

MELDING FRA FISKERIDIREKTØREN

J. 25/81

Endring av loddeforskriftene.
Regler for produksjon av lodderogn.

Fiskeridepartementet har den 30. januar 1981 fastsatt endringer i § 1 første ledd i forskrifter av 25. januar 1974 om kvalitetskontroll m.v. av fersk og frossen lodde til menneskeføde.

§ 1 i forskriftene skal således lyde:

§ 1.

"Disse forskrifter gjelder lodde som skal omsettes innenlands eller eksporteres i fersk eller frossen stand til menneskeføde. Forskriftene gjelder også lodderogn i den utstrekning bestemmelsene passer og de ellers ikke er i strid med regler for produksjon av lodderogn fastsatt av Fiskeridirektøren.

Bestemmelsene om rognloddeprosent (§ 10), modningsgrad (§ 11), sortering (§ 12) og de tilsvarende bestemmelser i §§ 13, 14, 18 og 19 gjelder bare for markeder, herunder Japan, som stiller slike krav."

I medhold av § 23 i forskrifter for kvalitetskontroll m.v. av fersk og frossen lodde til menneskeføde av 25. januar 1974, har Fiskeridirektøren den 4. februar 1981 fastsatt følgende regler for produksjon av lodderogn:

§ 1.

Smålodde, lodde med åte, eller lodde som er buksprengt eller skadet kan brukes i lodderognproduksjonen dersom fisken ellers er av forskriftsmessig kvalitet (frisk lukt, naturlig, friskt utseende o.s.v.), jfr. loddeforskrifter av 25. januar 1974 §§ 8 og 13.

Lodde av forskjellig ferskhetsgrad (forskjellige fangster) skal ikke blandes og må holdes adskilt under produksjon.

§ 2.

Alt utstyr for lossing, lagring og produksjon skal være

godkjent av Fiskeridirektoratets Kontrollverk, og være konstruert slik at utstyret er lett tilgjengelig for renhold, desinfeksjon og inspeksjon på alle trinn.

§ 3.

Lukkede lossesystemer (pumpe, røropplegg o.l.) skal vaskes og desinfiseres etter hver dags produksjon. Kar (containere) og lagertanker skal rengjøres og desinfiseres når de er tømt, og alltid før nytt råstoff påfylles. Rørsystem for lagertanker skal kunne fylles helt opp med vann.

§ 4.

Som hovedregel skal råstoff på land oppbevares i kar (containere/kasser). For øvrig kan råstoff oppbevares på land i henhold til loddeforskriftenes § 5.

§ 5.

Det er ikke tillatt å nytte sjøvann fra havnebasseng til produksjon og rengjøring. Dersom produksjon foregår om bord i båt, må denne foregå så langt utenfor havneområdet at vannkvaliteten er tilfredsstillende. Dersom landanlegg nytter sjøvann må dette taes fra ren strømførende sjø, som gir vann av tilfredsstillende kvalitet.

§ 6.

Før innkjøring av råstoff i anlegget, skal dette fylles opp med vann, og/eller spyles med vann.

Under vanlig og kontinuerlig produksjon skal anlegget spyles etter hvert skift (8 timer).

Dersom det blir produksjonsstans i løpet av skiftet på over 2 timer, skal anlegget grovspyles eller fylles opp med vann.

Etter dagens produksjon skal det foretas en fullstendig nedvasking (hovedrengjøring) som også omfatter avfetting og desinfisering av anlegget. Rengjøringen må omfatte en fullstendig nedtapping av alle deler som er fylt med råstoff og prosessvæske. Det skal så fremt det er mulig nyttes varmt vann.

Under hovedrengjøringen av anlegget skal den væskefylte del av anlegget kjøres igjennom med vaskemiddel og godkjent desinfeksjonsmiddel som om det var prosessvæske, slik at utilgjengelige steder innvendig i rør, slanger o.l. nås.

Komponenter som er lett demonterbare, f.eks. cycloner, rørdeler, slangedeler, samt pumpeutstyr, skal "bløtlegges" i vann

tilsatt avfettings/desinfeksjonsmiddel.

§ 7.

Når lodderogna er produsert skal den anbringes i plastkar (containere) for avrenning. Plastkarene tildekkes og plasseres kjølig ved maksimum 4°C, på land i kjølerom. Plastkarene skal ha en maksimal lagringshøyde på 60 cm og et maksimalt innhold på 400 kg før drenering. Hvert kar skal ha dreneringsrist i bunnen. Så snart kassen er fylt opp med rogn skal de merkes med tidspunkt og dato for påfylling av karet. Rogn skal pakkes snarest mulig etter tilstrekkelig avvanning og senest etter 24 timer.

Ferdigprodusert rogn skal i størst mulig utstrekning være fri for fremmede partikler som øyestener, sand, skjell, bein, finner, blodrester, fiskebiter o.s.v.

§ 8.

Etter at rogn er pakket må den snarest og senest innen 2 timer etter pakking innsettes i fryser. Eventuell mellomlagring før frysing må skje på kjølerom.

Det må ikke nyttes unødig høyt trykk på platefryseren under innfrysingen. "Luftfrysing" av rogn må bare skje med kjøpers samtykke. Ved pakking av rogn må blokkvekten være i henhold til gjeldende forskrifter eller etter avtale med kjøper. Temperaturen i blokken etter frysing skal være - 20°C eller lavere.

§ 9.

Disse regler for produksjon av lodderogn skal sammen med "loddeforskriftene" finnes om bord i alle fartøyer som fisker, transporterer, pakker eller fryser lodde som nyttes i produksjon av lodderogn og ved alle anlegg som driver med mottak, produksjon, pakking, frysing og lagring av lodderogn til menneskeføde.

§ 10.

Disse regler trer i kraft straks.