

FOR 1996-06-14 nr 667:

Kvalitetsforskrift for fisk og fiskevarer.

DATO: FOR-1996-06-14-667

DEPARTEMENT: FKD (Fiskeri- og kystdepartementet)

AVD/DIR: Avd for havbruk, sjømat og marked

PUBLISERT: I 1996 Nr. 12 (Vedlegg)

IKRAFTTREDELSE: 1996-08-01

SIST-ENDRET: FOR-2007-01-05-7

ENDRER: FOR-1986-07-01-1428

GJELDER FOR: Norge

HJEMMEL: LOV-2003-12-19-124-§7, LOV-2003-12-19-124-§9, LOV-2003-12-19-124-§33, LOV-2003-12-19-124-§36, FOR-2003-12-19-1790

INNHold

Kvalitetsforskrift for fisk og fiskevarer.

Kap. 1. Alminnelige bestemmelser

§ 1-1. Omfang

§ 1-2. Definisjoner

§ 1-3. Godkjenning

§ 1-4. Tilsyns- og vedtaksmyndigheter

§ 1-5. Tilsynsmyndighetenes vedtak

§ 1-6. (Opphevet ved forskrift 9 jan 2004 nr. 42)...

§ 1-7. Tilsynsmyndighetens rettigheter og oppgaver

§ 1-8. (Opphevet ved forskrift 17 mars 2004 nr. 536.)...

§ 1-9. Næringens/utøvernes plikter

§ 1-10. Generelle krav til fisk og fiskevarer

§ 1-11. Egenkontroll basert på kritisk kontrollpunktanalyse (Hazard Analysis Critical Control Point - HACCP),

§ 1-12. Attest fra Mattilsynet

§ 1-13. Import av fisk og fiskevarer

Kap. 2. Levende fisk

§ 2-1. Fangst og sleping

§ 2-2. Lagring i not eller pose

§ 2-3. Transport av levende fisk i brønnbåt, tanker eller containere

§ 2-4. Oppbevaring av levende fisk i kummer

Kap. 3. Utstyr, behandling og hygiene ombord i fiske-, førings- og frysefartøy

§ 3-1. Generelt

§ 3-2. Utstyr for bløgging, skylling og avsiling

§ 3-3. Fiskerom og utstyr for oppbevaring av fangst

§ 3-4. Vann og is

§ 3-5. Tanker/beholdere for produksjonsavfall

§ 3-6. Behandling av råstoff til folkemat ombord

§ 3-7. Oppbevaring etter opptak og under ilandføring

§ 3-8. Renhold og hygiene

Kap. 4. Råstoff under og etter lossing

§ 4-1. Levering og ansvar ved mottak

- § 4-2. Lossing
- § 4-3. Føring

Kap. 5. Kvalitetskrav til råstoff for ulike anvendelser

- § 5-1. Kjølt, fersk fisk og kjølte, ferske fiskevarer
- § 5-2. Andre anvendelser enn angitt i § 5-1 og § 5-3
- § 5-3. Tørrfisk og fullsalting av fisk
- § 5-4. Importert, dypfrost råstoff
- § 5-5. Råstoff til tran

Kap. 6. Alminnelige vilkår for godkjente virksomheter

- § 6-1. Lokaler
- § 6-2. Innredning, utstyr m.v.
- § 6-3. Driftsmessige forhold
- § 6-4. Opplæring, personlig hygiene, helseforhold m.v.

Kap. 7. Særlige vilkår for fersk fisk og fiskevarer

- § 7-1. Fersk, hel fisk
- § 7-2. Ferske fiskevarer
- § 7-3. Krav ved produksjon av fiskemasse

Kap. 8. Særlige vilkår for dypfrost fisk og dypfrosne fiskevarer

- § 8-1. Innfrysing
- § 8-2. Maksimale innfrysingstider
- § 8-3. Glasering av frysevarer
- § 8-4. Fryselagring
- § 8-5. Kvalitetskrav til dypfrosne fiskevarer
- § 8-6. Tining
- § 8-7. Emballering

Kap. 9. Særlige vilkår for oppdrettet fisk

- § 9-1. Næringens varslingsplikt
- § 9-2. Kontroll av legemiddelrester
- § 9-3. Sulting
- § 9-4. Bedøving
- § 9-5. Sløying
- § 9-6. Sortering og feilretting

Kap. 10. Særlige vilkår for skalldyr

- § 10-1. Fangst/fangstbehandling
- § 10-2. Registrering av fartøy
- § 10-3. Tidsfrister for ilandføring/tilvirkning
- § 10-4. Koking og behandling av kokte varer
- § 10-5. Frysing, tining og dobbelfrysing
- § 10-6. Kvalitetskrav til skalldyr og skalldyrprodukter

Kap. 11. Særlige vilkår for skjell, pigghuder og snegler

- § 11-1. Omfang
- § 11-2. Produksjonsområder
- § 11-3. Prøvetaking i produksjonsområder til laboratorieundersøkelser
- § 11-4. Høsting og transport av partier til ekspedisjonssentral, rensesentral, gjenutleggingsområde eller annen virksomhet
- § 11-5. Gjenutlegging av levende skjell
- § 11-6. Rensesentraler for levende skjell
- § 11-7. Ekspedisjonssentraler

- § 11-8. Kvalitetskrav
- § 11-9. Transport fra ekspedisjonssentralen
- § 11-10. Emballering og pakking
- § 11-11. Merking
- § 11-12. Bearbeiding/foredling av skjell, pigghuder og snegler

Kap. 12. Særlige vilkår for saltfisk, saltfilét og klippfisk

- § 12-1. Produktbetegnelse
- § 12-2. Flekking og vasking av fisk for salting
- § 12-3. Temperaturkrav ved salting og modning
- § 12-4. Salting
- § 12-5. Krav til saltfisk og saltfilét før pakking
- § 12-6. Temperaturkrav ved lagring av saltfisk og saltfilét etter modning
- § 12-7. Transport av saltfilét
- § 12-8. Særlige bestemmelser for handel med Brasil

Kap. 13. Særlige vilkår for tørrfisk

- § 13-1. Produktbetegnelse
- § 13-2. Behandling før henging
- § 13-3. Transport til og behandling ved hjell
- § 13-4. Krav til hjeller/hesjer
- § 13-5. Tørking av hoder og rygger
- § 13-6. Behandling av ferdig tørket vare

Kap. 14. - - -

Kap. 15. Særlige vilkår for helkonserver

- § 15-1. Krav til produksjon og produksjonsutstyr
- § 15-2. Virksomhetens kontroll med produksjonen

Kap. 16. Særlige vilkår for salting

- § 16-1. Lokaler
- § 16-2. Krav til salt
- § 16-3. Salting
- § 16-4. Temperaturkrav ved tilvirkning og transport av saltet sild
- § 16-5. Øvrige krav

Kap. 17. Særlige vilkår for røyking

- § 17-1. Lokaler
- § 17-2. Materialer til produksjon av røyk
- § 17-3. Avkjøling

Kap. 18. Parasittkontroll

- § 18-1. Visuell kontroll
- § 18-2. Behandlingskrav til visse fiskeprodukter
- § 18-3. Krav til lodderogn

Kap. 19. Histaminkontroll

- § 19-1. Plan for prøvetaking
- § 19-2. Grenseverdier
- § 19-3. Oppfølging

Kap. 20. Emballering og emballasje

- § 20-1. Emballering
- § 20-2. Generelle krav til emballasje

- § 20-3. Emballasje for transport av våte fiskevarer
- § 20-4. Emballasje til flytransport
- § 20-5. Gjenbruk av emballasje

Kap. 21. Merking

- § 21-1. Merking av detaljemballasje
- § 21-2. Merking av engroseballert råstoff og halvfabrikata
- § 21-3. Transportdokumenter
- § 21-4. Merking ved import av engroseballert råstoff og halvfabrikata

Kap. 22. Transport

- § 22-1. Generelle krav ved transport
- § 22-2. Temperaturkrav under transport
- § 22-3. Ansvar ved transport/lagerhold

Kap. 23. Mikrobiologiske grenseverdier m.v.

- § 23-1. Uttak av prøver
- § 23-2. Laboratoriemetoder
- § 23-3. Overskridelse av grenseverdier i tabell I
- § 23-4. Overskridelse av grenseverdier i tabell II. Omsetningsforbud

Kap. 24. Avsluttende bestemmelser

- § 24-1. Utfyllende regler
- § 24-2. Dispensasjon
- § 24-3. Straff
- § 24-4. Ikrafttreden m.v.

Vedlegg 1

Kvalitetsforskrift for fisk og fiskevarer.

Fastsatt av Fiskeridepartementet 14. juni 1996 med hjemmel i lov 19. desember 2003 nr. 124 om matproduksjon og mattrygghet mv. (matloven) § 33, § 36 annet ledd og delegeringsvedtak 19. desember 2003 nr. 1790. Jf. EØS-avtalen vedlegg I del I kap. 6 pkt. 6.1 nr. 8 (direktiv 91/493/EØF endret ved direktiv 95/71/EF), nr. 9 (direktiv 92/48/EØF), nr. 10 (direktiv 91/492/EØF endret ved direktiv 97/61/EF), pkt. 6.2 nr. 13 (vedtak 93/51/EØF), nr. 42 (vedtak 2002/225/EF) og nr. 43 (vedtak 2002/226/EF). Endret ved forskrifter 28 aug 1997 nr. 950, 10 juni 1998 nr. 575, 26 mars 1999 nr. 417, 29 mars 1999 nr. 419, 12 juni 2001 nr. 630, 28 feb 2003 nr. 279, 30 des 2003 nr. 1849, 9 jan 2004 nr. 42 (bl.a hjemmel), 17 mars 2004 nr. 536 (bl.a hjemmel), 22 des 2005 nr. 1766, 20 feb 2006 nr. 207, 30 okt 2006 nr. 1250, 5 jan 2007 nr. 6, 5 jan 2007 nr. 7.

Kap. 1. Almennelige bestemmelser

§ 1-1. Omfang

1. Denne forskrift omfatter omsetning, tilvirkning og transport av fisk og fiskevarer og varer der fisk, fiskevarer eller biprodukter, er den eneste eller en stor del av råstoffet og varen har karakter av å være en fiskevare. Forskriften omfatter også fisk og fiskevarer av utenlandsk opprinnelse.
2. Forskriften omfatter ikke omsetning av fisk og fiskevarer fra detaljist eller tilvirkning av fisk og fiskevarer hos detaljist for salg direkte til forbruker, herunder storhusholdning, kantine, serveringssted og lignende.

0 Endret ved forskrift 29 mars 1999 nr. 419 (fra 1 april 1999).

§ 1-2. Definisjoner

1. I denne forskrift menes med:

- 1) bearbejdede varer, alle fiskevarer som har gjennomgått en prosess som endrer deres anatomiske helhet, slik som sløyning, hodekapping, oppskjæring i stykker, filetering, kverning osv.,
- 2) bløtdyr, marine virvelløse dyr av rekke Mollusca (som snegler, skjell og blekksprut),
- 3) bransjestandard, spesifiserte kriterier, fastsatt av næringens organisasjoner, for å karakterisere et produkt,
- 4) container, beholder for transport og kjøling av fisk med is og vann. Slike beholdere har ikke sirkulasjonspumpe, utstyr for temperaturregulering eller automatisk temperaturregistrering (sml. § 3-3, nr. 3, C),
- 5) dypfrysede varer, alle fiskevarer som har gjennomgått en innfrysingsprosess slik at en kjernetemperatur på minst -18°C er oppnådd etter temperaturstabilisering,
- 6) døgngrader, vanntemperatur i grader celsius multiplisert med antall døgn,
- 7) E. coli, fekale koliforme bakterier som også danner indol fra tryptofan og/eller er β -glucuronidase positive etter inkubering ved $44^{\circ}\text{C} \pm 0,2^{\circ}\text{C}$ i 24 timer,
- 8) ekspedisjonssentral, ethvert anlegg, landbasert eller flytende, for mottak, kondisjonering, spyling, rengjøring, sortering og innpakking av skjell, pigghuder og snegler som er egnet til konsum,
- 9) emballering, operasjonen som skal beskytte fisk og fiskevarer ved å bruke en innpakning, en beholder eller ethvert annet passende materiale,
- 10) fabrikkfartøy, fartøy som gjennomfører en eller flere av følgende operasjoner: filetering, oppskjæring i stykker, skinning, kverning, foredling. Følgende fiskefartøy anses ikke som fabrikkfartøy:
 - fiskefartøy som bare koker skalldyr og bløtdyr om bord, uten frysing eller annen bearbejding/foredling,
 - fiskefartøy som bare fryser rund fisk, eventuelt etter sløyning og hodekapping,
- 11) fekal forurensning, forurensning fra avføring fra mennesker eller dyr.
- 12) fekale koliforme bakterier, fakultative anaerobe, gram-negative, ikke sporedannende, cytokrom oxidase negative, stavformede bakterier som kan fermentere laktose og gi gassproduksjon i nærvær av gallesalter, eller andre overflateaktive agenter med liknende veksthemmende egenskaper, etter inkubering ved $44^{\circ}\text{C} \pm 0,2^{\circ}\text{C}$ i 24 timer,
- 13) ferske varer, alle fiskevarer, hele eller bearbejdede, inkludert varer pakket under vakuum eller endret atmosfære, som ikke har gjennomgått noen annen behandling med sikte på konservering enn kjøling,
- 14) fisk, enhver art av fisk, skalldyr, bløtdyr og pigghuder eller deler av disse,
- 15) fiskemasse, finfordelt eller kvernet fiskekjøtt uten bein, inkludert mekanisk separert fiskekjøtt,
- 16) fiskevarer, produkter som består av eller inneholder fisk, skalldyr, bløtdyr og pigghuder samt deler eller biprodukter av disse,
- 17) foredlede varer, alle fiskevarer som har gjennomgått en kjemisk eller fysisk prosess slik som varmebehandling, røyking, salting, tørking, marinering, anvendt på kjølte eller frysede fiskevarer for seg eller sammen med andre næringsmidler, eller som har gjennomgått en kombinasjon av disse forskjellige prosesser,
- 18) forsendelse, en avgrenset mengde fiskevarer som er bestemt for en eller flere mottakere og som transporteres med ett og samme transportmiddel. For levende skjell, pigghuder og snegler; en avgrenset mengde som er håndtert i en ekspedisjonssentral eller behandlet i en rensesentral og beregnet på levering til en eller flere mottakere,
- 19) fullsaltet fisk, fisk som etter saltprosessen er saltmettet,
- 20) føring, transport av råstoff overført fra fangstfartøy til annet fartøy eller transport av råstoff fra landingssted til godkjent virksomhet,
- 21) gjenutlegging, flytting av skjell til et gjenutleggingsområde under tilsynsmyndighetenes tilsyn i den tid som er nødvendig for at de kan utskille forurensninger. Dette omfatter ikke flytting av skjell til områder som er bedre egnet til videre vekst eller oppføring,

- 22) gjenutleggingsområde, ethvert sjø- eller brakkvannsområde som er godkjent av vedkommende myndighet, klart avgrenset og merket med bøyer, påler eller andre faste innretninger, og som brukes bare til naturlig rensing av skjell,
- 23) helkonserves, fiskevare som har gjennomgått en prosess bestående i å pakke varene i hermetisk lukkede beholdere og utsette dem for en varmebehandling som er tilstrekkelig til å ødelegge eller inaktivere alle mikroorganismer som kan formere seg, uansett ved hvilken temperatur produktet skal lagres,
- 24) høster, enhver som med alle former for hjelpemidler samler skjell, pigghuder eller snegler i et produksjonsområde for å håndtere dem og bringe dem i omsetning,
- 25) import, å bringe fiskevarer inn på norsk territorium. Norsk fartøys landing av egen fangst er ikke import i denne sammenheng, selv om fangsten ikke er tatt i norsk økonomisk sone,
- 26) kjøling, prosessen som består i å senke temperaturen i fisk og fiskevarer ned mot smeltepunktet for is og opprettholde denne temperaturen,
- 27) klippfisk, saltfisk som er foredlet ved tørking,
- 28) kondisjonering, lagring av levende skjell, pigghuder og snegler av en kvalitet som ikke krever gjenutlegging eller behandling i renseanlegg, for å fjerne sand, mudder eller slim, eller for at de skal stabilisere seg etter håndtering,
- 29) konsesjonsinnehaver, person, selskap eller annen som har tillatelse til dyrking av skjell og lignende etter lov 14. juni 1985 nr. 68 om oppdrett av fisk, skalldyr m.v. (oppdrettsloven) § 4,
- 30) kritisk kontrollpunkt, et punkt, trinn eller prosedyre i en tilvirkning hvor kontroll kan benyttes, og en risiko kan unngås, elimineres eller reduseres til et akseptabelt nivå. Med risiko menes enhver biologisk, kjemisk eller fysisk forurensing eller tilstand i et matvareprodukt som kan føre til en helsemessig fare for konsumenten,
- 31) kritisk kontrollpunktanalyse (Hazard Analysis Critical Control Point, HACCP), en systematisk framgangsmåte som nyttes til å identifisere, vurdere, kontrollere og forebygge risiki,
- 32) kryssforurensning, overføring av biologiske, kjemiske eller fysikalske forurensninger mellom forskjellige råvarer og/eller ferdige produkter,
- 33) lett bederfelige fiskevarer er varer som på grunn av mikrobiologisk og enzymatisk aktivitet kan bli helseskadelige eller vesentlig kvalitetsforringet allerede ved kortvarig lagring. Lett bederfelige fiskevarer har en pH-verdi høyere enn 4,5 samtidig som vannaktiviteten er høyere enn 0,90,
- 34) marine biotoksiner, giftige forbindelser produsert av alger, og som kan finnes i skjell eller andre marine organismer,
- 35) omsetning, besittelse med sikte på salg, utbud for salg, distribusjon, samt selve salget og enhver annen form for overdragelse med eller uten vederlag,
- 36) parti, en avgrenset mengde fiskevarer som er fanget/høstet under praktisk talt identiske forhold, eller - en fysisk begrenset mengde fiskevarer som har gjennomgått samme behandling fram til prøvetakingstidspunktet. For skjell, pigghuder og snegler; en avgrenset mengde som er høstet i et produksjonsområde og beregnet på levering til et gjenutleggingsområde eller en virksomhet,
- 37) pigghuder, gruppe dyr av rekke Echinodermata (som kråkebolle),
- 38) produksjonsområde, ethvert sjø- eller brakkvannsområde der det forekommer naturlig eller oppdrettes skjell, pigghuder eller snegler som skal høstes,
- 39) ren sjø, sjøvann eller brakkvann som ikke inneholder mikrobiologiske organismer, toksiske og/eller skadelige forbindelser som forekommer naturlig eller etter utslipp til miljøet i slike mengder at artene som skal høstes får dårlig kvalitet med hensyn til mattrygghet og smak,
- 40) rensesentral, ethvert anlegg med tanker som tilføres ren sjø, der skjell plasseres den tid som er nødvendig for at de kan utskille forurensende mikroorganismer, slik at de blir egnet til konsum,
- 41) rent vann, vann som tilfredsstillende krav til bruk i næringsmiddelvirksomhet iht. gjeldende forskrift om vannforsyning og drikkevann m.m. Herunder også sjøvann eller brakkvann med naturlig innhold av komponenter fra oppløste salter (natrium, klorid, sulfat, fluorid mv.) og som tilfredsstillende øvrige krav til kvalitet i henhold til ovennevnte forskrift og som ikke inneholder marine biotoksiner i slike mengder at de kan ha innvirkning på fiskevarens helsemessige kvalitet for forbrukeren,
- 42) rensing, lagring av levende skjell i rent vann en tid som er nødvendig for at de kan utskille forurensende mikroorganismer, slik at de blir egnet til folkemat,
- 43) saltfilét, fullsaltet fisk av arter omtalt i § 12-1 hvor fiskesidene er fraskåret ryggbeinet, og hvor finner med bein er fjernet,

- 44) saltfisk, fisk av arter omtalt i § 12-1 som er blodtømt, sløyd, hodekappet og flekket (slik at ca. to tredjedeler av ryggbeinet er fjernet), vasket og fullsaltet,
- 45) saltmettet fisk, vannfasen i fiskemuskelen er mettet med salt (26,4 g salt/100 g vannfase),
- 46) saltmoden fisk, fullsaltet fisk som har karakteristisk utseende, konsistens og smak for varen,
- 47) skjell, næringsfiltrerende bløtdyr av klassen Bivalvia,
- 48) snegler, marine bløtdyr av klasse Gastropoda,
- 49) synlig parasitt, parasitt eller samling av parasitter med en størrelse, farge eller tekstur som gjør det mulig ved visuell kontroll å skille dem fra fiskevevet,
- 50) tilsynsmyndigheten, Mattilsynet,
- 51) tilvirkning, mottak, bearbeiding, foredling, kjøling, frysing, tining, lagring eller emballering av fiskevarer, herunder også produksjon og eventuelt kondisjonering, gjenutlegging og rensing av levende skjell, pigghuder og snegler,
- 52) transportmiddel, de deler i kjøretøy, jernbanevogner og fly som er beregnet på last, samt lasterom i fartøy eller containere til land-, sjø- eller lufttransport,
- 53) tørrfisk, fisk (rund, rotskjær eller filet) av arter omtalt i § 13-1 som er framstilt ved naturtørrking eller industriell tørking, uten tilsetning av salt eller andre tilsetningsstoffer,
- 54) virksomhet, lokaler på land hvor fiskevarer tilvirkes. Som virksomhet regnes også fabrikkfartøy samt ekspedisjonssentraler for skjell, pigghuder og snegler og rensesentraler for skjell,
- 55) visuell kontroll (med hensyn på parasitter), ikke-destruktiv undersøkelse av fisk og fiskevarer utført uten optisk forstørrelse og under gode lysforhold, eventuelt ved gjennomlysning.

2. I tvilstilfeller avgjør Mattilsynet det nærmere innhold av definisjonene i nr. 1.

0 Endret ved forskrifter 10 juni 1998 nr. 575, 12 juni 2001 nr. 630, 28 feb 2003 nr. 279, 30 des 2003 nr. 1849 (i kraft 1 jan 2004), 17 mars 2004 nr. 536.

§ 1-3. Godkjenning

1. Virksomhet, produksjonsområder og gjenutleggingsområder skal være godkjent av Mattilsynet, jf. § 1-4, etter at godkjenningsmyndigheten har forvissnet seg om at virksomheten oppfyller bestemmelsene i denne forskriften. Mattilsynet fører register over godkjente virksomheter som tildeles særskilte godkjenningsnummer.
2. Søknad om godkjenning sendes på fastsatt skjema til den stedlige tilsynsmyndighet. Godkjenning må foreligge før tilvirkning tar til. Ved søknad om godkjenning av produksjonsområder, gjenutleggingsområder og sjøbaserte områder for kondisjonering skal det vedlegges kart der beliggenhet og grenser er inntegnet. Tilsynsmyndigheten skal skriftlig meddeles enhver senere endring av disse opplysningene.
3. Godkjenningen faller bort dersom tilvirkningen opphører eller går over til ny eier eller leier.
4. Meddelt godkjenning kan trekkes tilbake for hele eller deler av virksomheten når virksomheten eller råstoff-/varebehandling ikke lenger tilfredsstiller de fastsatte krav, og der er gitt en rimelig frist for eieren/leieren til å rette feilene og fristen er oversittet.
5. Virksomheter som driver ombordproduksjon av rognkjeksrogn unntas fra kravene i nr. 1, men skal registreres i særskilt register hos tilsynsmyndighetene. Virksomheten må oppfylle visse minimumskrav for produksjon i henhold til § 3-1, § 3-8.1 nr. 3, § 6-2.5 nr. 1, § 6-3.1 og § 6-3.2 nr. 3.

0 Endret ved forskrifter 10 juni 1998 nr. 575, 12 juni 2001 nr. 630, 30 des 2003 nr. 1849 (i kraft 1 jan 2004), 9 jan 2004 nr. 42, 17 mars 2004 nr. 536.

§ 1-4. Tilsyns- og vedtaksmyndigheter

1. Mattilsynet fører tilsyn og fatter vedtak for å gjennomføre bestemmelsene gitt i og i medhold av denne forskriften i samsvar med matloven § 23 om tilsyn og vedtak og kan herunder treffe vedtak etter § 24 om særskilt smittesanering § 25 om stenging og virksomhetskarantene og § 26 om tvangsmulkt.

0 Endret ved forskrifter 29. mars 1999 nr. 419, 12 juni 2001 nr. 630, 9 jan 2004 nr. 42, 17 mars 2004 nr. 536.

§ 1-5. Tilsynsmyndighetenes vedtak

1. Ved vesentlige feil/mangler, skal det alltid fattes vedtak som skriftlig rettes til eieren eller leieren, eventuelt skipper på fartøy med gjenpart til reder. Vedtak som gjelder varepartier rettes til den som disponerer over eller har varen i sin besittelse.

2. Ved import skal vedtak gjøres kjent for importør og Tollvesenet.

§ 1-6. (Opphevet ved forskrift 9 jan 2004 nr. 42)

§ 1-7. Tilsynsmyndighetens rettigheter og oppgaver

1. Tilsynsmyndigheten har de rettigheter som følger av matloven. Herunder har tilsynsmyndigheten under sitt arbeid adgang til, og skal regelmessig inspisere, fartøy og virksomheter hvor fiske, fangst, tilvirkning eller transport av fiskevarer foregår og har rett til å åpne emballasje og ta ut kontrollprøver uten vederlag til eieren. Vareprøven pliktes utlevert mot rekvisisjon og tilsynsmyndighetens kvittering.

2. Tilsynsmyndigheten skal påse at denne forskrift overholdes.

3. Tilsynsmyndigheten skal gi faglig veiledning til fiskere og fiskeprodusenter om fiskebehandling og tilvirkning i henhold til denne forskrift.

4. Tilsynsmyndighet skal utøves med nødvendig aktsomhet. Ved pålegg e.l. skal det alternativ velges som er minst byrdefullt for eieren, forutsatt at forskriftens formål oppfylles.

5. Tilsynsmyndigheten skal avstå fra å kreve særlig sensitiv informasjon om produksjonsprosesser e.l. som ikke er absolutt påkrevd for at forskriftens krav skal oppfylles.

6. Tilsynsmyndigheten skal sørge for at virksomhetsinterne opplysninger som er undergitt taushetsplikt i henhold til forvaltningslovens § 13, nr 1, pkt 2, og som er innhentet i forbindelse med tilsynet, sikres tilstrekkelig og at de ikke kommer uvedkommende i hende.

0 Endret ved forskrifter 10 juni 1998 nr. 575, 9 jan 2004 nr. 42.

§ 1-8. (Opphevet ved forskrift 17 mars 2004 nr. 536.)

§ 1-9. Næringens/utøvernes plikter

1. Leder for virksomheten/skipper plikter å gjøre alle som arbeider med fisk og fiskevarer kjent med de avsnitt i forskriften som får aktuell anvendelse.

2. Den som tilvirker fisk og fiskevarer på land eller om bord i fartøy skal ha arbeidslokaler, innredning og utstyr som fyller de krav som er fastsatt i denne forskrift.

3. Enhver som driver tilvirkning av fisk og fiskevarer og som omfattes av denne forskrift, er pliktig til å rette seg etter de anvisninger og pålegg som gis av tilsynsmyndigheten med hjemmel i forskriften.

4. Alle opplysninger som har betydning for tilsynet skal gis dersom dette kreves av tilsynsmyndigheten.

5. Den som er under tilsyn, plikter uten vederlag å stille til disposisjon nødvendige lokaler, arbeidshjelp og redskaper for utøvelse av tilsynet og ellers være behjelpelig med det arbeid tilsynet medfører.

§ 1-10. Generelle krav til fisk og fiskevarer

1. Det er ikke tillatt å omsette til folkemat fisk og fiskevarer som ikke ansees som sunne og friske (dvs. er bedervet eller helseskadelig) eller ikke vil være sunne og friske ved framkomst til bestemmelsesstedet eller har noen av de feil som er nevnt nedenfor:

A. er harsk eller fryse-/tørkebrent,

B. er buktært eller har betydelig lever- og/eller galleflekker,

C. er meget sprukket, er blodsprenget eller oppløst i fiskekjøttet eller har avvikende lukt,

D. er organoleptisk påviselig rødmidd- eller svartmidd-infisert eller er betydelig jordslått,

E. har omfattende parasittangrep eller vesentlige skader etter slike,

F. er forurensset av stoffer i konsentrasjoner som ansees helseskadelig eller gir fiskevaren unormale organoleptiske egenskaper,

G. er slaktet i strid med reglene i § 9-2 eller inneholder:

- forbudte stoffer som fastsatt i forskrift av 27. januar 2000 nr. 65 om kontrolltiltak for restmengder av visse stoffer i animalske næringsmidler, produksjonsdyr og fisk for å sikre helsemessig trygge næringsmidler (restkontrollforskriften) § 3 nr. 3,

- stoffer som ikke er oppført i forskrift av 10. oktober 1996 nr. 997 om maksimumsgrenser for restmengder av veterinærpreparater i næringsmidler av animalsk opprinnelse (veterinærpreparatrestforskriften) eller

- restmengder av veterinærpreparater over tillatte grenseverdier som fastsatt i veterinærpreparatrestforskriften.

H. inneholder mikroorganismer (eller helseskadelige stoffer produsert av slike) som i henhold til sin art eller mengde ikke kan aksepteres i næringsmidler, herunder forhold omtalt i kap. 23,

I. har høyere verdier av trimetylamin-nitrogen eller totalt flyktig nitrogen enn angitt i § 5-3, nr. 1, F og § 5-3, nr. 1, G. Unntatt fra dette kravet er ferdigvarer som har gjennomgått en modningsprosess (er fermenterte), er fullsaltet eller tørket (raket fisk, saltfisk, saltsild, klippfisk og tørrfisk m.v.),

J. har høyere innhold av histamin enn angitt i § 19-2,

K. inneholder tilsetningsstoffer som i art eller mengde ikke er tillatt for den aktuelle varegruppen i henhold til gjeldende forskrift om tilsetningsstoffer til næringsmidler. Ved eksport av fiskevarer kan Mattilsynet dispensere fra norske tilsetningsstoffbestemmelser dersom virksomheten kan dokumentere at importlandets bestemmelser ikke er til hinder for dette,

L. inneholder høyere konsentrasjoner av kvikksølv eller andre stoffer enn angitt i gjeldende forskrift om forurensende stoffer i næringsmidler. Ved eksport av fiskevarer kan Mattilsynet dispensere fra fastsatte grenseverdier for kvikksølv eller andre stoffer i fiskeprodukter som angitt i gjeldende forskrift om forurensende stoffer i næringsmidler dersom virksomheten kan dokumentere at importlandets bestemmelser ikke er til hinder for dette,

M. har høyere innhold av marine biotoksiner enn angitt i § 11-8 nr. 3, bokstav C, D og E,

N. stammer fra giftige arter av familiene Tetraodontidae, Molidae, Diodontidae og Canthigastridae.

0 Endret ved forskrifter 12 juni 2001 nr. 630, 28 feb 2003 nr. 279, 9 jan 2004 nr. 42.

§ 1-11. Egenkontroll basert på kritisk kontrollpunktanalyse (Hazard Analysis Critical Control Point - HACCP),

1. For virksomheter og frysefartøy skal daglig leder eller bestyrer/skipper sørge for nødvendige tiltak for å sikre at alle trinn i tilvirkningen er i samsvar med kravene i denne forskrift. Med dette som formål skal vedkommende person fastsette et egenkontrollsystem med følgende elementer:

- A. fastlegge de kritiske kontrollpunkter basert på kritisk kontrollpunktanalyse i virksomheten på grunnlag av de prosesser som benyttes,
- B. fastlegge og anvende metoder til overvåking og kontroll med de kritiske kontrollpunkter,
- C. kontrollere rengjørings- og desinfeksjonsmetodene og kontrollere at kravene som er fastsatt i denne forskrift overholdes ved uttak av prøver til analyse i et laboratorium som tilfredsstiller de krav tilsynsmyndigheten setter,
- D. kontrollere hygieniske og bygningsmessige forhold i virksomheten,
- E. utarbeide en skriftlig registrert opptegnelse av informasjon som kreves i samsvar med pkt. A-D ovenfor, og som skal fremlegges for tilsynsmyndigheten. Resultatene av de ulike kontroller og prøver skal oppbevares i minst 2 år.

For mottaksstasjoner, dvs. anlegg som kun mottar sløyd/usløyd fersk fisk og deretter videresender denne til et annet anlegg for bearbeidelse, kan forenklet egenkontroll tillates. Mottaksanleggene kan overlate nødvendig utarbeidelse, oppbevaring og innhenting av informasjon og dokumentasjon til anlegget som fisken leveres til, under forutsetning av at særskilt avtale om dette inngås mellom virksomhetene. Mottaksstasjoner som pakker direkte for salg er ikke omfattet av unntaket.

2. Egenkontrollsystemet skal godkjennes og regelmessig revideres av tilsynsmyndigheten.

3. Egenkontrollsystemet skal inneholde følgende dokumentasjon som skal framlegges slik at den viser at dokumentasjonskravet er oppfylt:

A. Virksomhetens organisasjon

I. Bakgrunnsinformasjon om virksomheten

II. Organisasjonskart

III. Beskrivelse av organisasjonsansvar

IV. Plan for egenkontrollopplæring av personell

V. Navn og adresse på laboratorier som benyttes for analyse av prøver

VI. Opplysninger om produksjonsvolum, antall sysselsatte, innfrysingskapasitet og fryselagervolum.

B. Offentlige bestemmelser

I. Oversikt over de offentlige bestemmelsene som virksomhetens egenkontroll refererer til.

C. Produkter og produksjonsprosesser

I. Liste over ferdigprodukter med beskrivelse av produkt, emballering og merking

II. For hver separat produktgruppe:

a. Flytskjema

b. Kort operasjonsbeskrivelse

c. Bestemmelse av kritiske kontrollpunkt (analyseskjema)

III. For hvert kritiske kontrollpunkt et skjema (kritisk kontrollpunktsskjema) som angir:

a. Kontrollpunkt (markeres på flytskjema)

b. Risiko som skal kontrolleres

c. Kritiske grenser

d. Forebyggende tiltak

e. Kontrollmetoder, frekvenser og hvem som er ansvarlig

f. Korrigerende tiltak

g. Navn/nr. på skjema/registreringsformularer

IV. Alle instruksjer og registreringsskjema som benyttes i kontrollen av kritiske kontrollpunkt.

D. Renholdsplan.

E. Krav til generelle hygieniske og bygningsmessige forhold i virksomheten.

F. Prosedyre for tilbakekalling av produkter og prosedyre for håndtering av kundereklamasjoner.

G. Beskrivelse av hvordan egenkontrollens dokumenter og kontrollskjema håndteres og arkiveres.

H. Beskrivelse av rutiner for virksomhetens interne revisjon og oppdatering av egenkontrollsystemet.

Alle deler av egenkontrollen skal i løpet av et kalenderår ha vært gjenstand for intern revisjon.

4. Dersom resultatene av egenkontrollen eller andre opplysninger som de ansvarlige personer nevnt i nr. 1 har kunnskap om, viser at det foreligger en helsefare eller gir grunn til mistanke om en slik

helsefare, skal tilsynsmyndigheten varsles umiddelbart. Nødvendige tiltak skal treffes under offentlig kontroll.

0 Endret ved forskrifter 10 juni 1998 nr. 575, 30 des 2003 nr. 1849 (i kraft 1 jan 2004).

§ 1-12. Attest fra Mattilsynet

1. Attest kan gis for forhold som er beskrevet i forskriften.
2. For varer som ikke er beskrevet i forskriften, kan det gis slik attest som Mattilsynet ellers anser dekkende.
3. Attest kan også gis i samsvar med bransjestandarder. En bransjestandard kan ikke være i strid med denne forskrift. Mattilsynet skal ha mottatt en bransjestandard eller eventuelle endringer av en bransjestandard og samtykket i at standarden/endringene kan legges til grunn for attest minst en måned før ikrafttreden.

0 Endret ved forskrifter 12 juni 2001 nr. 630, 9 jan 2004 nr. 42, 17 mars 2004 nr. 536.

§ 1-13. Import av fisk og fiskevarer

1. Import av fisk og fiskevarer skal skje i samsvar med gjeldende forskrift om tilsyn og kontroll ved eksport og import av næringsmidler og av produkter av animalsk opprinnelse.
2. Fisk og fiskevarer som importeres, skal oppfylle samme krav som fastsatt i denne forskrift (jf. § 1-10 samt kapitlene 7, 8, 10, 11, 15, 20, 21, 22 og 23).
3. Varer som ikke er i samsvar med denne forskrift kan nektes importert, unntatt i tilfeller hvor Norge er forpliktet i henhold til internasjonale avtaler til å godta varer som er produsert etter mindre strenge regler.
4. Ved import av fisk og fiskevarer fra land utenom EØS-området, skal i tillegg følgende krav være oppfylt:

Varene skal

- A. komme fra land, eller en region av tredjeland som er oppført på liste utarbeidet av Mattilsynet,
- B. ikke komme fra tredjeland eller en region av tredjeland som er omfattet av forbud mot import av fisk og fiskeprodukter i henhold til særskilt forskrift om beskyttelsestiltak begrunnet i folke- og/eller dyrehelsemessige hensyn,
- C. komme fra virksomhet/fartøy som er oppført på liste utarbeidet av Mattilsynet,
- D. følges av en sunnhetsattest for det aktuelle eksportland i samsvar med de krav som er stilt av Mattilsynet,
- E. ha gjennomgått grensekontroll med tilfredsstillende resultat.

5. Ved import av fisk og fiskevarer plikter importøren å stille tilfredsstillende lokaler til disposisjon etter spesifikasjoner fastsatt av Mattilsynet.

0 Endret ved forskrifter 29 mars 1999 nr. 419, 12 juni 2001 nr. 630, 9 jan 2004 nr. 42.

Kap. 2. Levende fisk

§ 2-1. Fangst og sleping

1. Fangst og sleping av fisk skal utføres slik at fisken ikke unødig kvalitetsforringes eller drepes.

§ 2-2. Lagring i not eller pose

1. Not eller pose for lagring av levende fisk må plasseres i ren, strømførende sjø og være tilpasset formålet slik at fisken ikke unødig kvalitetsforringes eller drepes.

Regler om krav til vannkvalitet er fastsatt i vedlegg 1 bokstav B.

2. Fisk som lagres levende skal ha jevnlig, tilstrekkelig tilsyn. Død fisk skal straks fjernes og slik fisk skal ikke omsettes som folkemat.

3. Dersom fisken blir skadet, kvalitetsforringet eller viser stor dødelighet under lagring, kan tilsynsmyndigheten påby at lagringen skal opphøre.

0 Endret ved forskrift 30 des 2003 nr. 1849 (i kraft 1 jan 2004).

§ 2-3. Transport av levende fisk i brønnbåt, tanker eller containere

1. Transport av levende fisk i brønnbåt, tanker eller containere skal foregå i rent vann.

2. Transportøren er ansvarlig for at transporten gjennomføres med utstyr og under forhold som sikrer at unødig dødelighet eller kvalitetsforringelse ikke oppstår.

3. Brønn og rister skal rengjøres og om nødvendig desinfiseres etter hver transport.

4. Fisk som dør under transport skal ikke omsettes som folkemat. Dette gjelder ikke villfanget fisk som transporteres fra fangstfelt til restitusjonsmerd.

5. Sei som skal overføres til not for langtidslagring (> 3 uker), skal ha vært låssatt i minst 3 døgn med hyppig tilsyn.

0 Endret ved forskrift 22 des 2005 nr. 1766 (i kraft 1 jan 2006).

§ 2-4. Oppbevaring av levende fisk i kummer

1. Levende fisk i kummer må bare oppbevares i rent vann. Vannet må stadig fornyes ved gjennomstrømming slik at fisken får tilstrekkelig oksygentilførsel. Fisk som dør i kummene fjernes straks og tillates ikke omsatt til folkemat. Kummene skal grundig rengjøres og, om nødvendig, desinfiseres med jevne mellomrom.

Kap. 3. Utstyr, behandling og hygiene ombord i fiske-, førings- og frysefartøy

0 Overskriften endret ved forskrift 10 juni 1998 nr. 575.

§ 3-1. Generelt

1. Fiske- og føringsfartøy skal ha innredning, utstyr og hjelpemidler som sikrer en forskriftsmessig og forsvarlig behandling og oppbevaring av fangsten. Reglene for fiske- og føringsfartøy gjelder også for brønnbåter som brukes til føring av død fisk.

2. Materialer/utstyr må ikke kunne overføre helseskadelige eller uønskede stoffer til fiskevarene og må være utformet på en slik måte at det er lett å holde rent og desinfisere.

3. Hydrauliske systemer skal være utført eller beskyttet slik at olje ikke kan forurense fisk eller fiskevarer.

4. Deler av fartøy, utstyr og beholdere som kommer i direkte kontakt med fisk eller fiskevarer skal være utført i materialer som til enhver tid har lys, glatt og hard overflate som er lett å vaske og desinfisere og er ugjennomtrengelig for vann. Utstyr/hjelpemidler utført i rustfritt stål eller aluminium kan ha sin naturlige metallfarge. Trematerialer tillates ikke med mindre annet er bestemt.

5. Fartøy som fisker for anvendelse til folkemat skal ikke uten spesiell tillatelse og på bestemte vilkår ha andre konserveringsmidler enn salt om bord.

0 Endret ved forskrift 10 juni 1998 nr. 575.

§ 3-2. Utstyr for bløgging, skylling og avsiling

1. Fartøy som fanger fisk som er påbudt bløgget, skal ha bløggerist og skylleanordning på dekk i passende arbeidshøyde.

2. Arbeidsdekk skal ha nødvendig antall binger med bunnrister for utblødning, sløyning og eventuell ilandføring. Binger på dekk skal ikke være høyere enn 60 cm. Bunnristene skal kunne fjernes for renhold. Tilsvarende utstyr må tilpasses fartøy uten dekk.

3. Fartøy som driver industrifiske og pumper fisken om bord, skal ha utstyr på dekk for avsiling av fisken. Det samme gjelder fartøy som driver fiske til folkemat etter fiskearter som er unntatt fra påbudet om bløgging og/eller sløyning, dersom lasteredskapet ikke gir effektiv avsiling. Dessuten skal fartøy som driver industrifiske ha tilfredsstillende dreneringsutstyr i lasterom.

§ 3-3. Fiskerom og utstyr for oppbevaring av fangst

1. Fiskerom skal ha løse rister og drenering i dørk slik at smeltevann blir godt drenert. Transportutstyr for fisk ned i fiskerom/tanker skal være utformet slik at fisken ikke utsettes for skade.

2. Skottvegger mot lugar- og motorrom, varmeledende rør o.l. skal være isolert og utført slik at fiskevarene ikke blir oppvarmet eller forurenset.

3. Ved oppbevaring av fersk fisk om bord gjelder følgende krav:

A. Kasser

I. Kasser for ilandføring og føring av fisk skal være laget av egnet materiale (aluminium, plast m.v.). Trekasser er ikke tillatt.

II. Maksimalt rominnhold i kasse er 84 liter og innvendig høyde må ikke overstige 22 cm. Maksimum fiskevekt i kasse beregnes som 60% av kassens rominnhold i liter og avrundes nedover til nærmeste hele kg.

III. Kassene skal være utformet slik at smeltevann blir drenert.

B. Binger

I. For fartøy som fremdeles nytter binger, skal fiskerommets binger deles i høyden i hyller. Avstanden mellom hyllene skal ikke være over 60 cm. Fartøy med romhøyde under 110 cm er unntatt for kravet om hyller.

II. Binger skal ha (løse) rister i bunn for å sikre god drenering.

III. Som likeverdig med binger regnes kar med høyde ikke over 60 cm med rist i bunn og avrenningsmulighet (drenering) for blodvann.

C. Tanker

I. Tanker for transport av fisk i kjølt vann skal være isolert og ha egnet utstyr for fylling og drenering av vann. Tankene skal være utstyrt med sirkulasjonspumpe, utstyr for temperaturregulering og automatisk registrering av temperaturen.

Temperaturføler skal være plassert i den del av tanken hvor temperaturen er høyest.

II. Registrering av temperaturen i tanken skal utføres hyppig og med jevne mellomrom og omfatte klar angivelse av dato og tanknummer. Registreringen skal oppbevares og være tilgjengelig for tilsynsmyndigheten.

III. Kravet om automatisk registrering av temperaturen gjelder ikke dersom fangsten oppbevares mindre enn 24 timer om bord.

IV. Fiskefartøy som ilandfører fangst til folkemat i tank skal være oppført i Mattilsynet særskilte register for slike fartøy.

V. For transport av fisk inn og ut av tanker skal tankene ha hensiktsmessig og skånsomt utstyr og tilstrekkelig store lukeanordninger.

D. Containere

Containere skal være lukket under transport når dette er nødvendig for å unngå at is og vannmengden blir redusert i forhold til kravene i § 3-6.5, nr. 4.

E. Transport av fisk fritt i egnet lasterom

I. Slik transport kan bare gjennomføres når fisken oppbevares mindre enn 24 timer om bord.

II. Lasterommet skal være utstyrt med langskips-skott.

F. Kar

Innvendig høyde i kar for ilandføring og føring av fisk må ikke overstige 60 cm. Kar for ilandføring og føring av fisk skal være laget av egnet materiale (aluminium, plast mv.). Karene skal være utformet slik at smeltevann blir drenert.

0 Endret ved forskrifter 12 juni 2001 nr. 630, 9 jan 2004 nr. 42, 5 jan 2007 nr. 7.

§ 3-4. Vann og is

1. Skylling av fisk om bord skal skje med rent vann. Samme vannkvalitet kreves brukt for framstilling av is som nyttes ombord. Is må lagres slik at den ikke blir forurenset.

2. Dekket fartøy skal ha sjøvannspumpe som har tilstrekkelig kapasitet for skylling av fisk og renhold av fartøy.

3. Sjøvannsinntak må plasseres og nyttes slik at det ikke tas inn vann som er forurenset av avløps- eller kjølevann eller andre forurensningskilder.

§ 3-5. Tanker/holdere for produksjonsavfall

1. Fartøy som ilandfører hoder, rygger, avskjær, slo og lignende, skal ha egne, lukkede tanker/holdere for dette. Utstyr for pumping eller behandling av slikt avfall skal kun nyttes for produksjonsavfall.

§ 3-6. Behandling av råstoff til folkemat ombord

§ 3-6.1. Generelt

1. Fisken skal behandles renslig og skånsomt og hurtigst mulig kjøles og holdes kjølt.

2. Fiskens holdbarhet og kvalitet må ikke forringes ved at den utsettes for ytre påkjenninger. Den må ikke forurennes av drivstoff, bunnvann i fartøyet eller andre uønskede stoffer.

3. Det skal ikke nyttes redskap/utstyr som skader fisken. Klepp skal bare brukes på fiskens hode.

§ 3-6.2. Opptak

1. All låsstått fisk til folkemat skal være åtefri ved opptak. Sild og makrell skal ved levering være åtefri eller ha ubetydelig åte. Unntatt er sild til matjes-produksjon som kan ha bra med åte. 1

2. Under garnfiske skal fisken tas av garna etter hvert som disse trekkes om bord. Dette gjelder også fiskeslag som er unntatt fra påbudet om bløgging.

3. Låsstått fisk som er død ved opptak (sjødød) skal holdes atskilt og ikke omsettes til folkemat. Sild som har stått over leirbunn skal heller ikke omsettes til folkemat.

1 Gradering av åteinhold i sild og makrell skjer slik:

1. Åtefri: Uten annet tarminnhold enn bare blodvann.

2. Ubetydelig åte: Åtemengden ikke større enn at den renner bort sammen med blodvannet.

3. Bra med åte: Åten er mer konsentrert og renner ikke ved utpressing, men fisken skal ikke være buktært.

4. Åtefull: Magesekk eller tarmkanal er full av åte.

§ 3-6.3. Bløgging

1. All fisk skal tømmes for blod (bløgges) i takt med opptak.

2. Følgende fiskearter/anvendelser er fritatt for bløgging: pelagiske arter, pigghå, skate, marulk, uer, vassild, skolest, ål og fisk til produksjon av mel og olje og dyrefôr. Fritatt for bløgging er også direktehåvet, notfanget sei under 58 cm, målt fra snutespiss til enden av spordens ytterste stråler, som skal nyttes til salting eller henging.

3. Bløgging skal gjennomføres fagmessig slik at det ikke unødig skjæres inn i muskelhinner som naturlig beskytter fiskens kvalitet.

4. Fisk som har blodfylte årer i buk eller som etter skylling er rød av blod i nakke og buksnitt ansees som ikke bløgget.

5. Fisk som er død på redskap skal også bløgges og holdes adskilt fra levende fanget fisk.

6. Bløgget fisk som ilandføres usløyd skal etter utblødning skylles slik at blod fjernes.

§ 3-6.4. Sløyning, rensing, skylling og hodekapping

1. Fisk som etter § 3-6.3 er påbudt bløgget, skal sløyas snarest mulig etter utblødning. Fisk som inneholder åte eller er « næringssprengt », kan holdes usløyd maksimum 4 timer etter opptak. Fisk som ikke inneholder åte, eller bare ubetydelig med åte, kan holdes usløyd i inntil 12 timer. Uansett disse frister skal fisken sløyas før buktæring kan påvises.

I perioden 1. januar til 30. april er det likevel ikke krav til at fisk som ikke inneholder åte eller bare ubetydelig med åte, må sløyas innen 12 timer. Virksomheter som i denne perioden mottar fisk som holdes usløyd i mer enn 12 timer må melde fra til Mattilsynet.

2. Låsstått, åtefri, levendebløgget sei til frysing, salting og henging kan holdes usløyd i mer enn 12 timer, forutsatt at den er ferdig tilvirket innenlands innen 72 timer etter opptak. Slik sei skal ilandføres og holdes iset i kasser eller kjølt i vann i tanker/containere. Den kan fileteres/flekkes usløyd.

3. Fisk som er fritatt for bløgging er også fritatt for sløyning.

4. Sløyning skal gjennomføres fagmessig med et rent buksnitt til og med gattboret. Fiskens kvalitet må ikke reduseres ved snitt i muskulatur, tarm eller galleblære.

5. Alle innvoller/innvollsrester skal omhyggelig fjernes. Etter hvert som fisken er sløyd og rensset skal den skylles omhyggelig i rent vann og passere rist for avrenning.
6. Innvoller og andre deler som ikke skal nyttes til folkemat skal ved oppbevaring holdes tilstrekkelig adskilt fra folkemat i egne, særskilt merkede lukkede beholdere.
7. Flekking/filetering av usløyd fisk med åteinhold er ikke tillatt.
8. Hodekapping, eventuelt Japan-kutt (J-cut), skal skje fagmessig. Ørebeina må ikke rives løs.

§ 3-6.5. Kjøling i is eller i kjølt vann

1. Fisk og biprodukter skal kjøles i is eller kjølt vann snarest og innen én time etter opptak/skylling. Uansett kjølemåte skal temperaturen i fisken bringes ned mot og holdes så nær 0 ° C som mulig, helst i området mellom 0 ° C og minus 1 ° C.
2. Ved ising skal det nyttes både toppis og bunnis. Ved ising av blanktorsk kan toppis utelates. Iset fisk skal ha overskudd av is i behold ved lossing.
3. Mindre kystbåter kan, når temperaturforholdene tillater det, ilandføre fisk uten is. Slik fisk må være ilandført innen 12 timer etter opptak og temperaturen i fisken må holdes mellom minus 1 ° C og +4 ° C.
4. Kjøles fisken i vann (jf. § 3-3, nr. 3, C, D og E), skal den oppbevares i rent, kjølt vann. Slik kjølemåte skal ikke strekke seg utover 3 døgn ombord.

A. Vannmengden skal, uansett kjølemåte, være minst 20% av tankens/containerens/lasterommets volum. Nytt iskjølt vann, skal ismengden være minst 20% av volumet. Krav til minste vann- og ismengde skal være oppfylt under hele transporten.

B. Vannet skal være avkjølt til ca. 0 ° C før innlasting. Blandingen av fisk og vann skal være nedkjølt til under 3 ° C innen 6 timer etter oppfylling med fisk, og til 0 ° C innen 16 timer.

§ 3-6.6. Innfrysing og frysing ombord

1. Fartøy som driver innfrysing og frysing av fisk om bord og som ikke er fabrikkfartøy, skal være oppført i Mattilsynets særskilte register over slike fartøy.
2. Innfrysing og frysing ombord skal gjennomføres i samsvar med bestemmelsene i § 6-2.2 og kapittel 8.

0 Tilføyd ved forskrift 10 juni 1998 nr. 575. Endret ved forskrifter 29 mars 1999 nr. 419, 12 juni 2001 nr. 630, 9 jan 2004 nr. 42, 20 feb 2006 nr. 207 (gjelder frem til 30 april 2006. Tidligere ordlyd i § 3-6.4 nr. 1 gjeninnført 30 april 2006), 5 jan 2007 nr. 6.

§ 3-7. Oppbevaring etter opptak og under ilandføring

1. Uavhengig av oppbevaringsmåte ombord skal hvert fiskeslag holdes adskilt.
2. Fangster av forskjellig kvalitet eller fangst dato skal ikke oppbevares i samme tank eller container.
3. Fisk til folkemat skal under ilandføring oppbevares under dekk. Ved ilandføring i åpne båter skal fisken være tildekket. Mindre kystbåter kan, for deler av fangsten, ilandføre fisk i tildekkede binger eller kasser på dekk. Slik fangst må være ilandført innen 12 timer etter opptak.

4. Trålfanget fisk skal ises i kasser eller kar. Snurrevadfanget fisk skal ises i kasser eller kar, eller oppbevares i container med is og vann.

En tillater at snurrevadfanget fisk oppbevares i tank (jf. § 3-3 nr. 3.C.I (RSW, CSW)) under forutsetning av at slik kjølemåte ikke strekker seg utover 1 døgn om bord.

5. Hyse skal ilandføres i kasser eller containere. Ved ilandføring av hyse i container må oppbevaringen ikke strekke seg utover 2 døgn ombord.

En tillater at snurrevadfanget hyse oppbevares i tank (jf. § 3-3 nr. 3.C.I (RSW, CSW)) under forutsetning av at slik kjølemåte ikke strekker seg utover 1 døgn om bord. Det forutsettes at hyse oppbevares i egen tank.

6. Oppbevares fisk om bord i 2 døgn eller mer, skal fangster (oppbevaringsenhet) fra forskjellige fiskedøgn merkes med seddel påført fiskedato og fartøyets navn.

0 Endret ved forskrifter 30 des 2003 nr. 1849 (i kraft 1 jan 2004), 5 jan 2007 nr. 7.

§ 3-8. Renhold og hygiene

§ 3-8.1. Fartøy og utstyr

1. Fartøy skal rengjøres etter hver fisketur. Deler av fartøy, utstyr og beholdere som kommer i direkte kontakt med fisk eller fiskevarer skal gjøres omhyggelig rene og holdes fri for lukt. Om nødvendig skal desinfeksjon og skadedyrbekjempelse gjennomføres.

2. Utstyr skal regelmessig rengjøres under bruk.

3. Det skal nyttes rent vann til renholdet. Vann fra havnebasseng er ikke tillatt. Større fartøyer rengjøres med skumlegging eller annen hensiktsmessig rengjøringsmåte. Mindre fartøy skrubbes og spyles. Alle fartøy skal med passende mellomrom desinfiseres med middel godkjent av Mattilsynet. De skal deretter spyles med rent vann.

4. Rengjørings- og desinfeksjonsmidler og alle stoffer som kan være giftige skal oppbevares i låst rom eller skap og brukes slik at de ikke kan forurense fiskevarene.

5. Kravene i denne paragrafen gjelder også fartøy som driver industrifiske.

0 Endret ved forskrifter 10 juni 1998 nr. 575, 9 jan 2004 nr. 42.

§ 3-8.2. Personlig hygiene

1. Personer som håndterer fisk og fiskevarer skal være renlige med hensyn til både personlig hygiene og arbeidsantrekk. Fartøyeier er ansvarlig for at forholdene ombord legges til rette for å kunne holde en god personlig hygiene.

2. Eiere av fartøy er ansvarlig for å sikre at alle personer som er involvert i produksjon ombord ikke direkte eller indirekte kan forurense fiskevarene på grunn av hygieniske problemer.

0 Endret ved forskrift 10 juni 1998 nr. 575.

Kap. 4. Råstoff under og etter lossing

§ 4-1. Levering og ansvar ved mottak

1. Når fisk ilandføres usløyd, er fisker ansvarlig for sløyning og rensing dersom fisken etter § 3-6.4 er påbudt sløyd. Sløyning skal foregå umiddelbart etter lossing.

I perioden 1. januar til 30. april skal fisk som er påbudt sløyd etter § 3-6.4, som ilandføres usløyd, sløydes snarest mulig etter landing. Sløyning kan foretas av andre enn fisker. Fisken skal sløydes før buktæring kan påvises.

2. Det er ikke tillatt å gå ut på nytt fiske før all fersk fisk ombord er levert.

0 Endret ved forskrifter 20 feb 2006 nr. 207 (gjelder frem til 30 april 2006. Tidligere ordlyd i § 4-1 nr. 1 gjeninnført 30 april 2006), 5 jan 2007 nr. 6.

§ 4-2. Lossing

1. Losseutstyret skal bestå av materialer som er lette å rengjøre og desinfisere og skal være godt vedlikeholdt. Utstyr og håndtering må ikke medføre unødvendig skade på fiskevarene.

2. Ved lossing skal forurensing av fiskevarene unngås. Det skal særlig sørges for at lossingen utføres raskt og at fisk/fiskevarer uten unødig forsinkelse enten føres videre (jf. § 4-3) eller blir plassert på en godkjent virksomhet ved den temperatur som er påkrevd ut fra varens art (jf. § 6-3.2). Om nødvendig skal fisken påises før videre føring eller lagring.

0 Endret ved forskrift 10 juni 1998 nr. 575.

§ 4-3. Føring

1. Føring av fisk skal gjennomføres under dekk, enten iset i kasser eller kjølt i tank/container (jf. § 3-6.5). Ved valg av oppbevaringsmåte under føring skal tas hensyn til fiskens egenskaper og anvendelse, slik at fiskens kvalitet ikke forringes.

2. Føringsfisk skal merkes med avsenders godkjeningsnummer (jf. § 1-3) og sendingsdato. Stor kveite, håbrann og størje merkes i tillegg med nettovekt.

Kap. 5. Kvalitetskrav til råstoff for ulike anvendelser

§ 5-1. Kjølt, fersk fisk og kjølte, ferske fiskevarer

1. Råstoffet skal tilfredsstillende følgende organoleptiske og kjemiske krav:

A. Fisken skal være i tiltakende eller fast dødsstivhet. Konsistensen skal være bøyelig, elastisk eller fast og hard.

B. Lukt og smak skal være frisk og karakteristisk som for nyfanget fisk av arten, uten avvikende lukt eller smak (grunnlukt, åtelukt o.l.) eller spor av lukt eller smak fra nedbrytningsprodukter som skyldes kvalitetsreduksjon.

C. Tegn på mangelfull utblødning (som røde nakker eller blodfylte årer) og sein sløyning (tærte, gallefargede eller levertærte buker) må ikke forekomme.

D. Overflater, snittflater og fiskekjøtt skal ha sin naturlige farge og glans som for nyfanget fisk av arten uten spor av misfarge.

E. Slimhuden skal være klar, gjennomskinnelig. Gjeller skal være røde (friske) og øynene klare og utstående.

F. I magre fiskearter, silde- eller makrellarter skal 100 gram kjøtt, i gjennomsnitt av undersøkte prøver, ikke inneholde mer enn 3 milligram, og ingen enkeltprøve over 5 milligram trimetylaminnitrogen etter metode fastsatt av Mattilsynet.

0 Endret ved forskrift 9 jan 2004 nr. 42.

§ 5-2. Andre anvendelser enn angitt i § 5-1 og § 5-3

1. Råstoffet skal tilfredsstillende følgende organoleptiske og kjemiske krav:

- A. Fiskekjøttet skal være fast, elastisk (ikke varig merke etter fingertrykk).
- B. Lukt og smak skal være frisk og karakteristisk for arten uten spor av fremmed lukt eller smak (nedbrytningsprodukter, harskning).
- C. Overflater, snittflater skal ikke være misfarget, gule eller brune. Bukene skal ikke være gallefarget, levertærte eller ha blodfylte årer. Slimhuden kan være blakket, men ikke sammenklumpet, misfarget gul eller brun. Kjøttfargen skal være karakteristisk for arten uten misfarge.
- D. Sild, makrell og brisling skal være buksterk. Sild, makrell og brisling som saltes, sukkersaltes, kryddersaltes eller eddikbehandles må ikke være sjødød.
- E. Kjemiske grensetall for råstoff er de samme som for ferske, kjølte varer, jf. § 5-1, nr. 1, F.

2. Råstoff til dobbelfrysing skal fylle de samme kravene som råstoff til fersk, kjølt anvendelse, jf. § 5-1, og være innfrosset innen 1 døgn etter opptak.

3. Kjølt råstoff fra mager fisk, flatfisk og uer skal ikke oppbevares ut over 7 døgn for anvendelse til filét frosset i forbrukerpakning og ikke ut over 9 døgn anvendt til filét frosset i blokk.

4. Kjølt råstoff fra feit fisk skal ikke oppbevares fra opptak til påbegynt tilvirking utover 3 døgn.

§ 5-3. Tørrfisk og fullsalting av fisk

1. Råstoffet skal tilfredsstillende følgende organoleptiske og kjemiske krav:

- A. Fisken skal ikke være bløt og deformert.
- B. Lukten av nedbrytningsprodukter kan være moderat.
- C. Slimhuden skal ikke ha gulsleipe.
- D. Fisken skal ikke være buktært.
- E. Kjøtt langs ryggbein skal ikke ha rosa eller rød misfarge.
- F. For trimetylamin-nitrogen skal 100 gram fiskekjøtt i gjennomsnitt av undersøkte prøver ikke inneholde mer enn 10 milligram og ingen enkeltprøve over 15 milligram.
- G. For totalt flyktig nitrogen skal 100 gram fiskekjøtt i gjennomsnitt av undersøkte prøver etter metode fastsatt av Mattilsynet,1 inneholde
- I) mindre enn 25 milligram for alle uer-arter (*Sabastes* spp.), blåkjefte (*Helicolenus dactylopterus*) og Kapp-uer (*Sebastichthys capensis*).
- II) mindre enn 30 milligram for arter tilhørende flyndrefamilien (*Pleuronectidae*), med unntak av kveitearter (*Hippoglossus* spp.)
- III) mindre enn 35 milligram for andre fiskearter.

2. Råstoff til saltfilét og fullsaltet sild, makrell og brisling skal oppfylle kravene i § 5-2, nr. 1.

3. Tilvirking av fisk som fullsaltes skal påbegynnes snarest etter opptak/landing. Uer skal saltes innen syv døgn. Fisk skal ikke oppbevares iset utover 12 døgn før salting/tørring, dog kan lange og brosme oppbevares inntil 15 døgn.

0 Endret ved forskrift 9 jan 2004 nr. 42.

1 Referansemetode for undersøkelser av totalt flyktig nitrogen skal være metode beskrevet i bilag II og III i vedtak 95/149/EØF av 8. mars 1995.

§ 5-4. Importert, dypfrost råstoff

1. Importert dypfrost råstoff skal vurderes i forhold til den anvendelse råstoffet vil få.

§ 5-5. Råstoff til tran

1. Til tran må bare nyttes lever av torsk, sei eller hyse, eventuelt i blanding.
2. Før leveren nyttes til damping av tran, skal den renses for galleblære og annet vedheng.
3. Lever som er gått i oppløsning skal ikke nyttes til framstilling av tran.

Kap. 6. Alminnelige vilkår for godkjente virksomheter

§ 6-1. Lokaler

§ 6-1.1. Plassering

1. Virksomheten skal ha slik beliggenhet at røyk, støv, lukt, avløpsvann, flomvann eller andre forurensninger ikke kan medføre vesentlige hygieniske ulemper for virksomheten.

§ 6-1.2. Ytre arealer. Fast dekke

1. Når det har betydning for hygieniske forhold i virksomheten, skal det være fast dekke på virksomhetens gårdsplass, øvrige trafikkerte områder og nærmeste omgivelser.

§ 6-1.3. Generelt om lokaler

1. Lokalene skal ha en planløsning, konstruksjon og utførelse som er tilpasset virksomhetens art og omfang, og som sikrer produktenes hygieniske og kvalitetsmessige standard.
2. Materialene i gulv, vegger, tak m.v. må ikke avgi helseskadelige stoffer direkte eller indirekte til fiskevarene.
3. All tilvirkning skal foregå under tak i lokaler som sikrer god kontroll med forhold som kan forurense fiskevarene.
4. Lokaler og innredning skal være slik planlagt at en ved inndeling, skillevegger, plassering eller på annen måte reduserer mulighetene for kryssforurensning.
5. Dersom forskjellige tilvirkingsmåter ikke kan foregå i samme rom, av hygieniske eller andre grunner, skal de skilles fra hverandre på en egnet måte, om nødvendig med vegg. Virksomhet som mottar usløyd fisk skal ha mottaksrom som er atskilt fra deler av virksomheten som viderebehandler/foredler fisken. På virksomhet som mottar mindre fiskemengder kan andre planløsninger godtas. Bløgging og sløyning av fisk på land skal foregå under tak.
6. Lokaler og innredning skal være slik utformet og sikret at skadedyr, fugler, skadeinsekter og forurensninger som røyk, støv, lukt m.v. i minst mulig grad trenger inn i bygningene.
7. Alle virksomheter skal ha rom for lagring av emballasje og rekvisita, atskilt fra produksjonslokalene.
8. Ved innredning av lokaler hvor fiskevarer tilvirkes, skal det bare benyttes slitesterke og vannbestandige materialer som tillater et effektivt og tilfredsstillende renhold. Trematerialer tillates ikke med mindre de er gitt spesielt beslag eller beskyttelse.
9. Gulv, vegger m.v. i oppvaskavdeling, grovskyllerom, toalettrom og garderobens baderom og dusjrom skal tilfredsstillende de samme krav som i rom hvor fiskevarer tilvirkes.

§ 6-1.4. Gulv

1. Gulv i rom hvor fiskevarer tilvirkes eller transporteres og i rom hvor det stadig er ferdsel til og fra produksjonsrom, skal ha en overflate som er slitesterk, vanntett og vannbestandig. Gulvet må være lett å vaske og desinfisere, og må kunne motstå påvirkning fra rengjørings- og produksjonsprosessene. Gulvet skal ikke ha lommer, sprekker eller skarpe vinkler med vegger, hjørner, innredning, maskiner, rørgjennomganger m.v. som i vesentlig grad kan vanskeliggjøre effektiv vask og desinfeksjon.
2. I rom og områder hvor virksomheten medfører fuktighet og søl på gulvet, eller hvor renholdet av andre grunner stadig eller leilighetsvis foregår ved spyling, skal gulvene ha tilstrekkelig fall mot sluk eller tilsvarende grunne renner med vannlås. Rister skal lett kunne fjernes for rengjøring.
3. I rom eller områder hvor arbeidsoperasjoner, intern transport, renhold eller andre forhold medfører sterk belastning på gulvene, skal disse være utført i betong eller materiale med likeverdig styrke, og med en overflate som er vanntett, vannbestandig og lett vaskbar.

§ 6-1.5. Vegger

1. I rom hvor fiskevarer tilvirkes eller transporteres skal veggflatene være glatte og lett vaskbare. Når belastningen er stor, når det kan oppstå sprut og søl, og der hvor fiskevarer kan komme i berøring med veggflatene, skal følgende krav oppfylles: Opp til en høyde av minst 1,80 m over gulv eller plattform skal overflaten være glatt, vanntett og vannbestandig, uten brede eller dype fuger og forøvrig av et materiale som er lite utsatt for korrosjon, oppbrekking, avskalling m.v. Det skal være vanntett forsegling mellom gulv og vegger, mellom vegger og veggfast innredning og når det ansees påkrevet, mellom vegger og tak.
2. Vegger skal ha en styrke og slagfasthet som er tilpasset virksomhetens produksjonsform og arbeidsoperasjoner. Der hvor vegger eller veggkledning blir særlig belastet og kan ta skade som følge av virksomheten, skal det være forsterkninger i form av slaglister, beslag eller lignende.

§ 6-1.6. Tak

1. I rom hvor fiskevarer tilvirkes eller transporteres skal tak være konstruert slik at ansamling av støv og andre urenheter i størst mulig grad unngås. Det skal være tett og isolert slik at ikke drypp fra lekkasjer eller kondens kan skade produktene eller være til ulempe under tilvirkningen. De innvendige takflatene skal være utført slik at de, sett i forhold til behovet, er lett å rengjøre.

§ 6-1.7. Dører

1. I rom hvor fiskevarer tilvirkes eller transporteres skal dører, beslag, karmen og listverk være glatte, lett vaskbare og av et materiale som tåler fuktighet og motstår korrosjon. Dørene skal ha en styrke og støtfasthet som er tilpasset virksomheten. Ved særlig belastning, slik som ved intern transport med vogner og for selvlukkende dører, skal dører og karmen forsterkes med beslag, slaglister, sparkeplater eller lignende.

§ 6-1.8. Vinduer

1. I rom hvor fiskevarer tilvirkes eller transporteres skal vinduer og luker med karmen være glatte og lett vaskbare på innsiden. Innvendige karmen skal helle slik at de er ubrukelige som hylleplass.
2. Vinduer skal være konstruert slik at det ikke oppstår problemer som følge av kondens. Der hvor det har hygienisk betydning skal vinduer, luker m.v. som kan åpnes utstyres med rammer med fluenetting. Rammene skal være lette å demontere og rengjøre, og skal til enhver tid holdes i orden.

§ 6-2. Innredning, utstyr m.v.

§ 6-2.1. Generelt

1. Innredning og utstyr m.v. skal være tilpasset virksomhetens art og omfang. Innredning og utstyr skal være bestandig, ubeskadiget, lett å gjøre rent og skal ikke avgi lukt, smak eller annen forurensning som kan påvirke fiskevarenes kvalitet.

Materialene i innredning og utstyr m.v. må ikke avgi helseskadelige stoffer direkte eller indirekte til fiskevarene.

2. I rom hvor fiskevarer tilvirkes eller transporteres skal all innredning og alt utstyr m.v., i den grad det er teknologisk mulig, være glatt og lett vaskbart. Trematerialer tillates vanligvis ikke med mindre annet er bestemt eller de er gitt spesielt beslag eller beskyttelse.

3. Innredning og utstyr m.v. som kan komme i berøring med uemballerte fiskevarer og påvirke deres hygieniske kvalitet, skal være av rustfritt stål eller materiale som er tilsvarende lett å holde rent, og som vurdert i forhold til bruken har en tilfredsstillende bestandighet.

4. Hugge- eller skjæreplater av syntetisk materiale skal holdes plane og rene.

5. Rom hvor fiskevarer tilvirkes eller transporteres og områder hvor det oppbevares emballasje for fiskevarer, må ikke ha direkte adkomst fra andre rom eller områder dersom forholdene i disse rommene kan medføre en hygienisk risiko.

6. Innredning og utstyr m.v. i vaskeavdeling, grovskyllerom, toalettrom og garderobens baderom og dusjrom, skal tilfredsstillende de samme krav som gjelder for rom hvor fiskevarer tilvirkes.

7. Maskiner og utstyr m.v. som plasseres på gulvet skal enten ha vanntett og avrundet forsegling mot gulvet, eller de kan plasseres på bein eller støtter som er store nok til at de ikke tettes av fiskeavfall, gir vannet fritt avløp og som gir tilstrekkelig klaring til gulv for gjennomføring av et tilfredsstillende renhold. Tilsvarende forhold skal ivaretas for plassering av maskiner og utstyr mot veggflate.

0 Endret ved forskrift 10 juni 1998 nr. 575.

§ 6-2.2. Kjølslagring, dypfrysing og frysing

1. Rom og utstyr for kjøling, dypfrysing og frysing skal ha en konstruksjon og kapasitet som sikrer at temperaturkravene i § 6-3.2 overholdes selv ved maksimal belastning.

2. Lokaler, innredning og utstyr i rom for kjøling, dypfrysing og frysing skal tilfredsstillende kravene i §§ 6-1.4, 6-1.5, 6-1.6 og 6-1.7 samt § 6-2.1.

3. Rom og utstyr for kjøling, dypfrysing og lagring m.v. av dypfryste fiskevarer skal ha måleutstyr som viser representativ temperatur og skal være plassert slik at avlesingen er enkel og lett synlig.

4. Transportmidler og lokaler hvor dypfryste fiskevarer oppbevares skal ha egnede instrumenter med tilstrekkelig målesikkerhet for automatisk registrering av temperaturen som hyppig og med jevne mellomrom måler lufttemperaturen som omgir fiskevarene.

Instrument for automatisk registrering av temperaturen på frysing skal registrere temperaturen hver 2. time. For andre temperaturavlesninger som foregår manuelt, skal avlesning skje minimum 1 gang per dag og/eller ved hver kjøring, avhengig av prosess.

Temperaturføleren til registreringsenheten skal være plassert i det området av lageret der temperaturen er høyest.

Kravene i dette ledd gjelder ikke for jernbanetransport.

5. Virksomheter som driver både innfrysing og fryselagring skal ha adskilt innfrysingsutstyr og fryselagerrom.

6. Dør eller port til fryselager skal ha sluse eller annen innretning som hindrer luftutveksling. Fryselagerrom skal ha en fysisk utforming som sikrer fri luftpassasje langs lagerets vegger.

0 Endret ved forskrifter 10 juni 1998 nr. 575, 30 des 2003 nr. 1849 (i kraft 1 jan 2004).

§ 6-2.3. Vannforsyning

1. Virksomheten skal ha innlagt varmt og kaldt vann med tilstrekkelig kapasitet til den aktuelle produksjon, for et tilfredsstillende renhold og en god personlig hygiene. Til disse formål skal det bare nyttes rent vann.

2. I spesielle tilfeller kan det tillates bruk av vann som ikke fyller hygieniske og kvalitetsmessige krav til drikkevann når vannet skal brukes til kjøling eller andre formål som ikke kan få hygieniske konsekvenser. I slike tilfeller må det ved installasjon og montering tas sikre forholdsregler for å forhindre feilbruk og forurensning av produkter og lokaler.

3. Regler om krav til dokumentasjon av vannkvaliteten er fastsatt i vedlegg 1 bokstav A.

0 Endret ved forskrift 30 des 2003 nr. 1849 (i kraft 1 jan 2004).

§ 6-2.4. Is

1. Is som kommer i kontakt med fiskevarer, eller som kan avgi smeltevann som direkte eller indirekte kan komme i kontakt med fiskevarer, skal være framstilt av rent vann.

2. Is må oppbevares og håndteres slik at den ikke forurenses. Beholdere til dette formålet skal lagres under hygieniske forhold og holdes rene og godt vedlikeholdt.

0 Endret ved forskrift 10 juni 1998 nr. 575.

§ 6-2.5. Utstyr for vask av hender

1. Virksomheten skal ha et tilstrekkelig antall håndvaskpunkter med blandebatteri for kaldt og varmt vann. Håndvaskpunktene skal finnes i rimelig nærhet av arbeidsplassene. Ved håndvaskpunkt skal det være doseringsutstyr for såpe, engangshåndklær og avfallskurv. Kummer som brukes til vask og desinfeksjon av utstyr kan ikke godkjennes som håndvaskpunkt.

2. Håndvaskpunkt i arbeidsrom, toalett og garderobe skal ikke være håndbetjent.

0 Endret ved forskrift 10 juni 1998 nr. 575.

§ 6-2.6. Utstyr for oppvask

1. Virksomheten skal ha oppvaskplasser som i antall og utforming er avpasset til den aktuelle drift. Oppvaskplass skal være slik plassert at hensynet til produksjonslinjer og nødvendig atskillelse fra andre arbeidsoperasjoner er ivarettatt. Oppvaskplass skal være utstyrt med minimum 2 kummer i rustfritt stål. Kummene skal være så store at løst produksjonsutstyr, bakker m.v., som stadig må bløtlegges, vaskes eller desinfiseres, kan neddykkes fullstendig. Ved oppvaskplassen skal det være tilstrekkelig avlastningsplass utført i rustfritt stål eller likeverdig materiale for plassering av rengjort utstyr. Vogner i rustfritt stål kan brukes som vaskekummer når dette er hensiktsmessig og disse ved særskilt merking er avsatt til formålet.

2. I tilknytning til oppvaskplass skal det være eget skap eller hylle, eventuelt rom for oppbevaring av vaskemidler, desinfeksjonsmidler og eventuelt oppvaskutstyr.

3. Virksomhet som nytter emballasje som skal vaskes/desinfiseres før gjenbruk skal ha avsatt tilstrekkelig areal og utstyr til dette formålet.

§ 6-2.7. Utstyr for rengjøring

1. Områder hvor det blir søl og fuktighet på gulvet skal ha passende utstyr for å fjerne dette regelmessig. Utstyr for daglig renhold skal plasseres og monteres slik at det er lett tilgjengelig.

2. Det skal være eget skap, hylle eller rom for rengjøringsutstyr, rengjøringsmidler m.v. Slike skap eller rom skal være hensiktsmessig plassert. De skal være godt ventilert og forsynt med hyller, knagger o.l. for en hensiktsmessig og luftig plassering av rengjøringsutstyret.

3. I avfallsrom og i andre rom eller områder hvor det foregår tilsvarende urene aktiviteter skal det monteres eget spyleutstyr som bare skal benyttes i de aktuelle områdene.

4. Virksomheter hvor råstoff eller produkter må spyles eller rengjøres skal ha eget utstyr for dette formålet. Slikt utstyr må utformes og brukes slik at forurensing av produkter ved direkte eller indirekte vannsprut unngås.

§ 6-2.8. Ventilasjon

1. Virksomheten skal ha tilstrekkelig luftveksling til å fjerne overskuddsvarme, damp, kondens, lukt, støv og forurenset luft. Luftstrømmen må ikke være til hygienisk belastning eller ulempe i virksomheten.

2. Friskluftinntaket skal plasseres slik at ikke avgasser, støv, lukt, røyk m.v. kan sjenere virksomheten og både inntak og utløp skal være skjermet slik at insekter, skadedyr og fugler ikke kan komme inn.

§ 6-2.9. Belysning

1. Virksomheten skal ha tilfredsstillende lysforhold. Lysforholdene skal gi fiskevarene et utseende som er i samsvar med deres tilstand og kvalitet.

§ 6-2.10. Garderober og toaletter

1. Virksomheten skal ha egne garderober eller skifterom og toaletter for personalet. Uvedkommende skal ikke ha adgang til disse rommene.

2. Garderobene skal ved sin plassering og utforming virke som en sluse slik at nødvendig vask og klesskift/fottøyskift gjennomføres både ved inn- og utpassering.

I tilknytning til produksjonslokalene skal det avsettes nødvendig plass og utstyr for avspyling/oppheng av overtrekksklær i pausene.

3. Det skal ikke være direkte adgang fra toalettene til arbeidslokalene. På toaletter skal det være oppslag som presiserer betydningen av grundig håndvask etter bruk av toalettet.

0 Endret ved forskrift 10 juni 1998 nr. 575.

§ 6-2.11. Avfallsinnretning og avfallsbeholder m.v.

1. Virksomheten skal ha tilfredsstillende, egne, vanntette beholdere for avfallsoppsamling som forhindrer lukt og annen ulempe for virksomheten og omgivelsene. Utstyret skal være bestandig og motstå korrosjon. Det skal være lett å gjøre rent og desinfisere.

2. Avfallet skal effektivt skjermes mot insekter og skadedyr.

3. Stasjonære avfallsinnretninger skal plasseres godt adskilt fra rom eller områder hvor det foregår tilvirkning av fiskevarer.

4. Når det av hygieniske grunner finnes påkrevet, kan det forlanges installert nedkjølt avfallsrom som har gulv med fall til sluk. Rommet skal til enhver tid kunne spyles med fast montert spyleslange med temperaturregulert vann. Avfallsrommet skal dessuten ha tilfredsstillende, separat ventilasjon.

0 Endret ved forskrift 10 juni 1998 nr. 575.

§ 6-2.12. Avløp m.v.

1. Avløp må være dimensjonert og anlagt slik at ikke tilstopping eller tilbakeslag forårsaker hygieniske ulemper i virksomheten.

§ 6-3. Driftsmessige forhold

§ 6-3.1. Generelt

1. Fiskevarer skal til enhver tid behandles og oppbevares på en måte som hindrer forurensning, kvalitetsforringelse og utvikling av mikroorganismer m.v. som kan forårsake bederelse eller sykdom.

2. Direkte eller indirekte kryssforurensning av fiskevarene skal unngås på alle trinn fra råvare til omsetning av ferdige produkter. Ethvert produksjonstrinn skal betraktes som renere enn det foregående.

3. Produksjonsforholdene skal sikre at fiskevarene får en minst mulig temperaturstigning når dette ikke er en tilsiktet prosess. Produksjonen skal forgå slik at opphoping eller unødvendig lagring unngås når dette kan påvirke varenes kvalitet på en uheldig måte.

4. Personer som håndterer uemballerte fiskevarer må ikke samtidig utføre andre arbeidsoperasjoner som kan forurense varene.

5. Fisk og fiskevarer skal ikke komme i kontakt med gulvet. Kasser, kartonger, bakker m.v. med fiskevarer i skal ikke plasseres direkte på gulvet, men på en ren flate som er hevet over gulvet.
 6. Det må ikke medbringes hunder, katter eller andre dyr i lokalene.
 7. Det er forbudt å bruke tobakk, spytte, drikke og spise i lokaler der fiskevarer tilvirkes.
 8. Lokaler skal merkes eller innrettes slik at besøkende ikke har adgang uten etter avtale. Ved besøk eller omvisning i virksomheten skal de besøkende ha overtrekkslær, hodedekke og beskyttelsesfottøy.
 9. Varer som kan forurense/avgi lukt/smak (f.eks. dyrefôr, avfall, utsorterte varer) til fiskevarer til folkemat, skal ikke produseres eller oppbevares sammen med disse.
 10. Kjøretøy som avgir forurensning (sot e.l.) som kan påvirke fiskevarene eller emballasjen på uheldig måte, skal ikke nyttes i lokaler hvor fiskevarer tilvirkes.
- 0 Endret ved forskrift 10 juni 1998 nr. 575.

§ 6-3.2. Temperaturkrav ved oppbevaring/lagring av fisk og fiskevarer

1. Fersk fisk og fiskevarer skal kjøles med is og lagres på kjølerom med en lufttemperatur slik at sakte issmelting foregår (-1°C - $+4^{\circ}\text{C}$). Dette kravet gjelder også for tint fisk og fiskevare. Detaljpakket fersk fisk og fiskevarer er unntatt fra påbudet om ising.
2. Fisk som kjøles i vann, tillates ikke oppbevart i vann utover 3 døgn. Dersom fisken har vært kjølt i vann ombord på fiskefartøy, gjelder 3 døgn som den totale oppbevaringstida i is og vann (jf. § 3-6.5, nr. 3).
3. Foredlede, lett bedervelige fiskevarer skal, dersom de ikke fryses, lagres ved en temperatur mellom -1°C og $+4^{\circ}\text{C}$.
4. Foredlede, ikke lett bedervelige fiskevarer lagres ved den temperatur som produsenten har oppgitt.
5. Dypfryste fiskevarer skal oppbevares/lagres i samsvar med kap. 8.

§ 6-3.3. Temperaturregistrering

1. Temperaturen i rom og utstyr for kjølelagring skal avleses og registreres jevnlig. Temperaturregistrering for dypfryste fiskevarer gjennomføres i samsvar med § 6-2.2, nr. 4.
2. Dokumentasjonen fra temperaturregistreringen som kreves etter nr. 1 skal dateres og oppbevares til tilsynsmyndighetens disposisjon i varens holdbarhetstid, men minimum i to år.

§ 6-3.4. Behandlingsmetoder og prosesskontroll

1. Behandlingsmetoder som nyttes under tilvirkning for å hindre utvikling av sykdomsfremkallende mikroorganismer eller hvor behandlingen er av vesentlig betydning for holdbarheten av produktet, skal være alminnelig vitenskapelig aksepterte. Mattilsynet kan fastsette godkjenningskrav for slike behandlingsmetoder.
2. Som en del av egenkontrollen skal anlegg som nytter prosesser for å hindre utvikling av sykdomsfremkallende mikroorganismer eller hvor prosessen er av vesentlig betydning for

holdbarheten av produktet, dokumentere prosessen. Avhengig av prosess skal varmebehandlingstemperatur og -tid, saltinnhold, pH, vannaktivitet og trykk kontrolleres og registreres.

3. Ved produksjon av saltfisk skal prosessen dokumenteres på følgende måte:

For bestemmelse av saltmetning hos saltfisk, skal det tas ut 5 tilfeldige valgte fisk. Saltfisken skal analyseres i henhold til tidligere Sentrallaboratoriets « Snitt-metode ».

Den gjennomsnittlige saltmetning hos saltfisk skal ikke være under 98%. Ingen enkeltfisk kan ha under 95% saltmetning.

Saltfisk som skal brukes til produksjon av klippfisk skal være minimum 95% saltmettet. Den gjennomsnittlige saltmetningen skal ikke være under 95% og ingen enkeltfisk kan ha under 90% saltmetning.

0 Endret ved forskrift 30 des 2003 nr. 1849 (i kraft 1 jan 2004), 9 jan 2004 nr. 42.

§ 6-3.5. Orden

1. Ved tilvirkning av fiskevarer, skal det være god orden som sikrer oversikt over virksomheten, og som letter et systematisk og regelmessig renhold. I lokalene skal det ikke oppbevares eller brukes gjenstander eller utstyr som er virksomheten uvedkommende. Utstyr og gjenstander som ikke tillates brukt eller som ikke lenger er i bruk skal også fjernes fra lokalene og virksomhetens trafikkerte områder.

§ 6-3.6. Vedlikehold

1. Det skal utføres nødvendig vedlikehold av lokaler, innredning, utstyr m.v. Vedlikeholdsarbeidene skal sikre at den hygieniske standarden til enhver tid tilfredsstillende kravene i § 6-1 og § 6-2.

§ 6-3.7. Skadedyrbekjempelse

1. Gnagere, fugler, insekter og andre skadedyr skal bekjempes systematisk. Virksomheten skal ha en skriftlig plan for slik bekjempelse. Dersom det brukes giftige stoffer til slik bekjempelse, skal disse lagres i låsbare skap/rom og brukes slik at de ikke kan forurense fiskevarene.

§ 6-3.8. Renhold og desinfeksjon

1. Virksomheten skal ha et tilfredsstillende renholdsopplegg tilpasset virksomhetens art og omfang. Det skal utarbeides et eget renholdsprogram med angivelse av hyppighet, metoder og midler som benyttes. Renholdsprogrammet skal på anmodning framlegges for tilsynsmyndigheten. Dersom tilsynsmyndigheten finner at rengjøringen er utilfredsstillende, kan det gis pålegg om å forbedre renholdsrutinene. Innredning og utstyr som kommer i kontakt med næringsmidlene og som kan forurense disse, skal rengjøres grundig og eventuelt desinfiseres. Utstyret skal rengjøres snarest etter bruk og seinest innen arbeidstidens slutt. Det må tas forholdsregler for å hindre at fiskevarer blir forurenset under vask og desinfeksjon.

2. Spyling av lokaler, utstyr m.v. skal avgrenses slik at unødig vannsøl og sprut unngås. Gulv skal ikke spyles når det finnes ueballerte fiskevarer i samme rom.

3. Vaske- og desinfeksjonsmidler må passe til formålet. Anvendte desinfeksjonsmidler skal være oppført i Mattilsynets register over godkjente desinfeksjonsmidler. Alle rester av slike stoffer på flater som kan komme i kontakt med fiskevarer må skylles bort med rent vann før utstyret tas i bruk.

4. Oppbevaring og bruk av rengjørings- og desinfeksjonsmidler må skje slik at fiskevarene ikke kan påvirkes på en uheldig måte.

5. Virksomheter skal ha passende utstyr til å rengjøre og desinfisere transportmidlene. Slikt utstyr er ikke påkrevd dersom transportmidlene rengjøres og desinfiseres i andre lokaler som er godkjent av tilsynsmyndigheten.

0 Endret ved forskrifter 6 juni 1998 nr. 575, 9 jan 2004 nr. 42.

§ 6-3.9. Avfallshåndtering

1. Alt avfall skal tas hånd om på en slik måte at ikke fiskevarene forurenses eller at det oppstår ulempe på annen måte f.eks ved luktplage eller at avfallet blir tilholdssted for insekter, fugler eller skadedyr.

2. Avfallet skal samles i egne, vanntette beholdere eller bringes direkte til avfallsinnretning. Avfallsbeholdere skal merkes slik at de tydelig kan skilles fra beholdere for folkemat.

3. Avfall skal ikke hope seg opp. Det skal enten kontinuerlig, eller når beholderne er fulle, og alltid ved arbeidstidens slutt, fjernes fra lokale hvor fiskevarer tilvirkes og bringes til avfallsinnretning. Større, stasjonære avfallsinnretninger skal tømmes ved behov, men minst en gang i uka.

4. Avfallsbeholdere som er brukt til midlertidig oppsamling, skal rengjøres og evt. desinfiseres hver dag ved arbeidstidens slutt. Avfallsinnretning skal rengjøres og eventuelt desinfiseres slik at det ikke oppstår hygienisk risiko for virksomheten eller annen ulempe.

0 Endret ved forskrift 10 juni 1998 nr. 575.

§ 6-4. Opplæring, personlig hygiene, helseforhold m.v.

§ 6-4.1. Opplæring

1. Daglig leder skal sørge for at personalet som arbeider med fisk og fiskevarer har fått nødvendig opplæring i næringsmiddelhygiene og personlig hygiene i forhold til de arbeidsoppgaver de har.

§ 6-4.2. Arbeidsantrekk m.v.

1. Den som håndterer fiskevarer må utvise god personlig hygiene og ha rent arbeidsantrekk og eventuelt overtrekksklær. Arbeidsantrekket skal holdes rent og i orden og skal være uten synlige urenheter ved arbeidstidens begynnelse. Arbeidsantrekk og -fottøy skal ikke bringes ut av virksomheten, unntatt for vask og vedlikehold.

2. Ved arbeid med fiskevarer skal det nyttes hodedekke som effektivt dekker hår og skjegg. Dette gjelder særlig personer som håndterer uemballerte fiskevarer. Fottøyet skal være egnet til formålet og det skal holdes rent.

3. Overtrekksklær og hansker skal rengjøres ved naturlige pauser og ellers når det måtte være nødvendig. Overtrekksklær skal ikke bringes ut av produksjonslokalene ved pauser i arbeidet. (Jf. § nr. 2).

4. Ved arbeid med uemballerte fiskevarer skal det brukes lyse overtrekksklær.

5. Personer som arbeider med uemballerte fiskevarer skal ikke bære smykker eller gjenstander som kan falle av eller være til hinder for en tilfredsstillende hygiene.

Personlige eiendeler, klær og uvedkommende gjenstander skal ikke oppbevares i rom hvor fiskevarer tilvirkes.

0 Endret ved forskrift 10 juni 1998 nr. 575.

§ 6-4.3. Personlig hygiene m.v.

1. Den som håndterer fiskevarer skal så ofte som nødvendig vaske hendene grundig under rennende, temperert vann og med et egnet håndvaskemiddel.

2. Hendene må alltid vaskes før arbeidet starter, umiddelbart etter bruk av toalett og etter kontakt med forurenset materiale.

3. Eventuelle rifter og sår på hender og underarmer skal straks dekkes av hensiktsmessig, vanntett forbindelse.

4. Personer som lider av smittsom sykdom eller som bærer smitte som kan overføres med fiskevarer, eller som har infiserte sår, byller og andre hudinfeksjoner eller diare, må ikke delta i arbeide hvor de direkte eller indirekte kan forurense fiskevarene med sykdomsfremkallende organismer.

5. Personell som skal arbeide med fiskevarer, skal ved ansettelsen legge fram legeattest som bekrefter at det ikke er noe til hinder for slik beskjeftigelse.

Kap. 7. Særlige vilkår for fersk fisk og fiskevarer

§ 7-1. Fersk, hel fisk

1. Dersom sløyning, hodekapping o.l. utføres på land, skal dette arbeidet utføres i samsvar med § 3-6.4. og § 3-6.1. nr. 1. Fisken skal etterrenses for alle rester av innvoller og straks skylles i rent vann. Skinnet pigghå skal ikke skylles.

2. Fisk som ikke pakkes eller produseres umiddelbart etter ankomst til virksomheten, skal oppbevares som beskrevet i § 6-3.2. Ny tilførsel av is skal foretas så ofte som nødvendig.

3. Fisk skal være nedkjølt til 4 ° C, helst lavere, før pakking.

4. Ved pakking skal det nyttes ren is som er finknust. På stor fisk kan nyttes grovere is. Det må nyttes tilstrekkelig med is slik at temperaturen kan opprettholdes under transport.

5. Fisken skal ved pakking sorteres etter art og størrelse/vekt.

6. Kjølt fisk skal tilfredsstillende de organoleptiske krav og kjemiske grensetall som er angitt i § 5-1.

0 Endret ved forskrift 10 juni 1998 nr. 575.

§ 7-2. Ferske fiskevarer

1. Arbeidsoperasjoner som filetering og oppskjæring i stykker skal utføres slik at forurensing av fiskevarene unngås og utføres på et annet sted enn det som brukes til sløyning. Filetene og stykkene

skal ikke befinne seg på arbeidsbordene ut over den tid som er nødvendig for bearbeidingen og skal beskyttes mot forurensing ved tilfredsstillende emballering. Filéer og stykker som skal selges ferske, skal nedkjøles så raskt som mulig. Ved uforutsette avbrudd skal varen holdes under kjøling.

2. Filét skal renskjæres for synlige parasitter, blod og misfarge, om nødvendig på gjennomlysningsbord. Koteletter skal renskjæres for synlige parasitter og misfarge.

3. Rogn eller melke skal ikke være overmoden eller misfarget. Rogn som skal omsettes til forbruker som kjølt vare, skal ha hel rognsekk. Rogn, lever og melke må ikke komme i direkte kontakt med isen under kjøling/lagring.

4. Kjølte fiskevarer skal tilfredsstille de organoleptiske krav og kjemiske grensetall som er angitt i § 5-1.

0 Endret ved forskrift 10 juni 1998 nr. 575 (fra 1 jan 1999).

§ 7-3. Krav ved produksjon av fiskemasse³

1. Dersom det brukes hel fisk, skal den være sløyet og vasket på forhånd.

2. Dersom produksjonen ikke foretas umiddelbart etter filetering, skal råstoffet ises og lagres på kjølerom i maksimum 24 timer eller innfryses.

3. Dersom fiskemassen ikke med en gang brukes som råvare i videre produksjon eller innfryses, skal den kjøles til maksimum +4 ° C eller lavere og brukes til videre foredling innen 24 timer.

4. Fiskemasse kan bare nyttes til produksjon av varer som fryses eller gjennomgår en stabiliserende behandling.

5. Maskiner og utstyr som nyttes til produksjon av fiskemasse skal rengjøres annen hver time og desinfiseres etter hver arbeidsdag.

3 Gjelder også mekanisk separasjon av skall fra skalldyrkjøtt.

Kap. 8. Særlige vilkår for dypfrost fisk og dypfryste fiskevarer

§ 8-1. Innfrysing

1. Innfrysing skal foregå i utstyr med tilstrekkelig kapasitet og på en slik måte at temperaturområdet for maksimal krystallisering nås så raskt som mulig for det aktuelle produkt. Innfrysingen skal senke temperaturen i frysegodsets varmeste punkt til -18 ° C eller lavere.

2. Ved valg av frysemetode skal det tas hensyn til frysehastighet og til råstoffets og ferdigvarens egenskaper. Ved innfrysing kan kontaktfrysing, luftfrysing og fordamping av frysemedium direkte på varen nyttes. De eneste frysemediene som må komme i direkte kontakt med fiskevarer er luft, nitrogen og karbondioksyd.

3. Innstuing av varer på frysetunnel må skje slik at frysemediet kan bevege seg langs hele overflaten av den enkelte fryseenhet.

4. Innfrysing av fisk og fiskevarer skal foregå snarest mulig etter at de nødvendige produksjonstrinn er avsluttet. Fra råstoff er tatt i produksjon og til det er innsatt i fryser skal det ikke medgå mer enn 4 timer.

5. Fisk som er unntatt fra sløyingspåbudet kan innfryses rund. Pigghå, skate og sei tillates ikke frosset usløyd.

6. Sild og makrell som fryses rund skal, bortsett fra frysing til agn, være fri for eller bare ha ubetydelig åte. Sild som fryses til matjes-produksjon kan ha bra med åte, jf. § 3-6.2, nr. 1 (fotnote).

7. Fisk som fryses til agn skal ved innfrysing og lagring være merket og lagret slik at forveksling med folkemat ikke oppstår.

§ 8-2. Maksimale innfrysingstider

§ 8-2.1. Kontaktfrysing

1. Innfrysingstiden skal være slik at temperaturen i frysegodsets varmeste punkt er -18°C eller lavere etter en tid i timer som er lik halve varens skikttykkelse i centimeter (f.eks. 5 cm tykkelse gir maks. 2,5 timers innfrysingstid).

§ 8-2.2. Luftfrysing

1. Innfrysingstiden for rund fisk (singelfrosset, i blokk eller emballasje) skal være maksimum 24 timer, dvs. at temperaturen i frysegodsets varmeste punkt skal være -18°C eller lavere innen denne tidsfrist.

2. For hel storfisk over 16 cm tykkelse kan innfrysingstiden forlenges til 72 timer.

§ 8-3. Glasering av frysevarer

1. Dersom fiskevarer glaseres, skal dette utføres på en hygienisk måte, med rent vann og slik at temperaturstigning i varen reduseres mest mulig.

§ 8-4. Fryselagring

1. Fryselagerrom skal være isolert og utstyrt med kjøleinnretninger slik at fiskevarene etter termisk stabilisering hele tiden oppbevares slik at temperaturen er -18°C eller kaldere i hele fiskevaren.

2. Uttak fra innfrysingsutstyr og innsetting på fryselager må ikke skje før varen har en kjernetemperatur på minst -18°C . Varene skal overføres til fryselager straks etter uttak fra innfrysingsutstyr.

3. Dypfryste råvarer og dypfryste ferdigvarer skal, når ikke annet er bestemt, merkes, lagres, transporteres og frambyes som dypfryste varer og frysekjeden skal opprettholdes gjennom samtlige omsetningsledd.

§ 8-5. Kvalitetskrav til dypfryste fiskevarer

1. Dypfryste fiskevarer skal fylle kvalitetskravene til råstoff til frysing når det gjelder lukt, smak, konsistens og fiskekjøttets utseende, jf. § 5-2, nr. 1, A-D.

2. I magre fiskearter, flatfiskarter, sild- eller makrellarter skal 100 gram kjøtt, i gjennomsnitt av undersøkte prøver, ikke inneholde mer enn 5 milligram, og ingen enkeltprøve over 7 milligram, trimetylamin-nitrogen etter metode fastsatt av Mattilsynet.

0 Endret ved forskrift 9 jan 2004 nr. 42.

§ 8-6. Tining

1. Tining av dypfryste fiskevarer er bare tillatt når det skjer i forbindelse med videre bearbeiding eller foredling.

2. Temperering og tining skal utføres på en måte som i minst mulig grad reduserer varenes kvalitet. Forurensning skal unngås og det skal sørges for effektivt avløp av eventuelt smeltevann.

3. Uansett tinemetode skal tiningen avbrytes når temperaturen i tinegodsets kaldeste punkt er -1°C . Tint fisk skal videreproduseres uten avbrudd. Det må ikke tines mer fisk enn det som kan opparbeides på samme skift som tiningen er avsluttet. Om nødvendig må tint fisk påises for å holdes ved 0°C .

0 Endret ved forskrift 10 juni 1998 nr. 575.

§ 8-7. Emballering

1. Fisk og fiskevarer kan innfryses uemballert eller i hensiktsmessig emballasje tilpasset frysemåten.

2. Dypfryste fiskevarer skal alltid være emballert ved lagring.

For fisk som fryses inn om bord i norske fartøy og som skal bearbeides ved virksomhet på land i Norge gjelder følgende unntak fra 1. ledd:

Det tillates at dypfrost fisk (sløyd ev. hodekappet) lagres uemballert om bord. Unntaket gjelder ikke for fisk som skal omsettes i Norge uten bearbeiding, eller for fisk ment for eksport.

En forutsetning for uemballert lagring er at fartøyene oppretter et alternativt system til emballering som sikrer at fisken er like godt beskyttet mot forurensning som emballert fisk. Før lossing skal den frosne uemballerte fisken beskyttes med pallehette ev. plastfilm. Beskyttelsen trekkes rundt fisken, også mot pall. Slik beskyttelse oppfyller ikke de generelle krav til emballasje i § 20-2.

Uemballert dypfrost fisk skal merkes i henhold til kravene i § 21-2 nr. 7.

0 Endret ved forskrift 30 des 2003 nr. 1849 (i kraft 1 jan 2004).

Kap. 9. Særlige vilkår for oppdrettet fisk

§ 9-1. Næringens varslingsplikt

1. Oppdretter plikter å underrette Mattilsynet i god tid før opptak, senest når fisken er satt til sulting. Underretning skal skje skriftlig eller elektronisk på skjema fastsatt av Mattilsynet, jf. § 9-2. Frist for innsending av skjema er torsdag kl. 24.00 i uken før slakting skal skje.

2. Pakker plikter å underrette Mattilsynet snarest mulig før pakking.

0 Endret ved forskrifter 12 juni 2001 nr. 630, 9 jan 2004 nr. 42, 30 okt 2006 nr. 1250 (i kraft 1 jan 2007).

§ 9-2. Kontroll av legemiddelrester

Fisk som har vært behandlet med et legemiddel, skal ikke slaktes før rester av legemiddelet er under tillatte grenseverdier fastsatt i veterinærpreparatrestforskriften av 10. oktober 1996 nr. 997.

Ved bruk av legemidler som ikke trenger grenseverdier i henhold til veterinærpreparatrestforskriften skal fisken ikke slaktes før norsk slaktefrist er overholdt.

Ved bruk av legemidler uten annen norsk slaktefrist for fisk, gjelder slaktefrist på minimum 500 døgngrader.¹

0 Endret ved forskrift 28 feb 2003 nr. 279.

1 Tredje ledd gjelder for virkninger av medisinerer som er igangsatt fra og med 28 feb 2003.

§ 9-3. Sulting

1. Oppdrettet fisk skal før opptak ha vært sultet slik at førrester ikke kan påvises i mage eller tarm.

§ 9-4. Bedøving

Bedøving tillates bare ved bruk av egnet metode som ikke gir skader på fisken.

0 Endret ved forskrifter 30 des 2003 nr. 1849 (i kraft 1 jan 2004), 9 jan 2004 nr. 42, 30 okt 2006 nr. 1250 (i kraft 1 jan 2007).

§ 9-5. Sløying

1. Dersom oppdrettsfisk skal omsettes usløyd, plikter pakker å foreta en prøvesløying av et representativt utvalg fra det aktuelle partiet for å sikre at fisken ikke har indre kvalitetslyter.

§ 9-6. Sortering og feilretting

1. Oppdrettet fisk sorteres slik at fisk med tydelig kjønnsdrakt, sår, misdannelser, grove behandlingsfeil eller indre kvalitetslyter ikke omsettes til detaljsalg, storhusholdning eller forbruker. Fisk med slike feil tillates bare omsatt til godkjente virksomheter innenlands som har nødvendig utstyr og hvor feilretting skal foretas.

2. Ved innenlands transport av fisk som har ovennevnte feil, skal emballasjen merkes tydelig med « Kun for tilvirkning innenlands ».

3. Fisk eller deler av fisk som sorteres ut fordi de har ovennevnte feil og hvor feil ikke kan rettes, skal ikke bringes i omsetning til folkemat.

Kap. 10. Særlige vilkår for skalldyr

§ 10-1. Fangst/fangstbehandling

1. Ved fangst skal sjødød krabbe og blautkrabbe, vasskrabbe og tomkrabbe straks slippes over bord. Ved rekefiske skal tråltid avpasses etter forekomstene slik at rekene kommer levende om bord.

2. Ved opptak skal fremmedlegemer og småfisk frasorteres. Reker og sjøkreps spyles for bunnslam, leire, m.v.

3. Levende skalldyr skal oppbevares under dekk i kasser/containere i fuktig tang e.l. eller i tank/brønnbåt i sirkulerende vann slik at de gis best mulige overlevelsesvilkår. Fartøy uten dekk skal ha kassene tildekket.

§ 10-2. Registrering av fartøy

1. Fartøy som koker skalldyr om bord, uten frysing eller annen bearbeiding/foredling, skal være oppført i Mattilsynets særskilte register for slike fartøy.

0 Endret ved forskrifter 12 juni 2001 nr. 630, 9 jan 2004 nr. 42.

§ 10-3. Tidsfrister for ilandføring/tilvirkning

1. Reker som ilandføres rå (ikke dypfrost), skal ikke oppbevares ut over 6 døgn om bord.
2. Iset råstoff som ilandføres for bearbeiding/foredling uten dobbelfrysing, skal tas i produksjon (eventuelt frysing) innen 7 døgn etter fangsttidspunkt.
3. Skalldyr som fryses ombord skal innfryses snarest og være dypfrost innen 12 timer etter at de er kommet om bord.
4. Reker som ilandføres rå (ikke dypfrost) for dobbelfrysing skal være innfrosset første gang innen 24 timer etter fangst.
5. Maksimal fryselagringstid av råstoff for dobbelfrysing er 9 måneder fra første til andre gangs innfrysing.
6. Skalldyr som kokes om bord og ilandføres kjølt skal ikke oppbevares ut over 3 døgn om bord.

§ 10-4. Koking og behandling av kokte varer

1. Ved koking (herunder også steaming) av skalldyr skal det nyttes rent vann som skiftes jevnlig.
2. Hummer, krabbe og sjøkreps skal kokes levende eller umiddelbart etter avliving. Det samme gjelder reker som skal omsettes med skall.
3. Skalldyr skal snarest etter koking nedkjøles og enten innfryses eller holdes kjølt ved en kjernetemperatur på -1°C - $+2^{\circ}\text{C}$. Vann som brukes til nedkjøling skal være rent vann. Nyttis is til kjøling av kokte skalldyr, skal isen ikke komme i direkte berøring med varen.
4. Det må ikke kokes større mengder om gangen enn det som kan bearbeides/foredles eller innfryses i løpet av 12 timer.
5. Pilling/fjerning av skall skal utføres på en hygienisk måte for å unngå forurensning av varen. Dersom arbeidsoperasjonene utføres for hånd, skal personalet være særlig omhyggelig med å vaske hendene, og alle arbeidsflater skal rengjøres grundig. Dersom det brukes maskiner, skal de rengjøres minst etter hvert skift og desinfiseres etter hver arbeidsdag.
6. Etter pilling/fjerning av skall skal kokte produkter fryses umiddelbart eller oppbevares kjølt med en kjernetemperatur på -1°C - $+4^{\circ}\text{C}$.

§ 10-5. Frysing, tining og dobbelfrysing

1. Innfrysing av blokk tillates bare som kontaktfrysing hvor skiktykkelsen ikke er over 10 cm. Innfrysingstiden skal ikke overstige 2 timer. Ved luftfrysing skal singelfrysing nyttes.
2. Til tining av skalldyr for dobbelfrysing skal nyttes vanddampmettet luft. Hele skalldyr kan tines i vann. Ved tining av skalldyr som straks skal kokes, kan tinetemperaturen være maks 15°C . Etter tining og bearbeiding/foredling skal varen innfryses snarest.
3. For reker må tiden fra påbegynt tining til de er pillet og innfrosset igjen ikke overstige 24 timer. Før tining kan frosne reker gjennomgå en temperering på fryserom ved -12°C i inntil 15 timer. Tempereringstiden inngår ikke i tinetiden.
4. Forlakes rekene, skal laken ikke ha høyere temperatur enn $+4^{\circ}\text{C}$. Laken skal være ren.

§ 10-6. Kvalitetskrav til skalldyr og skalldyrprodukter

1. Virksomhet som koker skalldyr skal, som en del av egenkontrollen, regelmessig før omsetning få utført mikrobiologiske kontroller av produktene. Det skal utarbeides prøvetakingsprogram på grunnlag av produktenes art (hele eller uten skall), temperatur ved koking, koketid og risikovurdering.

2. Skalldyr og skalldyrprodukter skal tilfredsstille de mikrobiologiske krav som er satt i kap. 23.

Kap. 11. Særlige vilkår for skjell, pigghuder og snegler

0 Kap. 11 Endret ved forskrifter 10 juni 1998 nr. 575, 17 mars 2004 nr. 536.

§ 11-1. Omfang

1. Reglene i kapittel 11 omfatter tilvirkning og omsetning av skjell, pigghuder og snegler som dyrkes i oppdrettsanlegg eller høstes fra naturlige bestander.

0 Endret ved forskrift 17 mars 2004 nr. 536.

§ 11-2. Produksjonsområder

1. Dyrking og høsting skal kun skje i områder med strømførende sjø, ikke i nærheten av industri- og kloakkutslipp, eller andre forurensningskilder hvor sjøen kan inneholde f.eks. kjemiske og/eller mikrobiologiske forurensninger i uakseptable mengder eller i mengder som kan medføre helsefare.

2. Produksjonsområder for dyrkede bestander skal klassifiseres. Produksjonsområder for østers skal klassifiseres. Produksjonsområder for andre naturlige bestander enn østers skal klassifiseres dersom tilsynsmyndigheten finner det nødvendig med hensyn til forekomst av fekal forurensning.

Tilsynsmyndigheten klassifiserer produksjonsområder på bakgrunn av forekomst av fekal forurensning. Produksjonsområder skal være klassifisert når skjell, pigghuder og snegler høstes.

Produksjonsområder klassifiseres i følgende kategorier:

A-områder: høsting kan skje for direkte konsum. Kvalitetskravene i § 11-8 skal oppfylles.

B-områder: høsting kan skje, men skjell som skal omsettes til konsum skal gjenutlegges eller renses. Levende skjell som høstes fra B-områder skal ikke inneholde høyere antall enn 6.000 fekale koliforme bakterier per 100 g skjellmat eller ikke over 4.600 E. coli per 100 g skjellmat i 90% av prøvene. Etter gjenutlegging og rensing skal kvalitetskravene i § 11-8 oppfylles.

Pigghuder og snegler skal høstes fra områder som oppfyller kravene til A-områder når de skal omsettes til konsum.

3. Mattilsynet kan midlertidig eller endelig forby oppdrett, høsting eller lagring av skjell i områder hvor skjellene regelmessig viser en bakteriologisk forurensning i mengder større enn 6.000 fekale koliforme bakterier per 100 g skjellmat.

4. Dersom Mattilsynet påviser at omsetning fra et produksjons- eller gjenutleggingsområde kan medføre helsefare, skal det aktuelle området stenges inntil undersøkelser har klarlagt at omsetning ikke medfører helsefare.

0 Endret ved forskrift 17 mars 2004 nr. 536.

§ 11-3. Prøvetaking i produksjonsområder til laboratorieundersøkelser

1. Konesjonsinnehaver eller høster skal gjennomføre et prøvetakingsprogram for produksjonsområder slik at det jevnlig tas ut prøver som gir grunnlag for å bedømme hygienisk kvalitet og innhold av marine biotoksiner og andre helseskadelige stoffer i henhold til kravene i § 11-8. Resultatene skal gi grunnlag for å bedømme produksjonsområdenes status og utvikling over tid.

2. Ved mottak av skjell, pigghuder eller snegler, skal virksomheten som en del av egenkontrollen, påse at et prøvetakingsprogram i henhold til nr. 1 er gjennomført av konsesjonsinnehaver eller høster.

3. For å ivareta analyser som kreves iht. nr. 1, skal virksomheten ha fastlagt samarbeidende laboratoriestøtte for de nødvendige analyser med et laboratorium som tilfredsstillende de krav tilsynsmyndigheten setter, jf. § 1-11 nr. 1, C og nr. 3, A, V.

4. Laboratorieanalyser skal gjennomføres etter metoder tillatt av tilsynsmyndigheten.

0 Endret ved forskrift 17 mars 2004 nr. 536.

§ 11-4. Høsting og transport av partier til ekspedisjonssentral, rensesentral, gjenutleggingsområde eller annen virksomhet

1. Det er ikke tillatt å høste for omsetning til konsum når innholdet av marine biotoksiner (algegifter), kjemiske eller mikrobiologiske forurensninger overskrider de fastsatte grenseverdiene i § 11-8. Unntatt fra dette er skjell som høstes for overføring til gjenutleggingsområde eller rensesentral.

2. Høsting og transport skal skje slik at skjell, pigghuder og snegler ikke forurenses eller skades og slik at best mulig overlevelsesvilkår sikres.

3. Oppbevaring skal skje i tank eller brønnbåt med ren, gjennomstrømmende sjø, eller fuktig i drenerte beholdere eller sekker/nett med tilgang på frisk luft. Oppbevaring skal skje ved temperatur som gjør at skjell, pigghuder og snegler holdes levende, helst ved temperatur lavere enn +10 ° C.

4. Tanker og utstyr for høsting og transport skal holdes tilfredsstillende rengjort, jf. § 3-8.1.

5. Levende skjell, pigghuder og snegler høstet for omsetning skal transporteres direkte til godkjent virksomhet, eller til godkjent gjenutleggingsområde for skjell som skal gjenutlegges.

6. Ved transport til ekspedisjonssentral, rensesentral, gjenutleggingsområde eller annen virksomhet, skal partier følges av et registreringsdokument som inneholder følgende opplysninger:

A. produsentens navn og adresse,

B. innhøstingsdato,

C. produksjonsområdets beliggenhet angitt så nøyaktig som mulig og med konsesjonsnummer dersom produksjonsområdet har et slikt nummer,

D. produksjonsområdets klassifisering, jf. § 11-2 nr. 2,

E. art og kvantum, angitt så nøyaktig som mulig og

F. mottaksanlegg (godkjenningsnummer og bestemmelsessted for pakking, gjenutlegging, rensing eller bearbeiding/foredling).

Høsteren skal innhente registreringsdokumenter fra tilsynsmyndigheten. Registreringsdokumenter skal være fortløpende nummerert ved utsendelse fra tilsynsmyndigheten, og tilsynsmyndigheten fører register over nummer og navn på personer som har mottatt registreringsdokumenter for transport av skjell, pigghuder og snegler. Høsteren skal signere og datostemple registreringsdokumenter ved transport av forsendelser, og kopi skal sendes til tilsynsmyndigheten. Anlegget som mottar skjell, pigghuder eller snegler skal oppbevare dokumentene i minst 2 år. Høsteren skal oppbevare kopi av dokumentene i like lang tid. Dersom høsting foretas av personell fra anlegget som mottar skjell, pigghuder eller snegler, kan registreringsdokumenter erstattes av en varig transporttillatelse utstedt av tilsynsmyndigheten.

7. En begrenset tillatelse for høsting og transport av kamskjellartene *Pecten maximus* og *P. Jacobaeus* som inneholder mer hukommelsestaptoksiner (ASP) enn 20 mg domoinsyre (DA) per kg hel skjellmat, kan gis av Mattilsynet i særskilte tilfeller.

0 Endret ved forskrift 17 mars 2004 nr. 536.

§ 11-5. Gjenutlegging av levende skjell

1. Skjell til gjenutlegging må håndteres på en slik måte at næringsopptak ved filtrering kan gjenopptas etter at de er satt ut i naturlige vannområder.
 2. Ved gjenutlegging av skjell må tettheten ikke være så stor at det hindrer rensing.
 3. I gjenutleggingsområdet skal skjellene settes ut i sjøvann i et passende tidsrom som er lenger enn den tid det tar å redusere innholdet av fekale bakterier til det nivå som tillates i hht. § 11-8. Tilsynsmyndigheten kan, for hver art levende skjell og for hvert godkjent gjenutleggingsområde fastsette og gjøre kjent hvilken temperatur vannet minst må holde for at gjenutleggingen skal være effektiv.
 4. Gjenutleggingsområder skal klart avgrenses med bøyer, påler eller andre faste innretninger; det skal være en avstand på minst 300 meter mellom hvert gjenutleggingsområde samt mellom gjenutleggingsområder og produksjonsområder.
 5. De ulike stedene i et gjenutleggingsområde skal være godt atskilt for å hindre sammenblanding av partier; det skal brukes et utskiftningssystem som innebærer at et nytt parti først kan legges ut etter at hele det forrige partiet er fjernet.
 6. Den ansvarlige for driften av et gjenutleggingsområde skal føre journal over skjellenes opprinnelse, varigheten av og området for hver gjenutlegging samt det senere bestemmelsessted for hvert parti, og denne journalen skal holdes tilgjengelig for tilsynsmyndigheten.
 7. Etter høsting i et gjenutleggingsområde skal det følge med et registreringsdokument som beskrevet i § 11-4, nr. 6 for hvert parti som transporteres fra gjenutleggingsområdet til en virksomhet. I tillegg til de opplysninger som kreves i § 11-4, nr. 6 skal dokumentet inneholde opplysninger om:
 - gjenutleggingsområdets beliggenhet og godkjenningsnummer
 - gjenutleggingens varighet samt enhver annen opplysning som er nødvendig for å kunne identifisere og spore produktet.
- Dersom innhøsting foretas av personell fra mottaksanlegget, gjelder ikke kravet i nr. 7.

0 Endret ved forskrift 17 mars 2004 nr. 536.

§ 11-6. Rensesentraler for levende skjell

1. Gulv og vegger i rensedamper og vanntanker skal ha en glatt, hard og ugjennomtrengelig overflate som er lett å rengjøre ved skrubbing eller høytrykkspyling. Rensedamperne skal ha en skrå bunn utstyrt med tilstrekkelige avløp i forhold til arbeidsmengden.
2. Før rensing skal skjellene spyles rene for mudder med rent sjøvann under trykk eller drikkevann. Slik spyling kan også foretas i rensedamperne før selve rensingen; i dette tilfellet skal avløpsrørene holdes åpne under hele spylingen, og det skal brukes tilstrekkelig tid til å skylle rent anlegget før rensesprosessen begynner.
3. Rensedamperne skal ha tilstrekkelig tilførsel av sjøvann per time og per tonn skjell som behandles.
4. Til rensing av skjell skal brukes rent sjøvann; avstanden mellom inntak av sjøvann og avløp for spillvann skal være tilstrekkelig stor til å unngå forurensning.

5. Renseanlegget skal fungere på en slik måte at skjellene raskt gjenopptar næringsopptak ved filtrering, utskiller resterende forurensning, ikke forurenses på nytt og holder seg i live under tilfredsstillende forhold etter rensing.
6. Mengden av skjell som skal renses, må ikke overstige rensesentralens kapasitet; skjellene skal renses kontinuerlig i et tilstrekkelig langt tidsrom til at de oppfyller de mikrobiologiske kravene i § 11-8.
7. Dersom en rensesentral inneholder flere partier skjell, skal de være av samme art og komme fra samme produksjonsområde eller fra områder som har den samme hygieniske standard med hensyn på mikrobiologisk forurensning. Behandlingens varighet skal fastsettes etter det parti som krever lengst rensetid.
8. Beholdere som brukes til å oppbevare skjell i rensesentraler, skal være konstruert slik at sjøvann kan strømme gjennom dem; skjellene skal ikke ligge i så tykke lag at skallene ikke kan åpne seg under rensingen.
9. Det må ikke holdes skalldyr, fisk eller andre sjødyr i en rensesentral der skjell blir renses.
10. Etter rensing skal skallene på skjellene spyles grundig med rent vann eller rent sjøvann. Dette kan om nødvendig gjøres i rensesentralen, men spylevannet må ikke brukes om igjen.
11. Rensesentralene skal jevnlig registrere følgende data:
 - A. resultater av mikrobiologiske undersøkelser av vannet i rensesentralen ved inntaket til rensesentralene,
 - B. resultater av mikrobiologiske undersøkelser av skjellene før de renses,
 - C. resultater av mikrobiologiske undersøkelser av skjellene etter at de er renses,
 - D. tidspunktet for levering og mengden av skjell som leveres til rensesentralen, samt numrene på de tilhørende registreringsdokumenter,
 - E. tidspunktet for fylling og tømming av rensesentraler (rensetid),
 - F. opplysninger om ekspedering av forsendelser etter rensing.
12. Rensesentralene skal bare motta partier av skjell som følges av et registreringsdokument som beskrevet i § 11-4 nr. 6.
13. Rensesentraler som sender skjell til ekspedisjonssentraler skal sende med et registreringsdokument som beskrevet i § 11-4 nr. 6. I tillegg til de opplysninger som kreves i § 11-4 nr. 6 skal dokumentet inneholde opplysninger om:
 - rensesentralens godkjeningsnummer og adresse
 - rensingens varighet
 - dato for mottak til rensesentralen og forsendelse fra rensesentralen samt enhver annen opplysning som er nødvendig for å kunne identifisere og spore produktet.
14. All emballasje for rensede skjell skal påføres en etikett som bekrefter at de er renses.

0 Endret ved forskrift 17 mars 2004 nr. 536.

§ 11-7. Ekspedisjonssentraler

1. Kondisjonering skal ikke medføre at skjell, pigghuder og snegler forurenses, og det skal benyttes ren sjø. Utstyr og beholdere som nyttes til kondisjonering skal ikke være en kilde til forurensning.

2. Sortering skal ikke føre til forurensning av produktene eller til noen endring som kan påvirke evnen til å bli transportert og lagret etter innpakking.

3. Til spyling og rengjøring av produktene skal det brukes rent vann. Vannet skal være under trykk og skal ikke brukes om igjen.

4. Ekspedisjonssentralene skal bare motta partier som følges av registreringsdokumentet nevnt i § 11-4, nr. 6 og som kommer fra et godkjent produksjons- eller gjenutleggingsområde eller en godkjent rensesentral.

5. I tillegg til bestemmelsene i § 6-3 (Driftsmessige forhold) gjelder følgende for oppbevaring og lagring:

A. Våtlagring skal skje i ren strømførende sjø eller i tank med ren, gjennomstrømmende sjø.

B. Tørrlagring skal skje kjølig (-1°C - $+4^{\circ}\text{C}$) og fuktig med tilgang på frisk luft. Bunnen i lagringsbingen skal plasseres opp fra gulv og ha god drenering slik at hele eller deler av partiet ikke blir liggende i vann eller egen væske, jf. også § 6-3.1. nr. 5.

6. Ekspedisjonssentralene skal holde følgende data tilgjengelig for tilsynsmyndigheten:

A. resultater av mikrobiologiske undersøkelser av skjell, pigghuder eller snegler som stammer fra produksjonsområder eller gjenutleggingsområder,

B. dato for mottak og mengden som mottas av ekspedisjonssentralen samt numrene på de tilhørende registreringsdokumenter,

C. opplysninger om forsendelser, herunder mottakers navn og adresse, forsendelsesdato og mengde i forsendelsen samt tilhørende nummer på det aktuelle registreringsdokumentet.

Opplysninger som beskrevet i første ledd skal ordnes kronologisk og arkiveres tilgjengelig for tilsynsmyndigheten i minst 2 år.

0 Endret ved forskrift 17 mars 2004 nr. 536.

§ 11-8. Kvalitetskrav

1. Skjell, pigghuder og snegler til alle anvendelser skal være friske og levende. Skjell skal være lukket, eller lukke seg ved banking på skallet. Skallene skal være uskadet. Utvendig og innvendig lukt skal være frisk og karakteristisk som ved høsting, uten avvikende lukt av mudder, olje, annen forurensning eller fra nedbrytningsprodukter som skyldes kvalitetsreduksjon. Innmaten skal ha en naturlig farge og være spenstig og blank og ikke være utflytende eller inntørket. Skjellene skal være godt fylt med skjellvæske.

2. Skjell, pigghuder og snegler som skal omsettes til forbruker skal ikke inneholde sand eller slam, være rengjort og uten påvekstorganismer.

3. Skjell, pigghuder og snegler skal ved omsetning til konsum oppfylle følgende krav:

A. skal inneholde mindre enn 300 fekale koliforme bakterier eller mindre enn 230 E.coli per 100 g kjøtt og væske, i tillegg til å oppfylle mikrobiologiske krav angitt i kap. 23,

B. skal ikke inneholde giftige eller skadelige forbindelser som forekommer naturlig eller etter utslipp i miljøet i slike mengder at det overstiger internasjonale aksepterte grenseverdier, eller at smaken forringes,

C. skal ikke inneholde marine biotoksiner i høyere konsentrasjoner enn de grenseverdier som til enhver tid er gitt av Mattilsynet. Innholdet av marine biotoksiner for spiselige deler (hele kroppen eller enkeltdele som spises særskilt) skal ikke overstige:

i. 800 μg saxitoksinekvivalenter (STX) per kg for paralyserende toksiner (PSP)

- ii. 160 µg okadasyreekvivalenter (OA) per kg for diarégivende toksiner (DSP)
- iii. 160 µg pectenotoksiner (PTX) per kg
- iv. 1 mg yessotoksin (YTX)-ekvivalenter per kg
- v. 160 µg azaspiracid (AZA)-ekvivalenter per kg
- vi. 20 mg domoinsyre (DA) per kg spiselige deler analysert ved HPLC-metoden for hukommelsestapfremkallende toksin (ASP).

Marine biotoksiner skal analyseres etter vitenskapelig anerkjente metoder. Analysen skal dokumentere innholdet av de marine biotoksiner som tilsynsmyndigheten til enhver tid vurderer nødvendig for å sikre en helsemessig trygg omsetning.

0 Endret ved forskrifter 10 juni 1998 nr. 575 (fra 1 jan 1999), 17 mars 2004 nr. 536.

§ 11-9. Transport fra ekspedisjonssentralen

1. Levende skjell, pigghuder og snegler skal ikke senkes ned i eller sprøytes med vann etter at de er innpakket og sendt fra ekspedisjonssentralen, med mindre avsenderen selv står for detaljsalget.
2. I tillegg til bestemmelsene i kapittel 22 (Transport) skal forsendelser med levende skjell, pigghuder og snegler beregnet til konsum transporteres fra ekspedisjonssentralen i lukkede pakninger til de frembys for salg til forbrukeren eller detaljisten.
3. Levende skjell, pigghuder og snegler til forbruker skal omsettes i kjølekjeden ved -1°C - $+4^{\circ}\text{C}$.

0 Endret ved forskrift 17 mars 2004 nr. 536.

§ 11-10. Emballering og pakking

I tillegg til bestemmelsene i kapittel 20 (emballering og emballasje), gjelder

1. Skjell, pigghuder og snegler skal pakkes i emballasje som sikrer drenering og lufting samt at de holdes fuktig under transport og markedsføring.
2. Østers skal pakkes med det hvelvede skallet ned.
3. All innpakning for levende skjell, pigghuder og snegler skal lukkes og være forseglet fra den forlater ekspedisjonssentralen til den leveres til forbrukeren eller detaljisten.

0 Endret ved forskrift 17 mars 2004 nr. 536.

§ 11-11. Merking

I tillegg til bestemmelsene i kapittel 21 (Merking) gjelder

1. Latinsk navn skal angis.
2. Tidspunkt for innpakking skal angis med minst dag og måned.
3. Holdbarhetstid skal angis som: «Skjell/pigghuder/snegler som skal omsettes levende».
4. Merkingen skal utføres med etiketter som bare kan brukes en gang og ikke kunne overføres til annen emballasje.
5. Etiketter på forsendelser med levende skjell, pigghuder eller snegler, som ikke er innpakket i enkeltpakninger for forbrukeren, skal oppbevares av detaljisten i minst 60 dager etter at forsendelsen er delt opp i mindre deler.

0 Endret ved forskrift 17 mars 2004 nr. 536.

§ 11-12. Bearbeiding/foredling av skjell, pigghuder og snegler

1. Ved bearbeiding/foredling gjelder tilsvarende krav som angitt for skalldyr, jf. § 10-4 og § 10-5.

0 Endret ved forskrift 17 mars 2004 nr. 536.

Kap. 12. Særlige vilkår for saltfisk, saltfilét og klippfisk

§ 12-1. Produktbetegnelse

1. Saltfisk, klippfisk og saltfilét kan bare tilvirkes av følgende arter, alle tilhørende torskfamilien (familien Gadidae):

Norsk navn	Engelsk navn	Latinsk navn
Torsk	Cod	Gadus morhua
Stillehavstorsk	Pacific cod	Gadus macrocephalus
Polartorsk	Polar cod	Boreogadus saida
Grønlandstorsk	Greenland cod	Gadus ogac
Sei	Saithe	Gadus virens, (ss. Pollachius virens)
Lange Ling	Molva	Molva molva
Blålange	Blue ling	Molva dypterygia
Brosme	Tusk	Brosmius brosme
Skjellbrosme	(ss. Forkbeard)	Phycis blennoides bustebrosme)
Hyse	Haddock	Gadus aeglefinus, (ss. Melanogrammus aeglefinus)

2. Mattilsynet kan samtykke i at betegnelsen saltfisk og klippfisk i særlige tilfeller også brukes for andre fiskeslag.

3. Ved produksjon av saltfisk, saltfilét og klippfisk er det ikke tillatt å nytte andre konserveringsmidler enn sorbinsyre og dens salter.

4. For handel med Brasil gjelder egne produktbetegnelser og krav til merking av emballasje, jf. § 12-8.

0 Endret ved forskrifter 30 des 2003 nr. 1849 (i kraft 1 jan 2004), 9 jan 2004 nr. 42.

§ 12-2. Flekking og vasking av fisk for salting

1. Ved tilvirkning av saltfisk skal utblødd og ikke utblødd fisk holdes adskilt. Fisken skal vaskes slik at all sleipe fjernes.

2. Etter vasking skal fisken flekkes ved at ca. 2/3 av ryggbeinet fjernes.

Flekking skal utføres fagmessig slik at nakkeblod og blodstubb fjernes. Flekkingen må være så dyp at gjenstående ryggvirvler ligger fritt. Fisken skal flekkes helt ut for å unngå rundspor. Etter flekking skal fisken vaskes slik at alle urenheter, blod og slintrer fjernes.

3. Sei som i rå tilstand er under 58 cm (totalmål) kan flekkes uten fjerning av ryggbeinet. Ryggbeinet må så vidt mulig kløyves på langs. Sei som er flekket slik betegnes ryggbeinsei.

§ 12-3. Temperaturkrav ved salting og modning

1. Fisk skal saltes og oppbevares under modning ved kontrollerte temperaturbetingelser hvor fiskens naturlige modningsprosess ikke hindres.

§ 12-4. Salting

1. Uansett saltemåte skal hele fisken eller produktet saltes jevnt og tilstrekkelig til å oppnå fullsaltet vare. Frossen fisk skal ikke bringes i salt før den er gjennomtint.

2. Ved salting skal fisken omlegges og tilføres tilstrekkelig salt til at råflekker ikke finnes på ferdig produkt.

§ 12-5. Krav til saltfisk og saltfilét før pakking

1. Saltfisk og saltfilét skal være saltmoden. Løssalt skal være fjernet før pakking og veiing. Nytt salt må i nødvendig grad tilføres under pakking.

§ 12-6. Temperaturkrav ved lagring av saltfisk og saltfilét etter modning

1. Saltfisk og saltfilét skal etter modning lagres under kontrollerte betingelser ved en temperatur på +1 ° C - +5 ° C.

§ 12-7. Transport av saltfilét

1. Saltfilét tillates ikke transportert uten emballering med eske, kartong e.l.

§ 12-8. Særlige bestemmelser for handel med Brasil

1. Ved handel med Brasil defineres klippfisk med vanninnhold på 45-55% som saltfisk.

2. For eksport/import av saltfisk og klippfisk til/fra Brasil skal følgende betegnelser benyttes:

A) for artene torsk (*Gadus morhua*), stillehavstorsk (*Gadus macrocephalus*) og grønlandstorsk (*Gadus ogac*):

Norsk - Portugisisk

Saltfisk - Bacalhau salgado

Klippfisk - Bacalhau salgado seco

B) for øvrige arter angitt i kvalitetsforskriftens § 12-1:

Norsk - Portugisisk

Saltfisk - Peixe Tipo bacalhau salgado

Klippfisk - Peixe Tipo bacalhau salgado seco.

3. For fiskeslagene i punkt A) nr. 1, 2 og 3 skal merkingen omfatte angivelse av vitenskapelig navn i tillegg til varebetegnelse, jf. kolonne B og C. For fiskeslagene i punkt A) nr. 4 til 10 skal merkingen omfatte angivelse av varebetegnelse, jf. kolonne B.

A) Klippfisk (Familia gadidae)

Fiskeslag

(kol. A) Varebetegnelse

(kol. B) Vitenskapelig navn

(kol. C)

1. Torsk Bacalhau salgado seco *Gadus morhua*

2. Stillehavstorsk Bacalhau salgado seco *Gadus macrocephalus*

3. Grønlandstorsk Bacalhau salgado seco *Gadus ogac*

4. Polartorsk Peixe Tipo Polar Bacalhau salgado seco *Boreogadus saida*

5. Hvitlange Peixe Tipo Ling branco Bacalhau salgado seco *Molva molva*

6. Blålange Peixe Tipo Ling azul Bacalhau salgado seco *Molva dypterygia*

7. Brosme Peixe Tipo Zarbo Bacalhau salgado seco *Brosmius brosme*

8. Sei Peixe Tipo Saithe Bacalhau salgado seco *Pollachius virens*

9. Hyse Peixe Tipo Haddock Bacalhau salgado seco *Gadus aeglefinus*

10. Bustebrosme Peixe Tipo Abrótia-do-alto Bacalhau salgado seco Phycis blennoides

B) For saltfisk (Familia gadidae)

Tilsvarende merking, men ordet seco i kolonne B utgår.

4. Produksjonsvirksomhetens godkjenningsnummer og navn skal angis på emballasjen.

0 Tilføyd ved forskrift 30 des 2003 nr. 1849 (i kraft 1 jan 2004).

Kap. 13. Særlige vilkår for tørrfisk

§ 13-1. Produktbetegnelse

1. Tørrfisk kan bare tilvirkes av torsk, hyse, sei, lange, blålange eller brosme.

2. Mattilsynet kan samtykke i at betegnelsen tørrfisk i særlige tilfelle også brukes for andre tørkede fiskeslag.

0 Endret ved forskrift 9 jan 2004 nr. 42.

§ 13-2. Behandling før henging

1. Fisk som fryses for seinere tining og tørking kan innfryses i samsvar med råstoffkravene i § 5-3.

2. Fisk skal ikke tørkes med hode. Slintrer, lever, blodlevringer, galleblære og andre innvollsrester og urenheter skal fjernes. Fisken skal skylles omhyggelig i rent vann. Fisk med utpreget rist (skjell), slik som hyse og sei, skal behandles adskilt og skal ikke skylles, sperres eller transporteres sammen med torsk, lange, blålange eller brosme.

§ 13-3. Transport til og behandling ved hjell

1. Transport til hjell skal foregå hygienisk i ren emballasje/transportmiddel. Fisken skal ikke komme i kontakt med bakken slik at den kan bli forurenset. Fisken skal ikke henges så tett at tørkingen hindres eller at det oppstår klebeflekker på skinnet.

§ 13-4. Krav til hjeller/hesjer

1. Hesjer skal ha så stort spenn at fisken henger klar av hverandre og ikke blir tilsølt av drypp fra annen fisk. Avstand fra fiskens nakke til bakken skal ikke være mindre enn 1 meter. Hjeller/hesjer skal være reist over tørr grunn i god avstand fra trafikk, røykutslipp eller annen utlufing eller forurensningskilde. Hjeller/hesjer må ikke impregneres eller gis annen behandling som kan overføre skadelige stoffer til fisken.

§ 13-5. Tørking av hoder og rygger

1. Hoder og rygger skal henges i god avstand fra hesjer, hjell eller tørkeanlegg for fisk.

§ 13-6. Behandling av ferdig tørket vare

1. Fisken skal være så tørr ved inntak at den tåler lagring i hus. Hvis ikke skal den straks ettertørkes/krysstables. Den skal lagres i rommelige, luftige og tørre lagerhus og stables slik at det blir god lufting av fisken.

Kap. 14. - - -

0 Opphevet ved forskrift 26 mars 1999 nr. 417 (fra 1 april 1999).

Kap. 15. Særlige vilkår for helkonserver

§ 15-1. Krav til produksjon og produksjonsutstyr

1. Varmebehandlingen skal gjennomføres med temperatur, trykk og tid tilpasset det enkelte produkt.
2. Utstyr for varmebehandling skal ha registreringsutstyr som sikrer dokumentasjon for tilstrekkelig varmebehandling.
3. Til kjølevann skal nyttes rent vann, jf. § 1-2, nr. 26.
4. Lukking skal utføres slik at det ikke oppstår lekkasje eller reinfeksjon av innholdet etter varmebehandling.
5. Virksomheten skal ha nødvendig utstyr til falsekontroll av lukkede beholdere.

§ 15-2. Virksomhetens kontroll med produksjonen

1. Registrering av varmebehandlingen (temperatur, trykk og tid) skal oppbevares for mulig senere dokumentasjon og kontroll minimum i varens holdbarhetstid.
2. Det skal uttas prøver av produksjonen hver dag med faste mellomrom for å sikre at lukkingen er effektiv.
3. Det skal foretas kontroll for å sikre at beholderne ikke er skadet.
4. Produsenten skal foreta stikkprøvekontroll for å sikre at fiskevarene har fått tilstrekkelig varmebehandling ved:

- A. inkubasjonstester hvor inkubasjonen foretas ved 37 ° C i 7 dager eller 35 ° C i 10 dager eller tilsvarende kombinasjon og
- B. mikrobiologisk undersøkelse av innhold og beholdere i laboratorium som tilfredsstillende de krav som tilsynsmyndigheten setter.

Kap. 16. Særlige vilkår for salting

§ 16-1. Lokaler

1. Salting skal utføres i lokaler som tilfredsstillende kravene i § 6-1 og § 6-2. Salting skal gjennomføres på andre steder enn andre operasjoner og i tilstrekkelig avstand fra slike.

0 Endret ved forskrift 10 juni 1998 nr. 575.

§ 16-2. Krav til salt

1. Til salting skal anvendes rent, ubrukt salt, egnet til bruk i næringsmidler.
2. Salt skal i tillegg tilfredsstillende følgende krav:
 - A. saltet skal ha et rent utseende og skal ikke inneholde tydelige, fargede partikler eller fremmede krystaller. Det skal være fritt for avvikende lukt og ha en tydelig ren saltsmak,
 - B. det skal ha et innhold av klorider, beregnet som natriumklorid på minst 97,0 vektprosent beregnet på tørr basis,
 - C. saltets totale vanninnhold skal ikke overstige 6,0 vektprosent,
 - D. jerninnholdet i saltet skal ikke overstige 10 mg/kg og kopperinnholdet skal ikke overstige 0,1 mg/kg,

- E. det tillates ikke innhold av påviselige mengder av smuss, olje eller andre fremmede materialer, herunder proteiner,
- F. saltet skal ikke være tilsatt noe stoff uten at det er spesielt tillatt i forbindelse med salting av fisk.

§ 16-3. Salting

1. Saltmengden tilpasses fiskens kvalitet og fettinnhold. Salt, sukker, krydder m.v. skal være jevnt fordelt.

§ 16-4. Temperaturkrav ved tilvirkning og transport av saltet sild

1. Saltet sild skal under tilvirkning og transport oppbevares under kontrollerte betingelser ved en temperatur mellom -1°C og $+4^{\circ}\text{C}$. Salt sild under modning kan oppbevares ved en høyere temperatur, men ikke over $+10^{\circ}\text{C}$.

§ 16-5. Øvrige krav

1. Salt skal transporteres, oppbevares og håndteres hygienisk.
2. Brukt og forurenset salt skal daglig fjernes fra produksjonslokalene.
3. Ved salting skal kar, tønner m.v., og bruken av disse, tilfredsstillende aktuelle krav i kap. 20.

Kap. 17. Særlige vilkår for røyking

§ 17-1. Lokaler

1. Røyking skal utføres i et atskilt lokale eller på et særskilt sted, som om nødvendig er utstyrt med et ventilasjonssystem for å unngå at røyken og varmen fra forbrenningen påvirker andre lokaler og steder der fiskevarer bearbeides, foredles eller lagres.

§ 17-2. Materialer til produksjon av røyk

1. Trematerialer som brukes til å produsere røyk skal oppbevares på et annet sted enn der røykingen foregår, og skal brukes slik at de ikke kan forurense produktene.

Det er forbudt å produsere røyk av materialer som er malt, limt e.l. eller som har gjennomgått noen form for kjemisk behandling.

§ 17-3. Avkjøling

1. Etter røyking skal produktene kjøles raskt til under $+4^{\circ}\text{C}$ før eventuell emballering og lagring.

Kap. 18. Parasittkontroll

§ 18-1. Visuell kontroll

1. Det skal gjennomføres en visuell individuell undersøkelse for å påvise og fjerne synlige parasitter på fisk og fiskemat som omsettes til folkemat. Individuell undersøkelse og fjerning av parasitter skal utføres kontinuerlig ved et valgt trinn i bearbeidingsprosessen, i de tilfeller hvor dette er mulig. Der individuell undersøkelse ikke kan gjennomføres skal det benyttes stikkprøvekontroll. Ved stikkprøvekontroll skal det som et minimum uttas 10 fisker per parti for kontroll.

Begge typer kontroll etter nr. 1 skal omfatte:

- A. kontroll av bukhule og lever/rogn til folkemat ved sløyning/skylling
- B. kontroll ved filetering/stykking, om mulig ved gjennomlysning

Den ansvarlige for virksomheten skal, som en del av egenkontrollen, fastsette en plan hvor omfang og hyppighet av kontrollen bestemmes ut fra varens art, geografiske opprinnelse og anvendelse.

2. Fisk eller deler av fisk som sorteres ut fordi de inneholder parasitter eller er skadet av slike (jf. § 1-10, nr. 1, E), skal ikke bringes i omsetning til folkemat.

3. Usløyde ferdigprodukter (pelagisk fisk) som har gjennomgått en prosess for inaktivering av levende parasitter er unntatt fra kravet om kontroll og fjerning av synlige parasitter. Råstoff og halvfabrikata til videre bearbeiding er også unntatt fra kravet om fjerning av synlige parasitter, dersom fjerning kan skje på det anlegget som bearbeider råstoffet eller halvfabrikatet innen det omsettes til folkemat.

0 Endret ved forskrift 30 des 2003 nr. 1849 (i kraft 1 jan 2004).

§ 18-2. Behandlingskrav til visse fiskeprodukter

1. Virksomheten skal sikre at nedenstående fiskearter, dersom de skal spises rå eller nesten rå (f.eks. matjessild) eller dersom de røykes slik at fiskens indre temperatur er mindre enn 60 ° C, gjennomgår en frysebehandling ved en temperatur på -20 ° C eller lavere i det indre av fisken i et tidsrom på minst 24 timer. Frysebehandlingen kan brukes på råvare eller ferdige produkter. Bestemmelsen gjelder for: Sild, makrell, brisling, vill-laks fra Atlanterhavet og Stillehavet, marinert og/eller saltet sild (når behandlingen ikke har vært tilstrekkelig til å drepe nematodelarver).

2. Mattilsynet kan, på bakgrunn av vitenskapelige opplysninger, gi regler om hvilke andre behandlingsmetoder som betraktes som tilstrekkelig for å drepe nematoder.

3. Ovenfor nevnte fiskearter skal, dersom de ikke selges som fersk eller dypfrost vare, følges av attestasjon fra produsenten hvor det angis hvilken type behandling de har vært underkastet.

0 Endret ved forskrift 9 jan 2004 nr. 42.

§ 18-3. Krav til lodderogn

1. I pakket lodderogn skal det ved undersøkelse av minst 6 prøver være

A. maksimalt 1,0 nematodelarve/kveis per 100 g i gjennomsnitt i prøvene,

B. maksimalt 3 nematodelarver/kveis per 100 g i en enkelt prøve.

Kap. 19. Histaminkontroll

§ 19-1. Plan for prøvetaking

1. Ved omsetning av fisk og fiskevarer av sildefamilien (Clupeidae), makrellfamilien (Scombridae), ansjosfamilien (Engraulidae) og Coryphaenidae (gullmakrell), skal den ansvarlige for virksomheten, som en del av egenkontrollen, ha en plan for prøvetaking og ta ut prøver for å kontrollere histamininnholdet i varene. Den ansvarlige for virksomheten skal fastsette omfang og hyppighet av kontrollen ut fra varens art.

0 Endret ved forskrifter 10 juni 1998 nr. 575 (fra 10 juni 1999), 10 juni 1998 nr. 575 (fra 1 jan 1999).

§ 19-2. Grenseverdier

1. Når laboratorieundersøkelse for histamininnhold i et parti gjennomføres, skal undersøkelsen omfatte 9 prøver. Grenseverdiene er:

A. gjennomsnittsverdien i kjøttet skal alltid være under 100 mg/kg histamin,

B. to prøver kan ha en verdi over 100 mg/kg, men under 200 mg/kg,
C. ingen prøver kan ha en verdi over 200 mg/kg.

2. Grenseverdiene for fisk av familiene nevnt i § 19-1 som har gjennomgått en behandling med enzymmodning i saltlake, kan ha et høyere histamininnhold, men må ikke overstige det dobbelte av ovennevnte verdier.

3. Metode for undersøkelse av histamininnhold skal være vitenskapelig anerkjent.

§ 19-3. Oppfølging

1. Dersom de ovenfor nevnte grenseverdier ikke er overholdt, plikter virksomheten å underrette tilsynsmyndigheten om de funn som er gjort.

2. Virksomheten plikter videre å gjennomgå metodene for overvåking og kontroll av kritiske punkter for å identifisere årsaken til overskridelsen, foreta hyppigere analyser samt ikke å markedsføre til forbruker partier som ikke oppfyller kravene. (Jf. § 1-10, nr. 1, J).

Kap. 20. Emballering og emballasje

§ 20-1. Emballering

1. Emballering skal foretas under tilfredsstillende hygieniske forhold for å unngå forurensning av fiskevarene.

§ 20-2. Generelle krav til emballasje

1. Emballasjen skal være fremstilt av materialer med tilstrekkelig mekanisk styrke, ha glatt overflate og med en slik utforming at den effektivt beskytter varen og sikrer dens kvalitet under normale transport- og oppbevaringsforhold.

2. Emballasjen må ikke kunne endre fiskevarenes sensoriske egenskaper, og må ikke kunne overføre helseskadelige stoffer til fiskevarene. Den skal oppfylle de krav som stilles i gjeldende forskrift om materialer og gjenstander som kommer i kontakt med næringsmidler.

3. Emballasjen må være fremstilt slik at påbudt merking kan gjennomføres.

4. Dersom standarder for fiskeemballasje utarbeidet av Norsk Standardiseringsforbund finnes, skal disse benyttes.

5. Emballasjen skal før bruk lagres i et lokale atskilt fra områder hvor fiskevarer tilvirkes eller transporteres. Den skal være beskyttet mot støv og annen forurensning.

Fabrikk- og frysefartøy kan oppbevare emballasje på fryselager forutsatt at emballasjen tildekkes og skjermes mot forurensning fra omgivelsene. Unntaket gjelder ikke inneremballasje som plastposer og plastsvøp.

0 Endret ved forskrift 30 des 2003 nr. 1849 (i kraft 1 jan 2004).

§ 20-3. Emballasje for transport av våte fiskevarer

1. Slik emballasje skal være vannbestandig og drenert. Unntatt fra dreneringskravet er beholdere som nyttes til kjøling med blanding av is og vann.

2. Kasser skal dreneres slik at smeltevann renner utenpå kasser som står under og tilfredsstillende kravene til maksimum fiskevekt som angitt i § 3-3, nr. 3, A, II.

§ 20-4. Emballasje til flytransport

1. Slik emballasje skal være vanntett og sikre at alt smeltevann og væske som varen avgir dreneres fra varen, men forblir i emballasjen. Slik emballasje skal ha tilstrekkelige isolasjonsegenskaper.

§ 20-5. Gjenbruk av emballasje

1. Emballasjemateriale kan ikke brukes om igjen. Unntatt er beholdere laget av materialer som er vanntette, glatte, korrosjonsbestandige og lette å rengjøre og desinfisere. Slike beholdere kan brukes om igjen etter rengjøring og desinfisering.

2. Tretønner tillates som emballasje ved pakking av sild, men tillates ikke gjenbrukt.

Kap. 21. Merking

§ 21-1. Merking av detaljemballasje

1. Detaljemballasje for fisk og fiskevarer som skal frambyes i Norge eller eksporteres skal være merket i henhold til gjeldende forskrift om merking av næringsmidler og gjeldende forskrift om identifikasjonsmerking av næringsmiddelpartier.

2. I tillegg skal detaljemballasje for fisk og fiskevarer produsert i Norge være påført:

- A. « Norge » (eventuelt forkortet til « N »),
- B. opplysning om tilknytning til det Europeiske Økonomiske Samhandelsområdet, angitt som «EFTA», «EC» eller annen, dekkende offisiell forkortelse, og
- C. virksomhetens offisielle godkjeningsnummer, jf. § 1-3.

3. Angivelse av varebetegnelse i hht. gjeldende forskrift om merking av næringsmidler skal omfatte fiskeart med unntak av når fisken inngår som ingrediens i et næringsmiddel som ikke betegnes som en fiskevare. Angivelse av fiskeart kan utelates ved produksjon av fiskevarer som fiskekaker/-pudding/-boller/-suppe/-grateng hvor produktets sammensetning varierer etter tilgang på fiskeråstoff. Fiskeart erstattes i disse tilfeller av samlebetegnelsen fisk.

4. Helkonserves som har gjennomgått varmebehandling under tilnærmet identiske forhold skal forsynes med en partimerking som gir sporbarhet tilbake til det aktuelle partiet.

0 Endret ved forskrifter 10 juni 1998 nr. 575 (fra 10 juni 1998), 10 juni 1998 nr. 575 (fra 1 jan 1999), 30 des 2003 nr. 1849 (i kraft 1 jan 2004).

§ 21-2. Merking av engroseballert råstoff og halvfabrikata

1. Engroseballasje for fisk og fiskevarer produsert i Norge skal være merket i henhold til gjeldende forskrift om identifikasjonsmerking av næringsmiddelpartier. I tillegg skal slik emballasje være merket med:

- A. avsenderstat; «Norge» (eventuelt forkortet til « N »),
- B. opplysning om tilknytning til det Europeiske Økonomiske Samhandelsområdet, angitt som «EFTA», «EC» eller annen, dekkende offisiell forkortelse,
- C. virksomhetens offisielle godkjeningsnummer, jf. § 1-3 , eller frysefartøyets offisielle registreringsnummer,
- D. varebetegnelse, som skal inneholde fiskeart,
- E. nettovekt,
- F. holdbarhetstid i henhold til gjeldende forskrift om merking av næringsmidler,

G. ved eksport av fersk fisk som faller inn under § 21-2, kan angivelse av pakkedato dekke opplysningsplikten med hensyn på holdbarhets- og identifikasjonsmerking,
H. dypfryste varer skal merkes «Dypfryst» og med dato for første gangs innfrysing, angitt som dag, måned og år. Slik merking vil dekke opplysningsplikten med hensyn på holdbarhets- og identifikasjonsmerking,
I. temperaturkrav under transport og lagring (gjelder ikke helkonserves).

2. Hel og sløyd oppdrettsfisk skal i tillegg merkes med oppdretters organisasjons- og lokalitetsnummer.

3. Dyrefôr skal merkes « Dyrefôr », samt angivelse av produksjonsland og virksomhetens offisielle godkjenningnummer (jf. § 1-3).

4. Agn skal merkes « Agn », samt angivelse av produksjonsland og virksomhetens offisielle godkjenningnummer (jf. § 1-3).

5. Påbudt merking på kasser/esker skal være påført en av endegavlene. På andre typer engrosemballasje skal påbudt merking gis samlet på et godt synlig sted på eller festet til emballasjen.

6. Ved forsendelse som sendes samlet til én kjøper for videre bearbeiding/foredling og hvor øvrig merking fremgår på ytteremballasjen (pallehette/strekkfilm e.l.), kan merking av den enkelte kasse/eske/enhet begrenses til angivelse av:

- A. avsenderstat; «Norge» (eventuelt forkortet til «N»),
- B. opplysning om tilknytning til det Europeiske Økonomiske Samhandelsområdet, angitt som « EFTA », « EC » eller annen, dekkende offisiell forkortelse,
- C. virksomhetens offisielle godkjenningnummer, jf. § 1-3, eller frysefartøyets offisielle registreringsnummer,
- D. for dypfryste fiskevarer, dato for første gangs innfrysing, angitt som dag, måned og år.

7. Fisk som tillates lagres uemballert om bord i norske fartøyer, jf. § 8-7 nr. 2 annet ledd, skal i forbindelse med lossing merkes med:

- A. Palleplakat for hver enkelt pall
- B. Fartøyets godkjenningnummer/registreringsnummer
- C. Fiskeart
- D. Innfrysingsperiode.

8. Emballasje for eksport skal merkes på et språk som er godtatt i mottakslandet/forbrukslandet.

0 Endret ved forskrifter 10 juni 1998 nr. 575 (fra 10 juni 1998), 10 juni 1998 nr. 575 (fra 1 jan 1999), 30 des 2003 nr. 1849 (i kraft 1 jan 2004), 30 okt 2006 nr. 1250 (i kraft 1 jan 2007).

§ 21-3. Transportdokumenter

1. Transportdokumenter som følger fisk og fiskevarer som skal frambyes i Norge eller eksporteres, skal inneholde opplysning om:

- A. avsenderstat;
- B. opplysning om tilknytning til det Europeiske Økonomiske Samhandelsområdet, angitt som «EFTA», «EC» eller annen, dekkende offisiell forkortelse,
- C. virksomhetens offisielle godkjenningnummer, jf. § 1-3, eller frysefartøyets offisielle registreringsnummer,
- D. varebetegnelse som skal inneholde fiskeart,
- E. temperaturkrav under transport og lagring (gjelder ikke helkonserves).

0 Endret ved forskrifter 10 juni 1998 nr. 575 (fra 10 juni 1998), 10 juni 1998 nr. 575 (fra 1 jan 1999).

§ 21-4. Merking ved import av engroseballert råstoff og halvfabrikata

1. Emballasje for slike fiskevarer skal være merket med:

- A. avsenderstat,
- B. for import fra et annet EØS-land: opplysning om tilknytning til det Europeiske Økonomiske Samhandelsområdet, angitt som «EFTA», «EC» eller annen, dekkende offisiell forkortelse,
- C. produsentens offisielle godkjeningsnummer i avsenderstaten eller frysefartøyets offisielle registreringsnummer,
- D. varebetegnelse, som skal inneholde fiskeart,
- E. nettovekt.

2. Dypfryste varer skal i tillegg merkes «Dypfryst» og med dato for første gangs innfrysing, angitt som dag, måned og år.

3. Merkingen skal være på norsk eller på et språk som kan forstås av den som skal motta produktet eller kontrollere dette.

0 Endret ved forskrifter 28 aug 1997 nr. 950, 10 juni 1998 nr. 575 (fra 10 juni 1998), 10 juni 1998 nr. 575 (fra 1 jan 1999).

Kap. 22. Transport

§ 22-1. Generelle krav ved transport

1. Under transport, herunder lasting og lossing, skal fiskevarer være betryggende emballert, jf. kap. 20.

2. Transport, lasting og lossing skal skje slik at varer eller emballasje ikke skades eller tilsøles. Transportmidler som brukes til fiskevarer, kan ikke brukes til transport av andre produkter som kan påvirke eller forurense fiskevarene, unntatt når en grundig rengjøring etterfulgt av desinfisering kan sikre at fiskevarene ikke forurennes eller påvirkes uheldig på annen måte.

3. Ved transport av fiskevarer kjølt med is, skal tilfredsstillende forhold sikres for drenering av smeltevann.

4. Transportmidler for fiskeprodukter skal være lukket og ha innvendige flater og eventuelt utstyr som er glatte og lette å rengjøre og desinfisere. Fiskevarer skal ikke transporteres med transportmidler som ikke er rene.

5. Varer eller emballasje skal under transport ikke plasseres direkte på gulvet i transportmidlet, jf. § 6-3.1 nr. 5.

6. Transportør skal på passende sted og med passende utstyr sørge for renhold og desinfeksjon av transportmidlene.

7. Fisk og fiskevarer skal ikke transporteres sammen med andre produkter som kan påvirke deres hygiene eller forurense dem, medmindre de er emballert på en måte som sikrer tilfredsstillende beskyttelse.

0 Endret ved forskrift 10 juni 1998 nr. 575.

§ 22-2. Temperaturkrav under transport

1. Transport, herunder lasting og lossing skal gjennomføres med utstyr og på en måte som sikrer at temperaturkravene i § 6-3.2 overholdes.

2. For dypfryste varer tillates kortvarige stigende variasjoner på høyst 3 ° C under transporten.

3. Unntatt fra disse temperaturkravene er

A. foredlede, ikke lett bedervelige produkter som fra produsentens side er gitt annen spesifisering mhp. temperaturkrav,

B. dypfryste fiskevarer som transporteres ved en temperatur lavere enn +4 ° C til en godkjent virksomhet for å bli opptint der ved ankomst med sikte på bearbeiding og/eller foredling og hvor transporten ikke overstiger 5 timer.

0 Endret ved forskrift 10 juni 1998 nr. 575.

§ 22-3. Ansvar ved transport/lagerhold

1. Transportør/lagerholder er ansvarlig for at de varer han har i sin besittelse blir behandlet i samsvar med denne forskrift.

Kap. 23. Mikrobiologiske grenseverdier m.v.

§ 23-1. Uttak av prøver

1. Virksomheten skal som en del av egenkontrollen fastsette og gjennomføre et prøvetakingsprogram hvor omfang og hyppighet bestemmes ut fra varens art og anvendelse.

2. Prøvematerialet skal være representativt for partiet som undersøkes. Prøvetakingen skal skje i henhold til anerkjente prinsipper.

§ 23-2. Laboratoriemetoder

1. Undersøkelser skal gjennomføres med internasjonalt anerkjent metodikk, eventuelt metodikk som er dokumentert å gi tilsvarende resultater som den spesifiserte metodikk for den enkelte parameter.

§ 23-3. Overskridelse av grenseverdier i tabell I

1. I tilfeller der grenseverdiene i tabell I ikke er oppfylt, plikter virksomheten å underrette tilsynsmyndigheten om de funn som er gjort og eventuelle tiltak som er truffet med hensyn til partier som ikke oppfyller kravene.

2. Virksomheten plikter videre å gjennomgå metodene for overvåking og kontroll av kritiske punkter for å identifisere smitekilden og foreta hyppigere analyser.

3. Dersom gjentatte kontroller viser at virksomheten ikke gjennomfører effektive tiltak som bringer produksjonen i samsvar med de mikrobiologiske krav, kan tilsynsmyndigheten treffe samme tiltak som nevnt i § 23-4, nr. 4.

§ 23-4. Overskridelse av grenseverdier i tabell II. Omsetningsforbud

1. Dersom et parti ikke tilfredsstillter de bakteriologiske krav som er fastsatt i tabell II, tillates partiet ikke omsatt til konsum. Tilsynsmyndigheten kan frigi partiet dersom ny dokumentasjon etter eventuell repressering godtgjør at kravene i tabell II og § 1-10 er oppfylt.

2. I tilfeller der grenseverdiene i tabell II ikke er oppfylt, plikter virksomheten straks å underrette tilsynsmyndigheten om de funn som er gjort og de tiltak som er truffet med hensyn til partier som ikke oppfyller kravene.

3. Virksomheten plikter videre å gjennomgå metodene for overvåking og kontroll av kritiske punkter for å identifisere smitekilden, foreta hyppigere analyser samt ikke å markedsføre for konsum partier som ikke oppfyller kravene.

4. Dersom virksomheten ikke gjennomfører effektive tiltak for å forebygge omsetning av varer i strid med forskriftens bestemmelser, kan tilsynsmyndigheten

A. pålegge midlertidig stans i produksjon av den aktuelle produktgruppen,

B. trekke godkjenningen tilbake for den aktuelle produksjonsform.

Tabell I.

Vareslag Parameter Metode Standard pr. gram

n c m M

Kokte skalldyr og Salmonella NMKN 5 0 Fravær i
bløtdyr spp. 96 (71) 25 gram

Staphylococcus NMKN 5 1 100 1000
aureus 96 (66)

Termotolerante NMKN 5 0 Fravær i
koliforme 96 1 gram

bakt.

Rå skalldyr og bløtdyr Salmonella NMKN 5 0 Fravær i
som skal spp. 96 (71) 25 gram
varmebehandles

Termotolerante NMKN 5 1 0 10
koliforme bakt. 96

Rå skalldyr og bløtdyr Salmonella NMKN 5 0 Fravær i
som spises uten spp. 96 (71) 25 gram
forutgående
varmebehandling

Termotolerante NMKN 5 0 Fravær i
koliforme bakt. 96 1 gram

Tabell II.

Vareslag Parameter Metode Standard pr. gram

n c m M

Kokte skalldyr og Salmonella NMKN 5 0 Fravær i
bløtdyr spp. 96 (71) 25 gram

Staphylococcus NMKN 5 2 100 1000
aureus 96 (66)

Termotolerante NMKN 5 1 0 10
koliforme bakt. 96

Rå skalldyr og bløtdyr Salmonella NMKN 5 0 Fravær i
som skal spp. 96 (71) 25 gram
varmebehandles

Termotolerante NMKN 5 3 0 10
koliforme bakt. 96

Rå skalldyr og bløtdyr Salmonella NMKN 5 0 Fravær i
som spises uten spp. 96 (71) 25 gram
forutgående varmebehandling

Termotolerante NMKN 5 1 0 10

koliforme bakt. 96

For begge tabellene defineres parametrene n, m, M og c slik:

n = antall enkeltprøver som prøven består av,

m = nedre grenseverdi som ikke bør overskrides,

M = øvre grenseverdi som ikke skal overskrides,

c = høyeste antall enkeltprøver med analyseverdi mellom m og M som kan godtas uten at varepartiet må bedømmes som ikke tilfredsstillende.

Kap. 24. Avsluttende bestemmelser

§ 24-1. Utfyllende regler

Mattilsynet kan fastsette utfyllende regler for forhold som omfattes av forskriftens bestemmelser. Slike regler skal ikke stride mot internasjonale avtaler som Norge har inngått. Forslag til slike regler skal ha vært framlagt for berørte næringsorganisasjoner.

0 Endret ved forskrifter 10 juni 1998 nr. 575, 9 jan 2004 nr. 42.

§ 24-2. Dispensasjon

Mattilsynet kan i særlige tilfeller dispensere fra bestemmelsene i denne forskriften, forutsatt at det ikke vil stride mot Norges internasjonale forpliktelser, herunder EØS-avtalen.

0 Endret ved forskrift 9 jan 2004 nr. 42.

§ 24-3. Straff

Forsettlig eller uaktsom overtredelse av denne forskrift eller bestemmelser og vedtak gitt i medhold av den, er straffbart i henhold til matloven § 28.

0 Endret ved forskrift 9 jan 2004 nr. 42.

§ 24-4. Ikraftreden m.v.

1. Denne forskrift trer i kraft fra 1. august 1996.

2. Fra samme dato oppheves følgende forskrifter og bestemmelser:

Kvalitetsforskrift av 1. juli 1986 nr. 1428 for fisk og fiskevarer, utfyllende regler, dispensasjoner, bestemmelser og retningslinjer (K-meldinger) gitt med hjemmel i denne forskrift.

Vedlegg 1

A. Egenkontroll - krav til dokumentasjon av vannkvalitet i fiskeindustrien

Følgende dokumentasjon av vannkvalitet i fiskeindustrien skal kunne fremlegges som en del av egenkontrollen. Dokumentasjonskravene gjelder både for virksomheter på land og for fabrikkfartøyer.

1. Kart over ledningsnett/tappepunkter

Kart over ledningsnettet i virksomheten hvor alle tappepunkter er inntegnet og nummerert, skal kunne fremlegges for tilsynsmyndigheten. Hovedinntak, eventuelle behandlingsanlegg og ismaskin skal være

avmerket. Det skal spesifiseres på kartet hva som er ferskvann (kaldt og varmt) og sjøvann. Vannretningen skal også fremgå, og tappepunktene skal nummereres og merkes i henhold til kart over ledningsnett.

2. Kartlegging av mikrobiologisk kvalitet av ferskvann og sjøvann ved godkjenning av virksomheten i henhold til kvalitetsforskrift for fisk og fiskevarer

I forbindelse med søknad om godkjenning av virksomheten, skal det utføres en kartlegging av kvalitet på ferskvann og sjøvann, dersom benyttet. Dette gjøres ved at virksomheten etter en vurdering av samtlige tappepunkt, skal foreta uttak av vannprøver fra et representativt antall tappepunkter i virksomheten.

Hovedinntaket skal alltid prøvetas, og anlegg som skal drive produksjon i adskilte avdelinger skal ta ut prøver fra samtlige avdelinger, minimum 2 prøver fra hver avdeling. Prøvene skal undersøkes for parametre oppgitt i tabellene nedenfor. Anleggene må kunne dokumentere hygienisk tilfredsstillende vannkvalitet før det tildeles godkjenning.

3. Rutinemessige, kvartalsvise uttak av ferskvann, sjøvann og is

Enhver virksomhet skal minimum hvert kvartal foreta uttak av vannprøver av ferskvann og sjøvann, dersom benyttet, fra et representativt utvalg tappepunkter i virksomheten. For anlegg som nytter is i tilvirkningen, skal prøver av is inngå ved de kvartalsvise prøveuttakene.

Bedrifter som driver produksjon i adskilte avdelinger må ta ut prøver fra alle avdelinger. Prøvetakingsopplegget må være slik at over tid, og i løpet av en periode på 5 år, blir alle tappepunktene prøvetatt. Hovedinntaket skal inngå i dette opplegget. Prøvene skal undersøkes for parametre oppgitt i tabellene nedenfor.

Analysesresultater av uttak av vannprøver inngår som en del av egenkontrollens resultatdokumenter og skal til enhver tid være tilgjengelig for tilsynsmyndigheten.

4. Analyser og analysesresultater

Analyser med hensyn på parametre i tabellen nedenfor er analyser som skal danne grunnlaget for virksomhetens godkjenning og som skal inngå ved de rutinemessige, kvartalsvise prøveuttakene samt ved oppfølgende prøver etter overskridelse av grenseverdier. Kvalitetskravene gjelder for ferskvann, is og sjøvann.

Vann fra tappepunkter i bedriften skal analyseres for følgende parametre:

Parameter	Enhet	Grenseverdi	Tiltakstype	Anmerkninger
Intestinale enterokokker	Antall/100 ml	0	A	
Koliforme bakterier	Antall/100 ml	0	B	Ved påvisning skal prøven verifiseres til E. coli (tiltakstype A)
Kimtall 22 ° C	Antall/ml	-	C	(Ved verdier over 100 må årsaken undersøkes)

Vann fra hovedinntaket skal i tillegg analyseres for følgende parametre:

Parameter	Enhet	Grenseverdi	Tiltakstype	Anmerkninger
Farge	Mg/l Pt	20	B	
Turbiditet	FNU	4	C	

Det skal for ferskvann dokumenteres at øvrige aktuelle parametre i tabell 1, 2 og 3 i drikkevannsforskriften, er undersøkt. Data fra vannverket kan benyttes. Analysesresultat skal innhentes rutinemessig av virksomheten og skal være tilgjengelig for tilsynsmyndigheten ved inspeksjon.

Tilsvarende analyseresultat for sjøvann skal foreligge som en del av virksomhetens dokumentasjon i forbindelse med godkjenning av sjøvannsinntaket.

Ved mikrobiologiske undersøkelser av vann skal det dersom vannet er klorbehandlet, fremgå av analysesertifikatet at innhold av fritt klor i prøven er inaktivert (metoder angitt i drikkevannsforskriften skal anvendes).

5. Oppfølging ved overskridelse av fastsatte grenseverdier

Dersom analyseresultat ved de rutinemessige, kvartalsvise prøvene viser overskridelse av fastsatte grenseverdier, skal anlegget gjennomføre et oppfølgende prøveuttak hvor samtlige parametre i tabellene ovenfor inngår. Et oppfølgende prøveuttak innebærer at det enkelte anlegg umiddelbart skal ta vannprøver fra et representativt antall tappepunkter ved hver avdeling, over et kort tidsrom (i løpet av 1-2 dager), for å få en best mulig kartlegging av vannkvaliteten. Ved slike oppfølgende prøver skal alltid hovedinntaket prøvetas, for å kunne vurdere om dårlig vannkvalitet er et generelt problem ved anlegget eller om det kun omfatter visse deler av rørsystemet.

På bakgrunn av resultatene fra oppfølgende prøveuttak skal anlegget vurdere hvilke tiltak som skal gjennomføres slik at anlegget igjen blir i stand til å dokumentere hygienisk tilfredsstillende vannkvalitet.

Tilsynsmyndighet skal varsles i henhold til de enkelte tiltakstyper, jf. § 1-11 nr. 4, og vedlegg til Drikkevannsforskriften av 4. desember 2001 nr. 1372.

Tiltakstype A: Det skal umiddelbart iverksettes tiltak for å bringe parameterverdien under grenseverdien. Tilsynsmyndighet skal umiddelbart varsles.

Dette gjelder dersom det påvises intestinale enterokokker eller E. coli. Ved slik påvisning skal virksomheten straks ta ut oppfølgende prøver, og legge frem for Mattilsynet hvilke tiltak en vil iverksette for igjen å kunne dokumentere hygienisk tilfredsstillende vannkvalitet. Påvisning av nevnte parametre i oppfølgende prøver vil kunne føre til umiddelbar stopp i bruk av ferskvann/sjøvann mv.

Tiltakstype B og C: Nødvendige tiltak skal gjennomføres så snart som mulig for å bringe parameterverdien under grenseverdien, og tilsynsmyndigheten skal varsles. Dette gjelder ved påvisning av koliforme bakterier, ved overskridelse av grenseverdi for farge og turbiditet, samt ved overskridelse av veiledende verdi for kimtall ved 22 ° C. Den oppfølging som er beskrevet ovenfor skal inngå som en del av anleggets avviksbehandling og korrigerende tiltak og skal dokumenteres i egenkontrollen.

6. Særskilte tilleggsregler om dokumentasjon av vannkvalitet for fabrikkfartøyer

Vannprøver som det ikke er mulig å levere til laboratorium innen 24 timer etter uttak skal fryses inn om bord og oppbevares ved -18 ° C eller lavere. Til fryselagring av vannprøver skal det brukes spesialflasker tilsatt glyserol slik at endelig konsentrasjon glyserol i vannprøven blir 5 volumprosent.

B. Krav til vannkvalitet i slaktermerder for oppbevaring av oppdrettsfisk før slakting

Følgende kriterier for vannkvalitet skal være oppfylt ved godkjenning av lokalitet for etablering av slaktermerd:

1. Parametre:

Som analyseparametre er valgt presumptiv *Escherichia coli* og intestinale enterokokker. Påvisning av presumptive E. coli er en indikator på innhold av nyere fekal forurensing i vannet, mens intestinale enterokokker har bedre overlevelse i vann enn E. coli og kan dermed indikere eldre fekal forurensing.

2. Analysemetode:

Termotolerante koliforme bakterier og presumptive E. coli, NS 4792, 1. utgave. Påvisning og telling av intestinale enterokokker: NS-7899-2, 1. utgave. Det gjøres oppmerksom på at metode NS-9308-1 for E. coli som er oppgitt som analysemetode i drikkevannsforskriften har vist seg uegnet ved analyse av ubehandlet vann, som er aktuelt i dette tilfelle. For intestinale enterokokker kan for øvrig nyeste metode benyttes.

3. Prøvetaking og kriterier:

Ved hvert prøveuttak skal det tas ut til sammen 5 vannprøver. Prøvene tas ut like under vannoverflaten på ulike representative steder på lokaliteten.

Høyeste tillatte konsentrasjon:

Presumptive E. coli: 10 kim/100 ml

Intestinale enterokokker: 50 kim/100 ml.

Det aksepteres at 2 av 5 prøver har et innhold av presumptive E. coli opp til 30 kim/100 ml, de øvrige 3 prøvene må inneholde mindre enn 10 kim/100 ml.

I alle 5 prøvene skal innholdet av intestinale enterokokker være mindre enn 50 kim/100 ml. Prøvene skal analyseres ved et laboratorium som tilfredsstillende de krav som tilsynsmyndigheten setter.

4. Dokumentasjon:

Analyseresultatene skal inngå som en del av egenkontrollens resultatdokumenter i virksomheten, og skal til enhver tid være tilgjengelig for tilsynsmyndigheten. Følgende må fremgå av de registrerte resultatene: Dato, tidspunkt på dagen, flo/fjære, strømforhold, vanntemperatur samt steder for prøveuttak.

5. Prøvetaking ved etablering av slaktemerd:

I forbindelse med søknad om konsesjon for slaktemerd, skal virksomheten sende inn prøveresultater til Mattilsynet som vurderer resultatene. Prøvetaking skal foretas som beskrevet ovenfor. Hvis prøvene overstiger gitte grenseverdier kan ikke konsesjon tildeles.

6. Prøvetaking etter at godkjent slaktemerd er etablert:

Etter at konsesjon er tildelt og slaktemerd er etablert skal virksomheten ta ut vannprøver en gang i året. Prøvetaking skal foretas som beskrevet ovenfor.

Ved overskridelse av grenseverdiene, skal Mattilsynet informeres, samtidig som virksomheten må sette i gang en kartlegging av årsaken til for høyt bakterieinnhold. Dersom resultatet av virksomhetens oppfølgende prøver også gir for høye verdier i henhold til gitte krav, kan Mattilsynet forby oppbevaring av fisk i slaktemerdene.

Virksomhetens avviksbehandling og korrigerende tiltak skal dokumenteres i egenkontrollen.

7. Verifisering:

Mattilsynet verifiserer prøvene annet hvert år. Prøvetaking skal foretas som beskrevet over.

Ved overskridelse av grenseverdiene i de verifiserende prøvene, skal bedriften tilskrives om dette.

Virksomheten skal gi tilbakemelding på hvilke tiltak som eventuelt vurderes iverksatt, og det tas ut nye prøver av Mattilsynet. Dersom oppfølgende prøveresultat heller ikke er tilfredsstillende, kan Mattilsynet forby oppbevaring av fisk i slaktemerder inntil tilfredsstillende vannkvalitet igjen kan dokumenteres.

0 Vedlegget tilføyd ved forskrift 30 des 2003 nr. 1849 (i kraft 1 jan 2004).

Databasen sist oppdatert 18. jan 2008