

Reglur Matvælastofnunar um flutning kældra og frystra afurða

Flutningur kældra afurða

- Ferskar eða uppbíddar fiskafurðir og soðin og kæld krabbadýr og samlokur skal haldið við hitastig bráðnandi íss
- Verkaðar afurðir skulu vera við hitastig það sem framleiðandi tilgreinir og við lægra hitastig en 4°C fyrir kældar afurðir
- Ef ís er notaður til að kæla afurðirnar, verður afrennsli að vera nægilegt til þess að tryggja að afurðirnar liggja ekki í þíðuvatninu
- Afurðir má ekki geyma eða flytja með vörum sem geta mengað þær og haft áhrif á heilnæmi þeirra nema þær séu í umbúðum sem verja þær nægilega. Þetta þýðir tvöfaldar pakkningar þ.e. innri og ytri pakkningar eða lokað ílát.
- Fiskafurðir skal ekki flytja í flutningatæki eða ílátum nema það sé hreint og sótthreinsað
- Heimilt er að flytja heilan (þ.m.t. slægðan) fisk sem er í kældu vatni (ískrapa) frá skipi að fyrstu starfsstöð

Flutningur frosinna afurða

- Frosnar fiskafurðir skal flytja við hitastig -18°C eða lægra, verður að flytja í lokuðu flutningatæki
- Leyfilegt er að hitastig afurða sveiflist upp um 3°C í flutningi . Sé frosin afurð að fara beint í uppbíðingu eftir flutning, má hitastig stíga meira en 3°C í flutningi
- Afurðir má ekki geyma eða flytja með öðrum afurðum sem geta mengað þær eða haft áhrif á hollustu þeirra nema þær séu í umbúðum sem verja þær nægilega. Þetta þýðir tvöfaldar pakkningar þ.e. innri og ytri pakkningar eða lokað ílát
- Fiskafurðir skal ekki flytja í flutningatæki eða ílátum nema það sé hreint og sótthreinsað

Flutningstæki

- Gerð og búnaður flutningatækis skal vera þannig að hægt sé að halda því hitastigi sem mælt er fyrir um meðan á flutningi stendur
- Flutningatæki skal vera lokað
- Fiskafurðirnar mega ekki liggja í þíðuvatninu (Ath. að heimillt er að flytja heilan og slægðan fisk frá skipi að fyrstu starfsstöð í kældu vatni (ískrapa))
- Innri fletir flutningatækis skulu gerðir úr efnum sem auðvelt er að þrifa og sótthreinsa. Þau verða að vera þétt og ógegndræp