

Opbevaring og nedkøling af fisk og fiskevarer.

§ 4.

Opbevaring af fisk og fiskevarer skal ske på en under hensyn til den enkelte vares nærmere art og karakter hensigtsmæssig måde under rene og hygiejniske forhold og således, at varens kvalitet ikke unødigt forringes eller udsættes for forringelse ved forurening, indtørring, tryk, varme, beskadigelse af emballagen eller på anden måde. Iøvrigt skal fisk og fiskevarer i sol eller under nedbør holdes tildækket.

Almindelige bestemmelser.

Til isning af fisk må kun anvendes ren is. Forsåvidt der ønskes anvendt naturis hertil, skal isen forinden godkendes af tilsynet.

§ 5.

I fartøjer, der anvendes ved røgtning af faststående redskaber, må blank- og rundfisk ikke anbringes i højere lag end 65 cm.

I fartøjer.

I sådanne fartøjer skal, når fisk haves om bord, være anbragt bundbrædder på revler over fartøjets bund, som dækker denne.

§ 6.

I fartøjer med dam skal denne holdes fri for døde fisk og urenheder.

Fisk, som opbevares i dam, og som ikke er levedygtig som følge af, at dammen har været overfyldt eller af andre årsager, skal straks tages op af dammen og omgående renses, forsåvidt fisken skal anvendes til konsum.

§ 7.

Rogn skal ombord i fiskerfartøjer opbevares i rene kasser, små baljer eller kurve, som skal være foret med ægte pergamentpapir eller andet af fiskeriministeriet godkendt materiale, således at rognen ikke beskadiges.

§ 8.

Sild, der er bestemt til konsum, og som må påregnes ilandbragt senere end 24 timer efter fangsten, skal straks efter fangsten anbringes i kasser, medmindre silden saltes eller krydres i tønder ombord.

§ 9.

Forsåvidt konsumfisk i tiden fra 1. april til 31. maj og fra 1. september til 31. oktober skal holdes ombord mere end 12 timer regnet fra fangsten og i juni, juli og august måneder mere end 6 timer regnet fra fangsten og ikke skal ilandbringes levende, skal hele den ombordværende fangst af nævnte fisk straks efter fangsten nedises. Bestemmelsen gælder kun, forsåvidt angår fartøjer på 10 BRT og derover.

§ 10.

Når levende fisk opbevares i vand, skal vandet være af god beskaffenhed, ligesom hyttefade, bassiner eller andre beholdere, der anvendes til opbevaringen, skal være rene og iøvrigt egnede til formålet. Død fisk samt fisk, der ikke er sund og levedygtig, skal straks fjernes.

I laud.