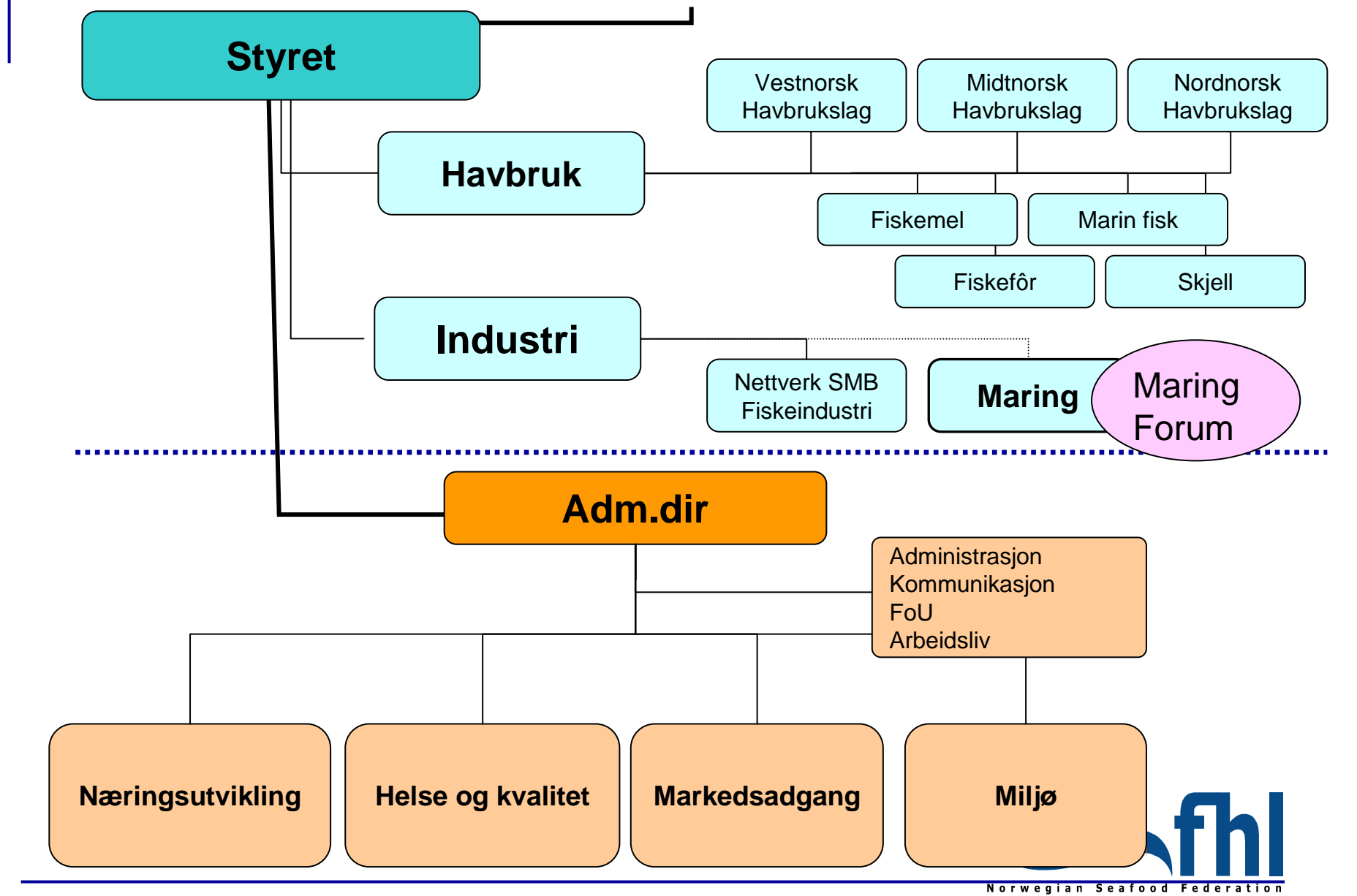

Regelverk for sjømatproduksjon i Norge og EU

Workshop klippfisk/saltfisk 11.5.2010

Gunn Harriet Knutsen
rådgiver helse og kvalitet



Generalforsamlingen FHL



Regelverk Sjømatproduksjon



Hygienepakken – fra 1. mars 2010

- Erstatte hygienebestemmelsene
i
Fiskekvalitetsforskriften
og
Fiskemel -oljeforskriften

Hygienepakken

H1
852/2004

- Felles hygienekrav for all næringsmiddelproduksjon
- Primærproduksjon

H2
853/2004

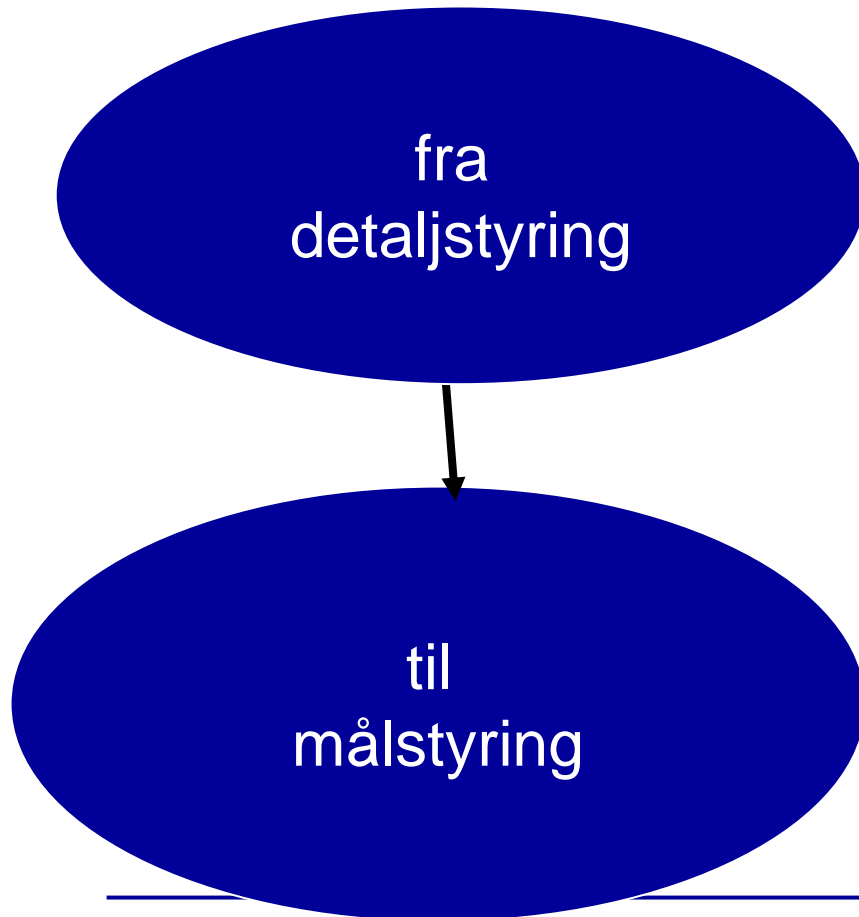
- Spesifikke krav for næringsmidler animalsk opprinnelse

H3
854/2004

- Krav til offentlig tilsyn med animalske næringsmidler

Hygienepakken

■ Regelverksendring



■ Endring for virksomheter

- Tydeligere ansvar
- Økt mulighet for egne løsninger
- Økt krav til dokumentasjon basert på HACCP

■ Endring for Mattilsynet

- Enhetlig håndtering i EØS - fellesskapet
- Økt krav til faglig skjønn
- Kontrollforordning

Risikobasert forvaltning

Risikovurdering
Vitenskapskomiteen

Risikonivå
Politiske myndigheter

Risikohåndtering
Mattilsynet

- Dersom det stilles spesifikke hygienemessige krav både med hensyn til produksjonsprosesser eller til prøvetaking skal det være basert på kunnskap om risiko og at det er nødvendig for å ivareta mattrygghet.

Krav til godkjenning, produksjon og sluttprodukt

- ❑ Virksomheten skal godkjennes
- ❑ Krav til produksjon og driftsrutiner
- ❑ HACCP basert egenkontroll
- ❑ Sikre at sluttproduktet er helsemessig trygt
- ❑ Ikke produktgodkjenning

Fiskerivarer -

H2 – vedlegg III – avsnitt VIII

- For alle fiskeprodukter til humant konsum
 - Ikke sjøpattedyr
- Fersk fisk, frossen fisk, saltfisk, klippfisk, tørrfisk, fullsaltet fisk
- Filet og foredlede produkter
- Bearbeidede skjell
- Fiskeolje, tran
- Fiskemel, hydrolysat, gelatin

Enkelte punkter - vann

- Rent sjøvann er tillatt brukt ved
 - produksjon av is
 - Håndtering og vasking av fiskeprodukter
 - Hurtigkjøling av krepsdyr og muslinger
- Oppbevaring av hel sløyd fisk i is/vann slurry
 - Tillatt under transport om bord og etter landing frem til første mottak
 - Avventer avklaring hodekappet fisk

Enkelte punkter - parasitter

- Krav om frysing av fiskeriprodukter som
 - Konsumeres rå
 - Røykes ved temp < 60°C
 - Marinert eller lettsaltet
- Kravet bortfaller dersom undersøkelser av fangstfelt og opprinnelse viser at det ikke utgjør noen helsefare
- EFSA: Kun oppdrettet atlantisk laks

Enkelte punkter – salt

- Hygienepakken ingen spesifikke krav
 - Ingredienser må ikke være kontaminert m.m. slik at sluttproduktet blir uegnet til humant konsum
 - Salt er ikke tilsetningsstoff
- Codex standard for saltfisk
 - Salt til saltfisk skal være rent, fri for fremmedlegemer, uten synlige tegn på forurensing

NY NORSK Fiskekvalitetsforskrift

- Eget kapittel for fullsaltet fisk og klippfisk
 - § 33. *Krav til salt*
 - A. rent utseende; skal ikke inneholde tydelige, fargede partikler eller fremmede krystaller; fritt for avvikende lukt; ha en tydelig ren saltsmak,
 - B. jerninnholdet i saltet ≤ 10 mg/ kg
kopperinnholdet $\leq 0,1$ mg/ kg,
 - C. **saltet skal være ubrukt**; ikke være tilsatt noe stoff uten at det er **spesielt** tillatt i forbindelse med salting av fisk. Bruk av misfarget salt er ikke tillatt.

Tilsetningsstoffforskriften

EU harmonisert

- Tilsetningsstoffer skal være godkjent
- Prosesshjelpemidler skal ikke godkjennes med må kun brukes i henhold til definisjonen.
- Et stoff som anvendes under bearbeidingen for å oppfylle et teknologisk behov, men etter produksjonen er det ikke tillatt med noen teknologisk effekt av eventuelle uunngåelige reststoffer av prosesshjelpemidlene i det ferdige produktet.

Bruk av prosesshjelpemidler i norsk næringsmiddelindustri

- Ved produksjon av
 - Eddik
 - Buljonger
 - Tran
 - Raffinerte vegetabiliske oljer
 - Gryteretter
 - Yoghurt produkter
 - Bakerverarer

Venter på svar på brev 29.9.2009 til helse - og omsorgsdepartementet

- **Island:** Myndighetene har bedt om dokumentasjon om at krav oppfylles innen 6. mnd. Tolkning er ikke presisert
- **Danmark:** Aksept for carry over av di- og trifostfat fra fryst filet (inntil 5mg/kg)
- **Tyskland:** I praksis åpnet for bruk av fosfat i saltfiskproduksjon. Må angis i handelsdokumentet. Avventer domstolsavgjørelse.

Merking - Norge og EU

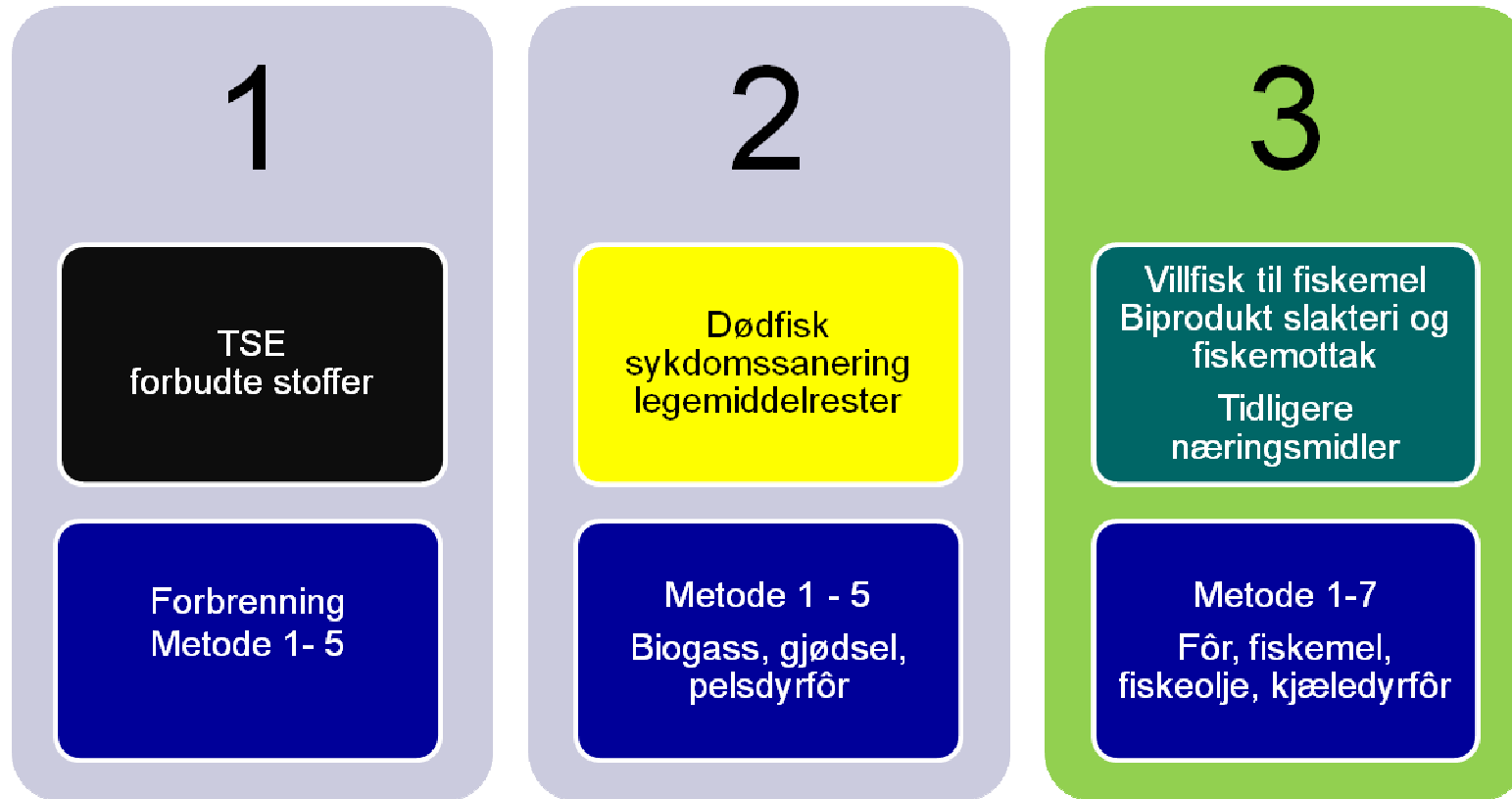
- Forbrukerinformasjon og redelighet
- Opprinnelsesmerking: fangstområde, land
 - Nordvestlig eller Nordøstlig Atlanterhavet
- Art
- Produksjonsmetode
 - Fisket i havet, fisket i ferskvann, oppdrettet
- Dato første gangs innfrysing
- Fangst – og slaktedato for ferske varer
(norsk)

Avskjær - avfall fra sjømatbedrifter fiskebiprodukt

Biprodukter

Næringsmidler

Eksisterende biproduktforordningen 1774/2002 EU harmonisert



Sjømat er sunt

Et helhetssyn på fisk og annen sjømat i norsk kosthold – VKM 2006

- Fisk og marine n-3 fettsyrer viktig
 - Forebygger hjerte-karsykdommer
 - Svangerskap og fosterutvikling



Kostholdsråd Helsedirektoratet



- ❑ Spis mer fisk både til middag og som pålegg
- ❑ Gravide: Spis fisk til middag 2-3 ganger i uken, og fisk som pålegg flere ganger i uken. Halvparten av fisken bør være fet fisk
- ❑ Daglig tilskudd av tran (D- vitamin) til alle spedbarn fra 4 ukers alder