



**Pigghuder – høsting og omsetning**  
Regelverk, tilsyn mv.

**Torkjell Andersen, distriktssjef, Mattilsynet**

# Innhold

---

- **Regelverk**
- **Roller, ansvar m.v.**
- **Klassifisering og høsting**

**Nytt regelverk på området trådte i kraft 01.03.10.**

- **Forskrift 22. desember 2008 nr. 1622 om særlige regler for gjennomføring av offentlig kontroll av produkter av animalsk opprinnelse beregnet på konsum . (Animaliekontrollforskriften §1)**
- **Forordning (EF) nr 854/2004, artikkel 6 vedlegg II Levende muslinger.**

- **Forskrift om særlige hygieneregler for næringsmidler av animalsk opprinnelse (animaliehygieneforskriften) §1 Gjennomføring av forordning (EF) nr 853/2004 Avsnitt VIII kap III**

## Roller, ansvar mv.

---

### Virksomheten:

- **Ansvaret for trygg mat!**
- **Ha nødvendig kompetanse.**
- **Regelverksetterlevelse.**

### Mattilsynet:

- **Distriktskontorene, 54 stk**
- **Regionkontorene, 8 stk**
- **Hovedkontoret. Oslo, Ås, Sandnes, *Bergen*.**

## Forts. roller, ansvar mv.

---

### **Distriktskontoret:**

- **Mottar og behandler søknader om godkjenning, klassifisering, høstingstillatelser.**
- **Fører tilsyn.**
- **Uttak av prøver i overvåkings- og kontrollprogram (OK-program).**
- **Veiledningsplikt.**

## Forts. roller, ansvar mv.

---

### **Regionkontorene:**

- **Overordnet DK**
- **Koordinerende funksjon, tilsyn mv.**
- **Klageinstans for vedtak fattet av DK.**
- **Faglig bindeledd mellom DK og HK.**

## Forts roller, ansv.

---

### Hovedkontoret:

- Regelverksutvikling
- Implementering av regelverk,
- Strategisk funksjon
- Faglig kontakt med næringsorganisasjoner mv.



# Klassifisering

---

- **Vurdering av forekomst av fekal forurensing.**
- **Skal hindre at det høstes muslinger mv. for konsum, som inneholder sykdomsfremkallende mikroorganismer.**
- **Omfattende regelverk.**
- **Ved høsting av kråkeboller fra ville bestander, SKAL høstingsområde klassifiseres.**

## Forts. klassifisering

---

### Klassifisering pigghuder:

- **DK skal klassifisere områder for høsting av pigghuder.**
- **Det er kun tillatt å høste fra områder som er klassifisert med A-status.**
- **A-status =  $<230$  MPN *E.coli*/100 g kjøtt og kappevann.**

## Forts. klassifisering

---

### Grunnlag for klassifisering:

- Virksomhet gir opplysninger om prod.områder for pigghuder + kilder fekal forurensing. Tegnes inn på kart.
- DK avgrenser området på bakgrunn av info fra produsent + annen relevant info.
- Produsent må dokumentere innhold av *E.coli*, min. 3 prøver tatt ut med 14 dagers mellomrom.
- ELLER: Min 3 prøver tatt ut samtidig fra ulike steder i høstingsområdet.

## Forts klassifisering

---

- Høsting må starte innen 4 uker etter siste prøvetaking.
- Klassifiseres med A-status hvis analyseresultatene er innenfor grenseverdiene <230 MPN *E.coli*/100 g kjøtt og kappevann.
- A-status gyldig i 4 uker fra siste prøvetaking.
- Høsting mer enn 4 uker = nye prøver til *E.coli* analyse.

# Høsting

---

- **Levende: Omsettes via ekspedisjonssentraler.**
- **Bearbeides (uttak av rogn): Omsettes til virksomhet godkjent for dette.**
- **Oppforing: Dekkes av akvakulturlovgivning. Krever egen konsesjon.**