

FISKETS GANG

UTGITT AV FISKERIDIREKTØREN, BERGEN



18. MAI 1972

20

FISKETS GANG

18. MAI 1972 — 58. ÅRGANG

20

AV INNHOLDET I DETTE NR.:

Regler for god praksis i behandling av fersk fisk (forts. fra f. nr.) Side
407

Ansvarlig utgiver:
FISKERIDIREKTØREN

Redaktør:
kontorsjef Håvard Angerman

FISKETS GANG's adresse:
Fiskeridirektoratet
Postboks 185/86
5001 Bergen
Telefon: (05) 23 03 00

UTKOMMER HVER TORS DAG

Abonnement kan tegnes ved alle poststeder ved innbetaling av abonnementsbeløpet på postgirokonto 69181, eller på bankgirokonto 8301/08/01474 Bergens Kreditbank eller direkte i Fiskeridirektoratets kassakontor.

Abonnementsprisen på Fiskets Gang er kr. 40,00 pr. år. Til Danmark, Island og Sverige kr. 40,00 pr. år. Øvrige utland kr. 50,00 pr. år. Pristariff for annonser kan fåes ved henvendelse til Fiskets Gang.

VED ETTERTRYKK FRA FISKETS GANG MÅ
BLADET OPPGIS SOM KILDE

Fiskerioversikt for uken som endte 13. mai 1972.

Værforholdene i uken som endte 13. mai var for det meste bra. Under vårfisket i Finnmark ligger torskeutbyttet stadig tilbake for fjorårets. Øvrige sorter ga et større utbytte enn samme uke i fjor. Sunnmøre og Romsdal hadde stor tilgang på lange siste uke, Sogn og Fjordane meget pigghå. Makrellfisket med garn er moderat, best utfor Vestlandet, smått i sør. Årets første omsetning av ål fant sted i Fjordfisks distrikt. På de pelagiske fiskeriers område hadde man bra tilgang på tobis fra Nordsjøen.

Fisk m.v. utenom sild, tobis og øyepål.

Uårfisket i Finnmark: Det ble i uken landet 2 872 tonn fisk og 44,8 tonn reke mot 3 090 og 145 tonn foregående uke. I fjor samme uke hadde man 3 049 tonn fisk og 57,6 tonn reke. I fisket deltar det 853 farkoster med 2 421 mann mot 976 båter og 2 755 mann i fjor. Totalutbyttet av vårfisket er på 21 675 tonn fisk mot 27 822 tonn i fjor. Med trål er det i år fisket 8 427 tonn, med garn og not 5 928 tonn, med line 2 942 tonn og med snøre 4 378 tonn.

Ukens torskeutbytte ble 1 595 tonn mot 1 637 tonn uken før og 2 004 tonn samme uke i fjor. I alt er det landet 14 824 tonn torsk, hvorav hengt 962, saltet 4 360, iset m.m. 1 122 og filetert 8 380 tonn.

Av øvrige fiskesorter ble det i uken landet 571,6 tonn hyse, 491,4 tonn sei, 3,9 tonn kveite, 90,4 tonn steinbit, 33 tonn uer, 97,3 tonn blåkveite.

Totalutbyttet av skrei og vårtorsk har nådd opp i 199 609 tonn (i fjor 180 782), hvorav hengt 19 792 (34 519) tonn, saltet 118 765 (83 817) tonn, iset m.m. 19 520 (14 542) tonn, filetert og frosset 41 532 (47 904) tonn samt produsert av damptran 96 888 (84 542) hl.

Fisket i Troms ga i henhold til rapport fra Fiskeriinspektøren ukeutbytte på 871,3 tonn mot 808 tonn uken før. I ukepartiet inngår 445,8 tonn torsk, 282,3 tonn sei, 15,4 tonn brosme, 30,1 tonn hyse, 1,5 tonn kveite, 19,6 tonn blåkveite, 31,2 tonn uer, 3,9 tonn steinbit og 41,3 tonn reke.

Andenes: Det meldes om bra fiske med fangster på 600—3 800 kg sei på garn og linefangster opptil 2 000 kg, mest brosme. I ukens løp kom to trålere inn med 60 og 70 tonn, mest torsk.

Sør-Helgeland—Sør-Trøndelag: I dette område ble det i uken som endte 7. mai landet 119 tonn fisk, hvorav 29 tonn torsk, 48 tonn sei, 1 tonn lyr, 12 tonn lange,

**Fisk brakt i land i Finnmark i tiden 1. januar –
13. mai 1972.**

Fiskesort	Mengde	Anvendt til					
		Ising og frysing		Salting	Henging	Hermetikk	Oppmalning
		Rund	Filet				
Skrei	17726 ¹	2 018	7 945	7 308	455	—	—
Loddetorsk	14824 ²	1122	8 380	4 360	962	—	—
Annen torsk	—	—	—	—	—	—	—
Hyse	3 519	214	3 278	14	13	—	—
Sei	4 739	140	3 772	309	518	—	—
Brosme	101	—	—	—	101	—	—
Kveite	120	120	—	—	—	—	—
Blåkveite	469	469	—	—	—	—	—
Flyndre	19	19	—	—	—	—	—
Uer	542	542	—	—	—	—	—
Steinbit	352	352	—	—	—	—	—
Reke	520	520	—	—	—	—	—
Annen fisk	—	—	—	—	—	—	—
I alt	142 931	5 516	23 375	11 991	12 049	—	—
«pr. 15/5-71	49 698	4 154	29 968	12 626	2 950	—	—
«pr. 16/5-70	57 682	4 028	41 375	6 634	5 645	—	—

¹ Lever 17908 hl. ² Rogn 633 hl, hvorav 260 hl saltet, 373 hl fersk.
³ Damptran 4335 hl. ⁴ Herav 2 tonn rotskjær.

1 tonn blålange, 21 tonn brosmes, 2 tonn hyse, 1 tonn kveite, 3 tonn uer og 1 tonn annen fisk. I beretningsuken foregikk det en del notfiske etter småsei i Sør-Trøndelag, hvor det ble låssatt ca. 255 tonn.

Levendefisk: Fra Levendefisklagets distrikt tilførtes det Trondheim 7 tonn levende småsei. Hordaland melder om levendefiskutbytte på 108 tonn småsei og 3 tonn torsk. Rogaland hadde 60 tonn levende fisk.

Møre og Romsdal: På Nordmøre ble det i uken som endte 7. mai landet 572 tonn fisk inklusiv 18,7 tonn salttorsk omregnet til 40 tonn sløyd og kappet. Fisketilgangen bestod av 52 tonn torsk, 361 tonn sei, 1 tonn lyr, 49 tonn lange, 5 tonn blålange, 91 tonn brosmes, 8 tonn hyse, 4 tonn uer, 1 tonn hå. I uken til 13. mai ble det låssatt 20 seinotfangster på 3—30, i alt ca. 240 tonn samt landet 14 trålfangster på 7—20, i alt 190 tonn småsei. Trålfisket er dirigert.

Sunnmøre og Romsdal: En rekke bankbåter kom inn med gode fangster av lange fra de forskjellige felt. Samlet fisketilgang i uken ble 1 009,5 tonn,

**Fisk brakt i land i Troms i tiden 1. januar –
13. mai 1972.**

Fiskesort	Mengde	Anvendt til					
		Ising og frysing		Salting	Henging	Hermetikk	Dyrefor
		Rund	Filet				
Skrei	135 705	962	7 488	26 593	662	—	—
Annen torsk	10 241	618	5 797	3 044	782	—	—
Sei	3 461	1	2 945	377	138	—	—
Lange	160	—	—	160	—	—	—
Brosme	706	—	—	701	5	—	—
Hyse	1 074	52	1 021	—	1	—	—
Kveite	39	39	—	—	—	—	—
Blåkveite	292	190	102	—	—	—	—
Flyndre	—	—	—	—	—	—	—
Uer	948	38	910	—	—	—	—
Steinbit	41	4	37	—	—	—	—
Annen	2	1	1	—	—	—	—
Reke	807	792	—	—	—	15	—
I alt	53 476	2 697	18 301	30 875	1 588	15	—
«pr. 15/5-71	47 463	2 114	18 822	23 906	2 594	27	—
«pr. 16/5-70	39 566	3 215	21 172	12 139	3 031	9	—

¹ Tran 19763 hl. Rogn 10834 hl, hvorav saltet 2310 hl, fersk 3340 hl, dyrefor 5184 hl.

hvorav 6,5 tonn torsk, 18 tonn sei, 950 tonn lange, 20 tonn brosmes, 11,5 tonn hyse, 2 tonn kveite, 1 tonn hå og 0,5 tonn skate.

Sogn og Fjordane: Det ble landet 1 191 tonn fisk og 1 120 kg hummer. Fiskefangsten deler seg på disse sortene: Torsk 4 tonn, småsei 50 tonn, lange 154 tonn, brosmes 12 tonn, hyse 1,2 tonn, lyr 1,1 tonn, pigghå 966 tonn (det meste frosset) og forfisk 2,5 tonn.

Hordaland: Det ble i ukens løp landet 231 tonn fisk, hvorav de omtalte 111 tonn levende fisk, dessuten 100 tonn pigghå og 20 tonn sløyet og kappet fisk.

Rogaland: Her hadde man landinger på i alt 190 tonn, hvorav 60 tonn levende fisk, 100 tonn sløyet fisk og 30 tonn pigghå.

Skagerakkysten: Det ble landet 45 tonn fisk.

Oslofjorden: Her hadde Fjordfisk mottak på 10 tonn fisk og 1,4 tonn ål, for øvrig sesongens første ål.

Fisk brakt i land i Vesterålen — Nord-Helgeland i tiden 1. januar — 29. april 1972.¹

	Mengde	Anvendt til					
		Fersk	Fryst	Salting	Henging	Hermetikk	Oppmalning
Uken 29/4	1 319	169	589	408	149	—	4
I alt pr. 22/4	135 198	7 616	28 650	80 833	17 965	—	134
I alt pr. 29/4	² 136 517	7 785	29 239	81 241	18 114	—	138
I alt pr. 1/5 1971	112 700	6 185	26 739	49 934	29 713	—	129

¹ I følge oppgaver fra Råfisklaget, Svolvær.

² Dessuten av sjøtilvirket fisk:

pr. 22/4— 154 tonn saltfisk, 77 tonn tørrfisk.

pr. 29/4— 154 tonn saltfisk, 77 tonn tørrfisk.

Makrellfisket: Det går relativt tregt med drivgarnfisket etter makrell, som fremdeles gir et helst ubetydelig utbytte sørpå. Ukefangsten — det meste fra Vestlandet — ble på 204 tonn.

Skalldyr: Av reke hadde Fjordfisk 7 tonn kokte og 5 tonn rå, Skagerakfisk 7 og 10 tonn, Rogaland Fiskesalslag 4 og 10 tonn. Ennvidere melder Troms om 41,3 tonn reke og Finnmark om 44,8 tonn. Av hummer hadde Sogn og Fjordane 1,1 tonn og Rogaland 1 tonn.

Sild, tobis og øyepål.

Feitsild- og småsildfisket: På Nord-Helgeland og i Vikna—Leka-området i Nord-Trøndelag ble det i uken fisket henholdsvis 250 hl og 1 582 hl sild i gruppe 1.

Distriktet Buholmsråsa—Stad hadde 533 hl feitsild, hvorav til agn 314 hl og til innenlands 219 hl. Til innenlands bruk gikk også 78 hl småsild.

Fjordsild: Det ble fisket og levert 3 tonn til innenlands bruk fra Fjordfisks distrikt.

Fisk brakt i land i Sør-Helgeland — Sør-Trøndelag i tiden 1. januar — 6. mai 1972.¹

Fiskesort	Mengde	Anvendt til					Fiske- mel og Dyre- for
		Ising og fry- sing	Sal- ting	Hen- ging	Her- me- tikk		
	tonn	tonn	tonn	tonn	tonn	tonn	tonn
Torsk	2 543	1 483	680	350	30	—	—
Sei	2 791	1 237	893	654	7	—	—
Lyr	17	17	—	—	—	—	—
Lange	135	3	98	34	—	—	—
Blålange	10	—	10	—	—	—	—
Brosme	200	6	112	80	2	—	—
Hyse	187	186	—	1	—	—	—
Kveite	40	40	—	—	—	—	—
Rødspette	22	22	—	—	—	—	—
Marelllyndre ...	—	—	—	—	—	—	—
Uer	48	47	1	—	—	—	—
Steinbit	7	7	—	—	—	—	—
Skate og rokke .	—	—	—	—	—	—	—
Håbrann	—	—	—	—	—	—	—
Pigghå	—	—	—	—	—	—	—
Makrellstørje ..	—	—	—	—	—	—	—
Annen fisk	28	25	1	2	—	—	—
I alt	² 6 028	3 073	1 795	1 121	39	—	—
« 8/5 1971	6 958	2 976	2 417	1 394	171	—	—
« 9/5 1970	5 670	3 605	720	991	191	163	—

¹ I følge oppgaver fra Norges Råfisklag, Trondheim.

² Lever 93 hl. Rogn 55 hl.

Tobis: Østbanken og Vestbanken i Nordsjøen var de viktigste fangstplassene for 61 039 hl tobis som trålere landet i Egersund og på Karmøy i uken, alt til mel og olje.

Øyepål: Det ble landet 7 959 hl øyepål til mel og olje nord for Stad og landet 11 947 hl sør for Stad, hvorav 420 hl til dyre- og fiskefor og 11 527 hl til mel og olje.

Polartorsk: Det foregår forsøksfiske etter polartorsk, men foreløpig har dette ikke gitt seg utslag i ordinære fangster.

Summary.

The weather conditions were good during the week ending May 13th. In Finnmark 2 872 tons of groundfish, including 1 595 tons of cod, was landed.

Fisk brakt i land i Møre og Romsdal i tiden 1. januar – 6. mai 1972.¹

Fiskesort	Mengde	Anvendt til				
		Ising og frysing	Salting	Henging	Hermetikk	Fiske-mel og dyre-for
	tonn	tonn	tonn	tonn	tonn	tonn
Skrei	⁵ 5 398	2 320	2 110	—	968	—
Annen torsk....	7 137	3 598	3 501	38	—	—
Sei	16 976	6 437	8 780	1 454	280	25
Lyr.....	34	24	—	—	10	—
Lange	2 179	20	2 028	131	—	—
Blålange	202	—	202	—	—	—
Brosme.....	1 711	—	1 475	236	—	—
Hyse.....	673	663	—	—	10	—
Blåkveite.....	—	—	—	—	—	—
Kveite	52	52	—	—	—	—
Rødspette.....	14	14	—	—	—	—
Mareflyndre ...	—	—	—	—	—	—
Ål	—	—	—	—	—	—
Uer	229	229	—	—	—	—
Steinbit	5	5	—	—	—	—
Skate og rokke .	39	39	—	—	—	—
Håbrann	—	—	—	—	—	—
Pigghå	167	167	—	—	—	—
Makrellstørje ..	—	—	—	—	—	—
Annen fisk.....	114	114	—	—	—	—
Hummer	—	—	—	—	—	—
Reke	—	—	—	—	—	—
Krabbe	—	—	—	—	—	—
I alt	² 34 930	³ 13 682	18 096	1 859	1 268	25
Herav:						
Nordmøre	8 805	2 532	⁴ 9 911	1 149	188	25
Sunnmøre og Romsdal	26 125	11 150	⁴ 13 185	710	1 080	—
I alt 8/5 1971	30 505	7 172	20 996	650	1 686	1
« 9/5 1970	28 530	8 137	18 373	1 212	770	38

¹ Etter oppgaver fra Norges Råfisklag, Sunnmøre og Romsdal Fiskesalslag. Omfatter også fisk fra fjerne farvann. Saltfisk er omregnet til sløyd hodekappet vekt ved å øke saltfiskvekten med 110 %. ² Lever 746 hl, rogn 694 hl. ³ Herav 43 tonn saltfisk, 90 tonn råfisk. ⁴ Herav 1650 tonn saltfisk, 3465 tonn råfisk. ⁵ Tran 3913 hl, rogn 3138, herav 1353 hl til hermetikk. ⁶ Herav 2 290 tonn til filet.

The cod catches are so and so. The total landings of Finnmark cod and spawning cod amount to 199 609 tons (last year 180 782) of which 19 792 (34 519) tons have been dried, 118 765 (83 817) tons salted, 19 520 (14 542) tons have been sold fresh and 41 532 (47 904) tons have been filleted and frozen.

More outstanding landings were 950 tons of ling in

Fisk brakt i land i Sogn og Fjordane i tiden 1. januar – 13. mai 1972.¹

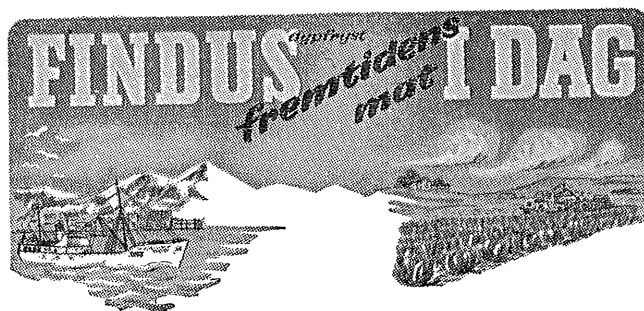
Fiskesort	Mengde	Anvendt til					
		Ising og frysing		Salting	Henging	Hermetikk	Fiske-mel
		Rund	Filet				
	tonn	tonn	tonn	tonn	tonn	tonn	tonn
Torsk	1 208	307	—	901	—	—	—
Sei	4 150	108	2 219	1 443	380	—	—
Lyr.....	42	42	—	—	—	—	—
Lange.....	364	—	—	126	238	—	—
Brosme.....	165	—	—	161	4	—	—
Hyse.....	42	42	—	—	—	—	—
Uer	—	—	—	—	—	—	—
Ål	—	—	—	—	—	—	—
Kveite	2	2	—	—	—	—	—
Flyndre	—	—	—	—	—	—	—
Blåkveite	—	—	—	—	—	—	—
Skate	—	—	—	—	—	—	—
Pigghå	6 048	6 048	—	—	—	—	—
Lysing	—	—	—	—	—	—	—
Kolmule.....	—	—	—	—	—	—	—
Steinbit	—	—	—	—	—	—	—
Makrellstørje ..	—	—	—	—	—	—	—
Hummer ...	1	1	—	—	—	—	—
Reke	—	—	—	—	—	—	—
Krabbe	—	—	—	—	—	—	—
Annen fisk..	54	—	—	—	—	—	54
I alt	12 076	6 550	2 219	² 2 631	622	—	54
«pr. 15/5-71	9 901	7 834	—	1 926	118	—	23
«pr. 16/5-70	13 519	12 195	—	1 252	—	—	72

¹ Etter oppgave fra Sogn og Fjordane Fiskesalslag.

² Herav 488 tonn saltfisk, 3: 1 025 tonn råfisk.

the Aalesund region and 966 tons dogfish in Sogn og Fjordane.

In the pelagic section landings of 61 000 hectolitres sand eel from the North Sea were the most notable.



Velg fra FINDUS store utvalg

Fisket etter sild og industrifisk samt brisling og makrell i uken 7/5 — 13/5 og pr. 13/5 1972.

	I uken	I alt	Brukt til							
			Fersk, ising		Frysing		Salting	Hermetikk	Dyre- og fiskefor	Mel og olje
			Eksport	Innenl.	Konsum	Agn				
<i>Feitsildfiskernes Salgslag</i> <i>Harstadkontoret</i> (Grense Jakobselv— Buholmsråsa)	HI	HI	HI	HI	H.	HI	HI	H.	HI	HI
Feitsild	1 223	4 512	—	648	1 040	544	2 164	46	—	70
Småsild	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Lodde	—	11 415 945	36 887	—	—	36	—	—	5 667	11373 355
Øyepål	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Polartorsk	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
I alt	1 223	11 420 457	36 887	648	1 040	580	2 164	46	5 667	11373 425
<i>Feitsildfiskernes Salgslag,</i> <i>Trondheimskontoret</i> (Buholmsråsa—Stad)										
Nordsjøsild	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Feitsild	533	1 742	—	643	332	758	9	—	—	—
Småsild	78	186	—	78	108	—	—	—	—	—
Øyepål	2 959	60 069	—	—	—	—	—	—	—	60 069
Tobis	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Kolmule	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
I alt	8 570	61 997	—	721	440	758	9	—	—	60 069
<i>Norges Sildesalgslag</i> (Sør for Stad)										
Nordsjøsild	—	39 617	10 274	12	3 680	—	—	—	—	25 651
Feitsild	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Småsild	—	12	—	12	—	—	—	—	—	—
Øyepål	11 947	279 762	—	—	—	—	—	—	2 230	277 532
Lodde	—	1020 599	—	—	—	—	—	—	1 800	1018 799
Tobis	61 039	90 430	—	—	—	—	—	—	—	90 430
I alt	72 986	1430 420	10 274	24	3 680	—	—	—	4 030	1412 412
Nordsjøsild	—	39 617	10 274	12	3 680	—	—	—	—	25 651
Feitsild	1 756	6 254	—	1 291	1 372	1 302	2 173	46	—	70
Småsild	78	198	—	90	108	—	—	—	—	—
Vintersild	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Islandssild	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Fjordsild	3	16 086	9 056	6 642	—	—	388	—	—	—
Sild i alt	1 837	62 155	19 330	8 035	5 160	1 302	2 561	46	—	25 721
» » pr. 15/5—71 ..	—	124 276	28 453	11 879	5 964	3 751	66 584	3 576	—	4 069
Lodde	—	12436 544	36 887	—	—	36	—	—	7 467	12392 154
Øyepål	19 906	339 831	—	—	—	—	—	—	2 230	337 601
Tobis	61 039	90 430	—	—	—	—	—	—	—	90 430
Polartorsk	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Kolmule	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
I alt	80 945	12866 805	36 887	—	—	36	—	—	9 697	12820 185
» » pr. 15/5—71 ..	—	13722 028	26 589	—	—	1 562	—	—	7 490	13686 387
<i>Makrell (tonn)</i> <i>Norges Makrellag S/L,</i> <i>pr. 6/5—72</i>	³ 281	4 483	39	241	1	379	8	45	—	² 3 770
<i>Feitsildfiskernes Salgslag</i>	—	583	—	—	—	261	—	—	—	322
Makrell i alt	281	5 066	39	241	1	640	8	45	—	4 092
» » » pr. 15/5 1971.	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
<i>Brisling (skjepper)</i>										
Sør for Stad	—	331 724	870	—	—	—	769	251 545	1 870	76 670
Nord for Stad	—	4 525	—	—	—	—	—	4 525	—	—
Brisling i alt	—	¹ 336 249	870	—	—	—	769	256 070	1 870	76 670
» » pr. 15/5 1971	—	11 498	—	—	—	—	785	10 713	—	—

¹ Herav 322 368 skjepper havbrisling. ² Herav til matmel 2364 hl. ³ I tiden 10/4—6/5. ⁴ Reviderte tall.

Rapport nr. 17 om skrei- og vårtorskfisket pr. 13. mai 1972

Distrikt	Ukefangst tonn	Kg fisk pr. hl lever	Tranprosent	Antall fiskefark.	Antall mann	Totalfangst tonn	Anvendelse				Damptran hl	Lever til annet hl	Rogn	
							Henging tonn	Salting tonn	Fersk tonn	Filetering tonn			Salting hl	Fersk m.m. hl
Finnmark, vinterf.	—	—	—	—	—	17 726	455	7 308	2 018	7 945	2 030	—	260	373
Finnmark, vårfiske	1 595	1 000	50	853	2 421	14 824	962	4 360	1 122	8 380	4 335	—	—	—
Troms	—	—	—	—	—	35 705	662	26 593	962	7 488	19 763	121	2 310	3 340
Lofoten opps.d. . . .	—	—	—	—	—	97 902	16 266	59 722	9 823	12 091	52 160	598	14 059	10 928
Lofoten for øvrig . . .	—	—	—	—	—	26 189	1 179	17 991	1 925	5 094	14 567	—	2 025	5 107
Vesterålen	—	—	—	—	—	1 221	197	437	260	327	—	1 004	99	416
Helgeland, Salten . .	—	—	—	—	—	418	62	163	44	149	120	—	17	143
Nord-Trøndelag . . .	—	—	—	—	—	226	9	81	78	58	—	90	—	70
Sør-Trøndelag	—	—	—	—	—	5 398	—	2 110	3 288	—	3 913	—	261	2 877
Møre og Romsdal . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	1 595	—	—	853	2 421	199 609	19 792	118 765	19 520	41 532	96 888	1 813	19 031	423 254

1972 til 13/5 . . .	1 595	—	—	853	2 421	199 609	19 792	118 765	19 520	41 532	96 888	1 813	19 031	23 254
1971 - 15/5 . . .	2 004	—	—	976	2 755	180 782	34 519	83 817	14 542	47 904	84 542	4 655	32 389	26 288
1970 - 16/5 . . .	3 123	—	—	1 349	4 136	138 526	28 585	39 209	13 780	56 952	50 935	10 629	20 045	17 014
1969 - 10/5 . . .	4 443	—	—	1 273	3 912	115 624	44 886	23 366	7 432	39 940	41 279	3 630	19 510	16 093
1968 - 11/5 . . .	2 913	—	—	1 141	3 385	102 892	34 145	30 513	7 233	31 001	35 970	3 183	16 018	13 905
1967 - 13/5 . . .	5 637	—	—	—	—	90 079	46 684	19 165	6 863	17 367	33 450	2 454	11 095	15 400
1966 - 14/5 . . .	3 701	—	—	1 754	4 923	83 636	27 687	22 513	6 933	26 503	30 168	2 976	10 666	16 159
1965 - 15/5 . . .	3 987	—	—	1 716	4 723	69 494	25 032	12 692	8 887	22 883	24 609	2 056	9 208	13 306
1964 - 16/5 . . .	1 434	—	—	1 131	3 796	59 123	23 698	17 508	6 173	11 744	23 273	2 063	11 205	15 588
1963 - 11/5 . . .	3 756	—	—	11 401	5 113	73 138	40 504	9 708	7 326	15 600	25 737	4 460	14 913	20 335

Vårfisket i Finnmark.

1972 til 13/5 . . .	1 595	1 000	50	853	2 421	14 824	962	4 360	1 122	8 380	4 335	—	—	—
1971 - 15/5 . . .	2 004	1 100	47	976	2 755	22 603	1 693	5 671	1 286	13 953	7 367	—	309	81
1970 - 16/5 . . .	3 123	1 000	46	1 349	4 136	37 197	4 494	3 376	1 495	27 832	8 421	—	123	37
1969 - 10/5 . . .	4 443	1 000	45	1 273	3 912	24 754	6 524	746	662	16 822	3 778	—	162	28
1968 - 11/5 . . .	2 913	1 100	46	1 141	3 385	22 969	3 941	1 661	928	16 439	4 156	—	85	11
1967 - 13/5 . . .	5 637	1 000	45	1 931	5 126	32 164	19 287	2 160	1 012	9 705	9 016	—	134	14
1966 - 14/5 . . .	3 701	1 200	45	1 754	4 923	27 813	9 680	3 176	1 020	13 937	7 296	—	210	—
1965 - 15/5 . . .	3 987	1 200	45	1 716	4 723	27 924	10 199	2 293	1 695	13 737	6 902	—	310	171
1964 - 16/5 . . .	1 434	1 800	45	1 131	3 796	11 874	4 377	1 391	510	5 569	1 264	—	163	255
1963 - 11/5 . . .	3 756	2 000	45	11 401	5 113	16 905	8 973	516	750	6 666	2 137	—	2 049	156

¹ Herav saltet som filet 1171 tonn, alt i Lofoten. ² Herav rundfrosset 2203 tonn, hvorav Finnmark 1216 tonn, Lofoten 391 tonn og Møre 596 tonn. Ennvidere til hermetikk 974 tonn, hvorav Sør-Trøndelag 6 tonn, Møre 968 tonn. ³ Herav sukkersaltet 12 065 hl, hvorav Lofoten 10 550 hl, Vesterålen-Yttersiden 1 515 hl. ⁴ Herav til hermetikk 6 420 hl, hvorav Lofoten 2 768 hl, Vesterålen-Yttersiden 2 299 hl, Møre 1 353 hl. I Troms er dessuten 5 184 hl rogn benyttet til dyrefor i Vesterålen-Yttersiden 259 hl og i Vikna 27 hl.



250 nye fiskefartøyer til de skotske Highlands i de kommende 5 år.

Planer om å utvide Highlands-flåten med ytterligere 250 fiskebåter i løpet av de kommende fem år er fremlagt for statsministeren for Skotland av Highlands and Islands Development Board. Approbasjon ventes i løpet av de nærmeste uker, opplyser «Fishing News» (28. april).

Styret ønsker å gjøre bruk av £ 3 310 000 i tillegg til de £ 2 600 000 det allerede har benyttet til støtte for anskaffelse både av nye og «secondhand» fiskefartøyer til

Highlands. Bidragene, som gis av White Fish Authority og Herring Industry Board, vil heve de nå foreslåtte investeringer til et nivå av ca. £ 4 mill.

Det nye skritt er tatt etter fremleggelse av Styrets rapport om hva som er blitt oppnådd som følge av dets fiskeripolitikk siden starten fant sted i 1966. Detaljer fra denne ble fremlagt på en pressekonferanse i Aberdeen av styreformannen Sir Andrew Gilchrist.

Medlem av styret, Mr. Prophet Smith, hvis ansvarsområde er fiskeriene, uttalte: «Vi vil håpe å kunne skaffe ca. sju båter i størrelser 50 til 80 fot pr. år. I motsetning til tidligere Highlands-planer blir det denne gang ikke tale om noen tidsfrist, men om et mere permanent rullende program».

For det meste vil de nye investeringer

bli konsentrert i områder som Caithness og Orknøylene, hvor fiskeriens regenerering ikke har utviklet seg i samme utstrekning som i Shetland. Harris og Lewis har stort behov for videreutvikling, heter det i rapporten.

Fiskeritvillingsplanen har utviklet seg nesten på dramatisk måte, fortsatte Mr. Smith. Av de 247 båtene, som Styret hadde støttet, var 37 allerede fullt utbetalt og 45 lå foran tilbakebetalingsplanen.

Det skotske vestkyst-sildefiske følger mønster.

Sildefisket på den skotske vestkyst har påny fulgt de senere års mønster med vintersesongen fortsettende inn i vårmånedene, slik at fisket faktisk utvikler

seg som helårsbedrift. En del av båtene holder til på vestkystfeltene også sommeren gjennom, men mesteparten av flåten går til Shetland og Nordsjøfeltene.

For skipperne som tenker på å foreta overflyttingen er forutsigelsene om utsiktene fra det skotske landbruks- og fiskeridepartement oppmuntrende og antyder høyere fangster enn gjennomsnittlig.

Fra mai til juli, sier departementet, vil fangstene hovedsakelig omfatte 3, 4 og 5 år gammel sild med tre-åringene som dominerende element. Snurpere ventes å øke sine fangster med 5 prosent og vil ventelig lande 300 crans pr. tur. Når restriksjonene heves i august og september bør disse fartøyer kunne øke utbyttet pr. tur til 320 crans, og samtidig måtte regne med at 2-åringene inntar en bredere plass i fangstene. For drivgarnbåter forutsies en fangst på 32 crans pr. setting eller 2 crans mere enn i fjor.

For sommerfisket på the Minch ventes fangster av bedre kvalitet med rikelig av

fire-åringer i fangstene, som ventes å bli av liknende størrelse for ring-not-fartøyer, som i fjor. Utsiktene er gode for kommende Minch-høstfiske og for vinter-sesongen 1973. Mere av eldre fisk ventes i fangstene med landinger pr. tur for ringnotbåter på 65 crans og partrålere på 70 crans.

Den eneste sure melding i departementets forutsigelse gjelder Clyde-fisket, hvor april—desember perioden i år ikke ventes å vise særlige tegn på bedring. Det er ennå for tidlig å vente resultater av innstillingen av Clyde-fisket under gyttiden januar—mars. Det er dystre utsikter også for Buchan-fisket. (Fishing News, 28. april).

De danske fiskerier i mars måned.

Den offisielle fiskeriberetning melder om gode værforhold og landinger i danske havner fra danske og utenlandske fiskere

på 151 000 tonn, hvilket er 64 000 tonn mere enn i mars i fjor.

Av tilførselene ble 39 000 tonn avsatt til konsum mot 29 000 tonn i mars i fjor.

Fangsten av flatfisk — rødspette, skrubbe og sandflyndre — utgjorde 4 500 tonn eller 1 400 tonn mere enn samme måned i fjor. Rødspettefangsten steg med 1 100 tonn til 3 600 tonn.

Det ble landet 20 800 tonn torsk. Dette er 7 300 tonn mere enn i mars 1971. Av fangsten ble 8 400 tonn landet fra Nordsjøen, 7 400 tonn fra Østersjøen, 1 900 tonn fra Kattegat og 2 500 tonn fra Belt-havet.

Fangsten av konsumsild lå 1 700 tonn tilbake fra mars i fjor og utgjorde 7 800 tonn, hvorav 3 300 tonn fra Nordsjøen delt med 1 900 tonn på færøyske, 1 000 tonn på svenske og 100 tonn på danske fartøyer. I Kattegat fisket danske og svenske fartøyer hver 1 600 tonn.

En samlet mengde av forfisk på 108 000 tonn ble landet sammenliknet med 56 000 tonn i mars i fjor. Nordsjøen hadde fordoblet fangst på 96 000 tonn. Kattegat hadde 7 400 tonn. I forfiskmengden inngår 50 000 tonn sild, 28 000 tonn øyepål og 30 000 tonn andre arter.

Innbefattet marstilsførselene er årets forfiskmengde kommet opp i 214 399 tonn mot 160 343 tonn i samme kvartal i fjor.

I Østersjøen var laksefisket betydelig bedre enn i mars i fjor og ga 102 mot 24 tonn.

Av krepsdyr ble det landet 738 tonn mot 522 i mars i fjor. Heri inngår 529

Sveits' innførsel av fersk og frossen saltvannsfisk i mars 1972.

Nedenfor gis en oppgave over Sveits' innførsel av fersk og frossen saltvannsfisk i mars 1972 og i tiden januar/mars 1972:

	mars		januar/mars	
	tonn	sv.frs.	tonn	sv.frs.
Norge	87,6	304 554	297,4	937 971
Norge 1971	(131,5	394 529	274,9	812 479)
Danmark	428,4	1 897 846	1 079,6	4 956 004
Vest-Tyskland	23,8	108 684	73,1	340 268
Frankrike	47,0	262 571	117,5	685 526
Italia	55,2	154 949	129,3	370 350
Nederland	66,6	543 036	176,9	1 049 348
Belg./Lux.	0,7	2 900	5,7	32 900
Storbritannia	0,7	5 025	4,7	27 594
Hellas	3,0	12 000	4,0	15 200
Marokko	0,5	3 636	0,9	7 179
Tanzania	0,01	3 600	0,01	3 600
Etiopia	0,02	2 808	0,03	5 167
Kenya	0,01	4 604	0,04	9 682
Ceylon	0,01	6 375	0,03	16 079
Singapore	0,01	7 337	0,03	21 529
Filippinene	0,02	3 238	0,06	12 166
Canada	2,3	13 296	12,2	74 394
Portugal	—	—	9,0	25 200
Island	—	—	4,8	14 880
Mauretania	—	—	4,6	26 354
Sør-Korea	—	—	1,5	5 250
Japan	—	—	1,0	9 580
Irland	—	—	1,8	5 600
Diverse land	0,2	3 238	0,5	13 008
Total 1972:	716,0	3 339 787	1 924,1	9 155 919
Total 1971:	775,8	3 529 027	1 860,1	8 559 132

Dessuten kom det fra Norge i mars 1972 510 kg annen fisk til en samlet verdi av sv.frs. 2 796,—.

A/L FISKERNES AGNFORSYNING

Hovedkontor : TROMSØ —
Sentralbord 81084 Telex 64110

Fryselager for agn

VADSØ - VARDØ - BÅTSFJORD - BERLEVÅG
MEHAMN - KJØLLEFJORD - HONNINGSVÅG
HAMMERFEST - HAVØYSUND - SKJERVØY
TROMSØ - GRYLLEFJORD - NORDMJELE
MYRE - STØ - SVOLVÆR - BALLSTAD - RØST
VÆRØY - ØRNES - ANDNESSJØEN
BRØNNØYSUND - ABELVÆR

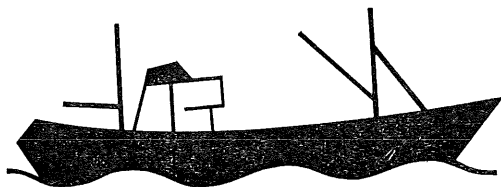
Kunstisanlegg:

VARDØ - BÅTSFJORD - KJØLLEFJORD
HONNINGSVÅG

Tillitsmenn i fiskeværene

Spesialbygde båter for transport
av frosne varer.

Telegr.: samtlige steder: Agnforsyning.



Hvorfor ikke reparere i Trondhjem?

VI STÅR TIL RÅDIGHET VED:

- HAVARIREPARASJONER
- KLASSEARBEIDER
- OMBYGNINGER
- MODERNISERING

Flytedokk for inntil ca. 6000 t. dw.
Tørrdokker for inntil 315 fots lengde.

- DYKTIGE FAGFOLK
- KORTE LEVERINGSTIDER

Be om vårt pristilbud.

A.S. Trondhjems mek. Verksted

Medl. av Akergruppen

Sentralbord 21 160, vakt hele døgnet
Postboks 896 — 7001 Trondheim

Telegramadr.: Verkstedet
Telex 55070 tmv. n.

mot 469 tonn dypvannsreke og 208 mot 51 tonn sjøkreps.

Ved fiskeauksjonene utgjorde gjennomsnittsprisene på første hånd følgende beløp i dansk valuta: Rødspette, levende 284 (i fjor 238) øre pr. kg, sløyete 258 (237) øre, torsk, hel fisk, 173 (131) øre, sei og lyr 255 (241) øre, hyse 273 (193) øre, konsumsild, dansk 102 (130) øre, utenlandsk 114 (98) øre, forfisk 28 (34) øre, laks 2 624 (2 532) øre, dypvannsreke 708 (619) øre.

Basert på disse tall yter fiskerinæringen nå et bidrag på £ 10 mill. til nasjonaløkonomien, når verdiøkningene ved tilvirkning, distribusjon og eksport tilføyes.

Eksportverdien av fisk og fiskeprodukter steg med 22 prosent og utgjorde £ 5,6 mill. Sildeeksporten økte med nesten £ 500 000 og skalldyreksporten med over £ 250 000.

Ferskfisklandingen økte fra 302 000 til 406 000 cwt. og verdien fra £ 0,2 mill.

til £ 1,6 mill. Økninger i fangsten av torsk og hyse var den vesentligste årsak, men der var en mindre nedgang for sei og lyr, samt glassvarr og sandflyndre.

Verdien av skalldyr steg fra £ 1 102 000 til £ 1 302 000. Økningen var resultater av stor økning i antallet av følgende sorter: Kreps 179 000 (1970: 155 000) stk., krabbe 1 847 000 (1 265 000), skjell 2 281 000 (323 000) og østers 2 940 000 (1 619 000). Blåskjellproduksjonen steg fra 66 000 cwt. til 93 000 cwt.

Siste vintersildsesong, som ikke dekket fullt ut innen disse tall, ble god trass i sen begynnelse. På et par uker landet flåten 27 000 tonn til verdi av £ 1 119 000. Irlands årsfangst av sild ligger foran Belgias og Hollands, og nærmer seg hurtig den franske og tyske.

Under vintersesongen løp Killybegs-landingene opp i 10 000 tonn, verdi £ 350 000. Dernest fulgte Dunmore East med 8 000 tonn og £ 425 000 og Cobh med 5 000 tonn og £ 264 000. Resten ble landet i Castletownbere, Burtonport og Galway.

I vintersesongen eksporterte Killybegs saltet og krydret sild til skandinaviske land inkl. Norge. Frankrike avtok saltet sild og frossen sildfilet, mens Belgia og Tyskland helst tok frosne fileter. Storbritannia og Holland tok sild til verdi av over £ 250 000. Makrell ble skipet til Færøyane.

Irland har nå 1964 helårsfiskere og 3 897 deltidsfiskere. De driver 2 000 fartøyer innbefattet 1 000 dekkete motorfartøyer. Minst 2 000 personer har beskjeftigelse i forbindelse med fiskerinæringen i virksomheter i land. (Fishing News, 5. mai).

Lite torsk saltet i Newfoundland i fjor.

I fjor ble det saltet bare 163 000 quintaler torsk i Newfoundland mot 204 000 foregående år (1 quintal = 100 lbs.). Kanadisk federal fiskeristatistikk viser at

Irsk fiskeeksport steg med 22 prosent siste år.

Verdien av fisk fanget av irske båter oversteget £ 4 mill. i fjor. Tall som Landbruks- og Fiskeridepartementet har offentliggjort viser at bruttoinntekt økte med 7 prosent i forhold til 1970 — fra £ 3,9 til £ 4,2 mill. (Laks ikke medregnet).

A/s EGBERSUND FRYSERI
EGBERSUND

Fryseri — Isfabrikk — Agnforretning

Telefoner:
Kontor : * 91 511

Etter kontortid: 90 203 — 92 795

dette er den minste andel av torskefangsten som er brukt til salting så lenge man har hatt oppgaver herover. Den samme nedadgående tendens har holdt seg i 10 år.

Som årsaker anføres både mindre torskefangst og de rekordhøye priser på fisk til frysing.

Nedgangen i saltingen i Newfoundland betyr ikke at Canadian Salfish Corporation hadde vesentlig mindre salttorsk å selge. Selskapets president, Mr. Maloney, henviste til produksjonen fra Quebec North Shore samt til fisk som ble produsert av anlegg som kjøpte fisken sløyet av fiskerne og saltet den. Totalmengden som Korporasjonen hadde til rådighet i 1971 ligger derfor bare 10 prosent under foregående års. (Fishing News International — april).

Østersjòtorsk i Grimsby.

4 000 kasser torsk, fanget i Østersjøen, ble levert i Grimsby «fish docks» siste uke av det norske skipet «Fryser» av Trondheim, som var chartret av et svensk firma, opplyser «Fishing News» (5. mai).

første østersjòtorsk, som noensinne har funnet veien til Grimsby, kom fra Ystad. Det var enighet om at agenten i Grimsby, A. E. Richardson & Co. Ltd. og lossearbeiderne hadde gjort en god jobb med landingen av denne svære lasten av åpne trekasser, så det var synd at kvaliteten gjennomgående var dårlig.

Kl. 7 om morgenen da flere hundre kasser var blitt landet, gikk kjøperne omkring og så på dem og rystet tvilende på hodet. Alt sto tydeligvis ikke bra til med en stor del av fisken. Skinnen på østersjòtorsken er ihvertfall flere grader mørkere enn nordsjòtorsken, men meget av fisken hadde tydeligvis tapt seg under transitten.

Derpå ankom vise-sunnhetsinspektør, Mr. T. C. Cormack med sin stab, gransket partiet og grep til sin bunt av «kon-demnert-merker», gikk til arbeide og lot sin offisielle vrede få utløp, skjønt så selektivt som mulig.

Til Fishing News sa han: «Der er en del bra fisk, en del dårlig, og en del fisk som vil tape seg, når den utsettes for luft.

Da auksjonarius overtok, fant det som var godt kjøperne, men de kjøpte til mini-

mumsprisen £ 2,20 pr. four-stone kasse. «Fryser» som leverte den sannsynligvis Etterpå ble det rapportert at 2 700 stons var blitt levert til fiskemel — ca. 16 prosent av hele landingen.

Vellykte trålforsøk på stor dybde.

Forskningsskipet «Walther Herwig» har drevet forsøk med nytt dypgående trålutstyr. Praktiske forsøk fant sted 2. februar. Med det nye bunntålutstyr lyktes medarbeiderne i Bundesforschungsanstalt uten vanskeligheter å fiske på dyp inntil 1 150 meter. Utfallet av disse forsøk utfor den midtnorske kyst samt nordøst av Shetlandsøyene er av stor interesse for havfisket. Fangstmulighetene har avtatt på de vanlige fiskeplasser i de senere år, og dessuten fryktes tap av tradisjonelle fangstområder gjennom fiskerigrenseutvidelser. På den annen side er det blitt oppdaget store mengder kommersielt interessante fiskearter på de lite benyttede vanndybder under 800 meter. (AFZ, 25. april).

FISKETS GANG

PUBLISHED BY
THE DIRECTOR-GENERAL OF FISHERIES

P. O. Box 185/186,
N - 5001 BERGEN, NORWAY

The annual subscription rate for the 52 issues is Nkr. 40 for the Scandinavian countries. Outside Scandinavia the rate is Nkr. 50. Air Mail against charge of extra air postage.

Fiskets Gang is the only official Norwegian journal for the fishing industry. Fiskets Gang is published weekly, and has subscribers all over the world.

In Fiskets Gang you will find weekly reports on the Norwegian fisheries with detailed statistics. The statistical part also comprise weekly and monthly information on the Norwegian exports of fishery products.

You will be kept well informed of new Norwegian provisions as regards the fishing industry, and of other announcements of interests. Progress reports from the Marine Research Institute are published frequently. Likewise, you will be able to study the results from the investigations on costs and earnings in the industry. Other articles of special interest are also published.

Translated "cuttings" from fishery publications from all over the world are presented under a special heading. News from other sources are also given under this heading.

The text is in Norwegian. Articles, however, have summaries in English. Key words in English to understand the text in table headings and columns are given at regular intervals.

To FISKETS GANG, Directorate of Fisheries, P.O. Box 185/186, N-5001 Bergen, Norway.

Please add my/our name and address to your subscription list.

Please forward advertisement rates and necessary information on technical details.

Name:

Adress:

REGLER FOR GOD PRAKSIS I BEHANDLING AV FERSK FISK

[Code of Practice for Fresh Fish]

fra
FAO — De Forente Nasjoners matvare- og landbruksorganisasjon Roma, 1969.

111. *Filet og lignende produkter bør pakkes for transport slik at der ikke er direkte kontakt med is eller smeltevann. Vannfast papir eller plastfilm bør nyttes til innpakning av produktene og for å holde dem adskilt fra is som nyttes til pakking.*

Umiddelbart etter veiing bør pakking utføres hurtig og effektivt. Forlenget kontakt med is eller smeltevann kan resultere i utvasking av smak og næringsemner, oppbløting av vevstrukturen og forringelse av overflateutseendet.

Teknisk og kommersiell utvikling har resultert i en stor variasjon i materialer og pakkemåter som nyttes ved distribusjon av filet. Dette spenner fra bulkskipninger av upakket filet til pakninger av ulike typer og størrelser, — inklusiv hermetisk forseglede selvbetjeningspakker med en nærmere angitt «holdbarhetsgrense». Selv om is og filet pakket i samme container, men uten å komme i direkte berøring med hverandre, fremdeles er den vanligste metode for kjøling under transport, blir nå andre metoder introdusert. Tørris eller prekjølte «eutektiske» frysevesker i plastikk- eller metallbeholdere blir brukt i master-containere med gode isolerende egenskaper. Omhyggelig kontrollert mekanisk kjøling brukes også. Utstyr til transport er det samme som er anbefalt for sløyet fisk.

Uansett metode som benyttes, er det av største betydning at filet og lignende produkter er beskyttet mot forurensning og under noen forhold mot uttørring. Fileten bør alltid holdes på en temperatur så nær isens smeltepunkt som mulig inntil den når forbrukeren.

112. *Kasser for filet og lignende produkter bør alltid håndteres meget varsomt under transport og distribusjon. De bør aldri settes på ende.*

Noen steder vil kassene kunne bli håndtert og stablet mange ganger under distribusjonen. På grunn av tidsnød på omlastingsstedene og bruk av gammel-dagse metoder ved håndtering av større kassepartier, er praksis når det gjelder håndtering ofte meget hardhendt. Det bør tas hensyn til at disse kassene inneholder folkemat og at det er nødvendig å introdusere moderne håndteringsteknikk for å unngå skader som kan føre til forurensning av det pakkede produkt. Kassene bør aldri settes på ende da dette

kan medføre at filetene blir vridd og krøllet og kan forårsake vekttap ved for sterkt press på filetene på bunnen. Det kan også forurense filetene med smeltevann.

TILLEGG I

ALMINNELIGE PRINSIPPER OM MATVAREHYGIENE (1)

DEL I — RAMMEANGIVELSE

Dette dokument har til hensikt å skaffe et grunnlag for innføring av regelverk vedrørende praktisering av hygiene (Codes of Hygienic Practice) som kan sikre enhetlig hygienisk behandling av de enkelte vareslag.

Rammeangivelsen for den enkelte vare eller varegruppes hygieneforskrift bør omhyggelig beskrive vedkommende produkt(-ene) og de arbeidsoperasjoner som skal dekkes. Råmaterialer (råvarer) bestemt for ekstrahering eller andre nedbrytende raffineringformål behøver kun å bli omtalt i den utstrekning det er nødvendig for at sluttproduktets hygieniske kvalitet skal kunne beskyttes på en skikkelig måte.

DEL II — DEFINISJONER

Definisjoner bør spesifisere og definere de betegnelser som er spesifikke for de produkter det gjelder, deres fremstilling og distribusjon. Antall definisjoner bør ikke være flere enn det som er nødvendig for å sikre enhetlig fortolkning av de oppstilte krav. Samsvar mellom hygieneforskrifter (Codes of Hygienic Practice) bør opprettholdes hvor mulig.

DEL III — KRAV TIL RÅVARER

A. OMGIVELSESHYGIENE I OMRÅDER FOR DYRKING OG PRODUKSJON AV RÅVARER

1. *Sanitær bortskaffing av avfallsstoffer fra mennesker og dyr.*

Hensiktsmessige forholdsregler bør tas for å sikre at avfallsstoffer fra mennesker og dyr bortskaffes

(1) Disse generelle prinsipper har gyldighet for all innhøsting og foredling av matvarer. Del III A, punkt 2 og 3 og del III B, punkt 3, har ikke direkte gyldighet for fiskeforedling.

på en slik måte at de ikke representerer en fare for almenhetens helse eller hygiene. Den ytterste varsomhet bør utvises for å beskytte produkter mot forurensning fra disse avfallsstoffer og da særlig de produkter som kan konsumeres uten varmebehandling.

2. Sanitære krav til irrigasjonsvann.

Vann brukt til irrigasjon bør ikke gjennom produktet representere en helsefare for forbrukeren.

3. Kontroll med dyre- og plantesykdommer.

Hvor kontrolltiltak blir iverksatt bør behandling med kjemiske, biologiske eller fysiske midler kun foretas i samsvar med anbefaling fra vedkommende offentlige organ, eller under direkte overvåking av personell med en grundig forståelse av faremomentene, inklusiv muligheten for giftrester i avlingen.

B. SANITÆR INNHØSTING OG PRODUKSJON AV RÅVARER

1. *Utstyr og produktbeholdere.* Utstyr og produktbeholdere bør ikke representere en helserisiko. Utstyr og produktbeholdere bør være av slike materialer og en slik konstruksjon som kan lette grundig rengjøring, og de bør rengjøres og vedlikeholdes slik at de ikke utgjør en forurensningskilde for produktet.

2. *Sanitær teknikk.* Innhøsting og produksjonsvirksomhet, metoder og fremgangsmåter bør være renslige og sanitære.

3. *Fjerning av åpenbart uegnede råvarer.* Uegnede produkter bør skilles ut under innhøsting og produksjon så langt der overhodet er praktisk mulig og bør dumpes på et slikt sted og på en slik måte at det ikke kan føre til forurensning av matvare- og vannforsyninger eller annen avling.

4. *Vern mot forurensning.* Passende forholdsregler bør tas for å hindre at råproduktet under behandling og lagring blir forurenset av dyr, insekter, skadedyr, fugler, kjemiske- eller mikrobiologiske forurensende stoffer eller andre uakseptable stoffer. Produktets natur- og innhøstningsmetoder vil kunne indikere den type og grad av vern som er nødvendig.

C. TRANSPORT

1. *Hjelpemidler.* Befordringsmidler for transport av avling eller råvarer fra produksjonsområde, innhøstnings- eller lagringssted bør være hensiktsmessig for sitt formål. De bør være av et slikt materiale og konstruksjon at de tillater grundig rengjøring og

bør rengjøres og vedlikeholdes på en slik måte at de ikke utgjør en forurensningskilde for varen.

2. *Håndteringsmetoder.* Alle håndteringsmetoder bør være slik at forurensning av produktet hindres. Den ytterste varsomhet bør utvises ved transport av lett bedervelige varer for å hindre bederelse eller forringelse.

Spesialutstyr — som kjøleutstyr — bør nyttes hvis varens natur eller angjeldende transportstrekninger skulle tilsi dette. Hvis det nyttes is i kontakt med varen bør isen tilfredsstillende de sanitære krav som er nevnt i Del IV — A — 2. (c).

DEL IV — INNREDNING AV ANLEGG OG DRIFTSUTSTYR

A. KONSTRUKSJON OG UTFORMING AV ANLEGG

1. *Beliggenhet, størrelse og sanitærplanlegging.* Bygningen og omgivende område bør være slik at det i rimelig utstrekning kan holdes fri for sjenerende lukt, røyk, støv eller annen forurensning. Størrelsen bør være tilstrekkelig for sitt formål uten sammenstuvning av personell eller utstyr, av solid konstruksjon og bør holdes i god stand, slik at den ikke gir adgang eller ly for insekter, fugler eller skadedyr; — og slik utformet at den gir anledning til lett og tilstrekkelig rengjøring.

2. Sanitærutstyr og kontroll.

(a) *Atskilling av tilvirkningsprosesser.* Arealer for mottak eller lagring av råstoff bør separeres fra områder hvor det foretas behandling eller pakking av sluttproduktet slik at forurensning av dette utelukkes. Arealer eller rom som nyttes til lagring, fremstilling eller behandling av matvarer bør være separat og utskilt fra dem som nyttes til ikke-spiselige varer. Arealer for behandling av mat bør være fullstendig separert fra alle lokaler som nyttes til beboelse.

(b) *Vanntilførsel.* Det bør være rikelig tilførsel av kaldt vann — og hvor nødvendig også tilstrekkelig forsyning av varmt vann. Vannforsyningen bør ha samme kvalitet som drikkevann. Kravene til drikkevann bør ikke være mindre enn de som er gjengitt i «International Standards for Drinking Water», WHO, 1963.

(c) *Is.* Is bør lages av vann av samme kvalitet som drikkevann og bør fremstilles, håndteres, lagres og brukes på en måte som beskytter den mot forurensning.

(d) *Hjelpevannsforsyning.* Hvor vannet ikke nyttes som drikkevann, f.eks. til slike formål som brannslukningsanlegg, bør det være fremført i et fullstendig separat opplegg, helst merket med egen farge og uten noen krysskoblinger eller overslag til de ledninger som fører drikkevann.

(e) *Sanitær- og avløpsrør.* Alle sanitær- og avløpsledninger (inkludert kloakkanlegg) bør være dimensjonert for å klare toppbelastninger. Alle ledninger bør være vanntette og forsynt med tilstrekkelige vannlås og avløp. Bortføring av spillvann bør foretas slik at det ikke gir mulighet for forurensning av drikkevannsforsyningen. Sanitær- og avløpsrør bør være godkjent av et offentlig organ som har myndighet til dette.

(f) *Lys og ventilasjon.* Lokalene bør være godt opplyste og ventilerte. Der bør særlig legges vekt på ventilering av arealer og utstyr som frembringer kraftig varme, damp, ubehagelige gasser eller utdunstninger, eller forurensende trykkforstøvningsenergi. God ventilasjon er viktig for å hindre både kondens (som kan dryppe ned i produktet) og muggvekst i overliggende konstruksjoner hvorfra muggsopp kan falle ned i matvarene. Lyspærer og fester som henger over matvarer på hvilket som helst produksjonstrinn, bør være av sikkerhetstypen eller beskyttet på annen måte for å hindre forurensning av matvarene i tilfelle de knuses.

(g) *Toalettrom og utstyr.* Der bør sørges for tilstrekkelige og høvelige toaletter og denne del av lokalene bør være forsynt med selvlukkende dører. Toalettrommene bør være godt opplyste og ventilerte og bør ikke ha dører som fører direkte inn i lokaler for behandling av matvarer. I toalettrommene skal herske orden og renslighet til enhver tid. I tilknytning til toalettene bør der være innretninger for vask av hendene og oppslag som påbyr personalet å vaske hendene etter å ha benyttet toalettene.

(h) *Utstyr for vask av hendene.* Det bør sørges for at de ansatte har tilstrekkelige og høvelige innretninger for vask og tørking av hendene overalt hvor arbeidet tilsier dette. Disse bør være fullt synlige fra produksjonsstedet. Det anbefales å nytte håndklær for engangsbruk hvor det er mulig. For øvrig bør tørkemethoden godkjennes av vedkommende offentlige organ som har myndighet til dette. Utstyret bør alltid holdes i sanitær stand.

B. UTSTYR OG REDSKAP

1. *Materialer.* Alle flater som kommer i berøring med matvarer bør være glatte, uten huller, sprekker eller løse flak; ikke-giftig; upåvirkelig av matvarer; istand til å tåle gjentatt normal rengjøring; og ikke-absorberende unntatt hvis en spesiell og for øvrig akseptabel prosess i seg selv gjør bruk av en slik overflate, som f.eks. tre, nødvendig.

2. *Sanitære hensyn ved utforming, konstruksjon og installasjon.* Utstyr og redskaper bør være utformet og konstruert slik at de ikke representerer noen risiko for hygien og gir mulighet for lett og grundig rengjøring. Fastmontert utstyr bør være installert slik at det tillater lett og grundig rengjøring.

3. *Utstyr og redskap.* Utstyr og redskap som nyttes til uspiselige og forurensende materialer bør være tydelig merket for dette og bør ikke nyttes for behandling av matvarer.

C. PRODUKSJONSHYGIENE

Selv om flere og mer spesifikke krav kan oppstilles for visse produkter, bør det følgende gjelde som minimum for all produksjon, behandling, lagring og distribusjon av matvarer:

1. *Sanitært vedlikehold av anlegg, utstyr og lokaler.* Bygninger, utstyr, redskaper og anleggets annet fysiske tilbehør bør holdes godt vedlike og bør holdes rent og stadig holdes i en ordentlig, sanitær tilstand. Når anlegget er i drift, bør avfallet regelmessig fjernes fra arbeidslokalene og der bør være sørget for tilstrekkelig med avfallsbeholdere. Vaske- og desinfeksjonsmidler som nyttes bør være tilpasset formålet og brukt slik at de ikke utgjør en helsemessig risiko for almenheten.

2. *Uern mot skadedyr.* Effektive forholdsregler bør tas for å hindre at lokalene blir invadert og gir ly for insekter, gnagere, fugler eller annet utøy.

3. *Forbud mot husdyr.* Hunder, katter og andre husdyr bør utelukkes fra lokaler hvor matvarer produseres eller lagres.

4. *Personalets helse.* Bedriftsledelsen bør underrette personalet om at enhver som er plaget med infiserte eller åpne sår, eller noen annen sykdom, især diaré, øyeblikkelig skal melde av til ledelsen. Ledelsen bør påse at ingen person som vites angrepet av en sykdom som kan overføres gjennom mat,

eller som vites å være bærer av slike sykdomsfremkallende mikro-organismer, eller så lenge han eller hun er plaget med infiserte eller åpne sår, eller hvilken som helst sykdom, får anledning til å arbeide noe sted i en næringsmiddelbedrift i en stilling eller egenskap hvor det er sannsynlig at vedkommende vil kunne infisere mat, eller overflater som berører mat, med patogene organismer.

5. *Giftige stoffer.* All rottegift, utgassingsmidler, insektmidler eller andre giftige stoffer bør lagres i separat avlåste rom eller skap og bør kun behandles av eller under direkte overvåking av personale som har en klar forståelse av de farer som er forbundet med dette, inklusiv mulighet for å forurense produktene.

6. *Personlig hygiene og rutiner ved behandling av matvarer.*

(a) Alle personer som har sitt arbeid i en næringsmiddelfabrikk bør i tjenesten utvise stor renslighet. Bekledning, inklusiv hodeplagg, bør passe til det arbeid som utføres og bør holdes ren.

(b) Vask av hender bør foretas så ofte som nødvendig for å være i overensstemmelse med god driftshygiene.

(c) Spyttning, spising og bruk av tobakk eller tyggegummi bør forbys i lokaler som nyttes til behandling av næringsmidler.

(d) Alle nødvendige forholdsregler bør tas for å forhindre at matvarer eller ingredienser blir forurenset av noe fremmed stoff.

(e) Mindre rifter eller skrubbsår på hendene bør behandles på en passende måte og dekket med en velegnet vanntett forbindelse. Tilstrekkelig førstehjelpsutstyr bør være for hånden for å møte slike tilfelle, slik at der ikke skjer noen forurensning av matvarene.

(f) Hansker som nyttes ved håndtering av matvarer bør være i skikkelig stand, rene og sanitære. Hansker bør være fremstilt av et ugjennomtrengelig materiale unntatt hvor bruken av slike ikke ville passe til eller være uforenlig med angjeldende arbeid.

D. DRIFTSRUTINER OG PRODUKSJONSKRAV

1. *Behandling av råstoffer:*

(a) *Kriterier for godtaking.* Råstoffet bør ikke aksepteres av bedriften hvis det vites å inneholde

dekomponerte, giftige eller uvedkommende stoffer som ikke kan fjernes til et akseptabelt nivå gjennom bedriftens vanlige rutiner for sortering og tilberedning.

(b) *Lagring.* Råstoffer lagret på bedriftsområdet bør oppbevares under forhold som verner mot forurensning, angrep av skadedyr og hindre forringelse best mulig.

(c) *Vann.* Vann som nyttes til fremføring av råstoffer, inklusiv sjøvann som nyttes til fremføring til anlegget av fisk og andre marine produkter, bør være fra en slik kilde eller behandlet på en passende måte slik at det ikke utgjør en alminnelig helsefare og bør kun nyttes etter tillatelse fra det offentlige organ som har slik myndighet.

2. *Inspeksjon og sortering.* Før bearbeiding av råstoffet tar til, eller på et passende punkt innen produksjonen, bør det inspiseres, sorteres eller vrakes i den utstrekning som er nødvendig for å fjerne ubrukelige materialer. Slike operasjoner bør utføres på en renslig og sanitær måte. Bare rene, sunne råvarer bør benyttes i den videre produksjon.

(3) *Vask eller annen forberedelse.* Råvarer bør vaskes i nødvendig utstrekning for fjerning av jord eller andre forurensninger. Vann som er nytt til slike formål bør ikke resirkuleres såfremt hensiktsmessig behandling ikke har gjort det mulig å bevare det i en tilstand som ikke utgjør en alminnelig helsefare. Til vask, skylling og intern transport av ferdige matvarer bør nyttes vann som tilfredsstillende kravene til drikkevann.

4. *Tilberedning og bearbeiding.* Forberedende virksomhet som fører frem til sluttproduktet og pakking bør innrettes slik at det muliggjør rask produksjon av fortløpende enheter under forhold som hindrer forurensning, forringelse, bedervelse eller utvikling av smittefarlige eller toksigene mikroorganismer.

5. *Emballering av ferdigvaren:*

(a) *Materiell.* Emballasjemateriell bør lagres på en renslig og sanitær måte og bør ikke overføre til varen uakseptable stoffer utover de toleransegrensene som kan godtas av vedkommende offentlige kontrollorgan.

Emballasjen bør gi behørig vern mot forurensning av varen.

(b) *Fremgangsmåter.* Emballering bør foregå under forhold som utelukker forurensning av varen.

6. *Bevaring av ferdigvaren.* Oppbevaringsmetoder og nødvendige kontrolltiltak bør være slik at de gir vern mot forurensning og angrep av skadedyr eller utvikling av helsefare og mot forringelse innen grensene for god kommersiell praksis.

7. *Lagring og transport av ferdigvaren.* Ferdigvaren bør lagres og transporteres under forhold som utelukker forurensning med eller utvikling av patogener eller toksigene mikroorganismer eller angrep av skadedyr og som beskytter mot forurensning av varen eller emballasjen.

E. RETNINGSLINJER FOR KONTROLL AV RENHOLD

Det er ønskelig at hver bedrift i egen interesse utpeker en person som helst ikke bør være knyttet til produksjonen som ansvarlig for bedriftens renhold. Hans stab bør utgjøre en permanent del av organisasjonen og bør være godt opplært i bruk av spesialutstyr for rengjøring, metoder for demontering av utstyr som skal rengjøres og betydningen av forurensning og de farer som er forbundet med dette. Som ledd i en permanent rengjøringsrutine bør kritiske arealer, utstyr og materialer vises spesiell oppmerksomhet.

F. RETNINGSLINJER FOR LABORATORIEKONTROLL

I tillegg til enhver kontroll av det offentlige organ som har slik myndighet, bør hver bedrift i egen interesse ha adgang til laboratoriekontroll av de fremstilte produkters hygieniske standard. Kontrollens omfang og art vil avhenge av vedkommende næringsmiddelprodukt og ledelsens behov. Slik kontroll bør avvise alle matvarer som er uegnet til folkemat. Analytiske prosedyrer bør følge anerkjente eller standardmetoder slik at resultatene kan tolkes omgående.

DEL V — SPESIFIKASJON AV SLUTTPRODUKTET

Avhengig av hva slags næringsmiddelprodukt det gjelder, kan det være nødvendig å sette opp spesifikasjoner over mikrobiologiske, kjemiske, fysiske eller uvedkommende stoffer. Slike spesifikasjoner bør inkludere fremgangsmåter ved prøvetaking, analytisk metodikk etc. alt etter som det er nødvendig for det spesielle produkt.

TILLEGG II

ANBEFALINGER VEDRØRENDE UTFORMINGEN AV ANLEGG FOR TILVIRKNING AV FERSK FISK

1. Bygninger bør helst være konstruert slik at tilvirkningen av fersk fisk foregår i første etasje. Dette forenkler avløpssystemet samtidig som enkle transportopplegg kan være til hjelp under varebehandlingen.

2. Gulver bør ha en tett overflate, være vaskbare, sklisikre, veldrenerte, bestandige mot angrep av lake, svake salmiakkoppløsninger, fiskeoljer og guano. Betong kan angripes av animalske oljer og ved langvarig bruk av sterk lake, og hvor betong benyttes, bør den ha en meget god overflatebehandling. Spesialbehandlinger for å hindre støving fra betonggulv kan nå skaffes.

Teglstensfliser kan gi gode slitegulv i lokaler for fiskearbeid. Flisene bør legges i egnet fugemateriale.

Skader på gulvene bør unngås ved å forsyne trucker og traller med gummihjul.

Gulvbelegg som må limes på er vanligvis uegnet, idet limen ofte angripes av fuktighet og fiskeoljer. Olje kan også oppløse asfalt.

Hvor trafikken er stor kan det være nødvendig å gi gulvet spesialbehandling på de steder hvor det foregår lossing og lasting. Metallfliser eller lignende forsterkninger anbefales.

Harde, slette overflater er lette å holde rene, men kan være meget glatte, særlig i våt tilstand, slik at en viss bruk av rifling kan være nødvendig. Enhver rifling av denne art bør være mot sluk.

Gulv bør lages slik at det ikke gis mulighet for å danne seg stagnerende dammer. For å gi adgang til opprensning, bør avløpskanalene være forsynt med uttakbare rister. Hovedslukene bør være forbundet med kloakken gjennom mellomstående vannlås og bør være store nok til å ta unna alt spillvann uten at det oppstår tilstoppelse eller oversvømmelse. Vannlås bør være lette å komme til og lette å holde rene.

Alle overganger mellom gulv og vegger bør ha hulke slik at der ikke blir hjørner eller fremspring som er vanskelig å gjøre rene.

3. Vegger bør være slette og vanntette. Murstein- eller betongblokker er tilfredsstillende som grunnlag for en slett, vaskbar overflatebehandling. En god overflate oppnås med keramikkfliser i et felt ca. 1 m høyt og med en god overflatebehandling på sementbasis ovenfor dette. Den øverste fliserekkene bør ha avrundede kanter eller flisene bør være plan med øverste del av veggen.

I likhet med gulvene, bør veggene være uten fremspring. Alle rørledninger og kabler bør være lagt i kanaler. Hjørner mellom tilstøtende vegger bør avrundes. Vannmalinger egner seg ikke til dekkstrøk, men sementmalinger og klørerte malinger står godt der hvor det spyles ofte. For denne type overflater kan der også fåes epoxy, uretan- og neoprenmalinger. Det tilrås å bruke lyse farger da dette letter kontrollen av renholdsstandarder.

4. Tak bør være slette med samme overflatebehandling som for veggene. I bygninger hvor bærebjelker og andre fremspring ligger åpne er det en fordel å montere et nedsenket tak like under disse. For å hindre kondens bør mellomrommet ventileres godt.

Hvis bjelker og bærende konstruksjoner ikke kan kles inn, bør malinger velges med omhu, avhengig av de materialer som skal dekkes. Aluminiumskonstruksjoner koster mer i første omgang, men trenger ikke noen videre behandling utover regulær rengjøring.

5. Dører og vinduer bør ha rammer av tett, ikke-absorberende materiale. Plane overflater gjør renholdet lettere. Vindusrammer bør males godt slik at hyppig vask og spyling ikke fremkaller korrosjon og avskalling. Mange steder er det nødvendig å forsyne alle dører og vinduer med fluenetting.

6. Gode lysarrangementer gjør det mulig for arbeiderne å gjøre skikkelig arbeid og vil avsløre skitne overflater. Innsetting av tilstrekkelig med vinduer gjør det mulig å nytte mest mulig dagslys.

7. Da fiskeindustribygg vanligvis er fuktige, bør der være montert gode ventilasjonsanlegg. Dette vil redusere kondens, støv og sjenerende lukt. Spesielle avtrekk på taket eller utsugningsvifter er å foretrekke fremfor bare å åpne vinduene.

8. Alle redskaper for fiskearbeid og annet utstyr på anlegget bør være lett tilgjengelige og lett å gjøre rent. Arbeidsbenker og bord bør være laget av korrosjonsbestandig metall. Bruk av tre bør frarådes. Hvor det er nødvendig å bruke tre til skjæreflater bør det være hardved. Herdet gummi er anbefalt brukt til skjæreflater. Containere og bakker bør være fremstilt av rustfritt stål, aluminiumslegering eller plast.

9. Alle stikkontakter bør være skikkelig jordet og vantette.

10. En rikelig forsyning av varmt vann (drikkevann) er nødvendig til vask av gulver, vegger, tak og utstyr og tilstrekkelig kaldt vann behøves til skylning av produktet.

11. Gårdsplassen bør ha et tett dekke med godt avløp. De steder hvor kassene vaskes og lagres bør veggene ha en overflatebehandling på sementbasis i ca. 1,5 meters høyde. Kassene bør lagres på en ren, tørr plass, hvis mulig under tak.

12. Guano bør lagres i god avstand fra produksjonsområdet og bør oppbevares i binger med tett-sluttende lokk. Avfallet bør fjernes fra lokalene minst en gang daglig.

Norges utførsel av sjøprodukter fra 1. januar til 22. april og uken som endte 22. april 1972. Tonn.

TOLLSTEDER	Fersk storsild	Fersk vårsild	Fersk sild og brisling ellers	Fersk sild og brisling i alt	Fersk laks	Fersk kveite	Fersk rød-spette	Fersk hyse	Fersk torsk	Fersk lyr og sei	Fersk lange	Fersk makrell	Fersk makrell-størje	Fersk pigghå	Fersk håbrann	Fersk skate og rokke	Fersk ål	Annen fersk fisk	Fersk fisk i alt	Frossen storsild	Frossen vårsild
	1101	1102	1103	11	1201	1202	1203	1204	1205	1206	1207	1208	1209	1210	1211	1212	1213	1214	12	1301	1302
	Stat. nr. 0301. 151	Stat. nr. 0301. 152	Stat. nr. 0301. 153-159	Stat. nr. 0301. 151-159	Stat. nr. 0301. 110	Stat. nr. 0301. 131	Stat. nr. 0301. 132	Stat. nr. 0301. 142	Stat. nr. 0301. 143	Stat. nr. 0301. 144-145	Stat. nr. 0301. 147	Stat. nr. 0301. 181	Stat. nr. 0301. 182	Stat. nr. 0301. 185	Stat. nr. 0301. 186	Stat. nr. 0301. 187	Stat. nr. 0301. 191	Stat. nr. 0301. 199	Stat. nr. 0301.	Stat. nr. 0301. 351	Stat. nr. 0301. 352
06 Oslo	—	—	1	1	—	5	—	10	6	11	—	—	—	—	—	—	—	2	36	—	—
27 Kristiansand	—	—	531	531	—	—	—	73	—	2	—	—	—	19	—	8	—	36	138	—	—
31 Egersund	—	—	512	512	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
33 Stavanger	—	—	9	9	—	—	—	1	20	24	—	—	—	146	2	24	—	86	302	—	—
35 Kopervik	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
36 Haugesund	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	27	—	4	—	—	—	10	41	—	—
38 Bergen	—	—	36	36	5	—	11	101	779	15	—	—	—	677	1	16	—	89	1 696	—	—
39 Florø	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
40 Ålesund	—	—	—	—	—	8	5	22	479	215	—	—	—	21	5	18	—	18	790	—	—
41 Molde	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
42 Kristiansund	—	—	—	—	—	—	—	10	2	—	—	—	—	2	—	8	—	1	23	—	—
43 Trondheim	—	8	1	8	10	61	15	238	529	—	—	—	—	—	—	—	—	12	866	—	—
51 Bodø	—	—	1	1	—	3	2	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	5	—	—
53 Svolvær	—	—	—	—	—	2	22	2	74	—	—	—	—	—	—	—	—	—	100	—	—
55 Tromsø	—	—	53	53	—	2	7	—	2	—	—	—	—	—	—	—	—	—	12	—	—
56 Hammerfest	—	—	—	—	—	2	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	4	—	—
57 Vadsø	—	—	—	—	—	—	3	—	4	—	—	—	—	—	—	—	—	—	6	—	—
58 Vardø	—	—	—	—	—	—	3	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	3	—	—
61 Måløy	—	—	—	—	—	1	—	1	19	—	—	—	—	902	—	4	—	22	949	10	10
64 Andre	48	—	1 933	1 982	—	2	1	4	1	1	8	18	—	57	—	1	1	127	219	—	—
I alt ...	48	8	3 077	3 133	16	87	72	480	1 919	245	8	44	—	1 826	8	80	1	404	5 190	10	10
I uken.....	—	3	66	68	3	1	—	2	57	1	1	5	—	130	—	3	—	25	229	—	—

MERK: På grunn av avrunding av tallene til nærmeste hele tonn vil summen av utførselen over de enkelte tollsteder ikke alltid stemme med tallene for «i alt». Av samme grunn vil summen av utførselen av de spesifiserte vareslag over et tollsted heller ikke alltid stemme med tallene for utførselen i alt av vedkommende varegrupper over tollstedet.

TOLLSTEDER	Frossen sild ellers og brisling	Frossen sild alt	Rund-frossen laks	Rund-frossen kveite	Rund-frossen makrell	Rund-frossen makrell-størje	Rund-frossen pigghå	Rund-frossen håbrann	Annen rund-frossen fisk	Fersk el. kjølt filet, hyse 15x1	Fersk el. kjølt filet ellers 15x2	Frossen hyse-filet	Frossen torsk-filet	Frossen sei-filet	Frossen steinbit-filet	Frossen uer-filet	Frossen sild filet	Frossen filet ellers	Frossen filet i alt	Saltet torsk-fisk i alt	
	1303	13	1401	1402	1403	1404	1405	1406	1407	14	15x1	1601	1602	1603	1604	1605	1606	1607	16	17 x 1	
	Stat. nr. 0301. 353-359	Stat. nr. 0301. 351-359	Stat. nr. 0301. 210	Stat. nr. 0301. 251	Stat. nr. 0301. 381	Stat. nr. 0301. 382	Stat. nr. 0301. 385	Stat. nr. 0301. 386	Stat. nr. 0301. 389	Stat. nr. 0301.	Stat. nr. 0301. 501	Stat. nr. 0301. 451, 459, 502-599	Stat. nr. 0301. 701	Stat. nr. 0301. 702	Stat. nr. 0301. 703	Stat. nr. 0301. 792	Stat. nr. 0301. 793	Stat. nr. 0301. 750	Stat. nr. 0301.	Stat. nr. 0302.	Stat. nr. 0302. 101-109
06 Oslo	3	3	7	2	—	—	—	—	3	12	—	1	—	2	—	—	—	—	1	4	77
27 Kristiansand	—	—	41	—	407	—	4	—	1	453	—	—	—	—	—	—	—	—	28	28	7
31 Egersund	—	—	—	—	149	—	—	—	—	149	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
33 Stavanger	277	277	2	—	45	—	120	—	3	169	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
35 Kopervik	—	—	—	—	80	—	—	—	—	80	—	—	—	—	—	49	—	—	—	49	—
36 Haugesund	—	—	—	—	172	—	—	—	14	186	—	3	356	13	—	—	—	—	—	372	—
38 Bergen	1 215	1 215	2	1	424	—	133	1	25	585	—	16	25	375	—	—	46	—	100	546	1 254
39 Florø	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
40 Ålesund	—	—	—	78	—	—	6	16	223	324	1	16	360	3 281	282	5	6	—	37	3 971	4 541
41 Molde	—	—	—	—	—	—	—	—	1	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
42 Kristiansund	—	—	2	—	69	—	—	—	10	82	—	14	83	205	1 622	5	12	—	12	1 940	1 064
43 Trondheim	22	22	12	12	—	—	—	—	265	289	—	83	549	4 485	796	14	123	10	606	6 584	321
51 Bodø	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	5	220	2	—	—	—	—	—	226	949
53 Svolvær	—	—	—	—	—	—	—	—	2	2	—	23	276	3 304	322	6	7	—	7	3 922	1 760
55 Tromsø	95	95	5	2	—	—	—	—	205	211	—	18	503	3 122	558	18	57	18	124	4 401	6 253
56 Hammerfest	—	—	1	—	—	—	—	—	31	31	—	—	197	1 533	183	3	—	—	6	1 922	258
57 Vadsø	—	—	—	—	—	—	—	—	8	8	—	—	51	100	2	2	—	—	—	154	—
58 Vardø	—	—	—	—	—	—	—	—	54	54	—	—	220	1 735	234	15	4	—	32	2 241	—
61 Måløy	42	62	—	3	123	—	862	—	59	1 046	—	—	—	—	287	—	—	125	—	412	251
64 Andre	3	3	45	2	400	—	5	—	9	460	—	6	18	1 181	26	2	10	—	3	1 239	8
I alt	1 657	1 677	115	99	1 868	—	1 130	17	913	4 142	1	177	2 291	19 900	4 374	70	220	199	958	28 011	16 742
I uken	60	60	1	5	20	—	47	5	23	102	—	8	57	604	579	—	5	—	38	1 284	198

TOLLSTEDER	Saltet storsild og vårsild 1801	Saltet banksild 1802	Saltet islandsild 1803	Saltet sild ellers 1804	Saltet sild i alt 18	Annen saltet fisk i alt 19 x 1	Tørrfisk torsk 19 x 2	Tørrfisk sei 19 x 3	Tørrfisk ellers 19 x 4	Klippfisk torsk 19 x 5	Klippfisk lange 19 x 6	Klippfisk ellers 19 x 7	Røykt sild 19 x 8	Hummer 20 x 1	Reker 20 x 2	Selolje 20 x 3	Haitran og høgv. hold. tran, olje 2101	Medisin tran 2103	Veterinærtran 2104
	Stat. nr. 0302. 201, 202	Stat. nr. 0302. 205	Stat. nr. 0302. 206	Stat. nr. 0302. 203, 204, 208, 209	Stat. nr. 0302. 201-206, 208	Stat. nr. 0302. 301-303, 309	Stat. nr. 0302. 403-406	Stat. nr. 0302. 407-408	Stat. nr. 0302. 401, 402	Stat. nr. 0302. 503	Stat. nr. 0302. 505	Stat. nr. 0302. 501, 502, 504, 509	Stat. nr. 308.1605. 602	Stat. nr. 0303. 100	Stat. nr. 0303.307, 308.1605, 201, 203	Stat. nr. 1504. 259	Stat. nr. 1504. 603	Stat. nr. 1504. 601	Stat. nr. 1504. 602
06 Oslo	—	—	—	1	1	1	—	—	—	1	—	—	—	—	13	—	5	18	102
27 Kristiansand	—	—	—	44	44	31	—	—	—	17	—	—	—	7	186	—	—	—	—
31 Egersund	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	56	—	—	—	—
33 Stavanger	—	7	—	1	7	—	—	—	—	1	—	—	—	8	122	—	—	—	—
35 Kopervik	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
36 Haugesund	—	126	4	112	242	70	—	—	—	—	—	—	—	—	8	—	—	—	—
38 Bergen	—	285	—	101	387	48	746	51	144	23	39	—	32	37	48	—	10	177	1 054
39 Florø	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
40 Ålesund	23	—	—	9	32	—	9	107	7	6 501	1 440	4 561	187	—	64	—	4	259	969
41 Molde	—	29	—	2	31	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
42 Kristiansund	—	—	—	—	—	—	93	91	57	2 216	343	1 051	—	—	7	—	—	—	396
43 Trondheim	—	—	—	350	350	—	212	25	218	—	—	—	—	—	78	—	—	—	—
51 Bodø	—	—	—	27	27	—	99	—	—	333	—	—	—	—	6	—	—	—	—
53 Svolvær	—	—	—	—	—	—	536	—	5	—	—	—	—	—	1	—	—	—	—
55 Tromsø	—	—	—	17	17	—	58	12	10	89	25	—	—	—	314	—	—	—	—
56 Hammerfest	—	—	—	13	13	—	153	3	8	—	—	—	—	—	26	—	—	—	—
57 Vadsø	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	2	—	—	—	—
58 Vardø	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
61 Måløy	—	—	—	—	—	—	—	—	—	433	73	287	—	—	—	—	—	—	61
64 Andre	—	16	—	104	120	1	39	1	13	23	—	—	—	2	115	1	—	—	—
I alt	23	463	4	781	1 272	150	1 945	290	462	9 635	1 920	5 899	219	55	1 047	1	20	454	2 582
I uken	—	16	—	19	34	12	50	45	24	1 265	30	304	15	—	73	—	—	28	202

TOLLSTEDER	Industri-tran, bl. og avf. tran, olje 2105	Tran i alt 21	Sild- og fiske-olje 22 x 1	Herme-tisk brisling 2301	Herme-tisk småsild 2302	Kippers 2304	Annen sild herme-tikk 2305	Melke 2306	Middags-hermetikk inkl. herm rogn 2307	Annen fiske-herme-tikk 2308	Fiske-herme-tikk i alt 23	Andre fiske-produk-ter 24 x 1	Spesial-be-handlet sild 25 x 1	Sukker-saltet og annen salt rogn 25 x 2	Skaldyr-herme-tikk 25 x 3	Silde- og fiskemel 25 x 4	Tang- og taremel 25 x 7	Rogn utjenlig til men-neske-føde 25 x 8	Rå sel-skinn 25 x 9
	Stat. nr. 1504. 701-702	Stat. nr. 1504.	Stat. nr. 1504. 709	Stat. nr. 1601. 111-113	Stat. nr. 1604. 114-119	Stat. nr. 1604. 201	Stat. nr. 1604. 150, 205-209	Stat. nr. 1604. 701	Stat. nr. 1604. 602, 702	Stat. nr. 1604. 320-390, 603, 709	Stat. nr. 1604.	Stat. nr. 1604.909, 510, 590, 802, 809	Stat. nr. 1604. 401-409, 1604.	Stat. nr. 0302.700, 110-191, 199	Stat. nr. 1605. 1604.	Stat. nr. 2301. 400	Stat. nr. 1405. 004	Stat. nr. 0515. 005	Stat. nr. 4301. 601-609
06 Oslo	712	837	—	—	15	—	17	—	28	6	66	29	—	7	5	34	—	—	3
27 Kristiansand	—	—	—	—	—	—	—	—	11	38	49	—	33	—	—	16	—	—	—
31 Egersund	—	—	4 309	—	—	—	—	—	—	—	—	—	61	—	—	2 771	—	—	—
33 Stavanger	—	—	—	958	3 340	253	49	—	79	213	4 893	2	20	1	20	—	42	—	—
35 Kopervik	—	—	14	—	—	—	—	—	—	—	—	—	5	—	—	2 678	20	—	—
36 Haugesund	615	615	17 633	—	12	—	—	—	—	13	22	230	—	—	—	5 975	—	—	—
38 Bergen	1 473	2 714	6 549	325	1 552	261	1	22	25	1	2 187	8	518	192	29	7 171	—	24	31
39 Florø	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	4 529	—	—	—
40 Ålesund	533	1 766	—	12	52	—	—	40	192	1	297	101	20	67	25	12 278	—	—	13
41 Molde	—	—	—	—	—	—	8	—	—	—	8	—	5	—	—	5 286	—	—	—
42 Kristiansund	1 531	1 928	—	10	147	6	—	6	—	—	168	87	—	—	6	9 882	875	—	—
43 Trondheim	—	—	—	77	23	2	1	2	57	3	165	1 924	66	—	17	2 089	55	—	—
51 Bodø	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	2	—	—	—	6 341	—	—	—
53 Svolvær	—	—	—	—	—	—	—	—	21	—	21	—	—	126	—	7 661	125	—	—
55 Tromsø	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	19	61	—	9 147	—	11	4
56 Hammerfest	—	—	817	—	—	—	—	—	18	17	35	2 159	20	—	—	11 935	—	—	—
57 Vadsø	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	10 629	—	—	—
58 Vardø	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	2 324	—	—	—
61 Måløy	20	81	—	9	19	—	—	8	58	—	94	—	—	—	—	5 470	—	—	—
64 Andre	234	234	357	1	16	—	42	—	265	26	350	2	34	5	3	7 741	100	—	—
I alt	5 117	8 173	29 678	1 391	5 176	522	118	78	754	306	8 346	4 335	1 030	458	105	113 958	1 217	35	50
I uken	755	985	7	105	504	26	5	2	77	33	753	188	56	32	11	7 579	20	—	—



A.s John Griegs Boktrykkeri, Bergen