

§ 9.

Isning ombord i fartøjer.

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.

Levende fisk.

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.

§ 11.

Isning eller nedkøling i land.

I tiden fra 1. april til 31. oktober skal senest 6 timer efter ilandbringelsen al konsumfisk, der ikke skal opbevares som levende, ises eller på anden måde forsvarligt nedkøles, således at fisken ikke unødigt forringes i kvalitet. Ved isning af rogn må isen ikke komme i direkte berøring med rognen.

Denne isning eller nedkøling skal vedligeholdes, indtil fisken er bragt til frysning eller kommet forbrugeren i hænde.

Ansvar for overholdelsen af foranstående bestemmelser påhviler den, der ilandbringer fisken, indtil salg har fundet sted, hvorefter ansvaret overgår til køberen.

Er den, der ilandbringer fisken, ikke ejer af denne, påhviler ansvaret tillige fiskens ejer.

Ved salg på offentlig fiskeauktion er endvidere auktionsmesteren medansvarlig, såfremt fisken på grund af manglende eftersyn eller anden forsømmelse fra hans side udbydes til salg på auktionen i utilstrækkelig iset eller nedkølet stand, jfr. stk. 1.

Såfremt fisken er overgivet til salg i kommission, påhviler ansvaret kommissionæren.

I tilfælde, hvor fisken ikke overleveres samtidig med salg eller overgivelse i kom-

mission, påhviler forpligtelsen sælgeren (kommittenten), indtil overlevering har fundet sted til køberen eller en af køberen anvist repræsentant henholdsvis kommissionæren, medmindre andet er aftalt.

Forsåvidt fisken skal forsendes og dette sker på sælgerens (kommittentens) foranstaltning, betragtes her omhandlede overlevering, medmindre andet er aftalt, som sket ved varens fremkomst til bestemmelsesstedet. Ved auktionssalg betragtes overlevering som sket ved hammerslaget.

§ 12.

Opbevaringsrum.

Lokaler og rum, der anvendes til opbevaring af ferske og frosne fisk og fiskevarer, skal være hensigtsmæssigt indrettet med let adgang til vand af god beskaffenhed, ligesom de skal være forsynet med afløb og sikrede mod skadedyr. Gulvet skal være forsynet med fast, slidstærk og for vand uigennemtrængelig belægning eller med andet af fiskeriministeriet godkendt materiale. Vægge og tag skal være tætte og af en sådan beskaffenhed og således behandlet, at de let kan holdes rene. Opbevaringslokaler og -rum må ikke indrettes således i forhold til latrin, pissoir, stald, svinesti, mødding, ildelugtende oplag el. lign., at der kan opstå ulemper i sundhedsmæssig henseende.

Transport af fisk og fiskevarer.

§ 13.

Almindelige bestemmelser.

Transport af fisk og fiskevarer skal foregå på en sådan måde, at kvaliteten ikke unødigt forringes eller udsættes for forringelse ved forurening, indtørring, tryk, varme, beskadigelse af emballagen eller på anden måde.

Ved transport af fisk og fiskevarer skal de rum, hvori varerne er anbragt under transporten, være rene og godt udluftede. Fisk og fiskevarer skal under transport være forsvarligt beskyttet mod vind og vejr, og må under omladning eller andre ophold under transporten ikke henstilles utildækket i sol eller under nedbør. Kasser eller anden emballage, der indeholder fisk eller