

BAT-tjekliste for fisk og skaldyr

EU BREF in the Food, Drink and Milk Industries

August 2006

I tjeklisterne er et resume af BREF-dokumentet. Man skal derfor under alle omstændigheder kontrollere BREF-dokumentet for

Endelig udgave, 2008

BAT-referencenr. (BREF-dokument, kap. 5.)	BAT-definition	BAT-referencenr. (BREF-dokument, kap. 4.)	BAT-status: Virksomhedens nuværende status med hensyn til at opfylde BAT-kravet	BAT-handlingsplan: Virksomhedens planlagte aktiviteter for at opfylde BAT-kravet
5.1 Generelle BAT-krav				
5.1-1	Sikre at medarbejdere er bevidste om miljømæssige forhold og evt. træne medarbejderne, hvis nødvendigt	4.1.2	Integreret i virksomhedens Egenkontrol system (Politik)	ok
5.1-2	Design/vælg anlæg, som optimerer forbrug og emissioner, og som er lette at anvende korrekt samt vedligeholde	4.1.3.1	Nyt anlæg	ok
5.1-3	Kontrollere støjemission ved kilden for at undgå eller reducere påvirkningen samt hvis nødvendigt indkapsle støjkilden	4.1.2, 4.1.3.1, 4.1.3.2, 4.1.3.3, 4.1.3.4 og 4.1.5 samt 4.1.3.5	Støjmåling vil være en del af HMS system	HMS system under udarbejdning
5.1-4	Implementere systematisk vedligehold	4.1.5	Integreret i virksomhedens Egenkontrol system (5S)	ok

5.1-5	Implementere en systematik for at forebygge og minimere vand- og energiforbrug samt affald	4.1.6 og 4.1.6.1-7	Integreret i virksomhedens Egenkontrol sytem (5S LEAN)	
5.1-6	Implementere målinger af forbrug og emissioner		Integreret i virksomhedens Egenkontrol sytem (5S & LEAN)	
5.1-7	Vedligeholde kortlægning af input/output	4.1.6.2	Input og out overvåges I SD	Kortlægning er under planlægning Est Q 4 2018
5.1-8	Indføre produktionsplanlægning for at reducere affaldsproduktion og rengøringsfrekvenser	4.1.7.1	Produktionsplanlægning og gennemføres efter best praksis i hvid fisk filet produktion	ok
5.1-9	Transportere råvarer og affald via tørre strømme	4.1.7.4	NA	tørre strømme anvendes ikke i Hvidfisk filet industri
5.1-10	Minimere oplagstid for fordærvelige råvarer	4.1.7.3	kort lagertid af råvarer er central ved hvidfisk filet produktion)	ok
5.1-11	Adskillelse af processens produkter til optimering af anvendelse, genanvendelse og affald (og minimering af af forurening af spildevand)	4.1.7.6, 4.1.6, 4.1.7.7, 4.7.1.1, 4.7.2.1, 4.7.5.1 og 4.7.9.1	Adskillelse af produkter er integreret i hvid fisk filet produktion	ok
5.1-12	Sikre at materiale ikke falder på gulvet	4.1.7.6	Integreret i virksomhedens Egenkontrol sytem (LEAN)	ok
5.1-13	Separere vandstrømme for at optimere genbrug og behandling	4.1.7.8	Genbrug af Vand ikke muligt	ok

	Genbruge vand ved f.eks. kondensering og køling separeret til optimeret genbrug og spildevandsbehandling	4.1.7.8	Genbrug af Vand ikke muligt	ok
5.1-15	Optimere brugen af energi til varme- og køleprocesser	4.1.7.9	Optimering integreret (nyt anlæg)	ok
5.1-16	Indføre "good house keeping"	4.1.7.11	Hygiejneregler indført	ok
5.1-17	Begrænse støjgenere fra køretøjer	4.1.7.12	Lastbil lastes via Lastedok , " engine stop " skilte	ok
5.1-18	Indføre oplags- og håndteringsmetoder, som beskrevet i "Storage BREF" (Emissioner fra oplag)			
5.1-19	Optimere anvendelse af proceskontrol	4.1.8.1, 4.1.8.1-4, 4.1.8.7 og 4.1.8.5.1-3	Proceskontroll integreret i IT system INOVA QC	ok
5.1-20	Anvende automatisk tænde/slukke for vand	4.1.8.6	Maskine styres Via SD anlæg	ok
5.1-21	Anvende råmaterialer og hjælpestoffer, som minimerer produktion af affald og emissioner til vand og luft	4.1.9.1 og 4.1.9.2	råmaterialer er fisk der anvendes ikke hjælpestoffer	ok
5.1-22	Udspredding af processpildevand på landbrugsjord - skal godkendes af lokal myndighed	4.1.6	NA	processpildevand på landbrugsjord anvendes ikke
5.1.1 Miljøledelse				
4.1.1				
5.1.1.1	Topledelsen skal udforme miljøpolitik for virksomheden		Integreret i virksomhedens Egenkontrol sytem (HACCP)	ok
5.1.1.2-3	Planlægge, udforme og implementere nødvendige procedurer		Integreret i virksomhedens Egenkontrol sytem (HACCP)	ok
5.1.1.4	Tjekke status og udføre korrigerende handlinger		Integreret i virksomhedens Egenkontrol sytem (HACCP)	ok

5.1.1.5	Topledelsen skal gennemgå systemet			Integretet i virksomhedens Egenkontrol system (HACCP)	ok
5.1.2 Sammenhæng i leverandørkæden					
	Indføre leverandørsamarbejde om miljømæssigt ansvar	4.1.7.2, 4.1.7.3, 4.1.7.12, 4.1.9.1, 4.2.1.1, 4.2.4.1 og 4.7.2.3		Indføres i Leverandør aftaler	ok
5.1.3 Rengøring af udstyr og installationer					
5.1.3.1	Fjerne restmateriale så hurtigt som muligt efter behandling og rengøre materialelagerpladser jævnligt	4.3.10		ingen Materialager anvendes	Ok
5.1.3.2	Sørg for og anvende opsamlingsbeholdere i gulvafløb og sikre, at de inspiceres og renses jævnligt	4.3.1.1		Fast del af daglig rengørings program	ok
5.1.3.3	Optimere tørrengøring af udstyr og installationer inkl. vakuumsystemer før våd rengøring	4.3.1, 4.7.1.2, 4.7.2.2, 4.7.5.2 og 4.7.9.2		Tørrengøring anvendes ikke i Hvidfisk Filetproduktion	ok
5.1.3.4	Fugte gulve og udstyr for at løsne hårdt eller fastbrændt snavs før rengøring med vand	4.3.2		Denne type "snav" forekommer ikke i hvidfisk filetfabrik	ok
5.1.3.5	Kontrollere og minimere anvendelsen af vand, energi og rengøringsmidler	4.3.5		Rengøringsmidler er optimerede og dosering ifølge best practice i hvidfisk produktion	ok
5.1.3.6	Tilpasse rensningsslanger, som anvendes til manuel rengøring med hånddrevne udløsere	4.3.6		NA	hånddrevne udløsere anvendes ikke

5.1.3.7	Sørge for at vandtrykket kan reguleres ved hjælp af dyser	4.3.7.1	Der anvendes udelukkende lavtryksanlæg med dyser	ok
5.1.3.8	Optimer brugen af genanvendelse af varmt kølevand (åben kredsløb), f.eks. til rengøring	4.7.5.17	Der genvindes varme til varmt vand	ok
5.1.3.9	Vælg og anvend rengørings- og desinficeringsmidler, som er mindst skadelige for miljøet	4.3.8, 4.3.8.1 og 4.3.8.2	Rengøringsmidler er optimerede og dosering ifølge best practice i hvidfisk produktion	ok
5.1.3.10	Anvend cleaning-in-place (CIP), som lukket udstyr samt sikre, at det anvendes optimalt, f.eks. ved måling af turbiditet, konduktivitet eller pH og automatisk dosering af kemikalier i de rette koncentrationer	4.3.9, 4.1.8.5.3, 4.1.8.5.2 og 4.1.8.5.1	NA	CIP rengøring anvendes ikke / ikke mulig
5.1.3.11	Anvend engangssystemer for små eller sjældent anvendte anlæg, eller hvor anlægget bliver meget forurenset, fx UHT, membran, og forrengøring af inddampere og spraytørrere	4.3.9	NA	Denne type udstyr anvendes i fileet hvidfisk produktion
5.1.3.12	Anvend selvneutralisering (basiske eller sure) i neutralisationstank, hvor der er passende pH variationer i spildevandsstrømme fra CIP og andre kilder	4.5.2.4	NA	Neutral spilde
5.1.3.13	Minimere anvendelsen af EDTA (Ethylen-Diamin-Tetra-Acetat – Eddikesyre-salt)	4.3.8, 4.3.8.2, 4.3.8.2.3 og 4.3.8.2.5	NA	ETDA anvendes ikke
5.1.3.14	Undgå anvendelse af halogenerede oxiderende biocider, undtagen hvis alternativerne ikke er effektive nok	4.3.8.1, 4.5.4.8, 4.5.4.8.1 og 4.5.4.8.2	NA	halogenerede oxiderende biocider anvendes ikke
5.1.4 Supplerende BAT for enkelte processer og enhedsoperationer				
5.1.4.1 Modtagelse og forsendelse af varer				
5.1.4.1.1	Slukke motoren og køleenheden i lastbiler under pålæsning/afpæsning af varer	4.2.1.1	skiltning med "stop engine"	ok

5.1.4.2 Centrifugering/separation				
5.1.4.2.1	Anvende centrifuger til minimering af produkt udledt til spildevand	4.2.3.1	der anvendes Rotosteve	ok
5.1.4.3 Røgning				
5.1.4.3.1	TOC-emission <50 mg/Nm3	3.3.1.2.2 og 4.4.3.11.1	NA	ingen røgning af fisk
5.1.4.4 Stegning				
5.1.4.4.1	Recirkulere og afbrænde røggassen	4.2.7.1	NA	Ingen stegning af fisk
5.1.4.5 Konservering af dåser, flasker og krukker				
5.1.4.5.1	Anvende automatiske opfyldningssystemer, inkl. lukket kredsløb for recirkulation af væskespild	4.2.8.2	NA	Ingen hemmetik produktion
5.1.4.5.2	Anvende dåse-, flaske- og glasrengøringstanke med genanvendelse af olie ved konservering af olieholdige fødevarer	4.2.8.3	NA	Ingen hemmetik produktion
5.1.4.6 Inddampning				
5.1.4.6.1	Anvende flertrins-inddampere til optimering af rekompimering af damp	4.2.9.1 og 4.2.9.2	NA	Ingen Inddampings processer
5.1.4.7 Indfrysning og nedkøling				
5.1.4.7.1	Forhindre emissioner af stoffer, som virker nedbrydende på ozonlaget	4.1.9.3	der anvendes kasadeanlæg med CO2 og NH3 kølemiddel	ok
5.1.4.7.2	Undgå at holde afkølede lokaler og lagerrum koldere end nødvendigt	4.2.15.1	Temperaturregulering styrs via SD	ok
5.1.4.7.3	Optimere kondensationsstrykket	5.2.11.2	der anvendes kasadeanlæg med CO2 og NH3 kølemiddel	ok

5.1.4.7.4	Sørge for regelmæssig afrimning af hele systemet	4.2.15.3	Afrimning er en grundforudsætning for Frostproduktion af hvidfisk fillet	ok
5.1.4.7.5	Holde kondensatorerne rene	4.2.11.3	Styres via Vedligeholdssystem IDUS	ok
5.1.4.7.6	Sikre at indgående luft til kondensatorerne er så kold som muligt	4.2.11.3	Kondensatorer er placeret på tag (optimalt placering)	ok
5.1.4.7.7	Optimere kondensationstemperaturen	4.2.11.3	der anvendes kasadeanlæg	ok
5.1.4.7.8	Anvende automatisk afrimning af fordampningskølere	4.2.15.5	Afrimning er en grundforudsætning for Frostproduktion af hvidfisk fillet	ok
5.1.4.7.9	Køre uden automatisk afrimning under korte produktionsstop	4.2.11.7	Afrimning styres via SD - tidstyret	ok
5.1.4.7.10	Minimere transmissions- og ventilationstab fra kølede rum og kølelagre	4.2.15.2	Temperatur regulerede områder er isolerede efter TEK 10	ok
5.1.4.8 Køling				
5.1.4.8.1	Optimere drift af kølevandssystemer for at undgå unødig afblæsning af køletårnet	4.1.5	Nyt udstyr køling udelukkende til kompressionsvarme fra kompressor	ok
5.1.4.8.2	Installere pladevarmeveksler til forkøling af isvand med ammoniak før endelig køling i en akkumulerende isvandtank med et spiralkøleelement	4.2.10.1	NA	Isvand anvendes ikke
5.1.4.8.3	Genanvende varme fra kølesystemer	4.2.13.5	overskudsvarme genindvindes 65 % til indvendig opvarming og køreareal udvindigt	ok

5.1.4.9 Emballering				
5.1.4.9.1	Optimere udformningen af emballagen for at reducere den anvendte mængde og minimere spild	4.2.12.2	Emballage er optimeret til hvid fisk fillet	ok
5.1.4.9.2	Købe ind i store mængder (purchase materials in bulk/Indkøbe ikke-emballerede materialer)	4.1.7.2	Emballage indkøbes via årsaftaler	ok
5.1.4.9.3	Indsamle emballeringsmateriale separat	4.2.12.3	Emballage komprimeres og lagres i miljørum	ok
5.1.4.9.4	Minimere overfyldning og overløb/spild ved emballeringen	4.2.12.6	Hvid fisk fillet produktion , overløb forekommer ikke	ok
5.1.4.10 Energifrembringelse og anvendelse				
5.1.4.10.1	Anvende kombineret varme- og elproduktion f.eks. ved sukkerproduktion, mælkepulverproduktion, walletrøring, instant kaffeproduktion, brygning og destillering, i forbindelse med nye eller ved væsentlige ændringer af installationer eller ved fornyning af energisystem	4.2.13.1	ingen Energiproduktion - kun energiforbrug . Der anvendes udelukkende elektricitet	ok
5.1.4.10.2	Anvende varmepumper til genanvendelse af varme fra forskellige kilder	4.2.13.4	Krydvekliser anvendes	ok
5.1.4.10.3	Slukke for udstyr, når det ikke er i brug	4.2.13.6	elektronisk "SD" overvågning at udstyr	ok
5.1.4.10.4	Minimere belastningen på motorer	4.2.13.7	Motor dimensionert i forhold til udstyr	ok
5.1.4.10.5	Minimere tab på motorer	4.2.13.8	Frekvensomformere anvendes for optimalisering af drift	ok
5.1.4.10.6	Anvende hastighedsvariable drivenheder for at reducere belastningen på blæsere og pumper	4.2.12.10	Frekvensomformere anvendes for optimalisering af drift	ok
5.1.4.10.7	Anvende varmeisolering	4.2.13.3	Alt er isoleret . lht tek10	ok

5.1.4.10.8	Indføre frekvensstyring af motorer	4.2.13.9	Gennemført , nyt udstyr	ok
5.1.4.11 Vandforbrug				
5.1.4.11.1	Kun oppumpe de grundvandsmængder, som skal anvendes	4.2.14.1	NA	Vandforsyning fra Kommunalt vandværk
5.1.4.12 Trykluftsystemer				
5.1.4.12.1	Gennemgå og nedsætte trykniveau hvis muligt	4.2.16.1	Reduktionsventil anvendes alt udstyr	OK
5.1.4.12.2	Optimere luftindtagstemperaturen	4.2.16.2	Optimeret via ventilationsanlæg (GK Ventilation)	OK
5.1.4.12.3	Montere støjdæmpere ved luftindtag og -afkast for at sænke støjniveauet	4.2.16.3	Difusere anvendes , anlæg dimensioneret	OK
5.1.4.13 Dampsystemer				
5.1.4.13.1	Maksimere returkondensat	4.2.17.1	NA	der anvendes ikke damp
5.1.4.13.2	Undgå tab af flash damp fra returkondensat	4.2.17.2	NA	der anvendes ikke damp
5.1.4.13.3	Afbryd ikke-anvendte rørinstallationer	4.2.17.3	NA	der anvendes ikke damp
5.1.4.13.4	Forbedre vandudskilning	4.1.5	NA	der anvendes ikke damp
5.1.4.13.5	Reparere damplekager	4.1.5	NA	der anvendes ikke damp
5.1.4.13.6	Minimere kedel-blowdown/afblæsning	4.2.17.4	NA	der anvendes ikke damp
5.1.5 Reduktion af luftemission				
5.1.5.1	Implementere og vedligeholde en kontrolstrategi for luftemission omfattende:	4.4.1	Luft filtreres via ventilationanlæg	ok

5.1.5.1.1	Definere problem	4.4.1.1 og 4.4.1.1.1	ingen processluft udelukkende rumluft fra produktionslokaler denne Luft filtreres via ventilation anlæg	ok
5.1.5.1.2	Kortlægge emissionskilder (også unormal drift)	4.4.1.2 og 4.4.1.2.1	Luft filtreres via ventilation anlæg	ok
5.1.5.1.3	Måle primære emissioner	4.4.1.3 og 4.4.1.3.1	Luft filtreres via ventilation anlæg	ok
5.1.5.1.4	Vurdere og vælge luftemissionskontrolteknikker	4.4.1.4	Luft filtreres via ventilation anlæg	ok
5.1.5.2	Opsamle røggasser, lugte og støv ved kilden, og lede dem til behandling eller elimineringsudstyr	4.4.3.2 og 4.4.3.3	NA	Ingen Røggasproduktion
5.1.5.3	Optimere start- og stopprocedurer for luftrensesystemer	4.4.3.1	Ventilationsanlæg centralt styret	ok
5.1.5.4	Emission: 5-20 mg/Nm ³ for tørt støv, 35-60 mg/Nm ³ for vådt/klæbende støv, <50 mg/Nm ³ TOC	4.4 - 4.4.3.12	Luft filtreres via ventilation anlæg	ok
5.1.5.5	Hvor procesintegreret BAT ikke eliminerer lugtgener, skal der anvendes eliminerings-teknikker.	4.4	ingen lugtgener (hvidfisk filet produktion)	ok
5.1.6 Håndtering af spildevand				
	Anvende procesintegreret BAT, som minimerer både anvendelsen og forureningen af vand			
5.1.6.1	Foretage sigtning af faste stoffer	4.5.2.1	Rotosieve anvendes	OK
5.1.6.2	Anvende fedtudskiller	4.5.2.2	NA (filet Hvidfisk produktion)	ok
5.1.6.3	Sørg for udjævning af flow og belastning	4.5.2.3	Filetproduktion med håndkæring , ingen fluktuerende flow (hvis fisk filet produktion)	ok
5.1.6.4	Foretage neutralisering af stærkt basisk eller surt spildevand	4.5.2.4	Netralt pH spildevand (filet hvidfisk produktion)	ok

5.1.6.5	Anvende sedimentering	4.5.2.5	Kommunal renseanlæg	ok
5.1.6.6	Anvende floatation	4.5.2.6	Kommunal renseanlæg	ok
5.1.6.7	Anvende biologisk rensning (aerob og/eller anaerob)	4.5.3.1-4.5.3.3.2	Kommunal renseanlæg	ok
5.1.6.8	Anvende produceret metangas fra anaerob proces til produktion af varme og/eller strøm <u> Tabel 5.1 - Indikative udledningsniveauer efter ovenstående renseteknologier</u>	4.5.3.2	ingen metan produktion Kommunal renseanlæg	ok
5.1.6.9	Rense for kvælstof biologisk	4.5.4.1 og 4.5.4.7	Kommunal renseanlæg	ok
5.1.6.10	Rense for fosfor ved kemisk fældning evt. simultant med aktiv slamproces	4.5.2.9 og 4.5.3.1.1	Kommunal renseanlæg	ok
5.1.6.11	Filtere spildevandet for at "polere"	4.5.4.5	Kommunal renseanlæg	ok
5.1.6.12	Fjerne farlige, toksiske og uønskede stoffer	4.5.4.4	ingen miljøfremmede stoffer anvende i process , rengøringsmidler dosering via lavtryksanlæg (årligt titrerings prøve på % rengørings midler	ok
5.1.6.13	Anvende membranfiltrering	4.5.4.6	Kommunal renseanlæg	ok
5.1.6.14	Genanvende vand efter sterilisering og desinfektion, uden brug af aktivt klor	4.5.4.8, 4.5.4.8.1 og 4.5.4.8.2	vand anvendes ikke til sterilisering og desinfektion	ok
5.1.6.15	Foretage stabilisering af spildevandsslam	4.5.6.1.2	Kommunal renseanlæg	ok
5.1.6.16	Foretage opkoncentrering af spildevandsslam	4.5.6.1.3	Kommunal renseanlæg	ok

5.1.6.17	Foretage afvanding af spildevandsslam	4.5.6.1.4	Kommunal reanseanlæg	ok
5.1.6.18	Foretage tørring af spildevandsslam, hvis naturlig varme eller genvundet varme fra processer i installation kan anvendes	4.5.6.1.5	Kommunal reanseanlæg	ok
5.1.7 Forebyggelse af uheld				
5.1.7.1	Identificere mulige kilder til uheld/utilsigtede udslip som kan skade miljøet	4.6.1	Der er gennemført fareanalyse i forhold til Forureninger af Produkter	Fare analyser i forhold til udslip gennemført i Q 3 2018
5.1.7.2	Udføre en risikovurdering	4.6.2	som pkt 5.1.7.1	
5.1.7.3	Identificere de mulige uheld/utilsigtede udslip, hvor yderligere kontrol er nødvendig for at forhindre dem	4.6.3	som pkt 5.1.7.1	
5.1.7.4	Identificere og implementere nødvendige kontrolforanstaltninger	4.6.4	som pkt 5.1.7.1	
5.1.7.5	Udvikle, implementere og regelmæssigt teste en beredskabsplan	4.6.5	Beredskabsplan defineret i EK system	ok
5.1.7.6	Undersøge alle uheld/ulykker og tilløb til uheld/ulykker og notere disse ned	4.6.6	Alle afvigelser restreses i Eletronisk Egenkontrol system " Innova QC	ok
5.2 Supplerende BAT for individuelle brancher				
5.2.2 Fisk og skaldyr				
5.2.2.1	Opretholde fiskekvaliteten ved at minimere lagertiden	4.1.7.3	Fersk fisk er grundfortudsætning for Hvidfisk Filet Produktion	OK
5.2.2.2	Anvende høj kvalitet fisk ved samarbejde med leverandører	4.7.2.3	Fersk fisk er grundfortudsætning for Hvidfisk Filet Produktion	ok

5.2.2.3	Anvende regelmæssige vedligeholdelsesprogrammer	4.1.5 og 4.7.2.3	preventivtiv vedligeholde styres via IT system IDUS	ok
5.2.2.4	Optø makrel ved nedsænkning i beholder med vand, som mikses med luftbobler. Vandniveau opretholdes ved recirkulering og niveau-aktuatorer. Opnåeligt vandforbrug <= 2 m ³ /t rå fisk	4.2.2.1	NA	ingen Mærkel produktion
5.2.2.5	Optø mager fisk ved nedsænkning i beholder med vand, som kiksnes med luftbobler. Vandniveau opretholdes vha. niveau-aktuatorer. Opnåeligt vandforbrug:1,8-2,2 m ³ /t rå fisk	4.2.2.2	Luft anvendes ved optøning	ok
5.2.2.6	Optø rejer ved nedsænkning i beholder med filtreret skrælle vand, som mikses med luftbobler. Vandniveau opretholdes ved recirkulering og niveau-aktuatorer.	4.2.2.1 og 4.2.2.2	NA	Ingen produktion af rejer
5.2.2.7	Foretag ikke afskælning, hvis fiskene efterfølgende skal afskindes	4.7.2.7	NA	Ingen afskælning af fisk (Hvidfisk)
5.2.2.8	Hvis der foretages afskælning, anvendes filtreret, recirkuleret afskælning vand til indledende fiskeskyning, og der foretages justering af afskælningen ved at veje mængden af skæl for et specifikt vandflow	4.7.2.8	NA	Ingen afskælning af fisk (Hvidfisk)
5.2.2.9	Fjerne og transportere skind og fedt fra afskindningstrømle vha. vakuumsug	4.7.2.4	NA	anvendes ikke (Hvidfisk)
5.2.2.10	Fjerne og transportere fedt og indvolde fra makreller med vakuumsug	4.7.2.5	NA	Ingen produktion af markell
5.2.2.11	Anvende fintmasket transportbånd til transport af faste stoffer m.v.	4.7.2.6	NA	Ingen transport af faste stoffer
5.2.2.12	Ved filetering:		Lukket tranportbånd anvendes til Filet	ok
5.2.2.12.1	Fjerne skelet fra fiskefilet med to sæt roterende knive	4.1.8.8	Der anvendes udelukkende moderne filetmaskiner til hvidfisk	ok
5.2.2.12.2	Vanddyser eller sprayrenøringssystemer installeres med bevægelsessensor	4.1.8.8	vanddyser styres automatisk	ok

5.2.2.12.3	Der kan opnås en 60-75 % reduktion af vandforbruget ved at:				
5.2.2.12.3.1	Fjerne unødvendige vanddyser	4.1.8.8	Anlæg er nyt og dimensioneret til minimalt vandforbrug	ok	
5.2.2.12.3.2	Erstatte de vanddyser, som fjerner halen fra fisken, med mekanisk udstyr	4.1.8.8	NA	vanddyser, anvendes ikke til at fjerne halen fra fisken	
5.2.2.12.3.3	Erstatte de vanddyser, som rengør drivhjul på fileteringsdelen, med mekanisk udstyr	4.1.8.8	Der anvendes udelukkende moderne filetmaskiner til hvidfisk	ok	
5.2.2.12.3.4	Erstatte eksisterende vanddyser med vanddyser med lavere vandforbrug	4.1.8.8	Nyt udstyr	ok	
5.2.2.12.3.5	Anvende pulserende vanddyser (automatiske ventiler)	4.1.8.8	Ikke best practice i filetproduktion	ok	
5.2.2.12.3.6	Erstatte affaldsafløbskanaler med sibånd og lukke vanddyser i affaldskanal	4.7.2.6	affaldskanaler ikke	ok	
5.2.2.12.4	Reducere antal og størrelse af vanddyser	4.1.8.8	Anlæg er nyt og dimensioneret til minimalt vandforbrug	ok	