

fiskevarer, skal behandles forsigtigt og må ikke unødigt tilsmudses.

#### *Levende fisk.*

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.

#### *Frosne fisk og fiskevarer.*

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  $\div 10^{\circ}$  C.

#### *Emballage.*

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 presenningsdækkede transportmidler og fisken og fiskevarerne ikke stuves sammen med andre varer.

Ved lokalområde forstås den pågældende havn eller plads med tilhørende byområde. I tvivlstilfælde fastsættes områdets afgrænsning af fiskeriministeren.

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 § 38 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.

##### *Fartøjer.*

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.

#### § 15.

##### *Lokaler m. v.*

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 velvedligeholdte, 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.

#### § 16.

##### *Redskaber, maskiner og andet inventar.*

Borde, skabe, hylder, kar, vægte, maskiner og andet inventar, redskaber af enhver art samt kasser, tønder, krukker og anden emballage, der forefindes i lokaler og rum, boder, køretøjer m. v., hvor der opbevares, fryses, tilvirkes eller på anden måde behandles, eller hvorfra der forhandles fisk og fiskevarer bestemt til menneskeføde, eller som iøvrigt kommer i berøring med de til salg bestemte varer, skal være rene og velvedligeholdte og således indrettet, at renholdelse ikke vanskeliggøres.