

Norsk sjømatnæring er en av landets største eksportnæringer.

Den har en stolt historie og en fantastisk framtid.

Norske fiskere og **Norges Råfisklag** er en viktig del av denne suksesshistorien.



**NORGES
RÅFISKLAG**

**Økt kvalitet i
hvitfisknæringen
Tromsø
3. oktober**

9. oktober 2017

Charles Ingebrigtsen

Avd. sjef



Kvalitet på fisk

- Hva kan styre kvaliteten?
 - Offentlige krav, kvalitetsforskrift etc.
 - Næringens ordninger, merkevarer etc.
 - Markedskrefter
 - Holdninger
 - Maktbalansen
- Historisk
 - Ros, E kvalitet
 - Ris, reduksjonsmulighet 40 %
 - Kampanjer
 - Informasjonsmaterialer
 - veiledere
 - Kurs
 - etc

Nytt kvalitetstilsyn

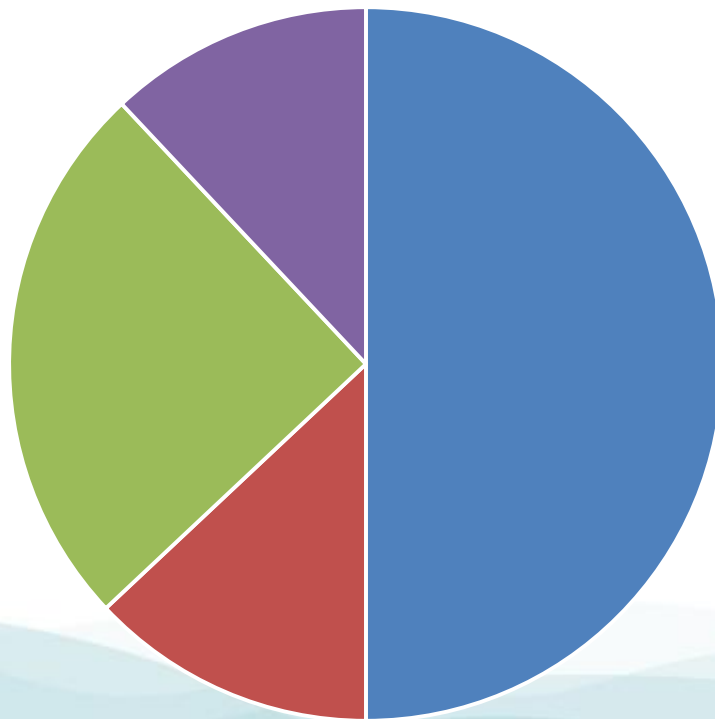
- Ny Fiskesalgslagslov 01.01.14
 - § 16 Kvalitetskrav
 - Kvalitetskrav til hausting og handtering av råstoff*
 - Departementet kan pålegge fiskesalslaga oppgaver for å fremme og ha tilsyn med kvalitet ved hausting og handtering av råstoff, og sjå til at dette skjer i samsvar med forskrifter om kvalitet fastsette etter matlova § 9.
- Departementet iverksetter- arbeidsgruppe høsten 2014
 - Mattilsynet, Nofima, NR. Mattilsynet har ansvaret
 - Prøveordning kun i N/T/F i regi av NR
- Kvalitetsforskriftens § 38, NR tilsyn etter instruks fra Mattilsynet.
- NR tilsyn, ikke forvaltningsmyndighet
- Utviklet inspeksjonsskjema
- Oppstart 01.01.15, tre år
- «Lurte til egne registreringer på skjemaet»
 - Bløggemetode, temp, innredning, etc

Kvalitetstilsyn t.o.m. 2017

- Totalt 667 kystfartøy
- 185 anleggskontroller
- Registrert hovedinntrykket av fangsten
- Tatt mye mere tid enn forventet
 - Mye god dialog med fiskerne
- Godt samarbeid og god dialog med Mattilsynet og Nofima
- Mye flott fisk, men.....
- Ikke uventet garn som kommer dårligst ut

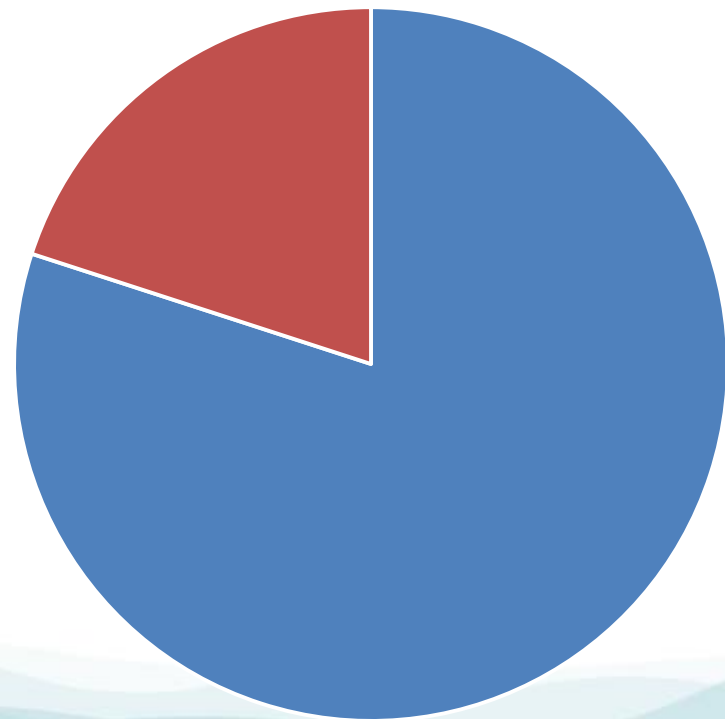
Redskapstyper og tilstand

Fordeling på redskap



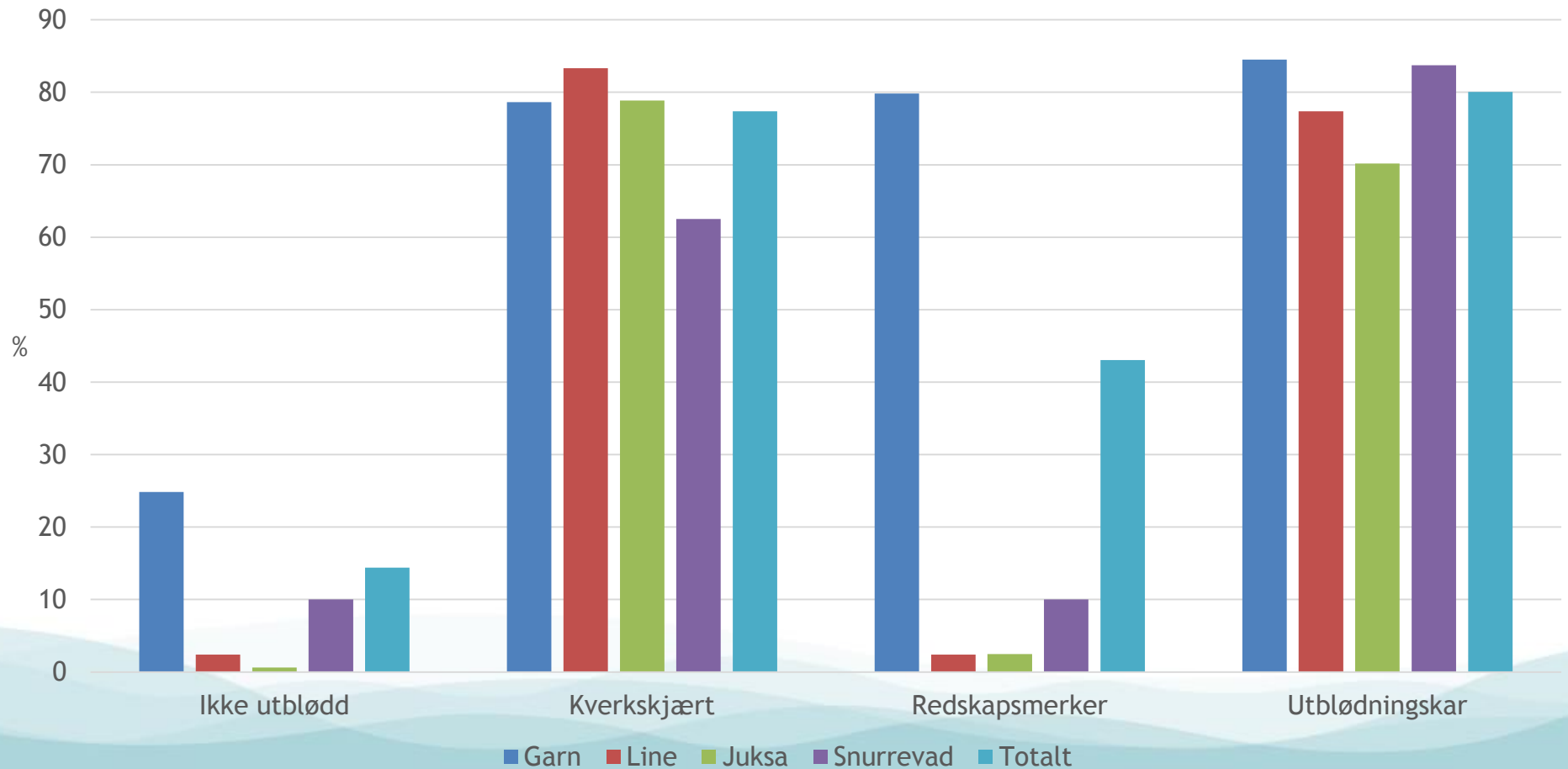
■ Garn ■ Line ■ Juksa ■ Snurrevad

Tilstand



■ Rund ■ Sløyd

Fordeling på redskap



Kvalitet på fisk

- Ny kvalitetsforskrift
 - Revidert 1986 (fag), 1996 (HACCP), 2004 (Mattils.), 2013 (ny forskr) og 2018?
 - Dagens forskrift, klassisk oppbygd
 - Krav håndtering (utstyr, bløgg, sløy, rens, etc)
 - Krav til råstoff (ulik anvendelse, minimums krav til humant konsum)
 - Særlig bestemmelser (laks, kreps, saltfisk, tørrfisk)
 - Krav til emballasje og merking
 - Den neste forskriften
 - Skal vi i det hele tatt ha en egen nasjonal forskrift?
 - Enklere, færre kontrollpunkter, mere konkret rettet
 - Redskap, reguleringer, godkjenninger, etc (Sjur sine forslag)
 - Lettere å forvalte/kontrollere
 - Eventuell oppfølging og tilsyn og sanksjoner
 - Mattilsynet, salgslagene, andre?









Temperatur

- Gjennomsnitt: 4,1 grader
- Andel > 4 grader: 60 %
- Andel <= 4 grader: 40 %

