

F. t. l. om kvalitetskontrol med fisk og fiskevarer.

Autorisation meddeles alene virksomheder, der er indrettet i overensstemmelse med de for hver enkelt virksomhed af fiskeriministeriet efter forhandling med sundhedsstyrelsen og direktoratet for arbejds- og fabriktilsynet givne anvisninger, og som overfor fiskeriministeriet godtgør, at de råder over fornøden sagkyndig arbejdskraft til at forestå produktionen, og at de på tilfredsstillende måde kan forarbejde og opbevare de varer, for hvis tilvirkning m. v. autorisationen ønskes.

Væsentlige ændringer i virksomhedens indretning må ikke foretages, forinden forslag hertil er godkendt af fiskeriministeriet.

Ved autorisationen tildeler fiskeriministeriet virksomheden et eller flere autorisationsnumre, der skal anvendes ved mærkning af de fremstillede varer. Autorisationen må ikke overdrages og kan tilbagekaldes, såfremt virksomheden gør sig skyldig i grov eller gentagen overtrædelse af de i loven eller i medfør af denne givne forskrifter eller i tilsidesættelse af de for autorisationen særligt stillede vilkår.

§ 26.

Tilvirkning, frysning og anden forarbejdning samt ompakning af fisk og fiskevarer i autoriserede virksomheder må udelukkende finde sted i de af fiskeriministeriet til det pågældende formål godkendte lokaler.

Arbejdslokaler.

Lokaler, hvori forarbejdning og ompakning finder sted, skal opfylde betingelserne i § 12 samt iøvrigt være forsvarligt ventilerede, rummelige og lyse, idet dog direkte sollys såvidt muligt skal undgås. Der skal i lokalerne være installeret rindende ferskvand af god beskaffenhed. Væggene skal i mindst 2 m højde være beklædt med fliser eller andet af fiskeriministeriet godkendt materiale. Gulvene skal have mindst 20 ‰ fald til afløb direkte til kloak. Hvor der ved produktionen anvendes syre, skal gulvet være belagt med klinker eller andet syremodstandsdygtigt materiale.

Overgange mellem gulv og vægge eller andre lodrette flader, f. eks. maskinfundamenter, skal være udført som hulkehl. Lofter i arbejdslokaler skal være svummede, pudsede og hvidtede eller behandlet på anden af fiskeriministeriet godkendt måde.

Der skal i eller i nærheden af arbejdslokaler være installeret et i forhold til antallet af de i lokalerne beskæftigede personer passende antal håndvaske eller andre godkendte vaskeindretninger, ligesom der ved vaskene skal være anbragt sæbe og håndklæder.

§ 27.

Virksomheden skal råde over egnede opbevarings- og lagerlokaler for såvel råvarer som mellemprodukter og færdigvarer. Lokalerne skal være hensigtsmæssigt indrettede med henblik på varernes holdbarhed, ligesom de skal være indrettede således, at de er lette at renholde.

Opbevarings- og lagerlokaler.

§ 28.

Hvis der ved tilvirkningen foregår skæring af fisk, skal der anvendes skæreunderlag af hårdt træ eller andet godkendt materiale. Hvis skæreunderlagene er nedfældede i bordpladen, skal de let kunne fjernes og rengøres.

Inventar.

Centralkedler til opvarmning af virksomheden, dampkedler og lignende må ikke have indfyringssted i arbejds- eller lagerlokaler.

I lokalerne skal være opsat fornødne røg- og dampfang eller installeret ventilationsaggregater til udsugning af røg og damp.