttu millibili og eigi sjaldnar en á tveggja stunda fresti.
  - c) Eftir vinnslu skal frysta marninginn svo fljótt sem mögulegt er.

**C. Þíddur fiskur.**

1. Auk hinna almennu krafna skulu vinnslustöðvar, þar sem frystur fiskur er þíddur, uppfylla eftirfarandi kröfur:



- a) Fiskinn skal þíða við þær aðstæður að fyllsta hreinlætis sé gætt. Þar sem þess er þörf skal vatn, sem rennur af fiskinum, geta komist greiðlega í niðurföll. Við þíðun skal hitastig vatns ekki fara yfir 18°C.
  - b) Vinnsla fisksins skal fara fram strax eftir að hann hefur þíðnað.
2. Séu fiskafurðir unnar úr þíddu hráefni og sendar beint á markað skal setja upplýsingar þar að lútandi á umbúðirnar sé þess krafist í markaðslandi.

#### **D. Verkaðar afurðir.**

##### *D 1. Niðursoðnar afurðir.*

Um afurðir í loftþéttum umbúðum sem hafa verið gerilsneyddar í þrýstisjóðara gilda eftirfarandi reglur:

- a) Einungis er heimilt að nota neysluvatn við þvott tómrar niðursoðudósa.
- 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 sjálfritandi hitamælar sem sýna hvort afurðirnar hafi í raun hlotið fullnægjandi hitun. Eftir suðu skal nota neysluvatn til þess 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) Framleiðandi 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 jafngildar aðstæður,
  - ii) örverurannsóknir á innihaldi og rannsóknir á dósum í viðurkenndri rannsóknarstofu.
- d) Sýni skulu tekin af framleiðslu daglega 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 hafa hlotið sambærilega hitun, skulu vera með þrykktum eða öðrum óafmáanlegum merkingum sem sýna lotumerki og leyfisnúmer framleiðandans.
- g) Forsvarsmaður lagmetisiðju skal a.m.k. einu sinni á ári láta viðurkenndan aðila yfirfara þrýstisjóðara og gerilsneyðingartæki og votta að þau starfi eðlilega.

##### *D 2. Soðnar krabba- og skeldýraafurðir.*

1. Eftir suðu skal ávallt snöggkæla afurðirnar. Til þess skal nota neysluvatn eða hreinan sjó. Sé engin önnur aðferð notuð til að auka geymslupolið skal halda kælingu áfram þar til náð er hitastigi bráðnandi íss.
2. Fyllsta hreinlætis skal gætt við skelflettingu og skelskurð til að koma í veg fyrir mengun afurðanna. Starfsfólk skal gæta þess að þvo sér vel um hendur og að allir vinnufletir séu vandlega þrífir. Séu vélar notaðar skal skola þær með stuttu millibili og gerileyða í lok hvers vinnudags.
3. Soðnar afurðir skal frysta strax eða halda þeim kældum við hitastig sem hindrar gerlafjölgun og setja þær í viðeigandi geymslu. Framleiðandi skal láta fara fram

örverufræðilegt mat á afurðunum með reglulegu millibili og skulu niðurstöður þeirra standast viðmiðunarmörk í viðauka 8.5.

### *D 3. Reyktar afurðir.*

1. Reyking skal fara fram í húsnaði 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 unnið er við fisk eða hann geymdur.
2. 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 til reykingar hafi hann verið málaður, lakkaður, límduður eða fúavarinn. Eftir reykingu skal kæla afurðirnar hratt niður í það hitastig sem þær ber að geyma við þar til pökkun fer fram.
3. Eftir reykingu skal kæla afurðirnar hratt niður í það hitastig sem ber að geyma þær við þar til pökkun fer fram.

### *D 4. Saltaðar afurðir.*

Söltun skal fara fram á aðskildum vinnslusvæðum og í nægilegri fjarlægð frá svæðum þar sem önnur fiskmeðferð eða vinnsla fer fram. Salt skal vera hreint og ómengað og geymt á þurrum og hreinlegum stað. Ílát sem notuð eru til söltunar eða þæklunar skulu vera þannig gerð að engin hætta sé á mengun afurðanna. Ílát og svæði þar sem söltun eða þæklun fer fram skal þrifa áður en vinnsla hefst. Blautverkaðan fisk skal geyma í kæli við 5°C eða lægra hitastig.

### **Viðauki 6:**

## **Fisktegundir sem bannað er að setja á markað á evrópska efnahagssvæðinu.**

Markaðssetning eftirtalinna fisktegunda eða afurða úr þeim er bönnuð:

- a) Eitraða fiska af eftirtöldum ættum:  
Knattfiska (Canthigasteridae).  
Ígulfiska (Diodontidae).  
Tunglfiska (Molidae).  
Kýlinga (Tetraodontidae).
- b) Fiska sem innihalda lífræn eitur svo sem ciguatera eða eitur sem veldur vöðvalömun.

### **Viðauki 7:**

## **Ferskfiskmat.**

1. Forsvarsmenn fiskmarkaða og vinnslustöðva skulu láta meta afla hvers veiðiskips 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.

## 2. Eftirtaldar fisktegundir eru matsskyldar:

|             |                                  |             |                                 |
|-------------|----------------------------------|-------------|---------------------------------|
| Brynstírtur | <i>Trachurus spp.</i>            | Skarkoli    | <i>Pleuronectes platessa</i>    |
| Háfur       | <i>Squalus acanthias</i>         | Skötur      | <i>Raja spp.</i>                |
| Hlýri       | <i>Anarhichas minor</i>          | Skötuselir  | <i>Lophius spp.</i>             |
| Karfar      | <i>Sebastes spp.</i>             | Sléttháfar  | <i>Scyliorhinus spp.</i>        |
| Keila       | <i>Brosme brosme</i>             | Spærlingar  | <i>Trisopterus spp.</i>         |
| Kolmunni    | <i>Micromesistius poutassou</i>  | Steinbítur  | <i>Anarhichas lupus</i>         |
| Lúða        | <i>Hippoglossus hippoglossus</i> | Stórkjöftur | <i>Lepidorhombus spp.</i>       |
| Lýr         | <i>Pollachius pollachius</i>     | Ufsi        | <i>Pollachius virens</i>        |
| Lýsa        | <i>Merlangius merlangus</i>      | Ýsa         | <i>Melanogrammus aeglefinus</i> |
| Löngur      | <i>Molva spp.</i>                |             |                                 |
| Sandkoli    | <i>Limanda limanda</i>           | Þorskur     | <i>Gadus morhua</i>             |
| Sild        | <i>Clupea harengus</i>           | Þykkvalúra  | <i>Microstomus kitt</i>         |

## 3. Fiskinn skal meta við móttöku hans í landi. Byrja skal á að athuga hvort af aflanum sé einhver skemmdarlykt, s.s. af slagvatni, olíu eða ýldu.

## 4. Töku sýna af bolfiski og flatfiski skal haga á eftirfarandi hátt:

Velja skal 10 fiska sem ætla má að gefi nokkurn veginn rétta mynd af stærðarhlutföllum fiskanna í afla eða dagsafla veiðiskips. Þessa 10 fiska skal vigta og finna þannig meðalþyngd þeirra. Meðalþyngdinni skal síðan deila í þyngd aflans til að finna fjölda fiska í aflanum.

Fjöldi fiska í sýni, sem tekið skal til mats í hverju tilfelli, skal vera samkvæmt eftirfarandi töflu:

| Áætlaður fjöldi fiska í afla | Fjöldi fiska í sýni | Leyfileg frávik | Gallað sýni (fjöldi fiska) |
|------------------------------|---------------------|-----------------|----------------------------|
| 26 - 90                      | 5                   | 0               | 1                          |
| 91 - 150                     | 8                   | 1               | 2                          |
| 151 - 500                    | 13                  | 1               | 2                          |
| 501 - 1.200                  | 20                  | 2               | 3                          |
| 1.201 - 10.000               | 32                  | 3               | 4                          |
| 10.001 - 35.000              | 50                  | 5               | 6                          |
| 35.001 - 500.000             | 80                  | 7               | 8                          |
| 500.001+                     | 125                 | 10              | 11                         |

*Leyfilegt frávik* er mesti fjöldi óhæfra fiska sem mega vera í sýni án þess að það teljist gallað.

*Sýni telst gallað* ef fjöldi óhæfra fiska í því er jafn eða meiri en sá sem tilgreindur er í töflunni.

## 5. Ferskfiskmat byggist á skynmati og tekur til eftirtalinna þátta:

- útlits,
- ástands,
- lyktar,
- sníkjudýra.

Eftirfarandi lýsingar á skemmdareinkennum eru ætlaðar sem leiðbeiningar við ferskfiskmat.

***Gæði fisksins eiga að standast þær lágmarkskröfur sem lýst er hér að neðan.***

| Matsþáttur                                               | Hæfur til manneldis                                      | Óhæfur til manneldis <sup>1)</sup>                                                                                    |
|----------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b><i>I. Fiskur skoðaður heill</i></b>                   |                                                          |                                                                                                                       |
| ROÐ                                                      | Farið að tapa lit, matt<br>Slím mjólkurlitað             | Mött áferð<br>Slím ógagnsætt                                                                                          |
| AUGU                                                     | Flöt<br>Mött hornhimna<br>Augasteinn mattur              | Íhvolf<br>Hornhimna mjólkurlituð<br>Augasteinn gráleitur                                                              |
| TÁLKN                                                    | Farin að upplitast<br>Ógagnsætt slím                     | Gulleit<br>Mjólkurlitað slím                                                                                          |
| <b><i>II. Fiskur skoðaður slægður/flakaður</i></b>       |                                                          |                                                                                                                       |
| HOLD (skurðarsár)                                        | Dálítið matt                                             | Matt                                                                                                                  |
| LITUR VIÐ DÁLK                                           | Ljósrauður                                               | Rauður                                                                                                                |
| INNYFLI                                                  | Nýru, leifar af öðrum innyflum<br>og hryggblóð fölrætt   | Nýru, leifar af öðrum innyflum<br>og hryggblóð brúnleitt                                                              |
| SNÍKJUDÝR (í kviðarholi<br>og/eða innyflum)              |                                                          | Fjöldi stakra hringorma,<br>klasar, eftirstöðvar (mein) eða<br>hold-breytingar slíkar að ekki<br>er unnt að fjarlægja |
| <b><i>III. Ástand fisksins</i></b>                       |                                                          |                                                                                                                       |
| HOLD                                                     | Nokkuð lint, minnkandi fjöðrun<br>Vaxkennd og mött áferð | Lint. Hreistur losnar auðveld-<br>lega af roði. Yfirborð fremur<br>líflætt                                            |
| DÁLKUR                                                   | Sæmilega fastur við hold                                 | Auðlosanlegur frá holdi                                                                                               |
| KVIÐHIMNA                                                | Farin að losna frá holdi                                 | Laus frá holdi                                                                                                        |
| <b><i>IV. Lýkt af tálknum, roði og úr kviðarholi</i></b> |                                                          |                                                                                                                       |
| TÁLKN, ROÐ OG KVIÐAR-<br>HOL                             | Vottur af súrlykt                                        | Súrlykt                                                                                                               |

1) Eða skemmdir á hærri stigi

Hausaðan og kviðskorinn skötusel skal meta eftir viðeigandi reglum.

## 6. Leit að sníkjudýrum.

*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.

*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.

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.

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

- Sé fiskurinn handslægður skulu aðgerðarmenn skoða hann um leið og þeir slægja hann og þvo;
- Sé fiskurinn slægður í vélum skal taka marktækan fjölda fiska til skoðunar, a.m.k. 10 úr hverri lotu (sjá skilgreiningu á lotu).

Starfsfólk, sem hlotið hefur nauðsynlega þjálfun, skal að flökun eða skurði loknum annast skoðun flaka og fiskstykka. Þar sem gegnumlýsingu verður við komið skal slík skoðun vera hluti af sýnatökureglunum.

Fiskur telst óhæfur 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 augsýnilegum breytingum eða skemmdum á holdi sem ekki verða fjarlægðar nema með því að skemma fiskinn.

## 7. Mat á ferskri síld.

Töku sýna skal haga þannig að sem gleggst mynd fáiast af öllum aflanum sem seldur er til vinnslu.

Sýnin skulu tekin eins og aflinn sé ein lota. Sé farminum skipt í fleiri lotur gilda neðangreindar reglur fyrir hverja þeirra fyrir sig nema um stærri sýni sé samið milli seljenda og kaupenda.

Sé síldinni landað úr kælitönkum skal taka sýni úr hverjum tanki og hliðsjón höfð af neðangreindum reglum.

| Landað magn   | Lágmarksþyngd sýnis                                                                     | Leyfilegt frávik                          |
|---------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| < 50 tonn     | 50 kg                                                                                   | 5 kg eða minna                            |
| 50 - 100 tonn | 2 x 50 kg                                                                               | 9 kg eða minna                            |
| 100 tonn +    | að minnsta kosti 3 x 50 kg þó aldrei minna<br>magn en sem nemur 0,08% af lönduðum afla. | 4 kg að meðaltali<br>af hverju 50 kg sýni |

**Gæði síldar skulu a.m.k. standast þær lágmarkskröfur, sem lýst er hér að neðan**

| HEIL SÍLD<br>ROÐ                                | 1. FLOKKUR                            | 2. FLOKKUR                                                      | 3. FLOKKUR                                                                                   | ÓHÆF                                                                                          |
|-------------------------------------------------|---------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                 | Skært, frísklegt                      | Vottur af litartapi og<br>miður frísklegum blæ                  | Matt, farið að<br>upplitast                                                                  | Hreistur laust, sporður<br>og uggar brúnleitur                                                |
| SLÍM                                            | Vatnstært.                            | Mjókurlitað, brúnn<br>blær.                                     | Brúnleitt                                                                                    | Í kleprum.                                                                                    |
| TÁLKNBÖRD                                       | Silfurlituð                           | Silfurlituð, vottur af<br>brúnum lit, skærrauðum<br>blóðblettum | Silfurlituð að mestu,<br>nokkuð brúnleitt,<br>brúnn blóðlitur                                | Fölur silfurlitur, brún<br>með áberandi dökkum<br>blóðlit                                     |
| AUGU                                            | Kúpt                                  | Flöt                                                            | Aðeins sokkin                                                                                | Sokkin                                                                                        |
| HOLD<br>(viðkoma)                               | Stinnt, þétt.                         | Talsvert stinnt, far eftir<br>fingur en réttir sig fljótt       | Lint en réttir sig hægt<br>ef fingri er stutt á það                                          | Mjög lint, réttir sig<br>ekki ef fingri er stutt á<br>það                                     |
| LYKT<br>(úr tálknum)                            | Fersk þanglykt.                       | Hlutlaus þanglykt,<br>vottur af lýsislykt                       | Minnir á bjór- eða<br>gerlykt, eða egg sem<br>farið er að fúlna                              | Minnir á rotnun, ýldu<br>eða brennisteinsfnyk                                                 |
| SJÁLFS-<br>MELTING<br>(kviðarhol og<br>innyfli) | Þunnildi gljáandi<br>og innyfli heil. | Auðvelt að strjúka<br>hinnuna af þunnildum.                     | Þunnildahimna farin<br>að losna, brúnleitur<br>blettur undir<br>hinnugati,<br>kviðbein föst. | Sjálfsmelting byrjuð í<br>þunnildi, magi<br>sprunginn, kviðbein<br>komin inn úr<br>þunnildum. |

Matsmönnum er bent á að athuga vel lykt úr tálknum þar sem þess er þörf þar eð hún er afgerandi matsþáttur.

Síldarfarmur (lota) telst standast mat ef ekki finnst meira en 10% af óhæfri síld í sýninu sem skoðað er.

Reynist meira en 10% síldarinnar óhæf er leyfilegt að flokka hana. Að flokkun lokinni skal taka annað sýni til mats. Reynist það í lagi, má nýta hana til manneldis.

**Viðauki 8:****Viðmiðunarmörk.****8.1. Histamín í fiskum af makríls-, sílda- og ansjósuættum (Scombridae, Clupeidae og Engraulidae).**

Taka skal níu sýni af hverri framleiðslulotu. Þau skulu standast eftirfarandi kröfur:

- meðaltalsgildi skal ekki vera hærra en 100 ppm,
- tvö sýnanna mega hafa gildi yfir 100 mg en undir 200 ppm,
- ekkert sýni má hafa hærra gildi en 200 ppm.

Þessi viðmiðunarmörk gilda aðeins um fisktegundir af ættum makríla (Scombridae), sílda (Clupidae) og ansjósu (Engraulidae). Þó má fiskur af þessum ættum, sem verkaður hefur verið í þækli, hafa hærra histamíninnihald þó ekki hærra en tvöföld ofangreind gildi.

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

**8.2. Kvikasilfur (Hg).**

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 hærri en 0,5 mg/kg, (0,5 ppm).
2. Meðaltalsgildi alls kvikasilfurs, 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 hærri. Það má þó aldrei vera hærri en 1 mg/kg, (1 ppm).

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

**8.3. Rokgjörn köfnunarefnissambönd (TVB-N).**

Önnunn fiskur af eftirtöldum tegundum telst óhæfur til manneldis ef meðaltalsgildi rokkgjarna köfnunarefnasambanda (TVB-N) í honum mælist yfir eftirfarandi mörkum:

**A. 25 mg/100 g**

|               |                                                                   |
|---------------|-------------------------------------------------------------------|
| Karfategundir | <i>Sebastes spp.</i>                                              |
| Svartgóma     | <i>Helicoelenus dactylopterus</i><br><i>Sebastichtys capensis</i> |

**B. 30 mg/100 g**

|                     |                         |
|---------------------|-------------------------|
| Fiskar af flyðruætt | <i>Pleuronectidae</i>   |
| nema lúður          | <i>Hypoglossus spp.</i> |

**C. 35 mg/100 g**

|                      |                     |
|----------------------|---------------------|
| Lax                  | <i>Salmo salar</i>  |
| Fiskar af lýsingaætt | <i>Merlucciidae</i> |
| Fiskar af þorskaætt  | <i>Gadidae</i>      |

**8.4. Sníkjudýr**

Fiski með augsnýlegum sníkjudýrum, leifum þeirra eða meinum, sem ekki hafa verið fjarlægð, má ekki dreifa til manneldis.

**8.5. Örverufræðilegar viðmiðanir í soðnum krabba- og skeldýrum.**

## 1. Sýklar

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

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 (úrskeljaðar afurðir)

| Gerð lífvera                                            | Staðall                                       |
|---------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|
| <i>Staphylococcus aureus</i>                            | $m = 10$<br>$M = 1.000$<br>$n = 5$<br>$c = 2$ |
| Annað hvort:<br>Hitapólnir kólígerlar (44° á föstu æti) | $m = 10$<br>$M = 100$<br>$n = 5$<br>$c = 2$   |
| eða:<br><i>Escherichia coli</i> (á föstu æti)           | $m = 10$<br>$M = 100$<br>$n = 5$<br>$c = 2$   |

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  $n$  og  $M$ .

Gæði lotu eru talin:

a) fullnægjandi þegar öll gildi eru 3  $m$  eða minni.

b) óviðunandi þegar fengin gildi lenda milli 3  $m$  og 10  $m$  ( $=M$ ) 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      |
|----------------------------------------------|--------------|
| Miðlungshitakærir loftháðir gerlar<br>(30°C) | $m = 10.000$ |



|                                    |                                                |
|------------------------------------|------------------------------------------------|
| a) Afurðir í skel                  | M = 100.000<br>n = 5<br>c = 2                  |
| b) Skelflettar/úrskeljaðar afurðir | m = 50.000<br>M = 500.000<br>n = 5<br>c = 2    |
| c) Krabbakjöt                      | m = 100.000<br>M = 1.000.000<br>n = 5<br>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.

29. desember 1995

Nr. 685

## REGLUR

### um ökutæki varnarliðs Bandaríkjanna.

#### 1. gr.

Stjórn varnarliðs Bandaríkjanna annast skráningu ökutækja í eigu varnarliðsins. Sýslumaðurinn á Keflavíkurflugvelli heldur skrá um ökutæki varnarliðsins samkvæmt gögnum frá stjórn þess.

Ökutæki varnarliðsins skulu auðkennd skráningarmerkjum af gerð C skv. 7. gr. reglugerðar um skráningu ökutækja nr. 523 15. desember 1988, sbr. reglugerð nr. 476, 29. desember 1992. Á skráningarmerki skal þó hvorki vera upplýft brún né flötur fyrir skoðunarmiða og á það skal ekki greytt verksmiðjunúmer. Grunnur skráningarmerkis skal vera hvítur en stafir svartir. Bókstafir skulu vera VL og tölustafir fjórir.

Stjórn varnarliðsins annast um að búnaður ökutækja í eigu varnarliðsins sé í lögmæltu ástandi. Ökutækin eru undanþegin váttryggingarskyldu.

#### 2. gr.

Bifreiðaskoðun Íslands hf. annast skráningu ökutækja í einkaeign varnarliðsmanna og fer um skráningu þeirra samkvæmt almennum reglum um skráningu ökutækja. Tilkynningu um eigendaskipti að ökutækjum þessum skal þó afhenda sýslumanninum á Keflavíkurflugvelli.

Skráningarmerki ökutækja varnarliðsmanna skulu vera af gerð A, B eða D skv. 7. gr. reglugerðar um skráningu ökutækja í stað upplýfts flatar fyrir skjaldamerki sveitarfélags eða sýslu, skal vera upplýftur tígullaga flötur sem á skal festa sérstakt skjaldamerki varnarsvæðisins á Keflavíkurflugvelli.

Ökutæki í einkaeign varnarliðsmanna er háð sömu reglum og önnur ökutæki að því er varðar gerð og búnað, skoðun og váttryggingu.

#### 3. gr.

Reglur þessar öðlast gildi 1. janúar 1996. Jafnframt falla úr gildi reglur um ökutæki varnarliðs Bandaríkjanna, nr. 568 30. desember 1988.