

Mattilsynet  
Postboks 383  
2381 Brumunddal

Vår dato 15.02.2017  
Deres dato 03.01.2017  
Vår referanse 297-14078  
Deres referanse 2017/666

### Høringssvar til forslag til endringer i fôrvareforskriften – angående salmonella

Sjømat Norge viser til høringsbrevet angående forslag til endringer i fôrvareforskriften, og vi vil i det følgende kommentere forslaget.

Sjømat Norge er meget positiv til intensjonen om "å rydde" i fôrbestemmelsene med tanke på å unngå overlapp mellom forskriftene som gjennomfører ulike deler av fôrbestemmelsene som følger av vedleggene til EØS-avtalen, og oppfatter at de foreslåtte endringer er et bidrag i denne prosessen.

Sjømat Norge har følgende merknader til høringsnotatet og de konkrete endringsforslagene:

Vi viser til høringsbrevet og utkastet til endringsforskriften. Sjømat Norge støtter forslaget om å fjerne det generelle forbudet mot omsetning av fiskefôr der det er påvist forekomst av salmonellabakterier siden slik forekomst representerer en neglisjerbar risiko for fisk og forbrukerne slik Mattilsynet påpeker i høringsnotatet. Det generelle forbudet i gjeldende forskrift er således et uproporsjonalt tiltak slik Mattilsynet påpeker i høringsbrevet. Hygienebestemmelsene i bl.a. fôrhygieneforskriften gir tilstrekkelige føringer for at aktørene må vurdere om eventuelle funn av salmonellabakterier i fiskefôrblandinger skulle kunne representere noen særskilt høy risiko som eventuelt må lede til at fôret ikke kan brukes.

Når det gjelder første ledd i ny § 11, er det Sjømat Norge sin oppfatning at denne bestemmelsen følger av fôrhygieneforskriften, og tiltak mot salmonella er eksplisitt utdypet i «European Feed Manufacturers Guide» (EFMC), versjon 1.2 som er retningslinjen for etterlevelse av bl.a. fôrhygieneforordningen på europeisk nivå og som er bifalt av Kommisjonen for å være i samsvar med gjeldende regelverk. Leddet i § 11 fremstår derfor som en dobbeltregulering som kan synes å undergrave betydningen av bestemmelsene i fôrhygieneforskriften. Sjømat Norge er således ikke imot innholdet som sådan, men mener at man må unngå slike dobbeltreguleringer mellom forskrifter som implementerer EØS-bestemmelser på den ene side og nasjonale bestemmelser på den andre.

Når det gjelder andre ledd, er vi usikre på hva som ligger i kravet om **skriftlig** varsling til Mattilsynet ved påvisning av salmonella. Vi antar at enhver elektronisk melding er å anse som skriftlig, og at man ikke her legger opp til et omfattende og tungvint meldesystem.

Siden alle funn av salmonella skal meldes fortløpende uansett om det er miljøprøver, funn i produksjonsanleggene, fôrråvarer eller ferdige fôrblandinger, kan en spørre seg hvor hensiktsmessig dette er for Mattilsynet. Det fremgår heller ikke om varsel skal sendes både før og etter serotyping av isolerte stammer eller bare etter. Sjømat Norge foreslår en kvartalsvis elektronisk rapportering av funn inkludert serotyping. Sett i lys av at risikoen knyttet til forekomst i ferdigfôr er neglisjerbar, vil dette være effektivt og tidsbesparende. Virksomhetenes egenkontroll blir ikke svekket selv om innrapporteringen av eventuelle funn ikke skjer oftere en fire ganger i året.

Forlaget til tredje ledd i § 11 om at kunde skal varsles om funnet når salmonella påvises i fiskefôr, er ikke begrunnet i høringsbrevet. Sjømat Norge har problemer med å skjønne rasjonale bak og hensikten med et slikt pålegg. Som Mattilsynet påpeker, er risikoen knyttet til forekomst av salmonella i fiskefôr neglisjerbar. Bakterier som salmonella forekommer i fiskefôr som Mattilsynet påpeker i høringsbrevet, ved svært lav frekvens, og i positive partier er konsentrasjonen meget lav (ref rapport K-265 fra SFF (Halvor Nygaard) om Konsentrasjon av salmonella i fiskemel og fiskefôr). Dette betyr at sannsynligheten for test-negative prøver ved bakteriologisk undersøkelse er relativt høy også i positive partier. Eller for å si det på en annen måte, det er ingen garanti for at test-negative partier ikke inneholder salmonellabakterier. Dette er informasjon som på generelt grunnlag viderebringes fra fôrprodusenter til kunder. En melding om funn av salmonella vil således ikke gi noen informasjon om at det er knyttet høyere risiko ved det gitte partiet enn ved andre partier av fiskefôr, og risikoen er uansett neglisjerbar.

En særskilt melding om test-positive partier vil derfor fremstå som villedende og således være dårlig risikokommunikasjon for mottaker. På samme måte som Mattilsynet ikke har kunnet angi noen hensikt med tiltaket, kan heller ikke vi finne noe som helst grunn til å innføre et slikt pålegg. I lys av at fôrprodusentene skal melde alle funn av salmonella til Mattilsynet, er det bare Mattilsynet og ikke kunden som eventuelt har grunnlag for å vurdere betydningen av tilfeldige funn i enkelte fôrpartier.

På denne bakgrunn, er Sjømat Norge avvisende til at pålegget om varsling til kunde, tas inn i forskriften og særlig tatt i betraktning av at det vil medføre økt bruk av administrative ressurser for å gi i beste fall betydningsløs, men høyst sannsynlig villedende informasjon til oppdretterne.

Sjømat Norge har ingen kommentarer til de foreslått endringer i Vedlegg 14, bortsett fra det som er sagt ovenfor om omfanget av varsling til Mattilsynet ved funn av salmonella.

I høringsbrevet er det bedt om «*særlige tilbakemeldinger om sannsynlighet for salmonellasmitte fra fiskefôr til andre deler av samfunnet og det ytre miljø*». Sjømat Norge vil bemerke at Mattilsynet her legger opp til en risikovurdering etter at forslag til nye risikohåndteringstiltak er sendt på høring. Når det gjelder gjennomføring av risikoanalyse, er det en forutsetning at risikovurderinger er en *vitenskapelig* prosess for å beskrive og beregne risiko i gitte sammenhenger. Vi tror ikke at en meningsmåling i et høringsbrev om sannsynligheter slik det er bedt om her, kan anses som vitenskapelig.

Når det gjelder hva man vet om konsentrasjonen av salmonellabakterier i fiskefôr, er følgende hentet fra den nevnte rapport K-265 fra SFF: «*For 1 av 13 kontaminerte fiskefôrprøver kunne ikke Salmonella-konsentrasjonen beregnes fordi alle parallellanalysene ga positivt analyseresultat. Fra analyseresultatet kan det likevel utledes at denne prøven inneholder mer enn 44 Salmonella-enheter pr kg. Av de andre 12*

*fiskefôrprøver (fig. 2) hadde 67 % mindre enn 25 Salmonella-enheter pr kilo prøve, og 8 % mindre enn 10. Ingen prøver oversteg 45 Salmonella-enheter pr kilo».*

Av zoonoserapportene de siste år følger at Salmonella-variantene (serovar) som påvises i fiskefôr, faller innenfor gruppen «eksotiske» og som ikke kan karakteriseres som høypatogene. Infeksjonsdosen dvs antall bakterier som må inntas mer eller mindre under ett for at man kan forvente en infeksjon, ligger på et meget høyt nivå for mennesker dvs  $>10^5$  bakterier.

Dersom man sammenholder det med at konsentrasjonen av salmonella-bakterier i fiskefôr er 45 Salmonella-enheter pr kilo (høyeste konsentrasjon angitt i rapport K-265), må en person innta mer enn to tonn fiskefôr i løpet av ett døgn for å nærme seg infeksjons dose.

Man kunne eventuelt tenke seg at en person kunne dra med seg salmonellabakterier fra fiskefôr over til sitt kjøkken der vedkommende tilberedte mat og vedkommende lot maten stå passe lunken i lengre tid før den ble spist. Da kunne det være mulig at personene som spiste maten kunne få i seg infeksjons dose og eventuelt utvikle salmonellose. Veterinærinstituttet har gjort undersøkelser for å se om det er noen sammenheng mellom stammer av serotyper som er påvist i fiskefôranlegg og fôr på den ene side og ditto serotyper isolert fra pasienter i Norge, på den andre. Det ble ikke påvist noen slik sammenheng.

Sannsynligheten for at salmonella fra fiskefôr faktisk overføres til folk, er dessuten meget liten siden frakt, lossing og fôring i praksis foregår i systemer med ytterst få muligheter for kontakt.

Det samme kan sies om overføring fra fôret til dyr i det ytre miljø. I den grad dyr, inkludert fugler, får tak i fiskefôr, vil det være sporadisk og i små volumer. Også i denne sammenhenger må sannsynligheten for at dyr skal få i seg infeksjons dose sies å være meget lav jfr konsentrasjonen i av salmonella-bakterier i ferdig produsert fiskefôr.

Sannsynligheten for overlevelse over tid av salmonella-bakterier som eventuelt er frigjort i sjøvann i forbindelse med fôring, er meget liten og oppformering er helt usannsynlig.

På denne bakgrunn er svaret på Mattilsynets ønsker om «*særlig tilbakemeldinger om sannsynlighet for salmonellasmitte fra fiskefôr til andre deler av samfunnet og det ytre miljø*» at denne sannsynlighet i praksis er neglisjerbar. Dette underbygges av følgende sitat fra siste utgave av Zoonoserapporten fra Veterinærinstituttet:

«2015

*Fôret til norske husdyr er tilnærmet fritt for Salmonella, men bakterien påvises iblant i miljøprøver fra fôrfabriker, spesielt fiskefôrfabriker.»*

For nærmere utdyping av forhold nevnt over, henvises det til Veterinærinstituttet.

#### *Oppsummering av noen viktige punkter*

- Sjømat Norge støtter forslaget om å fjerne det generelle forbudet mot omsetning av fiskefôr der det er påvist forekomst av salmonellabakterier siden slik forekomst representerer en neglisjerbar risiko for fisk og forbrukerne slik Mattilsynet påpeker i høringsnotatet.

- Sjømat Norge er ikke imot innholdet i foreslåtte § 11, første ledd, men mener at man må unngå slike dobbeltreguleringer mellom forskrifter som implementerer EØS-bestemmelser på den ene side, og nasjonale bestemmelser på den andre. Den foreslått bestemmelse følger av fôrhygieneforskriften, og bør derfor ikke gjentas i Fôrvareforskriften.
- Sjømat Norge er imot forlaget til tredje ledd i § 11 om at kunde skal varsles når salmonella påvises i fiskefôr. Det er ingen garanti for at test-negative partier ikke inneholder salmonellabakterier. En melding om funn av salmonella vil således ikke gi noen informasjon om at det er knyttet høyere risiko ved det gitte partiet enn ved andre partier av fiskefôr, og risikoen er uansett neglisjerbar. En særskilt melding om test-positive partier vil derfor fremstå som villedende og således være dårlig risikokommunikasjon til mottaker. Mattilsynet har dessuten ikke begrunnet forslaget.
- Svaret på Mattilsynets ønsker om «*særlig tilbakemeldinger om sannsynlighet for salmonellasmitte fra fiskefôr til andre deler av samfunnet og det ytre miljø*», er at denne sannsynlighet i praksis er neglisjerbar.

Vennlig hilsen  
Sjømat Norge



Henrik Stenwig  
Direktør Miljø og helse