

MELDING FRA FISKERIDIREKTØREN  
\*\*\*\*\*

J. 98/83

Midlertidige forskrifter for pakking og flyfrakt av oppdrettsfisk (laks og ørret) for eksport.

-----

I medhold av lov 28. mai 1959 nr. 12 om kvalitetskontroll med fisk og fiskevarer §§ 2 og 3 og kongelig resolusjon 8. april 1960, har Fiskeridepartementet 17. august 1983 fastsatt følgende midlertidige forskrifter for pakking og flyfrakt av oppdrettsfisk (laks og ørret) for eksport:

§ 1. Omfang.

Disse forskrifter omfatter pakking og transport m.v. av fersk, sløyet og usløyet oppdrettet laks og regnbueørret som skal fraktes med fly til utenlandske markeder.

§ 2. Kjøling før pakking.

Fisken skal straks etter avlivning, og eventuelt sløyning, nedkjøles til maksimum 2 grader C før pakking. Kjølningen kan skje i vann/isblanding i forholdet minst 20 prosent is, 20 prosent vann og maksimum 60 prosent fisk, eller med finknust is direkte på fisken.

§ 3. Emballasje og pakkemåte.

Det skal nyttes vannbestandig emballasje-materiale med glatt, hygienisk, helst lys overflate, og med tilstrekkelig mekanisk styrke til at fisken blir beskyttet mot trykk og annen ytre påkjenning under behandling og hele transporten. Innvendig kassehøyde må ikke overstige 22 cm.

Emballasjen skal ha tilstrekkelige isolasjonsegenskaper til å hindre rask nedsmelting av isen.

Emballasjen skal være vanntett.

Pakkingen skal være utført slik at blodvann/smeltevann blir fanget opp av absorbent godkjent for bruk til næringsmidler. Fisk og absorbent skal være adskilt. Absorbenten må ha tilstrekkelig kapasitet til å suge opp alt blodvann/smeltevann.

Emballasjetyper, absorbent og pakkemåte skal være godkjent av Fiskeridirektoratets Kontrollverk etter samråd med flyselskapene.

§ 4. Ising.

Det skal nyttes finknust is direkte på fisken.

Mengden av is må tilpasses temperaturforholdene på avsendersted, eventuelle omlastningssteder og framkomststed slik at det er is i behold ved framkomst etter den planlagte transporttid. Ismengden må ikke overstige absorberens kapasitet.

§ 5. Transport fram til flyplass.

Fisken skal sendes snarest etter pakking.

Transporter som varer lenger enn en time skal skje i lukkede transportmidler.

I tiden 1. mai til 30. september skal det nyttes transportmidler med tilstrekkelig isolasjon og /eller kjøling til at temperaturen kan holdes mellom - 1 grad C og + 2 grader C.

§ 6. Oppbevaring på flyplass.

Oppbevaring på flyplass ut over nødvendig omlastningstid skal skje i rom med mekanisk kjøling der temperaturen ikke skal overstige + 4 grader C.

Der nødvendig kjølelager ikke finnes må oppbevaringstiden begrenses i størst mulig grad.

§ 7. Dispensasjon.

Fiskeridirektøren kan etter samråd med næringen og flyselskapene dispensere fra disse forskriftene.

§ 8. Utfyllende regler.

Fiskeridirektøren kan fastsette utfyllende regler for gjennomføring av disse forskriftene.

§ 9. Straff.

Overtredelse av disse forskriftene straffes, og inndragning kan skje, i medhold av lov 28. mai 1959 nr.12 om kvalitetskontroll med fisk og fiskevarer o.a. § 11.

§ 10. Ikrafttreden.

Disse forskriftene trer i kraft straks, og gjelder inntil videre.