

Rundskriv

Nummer : **33/08**
Emne : **BEHANDLING AV FISKERÅSTOFF TIL KONSUM.**
Til : **Fiskere og kjøpere av pelagisk råstoff til konsumanvendelse**

Sted : **Bergen** Dato : **22.10.2008**

1. Innledning.

Med blant annet bakgrunn i en del reklamasjoner på nvg-sild og makrell i høst grunnet spørsmål om kvalitet ønsker Norges Sildesalgslag å nytte informasjon om 1) behandling av fiskeråstoff til konsum (jfr. dette rundskriv og 2) reklamasjoner ved landing (se rundskriv 34/08).

Sist ble denne informasjonen meddelt fiskerne/kjøperne høsten 2004 med formål å

- 1) presentere sentrale bestemmelser i det eksisterende kvalitetsregelverket for behandling av fiskeråstoff til konsum samt å innskjerpe enkelte forhold i kvalitetsregelverket som Fiskeri- og Havbruksnæringens Landsforening (FHL) og Norges Sildesalgslag (NSS) mente var formålstjenlige i relasjon til kvalitetsproblematikken og
- 2) redegjøre nærmere om regelverket rundt reklamasjoner

Med referanse til kvalitetsregelverket vil vi henstille fiskerne/kjøperne om at de følger de anmodninger om innskjerpelser som fremgår av dette rundskrivet. Eventuelle innskjerpelser i forhold til det eksisterende kvalitetsregelverket er inntatt og presisert under det enkelte tema. Formålet med nevnte er først og fremst å søke å bevisstgjøre fiskerne/kjøperne på temaene samt å få økt fokusering på dette svært viktige området. Økt nasjonal og internasjonal fokus på fiskekvalitet vil etter alt å dømme også innebære at regelverket omkring kvalitet og behandling av fiskeråstoff m.v. vil bli innskjerpet i årene fremover.

I det følgende følger altså en presentasjon av sentrale bestemmelser i kvalitetsregelverket. Det er viktig at fiskerne/kjøperne gjør seg kjent med innholdet i disse bestemmelsene og at de blir fulgt opp i praktisk handling. Det er videre også viktig at fiskerne/kjøperne følger de innskjerpelser som dette rundskrivet retter fokus på som ikke er forankret i det eksisterende kvalitetsregelverket.

Som kjent bygger kjøp av fangst på den informasjon som fisker gir ved innmelding. Eventuelle avvik fra disse opplysningene kan gi grunnlag for reklamasjon. Dette gjelder blant annet opplysninger om fangststørrelse (kvantum), fangstens sammensetning (eventuelle bifangster), fangstens sortiment, gjennomsnittsvekt m.v. I dette rundskrivet blir

ikke avvik som nevnt her omhandlet. Imidlertid vil eventuelle bestemmelser som får konsekvenser ved denne type avvik innarbeides i prisavtale for det enkelte fiskeri.

2. Kvalitetsforskriftens krav til råstoffet.

Råstoffets kvalitet skal tilfredsstillende de krav som stilles i kvalitetsforskriften, herunder de krav som stilles til behandling av fangst om bord i fartøy eller i lås. I alminnelighet skal fisk og fiskevarer til folkemat være sunne og friske ved levering, se vedlegg punkt 1. Fangster med avvikende kvalitet/behandling kan vrakes/mottas til redusert pris.

3. Fiske og fangsting.

Før fangsting er det viktig å ha fokus på utstyr, renhold og hygiene. Vi nevner i denne sammenheng at fartøy og fangstredskaper skal rengjøres etter hver fisketur, herunder skal fartøy, utstyr og beholdere/tanker som kommer i direkte kontakt med fisk eller fiskevarer gjøres omhyggelig rene og holdes fri for lukt. Om nødvendig skal desinfeksjon og skadedyrbekjempelse gjennomføres. Videre skal alle fartøy med passende mellomrom desinfiseres med middel godkjent av Fiskeridirektøren, se vedlegg punkt 3.7. Det henstilles til at det enkelte fartøy registrerer/loggfører det fartøyet foretar seg med referanse til ovennevnte og at dette kan fremvises.

Ved opptak skal fisken behandles renslig og skånsomt og hurtigst mulig kjøles og holdes kjølt. Åteinhold i fangsten skal oppgis i henhold til gjeldende gradering av åteinhold, se vedlegg punkt 3.5. Det er viktig at det tas representative og ordentlige prøver for bestemmelse av åteinhold og at korrekt åteinhold oppgis ved innmelding til Norges Sildesalgslag. Avvik mellom oppgitt åteinhold ved innmelding og åteinhold målt ved utlossing kan medføre reklamasjoner og redusert pris.

Dersom fisk er blitt overpumpet/parallellpumpet fra annet fartøy plikter fisker å opplyse om dette ved innmelding til Norges Sildesalgslag. Fremkommer det opplysninger eller det dokumenteres i ettertid at fisk er blitt overpumpet og dette ikke er meddelt Norges Sildesalgslag må fisker være forberedt på at dette vil kunne innebære redusert pris.

Fisker skal ved innmelding også opplyse om dato for oppstart av fisket.

4. Opptak, oppbevaring og transport av fiskeråstoff.

Fisk som er tatt om bord skal kjøles i is eller kjølt vann snarest. Uansett kjølemåte skal temperaturen i fisken bringes ned mot og holdes så nær 0°C som mulig, helst i området mellom 0°C og minus 1°C. Kjøles fisken i vann skal den oppbevares i rent, kjølt vann. Se vedlegg punkt 3.5.

Sjøvannsinntak må plasseres og nyttes slik at det ikke tas inn vann som er forurensset av avløps- eller kjølevann eller andre forurensningskilder. Inntak av sjøvann må ikke tas fra havnebasseng.

Ved oppbevaring av fisk i kjølt vann skal blant annet tankene være utstyrt med sirkulasjonspumpe, utstyr for temperaturregulering og automatisk registrering av temperaturen (temperaturmåleren skal være plassert i den del av tanken hvor temperaturen er høyest). Registreringen av temperaturen i tanken skal utføres hyppig og med jevne mellomrom og omfatte klar angivelse av dato og tanknummer. Vi ser imidlertid at dette vil kunne være vanskelig for mindre kystfartøyer i enkeltfiskerier som for eksempel krokfisket etter makrell. Registreringen skal oppbevares og fremvises ved lossestart for aktuell kjøper og tilsynsmyndighet.

Fangster av forskjellig kvalitet eller fangstdato skal ikke oppbevares i samme tank eller container.

5. 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 unødvendig skade på fiskevarene.

Lossingen skal utføres raskt og fisk/fiskevarer må uten unødig forsinkelse enten føres videre eller bli plassert på en godkjent anlegg ved den temperatur som er påkrevd ut fra varens art.

Det er ikke tillatt å gå ut på nytt fiske før all fersk fisk om bord er levert.

6. Egenkontrollsystemer.

På forespørsel plikter fisker/kjøper å orientere hverandre om egenkontrollsystemer iverksatt på båt/bedrift.

7. Bestemmelse av råstoffets kvalitet.

Bestemmelse av fangstens kvalitet skal tas umiddelbart etter at lossing påbegynnes. Dersom lossing ikke kan starte innen åtte timer etter ankomst til kjøpers anlegg alternativt innen 20 timer etter avsluttet auksjon skal kjøper ta prøve for bestemmelse av fiskens 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 fiskebåt. Ved eventuelle reklamasjoner skal representant godkjent av FHL og NSS (partenes kvalitetsrepresentant) kontaktes umiddelbart via lagets salgskontor med formål å la vedkommende avgi uttalelse om hvorvidt en reklamasjon er berettiget eller ikke.

Norges Sildesalgslag understreker at det er kun i de tilfeller kvalitetsrepresentanten godtgjør at reklamasjonen er berettiget at det aksepteres redusert pris for fangsten. Med andre ord skal kjøper betale auksjonspris for fangsten såfremt det ikke foreligger en berettiget og godkjent reklamasjon for en aktuell 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 kvalitetsrepresentant blir ikke tatt til følge. Auksjonspris blir i dette tilfellet lagt til grunn ved fakturering/avregning av den aktuelle fangsten. FHL har ikke godkjent dette avsnittet.

Kjøper skal registrere/loggføre temperaturer for målte temperaturer på vann i mottakskar, buffertanker m.v. samt i den videre produksjonen. Det forutsettes at slik registrering av temperatur utføres hyppig og med jevne mellomrom og omfatter klar angivelse av dato og tidspunkt. Det forutsettes at denne informasjonen kan fremvises.

Med vennlig hilsen

NORGES SILDESALGSLAG

Knut Torgnes

Roald Oen

Kopi:

Fiskeri- og havbruksnæringens landsforening (FHL)
Norske Sjømatbedrifters Landsforening
Fiskebåtrederne forbund
Norges Fiskarlag
Fiskeridepartementet
Fiskeridirektoratet

VEDLEGG

TEMA: KVALITETSFORSKRIFT FOR FISK OG FISKEVARER.

I det påfølgende følger en summerisk gjennomgang av relevante sider ved kvalitetsforskriften som er aktuelle i forbindelse med fangsting, omsetning, opptak, transport, og levering av fisk og fiskevarer.

1. Generelle krav til fisk og fiskevarer.

Det er ikke tillatt å omsette til folkemat fisk og fiskevarer som ikke anses som sunne og friske (dvs er bedervet eller helseskadelig) eller ikke vil være sunne og friske ved framkomst til bestemmelsesstedet eller har noen feil som er nevnt nedenfor (oppramsingen er ikke uttømmende):

- A. er harsk eller fryse-/tørkebrent,
- B. er buktært eller har betydelig lever- og/eller galleflekker,
- C. er meget sprukket, er blodsprenget eller oppløst i fiskekjøttet eller har avvikende lukt,
- D. er organoleptisk påviselig rødmidd- eller svartmidd-infisert eller er betydelig jordslått,
- E. har omfattende parasittangrep eller vesentlige skader etter slike,
- F. er forurensset av stoffer i konsentrasjoner som ansees helseskadelig eller gir fiskevaren unormale organoleptiske egenskaper,

2. Behandling av levende fisk.

2.1 Fangst og sleping.

Fangst og sleping av fisk skal utføres slik at fisken ikke unødig kvalitetsforringes eller drepes.

2.2 Lagring i not eller pose.

Not eller pose for lagring av levende fisk må plasseres i ren, strømførende sjø og være tilpasset formålet slik at fisken ikke unødig kvalitetsforringes eller drepes.

Fisk som skal lagres levende skal ha jevnlig, tilstrekkelig tilsyn. Død fisk skal straks fjernes og slik fisk skal ikke omsettes som folkemat.

Dersom fisken blir skadet, kvalitetsforringet eller viser stor dødelighet under lagring, kan tilsynsmyndigheten påby at lagringen skal opphøre.

3 Utstyr, behandling og hygiene om bord i fiske-, førings- og frysefartøy.

3.1 Generelt.

Fiske- og føringsfartøy skal ha innredning, utstyr og hjelpemidler som sikrer en forskriftsmessig og forsvarlig behandling og oppbevaring av fangsten. Reglene for fiske- og føringsfartøy gjelder også for brønnbåter som brukes til føring av død fisk.

Materialer/Utstyr må ikke kunne overføre helseskadelige eller uønskede stoffer til fiskevarene og må være utformet på en slik måte at det er lett å holde rent og desinfisere.

Hydrauliske systemer skal være utført eller beskyttet slik at olje ikke kan forurense fisk eller fiskevarer.

3.2 Fiskerom og utstyr for oppbevaring av fangst.

Ved oppbevaring av fersk fisk om bord i tanker gjelder følgende krav:

- a) Tanker for transport av fisk i kjølt vann skal være isolert og ha egnet utstyr for fylling og drenering av vann. Tankene skal være utstyrt med sirkulasjonspumpe, utstyr for temperaturregulering og automatisk registrering av temperaturen.

Temperaturmåleren skal være plassert i den del av tanken hvor temperaturen er høyest.

- b) Registrering av temperaturen i tanken skal utføres hyppig og med jevne mellomrom og omfatte klar angivelse av dato og tanknummer. Registreringen skal oppbevares og være tilgjengelig for tilsynsmyndigheten.
- c) Kravet om automatisk registrering av temperaturen gjelder ikke dersom fangsten oppbevares mindre enn 24 timer om bord.

3.3 Vann og is.

- a) Skylling av fisk om bord skal skje med rent vann. Samme vannkvalitet kreves brukt for fremstilling av is som nyttes om bord. Is må lagres slik at den ikke forurenses.
- b) Dekket fartøy skal ha sjøvannspumpe som har tilstrekkelig kapasitet for skylling av fisk og renhold av fartøy.
- c) Sjøvannsinntak må plasseres og nyttes slik at det ikke tas inn vann som er forurenset av avløps- eller kjølevann eller andre forurensningskilder.

3.4 Tanker/Beholdere for produksjonsavfall.

Fartøy som ilandfører hoder, rygger, avskjær, slo og lignende, skal ha egne, lukkede tanker/beholdere for dette. Utstyr for pumping eller behandling av slikt avfall skal kun nyttes for produksjonsavfall.

3.5 Behandling av råstoff til folkemat ombord.

Generelt.

1. Fisken skal behandles renslig og skånsomt og hurtigst mulig kjøles og holdes kjølt.
2. Fiskens holdbarhet og kvalitet må ikke forringes ved at den utsettes for ytre påkjenninger. Den må ikke forurenses av drivstoff, bunnvann i fartøyet eller andre uønskede stoffer.

Behandling ved opptak.

1. All låssatt fisk til folkemat skal være åtefri ved opptak. Sild og makrell skal ved levering være åtefri eller ha ubetydelig åte. Unntatt er sild til matjes-produksjon som kan ha bra med åte.
3. Låssatt fisk som er død ved opptak (sjøddød) skal holdes atskilt og ikke omsettes til folkemat. Sild som har stått over leirbunn skal heller ikke omsettes til folkemat.

Gradering av åteinhold i sild og makrell skal skje slik i henhold til forskriften:

1. Åtefri: Uten annet tarminnhold enn bare blodvann.
2. Ubetydelig åte: Åtemengden ikke større enn at den renner bort sammen med blodvannet.
3. Bra med åte: Åten er mer konsentrert og renner ikke ved utpressing, men fisken skal ikke være buktært.
4. Åtefull: Magesekk eller tarmkanal er full av åte.

[Vi gjør oppmerksom på at med virkning fra og med mandag 10.09.01 adopterte Norges Sildesalgslag den norske kvalitetsforskriftens gradering av åteinhold i sild og makrell].

Kjøling i is eller i kjølt vann.

1. Fisk og biprodukter skal kjøles i is eller kjølt vann snarest og innen en time etter opptak/skylling. Uansett kjølemåte skal temperaturen i fisken bringes ned mot og holdes så nær 0°C som mulig, helst i området mellom 0°C og minus 1°C.
2. Ved ising skal det nyttes både toppis og bunnis. Iset fisk skal ha overskudd av is i behold ved lossing.
3. Kjøles fisken i vann skal den oppbevares i rent, kjølt vann.
 - A. Vannmengden skal, uansett kjølemåte, være minst 20 % av tankens/containerens/lasterommets volum. Nytt iskjølt vann, skal ismengden være minst 20 % av volumet. Krav til minste vann- og ismengde skal være oppfylt under hele transporten.

- B. Vannet skal være avkjølt til ca 0°C før innlasting. Blandingen av fisk og vann skal være nedkjølt til under 3°C innen 6 timer etter oppfylling med fisk, og til 0°C innen 16 timer.

3.6 Oppbevaring etter opptak og under ilandføring.

- a) Uavhengig av oppbevaringsmåte om bord skal hvert fiskeslag holdes adskilt.
- b) Fangster av forskjelling kvalitet eller fangstdato skal ikke oppbevares i samme tank eller container.
- c) Fisk til folkemat skal under ilandføring oppbevares under dekk. Ved ilandføring i åpne båter skal fisken være tildekket. Mindre kystbåter kan, for deler av fangsten, ilandføre fisk i tildekkede binger eller kasser på dekk. Slik fangst må være ilandført innen 12 timer etter opptak.

3.7 Renhold og hygiene.

- a) Fartøy skal rengjøres etter hver fisketur. Deler av fartøy, utstyr og beholdere som kommer i direkte kontakt med fisk eller fiskevarer skal gjøres omhyggelig rene og holdes fri for lukt. Om nødvendig skal desinfeksjon og skadedyrbekjempelse gjennomføres.
- b) Utstyr skal regelmessig rengjøres under bruk.
- c) Det skal nyttes rent vann til renholdet. Vann fra havnebassen er ikke tillatt. Større fartøyer rengjøres med skumlegging eller annen hensiktsmessig rengjøringsmåte. Mindre fartøy skrubbes og spyles. Alle fartøy skal med passende mellomrom desinfiseres med middel godkjent av Fiskeridirektøren. De skal deretter spyles med rent vann.
- d) Rengjørings- og desinfeksjonsmidler og alle stoffer som kan være giftige skal oppbevares i låst rom eller skap og brukes slik at de ikke kan forurense fiskevarene.
- e) Kravene i denne paragrafen gjelder også fartøy som driver industrifiske.

4 Råstoff under og etter lossing.

4.1 Levering og ansvar ved mottak.

Det er ikke tillatt å gå ut på nytt fiske før all fersk fisk om bord er levert.

4.2 Lossing.

- a) Losseutstyret skal bestå av materialer som er lette å rengjøre og desinfisere og skal være godt vedlikeholdt. Utstyr og håndtering må ikke medføre unødvendig skade på fiskevarene.
- b) Ved lossing skal forurensning av fiskevarene unngås. Det skal særlig

sørger for at lossingen utføres raskt og at fisk/fiskevarer uten unødig forsinkelse enten føres videre eller blir plassert på en godkjent virksomhet ved den temperatur som er påkrevd ut fra varens art. Om nødvendig skal fisken påises før videre føring eller lagring.

4.1 Føring.

- a) Føring av fisk skal gjennomføres under dekk, enten iset i kasser eller kjølt i tank/container. Ved valg av oppbevaringsmåte under føring skal tas hensyn til fiskens egenskaper og anvendelse, slik at fiskens kvalitet ikke forringes.