

2020 – Tilsyn med slakting av fisk

Sted: _____ Dato: _____

Inspektør: _____ Avdeling: _____

Navn på virksomhet: _____ Org. nr/pers.nr: _____

Representant fra virksomhet: _____ Telefonnummer: _____

Hovedinntrykk: _____

Obligatoriske kravpunkter			
Kravpunkt 1	Utdyping KP	Utdyping i mal	Observasjon
Internrevisjon Internkontrollforskriften for næringsmidler § 5 Internkontrollens innhold	§ 5.7 rutine for hvordan virksomheten systematisk og regelmessig gjennomgår sin internkontroll, for å kontrollere at aktivitetene og resultatene av dem stemmer overens med det system virksomheten har fastlagt, og om det medfører oppfyllelse av næringsmiddellovgivingen. Skal være skriftlig.	Har virksomheten rutiner for regelmessig internrevisjon? Når ble sist internrevisjon gjennomført? (Se dokumentasjon) Tar internrevisjonen for seg: <ul style="list-style-type: none">- Oppdatering av internkontrollen mhp produksjonen (se flytskjema, beskrivelse av produkt og prosess)- Oppdatering av internkontrollen mhp regelverk- Om internkontrollen etterleves i praksis (gjennomgå f.eks registreringer og avviksrapporter) Hvordan er resultatene etter internrevisjonen fulgt opp (forankret i ledelsen)	

Kravpunkt 2	Utdyping KP	Utdyping i mal	Observasjon
<p>Avviksbehandling</p> <p>Internkontrollforskriften for næringsmidler § 5 Internkontrollens innhold</p>	<p>§ 5.4 rutiner virksomheten følger dersom avvik oppstår og opplysninger om hvem som er ansvarlig. Skal være skriftlig.</p>	<p>Har virksomheten rutiner for avviksbehandling?</p> <p>Hvordan dokumenteres avviksbehandlingen?</p> <p>Er ansvaret klart definert?</p> <p>Se eksempler på hvordan avvik er håndtert/lukket.</p>	
Kravpunkt 3	Utdyping KP	Utdyping i mal	Observasjon
<p>Fareanalyse og kritiske styringspunkter</p> <p>852/2004 Art 5 Fareanalyse og kritiske styringspunkter</p>	<p>Virksomhetene må</p> <ul style="list-style-type: none"> • vise hvordan farene er identifisert • sannsynliggjøre at de planlagte styringstiltakene (grunnforutsetninger og CCP) vil redusere faren til et akseptabelt nivå • dokumentere at styringstiltakene gjennomføres • gjøre nødvendige registreringer <p>Det er resultatene fra fareanalysen som legger grunnlaget for hvilke styringstiltak på grunnforutsetningene i vedlegg II som er nødvendige. Noen unntak fra HACCP: I virksomheter som ikke bearbeider næringsmidler, er det tilstrekkelig at grunnforutsetningene er oppfylt.</p>	<p>Er det laget et detaljert og oppdatert flytskjema?</p> <p>Virksomheten skal vurdere potensielle farer på hvert trinn i flytskjemaet. Velg ut ett trinn i prosessen som er viktig når det gjelder styring med farer. Dersom virksomheten har identifisert et kritisk styringspunkt er det dette punktet det vil være aktuelt å se nærmere på.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Er potensielle farer vurdert på dette trinnet? - Er nødvendige styringstiltak beskrevet? <p>Ved identifisering og vurdering av farer, er det tatt hensyn til hvordan produktet kan tenkes å bli brukt?</p>	

Kravpunkt 4	Utdyping KP	Utdyping i mal	Observasjon
Råvarer og ingredienser 852/2004 vedl II, kap IX Bestemmelser som får anvendelse på næringsmidler	Virksomheten skal ikke bruke forurensede råvarer og ingredienser som vil gjøre sluttproduktet uegnet til forbruk.	Hvordan sikrer virksomheten gjennom rutiner og praksis at råvarer og ingredienser de mottar er egnet til bruk og ikke påvirker sluttproduktets mattrygghet? <ul style="list-style-type: none"> • Leverandørvurderinger/leverandørrevisjoner/import (Verifisering av f.eks. mikrobiologisk kvalitet på krydder) • Prøvetaking (f.eks. listeria, histamin) • Rutiner for avemballering (f.eks. saltsekker) • Forekomst av levende parasitter • Fangstområde mv. i forhold til fremmedstoffer 	
Kravpunkt 5	Utdyping KP	Utdyping i mal	Observasjon
Personlig hygiene 852/2004 vedl II, kap VIII Personlig hygiene	Alle som arbeider på steder der næringsmidler håndteres, skal bruke rene klær som passer til formålet, og ev. vernetøy. God personlig hygiene er viktig. Virksomheten skal ha rutiner for å håndtere ansatte med sykdommer, sår e.l.	Hvordan sikrer virksomheten gjennom rutiner og praksis at personer som håndterer næringsmidler har egnet og ren bekledning og ivaretar god personlig hygiene? Hvordan fungerer virksomhetens rutiner når det gjelder meldinger fra ansatte om at de har sykdom eller lidelser som kan være til fare for direkte eller indirekte forurensning av næringsmidler?	
Kravpunkt 6	Utdyping KP	Utdyping i mal	Observasjon
Næringsmiddelavfall 852/2004 vedl II, kap VI Næringsmiddelavfall	Matavfall og annet avfall skal fjernes så raskt som mulig for å unngå skadedyr og forurensning. Alle beholdere for avfall skal være hensiktsmessig utformet og lette å rengjøre. Antall og størrelse skal dekke virksomhetens behov, og kunne brukes uten at det går utover hygiene.	Hvordan sikrer virksomheten gjennom rutiner og praksis at næringsmiddelavfall fjernes raskt fra lokalene og oppbevares i egne beholdere?	

Frivillige kravpunkter			
Kravpunkt 7	Utdyping KP	Utdyping i mal	Observasjon
<p>Gjennomføring av biproduktforordningene</p> <p>Animaliebiproduktforskriften § 2 Gjennomføring av biproduktforordningene - forordning (EF) nr. 1069/2009 og forordning (EU) nr. 142/2011</p>	<p>Forordning (EF) nr. 1069/2009 og forordning (EU) nr. 142/2011</p>	<p>Rutiner og praksis for håndtering av biprodukter som oppstår i virksomheten.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sporbarhet - Handelsdokument - Register - Merking av kar 	
Kravpunkt 8	Utdyping KP	Utdyping i mal	Observasjon
<p>Bedøving</p> <p>Forskrift om slakterier mv. for akvakulturdyr § 14</p> <p>Bedøving</p>	<p>Fisk skal bedøves før eller samtidig med avliving og være bedøvd til døden inntreffer. Bedøving skal skje ved egnet metode som ikke påfører fisken vesentlig stress eller smerte. Om nødvendig skal fisken sederes eller immobiliseres på forsvarlig måte før bedøving.</p> <p>Det er forbudt å bedøve fisk ved hjelp av gass, herunder CO₂, eller annet som blokkerer oksygenopptaket, samt salt, salmiakk eller andre kjemikalier med lignende virkning.</p>	<p>Slagbedøving:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sjekk om fisk kommer korrekt inn i slagmaskinen, og at hammer treffer korrekt på hodet. <p>Ei-bedøving:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sjekk om fisk kommer rettvendt inn i strømlamellene. Sjekk om spenningsnivået er over 90 VRMS <p>Ved store avvik: Videreformidle til ansvarlig innen fiskehelse i avdelingen.</p>	
Kravpunkt 9	Utdyping KP	Utdyping i mal	Observasjon
<p>Avliving</p> <p>Forskrift om slakterier mv. for akvakulturdyr § 15</p> <p>Avliving</p>	<p>Jf forskrift om slakterier mv. for akvakulturdyr §§ 10 første ledd og 13 første ledd.</p> <p>Jf. forskrift om IK- akvakultur §§ 4 og/eller 5.</p> <p>All fisk (100%) skal være klinisk</p>	<p>Se i utblødningstanker om det er bevegelse. Vær OBS på at fisk ofte har kramper rett etter avliving - det kan mistolkes som at den er i live. Dersom man er i tvil, be ansvarlig personell på slakteriet om å ta ut fisk og sjekk for f.eks. øyereflekser.</p>	

	<p>død før videre prosessering! Mattilsynets omforente fortolkning er at alle dyr (også fisk) skal være avlivet før slakteprosessen fortsetter. For fisk kan dette vanskelig oppnås uten manuell kontroll og back-up systemer. Slik back up må utføres før fisken går i utblødningstanken.</p> <p>Om man til tross for dette fortsatt ikke oppnår 100% effekt, må ytterligere tiltak gjøres. Dette kan bl.a. være mer back-up, å gå over til manuelle systemer, sette ned tempo på slaktelinjen etc.</p> <p>Det skal sikres at fisken er død før videre behandling slik at direkte sløyting av levende fisk ikke skjer.</p>	<p>Se også etter gjellebevegelser.</p> <p>Sjekk bløggensnitt:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ved skjæring av gjellebuer: Ta stikkprøve etter utblødningstank for å se om gjellebuene er overskåret. - Ved automatisk stikk: Sjekk om stikket har truffet på en måte som sikrer at den blør ut. <p>For øvrig sjekk på bandene inne i slakteriet om det er tegn til levende fisk.</p> <p>Ved store avvik: Videreformidle til ansvarlig innen fiskehelse i avdelingen.</p>	
Kravpunkt 10	Utdyping KP	Utdyping i mal	Observasjon
<p>Krav til registreringer og dokumentasjon</p> <p>Forskrift om desinfeksjon av vann, akvakultur § 14</p> <p>Krav til registreringer og dokumentasjon</p>	<p>Ingen</p> <p>Forskrift om desinfeksjon av vann, akvakultur § 14</p> <p>Krav til registreringer og dokumentasjon</p>	<p>Rutiner og praksis for drift og godkjenning av anlegget</p> <ul style="list-style-type: none"> - Desinfeksjonsanlegget skal godkjennes hvert 5 år og det skal foreligge en godkjenning fra veterinærinstituttet. - Registreringer 	