

VEILEDER
FISKESLAKTERIER
KRAV TIL FISKEHELSE OG FISKEVELFERD
VED SLAKTING AV OPPDRETTSFISK

PUBLISERT MAI 2021, siste versjon mars 2022

Innholdsfortegnelse

1 Hvem gjelder denne veilederen for?	3
1.1 Innhold i veilederen	3
1.2 Definisjoner	3
2 Oversikt over gjeldende regelverk	4
2.1 Matloven	4
2.2 Dyrevelferdsloven	4
2.3 Aktuelle forskrifter	4
2.3.1 Fiskevelferd og fiskehelse	4
2.3.2 Vann- og avløp (av fiskehelsehensyn).....	4
2.3.3 Hvordan sikre trygge næringsmidler og god hygiene	4
2.3.4 Internkontroll	4
2.3.5 Biprodukter	4
3 Godkjenning av slakteri – Søknadsprosess og dokumentasjon	5
3.1 Søknadsprosessen	5
3.1.1 Før dere søker	5
3.1.2 Selve søknadsprosessen.....	5
3.1.3 Midlertidig godkjenning / endelig godkjenning.....	6
3.2 Dokumentasjon dere legger ved søknaden	6
4 Krav til driften	7
4.1 Avløpsvannbehandling.....	7
4.1.1 Har dere gyldig godkjenning fra Veterinærinstituttet?	7
4.2 Hvordan skal fisken bedøves og avlives?	8
4.3 Krav til produksjon av trygg mat.....	8
4.4 Dere må ha oversikt over driften (driftsjournal).....	9
4.5 Melde- og varslingsplikt	9
4.6 Fisken skal være uten rester av legemidler	10
4.7 Slakting av syk og svekket fisk.....	10
4.8 Håndtering av biprodukt	10
4.9 Krav til fiskekvalitet	11
5 Kontroll fra Mattilsynet	11
6 Flere relevante veiledere fra Mattilsynet	11

1 Hvem gjelder denne veilederen for?

Denne veilederen er utarbeidet av Mattilsynet til hjelp for dere som har ansvar for og som arbeider på fiskeslakterier. Veilederen vil også være nyttig for leverandører av utstyr og tjenester til slakteriene.

1.1 Innhold i veilederen

Veilederen handler i hovedsak om hva som er nødvendig for å sikre fiskehelse og –velferd ved slakting av oppdrettsfisk. I tillegg tar vi opp hvilke krav i regelverket som må være oppfylt for å få et fiskeslakteri godkjent for slakting av oppdrettsfisk.

Du finner krav som gjelder ved drift og krav ved behandling av avløpsvann.

Vi har også tatt med informasjon om kravene som gjelder for at maten skal være trygg. Omtalen av hygiene og mattrygghet er ikke komplett i denne veilederen, se mattilsynet.no for mer informasjon.

Siden ventemerid ikke er omfattet av forskrift om slakterier mv. for akvakulturdyr, er ikke dette omtalt i denne veilederen.

1.2 Definisjoner

- a. *Avløpsvann*: væske fra slakte- og tilvirkingsprosessen – herunder vaskevann fra produksjonslokalene.
- b. *Avvik*: manglende oppfyllelse av krav fastsatt i lov og forskrift.
- c. *Forurensende stoffer*: tungmetaller, organiske fosforforbindelser, organiske klorforbindelser, mykotoksiner og fargestoffer.
- d. *Grenseverdi*: det maksimale innhold av restmengder som er tillatt i animalske næringsmidler.
- e. *Internkontroll*: systematiske tiltak som skal sikre at virksomhetens aktiviteter planlegges, organiseres, utføres og vedlikeholdes i samsvar med krav fastsatt i eller i medhold av akvakulturlovgivningen.
- f. *Lokalitet*: geografisk avgrenset område enten på land eller i vann for akvakultur.
- g. *Rensefisk*: fisk som er ment for eller brukes til å redusere antall parasitter på fisk i akvakulturanlegg.
- h. *Slakte- og bløggébåt* er ikke definert i regelverket, men dette er Mattilsynets definisjon: *En slakte- eller bløggébåt er et fartøy som har godkjenning for å slakte (bedøve og avlive) oppdrettet fisk til konsum etter regelverket for næringsmiddelhygiene og slakteriforskriften.*
- i. *Slakteri- og tilvirkningsanlegg*: virksomhet hvor det foregår slakting eller tilvirkning av akvatiske dyr fra akvakulturanlegg.
- j. *Slakting*: bedøving og avliving av fisk.
- k. *Tilvirkning*: tilvirkning av akvakulturdyr før konsum ved enhver type tiltak eller teknikk som endrer den anatomiske helheten, slik som bløgging, sløying, hodekapping, kutting, filetering, rensing og tining som genererer avfall eller biprodukter og som kan forårsake spredning av sykdom.
- l. *Tilbakeholdelsestid*: tidsintervall fra siste behandling med et preparat og til dyret kan benyttes til fremstilling av næringsmidler. Fastsatt av Statens legemiddelkontroll, som ledd i godkjenning av veterinærpreparater til produksjonsdyr og fisk, for å sikre at animalske næringsmidler ikke inneholder restmengder som overskrider fastsatte grenseverdier.

2 Oversikt over gjeldende regelverk

Matloven og dyrevelferdsloven gjelder ved slakting av fisk og produksjon av næringsmidler. Under disse lovene finnes det flere detaljerte forskrifter som gjelder for slakteriene. Nedenfor er gjeldende forskrifter kategorisert etter tema. Vi viser i vår oversikt ikke til eventuell relevant EU-lovgivning som ofte ligger til grunn for bestemmelsene implementert i norske forskrifter.

2.1 Matloven

[Lov om matproduksjon og mattrygghet mv. \(matloven\)](#) peker på

- ansvaret for produksjon av trygg mat
- ansvaret for å forhindre at smitte fra slakting spres til andre oppdrettsanlegg og til villfisk • ansvaret for å merke korrekt og sørge for sporbarhet for næringsmidlene

2.2 Dyrevelferdsloven

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

2.3 Aktuelle forskrifter

2.3.1 Fiskevelferd og fiskehelse

[Forskrift om slakterier og tilvirningsanlegg for akvakulturdyr](#)

2.3.2 Vann- og avløp (av fiskehelsehensyn)

[Forskrift om desinfeksjon av inntaksvann til og avløpsvann fra akvakulturrelatert virksomhet](#)

2.3.3 Hvordan sikre trygge næringsmidler og god hygiene

[Næringsmiddelhygieneforskriften](#)

[Animaliehygieneforskriften](#)

[Restkontrollforskriften](#)

[Forskrift om kvalitet på fisk og fiskevarer](#)

2.3.4 Internkontroll

[Forskrift om internkontroll for å oppfylle akvakulturlovgivningen \(IK-Akvakultur\)](#)

[Internkontrollforskriften for næringsmidler](#)

2.3.5 Biprodukter

[Animaliebiproduktforskriften](#)

3 Godkjenning av slakteri – Søknadsprosess og dokumentasjon

Alle slakterier skal ha godkjenning **både** etter [forskrift om slakterier og tilvirningsanlegg for akvakulturdyr](#) (heretter forskrift om slakterier mv. for akvakulturdyr) og etter hygieneregelverket ([Animaliehygieneforskriften](#), kap. II, art.4.).

Det er ikke tillatt å slakte fisk uten at slakteriet er godkjent etter begge regelverkene. Denne veilederen konsentrerer seg om godkjenning etter forskrift om slakterier mv. for akvakulturdyr. For å få godkjenning for slakteriet etter forskrift om slakterier mv. for akvakulturdyr følges stegene i prosessen nedenfor. Godkjenning etter hygieneregelverket behandles ikke i denne veilederen.

Avløpsvannbehandlingen må skje med «**godkjent metode**» og med «**godkjent teknisk utstyr**», se [punkt 4.1 og 4.1.1.](#)

3.1 Søknadsprosessen

3.1.1 Før dere søker

1. Sett dere inn i regelverket og hvilke krav som gjelder for det dere planlegger å gjøre. Se oversikt over regelverket under punkt 2.
2. Utform rom og utstyr for inntak av fisk, bedøving, bløgging, utblødning, sløyning og lagring i tråd med regelverket for næringsmiddelhygiene og fiskevelferd.
3. Lag et internkontrollsystem basert på [HACCP-prinsippene](#) og i samsvar med krav i forskrift om internkontroll for å oppfylle akvakulturlovgivningen (IK-Akvakultur), (heretter forskrift om IK-Akvakultur). Forskrift om IK-Akvakultur skal sikre at fiskehelse og fiskevelferd blir ivaretatt på en forsvarlig måte. Kontroll med potensielle farer er et av de mest sentrale kravene for alle som produserer og omsetter mat. Med HACCP menes at dere gjennom en fareanalyse skal identifisere farer som kan oppstå i produksjonen. Dere må ha rutiner som sikrer at farene ikke truer mattryggheten.
4. Søknad om slaktermerder for godkjenning etter [forskrift om utvidelse av akvakulturanlegg mv](#) og søknad om etablering av slakteri-/ tilvirkingsanlegg for godkjenning etter [forskrift om slakterier og tilvirkingsanlegg for akvakulturdyr](#) må gjøres i god tid før byggestart for at Mattilsynet skal kunne vurdere smittefaren til andre omkringliggende akvakulturvirkosomheter. Beliggenheten vurderes i henhold til anbefalte minsteavstander i [Retningslinje - Etableringssøknader saksbehandling i tilsynet](#). Ifølge denne er hovedregelen en anbefalt minsteavstand til andre oppdrettsanlegg på over 5 km fra fiskeslakterier. Videre vurderes plassering av slaktermerder og slakte-/tilvirkingsanlegget også etter [forskrift om særskilte krav til akvakulturrelatert virksomhet i eller ved nasjonale laksevasdrag og nasjonale laksefjorder](#).
5. Hvis dere har behov for det, kan dere kontakte Mattilsynet for veiledning knyttet til regelverkskravene.

3.1.2 Selve søknadsprosessen

1. Søknad om tillatelse til å ha slaktermerder sendes til fylkeskommunen. Mattilsynet gjør fiskehelse og -velferdsmessige vurderinger og prosessen blir som ved andre søknader om oppdrettslokaliteter.
2. Søknad om etablering av slakterianlegget sendes til Mattilsynet. Også her gjør vi fiskehelse og -velferdsmessige vurderinger knyttet til selve anlegget.
3. Deretter søkes det om godkjenning via [Mattilsynets skjematjenester](#). Her er [brukerveiledning](#) for skjematjenesten.
 - a. Bruk skjemaet **Ny næringsmiddelvirksomhet inkl. matkontaktmaterialer**.
 - b. Bruk aktiviteten **Mottak, slakting og produksjon av fiskerivarer og muslinger**.
 - c. Velg produksjonsformen **Slakting av laksefisk og bearbeiding – fiskerivarer**

4. Legg ved dokumentasjon, se mer informasjon nedenfor.
5. Mattilsynet vurderer søknaden. Vi etterspør informasjon dersom noe mangler eller noe er uklart. Mattilsynet avtaler inspeksjon på slakteriet når det er klart til bruk. Under inspeksjonen undersøker vi
 - a. planlagt drift
 - b. innredning og utrustning
 - c. risikovurderinger og rutiner
 - d. system for internkontroll

3.1.3 Midlertidig godkjenning / endelig godkjenning

Midlertidig godkjenning

1. Hvis utstyr og utrusting oppfyller kravene i regelverket, og internkontrollsystemet er klart til bruk, får dere en midlertidig godkjenning etter forskrift om slakterier mv. for akvakulturdyr for 3 måneder. Samtidig får dere tildelt et fiskebruksnummer (godkjenningsnummer). Dere kan da begynne å slakte.
2. Søk om endelig godkjenning i god tid før den midlertidige godkjenningen går ut. Dette gjøres også via [skjematjenesten](#).
3. Mattilsynet vurderer søknaden og avtaler ny inspeksjon. Vi går gjennom driften og internkontrollen når det pågår slakting på slakteriet.

Endelig godkjenning

1. Dersom Mattilsynet på oppfølgende inspeksjon vurderer at utstyr, utrustning, rutiner og drift vurderes er tilfredsstillende får dere en endelig godkjenning.
2. Hvis Mattilsynet finner mindre mangler som dere raskt kan rette opp, kan dere få en ny midlertidig godkjenning for nye 3 måneder for å få de siste detaljene på plass. Mattilsynet har også mulighet for å gi en endelig godkjenning med vilkår, istedenfor ny midlertidig godkjenning.
3. Dere må betale gebyr for hele søknadsprosessen.

3.2 Dokumentasjon dere legger ved søknaden

Når dere søker om godkjenning, skal dere legge ved følgende dokumentasjon:

- Kontaktinformasjon
- Oversikt over hvilke fiskearter som skal slaktes og slaktekapasitet
- Kart og koordinatangivelse som beskriver plassering av virksomheten og plantegning av slakteri- eller tilvirkningsanlegget

- Plantegning over bygg
 - o Flyten i slakte- og bearbeidingsprosessen
 - o Soneinndeling
 - o Plassering av utstyr (pumper, rør, bedøvelses- og avlivningsutstyr med mer)
 - o Brev fra Veterinærinstituttet med godkjenning av avløpsvannbehandlingsutstyr
 - o Plassering av utstyr for tilvirkning

- Internkontrollsystem basert på risikovurdering av hva som kan gå galt når det gjelder fiskehelse, fiskevelferd og mattrygghet, som blant annet viser rutiner og systemer for
 - o bedøving og avliving
 - o behandling av sjøvann og ferskvann som brukes i produksjonen
 - o håndtering av dødfisk og utkast
 - o håndtering av renseskjold, herunder bedøving og avliving
 - o behandling av blod- og vaskevann (desinfeksjon avløpsvann)
 - o vask- og desinfeksjon

flytskjema og fareanalyser med hensyn på trygg mat ○ avvikshåndtering ○ internrevisjon av internkontrollen

- dokumentasjon på at utstyret for håndtering av levende fisk (opptak, pumping, bedøvelse og bløgging) er utprøvd og ivaretar fiskevelferden.

4 Krav til driften

4.1 Avløpsvannbehandling

Avløpsvann fra slakterier skal behandles (desinfiseres) slik at risikoen for smittespredning reduseres mest mulig, dvs. «væske fra slakte- og tilvirkingsprosessen – herunder vaskevann fra produksjonslokalene (jf. definisjonen av avløpsvann)».

Det er egne krav til hvilke metoder og hvilket utstyr som skal brukes til behandling av avløpsvann. Alt avløpsvann skal desinfiseres med bruk av godkjent metode og med godkjent teknisk utstyr. Det er Veterinærinstituttet som godkjenner metoden og det tekniske utstyret. Se [beskrivelsen under punkt 4.1.1.](#)

Les mer om [desinfeksjon av vann i akvakultur på Mattilsynets nettsider.](#)

Sjekkpunkter:

- Kapasiteten på utstyr og holdetanker må være god nok. Kapasiteten på avløpsvannbehandlingsanlegget må samsvare med vannforbruket til slakteriet.
- Det skal være montert sikkerhetsfunksjoner og alarm som sikrer at det ikke skal være mulig å slippe ut ubehandlet avløpsvann. Bypass (overløp) må ikke være mulig. Viktige alarmer må fanges opp raskt.
- Rutiner for renhold og kalibrering av sensorer.
- Service av anlegget og tilgang på viktige reservedeler.
- Internkontroll og journalføring. Automatiske logger må oppbevares i 5 år.

Tilfredsstillende desinfeksjonseffekt på avløpsvannet må dokumenteres. Prøveuttak må gjøres korrekt for å få riktige prøvesvar. Ta kontakt med laboratoriene for å få veiledning om hvordan dette best gjøres. Er dere usikre på hva analysesvarene betyr, må dere be laboratoriet (eventuelt fiskehelsetjeneste eller andre) om hjelp til tolkning av analysesvarene.

Utslipp av prosessvann krever tillatelse fra miljømyndighetene v/Statsforvalteren.

4.1.1 Har dere gyldig godkjenning fra Veterinærinstituttet?

Det er Veterinærinstituttet som gir **godkjenning** av metode og teknisk utstyr for behandling (desinfeksjon) av vann inn til eller ut av akvakulturvirkosheter. For **teknisk utstyr** gis godkjenning for inntil **5 år**. Virksomheten har selv ansvaret for å påse at godkjenningen fra Veterinærinstituttet er gyldig. Se punkt 3 for mer informasjon, "Godkjenning av slakteri - Søknadsprosess og dokumentasjon".

Det er bare tillatt å bruke godkjente desinfeksjonsmetoder og godkjent teknisk utstyr ved desinfeksjon av vann til og fra akvakulturrelatert virksomhet. Følg lenken til Veterinærinstituttets egne sider:

- [Godkjente metoder for desinfeksjon av inntaksvann og avløpsvann i akvakultur](#)

- [Godkjent teknisk utstyr for desinfeksjon av inntaksvann og avløpsvann i akvakultur](#)
Veterinærinstituttet, kontaktinformasjon:

Veterinærinstituttet, Seksjon forskning akvatisk biosikkerhet, Elisabeth Stephansens vei 1, 1433 Ås.
Sentralbord 23 21 60 00. Epost: postmottak@vetinst.no

4.2 Hvordan skal fisken bedøves og avlives?

All fisk skal være klinisk død før videre prosessering. Dette er beskrevet i [Veileder om krav til god fiskevelferd ved slakteri for akvakulturdyr](#).

Legg spesielt merke til disse punktene, der Mattilsynet ofte finner avvik:

- Ansatte som arbeider med bedøving og avliving, skal ha nødvendig kompetanse og forståelse for fiskevelferd.
- Metoder og utstyr som brukes til håndtering av levende fisk, skal ivareta fiskevelferd og være utprøvd og funnet forsvarlige før de tas i bruk.
- Fisken skal trenses og pumpes på en slik måte at den ikke stresses eller skades.
- Tempoet fisken pumpes inn i, skal være tilpasset kapasiteten for bedøvelse og avliving. Sørg for en jevn flyt av fisk fra brønnbåt eller slaktemerd til utblødningstanken, herunder unngå opphoping av fisk ved sorteringsbordet/etterkontrollen for avliving.
- Dere skal kontrollere at bedøvelse og avliving skjer riktig (herunder etterkontroll etter avliving), og 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 etc.
- Fisken skal alltid inn i bedøveren med hodet først.
- Rensefisk og andre fiskearter som kommer inn med slaktefisken, må avlives på en egnet måte. El-bedøvere for slakting av laks er ikke egnet for alle rensefiskarter.
- Dere skal jevnlig etterse og vedlikeholde utstyr til bedøving og avliving av fisk. I tillegg skal dere ha regelmessig service på utstyret.

4.3 Krav til produksjon av trygg mat

Dere skal ha et internkontrollsystem basert på HACCP-prinsippene. HACCP er en forkortelse for Hazard Analysis and Critical Control Points.

Dere skal gjennomføre en fareanalyse av produksjon for å identifisere biologiske, kjemiske og fysiske farer som kan påvirke mattryggheten.

De farene som dere identifiserer, skal dere ha rutiner for å ha styring og kontroll med slik at de ikke utgjør en fare for mattryggheten. Internkontrollsystemet deres skal derfor inneholde rutiner for å sikre at dere oppfyller de kravene i næringsmiddelregelverket som gjelder for dere.

Internkontrollsystemet må som et minimum ha

- oversikt over regelverk som gjelder for dere
- oversikt over hvordan virksomheten er organisert
- rutiner for avvikshåndtering - rutiner for internrevisjon
- rutiner for dokumentstyring
- rutiner for opplæring av de ansatte

- rutiner for renhold og vedlikehold av utstyr og lokaler
- rutiner for å skille mellom rene/urene soner og arbeidsoppgaver - rutiner for personlig hygiene inkl. håndvask, arbeidsklær m.m.
- rutiner for skadedyrkontroll
- rutiner for bruk av ferskvann, sjøvann, is, slurry eller nedkjølt sjøvann (RSW)
- rutiner for kontroll med gjeldende krav til temperatur
- rutiner for prøvetaking med hensyn på trygg mat

4.4 Dere må ha oversikt over driften (driftsjournal)

Dere må ha oversikt og dokumentasjon som viser

- Hvor mye fisk (fordelt på art, herunder rensefisk) som er tatt inn fra de ulike oppdrettsanleggene (Lokalitetsnummer og navn)
- Om fisken kommer fra anlegg med listeført sykdom
- Når fisken er slaktet
- Hvor slaktet fisk er levert
- Hvor mye biprodukt som er levert og hvor dette er levert
- Hvordan blodvann og vaskevann er håndtert eller levert

Driftsjournalen skal føres slik at den er tilgjengelig for Mattilsynet i fire år.

4.5 Melde- og varslingsplikt

Hvem skal melde og varsle?

Det er ikke avgjørende hvem som varsler og melder til Mattilsynet, men ansvaret for dette må være tydelig plassert i organisasjonen deres.

Plikt til å melde om slakting

Det er meldeplikt for planlagt og gjennomført slakting. Bruk skjemaet som heter [slakting av oppdrettsfisk](#) i Mattilsynets skjematjeneste. Meldingen skal registreres på det bedriftsnummeret som slakteriet er tilknyttet.

Planlagt slakting skal meldes inn senest torsdag i uken før, og det er mulig å korrigere innmelding helt frem til tirsdag klokken 9 i den uken slaktingen skal foregå. Dere korrigerer ved å sende inn et nytt skjema.

Etter at dere har slaktet, skal dere melde inn hvor mye dere faktisk slaktet. Dette gjør dere i det samme skjemaet som ved melding om planlagt slakting.

Plikt til å varsle når noe oppstår Dere

skal varsle Mattilsynet dersom:

- dere har mistanke om at fisken kan være alvorlig syk, og oppdretter ikke har opplyst dere om dette på forhånd
- det oppstår teknisk svikt eller andre forhold som kan medføre smittefare eller ha negative konsekvenser for fiskevelferden eller fiskehelsen
- dere mistenker at fisken ikke er trygg mat, f.eks. dersom det påvises Listeria eller forurensing med skadelige stoffer i slaktet fisk.

Dere kan varsle i Mattilsynets skjematjeneste.

4.6 Fisken skal være uten rester av legemidler

Fisk som slaktes, skal ikke inneholde rester av legemidler.

Dere må sjekke oppdretters dokumentasjon (fiskens CV) på om fisken har vært behandlet med legemidler, og kontrollere at tilbakeholdelsestiden for slakting er overholdt. Bedøvelse 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. Vær også oppmerksom på forflytting av merder på anlegg eller sammenblanding av fisk med kanskje i utgangspunktet ulik status for legemiddelbruk.

Mattilsynet kan ta ut prøver for analyser av legemiddelrester og andre fremmedstoffer. Overvåkningsprogrammet for fremmedstoffer i oppdrettsfisk er en del av et større EU-initiert overvåkningsprogram for animalske matvarer. Mattilsynet er ansvarlig for at dette direktivet blir gjennomført i Norge.

4.7 Slakting av syk og svekket fisk

Slakting av fisk fra oppdrettsanlegg som er pålagt restriksjoner: Oppdrettsanlegg som er pålagt restriksjoner på grunn av mistanke eller påvist alvorlig smittsom sykdom, som for eksempel Flavobakterium, BKD, PD eller ILA, skal ha en egen godkjent slakteplan. Dere må etterspørre informasjon om dette fra oppdretteren når dere planlegger slakting.

Det er ikke lov å eksportere fisk med for eksempel PD eller ILA til enkelte land utenfor EU. Mer informasjon om dette finnes på [Mattilsynets nettsider om eksport av fisk og sjømat](#).

4.8 Håndtering av biprodukt

Biprodukt er fisk og deler av fisk som ikke skal brukes til mat for mennesker, f.eks. utkast, avskjær, dødfisk, gulvfisk og rensefisk.

Biprodukt deles inn i kategorier, disse er aktuelle for slakterier:

- kategori 2 – selvdødd fisk (dødfisk) og fisk med legemiddelrester
- kategori 3 - utkast, gulvfisk, avskjær, rensefisk

Det er ulike regler for hvordan disse skal håndteres videre. Dersom kategori 2 og 3 blandes, må alt leveres som kategori 2. Dere må ha på plass utstyr for og rutiner for oppsamling, kategorisering (sortering) og håndtering av biprodukt.

Det skal opprettholdes et skille mellom biprodukter og avløpsvann.

Biprodukt skal leveres til godkjente anlegg for biprodukt. Dette må skje i tette beholdere uten avrenning.

4.9 Krav til fiskekvalitet

Selvdød fisk kan ikke brukes til mat. Det kan heller ikke fisk som har synlige, ytre eller indre sykdomsforandringer som blødninger eller byller i muskulatur eller store utvendige sår eller byller. Oppdrettsfisk som slaktes skal være tom for fôrrester i tarmen. Bløgging og utblødning skal skje slik at fisken tømmes for blod. Vi viser til fiskekvalitetsforskriften for detaljer.

Det er krav i det felles EU-regelverket at fisk som slaktes, ikke skal vise kliniske tegn på sykdom før slakting, ellers vil den ikke være fritt omsettelig uten helsesertifikat i EU.

5 Kontroll fra Mattilsynet

Når og hvordan tilsynet gjennomføres

Inspeksjoner kan være både anmeldte og uanmeldte. Deler av Mattilsynets kontroll kan gjennomføres ved gjennomgang av den dokumentasjon dere skal ha ifølge internkontrollsystemet. I en godkjenningssprosess for et slakteri skjer tilsyn/inspeksjoner etter avtale.

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

6 Flere relevante veiledere fra Mattilsynet

- [Internkontroll i akvakulturnæringen](#)
- [Veiledning om krav til god fiskevelferd ved slakteri for akvakulturdyr](#)
- [Registrering og godkjenning av næringsmiddelbedrifter](#)
- [Desinfeksjon av avløpsvann fra slakteri](#)
- [Slakte- og bløggebåter](#)
- [Veileder animalske biprodukt](#)
- [Informasjon om HACCP](#)
- [Veiledning Desinfeksjon av avløpsvann fra fiskeslakterier og tilvirkningsanlegg](#)

- [Retningslinje - Etableringssøknader saksbehandling i tilsynet](#)