

Eyðublað fyrir skoðun á hrefnuveiðibátum skv. reglugerð nr. 489/2009
 MAST gefur út starfsleyfi skv. 3. og 6. gr. en ANR gefur út löggildingu skv. 4. gr.
 Fiskistofa gefur út leyfi skv. 3. gr.

Mál er stofnaði í málakerfi MAST með heitinu 'Hrefnuveiði – ártal' þar sem haldið er utan um öll gögn og samskipti.
 Málalykill 5.0 Almenn.

Upplýsingar um skip

Nafn skips og IS-númer: _____

Nafn ábyrgðaraðila / skipsstjóra: _____

	Já, í lagi	Nei, Frávik
Telur ábyrgðarmaður að reglugerð 489/2009 sé uppfyllt ?		
Er ábyrgðarmanni kunnugt um ákvæð reglugerðarinnar er lúta að hrefnuveiðum ? Átt er sérstaklega við 11. gr., 14. gr. og 18. gr.		
Er til verklag og verklýsing á veiðum og verkun hrefnunnar til staðar um borð ?		

Kvittun ábyrgarmanns um þekkingu á reglugerð 489/2009

Dags _____

Skoðunaratriði - Skipsskoðun

	Skoðað	Frávik	A.frávik
IV kafli Hrefnuveiðiskip, 9gr. Almennar kröfur varðandi aðstöðu og búnað. Reglugerð nr. 489/2009			
1. Skipi vel við haldið ?			
2. Hentar skipið til skurðar ?			
3. Vinnslusvæði nægilega rúmgóð til vinnslu á hrefnu ?			
4. Er vinnslusvæðið við bestu hreinlætisaðstæður ?			
5. Kemur hönnun og skipulag vinnslusvæðis í veg fyrir mengun afurða ?			
6. Fer skurður á hrefnum fram í samræmi við góða framleiðsluhætti ?			
7. Er greinilegur aðskilnaður á milli hreins og óhreins svæðis um borð ?			
8. Er hæfilegur fjöldi búningsklefa til staðar ?			
9. Er hæfilegur fjöldi handlauga til staðar ?			
10. Handþvotta- og gerileyðandi efni skulu vera við handlaugar ?			
11. Einnota þurrkur skulu vera við handlaugar ?			
12. Kranar við handlaugar mega ekki vera handstýrðir			
13. Er hæfilegur fjöldi salerna til staðar ?			
14. Salernishurðir mega ekki opnast beint út á vinnslusvæði þarsem skurður fer fram eða geymslusvæði afurða!			
15. Er aðgengi af heitt vatn nægt um borð í skipi?			
16. Er nægt kalt vatn af neysluvatnsgæðum um borð í skipi?			

17. Stafrænir hitamælar um borð ?			
18. Er fylgst með hitastigi kjötsins ?			
19. Eru áhöld hrein ?			
20. Eru áhöld úr efnum sem ekki tærast ?			
21. Áhöld slétt og auðvelt að þrifa og sótthreinsa ?			
22. Trépletir sem notaðir eru við skurð á kjöti skulu vera sléttir og auðþífanlegir			
23. Ílát undir kjöti og ísinn skulu vera úr sléttum efnum?			
24. Auðvelt að þrifa ílát fyrir kjöt og ísinn ?			
25. Gefa ílát frá sér efnasambönd í kjötið ?			
26. Lestin úr sléttum efnum ?			
27. Auðvelt að þrifa lestina ?			
28. Gefur lestin frá sér efnasambönd í kjötið ?			
29. Ís hreinn og ekki hætta á mengun frá honum í kjötið ?			
30. Er áhöldum og búnaði vel við haldið ?			
31. Eru áhöld og búnaður úr tæringarfríum efnum ?			
32. Eru áhöld og búnaður úr seltuvörðum efnum ?			
33. Er búnaður til staðar til þess að sótthreinsa verkfæri (82°C) ?			
34. Læstar hirslur eða herbergi fyrir hreins-, gerileyðandi, önnur efni og skordýraeitur			
35. Verklag tryggir að notkun kemískra efna mengi ekki afurð ?			
36. Bannskilti á áberandi stöðum sem banna notkun tóbaks, hrækingar, neyslu matar og drykkja ?			

Aðrar athugasemdir

Undirskrift:

Dags:

 Skoðunarmaður og stimplun