

REGLUGERÐ

um vinnslu og heilbrigðiseftirlit með hvalaafurðum.

I. KAFLI

Tilgangur og gildissvið.

1. gr.

Megintilgangur reglugerðar þessarar er að tryggja að hvalaafurðir séu öruggar til neyslu, að þær séu ómengaðar og framleiddar við fullnægjandi hreinlætisaðstæður. Reglugerð þessi skilgreinir þær kröfur sem gerðar eru til verkunarstöðva sem ætlaðar eru til skurðar, verkunar og vinnslu á hvalaafurðum og skurðar á hrefnum um borð í veiðiskipum. Reglugerð þessi gildir sömuleiðis um hollustuhætti og eftirlit með vinnslu og dreifingu hvalaafurða.

Reglugerðin nær ekki til vinnslu hvalaafurða utan verkunarstöðva og skipa, né til áframhaldandi vinnslu afurða eins og söltunar, reykingar og kryddunar, en um slíka vinnslu gildir reglugerð nr. 522/1994, um matvælaeftirlit og hollustuhætti við framleiðslu og dreifingu matvæla.

II. KAFLI

Almenn ákvæði.

2. gr.

Kröfur um leyfi.

Allar hvalaafurðir sem fara í dreifingu á markað og til útflutnings, skulu skornar, verkaðar og unnar í löggiltum verkunarstöðvum og/eða skipum sem hafa leyfi til hvalveiða og eru geymdar í viðurkenndum kæli- og kjötfrystigeymslum. Sérhver leyfishafi ber ábyrgð á þeirri framleiðslu sem leyfið tekur til.

3. gr.

Hvalveiðiskip.

Skip sem stunda hvalveiðar og vinnslu skulu hafa leyfi frá Fiskistofu og fullnægja kröfum um fullnægjandi aðbúnað og hreinlæti um borð. Hrefnuveiðiskip sem skera hvali um borð skulu hafa starfsleyfi frá Matvælastofnun.

4. gr.

Löggilding.

Hver sá sem hyggst útbúa húsnæði til hvalverkunar skal senda sjávarútvegs- og landbúnaðarráðuneytinu teikningu af fyrirhuguðum framkvæmdum ásamt nákvæmri skriflegri lýsingu á aðstöðunni. Sjávarútvegs- og landbúnaðarráðuneytið löggildir aðstöðuna að fenginni umsögn Matvælastofnunar.

5. gr.

Árleg skoðun.

Matvælastofnun skal árlega skoða húsnæði og búnað vinnslusala í löggiltum verkunarstöðvum fyrir hvalkjöt og aðstöðu um borð í hrefnuveiðiskipum og skila skýrslu til rekstraraðila. Með sama hætti skal stofnunin sannreyna og yfirfara gögn um innra eftirlit. Í skýrslunni skal koma fram lýsing á viðkomandi aðstöðu, hvaða athugasemdir eru gerðar, kröfur um úrbætur og þeir frestir sem rekstraraðili hefur til að framkvæma þær.

6. gr.

Starfsleyfi.

Rekstraraðili verkunarstöðvar skal hafa gilt starfsleyfi frá Matvælastofnun fyrir starfsemi. Honum ber að starfrækja innra eftirlit. Innra eftirlitið skal lýsa þeim fyrirbyggjandi aðgerðum sem gripið er til til að tryggja öryggi afurðanna. Að auki skal hann beita GÁMES aðferðafræðinni við greiningu á hættum og mikilvægum stýristöðum. Allar mælingar og athuganir skv. eftirlitskerfinu skal skrá, svo og viðbrögð við frávikum umfram vikið.

III. KAFLI Verkunarstöðvar í landi.

7. gr.

Almennar kröfur varðandi byggingar og búnað.

1. Umhverfi verkunarstöðva skal vera þurr og þrífalegt, akbrautir og bílastæði steipt eða malbikuð með góðum halla að niðurföllum svo óhreinindi berist ekki inn á vinnslusvæðið.
2. Vönduð girðing skal vera umhverfis lóð stöðvarinnar, eftir því sem aðstæður leyfa, til að girða fyrir óþarfa og óæskilega umferð.
3. Rými þar sem hvalurinn er skorinn skal vera fullnægjandi hvað varðar stærð og búnað fyrir allan skurð og vinnslu hvalaafurða.
4. Gólf í skurðar- og vinnslusölum skulu vera úr slitsterku, vatnspéttu efni sem auðvelt er að þrífa og sótthreinsa og lagt þannig að vatn renni greiðlega að niðurföllum, sem skulu vera með vatnslásum og ristum.
5. Tréflétir sem nota þarf vegna skurðar kjötsins skulu vera sléttir.
6. Frárennsli skulu uppfylla kröfur skv. reglugerð nr. 941/2002, um hollustuhætti.
7. Veggir skulu vera með sléttu, vatnspéttu og slitþolnu yfirborði sem auðvelt er að þrífa.
8. Loft eða loftklæðningu skal vera auðvelt að þrífa.
9. Hurðir skulu vera úr slitþolnu efni sem auðvelt er að þrífa.
10. Í skurðar- og vinnslusal skal vera nægur fjöldi viðeigandi hreinlætistækja með hæfilega heitu vatni til þvotta og sótthreinsunar á handverkfærum og vera eins nálægt skurðar- og vinnustöðvum og unnt er.
11. Í vinnslusölum og snyrtiherbergjum skal vera nægur fjöldi handlauga með hæfilega heitu rennandi vatni ásamt handþvotta- og gerileyðandi efnum og einnota handþurrkum. Kranar mega ekki vera handstýrðir.
12. Búnaður skal vera til að sótthreinsa verkfæri með a.m.k. 82°C heitu vatni.
13. Lofttræsting skal vera fullnægjandi þannig að ekki setjist þéttivatn á loft, veggi og innréttingar.
14. Næg dagsbirta eða lýsing skal vera til staðar.
15. Nægjanlegt magn af heitu og köldu vatni af neysluvatnsgæðum, sbr. reglugerð nr. 536/2001, um neysluvatn.
16. Hreinsiefni, gerileyðandi efni, skordýraeitur og önnur efni sem innihalda eiturefni skal geyma í læstum hirslum eða herbergjum. Notkun þeirra má ekki valda mengun afurðanna.
17. Skilti skal vera á áberandi stöðum sem banna notkun tóbaks, hrækingar, neyslu matar og drykkjar.

8. gr.

Kælar og frystar.

Kæla fyrir ferskt kjöt skal vera auðvelt að þrífa. Þeir skulu vera nægjanlega stórir þannig að það kjöt sem þar á að geyma rúmist vel. Hitastig í kælum skal vera 0-4°C. Þar skal ávallt vera til staðar hitamælir.

Frysta og geymslur fyrir frosið kjöt skal vera auðvelt að þrífa. Þau skulu vera nægjanlega stór þannig að það kjöt sem þar á að geyma rúmist vel. Frystar og geymslur fyrir frosið kjöt skulu geta haldið hitastigi við -18°C eða lægra.

IV. KAFLI Hrefnuveiðiskip.

9. gr.

Almennar kröfur varðandi aðstöðu og búnað.

1. Hrefnuveiðiskipum skal vel viðhaldið. Þau skulu útbúin á þann hátt að þau henti til skurðar á hrefnum.
2. Vinnslusvæði skulu nógu rúmgóð til að hægt sé að skera og hluta hrefnur við bestu hreinlætisaðstæður. Þau skulu þannig hönnuð og skipulögð að unnt sé að koma í veg fyrir mengun afurðanna.

3. Skurður á hrefnum skal fara fram í samræmi við góða framleiðsluhætti.
4. Greinilegur aðskilnaður skal vera á milli hreins svæðis og óhreins svæðis um borð í skipunum.
5. Um borð skal vera hæfilegur fjöldi búningsklefa, handlauga og salerna. Salernishurðir mega ekki opnast beint út að svæði þar sem skurður hrefna fer fram eða þar sem þær eru geymdar. Við handlaugar séu handþvotta- og gerileyðandi efni og einnota handþurrkur þannig að hreinlætiskröfum sé fullnægt. Kranar við handlaugar mega ekki vera handstýrðir.
6. Skipin skulu hafa nægt heitt og kalt vatn af neysluvatnsgæðum.
7. Skipin skulu hafa stafræna hitamæla um borð til að hægt sé að fylgjast með hitastigi kjötsins.
8. Áhöld skulu vera hrein og gerð úr eða húðuð með ógagndræpum efnum sem ekki tærast, eru slétt og sem auðvelt er að þvo og gerileyða. Þeim skal ávallt haldið hreinum.
9. Tréflétir sem nota skal vegna skurðar kjötsins skulu vera sléttir og auðþrífanlegir.
10. Ílát undir kjötið, ísinn og lestin skulu vera gerð úr sléttum auðþrífanlegum efnum, sem ekki gefa frá sér efnasambönd sem geta borist í kjötið.
11. Áhöldum og öllum búnaði skal vera vel viðhaldið og úr efnum sem eru tæringarfrí og úr seltuvörðum efnum.
12. Búnaður skal vera til staðar til að sóttgreinsa verkfæri með a.m.k. 82°C heitu vatni.
13. Hreinsiefni, gerileyðandi efni, skordýraeitur og önnur efni sem innihalda eitrefni skal geyma í læstum hirslum eða herbergjum. Notkun þeirra má ekki valda mengun afurðanna.
14. Skilti á áberandi stöðum sem banna notkun tóbaks, hrækingar, neyslu matar og drykkjar.

V. KAFLI

Verkun og meðferð hvalkjöts.

10. gr.

Kröfur vegna skurðar og vinnslu stórhvala.

Hvali skal blóðtæma svo fljótt sem auðið er eftir aflífun. Á stórhveli skal gerð a.m.k. 2 metra löng kviðrista til að sjór geti leikið um kviðarholið til kælingar svo fremi sem það leiði ekki til þess að sýni tapist, sem gerð er krafa um að verði tekin. Miða skal við að skurður á hvali hefjist innan sólarhrings frá aflífun hans.

Hvalskurður skal hafinn um leið og hvalurinn er kominn á land, á þar til gerðum yfirbyggðum skurðarfleti. Skurðarflöturinn sem hvalir eru skornir á, geymslukör, áhöld og verkfæri skal þrifa og sóttgreinsa áður en skurður hefst og að loknum skurði.

Kjöt með púðurögnum, rífið kjöt og kjöt sem mengast hefur af þarmainnihaldi skal skorið frá og því eytt.

Kjöt, spik og rengi skal hluta í hæfilega stór stykki og koma sem fyrst í kælingu og frystingu.

Hvalaafurðir sem ætlað er að flytja til vinnslu skulu skornar í hæfilega stór stykki og sett án tafar í hrein og sóttgreinsuð ílát/kör og ísuð og flutt yfirbreidd í kælibíl til frekari vinnslu.

Framleiðandi skal tryggja rekjanleika kjötsins með lotunúmeri sem merkt skal á frystipakkningar þar sem komi fram auk auðkennisnúmers stöðvar a.m.k. ártal og tegund kjöts, en hann ákvarðar sjálfur hve mikið magn er á bak við hvert númer. Þannig skulu á bak við hvert lotunúmer vera afurðir sem unnar voru við sambærilegar aðstæður. Framleiðandi skal halda skrá yfir lotunúmer og hvaða hvalir liggja þar á bakvið.

11. gr.

Kröfur um skurð og frágang á hrefnukjöti.

Hrefnur sem skornar eru á sjó skal blóðtæma sem allra fyrst eftir aflífun. Um leið og hrefnan er komin um borð skal þetta endaparmsop með pappír eða þurrku til að hindra rennsli af saur frá dýrinu á dekkið. Innyfli skal fjarlægja sem allra fyrst eftir að hrefnan er komin um borð. Hrefnuna skal flensa á þann hátt að spikið er skorið frá alveg inn að vöðvahimnum.

Kjöt með púðurögnum, rífið kjöt og kjöt sem mengast hefur af þarmainnihaldi skal skorið frá og því eytt.

Þá er kjötið skorið í hæfilega stóra bita, sem lagðir eru í plastpoka, ásamt ís til kælingar, sem lagðir hafa verið í viðeigandi kör. Pokunum er lokað áður en afurðirnar eru fluttar til frekari vinnslu. Á sama hátt skal ganga frá öðrum afurðum líkt og spiki og rengi.

Ílátin/körin skulu skráð með rekjanleikanúmeri viðkomandi hvals. Rekjanleikanúmer skal innihalda auðkennisstaf skips, hlaupandi númer hvals og ártal.

Séð skal til þess að skurður fari fram í samræmi við góða framleiðsluhætti og fyllsta hreinlætis sé gætt. Afurðirnar skal flytja með kælibíl til heilbrigðisskoðunar í viðurkennda kjötvinnslu.

Um vinnslu og skurð á hrefnum sem ekki eru skornar á sjó fer eftir ákvæðum um vinnslu og verkunarstöðvar fyrir hvalkjöt í landi.

12. gr.

Kröfur varðandi afurðir.

Hvalkjöt sem ætlað er til dreifingar á markaði og til útflutnings skal uppfylla eftirfarandi kröfur:

1. Vera af dýrum sem eru löglega skotin og fyllsta hreinlætis hafi verið gætt við blóðtæmingu, innanúrtöku og meðferð og hafa fengið viðunandi kælingu strax eftir aflífun. Hafi rekstraraðili grun um að dýr eða hluti dýrs uppfylli ekki lágmarkskröfur skal tryggja að hann mengi ekki aðrar afurðir.
2. Vera af dýrum sem eru verkuð í löggiltum verkunarstöðvum eða skipum sem leyfi hafa til að stunda hvalveiðar og vinnslu.
3. Koma frá vinnslustöðvum sem hafa starfsleyfi frá heilbrigðiseftirliti sveitarfélaga til verkunar á hvalkjöti.
4. Hafa verið heilbrigðisskoðað af kjötskoðunarlækni í verkunarstöð.
5. Hafa verið undir opinberu eftirliti í flutningum og geymslu að kjötskoðun lokinni.
6. Fylgja skal sömu kröfum og gilda um annað ferskt kjöt varðandi hreinlæti við vinnslu, þökkun og flutning.

Starfsleyfishafi skal tryggja að afurðir uppfylli kröfur sem gerðar eru í reglugerð þessari. Hann skal ekki vinna, framleiða, selja eða afhenda afurðir sem eru óhreinar, mengaðar, skemmdar eða með annarlegri lykt eða útliti og hætta er á sýkingum eða eitrunum við venjulega neyslu þeirra.

VI. KAFLI

Heilbrigðisskoðun.

13. gr.

Eftirlit Matvælastofnunar.

Matvælastofnun fer með eftirlit með verkunarstöðvum fyrir hvalkjöt, aðstöðu í hrefnuveiðis- skipum og heilbrigðisskoðun á hvalaafurðum.

Heilbrigðisskoðun skal fara fram á öllum hvölum áður en frekari vinnsla fer fram eða afurðirnar eru afhentar til dreifingar. Búnaður og aðstaða í verkunarstöðvum skal vera þannig að unnt sé að framkvæma heilbrigðisskoðun á viðunandi hátt.

Kjötskoðunarlæknar bera ábyrgð á heilbrigðismerkingu afurða og skulu jafnframt skrá þær upplýsingar um hvali, sem tryggja rekjanleika hvalsins að kjötskoðun lokinni.

Allt óheilmæmt hvalkjöt, að mati kjötskoðunarlæknis, skal dæma óhæft til manneðis og skal því eytt á tryggilegan hátt. Mat hans skal byggt á skynmati á kjötinu og hreinlæti við vinnslu afurðanna, auk niðurstaðna úr sýnatökum, sbr. viðauka I.

14. gr.

Heilbrigðismerki.

Hvalkjöt sem pakkað er í verkunar- og vinnslustöðvum skal merkja með lotunúmeri. Merkið skal setja á miða sem festur er á umbúðir eða prentað á þær.

Rekjanleikanúmer fyrir hverja hrefnu skal vera til staðar, og skal hver hrefna merkt með auðkennisstaf skips, hlaupandi númeri hrefnu og ártali. Fylla skal út eyðublað Matvælastofnunar vegna heilbrigðisskoðunar á hrefnum og skal það fylgja kjötinu í vinnslustöð. Fylla skal út eitt eyðublað fyrir hverja hrefnu.

VII. KAFLI

Hreinlæti í verkunarstöðvum og aðstaða starfsfólks.

15. gr.

Starfsmannaaðstaða.

Aðstaða starfsfólks skal uppfylla kröfur sem eftirlitsaðilar gera. Að lágmarki skal starfsfólk hafa aðgang að búningsherbergi, þar sem aðskilnaður er milli eigin ytri fatnaðar og vinnufatnaðar, kaffistofu og vel búnum snyrtingum.

16. gr.

Þrif.

Verkunarstöðvar skulu hafa sérstakan búnað og aðstöðu með heitu og köldu vatni.

Gæta skal fyllsta hreinlætis við vinnslu og meðhöndlun afurða. Þetta á jafnt við um persónulegt hreinlæti og þrif á búnaði og húsnæði. Starfsfólk sem vinnur við skurð, vinnslu á afurðum eða pökkun á vöru skal klæðast hlífðarfatnaði, sem leyfishafi leggur til. Til hlífðarfatnaðar teljast hárnét, fóta-búnaður, buxur og sloppur eða skyrta, eða annað sambærilegt. Annan hlífðarbúnað skal nota eftir því sem aðstæður gefa tilefni til. Skipta á um fatnað þegar það er nauðsynlegt til að fyllsta hreinlætis sé gætt. Starfsfólk skal reglulega þvo og sótthreinsa hendur og alltaf áður en vinna hefst, í upphafi dags, eftir hlé og eftir salernisferðir. Hendur skal ávallt þvo og sótthreinsa umsvifalaust, hafi þær mengast af óhreinindum eða sýktum afurðum.

Allan búnað verkunar- og vinnslustöðva skal þrifa og sótthreinsa reglulega meðan á vinnslu stendur, þegar vinnslu lýkur og áður en vinnsla hefst, hafi búnaðurinn mengast í millitíðinni.

Einungis má nota viðurkennd ræsti- og sótthreinsiefni sem ætluð eru til notkunar í matvælaíðnaði.

Þegar þrifum og sótthreinsun er lokið skal skola alla fleti vandlega með vatni af neysluvatnsgæðum.

VIII. KAFLI

Flutningur á afurðum og ýmis ákvæði.

17. gr.

Flutningsaðili.

Allt hvalkjöt sem flutt er úr vinnslustöð að heilbrigðisskoðun lokinni og á að dreifa eða selja á almennan markað skal flytja með viðurkenndum flutningsaðila, sem starfrækir innra eftirlit, í þar til gerðu farartæki með kæli eða frysti.

18. gr.

Tilkynningar.

Rekstraraðili skal tilkynna starfandi kjötskoðunarlækni í landstöð um komu hvals með hæfilegum fyrirvara áður en hvalurinn berst þangað.

19. gr.

Rannsóknir og eftirlit Matvælastofnunar.

Matvælastofnun hefur eftirlit með að ákvæði þessarar reglugerðar séu uppfyllt. Stofnunin skal taka sýni til rannsóknar reglulega og fyrirvaralaust, skv. sýnatökuáætlun sem stofnunin gerir. Auk þess skal stofnunin gera aðrar athuganir sem hún telur nauðsynlegar. Stofnunin skal hvenær sem er eiga greiðan aðgang að öllum hlutum hvalverkunarstöðva, skráningum og niðurstöðum úr innra eftirliti og fylgjast sérstaklega með:

1. Almennu hreinlætisástandi í hvalverkunarstöðvum, tækjabúnaði og vinnubrögðum og búnaði starfsfólks.
2. Skilvirkni innra eftirlits hvalverkunarstöðva.
3. Örveruástandi afurðanna eftir að vinnslu er lokið.
4. Geymslu, flutningi og merkingu afurðanna.

Úr hvalkjöti skal taka sýni til:

1. Örverurannsóknna.
2. Aðskota- og eiturefnamælinga.
3. Þungmálmamælinga.
4. Annarra rannsókna sem Matvælastofnun telur nauðsynlegar og fyrirskipar, sjá nánar í viðauka I.

20. gr.

Gjaldtaka.

Matvælastofnun fer með eftirlit með verkunarstöðvum fyrir hvalkjöt og heilbrigðisskoðun á hvalaafurðum. Rekstrarleyfishafi skal greiða allar rannsóknir og eftirlit sem framkvæmt er samkvæmt reglugerð þessari.

Um innheimtu eftirlitsgjalds fer eftir gjaldskrá sem ráðherra setur og skal hún taka mið af kostnaði við undirbúning, ferðir, skoðun, frágang, samræmingu, sýnatöku og rannsóknir sýna vegna eftirlitsins. Þá skal jafnframt kveðið á um leyfisgjöld fyrir verkunarstöðvar og skip, sem og vegna uppruna- og heilbrigðisvottorða fyrir afurðir sem seldar eru innanlands eða fluttar á erlendan markað.

21. gr.

Úrgangur.

Öllum hvalaafurðum, sem ekki eru nýttar til manneldis eða í dýrafóður, og líffærum og kjöti, sem kjötskoðunarlæknir dæmir óhæft, skal fargað á tryggilegan hátt samkvæmt ákvæðum reglugerðar nr. 820/2007, um meðferð og nýtingu á slátur- og dýraleifum.

22. gr.

Viðurlög.

Brot á ákvæðum reglugerðar þessarar varða sektum eða fangelsi allt að 2 árum. Með mál út af brotum skal farið að hætti opinberra mála.

23. gr.

Gildistaka.

Reglugerð þessi er sett með stoð í lögum nr. 96/1997, um eldi og heilbrigði sláturdýra, slátrun, vinnslu, heilbrigðisskoðun og gæðamat á sláturafurðum, lögum nr. 93/1995 um matvæli og lögum nr. 26/1949 um hvalveiðar.

Ákvæði 2. mgr. 10. gr., þar sem kveðið er á um að skurður á hvölum skuli framkvæmdur innandyra eða undir yfirbyggðum skurðarfleti verkunarstöðva, koma þó eigi til framkvæmda fyrr en 1. júní 2010.

Reglugerðin skal endurskoðuð eftir eitt ár í ljósi fenginnar reynslu á framkvæmd vinnslunnar og heilbrigðiseftirlitsins.

Reglugerðin tekur þegar gildi. Jafnframt fellur úr gildi reglugerð nr. 105/1949 um vinnslu og umbúnað á hvalkjöti.

Sjávarútvegs- og landbúnaðarráðuneytinu, 28. maí 2009.

F. h. r.

Sigurgeir Þorgeirsson.

Ásta Einarsdóttir.

VIÐAUKI I

1. Sýnataka vegna aðskota-, eiturefna- og þungmálmamælinga skal framkvæmd samkvæmt nánari ákvörðun Matvælastofnunar og/eða í samræmi við kröfur kaupenda.
2. Rannsóknættir vegna örvera:
 - a. E. kóli.
 - b. Heildargerlafjöldi við 30°C.
 - c. *Vibrio parahaemolyticus*.
3. Fjöldi sýna vegna örverurannsókna:
 - a. Eitt sýni af tíunda hverjum hval beint af dýrinu.
 - b. Eitt sýni einu sinni í viku af þremur tegundum af skornu kjöti.
4. Rannsóknastaður:
 - a. Sýnin skulu rannsökuð hjá faggiltri rannsóknastofu.
5. Önnur sýni sem tekin eru og mælingar sem gerðar skulu samkvæmt samþykktum alþjóða-hvalveiðiráðsins.