

Prosedyre for håndtering av dødfisk, svimere og ensilasje

Published 28.01.2025 by Kent David Pedersen
Last updated 03.03.2025 by Kent David Pedersen
#1349

Røkting og drift / Kvalitetshåndbok / Prosedyre for håndtering av dødfisk, svimere og ensilasje

HENSIKT

Sørge for å redusere smittepress ved regelmessig opptak av dødfisk og svimere. Gjennom opptak og registrering vurdere helsetilstand. Sørge for velferdsmessig rett behandling ved opptak av svimere. Unngå forurensning. Registrere svinn. Sikre best mulig gjenvinning av avfallet. Sikre varsling internt og til Mattilsynet ved forøket dødelighet.

ANSVAR

Driftsleder:

- Kontroll på dødfisk, registrering i Fishtalk, levering av ensilasje
- Varsle daglig leder og fiskehelseavdeling (CNO) ved forøket dødelighet
- Registrere avvik når aktuelt

Daglig leder/fiskehelseavdeling (CNO):

- Varsle Mattilsynet

BESKRIVELSE

Kontrollere dødelighet:

Dødeligheten skal kontrolleres og død fisk skal tas ut av produksjonsenheten minimum daglig.

Ved forøket dødelighet plukkes død fisk oftere.

Definisjon forøket dødelighet:

Fisk under 500 gram: Dødelighet over 0,5 ‰ pr merde dag.

Fisk over 500 gram: Dødelighet over 0,25 ‰ pr merde dag.

Str. fisk	Intern varsling og kvalitetsavvik	Tilsvare ant. i merde med 100.000 fisk	Varsling til Mattilsynet
	Dødelighet		
< 500 gram	0,50 ‰	50 stk.	0,50 ‰ i 7 dager = 0,35 % dødelighet/uke
> 500 gram	0,25 ‰	25 stk	0,25 ‰ i 7 dager = 0,18 %

Svimere plukkes hver dag under daglig ettersyn så sant det er vær til det. Ved stort antall svimere skal det vurderes å tilkalle ekstra folk for å plukke.

Alle svimere som tas ut, skal bedøves før avliving og være bedøvd når døden inntreffer. Bedøvningsmetoden skal ikke påføre fiskene skade eller unødige påkjenninger. Bedøving skal skje ved slag mot hode, bruk av egnet medikament eller annen egnet metode.

Fiskene skal dø som følge av bløgging og påfølgende blodtap fra hjernen, medikamentell overdose eller annen egnet metode. Det skal sikres at fiskene er døde før videre behandling. Alt blodvann, andre deler eller avskjær av fisk skal samles opp og ensileres.

Dødfisken oppbevares i stamp i båten. Stampen med dødfisk og blodvann tømmes umiddelbart i dødfisk-kvern etter at opptaking av død fisk er avsluttet.

Forøket dødelighet/mistanke om sykdom

Daglig leder, Fiskehelsesjef (CNO), Matfisksjef (CNO) og Mattilsynet varsles ved:

- Uavklart forøket dødelighet
- Mistanke om sykdom på liste 1, 2 eller 3 iht. Forskrift om omsetning av akvakulturdyr og produkter av akvakultur, forebygging og bekjempelse av smittsomme sykdommer hos akvatiske dyr
- Forhold som har medført vesentlige velferdsmessige konsekvenser for fisken (f.eks. sykdom, skade og svikt)

Funksjon	Tlf.
Daglig leder	995 41060
Fiskehelsesjef CNO	919 19747
Matfisksjef CNO	905 00136
Mattilsynet	224 00000

Ved vedvarende forøket dødelighet skal ny helsekontroll gjennomføres innen 14 dager – dette gjelder særlig dersom ikke årsaken til forøket dødelighet er avklart. I slike tilfeller skal helsesituasjonen i hele anlegget vurderes. Mattilsynet holdes orientert.

Varsling til Mattilsynet skal minimum inneholde:

- Dødelighetstall i %
- Antall fisk
- Mistenkte årsaksforhold
- Tiltak
- Hvor lenge dødeligheten har pågått
- Opplysninger om helsekontroll – er dette utført?
- Rapport fra fiskehelsepersonell og prøvesvar dersom dette foreligger.
- Varslingen til Mattilsynet skal minimum være skriftlig med kopi til driftsleder.

Kverning, ensilering og lagring

- Dødfisk som plukkes, skal kvernes og ensileres omgående.
- Fisken skal kvernes godt med tilsetning av maursyre, dosering 2-3%. Alle partikler skal være under 5mm.
- pH på ensilasjen skal undersøkes og være 3,5-3,7. pH skal måles jevnlig og ved overføring fra kvern til lagringstank. Utstyr som benyttes til måling av pH må kalibreres regelmessig for å sikre at målingene blir korrekte. Alternativt kan pH-strips benyttes.
- Ensilasjen skal sirkuleres en gang per døgn, slik at best mulig kvalitet oppnås. Alle tanker og beholdere med ensilasje skal ikke benyttes til lagring av fiskefôr, og være merket med følgende tekst: «Ensilasje kategori 2».

Hygiene:

- Dødfiskstamp vaskes og desinfiseres etter hver tømning.
- Håver og annet utstyr som blir benyttet ved dødfiskhåndtering, skal vaskes og desinfiseres etter bruk.
- Båten rengjøres etter dødfiskstømming/plukking.
- Det bør være lengst mulig avstand fra dødfiskkar og fôrsekker/annet utstyr.
- Dødfisksystem/kvern skal utvendig rengjøres og desinfiseres daglig ved bruk. Søl fjernes umiddelbart.
- Bruk godkjent vaske-/desinfeksjonsmiddel.

Levering av ensilasje

- Når ensilasje lagertanken nærmer seg full, bestilles det tømning.
- Ensilasjen – som er kategori 2 – skal leveres til godkjent mottak. Leveringen skal dokumenteres med handelsdokument som arkiveres på lokaliteten.

Verneutstyr:

Ved arbeid med maursyre skal det brukes vernebriller og hansker.

Ved arbeid med konsentrert maursyre (f.eks. fylling av maursyre på ensilasjetank) skal det brukes vernebriller, hansker og maske.

Registrering:

- Antall dødfisk og dødelighetsårsak skal registreres i FishTalk. Det skal skilles mellom fisk som ble plukket ut som svimere og fisk som var død ved opphenting: Dødfisk= selvdød fisk i FishTalk. Destruksjon= aktivt avlivet: Svimere, tapere, fisk med lyter (sår/skader) eller fisk med kompromittert velferd som fortsatt er i live ved røkting og dødfiskopptak skal IKKE registreres som dødfisk men som destruert fisk under tilhørende destruksjonsårsak i FishTalk.
- Beholdningsoversikt på syre registreres i kjemikalieoversikt.
- Oversikt over mengde ensilasje levert fra anlegget registreres i handelsdokument, som arkiveres i ensilasjeregisteret.
- pH i ensilasjen skal undersøkes ukentlig og være mellom 3,5 og 3,9. PH-verdi noteres på oppslag tilknyttet ensilasjeanlegg.
- Når det ikke er mulig å utføre daglig røkting og fjerning av dødfisk (f.eks. ved uvær) skal lokaliteter som har undervannskamera bruke disse for å kontrollere dødfiskhåven. Husk da å huke av for «har sjekket dødelighet» i Fish Talk. Ikke utført opptak av dødfisk

skal registreres som et avvik i HSEQ.

Følgende skal registreres som avvik

- Målt pH under 3,5 og over 3,9 i ensilasje
- Levering av ensilasje med annen pH enn definert i avtale og/eller kadaveriøs kvalitet
- Forøket dødelighet som definert over

HENVISNING

Vedlegg:

- Skjema måling av pH i ensilasje
- Dødfiskveileder Cermaq Norway AS v1
- Dødfiskregistreringsskjema

Kryssreferanser:

- Instruks for bruk av verneutstyr
- Prosedyre for daglig ettersyn og røkting – Matfisk
- Prosedyre for renhold og hygiene – flåte, anlegg, båter og tilhørende utstyr
- Fiskehelse- og biosikkerhetsplan for Ballangen Sjøfarm
- Prosedyre for journalføring – matfisk
- Måleutstyr matfisk – Kalibrering
- Prosedyre for avvikshåndtering og forslag til forbedring
- Beredskapsplan – håndtering av ekstrem/akutt massedød

Eksterne referanser:

- [Forskrift om animalske biprodukter som ikke er beregnet på konsum \(animaliebiproduktforskriften\) - Lovdata](#)
- [Lov om matproduksjon og mattrygghet mv. \(matloven\) - Lovdata](#)
- [Forskrift om drift av akvakulturanlegg \(akvakulturdriftsforskriften\) - Lovdata](#)
- [Forskrift om bruk av personlig verneutstyr på arbeidsplassen - Lovdata](#)
- [Forskrift om vern mot eksponering for kjemikalier på arbeidsplassen \(kjemikalieforskriften\) - Lovdata](#)
- Global GAP – AQ 20.02.19
- Global GAP – AQ 20.02.22
- Global GAP – AQ 20.05.01
- Global GAP – AQ 20.05.02
- ASC Salmon Standard V1.4 – Indicator 5.1.4