

VEILEDER

SLAKTE- OG BLØGGEBÅTER

OPPDATERT FEBRUAR 2021

INNHOLD

1	Hvem gjelder veilederen for?	3
1.1	Innholdet i veilederen	3
1.2	Definisjoner og ordliste	3
1.2.1	Slaktebåt og bløggebåt	3
1.2.2	Båter som slakter fisk som ikke skal brukes til mat	4
1.3	Endringslogg	4
2	Oversikt over regelverket for slakte- og bløggebåter	4
2.1	Matloven	4
2.2	Dyrevelferdsloven	4
2.3	Aktuelle forskrifter	5
2.4	Aktuelle krav til oppdrettere	5
3	Godkjenning av fartøyet – søknadsprosess og dokumentasjon	6
3.1	Søknadsprosessen	6
3.2	Dokumentasjonen dere legger ved søknaden	7
4	Krav til driften	9
4.1	Krav til produksjon av trygg mat	9
4.2	Hvordan skal fisken bedøves og avlives?	9
4.3	Dere må ha oversikt over driften (driftsjournal)	10
4.4	Dere har melde- og varslingsplikt til Mattilsynet	10
4.5	Fisken skal være uten rester av legemidler	11
4.6	Slaktingen skal ikke spre smitte	11
4.6.1	Slakting av fisk ved anlegg som er pålagt restriksjoner på grunn av smittsom sykdom	11
4.7	Avløpsvann skal ikke spre smitte	12
4.8	Slik skal dere håndtere biprodukt (utkast)	12
4.8.1	Dødfisk skal ikke håndteres om bord	12
4.9	Transport av slaktet fisk mellom slaktebåt og mottaksanlegg	13
4.10	Krav til fiskekvalitet	13
4.11	Kan dere slakte fisk som er syk eller skadet?	13
4.11.1	Slaktefisken skal ikke være i kontakt med dødfisk og avføring	13
4.12	Sortering av fisk om bord	14
4.13	Krav til båter som bare slakter fisk som ikke brukes til mat	14
5	Kontroll fra Mattilsynet	15
6	Flere relevante veiledere fra Mattilsynet	15
6.1	Veiledning om krav til god fiskevelferd ved slakteri for akvakulturdyr	15
6.2	Veileder animalske biprodukt	15
6.3	Registrering og godkjenning av næringsmiddelbedrifter	15
6.4	Hva er HACCP	15
6.5	Desinfeksjon av avløpsvann fra slakteri	15

1 Hvem gjelder veilederen for?

Denne veilederen er utarbeidet av Mattilsynet til hjelp for dere som har ansvar for bløgge- og slaktebåter, eller arbeider på slike båter. Den vil også være nyttig for oppdrettere som bruker bløgge- og slaktebåter til å slakte fisken sin.

1.1 Innholdet i veilederen

Regelverket dere får veiledning om, gjelder for alle fartøy der fisk blir bedøvet, bløgget og avlivet om bord, og der slaktet fisk skal brukes til mat.

Denne veilederen viser dere hvilke krav regelverket stiller for at fartøyet skal bli godkjent, og hvordan dere skal gå fram for å oppfylle kravene.

I veilederen finner dere også krav som gjelder for at maten skal være trygg, og for å sikre god fiskehelse og god fiskevelferd.

For fartøy som avliver fisk som ikke brukes til mat (destruksjon) gjelder delvis andre krav. Dette omtales kort i 4.1 i denne veilederen.

1.2 Definisjoner og ordliste

1.2.1 Slaktebåt og bløggebåt

Begrepene slakte- og/eller bløggebåter brukes på ulike måter i næringen.

Slakting av fisk er i regelverket definert som bedøving, bløgging og avliving av fisk. Sløyning, pakking og eventuelt videre prosessering omfattes ikke av regelverket for slakting, men er bearbeiding. Kravene til bearbeiding er de samme enten det er villfisk eller oppdrettsfisk.

Slakte- og bløggebåter er ikke definert i regelverket, men dette er Mattilsynets definisjon:

En slakte- eller bløggebåt er et fartøy som har godkjenning for å slakte (bedøve og avlive) oppdrettet fisk til konsum etter regelverket for næringsmiddelhygiene og slakteriforskriften.

På noen båter som slakter til konsum, blir fisken bedøvet, avlivet, bløgget og oppbevart i kar med isvann eller i RSW- tanker for levering til et mottaksanlegg, som oftest et landbasert slakteri. På andre båter blir fisken også sløyd, filetert og pakket.

I noen tilfeller brukes båtene til planlagt slakting av hele merder. I andre tilfeller brukes båtene til nødslakting (beredskapsslakting) av hele merder eller deler av merder med syk eller skadet fisk.

I dette dokumentet brukes begrepet «slaktebåt» om alle de ulike typene fartøy.

Det samme regelverket gjelder for de ulike båttypene. Internkontroll og rutiner om bord må uansett tilpasses driften på den enkelte båten.

1.2.2 Båter som slakter fisk som ikke skal brukes til mat

Båter der fisk blir bedøvet og avlivet, og der fisken ikke skal brukes til mat, skal være godkjent etter slakteriforskriften og biproduktregelverket. Mer informasjon om dette i [punkt 4.11](#).

1.3 Endringslogg

Februar 2021: Oppdatert 4.12 Sortering av fisk om bord

2 Oversikt over regelverket for slakte- og bløggebåter

Matloven og dyrevelferdsloven gjelder ved slakting av fisk og produksjon av næringsmidler. Under disse lovene finnes det flere detaljerte forskrifter som gjelder for slaktebåtene.

2.1 Matloven

[Matloven](#) peker på

- ansvaret for produksjon av trygg mat
- ansvaret for å forhindre at smitte fra slaktingen spres til andre oppdrettsanlegg og villfisk
- ansvaret for å merke korrekt og sørge for sporbarhet for næringsmidlene

2.2 Dyrevelferdsloven

[Dyrevelferdsloven](#) har bestemmelser som skal ivareta fiskens velferd i forbindelse med håndtering og slakting.

2.3 Aktuelle forskrifter

Her er lenker til de viktigste forskriftene som gjelder for deres drift:

- [slakteriforskriften](#)
- [næringsmiddelhygieneforskriften](#)
- [animaliehygieneforskriften](#)
- [restkontrollforskriften](#)
- [forskrift om kvalitet på fisk og fiskevarer](#)
- [forskrift om IK-Akvakultur](#)
- [internkontrollforskriften for næringsmidler](#)
- [forskrift om desinfeksjon av vann i akvakultur](#)
- [animalebiproduktforskriften](#)

2.4 Aktuelle krav til oppdrettere

For oppdrettere gjelder [akvakulturdriftsforskriften](#). Denne stiller blant annet krav om at all slakting skal skje i godkjente slakterier, at dødfisk skal tas opp minst daglig, at båter som anløper og forlater anlegget ikke sprer smitte, og at fisken håndteres forsvarlig ved trenging og pumping.

3 Godkjenning av fartøyet – søknadsprosess og dokumentasjon

Det er ikke tillatt å slakte fisk uten at fartøyet er godkjent. For å få godkjenning for fartøyet må dere følge stegene i prosessen nedenfor.

3.1 Søknadsprosessen

Før dere søker

1. Sett dere inn i regelverket og hvilke krav som gjelder for det dere planlegger å gjøre. Se [oversikt over regelverket](#) i kapittel 2.
2. Utform rom og utstyr for inntak av fisk, bedøving, bløgging, utblødning, og eventuelt sløying og lagring i tråd med regelverket for næringsmiddelhygiene og fiskevelferd.
3. Lag et internkontrollsystem basert på [HACCP-prinsippene](#) og krav i IK-Akvaforordningen. Kontroll med potensielle farer er et av de mest sentrale kravene for alle som produserer og omsetter mat. Med HACCP menes at dere gjennom en fareanalyse skal identifisere farer som kan oppstå i produksjonen. Dere må ha rutiner som sikrer at farene ikke truer mattryggheten.
4. Hvis dere trenger det, kan dere kontakte Mattilsynet for veiledning knyttet til regelverkskravene.

Selve søknadsprosessen

1. Søk om godkjenning via [Mattilsynets skjematenester](#). Her er [brukerveiledning](#) for skjematenesten.
 - a. Bruk skjemaet **Ny næringsmiddelvirksomhet inkl. matkontaktmaterialer**.
 - b. Bruk aktiviteten **Mottak, slaktning og produksjon av fiskerivarer og muslinger**.
 - c. Velg produksjonsformen **Slaktning av laksefisk**.
 - d. Hvis fisken sløyes eller fileteres ombord, velger dere også produksjonsformen **Bearbeiding – fiskerivarer**
2. Legg ved dokumentasjon, se mer informasjon nedenfor.
3. Mattilsynet vurderer søknaden. Vi etterspør informasjon som mangler eller er uklar.
4. Mattilsynet avtaler inspeksjon om bord når båten er ferdig utrustet og klar for bruk. Inspeksjonen kan utføres der båten befinner seg. Dette koordinerer Mattilsynet.

Under inspeksjonen undersøker vi

 - a. planlagt drift
 - b. innredning og utrustning
 - c. risikovurderinger og rutiner
 - d. system for internkontroll

Midlertidig godkjenning og videre prosess

1. Hvis utstyr og utrusting oppfyller kravene i regelverket, og internkontrollsystemet er klart til bruk, får dere godkjenning for 3 måneder. Samtidig får dere tildelt et fiskebruksnummer (godkjenningsnummer). Dere kan da begynne å slakte.
2. Søk om endelig godkjenning i god tid før den tidsbegrensede godkjenningen går ut. Dette gjøres også via [skjematjenesten](#).
3. Mattilsynet vurderer søknaden og avtaler ny inspeksjon. Vi går gjennom driften og internkontrollen når fartøyet er under slakting.

Endelig godkjenning

1. Dersom driften og internkontrollen oppfyller alle krav i regelverket, får dere endelig godkjenning.
2. Hvis vi bare finner mindre mangler som dere raskt kan rette opp, kan dere få en ny 3 måneders godkjenning for å få de siste detaljene på plass.

Dere må betale gebyr for hele søknadsprosessen.

Hvem behandler søknaden, og hvor lang tid tar det?

Godkjenning av slaktebåter krever tett samarbeid mellom ulike medarbeidere i Mattilsynet som jobber med fiskehelse, fiskevelferd og hygieneregelverket. Behandlingen av søknaden kan derfor ta noe tid.

Søknaden blir behandlet av den regionen og avdelingen i Mattilsynet der rederiet eller eieren har adresse.

3.2 Dokumentasjonen dere legger ved søknaden

Når dere søker om godkjenning, skal dere legge ved denne dokumentasjon:

- navn på rederi og båt og adresse, telefonnummer og e-postadresse til kontaktpersoner (fylles inn i skjemaet)
- oversikt over hvilke fiskearter som skal slaktes, og slaktekapasitet
- plantegning over båten som viser
 - flyten i slakte- og bearbeidingsprosessen
 - soneinndeling
 - plassering av utstyr (pumper, rør, bedøvelses- og avlivingsutstyr med mer)
- internkontrollsystem basert på risikovurdering av hva som kan gå galt når det gjelder fiskehelse, fiskevelferd og mattrygghet, som blant annet viser rutinene for
 - bedøving og avliving
 - behandling av sjøvann og ferskvann som brukes i produksjonen
 - håndtering av dødfisk og utkast
 - håndtering av renseskjema
 - behandling av blod- og vaskevann
 - vask og desinfeksjon
 - flytskjema og fareanalyse med hensyn på trygg mat

- avvikshåndtering
- internrevisjon av internkontrollen
- dokumentasjon på at utstyret for håndtering av levende fisk (opptak, pumping, bedøvelse og bløgging) er utprøvd og ivaretar fiskevelferden.

4 Krav til driften

4.1 Krav til produksjon av trygg mat

Dere skal ha et internkontrollsystem basert på HACCP-prinsippene. HACCP er en forkortelse for Hazard Analysis and Critical Control Points. Dere skal gjennomføre en fareanalyse av produksjon for å identifisere biologiske, kjemiske og fysiske farer som kan påvirke mattryggheten. De farene som dere identifiserer, skal dere ha rutiner for å ha styring og kontroll med slik at de ikke utgjør en fare for mattryggheten. Internkontrollsystemet deres skal derfor inneholde rutiner for å sikre at dere oppfyller de kravene i næringsmiddelregelverket som gjelder for dere.

Systemet må som et minimum ha

- oversikt over regelverk som gjelder for dere
- oversikt over hvordan virksomheten er organisert
- rutiner for avvikshåndtering
- rutiner for internrevisjon
- rutiner for dokumentstyring
- rutiner for opplæring av de ansatte
- rutiner for renhold og vedlikehold av utstyr og lokaler
- rutiner for å skille mellom rene/urene soner og arbeidsoppgaver
- rutiner for personlig hygiene inkl. håndvask, arbeidsklær m.m.
- rutiner for skadedyrkontroll
- rutiner for bruk av ferskvann, sjøvann, is, slurry eller nedkjølt sjøvann (RSW)
- rutiner for kontroll med gjeldende krav til temperatur
- rutiner for prøvetaking med hensyn på trygg mat

4.2 Hvordan skal fisken bedøves og avlives?

Det er de samme kravene til bedøving og avliving om bord i slaktebåter som slakter fisk, som for de landbaserte slakteriene. Dette er beskrevet i [Veileder om krav til god fiskevelferd ved slakteri for akvakulturdyr](#) som inneholder mye nyttig informasjon.

Legg spesielt merke til disse punktene, der Mattilsynet ofte finner avvik:

- Ansatte som arbeider med bedøving og avliving, skal ha nødvendig kompetanse og forståelse for fiskevelferd.
- Metoder og utstyr som brukes til håndtering av levende fisk, skal ivareta fiskevelferd og være utprøvd og funnet forsvarlige før de tas i bruk.
- Fisken skal samles opp og pumpes inn slik at den ikke stresses eller skades.
- Tempoet fisken pumpes inn i, skal være tilpasset kapasiteten for bedøvelse og avliving. Sørg for en jevn flyt av fisk.
- Dere skal kontrollere at bedøvelse og avliving skjer riktig, og at fisken ikke våkner opp igjen i utblødningsstanken.
- Dere må ha rutiner for å rette opp feil eller for å stoppe slaktingen ved feil på utstyr, mangelfull bedøvelse etc.

- Fisken skal alltid inn i bedøveren med hodet først.
- Rensefisk og andre fiskearter som kommer inn med slaktefisken, må avlives på en egnet måte. El-bedøvere for slakting av laks er ikke egnet for alle rensefiskarter.
- Dere skal jevnlig etterse og vedlikeholde utstyr til bedøving og avliving av fisk.

4.3 Dere må ha oversikt over driften (driftsjournal)

Dere må ha oversikt og dokumentasjon som viser:

- hvor mye fisk som er tatt inn fra de ulike oppdrettsanleggene (Lokalitetsnummer og navn)
- når fisken er slaktet
- hvor slaktet fisk er levert
- hvor mye biprodukt som er levert og hvor dette er levert
- hvordan blodvann og vaskevann er håndtert eller levert

Opplysningene kan dokumenteres ulike steder, som for eksempel dekkdagbok, fraktbrev, oppdragsrapport eller handelsdokument.

Opplysningene må kunne legges fram når Mattilsynet kommer på tilsyn.

4.4 Dere har melde- og varslingsplikt til Mattilsynet

Hvem skal melde og varsle?

Det er ikke avgjørende hvem som varsler og melder til Mattilsynet, men ansvaret for dette må være tydelig plassert i organisasjonen deres.

Plikt til å melde om slakting

Det er meldeplikt for planlagt og gjennomført slakting. Bruk skjemaet som heter [slakting av oppdrettsfisk](#) i Mattilsynets skjematjeneste. Meldingen skal registreres på det bedriftsnummeret som slaktebåten er tilknyttet.

Planlagt slakting skal meldes inn senest torsdag i uka før, og det er mulig å korrigere innmelding helt fram til tirsdag klokka 9 i den uka slaktingen skal foregå. Dere korrigerer ved å sende inn et nytt skjema.

Etter at dere har slaktet, skal dere melde inn hvor mye dere faktisk slaktet. Dette gjør dere i det samme skjema som ved melding om planlagt slakting.

Nødslakting skal meldes inn i skjematjenesten så snart dere vet at dere skal ta et oppdrag. Hvis dere ikke kan gi melding innen torsdag uken før slaktingen, må dere i tillegg melde fra om dette i en e-post til det lokale Mattilsynet der oppdrettslokaliteten ligger.

Plikt til å varsle når noe oppstår

Dere skal varsle Mattilsynet dersom

- dere har mistanke om at fisken kan være alvorlig syk, og oppdretter ikke har opplyst dere om dette på forhånd
- det oppstår teknisk svikt eller andre forhold som kan medføre smittefare eller ha negative konsekvenser for fiskevelferden eller fiskehelsen
- dere mistenker at fisken ikke er trygg mat, f.eks. dersom det påvises Listeria eller forurensing med skadelige stoffer i slaktet f.sk

Dere kan varsle i Mattilsynets skjematjeneste.

4.5 Fisken skal være uten rester av legemidler

Fisk som slaktes, skal ikke inneholde rester av legemidler.

Dere må sjekke oppdretters dokumentasjon (fiskens CV) på om fisken har vært behandlet med legemidler, og kontrollere at tilbakeholdelsestiden for slakting er overholdt. Bedøvelse og beroligende midler er også legemidler. Det kan være økt risiko for at fisken inneholder rester av legemidler når den nødslaktes etter skade eller sykdom.

Mattilsynet kan ta ut prøver for analyser av legemiddelrester og andre fremmedstoffer. Dette kan skje om bord på båten, eller når slaktet fisk leveres til mottak.

4.6 Slaktingen skal ikke spre smitte

For å forebygge smittespredning må slaktebåten rengjøres og desinfiseres før dere starter oppdrag på en ny oppdrettslokaltet. Flere turer med slaktet fisk fra ett oppdrettsanlegg til ett mottaksanlegg uten andre oppdrag imellom (såkalt kippkjøring) vil ofte kunne regnes som ett oppdrag. Utstyr og lokaler skal alltid rengjøres minimum hver dag under produksjon for å ivareta mattryggheten.

Risikovurderinger, risikoreducerende tiltak og dokumentasjon på hvordan vask og desinfeksjon gjennomføres, må komme frem av internkontrollsystemet deres:

- rengjøringsrutiner ved slakt av fisk i anlegg med restriksjoner på grunn av smittsomme sykdommer
- rengjøringsrutiner ved slakt av fisk ved anlegg innenfor PD-sonen, når båten etterpå skal brukes til slakting av fisk ved anlegg utenfor PD-sonen.
- rengjøringsrutiner ved slakt av fisk i bekjempelsessoner for ILA og PD

Hvis dere slakter fisk i bekjempelsessoner for ILA og PD, må dere gjøre dere kjent med krav i lokale kontrollområdeforskrifter. Oversikt over slike soner finnes i [BarentsWatch](#).

4.6.1 Slakting av fisk ved anlegg som er pålagt restriksjoner på grunn av smittsom sykdom

Oppdrettsanlegg som er pålagt restriksjoner på grunn av mistanke om eller påvist alvorlig smittsom sykdom, som for eksempel Flavobakterium, BKD, PD eller ILA, skal ha en egen godkjent slakteplan. Dere må etterspørre informasjon om dette fra oppdretteren når dere planlegger slakting.

Bruk av slaktebåt vurderes i hvert enkelt tilfelle for anlegg med alvorlige sykdommer. Mattilsynet kan stille konkrete krav om rengjøring, desinfeksjon, attestering og karantene etter at slike oppdrag er gjennomført.

Det er ikke lov å eksportere fisk med for eksempel PD eller ILA til enkelte land utenfor EU. Mer informasjon om dette finnes på sidene med [informasjon av eksport av fisk og sjømat](#) på Mattilsynets hjemmesider.

4.7 Avløpsvann skal ikke spre smitte

Avløpsvann fra slaktebåt skal behandles (desinfiseres) slik at smittespredning ikke kan skje. Både prosessvann (blodvann) og vaskevann fra bedøvelse, bløgging, videre prosess og håndtering av dødfisk eller ensilasje, skal behandles. Det er egne krav til hvilke metoder og hvilket utstyr som skal brukes, les mer [om desinfeksjon av vann på Mattilsynets nettsider](#).

Dere må ha rutiner for hvor desinfisert avløpsvann kan slippes ut i sjø. Det bør være mer enn 5 km fra utslippspunktet til oppdrettsanlegg og laksevassdrag. Dersom spesielle forhold (f.eks. strøm) tilsier at det er høy risiko for spredning av smitte til andre oppdrettsanlegg eller laksevassdrag, bør avstanden være lenger enn 5 km.

Dersom dere ikke har eget system for behandling av brukt vann, må dere ha rutiner for å levere dette sammen med den slakta fisken til et mottak som har godkjent anlegg med tilstrekkelig kapasitet.

Utslipp av prosessvann krever tillatelse fra miljømyndighetene, enten Fylkesmannen eller Miljødirektoratet.

4.8 Slik skal dere håndtere biprodukt (utkast)

Biprodukt er fisk og deler av fisk som ikke skal brukes til mat for mennesker, f.eks. utkast, avskjær, dødfisk, gulvfisk og rensefisk.

Biprodukt deles inn i kategorier, disse er aktuelle for slaktebåter:

- kategori 2 – selvdød fisk (dødfisk) og fisk med legemiddelrester
- kategori 3 - utkast, gulvfisk, avskjær, rensefisk

Det er ulike regler for hvordan disse skal håndteres videre. Dersom kategori 2 og 3 blandes, må alt leveres som kategori 2. Dere må ha på plass utstyr for og rutiner for oppsamling, kategorisering (sortering) og håndtering av biprodukt.

Biprodukt skal leveres til godkjente anlegg for biprodukt, men det er også akseptert å levere på lokaliteten før slaktebåten forlater stedet, eller der slaktefisken leveres. Dette må skje i tette beholdere uten avrenning.

Når biprodukt leveres fra slaktebåten til godkjent anlegg for biprodukt, må det fylles ut et handelsdokument som dokumenterer hva som er levert, hvem som er mottaker, og hvordan transporten har skjedd.

4.8.1 Dødfisk skal ikke håndteres om bord

Dødfisk skal som hovedregel tas opp fra merden før slakting. Det er oppdretteres ansvar å tømme merden like før slakting starter. Dødfisken skal tas hånd om i systemet for dødfisk på

oppdrettsanlegget. Hvis det likevel kommer dødfisk om bord, må disse sorteres ut før bløgging. Hvis det kommer store mengder dødfisk, må slaktingen avbrytes, og oppretter må tømme merden for dødfisk.

4.9 Transport av slaktet fisk mellom slaktebåt og mottaksanlegg

Hvis slaktet fisk ikke transporteres til mottaksanlegget av slaktebåten, men overføres til et annet fartøy eller en bil, skal dette transportmiddelet være registrert som transportør av næringsmidler. Transporten og overføringen må skje uten søl av ubehandlet blodvann.

4.10 Krav til fiskekvalitet

Selvdød fisk kan ikke brukes til mat. Det kan heller ikke fisk som har synlige, ytre eller indre sykdomsforandringer som blødninger eller byller i muskulatur eller store utvendige sår eller byller.

Oppdrettsfisk som slaktes skal være tom for fôrrester i tarmen. Bløgging og utblødning skal skje slik at fisken tømmes for blod.

Fisk skal sorteres i Norge slik at fisk med sår og misdannelser eller indre kvalitetsfeil (produksjonsfisk) ikke omsettes til konsum ør feil er rettet. Sortering kan være vanskelig å gjennomføre på en slaktebåt. Dere må derfor sikre at dette skjer på mottaksanlegget der dere leveres slaktet fisk.

4.11 Kan dere slakte fisk som er syk eller skadet?

Enkelte båter har spesialisert seg på opptak av fisk som er skadet etter avlusing eller annen håndtering. Slakting av skadet og svekket fisk kan ta vare på ressurser og lønne seg økonomisk, men behandlingen eller håndteringen skal likevel ikke være belastende for fisken.

Det er krav i det felles EU-regelverket at fisk som slaktes, ikke skal vise kliniske tegn på sykdom før slakting, ellers vil den ikke være fritt omsettelig uten helsesertifikat i EU.

Det kan være utfordrende å slakte sterkt svekket eller døende fisk og tømme den for blod på en måte som tilfredsstiller kravene i kvalitetsforskriften. Fisk som skal nødslaktes bør ha tilnærmet normal svømmeatferd, hjertefrekvens og blodsirkulasjon. Dårlig utblødd fisk som ikke oppfyller krav i kvalitetsforskriften, må sorteres ut.

4.11.1 Slaktefisken skal ikke være i kontakt med dødfisk og avføring

Døende fisk kan synke ned og vil kunne havne sammen med dødfisk på bunnen av merden. Like før slakting fra en merd starter, skal oppretter sørge for at den er tømt for dødfisk.

Fisk som slaktes, skal ikke være forurenset av dødfisk som kan være i ulike grader av oppløsning, eller av avføring og fôrrester. Det skal være et tydelig skille mellom levende fisk som slaktes, og dødfisk.

Opptak av slaktefisk må skje på en måte som sikrer at den ikke blir forurenset. Det er ikke akseptabelt at døende fisk pumpes opp fra bunnen av merden sammen med dødfisk, og at sortering mellom døende og død fisk skjer på slaktebåten. Utstyr som brukes til håndtering av dødfisk, skal aldri brukes til opptak eller annen håndtering av fisk til slakting.

En [fagrappport fra FHF](#) tyder på at død fisk og fôrrester kan være en kilde til smitte av Listeria. Dersom dere plukker enkeltfisk for slakting, må dere vurdere denne risikoen, og ha rutiner for å kontrollere den. Dette må komme frem av båtens internkontrollsystem.

Fiskefôr inneholder av og til salmonellabakterier. Det kan være behov for å ha særlig kontroll for salmonella ved slakting av fisk som har vært i kontakt med fôr eller rester av fôr.

4.12 Sortering av fisk om bord

Dere kan sortere fisken om bord og la en sortering gå til slakt og en sortering gå tilbake til merd i oppdrettsanlegget.

Dette forutsetter at

- sortering må være vurdert ved båtens godkjenning
- sortering må skje adskilt fra bedøving og avliving.
- utstyret som brukes til sortering må være egnet til å ta vare på fiskevelferd.
- sortering skal ikke medfører økt risiko for smittespredning.

Dere som har båter som er godkjent fra før, må ta kontakt med Mattilsynet og få vurdert om sortering er forsvarlig på deres båt.

4.13 Krav til båter som bare slakter fisk som ikke brukes til mat

Fartøy som bare brukes til å avlive fisk på grunn av sykdom eller fiskevelferd, og som ikke skal gå til mat, skal være godkjent etter biproduktregelverket og slakteriforskriften. De skal ikke godkjennes etter næringsmiddelhygieneregelverket. Dette kalles ofte destruksjon av fisk.

Fartøyene skal godkjennes med produksjonsformene **Avliving av oppdrettsfisk i båt eller bil** og **Mellomliggende anlegg**. Prosessen for godkjenning finner dere i [denne veilederen](#).

Vurderinger for fiskehelse og -velferd for disse båtene vil i hovedsak være de samme som for båter som slakter til konsum. Vær særlig oppmerksom på følgende:

- Fisk som avlives på båter til biprodukt, vil vanligvis ikke bløgges. Behandling med strøm vil derfor kunne være avliving. Dette krever egen faglig vurdering med hensyn til spenning og tid.
- Hvis avlivingen av fisken skjer ved at den blir malt opp, er det svært viktig at bedøvelsen har lang varighet, og at flyten av fisken til kverna er slik at oppmaling skjer før fisken våkner opp igjen.

5 Kontroll fra Mattilsynet

Dere som har godkjenning for drift av slaktebåter, har ansvar for at driften oppfyller kravene i regelverket. Mattilsynet kontrollerer dette ved tilsyn. Hovedregelen er at inspeksjoner er uanmeldte.

Slaktebåter er vanskelige å treffe for inspeksjon fra Mattilsynet. Dere har en plikt til å legge til rette for inspeksjon, blant annet for at våre inspektører kan komme seg ut dit båtene befinner seg.

Når og hvordan tilsynet gjennomføres

Deler av Mattilsynets kontroll kan gjennomføres ved gjennomgang av den dokumentasjon dere skal ha ifølge internkontrollsystemet.

Deler av tilsynet, særlig med forhold knyttet til hygieneregelverket, kan gjennomføres som inspeksjoner når det leveres fisk til mottaksanlegg.

Tilsyn knyttet til velferd rundt bedøving og avliving må i hovedsak gjøres mens slakting pågår.

Når Mattilsynet fører tilsyn med slaktebåter, planlegges vi slik at vi kan kontrollere flest mulig av de kravene som gjelder. Dette er effektivt både for dere og for Mattilsynet.

6 Flere relevante veiledere fra Mattilsynet

[6.1 Veiledning om krav til god fiskevelferd ved slakteri for akvakulturdyr](#)

[6.2 Veileder animalske biprodukt](#)

[6.3 Registrering og godkjenning av næringsmiddelbedrifter](#)

[6.4 Hva er HACCP](#)

[6.5 Desinfeksjon av avløpsvann fra slakteri](#)

