



**sjókovin**  
blue resource

## UPPLÝSING

um sjófeingisvinnur  
og umsiting av  
havtilfeingi

## GRANSKING

í viðkomandi  
viðurskiftum fyri  
føroyskar  
sjófeingisvinnur



## FÍGGING

Stigtakan og samskipan  
av umsóknnum um  
fígging frá evropeiskum,  
norðurlendskum og  
føroyskum grunnum

## Ocean Cluster Faroes

Netverk fyri fyritøkur  
og áhugabólkar í mun til  
burðardyggja menning av  
føroyskari sjófeingisvinnu



# Ocean Cluster Faroes



Eitt samskiptisnetverk fyri  
viðkomandi partar við áhuga í  
burðardyggari menning og  
nýskapan í sjófeingisvinnum



Høvi at hittast til  
kunnleikaflutning, íblástur og kjak  
um felags avbjóðingar og loysnir.



# Ocean Cluster Faroes



Samstarv millum fyrítøkur og aðrar áhugapartar



Brúgvín millum lesandi og sjófeingisfyrítøkur



Gagnnýtsla av viðkomandi vitan



Økt vitan um Sjófeingisvinnur





## Øll kunnu gerast limir í Ocean Cluster Faroes

- Limagjaldið er 2500 kr um árið v/MVG
- Skráseting á heimasíðu [sjokovin.fo/ocean-cluster-faroes](http://sjokovin.fo/ocean-cluster-faroes) ella oyðublaði



# Tiltøk

- Regluligir fyrilestrar um viðkomandi evni
- Fyrsta mikudag í hvørjum mánaði
- Øll eru vælkomín!



# Rognkelsi – trivnaður og nytta



Gera rognkelsini tað ið tey skulu? Hvat ávirkar lúsaátið hjá teimum? Og hvat skal til fyri at tey trívast?

Á tiltakinum fara granskarar frá Fiskaaling og umboð frá Bakkafrost at greiða frá týdninginum av rognkelsum fyri alivinnuna.

Nærri skrá kemur seinni

# Handfaring á fiski á sjógvi og landi: Avleiðingar fyri góðskuna



## Skráin:

1. **Ivan Hansen, Vaðhorn:** Hvørji viðurskifti ávirka góðskuna mest?
2. **Kristian Martin Petersen, Sandshavið:** Avbjóðingar og loysnir umborð
3. **Arni Petersen:** Eygleiðingar frá HFS á sjógvi og landi og stig til at betra um góðskuna
4. **Samandráttur og kjak.** Hvussu koma vit fram á leið?

Freshness



Mett verður um:

- Útsjónd
- Eygu
- Táknur
- Kryvjiskurð
- Blóð

How fresh is my fish?



[WWW.QIM-EUROFISH.COM](http://WWW.QIM-EUROFISH.COM)

Select fish species

Step 1

Select your fish species for the freshness determination



Brill

(*Rhombus laevis*)



Cod

(*Gadus morhua*)



Deep water shrimp

(*Pandalus borealis*)



Fjord shrimp

(*Pandalus borealis*)



Haddock

(*Melanogrammus aeglefinus*)



Herring

(*Clupea harengus*)



Maatjes herring (MAP)

(*Clupea harengus*)







Appearance

Step 2 / 11

Assess the appearance of the skin

Bright, iridescent pigmentation



Use your finger to swipe over the photo



Freshness



Saved fish



QIM

Appearance

Step 2 / 11

Assess the appearance of the skin

Rather dull, becoming discoloured



Freshness

Saved fish

QIM

Appearance

Step 2 / 11

Assess the appearance of the skin

Dull



Freshness

Saved fish

QIM





← Eyes

Step 4 / 11

Assess the cornea of the eyes

Clear



Use your finger to swipe over the photo



Freshness



Saved fish



QIM

← Eyes

Step 4 / 11

Assess the cornea of the eyes

Opalescent



Freshness

Saved fish

QIM

← Eyes

Step 4 / 11

Assess the cornea of the eyes

Milky



Freshness

Saved fish

QIM



Gills

Step 7 / 11

Assess the colour of the gills

Bright



Use your finger to swipe over the photo

Freshness Saved fish QIM

Gills

Step 7 / 11

Assess the colour of the gills

Less coloured, becoming discoloured



Freshness Saved fish QIM

Gills

Step 7 / 11

Assess the colour of the gills

Discoloured, brown spots



Freshness Saved fish QIM

Gills

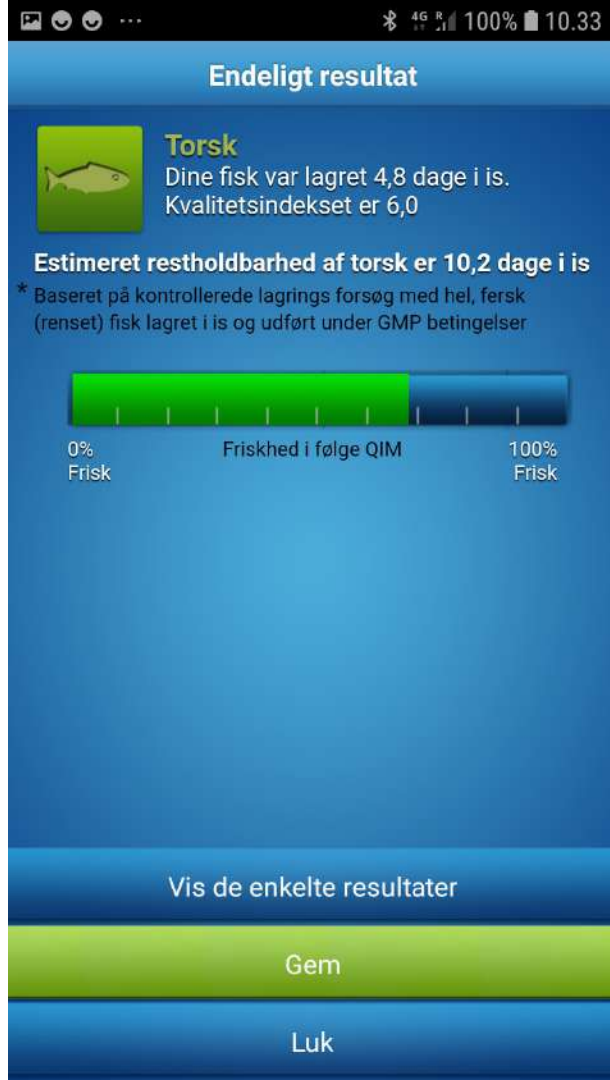
Step 7 / 11

Assess the colour of the gills

Brown, discoloured




Freshness Saved fish QIM





# Hvat var úrslitið?

Út frá 6 góðskumetingum

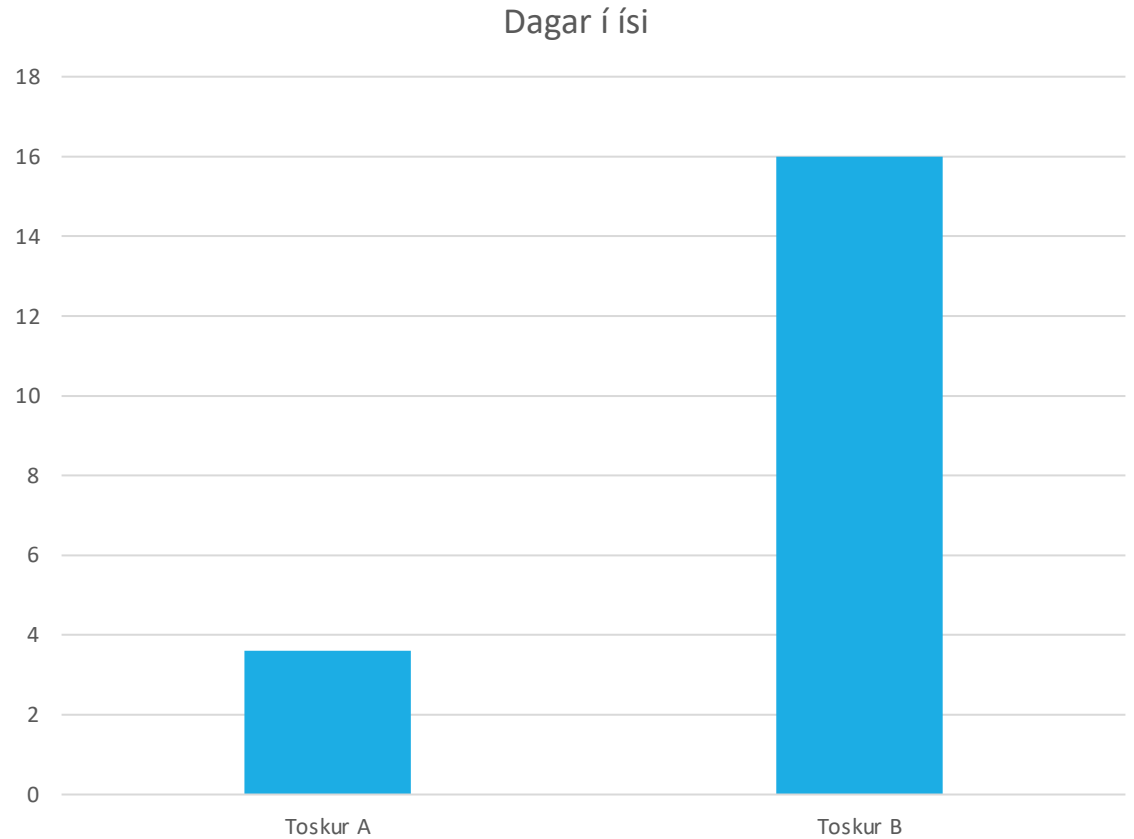


## Tveir toskar

---

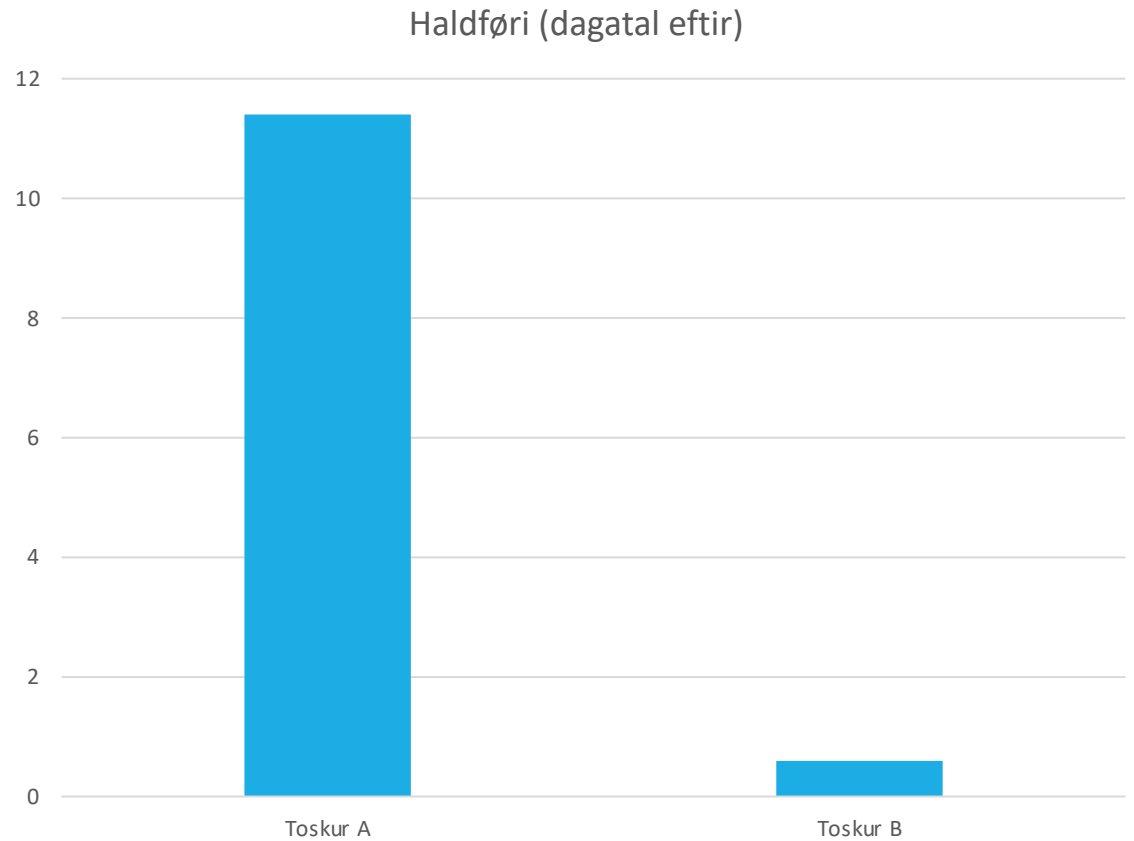
- Toskur A: 2 daga gamal  
(Trolara)
- Toskur B: 13 daga gamal  
(Línu)

Hvussu leingi  
hevur fiskurin  
ligið í ísi?

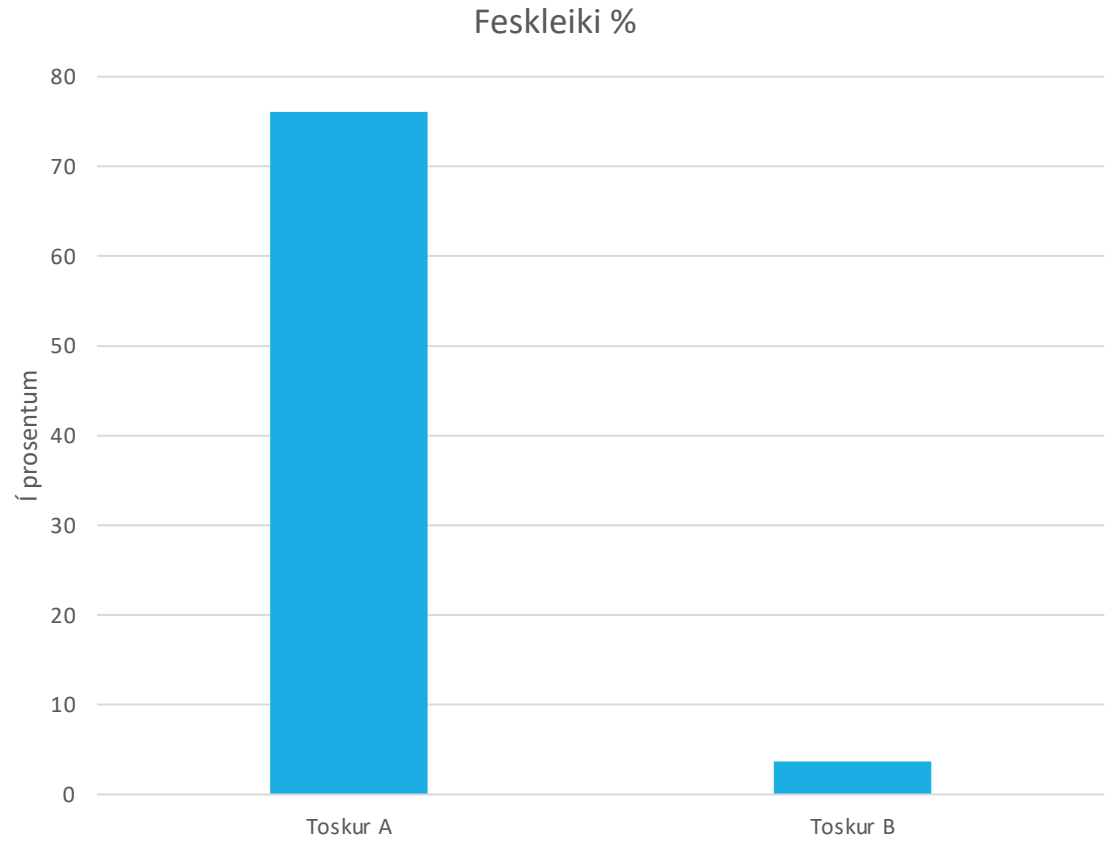




Hvussu leingi heldur hann sær afturat?



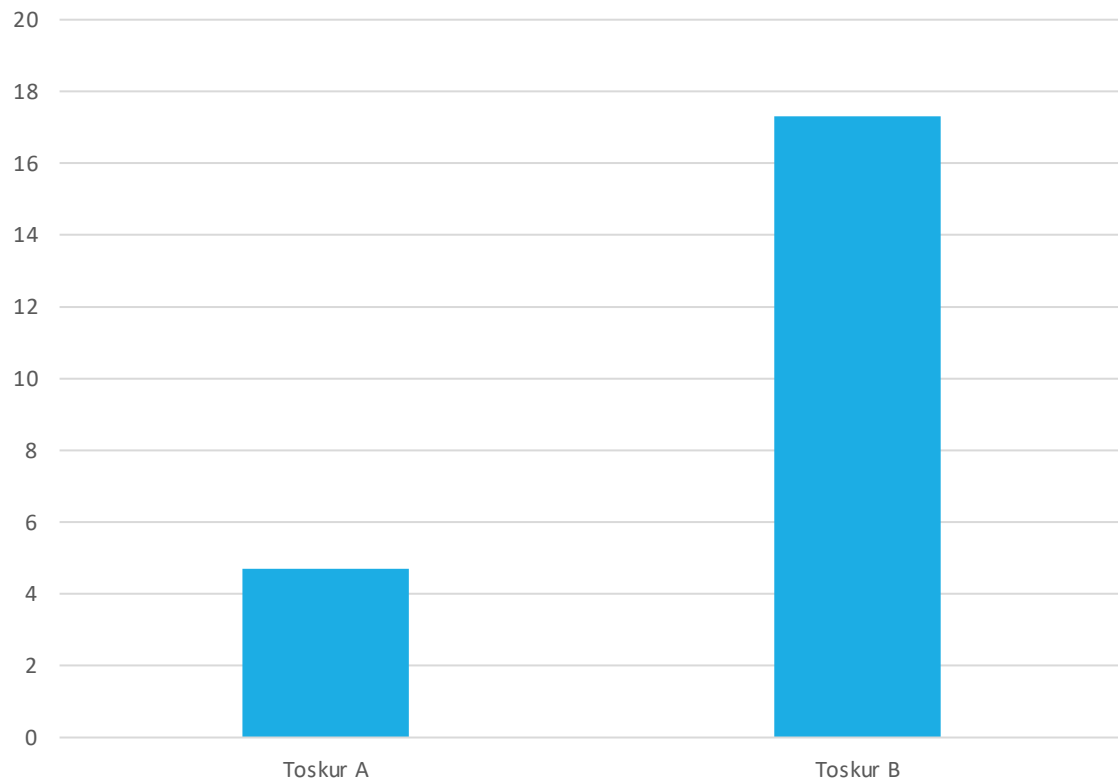
Hvussu feskur  
er fiskurin?



# Góðskuskoðsmál (0-23)



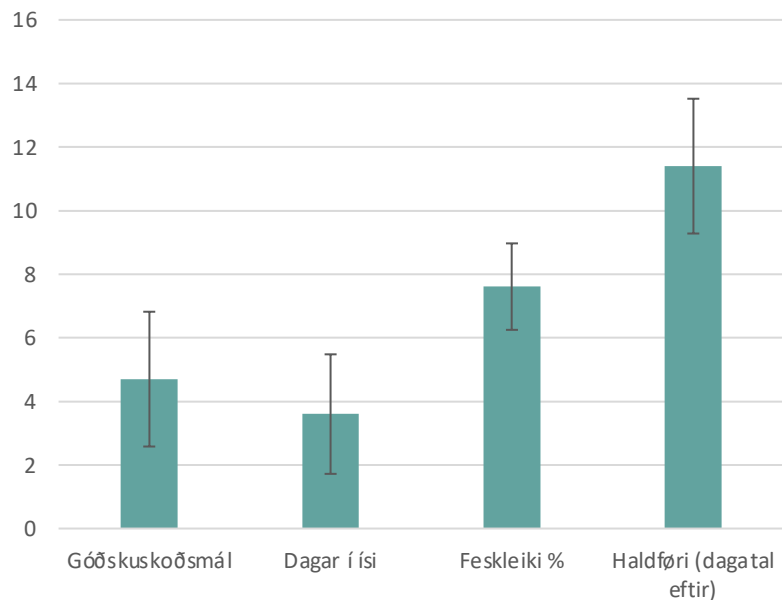
Góðskuskoðsmál



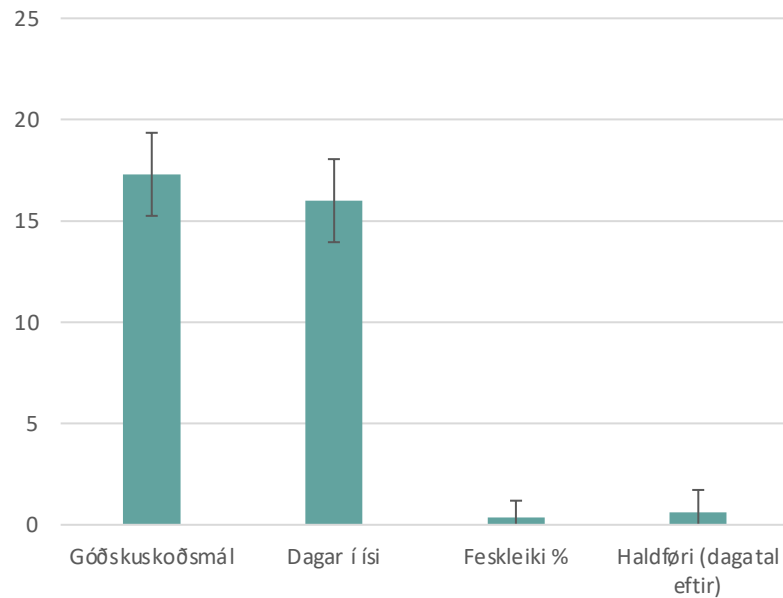
# Frávikið í metingunum



Góðskumeting – Toskur A



Góðskumeting – Toskur B

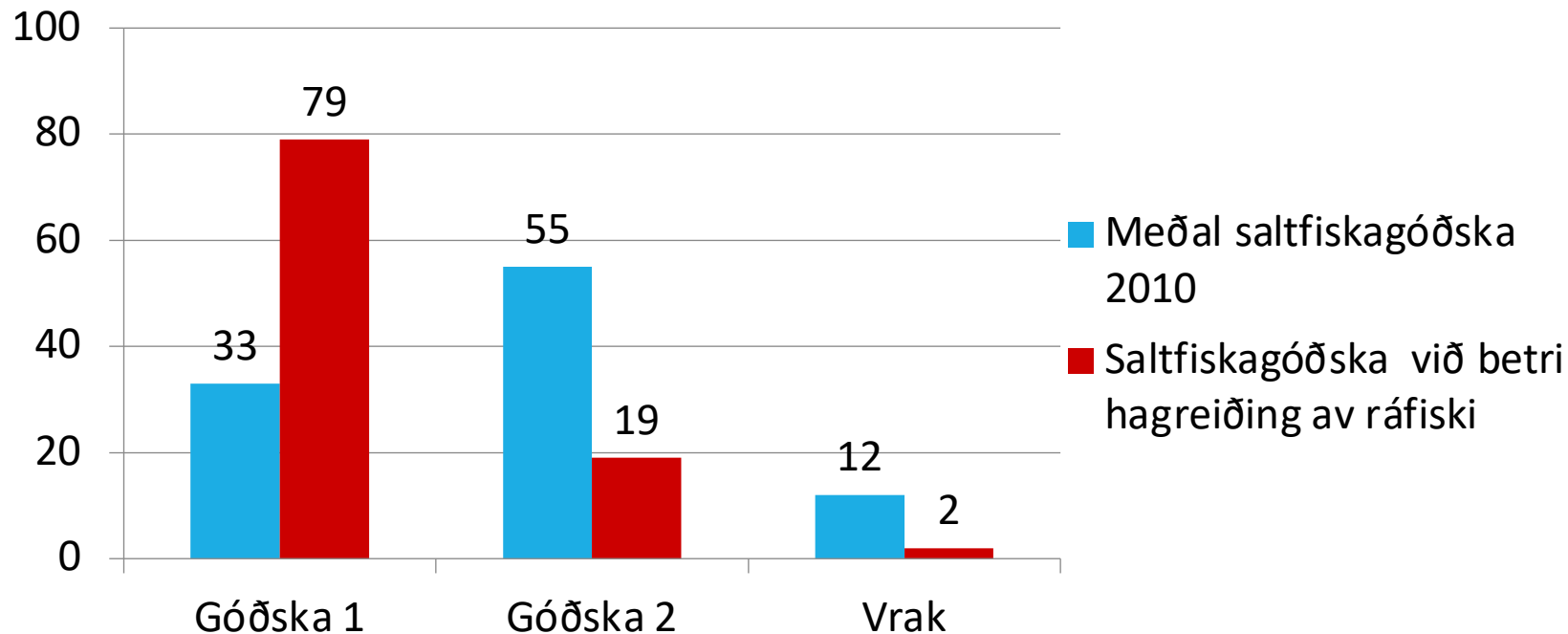


# Eygleiðing

ØLL METTU FISKIN  
ELDRI ENN HANN  
VAR

TEKN UM AT HANN  
IKKI HEVUR VERIÐ  
NÓG VÆL KØLDUR  
ELLA HAGREIDDUR?

# Búskaparligi týdningurinn av rættari hagreiðing



Mynd: Jákup Poulsen, PRG





# Rávøruspill

Lánt frá Jákupi Poulsen, PRG

- 5 %/kg ráfisk er fráskurður (burturbeindur)
- 5 % = 1/20
- Fyri hvørji 20.000 tons av rávøru
- Umleið 600 tons liðugt vøra
- 33 treylara av liðugt pakkaðum saltfiski

## Góðska á feskum fiski frá føroyskum skipum



### Støðulýsing

Februar 2017



Símun Hammer,  
Fiskivinnufrøðingur

[vr@vr.g.fo](mailto:vr@vr.g.fo) – [www.vr.g.fo](http://www.vr.g.fo)

# Niðurstøður í 2017

- Vánalig blóðging, vánalig ísing og túralongd eru høvuðsorsøkirnir til skerda góðsku
- Virðistapið av túralongd er mettt at vera uml. 36 mió. kr. árliga í fyrstahondsvirði. Harumframt kemur framleiðsutap á uml. 86,3 mió. kr. árliga.
- Kanningar av virðistapi í mun til besta bát í hvørjum bólki eru 138 mió. kr. árliga.

# Handfaring á fiski á sjógvi og landi: Avleiðingar fyrri góðskuna



## Skráin:

1. Ivan Hansen, Vaðhorn: Hvørji viðurskifti ávirka góðskuna mest?
2. Kristian Martin Petersen, Sandshavið: Avbjóðingar og loysnir umborð
3. Arni Petersen: Eygleiðingar frá HFS á sjógvi og landi og stig til at betra um góðskuna
4. Samandráttur og kjak. Hvussu koma vit fram á leið?

# Góðska og hagreiðing

- Strongd
- Blóðging
- Kryvjing
- Ísing
- Sandmaðkur

# STRONGD

- Reiðskapur
- Broytingar í fiskinum (pH, blóð-,  
sukur)



# STRONGD

- Reiðskapur
- Broytingar í fiskinum (pH, blóð-,  
sukur)

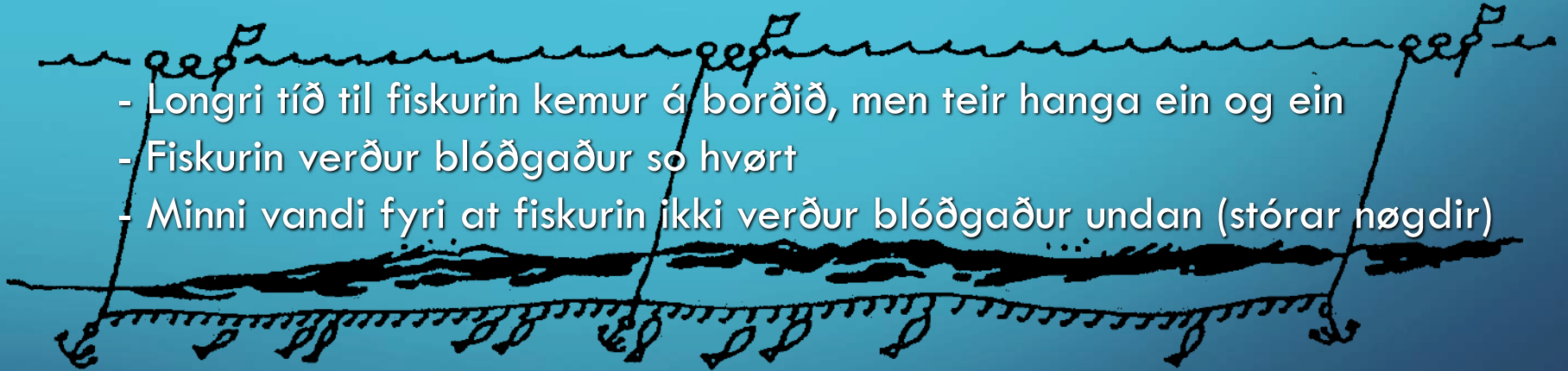


# Snella

- Stutt tíð frá at fiskurin kemur á til hann kemur á borðið
- Fiskurin verður blóðgaður so hvørt
- Minni vandi fyri at fiskurin ikki verður blóðgaður undan (stórar nøgdir)

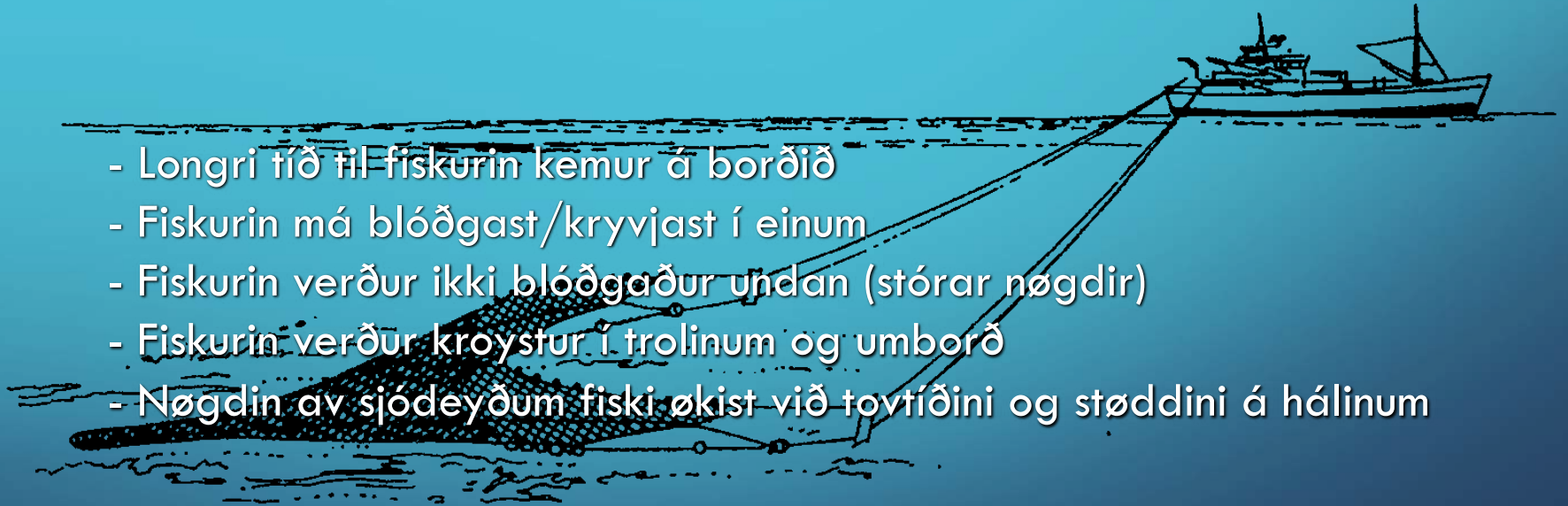
# Lína

- Longri tíð til fiskurin kemur á borðið, men teir hanga ein og ein
- Fiskurin verður blóðgaður so hvørt
- Minni vandi fyri at fiskurin ikki verður blóðgaður undan (stórar nøgdir)



# Trol

- Longri tíð til fiskurin kemur á borðið
- Fiskurin má blóðgast/kryvjast í einum
- Fiskurin verður ikki blóðgaður undan (stórar nøgdir)
- Fiskurin verður kroystur í trolinum og umborð
- Nøgdin av sjódeyðum fiski økist við tovtíðini og støddini á hálinum



# Gørn

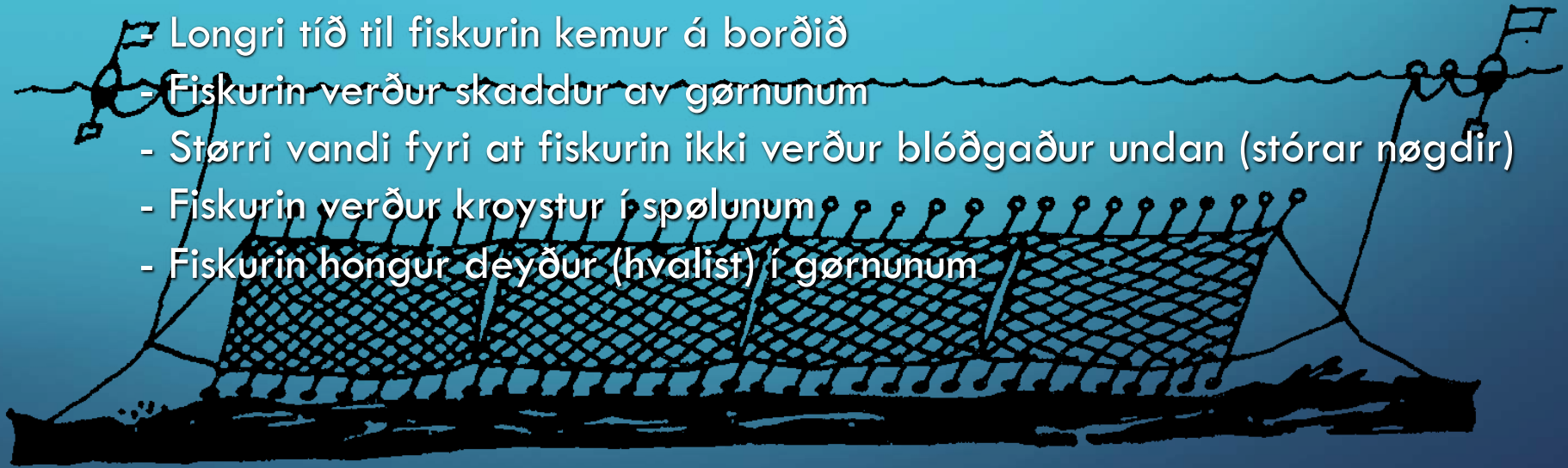
Longri tíð til fiskurin kemur á borðið

- Fiskurin verður skaddur av gørnunum

- Størri vandi fyri at fiskurin ikki verður blóðgaður undan (stórar nøgdir)

- Fiskurin verður kroystur í spølunum

- Fiskurin hongur deyður (hvalist) í gørnunum



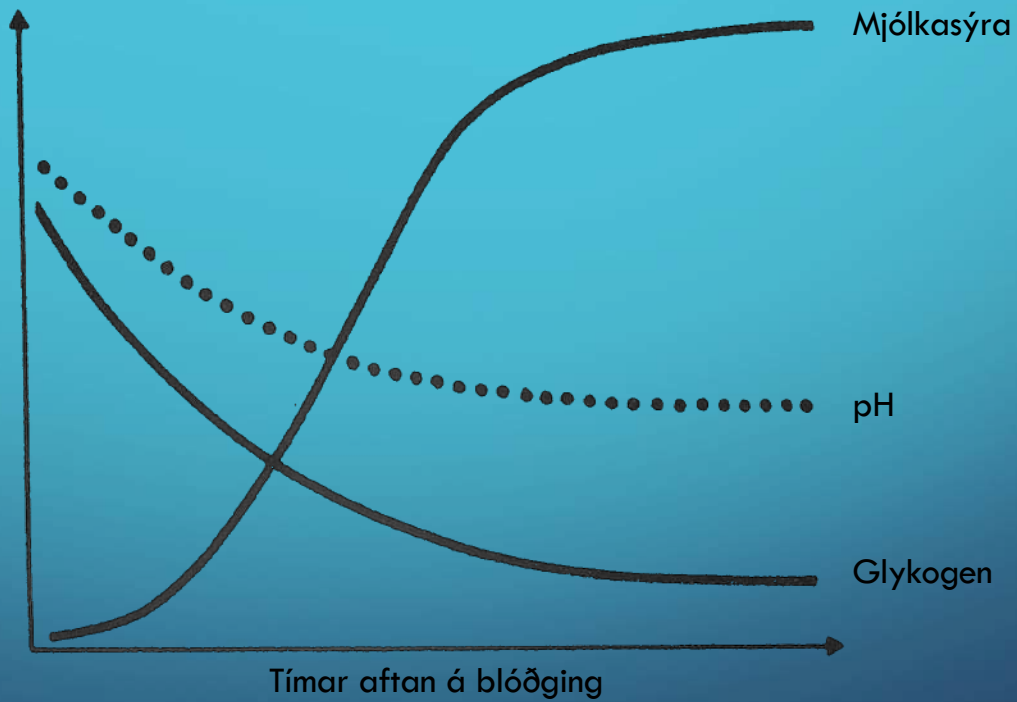
# STRONGD

- Reiðskapur
- Broytingar í fiskinum (pH, blóð-,  
sukur)

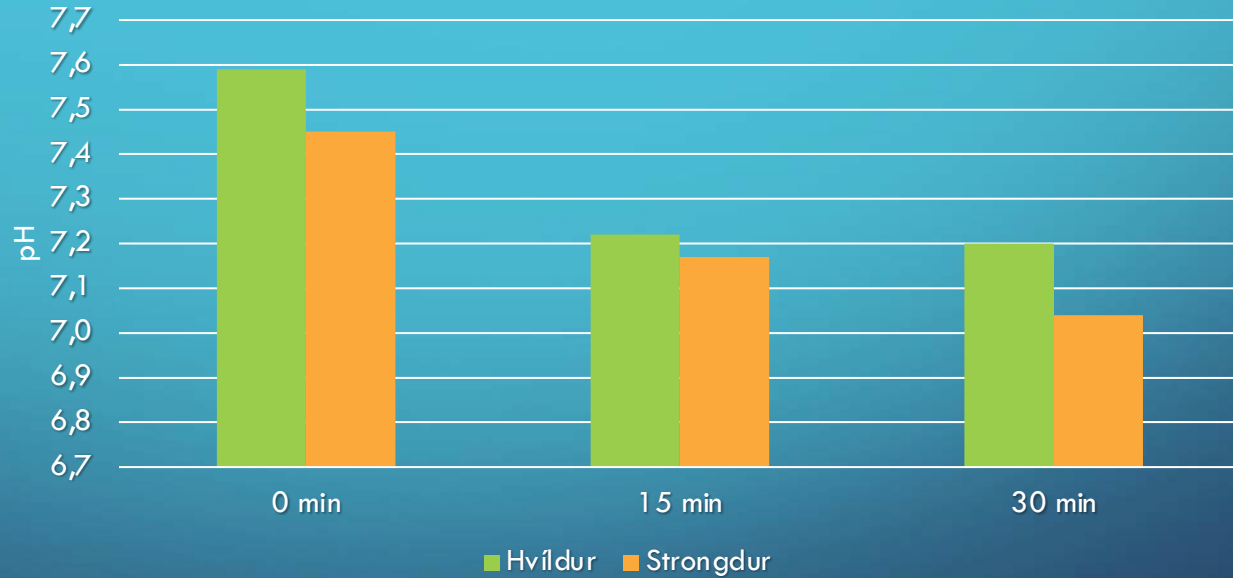


# STRONGD

- Reiðskapur
- Broytingar í fiskinum (pH, blóð-,  
sukur)



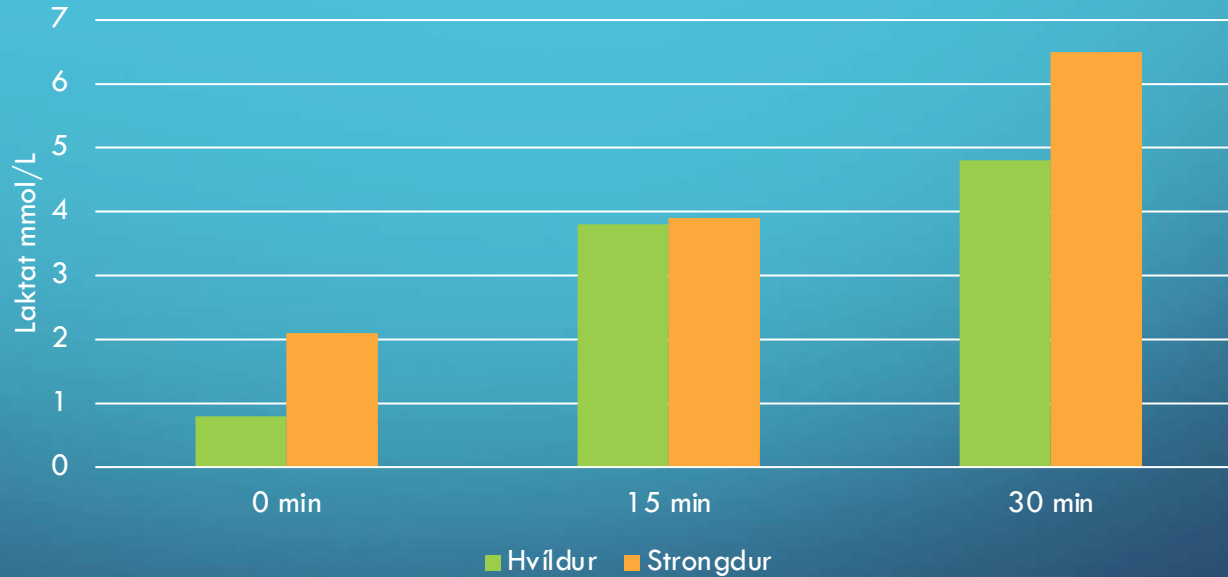
## pH í toskaflaki



Kelda: Nofima 2016

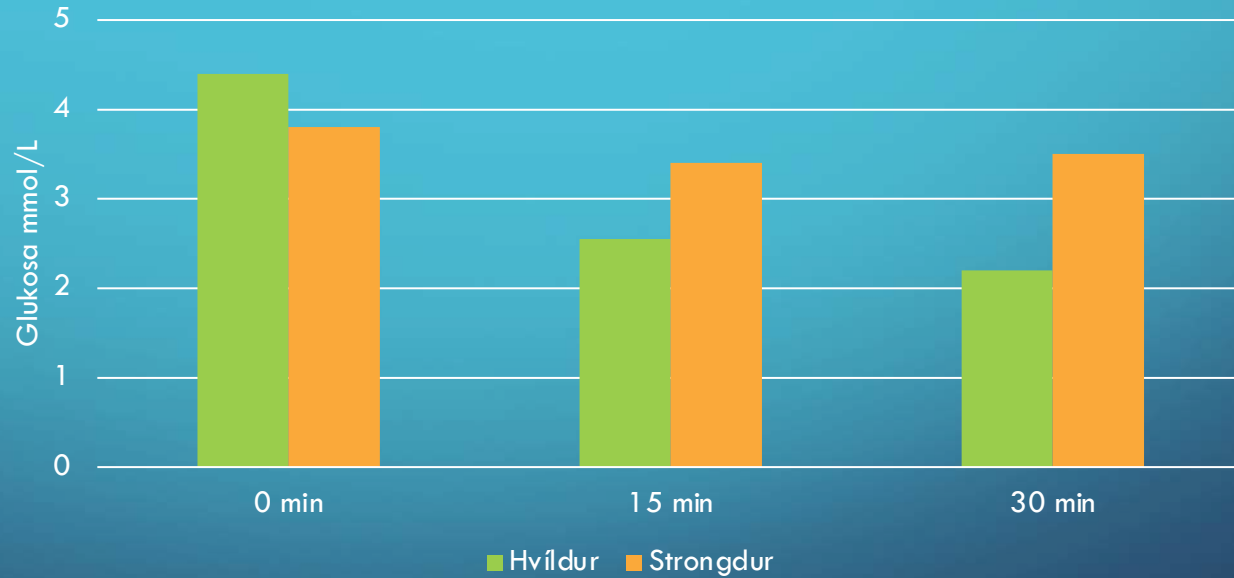


# Mjólkasýra í toskablóði



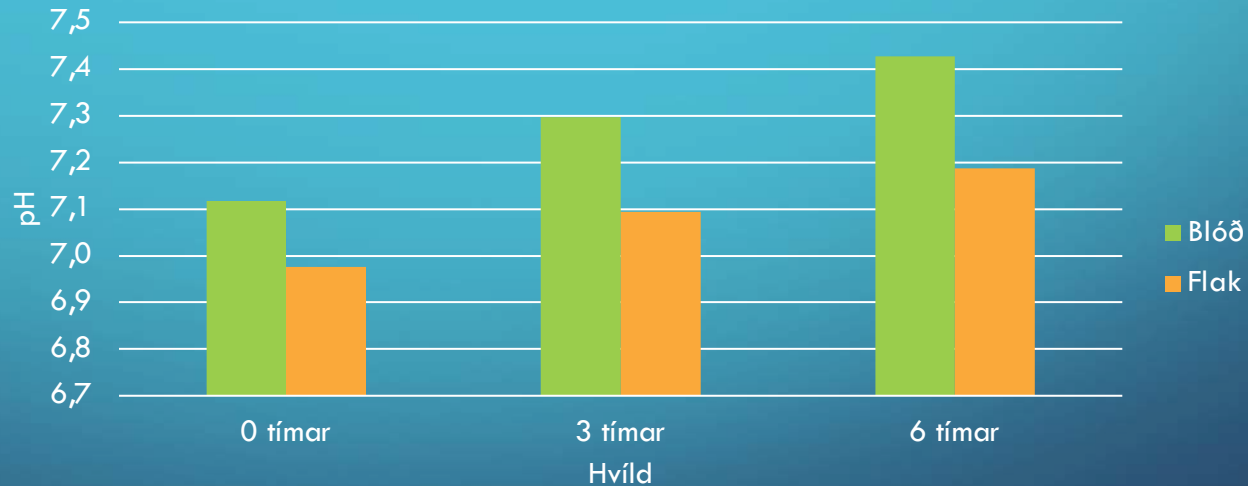
Kelda: Nofima 2016

# Blóðsukur í toskablóði



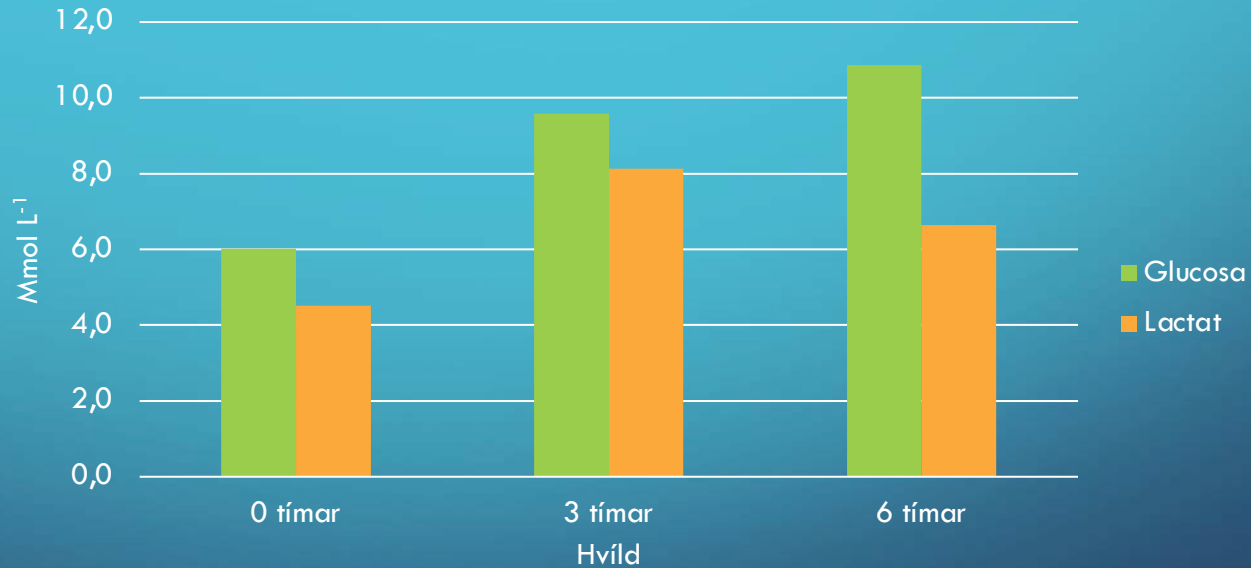
Kelda: Nofima 2016

# pH í blóðinum og flakinum í troltoski



Kelda: UiT et al.  
2013

## Innihald í blóðinum í troltoski



Kelda: UiT et al.  
2013

A close-up photograph of a fish being bled. A person wearing blue nitrile gloves is using a sharp tool to make an incision in the fish's body. The fish is lying on a blue textured surface. The background is slightly blurred, showing a red object and a metal structure.

# BLÓÐGING

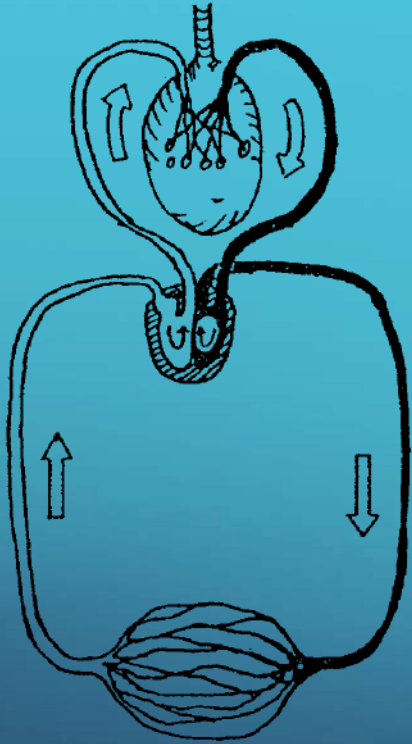
- Blóðgaður fiskur = fiskur - blóð
- Týðandi punkt

A close-up photograph of a fish being bled. A person wearing blue nitrile gloves is using a sharp tool to make an incision in the fish's body. The fish is lying on a blue textured surface. The background shows a red container and a metal structure.

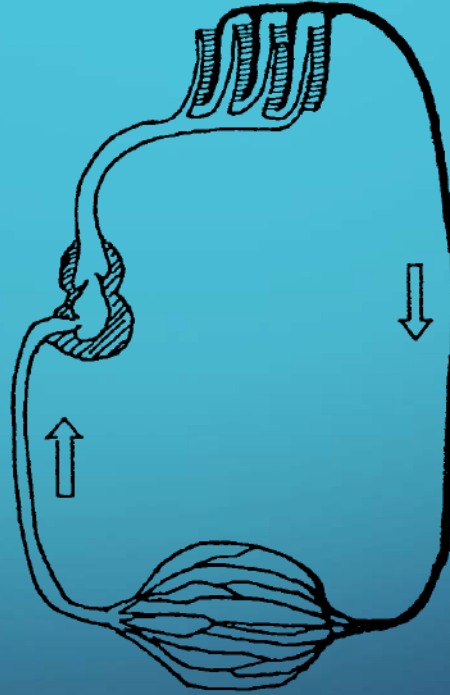
# BLÓÐGING

- Blóðgaður fiskur = fiskur - blóð
- Týðandi punkt

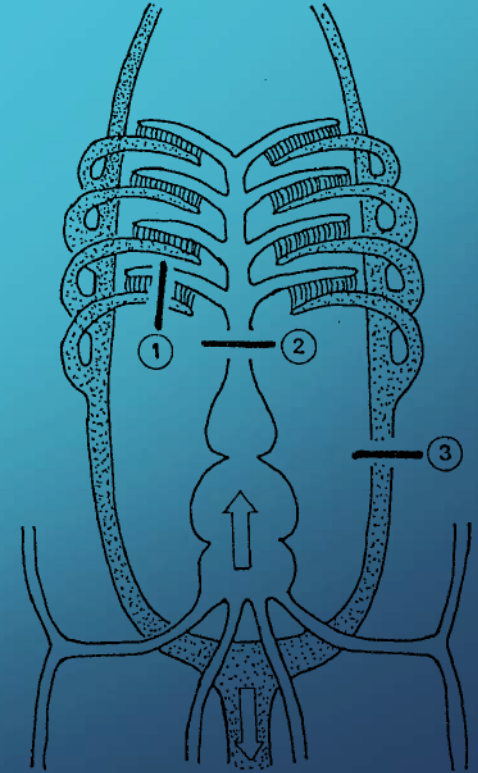
# Blóðrensl



í súgdjórum

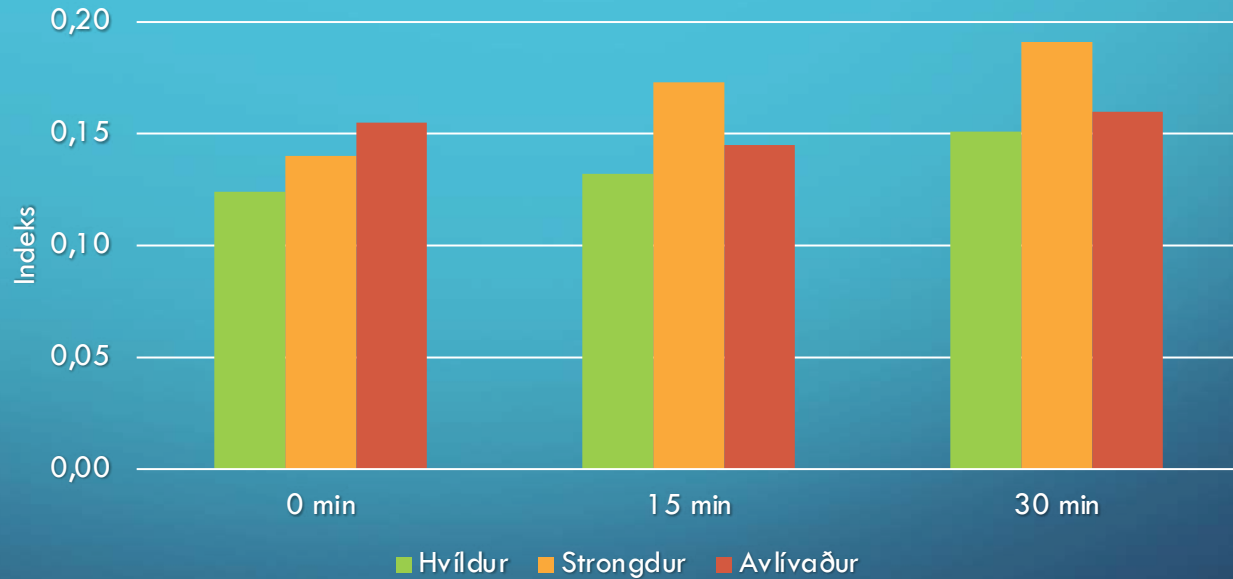


í fiski





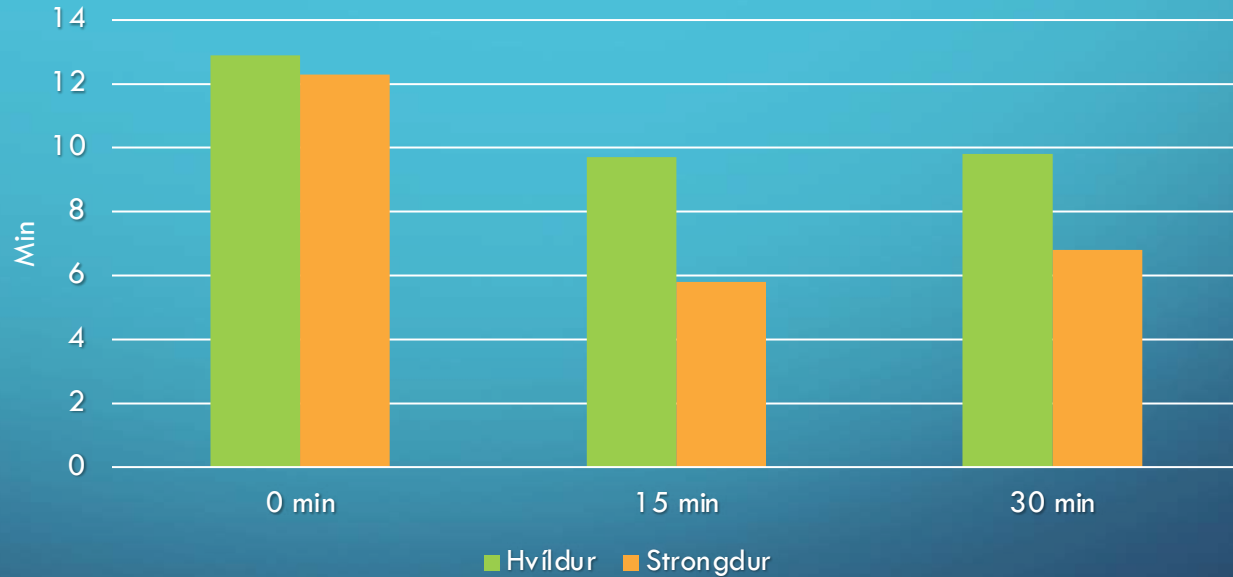
## Blóð í flakinum í blóðgaðum toski



Kelda: Nofima 2016

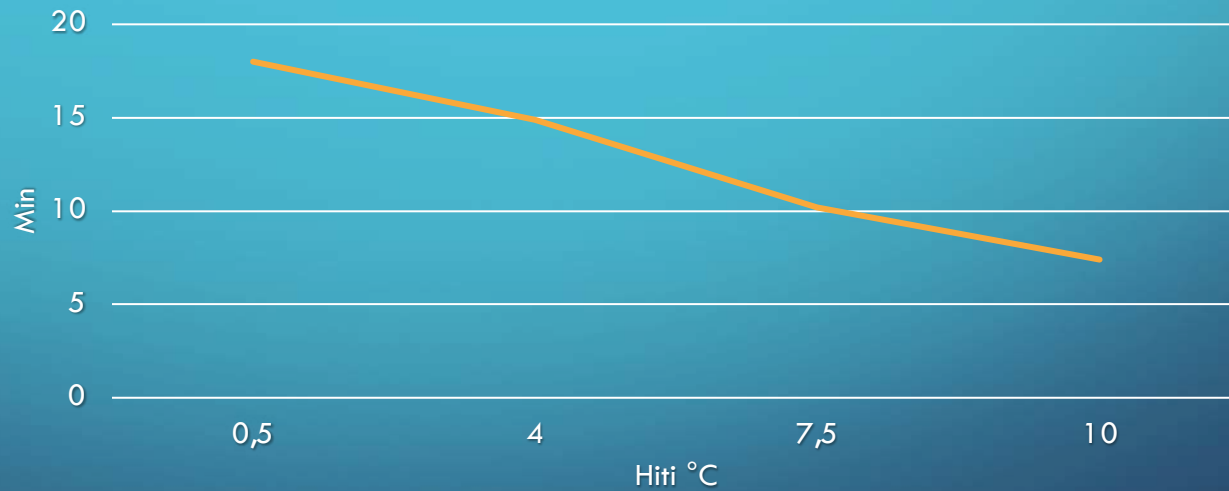


# Tíð til blóðið í toski loypur saman



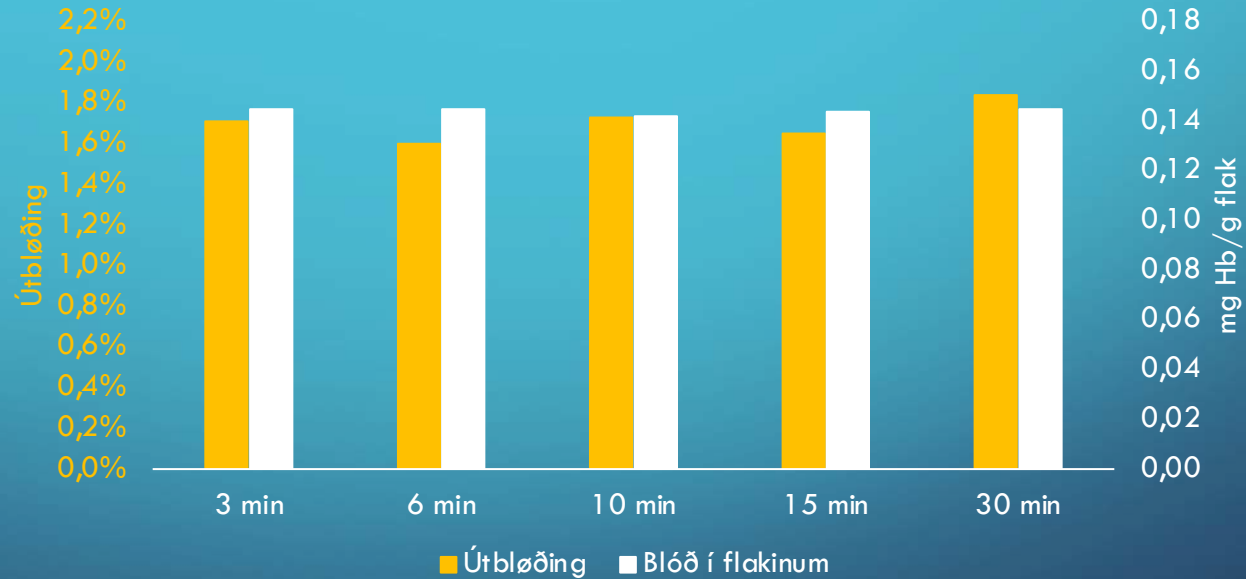
Kelda: Nofima 2016

# Tíð til blóðið í toski loypur saman í mun til hitan



Kelda: Nofima 2016

# Útbløðing og blóð eftir í fiskinum



Kelda: Nofima 2018

# BLÓÐGING

- Blóðgaður fiskur = fiskur - blóð
- Týðandi punkt

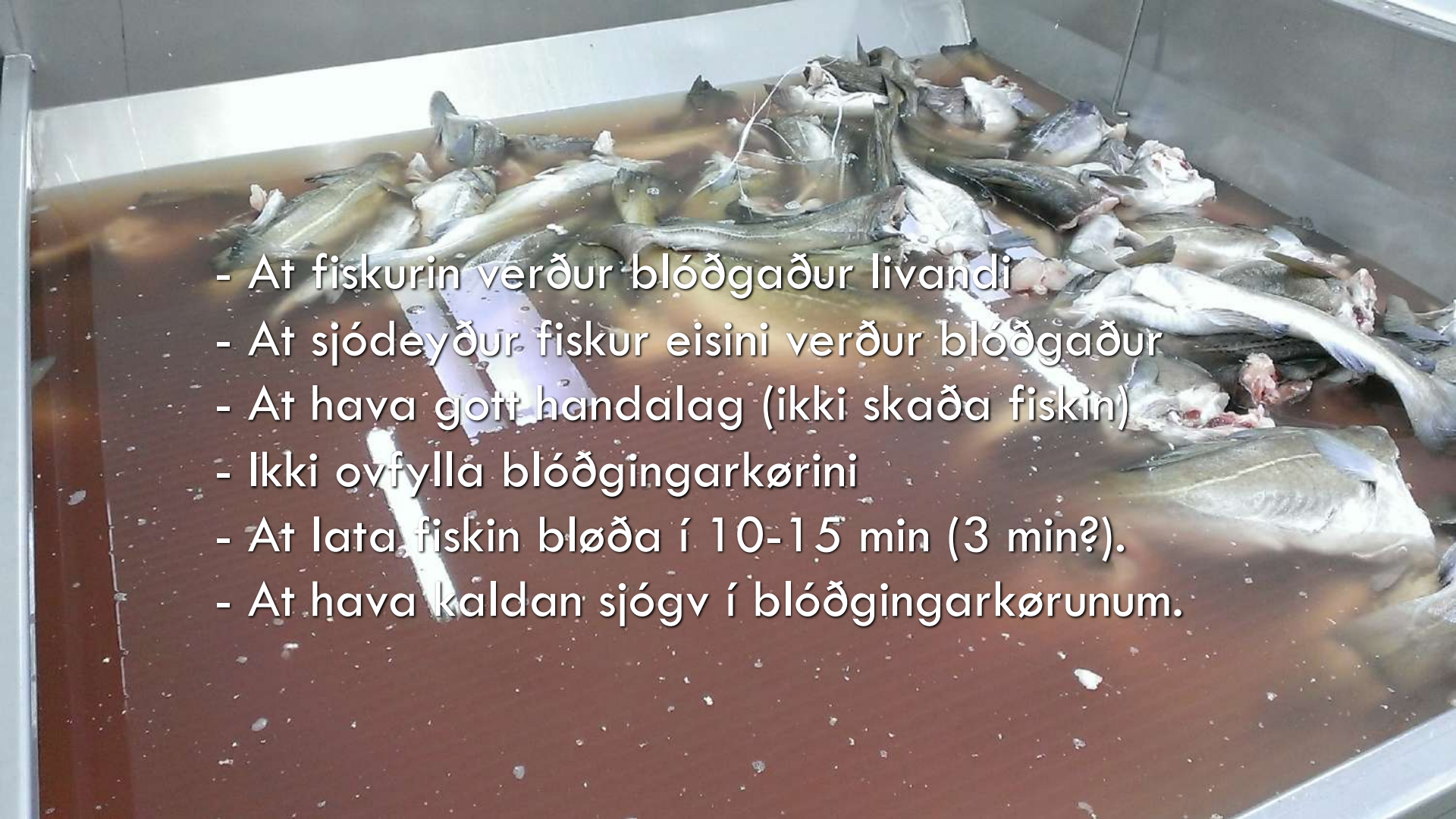


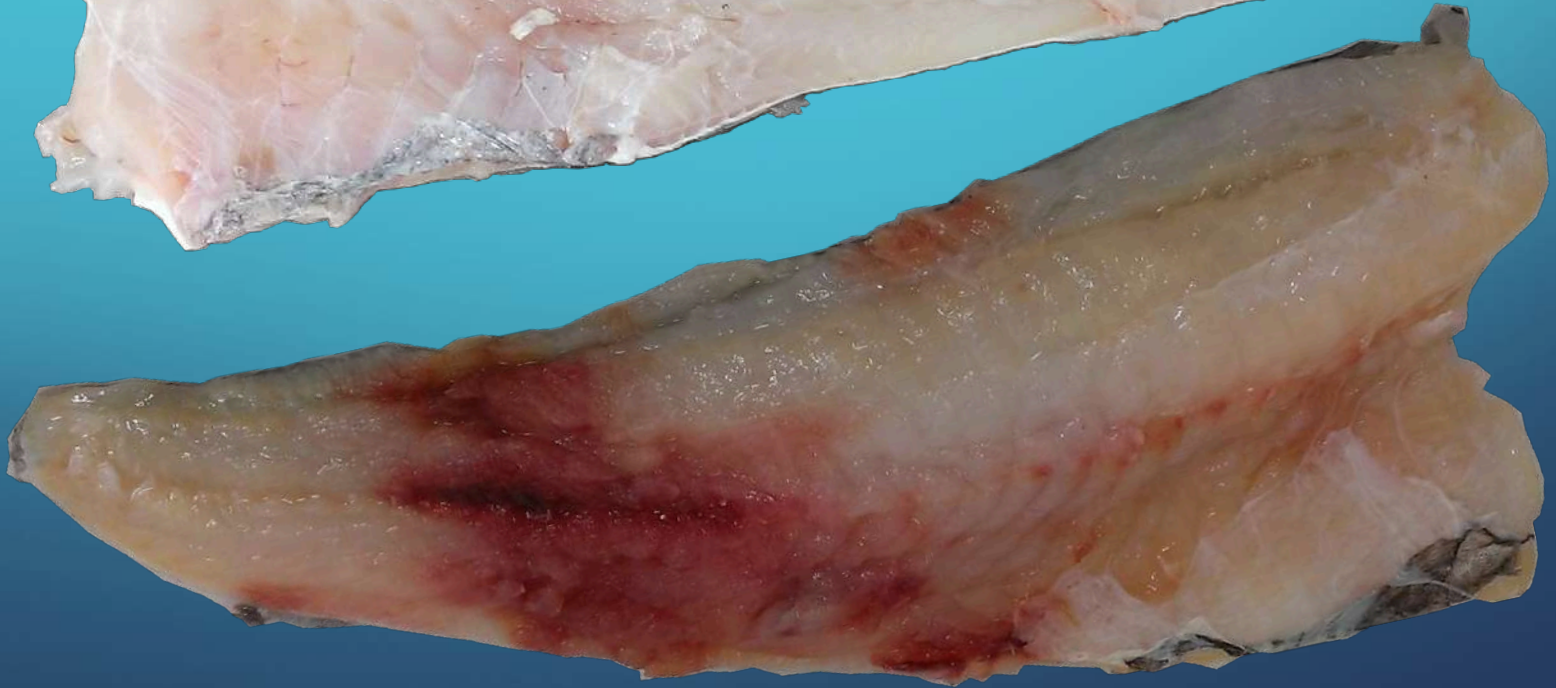
# BLÓÐGING

- Blóðgaður fiskur = fiskur - blóð
- Týðandi punkt





- 
- At fiskurinn verður blóðgaður livandi
  - At sjódeyður fiskur eisini verður blóðgaður
  - At hava gott handalag (ikki skaða fiskinn)
  - Ikki ovfylla blóðgingarkörni
  - At lata fiskinn blæða í 10-15 min (3 min?).
  - At hava kaldan sjógv í blóðgingarkörnum.









# Kryvjing

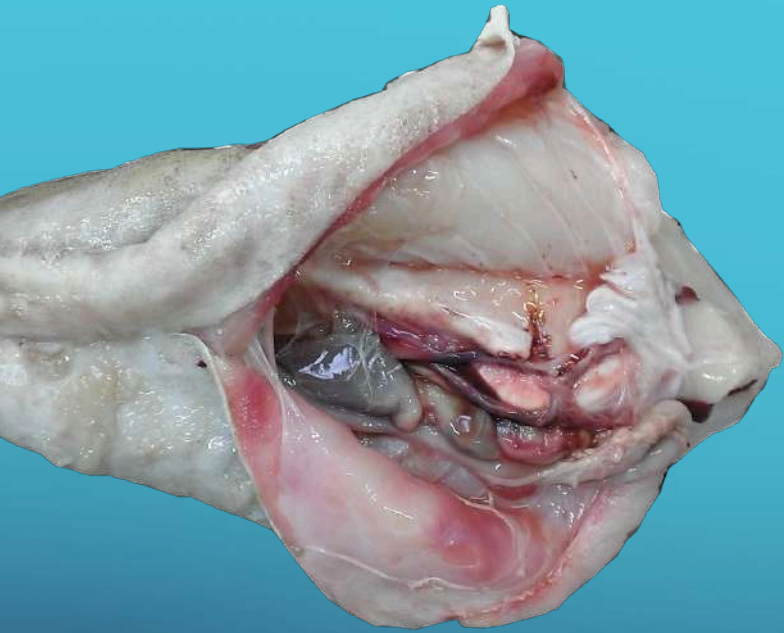
- Kruvdur fiskur = fiskur - innvøl
- Týðandi punkt
- Smáveruvøkstur
- Hvat er góðska?





# Kryvjing

- Kruvdur fiskur = fiskur - innvøl
- Týðandi punkt
- Smáveruvøkstur
- Hvat er góðska?









# Kryvjing

- Krúvdur fiskur = fiskur - innvøl
- Týðandi punkt
- Smáveruvækstur
- Hvat er góðska?

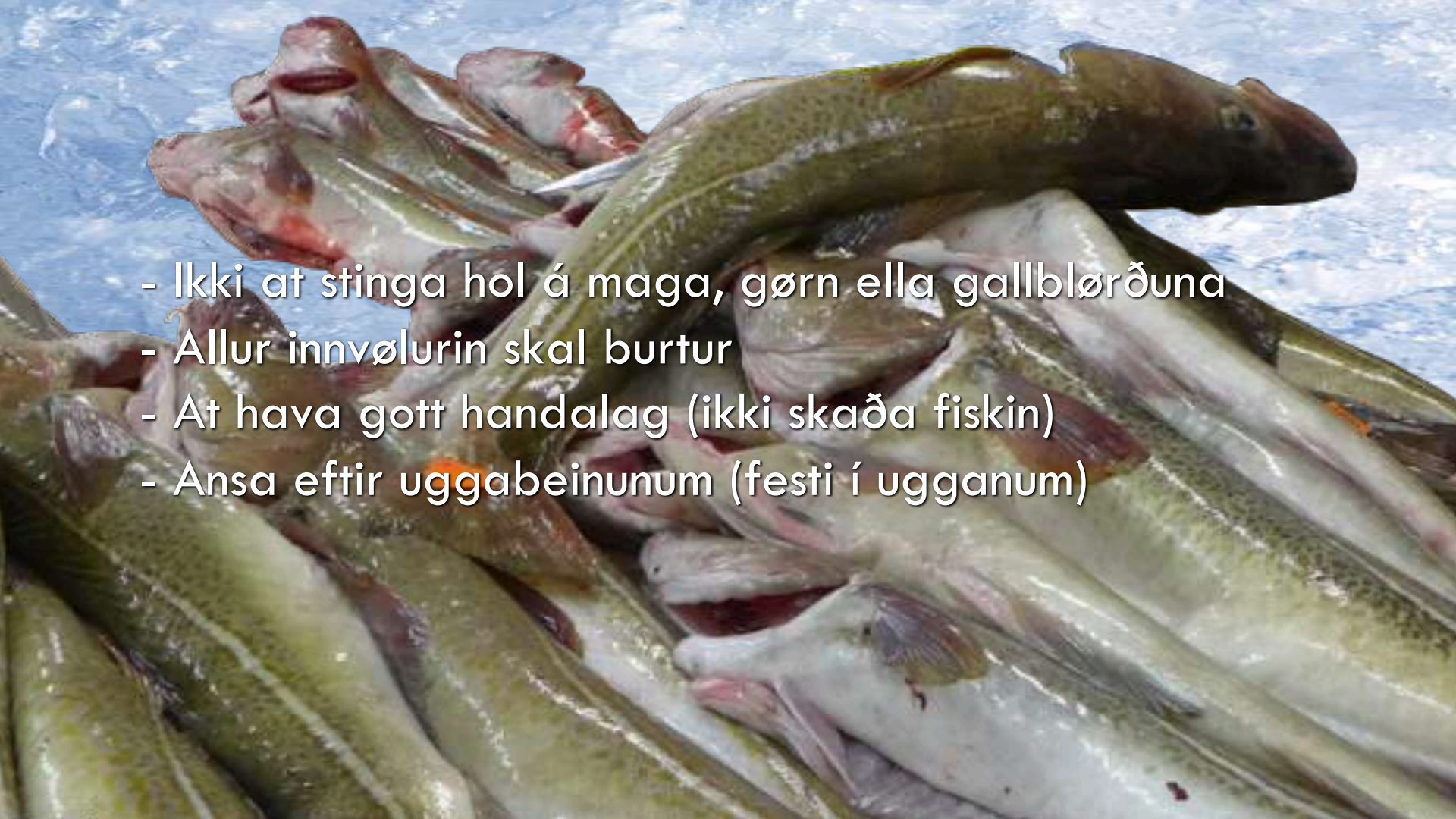




# Kryvjing

- Krúvdur fiskur = fiskur - innvøl
- Týðandi punkt
- Smáveruvækstur
- Hvat er góðska?



- 
- A large pile of fresh fish, likely salmon, is shown on a boat deck. The fish are piled together, with some showing their heads and others showing their bodies. The background is a bright blue, choppy sea. The text is overlaid on the image in white with a black outline.
- Ikki at stinga hol á maga, görn ella gallblörðuna
  - Allur innvødurin skal burtur
  - At hava gott handalag (ikki skaða fiskin)
  - Ansa eftir uggabeinum (festi í ugganum)





# Kryvjing

- Krúvdur fiskur = fiskur - innvøl
- Týðandi punkt
- Smáveruvøkstur
- Hvat er góðska?



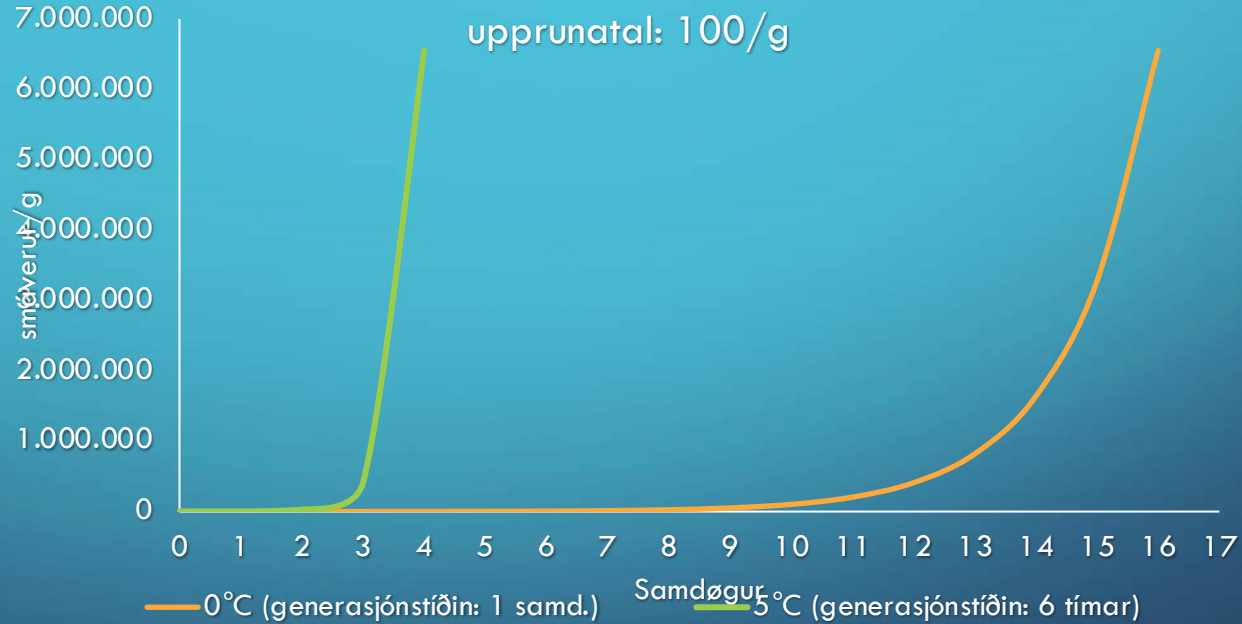


# Kryvjing

- Krúvdur fiskur = fiskur - innvøl
- Týðandi punkt
- Smáveruvøkstur
- Hvat er góðska?

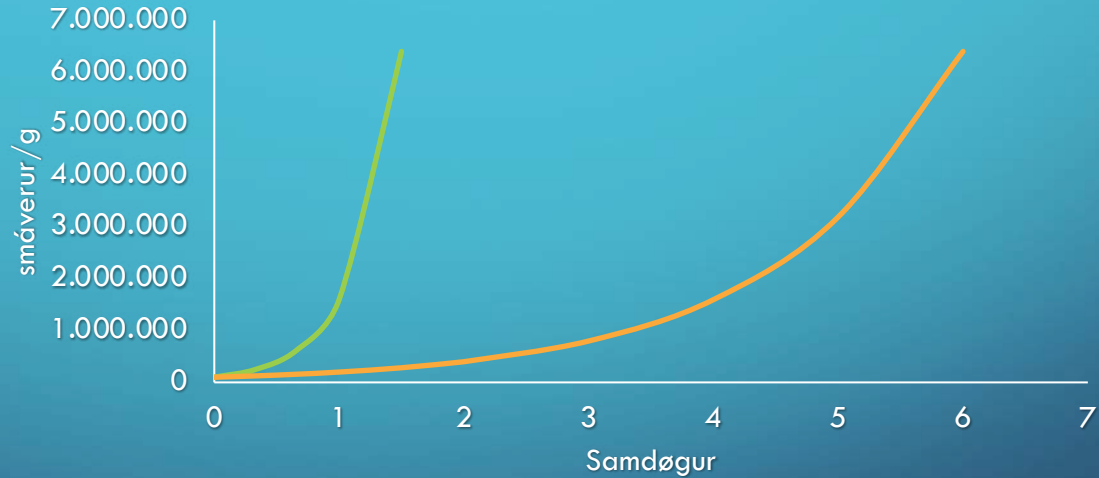
# Smáveruvækstur

upprunatal: 100/g



# Smáveruvækstur

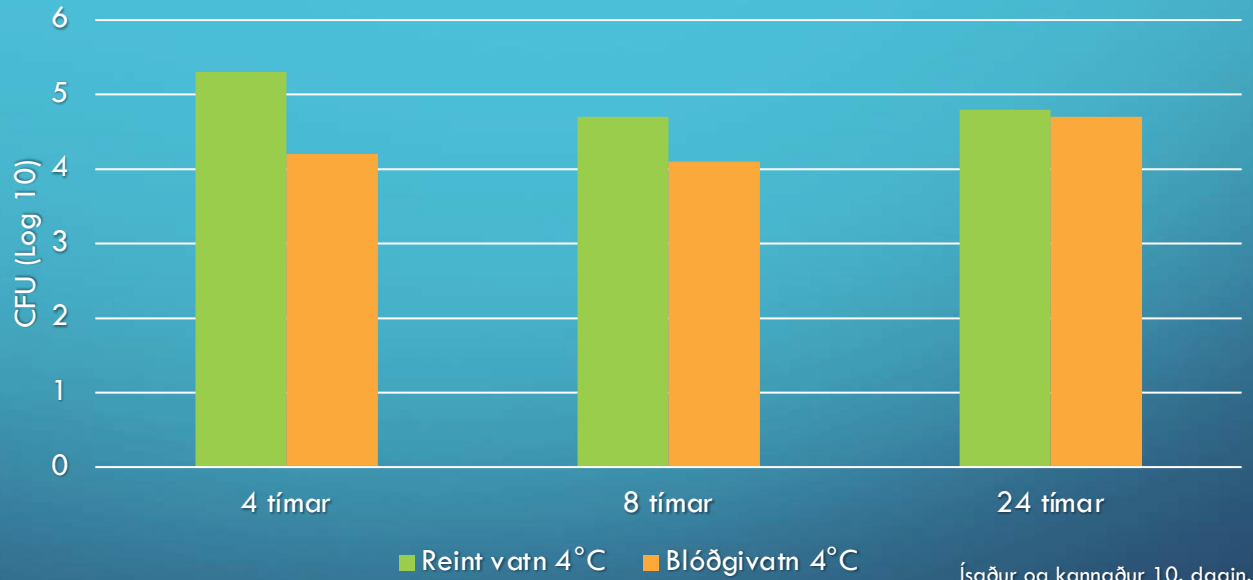
upprunatal: 100.000/g



— 5°C (generasjónstíðin: 6 tímar)

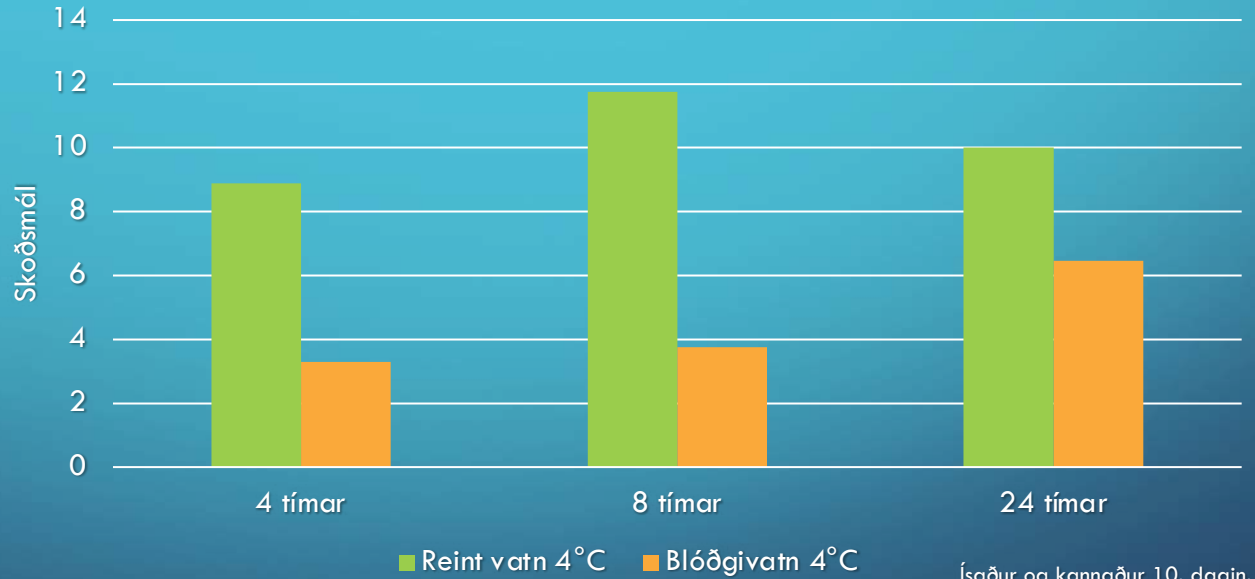
— 0°C (generasjónstíðin: 1 samd.)

## Smáveruvækstur í krúvdum toski



Kelda: Nofima 2016

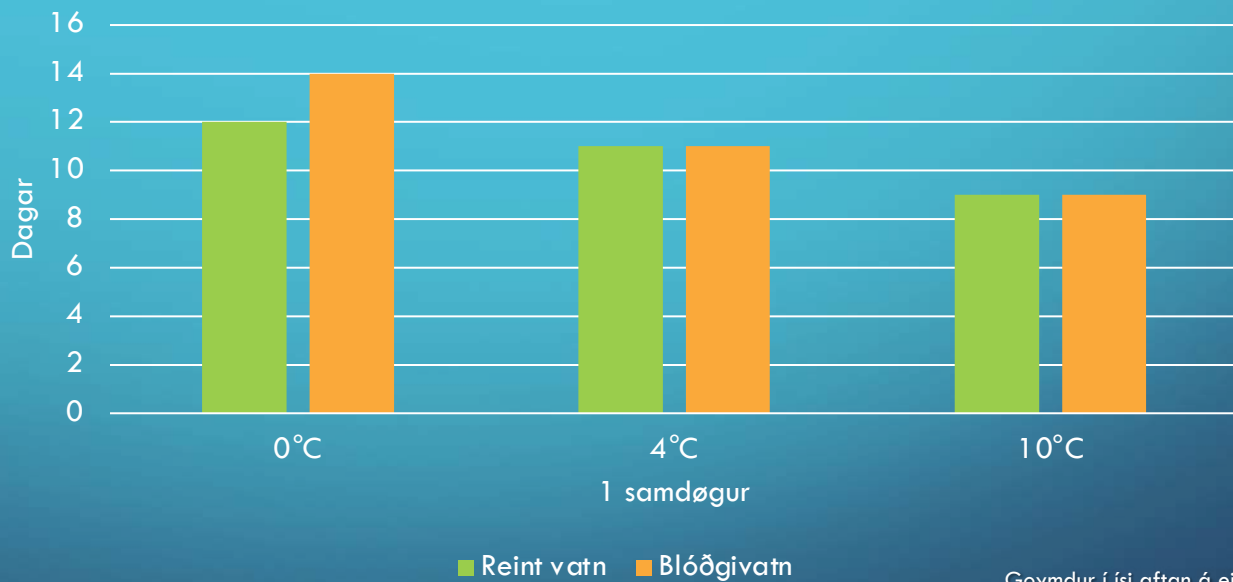
# Sansabærar kanningar



Kelda: Nofima 2016



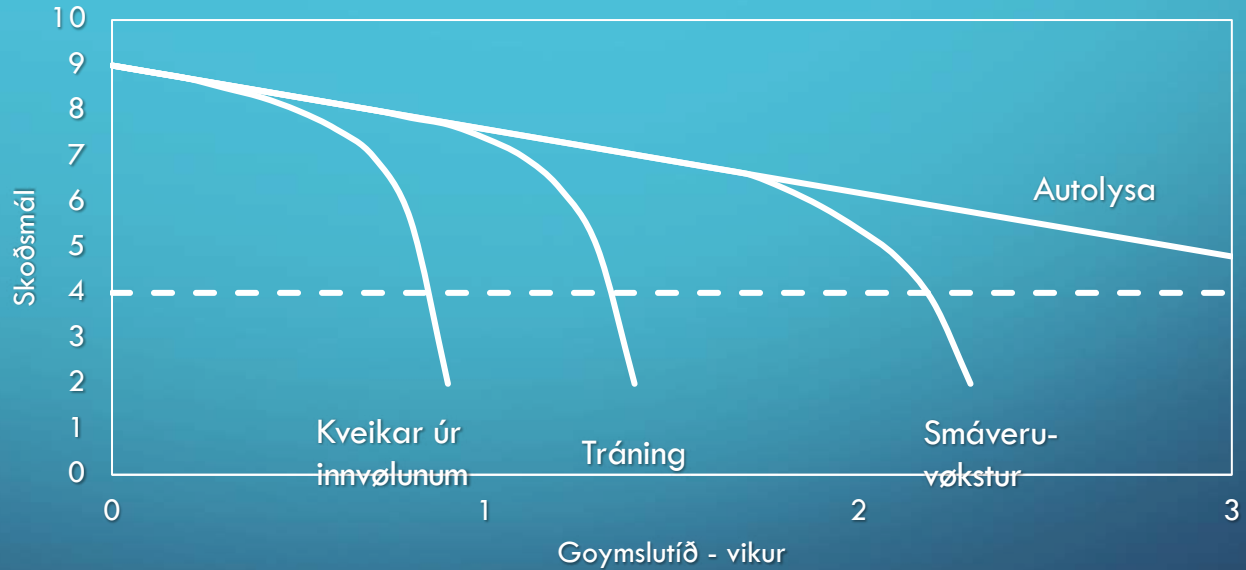
# Haldgóðska: $CFU < 5 \cdot 10^6 / g$



Kelda: Nofima 2016

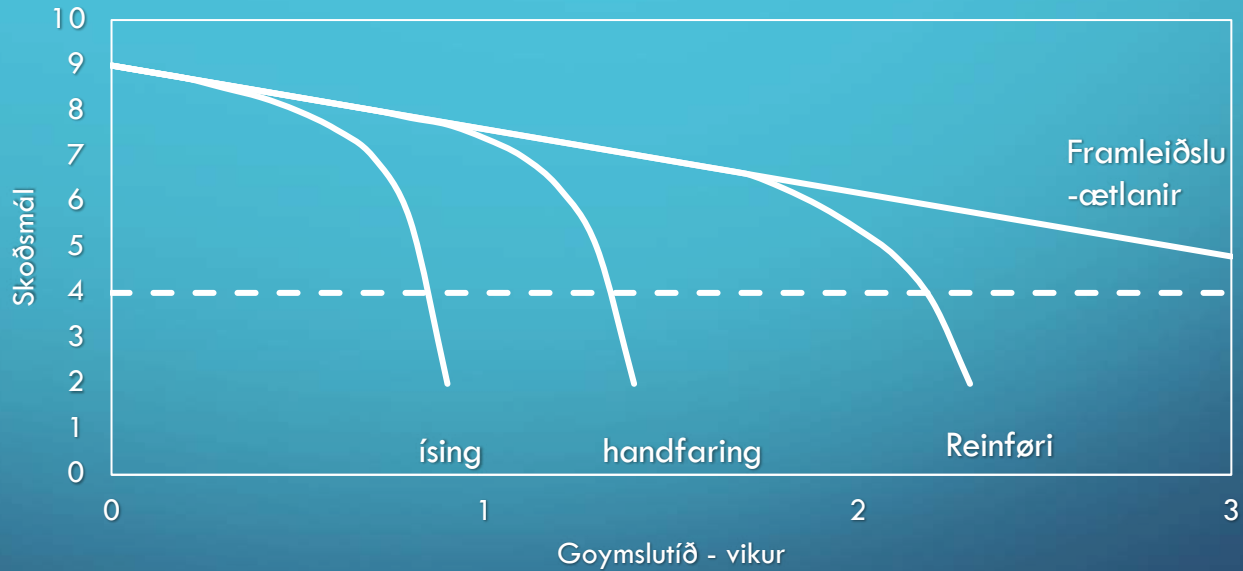
Goymdur í ísi aftan á eitt  
samdögur

# Haldgóðska



Kelda: Huss, 1971

# Haldgóðska





# Kryvjing

- Krúvdur fiskur = fiskur - innvøl
- Smáveruvøkstur
- Hvat er góðska?





# Kryvjing

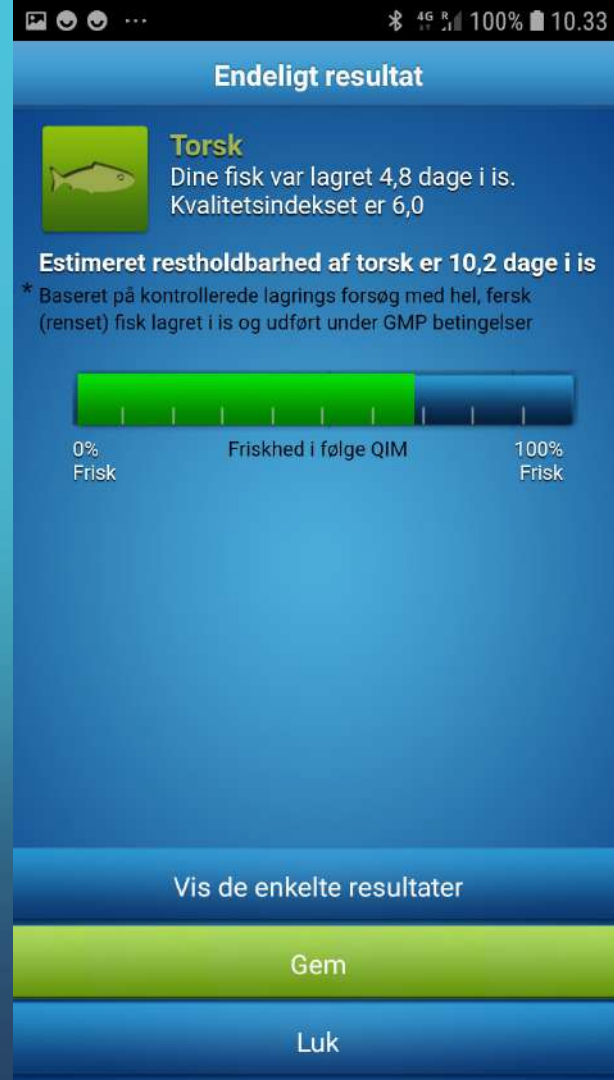
- Krúvdur fiskur = fiskur - innvøl
- Smáveruvøkstur
- Hvat er góðska?



## Mett verður um:

- Útsjónd
- Eygu
- Táknur
- Kryvjiskurð
- Blóð

ivan@vadhorn.fo







# Ísing

- Ísaður fiskur = kaldur fiskur + ís
- Hvat stendur í reglugerðunum?



# Ísing

- Ísaður fiskur = kaldur fiskur + ís
- Hvat stendur í reglugerðunum?



Ísreiknir

Ísreignir 

460 Kar 660 Kar Sprog ▾



Fangst (kg)

Dage

Havtemperatur

Lufttemperatur

Ísbehov 126 kg Tilsammen 406 kg

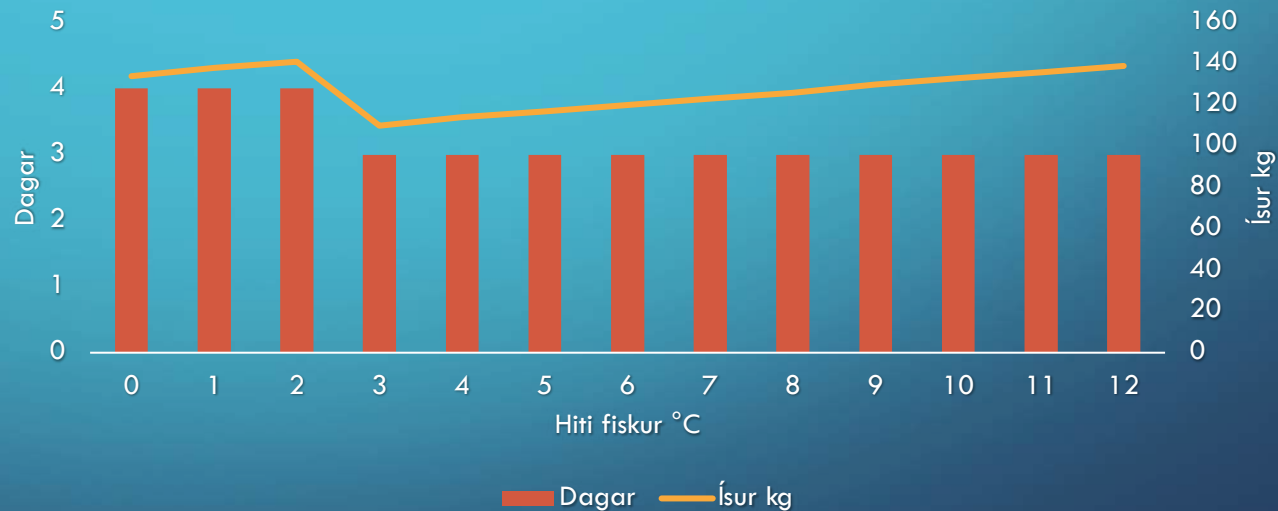
**Fyll karett!**

Skovl  32 (skovlen tager 4 kg)

Spand  25 (spanden tager 5 kg)

## Ísaður fiskur - 460 L kar

Lufthitin 8°C





23410

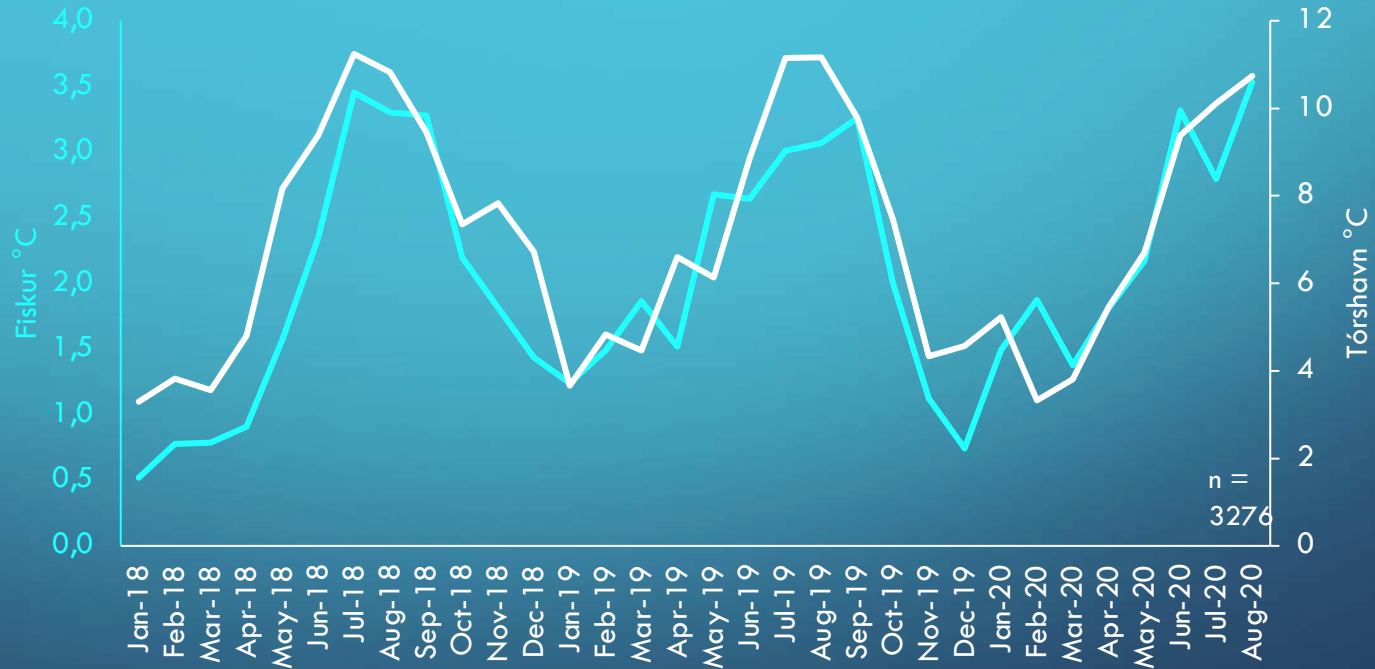






# Hiti °C í móttiknari rávøru

## Vaðhorn Seafood



*Fylgjandi mörk fyri vekt av fiski í teimum ymisku køssunum verða tilmæld:*

Kassaslag:	Kg fisk pr. Kassa	Tóm kassavekt
6601	400 kg (60,6%)	60,00 kg
4601	280 kg (60,9%)	50,00 kg
3801	230 kg (60,5%)	29,00 kg
3001	180 kg (60,0%)	26,00 kg
901	55 kg (61,1%)	5,30 kg
751	45 kg (60,0%)	4,20 kg
701	42 kg (60,0%)	3,95 kg

Kelda: HFS “Fyriskipan um ráfiskakanningar á landingarmiðstöðum” 02 –  
13.05.2003



Ísing

Ísaður fiskur = kaldur fiskur + ís

Hvat stendur í reglugerðunum?



Ísing

Ísaður fiskur = kaldur fiskur + ís

Hvat stendur í reglugerðunum?



**Kunngerð nr. 161 frá 18. desember 1995 um heilsufróðligan rakstur, viðgerð av fiski og fiskauðrátti og löggilding av fiskiferum.**

Við heimild í §§ 30, 36 og 51, stk. 2 í lögtingslóg nr. 46 frá 21. júní 1985 um matvætur v.m. bevar landsstjórn fyrirstett.

**Öki og alýsingar**

§ 1. Kunngerðin fevnir um hagræðing, tilvirkning, pakking og geymslu av fiski og fiskauðrátti umborð á fiskiferum í söluendamál. Kunngerðin fevnir um fisk og fiskauðrátt ætlað til fólkamat.

Stk. 2. Við fisk og fiskauðrátt verður sipað til fisk, krabbadýr, lindýr og tindhyvöngar (echinoderna) og partar av teinum.

Stk. 3. Við kelling verður sipað til virking, har fiskurin ella fiskauðrátturin kemur niður á umleið 0°C (svarandi til kuldun á bráhandi ís).

Stk. 4. Við frysing verður sipað til virking, har innari parturin av fiskinum ella fiskauðráttinum kemur niður á -18°C ella lægri aftaná kuldaðjavrvág.

Stk. 5. Við reit vatn verður sipað til fekt vatn av drekkivatnsgróðslu ella sjögvi, sum ikki inniheldir mikrobiologiska dalking, skaðliga evni ella entrandi marit plankton í nøgðum, sum gera, at fiskurin verður heilsufróðligur.

Stk. 6. Við fiskifer verður sipað til fó, sum hava veidiloyvi frá landstjórninum.

Stk. 7. Við lufkastip verður sipað til fiskifer, sum fer avveisla niðurlönd til lands, tö ikki í RSW-tangum. Við útroðrarfor verður sipað til smærri ísfiskaskip, sum vanligja avveisla veiduna eftir einari setu ella innan 24 tímar.

Stk. 8. Við keltangaskip verður sipað til fiskifer, sum geyma fiskin í RSW-tangum.

Stk. 9. Við framleiðsluskip verður sipað til fiskifer, sum salta ella heilfrysta umborð uttan at pakka klárt til útflutnings.

Stk. 10. Við verkamjaskip verður sipað til fiskifer, sum tilvarka og pakka umborð.

**Heilsufróðligur rakstur**

§ 2. Lastarim, kør, kassar og onnur ílet at geyma fisk í, skulu vera títíffari, sum ikki kann geva frá sær heilsuskadilg evni ella á annan hátt vera um fiskagóðskuna. Tilfarid skul vera ljóst, slætt og ikki ságvja vatn í seg og vera lætt at gera reint.

Stk. 2. Last og ílet til turrising av fiski skulu vera gjørd soleiðis, at smeljaður ísar rennur frá.

Stk. 3. CSW-kø skulu vera bjáttáð.

Stk. 4. Amboð, töl og ílet, sum verða nýtt í hagræðingini og tilvirkningini og sum fiskurin og fiskauðrátturin kemur at, skulu vera títíffari ella klædd við vanaftættum, slottum tilfari, sum ikki kann rotta og er lætt at halda reint.

Stk. 5. Lastarim, kør, kassar, ílet, amboð og töl skulu við bruk vera rein og væl viðlíkahildin. Tey skulu ikki nýttast til annað endamál enn fiskarbeiði.

Stk. 6. Arbeidsdekk, útbúnaður, lastarim, tangar, kør, pavnar, amboð og töl o.t. skulu gerast reint eftir bruk. Vaskast skal í reimum vatni.

Stk. 7. Skaðborj skulu týnast eftir levi.

Stk. 8. Vaski- og sóttsmeigjarevni og onnur vandamál evni skulu geymist í serstökum skipi ella rúmi, og verða brukt soleiðis, at ongin vandi er fyri, at fiskurin ella fiskauðrátturin verður dálkaður.

Stk. 9. Til gerð av ísi og til reingerð skal bert nýttast reint vatn. Ísar skal geymast varður móti dalking.

**Hagræðing av feskum fiski**

§ 4. Ta fiskurin er fingin umborð, verður hann sum skjótast fluttur lagar, hann er mest varður móti dalking og avirkin frá sólmí ella aðrari hitakeldu.

§ 5. Fiskurin skal verða handfarin og geymdur so vandaliga, at hann ikki verður skaðdur. Loyvt er ikki at brúka spísk tól og amboð, sum kanna skaða fiskin. To er brúk av goggel og haka loyvt til at fá fiskin innanborð, og tó egur bert at verða krækt í havdið.

**24 august 2001**  
**8. desember 2010**

og fiskaværun á landi, sum seinast broytt við

**Lu, tleaving og geymslu av fiski og fiskaværun**

stk 3, § 30, stk 4, § 31, stk 2, §§ 36-39, 41, stk 1-3 og § § 9, 10, stk. 1 og 4, § § 26, 38, stk. 1, § § 38a, 47 og § 48, um fyrbygging og rúðarberjing av sjúkum hjá djórnum og

**Í löggar**

lætning, tleaving, virking og aða viðgerð á landi í hin kunngerðin um löggilding, innrætting, rakstur og eftirlit av og eftirlit við matværuhandlum.  
dýri (Crustacea og Mollusca), tindabúði (Echinodermata), fisk, krabba- ella lindýr, tindabúði, kelpadýr og hav-snigil  
ska skip er broytt, t.d. við úrtøku av innvolum, verð fyri aðrari viðgerð enn kelling fyri at tryggja avurum verður lækkaður, soleiðis at hann nærkast um ella fiskaværuni kemur niður á ein innara temperatur  
úr í lufttøtt ílet, og sum síðan er gjørd haldfer við

haldfer í avmarkaða tíð (umleið 6 mánaðar) við at lata út í brúkaralæt, eftir konservering hava eitt saltinnihald uppá minni enn 11,5, og sum hekkur ikki eftir utlating av onrum evrei. Sum lutt-konserveraður fiskaværun verða harafturat rður fiskur ella fiskaværa, har haldferið er gjøtt eitt smúur

Síðu 1 av 10  
Málsviðgerð: ÓN  
Góðkent av: DRCC / Heilbrigðisráði

**míðstøðum**

.....	2
.....	2
.....	2
.....	3
.....	3
.....	3
.....	3
.....	3
.....	4
.....	4
.....	4
.....	4
.....	5
.....	5
.....	5
.....	7
.....	8
.....	9
.....	10

Útgávugeg: 6. Maí 2010  
Føroysk Tíðindi  
Føroya Ríkissáttviki  
Tel: +298 246 400  
Fak: +298 246 401  
E-mail: regjering@ris.fo  
Heimasíða: http://www.riks.fo

Tórshavn, hin 04. júní 2003  
Mál nr.: 405-200200003-42  
Týkkara málar:  
Málsviðgerð: ÓN

**Jandi ósáðum fiski**

maí 2003, varð  
manfyri 4 °C.

ginfelag útroðrarmanna og n, at allur fiskur skal verða undir 4 °C útroðrarmenn, sum eru stutt úr landi, 4°C markid, aðrenn teir landa efrirtektar, og í samráð við partarnar skulu taka inni fiski sum er vø!

ingargongd t.v.s. temperaturin er væl í fiskur er væl ískur, skal hægja í kossinum. Eisini skal ísar verða í

í álagst, at burtturvísa ísáðan fisk, sum á 4 °C markinum.

r rætt ísáður m.a. í blandingi av ísi og í Nógvir megna í dag, at halda hetta ást eru, at fiskurin verður koldur so ga tíð aðrenn hann verður blóðgaur

m landingarmiðstöðurnar hava gjørt, naktandi, má Hs umhanga at herða

Ísfróðilgú starvsstovuni kærast til hin er kunnarð um avgerðina. Um kært

omin at ringja.

ava Nielsen  
Ívøruleiðin

Kunngerð nr. 161 frá 18. desember 1995 um heilsufrøðiligan rakstur, viðgerð av fiski og fiskaúrdrátti og løggilding av fiskiførum.

**Hagreiðing av feskum fiski**

§ 4. Tá fiskurin er fingin umborð, verður hann sum skjótast fluttur hagar, hann er mest vardur móti dálking og ávirkan frá sólini ella aðrari hitakeldu.

§ 5. Fiskurin skal verða handfárin og goymdur so vandaliga, at hann ikki verður skaddur. Loyvt er ikki at brúka spísk tól og amboð, sum kunnu skaða fiskin. Tó er brúk av goggi og haka loyvt til at fáa fiskin innanborða, og tá eigur bert at verða krókt í høvdið.

§ 6. Fiskurin skal beinanvegin blóðgast, kryvjast og vaskast við reinum vatni, soleiðis at ongar garnarestir eru eftir.

*Stk. 2.* Undantikin kravinum um blóðging og kryvjing eru: kongafiskur, sild, makrelur, brislingur og tilik smá fiskasløg, øll hávasløgini, gulllaksur, langasporl, stinglaksur og tilik fiskasløg á djúpum vatni. Heilsufrøðiliga Starvsstovan kann gera broytingar í hesi undantaksreglu.

*Stk. 3.* Heilsufrøðiliga Starvsstovan kann eftir umsókn geva loyvi til at fiskurin nevndur í stk. 1 verður fòrdur ókrúvdur til lands.

*Stk. 4.* Rogn og livur o.t. skulu reinsast fyri blóð og garnarestir.

*Stk. 5.* Fiskasløgini nevnd í fylgiskjalinum eru ikki loyvd at selja.

§ 7. Allur fiskur og fiskaúrdráttur skal, tá hann er vaskaður, beinanvegin kólkast og haldast kòldur undir goymslu. Við landing skal fiskurin framvegis vera kòldur.

Kunngerð nr. 161 frá 18. desember 19  
fiskauðrátti o

Við heimild í §§ 30, 36 og 51, stk. 2 í lögtingslög nr.

- § 1.** Kunngerðin fevnir um hagræðing, tilvirkning, þol  
söluendamáli. Kunngerðin fevnir um fisk og fiskauðrátt  
teinum.  
**Stk. 2.** Við fisk og fiskauðrátt verður sýpað til fisk, á  
á bráðandi ísi).  
**Stk. 3.** Við kelling verður sýpað til virking, har fiskur  
legri aftaná kuldagjavnvæg.  
**Stk. 4.** Við frýsting verður sýpað til virking, har innar  
skablitu evni ella entrandi marnt plankton í ne  
dalting, skablitu evni ella entrandi marnt plankton í ne  
**Stk. 6.** Við fiskiflof verður sýpað til fó, sum hava ve  
útróðrarfor verður sýpað til smærri ísfiskaskip, sum va  
**Stk. 8.** Við keitingaskip verður sýpað til fiskiflof, sum  
**Stk. 9.** Við framleiðsluskip verður sýpað til fiskiflof, sum  
**Stk. 10.** Við verkefniskip verður sýpað til fiskiflof.

**Heils**

- § 2.** Lasterum, kór, kassar og önnur ílet at goyma físk  
evni ella á annan hátt vera um fiskagóðskuna. Tilfarð  
reit.  
**Stk. 2.** Last og ílet til turrising av fiski skulu vera gjv  
**Stk. 3.** CSW-lar skulu vera bjáað.  
**Stk. 4.** Amboð, töl og ílet, sum verða nýtt í hagræðing  
skulu vera íta ella klædd við vaxtættum, slottum tilfar  
endamat ella fiskarheidi.  
**Stk. 2.** Arbeidsdekk, útbúnaður, lastarum, tangar, kór  
reium vatni.  
**Stk. 3.** Skabodjor skulu tynast eftir levi.  
**Stk. 4.** Vaski- og söttensingarevni og önnur vandam  
soleiðs, at öngin vandi er fyri, at fiskurin ella fiskauðrátt  
**Stk. 5.** Til gerð av ísi og til reingerð skal bert nýstir r

**Hagrei**

- § 4.** Ta fiskurin er fingin umboð, verður hann sum s  
sömi ella aðari hitakeldu.  
**§ 5.** Fiskurin skal verða handfarin og goymdur so var  
krakt í havdið.

Nr. 122

Kunngerð um viðgerð, keyp og solu v.m. av fiski og fiskaværum á landi, sum seinast broytt við  
kunngerð nr. 128 frá 28. desember 2010

[Nýtt: Fiskaværum um viðgerð kunngerð nr. 122

24 august 2001

- Kapittul 1 Óki og allvægar  
Kapittul 2 Fjarri fiskur og fiskavægar  
Kapittul 3 Jarðing og móttaka av fiski o.a.  
Kapittul 4 Flutningur v.m.  
Kapittul 5 Almennar ásetingar  
Kapittul 6 Almennar treytir fyri virki á landi  
Kapittul 7 Serligar treytir fyri handfaring, neivslu, framleiðdu, tilværing og goymslu av fiski og fiskaværum  
Kapittul 8 Pakking  
Kapittul 9 Effirlið hjá Heilsværfelagnum Starvsstovuni  
Kapittul 10 Effirlið hjá virkinum  
Kapittul 11 Fravik  
Kapittul 12 Ravning og útliskoma

Við heimild í §§ 12, 17, 18, stk. 2, §§ 19, 20, 23, stk. 2, § 24, stk. 3, § 30, stk. 4, § 31, stk. 2, §§ 36-39, 41, stk. 1-3 og §  
51, stk. 2-3 í lögtingslög nr. 46 frá 21. juni 1985 um matværu og §§ 9, 10, stk. 1 og 4, §§ 26, 38, stk. 1, §§ 38a, 47 og § 48,  
stk. 2-3 í lögtingslög nr. 16 frá 23. februar 2001 um djórasjúkur (um fyribygging og nðarberjing av sjúkum hjá djórum og  
um markførir til við djórum og djóruádráttum) verður ásett

**Kapittul 1  
Óki og allvægar**

- § 1.** Kunngerðin fevnir um keyp og solu, handfaring, goymslu, flutning, tilværing, virking og aðra viðgerð á landi í  
bestum sambandi.  
**Stk. 2.** Kunngerðin fevnir ikki um gæðing, innrætting, rakstur og effirlið við matværuhandlum.  
**§ 2.** Fiskur er at skilja sum eitthvørt slag av fiski, krabbu- og lindyr, tindahúð, keipadyr og hav-singil  
kapudyri og hav-singli.  
**Stk. 2.** Fiskaværu er údráttur, sum er gjavdur ur ella inniheldur fisk, krabba- ella lindyr, tindahúð, keipadyr og hav-singil  
eins og partar av hesum.  
**Stk. 3.** Fesk fiskaværu er heitur fiskur ella fiskur, hvørs anatonska skap er broytt, t.d. við úrtøka av innværum,  
avhvøding, kryvjing, flakskering ella hakking, og sum ikki hevur verið fyri aðran viðgerð enn kelling fyri at tryggja  
haldferð.  
**Stk. 4.** Kelling er ein tilgongd, har temperaturin á fiski og fiskaværum verður lækkaður, soleiðis at hann nærfast  
temperaturin fyri bráðandi ísi (unleið 0°C).  
**Stk. 5.** Hæðfrýsing er ein tilgongd, har innari parturin á fiskinum ella fiskaværum kemur niður á ein innara temperatur  
uppá -18°C ella minni eftir kuldagjavnvæg.  
**Stk. 6.** Niðarsjóðað vera er fiskur og fiskaværu, sum eru legd niður í lufttøtt ílet, og sum síðan er gjord haldferð við  
hitavægerð ella aðrari bakteriedrepani viðgerð.  
**Stk. 7.** Fiskahalvkonserver er fiskur og fiskaværu, sum eru gjord niður í lufttøtt ílet, og sum síðan er gjord haldferð við  
salt, sukur, syru ella konserveringsevni, og sum eru legd í lufttøtt beitaraliet.  
**Stk. 8.** Lett-konserverað fiskaværu er fiskur og fiskaværu, sum eftir konservering hava eitt saltinnihald uppá minni enn  
6% og eitt syruinnihald, sum gevur eitt pH vðið, sum er meira enn 5, og sum heldur ikki eftir útlating av oðrum  
konserverandi evnum hava fingið eitt haldferð sum fiskahalvkonserver. Sum lett-konserverað fiskaværu verða handfart  
roknaður royskar, gravaðar, hitavægerðar ella á annan hátt viðgerðar fiskur ella fiskaværu, har haldferð er gjord eitt sindur  
betri enn haldferð á fiskari fiskaværu.

Útgáva: 02

[Nýtt: Fiskaværum um viðgerð kunngerð nr. 122

24 august 2001

Síðu 1 av 10  
Málsvøgrer: ON  
Góðkent av: DKC / Áhrifstjórnari

**rmiðstöðum**

..... 2  
..... 2  
..... 2  
..... 3  
..... 3  
..... 3  
..... 3  
..... 4  
..... 4  
..... 4  
..... 4  
..... 5  
..... 5  
..... 5  
..... 5  
..... 7  
..... 8  
..... 9  
..... 10

Nettáfangur: 6. 2. heild  
FNS-00 Tórshavn  
Faxe: 33480  
Tel: +298 246 400  
Fax: +298 246 401  
E-mail: regjering@fns.fo  
Homepage: http://www.fns.fo

Tórshavn, hin 04. juni 2003  
Málar: 405-200200003-42  
Týkkara málar: ON  
Málsvøgrer: ON

**Jandi ósáðum fiski**

mai 2003, varð  
manfyri 4 °C.  
ginfelag útróðrarmanna og  
n, at allar fiskur skal verða undir 4 °C  
útróðrarmenn, sum eru stutt úr landi,  
4 °C markað, aðrenn teir landa  
effirtektar, og í samráð við partarnar  
skulu taka innón fiski sum er væl!  
ingargond t.v.s. temperaturin er væl  
í fiskur er væl isaður, skal tryggast  
í kossinum. Eisini skal isur verða í

í álagt, at burtturvisa isaðan fisk, sum  
á 4 °C markinum.

r rætt isaður m.a. í blandingi av ísi og  
Nógvir megni í dag, at halda hetta  
ást eru, at fiskurin verður koldur so  
gá tó aðrenn hann verður blóðgaur

m landingarmiðstöðurnar hava gjort,  
nøktandi, má Hs umhanga á herða

Ísfrøðiliga starvsstovuni kærast til  
nn er kunnaður um avgerðina. Um kært

omin at ringja.

iva Nielsen  
Ívørudeildin

## Kunngerð nr. 122, um viðgerð, keyp og sölu v.m. av fiski og fiskavörum á landi, sum seinast broytt við kunngerð nr. 128 frá 28. desember 2010

§ 11. Tey flutningsfær, sum verða nýtt til flutning av fiski, fiskavøru, ísi ella salti skulu vera soleiðis innrættað og útgjörd, at teir fyri vørurnar ásettu goymslutemperaturirnir kunnu verða hildnir, so leingi sum flutningurin varir.

*Stk. 2.* Um so er, at isur verður nýttur til at køla vørurnar, skal frárensl vera, so bræðingarvatn ikki verður verandi í sambandi við vørurnar.

*Stk. 3.* Innanverts flatur í flutningsfarinum skulu vera av einum tilikum slagi, at góðskan á fiski, fiskavøru, ísi ella salti ikki verður ávirkað. Harumframt skulu tær vera slættar og lættar at vaska og sóttreinsa.

*Stk. 4.* Móttøka, goymsla og flutningur av fiski í isvatni í kørnum ella øðrum iløtum skal fara fram eftir hesum treytum:

- 1) bert vaskaði kør ella fløt skulu verða nýtt,
- 2) vatn, til at fylla í og til framleiðslu av ísi, skal hava drekkivatnsgóðsku,
- 3) **blandingarlutfallið millum is/vatn og fisk í kørnum ella iløtum skal vera í minsta lagi 15% isur/vatn og í mesta lagi 85% fiskur.**
- 4) **um neyðugt skal meiri isur latast úti og innihaldið blandast, soleiðis at ein temperaturur uppá 0 til -1° C verður tryggjaður allastaðni.**
- 5) fylling í kørini ella iløtini og flutningur av hesum skal leggjast soleiðis til rættis, at fiskurin ikki verður goymdur í isvatninum í meira enn 24 tímar áðrenn tømingina á móttøkufyrirkøni.

*Stk. 5.* Flutningstól til fisk, fiskavøru, is ella salt mugu ikki nýtast til flutning av øðrum vörum, sum kunnu ávirka ella dálka fiskavøruna, isin ella saltið uttan so, at tað við dyggari reingerðing og eftirfylgjandi sóttreinsing verður tryggjað, at fiskur, fiskavøra, isur ella salt ikki verða dálkað.

### Kapittul 5 Almennar ásetingar

#### Loggilding



Kunngerð nr. 161 frá 18. desember 19  
fiskauðrátti og

Við heimild í §§ 30, 36 og 51, stk. 2 í lögtingslög nr.

- § 1. Kunngerðin fevnir um hágreiðing, tilvirkning, þak  
söluendamáli. Kunngerðin fevnir um fisk og fiskauðrátt  
teinum.  
Stk. 2. Við fisk og fiskauðrátt verður sýpað til fisk, á  
á braunandi (s).  
Stk. 3. Við kóling verður sýpað til virking, har fiskur  
legri aftaná kuldajavnvæg.  
Stk. 5. Við reit vatn verður sýpað til fiski vatn av dr  
dalting, skabólgu evni ella entrandi marnt plankton í  
Stk. 6. Við fiskiflof verður sýpað til fôr, sum hava ve  
útróðrarfór verður sýpað til smærri ísfiskaskip, sum va  
Stk. 8. Við keitingaskip verður sýpað til fiskiflof, sum  
Stk. 9. Við framleiðisfiskip verður sýpað til fiskiflof,  
Stk. 10. Við verkisfiskip verður sýpað til fiskiflof.

Heils

- § 2. Lasterim, kór, kassar og onnur ílet at goyma fisk  
evni ella á annan hátt vera um fiskagóðskuna. Tilfarð  
Stk. 2. Lást og ílet til turrising av fiski skulu vera giv  
Stk. 3. CSW-kór skulu vera bjátt að.  
Stk. 4. Amboð, íl og ílet, sum verða nýtt í hágreiðing  
skulu vera íra ella kloddi við vanaftættum, slottum tilfar  
Stk. 3. Lasterim, kór, kassar, ílet, amboð og tól skulu v  
endamat erin fiskarbeiði.  
Stk. 2. Arbeidsdekk, útbúnaður, lastarim, tangar, kór  
Stk. 3. Skabóðir skulu tynast eftir levi.  
Stk. 4. Vaski- og sóttrimsingarevni og onnur vand  
soleiðs, at ongin vandi er fyri, at fiskurin ella fiskauð  
Stk. 5. Til gerð av ísi og til reingerð skal bert nýst  
Hagreiðing  
§ 4. Ta fiskurin er fingin umboð, verður hann sum s  
sólmi ella aðrari hitakeldu.  
§ 5. Fiskurin skal verða handfarin og goymdur so va  
krakt í havdið.

Nr 122

Kunngerð um viðgerð, keyp og sølu v.m.  
kunngerð nr.

- Kapítul 1 Orki og alivinnar  
Kapítul 2 Fitrandi fiskur og fiskavara  
Kapítul 3 Landing og móttaka av fiski o.a.  
Kapítul 4 Flutningur v.m.  
Kapítul 5 Almennar ásetningar  
Kapítul 6 Almennar treytir fyri virki á landi  
Kapítul 7 Seylingar treytir fyri handlinum, nýtslu  
Kapítul 8 Pakking  
Kapítul 9 Eftirlit hjá HeilbrigðisNágu Starvsstov  
Kapítul 10 Eftirlit hjá virkinum  
Kapítul 11 Frask  
Kapítul 12 Revsing og útliskoma

Við heimild í §§ 12, 17, 18, stk. 2, §§ 19, 20, 23, v  
51, stk. 2-3 í lögtingslög nr. 46 frá 21. juni 1985 um m  
stk. 2-3 í lögtingslög nr. 16 frá 23. februar 2001 um dj  
um marknaftirlit við djórnum og djórauðráttum) verð

Or

- § 1. Kunngerðin fevnir um keyp og sølu, handfaring,  
söluendamáli av fiski og fiskaveru utlað til matna. Hin  
í bestum sambandi.  
Stk. 2. Kunngerðin fevnir ikki um góðkenning, innræt  
§ 2. Fiskur er at skilja sum eittvírt slag av fiski, krá  
kápudryi og hav-singli.  
Stk. 2. Fiskavara er tridráttur, sum er gjørdur úr ella í  
eins og partar av besum.  
Stk. 3. Fesk fiskavara er heitur fiskur ella fiskur, hv  
afvanding, kryvjing, flakskering ella hakking, og sum  
haldferð.  
Stk. 4. Kóling er ein tilgongd, har temperaturin á fi  
temperaturinum fyri braunandi ísi (málm 0°C)  
Stk. 5. Harðfrysing er ein tilgongd, har innari partur  
uppá -18°C ella minni eftir kuldajavnvæg.  
Stk. 6. Niðursjólað vera er fiskur og fiskavara, sum e  
hitavæðgerð ella aðrari bakteriuðpendi viðgerð.  
Stk. 7. Fiskabálvkonserver er fiskur og fiskavara, sum  
sátt, saktur, sýru ella konserveringsevni, og sum eru le  
Stk. 8. Latt-konserverað fiskavara er fiskur og fiskav  
6% og eitt sýrunnabáld, sum gevur eitt pH virði, sum e  
konservandi evnum hava fingið eitt haldfóri sum fisk  
rókaður royktar, gravaðar, hitavæðgerðar ella á annan  
betri enn haldfóri á fiskari fiskavara.

Útgáva: 02	Síða 1 av 10
Dagfesting: 13.05.2003	Málsvalgeri: ON
Utgivni: Heilbrigðisnágu starvsstovan	Góðkent av: BCC (Læturteshvi)
Mál nr.: 405-200200003-42	
Nova: Fyriskipan um ráffiskakanningar á landingarmiðstöðum	
Skjal Nø: F1	

Fyriskipan um ráffiskakanningar á landingarmiðstöðum

Innihaldsvirilt

1. Hvæt er endamálið við ráffiskakanningunum	2
2. Ráffiskakanningar av hvevjari einstakari landing	2
3. Hver skal gera ráffiskakanningina	2
4. Hvussu stórar partur av landingini skal kannast	3
5. Hvevji viðurskrifti skulu kannast og hvussu	3
6. Ráffiskakanningin umfarar fylgjandi	3
6.1 Leysur fiskur	3
6.2 Merking	3
6.3 Htt	3
6.4 Nevjd av ísi	3
6.5 Vekt í kassa	3
6.6 Leggine	3
6.7 Útbløting	4
6.8 Kryvjing	4
6.9 Reinsing	4
6.10 Væking	4
6.11 Figradr til matna	5
6.12 Aðrir upplýsingar í ráffiskakanningum	5
6.13 Viðmerkingar	5
7. Hver skal hava úrsniði av ráffiskakanningi	5
Fylgiskjal	
1. Urveljing av sýnum	7
2. Skraseting av ráffiskakanningum	8
3. Metingarvegleiðing til ráffiskakanning	9
4. Metingartala fyri góðsku á fiski (rávøtu)	10

Fiskisvøp 6, 2 húdd  
P.O. Box 100 Tórshavn  
Finnur Bláand  
Tel: +298 356 400  
Fax: +298 356 401  
E-mail: hagsmoyg@stov.fo  
Homepage: http://www.stov.fo

Tórshavn, hin 04. juni 2003  
Mál nr.: 405-200200003-42  
Týkkara máttur: ON  
Málsvalgeri: ON

ljandi ósáðum fiski

mai 2003, varð  
manfyri 4 °C.  
ginfelag útróðrarmanna og  
m, at allur fiskur skal verða undir 4 °C  
útróðrarmenn, sum eru stutt úr landi,  
4°C markað, aðrenn teir landa  
eftirtektar, og í samráð við partarnar  
fisku taka inni fiski sum er væl  
ingargongd l.v.s. temperaturin er væl  
fiskur er væl ísáður, skal hyggjast  
í kossunum. Eisini skal isur verða í

í álagd, at burturvísa ísáðan fisk, sum  
4 °C markinum.

í rætt ísáður m.a. í blandingi av ísi og  
í. Nógvir megra í dag, at halda heita og  
ast eru, at fiskurin verður koldur so  
gá tío aðrenn hann verður blóðgaur

m landingarmiðstöðirnar hava gjørt,  
nøktandi, má Hs umhanga á herða

ísfurðiligu starvsstovuni kærast til  
m er kunnaður um avgerðina. Um kært

omin at ringja.

va Niqlasen  
vorudeildin

Útgáfa: 02	Navn: Fyriskipan um ráfiskakanningar á landingarmiðstöðum	Síða 4 av 10
Dagfesting: 13.05.2003		
Útgivið: Heilsufrøðiliga starvsstovan	Skjal Nø: F1	Málsviðgeri: ON
Mál nr.: 405-200200003-32		Góðkent av: DKC / deildarleiðari

#### 6.4 Nøgd av ísi

Nøgdin av ísi í úrvaldu sýnunum, tað er kossunum ella kørnum, verður vígað.

Væntast má, at ísurin í kossunum við landing er somikið rúgvismikil, at hann megnar at halda fiskin kaldan niðri við frostmarkið í einar tveir dagar eftir landing undir vanligum umstøðum. Hugsast skal um, at nógv av fiskinum fer beinleiðis til keyparan, og tiskil má ísurin við landing klára at halda fiskin kaldan í vanligari umsetningstíð. **Roknað verður við, at í minsta lagi 15-20% av ísi í mun til fisk eigur at verða eftir í kossunum, tá ið fiskurin verður landaður.** Fyri at náa hesum máli má manningin nýta kunnleikan um ymisku viðurskiiftini, sum ávirka ísbræðingina umborð á júst teirra skipi gjøgnum árið.

Verður fiskurin køldur við sonevndum krap-ísi, verður lutfallið ísur og fiskur lægri sammett við nýtslu av vanligum ísi.

#### 6.5 Vekt í kassa

Nøgdin av fiski í hvørjum einstøkum kassa, sum verður úttikin til staksýni, skal vígast.

Skilagóð hagreiðing tekur hædd fyri, at kassarir og kørini ikki kunna taka meiri enn eitt ávist tal av fiski. Fer vektin uppum, verður fiskurin m.a. skaddur og kroystur.

*Fylgjandi mork fyri vekt av fiski í teimum ymisku kossunum verða tilmæld:*

Kassaslag:	Kg fisk pr. kassa	Tóm kassavekt
660 l	400 kg (60,6%)	60,00 kg
460 l	280 kg (60,9%)	50,00 kg
380 l	230 kg (60,5%)	29,00 kg
300 l	180 kg (60,0%)	26,00 kg
90 l	55 kg (61,1%)	5,30 kg

Kunngerð nr. 161 frá 18. desember 19  
fiskurdráttir og

Við heimild í §§ 30, 36 og 51, stk. 2 í lögtingslög nr.

- § 1. Kunngerðin fætur um hágreiðing, tilvirkning, þol  
söluendamali. Kunngerðin fætur um fisk og fiskurdrátt  
teinum.  
Stk. 2. Við fisk og fiskurdrátt verður spáð til fisk, á  
á bráðandi (si).  
Stk. 3. Við kóling verður spáð til virking, har fiskur  
legri aftaná kuldajavnvægi.  
Stk. 5. Við reit vatn verður spáð til feskri vatni á d  
dalting, skaðþjú evni ella entrandi marri plankton í t  
Stk. 6. Við fiskiflo verður spáð til fôr, sum hafa ve  
útróðrarfær verður spáð til smærri ísfiskaskip, sum va  
Stk. 8. Við keitingaskip verður spáð til fiskiflo, sam  
Stk. 9. Við framleiðsluskip verður spáð til fiskiflo, sam  
Stk. 10. Við verkefnaskip verður spáð til fiskiflo.

Heils

- § 2. Lasterum, kór, kassar og önnur ílet at goyma f  
evni ella á annan hátt vera um fiskagóðskuna. Tilfar  
reint.  
Stk. 2. Lást og ílet til turrsing av fiski skulu vera gj  
Stk. 3. CSW-kór skulu vera bjáað.  
Stk. 4. Amboð, íl og ílet, sum verða nýtt í hágreiðin  
skulu vera ír ella klædd við vaxtættum, slöttum tilfar  
endamal em fiskurbeidi.  
Stk. 2. Arbeiddékk, útbúnaður, lastarum, tangar, k  
reinum vatni.  
Stk. 3. Skaðþjó skulu tynast eftir levi.  
Stk. 4. Vaxi- og sömningarevni og önnur vandan  
soleiðs, at óngin vandi er fyri, at fiskurinn ella fiskurdrátt  
Stk. 5. Til gerð av ísi og til reingerð skal bert nýst  
§ 4. Ta fiskurinn er fingin umbóð, verður hann sam  
sömi ella aðrari hitakeldu.  
§ 5. Fiskurinn skal verða handfarin og goymdur so va  
krækt í havið.

Nr 122

Kunngerð um viðgerð, keyp og solu v.m.  
kunngerð nr. 1

- Kapítul 1 Orki og allvagnar  
Kapítul 2 Entrandi fiskur og fiskavara  
Kapítul 3 Landing, fiskur og móttaka av fiski o.a.  
Kapítul 4 Flutningar v.m.  
Kapítul 5 Almennar ásetningar  
Kapítul 7 Seylingar bevir fyri virki á landi  
Kapítul 8 Pakking  
Kapítul 9 Eftirlit hjá Heilsufóhøgu Starvsstov  
Kapítul 10 Eftirlit hjá virkinum  
Kapítul 11 Fesk  
Kapítul 12 Revsing og útskiðkoma

Við heimild í §§ 12, 17, 18, stk. 2, §§ 19, 20, 23, 3  
51, stk. 2-3 í lögtingslög nr. 46 frá 21. juni 1985 um m  
stk. 2-3 í lögtingslög nr. 16 frá 23. februar 2001 um dj  
um marknaftirlit við djórnum og djóravirðinum) verð

O

- § 1. Kunngerðin fætur um keyp og solu, handfaring,  
söluendamali av fiski og fiskavaru uttan til matna. Hin  
í bestum sambandi.  
Stk. 2. Kunngerðin fætur ikki um góðkenning, innræt  
§ 2. Fiskur er at skilja sum eitthvert slag av fiski, kr  
kápudryi og hav-singli.  
Stk. 2. Fiskavara er tridráttur, sum er gjóður úr elli  
eins og partar av besum.  
Stk. 3. Fesk fiskavara er heitur fiskur ella fiskur, hv  
afhvølding, kryvjing, flakskering ella hakking, og sum  
haldferri.  
Stk. 4. Kóling er ein tilgongd, har temperaturin á f  
temperaturinum fyri bráðandi ísi (umleið 0°C)  
Stk. 5. Harðfrysing er ein tilgongd, har innari partur  
uppá -18°C ella minni eftir kuldajavnvægi.  
Stk. 6. Niðursjóðað vera er fiskur og fiskavara, sum  
hitavæðgerð ella aðrari bakteriuðpendi viðgerð.  
Stk. 7. Fiskabálvkonserver er fiskur og fiskavara, sum  
salt, sukur, syru ella konserveringsævnir, og sum eru l  
Stk. 8. Lást-konserverað fiskavara er fiskur og fiska  
konserverandi evnum hava fingið eitt haldferri, sum  
róknaður royktar, gravaðar, hitavæðgerðar ella á annan  
betri enn haldferri á feskari fiskavaru.

Útgáva: 02	Nova: Fyriskip um landingarmiðstøðurnar
Dagfösting: 13.05.2003	Skiðl. No: F1
Utgivandi: Heilsufóhøga starvsstovur	
Mál nr.: 405-200200003-42	

Fyriskip  
um  
rafískakanningar á l

Innihaldsvirilt

1. Hvæt er endamálið við rafískakanningum
2. Rafískakanningar av hvørjum einstakari
3. Hver skal gera rafískakanningina.
4. Hvussu stórar partur av landingimi skal li
5. Hvørji viðurskiðti skulu kannast og hvuss
6. Rafískakanningin umfarar fylgjandi:
  - 6.1 Leysur fiskur
  - 6.2 Merking
  - 6.3 Hiti
  - 6.4 Nøgd av ísi
  - 6.5 Vekt í kassa
  - 6.6 Legging
  - 6.7 Útbløsing
  - 6.8 Kryvjing
  - 6.9 Reinsing
  - 6.10 Væking
  - 6.11 Eignaði til matna.
  - 6.12 Aðrar upplýsingar í rafískakanning
  - 6.13 Viðmerkingar
7. Hver skal hava útsiðni av rafískakanning

Fylgiskjal

1. Úrvejing av sýnum
2. Skraseting av rafískakanningum
3. Metingarvegleiðing til rafískakanning.
4. Metingartavla fyri góðsku á fiski (rávøru)

Viðvíkjandi: Fráboðan til allar landingarmiðstöðir viðvíkjandi ósaðum fiski

Tórshavn, hin 04. juni 2003  
Mál nr.: 405-200200003-42  
Týkkara mál nr.  
Málsvøgeri: ON

Í skrivi frá Heilsufóhøgu starvsstovni (Hs) dagföst 11. mai 2003, varð  
fráboðað landingarmiðstöðum ikki at móttaka fisk sum var ómáfyri 4 °C.  
Síðani fráboðanina, hava umboð fyri lokal útróðarfeløg, Meginfelag útróðarmanna og  
Fiskamarknað Føroya heitt á Hs um, at umhuga avgerðina um, at allar fiskur skal verða  
tá hann verður landaður. Grundgevingin hevur m.a. verið, at útróðarmenn, sum eru stutt úr landi,  
stóra fyri, at teir ikki fáa síðst veidda fiskin koldan niður um 4°C markio, áðrenn teir landa.  
Heilsufóhøga starvsstovan hevur tikið ekkán hjá vinnuni til eftirtekt, og í samráð við partarnar  
tikið avgerð um, at landingarmiðstöðurnar, frá dags dato beru skulu taka innón fiski sum er væl

Heilsufóhøga starvsstovan hevur tikið ekkán hjá vinnuni til eftirtekt, og í samráð við partarnar  
legri enn sjögv og lufti. Tá landingarmiðstöðurnar meta um fiskur er væl ísøður, skal byggiast  
eftir um temperaturin er fallin í ollum fiski, einis til niðasta í kossinum. Eitsini skal ísur verða í  
passandi nøgdum frá botni og upp.  
Landingarmiðstöðum verður sostatt – í fyrsta umfarið - ikki álagt, at burturvisva isaðan fisk, sum  
er í eini niðurløkingargongd, men ikki rættiliga hevur rokkið 4 °C markinum.

Heilsufóhøga starvsstovan heldur framvegis, at verður fiskur rætt isaður m.a. í blandingi av ísi og  
sjögvni er eingin trupulleiki skjótt at kola fiskin niður um 4 °C. Nógvir megna í dag, at halda hetta  
markið tá landað verður, men treytirnar fyri at hetta skal óbyðast eru, at fiskur verður koldur so  
hvørt hann verður fiskaður og ikki sleppur at hópast upp í langa tíð áðrenn hann verður blóðgaur  
og krudur.

Við árskiðfing verður tikið samanum temperaturlingarnar sum landingarmiðstöðurnar hava gjørt,  
og visir tá seg, at temperaturin í fiskinum hóast ísing, ikki er nóktandi, má Hs umhuga at herða  
krovini aftur.

Kiera  
Sambert grein 46 í matvøluogini kunnu avgerðir tiknar av Heilsufóhøgu starvsstovuni kærast til  
Føroya landsstyri. Kærufestir er fyra vikur frá tí degi, tilvirkarin er kunnaður um avgerðina. Um kært  
verður, skal kærán sendast Heilsufóhøgu starvsstovuni.

Eru spurningar ella viðmerkingar til hetta brævið, eru tí vætkomin at ringja.  
Vinartiga

Malan Nicoludóttir Mikkelsen  
Deildarleiðari

Oluva Nielsen  
Matvøruvaldið



Tórshavn, hin 04. juni 2003  
Málnr.: 405-200200003-42  
Tykkara málnr.:  
Málsviðgeri: ON

### **Viðvíkjandi: Fráboðan til allar landingarmiðstöðir viðvíkjandi óísaðum fiski**

Í skrivi frá Heilsufrøðiligu starvsstovni (Hs) dagfest tann 14. mai 2003, varð fráboðað landingarmiðstöðum ikki at móttaka fisk sum var omanfyri 4 °C.

Síðani fráboðanina, hava umboð fyri lokal útróðrarfeløg, Meginfelag útróðrarmanna og Fiskamarknað Føroya heitt á Hs um, at umhugsa avgerðina um, at allur fiskur skal verða undir 4 °C tá hann verður landaður. Grundgevingin hevur m.a. verið, at útróðrarmenn, sum eru stutt úr landi, stúra fyri, at teir ikki fáa síðst veidda fiskin koldan niður um 4°C markið, áðrenn teir landa.

Heilsufrøðiliga starvsstovan hevur tikið ekkar hjá vinnuni til eftirtektar, og í samráð við partarnar tikið avgerð um, at *landingarmiðstöðirnar, frá dags dato bert skulu taka ímóti fiski sum er **væl ísaður**. Fiskur, sum ikki er væl ísaður skal ikki móttakast.*

Eyðkenni fyri **væl** ísaðan fisk er, at fiskurin er í eini niðurkølingargongd t.v.s. temperatururin er væl lægri enn sjógv og lufthiti. Tá landingarmiðstöðirnar meta um fiskur er **væl ísaður**, skal hyggjast eftir um temperatururin er fallin í øllum fiski, eisini tí *niðasta* í køssunum. Eisini skal isur verða í passandi nøgdum frá botni og upp.

Landingarmiðstöðunum verður sostatt – í fyrsta umfarið - ikki álagt, at burturvísa ísaðan fisk, sum er í eini niðurkølingargongd, men ikki rættiliga hevur røkkið 4 °C markinum.

Heilsufrøðiliga starvsstovan heldur framvegis, at verður fiskur rætt ísaður m.a. í blandingi av ísi og



A microscopic image showing a large, brownish, segmented larva, likely a sandeel, heavily infested with numerous small, pale, thread-like nematodes. The nematodes are coiled and intertwined with the larva's body. The background is dark and textured.

# Sandmaður

- Ein vaksandi trupulleiki
- Blóðga fiskin í ísvatn
- Úrslit av Borgundarhólmi

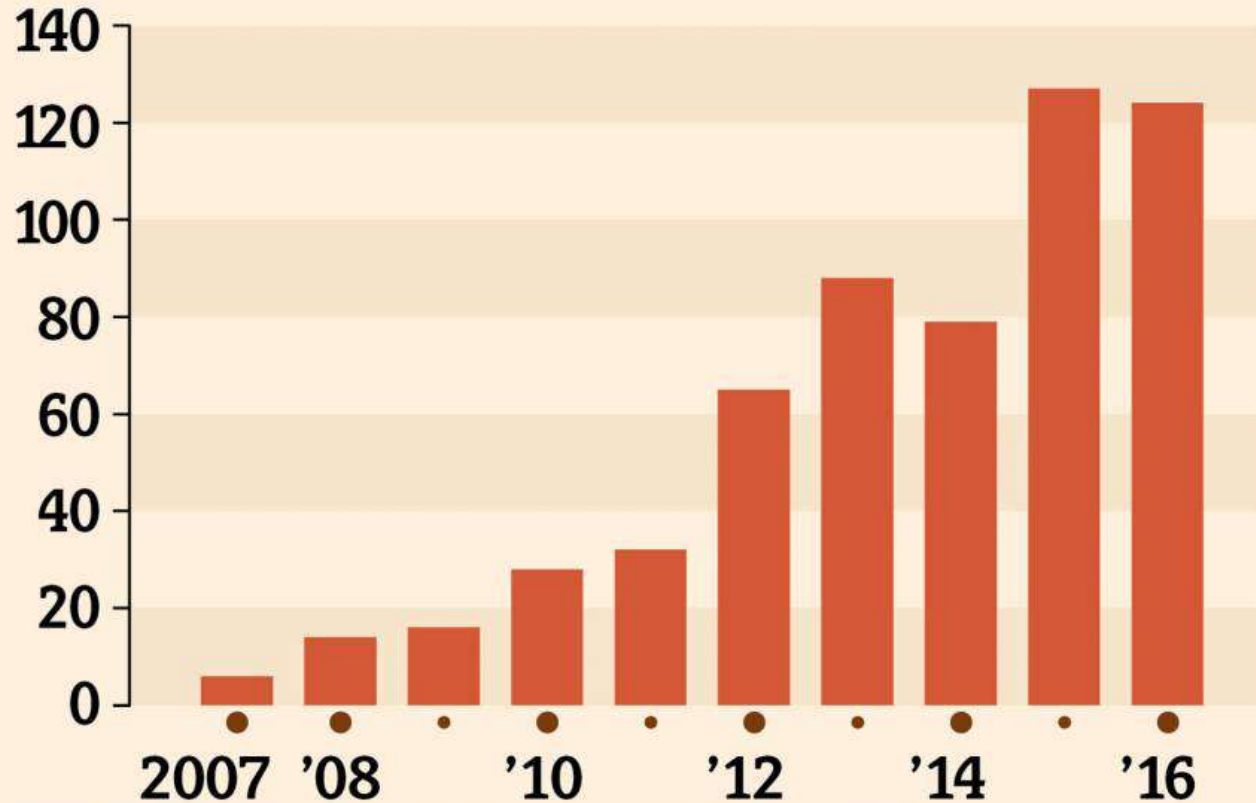
A microscopic image showing a large, translucent, yellowish-brown structure, likely a sandeel larva, heavily infested with numerous small, pale, thread-like nematodes. The nematodes are coiled and intertwined throughout the larval body. The background is dark and out of focus.

# Sandmaður

- Ein vaksandi trupulleiki
- Blóðga fiskin í ísvatn
- Úrslit av Borgundarhólmi



# Reported cases of Anisakis poisoning



SOURCE: Health, Labor and Welfare Ministry

KYODO GRAPHIC



# Sandmaðkur

- Ein vaksandi trupulleiki
- Blóðga fiskin í ísvatn
- Úrslit av Borgundarhólmi



A microscopic image showing a dense mass of small, translucent, thread-like nematodes (sandworms) covering a larger, brownish, irregularly shaped object, likely a sandeel. The worms are coiled and intertwined, creating a complex, tangled pattern. The background is dark and slightly out of focus.

# Sandmaður

- Ein vaksandi trupulleiki
- Blóðga fiskin í ísvatn
- Úrslit av Borgundarhólmi

# Bátafiskur og Sjógæti á Eiði Blóðga fisk niður í ísvatn





A microscopic image showing a large, translucent, yellowish-brown mass, likely a sandeel larva, heavily infested with numerous small, white, thread-like nematodes. The nematodes are coiled and intertwined throughout the mass, some appearing as thin, curved lines and others as more distinct, thicker structures. The background is dark and out of focus.

# Sandmaður

- Ein vaksandi trupulleiki
- Blóðga fiskin í ísvatn
- Úrslit av Borgundarhólmi

A microscopic image showing a large, brownish, textured mass, likely a sandeel, heavily infested with numerous thin, yellowish, thread-like nematodes. The worms are coiled and intertwined throughout the mass, illustrating the extent of the infestation.

# Sandmaðurkur

- Ein vaksandi trupulleiki
- Blóðga fiskin í ísvatn
- Úrslit av Borgundarhólmi



# Versna holdini á fiskinum av sandmaðkinum?



Sandmaðkar í livrini	Flakaúrtøka
0	41%
200	21%

Takk fyri

# Handfaring á fiski á sjógvi og landi: Avleiðingar fyri góðskuna



## Skráin:

1. Ivan Hansen, Vaðhorn: Hvørji viðurskifti ávirka góðskuna mest?
2. Kristian Martin Petersen, Sandshavið: Avbjóðingar og loysnir umborð
3. Arni Petersen: Eygleiðingar frá HFS á sjógvi og landi og stig til at betra um góðskuna
4. Samandráttur og kjak. Hvussu koma vit fram á leið?

Avbjóðingar og loysnir umborð

-

Kristian Martin Petersen

---

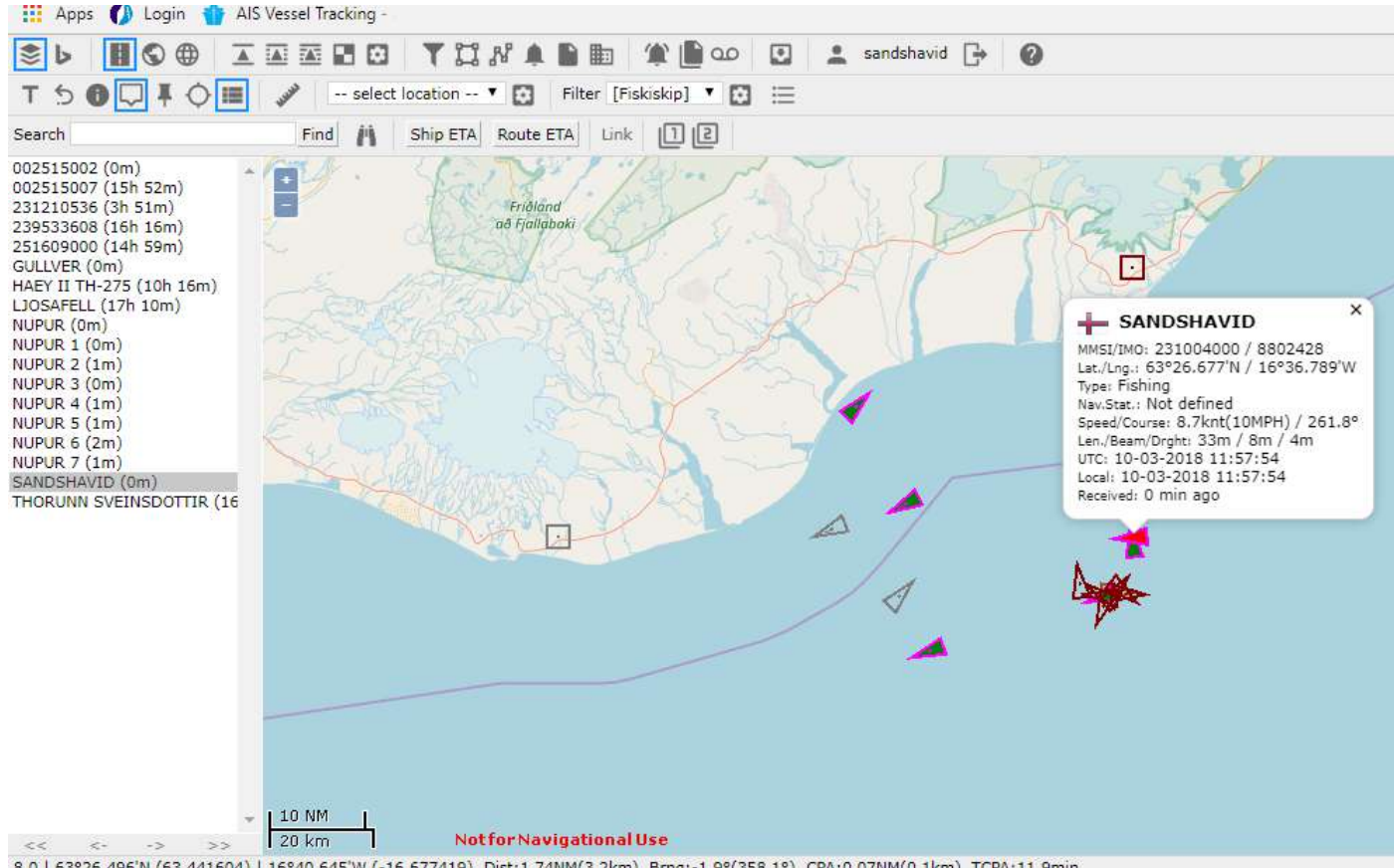
13. november 2020



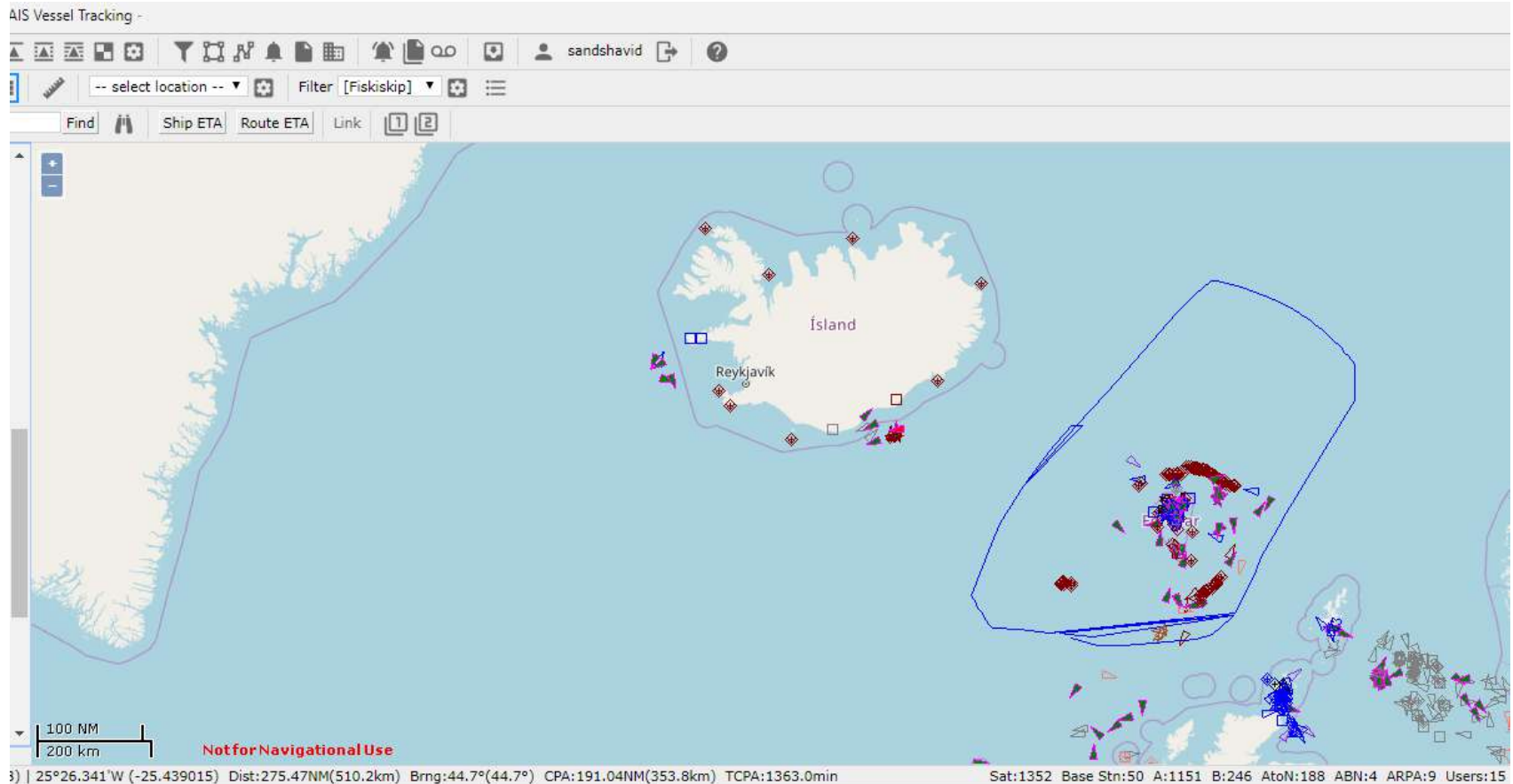
# Fiskileiðir hjá føroyskum línuskipum

- Heimaleiðirnar, Føroyar – fáir tímar at sigla
- Ísland – 1 ½ til 3 ½ døgn at sigla
- Eysturgrønland – 4 – 4 ½ døgn at sigla
- Flemish Kap – 8-9 døgn at sigla

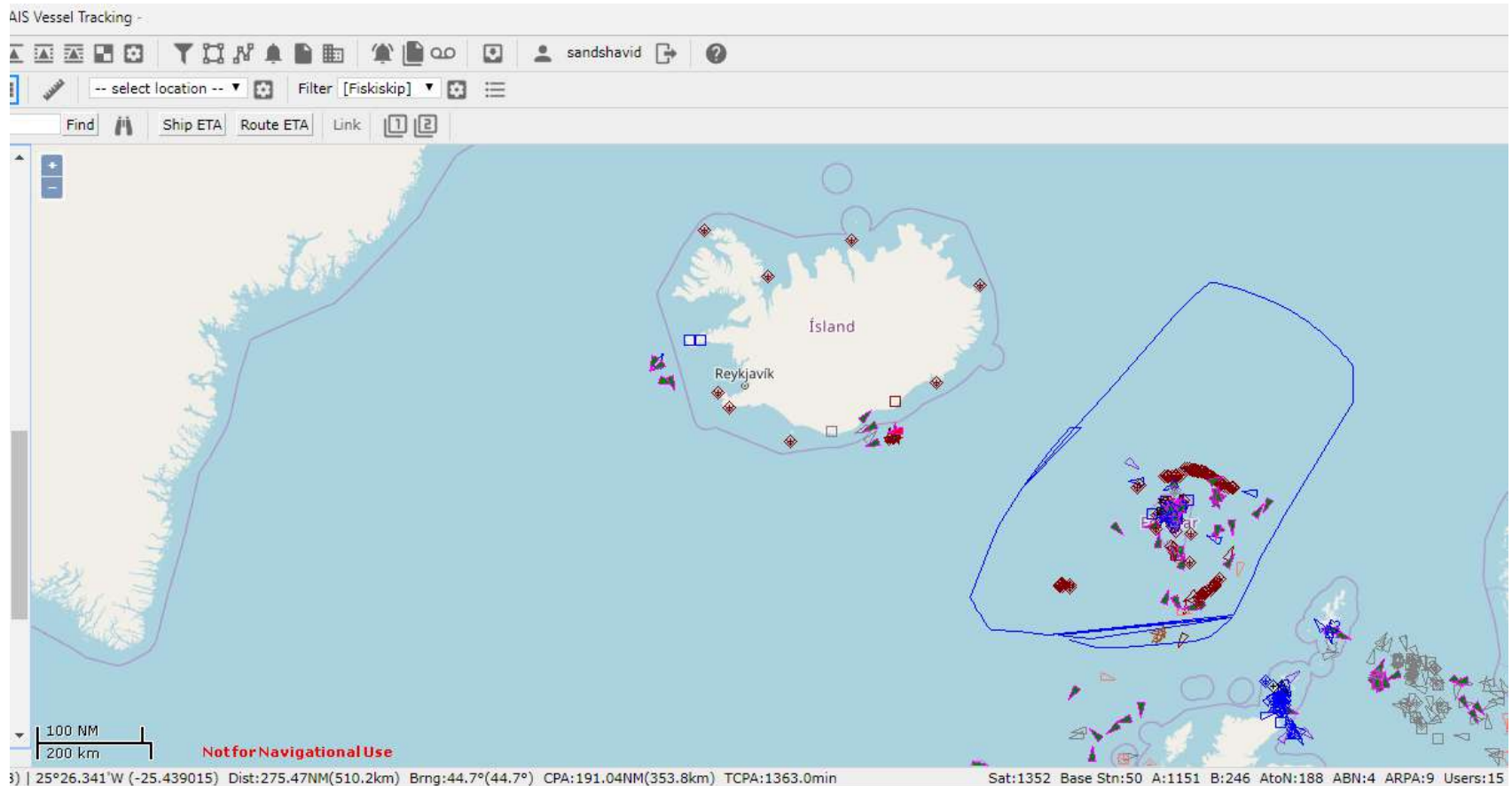
# Suðurlandið – 2 døg्न at sigla til Vestmannaoyggjarnar



# 3 – 3 $\frac{1}{2}$ døgna at sigla upp á Norður-Vesturlandið

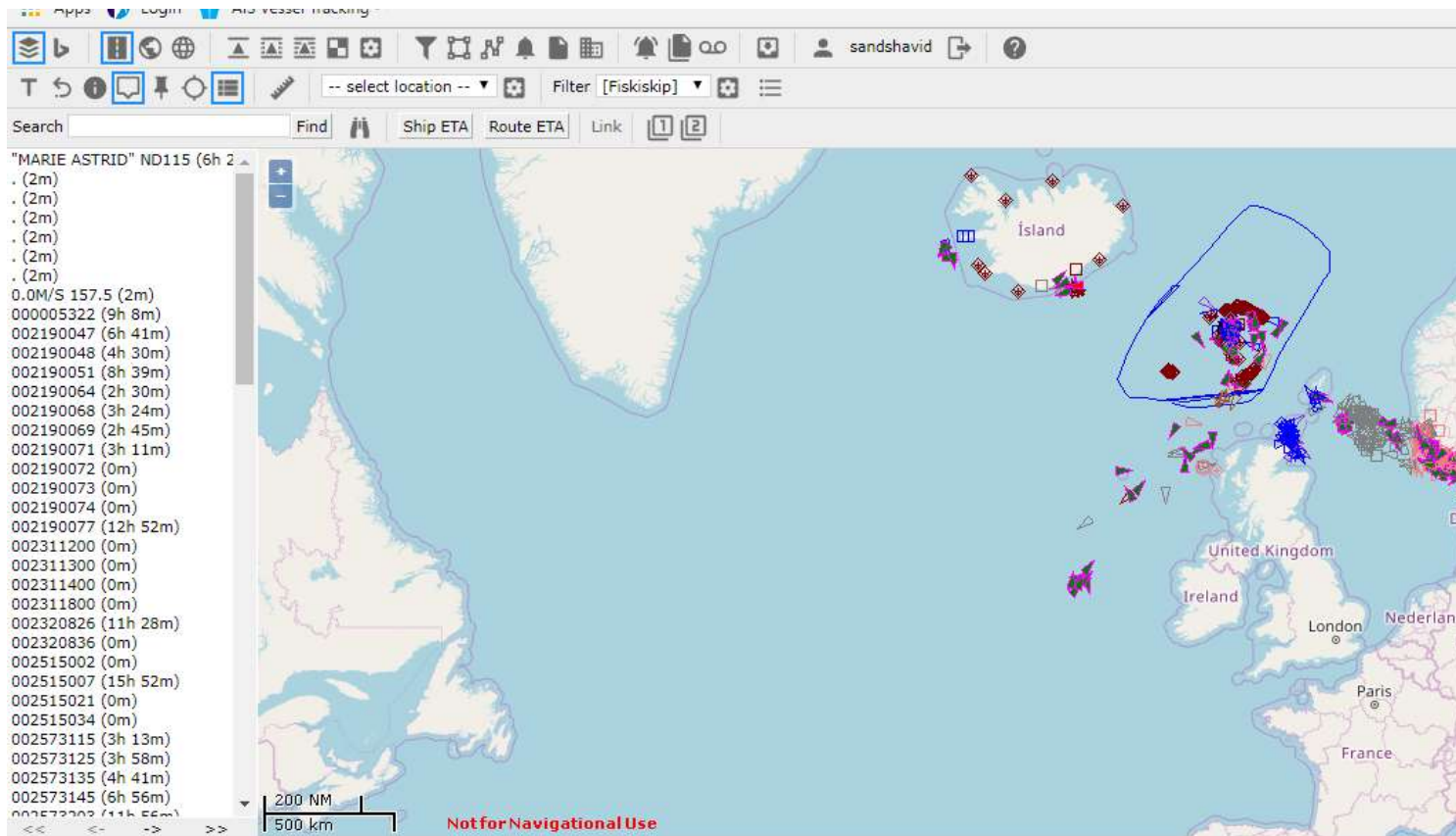


# 4 – 4½ døgna at sigla til Eysturgrønlands





# 8 – 9 døgn at sigla til Flemish Kap



Av Jökulsgrunni til Føroyar sigla skipini framvið 6  
góðum landingarstöðum í Íslandi, men skipini hava  
ikki loyvi at landa hvítfisk uttanlands



# Kapping um fiskin

- Eitt føroyskt línuskip hevði í mars 2016 fingið túrin inn undir Íslandi
- Reiðaríið beyð fiskin út og fekk vegleiðandi boð úr Føroyum og Íslandi
- Munurin millum føroyska og íslenska prísir vísti seg at vera 41% hægri í Íslandi – skipið seldi sjálvandi har, tí tað bar til og kapping var um fiskin
- Síðani 2018 ber ikki til at landa hvítfisk uttanlands, og hetta ávirkar solumøguleikarnar og prísir, sum skipini fáa

# Ítøkiligt dømi um avreiðingarvirðini í Føroyum og Íslandi – sami túrur í 2016 (29. mars 2016)

Túrur 6/2016 Sandshavið	kg	Prísur í Íslandi kr.	Søla í Ísland DKK	Prísur í FØ kr/kg	Søla í Fø. DKK	Munur DKK
Toskur	10.879	20,50	223.020	19,50	212.141	-10.879
Hýsa	38.215	15,10	577.047	8,50	324.828	-252.219
Hvítingur	130	3,97	516	3,97	516	-
Upsi	313	10,00	3.130	10,00	3.130	-
Brosma	11.287	3,81	43.003	7,75	87.474	44.471
Longa	18.044	16,00	288.704	9,50	171.418	-117.286
Kongafiskur	480	7,72	3.706	7,72	3.706	-
Liri	1.287	4,92	6.332	4,92	6.332	-
Havtaska	41	34,39	1.410	30,00	1.230	-180
Skøta	256	4,48	1.147	6,00	1.536	389
Longurogn	767	7,94	6.090	7,94	6.090	-
<b>Í alt</b>	<b>81.699</b>	<b>14,13</b>	<b>1.154.104</b>	<b>10,02</b>	<b>818.400</b>	<b>-335.704</b>



Sølu- og landingarkostnaður, túrur 6-2016, Sandshavið	Ísland, DKK		Føroyar, DKK	Munur DKK
Agn	67.704		67.704	-
Agn umborð	3.000		3.000	-
Brenniolja	29.760		38.263	-8.503
Smyrjiolja	3.000		3.500	-500
Ísur	6.787		6.787	-
Trygdargrunnurin	11.541		8.184	3.357
Proviantur	19.208		21.952	-2.744
Landingarútreiðslur	20.401		58.000	-37.599
Søluútreiðslur	3.751		6.138	-2.387
Trygging fyri inntøkutap	1.764		2.016	-252
Trygging av veiðu	3.920		4.480	-560
<b>Sølu- og landingarútreiðslur í alt</b>	<b>170.836</b>		<b>220.023</b>	<b>-49.188</b>
<b>Eftir at býta til manning</b>	<b>983.269</b>		<b>598.377</b>	<b>-384.892</b>

Hýra túrur 6-2016, Sandshavið	Ísland, DKK		Føroyar, DKK	Munur DKK
<b>Manningin eigur 43%, tá eru yvirmannapartar ikki við</b>	<b>422.805</b>		<b>257.302</b>	<b>-165.504</b>
Ein manningarpartur, 14 menn	30.200		18.379	-11.822
Fritíðarhýra, 12%	3.624		2.205	-1.419
<b>Hýra í alt pr. mann</b>	<b>33.824</b>		<b>20.584</b>	<b>-13.240</b>
<b>Fiskipartar í alt til 14 menn</b>	<b>473.542</b>		<b>288.178</b>	<b>-185.364</b>
Yvirmannap., 4,4 partar (skipari, stýrim., maskinm. & kokkur)	133.932		82.066	-51.865
<b>Hýra í alt við yvirmannapørtum</b>	<b>607.474</b>		<b>370.245</b>	<b>-237.229</b>
<b><i>Herav skattur til land og kommunur, uml. 45%</i></b>	<b>273.363</b>		<b>166.610</b>	<b>-106.753</b>
Netto til skipið	375.795		228.132	-147.663
Partafelagsskattur, 18%	67.643		41.064	-26.579
A-skattur og P/F-skattur til land og kommunur í alt	341.006		207.674	-133.332

# Tá ið vit hava kapping um fiskin í Føroyum

M/S Sandshavið  
SP/F 31.01.2011  
FO-210 Sandur

10.04.2015

## A V R O K N I N G

8. TÚRUR. FRÁ 30.03. TIL 10.04.. = 12 DAGAR. VIÐ VÓRU 14 MENN.  
VEITT Føroyar. LANDAÐ Tórshavn:

1011.00	KG	TOSKUR	1	.....	Á KR.	17.00	17187.00
3823.00	KG	TOSKUR	2	.....	Á KR.	16.00	61168.00
2842.00	KG	TOSKUR	3	.....	Á KR.	15.64	44451.00
1043.00	KG	TOSKUR	4	.....	Á KR.	11.00	11473.00
58.00	KG	TOSKUR	5	.....	Á KR.	8.10	469.80
2226.00	KG	HÝSA	1	.....	Á KR.	28.10	62556.20
8554.00	KG	HÝSA	2	.....	Á KR.	27.10	231832.40
938.00	KG	HÝSA	3	.....	Á KR.	26.10	24483.80
58.00	KG	HVÍTINGUR	0	.....	Á KR.	7.40	429.20
151.00	KG	UPSI	0	.....	Á KR.		

# Prísurin kann vera góður, tá keyparar noyðast at kappast við aðrar Túrur 8-2015, landaðu stutt eftir páskir

1011.00 KG TOSKUR 1	.....	Á KR.	17.00	17187.00
3823.00 KG TOSKUR 2	.....	Á KR.	16.00	61168.00
2842.00 KG TOSKUR 3	.....	Á KR.	15.64	44451.00
1043.00 KG TOSKUR 4	.....	Á KR.	11.00	11473.00
58.00 KG TOSKUR 5	.....	Á KR.	8.10	469.80
2226.00 KG HÝSA 1	.....	Á KR.	28.10	62556.20
8554.00 KG HÝSA 2	.....	Á KR.	27.10	231832.40
938.00 KG HÝSA 3	.....	Á KR.	26.10	24483.80
58.00 KG HVÍTINGUR 0	.....	Á KR.	7.40	429.20
151.00 KG UPSI 0	.....	Á KR.	10.10	1525.10
74.00 KG BROSMA 1	.....	Á KR.	7.00	518.00



# Norðlýsið 12. mars 2018



## Norðsøki avreiddi knøpp 11000 pund í dag

SKRIVAD: Oliver Joensen | 12.03.2018 - 14:39 **TÍÐINDI** **VINNA**

Hýsuprísurin hevur verið ógvuliga lágur í seinastuni, tí seldi Norðsøki hýsu við kajkantin í fyrri góðari viku síðani. Síðani hava teir lagt um til snellu. Fríggjamorgunin var farið vestur um, men, sigur Eyðólvur Vang, reidari og skipari, tað gav lítið. Vit fingu 1000 pund meðan tað rak suður har vesturi og so bleiv einki.

Fóru so norður um leygardagin og har fingu vit um 5000 pund upp á dagin, leygardagin og sunnudagin, so tað var brúkiligt. Nú vit avreiddu vóru um 2600 pund upsi, ímeðan restin var toskur. Í upsanum var nógv nebbasild, men hon var ikki at síggja í toskinum, sigur Eyðólvur Vang.

[www.portal.fo](http://www.portal.fo)  
17. febr. 2018



Samræmydd: Kíran Jóhannsson

## Jupiter hevur landað lodnu í Íslandi

ELIMÆTION (0)

Adalfundur í gá  
Føroya Byggingarlag

LEYS STOVV (24)

Fyrstapostur @  
dóðins fyr  
Endarvørging í Eystaroy

Stovna lína vørdjúp

Vikmar - AÍ & BÍboð  
skurur í

Vikmar embætti ná  
on-tek, AS. Klassa  
B AS prísar úr  
einara 3.585,- við  
MVG

Kíran Jóhannsson  
17.02.2018 - 19:12

> Tíðindi > Føroyar

Uppsjóvaskipið Jupiter úr Getu, hevur landað lodnu í Íslandi.

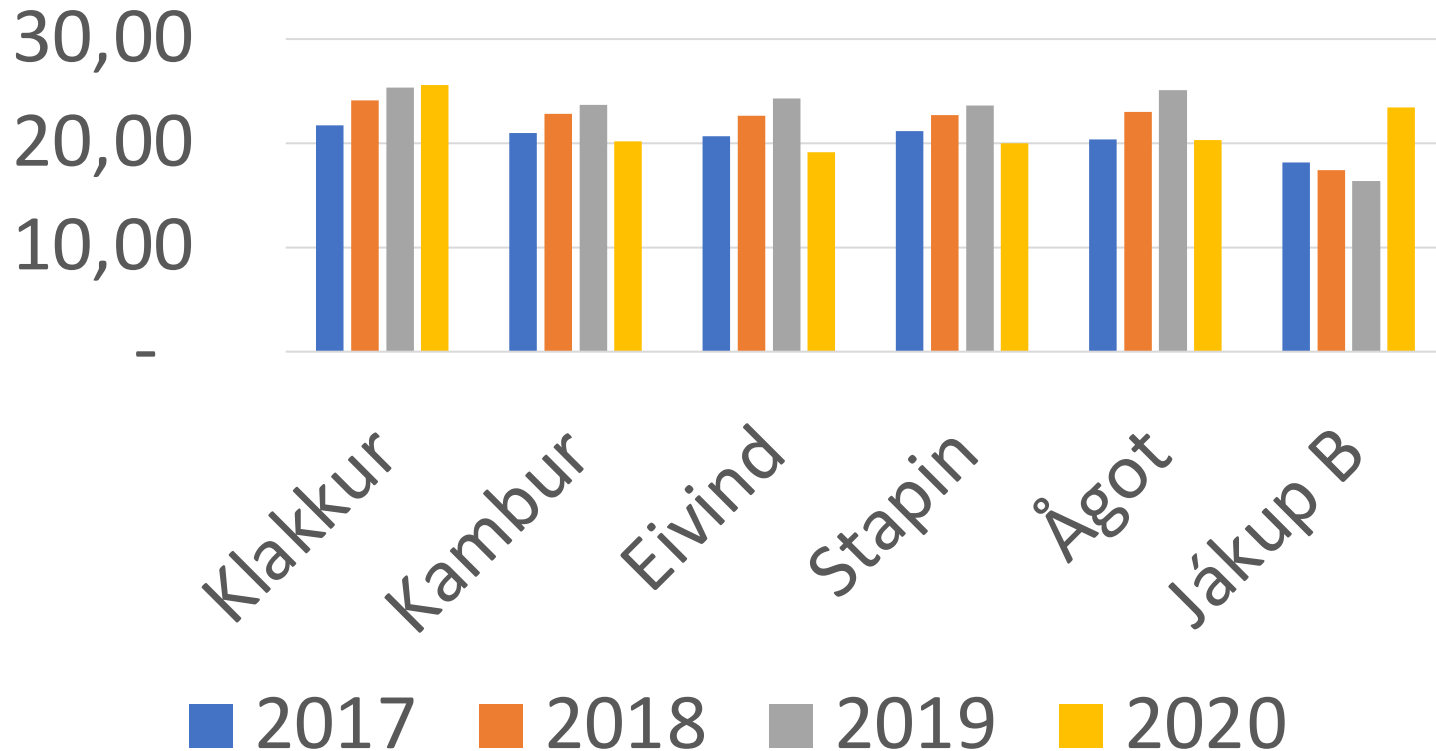
Jupiter hevur, eins og fleiri onnur uppsjóvaskip, seinastu tíðina fiskað lodnu við Íslands, og upplýst verður at teir hava landað umleið 500 tons í Fáskrúðsfirði.

Jupiter hevur fiskað Eysturlandinum, har hini lodnuskipini eisini royna.

Jupiter kom til Fáskrúðsfirði hósdagin, og teir fara aftur á lodnuveiðu í dag.

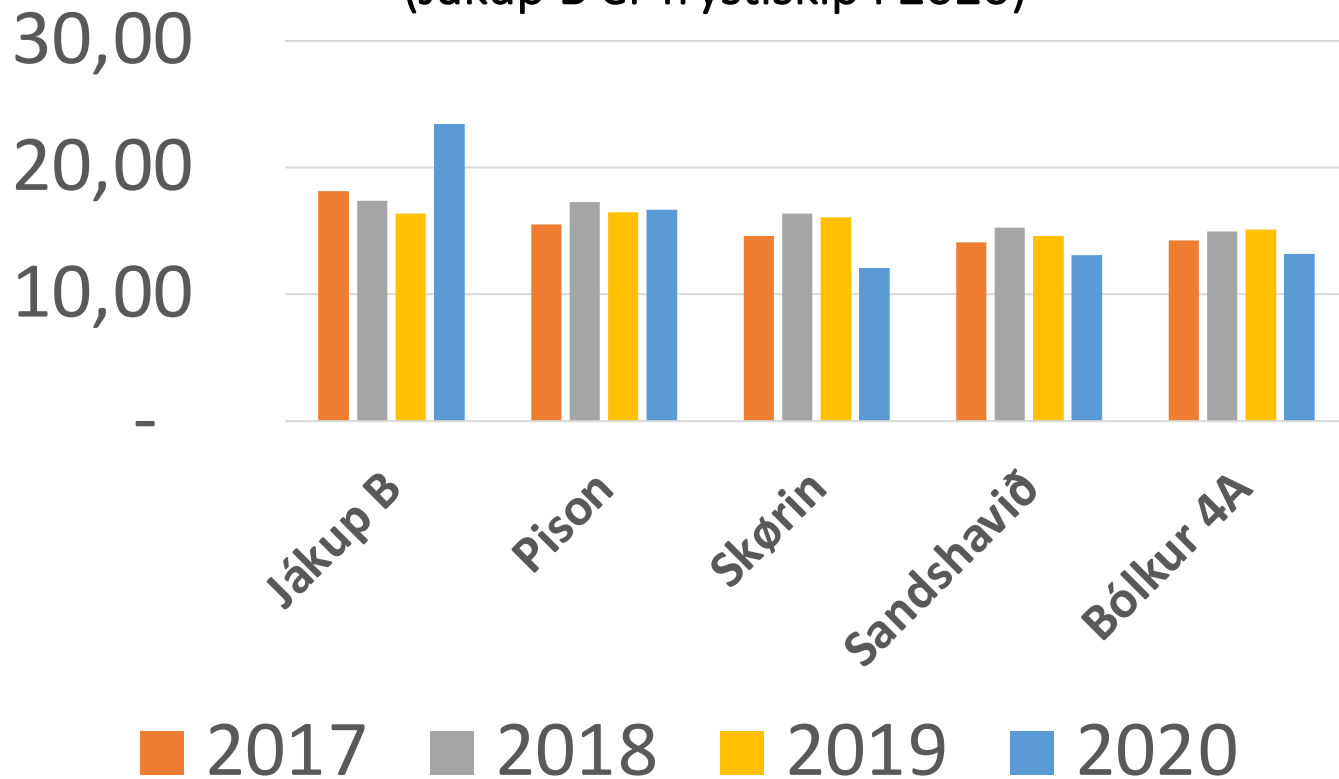
# Frystiskip, kr/kg 2017-2020

(Jákup B var feskfiskaskip til og við 2019)



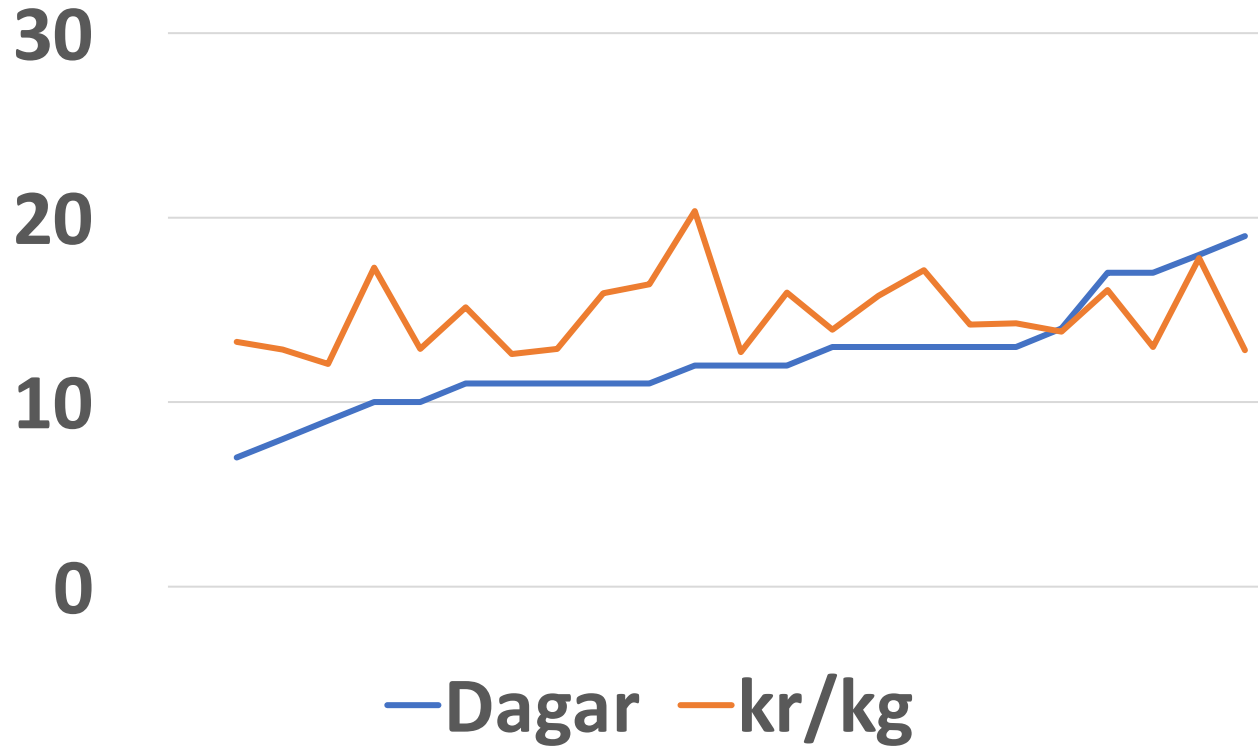
# Feskfiskaskip kr/kg

(Jákup B er frystiskip í 2020)

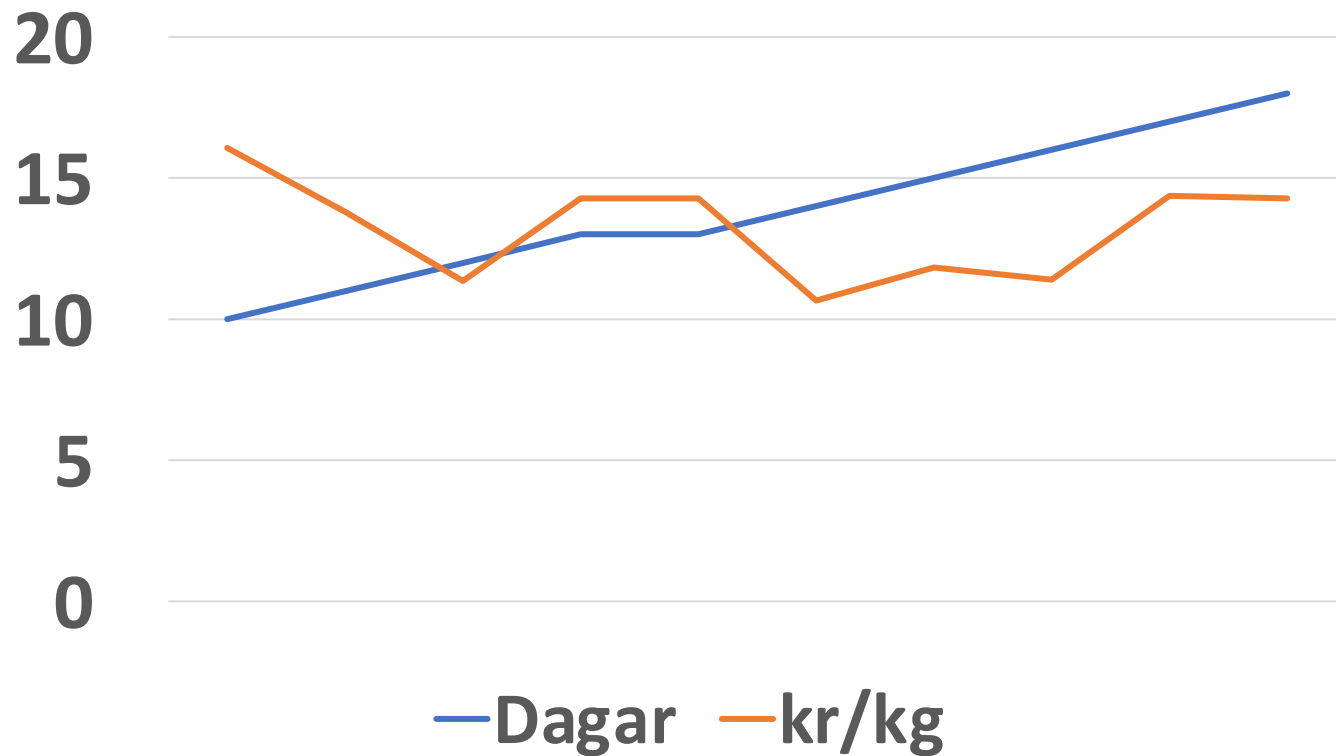




# Eitt íþökiligt dæmi um ísfiskalínuskip, dagatal pr. túr og kr/kg pr. túr (2019)



# Eitt íþökiligt dæmi um ísfiskalínuskip, dagatal pr. túr og kr/kg pr. Túr (2020)



# Frameftir...

- Ynski um broytingar
  - Sakligur munur á góðum og ringum fiski
    - móguliga eiga vit at stovna ein óheftan vrakarastovn
  - Broytingar eiga at koma frá vinnuni sjálvari
    - politiski myndugleikin skal luttaka – og mest av øllum skilja støðuna
    - solumøguleikar – landingarmøguleikar
  - Skulu vit leggja eitt skeið um hagreidding inn undir trygdarskeiðið?
  - Útflutningsstuðul er longu nú til tónleik og útgávur
    - eisini til útlenskar framleiðarar
    - skuldu vit havt stuðul til marknaðarføring og útflutning av fiski?

# Hví hevur høvuðsvinnan ikki almenna útflutningsstovu?

- Løgtingslóg nr. Nr. 185 Løgtingslóg um tónleikaútflutningsstovu

• *Endamál og uppgávur*

- § 1. Tónleikaútflutningsstovan skal virka fyri útflutningi av føroyskum tónleiki og skal:
  - 1) Marknaðarføra føroyskan tónleik uttanlands og veita ráðgeving um tónleikaútflutning.
  - 2) Veita ráðgeving til útlenskar fyrirkur og tónleikarar, ið leita sær føroyskar samstarvsparatar.
  - 3) Virka fyri at hækka færleikastøðið innan tónleikaútflutning og tónleikavinnu í Føroyum.



# Handfaring á fiski á sjógvi og landi: Avleiðingar fyri góðskuna



## Skráin:

1. Ivan Hansen, Vaðhorn: Hvørji viðurskifti ávirka góðskuna mest?
2. Kristian Martin Petersen, Sandshavið: Avbjóðingar og loysnir umborð
3. Arni Petersen: Eygleiðingar frá HFS á sjógvi og landi og stig til at betra um góðskuna
4. Samandráttur og kjak. Hvussu koma vit fram á leið?

# Handfaring av fiski á sjógvi og landi: Avleiðingar fyri góðskuna

Arni Petersen, Heilsufrøðiliga starvsstovan

Tiltak hjá Sjúkovanum í Leirvík.  
13.november 2020



# Framløga um góðsku á ráfiski

- Innleiðing
- Hvørjar reglur eru galdandi fyri ráfisk?
  - 161/1995 Skipakunngerðin
  - 122/2001 Fiskakunngerðin
  - Fyriskipan um ráfiskakanningar
- Hvussu verður eftirlit framt við góðsku á ráfiski?
  - Eftirlitsvitjanir á landingarmiðstöðum
  - Eftirlitsvitjanir á skipum
  - Ráfiskakanningar / úrslit av ráfiskakanningum 2012
- Hvussu er støðan á fiskiskipum
  - 3 tær størstu avbjóðingarnar
- Hvussu er støðan á landi
  - 3 tær størstu avbjóðingarnar
- Samanumtøka



# Handfaring av fiski – um meg sjálvan

- Arni Petersen, Heilsufrøðiliga starvsstovan síðani 2009
- Eri útbúgvinn matvørukandidatur á DTU í 2005
- Ráfiskakanningar 2010 – 2014
- Havi rættuliga nógv við hvítfiskavinnu at gera í dagliga arbeiðinum





# Handfaring av fiski - Reglur

- Skipakunngerðin (K161/1995) Umborð á skipum
- Fiskavirkiskunngerðin (K122/2001) Landingarmiðstöðir, flutningur og fiskavirkir
- Fyriskipan um ráfiskakanningar



# Handfaring av fiski – Reglur 161/1995

## Ísfiskaskip yvir 20 BRT

§ 12. Ísfiskaskip, tó ikki útróðrarfór, skulu í minsta lagi hava henda hagreiðingarútbúnað: Móttökupavn, vaskimaskinu ella kar við fastgjördari vatnveiting, kryvjistað og last við tilhoyrandi goymsluútbúnaði. Kryvjingin skal ganga soleiðis fyri seg, at garnarnar verða burturbeindar í rennu ella tilikt og uttan at dálka fiskin.

§ 5. Fiskurin skal verða handfarin og goymdur so vandaliga, at hann ikki verður skaddur. Loyvt er ikki at brúka spísk tól og amboð, sum kunnu skaða fiskin. Tó er brúk av goggi og haka loyvt til at fáa fiskin innanborða, og tá eigur bert at verða krøkt í høvdið.

§ 6. Fiskurin skal beinanvegin blóðgast, kryvjast og vaskast við reinum vatni, soleiðis at ongar gamarestir eru eftir.

### Heilsufrøðilgur rakstur

§ 2. Lactarim, kor, kassar og onnur ilat at onnum fiski í skulu vera úr tilfari, sum ikki kann geva frá sær heilsufrøðiliga

§ 7. Allur fiskur og fiskaúrdráttur skal, tá hann er vaskaður, beinanvegin kølast og haldast koldur undir goymslu. Við landing skal fiskurin framvegis vera koldur.

skulu vera úr ella klødd við vatntættum, slottum tilfari, sum ikki kann rotna og er lætt at halda reint.



# Handfaring av fiski – Reglur 122/2001

§ 5. Bert landingarmiðstöðir kunnu landa ella taka ímóti feskum fiski frá skipum og bátum.

*Stk. 2.* Landing av fiski er treytað av lögginging frá Heilsufrøðiligu Starvsstovuni. Lögginging er treytað av, at landingarmiðstöðin í minsta lagi hevur:

- 1) høli tøk til viðgerð av fiski
- 2) køligoymslu
- 3) goymslu til útbúnað og
- 4) fólkarúm

*Stk. 3.* <sup>1)</sup> Fiskur, sum verður landaður, skal, antin í sambandi við landingina ella innan fyrstu sølu, **góðkennast sum egnaður til matna**. Harafturat skal eftirkannast, um hann er **hagreiður eftir teimum kunnngerðarkrøvum, sum eru sett til hagreiðing umborð á fiskiförum**. Kanningin skal gerast við staksýnum á ein hátt, sum Heilsufrøðiliga Starvsstovan fyriskipar og góðkennir.

*Stk. 4.* Vísir organoleptisk kanning, at fiskavøran ikki er egnað til matna, skulu stig takast til at taka aftur vøruna av marknaðinum og merkja hana soleiðis, at hon ikki kann nýtast til matna.

*Stk. 5.* Vísir tann organoleptiska kanningin, at tað er ivi um feskleikan á fiskavøruni, kann ein kemisk ella mikrobiologisk kanning verða gjørd.

*Stk. 6.* Krøvin| til almenn heilsufrøðilig viðurskifti, sum ásett í kapittul 6, eru somuleiðis galdandi fyri landingarmiðstöðir.

# Handfaring av fiski – Fyriskipan um ráfiskakanningar

		3. fylgiskjal	4. fylgiskjal	
		Metingsartalva fyrir söösku á fiski (rávoru)		
Fiskifla	Fisk	<b>EYÐKENNI</b>		
Samdröf	Útb	<b>EGINLEIKAR</b>		
Lastapl		<b>Fiskinum</b>	Fastur og gyrðin (elastiskur). Yvirflatan slött.	Minni gyrðin.
Veidist			Eitt sindur bleytur og kvapin minni gyrðin.	Bleytur og kvapin, roðslan losnar frá skræðuni.
Túralor			Yvirflatan vokskend og kám.	Yvirflatan rættiliga óslött og niplut (nopret).
Veidih.	Kry	<b>Ryggjabeininum</b>	Brotnar í staðin fyri at sleppa fiskinum.	Hongra fast í fiskinum.
Noð a			Kann loysast frá fiskinum.	Kann lættliga loysast frá fiskinum.
Merkin		<b>Roygginum</b>	Hongur fast í búkvegginum.	Hongur í búkvegginum, men leysari.
			Kann loysast frá búkvegginum.	Kann lættliga loysast frá búkvegginum.
Veidid.	Rei	<b>ROYKUR</b>		
Fiskasl		<b>Skræðuni, táknumum, búkholuni</b>	Av sjógvi (tangi).	Hvorki av sjógvi (tangi) ella ringur roykur.
Daysvi	Vas		Eitt sindur úldur (súrur).	Úldur (súrur).
Hiti ° C		*Ella fiskur, sum er meira spiltur.		
Hiti ° C		Karsten Hoydal: Móttoka og goyming av fiski, 1974		
Noð a		Rådets forordning (EF) Nr. 2406/96 af 26. nov. 1996 om fælles handelsnormer for visse fiskerivarer.		
Fiskur	Yvir	<b>Litinum fram við ryggjabeininum</b>	Ikki litfarin.	Eitt sindur reyðligur.
Isur/ís	Fisk			Reyðligur.
Fiskur	Gjör	<b>Innvolumum</b>	Ryggjablöð (nýrur), leivdir av innvøli, eins og blóðið í livæðrum heilt reytt.	Ryggjablöð, leivdir av innvøli, kám reytt blöð, sum er bliknað.
				Ryggjablöð, leivdir av innvøli og blóðið bleikreytt.
				Ryggjablöð, leivdir av innvøli og blóðið brúnreytt.
				igast.
		Avrit sent til keypara/r		

um hjá

Nei

0%





# Handfaring av fiski - Eftirlit

- Vitjan umborð á skipum
  - Spyrja um ráfiskakanningarskjøl
  - Hava eftirlit við útbúnaði
  - Ringt at meta um ráfiskagóðsku
- Vitjan á landingarmiðstöðum/virkjum
  - Spyrja um ráfiskakanningarskjøl verða send
  - Spyrja um mannagongdum fyri ráfiskakanningar
  - Sjáldan at vit síggja ráfiskakannigar verða gjørdar
- Ráfiskakanningar
  - Gjørdar nakað í tíðarskeiðnum 2001-2002( Dánial Gaardlykke), 2010 -2014 (Arni Petersen) og eitt sindur aftur í 2018 (HFS)
  - Frágreiðing gjørd av Símun Hammer, VRG/Fiskuvinnugransking í 2017
  - Arbeiða í dag meira við átøkum. Átak um ráfiskakanningar í stoypiskeiðini



# Handfaring av fiski – Úrslit frá 2012



Ráðgjafi  
Skip  
Túra  
Veio  
Veio  
Land  
Kass  
Merl  
Fiska  
Aldu  
Hiti c  
Hiti í  
Hiti r  
Ísprc  
Nøgt  
Yvirv  
Fisku  
Útbl  
Kryv  
Rein  
Vask

HFS kanning 2002	HFS kanning 2012 - 2014	Gongdin
1. Leysur fiskur í krubbum, (burtursæð frá tí, ið er hagreiddur sambært kunngerð 161, frá 18/12/1991 §8).	Leysur fiskur ísv nógv fiskari. Partur ikki eignaður til matna.	→
2. Ísing (serstakliga um summarið): Kanningin vísti at ísing serliga var ein trupulleiki um summari.	Ísprosentið í lagi í uml. 60% av kanningunum.	↑
3. Merking í mun til dagalongd (nær fiskurin var fiskaður)	Støðugur bati. Kemur ikki ofta fyri at hetta ikki er í lagi.	↑
4. Ov nógvur fiskur í køssunum,	Lítill bati. Yvirhøvdur ov nógv í kassum og kørum	→
5. Vasking av fiskinum	Var í lagi á øllum kanningum	↑
6. Samdøgurslisti.	Ikki nevnt í kanningini.	N/A
7. Ikki nevnt í kanningini	Fiskur lagdur við búkinum niðureftir	N/A

Talva 1: Samanbering av HFS kanningum í 2001-2003 og 2012-2014

↑ = Framgongd      → = Á leið sama støði sum í 2002 (meting)      N/A = Ongin samanbering

kanningar

ður ikki lagt við rygginum upp  
góð.

# Handfaring av fiski - Skipini

1. Fiskur verður ikki lagdur
2. Ov nógvur fiskur í kassum og kørum
3. Rustur og oljudrypp frá hydraulikki í framleiðsluni / viðíkahald
4. Lastir ov illa vaskaðar (Serliga uppiundir dekkinum!)



# Handfaring av fiski - Virkini

1. Kør sum standa óvard ímóti dálking
2. Vatn í framleiðslu
  - a) Dryppandi kranar
  - b) Støðuvatn
  - c) Frárensl av framleiðsluvatni
3. Viðlíkahaldsstøði eigur at verða hægri





# Handfaring av fiski - Samanumtøka

- Landingarmiðstöðir gera ráfiskakanningar og eiga at melda aftur til skipini um góðsku og handfaring
- Heilsufrøðiliga starvsstovan ger fyriskipanir um ráfiskakanningar
- Havi tað reint og kalt og turt í framleiðsluni!
- Havi eitt gott samskipti millum landingarmiðstöðir/virkir og skip um góðsku á fiski





Takk fyri!

Spurningar & viðmerkingar vælkomnir

Thursday, December 3, 2020

Arni Petersen, Heilsufrøðiliga starvsstovan ::: Handfaring av fiski á sjógvi og landi. Avleiðingar fyri góðskuna. Tiltak hjá Sökovanum Leirvík

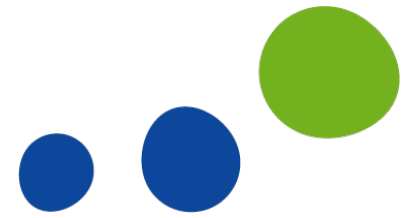
# Hvussu koma vit fram á leið



Hvat høvdu tit ynskt var øðrvísi?

Hvat skal til fyri at koma har?

Hvør kann taka stig til tað og hvørjir partar mugu vera við?



Hvat hǫvdu tit ynskt var ǫðrvísi?	Hvat skal til fyri at koma har til?	Hvør kann taka stig til tað og hvørjir partar mugu vera við?
At kunngerðir um blóðging, kryvjing, ísing og goymslu vera hildnar ístaðin fyri at leggja dent á minsta krav um at matur skal vera egnaður til matna	<ul style="list-style-type: none"><li>• Hugburðsbroyting um hvar vit vilja vera</li><li>• Myndugleikar tryggja hetta</li><li>• Allir partar mugu taka ábyrgd. Landingarmiðstøðirnar mugu ikki vera uttanhýsis partur</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Avvarðandi almennir stovnar og politiska skipanin</li><li>• Allir partar í framleiðsluliðnum mugu vera við</li></ul>
At skip og bátar vóru løggildaðir	samfatan av tørvinum	<ul style="list-style-type: none"><li>• Politiska skipanin</li><li>• Allir áhugapartar mugu taka undir fyri slíkari skipan</li></ul>
At øll sum handfara fisk hǫvdu skeið/prógv í góðsku og hagreiðing av fiski	<ul style="list-style-type: none"><li>• felagsfatan av tørvinum</li><li>• Kundi verið partur av trygdarskeiðnum?</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Politiska skipanin</li><li>• Allir áhugapartar mugu taka undir fyri slíkari skipan</li></ul>





Hvat hǫvdu tit ynskt var ǫðrvísi?	Hvat skal til fyri at koma har til?	Hvǫr kann taka stig til tað og hvǫrjir partar mugu vera við?
Kunngerðir og fyriskipanir eiga at verða eftirhugdar /dagfórdar. Dømi: onkur skipasløg mangla, Ásetingar um góðkenning av sápum	Eitt miðvíst arbeiði har mynduleiki, vinna/vinnufeløg vísa áhuga og vilja at fáa hetta framt	Mynduleikin, vinna/vinnufeløg  Samstarv millum mynduleikan og vinna/vinnufeløg
At nýggj tøkni til at tryggja góðsku vera endurskoðarar regluliga	At allir partar leggja dent á at tryggja optimalu góðskuna At lønsemi er í vinnunum soleiðis at ráð eru til íløgur	Allir áhugapartar, íroknað undirveitarar



Hvat høvdu tit ynskt var øðrvísi?	Hvat skal til fyrri at koma har til?	Hvør kann taka stig til tað og hvørjir partar mugu vera við?
Ein hvítfiskadagur var fyriskipaður árliga ella 2. hvørt ár	Áhugi, stuðul og onkur sum kann skipa fyrri.	Vinna/vinnufeløg, mynduleiki, atknýttar vinnur, Ocean Cluster Faroes
Týðuligur prísmunur á góðum og vánaligum fiski	Eitt slag av vrakarastovni, sum tó ikki er eitt avrit av gamla vrakarastovninum	<ul style="list-style-type: none"><li>• Feløg, sum eru aktiv í fiskivinnuni heldur enn politiski myndugleikin</li><li>• Politiski myndugleikin og lóggáva, sum letur upp fyrri breiðari solumøguleikum</li></ul>