



# Utfordringer knyttet til kveis i hvitfisk

Tromsø 2019



## Krav i regelverket

- Parasitter inaktiveres før konsum, alternativt dokumentere at parasitter ikke forekommer i fisken
- *«Driftsansvarlige for næringsmiddelforetak skal sikre at fiskerivarer har gjennomgått en visuell kontroll med det formål å påvise synlige parasitter før de omsettes. De skal ikke omsette fiskerivarer til konsum som er tydelig angrepet av parasitter.»*
  - den visuelle undersøkelse skal utføres av den sløyde fiskens bukhule, og av lever og rogn til humant konsum
  - visuell undersøkelse av fileter og skiver under renskjæring og etter filetering, om nødvendig med gjennomlysning

# Hovedpunkter

- Risikovurdering
- Mottakskontroll
- Støttende bildemateriell
- Kort innføring i statistikk



SjømatNorge

Beste praksis for mottakskontroll av fisk til  
klippfiskproduksjon



Foto: Karl Ragnar Ojertsen

# Risikovurdering

Potensielle farer  
Potensielle defekter

## Mottakskontrollen

- Dokumentkontroll
- Temperaturkontroll
- Råstoffkontrollen – fysisk kontroll av partiet
  - Bløgging
  - Sløying
  - Fangstskader
  - Krav i kvalitetsforskriften
  - Parasitter
- Godkjenning av partiet



Støttende bildemateriell

## Kort innføring i statistikk

- Sannsynligheten for å oppdage eller overse et parti med defekter
- Beregning av forventet forekomst av defekter



## Tanken med retningslinjen

- Et støttedokument for utarbeidelse av mottakskontroller
- En standardisering av tilbakemelding til salgslag og fangstbåter ved feil og mangler med fisken
- Dokumentet skal løpende oppdateres – krever at det kommer tilbakemeldinger på retningslinjen

Spørsmål om innhold og bruk kan rettes til:

[lone.flyvholm@sjomatnorge.no](mailto:lone.flyvholm@sjomatnorge.no)

Tlf: 98662017



**Takk for oppmerksomheten**