

Faglig sluttrapport FHF prosjekt 901310

*Beskyttelse av fisk ved stabling i kar - Forprosjekt*



Møreforsking Ålesund AS

v/Ingebrigt Bjørkevoll

Ålesund, 12.01.2017

## **Faglig sluttrapportering for FHF-prosjekt nr. 901310**

### **«Beskyttelse av fisk ved stabling av kar - Forprosjekt»**

#### **Sammendrag**

Prosjektet er basert på en forespørsel fra FHF v/Frank Jakobsen datert 16.9.16. Hovedmålsettingen var å vurdere eventuell helsemessig risiko forbundet med stabling av fisk i kar med eller uten bruk av plastskille mellom karene. Møreforskning utarbeidet en prosjektskisse basert på denne forespørselen datert 6.10.16 der delmål 1 i prosjektbeskrivelsen (forprosjekt) ble gjennomført. Målsetningen for forprosjektet var, gjennom møter med næringsaktører og Sjømat Norge, å innhente relevant informasjon om saken og skissere målsettinger for et hovedprosjekt. Videre ble det gjennomført to telefonmøter der innhentet informasjon ble diskutert og hovedmålsettinger for hovedprosjektet bestemt. Følgende målsettinger ble definert for det videre arbeidet:

**Aktivitet 1: Sammenligning av tidsserier for mikrobiologiske analyseresultater for ferdigvarer og miljøprøver fra produksjonen**

**Aktivitet 2: Tolkning av punkt 3 i kapittel 9 i Næringsmiddelhygieneforskriften**

**Aktivitet 3: Innhenting av informasjon fra andre land**

**Aktivitet 4: Kostnadsberegninger ved bruk av plasthetter under stabling av kar**

Det ble bestemt at en skulle gjennomføre et hovedprosjekt (Fase I) basert på disse målsetningene og samle det i et dokument som skulle benyttes overfor Mattilsynet i denne saken. Etter at Fase I er gjennomført skal eventuelt en Fase II gjennomføres der råstoff- og miljøprøver fra produksjonen skulle analyseres for et utvalg av bedrifter og produkter.

#### **Summary**

This project is based on a request from FHF dated 16.9.16. The main goal was to evaluate if there is any health risk associated with stacking fish containers on top of each other without plastic hoods between. Based on this request, a project plan dated 6.10.16 was described by Møreforskning. The aim of this work was to gather relevant information on this issue by interviewing selected industry partners and Sjømat Norge. After the interviews collected information was discussed in meetings with the project group and aims for a main project identified as follows:

**Activity 1: Comparison of time series of results from microbiological analysis of products and environment during processing.**

**Activity 2: Interpretation of "Næringsmiddelhygieneforskriften" chapter 9, point 3.**

**Activity 3: Gathering of information from other countries concerning this matter.**

**Activity 4: Cost calculations for this procedure using plastic layers between containers of fish.**

It was decided that a main project should be carried out with these aims (Face I) and that the results could be used in further dialog with The Norwegian Food Safety Authority concerning this matter. After Face I a Face II concerning analysis of product and environment samples from production could be carried out if relevant.

## Innledning

Bakgrunnen for prosjektet er flerårig dialog mellom fiskeforedlingsbedrifter og Mattilsynet angående hvordan stabling av kar med fisk skal foregå. Mattilsynet mener at kar må tildekkes med plast for å hindre forurensing mens produsenter mener ut fra sin risikoanalyse at dette ikke er nødvendig og at stabling av kar ikke medfører noen risiko for at råstoff ikke bli egnet til konsum. FHF sendte en forespørsel til Møreforskning datert 16.9.16 om en full prosjektbeskrivelse for å kartlegge dette forholdet. Møreforskning sendte inn full prosjektbeskrivelse datert 6.10.16 med tittel «**Beskyttelse av fisk ved stabling av kar**». Det ble bevilget et forprosjekt (FHF 901310) som er beskrevet som aktivitet 1 i denne prosjektbeskrivelsen.

Prosjektet ble ledet av Møreforskning v/Ingebrigt Bjørkevoll. Prosjektets styringsgruppe bestod av Rune Hansen, Norway Seafoods, Øyvind Berg, Nergård AS, Andreas Austnes, Fjordlaks AS, Gunn Harriet Knutsen, Sjømat Norge og Frank Jakobsen, FHF.

## Problemstilling og formål

Forprosjektet ble igangsatt for å innhente ny kunnskap for å kartlegge eventuell helserisiko ved stabling av kar. Forprosjektet hadde som formål å beskrive hvilke aktiviteter som var viktige å fokusere på i et hovedprosjekt, der relevante argumenter knyttet til helserisiko ved stabling av kar skulle identifiseres og underbygges.

Effekt målet for næringen var å identifisere hvilke argumenter en skulle fokusere på i et hovedprosjekt. Ved opphevelse av dette påbudet vil en kunne redusere både arbeids- og materialkostnader. Produksjonen blir mer effektiv noe som reduserer produksjonskostnadene samt reduserer avfallsmengden av plast.

Resultat målet i prosjektet var å innhente mer objektiv kunnskap for å kartlegge og belyse eventuell helserisiko ved stabling av kar.

## Gjennomføring og resultater

Målsetningen om å innhente relevant informasjon i saken som skulle føre fram til beskrivelser av aktiviteter i et hovedprosjekt ble oppnådd gjennom møter hos kvalitetsledere og formenn i de tre bedriftene i styringsgruppen. Møter ble gjennomført hos Fjordlaks i Ålesund, ved Nergård i Senjahopen og ved Norway Seafoods på Melbu. På møtene gikk en gjennom et intervju skjema som hadde blitt utarbeidet av Møreforskning på forhånd. Annen relevant informasjon ble notert. Videre ble mer kunnskap innhentet fra Sjømat Norge og bedriftene gjennom telefonsamtaler og email-kontakt. En målsetning i prosjektet var å gjennomføre et dialogmøte med Mattilsynet. Basert på innhentet informasjon ble det ikke vurdert som hensiktsmessig å involvere Mattilsynet før en hadde innhentet mer kunnskap i saken, det vi si etter at et hovedprosjekt har blitt gjennomført. Derfor ble ikke målsetningen om dialogmøte med Mattilsynet gjennomført.

Etter bearbeiding av informasjon ble denne sendt ut til alle deltakeren i prosjektet i forkant av et felles telefonmøte. På møtet ble innhentet informasjon diskutert. Basert på nye innspill ble et nytt dokument laget og dette ble videre diskutert på et nytt telefonmøte. På dette møtet ble endelige aktiviteter for et hovedprosjekt bestemt. Disse fire aktivitetene var:

**Aktivitet 1) Sammenligning av tidsserier for mikrobiologiske analyseresultater for ferdigvarer og miljøprøver fra produksjonen**

Mikrobiologiske analyseresultater for prøver tatt ved Norway Seafoods sine anlegg på Melbu, i Stamsund og i Båtsfjord, samt anlegg til Nergård på Senja skal behandles for å sammenligne hygienestatus før og etter påbudet om plastskille ble gjennomført i bedriftene. I tillegg til resultater på ferdigvarer skal en også innhente tilgjengelige data på miljøprøver/prosessutstyr og prøver fra råstoff/halvfabrikata der dette er tilgjengelig. Rune Hansen og Øyvind Berg har sendt disse dataene til Møreforskning. Årene 2013 og 2014 inneholder data fra før plastskiller ble innført, mens årene 2015 og 2016 er etter at plastskille ble innført.

Resultatene fra prøvetakingen foreligger som Excel-filer som Møreforskning vil behandle og presentere. Presentasjonen vil bearbeides til den formen det er mest hensiktsmessig å presentere dataene på og kan lett justeres behov.

Dokumentasjon av mikrobiologisk kvalitet på sluttproduktet er viktig. Dette for å vise at varene som har blitt solgt ikke har vært kvalitetsmessig forskjellige før og etter påbudet om plastskille mellom stablede kar. Data på prøver tatt underveis i produksjonen er også viktig å vise til, siden dette er en indikator på faren for kontaminasjon som plastskille eventuelt skal beskytte mot. Koliforme bakterier er en god indikator på kontaminasjon fra miljø.

En skal i første omgang ta med mest mulig data og senere eventuelt ta ut data som ikke er hensiktsmessig å presentere (eksempelvis Listeria). Mattilsynets nye retningslinje "Tilsyn med *Listeria monocytogenes* i spiseferdige næringsmidler" er tydelig på at *L. m.* ikke er en fare som må kontrolleres ved produksjon av produkter som ikke er spiseferdige.

## **Aktivitet 2) Tolkning av punkt 3 i kapittel 9 i Næringsmiddelhygieneforskriften**

Essensen i dette punktet er at Mattilsynet og næringen har ulik tolkning av bestemmelsen i næringsmiddelhygieneforskriften Forordning (EF) 852/2004, vedlegg II, kapittel IX (Bestemmelser som får anvendelse på næringsmidler) pkt. 3:

*«Punkt 3. Næringsmidlene skal i alle ledd i produksjonen, bearbeidingen og distribusjonen beskyttes mot enhver form for forurensing som kan gjøre dem uegnet til konsum, helsefarlige eller forurenset på en slik måte at de ikke med rimelighet kan anses som egnet til konsum i den tilstanden»*

En skal innhente dokumentasjon på hvordan Mattilsynet tolker regelverket og næringen sin fortolking av regelverket. Målsetningen blir å innhente og belyse ny, objektiv kunnskap som grunnlag for eventuell endring av regelverket.

## **Aktivitet 3) Innhenting av informasjon fra andre land**

Møreforskning skal innhente kunnskap om hvilke retningslinjer som er gjeldende i andre land som en kan sammenligne seg med. Dersom noen av bedriftene har kontakter i andre land så kan de videreformidle kontaktinformasjon til Møreforskning. Møreforskning skal ta kontakt med FoU-institutt i aktuelle land med forespørslers om hvordan reglene for stabling av kar er der. Sjømat Norge og FHF skal også undersøke om de har kontakter som kan anvendes til å innhente slik informasjon.

## **Aktivitet 4) Kostnadsberegninger ved bruk av plasthetter under stabling av kar**

Det er viktig å synliggjøre kostnadene ved dette pålegget fra Mattilsynet selv om ikke kostnadene i seg selv er et argument mot dette pålegget. Bedriftene sin holdning er at når en innfører ett pålegg så må dette også gi en gevinst. Ut fra erfaring, risikovurdering og tilgjengelig datamateriale mener bedriftene at pålegget ikke har noen nevneverdig positiv gevinst, og dermed er det viktig å vise til

kostnadene som bruken av plasthetter medfører. Et annet perspektiv er miljøhensynet, der store mengder plast blir brukt, ofte kun en kort stund, for så å bli kastet.

Disse aktivitetene ble grunnlaget for et skissert hovedprosjekt som ble beskrevet som Fase I. Ved behov vil en kunne gjennomføre en Fase II der analyser av produkter og miljø blir gjennomført ved utvalgte produksjonsanlegg, med utgangspunkt i stabling av fisk i kar med og uten plastskille mellom. Dette for å dokumentere eventuell helsemessig risiko ved stabling av kar med fisk.

### **Diskusjon og konklusjon**

Resultatene i prosjektet viste at det var ønskelig å fokusere på objektive, relevante argumenter knyttet til eventuell helseisiko ved stabling av fisk i kar, og å underbygge disse best mulig gjennom innhenting av informasjon og bearbeiding av analysedata. Dermed ble målsetningen med hovedprosjektet å lage et dokument som oppsummerte denne kunnskapen og som kunne brukes i den videre dialogen med Mattilsynet.

### **Leveranser**

- 1) Referat fra telefonmøte 16.11.16
- 2) Referat fra telefonmøte 9.12.16
- 3) Faglig prosjektrapport
- 4) Administrativ prosjektrapport
- 5) Beskrivelse av hovedprosjekt Fase I (Prosjektilbud fra Møreforskning datert 19.12.16)