

VEILEDER

SLAKTEBÅTER SOM SLAKTER

TIL MENNESKEMAT

OPPDATERT N O V E M B E R 2024

INNHold

1	Innledning	4
1.1	Om veilederen	4
1.1.1	Hvem gjelder veilederen for?	4
1.1.2	Hva mener vi med slaktebåter?	4
1.1.3	Innholdet i veilederen	4
1.2	Definisjoner og begrepsbruk	4
1.3	Endringslogg	6
2	Oversikt over regelverket for slaktebåter	7
2.1	Matloven	7
2.2	Dyrevelferdsloven	7
2.3	Aktuelle forskrifter for slaktebåter	7
2.4	Aktuelle krav til oppdrettere i forbindelse med slakting av fisk	8
3	Godkjenning av slaktebåt – søknadsprosess og dokumentasjon	9
3.1	Søknadsprosessen	9
3.1.1	Før dere søker	9
3.1.2	Selve søknadsprosessen	9
3.1.3	Godkjenningsprosessen	10
3.1.4	Hvem behandler søknaden, og hvor lang tid tar det?	10
3.2	Dokumentasjonen dere legger ved søknaden	11
3.3	Dere må melde fra til Mattilsynet om dere planlegger endringer	11
4	Krav til driften	12
4.1	Generelt	12
4.1.1	Dere må ha oversikt over driften	12
4.1.2	Det er plikt til å melde om slakting	12
4.1.3	Dere har plikt til å varsle om hendelser	12
4.1.4	Transport av slaktet fisk mellom slaktebåt og mottaksanlegg	13
4.2	Krav til produksjon av trygg mat av god kvalitet	13
4.2.1	Kontroll med råvarer	13
4.2.2	Krav til kvalitet	13
4.2.3	Utstyr, lokaler og metoder	14
4.2.4	Styringssystem	14
4.2.5	Næringsmiddeltrygghetskultur	15
4.2.6	Rester av legemidler	15
4.3	Krav til god dyrevelferd	15
4.3.1	Kompetanse	15
4.3.2	Metoder og utstyr	16
4.3.3	Pumping	16
4.3.4	Bedøving og avliving	16
4.3.5	Rensefisk og annen utsortert fisk	16

4.3.6	Sortering av fisk om bord	17
4.4	Slaktingen skal ikke spre smitte	17
4.4.1	Rengjøring og desinfeksjon av slaktebåt	17
4.4.2	Slakting av fisk ved anlegg som er pålagt restriksjoner på grunn av smittsom sykdom	17
4.4.3	Håndtering av avløpsvann	18
4.5	Animalske biprodukter	18
4.5.1	Hva er animalske biprodukter	18
4.5.2	Slik skal animalske biprodukter kategoriseres	18
4.5.3	Slik skal animalske biprodukter håndteres	19
4.5.4	Slik skal animalske biprodukter leveres	19
4.5.5	Krav til båter som bare slakter fisk som skal brukes til animalske biprodukter	19
5	Kontroll fra Mattilsynet	20
6	Oversikt relevant veiledning fra Mattilsynet	20

1 Innledning

1.1 Om veilederen

1.1.1 Hvem gjelder veilederen for?

Denne veilederen er utarbeidet av Mattilsynet til hjelp for dere som har ansvar for slaktebåter som slakter oppdrettsfisk til menneskemat eller som arbeider på slike båter. Den vil også være nyttig for oppdrettere som bruker slaktebåter til å slakte fisken sin.

1.1.2 Hva mener vi med slaktebåter?

I opprinnelig veileder har vi brukt terminologien slakte- og bløggébåter. Vi har i denne versjonen valgt å kalle alle båter som bedøver og avliver fisk for slaktebåter, siden regelverket ikke skiller mellom disse båtene.

Vi har også valgt å avgrense veilederen til slaktebåter som slakter til menneskemat, men har likevel omtalt slaktebåter som slakter til animalsk biprodukt på et overordnet nivå.

Se for øvrig definisjoner og begrepsbruk kap. 1.1.

1.1.3 Innholdet i veilederen

Regelverket dere får veiledning om, gjelder for alle båter der fisk blir bedøvet, bløgget og avlivet om bord, og der slaktet fisk skal brukes til mat.

Denne veilederen viser dere hvilke krav regelverket stiller for at båten skal bli godkjent, og hvordan dere skal gå fram for å oppfylle kravene.

I veilederen finner dere også krav som gjelder for at maten skal være trygg, og for å sikre god fiskehelse og god dyrevelferd.

For båter som avliver fisk som ikke brukes til mat, men til animalske biprodukter, gjelder delvis andre krav. Dette omtales kort i 4.5.5 i denne veilederen.

1.2 Definisjoner og begrepsbruk

*Animalske biprodukter*¹: hele kropp eller deler av dyr, produkter av animalsk opprinnelse eller andre produkter fra dyr, som ikke er beregnet til menneskemat.

Avløpsvann: defineres i slakteriforskriften som *væske fra slakte- og tilvirkingsprosessen – herunder vaskevann fra produksjonslokalene*.² Dette betyr prosessvann, blodvann, bløggévann og vann som er brukt til rengjøring og desinfeksjon av overflater som inngår i slakteprosessen. Dette inkluderer blant annet væske som oppstår eller blir brukt i forbindelse med ozonering eller tilsvarende desinfeksjonsprosesser.

¹ [Animaliebiproduktforskriften § 1](#)

² [Slakteriforskriften § 3](#)

Biosikkerhet: samlebetegnelse for tiltak ment å begrense innføring, utvikling og spredning av sykdommer hos dyr, i eller mellom alle typer anlegg eller områder³.

Bearbeiding av fisk: i regelverket er dette definert som arbeidsoperasjoner som påvirker den anatomiske helheten til fisken, slik som sløyting, hodekapping, skjæring i skiver, filetering og kverning.⁴

Fare i forbindelse med mattrygghet⁵: en biologisk (eks. *Listeria monocytogenes*), kjemisk (eks. restmengder) eller fysisk (eks. biter av knivblad) agens i, eller en tilstand av, næringsmidler eller fôr, som potensielt kan påvirke noens helse.

Forurensning i forbindelse med mattrygghet: forekomst eller innføring av en fare.

Listeført sykdom⁶: sykdommer som er listeført i dyrehelseforskriften fordi de kan gi vesentlige samfunnsmessige konsekvenser.

Næringsmidler: ethvert stoff eller produkt, uansett om det er bearbeidet, delvis bearbeidet eller ubearbeidet, som er bestemt til, eller med rimelighet kan forventes, å inntas av mennesker⁷. Næringsmidler omfatter ikke levende dyr, med mindre de er klargjort for omsetning til menneskemat (eksempelvis østers).

Næringsmiddelforetak⁸: ethvert privat eller offentlig foretak, ideelt eller ikke, som utøver en hvilken som helst virksomhet i forbindelse med et hvilket som helst ledd i produksjon, bearbeiding og distribusjon av næringsmidler.

Næringsmiddelhygiene⁹: de tiltakene og vilkårene som er nødvendige for å kontrollere farer og sikre at et næringsmiddel er egnet til menneskemat med hensyn til dets bruksområde.

Næringsmiddelregelverk: lover og forskrifter om næringsmidler i alminnelighet og næringsmiddeltrygghet i særdeleshet, både på Fellesskapsplan og nasjonalt plan. Det omfatter alle ledd i produksjon, bearbeiding og distribusjon av næringsmidler, og også av fôr som produseres eller gis til dyr bestemt til næringsmiddelproduksjon.

Primærproduksjon¹⁰: produksjon, oppdrett eller dyrking av råvarer, herunder innhøsting, melking og husdyrproduksjon før slakting. Jakt, fiske og innhøsting av viltvoksende vekster omfattes også

Nødslacht: Slakting av syk eller skadet fisk, eller fisk som på andre måter har dårlig velferd.

Risiko i forbindelse med biosikkerhet¹¹: sannsynligheten for at en skadevirkning på dyrehelsen oppstår, og det sannsynlige omfanget av de biologiske og økonomiske konsekvensene av en slik skadevirkning.

³ [Dyrehelseforskriften § 4 nr. 23](#)

⁴ [Animaliehygieneforskriften, forordning 853/2004 vedlegg I](#)

⁵ [Matlovsforskriften, forordning 178/2002 art. 3 nr 14](#)

⁶ [Listeføring og håndtering av akvatiske sykdommer](#)

⁷ [Matlovsforskriften, forordning 178/2002 kap. I, art. 2](#)

⁸ [Matlovsforskriften, forordning 178/2002 art. 3 nr 2](#)

⁹ [Næringsmiddelhygieneforskriften, forordning 852/2004 art. 2 nr. 1 bokstav a](#)

¹⁰ [Matlovsforskriften, forordning 178/2002 art. 3 nr. 17](#)

¹¹ [Dyrehelseforskriften, jf. dyrehelseforordningens art. 4 nr. 22](#)

Risiko i forbindelse med mattrygghet¹²: sannsynligheten for at en identifisert fare kan forekomme, sett opp imot hvor alvorlig helseskade den kan gi.

Råvarer¹³: produkter fra primærproduksjonen, herunder produkter fra jordbruk, oppdrett, jakt og fiske

Slakting¹⁴: bedøving og avlivning av fisk.

Slaktebåt: båter som er godkjent for slakting av fisk.

Slaktebåt til menneskemat: båter som er godkjent etter slakteriforskriften for å utføre slakting av fisk, herunder også såkalte «bløggebåter». I tillegg må de være godkjent etter næringsmiddelhygieneregelverket.

Slaktebåt til animalsk biprodukt («ensilasjebåt»): båter som er godkjent etter slakteriforskriften for å utføre slakting av fisk. I tillegg må de være godkjent etter regelverket for animalske biprodukter.

Sporbarhet¹⁵: muligheten til å spore og følge et næringsmiddel, et fôr, et dyr bestemt til næringsmiddelproduksjon eller et stoff som er bestemt til eller kan forventes å bli tilsatt næringsmidler eller fôr, gjennom alle ledd i produksjon, bearbeiding og distribusjon.

1.3 Endringslogg

Februar 2021: Oppdatert 4.12 Sortering av fisk om bord

Oktober 2024: Full gjennomgang av veileder. Gjennomgangen innebærer:

- Justeringer i forhold til det nye dyrehelseregelverket (Animal health law)
- Konkretisering, tydeliggjøring og utdyping av plikter
- Noe mer utdypende praktisk veiledning
- Språklige og redaksjonelle omformuleringer
- Nytt navn på veilederen
- Begrepet «slakte- og bløggebåt» er erstattet med begrepet «slaktebåt»

¹² [Matlovsforskriften artikkel 3 nr. 9](#)

¹³ [Næringsmiddelhygieneforskriften, forordning 852/2004 art. 2 nr. 1 bokstav b](#)

¹⁴ [Slakteriforskriften § 3 bokstav d](#)

¹⁵ [Matlovsforskriften, forordning 178/2002 art. 3 nr. 15](#)

2 Oversikt over regelverket for slaktebåter

Matloven og dyrevelferdsloven gjelder ved slakting av fisk og produksjon av næringsmidler. Under disse lovene finnes det flere detaljerte forskrifter som gjelder for slaktebåter.

2.1 Matloven

[Matloven](#) har bestemmelser:

- for å sikre produksjon av trygg sjømat av god kvalitet
- for å forhindre at smitte fra slaktingen spres til andre oppdrettsanlegg eller villfisk
- for å sikre sporbarhet for sjømat

2.2 Dyrevelferdsloven

[Dyrevelferdsloven](#) har bestemmelser som skal ivareta fiskens velferd i forbindelse med håndtering og slakting.

2.3 Aktuelle forskrifter for slaktebåter

Her er lenker til de viktigste forskriftene som gjelder for deres drift (i tilfeldig rekkefølge):

- [slakteriforskriften](#)
- [næringsmiddelhygieneforskriften](#)
- [animaliehygieneforskriften](#)
- [restkontrollforskriften](#)
- [forskrift om kvalitet på fisk og fiskevarer](#)
- [forskrift om IK-Akvakultur](#)
- [forskrift om desinfeksjon av vann, akvakultur](#)
- [animaliebiproduktforskriften](#)
- [dyrehelseforskriften](#)
- [akvabiosikkerhetsforskriften](#)

2.4 Aktuelle krav til oppdrettere i forbindelse med slakting av fisk

For oppdrettere gjelder dyrehelseregelverket (se blant annet de to siste lenkene i kapittel 2.3) og [akvakulturdriftsforskriften](#), og næringsmiddelregelverket.

Ved slakting må oppdretter være særlig oppmerksom på at:

- slakting skal skje i godkjente slakterier
- dødfisk skal tas opp før slakting
- båter som anløper og forlater anlegget skal ikke spre smitte
- fisken skal håndteres skånsomt ved trenging og pumping
- levende fisk skal beskyttes mot forurensning som kan ha betydning for mattrygghet
- tilbakeholdelsestider for legemidler er overholdt

3 Godkjenning av slaktebåt – søknadsprosess og dokumentasjon

Det er ikke tillatt å slakte fisk til menneskemat uten at slaktebåten er godkjent etter følgende bestemmelser:

- Slakteriforskriften §4
- Animaliehygieneforskriften som gjennomfører forordning (EU) nr. 853/2004 artikkel 4 nr. 2

Dersom slaktebåten skal brukes til å slakte oppdrettsfisk med EU-listeført sykdom (liste A, B eller C), må den i tillegg ha godkjenning etter:

- Dyrehelseforskriften § 4, jf. dyrehelseforordning 216/429 art. 179,
- Akvabiosikkerhetsforskriften § 3, jf. forordning 2020/691 artikkel 5 og 11

For å få godkjenning må dere følge stegene i prosessen nedenfor.

3.1 Søknadsprosessen

3.1.1 Før dere søker

1. Sett dere inn i regelverket og hvilke krav som gjelder for den aktiviteten dere skal drive med. Se oversikt over regelverket i kapittel 2.3.
2. Utform utstyr og lokaler for inntak av fisk, bedøving, avliving, utblødning, og eventuelt sløyting og lagring, i tråd med regelverket for næringsmidler, dyrevelferd og smittehygiene
3. Lag et internkontrollsystem i tråd med kravene i forskrift om IK-Akvakultur
4. Lag et styringssystem basert på [HACCP-prinsippene](#)

Hvis dere trenger det, kan dere kontakte Mattilsynet for veiledning knyttet til regelverkskravene.

3.1.2 Selve søknadsprosessen

1. Søk om godkjenning via [Mattilsynets skjematjenester](#). På Mattilsynets nettside for [skjemaer, erklæringer og maler](#) finner du [brukerveiledning](#) for skjematjenesten.
 - a. Bruk skjemaet **Ny matbedrift og/eller import, produksjon og engrossalg av matkontaktmaterialer**
 - b. Velg aktiviteten **Mottak, slakting og produksjon av fiskerivarer og muslinger m.m.**
 - c. Velg produksjonsformen som passer for din virksomhet, enten **Slakting av laksefisk eller Slakting av marin fisk**
 - d. Hvis fisken skal sløytes eller fileteres ombord, velger dere også produksjonsformen **Bearbeiding av fiskerivarer**
2. Legg ved dokumentasjon, se mer informasjon i pkt 3.2.
3. Mattilsynet vurderer søknaden. Vi etterspør informasjon som mangler eller er uklar.
4. Mattilsynet avtaler inspeksjon om bord når båten er ferdig utrustet og klar for bruk.

Inspeksjonen kan utføres der båten befinner seg. Under inspeksjonen undersøker vi om slaktebåten er utformet og utstyrt på en måte som er egnet for planlagt aktivitet. Vi ser spesielt på:

- a. utstyr og lokaler
- b. risikovurderinger og rutiner
- c. system for internkontroll
- d. styringssystem basert på prinsippene om HACCP

3.1.3 Godkjenningsprosessen

1. Dersom Mattilsynet under inspeksjonen om bord finner at utstyr og utrusting oppfyller kravene i regelverket, og internkontrollsystemet og styringssystemet er klare til bruk, får dere en **tidsbegrenset godkjenning for 3 måneder**. Samtidig får dere tildelt et fiskebruksnummer (godkjenningsnummer). Dere kan da begynne å slakte.
2. Dere må søke om videre godkjenning i god tid før den tidsbegrensede godkjenningen går ut. Dette gjøres ved å sende inn skjemaet **endre informasjon om næringsmiddelvirksomheter** via Mattilsynet sin skjematjeneste. I skjemaet velger dere det allerede godkjente tilsynsobjektet, og legger til den produksjonsformen dere ønsker videre godkjenning for.
3. Mattilsynet vurderer den nye søknaden og avtaler ny inspeksjon. Under denne inspeksjonen skal Mattilsynet observere slakting i praksis. Vi kontrollerer at driften er i tråd med tildelt godkjenning, at internkontrollsystemet og styringssystemet gjenspeiler aktiviteten ombord og at de etterleves slik de er beskrevet.
4. Dersom driften, internkontrollen og styringssystemet oppfyller alle krav i regelverket, får dere **endelig godkjenning**.
5. Hvis vi finner mindre mangler som dere raskt kan rette opp, kan dere få en **ny 3 måneders betinget godkjenning** for å få de siste detaljene på plass. I slike tilfeller må fremgangsmåten i punkt 2 gjentas.
6. Dersom inspeksjonen viser at dere ikke oppfyller kravene, og heller ikke vil være i stand til det selv om den betingede godkjenningen blir forlenget, vil vi **avslå søknaden**.

En betinget godkjenning kan ikke vare lenger enn 6 måneder til sammen.

Dere må betale gebyr for hele søknadsprosessen. Gebyrets størrelse gjenspeiler den tiden Mattilsynet har brukt på å behandle søknader og blir effektivt ved tildeling av endelig godkjenning.

3.1.4 Hvem behandler søknaden, og hvor lang tid tar det?

Godkjenning av slaktebåter krever tett samarbeid mellom ulike saksbehandlere i Mattilsynet som jobber med biosikkerhet, dyrevelferd og mattrygghet. Behandlingen av søknaden kan derfor ta noe tid.

3.2 Dokumentasjonen dere legger ved søknaden

Informasjon som er særlig viktig for å vurdere søknaden:

- Plantegning over båten som viser:
 - flyten av fisk og personale
 - soneinndeling
 - plassering av utstyr (pumper, rør, bedøvelses- og avlivingsutstyr med mer)
- Oversikt over hvilke fiskearter og fiskestørrelser som skal slaktes, og slaktekapasitet
- Styringssystem for mattrygghet basert på HACCP-prinsippene (jfr. kap. 4.2.4)
- Informasjon knyttet til biosikkerhet og dyrevelferd som skal legges ved søknaden er opplistet i [slakteriforskriften §5](#)
- Dersom båten skal brukes til å slakte oppdrettsfisk med EØS-listeført sykdom (liste A, B eller C), skal den som vist over også godkjennes etter dyrehelseforskriften § 4 jf. dyrehelseforordningens art. 179. Søknaden må inneholde informasjon som oppgitt i forordningens art. 180 nr. 1.
- Internkontrollsystem som viser at kravene til smittehygienisk og velferdsmessig forsvarlig drift, inkludert krav til journalføring, kan følges. Systemet må blant annet inneholde rutiner for:
 - pumping, bedøving og avliving
 - håndtering av dødfisk og utkast
 - håndtering av rensfisk
 - behandling av avløpsvann
 - vask og desinfeksjon
 - dokumentasjon på at utstyret for håndtering av levende fisk (innpumping, rettvending, bedøvelse og avliving) er utprøvd og ivaretar dyrevelferden

Mattilsynet kan etterspørre ytterligere informasjon.

3.3 Dere må melde fra til Mattilsynet om dere planlegger endringer

Dersom det planlegges endringer av utstyr, infrastruktur eller drift, må dette meldes til Mattilsynet. Vi vil da vurdere om planlagte endringer utløser behov for ny godkjenning. Dere kan ikke gjøre endringene før dere har fått tilbakemelding fra Mattilsynet.

Eksempler:

- endringer i metoder eller utstyr for innpumping, rettvending, bedøving og avliving
- endringer i flyt og soneinndeling

4 Krav til driften

4.1 Generelt

4.1.1 Dere må ha oversikt over driften¹⁶

Dere må ha oversikt og dokumentasjon som minimum viser:

- hvor mye fisk som er slaktet ved de ulike oppdrettsanleggene (lokalitetsnummer og navn)
- når fisken er slaktet
- hvor slaktet fisk er levert
- hvor mye animalske biprodukter som er levert og hvor dette er levert
- hvordan avløpsvann er håndtert eller levert

Opplysningene kan dokumenteres ulike steder, fortrinnsvis i en driftsjournal, men også for eksempel dekkdagbok, fraktbrev, oppdragsrapport eller handelsdokument, og det skal være oversiktlig.

Opplysningene må kunne legges fram når Mattilsynet fører tilsyn med båten, og de bør oppbevares i fire år.

4.1.2 Det er plikt til å melde om slakting¹⁷

Det er meldeplikt for planlagt og gjennomført slakting. Bruk skjemaet som heter [slakting av oppdrettsfisk](#) i Altinn.

Planlagt slakting skal meldes inn senest torsdag i uken før. Det er mulig å korrigere innmelding helt fram til tirsdag klokken 9 i den uken slaktingen skal foregå. I slike tilfeller må et nytt fullstendig skjema sendes inn.

Dersom slakting ikke er planlagt innen torsdagen uken før, melder dere inn i skjemaet så snart dere har inngått avtale om slakting.

Etter slakting skal det meldes inn hvor mye som faktisk er slaktet i tillegg til utkast. Dette gjøres i det samme skjema som ved melding om planlagt slakting.

4.1.3 Dere har plikt til å varsle om hendelser¹⁸

Dere skal varsle Mattilsynet umiddelbart dersom:

- dere har mistanke om listeført sykdom, og mistanken ikke allerede er meldt inn til Mattilsynet
- det oppstår teknisk svikt eller andre forhold som har medført vesentlige velferdsmessige konsekvenser for fisken

¹⁶ [Slakteriforskriften § 9](#) (og [forskrift om IK-Akvakultur](#) – og [forskrift om desinfeksjon av vann, akvakultur §5](#))

¹⁷ [Restkontrollforskriften § 9a.](#)

¹⁸ [Matloven § 6](#) og [Slakteriforskriften § 9](#)

- dere mistenker at fisken ikke er trygg mat, f.eks. dersom det påvises *Listeria monocytogenes* (Listeria) eller forurensing med skadelige stoffer i slaktet fisk

Se <https://www.mattilsynet.no/varsle> om hvordan dere varsler forskjellige hendelser.

4.1.4 Transport av slaktet fisk mellom slaktebåt og mottaksanlegg¹⁹

Hvis slaktet fisk ikke transporteres til mottaksanlegget av slaktebåten, men overføres til en annen båt eller en bil, skal dette transportmiddelet være registrert som transportør av næringsmidler. Transporten og overføringen må skje uten søl av ubehandlet avløpsvann. Transportmiddelet må ha utstyr for å ivareta kravet til kjøling av ferske fiskerivarer, og rutiner for å ivareta sporbarhet.

4.2 Krav til produksjon av trygg mat av god kvalitet

4.2.1 Kontroll med råvarer²⁰

Levende fisk som skal brukes til mat skal beskyttes mot forurensning, idet det tas hensyn til all foredling som fisken senere skal gjennomgå.

I regelverket er det knyttet særlige krav til spiseferdig mat med hensyn på *Listeria monocytogenes*²¹. Dersom fisken dere slakter kan benyttes til produksjon av spiseferdig mat må dere ha på plass tiltak som forebygger at den levende fisken og utstyret ombord blir forurenset av Listeria.

4.2.2 Krav til kvalitet²²

Forskrift om kvalitet på fisk og fiskevarer er tydelig på at selvdød fisk ikke kan brukes til mat.

Fisk som har synlige, ytre eller indre sykdomsforandringer som blødninger eller byller i muskulatur eller store utvendige sår eller byller, kan heller ikke brukes til mat.

Hvordan dere skal håndtere fisk som ikke skal benyttes til mat er nærmere beskrevet i kapittel 4.5.

Oppdrettsfisk som slaktes skal ha vært uten tilgang til fôr i så lang tid at fôrrester ikke kan påvises i mage eller tarm.

Bløgging og utblødning skal skje slik at fisken tømmes for blod. Fisk som har blodfylte årer i buk eller som etter skylling er rød av blod i nakke og buksnitt, anses ikke som bløgget og skal derfor sorteres ut.

Dere må ha rutiner som sikrer og dokumenterer at kravene til fravær av fôrrester i mage og tarm, og kravene om at fisk blir tilstrekkelig tømt for blod, blir ivaretatt.

¹⁹ [Animaliehygieneforskriften, forordning 853/2004, vedlegg III, avsnitt VIII, kapittel VIII nr. 1 og Matlovsforordningen 178/2002 art. 18](#)

²⁰ [Næringsmiddelhygieneforskriften, forordning 852/2004, vedlegg I, del A, nr. II](#)

²¹ [Mikrobiologiske kriterier, forordning 2073/2005](#)

²² [Fiskekvalitetsforskriften §§ 7, 14 og 17](#)

Oppdrettet fisk skal sorteres slik at fisk med sår og misdannelser eller indre kvalitetsfeil (produksjonsfisk) ikke omsettes til konsum før feilene er rettet innenlands. Sortering kan være vanskelig å gjennomføre på en slaktebåt. Dere må derfor sikre at dette skjer på mottaksanlegget der dere leverer fisken.

4.2.3 Utstyr, lokaler og metoder²³

Utstyr, lokaler og metoder skal være slik at reglene som gjelder for slakting av fisk til menneskemat kan ivaretas.

Utstyr, lokaler og metoder som benyttes ombord skal være slik at kravene til utforming og renhold blir ivaretatt, og være slik at en kan opprettholde en god næringsmiddelhygiene. Med god næringsmiddelhygiene menes at slaktebåten har på plass nødvendige tiltak for å ha kontroll med relevante farer på en måte som gjør at sluttproduktet er trygt.

Det må for eksempel brukes utstyr og metoder som sikrer at den døde fisken, eller annet avfall fra oppdrettsmerden, ikke pumpes om bord i slaktebåten. Utstyr og metoder som benyttes må også være slik at den levende fisken beskyttes mot forurensning fra omgivelsene.²⁴

Regelverket krever et tydelig skille mellom det som skal benyttes til mat og det som er besluttet å være et animalsk biprodukt. Det vil for eksempel ikke være i tråd med reglene at slaktebåten benytter lokaliteten sitt utstyr for å ta ut dødfisk fra merdene til å pumpe levende fisk inn på slaktebåten²⁵.

4.2.4 Styringssystem²⁶

Dere skal ha et styringssystem som ivaretar kravene i næringsmiddelregelverket. Systemet skal være basert på prinsippene om HACCP og skal inkludere rutiner for styring med signifikante farer, grunnforutsetninger og god hygienep praksis. Mer informasjon om hva et styringssystem skal inkludere finner dere her: [Veileder for styringssystem og næringsmiddeltrygghet.](#)

Systemet må som et minimum ha:

- oversikt over regelverk som gjelder for aktiviteten dere skal drive med
- oversikt over hvordan virksomheten er organisert og hvem som er ansvarlig for driften
- fareanalyse og tilhørende dokumenter
- rutiner for avvikshåndtering
- rutiner for gjennomgang av styringssystem
- rutiner for dokumentstyring
- rutiner for opplæring av ansatte
- rutiner for renhold og vedlikehold av utstyr og lokaler
- rutiner for å skille mellom rene og urene soner

²³ [Næringsmiddelhygieneforskriften, forordning 852/2004, vedlegg II, kapittel I](#)

²⁴ [Næringsmiddelhygieneforskriften, forordning 852/2004 vedlegg I](#)

²⁵ [Animaliebiproduktforskriften, forordning 1069/2009, art. 4](#) og [næringsmiddelhygieneforskriften, forordning 852/2004, vedlegg I, del A, nr. II](#)

²⁶ [Næringsmiddelhygieneforskriften, forordning 852/2004 kapittel II art. 5](#)

- rutiner for personlig hygiene inkl. håndvask, arbeidsklær m.m.
- rutiner for sporbarhet
- rutiner for bruk av ferskvann, sjøvann, is, slurry eller nedkjølt sjøvann (RSW)
- rutiner for kontroll med temperaturrutiner for kontroll med råvarerutiner for prøvetaking med hensyn til trygg mat
- rutiner for håndtering av animalske biprodukter
- rutiner for å sikre at dere ikke tar om bord dødfisk
- rutiner for å sikre at dere ivaretar kravene til kvalitet

4.2.5 Næringsmiddeltrygghetskultur²⁷

For å sikre trygg mat skal dere etablere en såkalt næringsmiddeltrygghetskultur om bord. I dette ligger at de ansatte og de som er ansvarlig for driften skal ha en bevissthet om at fisken som tas om bord skal bli til mat, og at den i alle ledd i produksjon skal håndteres på en måte som beskytter den mot forurensning fra omgivelsene.

4.2.6 Rester av legemidler²⁸

Fisk som slaktes, skal ikke inneholde rester av ulovlige legemidler eller lovlige legemidler over fastsatte grenseverdier.

Dere må sjekke oppdretters dokumentasjon (fiskens CV) på om fisken har vært behandlet med legemidler, og kontrollere at tilbakeholdelsestiden for slakting er overholdt. Bedøvelsesmidler og beroligende midler er også legemidler. Det kan være økt risiko for at fisken inneholder rester av legemidler når den nødslaktes etter skade eller sykdom.

Mattilsynet kan ta ut prøver for analyser av legemiddelrester og andre fremmedstoffer. Dette kan skje om bord på båten, eller når slaktet fisk leveres til mottak.

4.3 Krav til god dyrevelferd²⁹

Det er de samme kravene til god dyrevelferd under slakteprosessen om bord i slaktebåter som slakter fisk, som for de landbaserte slakteriene. Dette er beskrevet i [Veileder om krav til god fiskevelferd ved slakterier for akvakulturdyr](#) som inneholder mye nyttig informasjon.

Enkelte båter har spesialisert seg på opptak av fisk som er skadet etter avlusing eller annen håndtering. Slakting av skadet og svekket fisk, kan være et tiltak for å ta vare på fisken som matressurs, og kan lønne seg økonomisk. Hensynet til å sikre verdiene skal likevel ikke gå på bekostning av fiskens velferd. Håndtering av fisk skal alltid være velferdsmessig forsvarlig.

Nedenfor har vi skissert noen punkter som er særlig viktig for å ivareta god dyrevelferd.

4.3.1 Kompetanse

- Ansatte som arbeider med bedøving og avliving, skal ha nødvendig kompetanse og forståelse for dyrevelferd.

²⁷ [Næringsmiddelhygieneforskriften, forordning 852/2004, vedlegg II, kapittel XIa](#)

²⁸ [Restkontrollforskriften § 10](#)

²⁹ [Slakteriforskriften §§10-15](#)

4.3.2 Metoder og utstyr

- Metoder og utstyr som brukes til håndtering av levende fisk, skal være egnet ut fra hensynet til dyrevelferd og være utprøvd og funnet forsvarlige før de tas i bruk.
- Utstyr skal brukes slik det er angitt i brukerhåndbok.
- Dere skal jevnlig etterse og vedlikeholde utstyr til bedøving og avlaving av fisk.

4.3.3 Pumping

- Fisken skal samles opp og pumpes inn slik at den ikke stresses eller skades. Rørsystemer må være utformet på en slik måte at fisken ikke blir skadet under pumping, og dette må dere kunne dokumentere. Blant annet bør bendene på rør ha stor vinkel eller stor bøyeradius slik at fisken ikke slås mot rørveggen der rørene bøyes.
- Tempoet fisken pumpes inn i, skal være tilpasset kapasiteten for bedøvelse og avlaving. Sørg for en jevn flyt av fisk, slik at det ikke kommer for mye fisk inn på slaktelinja om gangen. Dette krever god kommunikasjon mellom de som pumper fisk og de som står på slaktelinjen.
- Det må ikke være levende fisk igjen i rørene når dere stanser pumpene. Dere skal kunne evakuere fisken ut av rørsystemet i tilfelle driftsstans. Alternativt må dere ha et reservesystem som slår inn dersom det ikke lar seg gjøre.

4.3.4 Bedøving og avlaving

- Dere skal kontrollere at fisken blir bedøvet umiddelbart og at den er fullstendig bevisstløs helt til den er død. Dere må ha back-up systemer for å sikre dette. Feilmargen ved første forsøk skal være lav, hvis ikke må slakting stoppe umiddelbart.
- Dere må overvåke at fisken ikke våkner opp igjen i utblødningstanken.
- Dere må ha rutiner for å rette opp feil eller for å stoppe slaktingen ved feil på utstyr, mangelfull bedøvelse, oppvåkning i utblødningstank etc. Utstyr skal brukes slik det er angitt i brukerhåndbok.
- Fisken skal alltid inn i bedøveren med hodet først.
- Om dere bruker el-bedøver, må det ikke komme for mye fisk inn på strømførende bånd samtidig og strømførende komponenter må rengjøres ofte. Dette er viktig for å få full bedøvelseseffekt.
- Om dere bruker automatisk slagbedøving og/eller bløgging er det viktig med god størrelsessortering og at utstyret er innstilt for rett størrelse. Dette er for at slag og bløggesnitt skal treffe rett. Dere må også kontrollere at slag og kutt treffer rett i praksis.
- For å sikre effektiv avlaving, må fisken blø ut raskt. For å oppnå dette må gjellebuene kuttes over korrekt.

4.3.5 Rensefisk og annen utsortert fisk

- Utsortert fisk, rensefisk og andre fiskearter som kommer inn med slaktefisken, må bedøves og avlives på en egnet måte.
- El-bedøvere for slakting av laksefisk er ikke egnet for andre fiskearter som kommer inn sammen med laksefisken. Rensefisk og andre arter skal derfor ikke gå gjennom el-bedøver for laksefisk før den ev. bedøves på annet vis før avlaving, og de må sorteres ut *før* de kommer til el-bedøver for laks.
- Dersom det kan være tvil om fisk som sorteres ut som dødfisk virkelig er død, må prosedyre for bedøving og avlaving gjennomføres.

4.3.6 Sortering av fisk om bord

I noen tilfeller kan det være aktuelt å sortere fisken om bord og la en sortering gå til slakt og en sortering gå tilbake til merd i oppdrettsanlegget.

Dette er tillatt, men forutsetter at:

- sortering må være vurdert ved båtens godkjenning
- sortering må skje adskilt fra bedøving og avliving.
- utstyret som brukes til sortering må være egnet til å ta vare på dyrevelferd.
- sortering skal ikke medføre økt risiko for smittespredning.

Dere som har båter som er godkjent fra før, må ta kontakt med Mattilsynet og få vurdert om sortering er forsvarlig på deres båt.

Det forutsettes også at fisk som skal gjennom sortering ikke er svekket, men at den vil tåle slik håndtering godt.

4.4 Slaktingen skal ikke spre smitte

4.4.1 Rengjøring og desinfeksjon av slaktebåt³⁰

For å forebygge smittespredning må slaktebåten rengjøres og desinfiseres før dere starter oppdrag på en ny oppdrettslokaltet. Flere turer med slaktet fisk fra ett oppdrettsanlegg til ett mottaksanlegg uten andre oppdrag imellom (såkalt kippkjøring) vil ofte kunne regnes som ett oppdrag. Utstyr og lokaler skal alltid rengjøres minimum hver dag under produksjon for å ivareta mattryggheten.

Risikovurderinger, risikoreduserende tiltak og dokumentasjon på hvordan vask og desinfeksjon gjennomføres, må komme frem av internkontrollsystemet deres:

- rengjøringsrutiner i den daglige driften
- rengjøringsrutiner ved slakt av fisk i anlegg med restriksjoner på grunn av smittsomme sykdommer
- rengjøringsrutiner ved slakt av fisk ved anlegg innenfor PD-sonen, når båten etterpå skal brukes til slakting av fisk ved anlegg utenfor PD-sonen.
- rengjøringsrutiner ved slakt av fisk i vernesoner for ILA og PD

Hvis dere slakter fisk i vernesoner for ILA og PD, må dere gjøre dere kjent med krav i aktuelle restriksjonssoneforskrifter. Oversikt over slike soner med lenke til aktuell forskrift finnes i [BarentsWatch](#).

4.4.2 Slakting av fisk ved anlegg som er pålagt restriksjoner på grunn av smittsom sykdom

Slaktebåt som skal slakte fisk etter utbrudd av en EØS- listeført A, B eller C sykdom må følge biosikkerhetsplanen i henhold til akvabiosikkerhetsforskriften, § 3, jf. forordning 2020/691 art. 5 og 11.

Dersom oppdrettsanlegg er pålagt restriksjoner på grunn av mistanke om eller påvist listeført sykdom (liste A, B, C eller F), bør dere etterspørre informasjon fra oppdretter om de har nødvendige tillatelser til å slakte fisken.

³⁰ [Slakteriforskriften § 8 første ledd](#)

Mattilsynet kan stille særlige krav om rengjøring, desinfeksjon og attesting etter slakting av fisk med mistanke om eller påvist ILA³¹. Enkelte land utenfor EU har restriksjoner knyttet til import av fiskevarer av fisk med mistenkt eller påvist PD eller ILA. Mer informasjon om dette finnes på sidene med [informasjon av eksport av fisk og sjømat](#) på Mattilsynets hjemmesider.

4.4.3 Håndtering av avløpsvann³²

Det er forbudt å slippe ut avløpsvann med mindre dette er behandlet med metode og utstyr som er godkjent av Veterinærinstituttet. Les mer om godkjenning i [Mattilsynets veileder for desinfeksjon av avløpsvann fra fiskeslakterier](#) (kapittel 1 og 2). Dersom båten ikke har godkjent metode og utstyr, må avløpsvannet leveres til andre anlegg som har slik godkjenning, for eksempel slakteri på land. Dette er for å hindre smittespredning.

Slaktebåter som behandler eget avløpsvann med godkjente metoder og utstyr må ha tillatelse til utslipp av prosessvann fra miljømyndighetene, enten Statsforvalteren eller Miljødirektoratet. Det bør være mer enn 5 km fra utslippspunktet til oppdrettsanlegg og laksevassdrag. Dersom spesielle forhold (f.eks. strøm) tilsier at det er høy risiko for spredning av smitte til andre oppdrettsanlegg eller laksevassdrag, bør avstanden være lenger enn 5 km.

Utslipp av ubehandlet avløpsvann, for eksempel som følge av teknisk svikt, er et alvorlig avvik. I tillegg til å iverksette egne korrigerende tiltak bør dere straks varsle Mattilsynet, slik av vi sammen kan gå gjennom hendelsen. Ved behov vil Mattilsynet dessuten kunne fatte vedtak om skadebegrensende tiltak i området.

4.5 Animalske biprodukter

4.5.1 Hva er animalske biprodukter³³

Animalske biprodukter er fisk og deler av fisk som ikke skal brukes til mat for mennesker, enten fordi regelverket ikke tillater det, eller fordi driftsansvarlig for et næringsmiddel foretak har besluttet at produktet skal benyttes til annet formål enn mat.

4.5.2 Slik skal animalske biprodukter kategoriseres³⁴

Animalske biprodukter deles inn i kategorier basert på risikoen de utgjør for folke- og dyrehelsen, der kategori 1 er forbundet med høyest risiko og kategori 3 er forbundet med lavest risiko. For eksempel tillater ikke regelverket at dødfisk, fisk med legemiddelrester eller gulvfisk kan benyttes til mat.

Fordi dødfisk og fisk med legemiddelrester eller forurensende stoffer over grenseverdier kan utgjøre en fare for folke- og dyrehelsen, er de plassert i kategori 2. Produkter i kategori 2 kan hverken benyttes som mat til mennesker eller som fôr til matproduserende dyr.

Kategori 3 produkt er lavrisikomateriale og kan benyttes i matkjeden som fôr til matproduserende dyr. Eksempler på slike produkter er avskjær, gulvfisk og fisk som nedklasses av kommersielle årsaker.

³¹ Se lokal ILA-forskrift

³² [Slakteriforskriften § 8 tredje ledd](#) og [Forskrift om desinfeksjon av vann, akvakultur § 5](#)

³³ [Animaliebiproduktforskriften § 1](#)

³⁴ [Animaliebiproduktforskriften, forordning 1069/2009 kapittel I avsnitt 4, art. 7-10](#)

4.5.3 Slik skal animalske biprodukter håndteres³⁵

Animalske biprodukter skal samles inn, kategoriseres og lagres på en måte som gjør at de ikke utgjør en fare for mattryggheten, og på en måte som sikrer at de ikke sprer smitte. Dersom kategori 2 og 3 blandes, må alt leveres som kategori 2. Dere må ha på plass utstyr og rutiner for oppsamling, kategorisering (sortering) og håndtering av biprodukt.

Dersom produktene samles opp og lagres på dekk, må dette skje i beholdere som er sikre i forhold til avrenning og sprut. Åpne kar eller striesekker på dekk er ikke sikre i forhold til dette. Biproduktene må derfor lagres i tette, lukkede beholdere.

Animalske biprodukter skal håndteres i tråd med biproduktregelverket fra det øyeblikket de oppstår, og skal som hovedregel ikke inn i en virksomhet som produserer mat. Dette betyr at død fisk som befinner seg i merden ikke kan pumpes inn i en båt som er godkjent for å slakte fisk til menneskemat. Den døde fisken skal samles opp og håndteres i tråd med lokaliteten sine rutiner for dødfisk-håndtering. Hvis det likevel kommer en og annen dødfisk om bord, må disse sorteres ut før bedøving.

4.5.4 Slik skal animalske biprodukter leveres³⁶

De animalske biproduktene som oppstår om bord i slaktebåter skal leveres til et anlegg som er godkjent for å håndtere animalske biprodukter. Det er akseptert at produktene enten leveres via lokaliteten eller via anlegget som tar imot den slakta fisken. Uavhengig av hvor den blir levert er det viktig at sporbarheten blir ivaretatt, og at leveringen skjer på en smittemessig forsvarlig måte.

Når animalske biprodukter leveres fra slaktebåten, må det fylles ut et handelsdokument som dokumenterer hva som er levert, hvem som er mottaker, og hvordan transporten har skjedd.

4.5.5 Krav til båter som bare slakter fisk som skal brukes til animalske biprodukter

Dersom slaktebåten bare slakter fisk som skal brukes til animalske biprodukter, trenger den ikke å være godkjent i henhold til regelverket for næringsmiddelhygiene. Den må fremdeles være godkjent etter slakteriforskriften, og i tillegg være godkjent etter animaliebiproduktregelverket.

Båtene skal godkjennes med produksjonsformene **Avliving av oppdrettsfisk i båt eller bil** og **Mellomliggende anlegg**. Prosessen for godkjenning finner dere i veilederen [Slik søker du godkjenning for slaktning av oppdrettsfisk på båt](#).

Vurderinger for fiskehelse og -velferd³⁷ for disse båtene vil i hovedsak være de samme som for båter som slakter til konsum. Vær særlig oppmerksom på følgende:

- Fisk som avlives på båt til animalsk biprodukt, trenger ikke å bløgges for å sikre utblødning. Men dersom fisken ikke bløgges, må annen sikker avlivingsmetode benyttes, og metoden må være dokumentert velferdsmessig forsvarlig.
- Hvis avliving av fisk skjer ved at den blir malt opp, er det svært viktig at bedøvelsen har lang nok varighet, og at flyten av fisk til kverna er slik at oppmaling skjer før fisken kan våkne opp igjen.

³⁵ [Animaliebiproduktforskriften, forordning 1069/2009 kapittel I avsnitt I art. 21](#)

³⁶ [Animaliebiproduktforskriften, forordning 1069/2009 kapittel I avsnitt 2 art. 24](#)

³⁷ [Slakteriforskriften §§ 10-15](#)

5 Kontroll fra Mattilsynet

Dere som har godkjenning for drift av slaktebåter, har ansvar for at driften oppfyller kravene i regelverket. Mattilsynet kontrollerer dette ved tilsyn. Hovedregelen er at inspeksjoner er uanmeldte.

Slaktebåter er vanskelige å treffe for inspeksjon fra Mattilsynet. Dere har en plikt til å legge til rette for inspeksjon, blant annet ved å sørge for at våre inspektører kan komme seg ut dit båtene befinner seg.

Når og hvordan tilsynet gjennomføres

Deler av Mattilsynets kontroll kan gjennomføres ved gjennomgang av den dokumentasjon dere skal ha ifølge internkontrollsystemet.

Deler av tilsynet, særlig med forhold knyttet til hygienereguleringen, kan gjennomføres som inspeksjoner når det leveres fisk til mottaksanlegg.

Tilsyn knyttet til velferd rundt bedøving og avliving må i hovedsak gjøres mens slakting pågår.

Når Mattilsynet fører tilsyn med slaktebåter, planlegger vi slik at vi kan kontrollere flest mulig av de kravene som gjelder. Dette er effektivt både for dere og for Mattilsynet.

6 Oversikt relevant veiledning fra Mattilsynet

[Fiskevelferd ved slakteri for akvakulturdyr](#)

[Slik søker du godkjenning for slakting av oppdrettsfisk på båt](#)

[Kategorisering og bruk av animalske biprodukter](#)

[Registrering og godkjenning av næringsmiddelbedrifter](#)

[Dette er HACCP](#)

[Veileder for styringssystem næringsmiddeltrygghet](#)

[Desinfeksjon av avløpsvann fra fiskeslakterier](#)

[Internkontroll i akvakulturnæringa](#)