

Ved fisk og fiskevarer af dårlig beskaffenhed forstås:

- a. Varer, der på grund af sygelig forandring, fordærvethed, forurening, fejlagtig tilberedning eller af anden årsag må anses for utjenlige til menneskeføde,
- b. Varer, der, selvom de er tjenlige til menneskeføde, på grund af mangelfuld behandling, isning og pakning eller af anden årsag ikke er i absolut frisk, god og velbehandlet tilstand eller, hvis varen skal forsendes, ikke kan påregnes at ville fremkomme til bestemmelsesstedet i sådan tilstand.

De tilsynsførende myndigheder, jfr. § 41, afgør, hvorvidt en vare kan anses for at være af dårlig beskaffenhed, samt hvorvidt varen skal henføres under gruppe a eller b. Disse myndigheders afgørelser vedrørende frosne, saltede, røgede eller i øvrigt konserverede fisk og fiskevarer, kan indankes for det i § 40 omhandlede ankeudvalg. I øvrigt er de tilsynsførende myndigheders afgørelser endelige.

Varer som de foran under a omhandlede må kun anvendes som fiske- eller dyrefoder eller forarbejdes til teknisk brug i destruktionsanstalter, fiskemelsfabrikker eller lignende virksomheder. Sådanne varer skal af vedkommende tilsynsførende myndighed mærkes eller på anden tydelig og holdbar måde kendetegnes som uanvendelige til menneskeføde. Det påhviler denne myndighed at forvisse sig om, at varen anvendes som foreskrevet.

Varer som de foran under b omhandlede må, såfremt manglerne ikke straks afhjælpes, kun anvendes efter nærmere bestemmelse af vedkommende tilsynsførende myndighed i det enkelte tilfælde. Varen mærkes med angivelse af den anvendelse, der må gøres af varen. I tilfælde, hvor de tilsynsførende myndigheder kasserer et parti fisk eller fiskevarer eller træffer bestemmelse om, at varen kun må anvendes til særlige formål, påhviler det vedkommende myndighed snarest at give ejeren eller dennes repræsentant underretning herom.

#### Opbevaring og nedkøling af fisk og fiskevarer.

##### § 4.

#### *Almindelige bestemmelser.*

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.

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

##### § 5.

#### *Bundgarnsjoller.*

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

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

##### § 6.

#### *Damfartøjer.*

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

Fisk, som opbevares i dam, og som ikke er levedygtige 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 og lever ombord i fartøjer.*

Rogn og lever af torskefisk skal ombord i fiskerfartøjer opbevares i stærke, mindre kasser eller små baljer, der er glatte indvendig og i øvrigt således indrettede, at væde kan løbe fra.

Forinden rogn og lever anbringes i omhandlede emballage, skal varen befries for blod og indvoldsrester og skylles omhyggeligt.

##### § 8.

#### *Sild ombord i fartøjer.*

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 saltet eller krydres i tønder ombord.