

FOR 1997-03-21 nr 298: Forskrift om kjøttkontroll, hygiene m.v. ved bearbeiding og frambud av hvalkjøtt.

DATO: 21.03.1997 nr. 298

DEPARTEMENT: LD (Landbruksdepartementet)

AVD/DIR: Avd. for matprod. og helse

PUBLISERT: Avd I 1997 656

IKRAFTTREDELSE: 21.03.1997

SIST-ENDRET:

ENDRER: F01.07.1975 nr. 1

GJELDER FOR: Norge

HJEMMEL: L12.04.1957 nr. 2 § 5 og § 30 jf L10.01.1997 nr. 9 § 22

INNHOLD

Forskrift om kjøttkontroll, hygiene m.v. ved bearbeiding og frambud av hvalkjøtt.

Kapittel I. Generelle bestemmelser

- § 1. Formål
- § 2. Omfang
- § 3. Definisjoner
- § 4. Krav om godkjenning av hvalkjøtt

Kapittel II. Godkjenninger

- § 5. Godkjenning av fangstbåter
- § 6. Godkjenning av mottakssted

Kapittel III. Krav til fangstbåt og til bearbeiding av hvalkjøtt om bord i fangstbåt

- § 7. Generelle krav
- § 8. Opplæring
- § 9. Opplysninger til kjøttkontrollen
- § 10. Krav til utstyr, redskap og innredning m.v.
- § 11. Vask, desinfeksjon og ising
- § 12. Blodtapping og åpning av hval
- § 13. Bearbeiding av hval på dekk
- § 14. Nedkjøling og oppbevaring
- § 15. Krav til lasterom og arbeidstøy i lasterommet

Kapittel IV. Krav til mottaksstedet

- § 16. Generelle krav
- § 17. Særskilte krav til oppbevaring og behandling av hvalkjøtt i kjølerom

Kapittel V. Levering og kjøttkontroll ved mottakssted

- § 18. Levering til mottakssted
- § 19. Kjøttkontroll
- § 20. Tilretteleggelse for kjøttkontrollen
- § 21. Ikke godkjent hvalkjøtt

§ 22. Stempelmerking

Kapittel VI. Administrative bestemmelser

§ 23. Tilsyn og vedtak

§ 24. Utfyllende bestemmelser

§ 25. Dispensasjon

§ 26. Kontrollavgift

§ 27. Straff

§ 28. Ikrafttredelse

Forskrift om kjøttkontroll, hygiene m.v. ved bearbeiding og frambud av hvalkjøtt.

Fastsatt av Landbruksdepartementet 21. mars 1997 med hjemmel i lov av 12. april 1957 nr. 2 om slakterier, kjøttindustri og offentlig kjøttkontroll m.v. § 5, jf. § 30 første ledd.

Kapittel I. Generelle bestemmelser

§ 1. Formål

Formålet med denne forskrift er å sikre at hensyn til helse, kvalitet og redelighet blir ivaretatt fra hvalen er fanget og til hvalkjøttet er kontrollert når det frambyes til folkemat, samt å bidra til en forsvarlig ressursutnyttelse av hvalkjøttet.

§ 2. Omfang

Denne forskrift omfatter krav til kjøttkontroll og krav til hygiene ved bearbeiding av hvalkjøtt fra hvalen er tatt om bord i fangstbåt, under levering til mottakssted og under videre bearbeiding og lagring ved mottaksstedet.

Forskriften omfatter ikke bearbeiding og lagring av hvalkjøtt i detaljforretninger og i lokaler i forbindelse med salgssteder hvor nedskjæring og lagring kun skjer for salg direkte til forbruker.

§ 3. Definisjoner

I denne forskrift forstås ved:

1. hvalkjøtt: alle spiselige deler av hval.
2. samfengt lunse: kjøttstykke på minst 10 kilo fra hvalens rygg, side, spord eller den tykkeste delen av bukmuskulaturen.
3. biprodukter: hvalkjøtt som ikke er samfengt lunse.
4. kjernetemperatur: temperatur målt i sentrum av den tykkeste delen av hvalkjøttet.
5. innpakking: det å beskytte hvalkjøtt med en første innpakking eller beholder som har direkte kontakt med hvalkjøttet

eller selve innpakkingsmaterialet eller beholderen.

6. emballering/emballasje: det å plassere det innpakkede hvalkjøttet i en ytterbeholder og selve ytterbeholderen eller ytteremballasjen.

§ 4. Krav om godkjenning av hvalkjøtt

Alt hvalkjøtt som skal frambyes til folkemat skal være undersøkt og godkjent av tilsynsveterinær. Godkjent hvalkjøtt skal stempelmerkes i samsvar med denne forskrift § 22.

Kapittel II. Godkjenninger

§ 5. Godkjenning av fangstbåter

Båt som nyttes til fangst, bearbeiding, lagring eller transport av hvalkjøtt, skal oppfylle kravene i denne forskrift og være godkjent av Fiskeridirektoratet til disse formål.

§ 6. Godkjenning av mottakssted

Mottakssted som mottar eller bearbeider hvalkjøtt, skal være godkjent av tilsynsmyndigheten og tildeles virksomhetsnummer.

Godkjent mottakssted plikter i rimelig tid og minst 14 dager før fangstsesongen tar til å melde fra til det kommunale næringsmiddeltilsynet dersom de planlegger å motta hvalkjøtt den kommende sesong.

Tilsynsmyndigheten kan trekke tilbake godkjenning gitt etter første ledd dersom mottakssted ikke lenger tilfredsstiller forskriftens krav.

Kapittel III. Krav til fangstbåt og til bearbeiding av hvalkjøtt om bord i fangstbåt

§ 7. Generelle krav

Hvalkjøttet skal under bearbeiding, nedkjøling og oppbevaring i fangstbåt behandles på en hygienisk tilfredsstillende måte. Det skal holdes adskilt fra gjenstander og innretninger som kan føre til forurensning av hvalkjøttet.

Mannskap som bearbeider hvalkjøtt skal ved arbeidets begynnelse ha rein arbeidsdrakt, om nødvendig skal denne skiftes i løpet av arbeidsdagen.

Under arbeid med hvalkjøtt på dekk eller i lasterommet er bruk av tobakk ikke tillatt.

§ 8. Opplæring

Skipper på fangstbåt har ansvar for at mannskapet har gjennomgått et opplæringsprogram i hygienisk behandling av hvalkjøtt godkjent av tilsynsmyndigheten.

§ 9. Opplysninger til kjøttkontrollen

Skipper på fangstbåt har ansvar for at det under fangsten føres et skjema utarbeidet av Statens næringsmiddeltilsyn, jf. vedlegg

I.1

1 Vedlegget er utelatt og kan fås ved henvendelse til Landbruksdepartementet, Postboks 8007 Dep., 0030 Oslo, telefon 22249401.

§ 10. Krav til utstyr, redskap og innredning m.v.

Båt som nyttes til fangst og produksjon av hvalkjøtt, skal tilfredsstillende følgende hygieniske krav til utstyr, innredning m.v.:

1. Fangstbåt skal ha hensiktsmessig innredning og utstyr til bruk under arbeidet med hvalkjøttet.
2. Trematerialer skal være godt vedlikeholdt og oljet eller malt med hvit, halvblank eller blank maling, og ha jevne, glatte og lett rengjørbare overflater.
3. Rekker, dørk, lukekarm, luke og lasterom skal være godt vedlikeholdt.
4. Materialer og gjenstander som kommer i kontakt med hvalkjøtt, skal ikke være laget av tre der tilsvarende kan skaffes i materiale som nevnt i nr. 5. Flater som kommer i kontakt med hvalkjøtt, må ikke avgi helseskadelige stoffer til hvalkjøttet.
5. Utstyr som kroker, hukster m.v. skal være laget av korrosjonsbestandig materiale, f.eks. sjøvannsbestandig aluminium eller hardplast.
6. Fangstbåt skal være utstyrt med kalibrert, digitalt termometer som skal benyttes ved måling av kjernetemperatur i hvalkjøtt.
7. Utstyr og redskap, herunder knivslirer, som benyttes ved bearbeiding av hvalkjøtt, skal holdes rent og i god stand.
Det skal rengjøres og desinfiseres før det tas i bruk. Dersom det forurenses, skal det straks rengjøres og desinfiseres.
8. Kniver og stål skal oppbevares i egnede slirer.

§ 11. Vask, desinfeksjon og ising

Fangstbåt skal til enhver tid være rengjort på en slik måte at hvalkjøtt ikke forurenses.

Det skal benyttes friskt sjøvann eller vann som tilfredsstiller kravene i forskrift 1. januar 1995 nr. 68 om vannforsyning og drikkevann m.m.

Før fangst og etter at hver fangst er levert, skal flater på fangstbåt som kommer i direkte eller indirekte kontakt med hvalkjøtt rengjøres og eventuelt desinfiseres.

Is til kjøling av hvalkjøtt skal være produsert av drikkevann.

§ 12. Blodtapping og åpning av hval

All hval skal snarest mulig etter bedøving tappes for blod ved åpning av store blodkar like foran sveivene.

Åpning av hval og uttak av organer, herunder mage-tarmkanal, skal gjennomføres straks og uten at hvalkjøtt forurenses.

§ 13. Bearbeiding av hval på dekk

Bearbeiding av hval skal påbegynnes snarest etter avliving og gjennomføres hurtigst mulig.

Hvalen flenses ved at hvalspekket skjæres løs helt inn til kjøthinnen og legges for seg. Hvalen parteres og kjøttet skjæres ut i samfengte lunser. Harpunkjøtt; istykkerrevet kjøtt, kjøtt med kruttslam eller kruttlukt rundt treffpunktet for harpunen skal straks skjæres ut og fjernes.

Samfengt lunse skal legges med den hvite hinne ned til avkjøling på rister, slik at den største flaten av lunsen kommer i kontakt med luft. Avstanden mellom lunsene slik de er lagt på ristene, skal sikre god lufttilgang. Annet hvalkjøtt som er tenkt benyttet til folkemat, skal behandles på tilsvarende måte. Om nødvendig beskyttes hvalkjøttet med ren presenning, anbragt slik at det blir rikelig luftsirkulasjon mellom hvalkjøtt og presenning.

§ 14. Nedkjøling og oppbevaring

Når kjernetemperaturen i hvalkjøttet har nådd 7 ° C eller kaldere, eller tilsvarer lufttemperaturen, skal hvalkjøttet flyttes ned i lasterommet på en skånsom måte. Det skal avkjøles med is eller teknisk kjøleinnretning straks etter luftavkjølingen. Hvalkjøttet skal omgis av en iskappe. Iskappen skal omgi hvalkjøttet på en slik måte at løs maling, sleipe og isbrenning i størst mulig grad unngås.

Første ledd gjelder ikke for hvalkjøtt som skal leveres til mottaksstedet innen to døgn.

Dersom hvalspekk ikke skal benyttes til folkemat, kan dette oppbevares annet sted enn i lasterommet.

§ 15. Krav til lasterom og arbeidstøy i lasterommet

Lasterommet skal være innredet på hygienisk tilfredsstillende måte og slik at det sikrer nødvendig nedkjøling av hvalkjøttet.

Personell som håndterer hvalkjøtt i lasterommet, skal ha rent arbeidstøy og rent fottøy som kun benyttes i lasterommet.

Kapittel IV. Krav til mottaksstedet

§ 16. Generelle krav

Mottakssted for hvalkjøtt skal oppfylle følgende krav:

1. Virksomheten skal ha nødvendige innretninger som sikrer at mottak, veing og transport av hvalkjøtt til kjølerom skjer under hygienisk betryggende forhold.
2. Dersom virksomheten bearbeider andre animalske råvarer, skal bearbeiding av hvalkjøtt foregå i egne rom eller adskilt i tid, og da kun etter forutgående vask og desinfeksjon av lokaler og utstyr.

§ 17. Særskilte krav til oppbevaring og behandling av hvalkjøtt i kjølerom

Dersom hvalkjøtt ikke er nedkjølt før levering til mottaksstedet skal det, dersom det ikke bearbeides straks, umiddelbart etter kontroll bringes til kjølerom hvor det legges utover på rister, der det er mulig med de hvite hinner ned. Det skal plasseres på en slik måte at det sikrer god lufttilgang og rask nedkjøling av hvalkjøttet til en kjernetemperatur på høyst 7 ° C.

Dersom hvalkjøtt mottas nedkjølt, kan det i kjølerommet oppbevares stablet eller i kar.

Med hensyn til oppbevaring og hygienisk håndtering av hvalkjøtt vises til kravene i § 7.

Kapittel V. Levering og kjøttkontroll ved mottakssted

§ 18. Levering til mottakssted

Hvalkjøtt som kun er luftavkjølt og oppbevart på dekk, skal leveres fra fangstbåt til mottakssted senest to døgn etter at hvalen er avlivet.

Nedkjølt hvalkjøtt skal leveres fra fangstbåt til mottakssted senest 3 uker etter at hvalen er avlivet.

På grunnlag av opplysninger nedtegnet i skjema jf. § 9, og etter undersøkelse, kan tilsynsveterinæren i særskilte tilfeller godkjenne hvalkjøtt som leveres senere enn 3 uker etter fangst.

Lukene til lasterommet skal ikke åpnes og lossing skal ikke begynne før tilsynsveterinær er tilstede og har gitt tillatelse til at lukene åpnes.

Skipper på fangstbåt har ansvar for at alt hvalkjøtt fra den samlede fangst er losset fra båten.

§ 19. Kjøttkontroll

Hvalkjøtt til folkemat skal være undersøkt og godkjent av tilsynsveterinær i samsvar med Statens næringsmiddeltilsyns instruks for hvalkjøttkontroll.

Tilsynsveterinæren skal under sitt arbeid ha adgang til alle steder der hvalkjøtt tilvirkes eller lagres. Tilsynsveterinæren skal ha kopi av skjema jf. § 9.

Hvalkjøttet skal være ubedervet, uten patologiske forandringer og uten avvik av hygienisk betydning i farge, konsistens, lukt eller smak. Finner tilsynsveterinær ved kontroll avvik fra de her nevnte krav, skal hvalkjøttet erklæres uegnet som folkemat og behandles i samsvar med § 21.

§ 20. Tilretteleggelse for kjøttkontrollen

Mottakssted skal legge forholdene til rette for en effektiv kjøttkontroll. Herunder skal egnede lokaler og innretninger m.v. stilles til disposisjon for tilsynsveterinæren.

Mottakssted skal varsle det kommunale næringsmiddeltilsynet om mottak fra fangstbåt senest arbeidsdagen før levering.

Mottaksstedet skal veie og føre oppgave over kontrollert mengde hvalkjøtt, herunder hvor mye som er godkjent/ikke godkjent av tilsynsveterinæren. Hvalkjøtt skal fremstilles ferskt for kjøttkontroll.

§ 21. Ikke godkjent hvalkjøtt

Hvalkjøtt som av tilsynsveterinær er funnet uegnet som folkemat, skal av mottaksstedet kuttes i småstykker, farges med metylenblått eller tilsvarende og/eller syreensilleres under tilsynsveterinærens kontroll, og forøvrig skal slike varer oppbevares og behandles slik det er angitt i Landbruksdepartementets bestemmelser om animalsk avfall.

§ 22. Stempelmerking

Hvalkjøtt som av tilsynsveterinæren er undersøkt og funnet egnet til folkemat, skal stempelmerkes.

Godkjent hvalkjøtt som er emballert eller innpakket, skal på emballasjen eller innpakningen ha stempelmerke.

Stempelmerket skal være utformet i samsvar med bestemmelser gitt av Statens næringsmiddeltilsyn.

Hvalkjøtt som i godkjent virksomhet er pakket i forbrukerpakning, skal påsettes tilsvarende stempelmerke. Kravet om størrelsen på stempelmerket kan fravikes ved denne type merking.

Kapittel VI. Administrative bestemmelser

§ 23. Tilsyn og vedtak

Statens næringsmiddeltilsyn fører tilsyn med virksomheter som er omfattet av denne forskrift og fatter nødvendige vedtak for gjennomføring av bestemmelsene. Denne tilsyns- og vedtaksmyndighet kan delegeres til det kommunale eller interkommunale næringsmiddeltilsynet som skal ha ansatt tilsynsveterinær for å utføre disse oppgavene.

Klageinstans for vedtak fattet eller etter delegert myndighet er Statens næringsmiddeltilsyn.

Klageinstans for vedtak fattet av Statens næringsmiddeltilsyn er Landbruksdepartementet.

Klage på avgjørelse i henhold til § 19 må fremsettes straks.

Tilsynsmyndigheten kan når som helst i løpet av fangstsesongen foreta inspeksjon av fangstbåt og kan kreve fremlagt den dokumentasjon som den finner nødvendig.

§ 24. Utfyllende bestemmelser

Statens næringsmiddeltilsyn kan gi nærmere bestemmelser, herunder om bearbeiding om bord i fangstbåt, og levering fra fangstbåt til båt som mottakssted.

§ 25. Dispensasjon

Statens næringsmiddeltilsyn kan i særskilte tilfeller dispensere fra denne forskrift.

§ 26. Kontrollavgift

For tilsynsveterinærens undersøkelse og kontroll skal mottaksstedet betale kjøttkontrollavgift.

§ 27. Straff

Bestemmelsene om straff i lov 12. april 1957 nr. 2 om slakterier, kjøttindustri og offentlig kjøttkontroll m.v. kommer til anvendelse ved overtredelse av bestemmelser i denne forskrift.

§ 28. Ikrafttredelse

Denne forskrift trer i kraft straks.

Samtidig oppheves forskrift 1. juli 1975 nr. 1 for behandling, kontroll, pakking og merking av hvalkjøtt.

Sist oppdatert 13. juli 2000 av Lovdata