

MELDING FRA FISKERIDIREKTØREN

J. 111.

Spesielle kvalitetsforskrifter m.v. for fiskeprodukter som er gjort holdbare i begrenset tid ved varmebehandling, pasteurisering, kjemisk stabilisering etc., og som er pakket i emballasje av plastmateriale etc.

(Fastsatt av Rådet for Hermetikkindustriens Kontrollinstitutt den 14. mai 1968 i medhold av Generelle forskrifter for kvalitetskontroll av hermetiske fiskevarer m.v., § 9.)

Forskriftene gjøres gjeldende fra 1. september 1968.

I. Krav til råstoff:

Råstoffet må tilfredsstille de av Fiskeridepartementet/Fiskeridirektøren til enhver tid fastsatte krav m.h.t. ferskhetsgrad, kvalitet m.v.

II. Krav til lokaler og produksjonsutstyr.

Av hensyn til at det dreier seg om bederfelige matvarer må lokaler og produksjonsutstyr til enhver tid være særlig hygieniske.

Produksjonslokaler.

Kfr. Næringsmiddel-lovens alminnelige forskrifter §§ 10 og 11. For å lette renholdet bør veggene være glatte og tåle damp og kokende vann. Gulv bør være utført i et slikt materiale at ikke olje eller fuktighet absorberes og gir grobunn for mikroorganismer.

Produksjonsutstyr.

Kfr. Næringsmiddel-lovens alminnelige forskrifter § 12.

Rustfritt stål eller aluminium eller likeverdige materialer bør i størst mulig utstrekning anvendes. Materialene må tåle såvel kjemisk desinfeksjon som rengjøring med damp og kokende vann.

Renhold.

Kfr. Næringsmiddel-lovens alminnelige forskrifter §§ 13 og 14. Det må spesielt påses at der ved desinfeksjon benyttes slike metoder eller veksling mellom slike desinfeksjonsmetoder og -midler at der ikke opptrer seleksjon av enkelte grupper eller arter av mikroorganismer, samt at der i forbindelse med desinfeksjon ikke benyttes væskemidler som opphever desinfeksjons-

effekten. Grundig mekanisk og kjemisk rengjøring er nødvendig før desinfeksjon. Lokaler og produksjonsutstyr må desinfiseres og rengjøres daglig og ellers så ofte som det viser seg nødvendig.

III. Tilberedning og fremstilling.

Produktene må være fagmessig fremstillet og må oppfylle krav til:

1. Sammensetning - minsteinnhold av fisk.

- a. Farseprodukter som boller, kaker og pudding av fisk, må være fremstillet av renskåret rensset fisk av hyse, (kolje) torsk, lyr, brosme, lange eller hvitting. Potetmel eller annen meltilsetning må ikke overstige Næringsmiddel-lovens maks.grense som er 5% regnet som stivelse. Farsen må spes med melk. Dersom annet fiske-slag enn ovennevnte anvendes, må fiskeslaget deklarerer i merkingen (varebetegnelsen).
- b. Når boller eller kaker pakkes i saus eller lake, må pakningens vekt-innhold av boller resp. kaker angis i merkingen.
- c. Renset krabbe eller rensede reker må inneholde minst 64% krabbe, resp. reker, av netto totalvekt når produktet er pakket i lake (beregnet som ferdig, kokt vare).
- d. For sammensatte produkter av fisk, eller av biprodukter av fisk, med grønnsaker, tomat, bacon m.v. hvor hovedråstoffet er fisk, skal foruten fiskeslaget, hovedbestanddelene angis i fallende orden etter inngående mengde av de anvendte råstoffer.
- e. For produkter med holdbarhet som definert under type B, C og D, jfr. pkt. V, av fisk med eller uten skinn og ben, eller urensede skalldyr som er kokt og vacuum-pakket eller røkt og vacuum-pakket eller lettsaltet og/eller røkt - med eller uten lake - skal foruten fiskeslagets navn være angitt pakningens totale nettoinnhold av fisk og anvendt behandlingsmåte som "vacum-pakket", "røkt", "lettsaltet", "lettsaltet og røkt", etc.
- f. "Halvkonserver" med holdbarhet som definert under type A, jfr. pkt. V, som gaffelbiter, røkt sildefilet i olje, appetittsild, ansjosfilet, ansjos, røkt og farget fiskefilet i olje, røkt laks i olje, kaviar, hele saltede og/eller krydrete sildefileter, sursild m.v. som pakkes i plastemballasje, skal være i samsvar med Hermetikk-industriens Kontrollinstituttets Kvalitetsforskrifter for Varegruppe VIII, Halvkonserver, jfr. Standardkrav for sammensetning, merking etc.
- g. For posteier av fisk og/eller skalldyr, eller av biprodukter av disse skal, foruten fiskeslaget og/eller vedkommende skalldyr, hovedbestanddelene angis i fallende orden etter inngående vekt. Stivelsesinnholdet må ikke overstige 5%.
- h. For andre produkter hvor hovedbestanddelen er fisk og/eller skalldyr, må hovedbestanddelene av vedkommende produkt angis i fallende orden etter inngående vekt.

i. For produkter til spesielle eksportmarkeder kan anvendes tilsetnings- og hjelpestoffer etter importlandets krav.

2. Hjelpestoffer.

Hjelpestoffet må være av god kvalitet. De anvendte krydderier bør være avkimet og tilfredsstillende de bakteriologiske spesifikasjoner som utarbeides av Kontrollinstituttet. Tilsetningsstoffer etter Næringsmiddel-lovens bestemmelser, jfr. deklarasjonsplikt.

3. Emballasje.

Plastmateriale eller annet emballasje-materiale som anvendes må ikke avgi lukt, smak eller helsefarlige stoffer til varen.

4. Hurtig nedkjøling av ferdigproduserte varer.

Nedkjøling av ferdigproduserte, lett bederlige matvarer til foreskrevne lagringstemperatur bør skje i løpet av mindre enn ca. 1 time.

IV. Lagringsbetingelser.

Lett bederlige matvarer må lagres kaldt d.v.s. -1°C til $+5^{\circ}\text{C}$ straks etter produksjon.

"Halvkonserver" som er saltet, sukkersaltet (kryddret) bør lagres kaldt ved 0° til $+10^{\circ}\text{C}$.

V. Hovedtyper av produktet etter holdbarheten.

Produktene inndeles i følgende hovedtyper etter holdbarhet (med garanti fra produsent):

Type A - Produkter med lengre holdbarhet enn 3 måneder ved kjølig lagring ($+10^{\circ}\text{C}$).

Type B - 9 ukers holdbarhet

" C - 6 " " ved $+5^{\circ}\text{C}$

" D - 3 " "

Disse produkttyper skal være datomerket, jfr. pkt. VII 5. vedrørende Næringsmiddel-lovens bestemmelser om datomerking.

VI. Bakteriologiske krav.

Produktene skal være fullt tjenlige til menneskeføde uten noen form for omdannelse i utseende, lukt eller smak ved utløpet av den garanterte holdbarhetsfrist under de foreskrevne lagringsbetingelser. Produktene må ikke inneholde patogene mikro-organismer som kan utvikle seg under forskriftsmessige lagringsbetingelser i ubrutt emballasje.

VII. Merking.

Produktene skal merkes i samsvar med Forskrifter om merking av hermetiske fiskevarer, fastsatt av Fiskeridepartementet 25. januar 1967, forsåvidt angår:

1. Varebetegnelse, (jfr. Merkingforskriftenes § 4.) Unntatt for fiskeslag angitt
2. Produsentens eller fabrikkfirmaets fulle navn og hjemsted. under pkt. III, 1.a.
3. Opprinnelseslandet (for eksportvarer).
4. Nettovekt.
5. Dessuten gjelder Næringsmiddel-lovens bestemmelser om dato-merking av lett bederverlige matvarer, jfr. Sosialdepartementets rundskriv nr. 23/66, hvorav siteres pkt. 2 og 3: (Kravet gjelder ikke for produkter med holdbarhet som angitt under punkt V, type A, jfr. type B, C og D.)

"2. Ved omsetning av sentralt emballerte, lukkede, men ikke hermetisksteriliserte eller dypfrosne porsjonspakninger er ferskt kjøtt og fisk, ferske kjøtt- og fiskevarer, lett bederverlige påleggsvare av kjøtt og fisk samt andre lett bederverlige matvarer, skal produksjonsdato og holdbarhetsdato være angitt på emballasjen slik: "Produsert Holdbar til.....".

Angivelse av produksjonsdato kan sløyfes hvis produsenten har gitt helserådet på produksjonsstedet skriftlig melding om hvor langt tidsrom han beregner fra produksjonsdagen til siste forbruksdag (angitt ved holdbarhetsdatoen) for de enkelte vareslag.

Dersom produsenten seinere finner å måtte forkorte eller å kunne forlenge dette tidsrom, må melding herom også sendes vedkommende helseråd.

3. Ved omsetning av slik vare som nevnt i punkt 2, skal det på emballasjen være angitt: "Må oppbevares kaldt".

VIII. Transport og lagring.

Produkter som er definert som type B, C og D, jfr. pkt. V, må fraktes og lagres i kjølekjede som må være ubrutt fra produsent til forbruker.

IX. Produksjonsoppgaver.

Produksjonsoppgaver for hver ukes produksjon av varetypene B, C og D, må innsendes til Kontrollinstituttet eller dets distriktskontor. For halvkonserver som er definert under pkt. III, 1.f., og andre produkter av type A, innsendes produksjonsoppgaver hver måned. Produksjonsprotokoll skal føres av fabrikk for hver dagsproduksjon.

X. Godkjennelse av produksjonsanlegg.

Produksjonsanlegg for fiskeprodukter m.v. som nevnt i disse forskrifter skal være anmeldt til og godkjent av Hermetikkindustriens Kontrollinstitutt.

Produksjonsanleggene skal være registrert hos Fiskeridirektøren.

XI. Dispensasjon.

Det vises til § 14 i Generelle Forskrifter for kvalitetskontroll med hermetiske fiskevarer m.v., fastsatt av Fiskeridepartementet den 14. april 1954, kfr. lov nr. 12 av 28. mai 1959 og Kongelig resolusjon av 8. april 1960 og 9. mai 1962: -

"Rådets Arbeidsutvalg kan i særlige tilfelle dispensere fra bestemmelsene i de spesielle kvalitetsforskrifter".
