

holder fisk eller fiskevarer, skal behandles forsigtigt og må ikke unødigt tilsmudses.

Levende fisk skal transporteres på en for den enkelte fiskeart hensigtsmæssig måde under rene og hygiejniske forhold, og således at der sikres fisken de bedst mulige levebetingelser.

Levende fisk.

Frosne fisk og fiskevarer skal under forsendelse holdes således nedkølet, at varen kan fremkomme til bestemmelsesstedet i frosset tilstand. Temperaturen i varen bør under transporten ikke overstige -10° C.

Frosne fisk og fiskevarer.

Ferske og frosne fisk og fiskevarer med undtagelse af sildehaj, tunfisk, helleflynder og anden stor fisk, der normalt forsendes uemballeret, skal under forsendelse være pakket i rene, velholdte kasser eller i anden af fiskeriministeriet godkendt emballage. Ved forsendelse af ferske og frosne fisk og fiskevarer ud over vedkommende lokalområde skal kasserne være forsynet med låg, medmindre forsendelsen sker i lukkede eller pressenningsdækkede transportmidler og fisken og fiskevarerne ikke stuves sammen med andre varer.

Emballage.

Forsendelse af fersk og frossen filet skal ske i rene, velholdte kasser med låg eller i anden af fiskeriministeriet godkendt emballage. Kasserne skal være foret med ægte pergamentpapir eller andet af fiskeriministeriet godkendt materiale, medmindre fileterne er indpakket i detailpakninger med sådant materiale.

Forsåvidt angår udførsel af frosne fisk og fiskevarer, henvises til de herom nedenfor i § 39 anførte særlige bestemmelser.

Røget fisk skal forsendes i rene, velholdte trækasser foret og dækket med pergamentpapir og forsynet med låg eller i anden af fiskeriministeriet godkendt emballage. Ved lokal transport behøver kasserne dog ikke at være forsynet med låg.

Fersk fiskerogn og anden fersk indmad skal forsendes i stærke, tætte, rene, velholdte trækasser foret og dækket med ægte pergamentpapir og forsynet med låg eller på anden af fiskeriministeriet godkendt måde.

Ren- og vedligeholdelse af fartøjer, lokaler m. v.

§ 14.

Lastrum i fartøjer, der anvendes til erhvervsmæssig fangst af fisk eller transport og opbevaring heraf, samt skyllekar, baljer, kasser o. lign., som forefindes ombord på sådanne fartøjer, skal holdes omhyggeligt rene og fri for lugt.

Fartøjer.

§ 15.

Lokaler og rum samt boder, køretøjer m. v., der anvendes til opbevaring, transport, tilvirkning eller anden behandling af fisk og fiskevarer, eller hvorfra der forhandles sådanne varer, skal være rene og vel vedligeholdte, og de må ikke benyttes til opbevaring, forhandling og tilvirkning m. v. af varer, der ved lugt eller på anden måde kan påvirke fiskenes eller fiskevarernes kvalitet, smag eller udseende, eller iøvrigt til formål, der kan medføre eller fremskynde, at varen fordærves eller på anden måde bliver utjenlig til menneskeføde. Opfylder de pågældende lokaler, rum, boder, køretøjer m. v. ikke fornævnte betingelser, kan fiskeriministeren påbyde, at virksomheden skal ophøre, indtil forholdene er bragt i overensstemmelse med disse betingelser.

Lokaler m. v.