
Hygienepakken - status for marine oljer til humant konsum

Gunn Harriet Knutsen
rådgiver helse og kvalitet

Generalforsamlingen FHL

Styret

**Bransjegruppe
Havbruk**

**Bransjegruppe
Industri**

Vestnorsk
Havbrukslag

Midtnorsk
Havbrukslag

Nordnorsk
Havbrukslag

Fiskemel

Marin fisk

Fiskefôr

Skjell

Nettverk SMB
Fiskeindustri

Maring

Adm.dir

Administrasjon
Kommunikasjon
FoU
Arbeidsliv

Næringsutvikling

Helse og kvalitet

Markedsadgang

Miljø



STYRINGSSTRUKTUR

ADMINISTRATIV
STRUKTUR

Global produksjon fiskeolje

Norsk regelverk

EU - hygienepakken

Godkjenning tradisjonelle fiskemel og -olje
virksomheter

Helsepåstander – Helseisisiko

Kostholdsråd

Global production fish oil

Crude fish oil from whole fish

- Total 2003: 924 000 tons (Peru 22%)
- Feed 81% (increasing)
- Industry 14%
- Human consumption 5%

Fish oil from cut- offs

- Salmon < 20 000 tons
- White fish, pelagic fish ? (Norway 20 000 tons)
- Tuna?

Cod liver oil

- 30 - 40 000 tons
- Norway 3 000

Fiskemel, fiskeolje forskr. 26.3.99 nr 416

Når råstoffet er villfisk

- Virksomhet må være godkjent
- Råstoff og produksjon må tilfredsstillere krav til næringsmiddelproduksjon
- Kjøling av råstoff når det er nødvendig
- Styring av CCP
- Skille ren og uren sone, personlig hygiene
- Separasjon fra produkter til fôr eller annen anvendelse

Fiskekvalitetsforskriften

Når råstoffet er oppdrettsfisk

- Virksomhet må være godkjent
- Råstoff og produksjon må tilfredsstille krav til næringsmiddelproduksjon
- HACCP -fareanalyse
- Egenkontroll
- Kjøling av råstoff

Regelverk EU – Fiskeolje til humant konsum

harmonisert 1662/2006 (13.11.06)

Hygienepakken 853/2004 -1022/2008 (28.10.08)

- Godkjenning i henhold til hygienepakken
- Råstoff må være egnet til humant konsum
 - total flyktig nitrogen (TVB-N)
 - Egen grenseverdi for hel fisk ≤ 60 mg N/100 g
- Råstoff må kjøles så raskt som mulig - maks 24 t
- Unntak fra kjølekrav dersom hel fisk går direkte inn i produksjonen innen 36 timer etter fangst - forutsatt at ferskhetskriterier er oppfylt

Production of crude fish oil and fishmeal

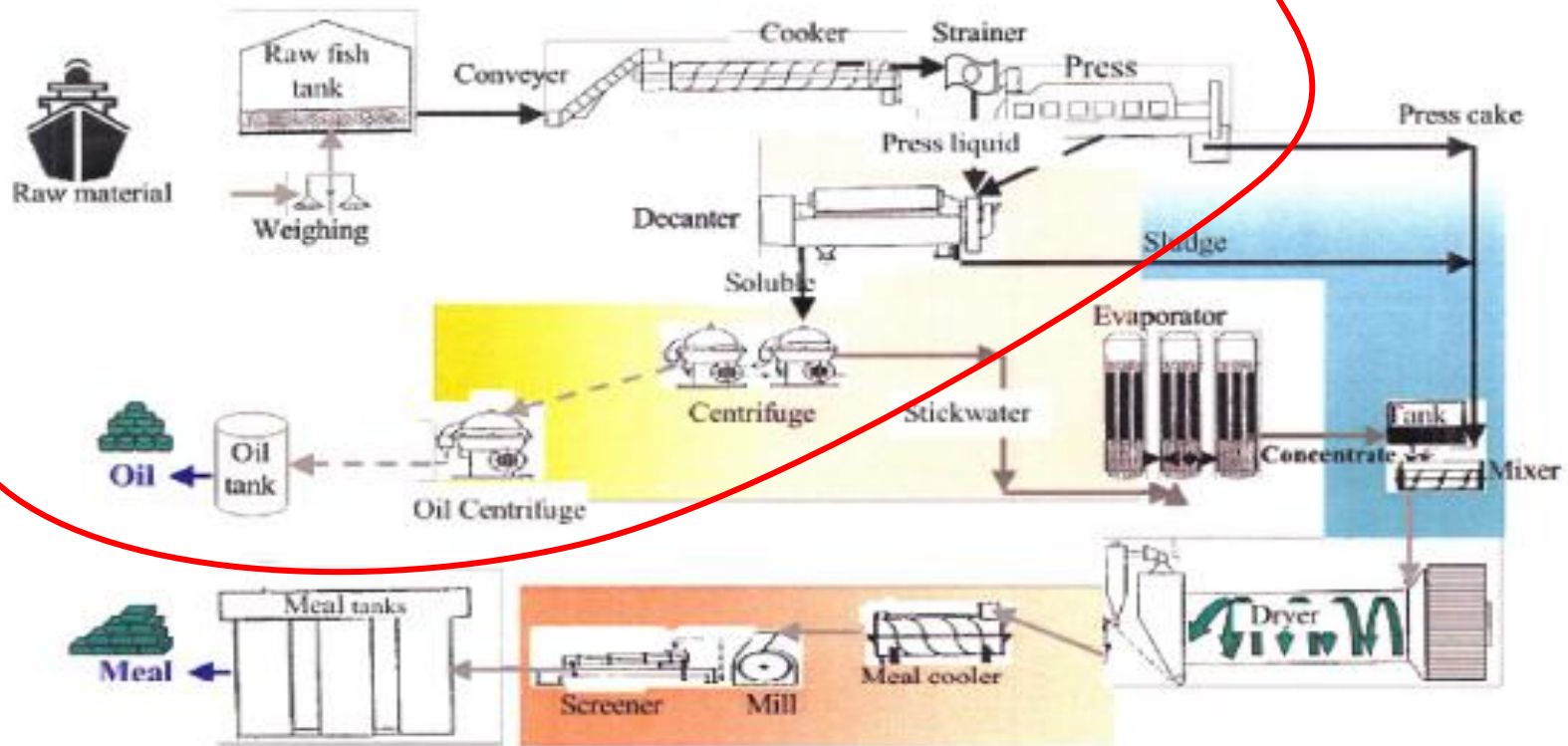


Figure 11. Flow-diagram showing typical fish meal production.

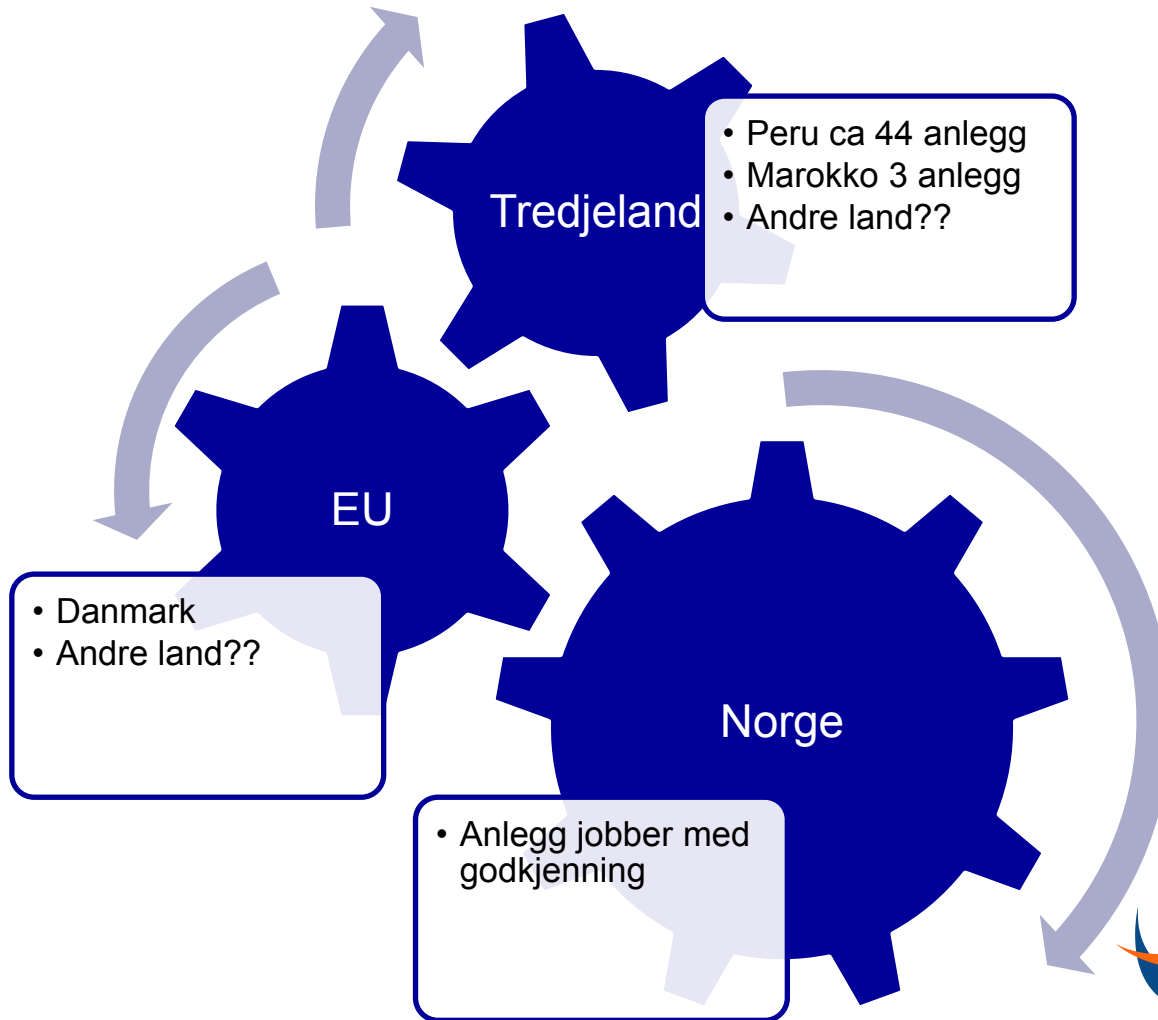
Godkjenning tradisjonelle mel- olje virksomheter

- Forutsatt at råstoff og produksjonen oppfyller kravene i hygienepakken
- Fiskeolje til humant konsum
 - kan lagres på samme anlegg som
- Fiskeolje og –mel som ikke skal anvendes til humant konsum

- Kun den delen av virksomheten som er involvert i produksjon av fiskeolje trenger godkjenning i henhold til hygienepakken

- Basiskrav til anlegg og utstyr må oppfylles
 - HACCP - fareanalyse
 - Skille ren og uren sone
 - Personlig hygiene ansatte
 - Tilgang til toalett, garderobe, håndvasker

Status godkjenning tradisjonelle anlegg



Helsepåstander – helserisiko?!?

Påstandsforordning 1924/2006

- Art 8 ernæringspåstander
- Omega 3
 - High in omega 3 fatty acids
 - Source of omega 3 fatty acids
 - High in
 - MUFA
 - PUFA
 - UFA

Risikoberegning (vurdering)

- Beregning av helserisiko knyttet til innhold av oksidasjonsprodukter ved inntak av marine oljer til humant konsum
 - VKM
 - EFSA?

Et helhetssyn på fisk og annen sjømat i norsk kosthold – VKM 2006

- Fisk og marine n-3 fettsyrer viktig
 - Forebygger hjerte- karsykdommer
 - Svangerskap og fosterutvikling
- Kostholdsråd Helsedirektoratet
 - Spis mer fisk både til middag og som pålegg
 - Daglig tilskudd av tran til alle spedbarn fra 4 ukers alder