

SLAKTERIET BREKKE AS
Sognefjordvegen 47
5961 BREKKE

Deres ref:
Vår ref: 2019/114002
Dato: 4. juli 2019
Org.nr: 985399077

Statens tilsyn for planter, fisk, dyr og næringsmidler



Avslag fra klageinstans etter klage på avslag om dispensasjon fra krav til rengjøring av nøter – Slakteriet Brekke AS lokalitet 13654 Instefjord

Vi viser til klage 23. mai 2019 fra Slakteriet Brekke AS vedrørende lokalitet 13654 Instefjord.

Mattilsynets hovedkontor er klageinstans for vedtak fattet av regionene.

I klagesaker kommer saksbehandlingsreglene i forvaltningsloven kapittel VI Om klage og omgjøring til anvendelse. Vi har vurdert at vilkårene for å ta klagen til behandling er oppfylt.

Sakens bakgrunn

- Slakteriet Brekke AS søkte 25. april 2019 om dispensasjon fra krav til opptak, borttransportering, vasking, desinfisering og tilbaketransport av nøter fra lokalitet 13654 Instefjord, for seks ventemerder til slakteri eid av Slakteriet Brekke AS.
- Slakteriet Brekke AS viser i søknaden til at de ved flere anledninger har forsøkt å få til en løsning som gjør at selskapet slipper å fjerne de seks nøtene i ventemerdanlegget.
- Mattilsynets region Sør og Vest avslår søknaden fra slakteriet Brekke AS i vedtak 10. mai 2019.
- 23. mai 2019 klager slakteriet Brekke AS på vedtaket fra region Sør og Vest.
- Region Sør og Vest fastholder 25. juni 2019 vedtaket og oversender saken til klageinstansen.

Klagers anførsler

Slakteriet Brekke AS mener de som slakteri må vurderes annerledes enn en oppdrettslokalitet. Det foregår ingen fôring av fisken som oppbevares i nøtene ved slakteriet, og organisk materiale på nøtene kan derfor ikke sammenlignes med tradisjonelle nøter som står i sjøen i flere måneder i strekk. Klager viser også til at nøtene er tomme når de blir heist opp av sjøen. Mangel på groe gjør at det ikke er behov for vask.

Klager viser til rapport fra Fishguard som er vedlagt for å gi en beskrivelse av desinfeksjonen nøtene vil gjennomgå.

Relevant regelverk

Matlovens § 19 om krav i til aktsomhet for å unngå spredning av smitte ved utbrudd av alvorlig sykdom på dyr.

Forskrift 1. mars 2019 nr. 167 om kontrollområde for å forebygge, begrense og bekjempe pankreassykdom (PD) hos akvakulturdyr, Gulen, Høyanger, Hyllestad og Solund kommuner, Sogn og Fjordane (FOR-2019-03-01-167)

I kontrollområdet gjelder særskilte tiltak, krav og forbud rettet mot akvakulturanlegg og andre som kan spre smitte av pankreassykdom. Lokaliteten 13654 Instefjord ligger i kontrollområdets overvåkingssone og er underlagt reguleringer i forskriftens kapittel IV.

Kontrollområdeforskriftens § 15 om krav om opptak av nøter og brakklegging av slaktemerd i overvåkingssonen:

"Slaktemerdene på lokalitet 13654 Instefjord skal gjennomføre minimum én måned koordinert brakklegging med anleggene i bekjempelsessonen. Mattilsynet skal godkjenne vask og desinfeksjon av slaktemerdene før brakkleggingen kan starte.

Før brakkleggingen kan starte skal oppdrettsnøter fra slaktemerd i overvåkingssonen transporteres i tett beholder, og alt avrenningsvann fra beholderen skal samles opp på notvaskeriet og desinfiseres. Ved rengjøring av nøter fra slaktemerdanlegget skal avløpsvannet samles opp, filtreres og desinfiseres før utslipp eller gjenbruk. Filtratet skal håndteres på en smittehygienisk forsvarlig måte».

Kontrollområdeforskriftens bestemmelse om dispensasjon (§ 19):

«Mattilsynet kan i særlige tilfeller dispensere fra bestemmelsene i denne forskriften, forutsatt at det ikke vil stride mot EØS-avtalen eller andre av Norges internasjonale forpliktelser».

Førsteinstansens anførsler

Region Sør og Vest viser til at smittesituasjonen for pankreassykdom i området har endret seg siden regionen i februar 2019 tillot en annen rengjøring av nøtene enn det forskriften anviser. De viser til at alle infiserte anlegg er slaktet ut.

Føre-var- og aktsomhetskrav tilsier forsiktighet fordi konsekvensene ved en spredning av sykdom er alvorlige.

Regionen viser også til uttalelse fra Veterinærinstituttet om at det vil være vanskelig å kontrollere om nøtene er tørre helt inn til kjernen av not-trådene, ved tørking kontra rengjøring av nøtene som metode for inaktivering av virus.

Vår vurdering

Pankreassykdom er en svært smittsom sykdom. Sykdommens karakter tilsier at målrettede og hensiktsmessige tiltak må iverksettes dersom det skal unngås at smitte føres videre til fisk i andre oppdrettsanlegg etter et utbrudd. Fisken som får sykdommen lider og tapene som sykdommen kan påføre næringsaktører er betydelige.

Området som 13654 Instefjord ligger i er et område som normalt er fri for virus-subtype SAV2. Når det oppsto utbrudd av virustype SAV2 ved lokalitetene 13643 Hjartholm og 33677 Torvund i januar/

februar 2019 besluttet derfor Mattilsynet å opprette et kontrollområde for å bekjempe sykdommen, for å hindre videre spredning og for å forebygge pankreassykdom med subtype SAV2 i området.

Tiltak som retter seg direkte mot slaktemerdene (ventemerdene) på lokalitet Instefjord ved slakteriet Brekke AS ble særskilt fastsatt i forskriftens § 15. Dere søker om dispensasjon fra kravet i § 15 som går på vask av nøtene i ventemerdene. Dere ønsker i stedet å tørke nøtene ved å heise dem opp fra sjøen. Dette for å unngå at nøtene må sendes til vask.

Kontrollområdeforskriften som er gjort gjeldende midlertidig i området, har en mulighet for Mattilsynet til å gi dispensasjon fra konkrete krav i forskriften dersom vilkår for å gi dispensasjon er oppfylt. Dispensasjonsmuligheten fremkommer i § 19. Den gir mulighet for Mattilsynet å gi dispensasjon fra et krav dersom vi står overfor et særskilt tilfelle.

Dere anfører at slaktemerdene på lokaliteten Instefjord må vurderes annerledes enn merder i et oppdrettsanlegg der fisken står lenger i merdene. Vi er enig i at slakteriets ventemerder kan utgjøre en noe annen smitterisiko enn oppdrettsmerder. Imidlertid har slakteriets ventemerder ved lokaliteten Instefjord vært gitt en særskilt vurdering av smitterisiko i forkant av fastsettelse av forskriften. Det har ført til særskilte krav rettet mot slakteriet i overvåkingssonen. For at dispensasjon skal kunne gis må situasjonen som har oppstått for aktørene som er regulert i forskriften være noe særskilt, noe som lovgiver ikke har forutsett kan skje når kravene i forskriften ble gitt. Det er ikke tilfellet her, Mattilsynet var klar over at fisken står kortere tid i ventemerdene og uten føring, når forskriften ble utformet.

Vi oppfatter det slik at dere mener at tørking av nøter som har hatt kort tid med fisk kan likestilles med vask. Vi er ikke enig i en slik vurdering. Grundig rengjøring og vask i forkant av en desinfeksjon har stor betydning for å oppnå god effekt av enhver desinfeksjon. Selv om nøtene ikke er begrodde, må nøtene være vasket og rengjort for at desinfeksjonen skal ha den ønskede effekt. En tørking vil ikke rengjøre noten.

Vi støtter dermed Region Sør og Vest sin konklusjon som tilsier at metode som dere ønsker for å sikre inaktivering av ev. smitte ikke er tilstrekkelig. Vi vil ikke oppnå tilstrekkelig trygghet for at ikke smitte spres ved tørking av nøtene i stedet for vask. Vi minner om sykdommen PDs store smittepotensiale og de omfattende konsekvensene det vil være av en ev. smittespredning.

Vedtak

Mattilsynets hovedkontor stadfester Region Sør og Vest sitt vedtak 10. mai 2019 om avslag på søknad om dispensasjon fra krav i § 15 i forskrift FOR-2019-03-01-167.

Vedtaket er fattet med hjemmel i forvaltningsloven § 34 , jf. § 19 og § 15 i kontrollområdeforskrift for PD (forskrift 1. mars 2019 nr. 167 om kontrollområde for å forebygge, begrense og bekjempe pankreassykdom (PD) hos akvakulturdyr, Gulen, Høyanger, Hyllestad og Solund kommuner, Sogn og Fjordane

Vedtaket er endelig og kan ikke påklages videre, se forvaltningsloven § 28 tredje ledd.

Med hilsen

Friede Andersen
seksjonssjef

*Dette dokumentet er elektronisk godkjent og sendes uten signatur.
Dokumenter som må ha signatur blir i tillegg sendt i papirversjon.*