

Rundskriv

Nummer : **22/22**
Emne : **BEHANDLING AV PELAGISK RÅSTOFF TIL KONSUM**
(Erstatter Rundskriv 14/20).
Til : **Fiskere og kjøpere av pelagisk råstoff til konsumanvendelse**
Dato : 01.07.2022

1. Innledning

Nedenunder er inntatt relevant informasjon om kvalitet og andre krav i forbindelse med leveranser til konsum. Vi har her plukket ut det som er viktig for pelagisk side, særlig i forbindelse med å bevare kvalitet ved leveranse av pelagisk fisk.

Med stadig økende fokus på kvalitet og mattrygghet er det naturligvis viktig å være skjerpet på dette området. Målet er derfor en økt bevisstgjøring om og fokus på kvalitet og å sikre forbrukerne et høyt vernnivå med hensyn til matvaretrygghet, og at dette blir fulgt opp i praksis.

Råstoffets kvalitet skal bevares fra det tas opp fra sjøen og helt frem til konsumentene. 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.

2. Hygiene og renhold

Utsyr som nyttes ved fisket skal være hygiensk og rent. 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 forurensning. Om nødvendig skal skadedyrbekjempelse gjennomføres. I tillegg skal alle fartøy desinfiseres med godkjent/egnet middel, en gang iblant. 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. åtemengde, 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. Åtemengde skal oppgis i henhold til gjeldende åteskala. Det er viktig at det tas representative og ordentlige prøver for bestemmelse av åtemengde og at korrekt åtemengde oppgis ved innmelding av fangsten. Avvik mellom oppgitt åtemengde ved innmelding og åtemengde målt ved utlossing kan medføre reklamasjoner og redusert pris.

Fisker plikter å opplyse ved innmelding om det har vært overpumpet/parallelpumpet 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.

3. 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.

4. Fersk fisk og ferske fiskevarer

- 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 trimetylaminnitrogen, 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. 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

Kenneth Garvik

Roald Oen

Kopi:
Sjømat Norge
Sjømatbedriftene
Pelagisk Forening
Fiskebåt
Norges Fiskarlag
Sjømannsforbundet
Nærings- og fiskeridepartementet
Fiskeridirektoratet
Norsk Villfisk ved Sveinung Flem
Ida Pollan Thowsen