

Listeriatiltak i lakseslakteri

Sluttrapport etter tilsynskampanje 2021

Statens tilsyn for planter, fisk, dyr og næringsmidler



Innhold

1	Samandrag.....	3
2	Bakgrunn.....	3
3	Mål	4
4	Organisering.....	5
	Tidsrom:.....	5
	Omfang:.....	5
	Koordinering:	5
	Informasjon til bransjen:.....	5
	Informasjon til tilsynet:	5
5	Regelverksgrunnlag	6
6	Gjennomføring	6
	Tilsynskampanjen	6
	OK-programmet «Listeria i slaktet laksefisk»	7
7	Resultat.....	8
	Antal tilsyn:	8
	Resultat etter tilsyn:	8
	Resultat etter OK-programmet:	9
8	Vurdering av resultat	11
	Kontrollere verksemdene sine tiltak for å forebygge Listeria	11
	Kartlegge status.....	11
	Lik tolking av regelverk. Klargjøring av regelverk og ansvar for lakseslakteria.....	12

1 Samandrag

Mattilsynet gjennomførte i 2021 ein tilsynskampanje retta mot godkjende verksemder og fartøy som slaktar laksefisk. I kampanjen la vi vekt på produsentane sine tiltak for å førebygge Listeria i produkta.

63 av totalt 82 verksemder og slaktebåtar vart kontrollert frå 15. januar til 1. september 2021. Mattilsynet la vekt på tilsyn med verksemdene sitt styringssystem for mattryggleik.

18 verksemder fekk vedtak, og desse omhandla i hovudsak styringssystemet, inkludert fareanalyse, prøvetakingsplan og tiltak ved påvising av Listeria. Det vart avdekkja relativt få manglar ved dei hygieniske tilhøva ved lokale og utstyr ved verksemdene, der dette var kontrollert.

Det generelle inntrykket etter kampanjen er at dei fleste lakseslakteria har bra hygienisk standard. Like fullt vart ei verksemd stengt på grunn av manglande reinhald og vedlikehald.

Som ein del av kampanjen gjennomførte Mattilsynet eit overvåkings- og kartleggingsprogram (OK-program), «Listeria i laksefisk». 358 prøvar frå 60 ulike lakseslakteri (49 verksemder og 11 slaktebåtar) vart analysert hos Havforskningsinstituttet frå 1. september 2020 til 1. september 2021.

Resultata frå Havforskningsinstituttet viste funn av *Listeria monocytogenes* i 18 % av lakseslakteria, og på ferdigprodusert heil, sløyd fisk i 12 % av lakseslakteria.

Funna stadfester at det er viktig at lakseslakteria kontinuerleg overvaker Listeria, og har effektive hygieniltak. Dersom Listeria får utvikle seg på seinare prosesstrinn, kan produkta medføre ein alvorleg helseisiko for utsette konsumentar.

2 Bakgrunn

[Listeria monocytogenes](#) kan gje sjukdomen listeriose. Dei fleste av oss blir ikkje sjuke av bakterien, men gravide, born, eldre og personar med nedsett immunforsvar er utsette.

Listeribakterien formeirar seg ved kjøletemperatur, overlever frysing, salting og røyking, men blir drepen ved tilstrekkeleg varmebehandling.

I og med at laks og aure i stor grad blir eten utan varmebehandling, og brukt til spiseferdige produkt som sushi, sashimi, røykt og grava fisk, er det viktig at produsentane har effektive tiltak mot Listeria.

I Vitenskapskomiteen for mat og miljø si risikovurdering [«Risiko for å utvikle listeriose ved inntak av sushi»](#) (2019) er hovudbodskapen at riktig lagring av råvarer og god hygiene, spesielt tidleg i prosessen frå råvare til spiseferdig mat, er viktig for å unngå at sushi inneheld Listeria i mengder som kan føre til sjukdom.

Bakgrunn for tilsynskampanjen:

- Listerioseutbrot i EU knytt til konsum av laks og aure
- Krav frå importland når det gjeld Listeria i fisk
- Erfaringar etter tilsyn med lakseslakteri
- Behov for betre oversikt over status

I [2018](#) og [2019](#) vart det rapportert om alvorlege listerioseutbrot i EU, med til saman 34 tilfelle, inkludert ni daude. Utbrota vart knytt til konsum av røykt, grava og marinerte laks og aure, og spora tilbake til foredlingsanlegg i Polen og Estland. Det kunne ikkje utelukkast at råvarene som kom frå Noreg var kontaminerte. Det at norsk laks og aure vart knytt til alvorlege sjukdomsutbrot, var ein av grunnane til at Mattilsynet ville gjennomføre ein kampanje retta mot lakseslakteria i 2021. Samstundes aukar Mattilsynet rettleiing og tilsyn med produsentar av langtidshaldbare, spiseferdige fiskevarer (rakfisk og røykelaks) i 2021 og 2022.

Det har gjennom fleire år blitt stilt krav til norske lakseprodusentar frå land utanfor EU/EØS når det gjeld fråvær av Listeria, spesielt frå Kina. Kinesiske styresmakter krev at produsentane av laks og aure i si risikovurdering tar omsyn til at fisk som blir eksportert til Kina går direkte til konsum utan varmebehandling. Tre fjerdedelar (64 av 86) av verksemdene/fartøya som er godkjend av Mattilsynet for slakting av laks, er også registrert for eksport til Kina.

Også på bakgrunn av erfaringar frå tilsyn med lakseslakteri, har Mattilsynet sett behov for auka vektlegging av tiltak mot Listeria. Tilsynet har tidlegare avdekka at enkelte verksemdar kan ha hyppige påvisingar av Listeria i miljø og på fisk, og at tiltak for å fjerne eller redusere Listeria ikkje alltid er effektive. Det er også ulike erfaringar med korleis ulike lakseslakteri fylgjer opp funn av Listeria.

Sjølv om verksemdene gjerne har omfattande prøvetakingsplanar for Listeria, og har oversikt over førekomst på eigne anlegg, har Mattilsynet mangla ei samla oversikt over status på lakseslakteria når det gjeld Listeria. Mattilsynet har ikkje tidlegare gjennomført OK program retta mot Listeria i lakseslakteri, og ville gjennom OK-programmet «Listeria i laksefisk» få betre kunnskap om status.

3 Mål

Mål for tilsynskampanje og OK-program «Listeria i laksefisk»:

- Kontrollere om verksemdar og fartøy som slaktar laksefisk har tilstrekkelege tiltak for å førebygge Listeria i produkta
- Kartlegge status når det gjeld Listeria i laksefisk
- Klargjere regelverk og ansvar
- Sikre lik tolking av regelverk

Målet var å føre tilsyn med og ta prøvar frå alle dei 82 godkjende lakseslakteria og slaktebåtane. Vidare var målet å klargjere regelverk og ansvar for produsentar av heil, sløyd laksefisk når det gjeld næringsmiddeltryggleik. Ved å gjennomføre tilsyn i form av kampanjar

oppnår Mattilsynet kompetanseheving, kalibrering av tilsynet og å få informasjon om tilstanden innafor eit avgrensa område. Dette var også målet for denne tilsynskampanjen.

4 Organisering

Tidsrom:

Tilsynskampanjen vart gjennomført i perioden 15. januar - 1. september 2021. Prøvetaking til OK-programmet vart gjort i perioden 1. september 2020 - 1. september 2021.

Kampanjen og OK-programmet skulle eigentleg starte opp i mai 2020, men vart utsett på grunn av koronapandemien.

Omfang:

Alle verksemder og båtar godkjend for slakting av oppdrettsfisk. Per januar 2021 var dette 82 stk. (84 per september 2021).

Koordinering:

Kampanjen vart koordinert av hovudkontoret i Mattilsynet, seksjon sjømat (seksjon biologisk mattrygghet frå 1. mai 2021). Tilsynsmateriell vart utarbeida i samarbeid med Mattilsynet sitt interregionale fagforum for sjømat og eksport.

Informasjon til bransjen:

Mattilsynet informerte om innhaldet i kampanjen på eit møte i Bergen 9. mars 2020. Der deltok representantar frå bransjeorganisasjonane Sjømat Norge, Sjømatbedriftene og Norsk Industri, saman med Veterinærinstituttet, Havforskningsinstituttet og Mattilsynet.

Mattilsynet hadde i tillegg eit møte med Sjømat Norge 16. februar 2021, for å avklare spørsmål frå medlemsbedrifter knytt til kampanjen.

Informasjon om kampanjen, saman med sjekklista for tilsyn, vart publisert på ei eigen kampanjeside på Mattilsynet sine nettsider før kampanjen starta.

Informasjon til tilsynet:

På Mattilsynet si samling for sjømatinspektørar i oktober 2019, ga inspektørane innspel til kampanjen som då var under planlegging.

Opplæring i prøvetaking i samband med OK-programmet vart gitt saman med Havforskningsinstituttet på Teams i august 2020. [OK-instruks sjømat](#) når det gjaldt Listeria-programmet vart også gjennomgått.

Opplæring knytt til gjennomføring av kampanjen vart gjennomført via Teams i januar 2021.

5 Regelverksgrunnlag

[Lov om matproduksjon og mattrygghet](#)

[Forordning 852/2004 om næringsmiddelhygiene](#)

[Forordning 2073/2005 om mikrobiologiske kriterier for næringsmidler](#)

[Internkontrollforskriften for næringsmidler](#)

6 Gjennomføring

Tilsynskampanjen

Tilsynet vart gjennomført som ein varsla inspeksjon, for å sikre at det var sett av nok tid til dokumentgjennomgangen og at rette vedkommande ved verksemda var til stades. I nokon tilfelle vart tilsynet gjort digitalt.

Ved tilsynet vart delar av verksemda sitt HACCP-system gjennomgått, og tiltak mot Listeria vektlagt. Det vart tatt utgangspunkt i krav om HACCP i næringsmiddelhygieneforskrifta ([artikkel 5](#)). Det vart i tillegg vist til [retteleiar om HACCP](#)

Sjekklista som vart brukt under tilsyn hadde fylgjande sjekkpunkt, der punkt 1-4 var obligatorisk å kontrollere:

1. Identifisere farar
2. Styringstiltak
3. Verifisering
4. Avvikshandtering
5. Krav til lokale
6. Krav til vedlikehald og utstyr
7. Personleg hygiene

Dei fire obligatoriske punkta kunne gjerast utan fysisk besøk på verksemda, og tilsynet var derfor eigna til å gjennomføre digitalt.

Konserntilsyn vart brukt som tilsynsmetode overfor eitt av dei aktuelle konserna. Eit revisjonsteam reviderte fyrst delar av systemet for mattryggleik til konsernet, før vi så gjennomførte verifiserande tilsyn på dei tilhøyrande lakseslakteria.

Kva som vart kontrollert i tilsynskampanjen:

Identifisere farar

Tiltent bruk av produktet skal gå fram av produktbeskrivinga i HACCP-systemet. Ut frå dette skal verksemdene identifisere aktuelle farar og etablere styringstiltak for å førebygge, fjerne eller redusere desse til eit akseptabelt nivå. Mattilsynet kontrollerte om Listeria er vurdert som ein fare i HACCP-systemet.

Styringstiltak

Verksemdene skal ha styringstiltak (grunnføresetnader) som førebygger, fjernar eller reduserer til eit akseptabelt nivå, Listeria som ein fare. Verksemdene skal kunne dokumentere at styringstiltak blir gjennomført på ein effektiv måte. Reinhold av lokale og utstyr er eit eksempel på eit slikt styringstiltak.

Verifisering

Verksemdene skal ha ein prøvetakingsplan som gir tilstrekkeleg overvaking av førekomst av Listeria i produksjonslokala. Slik overvaking er viktig for å kunne identifisere eventuelle problemområde og sette i verk naudsynte tiltak så raskt som mogleg. I tillegg til miljøprøvar, er regelmessige prøvar av ferdigvarer ein måte å verifisere at tiltaka mot Listeria fungerer effektivt.

Avvikshandtering

Verksemdene skal setje i verk tiltak ved påvising av Listeria i prøvane. Rutinane for avvikshandtering må inkludere vurdering av behov for tiltak i produksjonslokala for å fjerne bakterien, og avviksbehandling knytt til mistanke om Listeria i produkt.

Krav til lokale og utstyr, personleg hygiene

Verksemdene skal ha rutinar for å hindre Listeria knytt til reinhold, vedlikehald, utforming av lokale og utstyr og personleg hygiene. Jf. punkt 3 om styringstiltak (grunnføresetnader).

OK-programmet «Listeria i slaktet laksefisk»

Prøvetaking vart gjort i samsvar med [OK-instruks sjømat](#), og prøvane vart analysert av Havforskningsinstituttet.

Prøvane vart tekne ved å svabre overflater av fisk inn til slakteriet, svabring av overflater av utstyr og ved svabring og uttak av produktprøvar av ferdigvarer.

7 Resultat

Antal tilsyn

I januar 2021 var totalt 82 verksemder og båtar godkjend for slakting av laksefisk. 84 verksemder/båtar har godkjenning per september 2021, 24 av desse er slaktebåtar.

Verksemder, tilsyn og prøvetaking hadde fylgjande fordeling:

Region	Ant verksemder/båtar	Tilsyn	Prøvetaking
Nord (Nordland, Troms og Finnmark)	26	25	21
Midt (Trøndelag, Møre og Romsdal)	19 (17 per 09.21)	17	12
Sør og Vest (Agder, Rogaland, Vestland)	35 (39 per 09.21)	19	25
Øst (Vestfold og Telemark, Innlandet og Viken)	1	1	1
Stor-Oslo (Oslo og Viken)	1	1	1
SUM	82	63	60

Årsakene til at ikkje alle verksemder og slaktebåtar fekk tilsyn eller vart prøvetatt i kampanjen, var:

- Låg eller ingen aktivitet hos enkelte verksemder
- Verksemder som ikkje var relevant for kampanjen
- Ikkje tilgang til å inspisere alle slaktebåtane

Tilsyna vart i gjennomført fysisk eller digitalt. Konserntilsyn vart gjennomført på eitt av konserna som hadde fleire tilsynsobjekt.

Resultat etter tilsyn

Ved 18 av dei 63 tilsyna vart det fatta vedtak om utbetring. På ei av dei 18 verksemdene vart det fatta vedtak om stenging. I tillegg vart det gitt rettleiing og varsla vedtak i ein del tilfelle der utbetringar vart gjort av verksemdene utan at det vart fatta vedtak.

Tabell 1 viser prosentdel tilsyn med avvik for kvart punkt som vart kontrollert. Dei fire første punkta var obligatoriske og vart kontrollert ved alle tilsyn.

Tabell 1 Avvik på tilsyn fordelt på kravpunkt som vart kontrollert

Kravpunkt	Antal tilsyn	Prosentdel tilsyn med avvik
Identifisere farar	63	14,3%
Avvikshandtering	63	7,9%
Verifisering	63	7,9%
Styringstiltak	63	4,8%
Personleg hygiene	27	0,0%
Lokale - allmenne krav	25	12,0%
Krav til og vedlikehald av utstyr	24	4,2%

Resultat etter OK-programmet

358 prøvar frå 60 ulike lakselakteri (49 verksemdar og 11 båtar) vart undersøkt. Prøvene vart tatt frå produksjonsmiljøet (n=108), frå overflata av fisk inn til slakteriet (n=47) og frå overflata til fisk (n=59) og produkt (n=144) ut av slakteriet.

Resultat:

- *L. monocytogenes* påvist i 22 prøvar frå 9 av 49 lakselakteri (18 %), der fem av dei hadde fleire positive prøver.
- Dei 22 positive prøvene inkluderte 9 prøvar frå produksjonsmiljøet og 4 prøvar av overflata til fisk på veg inn i slakteriet. I tillegg var 5 prøver av overflata til fisk og fire produktprøver ved siste ledd i produksjonen, positive.
- *L. monocytogenes* påvist i sluttprodukt ved 6 av 49 (12 %) lakselakteri.
- Produktprøvene hadde låge konsentrasjonar av *L. monocytogenes* (<10 CFU/g).
- Ingen av slaktebåtane hadde prøvar med funn av *L. monocytogenes*.

Kartlegginga viste at *L. monocytogenes* er til stades både i produksjonsmiljøet og på fisk i enkelte lakselakteri og at i nokon tilfelle vil *L. monocytogenes* vere til stades i råvarer som er klar for vidare foredling.

Prøvetakinga vart for det meste gjort ved eit anna besøk på verksemdene enn sjølve inspeksjonen. Verksemdene det vart ført tilsyn med er stort sett dei same som det vart tatt prøvar frå, men ikkje alle. Det var ikkje ein klar samanheng mellom verksemdar der *Listeria* var påvist og verksemdar der vedtak vart fatta.

Tabellane nedanfor er henta frå Havforskningsinstituttet sin rapport [«*Listeria monocytogenes* in salmonid slaughter facilities»](#)

Tabell 2. Oversikt over undersøkte prøver (n), positive prøver og frekvens (%)

Sample type	Examined (n)	Positive (n)	Frequency (%)
<i>Production environment</i>	119	9	7.6
<i>Fish surface entering</i>	47	4	8.5
<i>Fish surface end point</i>	48	5	10.4
<i>Fish at end point</i>	144	4	2.8
Total	358	22	6.15

Tabell 3. Oversikt over positive prøver på ulike lakseslakteri

Establishment	Production environment	Fish surface entering	Fish surface end point	Fish at end point	Total
<i>Slaughterhouse A</i>		1	1	1	3
<i>Slaughterhouse B</i>	1		1		2
<i>Slaughterhouse C</i>	1				1
<i>Slaughterhouse D</i>				1	1
<i>Slaughterhouse E</i>	2	1	1	2	6
<i>Slaughterhouse F</i>	2	1	1		4
<i>Slaughterhouse G</i>	1				1
<i>Slaughterhouse H</i>	1				1
<i>Slaughterhouse I</i>	1	1	1		3
Total	9	4	5	4	22

8 Vurdering av resultat

Kontrollere verksemdene sine tiltak for å forebygge Listeria

Gjennom tilsynskampanjen har Mattilsynet kontrollert om verksemdar og fartøy som slaktar laksefisk har tilstrekkelege tiltak for å forebygge Listeria i produkta. 63 av 82 verksemdar/fartøy vart inspisert og totalt 18 verksemdar fekk vedtak.

Det generelle inntrykket etter kampanjen er at dei fleste lakseslakteria har bra hygienisk standard. Det vart avdekkja relativt få manglar ved dei hygieniske tilhøva ved lokale (12%) og utstyr (4%) ved verksemdene der dette var kontrollert. Ingen fekk pålegg om utbetring av rutinar for personleg hygiene. Ei verksemd vart stengt på grunn av omfattande manglar.

Størstedelen av vedtaka var retta mot verksemdene sine styringssystem, medrekna utbetring av fareanalyse, prøvetakingsplanar og rutinar for oppfølging av avvik. Dei fleste lakseslakteria har god kunnskap om Listeria som ein fare, og har prøvetakingsplanar for overvaking og kontroll. Analyseresultat og trendanalysar hos nokre verksemdar har likevel vist at tiltak for å fjerne eller redusere påvisingar ikkje alltid er effektive. Enkelte slakteri har hatt lengre periodar med til dels omfattande funn i miljø og på overflateprøver av fisk, i tillegg til enkelte funn på produktprøver. Det er også ulike erfaringar frå tilsynet om kva tiltak lakseslakteri har overfor produsentar av spiseferdig sjømat, ved funn av Listeria. Det vart totalt fatta åtte vedtak knytt til verksemdene sine tiltak ved mistanke om Listeria i råvare som går til produksjon av spiseferdige næringsmiddel.

Det at OK-programmet viser funn av Listeria i 18 % av lakseslakteria, og på ferdigprodusert fisk i 12 % av lakseslakteria, stadfester at det er viktig at lakseslakteria kontinuerleg overvaker Listeria, og har effektive hygienetiltak. Dersom Listeria får utvikle seg på seinare prosessstrinn, kan produkta medføre ein alvorleg helseisiko for utsette konsumentar. Derfor er det viktig at sjømatbransjen gjennom alle ledd jobbar målretta med førebygging og avgrensing av Listeria i produkta. Dette er viktig for å sikre trygg sjømat til forbrukarar, og for å oppretthalde tilliten til norsk laks i marknaden.

Kartlegge status

Mattilsynet har gjennom OK-programmet kartlagt status når det gjeld Listeria i laksefisk. Havforskningsinstituttet undersøkte på oppdrag frå Mattilsynet 358 prøvar frå 60 verksemdar/båtar. Det vart påvist *L. monocytogenes* i 18 % av dei 49 undersøkte lakseslakteria, og på ferdigvare av laks i 12 % av lakseslakteria.

Havforskningsinstituttet konkluderer i rapporten sin med at *L. monocytogenes* kan vere til stades i små mengder i råvarer av laks frå norske lakseslakteri. Å oppretthalde kjølekjede ved transport og vidare prosessering vil vere avgjerande for å hindre vekst av *L. monocytogenes* til helsefarlege nivå ved konsum. Utvikling av *L. monocytogenes* vil avhenge av om produkta vert varmebehandla på seinare trinn.

Resultata etter OK-programmet er som forventa ut frå tilsynserfaringar og notifikasjonar frå andre land om Listeria i norsk fisk. Tidlegare undersøkingar gjort på spiseferdig næringsmiddel, mellom anna ei [baseline studie frå EU](#), har også vist at andel fiskeprodukt med Listeria ligg på ca. 10%.

Heilgenomsekvensering av dei positive prøvar vil kunne sei meir om samanheng mellom funn i fisk og miljø. Isolat er oppbevart hos Havforskningsinstituttet for framtidig sekvensering.

Lik tolking av regelverk. Klargjering av regelverk og ansvar for lakseslakteria.

Mattilsynet hadde som mål å sikre lik tolking av regelverket for lakseslakteri gjennom kampanjen. Vi har også sett behov for å klargjere regelverk og ansvar, når det gjeld råstoffleverandørar sine tiltak ved påvising av Listeria.

I samband med tilsynskampanjen vart det derfor rettleia om Mattilsynet si forventning til lakseslakteria, og det vart utarbeida ei juridisk avklaring som støtte til tilsynet før kampanjen starta.

Næringsmiddelregelverket gir stor grad av fleksibilitet for verksemdene til å finne løysingar som viser at dei oppfyller formålet med regelverket. Mattilsynet skal ved tilsyn vurdere om desse løysninga er tilstrekkelege til å ivareta trygge næringsmiddel. Tilsynskampanjen la derfor vekt på tilsyn med verksemdene sine system for mattryggleik, framfor å kontrollere konkrete tilhøve ved lokale og fasilitetar. Rettleiinga som vart laga skulle sette rammene for tilsyn med verksemdene sitt styringssystem.

Mattilsynet si forventning til lakseslakteria:

- Generelle hygienetiltak
- Styring av farar gjennom HACCP systemet
- Overvaking av status
- Rutinar for oppfølging ved påvising av Listeria

Tilsynskampanjen har ført til ei meir lik forståing av regelverket hos inspektørane gjennom opplæring, rettleiing, felles merksemd og erfaringsutveksling undervegs. Samstundes har kampanjen løfta opp problemstillingar knytt til lakseslakteria sitt ansvar overfor neste ledd, og kor langt Mattilsynet kan gå i å pålegge verksemdene å innføre rutinar knytt til dette.

Gjennom kampanjen har Mattilsynet formidla ei forventning om at lakseslakteria informerer produsentar av spiseferdig mat i neste ledd ved mistanke om Listeria i råvarene, slik at dei kan sette i verk naudsynte tiltak knytt til produkt og produksjon. Eventuelt at verksemdene bruker kunnskapen om moglege kontaminerte råvarer til å la desse gå til andre formål slik at Listeria ikkje utgjer ein fare.

Det vart fatta vedtak i tilfelle der slike rutinar mangla, og fleire av desse vedtaka vart påklaga. I tillegg har Sjømat Norge i brev til Mattilsynet sagt seg ueinig i at Mattilsynet kan krevje at lakseslakteria set i verk tiltak overfor neste ledd ved påvising av Listeria på kontaktflater eller på overflater av fisk.

På bakgrunn av dette gjorde Mattilsynet ei ny vurdering knytt til verksemdene si plikt til å informere kundar/kjøparar av råvarer ved påvising av Listeria. I den nye vurderinga slår Mattilsynet fast at påvising av små mengder Listeria i fersk laks på generelt grunnlag ikkje

kan seiast å vere i strid med krava til næringsmiddeltryggleik. Det er kjøparen av ei råvare som må ta stilling til ibuande risiko knytt til råvarene dei kjøper, og sikre at råvarekontroll/-seleksjon og vidare bearbeiding styrer denne risikoen på en slik måte at krava til næringsmiddeltryggleik i det ferdige produktet blir ivaretatt. Det blir ikkje riktig at Mattilsynet innfører eit prinsipp om at seljar av råvarer skal ta ansvar, som å varsle kjøpar om mogleg risiko, med utgangspunkt i kva kjøpar har tenkt å gjere med råvarene.

Den nye forståinga blir lagt til grunn for vidare saksbehandling i alle vedtak og klagesaker knytt til varsling av neste ledd/kjøpar.