

FISKERIDIREKTØREN

Ark.no. 610.08

Bergen, 19.5.1983

LAA/MH

J-MELDING NR. 50/83

FORSKRIFTER FOR FISKEVARER, HERUNDER SAMMENSATTE FISKEVARER
OG FARSEVARER SOM IKKE OMFATTES AV ANDRE FISKEVAREFORSKRIFTER.

I medhold av lov av 28. mai 1959 om kvalitetskontroll med fisk og fiskevarer o.a. og kongelig resolusjon av 8. april 1960 med senere endringer, har Fiskeridepartementet 28. april 1983 fastsatt følgende forskrifter for fiskevarer, herunder sammensatte fiskevarer og farsevarer som ikke omfattes av andre fiskevareforskrifter.

§ 1

Omfang

Disse forskrifter gjelder for fiskevarer bestemt til menneskeføde hvor fisk, utgjør hele produktet eller en stor del av dette, og varen har karakter av å være en fiskevare (jfr. § 1 i lov av 28. mai 1959 om kvalitetskontroll med fisk og fiskevarer o.a. og kongelig resolusjon av 8. april 1960).

Forskriftene omfatter fiskevarer som inneholder bare fisk, sammensatte fiskevarer, farse og farsevarer, herunder råvarer og halvfabrikata.

I tvilstilfeller avgjør Fiskeridirektøren om en vare er en fiskevare i henhold til disse forskrifter.

Definisjoner:

Sammensatte fiskevarer er produkter som er sammensatt av ulike næringsemner (vegetabiliske, animalske) og hvor fiskeandelen fysisk kan skilles fra produktets øvrige komponenter.

Farse er finfordelt eller hakket fisk (masse) som er spedd med melk eller vann og eventuelt tilsatt andre råvarer og bearbeidet slik at fisken ikke fysisk kan utskilles. Forskriftene gjelder ikke for fiskevarer som Fiskeridepartementet har fastsatt egne forskrifter for med hjemmel i lov av 28. mai 1959 om kvalitetskontroll med fisk og fiskevarer o.a. Forskriftene omfatter heller ikke hermetiske produkter (jfr. Fiskeridepartementets bestemmelser av 9. mai 1962).

§ 2.

Godkjenning

Alle bedrifter som produserer fiskevarer omhandlet i disse forskrifter må godkjennes av Fiskeridirektøren.

Vilkårene for godkjenning er at de bygningstekniske og utstyrmessige krav til hygienisk standard i §§ 3 og 4 er oppfylt og produksjonen til enhver tid foregår i samsvar med disse forskrifter.

Likeledes kreves det at virksomheten foregår i samsvar med andre offentlige forskrifter for næringsmiddelproduksjon, arbeidsvern og miljø.

Etter godkjenning tildeles bedriften et registreringsnummer.

Godkjenning kan trekkes tilbake dersom vilkårene for godkjenning ikke overholdes eller bedriften ikke innen gitt tidsfrist utbedrer de mangler kontrollen påpeker.

Fiskeridirektørens avgjørelse kan med oppsettende virkning påklages til Fiskeridepartementet. Klagefristen er 3 uker etter at underretning om vedtaket er kommet frem til parten.

§ 3.

Krav til anlegg

Anlegg skal ha hensiktsmessige, lyse, sanitære og godt ventilerte lokaler for produksjon og oppbevaring av råstoffer, halvfabrikata og ferdigvarer.

Det skal ha tilstrekkelig forsyning av kaldt og varmt vann. Vannet skal være av drikkevanns kvalitet. Varmtvannsforsyningen skal dekke behovet til renhold av lokaler, produksjonsutstyr og til arbeidernes personlige hygiene.

Det skal være nødvendig antall håndvasker med såpeholdere og papirhåndklær for engangsbruk, alt tilpasset antallet arbeidere. Det skal være sanitærrom, garderobe- og spiserom for arbeiderne. Lokalene skal alltid være rene og holdes i god orden. Produksjonslokalene skal ha vegger, tak, innredning og utstyr med lys, hard, glatt og lett vaskbar korrosjonsbestandig overflate som er ugjennomtrengelig for vann og motstandsdyktig mot varm damp og fett. Gulvene skal ha samme materialegenskaper, men skal være sklisiske, ikke glatte.

Alt utstyr som kommer i direkte kontakt med næringsmidler skal være av hygienisk egnet materiale (rustfritt stål, aluminium, lys plast eller lignende). Det skal ha avrundede kanter og hjørner, og slik overflate at renhold kan gjennomføres lett og effektivt. Annet utstyr forarbeidet av tre bør unngås.

Romoppvarmingen skal ikke være slik at varene forurenses. Varmluft fra oppvarmingsanlegg skal ikke ledes direkte mot råstoffer eller varer i produksjon slik at kvaliteten unødige reduseres.

Det skal disponeres tilstrekkelig med is til kjøling av ferskt fiskeråstoff og mekanisk kjølt lagerrom for oppbevaring av råstoff, halvfabrikat eller ferdigvarer hvor dette er nødvendig. Lagres råstoff, halvfabrikata eller ferdigvarer i frossen tilstand, skal produksjonsanlegget disponere fryselagerrom som holder minst -25°C .

Tines fiskevarer, skal det disponeres hensiktsmessig hygienisk utstyr, og tinemetoden skal være godkjent av kontrollen.

Bedriften skal ha eget rom utenom produksjonslokalene for lagring av emballasje og rekvisita. Dette skal være tørt, ventilert og holdes rent.

Større bedrifter skal ha høytrykkspyle-utstyr eller annet rengjøringsutstyr som kontrollen kan godkjenne.

Det skal nyttes egne lukkede beholdere for boss og produksjonsavfall som tømmes og rengjøres daglig, om nødvendig oftere.

§ 4.

Orden og renhold

Produksjonslokaler, arbeidsrom, lagerrom og andre rom med tilknytning til bedriftens virksomhet skal til enhver tid holdes rene og i orden. I produksjonslokalene skal gulvene og veggene i ca. 1,5 meters høyde over guly, daglig rengjøres etter avsluttet produksjon.

Produksjonsmaskiner, transportanordninger, utstyr og hjelpemidler skal spyles og deretter grundig vaskes etter hver produksjonsdags slutt og desinfiseres med jevne mellomrom. Bedriften skal ha en fast organisert daglig rengjøringsrutine hvor bestemte arbeidere har ansvaret for renhold. Det skal være eget rengjøringsrom for utstyr og hjelpemidler. Utstyr og hjelpemidler fra produksjonslinjer for forskjellige råstoffslag (fisk, grønnsaker o.l.) bør rengjøres separat slik at kryssforurensing unngås.

Det er ikke tillatt å oppbevare uvedkommende gjenstander, avfall eller skrot i produksjonslokalene. Produksjonsavfall fjernes snarest.

Det skal sørges for at dyr og fugler ikke kommer inn i bedriftens bygninger. I produksjonslokalene skal være innretninger til bekjempelse av insekter.

Utrydding av skadedyr og insekter o.l. med kjemiske midler på bedriftens område må bare skje med godkjente midler og ved kvalifisert personale.

§ 5.

Personlig hygiene

Arbeidere som lider av smittsom sykdom, har væskende sår eller byller må ikke delta i produksjonen.

Ved alle avbrudd i arbeidet skal arbeiderne vaske hendene før arbeidet gjenopptas.

Arbeidsantrekket skal være lyst og rent, helst hvitt og håret bør være tildekket.

Røyking er ikke tillatt i produksjonslokalene.

Arbeiderne skal utvise renslighet både når det gjelder personlig hygiene og når de behandler fiskevarene.

§ 6.

Krav til råstoff og råstoffbehandling

Alle råstoffer som inngår i produksjonen skal være rene, friske og sunne. De skal ha et friskt utseende som er karakteristisk for arten og ikke være tilsmusset eller forurenset. De skal ikke inneholde stoffer som i den aktuelle konsentrasjon kan representere en helserisiko.

Råstoffene skal ha en frisk og artsegen lukt og smak, fri for lukt og smak av spaltingsprodukter som følge av kvalitetsreduksjon, herunder harskningsprodukter.

Råstoffene skal ut fra sin egenart oppbevares, transporteres og lagres slik at kvalitetsreduksjon ikke unødig oppstår.

Bedervete råstoffer og råstoffer som har uakseptable, estetiske eller organoleptiske egenskaper, er det forbudt å nytte i produksjonen, oppbevare eller lagre på bedriften.

Lett bedervelige råstoffer skal kjøle- eller fryselagres dersom de oppbevares eller lagres før de tas i produksjon eller i påvente av videreproduksjon og ved driftsavbrudd.

Ved pakking av fiskevarer i emballasje i inert atmosfære eller hvor luft (oksygen) fjernes, skal vises særlig aktsomhet for å forebygge utvikling av skadelige eller helsefarlige stoffer (anaerob toksinutvikling).

Fiskevarer som har et lavere innhold enn 5 % salt (NaCl) i vannfasen og røykte fiskevarer skal derfor hurtig nedkjøles og oppbevares kjølig ved høyst $+4^{\circ}\text{C}$, helst fryses.

Rå vegetabilier skal lagres adskilt fra rå fisk og rå kjøttvarer.

Drives slakting, sløyning, filetering eller skinning på samme anlegg som det foregår videreforedling av råstoff, skal dette foregå adskilt fra produksjonsrom for videreforedling. Ved inntak på slike produksjonsrom skal råstoffene være befridd for avfall og urenheter, og hvert råstoffslag (fisk, vegetabilier m.v.) skal forbehandles og bringes frem til produksjonsrommet for viderebearbeiding på en måte som ikke fører til kryssforurensing.

§ 7.

Ingredienser

Alle ingredienser som nyttes, skal være sunne og friske, ikke bedervet eller harske. De skal være fri for tilsmussing og skal ikke inneholde stoffer som i den aktuelle konsentrasjon kan representere en helserisiko. De skal ha akseptabel, hygienisk og mikrobiologisk standard. Fiskeridirektøren kan sette spesifikasjoner og grensetall for ingredienser.

§ 8.

Tilsetningsstoffer

Det er ikke tillatt å nytte andre tilsetningsstoffer enn de som er godkjent av Sosialdepartementet. Det er heller ikke tillatt å nytte høyere konsentrasjoner av tilsetningsstoffer enn det som til enhver tid måtte være fastsatt av Sosialdepartementet.

§ 9.

Krav til ferdigvarer. Behandling og lagring

Ferdigvarer skal være fagmessig produsert, være friske og sunne og må med hensyn til utseende, lukt, smak og konsistens tilfredsstille de krav som vanlig stilles til varer av vedkommende art. Lukt og smak må være frisk og totalinntrykket være slik at varen anses velegnet til menneskeføde.

Ferdigvarene skal ha en akseptabel mikrobiologisk standard og skal ikke inneholde stoffer som i den aktuelle konsentrasjon kan representere en helserisiko.

Varen skal konserveres og oppbevares på en slik måte at den når konsumenten i god kvalitetstilstand innenfor den holdbarhetsfrist som er anført i holdbarhetsdeklarasjonen for vedkommende vare.

Lett bedervelige varer som under ferdigvareproduksjonen oppvarmes, skal etter avsluttet varmebehandling hurtig og effektivt nedkjøles til den oppbevaringstemperatur som deklarerer på vedkommende vare. For å hindre lokal mangel på lufttilgang og/eller ineffektiv kjøling må varene før de er fullstendig nedkjølt, ikke hopas opp eller pakkes i tett stabel.

Varer som merkes med begrenset holdbarhet for distribusjon i kjølekjeden, skal holdes under kjøling og tillates ikke omsatt i frossen eller tint tilstand. Frosne varer skal fryselagres ved -25°C og omsettes i frossen tilstand. I distribusjonskjeden tillates -18°C .

Ved kjøle- eller fryselagring må ikke varen stables direkte på gulv eller mot vegg eller tak i lagerrom. Avstanden fra gulv skal være minst 10 cm. og fra vegg og tak minst 20 cm.

§ 10.

Begrensninger/minstekrav til farseprodukter

Begrensning/minstekrav til fiskemat (farseprodukter):

a. Begrensning av fremmedprotein:

Fiskevarer fremstilt av farse skal ha minst 50 prosent av sitt totale proteininnhold fra fisk. Fiskeprotein-konsentrater regnes som fisk.

b. Begrensning av karbohydrat:

Karbohydrat kan tilsettes farse som bindemiddel. Grensen for totalt innhold i ferdigvarer er 6,0 gram pr. 100 gram, medregnet naturlig karbohydratinnhold. Karbohydrat-innholdet bestemmes som glukose etter syrehydrolyse.

c. Begrensning av fett:

Fettinnholdet i ferdige farseprodukter skal ikke overstige 14,0 gram pr. 100 gram pudding, boller kaker o.l. Farse fra fete fiskeslag (f.eks. sild og makrell) kan dog inneholde mer enn 14,0 gram pr. 100 gram forutsatt at alt fett kommer fra fiskens naturlige fettinnhold.

d. Minstekrav til protein:

Proteininnholdet i ferdige farseprodukter skal være minst 7,0 gram pr. 100 gram pudding, boller, kaker o.l.

e. Begrensning av vann:

Farse kan spes med melk eller vann. Vanninnholdet i ferdige farsevarer skal ikke overstige 85,0 gram pr. 100 gram beregnet som fettfri vare.

Panering i panerte farseprodukter omfattes ikke av reglene i punktene a-e.

Fiskeridirektøren kan fastsette bestemmelser om sammensetning og om næringsinnholdet i produkter som omfattes av disse forskrifter.

§ 11.

Emballasje

Emballasje og emballasjemateriale som anvendes ved pakking av fiskevarer som omfattes av disse forskrifter, må være hygienisk og betryggende for varens holdbarhet i normal tid og ved normale oppbevaringsbetingelser.

Emballasjen må ikke tilføre varen stoffer som i den aktuelle konsentrasjon kan være helseskadelig. Emballasjen må heller ikke tilføre varen farge, fremmed lukt eller smak.

§ 12.

Merking.

Ferdigpakkede produkter som går inn under disse forskrifter skal merkes i samsvar med forskrifter for merking av ferdigpakkede fiskevarer fastsatt av Fiskeridepartementet 11. november 1976.

Alle produkter (pakninger) skal være påført bedriftens registreringsnummer.

Farse og farseprodukter som inneholder proteinkonsentrater må dessuten merkes med hvor mye protein i gram pr. 100 gram som kommer fra fisk og fiskeproteinkonsentrater hver for seg. Halvfabrikata av nevnte farse- og farseprodukter som vidreselges for ferdigvareproduksjon, skal også merkes som angitt. Produkter som går inn under disse forskrifter, og som utbys uinnpakket til salg, skal ha varebetegnelse som angir fiske-slag på oppslag (plakat) i tilslutning til salget.

§ 13.

Dispensasjon

I særlige tilfeller kan Fiskeridirektøren dispensere fra disse forskrifter.

§ 14

Utfyllende regler

Fiskeridirektøren kan fastsette utfyllende regler for bestemte fiskevarer.

§ 15

Straffebestemmelse

Overtredelse av disse forskrifter eller bestemmelser gitt i medhold av dem er straffbart.

§ 16

Ikrafttreden

Disse forskrifter trer i kraft straks.