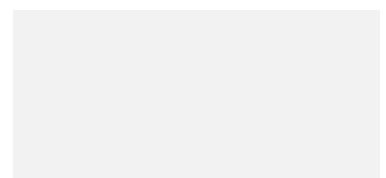
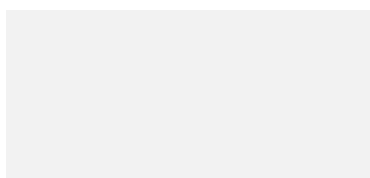
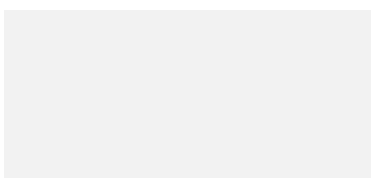


SLUTTRAPPORT FOR NASJONAL KAMPANJE MED OPPDRETTSFISK MED SÅR, MISDANNELSER, GROVE BEHANDLINGSFEIL ELLER INDRE KVALITETSFEIL, SÅKALT PRODUKSJONSFISK

GJENNOMFØRT VÅR 2023



SLUTTRAPPORT FOR NASJONAL KAMPANJE MED OPPDRETTSFISK MED SÅR, MISDANNELSER, GROVE BEHANDLINGSFEIL ELLER INDRE KVALITETSFEIL, SÅKALT PRODUKSJONSFISK

Gjennomført våren 2023.

Seksjon grensekontroll og kriminalitet, avdeling juridisk og internasjonalt arbeid, Mattilsynets hovedkontor i samarbeid med region Nord, region Midt, region Sør- og Vest og region Stor-Oslo.

Innholdsfortegnelse

1	Innledning	3
1.1	Bakgrunn.....	4
1.2	Organisering	4
1.3	Samarbeid med andre etater og/ eller andre land.....	4
1.4	Resultater.....	5
1.4.1	Merking	5
1.4.2	Feilretting	5
1.4.3	Produksjonsfisk sendes ut av landet	6
1.4.4	Sporing av produksjonsfisk	6
1.5	Diskusjon	6
1.5.1	Virkemiddelbruk	7
1.5.2	Merking	7
1.5.3	Feilretting/ sporing.....	7
1.5.4	Produksjonsfisk sendes ut av landet	7
1.6	Oppfølging	8
1.6.1	Slakteri/ bearbeidingsanlegg	8
1.6.2	Eksportører/ tradere	8
1.7	Evaluering	8

1 Innledning

Begrepet produksjonsfisk (heretter produksjonsfisk) finnes ikke i regelverket. Begrepet er imidlertid godt innarbeidet både i Mattilsynet og i næringen. Vi velger derfor å bruke dette begrepet videre i rapporten.

Forskrift om kvalitet på fisk og fiskevarer (Fiskekvalitetsforskriften) §17 bruker betegnelsen «fisk med sår, misdannelser, grove behandlingsfeil eller indre kvalitetsfeil».

I §17 står det: *Oppdrettet fisk skal sorteres innenlands slik at fisk med sår, misdannelser, grove behandlingsfeil eller indre kvalitetsfeil ikke omsettes til humant konsum.*

Fisk med slike feil som nevnt i første ledd, kan likevel omsettes direkte til virksomheter innenlands som har nødvendig utstyr og hvor feilretting før omsetning til humant konsum skal foretas, eller direkte til virksomheter innenlands for produksjon av fiskemel, fiskeproteinhydrolysat, fiskeolje, tran og andre marine ingredienser til humant konsum.

Ved innenlands transport av fisk med feil som nevnt i første ledd, skal emballasjen merkes tydelig «Kun for tilvirkning innenlands».

Formålet med kravene i forskriften er å fremme god kvalitet på fisk og fiskevarer til forbruker og bidra til markedsadgang for norsk fisk og fiskevarer til utlandet. Dette er altså en kvalitetsbestemmelse som skal beskytte omdømmet til norsk oppdrettsfisk.

Det har imidlertid betydning for oppdrettsanlegget som produserer fisk i forhold til salgsverdi. Det har betydning for slakterier som bruker tid og ressurser på sortering, og det har stor betydning for foredlingsindustrien i Norge, som har tilgang til en råvare som de ikke må konkurrere om internasjonalt.

1.1 Bakgrunn

I 2021 var cirka 10,5 % av laksen på landsbasis produksjonsfisk. I 2022 har dette økt til cirka 11,5%. Vi har også i 2023 sett at oppdrettsnæringen har utfordringer knyttet til store volumer med sårisk som oppstår som følge av vintersår. Dette skaper en krevende situasjon for næringen, med hensyn på å ta vare på kvaliteten ved slakting og bearbeiding.

Andelen produksjonsfisk varierer gjennom året. På landsbasis er det størst andel produksjonsfisk sen vinter og tidlig vår. Sommer og høst er andelen lavere, og da slaktes det også mer fisk.

Mattilsynet har de senere årene avdekket flere tilfeller der produksjonsfisk er sendt ut av Norge. Vi har også mottatt tilbakemeldinger fra bransjen og andre lands myndigheter som bekrefter dette.

1.2 Organisering

Kampanjen var prioritert gjennom Mattilsynets operativ tilsynsplan for 2023:

«Produsenter og eksportører følges opp med tanke på om laks eller ørret med sår, misdannelser, grove behandlingsfeil eller indre kvalitetsfeil blir feilrettet innenlands, før de omsettes til humant konsum».

Seksjon Grensekontroll og kriminalitet ved hovedkontoret var ansvarlig for gjennomføring av kampanjen, ha dialog med næring og eksterne aktører. Hovedkontoret hadde også ansvar for eventuelle overordnede regelverksavklaringer.

Kampanjen ble koordinert av regionene, herunder representanter fra region Nord og Midt. Regionene var også ansvarlig å lage plan, sørge for at inspeksjoner ble gjennomført, ha dialog med inspektørene samt utarbeide sluttrapport.

Aktivitetsperiode for kampanjen

- 01 februar – 30 juni

Gjennomføring

Tilsynet ble gjennomført av sjømatinspektører i forbindelse med det ordinære risikobaserte tilsynet ved virksomheter som slakter laks og ørret (lakseslakteri) og bearbeidingsanlegg.

På Mattilsynets nettsider [Tilsyn med sjømatområdet i 2023 | Mattilsynet](#) finnes tilsynsmaler for sjømatområdet for 2023, samt kort informasjon om hva vi ser etter i år. Her står det blant annet: «I virksomheter hvor det er relevant vil vi se på hvordan sortering og feilretting av oppdrettet fisk følges opp».

1.3 Samarbeid med andre etater og/ eller andre land

Siden vi har grunn til å tro at produksjonsfisk sendes ut av landet ble det innledet samarbeid/dialog med relevante avdelinger i Mattilsynet, Tolletaten og Fødevarestyrelsen.

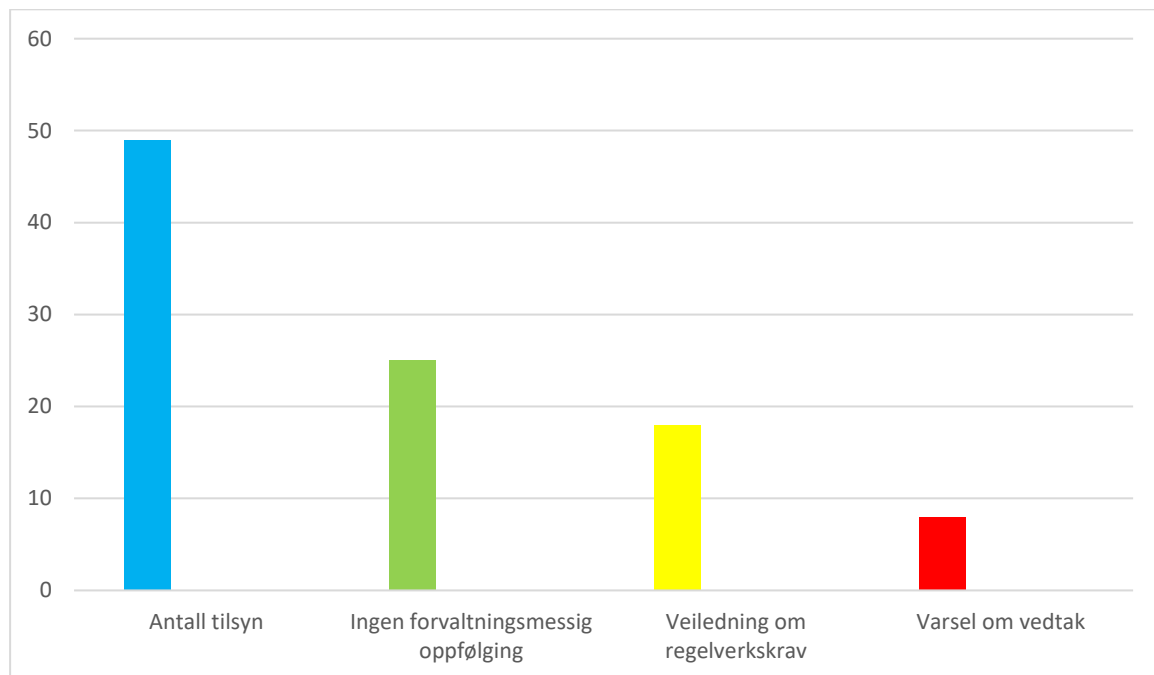
I forkant av kampanjen ble det i tillegg gjennomført informasjonsmøte med representanter fra Sjømatbedriftene og Sjømat Norge. Her ble det blant annet informert om hvorfor vi

gjennomfører kampanjen og at vi trenger kunnskap om status i næringen med hensyn på produksjonsfisk.

1.4 Resultater

I forbindelse med kampanjen ble det gjennomført 49 tilsyn. Ved hvert av tilsynene ble slakteri/ bearbeidingsanlegg bedt om å spore produksjonsfisk til feilretting på slaktedatoer utvalgt på forhånd.

Ved 25 av tilsynene ble det ikke funnet avvik. 18 ganger ble det veiledet om regelverkskrav, og 8 ganger ble det varslet vedtak¹. Når vi har veiledet eller varslet vedtak i 24 av totalt antall 49 inspeksjoner viser det at mange virksomheter ikke ivaretar kravene i §17.



Figuren viser antall inspeksjoner og reaksjoner

En gjennomgang av inspeksjonsrapportene viser at det er funnet flest avvik på følgende tema; produksjonsfisk sendt ut av landet, merking, feilretting og sporing.

1.4.1 Merking

Vi observerte mange tilfeller av riktig merking under våre inspeksjoner. I noen tilfeller var imidlertid skriften svært liten, og i to tilfeller observerte vi at kasser med produksjonsfisk, både hel fisk og filet med sår, ikke var merket med kun til innenlands tilvirkning.

1.4.2 Feilretting

I 7 tilfeller avdekket vi manglende eller mangelfull feilretting. Vi observerte ulike varianter, herunder; ingen feilretting gjennomført, groping av fisken (uthuling av sår), mangelfull fjerning av sår på filet (med skinn) og mangelfull utsortering av kjønnsmoden fisk.

¹ I to av inspeksjonene ble både veiledning og varsel om vedtak benyttet.

1.4.3 Produksjonsfisk sendes ut av landet

For å undersøke hvor produksjonsfisken gikk til feilretting ba inspektørene slakteriene om å fremskaffe dokumentasjon på hvor produksjonsfisk slaktet en tid tilbake ble feilrettet. I 11 tilfeller fant vi at fisk ble sendt utenlands uten forutgående feilretting. Dette gjaldt både filet med skinn og hel fisk.

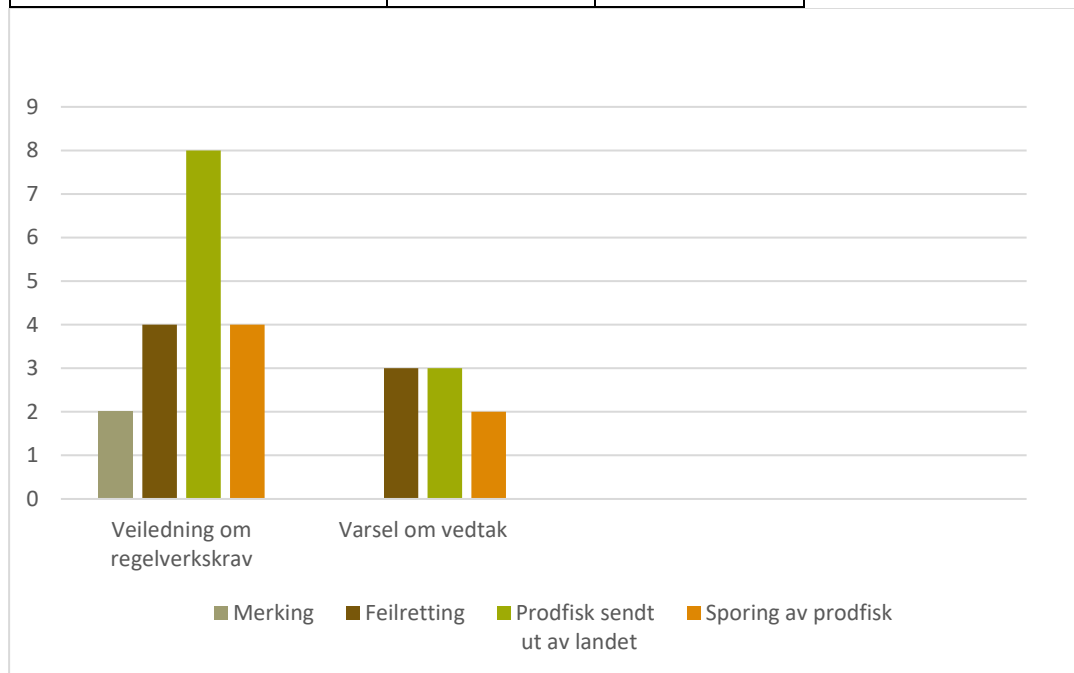
1.4.4 Sporing av produksjonsfisk

Ved 6 tilfeller avdekket inspektørene manglende eller mangelfullt system for å sikre at fisken ble feilrettet. Med dette menes at i de tilfeller fisk med sår og mangler sendes ut fra slakteriet uten feilretting, har ikke slakteriene oversikt over om eller hvor, fisken videre skal feilrettes.

Dette temaet må også ses i sammenheng med kapittel 1.4.3.

	Veiledning om regelverkskrav	Varsel om vedtak
Merking	2	0
Feilretting	4	3
Produksjonsfisk sendt ut av landet	8	3
Sporing av produksjonsfisk	4	2
Total	18	8

Tabellen viser virkemiddel fordelt på tema



Figuren viser virkemiddel fordelt på tema

1.5 Diskusjon

1.5.1 Virkemiddelbruk

Som nevnt innledningsvis er formålet med kravene i forskriften å fremme god kvalitet på fisk og fiskevarer til forbruker, og bidra til markedsadgang for norsk fisk og fiskevarer i utlandet. Dette er altså en kvalitetsbestemmelse som skal beskytte omdømmet til norsk oppdrettsfisk.

Bakgrunnen for årets kampanje er; Økende mengde sårisk, flere returer fra utlandet og tips fra næringen om et økende problem med sårisk i utlandet.

Ettersom dette ikke har vært prioritert de senere årene har vi valgt en forsiktig tilnærming under tilsynene. Dette er grunnen til at andelen veiledning om regelverkskrav fremstår som stor i forhold til andel varsel om vedtak.

1.5.2 Merking

Regelverket er tydelig på hvordan fisk som transporteres innenlands skal merkes, vi opplevde at der hvor vi fant mangelfull/ manglende merking ga virksomheten tilbakemelding om innskjerping av rutiner.

1.5.3 Feilretting/ sporing

I avklaringen «Omsetning av oppdrettet fisk med visse feil og mangler» som er lagt ved på slutten av denne rapporten¹ står det at: «Med direkte menes at slik fisk skal gå direkte fra slakteri til den virksomheten som skal foreta feilretting, uten annet opphold enn det nødvendig logistikk krever. Begrepet direkte innvirker ikke på hvem som eier fisken i forbindelse med slik transport og feilretting.» I dette ligger det at slakteriet har et eget ansvar uavhengig av eierskapet til fisken for å sikre at fisken går til feilretting.

En utfordring som har dukket opp i denne forbindelse er leieproduksjon. Dette er relativt vanlig i laksenæringen og innebærer at for eksempel et slakteri utfører en tjeneste (slaktning av laks) som er bestilt av eksterne (herunder eier av fisken). I denne forbindelse har noen av slakteriene ytret at kjennskap til neste ledd i matvarekjeden er sensitiv informasjon, som eier av fisken ikke ønsker at slakteriet skal få kjennskap til.

Gjennomgang av etterspurt dokumentasjon, med hensyn på hvor produksjonsfisken ble sendt, viste seg i enkelte tilfeller også å bli svært krevende. Fisken omsettes ofte i flere ledd (tradere, eksportører) før feilretting, dette kan gjøre det utfordrende for slakteriet å spore et gitt parti. Når vi gjennomførte sporingsøvelsen på hvor produksjonsfisken var sendt til feilretting mottok vi ofte sporing ett ledd frem i eier/ logistikk/ kjøper leddet. Dokumentasjon på hvor fisken faktisk tok veien i matvarekjeden måtte ofte etterspørres spesielt.

1.5.4 Produksjonsfisk sendes ut av landet

Vi har i forbindelse med blant annet returer ved grensekontrollen og henvendelser fra andre land (blant annet Israel, Danmark og Finland) sett at det går en del produksjonsfisk ut av landet. Vi har også mottatt meldinger fra andre lands myndigheter om at norsk laksefilet med sår blir levert til produksjonsanlegg i deres land.

Andre tilsynsdata viser flere notifikasjoner fra særlig Israel, der norske lakseprodukter blir myndighets- eller kundeavvist grunnet svært dårlig kvalitet. Vi har også mottatt bekymringsmeldinger fra norske forbrukere, som har kjøpt røykt laks med sår.

Våre inspektører fant også under kampanjen at fisk med sår og mangler hadde gått ut av landet. Vi så at både hel fisk og filet med sår går ut av landet. Noen konsern har egne bearbeidingsanlegg i utlandet og sender fisken dit for feilretting.

I noen av disse tilfellene valgte vi å følge opp eksportører som det viste seg hadde sendt produksjonsfisk ut av landet.

1.6 Oppfølging

1.6.1 Slakteri/ bearbeidingsanlegg

Vi opplever en endring i næringen. Til tross for at vi så behov for forbedringer hos mange virksomheter var de fleste kjent med kravene i § 17, og har iverksatt tiltak for å kunne etterleve regelverket.

Vi ser blant annet at enkelte slakteri/ bearbeidingsanlegg i etterkant av kampanjen har bedt eksportører/ tradere erklære at produksjonsfisken håndteres i tråd med kravene i regelverket.

Næringens organisasjoner bør vurdere å iverksette tiltak for å sikre at de har en dekkende omtale av § 17 i deres bransjestandarder.

1.6.2 Eksportører/ tradere

Selv om noen slakterier/ bearbeidingsanlegg eksporterer egen fisk, er det imidlertid eksportørene som sender hovedtyngden av fisken ut av landet.

I denne kampanjen har vi ført tilsyn med 2 eksportører hvorav begge hadde sendt produksjonsfisk utenlands. Det fremstår som om eksportørene ikke i stor nok grad er kjent med kravene i gjeldende regelverk, og da spesielt *kvalitet på fisk og fiskevarer § 17*.

1.7 Evaluering

Det har vært en nyttig kampanje både for Mattilsynet og for næringen.

Resultatene viser at ved en stor andel av virksomhetene har inspektørene sett forhold som ikke er i tråd med kravene i regelverket. Samtidig har også mange av virksomhetene allerede iverksatt korrigerende tiltak.

Vi hadde en forventning om at kampanjen skulle gi oss en viss oversikt over hvor produksjonsfisken tok veien, samt belyse eventuelle problemstillinger knyttet til dette. Vi ønsket i tillegg å heve bevisstheten hos de ansvarlige virksomhetene om kravene i regelverket. Vi mener kampanjen har oppfylt disse målene.

ⁱ Viser til avklaring som ligger på våre nettsider [Omsetning av oppdrettet fisk med visse feil og mangler | Mattilsynet](#)