

Mattilsynet  
[postmottak@mattilsynet.no](mailto:postmottak@mattilsynet.no)

Deres ref.: 2016/36148

Vår ref.:

Dato: 5.7.2017

## Høringssvar – Forslag til nasjonale bestemmelser for frysefritak for fiskerivarer som skal spises rå eller nesten rå

Sjømat Norge viser til Mattilsynets høring av 24.5.2017 vedrørende forslag til endring av animaliehygieneforskriften. Det foreslås utfyllende nasjonale bestemmelser med forslag til prosedyre som driftsansvarlige skal følge for å kunne få frysefritak for oppdrettet atlantisk laks og regnbueørret som skal spises rå eller nesten rå.

Mattilsynet foreslår at det under visse forutsetninger gis et tidsbegrenset fritak fra frysekravet for oppdrettet atlantisk laks (*Salmo salar*) og regnbueørret (*Oncorhynchus mykiss*) som skal spises rå eller nesten rå frem til 31.12.2020. I tillegg foreslås det meldeplikt ved funn av parasitter i fiskerivarer som skal spises rå eller nesten rå.

Sjømat Norge viser til tidligere dialog og skriftlige innspill om dette tema helt tilbake til 2012, i forbindelse med implementeringen av de nye bestemmelsene i Forordning (EU) nr. 1276/2011, som endrer Annex III i Forordning (EU) nr. 853/2004 med hensyn til metoder for inaktivering av levedyktige parasitter i fiskeriprodukter til human konsum. Vårt siste skriftlige innspill i denne saken er fra september 2016.

Sjømat Norge har følgende kommentarer til forslag til nytt *kapittel IX. Fritak fra krav om frysing som behandling mot parasitter for visse fiskerivarer.*

### § 25 Prosedyre ved fritak fra om frysing for oppdrettet atlantisk laks (*Salmo salar*) og regnbueørret (*Oncorhynchus mykiss*)

- Sjømat Norge har ingen kommentarer til § 25 første og andre ledd.
- Tredje ledd "*Fritaket gjelder til 31. desember 2020*" bør strykes.

Et tidsbegrenset frysefritak er ikke i samsvar med forordningen.

Et tidsbegrenset frysefritak er heller ikke i samsvar med konklusjoner fra EFSA's risikovurdering som konkluderer med at det er neglisjerbar risiko for smitte med anisakis larver ved konsum av oppdrettslaks som i hele sitt liv har vært i fangenskap (i sjømærd) og som kun har fått tørrfôr.

EFSA konkluderte videre med at risikonivået kun vil kunne endres ved endringer i produksjonsforholdene på oppdrettsanlegget.

Det vil derfor ikke være i samsvar med prinsipper for risikohåndtering dersom frysefritaket er tidsbegrenset, så lenge det ikke foreligger kunnskap om at det er endringer i produksjonsforholdene som tilsier at risikonivået har endret seg.

### Bakgrunn for Sjømat Norges kommentarer

- EFSA's risikovurdering av parasitter i fiskerivarer fra 2010 konkluderte med at for oppdrettslaks som i hele sitt liv har vært i fangenskap (i sjømærd) og som kun har fått tørrfôr, så er risikoen for smitte med anisakis larver neglisjerbar. Videre at risikonivået kun vil kunne endres ved endringer i produksjonsforholdene på oppdrettsanlegget. (Forordning (EU) nr.1276/2011 preamble 5)
- I preamble 6 til Forordning (EU) nr.1276/2011 vises det til at dersom de samme produksjonsforholdene også følges ved oppdrett av andre fiskearter enn oppdrettslaks, kan de fiskeartene også anses å representere en neglisjerbar risiko for forekomst av parasitter som kan representere en helsefare. Derav følger at også slike fiskeriprodukter fra andre arter kan gis frysefritak.
- NIFES konkluderer i den omfattende undersøkelse om forekomst av *Anisakis* i norsk oppdrettslaks fra 2015 med at sannsynligheten for at forekomst av *Anisakis* i filetene må anses som svært liten. NIFES bekrefter derved EFSA's konklusjon om at risikoen for smitte med anisakis larver er neglisjerbar.
- NIFES konkluderer i en tilsvarende undersøkelse av *Anisakis simplex* i norsk oppdrettsørret fra 2017 med at det også er svært lite sannsynlig at det vil være *Anisakis* i fileten. Det bekrefter igjen EFSA's konklusjon om at risikoen for anisakis larver er neglisjerbar også for andre arter enn oppdrettslaks, så lenge produksjonsforholdene er de samme.
- Norsk oppdrettslaks har i mange år før de nye bestemmelsene i hygienepakken ble vedtatt, vært ansett for å være trygg å spise uten forutgående frysing eller varmebehandling i mange år. Dette på bakgrunn av tidligere undersøkelser hos NIFES og andre.
- Myndighetene i UK (DEFRA/FSA) har løst kravet til prosedyre ved å gi et generelt frysefritak for oppdrettslaks produsert i UK basert på en undersøkelse utført av University of Sterling og EFSA's risikovurdering. Se link: <https://www.food.gov.uk/business-industry/fish-shellfish/freezing-requirements-guidance#toc-4>

Her er de mest sentrale sitatene fra Food Standard Agency (FSA)s guidance dokument:

Are there any approved exemptions in the UK for farmed fish?

Yes. The UK has authorised a general freezing exemption for farmed Atlantic salmon following the EFSA risk assessment that concluded the parasite risks associated with this type of production system are negligible.

The Food Standards Agency published the final report of further research in this area: 'A survey of parasitic nematodes in maricultured finfish in Scotland'.

This study was carried out by the University of Stirling to assess the risk from parasites in other mariculture species in Scotland, namely Atlantic halibut and rainbow trout. The research found that the risk of parasite infection in these species when farmed using existing practices is extremely low. Based on this new evidence, the UK has authorised a general freezing exemption for these two species as well as for farmed salmon.

FSA will consider any further freezing exemptions for farmed fish reared using any other production methods on a case by case basis.

Will food businesses need to carry out any sampling or monitoring?

In the case of farmed salmon, Atlantic halibut and rainbow trout, no additional sampling by food businesses will be required assuming there are no changes to farming practices, and it will be sufficient for businesses to refer to the EFSA risk assessment and the FSA-funded research.

Similarly, food businesses rearing other species of farmed fish will not be expected to carry out sampling when fish are produced in accordance with the production methods set out in the answer to the question 'Are there any approved exemptions in the UK for farmed fish?' above.

The FSA will carry out further research where necessary to monitor parasite prevalence levels in wild and farmed fish as part of an ongoing national programme of work to ensure that verification procedures applied by food businesses remain risk-based and proportionate.

Det viser at frysefritaket i UK ikke er tidsbegrenset. Sjømat Norge tolker det slik at FSA, basert på EFSA's risikovurdering for oppdrettslaks og egen dokumentasjon om neglisjerbar risiko for oppdrettet regnbueørret og kveite, anser at det ikke nødvendig med prøvetaking på anleggsnivå så lenge produksjonsforholdene er uendret. FSA viser til at en vil gjennomføre nye undersøkelser dersom det er nødvendig. Til informasjon så linker Food Standards Scotland til FSA's "*Freezing guidance for control of parasites in fishery products*".

Sjømat Norge foreslår derfor at frysefritaket ikke skal være tidsbegrenset, i likhet med myndighetenes håndtering i UK. Så lenge det ikke foreligger noe informasjon om endringer i produksjonsforholdene som tilsier at risikonivået har endret seg, vil det være uproporsjonalt å fortsatt overvåke en neglisjerbar risiko da det ikke gir ytterligere informasjon. Tvert imot så har undersøkelsen til NIFES ytterligere bekreftet at risiko for smitte med anisakis larver er neglisjerbar i oppdrettet norsk atlantisk laks og regnbueørret.

## § 26 Meldeplikt for funn av parasitter

Slik paragrafen er formulert så kan det se ut som om det er meldeplikt ved funn av alle typer parasitter i alle fiskerivarer. Sjømat Norge antar at intensjonen var en meldeplikt ved funn eller påvisning av levedyktige parasitter som kan representere en helsefare i spiselige deler av fiskerivarer av laksefisk som er markedsført/skal markedsføres for å spises rå eller nesten rå.

En slik meldeplikt bør rettes mot virksomheter som håndterer fiskerivarer av laksefisk fra slakting og videre i verdikjeden.

Sjømat Norge foreslår følgende ordlyd i § 26 for å unngå uklarheter:

*Ved funn av levedyktige parasitter som kan representere en helsefare i spiselige deler i fiskerivarer fra oppdrettet atlantisk laks (*Salmo salar*) og regnbueørret (*Oncorhynchus mykiss*) som er ment å spises rå eller nesten rå, skal den driftsansvarlige for virksomheten der funnet er gjort ved slakting eller senere, snarest melde om funnet til Mattilsynet.*

### Andre kommentarer:

Sjømat Norge savner en paragraf som utdyper krav til erklæring som skal følge fisken i verdikjeden, men ikke frem til forbruker, om at fisken stammer fra et oppdrettsanlegg som oppfyller vilkårene for frysefritak.

Paragrafen kunne vært formulert på følgende måte:

*Norsk oppdrettet atlantisk laks (*Salmo salar*) og regnbueørret (*Oncorhynchus mykiss*) er generelt fri for humanpatogene parasitter og er derfor egnet til å spises rå eller nesten rå uten ytterligere varmebehandling eller frysing. Fisken som er omfattet av dette partiet er i hele fiskens levetid oppdrettet på et akvakulturanlegg og har kun fått tørrfôr uten levedyktige parasitter.*

Vennlig hilsen  
Sjømat Norge

Sign.

Gunn H. Knutsen  
Fagsjef miljø og helse