

2020 – Tilsyn med fiskefartøy

Sted: _____ Dato: _____
Inspektør: _____ Avdeling: _____
Navn på fartøy: _____ Registreringsmerke: _____
Org. nr/pers.nr: _____ Telefonnummer: _____
Representant fra fartøy: _____

Hovedinntrykk: _____

Obligatoriske kravpunkter			
Kravpunkt 1	Utdyping KP	Utdyping i mal	Observasjon
Bløgging Forskrift om kvalitet på fisk og fiskevarer § 7 Bløgging	Fisken skal tømmes for blod (bløgges) i takt med opptak. Krav til fagmessig bløgging. Fisk som har blodfylte årer i buk eller som etter skylling er rød av blod i nakke og buksnitt, anses ikke som bløgget. Fisk som er død på redskap, skal også bløgges og holdes adskilt fra levendefanget fisk. Ubløgget fisk skal ikke omsettes til humant konsum, med unntak av arter/anvendelser nevnt i denne bestemmelsen. Det er gitt fritak for bløgging for pelagiske arter m.fl. og til ulike anvendelser. Det er ikke gitt fritak for ferskvannsfisk.	Er fisken utblødd? <ul style="list-style-type: none">• Farge på fiskekjøtt• Nakke• Blod i finner• Blodfylte årer i buk Årsak til evt. manglende utblødning <ul style="list-style-type: none">• Bløggesnitt (kniv / høtt)• Tid før bløgging (viktigste kriteriet)• Tid mellom bløgging og når fisken legges i vann• Nok og sirkulerende vann• Tid i sirkulerende vann	

Kravpunkt 2	Utdyping KP	Utdyping i mal	Observasjon
<p>Oppbevaring av fisk om bord</p> <p>Forskrift om kvalitet på fisk og fiskevarer § 6</p> <p>Oppbevaring etter opptak og under ilandføring</p>	<p>Fiskeslag skal holdes adskilt.</p> <p>Fangster av forskjellig kvalitet eller fangstdato skal oppbevares atskilt.</p> <p>Informasjon om fangstdato.</p> <p>Kjøling i vann; vann- og eventuell ismengde skal tilpasses.</p>	<p>Skader på fisk grunnet press</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengdeforhold fisk/is/vann <p>Lagringskapasitet</p> <ul style="list-style-type: none"> • Overfylte containere • Ulik kvalitet og ulik fangstdato 	
Kravpunkt 3	Utdyping KP	Utdyping i mal	Observasjon
<p>Kjøling av fiskerivarer om bord</p> <p>853/2004 vedl III, avsn VIII, kap I Krav til fartøyer</p>	<p>Fiskerivarer skal kjøles så snart som mulig etter de er tatt om bord.</p> <p>Dersom kjøling ikke er mulig skal fiskerivarene landes så snart som mulig.</p> <p>(Del II nr 4)</p>	<p>Kjøling av fisk om bord</p> <ul style="list-style-type: none"> • Is • Snarest mulig etter at fisken er tatt om bord 	
Kravpunkt 4	Utdyping KP	Utdyping i mal	Observasjon
<p>Hygienekrav fartøyer</p> <p>853/2004 vedl III, avsn VIII, kap I Krav til fartøyer</p>	<p>Lagring av fiskerivarer skal skje i beholdere som er rene og i god stand og som beskytter mot forurensning.</p> <p>(Del II, nr 1, 2 og 7)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Renhold og vedlikehold av beholdere (kar, kasser, tanker) som brukes til lagring av fisk. • Beskytte fisk om bord mot sol og annen ytre påvirkning 	
Kravpunkt 5	Utdyping KP	Utdyping i mal	Observasjon
<p>Primærproduksjon – hygiene og helserisikoer</p> <p>852/2004 vedl I primærproduksjon</p>	<p>852/2004 vedlegg I, del A, II, (4e+5d)</p> <p>Vurder om følgende er tilstrekkelig hos virksomheten:</p> <ul style="list-style-type: none"> • hygieneregler for arbeidsoperasjonene • ansattes kjennskap til hygienereglene • toalettforhold for ansatte • håndvaskmuligheter i tilknytning til toalettet 	<p>Ren og hel bekledning</p> <ul style="list-style-type: none"> • Oljeklær • Hansker 	

Kravpunkt 6	Utdyping KP	Utdyping i mal	Observasjon
<p>Utstyr om bord</p> <p>Forskrift om kvalitet på fisk og fiskevarer § 5</p> <p>Utstyrskrav</p>	<p>Fartøy utstyrt slik at skader på fisk under fangst, håndtering om bord og lossing unngås.</p> <p>Bløgging; Utstyr som ivaretar best mulig utblødning.</p>	<p>Utstyr for utblødning</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bløggebenge og utblødningskar • Rennende vann/skifte av vann <p>Skader på fisk</p> <ul style="list-style-type: none"> • Skader relatert til utstyret om bord • Blodsprengt/rødslått • Dype redskapsmerker • Klemskade/ knust/ opprevet <p>Kapasitet</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengde fisk – kapasitet på utstyr 	
Kravpunkt 7	Utdyping KP	Utdyping i mal	Observasjon
<p>Primærproduksjon – rent vann</p> <p>852/2004 vedl I primærproduksjon</p>	<p>852/2004 vedlegg I, del A, II, (4d+5c)</p> <p>Virksomhetene skal bruke drikkevann eller rent vann når det er nødvendig for å hindre forurensning.</p> <p>For driftsenheter med egen vannkilde skal dette vurderes:</p> <ul style="list-style-type: none"> • type kilde • plassering av uttak • behandling • prøvetakingsfrekvens • analyseparametere • prøvetakingsrutiner 	<ul style="list-style-type: none"> • Vanninntak skal være plassert slik at det ikke forurenses av avløps- eller kjølevann/andre forurensningskilder • Vann fra havnebassenget anses ikke som rent vann egnet til kontakt med fisk eller til rengjøring. • Ferskvann, sjøvann og is skal være rent • Tilstrekkelig vannkapasitet til utblødning, skylling, oppbevaring, renhold osv? 	

	<ul style="list-style-type: none"> • forsendelse til laboratoriet • akkreditert analyse • hvordan analyseresultatene blir fulgt opp 		
Kravpunkt 8	Utdyping KP	Utdyping i mal	Observasjon
Primærproduksjon – renhold lokaler og utstyr m.m. 852/2004 vedl I primærproduksjon	852/2004 vedlegg I, del A, II, (4a+4b+5a) Lokaler og utstyr m.m. skal holdes rene og om nødvendig desinfiseres når det er nødvendig for å hindre at råvaren forurenses. Hygienivået avhenger av råvaren.	<ul style="list-style-type: none"> • Renhold av lokaler, innredning og utstyr (annet enn beholdere som brukes til lagring, se eget kravpunkt) 	