



HEILSUFRØÐILIGA STARVSSTOVAN

LØGGILDING

Bakkafrost Harvest, Kollafjørður

Løggildingarnummar: FO 147

er við heimild í §4 í kunngerð nr. 128 frá 28. desember 2010, um løggilding og skráseting av matvøruvirkjum, og §12, 1. stk., í kunngerð nr. 122 frá 24. august 2001, sum broytt við kunngerð nr. 54 frá 19. apríl 2002, um viðgerð, keyp og sølu v.m. av fiski og fiskavørum á landi, løggildað av Heilsufrøðiligu starvsstovuni til hesar framleiðslur:

- Ísaður heilur alifiskur
- Frystur heilur alifiskur
- Framleiðsla av ísi

Løggildingin er treytað av ásetingunum í matvørulógini, teimum í lógini heimilaðu kunngerðunum og teimum heimilaðu krøvunum, ið Heilsufrøðiliga starvsstovan hevur sett fyri at løggilda virki.

Tórshavn, hin 6. juni 2011

Laila S. Jacobsen
deildarleiðari

Malan Mikkelsen
málsviðgeri



AUTHORIZATION

Bakkafrost Harvest, Kollafjørður

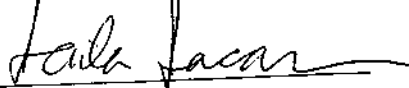
Authorization No.: FO 147

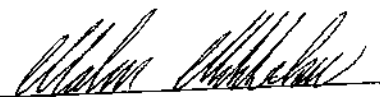
Pursuant to Paragraph 4 in Regulation no. 128, dated on 28th December 2010 on authorization and registrations of food producers, and §5, 2 and §12,1 in Regulation No. 122, dated on 24th August 2001, which changed in Regulation no. 54, dated on 19th April 2002, on the Processing, Purchase and Sale, etc. of Fish and Fish Products on Land,

- **Whole iced aqua culture fish**
- **Whole frozen aqua culture fish**
- **Production of ice**

This authorization is subject to the stipulated conditions found in the Food Products Act, legally authorized regulations and the authorized requirements established by the Food- and Veterinary Agency to aid compliance with this authorization.

Tórshavn, 6th of June 2011


Laila S. Jacobsen
Department Manager


Malan Mikkelsen
Official Inspector



Bakkafrost Harvest

Postrúm 221
GlyvrrarFO-625

Tórshavn hin 6. juni 2011
Málnr.: 41001-200600580-114
Tykkara málnr.:
Málsviðgeri: MAM / Tlf.: 55 64 21

Matvørudeildin

Løggilding av BAKKA Frost HARVEST, Kollafjørð

Innihaldsyvirlit

1. Heimild.....	4
2. Umsóknin	4
3. Málsviðgerð.....	4
4. Løggilding	5
5. Almennar treytir	5
6. Nýggj løggilding	5
7. Kæra	6
FYLGISKJAL 1 - Regluligar kanningar	7
1. Kanningar av vatni, ísi og sjógvi.....	7
2. Kanning av reingerð/sóttreinsing	7



1. Heimild

Sambært §4 í kunngerð nr. 128 frá 28. desember 2010, um lögginging og skráseting av matvøruvirkjum, og kunngerð nr. 122 frá 24. august 2001, um viðgerð, keyp og sølu v.m. av fiski og fiskavørum á landi, sum broytt við kunngerð nr. 54 frá 19. apríl 2002, skal lögginging fáast til vega frá Heilsufrøðiligu starvsstovuni til viðgerð (tilvirking, tilevning, goymslu, áfylling, pakking, umpakking og flutning) av fiski og fiskaúrdrátti, og harumframt framleiðslu av ísi.

2. Umsóknin

Bakkafrost Harvest, Kollafjørður hevur sent Heilsufrøðiligu starvsstovuni umsókn um lögginging, dagfest 27. juli 2009, (mál nr.: 200600580-78) við hjáløgðum tekningum.

Bakkafrost Harvest, Kollafjørður er bæði tilvirkari og eigari av virkinum.

Bakkafrost Harvest, Kollafjørður søkir um lögginging til fylgjandi framleiðslur:

- Ísaður heilur alifiskur
- Frystur heilur alifiskur
- Framleiðsla av ísi

3. Málsviðgerð

Grundarlagið undir málsviðgerðini er, umframt umsóknina, reglurnar, sum eru galdandi á økinum, saman við eini kanning av virkinum.

Víst verður serliga til hesi skjøl:

- Løgtingslóg nr. 58 frá 26. mai 2010, um matvøru v.m.
- Kunngerð nr. 128 frá 28. desember 2010, um lögginging og skráseting av matvøruvirkjum.
- Kunngerð nr. 122 frá 24. august 2001, sum broytt við kunngerð nr. 54 frá 19. apríl 2002, um viðgerð, keyp og sølu v.m. av fiski og fiskavørum á landi.
- Kunngerð nr. 114 frá 15. august 2001, um innaneftirlit, sum broytt við kunngerð nr. 8. frá 5. februar 2003.
- Kunngerð nr. 147 frá 1. desember 2009, um áseting av markvirðum fyri ávís dálkandi evni í matvørum
- Kunngerð nr. 9 frá 5. Februar 2009, um mikrobiologisk metingarstöði fyri matvøru

Álagt virkisins innaneftirliti

- Stýring av, at alifiskur ikki inniheldur heilivágsleivdir ella er viðgjørður við óloyvligum evnum, málnr. DL 405-200200045-17, dagfest: 12.03.2002.
- Stýring av *Listeria monocytogenes* á fiskavirkjum, sum framleiða fisk til kaldroykingar, málnr DL 405-200300141-3, dagfest: 02.04.2003.
- Stýring av, at sjálvdeyður fiskur og sjúkur fiskur ikki verður seldur til matna, málnr. DL 405-200300355-4, dagfest 07.07.2003.
- Boð um stýring av sjógvgóðsku, málnr. 201000474-6, dagfest 7. februar 2011.
- Eftirlitsvitjanir málnr. 200600580-123, 137 og 147



Í málsviðgerðinni er serligur dentur lagdur á, í hvønn mun tey heilsufrøðiligu viðurskiftini á virkinum tryggja góða framleiðslu soleiðis, at fiskur og fiskavøra hava neyðuga góðsku og eru egnað til matna. Hugt er eftir, hvussu virkið er innrættað, hvussu framleiðslan er lögð til rættis, hvat tilfar er brúkt til veggir, gólv o.s.fr. Somuleiðis er kannað, um útbúnaðurin til tað persónliga reinførið er nøktandi, at vatngóðskan lýkur krøvini sambært grein 2, stk. 10, í kunngerð nr. 122 frá 24. august 2001, og at ísframleiðslan fer fullgott fram.

4. Løggilding

Sagt verður frá, at við hesum verður Bakkafrost Harvest, Kollafjørður løggildað.

Bakkafrost Harvest, Kollafjørður fær tillutað løggildingarnummarið: FO 147

Løggilding verður veitt til hesar framleiðslur:

- Ísaður heilur alifiskur
- Frystur heilur alifiskur
- Framleiðsla av ísi

Við hesum verður løggilding frá 19. desember 2002 málnr. 200600580-2, sett úr gildi.

5. Almennar treytir

Virkið (bygningur, innbúgv, tól og amboð) skal altíð verða hildið í góðum standi og lúka krøvini í kunngerð nr. 122 frá 24. august 2001, um viðgerð, keyp og sølu v.m. av fiski og fiskavørum á landi.

Leiðslan skal syrgja fyri, at krøvini til ymiskar mannagongdir á virkinum, sum kunngerðin omanfyri setur, verða hildnar, og leiðslan skal halda seg til galdandi vegleiðingar, sum Heilsufrøðiliga starvsstovan vísir til.

Løggildingin er treytað av, at innaneftirlit er virkið og góðkenniligt sambært galdandi kunngerð nr. 114 frá 15. august 2001, sum broytt við kunngerð nr. 8. frá 5. februar 2003.

Løggildingin er somuleiðis treytað av, at Bakkafrost Harvest, Kollafjørð fær gjørt bakteriologiskar og evnafrøðiligar kanningar av vørum og reingerð, sum standa í fylgiskjali 1.

Løggildingin kann verða tikin aftur, um tað vísir seg, at heilsufrøðiligu viðurskiftini ikki eru í lagi, ella at matvøruhátturin ella reglurnar við heimild í lógini á annan hátt ikki verða hildnar.

6. Nýggj løggilding

Sambært §15 í kunngerð 128 frá 28. desember 2010, um løggilding og skráseting av matvøruvirkjum, skal nýggj løggilding fáast tá:



- munandi broytingar verða framdar av løggildaðu framleiðslueindunum ella bygningunum,
- munandi broytingar verða framdar í innrættingini av virkinum, og
- munandi broytingar verða framdar í framleiðsluhátti ella vøruúrvali.

Sambært §17 í somu kunngerð kann Heiluførðiliga starvsstovan viðgera eina løggilding av nýggjum táknið:

- fimm ár eru liðin síðani løggilding er givin.

Verða reglurnar um løggilding broyttar, verður løggildingin møguliga endurskoðað í mun til broyttu reglurnar.

7. Kæra

Avgerðir, tiknar av Heilsufrøðiligu starvsstovuni, kunnu kærast til Vinnukærunevndina, undir Hornabakka, Postsmoga 45, FO-110 Tórshavn. Kærufreistin er 4 vikur frá tí, at tann, sum avgerðin viðvíkur, hevur fingið boð um avgerðina.

Vinarliga

Laila S. Jacobsen
deildarleiðari

Malan Mikkelsen
málsviðgeri



FYLGISKJAL 1 - Regluligar kanningar

Við heimild í §13, 3. stk., í kunngerð 128 frá 28. desember 2010 um löggingu og skrásetingu av matvøruvirkjum, hevur Heilsufrøðiliga starvsstovan avgjørt, at tilvirkarin skal gera bakteriologiskar og evnafrøðiligar kanningar av fiskinum, fiskaúrdráttinum og reingerðini á virkinum.

1. Kanningar av vatni, ísi og sjógvi

Heilsufrøðiliga starvsstovan hevur við heimild í kunngerð nr. 122 frá 24. august 2001, grein 119, 2. stk., tilpassað kanningartítleika og parametrar smávegis. Krøvini eru nú hesi:

Kanningartítleiki av vatn og sjógvi

Ein kanning pr. mánað, tá ið arbeiði er á virkinum. Hetta vil siga, at um eitt virki liggur stilt í ein mánað, kann hetta virkið velja ikki at gera kanning fyri tann mánaðin.

Kanninartítleiki av ísi

Somu greiningar sum av vatni. Kanningin av ísinum skal gerast 4 ferðir um árið.

Markvirðir /kanningarparametrarnir

Parametur	Títleiki	Markvirði
Aeróbt kimal 20° C	1/mðr.	< 100 pr. ml.
Koliformar bakteriar	1/mðr.	< 1 pr. 100 ml.
E. coli	1/mðr.	< 1 pr. 100 ml.
Enterokokkar	1/mðr.	< 1 pr. 100 ml.
Sulf. red. clostridiar	2/ár	< 1 pr. 100 ml.
Litur	1/mðr.	< 20
Turbiditetur	1/mðr.	< 1 NTU

2. Kanning av reingerð/sóttreinsing

Kontaktplátukanningar ella svaberroyndir skulu somuleiðis gerast hvønn ársfjórðing. Fyrstu ferð 1. ársfjórðing ár 2011.

Virkið velur sjálvst út støðini, sum kannast skulu (hóskandi umleið 10 støð hvørja ferð).

1. Kanningar av krúvdum, feskum alifiski og framleiðsluumhvørvinum. Virkir, ið framleiða fisk, sum kann fara til kald roykingar, eru áløgd at kanna fyri *Listeria monocytogenes*¹, §5,2. Sýnistøkuætlan og manngongd fyri sýnistøku av *Listeria monocytogenes* skal vera lýst og stýrd, sum partur av innaneftirlitinum².

¹ Kunngerð nr. 9 frá 5. februar 2009, um mikrobiologisk metingarstøði fyri matvøru.

² Stýring av *Listeria monocytogenes* á fiskavirkjum, sum framleiða fisk til kaldroykingar (HS mál nr. 200300141-3).



Virkið skal senda svabarsýnini til eina góðkenda kanningarstovu, hetta er sambært innanefirlitskunngerðini³, §6,3. Har stendur, at kanningarstovurnar skulu vera góðkendar av føroyskum myndugleika, ES-myndugleika ella myndugleika í einum landi, sum fylgir ES-reglum á hesum øki.

Heilsufrøðiliga starvsstovan metir tað vera nøktandi, at 4 kanningar vera gjørdar um árið, og áleið 25 svabarsýnir vera tikin hvørja ferð, um *Listeria monocytogenes* ikki verður staðfest.

Hvør kanning skal fata um fylgjandi:

1. áleið 10 svabarsýnir av framleiðsluumhvørvinum, eftir reingerð og sóttreinsing, her skal neutraliseringsbuffari brúkast.
2. áleið 10 svabarsýnir av framleiðsluumhvørvinum, meðan arbeiðt verður, her skal framleiðslan hava verið ígongd í minst 4 tímar.
3. áleið 5 svabarsýni av vøruni, 5 fiskar kunnu samlast til hvørt sýni, tvs. 5 svabarklútar kunnu fara til eitt svabarsýni, soleiðis at 25 fiskar verða kannaðir íalt.

Aftaná at kanningin er gjørd, skulu sýnini goymast kalt, millum 0 og 5 gradir. Sýnini skulu sendast til kanningarstovuna skjótast gjørligt, tí víðari kanningin skal byrja, áðrenn 48 tímar eru farnir⁴.

³ Kunngerð 114 frá 15. august 2001, um innanefirlit.

⁴ Vejledning til kontrol af *Listeria monocytogenes* i fiskeindustrien. Birte Fønnesbech Vogel, juni 2002.