

Tilsynskampanje: Godkjenninger, fiskehelse og dyrevelferd på fiskeslakterier 2022

Sluttrapport

Statens tilsyn for planter, fisk, dyr og næringsmidler

Mattilsynet



Innhold

1	Sammendrag.....	3
2	Bakgrunn, mål og gjennomføring av kampanjen.....	4
2.1	Kartlegging avdekket mangler	4
2.2	Mål for kampanjen.....	4
2.3	Gjennomføring	4
2.4	Veiledet i 2021	5
2.5	Utvelgelse av slakterier	5
2.6	Fysiske tilsyn og tilsynsmaler	5
3	Resultater.....	7
3.1	Kravpunktnivå	7
3.1.1	De åtte avvikene som gikk mest igjen.....	7
3.2	Overordnede resultater	8
4	Vurdering av resultatene	9
4.1	Godkjenning	9
4.2	Fiskehelse	9
4.3	Dyrevelferd.....	10
5	Oppsummering og måloppnåelse for kampanjen.....	12
6	Om prosjektgruppen.....	13
7	Vedlegg.....	14
	Vedlegg 1: Aktuelt regelverk	14
	Vedlegg 2: Veiledere.....	14
	Vedlegg 3: Tilsynsmal.....	14
	Vedlegg 4: Oversikt over fiskeslakterier som ble kontrollert	14
	Vedlegg 5: Avvik på spørsmålsnivå	16

Illustrasjonsbilde på forsiden: Foto Marius Fiskum / Norges sjømatråd

1 Sammendrag

Mattilsynet gjennomførte i 2022 en tilsynskampanje i fiskeslakterier der vi kontrollerte om slakteriene oppfylte kravene til godkjenninger, fiskehelse og fiskevelferd.

Med fiskeslakterier menes virksomheter som slakter oppdrettet fisk som laks, regnbueørret, torsk, kveite og røye.

Bakgrunnen for kampanjen var en kartlegging Mattilsynet gjorde i 2020 som viste at

- ca. hvert tredje slakteri ikke var godkjent etter slakteriforskriften § 4, og enkelte manglet nødvendig godkjenning av metode og utstyr for desinfeksjon av avløpsvann
- noen oppfylte ikke krav som skal hindre spredning av smittsomme fiskesykdommer
- oppfyllelse av dyrevelferdskravene varierte

I 2021 informerte og veiledet vi virksomhetene og ga dem tid til å rette opp eventuelle mangler.

Høsten 2022 ble 28 fiskeslakterier kontrollert. Dette utgjorde omtrent halvparten av alle fiskeslakterier.

I kampanjen fikk åtte slakterier ingen merknader, fem fikk ett avvik på regelverksetterlevelse med varsel om vedtak, åtte fikk to varsler hver og seks fikk tre varsler hver. Alvorlighetsgraden ved varslene varierer i de enkelte tilfellene. De store slakteriene, dvs. de som slakter mest fisk, hadde få eller ingen avvik.

Sammenlignet med bildet kartleggingen i 2020 tegnet, viste resultatene i de kontrollerte fiskeslakteriene en stor fremgang når det gjaldt godkjenning av metode og teknisk utstyr for desinfeksjon av avløpsvann, og 9 av 10 hadde ingen avvik på dette punktet.

I dag er 26 av de 28 kontrollerte fiskeslakteriene i tilsynskampanjen godkjent etter slakteriforskriften § 4. Av de to som mangler godkjenning har ett slakteri alt på plass og mangler bare formell godkjenning, mens ett fortsatt er i et godkjenningsløp.

Det ble avdekket relativt mange avvik knyttet til driftsmessige rutiner og prosedyrer for å hindre smitte av fiskesykdommer. Ti slakterier manglet skriftlig beredskapsplan som er helt nødvendig for raskt å håndtere hendelser på en god måte.

Det var kun to avvik knyttet til kompetanse om fiskevelferd og avliving av fisk. Imidlertid ble det avdekket mange avvik knyttet til bedøvelse av fisk, og 60 % av slakteriene hadde avvik på dette punktet. Dette er alvorlig siden det betyr at fisk som slaktes blir utsatt for store lidelser fordi utstyret for bedøving og avliving brukes feil.

Oppsummert mener vi kampanjen har økt bevisstheten og kunnskapsnivået om biosikkerhet og dyrevelferd hos både ansvarlige i slakteriene og inspektørene i Mattilsynet. Godkjenninger er nå mer eller mindre på plass, og krav til fiskehelse og dyrevelferd blir i større grad oppfylt, selv om enkelte slakterier fortsatt har en jobb å gjøre.

2 Bakgrunn, mål og gjennomføring av kampanjen

Fiskeslakteriene er sentrale i produksjonskjeden i norsk akvakulturnæring siden de årlig slakter flere hundre millioner fisk fra oppdrettsanleggene. Derfor er det viktig at de har alle nødvendige godkjenninger på plass, oppfylder kravene som skal forhindre spredning av sykdommer til villfisk og annen oppdrettsfisk, og sikrer at oppdrettsfiskens velferd er ivarettatt i forbindelse med håndtering og slakting.

Produksjonshygiene og biprodukthåndtering er også sentralt for denne typen aktivitet, men dette var ikke tema i denne kampanjen.

2.1 Kartlegging avdekket mangler

Mattilsynets kartlegging i 2020 viste at flere fiskeslakterier ikke oppfylte sentrale krav i dagens regelverk.

Dette gjaldt særlig kravene til desinfeksjon av avløpsvann og kravene til "Godkjent metode" og "Godkjent teknisk utstyr" for desinfeksjon av avløpsvann. Godkjenning av teknisk utstyr for desinfeksjon gis for fem år av gangen, og må jevnlig fornyes.

En tredel var heller ikke godkjent etter slakteriforskriften § 4, noe som er et absolutt krav. Slakterier som manglet slik godkjenning, har blitt fulgt opp av berørte avdelinger i Mattilsynet for å få godkjenningen korrekt.

Kartleggingen viste også at oppfyllelse av dyrevelferdskravene varierte, særlig for bedøving og avliving av laksefisk og rensfisk.

2.2 Mål for kampanjen

På bakgrunn av kartleggingen besluttet Mattilsynet å gjennomføre en tilsynskampanje der målene var å

- få på plass manglende godkjenninger på virksomhets- og utstyrsnivå
- redusere smitterisikoen til oppdretts- og villfisk
- bedre dyrevelferden i slakteriene
- øke kompetansen om biosikkerhet og dyrevelferd hos ansvarlige på slakterier og inspektører i Mattilsynet
- bidra til enhetlig tilsyn og oppfølging av avvik

2.3 Gjennomføring

Det ble opprettet en prosjektgruppe med representanter fra Mattilsynets hovedkontor og de tre kystregionene; Region sør og vest (Vestland, Rogaland og Agder), Region midt (Trøndelag og Møre og Romsdal) og Region nord (Troms og Finnmark og Nordland). Arbeidsgruppen hentet råd og faglig støtte fra andre rådgivere på hovedkontoret og i regionene.

2.4 Veiledet i 2021

I 2021 opprettet vi en egen kampanjeside på Mattilsynets nettsider der vi informerte om regelverkskrav og kampanjen. Vi publiserte veiledere og tilsynsmalene vi skulle bruke på inspeksjonene.

Ansvarlige på fiskeslakteriene ble informert og oppfordret til å gå gjennom veiledningsmaterialet slik at de kunne rette opp i eventuelle mangler og være forberedt når vi kom på fysiske tilsyn i 2022.

2.5 Utvelgelse av slakterier

28 fiskeslakterier, tilsvarende ca. 50 % (februar 2023), ble valgt ut etter følgende fordelingsnøkkel:

- Avdelinger i Mattilsynet med få slakterier (to eller færre) skulle kontrollere ett slakteri.
- Avdelinger i Mattilsynet med flere enn to slakterier skulle kontrollere minst halvparten av slakteriene.

Utvelgelsen ble gjort utfra geografisk fordeling og risikobasert vurdering.

Region ¹	Nord	Midt	Sør og vest	Stor-Oslo	Øst	Sum
Total	29	14	11	1	1	56
Antall kontrollert	14	7	6	1	0	28

Tabell 1: Antall fiskeslakterier inspisert av totalt antall i regionen.

2.6 Fysiske tilsyn og tilsynsmaler

Inspeksjon ble valgt som tilsynsmetodikk. I forkant innhentet inspektørene informasjon/dokumentasjon om aktuelle temaer før det fysiske tilsynet ble gjennomført i perioden 10. august til 14. desember 2022.

Alle tilsynene fulgte en felles tilsynsmal med syv kravpunkter. Under hvert kravpunkt var det tre eller flere spørsmål:

1. **Godkjente metoder og utstyr** (4 underspørsmål): Veterinærinstituttet kan etter søknad godkjenne metoder og teknisk utstyr for desinfeksjon av inntaksvann og avløpsvann som oppfyller de kravene som går frem av §§ 10 og 11 i forskrift om desinfeksjon av vann, akvakultur.
2. **Krav til registreringer og dokumentasjon, rutinemessig driftskontroll, sensorer og driftsjournal ifm. desinfeksjon av vann og avløpsvann** (7 underspørsmål): Dokumentasjon skal minimum inneholde journaler fra virksomhetens prosedyrer for egenkontroll. Dokumentasjon og registreringer skal oppbevares ved virksomheten i

¹ Region nord (Troms og Finnmark og Nordland), Region midt (Trøndelag og Møre og Romsdal, Region sør og vest (Vestland, Rogaland og Agder), Region Stor-Oslo (Viken og Oslo) og Region Øst (Innlandet, deler av Viken (tidligere Buskerud) og Vestfold og Telemark).

minimum 5 år, og være tilgjengelig for tilsynsmyndighet.

3. **Prosedyrer og risikovurderinger** (11 underspørsmål): Fiskeslakterier med godkjent teknisk utstyr skal ha prosedyrer som beskriver rutiner for drift og prøvetaking. De skal ha også dokumentasjon av desinfeksjonseffekt og periodisk vedlikehold. Videre skal de ha risikovurderinger av bl.a. utslipp av udesinfisert avløpsvann og skriftlig beredskapsplan.
4. **Kompetanse dyrevelferd** (4 underspørsmål): Ledere og medarbeidere som har direkte kontakt med levende fisk eller oppgaver som har betydning for fiskens velferd, skal ha nødvendig kompetanse og gjennomført teoretisk og praktisk opplæringsprogram. Kurs og kompetanse skal dokumenteres skriftlig for medarbeidere det gjelder.
5. **Journalføring og varsling** (3 underspørsmål): Virksomheter skal journalføre mottak og uttak av akvakulturdyr eller -produkter fra virksomheten. De skal også varsle Mattilsynet om meldepliktig hendelser.
6. **Bedøving** (9 underspørsmål): All fisk skal bedøves før eller samtidig med avliving, og være bedøvd til døden inntreffer. Bedøving skal skje med egnet metode som ikke påfører fisken vesentlig stress eller smerte.
7. **Avliving** (6 underspørsmål): Fisk skal avlives umiddelbart etter bedøving, og det skal sikres at den er død før videre behandling. Fisk skal dø som følge av blodtap fra hjernen.

Av de 43 spørsmålene som ble stilt skulle 33 besvares med «ja» eller «nei». De resterende ti er med angivelse av tidsintervall, dato eller opplysning om benyttet metode i et konkret tilfelle.

Tilsynskvittering, dvs. en oppsummering av inspektørens observasjoner, ble gitt etter tilsynet. Alle virksomhetene mottok tilsynsrapporter hvor det for hvert av de syv kravpunktene ble angitt om punktene var i orden eller ikke.

Ved mindre alvorlige avvik ga inspektører veiledning. I noen få tilfeller valgte inspektører å vise til "påpeking av plikt" som virkemiddel uten å varsle vedtak om avvik. Ved større avvik varslet inspektøren om vedtak.

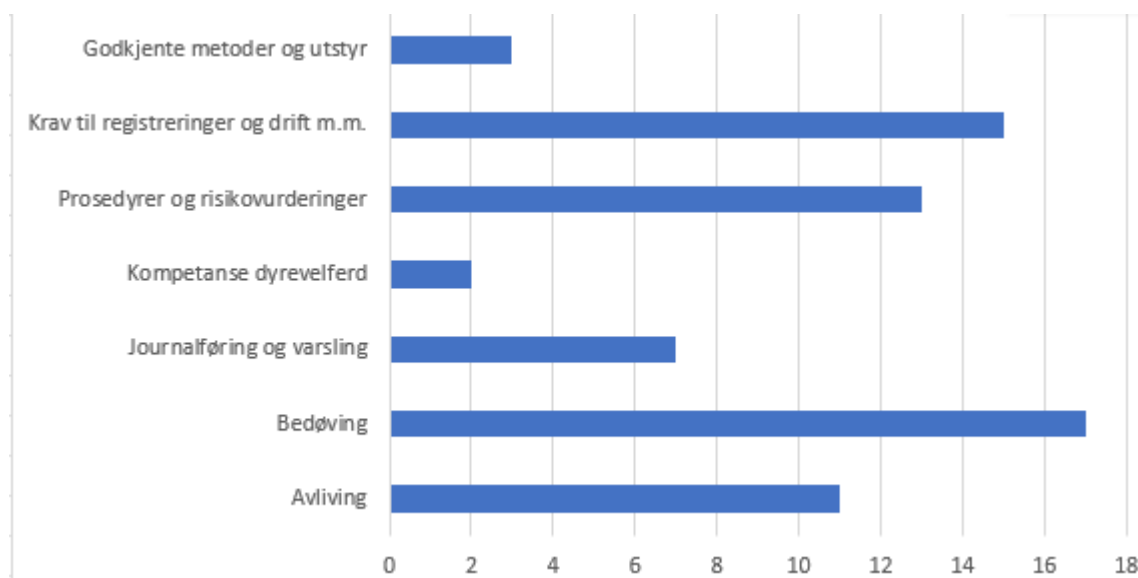
3 Resultater

3.1 Kravpunktnivå

I alt inneholder tilsynet 196 kravpunkter (7 kravpunkter x 28 fiskeslakterier).

- 68 av 196 kravpunkter er kategorisert som “ikke i orden” (avvik), dvs. ca. 35 % av det totale antall kravpunkter.
- Antall avvik på de enkelte slakteriene varierte fra 0 (ingen avvik) til 7 (avvik på alle kravpunkt).
- 8 slakterier fikk ingen varsler om vedtak.

De 68 kravpunktene karakterisert som “ikke i orden” fordeler seg slik:



Tabell 2: Fordeling av avvik på kravpunktnivå. 7 kravpunkter. N = 68 avvik.

3.1.1 De åtte avvikene som gikk mest igjen

1. Manuell kontroll av desinfeksjonseffekt: Mangel på innarbeidede og kvalitativt gode rutiner for regelmessig kontroll for å sikre at desinfeksjonseffekt kontrolleres og dokumenteres (restklormetode).

2. Prosedyre for restklormålinger: Manglende prosedyrer for gjennomføring av målingen.

3. Testing av alarmer: Manglende manuell testing av at alarmene fungerer og rutiner for regelmessig testing.

4. Mikrobiologisk prøve av UV-behandling, dokumentasjon: For få tester ble tatt. Kvaliteten på testene og avviksbehandling ved laboratoriesvar som indikerte lav desinfeksjonseffekt (dvs. for liten reduksjon i antall kim/bakterier) var ikke tilfredsstillende. Mattilsynet vil veilede mer om dette temaet fremover.

5. Rengjøring av sensorer: Manglende rutiner for regelmessig rengjøring av sensorer.

6. Risikovurdering for utslipp av udesinfisert avløpsvann: Manglende dokumentert risikovurdering av faren for utslipp av udesinfisert avløpsvann.

7. Skriftlig beredskapsplan: Manglende skriftlig beredskapsplan som beskriver tiltak og handling ved hendelser.

8. Bedøving og avliving:

- utstyr ikke tilpasset fiskestørrelse
- hodet på fisken kom ikke først i bedøver
- feil slag/spenning
- etterkontroll/back-up ikke god nok
- sikre at det ikke er tegn til liv i utblødningstank eller på transportbånd før prosessering

3.2 Overordnede resultater

Åtte fiskeslakterier fikk ingen merknader, fem slakterier fikk ett avvik på regelverksetterlevelse med varsel om vedtak hver, åtte fikk to varsler hver, og seks fikk tre varsler hver (gjennomsnitt 1,39 (varsler om) vedtak for hele gruppen). Inspektørene ga veiledning som virkemiddel hos 17 virksomheter (61 %).

Mattilsynet har fulgt opp avvikene, og de fleste er lukket eller i prosess med å bli lukket.

Enkelte virksomheter hadde behov for nytt (oppdatert) utstyr for desinfeksjon av avløpsvann for å få dette godkjent. I slike tilfeller henviste Mattilsynet til utstyrsleverandørene. Noen virksomheter hadde behov for bedre rutiner for laboratorieprøver, dokumentasjon på effekten av desinfeksjon av avløpsvann, bedre internkontroll m.m. De dette gjaldt ble henvist til laboratorier, rådgivningstjenester m.fl.

I kampanjen hadde gruppen «store slakterier» færre avvik og antall varsler om vedtak enn «små/mellomstore fiskeslakterier». Med «store slakterier» mener vi de med størst produksjonsvolum, og som også tilhører de syv største oppdrettsselskapene (med et unntak). De små og mellomstore er øvrige slakterier som tilhører mellomstore selskaper, samarbeidende selskaper eller mindre familievirksomheter.

	Antall slakterier	Varsel om vedtak	Kravpunkt avvik	Sum
Store slakterier	13	15	20	35
Små/mellomstore slakterier	15	24	48	72
Sum	28	39	68	107

Tabell 3: Fordeling av avvik utfra store og små/mellomstore slakterier.

4 Vurdering av resultatene

4.1 Godkjenning

Kravpunkt 1: Godkjente metoder og utstyr

Tilsynskampanjen viste en stor fremgang i status for godkjenning av metode og teknisk utstyr, og 89 % av fiskeslakteriene hadde ingen avvik på dette punktet.

At såpass mange hadde fått på plass godkjent metode og teknisk utstyr for å desinfisere avløpsvannet, reduserer smittefaren til annen akvakulturvirksomhet og villfisk i området.

Nå er 26 av de 28 fiskeslakteriene godkjent etter slakteriforskriften § 4. Av de to som manglet godkjenning har ett alt på plass og mangler bare formell godkjenning, mens ett fortsatt er i et godkjenningsløp.

4.2 Fiskehelse

Kravpunkt 2: Krav til registreringer og dokumentasjon, rutinemessig driftskontroll, sensorer og driftsjournal

Vi avdekket relativt mange avvik på dette kravpunktet hos de små og mellomstore slakteriene.

Eksempelvis hadde

- 6 slakterier av 28 (21 %) ikke tilfredsstillende rutiner for dokumentasjon av desinfeksjonseffekt av avløp (restklormåling).
- 13 (46 %) hadde ikke gode nok testrutiner for alarmer, særlig for alarmer som går sjeldent.
- 9 (32 %) hadde ikke god nok rutine for å gjennomføre en mikrobiologisk prøve for å dokumentere desinfeksjonseffekt. En del prøvesvar viste også avvik, og flere hadde ikke gode nok rutiner for å følge opp avvikene.

Kravpunkt 3: Prosedyrer og risikovurdering

Virksomheter med godkjent teknisk utstyr skal ha prosedyrer som beskriver rutiner for:

- oppstart
- avstenging
- tiltak ved alarm
- uttak og analyser av prøver for dokumentasjon av desinfeksjonseffekt
- periodisk vedlikehold

Særlig en del av de små og mellomstore virksomhetene hadde mangler i prosedyrer og risikovurderinger. Prosedyrene var ufullstendige, og i noen tilfeller manglet de helt. Hos de store slakteriene var det omvendt; gode rutiner for utvikling av prosedyrer og gode rutiner for å holde dem oppdatert.

Utvikling av realistiske risikovurderinger må bli bedre i en del slakterier. Risikovurderingene skal bidra til å bevisstgjøre virksomheten for risikoen for uhell, fare for smitte til omgivelsene og redusert dyrevelferd særlig ved bedøving og avliving. Det ble funnet at 6 (21 %) av

slakteriene ikke hadde gjort risikovurderinger. Samtidig viser resultatene at særlig de større virksomhetene har stor oppmerksomhet på og gjennomfører risikovurderinger.

Det ble også funnet at 10 (36 %) av slakteriene ikke hadde oppdatert skriftlig beredskapsplan. Selv om representanter fra virksomhetene under tilsynene kunne redegjøre utfyllende for beredskapen, må virksomheten ha en oppdatert skriftlig beredskapsplan som er personuavhengig til bruk ved fravær av nøkkelpersonell.

Manglende skriftlig beredskapsplan kan også føre til uklare ansvarsforhold og usikkerhet om hvilke tiltak som skal iverksettes i en beredskapssituasjon. Det kan igjen føre til tap av verdifull tid for å begrense omfanget eller konsekvensen av en hendelse.

Kravpunkt 5: Journalføring og varsling

På dette punktet hadde åtte virksomheter (29 %) avvik på spørsmålet om varsling av Mattilsynet ved smittsomme (listeførte) sykdommer og teknisk svikt.

Slik varsling er viktig for at Mattilsynet skal ha oversikt over fiskehelse- og velferdssituasjonen i området, og for at Mattilsynet skal kunne iverksette avgrensede tiltak så raskt som mulig når det er aktuelt.

Vi avdekket at mange hadde misforstått hva som ligger i varslingsplikten, eller var usikre på om og hvem de skal varsle. Det kan gi forsinkelser eller at Mattilsynet ikke blir informert om en hendelse.

Mattilsynet ser at varslingskravene i slakteriforskriften og at varslingsveilederen og informasjonen på våre nettsider er noe uklare. Vi vil derfor tydeliggjøre informasjonen slik at det blir enklere å forstå hva som ligger i varsling (meldeplikten) for listeført sykdom/teknisk svikt.

4.3 Dyrevelferd

Kravpunkt 4: Kompetansekrav for dyrevelferd

Nesten alle virksomhetene hadde prioritert kompetanse, og både medarbeidere og ledere hadde tatt kurs i dyrevelferd. Det var kun to virksomheter med avvik på dette punktet.

Kravpunkt 6: Bedøving

Det ble funnet avvik på 60 % av slakteriene på dette punktet.

Det var særlig avvik knyttet til

- fisken skal komme inn i bedøveren med hodet først
- om effekten av bedøvelsen er tilfredsstillende
- etterkontroll av bedøvelsen
- utstyret er tilpasset arten og fiskestørrelsen
- tilfredsstillende bedøvelse av rensefisk

Det er alvorlig siden det betyr at fisk som slaktes blir utsatt for store lidelser fordi utstyret for bedøving og avliving brukes feil. Fiskeslakteriene må derfor forbedre rutiner og etterkontroll som sikrer tilstrekkelig bedøvelse.

Det har vært diskusjon om bruk av el-bedøver til rensefisk (rognkjeks) siden det er vitenskapelig usikkerhet om metode er tilfredsstillende eller ikke. [Et prosjekt i regi av FHF pågår for å avklare hva som er tilfredsstillende el-bedøving av rognkjeks. Prosjektet skal avsluttes i desember 2023.](#)

Siden resultatene fra forskningsprosjektet ikke var klare, bestemte Mattilsynet at eventuelle varslede avvik for rensefisk (rognkjeks) skal trekkes tilbake og ikke inngå i resultatene gitt at det benyttes 220 volt og 50 hertz ved bedøving av rensefisk (rognkjeks). Dette er anbefalinger etter FHF prosjekt [Gjenfangst, bedøvelse, avliving og etterbruk av rensefisk \(CLEANCATCH\)](#)

Kampanjen avdekket en del avvik mht. bruk av riktig spenning ved bedøving av fisk i henhold til de anbefalte verdiene (220 volt for rensefisk, 110 volt for laksefisk, 107 volt for torsk).

De mange avvikene viser at en del av slakteriaktørene må ha bedre kunnskap om regelverket og følge oppdatert forskningskunnskap. Mattilsynet må samtidig informere og veilede bedre om regelverket.

Mattilsynet kunne vært tydeligere på at det er et krav om at bedøvelse av fisk skal dokumenteres med elektroencefalografi (EEG) på artsnivå på lik linje med pattedyr. Derfor har vi tydeliggjort kravet i oppdaterte veileder om fiskehelse og -velferd.

Forskningsprosjekt i regi av FHF vil forhåpentligvis gi svar på faglige spørsmål om korrekt el-bedøving av ulike arter. Mattilsynet vil følge opp når rapporten er klar.

Kravpunkt 7: Avliving

Resultatet viste at mange virksomheter er bevisst på å sikre at fisken er korrekt avlivet, og at de har tilstrekkelig bemanning til stede i denne fasen av produksjonen.

Resultatet viste også at oppfyllelse av dyrevelferdskravene for avliving av laksefisk, torsk og rensefisk for en del virksomheter ikke var tilfredsstillende

Avvikene var primært knyttet til tegn til liv i utblødningstank eller på transportbånd før videre prosessering, mangel på avviksregistrering ved tegn til liv etter bløgging, tilgang til utstyr for å eventuelt avlive fisk og å avlive rensefisk med forsvarlig metode.

5 Oppsummering og måloppnåelse for kampanjen

Vi hadde satt fem mål for kampanjen, og vi vil avslutningsvis kommentere måloppnåelsen.

1. Få på plass manglende godkjenninger

Resultatene viste en stor fremgang mht. godkjenning av metode og teknisk utstyr; 9 av 10 slakterier hadde ingen avvik på dette punktet.

Pr. november 2023 er 26 av 28 fiskeslakterier godkjent etter slakteriforskriften § 4. Av de to som mangler godkjenning har ett alt på plass og mangler bare formell godkjenning, mens ett fortsatt er i et godkjenningsløp.

2. Redusere smitterisikoen til oppdretts- og villfisk

Vi avdekket relativt mange avvik knyttet til driftsmessige rutiner og prosedyrer for å hindre smitte av sykdommer. Det gjaldt særlig dokumentasjon av desinfeksjonseffekt av avløp (restklor), manglende skriftlig beredskapsplan og avvik knyttet til varsling av Mattilsynet ved smittsomme (listeførte) sykdommer og teknisk svikt.

Det var en fremgang at flere har fått på plass godkjenninger av desinfeksjonsutstyret for avløp og det reduserer smitterisikoen.

Imidlertid viser såpass mange avvik på smittebegrensende driftsrutiner/prosedyrer at en del virksomheter må bli bedre på dette området.

Prosjektgruppen anbefaler at Mattilsynet i særlig grad følger opp slakteriene mht. skriftlig beredskapsplaner og at de klargjør og veileder bedre når det gjelder varslingsplikten.

3. Bedre dyrevelferden i slakteriene

Det var få avvik knyttet til kompetanse om dyrevelferd og avliving av fisk.

Imidlertid ble det avdekket mange avvik knyttet til bedøvelse av fisk. Bedøving er en kritisk fase, og resultatene viste at en del slakterier må forbedre rutiner og etterkontroll som sikrer tilstrekkelig bedøvelse.

Prosjektgruppen anbefaler også at Mattilsynet har økt oppmerksomhet på bedøving og veiledning av slakteriene i denne viktige fasen i produksjonen.

4. Økt kompetanse rundt biosikkerhet og dyrevelferd hos slakterier og i Mattilsynet

Å innlede tilsynskampanjen med informasjon og veiledning i forkant av det fysiske tilsynet hadde positiv effekt. Alle var informerte, og de aller fleste var godt forberedte da vi kom på fysisk tilsyn.

Vi merket at kompetansen og oppmerksomheten om temaene var bedre enn det kartleggingen i 2020 viste. På mange tilsyn var det gode diskusjoner hvor spørsmål og usikkerheter ble avklart. Det ga også en bedre forståelse for betydning av veiledningen eller bakgrunnen for å fatte vedtak ved avvik.

I sum mener vi at kampanjen har økt bevisstheten og kunnskapsnivået om biosikkerhet og dyrevelferd hos både ansvarlige ved slakteriene og inspektørene i Mattilsynet, og det faglige nivået på slakteriene har løftet seg betydelig.

5. Bidra til enhetlig tilsyn og oppfølging av avvik

Tilsynene fulgte en tilsynsplan med standardiserte temaer og spørsmål. Formålet var at alle skulle kontrolleres for det samme uavhengig av geografi, størrelse, type slakting og eierforhold.

Erfaringene viser at vi likevel ikke kan eliminere eller standardisere faktorene "ulik teknisk standard på fiskeslakteriene", "ulike biologiske problemstillinger" og "den menneskelige faktoren" fullstendig.

Vi så at de tekniske innretningene varierer, at virksomhetene har ulike tekniske og biologiske utfordringer, og at både ansatte i slakteriene og Mattilsynets inspektører kan ha noe varierende syn på ulike temaer eller alvorlighetsgrad ved avvik.

6 Om prosjektgruppen

Mattilsynets hovedkontor (HK) opprettet en prosjektgruppe med ansvar for å planlegge og gjennomføre tilsynskampanjen på fiskeslakteriene i perioden 2020-2022.

Medlemmer:

Bjarne Bjørshol (HK, leder), Ane Wilson Erdal (HK), Lars Tore Hestad (HK), Ronny Holden Kristiansen (Region sør og vest / Region midt), Torbjørn Lysne (Region sør og vest), Ulla Thorsen (Region midt), Stian Aleksander Brastad (Region midt), Kristine Broback Rasch (Region nord).

Bidragstivere:

Inger Fyllingen (HK) og Eva Jeanette Johansen (Region nord) har bidratt med råd og veiledning om dyrevelferd.

Geir Jacobsen (HK), Mette Kristin Moen (Region midt), Aud Skrudland (Region midt) og Sofus Olsen (Region nord) har bidratt med faglige innspill til gjennomføringen av tilsynskampanjen.

Interregionalt fagforum fiskehelse og dyrevelferd i Mattilsynet har bidratt med konstruktive tilbakemeldinger til arbeidsgruppen underveis i prosessen med planlegging og gjennomføring av tilsynskampanjen.

Det er inspektører i Mattilsynet som har gjennomført de fysiske tilsynene på fiskeslakteriene.

7 Vedlegg

Vedlegg 1: Aktuelt regelverk

- [Matloven](#)
- [Dyrevelferdsloven](#)
- [Forskrift om internkontroll for å oppfylle akvakulturlovgivningen \(IK- Akvakultur\)](#)
- [Forskrift om slakterier mv for akvakulturdyr \(slakteriforskriften\)](#)
- [Forskrift om desinfeksjon av inntaksvann til og avløpsvann fra akvakulturrelatert virksomhet \(forskrift om desinfeksjon av vann, akvakultur\)](#)

Vedlegg 2: Veiledere

- [Veileder fiskeslakterier, Krav til fiskehelse og fiskevelferd ved slakting av oppdrettslaks \(mai 2021\)](#)
- [Veiledning, Desinfeksjon av avløpsvann fra fiskeslakterier og tilvirkningsanlegg \(mai 2021\)](#)
- [Veiledning om krav til god fiskevelferd ved slakteri for akvakulturdyr 2014 \(revidert 2022\) \(oppslagsverk\).](#)

Vedlegg 3: Tilsynsmal

[Tilsynsmal tilsynskampanje fiskeslakterier 2022 fiskehelse og fiskevelferd](#)

Vedlegg 4: Oversikt over fiskeslakterier som ble kontrollert

Nummer	Navn	Sted	Region ²	Størrelse: Store (S) eller mellomstore /små (MS) ³
H82	Bremnes Seashore AS	5430 Bremnes	SV	S
H111	Viking Fjord AS	5694 Onarheim	SV	MS
SF222	Slakteriet AS	6901 Florø	SV	MS
N950	Salten N950 AS	8135 Sørarnøy	N	S
SF371	Slakteriet Brekke AS	5961 Brekke	SV	MS
N2284	Cermaq Slakteri Steigen	8286 Nordfold	N	S
T359	Wilsgård Fiskeoppdrett AS	9381 Torsken	N	MS

² Ut fra Mattilsynets regioner: SV: Region sør og vest. N: Region nord. M: Region midt.

³ Store slakterier: Med «store» slakterier menes slakterier med godt over 50 ansatte, ca. 30-40.000 tonn i produksjon eller mer eller slakterier tilhørende børsnoterte selskaper. Øvrige slakterier tilhører gruppen «mellomstore/små» slakterier

T380	Flakstadvåg Laks AS	9393 Flakstadvåg	N	MS
N1142	Øver Hongset	8960 Velfjord	N	MS
N1041	Nova Sea AS avd. industri	8764 Lovund	N	S
N1115	Mowi ASA Slakteri Herøy	8850 Herøy	N	S
ST400	Mowi avd. Ulvan	7242 Knarrlagsund	M	S
N742	Ellingsen Seafood AS	8320 Skrova	N	MS
N169	Nordlaks Produkter AS	8455 Stokmarknes	N	S
N152	Sigerfjord Fisk AS	8406 Sortland	N	MS
T436	Breivoll Marine Produkter AS	9450 Hamnvik	N	MS
TL3	Blåfjell DriftAS	7884 Sørli	M	MS
F430	Cermaq Norway AS Slakteri Rypefjord	9610 Rypefjord	N	S
F480	Grieg Seafood Finnmark AS	9510 Alta	N	S
M200	Vikenco AS	6480 Aukra	M	MS
ST337	Lerøy Midt AS	7246 Sandstad	M	S
M168	Pure Norway Seafood AS	6533 Averøy	M	MS
M394	Mowi Eggesbønes AS	6092 Fosnavåg	M	S
M465	Western Seaproducts AS	6170 Vartdal	M	MS
R114	Grieg Seafood Rogaland AS avd. Stjernelaks	4170 Sjernerøy	SV	S
T126	Lerøy Aurora AS	9180 Skjervøy	N	S
V16	Fredrikstad Seafoods AS	1630 Gamle Fredrikstad	SO	MS
H66	Sotra Fiskeindustri AS	5381 Glesvær	SV	MS

Vedlegg 5: Avvik på spørsmålsnivå

Avvik på spørsmålsnivå for de 28 fiskeslakteriene. I alt inngår det 43 spørsmål i undersøkelsen for hvert av fiskeslakteriene.

Kravpunkt	Antall spørsmål pr. kravpunkt	Antall avvik, alle spørsmål	Spørsmål med avvik/kravpunkt, korrigert for antall spørsmål
1 Godkjente metoder og utstyr	4	9	2,25
2 Registrering og drift	7	47	6,71
3 Prosedyrer og risiko	11	70	6,36
4 Kompetanse fiskevelferd	4	6	1,50
5 Journal og varsling	3	13	4,33
6 Bedøving	8	47	5,87
7 Avliving	6	33	5,50
Sum	43	225	4,65

Tabell 4: Fordeling av avvikene på spørsmålsnivå, fordelt på de 7 kravpunktene.