

Svensk fisk

- en förstklassig råvara och ett hållbart val



Matfiskodlarna



ODLAD MED OMTANKE

Nationella branschriktlinjer för fiskodling

Matfiskodlarna



Svensk fiskodlings code of practice
Version 2019-02-11

Kurs i "Fiskhälsa, förebyggande hälsoarbete och fiskvälfärd" 21 -23/11 – 2023

Innehåll

DEL 1 (ca 20 min)

Introduktion

Del 2 (ca 20 min)

Innehållsförteckning nationella branschriktlinjerna och Levnadsmiljö

13:55-14:00 Bensträckare

DEL 3 (ca 20 min) –

Skötsel samt Foder och utfodring

DEL 4 (ca 20 min)

Fiskhälsa och smittskydd samt Bedövning, avlivning och slakt



Del 1

Introduktion nationella branschriktlinjerna

- Bakgrund
- Kraven
- Pågående revidering
- Syfte och mål



Del 1

Bakgrund nationella branschriktlinjerna

- Nuvarande - Utarbetades av MFO, i samverkan med en referensgrupp.
- Befintliga godkändes 2019:
 - Foderhygien: Godkändes av SJV
 - Övriga delar granskades av SjöV och Li
- BR, Vägledning och lathund för fiskhälsa och sanering finns på MFO hemsida <https://matfiskodlarna.se/odlad-med-omtanke-39234114>



Om code of practice

För att ständigt förbättras och inte skapa nya problem när vi löser de gamla måste uppfödningen av fisk ske med omtanke om både miljö, samhälle och inte minst fiskarna. Med detta som utgångspunkt håller fiskodlingsbranschen, genom Matfiskodlarna och med stöd från Jordbruksverket, på att sätta samman en code of practice med riktlinjer för hur fiskodling ska och bör ske på bästa sätt. Riktlinjerna ska hjälpa branschen att drivas, växa och utvecklas på ett hållbart och hänsynsfullt sätt.

Riktlinjerna ska täcka hela verksamhetsfödet från romkom till slakt. De grundläggande skall-kraven som formuleras i riktlinjerna utgår från de krav som ställs i lagstiftningen. Därutöver finns riktlinjer för vad som bör göras och vad som kan rekommenderas. På så sätt kan en odlare lätt identifiera minimikrav för verksamheten och sedan förfina arbetet genom att införliva rekommenderade rutiner.

Nationella branschriktlinjerna

Under 2018-2019 utformade Matfiskodlarna en code of practice för fiskodlingsbranschen. Projektet finansierades av Jordbruksverket och syftet var att formulera en branschstandard som ska främja en ekonomisk, ekologisk och socialt hållbar fiskodling med ett stort fokus på fiskhälsa och biosäkerhet. Riktlinjerna är godkända som nationella branschriktlinjer av Jordbruksverket och finns att ladda ner nedan.

Fiskodlingens nationella branschriktlinjer utgår från de lagar och förordningar som styr fiskodlingen och genom ytterligare rekommendationer och råd utgör de ett stöd för odlare att arbeta aktivt med kvalitetsarbete inom verksamheten. Vi kallar dem Odlad med omtanke.

BRANSCHRIKTLINJERNA

Fiskhälsa

Matfiskodlarna har i samband med arbetet med branschriktlinjerna även arbetat fram en vägledning om Fiskhälsa, en lathund vid sjukdom samt rengöring och sanering.

Det allmänna sjukdomsläget inom den svenska fiskodlingen är gott. Branschen är försönad från flera av de sjukdomar som orsakat problem i Europa. För att uppehålla denna nivå och sträva mot en än bättre fiskhälsa, med välmående djur och väl fungerande, lönsamma fiskodlingar måste arbetet med smittskydd och fiskhälsa fortsätta att utvecklas och förbättras.

Vid en inventering av det material som finns att tillgå för odlare avseende förebyggande och hantering av fisksjukdomar visade det sig att det finns gott om information. Men precis som flertalet odlare påpekade, fanns inget lättöverskådligt och sammanfattande uppdaterat material tillgängligt. För att kunskapen om fiskhälsa och fiskvelfärd ska kunna spridas och för att skapa bättre förutsättningar för framgångsrik fiskodling är det avgörande att informationen på ett lättöverskådligt och tillgängligt sätt når fram till dem som behöver den i sitt dagliga arbete. Utgångspunkten efter inventeringen av behövde tas fram utifrån det material som redan existerade. Resultatet av förarbetet blev dokumentet Fiskhälsa som finns att ladda ner nedan. Här finns sammanfattad information om sjukdomar som kan vara aktuella för svenska fiskodlare, information om den lagstiftning som styr hanteringen vid sjukdomsutbrott, en översiktlig sammanställning av olika behandlingsmetoder samt riktlinjer för hur det förebyggande arbetet bör gå till vid odlingarna. Dessa riktlinjer är direkt kopplade till den code of practice som gemensamt tagits fram av företrädare för branschen och andra viktiga intressenter.

FISKHÄLSA

LATHUND BILDER

VÄGLEDNING SANERING



Del 1

Kraven på nationella branschriktlinjer

Ägs av branschorganisationen.

Är branschens egen beskrivning av och vägledning om hur företagen kan bedriva sin verksamhet för att uppfylla lagstiftningens krav.

Nationella branschriktlinjer kan även utgöra ett stöd för kontrollmyndigheterna, tex. i kontrollen hänvisa till hur branschen anser att reglerna ska tillämpas.



Del 1

Kraven på nationella branschriktlinjer

Ansökan om godkännande

- Hos Jordbruksverket, görs utifrån artikel 21 i Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 183/2005 av den 12 januari 2005 om fastställande av krav för **foderhygien**.

Krav som ställs på branschriktlinjer för foderhygien (EG) nr 183/2005 är bl.a. att *det ska vara tydligt vilka avsnitt i lagstiftningen som respektive råd/vägledning hör till.*

Att bara göra en sammanställning över aktuell lagstiftning som branschen är skyldig att uppfylla är inte en branschriktlinje.

Det är viktigt att branschriktlinjerna både **innehåller förklaring och tolkning** samt **praktiska anvisningar** till företagen hur de ska utforma sina arbetsätt för att följa lagstiftningen.



Del 1

Kraven på nationella branschriktlinjer

Ansökan om godkännande

- Hos Livsmedelsverket, görs inom ramarna för **primärproduktionen**, och om kraven uppfylls baserat på förordning (EG) nr. 852/2004 om **god hygienpraxis**.

Krav som ställs på nationella branschriktlinjer inom primärproduktionen, i förordning (EG) nr. 852/2004, är att **de ska innehålla riktlinjer för god hygienpraxis och hur mikrobiologiska, kemiska, allergena och fysikaliska risker kan minimeras**.

Det är viktigt att branschriktlinjerna både **innehåller förklaring och tolkning** av relevant livsmedelslagstiftning och **praktiska anvisningar** till företagen hur de ska utforma sina arbetssätt för att följa lagstiftningen.



Del 1

Kraven på nationella branschriktlinjer

Åtagandet att följa branschriktlinjerna är frivilligt, men den lagstiftning som berör fiskodlingen ska följas.

Det är alltid fiskodlaren som bär ansvaret för att verksamheten bedrivs i enlighet med lagstiftning och de specifika villkor som framgår av odlingens olika tillståndshandlingar.

Riktlinjerna har utformat så att de ska kunna användas inom fiskodling med **alla typer av tekniker, hela fiskens produktionscykel samt vid bedövning, avlivning och slakt.**



Del 1

Pågående revidering av nationella branschriktlinjer

Under år 2022 sökte Matfiskodlarna stöd ur anslag 1:5, anslagspost 2, hos Jordbruksverket för att kunna genomföra:

- en revidering av de godkända nationella branschriktlinjerna och
 - ta fram en guide för biosäkerhetsplan för odling av fisk i öppna anläggningar.
- Stöd beviljades under 2023 - ska vara klart under början av 2024.



Del 1

Pågående revidering av nationella branschriktlinjer

Omarbetningen av branschriktlinjerna har omfattat framför allt följande övergripande revideringar och uppdateringar:

- Säkerställa att de nya lagkraven på branschriktlinjer innehålls.
 - Ta bort hänvisningar till lagstiftning som upphört.
 - Uppdatera med ny lagstiftning som införts.
- Publiceras bl.a. på www.matfiskodlarna.se



Del 1

Syfte och mål med nationella branschriktlinjer

Ska tjäna som ett stöd för fiskodlingsföretagaren att bedriva en i alla avseenden hållbar fiskodling med hög hygienisk standard.

Ska främja god fiskhälsa och fiskvälfärd samt underlätta uppfyllandet av lagstiftningen.



Del 1

Syfte och mål med nationella branschriktlinjer

Utgångspunkten för branschriktlinjer är de **lagar och regler** som reglerar fiskodlingsverksamheten, dessa ligger helt eller delvis till grund för de riktlinjer som är angivna med ”**ska**”.

Till vart och ett av dessa ”**ska**” finns en hänvisning till respektive avsnitt i lagstiftningen angiven.

Exempel på ska;

Vid varje fiskodling ska en person utses som ansvarig för skötseln.

Den ansvariga personen ska ha kompetens nog för att kunna sköta och övervaka arbetet på anläggningen i enlighet med djurskyddslagstiftningen samt ha en relevant teoretisk utbildning i fiskodlingsteknik och relevant praktisk erfarenhet av fiskodlingsarbete.

Den ansvariga personen ska kunna styrka kraven genom betyg, arbetsintyg eller liknande.

2 kap. 2 - 4 §§ SFS (2018:1192), 2 kap. 8 § SJVFS (2019:6)

SFS 2018:1192= Djurskyddslag (2018:1192)
SJVFS 2019:6= Jordbruksverkets föreskrifter (SJVFS 2019:6) om odling av fisk



Del 1

Syfte och mål med nationella branschriktlinjer

Som ett ytterligare stöd i kvalitetsarbetet inom fiskodlingen finns därför ett antal vidare riktlinjer formulerade.

Detta ytterligare stöd har vi valt att ange antingen i **bör**, branschens **rekommendationer** eller **noter att**, vilka innebär följande:

- Vad man inom odlingen **bör** göra styrs inte direkt av lagstiftning, men att eftersträva åtföljandet av dessa är av yttersta vikt för att fiskodlaren ska uppnå en hållbar verksamhet.
- Det finns ett antal **rekommendationer** formulerade, vilka illustreras i en grön ruta. Dessa ska ses som ytterligare stöd för att förfina arbetet.
- Vi har även valt att upplysa, genom en **notera att**, vilken illustreras i en blå ruta. Här vi vill uppmärksamma företagen på att exempelvis ytterligare lagkrav kan finnas beroende på det specifika företagens drift- och utformning av anläggningen, men att vi i branschriktlinjerna inte ger specifikt ska, bör eller rekommendationer i dessa delar.



Del 1

Syfte och mål med nationella branschriktlinjer

Exempel på bör:

Vid import från utlandet bör, om möjligt, den levererande vattenbruksanläggningen besökas för att säkerställa att leverantören uppfyller alla krav på smittskydd, riskhantering och fiskvälfärd.

Exempel på rekommendationer:

Branschen rekommenderar

Att all fortbildning och utbildning, även sådana som ges av andra anställda, noteras i journalföringen eller biosäkerhetsplanen. Exempelvis med anteckning om utbildningstillfälle, utbildningens längd och innehåll. Branschen rekommendera även att odlarna bör ställa krav på kursarrangörerna att utförda kursintyg.

Exempel notera att:

NOTERA ATT

En anläggning med besöksverksamhet kan i vissa fall behöva anmälas till länsstyrelsen, för mer information se 12 § SJVFS 2013:14.



Statens jordbruksverks föreskrifter och allmänna råd (SJVFS 2013:14) om förebyggande och särskilda åtgärder avseende hygien m.m. för att förhindra spridning av zoonoser och andra smittämnen. (Ändring SJVFS 2021:5).



Del 1 A

Frågor del 1 ?