

Del 4

Kap. 7 Fiskhälsa och smittskydd

Kap. 9 Bedövning, avlivning och slakt



Del 4

Kap. 7 Fiskhälsa och smittskydd

- 7.6 Hantering av död/döende fisk

Övriga delar, nästa pass:

15:15-15:35 Översikt biosäkerhet och import (regelverk mm) (Jordbruksverket)

15:35-16:05 Biosäkerhetsrutiner på en odling (Umlax, Agtira & Vattenfall)

16:05-16:15 Bensträckare

16:15-16:45 Distriktsveterinärernas arbete med biosäkerhet och vad som är i fokus vid besök på anläggningar (Statkraft)

16:45-17:30 Gruppövning biosäkerhet (Statkraft & Statens veterinärmedicinska anstalt, SVA)

- ▲ 7. Fiskhälsa och smittskydd
 - ▲ 7.1 Förebyggande smittskyddsarbete
 - 7.1.1 Biosäkerhetsplan och hygienregler
 - 7.1.2 Smittskydds zoner
 - ▲ 7.2 Anläggningshygien
 - 7.2.1 Rengöring av utrustning i anläggningen
 - 7.2.3 Arbetsbåtar
 - 7.2.4 Dykare
 - 7.3 Rovdjur och skadedjur
 - 7.4 Smittskydd vid transport (se ytterligare riktlinj...
 - 7.5 Övervakningskyldighet och hälsokontroll
 - ▲ 7.6 Hantering av död/döende fisk
 - 7.6.1 Insamling
 - 7.6.2 Förvaring och transport
 - 7.7 Hantering av animaliska biprodukter
 - ▲ 7.8 Förflyttning av levande fisk
 - 7.8.1. Förflyttning av levande fisk inom Sverige
 - 7.8.2. Förflyttning av fisk mellan medlemsstate...
 - 7.8.3 Särskilda bestämmelser för förflyttning a...
 - 7.8.4 Införsel av fisk från till Sverige från tredje...
 - ▲ 7.9 Rymning
 - 7.9.1 Rymningsförebyggande, anläggning och...
 - 7.9.2 Rymningsförebyggande vid hantering oc...
 - 7.9.3 Rutiner vid rymning
 - 7.10 Besökshygien

Del 4

Kap. 7 Fiskhälsa och smittskydd

Syfte

Att upprätthålla god hygien, god fiskhälsa och minska riskerna för utbrott och spridning av fisksjukdomar inom och mellan anläggningar. Samt att skapa rutiner som förhindrar rymningar och därmed begränsa risken för eventuella negativa effekter av sådana på vilda fiskbestånd.

Planering och efterlevnad av smittskyddsrutiner är det allra främsta sättet att undvika sjukdomsutbrott bland fiskarna. Hur arbetet på anläggningen utförs har en stor inverkan på risken för spridning av smittsamma sjukdomar inom och mellan produktionsenheter.

Åtgärder som upprättande och efterlevnad av tydliga, genomtänkta hygienrutiner i produktionsenhetens alla moment samt hygienregler i samband med besök är viktiga för att minska smittrisken.

Inrättande av smittskyddszoner är ett annat mycket effektivt och eftersträvansvärt sätt att minska risken för smitta och för begränsning av uppkommen smitta.

- ▲ 7. Fiskhälsa och smittskydd
 - ▲ 7.1 Förebyggande smittskyddsarbete
 - 7.1.1 Biosäkerhetsplan och hygienregler
 - 7.1.2 Smittskyddszoner
 - ▲ 7.2 Anläggningshygien
 - 7.2.1 Rengöring av utrustning i anläggningen
 - 7.2.3 Arbetsbåtar
 - 7.2.4 Dykare
 - 7.3 Rovdjur och skadedjur
 - 7.4 Smittskydd vid transport (se ytterligare riktlinj...
 - 7.5 Övervakningskyldighet och hälsokontroll
 - ▲ 7.6 Hantering av död/döende fisk
 - 7.6.1 Insamling
 - 7.6.2 Förvaring och transport
 - 7.7 Hantering av animaliska biprodukter
 - ▲ 7.8 Förflyttning av levande fisk
 - 7.8.1. Förflyttning av levande fisk inom Sverige
 - 7.8.2. Förflyttning av fisk mellan medlemsstate...
 - 7.8.3 Särskilda bestämmelser för förflyttning a...
 - 7.8.4 Införsel av fisk från till Sverige från tredje...
 - ▲ 7.9 Rymning
 - 7.9.1 Rymningsförebyggande, anläggning och...
 - 7.9.2 Rymningsförebyggande vid hantering oc...
 - 7.9.3 Rutiner vid rymning
 - 7.10 Besökshygien

Del 4

Kap. 7 Fiskhälsa och smittskydd

- **7.6 Hantering av död/döende fisk**

7.6.1 Insamling

Död och döende fisk ska samlas in så snart det är möjligt utan att det skadar den övriga fisken.

3 kap. 6 § SJVFS (2019:6)

Dödligheten i varje enhet (antal/massa) ska antecknas och registreras dagligen.

5 kap. 6 § SJVFS (2019:6)

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

- 
- ▲ 7. Fiskhälsa och smittskydd
 - ▲ 7.1 Förebyggande smittskyddsarbete
 - 7.1.1 Biosäkerhetsplan och hygienregler
 - 7.1.2 Smittskydds zoner
 - ▲ 7.2 Anläggningshygien
 - 7.2.1 Rengöring av utrustning i anläggningen
 - 7.2.3 Arbetsbåtar
 - 7.2.4 Dykare
 - 7.3 Rovdjur och skadedjur
 - 7.4 Smittskydd vid transport (se ytterligare riktlinj...)
 - 7.5 Övervakningsskyldighet och hälsokontroll
 - ▲ 7.6 Hantering av död/döende fisk
 - 7.6.1 Insamling
 - 7.6.2 Förvaring och transport
 - 7.7 Hantering av animaliska biprodukter
 - ▲ 7.8 Förflyttning av levande fisk
 - 7.8.1 Förflyttning av levande fisk inom Sverige
 - 7.8.2 Förflyttning av fisk mellan medlemsstate...
 - 7.8.3 Särskilda bestämmelser för förflyttning a...
 - 7.8.4 Införsel av fisk från till Sverige från tredje...
 - ▲ 7.9 Rymning
 - 7.9.1 Rymningsförebyggande, anläggning och...
 - 7.9.2 Rymningsförebyggande vid hantering oc...
 - 7.9.3 Rutiner vid rymning
 - 7.10 Besökshygien

Del 4

Kap. 7 Fiskhälsa och smittskydd

- **7.6 Hantering av död/döende fisk**

- 7.6.1 *Insamling*

Ökad dödlighet kan vara ett tecken på sjukdom och ska omgående meddelas till veterinär.

4 kap. 1 § SJVFS (2019:6)

Fiskar i dåligt skick, fisk som är döende, samt skadade fiskar ska avlivas i enlighet med djurskyddslagstiftningen, om bedömningen görs att dessa inte har förutsättningar att överleva eller överleva under onödigt lidande.

4 kap. 1 §, 5 kap. 1 § SFS (2018:1192), 26 - 28 §§ SJVFS (2019:8)

SJVFS 2019:8=Statens jordbruksverks föreskrifter och allmänna råd (SJVFS 2019:8) om slakt och annan avlivning av djur (Ändring SJVFS 2020:22).

SJVFS 2019:6=Jordbruksverkets föreskrifter (SJVFS 2019:6) om odling av fisk.

SFS 2018:1192=Djurskyddslag (SFS 2018:1192).

- 
- ▲ 7. Fiskhälsa och smittskydd
 - ▲ 7.1 Förebyggande smittskyddsarbete
 - 7.1.1 Biosäkerhetsplan och hygienregler
 - 7.1.2 Smittskydds zoner
 - ▲ 7.2 Anläggningshygien
 - 7.2.1 Rengöring av utrustning i anläggningen
 - 7.2.3 Arbetsbåtar
 - 7.2.4 Dykare
 - 7.3 Rovdjur och skadedjur
 - 7.4 Smittskydd vid transport (se ytterligare riktlinj...)
 - 7.5 Övervakningsskyldighet och hälsokontroll
 - ▲ 7.6 Hantering av död/döende fisk
 - 7.6.1 Insamling
 - 7.6.2 Förvaring och transport
 - 7.7 Hantering av animaliska biprodukter
 - ▲ 7.8 Förflyttning av levande fisk
 - 7.8.1. Förflyttning av levande fisk inom Sverige
 - 7.8.2. Förflyttning av fisk mellan medlemsstate...
 - 7.8.3 Särskilda bestämmelser för förflyttning a...
 - 7.8.4 Införsel av fisk från till Sverige från tredje...
 - ▲ 7.9 Rymning
 - 7.9.1 Rymningsförebyggande, anläggning och...
 - 7.9.2 Rymningsförebyggande vid hantering oc...
 - 7.9.3 Rutiner vid rymning
 - 7.10 Besökshygien

Del 4

Kap. 7 Fiskhälsa och smittskydd

- **7.6 Hantering av död/döende fisk**

7.6.1 Insamling

När/om dykare samlar död fisk bör hygienrutiner säkerställa att fisksjukdomsalstrare inte sprids till/från anläggningen med dykarens utrustning.

Branschen rekommenderar

Rutiner bör finnas för vilken bedövning och avlivningsmetod som ska användas för fiskar som ska akut avlivas (dvs annan avlivning än vid ordinarie slakt). Beaktande ska tas till både arten, antal fiskar som storleken på fisken som ska avlivas. Kontroll ska göras att fisken är död. Strupskärning får inte ske utan föregående bedövning.

- ▲ 7. Fiskhälsa och smittskydd
 - ▲ 7.1 Förebyggande smittskyddsarbete
 - 7.1.1 Biosäkerhetsplan och hygienregler
 - 7.1.2 Smittskydds zoner
 - ▲ 7.2 Anläggningshygien
 - 7.2.1 Rengöring av utrustning i anläggningen
 - 7.2.3 Arbetsbåtar
 - 7.2.4 Dykare
 - 7.3 Rovdjur och skadedjur
 - 7.4 Smittskydd vid transport (se ytterligare riktlinj...)
 - 7.5 Övervakningsskyldighet och hälsokontroll
 - ▲ 7.6 Hantering av död/döende fisk
 - 7.6.1 Insamling
 - 7.6.2 Förvaring och transport
 - 7.7 Hantering av animaliska biprodukter
 - ▲ 7.8 Förflyttning av levande fisk
 - 7.8.1 Förflyttning av levande fisk inom Sverige
 - 7.8.2 Förflyttning av fisk mellan medlemsstate...
 - 7.8.3 Särskilda bestämmelser för förflyttning a...
 - 7.8.4 Införsel av fisk från till Sverige från tredje...
 - ▲ 7.9 Rymning
 - 7.9.1 Rymningsförebyggande, anläggning och...
 - 7.9.2 Rymningsförebyggande vid hantering oc...
 - 7.9.3 Rutiner vid rymning
 - 7.10 Besökshygien

Del 4

Kap. 7 Fiskhälsa och smittskydd

- **7.6 Hantering av död/döende fisk**

- 7.6.2 Förvaring och transport

Död fisk ska i väntan på borttransport förvaras så att de inte utgör en smittrisk och så att doftförorening inte uppkommer.

2 kap. 2 § SJVFS (2006:84)

Alla fordon och all utrustning som används vid förvaring och transport av död fisk ska rengöras och desinficeras.

3 kap. 20 § SVJFS (2019:6)

SJVFS 2019:6=Jordbruksverkets föreskrifter (SJVFS 2019:6) om odling av fisk.
SJVFS 2006:84=Statens jordbruksverks föreskrifter (SJVFS 2006:84) om befattning med animaliska biprodukter och införsel av andra produkter, utom livsmedel, som kan sprida smittsamma sjukdomar till djur. (Ändring SVJFS 2014:43).

- ▲ 7. Fiskhälsa och smittskydd
 - ▲ 7.1 Förebyggande smittskyddsarbete
 - 7.1.1 Biosäkerhetsplan och hygienregler
 - 7.1.2 Smittskydds zoner
 - ▲ 7.2 Anläggningshygien
 - 7.2.1 Rengöring av utrustning i anläggningen
 - 7.2.3 Arbetsbåtar
 - 7.2.4 Dykare
 - 7.3 Rovdjur och skadedjur
 - 7.4 Smittskydd vid transport (se ytterligare riktlinj...)
 - 7.5 Övervakningskyldighet och hälsokontroll
 - ▲ 7.6 Hantering av död/döende fisk
 - 7.6.1 Insamling
 - 7.6.2 Förvaring och transport
 - 7.7 Hantering av animaliska biprodukter
 - ▲ 7.8 Förflyttning av levande fisk
 - 7.8.1. Förflyttning av levande fisk inom Sverige
 - 7.8.2. Förflyttning av fisk mellan medlemsstate...
 - 7.8.3 Särskilda bestämmelser för förflyttning a...
 - 7.8.4 Införsel av fisk från till Sverige från tredje...
 - ▲ 7.9 Rymning
 - 7.9.1 Rymningsförebyggande, anläggning och...
 - 7.9.2 Rymningsförebyggande vid hantering oc...
 - 7.9.3 Rutiner vid rymning
 - 7.10 Besökshygien

Del 4

Kap. 9 Bedövning, avlivning och slakt

- 9.1. Bedövning
- 9.2 Avlivning inför slakt och akutavlivning av enstaka fisk

Syfte

Att formulera rutiner som innebär att fisken bedövas, avlivas och slaktas på ett sätt som inte skapar onödig stress och lidande och som minskar risken för spridning av fisksjukdomar.

Att bedövning och avlivning ska ske i enlighet med djurskyddslagstiftningen och med metoder som är säkra och beprövade i detta hänseende.

Att formulera och upprätthålla rutiner som följer livsmedelslagstiftningen och som borgar för en god livsmedelshygien.

Bedövning och slakt är moment inom fiskodlingen som innebär djurskyddsmässiga och livsmedelssäkerhetsmässiga överväganden. Med hjälp av kunskap, goda rutiner och respekt för fiskarna kan stress och lidande minimeras i samband med slakt och associerade moment. Detta kräver hänsyn till den specifika fiskartens biologiska förutsättningar. Sådana rutiner ger förutsättningar för högkvalitativa livsmedel och är ett villkor för en djuretiskt hållbar fiskodling.

En tryggad livsmedelssäkerhet utgår från upprättandet och åtföljandet av tydliga hygienrutiner för slakt och avblodning. Här ställer lagstiftningen höga grundkrav men för att säkra trygga, högkvalitativa råvaror finns mycket därutöver som odlaren kan göra. En helhetssyn på produktionsprocessen och alla aspekter av verksamheten krävs för att finna riskmoment och möjliga lösningar.



▲ 9. Bedövning, avlivning och slakt

9.1 Bedövning

9.2 Avlivning inför slakt och vid akutavlivning av e...

9.3 Avblodning och slakthygien

Del 4

Kap. 9 Bedövning, avlivning och slakt

- 9.1. Bedövning

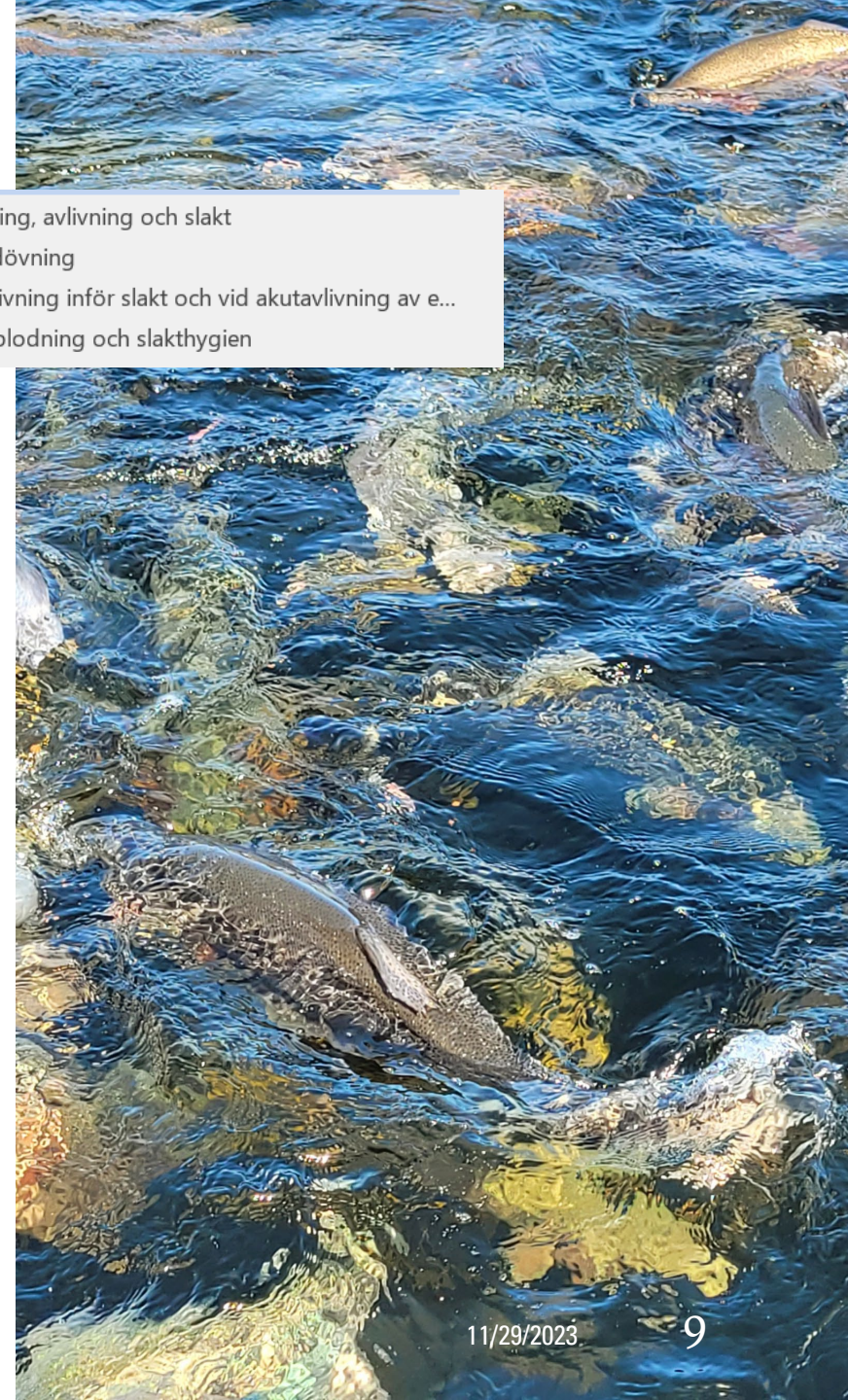
Bedövning före slakt ska ske så att fisken snabbt blir medvetslös. Medvetandet får inte återkomma.

Art 4.1 (EG) 1099/2009

Fisken ska vid slakten vara bedövad när den strupskärs och blodet tappas av. Andra åtgärder vid slakten får inte vidtas innan fisken är död.

5 kap. 1 § SFS (2018:1192)

- ▲ 9. Bedövning, avlivning och slakt
 - 9.1 Bedövning
 - 9.2 Avlivning inför slakt och vid akutavlivning av e...
 - 9.3 Avblodning och slakthygien



Del 4

Kap. 9 Bedövning, avlivning och slakt

- 9.2. Avlivning inför slakt och vid akutavlivning av enstaka fisk

När fisken förs till slakt och när de slaktas ska den inte utsättas för onödigt obehag och lidande. Detsamma gäller när fiskar avlivas i andra fall exempelvis vid akutavlivning av enstaka fisk.

5 kap. 1 § SFS (2018:1192)

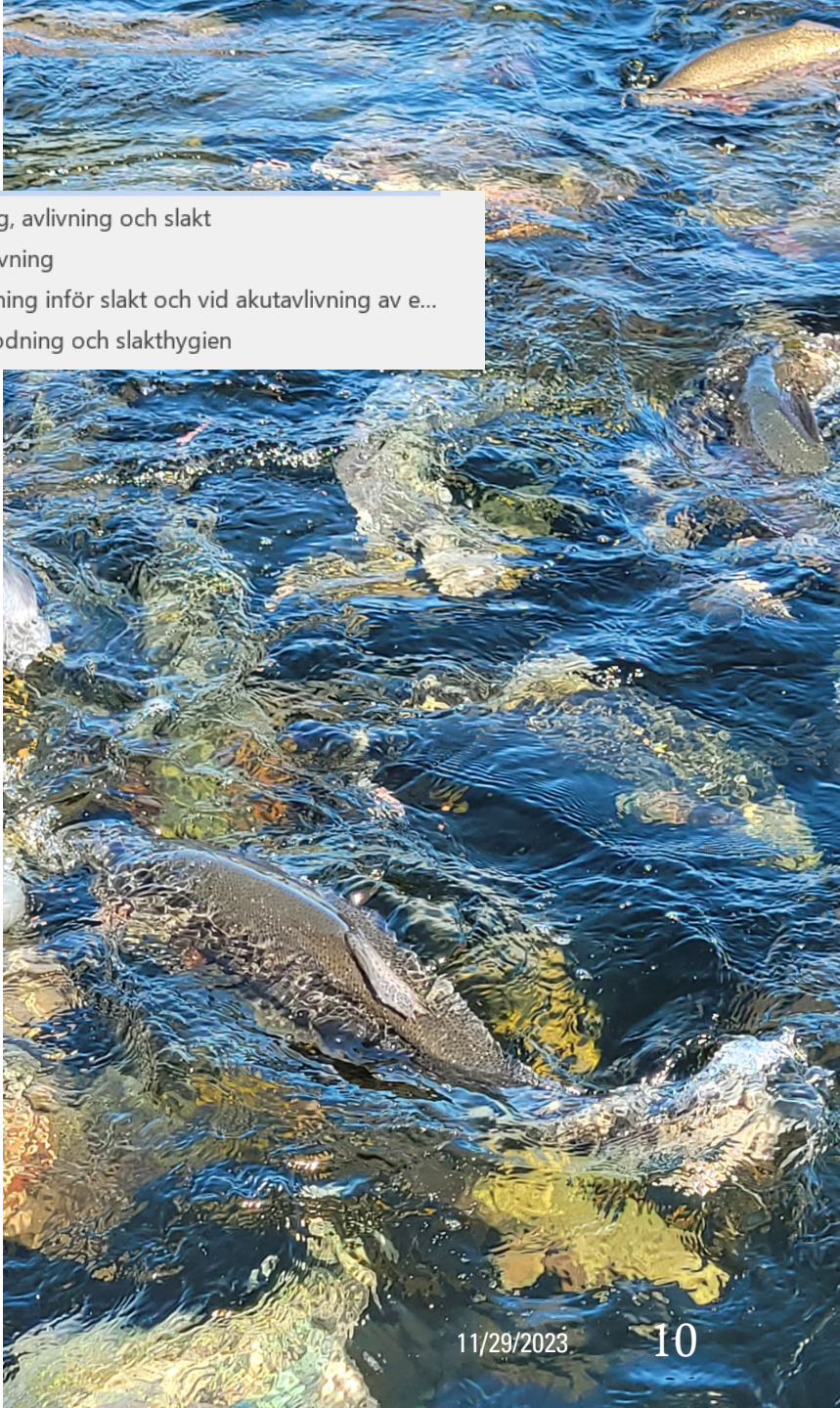
Under alla moment i samband med slakt ska fisken hållas under förhållanden som garanterar fysisk välfärd och tillåter naturligt beteende och skyddas från skada och förhållanden som ger upphov till onödig stress.

Art 3.1 (EG) 1099/2009

Avlivningens effektivitet, både inför slakt som vid akutavlivning, ska övervakas av kompetent personal som också tillser att fisken inte återfår medvetande innan avlivning.

Art 5.1 och 5.2 (EG) 1099/2009

(EG) 1099/2009= Rådets förordning (EG) nr 1099/2009 av den 24 september 2009 om skydd av djur vid tidpunkten för avlivning.
SFS 2018:1192=Djurskyddslag (SFS 2018:1192).



▲ 9. Bedövning, avlivning och slakt

9.1 Bedövning

9.2 Avlivning inför slakt och vid akutavlivning av e...

9.3 Avblodning och slakthygien

Del 4

Kap. 9 Bedövning, avlivning och slakt

- 9.2. Avlivning inför slakt och vid akutavlivning av enstaka fisk

Vid akut avlivning, exempelvis fisk är skadat eller sjukt och vård ej är aktuellt, ska valet av bedövning och avlivningsmetod göras utifrån odlingssystem, art, storlek och antal fiskar.

Detta så att fiskarna dör omedelbart, hastigt bedövas och sedan dör utan att återfå medvetande eller dör om de redan är bedövade.

Kontroll ska göras att fisken är död. Strupskärning utan bedövning ska inte heller göras i akuta situationer.

9 kap. 25 – 28 §§ SJVFS (2019:8)

(EG) 1099/2009= Rådets förordning (EG) nr 1099/2009 av den 24 september 2009 om skydd av djur vid tidpunkten för avlivning.

SJVFS 2019:8=Statens jordbruksverks föreskrifter och allmänna råd (SJVFS 2019:8) om slakt och annan avlivning av djur (Ändring SJVFS 2020:22).



▲ 9. Bedövning, avlivning och slakt

9.1 Bedövning

9.2 Avlivning inför slakt och vid akutavlivning av e...

9.3 Avblodning och slakthygien

Del 4

Kap. 9 Bedövning, avlivning och slakt

- 9.2. Avlivning inför slakt och vid akutavlivning av enstaka fisk

Branschen rekommenderar

Att fiskarnas stress minimeras och en effektiv slaktprocedur säkerställs genom rutiner som säkerställer att tiden från slaktkasse till bedövning och avlivning hålls så kort som möjligt.

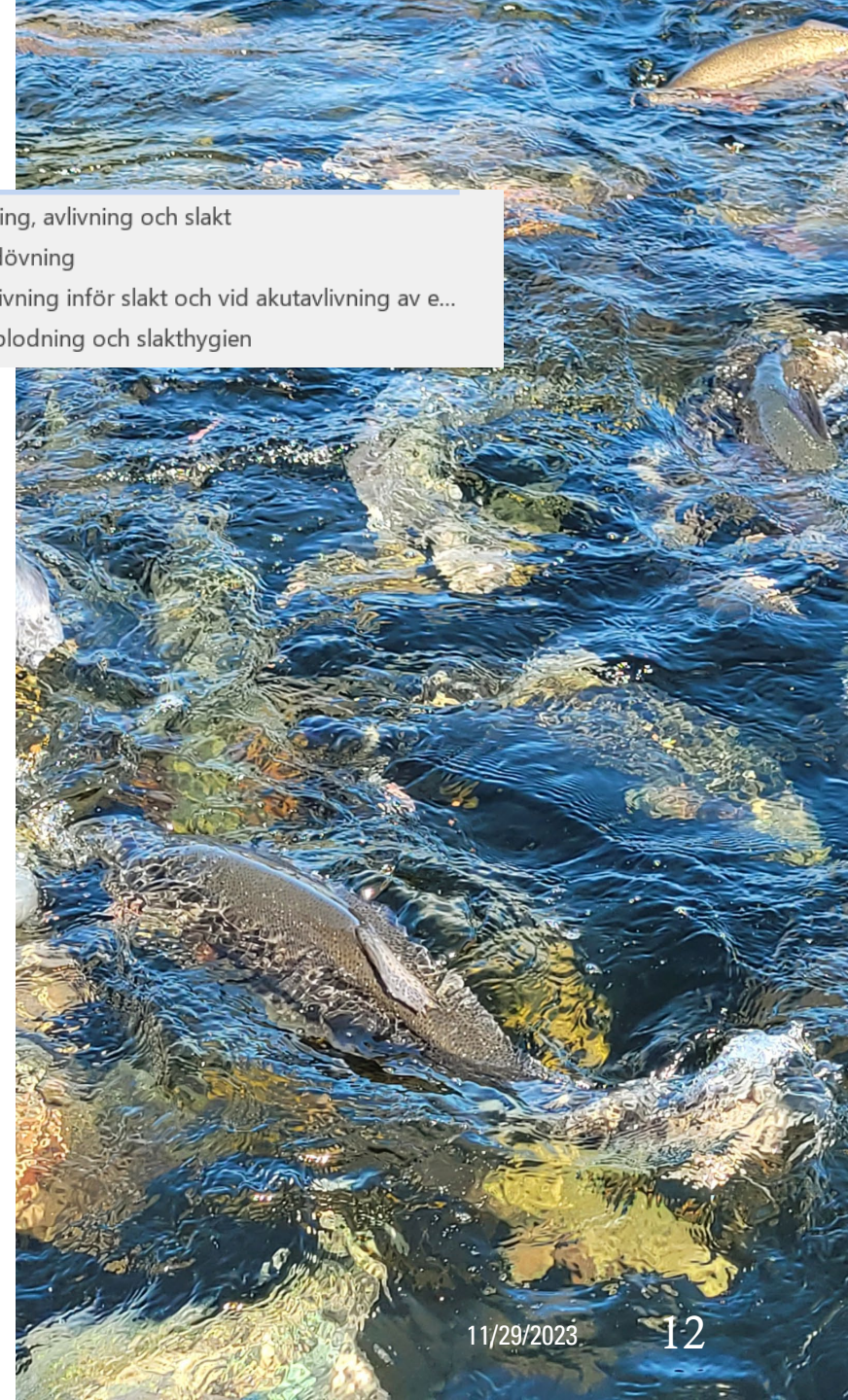
Att personalen håller sig uppdaterad om nya forskning och överväger användningen av nya metoder, som visar sig mer skonsamma och effektiva, avseende bedövning och avlivning.

▲ 9. Bedövning, avlivning och slakt

9.1 Bedövning

9.2 Avlivning inför slakt och vid akutavlivning av e...

9.3 Avblodning och slakthygien



Del 4

Frågor del 4?

