

A solid white horizontal bar.

VEILEDER

PRAKTISK VEILEDER FOR VASK OG DESINFEKSJON I HAVBRUKSNÆRINGEN

PUBLISERT OKTOBER 2021



Innholdsfortegnelse

Håndtering av smittsomme sykdommer	2
Rengjøring	3
Desinfeksjon	3
Sjekkliste/logg	3
Eksempler på vask og desinfeksjon.....	3

Denne veilederen er laget for personell som skal utføre vask og desinfeksjon i akvakulturnæringen.

Veilederen inneholder ikke en fullstendig opplisting over hva som skal vaskes og desinfiseres. Dette skal virksomhetene selv gjøre en risikovurdering av og lage planer for.

Det er vanskelig å beskrive i tekst hva som er godt nok og som skal til for at Mattilsynet skal godkjenne vask og desinfeksjon. Derfor har vi valgt å sette inn eksempelbilder i stedet.

1. Håndtering av smittsomme sykdommer

Det er mange smittsomme sykdommer hos norsk oppdrettsfisk. Det er viktig å hindre at kjent eller ukjent smitte sprer seg til villfisk, miljøet eller til andre lokaliteter. Derfor må alt av utstyr, brønnbåter, avlusningslektre m.m. vaskes og desinfiseres før det flyttes mellom lokaliteter, eller mellom utsett av fisk, slik at smittsomme sykdommer ikke sprer seg.

2. Rengjøring

Alt utstyr og selve lokaliteten skal vaskes (båt, merdringer, dødfiskutstyr, flåte, landbase osv).

Smittestoff har lengre levetid i organisk materiale enn i rent vann. Organisk materiale vil si levende eller død fisk- og plantemateriale, skjell, rur, eller rester av dette. Organisk materiale kan inaktivere desinfeksjonsmiddelet og bruke det opp, slik at middelet ikke fungerer slik det skal. Derfor er det aller viktigste å skrape og vaske godt, slik at så mye som mulig av organisk materiale er fjernet før desinfeksjon.

Den viktigste smitekilden er fisken. Fisk som er smittet med virus eller bakterier vil skille ut smitte til omgivelsene. Dersom det står fisk i enkelte merder mens man vasker og desinfiserer tomme merder, kan virus og bakterier skilt ut av fisken feste seg på overflaten igjen. Derfor skal rengjøring og desinfeksjon av utstyr som blir liggende i sjøen, som for eksempel merdringer helst skje *etter* at fisken er fjernet.

Husk:

- Bruk nok tid!
- Skrub og fjern så mye som mulig av organisk materiale (eks. groe, blåskjell, rur, fettlag osv.)

- Bruk rett mengde og type rengjøringsmidler til de miljøforholdene du har.
- Saltinnhold i vannet, temperatur, m.m. kan påvirke de ulike midlene.

3. Desinfeksjon

Desinfeksjon brukes for å drepe virus og bakterier, og dermed bryte smitteveiene.

Det er viktig å bruke desinfeksjonsmiddel som er tilpasset temperatur, pH, saltvann og hvilke virus/bakterier som skal drepes. Det er viktig å overholde virketiden og brukerveiledningen i pakningsvedlegget for å sikre ønsket effekt.

Her finner du en liste over godkjente desinfeksjonsmidler: [Desinfeksjonsmiddel som er godkjent av Mattilsynet.](#)

4. Sjekkliste/logg

For å dokumentere arbeidet med vask og desinfeksjon er det viktig å loggføre hva dere har gjort. Ta gjerne bilder og/eller video av prosessen.

Loggen bør inneholde oversikt over:

- Utstyr som er kastet eller flyttet.
- Utstyr som er vasket og desinfisert.
- Billedokumentasjon, spesielt av områder som er vanskelig tilgjengelige for inspeksjon, som f.eks underside av flåte, m.m.
- Tidspunkt for gjennomført vask og desinfeksjon.
- Hvilket desinfeksjonsmiddel som er brukt, mengde og virketid.

5. Eksempler på vask og desinfeksjon

I mange situasjoner er det pålagt at vask og desinfeksjon skal godkjennes av Mattilsynet eller av fiskehelsepersonell. Under følger noen bilde-eksempler på vask av forskjellig utstyr som ville blitt godkjent/ikke godkjent av Mattilsynet.

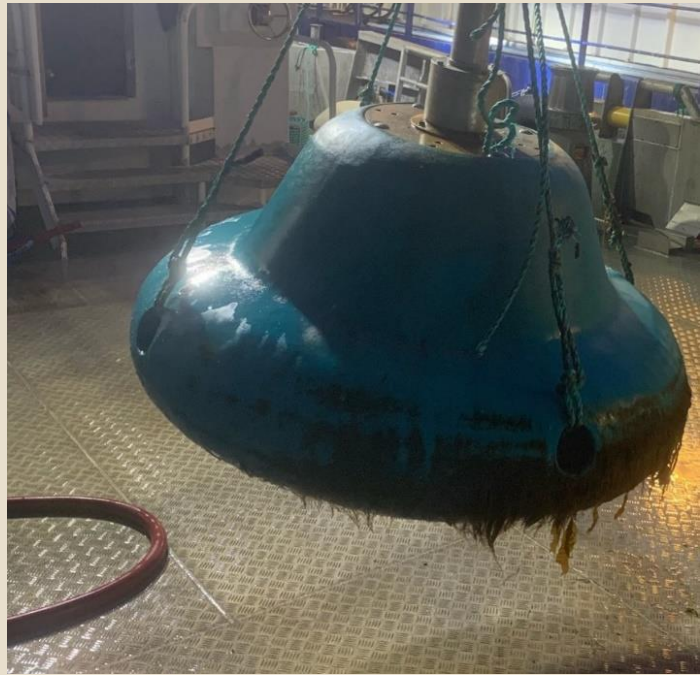
Eksempel på blåse, godkjent/ikke godkjent



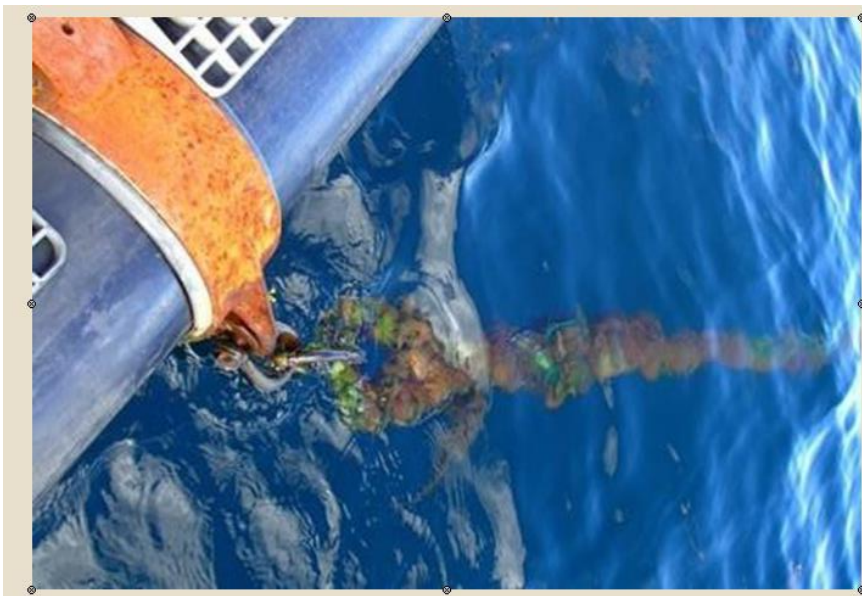
Eksempel på fender, godkjent / ikke godkjent



Eksempel på førspreder, godkjent / ikke godkjent



Eksempel på fortøyning, ikke godkjent



Eksempel på kabel, ikke godkjent



Eksempel på merd, ikke godkjent





Eksempel på stolpe, ikke godkjent





Statens tilsyn for planter, fisk, dyr og næringsmidler

www.mattilsynet.no