

Rundskriv

Nummer : **14/20**
Emne : **BEHANDLING AV PELAGISK RÅSTOFF TIL KONSUM**
(Erstatter Rundskriv 06/14).
Til : **Fiskere og kjøpere av pelagisk råstoff til konsumanvendelse**
Dato : 14.05.2020

1. Innledning

Det er igjen på tide å sende ut ny info og oppfriske gammel kunnskap om kvalitet og andre krav i forbindelse med leveranser til konsum.

Som vedlegg til dette rundskrivet har vi laget en forkortet utgave av [Forskrift om kvalitet på fisk og fiskevarer](#) (med hjemmel i [Matloven](#)), det som på folkemunne kalles den oppdaterte «Kvalitetsforskriften». Andre viktige innspill i forbindelse med kvalitet og hygiene er forordningene H1 (EF nr. 852/2004), H2 (EF nr. 853/2004) og H3 (EF nr. 854/2004) og [Næringsmiddelhygieneforskriften](#).

Vi har her plukket ut det som er viktig for pelagisk side, særlig i forbindelse med å bevare kvalitet ved leveranse av pelagisk fisk. I tillegg har vi tatt med det Norges Sildesalgslag (NSS) og Fiskeri- og Havbruksnæringens Landsforening (FHL) har blitt enige om i forhandlinger.

Med stadig økende fokus på kvalitet og mattrygghet innenlands og utenlands, vil trolig regelverket bli ytterligere skjerpet og kravene vil bli enda strengere i fremtiden. Målet er derfor en økt bevisstgjøring om og fokus på kvalitet og å sikre forbrukerne et høyt vernenivå med hensyn til næringsmiddeltrygghet, og at dette blir fulgt opp i praksis.

2. Kvalitetsforskriftens krav til råstoffet, se vedlegg 1

Råstoffets kvalitet skal bevares fra det tas opp fra sjøen og helt frem til konsumentene. Dette gjøres blant annet ved å følge kravene i kvalitetsforskriften i alle ledd, fra fisker, enten det fiskes for direkte leveranse eller for låssetting, til kjøper, transportør og eksportør.

All mat til human-konsum skal være trygg, frisk og sunn å spise, og langs hele verdikjeden. Fangster med avvikende kvalitet i forhold til kravene, kan vrakes/mottas til redusert pris.

Hovedansvarlig for oppfølging av kvalitetsforskriften og hygieneforordningene er driftsleder for næringsmiddelforetaket, enten det er ombord eller på landanleggene. Vedkommende skal sikre at driften er i samsvar med hygienekravene, kjølekravene, at fisken ikke forurenses og å oppfylle de mikrobiologiske kriteriene for næringsmidler som er fastsatt i nevnte forordninger.

3. Fiske og fangst

Kvalitetsforskriften og de nevnte forordningene setter krav til hygiene og reinhold av utstyret som nyttes ved fisket. Fartøy og fangstredskaper skal rengjøres etter hver tur, også alt utstyr, tanker og lignende som kommer i direkte kontakt med fisken. De skal gjøres omhyggelig rene og holdes fri for lukt og forurensing. Om nødvendig skal skadedyrbekjempelse gjennomføres. I tillegg skal alle fartøy desinfiseres med godkjent/egnet middel, en gang i blant. Dette skal føres i egenkontroll-loggen om bord, for å kunne fremvises på oppfordring.

Det skal brukes «rent vann» om bord, til kjøling av fisken og reinhold. Med «rent vann» menes rent sjøvann eller ferskvann av tilsvarende kvalitet. Vanninntaket skal plasseres slik at vannforsyningen ikke forurenses. Sjøvannsinntaket må ikke plasseres eller benyttes slik at det kan ta inn forurenset vann fra avløps-, kjølevann eller fra andre forurensningskilder. Inntak av sjøvann fra havnebasseng er heller ikke tillatt.

Det er svært viktig at fartøyet gir korrekte opplysninger ved innmelding, både om kvantum, artssammensetning, sortiment, gjennomsnittsvekt, ev. åteinhold, hvor den er fanget, første og siste fangstdato osv. Uriktig informasjon kan føre til eventuelle reklamasjoner.

Ved opptak av fisken, er det viktig med renslighet og skånsomhet. Fisken må holdes kjølt om bord og kjøper må opprettholde kjølelinjen videre for å bevare kvaliteten. Åteinhold skal oppgis i henhold til gjeldende regelverk som partene har blitt enige om. Det er viktig at det tas representative og ordentlige prøver for bestemmelse av åteinhold og at korrekt åteinhold oppgis ved innmelding av fangsten. Avvik mellom oppgitt åteinhold ved innmelding og åteinhold målt ved utlossing kan medføre reklamasjoner og redusert pris.

Fisker plikter å opplyse ved innmelding om det har vært overpumpet/parallellpumpet fisk i den aktuelle fangsten. Dersom det i ettertid viser seg at slike opplysninger er holdt tilbake, vil pris til fisker kunne reduseres ved en reklamasjon.

4. Opptak, oppbevaring og transport av pelagisk råstoff

Fartøyet skal være utstyrt slik at skader på fisk under fangst, håndtering om bord og lossing unngås.

Fangster av forskjellig kvalitet eller fangstdato skal oppbevares atskilt og med synlig informasjon om fangstdato. Dette kravet gjelder kun konsumleveranser.

Ved føring av råstoff fra fangstfartøy (og lås) til annet fartøy, skal det tas hensyn til fiskens egenskaper og anvendelse slik at fiskens kvalitet ikke forringes, herunder får sårskader og presskader.

Straks fisken er tatt om bord i fiske- eller føringsfartøyet, skal den kjøles ned. Uavhengig av kjølemåte, skal temperaturen reduseres ned til høyst 3 °C seks timer etter innlasting, og høyst 0 °C etter 16 timer, og gjør det mulig å overvåke og registrere temperaturen.

Ved oppbevaring av fisk i kjølt vann skal blant annet tankene være utstyrt med sirkulasjonspumpe, utstyr for temperaturregulering og automatisk registrering av temperaturen (i den tanken med erfaringsmessig høyest temperatur). Registreringen av temperaturen i tanken skal utføres hyppig, med faste intervall og omfatte angivelse av dato og tanknummer.

Siden slike automatiske temperaturmålinger kan være en utfordring for mindre kystfartøy i enkeltfiskeri, som for eksempel krokfisket makrell, oppfordres det her til manuelle målinger. Registreringene skal oppbevares og fremvises ved lossestart for aktuell kjøper og tilsynsmyndighet.

Vi minner igjen om at fangster av forskjellig kvalitet eller fangstdato skal ikke oppbevares i samme tank eller container.

5. Fersk fisk og ferske fiskevarer (de mest aktuelle punktene fra § 10 i «Kvalitetsforskriften»)

- Fisken skal være i tiltakende eller fast dødsstivhet. Konsistensen skal være bøyelig, elastisk eller fast og hard.
- Lukt og smak skal være frisk og karakteristisk for nyfanget eller nyslaktet fisk av arten, uten avvikende lukt eller smak eller spor av lukt og smak fra nedbrytningsprosesser.
- Overflater, snittflater og fiskekjøtt skal ha sin naturlige farge og glans som for nyfanget eller nyslaktet fisk av arten uten spor av misfarge.
- Slimhuden skal være klar, gjennomskinnelig. Gjeller skal være røde (friske), øynene klare og utstående.
- I magre fiskearter og silde- eller makrellarter, skal 100 gram kjøtt, i gjennomsnitt av undersøkte prøver, ikke inneholde mer enn 3 milligram trimetylamin-nitrogen, og ingen enkeltprøve mer enn 5 milligram. (Dette for å vise at fisken ikke er gått/startet med å gå i forråtnelse).
- Driftsansvarlig på landanlegget skal sikre at fiskerivarer har gjennomgått en visuell kontroll med det formål å vise synlige parasitter før de omsettes. De skal ikke omsette fiskevarer til konsum som er tydelig angrepet av parasitter.
- Før bearbeiding/frysning skal fisken oppbevares på en temperatur som tilsvarer temperaturen i smeltende is.

6. Levering av fiskeråstoff

Losseutstyret skal bestå av materialer som er lette å rengjøre og desinfisere og skal være godt vedlikeholdt. Utstyr og håndtering må ikke medføre unødig skade på fisken.

Lossingen skal utføres raskt og fisken må uten unødig forsinkelse enten føres videre eller bli plassert på et godkjent anlegg ved den temperatur som er påkrevd.

Det er ikke tillatt å gå ut på nytt fiske før all fisk til konsumanvendelse er levert.

7. Egenkontrollsystem

På forespørsel plikter fisker/kjøper å orientere hverandre og eventuelt kontrollmyndigheter om egenkontrollsystemene som er iverksatt på fartøy/bedrift. Dette gjelder ikke minst det å forevise temperaturlogg.

8. Bestemmelse av råstoffets kvalitet

Bestemmelsene av fangstens kvalitet skal tas umiddelbart etter lossing påbegynnes. Dersom lossing ikke kan starte innen åtte timer etter ankomst til kjøpers anlegg, alternativt 20 timer etter avsluttet auksjon, skal kjøper ta prøve for bestemmelse av fiskens kvalitet, dersom et eventuelt reklamasjonskrav skal behandles. **Dersom kjøper ikke tar prøve som nevnt mister han si rett til å reklamere på råstoffets kvalitet.**

Hovedregelen er at råstoffets kvalitet skal bestemmes fra prøver tatt av fisk før fisken er kommet inn i bedriften. Imidlertid dersom dette av praktiske årsaker ikke lar seg gjøre skal prøvene tas før fisken går inn i produksjonen.

Eventuelle reklamasjoner på fersk konsumråstoff må fremsettes straks ved mottak fra fartøy. Ved eventuelle reklamasjoner skal representant godkjent av FHL og NSS (kontrollør fra NSS) kontaktes umiddelbart ved Lagets salgskontor, med formål å la vedkommende avgi uttalelse om hvorvidt en reklamasjon er berettiget eller ikke. Salgsleder ved NSS godtgjør eventuelt at reklamasjonen er berettiget og at det aksepteres redusert pris for fangsten.

Norges Sildesalgslag understreker at det er kun i de tilfeller kontrolløren godtgjør at reklamasjonen er berettiget at det aksepteres redusert pris for fangsten. Med andre ord skal kjøper betale auksjonspris for fangsten, så sant det ikke foreligger en berettiget og godkjent reklamasjon for den aktuelle fangst. At fisker og kjøper seg imellom blir enige om redusert pris sammenlignet med auksjonspris, grunnet en såkalt kvalitetsforringelse, og uten at dette er godkjent av en kontrollør, blir ikke tatt til følge. Auksjonspris blir i dette tilfellet lagt til grunn ved fakturering og avregning av fangsten.

Kjøper skal registrere og loggføre temperaturer målt på vann i mottakskar, buffertanker m.v., samt i den videre produksjonen. Det forutsettes at slik registrering av temperatur gjøres hyppig, med jevne mellomrom og registreres med dato og tidspunkt. Denne loggen skal fremvises på forespørsel.

9. Offentlig kontroll

Offentlig kontroll av produksjon og omsetting av fiskerivarer skal særlig omfatte:

- Regelmessig kontroll av hygiene ved landing og første salg.
- Regelmessig inspeksjon av fartøyer og virksomheter på land for å sjekke om hygiene- og temperaturkravene er oppfylt.
- Om virksomhetene, herunder fartøyer og fartøyenes anlegg og utstyr, er rene, samt personalets hygiene.
- Kontroll av lagrings- og transportforhold.
- Kan gjennomføres når fartøyene anløper en havn i en annen medlemsstat (i EU)
- Gjelder alle fartøyer som lander fiskerivarer i EU/EØS, uansett flaggstat.
- Om nødvendig, når kontrollen foretas av vedkommende myndighet i den medlemsstaten hvis flagg fartøyet fører, finne sted mens fartøyet er i sjøen, eller når det ligger i en annen medlemsstat eller i tredjestat (utenfor EU og EØS).

Med vennlig hilsen

NORGES SILDESALGSLAG

Knut Torgnes

Roald Oen

Kopi:

Fiskeri- og havbruksnæringens landsforening

Norske Sjømatbedrifters Landsforening

Fiskebåttredernes forbund

Norges Fiskarlag

Nærings- og fiskeridepartementet

Fiskeridirektoratet