

F. t. 1. om kvalitetskontrol med fisk og fiskevarer.

skal til fiskeriministeriet indgive anmeldelse herom. Anmeldelsen skal indeholde oplysning om, hvorvidt anmelderen er i besiddelse af næringsadkomst — hvor sådan kræves —, samt om handelen agtes drevet fra butik, fast studeplads eller ved omførsel.

Tilsvarende anmeldelse skal indgives til fiskeriministeriet i tilfælde af forretningens flytning, overgang til andre eller ophør eller i tilfælde af væsentlige ændringer i forretningens karakter eller indretning.

Anmeldelse kræves således ikke for at drive handel med fisk og fiskevarer, der ved stegning, kogning, saltning, røgning, auto-klavering eller på anden måde — bortset fra frysning — er gjort længere holdbare.

Handelen må ikke påbegyndes, forinden fiskeriministeriets skriftlige godkendelse foreligger. Sådan godkendelse meddeles alene personer, der råder over egnede salgslokaler, boder eller til salg af fisk indrettede transportmidler samt over egnede lokaler eller rum til opbevaring af fisken udenfor forretningstiden.

§ 23.

Indretning af lokaler, boder, køretøjer m. v., hvorfra der drives detailhandel med ferske, røgede eller frosne fisk og fiskevarer.

Lokaler, hvorfra der drives detailhandel med ferske og frosne fisk og fiskevarer, skal være rummelige og lyse, forsynet med hensigtsmæssige indretninger til luftfornyelse og have let adgang til vand af god beskaffenhed samt være sikrede mod skadedyr. Væggene skal enten være oliemalede eller beklædt med fliser eller andet af fiskeriministeriet godkendt materiale i en højde af mindst 2 m. Gulvet skal være forsynet med fast, slidstærk og for vand uigennemtrængelig belægning med det for opnåelse af tilstrækkeligt fald fornødne antal afløb. Lofter og tag skal være tætte, svummede eller pudsede samt hvidtede eller oliemalede. Borde, hylder og andet inventar skal være malede eller på anden måde behandlede, således at de er lette at holde rene. Der skal i butiklokalet eller i umiddelbar nærhed af dette være anbragt en håndvask eller anden passende vaskeindretning forsynet med sæbe og håndklæder.

De foran i stk. 1 foreskrevne regler for indretning og udstyr af lokaler, hvorfra der drives detailhandel med ferske og frosne

fisk samt ferske og frosne fiskevarer, kommer ikke til anvendelse, når det alene drejer sig om detailhandel med dybtfrosne fisk og fiskevarer, der forhandles i ubrudte originalpakninger. I lokaler, hvorfra der forhandles sådanne dybtfrosne fisk og fiskevarer, skal der til opbevaring af varerne være anbragt et køleskab eller anden af fiskeriministeriet godkendt køleanordning, hvor temperaturen kan nedbringes til $\div 8^{\circ}$ C., jfr. § 37, stk. 5.

Handel med ferske, røgede og frosne fisk og fiskevarer fra torve, gader og veje skal ske fra lukkede boder, telte eller køretøjer. Boderne skal være oliemalede, således at de er lette at rengøre, og iøvrigt være hensigtsmæssigt indrettede.

Fiskeriministerien kan efter indstilling fra det i § 40 omhandlede udvalg fastsætte nærmere regler med hensyn til indretning og udstyr af transportmidler, der benyttes til detailhandel med fisk og fiskevarer.

K a p i t e l 3.

Virksomheder og fartøjer, hvor der erhvervs-mæssigt tilvirkes, fryses eller iøvrigt forarbejdes fisk og fiskevarer.

A l m i n d e l i g e b e s t e m m e l s e r.

§ 24.

Autorisation.

Tilvirkning, frysning og enhver anden form for forarbejdning af fisk og fiskevarer, frostlagring af sådanne varer samt ompakning af fiskevarer med engrossalg for øje må kun finde sted i en af fiskeriministeriet dertil autoriseret virksomhed. Til engrossalg henregnes i denne forbindelse også salg gennem en virksomheds egne detailudsalg, forsåvidt virksomheden har mere end eet sådant udsalg.

Andragende om autorisation, der skal være bilagt tegninger og beskrivelse i tre eksemplarer over virksomheden, indsendes til fiskeriministeriet.

Andragendet skal indeholde oplysning om virksomhedens og den ansvarlige indehavers navn og adresse, hvilken sagkyndig arbejdskraft virksomheden råder over, hvilke varer der agtes produceret, samt hvorvidt virk-