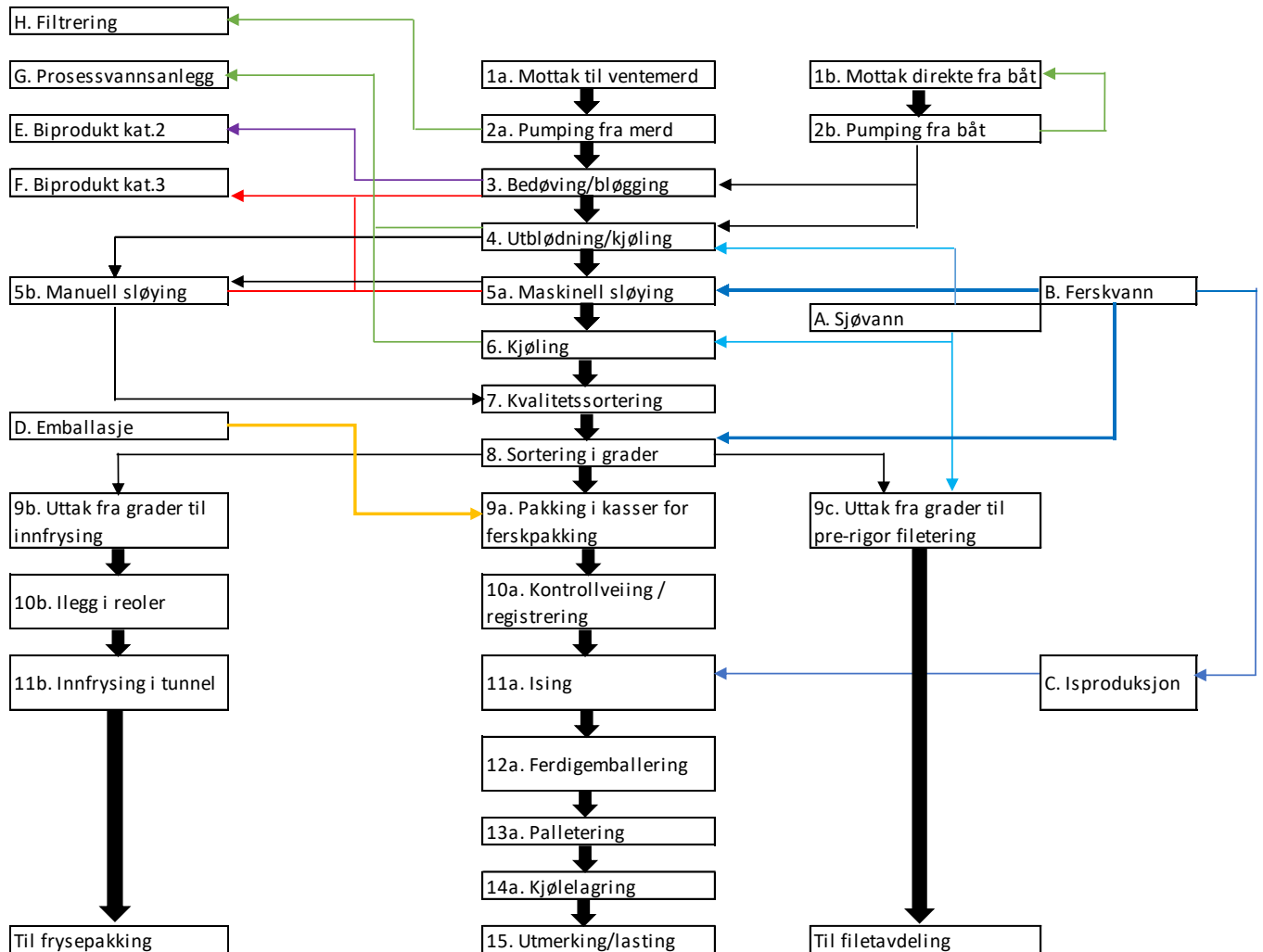


Produktnavn: Fersk sløyd laks

Beskrivelse:	Hel laks, bløgget, sløyd, med eller uten hode. Ingen tilsatte ingredienser eller tilsetningsstoffer.
Råmaterialer:	Oppdrettet Atlantisk laks, <i>Salmo salar</i> . Oppdrettet i Norge.
Emballering / type emballasje:	a) 20kg isoporkasser med drenering. Lokk av isopor som stropes på med tre stropper. 27 kasser pr. pall som standard. b) 20kg flyfraktkasser uten drenering av isopor med plastfilm og innlagt absorberende materiale. Lokk av isopor som stropes på med tre stropper. 27 kasser pr. pall som standard.
Sortering/gradering:	Sorteres etter størrelse 0-9+ med 1 kg intervaller. Sorteres etter kvalitet; Superior (SUP), Ordinær (ORD), Produksjon A (PROD A), Produksjon B (PROD B) og Feilskjær.
Merking:	Kasser merkes individuelt med størrelse, vekt, kvalitet etc. og hver pall merkes med palleapp. Merking kan tilpasses kundekrav.
Holdbarhet (brukes før):	Brukes innen 18 dager fra slaktedato som standard. Oppgir slaktedato og siste forbruksdag på kasseetikett. For eksport angis alternativt holdbarhet og slaktning etter kundens anvisning eller myndighetskrav i mottakerland (maksimalt 18 dager).
Lagringsforhold:	På kjølerom med temperatur 0 - 2°C.
Distribusjonsforhold:	Kjølebil eller transportfly med temperatur 0 - 2°C.
Varetilstand:	Fersk med is.
Antatt anvendelse av mottaker / forbruker:	Til konsum; rå (sashimi, sushi) / kokt / stekt eller til videre foredling (røyking, graving). Produktet kan konsumeres uten varmebehandling.
Mikrobiologiske parametre (produksjonsdag):	<ul style="list-style-type: none">■ Totalantall (TVC): < 10 000 CFU/g■ Koliforme bakterier: < 10 CFU/g■ Koagulase-positive Stafylokokker: < 10 CFU/g■ <i>E. coli</i>: < 3 CFU/g■ <i>Clostridium perfringens</i>: < 100 CFU/g■ <i>Listeria monocytogenes</i>: Ikke påvist / 25 g■ <i>Salmonella</i> spp.: Ikke påvist / 25 g■ <i>Vibrio parahaemolyticus</i>: Ikke påvist / 20g
Mikrobiologiske parametre (siste forbruksdag):	<ul style="list-style-type: none">■ Totalkim 20°C: < 5x10⁶ /g■ <i>Listeria monocytogenes</i>: < 100 kim/g
Næringsinnhold pr. 100 g (tall fra NIFES):	<ul style="list-style-type: none">■ Energi: 932 kJ (224 kcal)■ Protein: 20 g■ Karbohydrater: 0 g■ Fett: 14-23 g (avhengig av størrelse og fôr)<ul style="list-style-type: none">▪ Sum n-3: 2,2-6,1 g▪ Sum n-6: 0,8-3,2 g





Formål:	Sikre at slaktingen foregår på en hensiktsmessig måte.
Omfang:	Instruksen omfatter hele linja for slakteriet.
Ansvar:	Produksjonsleder
Beskrivelse:	Bruk flytskjema i dok. 4.01.2. Sorte linjer viser flyt av råstoff og produkt gjennom produksjonslinjen Gul linje viser flyt av emballasje Blå linjer viser flyt av vann (lyseblå: sjøvann, mørk blå: ferskvann) Lilla linje viser biprodukt kategori 2 Rød linje viser biprodukt kategori 3 Grønn linje viser ubehandlet prosessvann

Utførelse (se også dok. 4.01.2 og 4.01.4):

Trinn	Beskrivelse
1a. Mottak til ventemerde	Levende oppdrettslaks fraktes i brønnbåt og blir pumpet i ventemerder. Ventemerdene består av 8 bur á 20 x20 m med 10 m dybde og har en samlet tillatt biomasse 1024 tonn rund vekt. Ved slakting av fisk med restriksjoner skal prosedyre 4.01.30 følges.
1b. Mottak direkte fra brønnbåt	Laksen ankommer anlegget enten levende i brønnbåt eller ferdig bløgget i bløggebåt. Båten kobles direkte på innpumpingsrør og returrør for å ta imot vann som pumpes inn med fisk. Ved slakting av fisk med restriksjoner skal prosedyre 4.01.30 følges.
2a. Pumping fra merd	Levende laks pumpes inn i anlegget ved bruk av injektorpumper. Nøtene i ventemerdene må lines opp etter hvert som de tømmes for å sikre jevn strøm av fisk. Pumpene har en kapasitet på 15 000 liter/min. Avsilingsvann fra pumpingen blir sirkulert i swim-in enheten i pkt 3 og overløpsvann går til filtrering (se pkt. H). Ved slakting av fisk med restriksjoner skal prosedyre 4.01.30 følges.
2b. Pumping fra båt	Laks pumpes enten levende eller ferdig bløgget fra båt. Det er mulig å pumpe med enten injektorpumper montert på ventemerdene, eller båtens egne pumpeystem. Alt avsilingsvann fra pumpingen går i lukket krets tilbake til båt. Vannet behandles videre i hht båtens rutiner. Fisk som er ferdig bløgget går direkte til pkt. 4. Ved slakting av fisk med restriksjoner skal prosedyre 4.01.30 følges.
3. Bedøving	Levende fisk fra pkt. 2a eller 2b, svømmer gjennom en swim-in enhet, til stun-and-bleed system for bedøving og bløgging. Bedøving gjøres med slag mot hodet. Bløgging gjøres automatisk. Effekt av bedøvelse og bløgging kontrolleres og evt. korrigeres av operatør. Se også 4.01.10.
5. Utblødning	Utblødning skjer i en helix bløggetanker med avkjølt sjøvann (0-1,5°C) i min. 45 min. Mating og tømning av bløggetanken gjøres automatisk. Tankene har totalt kapasitet på 200 m ³ , hvilket tilsvarer ca. 120 tonn fisk.



Trinn	Beskrivelse
5a. Maskinell sløyving	Laksen sløyves maskinelt i fire sløyvemaskiner. Nominell kapasitet er 25 fisk/min pr. maskin. All fisk kontrolleres og evt. avvikende fisk sendes automatisk til pkt. 6b for feilretting. Se for øvrig 4.01.11.
5b. Manuell sløyving	Laksen sløyves for hånd ved å snitte opp buken fra gattåpningen og framover mot hodet. Innvollene fjernes deretter og hinna over blodranden snittes. Deretter rengjøres fisken for alle rester av innvoller og blodrand. Se for øvrig instruks 4.01.12. Det er beregnet at manuellbenk har kapasitet på 10 fisk/min pr. 3 operatører.
8. Kjøling	Laksen avkjøles i en tank fylt med sjøvann som holder -0,5-0,5 °C. Fisken oppholder seg 30-60 min. i tanken ved kontinuerlig drift. Kapasitet på tank er 60 m ³ , dvs. ca. 33 tonn fisk. Temperaturen overvåkes i henhold til dok. 6.40.
10. Kvalitetssortering	Laksen kvalitetssorteres av 2-4 operatører i henhold til 4.01.14. Innmatingskapasitet i grader er 90 fisk/min.
11. Sortering i grader	Grader sorterer automatisk laksen etter størrelse og forbereder batcher for pakking i kasser. Pakkingen er ordrebasert og styres av logistikk avdelingen.

Til ferskpakking	
12a. Pakking i kasser for ferskpakking	Graderen pakker automatisk fisken i riktig kassetype (20 kasser/min). Deretter blir den lagt til med buken ned av en operatør.
13a. Kontrollveiing / registrering	Kassene kontrollveies automatisk på to check-weight linjer og går videre som enten godkjente eller avviste (reject) kasser. Etikett settes på kassen av en applikator. Det hele overvåkes av én operatør pr linje og er videre beskrevet i instruks 4.01.15. Avviste kasser pakkes om og registreres manuelt på egen vekt.
14a. Ising	Is fraktes automatisk til isdoserer i lukket system og påføres fisken automatisk ved hjelp av en isdoserer. Mengde i flykasser og vanlig isopor justeres automatisk ved avlesing av strekkode.
15a. Ferdig-emballering	Lokk settes på for hånd og plastikkstroppe forsegler kassen.
16a. Palletering	Forseglet kasse går ut av ren sone og inn på kjølelager hvor den palletteres av tre palletteringsroboter. Hver robot kan pallettere 6 ulike paller samtidig og har en kapasitet på 14 kasser/min.
17a. Kjølelagring	Ferdig palle blir lagret på kjølelager med temperatur maks 4 °C til den er klar for lastning. Temperaturen på kjølelageret overvåkes i henhold til dok. 6.40.
18. Utmerking/lastning	Pallene plukkes, merkes og kjøres inn på biler for transport.



Til frys	
12b. Uttak fra grader til innfrysing	Graderen sorterer ut fisk som skal til frys i hht. ordre. Fisken går automatisk videre på bånd til ileggingsstasjonene. Fisk som skal fryses inn uten hode, blir hodekappet her.
13b. Ilegg i reoler	Fisken legges i reoler i hht instruks 4.01.18.
14b. Innfrysing i tunnel	Reolene settes på frysetunnel for innfrysing. Innfrysningskapasiteten er avhengig av størrelse, men begrenser seg til maksimalt 17 t (6-7 kg). Temperaturovervåkning på frysetunnel er nærmere beskrevet i dok. 6.40.
Til filet	
12c. Uttak fra grader til pre-rigor filetering	Graderen sorterer ut fisk som skal til filetering i hht. ordre. Fisken går automatisk videre på bånd direkte til hodekappbord på filetavdeling.

Generelt	
A. Sjøvann	Sjøvann produseres ved bruk av eget sjøvannsanlegg med UV-filer for desinfisering. Kvartalsvise prøver blir tatt ut for å verifisere kvaliteten på vannet, se prosedyre 6.60.
B. Ferskvann	Det benyttes ferskvann fra kommunalt drikkevann. Det blir tatt ut kvartalsvise prøver for å verifisere vannkvaliteten. Se prosedyre 6.60.
C. Isproduksjon	Tre ismaskiner produserer is (80 t/døgn) som lagres i en isbinge. Kontroll av is utføres kvartalsvis i hht. prosedyre 6.60.
D. Emballasje	Godkjent emballasje blir mottatt og kontrollert i henhold til instruks 4.06.1.
E. Biprodukter – Kat. 2	Dødfisk hives i kar ved bløgging. Fisken blir ensilert som kategori 2. Se også instruks 4.01.10 og 4.05.10.
F. Biprodukter – Kat. 3	Alt slakteavfall fra slakting av laks og evt. sei og annen utkast fra bløgging (ikke dødfisk) går i lukket system som kategori 3. Se for øvrig instruks 4.05.10.
G. Prosessvannsanlegg	Overløpsvann/avtapping fra kjøletanker, samt vann fra alle sluk i produksjonslokalene, samles opp og behandles i prosessvannsanlegg før utslipp til sjø. Se nærmere beskrivelse av prosessvannsanlegg i 4.08.20 og 4.08.21
H. Filtrering	Alt pumpevann fra pkt. 2a og 2b filtreres gjennom et trommelfilter med spalteåpning 100 µm før utslipp tilbake til sjø (slakting av fisk uten restriksjoner fra ventemerd) eller tilbake til båt (lukket slakting). Hensikten er å filtrere vekk fiskerist og lakselus.



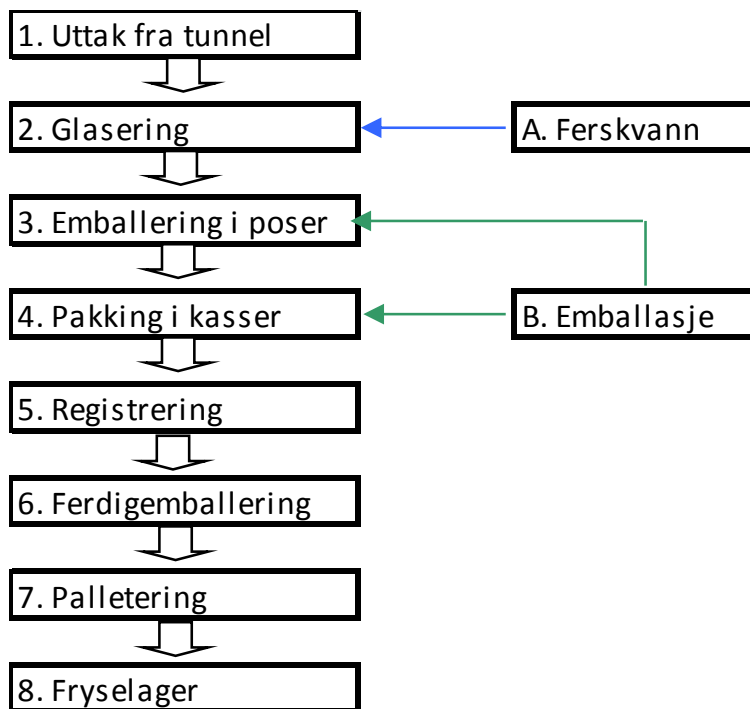
Produkt: Frossen sløyd laks

Beskrivelse:	Frossen hel laks. Sløyd, med eller uten hode. Glasert med ferskvann. Ingen tilsetningsstoffer
Råmaterialer:	Oppdrettet Atlantisk laks, <i>Salmo salar</i> . Oppdrettet i Norge.
Emballering / type emballasje:	Hver enkelt fisk legges i åpen plastpose før videre emballering i: a) Pappkasser á 25 kg (for størrelse 0-6 kg). Stroppes. 27 kasser pr. palle som standard. Forseglet med plaststropper. b) Pappkasser á 40 kg (for størrelse 6+ kg). Stroppes. 18 kasser pr. palle som standard. Forseglet med plaststropper. Alternativt brukes foringssekk i pappkassene dersom kunde ønsker dette.
Sortering/gradering:	Sorteres etter størrelse 0-9+ med 1 kg intervaller. Sorteres etter kvalitet; Superior (SUP), Ordinær (ORD), Produksjon A (PROD A), Produksjon B (PROD B) og Feilskjær.
Merking:	Kasser merkes individuelt med størrelse, vekt, kvalitet etc. og hver palle merkes med palleapp. Merking kan tilpasses kundekrav.
Holdbarhet (best før):	Maksimalt 18 mnd., men holdbarhet kan tilpasses kundens behov. Kan også merkes med pakkedato.
Lagringsforhold:	På fryselager med temperatur lavere enn -18°C.
Distribusjonsforhold:	Frysebil eller frysecontainer med temperatur lavere enn -18°C.
Varetilstand:	Frossen. 2,5-3,5 % glasing.
Antatt anvendelse av mottaker / forbruker	Til konsum; rå (sashimi, sushi) / kokt / stekt eller til videre foredling (røyking, graving). Produktet kan konsumeres uten varmebehandling.
Mikrobiologiske parametre (produksjonsdag):	<ul style="list-style-type: none">■ Totalkim (TVC): < 10 000 /g■ Koliforme bakterier: < 10 CFU/g■ Koagulase-positive Stafylokokker: <10 CFU/g■ <i>E.coli</i>: <3 CFU/g■ <i>Clostridium perfringens</i>: <100 CFU/g■ <i>Listeria monocytogenes</i>: Ikke påvist / 25g■ <i>Salmonella</i> spp.: Ikke påvist / 25g■ <i>Vibrio parahaemolyticus</i>: Ikke påvist / 20g



Næringsinnhold pr. 100 g (tall fra NIFES):

- Energi: 932 kJ (224 kcal)
- Protein: 20 g
- Karbohydrater: 0 g
- Fett: 14-23 g (avhengig av størrelse og fôr)
 - Sum n-3: 2,2-6,1 g
 - Sum n-6: 0,8-3,2 g



Formål: Sikre at frysepakkingen foregår på en hensiktsmessig måte og at kontrolltiltak blir gjennomført.

Frekvens: Hver gang det pakkes frys.

Ansvar: Linjeleder frys

Utførelse (se også 4.02.2 og 4.02.4):

Trinn	Beskrivelse
1. Uttak fra tunnel	Reoler med frossen laks tas ut av frysetunnel. Før frysepakkingen starter skal det tas kjernetemperatur på 1-3 fisk i henhold til 4.02.8 – Instruks for kontroll av frossen fisk.
2. Glasering	Laksen legges på glaseringsbåndet og føres ned i et vannbad for glasering. Vannet fryser fast i fisken og legger seg som en beskyttende hinne rundt fisken. Dette er blant annet med på å redusere faren for uttørking og frysebrenning. Det er viktig å legge fisken slik at buken vender nedover på vei ut av glaseringsbadet slik at eventuelt vann i buken renner ut. Dette for å unngå undervekt. Glaseringsprosenten skal beregnes jevnlig i hht. instruks 4.02.8.
3. Emballering i poser	Etter glasering legges laksen i hver sin pose. Det er viktig at posen dekker hele fisken.
4. Pakking i kasser	Fisken pakkes i kasser og antall fisk pr. kasse tilpasses den aktuelle størrelsen. Eksempelvis: <ul style="list-style-type: none">• 3-4: 7 stk (20 kgs)• 4-5: 5 stk (20 kgs)• 5-6: 4 stk (20 kgs)• 6-7: 5 til 6 stk (40 kgs)• 7-8: 5 stk (40 kgs)• 8-9: 4 stk (40 kgs)
5. Registrering	Kassen veies og registreres i henhold til dokument 4.02.5 – Instruks for pakking og registrering av frossen laks.
6. Ferdigemballering	Etikett settes på lokk, og lokk settes på kasse. Deretter stropes kassen, to stropper for 25 kgs kasse og tre stropper for 40 kgs kasse.
7. Palletering	Kassene palleteres etter pallenr. 27 kasser pr. palle for 25 kgs, og 18 kasser pr. palle for 40 kgs dersom ikke annet er angitt. Ferdig palle surres godt inn i plastikk før den transporteres videre. NB! Palletering skal utføres separat fra glasering/pakking. Personell som palleterer skal ikke ferdes innenfor sonen hvor det finnes uemballerte næringsmidler. Paller med frossen fisk skal <u>alltid</u> kjøres inn på fryselager under pauser.
8. Fryselagring	Pallene lagres på fryselager med temperatur lavere enn -18°C
A. Ferskvann	Ferskvann tilføres glaseringsbadet. Rutiner for kontroll av ferskvann er nærmere beskrevet i 6.60 – Rutine for uttak av vann- og isprøver
B. Emballasje	Godkjent emballasje blir benyttet til all emballering. Se 4.07.1 – Instruks for mottak av emballasje



Godkjent av: Ståle Ramstad

Utarbeidet av: Marit Kallestad

Gyldig fra: 01.11.2008

Versjon: 3.18

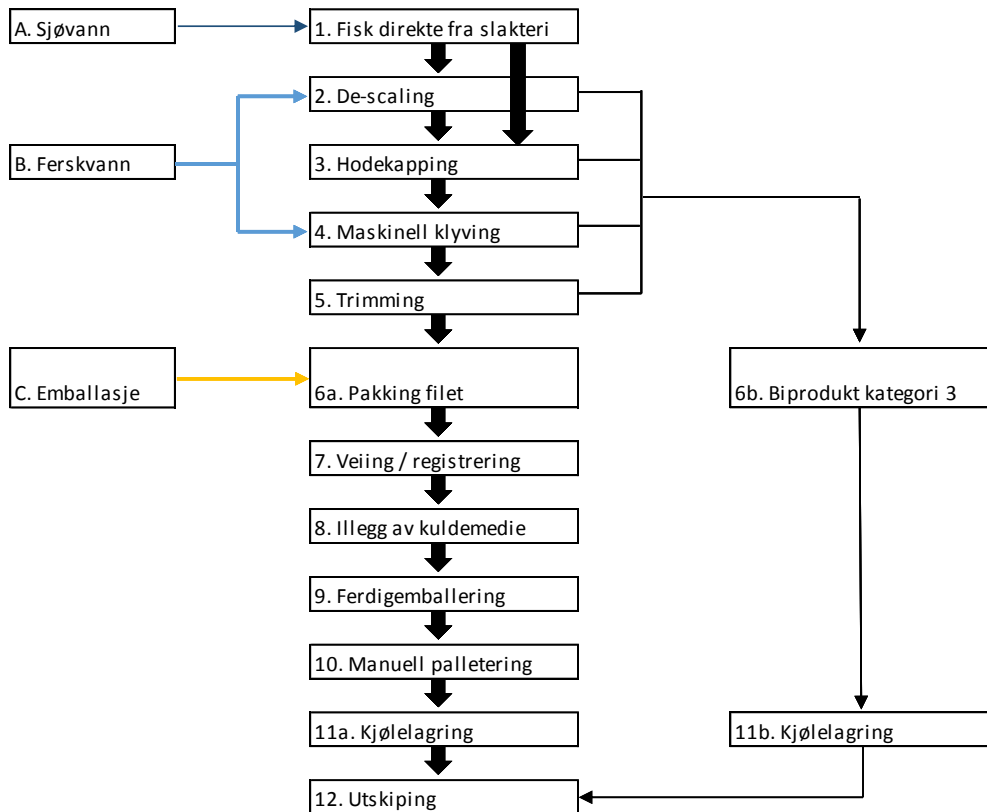
Side: 1 av 2

Siste endring: 13.02.18 – Oppdatert emballering, mikrobiologiske parametre og næringsinnhold.

Produktnavn: Fersk filet

Beskrivelse:	Fersk pre-rigor filet av laks. A, B, C, D eller E-trimmet. Med pinneben. Ingen tilsatte ingredienser eller tilsetningsstoffer.
Råmaterialer:	Oppdrettet Atlantisk laks, <i>Salmo salar</i> . Oppdrettet i Norge.
Emballering / type emballasje:	a) 20kg isoporkasser med drenering. Med plastposer og/eller mellomleggsark av plast. Lokk av isopor som stroppes på med to stropper. 27 kasser pr. pall som standard. b) 20kg flyfraktkasser uten drenering av isopor med plastfilm og innlagt absorberende materiale. Med plastposer og/eller mellomleggsark av plast. Lokk av isopor som stroppes på med tre stropper. 27 kasser pr. pall som standard.
Sortering/gradering:	Sorteres etter størrelse: 0.5-0.7, 0.7-0.9, 0.9-1.4 og 1.4-1.8. Sorteres etter kvalitet; Superior (SUP) og Ordinær (ORD).
Merking:	Kasser merkes individuelt med størrelse, vekt, kvalitet etc. og hver palle merkes med palleapp. Merking kan tilpasses kundekrav.
Holdbarhet (brukes før):	Brukes innen 14 dager fra slaktedato som standard. Oppgir slaktedato og siste forbruksdag på kasseetikett. For eksport angis alternativt holdbarhet og slakting etter kundens anvisning eller myndighetskrav i mottakerland (maksimalt 16 dager)
Lagringsforhold:	På kjølerom med temperatur 0 - 2°C.
Distribusjonsforhold:	Kjølebil eller transportfly med temperatur 0 - 2°C.
Varetilstand:	Fersk med is eller kjølepads.
Antatt anvendelse av mottaker / forbruker:	Til konsum; rå (sashimi, sushi) / kocht / stekt eller til videre foredling (røyking, graving). Produktet kan konsumeres uten varmebehandling.
Mikrobiologiske parametre (produksjonsdag):	<ul style="list-style-type: none">■ Totalantall (TVC): < 10 000 CFU/g■ Koliforme bakterier: < 10 CFU/g■ Koagulase-positive Stafylokokker: < 10 CFU/g■ <i>E.coli</i>: < 3 CFU/g■ <i>Clostridium perfringens</i>: < 100 CFU/g■ <i>Listeria monocytogenes</i>: Ikke påvist / 25 g■ <i>Salmonella spp.</i>: Ikke påvist / 25 g■ <i>Vibrio parahaemolyticus</i>: Ikke påvist / 20 g
Mikrobiologiske parametre (siste forbruksdag):	<ul style="list-style-type: none">■ Totalantall (TVC): < 5x10⁶ /g■ <i>Listeria monocytogenes</i>: < 100 kim/g
Næringsinnhold pr. 100 g (tall fra NIFES):	<ul style="list-style-type: none">■ Energi: 932 kJ (224 kcal), Protein: 20 g■ Karbohydrater: 0 g■ Fett: 14-23 g (avhengig av størrelse og fôr)<ul style="list-style-type: none">○ Sum n-3: 1,5-3,3 g○ Sum n-6: 1,5-3,6 g





Godkjent av: Ståle Ramstad

Gyldig fra: 01.11.2008

Versjon: 4.18

Side: 1 av 2

Utarbeidet av: Marit Kallestad

Siste endring: 07.03.2018 – Fjernet fisk fra kjølelager og

pakking av restråstoff. Tilført biprodukt kat.3 med kjølelagring

Formål: Sikre at produksjon av laksefilet foregår på en hensiktsmessig måte og at kontrolltiltak blir gjennomført.

Frekvens / Omfang: Daglig. Instruksen omfatter all produksjon av laksefilet.

Ansvar: Linjeleder filet.

Utførelse (se også 4.03.2):

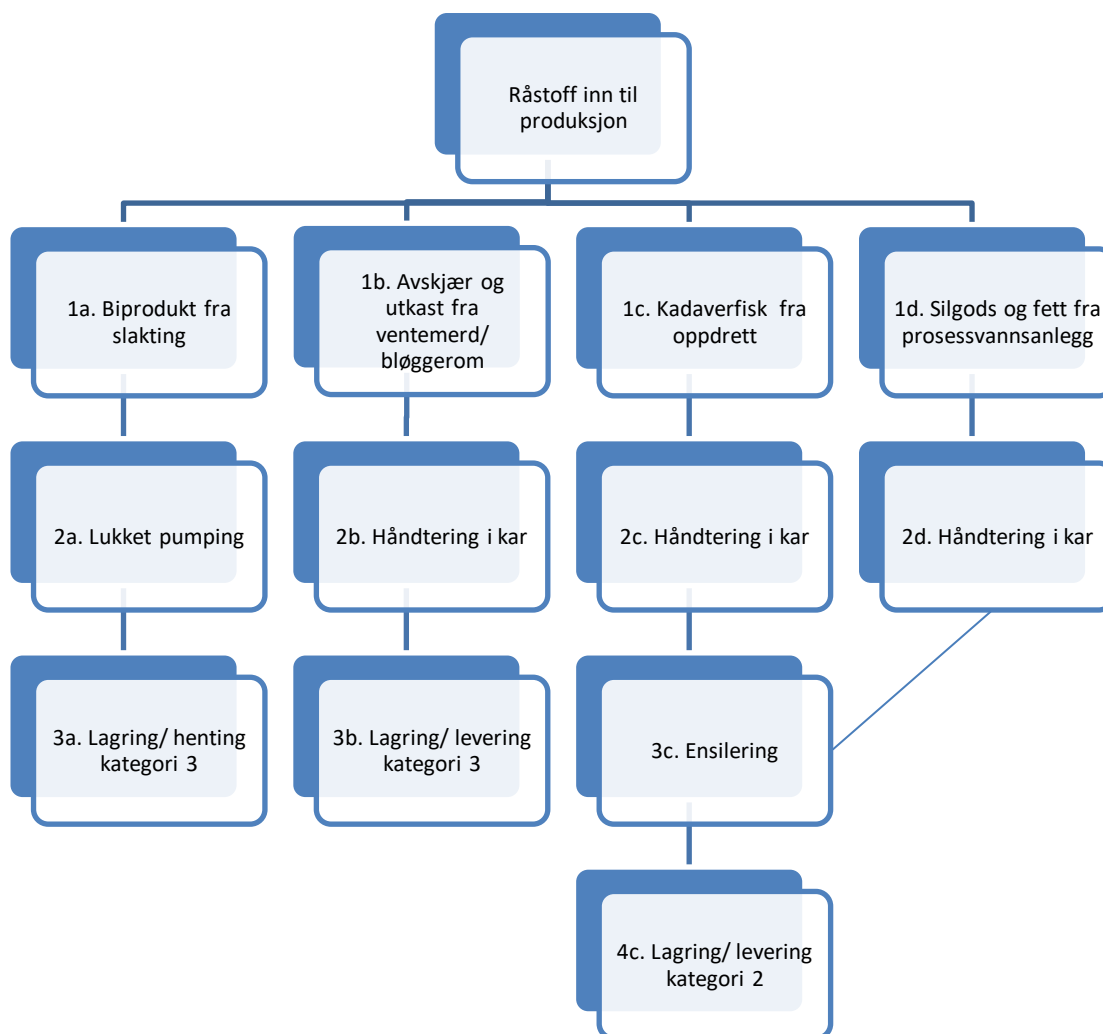
Trinn	Beskrivelse
1. Fisk direkte fra slakteri	Råstoff mottas gjennom eget pre-rigor uttak på grader.
2. De-scaling	Manuell innmating av fisk til de-scaling.
3. Hodekapping	Fisken hodekappes manuelt.
4. Maskinell klyving	Fisken kjøres maskinelt i en Carnitech filetmaskin for klyving.
5. Trimming	Fileten trimmes manuelt til ønsket trim i hht. instruks 4.03.7.
Fersk filet	
6a. Pakking filet	Filet pakkes i kasser etter spesifikasjoner gitt av kunde. Det kan variere i bruk av flykasser, mellomleggspapir, poser eller lignende. Standard er at filetene pakkes kjøtt mot kjøtt, dvs. "kjøttsiden" av fileten skal ikke være i direkte kontakt med skinn eller brunfett.
7. Veiing / registrering	Ferdig pakkede kasser veies og registreres i henhold til instruks 4.03.8.
8. Ilegg av kuldemedie	Ferdig registrerte kasser tilføres kuldemedie (is eller pads) manuelt. Filetene skal være tildekt av enten plastpose eller plastark som hindrer direkte kontakt mellom kuldemedie og kjøtt.
9. Ferdigemballering	Lokk legges på og kassene stropes med to eller tre (flykasser) bånd.
10. Manuell palletering	Kassene går ut på kjølelager hvor de palleteres for hånd. Palleteringen foregår etter størrelse og kvalitet eller etter ordre.
11a. Kjølelagring	Ferdige paller lagres på kjølelager med maks 4°C. Temperatur på kjølelager overvåkes i hht. dok. 6.40.
12. Utskiping	Ferdigpalletert filet plukkes, merkes og kjøres inn på biler for transport.
Biprodukt kategori 3	
6b. Oppsamling Biprodukt kategori 3	Oppsamling av rist fra de-scaler, ryggbein, hoder, buklist og øvrig filetavskjær i egne kar merket Biprodukt kat.3.
11b. Kjølelagring	Kar tildekkes med lokk og lagres på kjølelager før videre utskipping samme dag. Temperatur på kjølelagere overvåkes i hht. dok. 6.40.
12b. Utskiping	Tildekkede kar leveres kunde ved produksjonsslutt.

Generelt	
A. Sjøvann	Sjøvann produseres ved bruk av eget sjøvannsanlegg med UV-filter for desinfisering. Kontroll av sjøvann utføres i hht. dok. 6.60.
B. Ferskvann	Ferskvann benyttes til kontinuerlig spyling av diverse produksjonsutstyr som maskiner og bånd. Ferskvann benyttes også til isproduksjon. Ved bruk av is som kuldemedie, hentes denne i kar fra lakseslakteri. Kontroll av ferskvann og is utføres i hht. dok. 6.60.
C. Emballasje	Godkjent emballasje blir benyttet til all emballering. Se 4.07.1.



Produktnavn: Biprodukt kategori 2 og 3

Beskrivelse:	Alt materiale fra slakting av oppdrettslaks som ikke er beregnet på humant konsum. Ingen tilsatte ingredienser eller tilsetningsstoffer.
Råmaterialer:	Oppdrettet Atlantisk laks, <i>Salmo salar</i> . Oppdrettet i Norge.
Emballering / type emballasje:	a) Isolert ståltank, kapasitet ca 10-15 m ³ b) Kar, 700 eller 1000 l.
Sortering/gradering:	Kategori 2: <ul style="list-style-type: none">- Kadaverfisk fra oppdrett som enten mottas i kar fra oppdrettsanlegg eller følger med brønnbåten til ventemerdene.- Materiale som samles inn ved behandling av spillvann.- Materiale som inneholder restmengder av veterinærpreparater og forurensende stoffer. Kategori 3: <ul style="list-style-type: none">- Fersk materiale/slo fra slakteprosessen, avskjær, hodekapp, underkjent fisk som er slaktet ved NT-166.- Materiale fra oppdrettsfisk med påvist ILA, VHS, PD eller lignende.
Merking:	Kar og tanker er merket med kategori og tilhørende tekst. «Kategori 2: Til fôring av pelsdyr» «Kategori 3: Ikke beregnet på konsum»
Holdbarhet (brukes før):	Materialet må brukes/ensileres innen 24 timer
Lagringsforhold:	På tank eller i kar.
Distribusjonsforhold:	I tankbil, tildekte kar eller containere.
Varetilstand:	Kategori 2: Ensilert Kategori 3: Ferskt
Antatt anvendelse av mottaker / forbruker:	Kategori 2: Fremstilling av lakseolje og proteinkonsentrat til bruk i fôrvarer til ikke matproduserende dyr. Kategori 3: Fersk produksjon av mel og olje til dyrefôr.





- Formål:** Sikre at biprodukter håndteres i hht. gjeldende regelverk.
- Omfang:** Instruksen omfatter alt biprodukt, avskjær, utkastfisk og dødfisk fra ventemerdd.
- Ansvar:** Produksjonsleder

Utførelse (se også dok. 4.05.2):

Trinn	Beskrivelse
1a. Biprodukt fra slaktning	Slo fjernes fra fisken ved hjelp av vakuum i sløyemaskiner og for hånd ved manuellbenk. Biproduktet håndteres som kategori 3.
1b. Avskjær og utkast fra ventemerdd/bløggerom	Avskjær fra evt. filetering eller hodekapping, samt utkast fra ventemerdd og bløggerom hvor forråtnelsesprosessen ikke er synlig påbegynt håndteres manuelt som kategori 3.
1c. Kadaverfisk fra oppdrett	Evt. dødfisk hvor forråtnelsesprosessen er synlig påbegynt (fisk som er levert død til ventemerddene), håndteres manuelt som kategori 2.
1d. Silgods og fett fra prosessvannsanlegg	Silgods og fett fra prosessvannsanlegg samles opp i egne kar merket «Kategori 2 - Til føring av pelsdyr»
2a. Lukket pumping	Slo transporteres i lukket vakuumsystem fra sløyemaskiner, via vakuumsykloner og pumpes i lukket system ut i krocktanker. Slo fra manuellinje pumpes til samme tank i lukket system. Rengjøring av vakuumsystem, sykloner og rørsystem i tilknytning til krocktanker er nærmere beskrevet i prosedyre 4.06.34. Ved svikt i pumpeanlegg kan slo fra manuellbenk håndteres som beskrevet i punkt 2b.
2b. Håndtering i kar	Avskjær og utkast fra ventemerdd tømmes i grønne kar merket «Kategori 3 - Ikke til konsum» for videre transport, se også vedlegg 4.05.10. Ytterside av kar skal spyles rene før de tas ut av produksjonslokalene. Karene skal også vaskes og desinfiseres etter bruk og før de settes tilbake i ren sone, se også dok. 4.05.10.
2c. Håndtering i kar	Kadaverfisk tømmes i gule/hvite kar merket «Kategori 2 - Til føring av pelsdyr» før ensilering, se prosedyre 4.05.10. Ytterside av kar skal spyles rene før de tas ut av produksjonslokalene. Karene skal også vaskes og desinfiseres etter bruk og før de settes tilbake i ren sone, se også prosedyre 4.05.10.
2d. Håndtering i kar	Silgods og fett tømmes direkte i kvern for ensilering.
3a. Lagring/henting kategori 3	Krocktanker hentes flere ganger daglig av kunde i hht. prosedyre 4.05.10.
3b. Lagring/levering kategori 3	Kar med avskjær/utkast kategori 3, leveres daglig til kunde i hht. prosedyre 4.05.10.
3c. Ensilering	Biprodukter kategori 2 ensileres samme dag som de er innhentet i hht prosedyre 4.05.10
4c. Lagring/ levering kategori 2	Ferdig ensilert masse lagres på 30m ³ lagertank. Levering skjer via båt og avtales fortløpende. Nærmere beskrivelse er gitt i prosedyre 4.05.10.