

SYSSELMANNEN PÅ SVALBARD
Postboks 633
9171 LONGYEARBYEN

Deres ref:
Vår ref: 2021/028351
Dato: 09.04.2021
Org.nr: 985399077

Statens tilsyn for planter, fisk, dyr og næringsmidler



UTTAELSE TIL NY KAI OG BYGNINGER FOR FISKEMOTTAK / KRABBEMOTTAK - HØRING AV FORSLAG TIL UTREDNINGSPROGRAM FOR KONSEKVENsutREDNING

Det vises til høring om ny kai og bygninger for fiskemottak / krabbemottak. Frist for uttalelse er 9.april 2021. Tiltakshaver er Arctic Resource Norway AS. Konsulent er LPO arkitekter.

Det planlegges bygging av ny kai og nye bygninger for mottak, bearbeiding og lagring av fisk, reker og krabber (snøkrabbe og kongekrabbe) i Barentsburg. Anlegget er beregnet å ha en behandlingskapasitet på:

- Bunnfisk og tilleggsfangst: opptil 30 tonn per døgn.
- Levende krabbe: Opptil 30 tonn per døgn.
- Reker: opptil 8 tonn per døgn.

Vi gjør oppmerksom på at det ikke er mulig å selge varer til Norge og EU. Svalbard kan kun eksportere til tredjeland.

- Anlegget vil ha behov for mye vann. Det er beregnet:
- Bruk av saltvann (sjøvann): opptil 455 m³ per døgn.
- Bruk av ferskvann: opptil 110 m³ per døgn.

Uttalelsen fra Mattilsynet blir noe generell, da det er lite detaljer i plandokumentene om hvordan produksjonen av bunnfisk, tilleggsfangst, levende krabbe og reker skal foregå.

REGELVERK

På Svalbard gjelder:

- Lov om matproduksjon og mattrygghet mv. (Matloven) - LOV-2003-12-19-124.
- Lov om dyrevelferd – LOV-2009-06-19-97.

Fokus for Mattilsynet er om planlagt mottaksanlegg har tilgang på tilstrekkelig mengder trygt drikkevann som er klart og uten fremtredende lukt, smak og farge. Vi har også fokus på veiledning angående dyrevelferd og næringsmiddeltrygghet.

Det vises til § 1 og § 2 i Matloven:

§ 1. Formål

Formålet med loven er å sikre helsemessig trygge næringsmidler og fremme helse, kvalitet og forbrukerhensyn langs hele produksjonskjeden, samt ivareta miljøvennlig produksjon.

Loven skal videre fremme god plante- og dyrehelse.

Loven skal også ivareta hensynet til aktørene langs hele produksjonskjeden, herunder markedsadgang i utlandet.

§ 2. Saklig virkeområde

Loven omfatter alle forhold i forbindelse med produksjon, bearbeiding og distribusjon av innsatsvarer og næringsmidler, herunder drikkevann. Loven omfatter også alle forhold i forbindelse med produksjon av materialer og gjenstander som er bestemt til å komme i kontakt med, eller kan ha innvirkning på innsatsvarer eller næringsmidler. Videre omfatter loven all bruk av innsatsvarer.

Loven omfatter alle forhold vedrørende plante- og dyrehelse, herunder produkter, gjenstander og organismer som kan føre med seg smitte.

I tillegg til Matloven og Dyrevelferdsloven uttaler vi oss om forskrift om vannforsyning og drikkevann (**drikkevannsforskriften**) - FOR-2016-12-22-1868, forskrift om næringsmiddelhygiene (**næringsmiddelhygieneforskriften**) – FOR-2020-09-28-1913 og forskrift om særlige hygieneregler for næringsmidler av animalsk opprinnelse (**animaliehygieneforskriften**) - FOR-2008-12-22-1624. Disse forskriftene gjelder ikke på Svalbard, og vil derfor kun være veiledende.

PRODUKSJON AV BUNNFISK OG TILLEGGSFANGST

Her vises det til forskrift om næringsmiddelhygiene (næringsmiddelhygieneforskriften) – FOR-2020-09-28-1913 og lov om dyrevelferd – LOV-2009-06-19-97.

Fiskemottaket må utformes på en hygienisk måte. Generelt sett er det slik at overflater i lokalene som skal benyttes til oppbevaring og produksjon av mat skal være glatte og lette å rengjøre. Lokalene må også være delt inn i urene og rene soner slik at god hygiene kan opprettholdes i produksjonen. Dette omfatter også egnede muligheter til å lagre og disponere næringsmiddelavfall. Avfall må også kunne fjernes på hygienisk og miljøvennlig måte og infrastruktur for å sikre det må være på plass. Videre er det krav om at fisk håndteres og avlives på forsvarlig måte. Det anbefales at tiltakshaver tar kontakt med Mattilsynet for veiledning ved behov.

Det vises for øvrig til § 16 i Matloven:

§ 16.Næringsmiddeltrygghet

Det er forbudt å omsette næringsmiddel som ikke er trygt. Et næringsmiddel skal anses for ikke å være trygt dersom det betraktes som helseskadelig eller uegnet for konsum.

Kongen kan gi nærmere forskrifter om når et næringsmiddel anses for ikke å være trygt.

PRODUKSJON AV REKER

Her vises det til forskrift om næringsmiddelhygiene (næringsmiddelhygieneforskriften) – FOR-2020-09-28-1913 og lov om dyrevelferd – LOV-2009-06-19-97.

Her gjelder de samme reglene som for fiskemottak. Samtidig er dette en ganske annen type produksjon enn mottak av fisk. Hvis man skal følge reglene i næringsmiddelforskriften, så må disse to produksjonsformene adskilles fysisk. Det anbefales også her at tiltakshaver tar kontakt med Mattilsynet for veiledning ved behov.

Det vises for øvrig til § 16 i Matloven:

§ 16.Næringsmiddeltrygghet

Det er forbudt å omsette næringsmiddel som ikke er trygt. Et næringsmiddel skal anses for ikke å være trygt dersom det betraktes som helseskadelig eller uegnet for konsum.

Kongen kan gi nærmere forskrifter om når et næringsmiddel anses for ikke å være trygt.

LEVENDELAGRING AV KRABBE

Det framgår av høringsdokumentene at det planlegges levendelagring av krabbe. Det følger av dyrevelferdsloven at krabber som levendelagres skal oppbevares på en måte som sikrer god dyrevelferd. Krabbene skal blant annet ha god plass til bevegelse. Det skal ikke være for mange krabber per kar. Karene skal være utformet på en måte som gjør at krabbene ikke skader seg, og de skal ha tilsyn. Håndtering og avlaving av krabber skal foregå på dyrevelferdsmessig forsvarlig måte.

Det vises til dyrevelferdsloven § 3 og § 6:

§ 3.Generelt om behandling av dyr

Dyr har egenverdi uavhengig av den nytteverdien de måtte ha for mennesker. Dyr skal behandles godt og beskyttes mot fare for unødige påkjenninger og belastninger.

§ 6.Kompetanse og ansvar

Dyreholder skal sørge for at dyr blir ivaretatt av tilstrekkelig og faglig kompetent personell. Andre skal ha nødvendig kompetanse til den aktiviteten de utfører.

Hvis det planlegges avlaving av krabbe så vises det til § 12 i dyrevelferdsloven:

§ 12.Avlaving

Avliving av dyr og håndtering i forbindelse med avlivingen skal skje på dyrevelferdsmessig forsvarlig måte. Den som benytter bedøvings- eller avlivingsutstyr, skal påse at dette er egnet og vedlikeholdt.

Dyr som eies eller på annen måte holdes i menneskelig varetekt, skal bedøves før avliving. Bedøvingsmetoden skal gi bevissthetstap, og dyret skal være bevisstløst fra før avlivingen påbegynnes og til døden inntreffer. Krav om bedøving før avliving gjelder ikke hvis dyret avlives med en metode som gir umiddelbart bevissthetstap. Etter at avliving er utført, skal det påses at dyret er dødt.

TILLATELSE FRA MILJØDIREKTORATET FOR IMPORT AV FREMMEDE ARTER (HERUNDER KRABBE)

I brevet fra sysselmannen står det: «Tiltaket krever også tillatelse fra Miljødirektoratet for import av fremmede arter (snøkrabbe og kongekrabbe), jfr. svalbardmiljøloven § 27.» Dersom import av fremmede arter tillates, bør sysselmannen stille krav om rensing av avløpsvann fra fiskemottaket, da særlig vannet som benyttes til levendelagring av krabber vil inneholde egg som kan føre til nyetablering av krabbearter i området. Det bør også stilles krav til båter som transporterer levende krabbe ut og inn av området, da disse trolig også er avhengig av kontinuerlig vannutskiftning for å opprettholde god vannkvalitet for krabbene.

TRANSPORT AV LEVENDE KRABBE (HERUNDER EKSPORT)

- Her er det dyrevelferdsloven og matloven som gjelder. Næringsmiddelhygieneforskriften gjelder i Norge og kan benyttes veiledende på Svalbard.
- Dyrevelferdsloven er formulert ganske generelt og det overordnede kravet er at det man gjør skal være forsvarlig med hensyn til dyrevelferd. Det er dyreholder sitt ansvar at dyrene behandles på forsvarlig måte.
- Dyrevelferdsloven stiller krav om at dyr ikke skal utsettes for risiko for unødvendig lidelse.
- Generelt bør transporten ikke overstige 10 timer dersom krabber transporteres tørt. Transporttid er da definert som tiden fra første krabbe plasseres i bilen, til siste krabbe tas ut. Temperaturen bør holdes på 2-7 grader og krabbene bør ikke stables i mer enn to etasjer. Temperaturen skal holdes lav både av hensyn til velferd for krabbene, og pga. krav i næringsmiddelhygieneforskriften (§ 6) (hvis krabbene skal benyttes som mat).
- Ved nedkjøling av krabber skal dette skje gradvis, slik at overgangen ikke blir for brå. Det er ikke tillatt å plassere dyr direkte på is. Det må være et lag mellom isen og krabbene. Krabber kan tillates å transporteres lengre enn 10 timer hvis de er gradvis og tilstrekkelig nedkjølt til at de går i «dvale». De kan da transporteres i opptil 40 timer. Dersom krabber transporteres i vann, må det sikres god vannkvalitet under hele transporten.
- Iht. næringsmiddelforskriften skal transportenheten ha overflater som er glatte og lette å rengjøre og desinfisere. Det er krav om at råvarer fra primærproduksjon skal lagres og transporteres slik at de er beskyttet mot forurensning, ikke forringes unødige og slik at deres naturlige kvalitet er tilstrekkelig ivaretatt, jf. § 6 i forskriften.

TILGANG PÅ FERSKVANN

Det er beskrevet at produksjonen skal benytte sjøvann som avsaltes og filtreres. Det antas at dette betyr at det planlegges vannrensaneanlegg til produksjon av ferskvann (fra sjøvann). Det er beregnet bruk av ferskvann til 110 m³ per døgn.

Vannverket i Barentsburg har kapasitet til 330 m³ per døgn. Det er ikke beskrevet om dette vannverket skal benyttes til ferskvannsvannforsyning, så det antas at forsyning derfra ikke er aktuelt. Hvis det likevel er tanken å få forsyning derfra så må det vurderes om vannverket har nok kapasitet for utvidelse.

Det vises til § 1 i drikkevannsforskriften

§ 1. Formål

Formålet med forskriften er å beskytte menneskers helse ved å stille krav om sikker levering av tilstrekkelige mengder helsemessig trygt drikkevann som er klart og uten fremtredende lukt, smak og farge.

Det anbefales å søke godkjenning av planer for nytt vannverk (plangodkjenning) til Mattilsynet, selv om drikkevannsforskriften ikke gjelder.

Det vises til § 18 drikkevannsforskriften:

§ 18. Plangodkjenning

Vannforsyningssystem som skal dimensjoneres for å gi produsert vann per døgn på minst 10 m³ drikkevann, eller forsyne en eller flere sårbare abonnenter, er plangodkjenningspliktig. Vannverkseieren ved plangodkjenningspliktige vannforsyningssystem skal

A) Søke Mattilsynet om godkjenning av etablerings- og driftsplanen. Planen skal dokumentere at vannforsyningssystemet vil kunne oppfylle kravene i denne forskriften. Vannverkseieren skal søke på skjema fastsatt av Mattilsynet

B) Informere berørte kommuner, slik at disse kan uttale seg om planen i samsvar med § 26

C) Påse at planen er godkjent av Mattilsynet før byggestart og

D) Registrere at vannforsyningssystemet er klart til å settes i drift. Dette skal gjøres på skjema fastsatt av Mattilsynet før det settes i drift.

Ved endringer som har betydning for produksjonen av tilstrekkelige mengder helsemessig trygt drikkevann ved plangodkjenningspliktige vannforsyningssystem, skal vannverkseieren følge bestemmelsene i bokstav a til d i første ledd.

Vannforsyningssystem som er i drift uten godkjent plan per 1. januar 2017 fritas fra kravene i første ledd.

En prosess med søknad for godkjenning av plan vil føre til at Mattilsynet tar en grundig gjennomgang av drikkevannsanlegget.

Det vises for øvrig til § 13, for det som gjelder vannbehandling.

§ 13. Vannbehandling

Vannverkseieren skal sikre at råvannet behandles slik at drikkevannet tilfredsstiller kravene i § 5. Vannbehandlingen og kildebeskyttelsen etter § 12 skal til sammen gi tilstrekkelige hygieniske barrierer. Dette innebærer at vannbehandlingen skal være tilpasset

A) Råvannskvaliteten

B) farene identifisert i samsvar med § 6 og

C) mengden produsert vann per døgn.

En vannbehandlingsmetode som fjerner eller inaktiverer sykdomsfremkallende virus, bakterier, parasitter eller andre mikroorganismer, skal alltid inngå, med mindre vannforsyningssystemet har grunnvannskilde og farekartleggingen etter § 6 tilsier at det ikke er nødvendig.

Vannverkseieren skal sikre at det utarbeides en plan for hvordan vannbehandlingsanlegget skal driftes og vedlikeholdes, og at denne planen er oppdatert og følges.

TILGANG PÅ SJØVANN (I DOKUMENTENE BESKREVET SOM SALTVA)NN)

Det er beregnet bruk av sjøvann opptil 455 m³ i døgnet. Et sjøvannsanlegg må ha et inntak i sjøen der det kun påvises sporadiske mengder med tarmbakterier. Vi anbefaler månedlige prøver i ett år for kartlegging av antatt sted for inntak. Bruk av sjøvann må også renses. Det normale er bruk av UV-anlegg med forfilter. Hvis man velger et UV-anlegg så må det dimensjoneres ut fra råvannskvaliteten. Det anbefales 2 separate linjer for beredskap og vedlikehold. Det bør være prøvepunkt før og etter UV-anlegg. Det anbefales stengeventil som lukker ved fall i UV-intensitet. Vi presiserer at rensing av sjøvann også gjelder sjøvann som skal benyttes til oppbevaring av levende krabbe, dersom krabbene skal benyttes til mat.

Det vises til regelverk for sjøvannsanlegg:

- Forskrift om næringsmiddelhygiene (næringsmiddelhygieneforskriften) - FOR-2008-12-22-1623.
- Forskrift om særlige hygieneregler for næringsmidler av animalsk opprinnelse (animaliehygieneforskriften) - FOR-2008-12-22-1624.

VURDERING

Detaljer for tilgang til ferskvann og sjøvann er lite beskrevet i plandokumentene. Mattilsynet antar at det skal være ett sjøvannsanlegg til bruk for prosessvann til fisk, reker og krabber. Det antas videre at ferskvannsanlegg skal være avsalting av sjøvann med videre rensing. Hvis dette er riktig så er det mulig å bruke samme inntak i sjøen for begge anleggene.

Det er utfordrende for Mattilsynet å gi en grundig uttalelse, ut fra så lite detaljer. I senere prosess i plansaken må vannforsyning, dyrevelferd og næringsmiddeltrygghet beskrives mer detaljert. For veiledning kan tiltakshaver ta kontakt.

Med hilsen

Torkjell Andersen
avdelingssjef

*Dette dokumentet er elektronisk godkjent og sendes uten signatur.
Dokumenter som må ha signatur blir i tillegg sendt i papirversjon.*