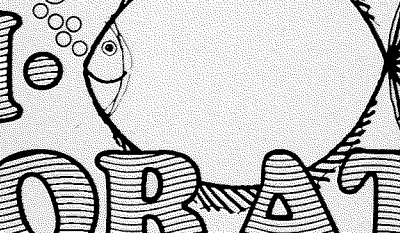


Eks 2

FISKERIDIREKTORATET
BIBLIOTEKET

FISKERI- DIREKTORATET



Rapporter og meldinger

Nr. 2/1982 ÅRSMELDING

FISKERIDIREKTORATETS KONTROLLVERK
Nordland distrikt

Distriktskontor - Laboratorium

05
Rap

Fiskeridirektoratet Biblioteket
FISDIR mag Rap eks 2
Rapporter og meldinger 1982 nr 2



06VF02381

ds 2

Nr.2/1982 ÅRSMELDING

FISKERIDIREKTORATETS KONTROLLVERK
Nordland distrikt

Distriktskontor - Laboratorium

FISKERIDIREKTORATETS KONTROLLVERK

Nordland distrikt

Oversikt 1981

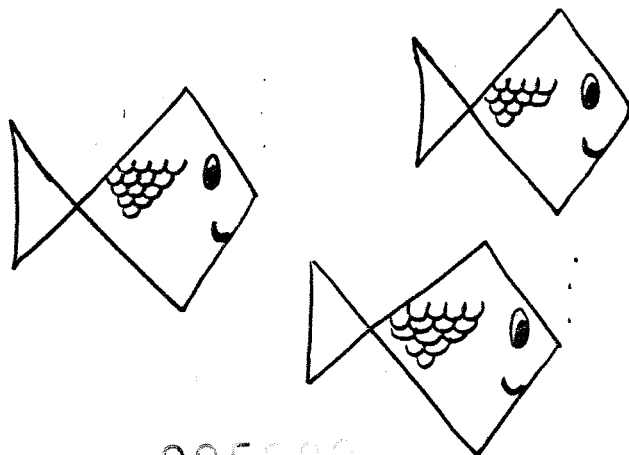
Denne oversikten er ment som en generell rapport over virksomheten ved kontoret, laboratoriet og i distriktet. Når det gjelder spesielle saker eller sider ved kontrollarbeidet viser vi til detaljerte rapporter fra inspektører og laboratoriet.

Nordland er det nest største fylket i landet og det landes år om annet 100.000 - 150.000 tonn matnyttig fisk - jfr. Norges Råfisklags oppgaver.

Nordland har ca. 60% av alle tilvirkingsanlegg i Nord-Norge. Av anleggene er ca. 190 i Lofoten, ca. 60 i Helgeland, ca. 50 i Vesterålen og ca. 40 i Ofoten/Salten.

Rundt en tredjedel av alle fiskere i Norge bor i Nordland.

Kommunikasjonene er bra utbygd landverts og delvis også sjøveien. Likevel er det deler av Lofoten og Helgeland der en tidvis er avhengig av å leie båt.



005809

BEMANNING.

Distriktskontoret:

Svein Johansen	-	distriktsinspektør
Einar Larsen	-	førstesekretær/oppsynssjef
Odd Steffensen	-	førsteinspektør
Erna Jenssen	-	administrasjonssekretær
Inger Lise Mørch	-	kontorassistent

Laboratoriet:

Arne Andreassen	-	laboratorieleder
Kåre Solheim	-	førstelaborant
Tove Rasmussen	-	sivilingeniør
Sissel Andreassen	-	laboratorieassistent

Kontrollstasjoner:

Olav Berg Lund	-	inspektør	-	Brønnøysund
Kolbjørn Larsen	-	"	-	Ørnes
Alf Solberg	-	"	-	Bodø
Arne J. Arctander	-	"	-	Stamsund
Bjarne Arntzen	-	"	-	Svolvær
Svein Ivar Olsen	-	"	-	"
Ivar Greger	-	"	-	Melbu
Jakob Remme	-	"	-	Myre
Odd Steffensen	-	førsteinsp.	-	Andenes

Bemanningen har vært ganske konstant, men med endel omplasseringer. I midten av året tiltrådte inspektør Svein Ivar Olsen i Svolvær. Dette var en helt nødvendig forsterkning av den utøvende kontroll.

1. juni begynte førsteinspektør Odd Steffensen i Andøy distrikt, med et års permisjon fra kontoret i Svolvær. Han fortsetter likevel som førsteinspektør for Nordland og tidvis har han opphold ved kontoret. Erna Jenssen er engasjert som administrasjonssekretær med sakbehandlerfunksjon og fru Mørch er engasjert som kontorassistent. Det er å håpe at disse engasjemanger snarest blir avklart.

Førstesekretær Larsen fungerte som utvalgsformann/oppsyns-
sjef i vintersesongen, men hadde - og har - fortsatt an-
svaret for regnskap og bokføring, noe som har fungert
meget tilfredsstillende for kontrollverket.

Når det gjelder bemanningen ved laboratoriet, viser vi
til eget avsnitt.

Administrasjon.

De årlige inspektørmøter har vært avviklet etter oppsatt
plan og samtlige har deltatt. Det har vært meget stor
interesse for disse møtene.

Oppgaver og arbeide ved distriktskontoret har i det ve-
sentlige vært de samme som i 1980. Vi vil likevel nevne
at kvotetildelinger og delvis opplegg av ferskfisktrå-
lerne har ført til at vi i større grad har fått anled-
ning til kontroll av råstoff og ferdigvarer. Det er også
blitt lettere å avse tid til bygningstekniske inspeksjo-
ner, vanntilførsler m.v.

På grunn av stramme budsjetter er det i den utstrekning
det har vært mulig forsøkt å samordne kontrolloppdragene.
Dette er ikke alltid like enkelt da tvungen kontroll av
eksportvarer jo må utføres og en må - så langt mulig -
forsøke , samordne annen kontroll med disse. Dette er
spesielt vanskelig for distrikter der vi er avhengig -
mer eller mindre - av båtforbindelse.

Kontroll i forbindelse med reguleringer - både minste-
mål, maskeviddebestemmelser, kontroll i forbindelse med
bestandsreguleringer m.v. - vanskeliggjør i høy grad en
skikkelig samordning. Vi vil i den forbindelse nevne
kontroll på fiskefeltene og kontroll av hvalfangstfar-
tøyer. Men i særlig grad kontroll på fiskefeltene og
da spesielt i forbindelse med sildefisket.

Fra kontoret er det ekspedert vel 4000 brev/postsendin-
ger og mottatt ca. 2500. Det er skrevet ut 69 klippfisk-
attester, 170 saltfisk/saltfiletattester og 157 attester
for frossen-/saltsild. I tillegg kommer så sunnhets-
attester, kvikksølvattester m.v.

Ialt er det brukt 736 reisedøgn i 1981. Det er leid båt i ca. 100 døgn.

I Nordland var det i 1981 341 godkjendte fiskebruk, derav 47 filetanlegg, 9 anlegg for framstilling av olje og mel. Et klippfisktørkeri var i drift og ett nærmer seg produksjonsklar etter omfattende modernisering. Videre var det 3 hermetikkfabrikker.

Kontrollarbeidet generelt.

Omfanget av det praktiske kontrollarbeide utenfor stasjonene er til enhver tid avhengig av midler til å reise for. Selv om vi har fått godkjendt visse overskridelser, så har det budsjettmessig ikke vært endringer de siste år, tross en stadig økning av utgiftene i forbindelse med reisevirksomheten. Dette er en uheldig utvikling og bør snarest tas opp til vurdering. Fortsetter utviklingen som i den senere tid, så vil en på langt nær ha muligheter for å ta hånd om oppgavene.

Den bygningstekniske standard på bruk og anlegg har bedret seg betydelig. Alt mottak og sløyning foregår under tak og tilfredsstillende vanntilførsel er nær sin løsning for alle bruk og/eller fiskevær.

Fiskebåter av nyere dato har stort sett tilfredsstillende innredning. Det mangler i enkelte tilfelle forståelse for å bruke den og/eller ha den ombord. Ellers blir inspeksjon av innredning og renhold ombord i fiskebåtene forsøkt fulgt opp i den utstrekning det er mulig.

Registrerte fiskebåter i 1981 i Nordland: ca. 6.515, inkl. 58 med konsesjon for hvalfangst og ca. 25 stortrålere. Antall inspeksjoner varierer ganske mye fra anlegg til anlegg. Naturlig nok vil anlegg som har stor og variert virksomhet få de fleste besøk. Det samme er tilfelle for anlegg som er lokalisert til inspektørens stasjon.

Distriktsvis fordeler inspeksjonene på fiskebruk seg slik:

<u>Brønnøysund kontrolldistrikt</u>	156	inspeksjoner
<u>Ørnes kontrolldistrikt</u>	354	"
<u>Bodø kontrolldistrikt</u>	195	"
<u>Stamsund kontrolldistrikt</u>	430	"
<u>Svolvær kontrolldistrikt</u>	617	"
<u>Melbu kontrolldistrikt</u>	121	"
<u>Myre Kontrolldistrikt</u>	386	"
<u>Andøy kontrolldistrikt</u>	164	"

Virksomheten generelt - forts.

Det er sortert (vraket) for eksport:

19.943 kolli klippfisk	totalt	528.931 kg.
52.440 " saltfisk/saltfilet	"	2.605.942 "
352 paller "	"	349.600 "
ca. 29.000 tønner salt-/kryddersild (inkl. innenlands omsetning)	"	2.900.000 "
2.033 kolli frossen sild	"	60.990 "
ca. 700 tønner rognkjeksrogn	"	70.000 "

Nordland distrikt har 102 godkjendte sildeprodusenter.
Det er utferdiget ca. 700 skriftlige påtaler og 31 politianmeldelser.



Foruten de daglige inspeksjoner av båter og anlegg har vi også i 1981 hatt endel spesielle saker og vi nevner:

Kontroll av snurrevad under Lofotsesongen.

Vi ble også i 1981 pålagt å måle snurrevad for nevnte sesong. Dette er svært tidkrevende og måling ombord i båtene i frost og snøvær er ikke noe liketil arbeide. Det ble forsøkt - i den utstrekning det var mulig - å måle nøtene før de ble tatt ombord. Ialt var 104 båter innmeldt til Oppsynet, men 21 båter hadde ikke meldt fra om å få nøtene målt. Det ble ialt målt ca. 330 nøter.

Kontroll av hvalbåter.

Dette er også en inspeksjon som er typisk for Nordland. Utførelsen av denne kontrollen er også mye tidkrevende da bl.a. også geværene (kaliberet) må kontrolleres og attest fremlegges. Det ble ialt inspisert 54 båter.

Kontroll med reguleringen av sildefisket.

Fiske etter sild kunne bare skje etter tillatelse fra Fiskeridirektøren.

Det var også i år tillatt å omsette sild som ble tatt som bifangst under sei- og torskegarnfiske. I områder av Vågan, Hadsel og Vega kommuner var det ikke tillatt å fiske sild.

Før årets fiske tok til hadde vi et møte med Feitsildfiskernes Salgslag for å samordne kontrollen ute på feltene, da også Sildelaget har engasjert kontrollbåter. Kontrollverket i Troms og Finnmark var også med på dette møtet.

Under fisket var det leid en båt i Nordland som vi bemannet med inspektør. I tillegg hadde Sildelaget to båter. Denne kontrollopgaven er svært tidkrevende og kostbar på grunn av de geografiske forhold her i fylket. Silden sto spredt i hele fylket - periodevis - størrelsen skapte endel problemer og på flere felter var silda for små (under fastsatt minstemål) og av en slik størrelse at det ikke var kjøpere til den.

Erfaringer fra tidligere år, som vi kunne dra nytte av, bygde vi videre på, bortsett fra et par tilfeller av

grove overtredelser vedr. ned-dreping av sild ble sesongen avviklet uten de store problemer.

Vi har inntrykk av at både fiskere og tilvirkere er innstilt på samarbeide og å følge gjeldende bestemmelser.

Kvaliteten på produsert vare har stort sett vært bra. Fagkonsulent Asbjørnsen var i distriktet en ukes tid for rettleiding og konferanser.

Prøvetaking.

Inspektørene under ledelse av førsteinspektør og laboratorieleder har tatt en god del prøver til laboratorieundersøkelse. Det gjelder både vann/sjøvannsprøver og prøver av frossen filet. Det er også tatt endel saltprøver og ellers prøver av ferdigvarer i samråd med laboratoriet. Det er fortløpende tatt prøver for kvikksølvanalyse av importert råstoff. Vi viser til oversikt fra laboratoriet.

Det er for Havforskningen utført 62 bunnfiskmålinger.

Oppsummering.

Det har i året som er gått ikke vært reklamasjon av betydning, men kvaliteten på det ferdige produkt kan bedres og behandling og kvalitet på råstoff blir en av hovedoppgavene i året som kommer. Dette gjelder for alle bruksarter, men mest råstoff tatt med garn og trål. Renhold og hygiene vil også i tia framover bli vist den største oppmerksomhet. Vi etterlyser prøvetakingsplan for frossen filet og farse.

Laboratorieanalyser fra en rekke prøver har vært til stor nytte og hjelp i arbeidet og samarbeidet har her, som ellers, vært det beste.

Kontrollarbeidet i Nordland viser stadig framgang og dette skyldes i stor grad at vi har dyktige og ansvarfulle medarbeidere. Inspektørene må ofte utføre arbeidet under vanskelige forhold, både på sjø og land. Kontor- og laboratoriepersonalet yter en innsats det står respekt av og alle har det felles mål for øye: En best mulig kvalitet på norske fiskeprodukter!

LABORATORIET

Innledning.

Enda et år er gått uten at bemanningen på distriktslaboratoriet er blitt som forutsatt. Veterinærer er så etterspurte i samfunnet at Fiskeridirektoratets lønnsvilkår ikke frister. For tiden er det overskudd på sivilingeniører, men uten en passende avlønning vil det bli kraftig gjennomtrekk i laboratoriets nøkkelstillinger. Det betyr at en aldri får den ekspertise og kontinuitet som er nødvendig for et godt samarbeide med kontrollen ute i distriktet.

Årets arbeide har vært dominert av rutineoppgaver:

1. Løpende laboratoriekontroll av fisk og fiskeprodukter.
2. Analyser av tvilsomme partier.
3. Kontroll av vannforsyningen til fiskebruk.
4. Inspeksjon og veiledning sammen med inspektørene.
5. Oppdragsanalyser for fiskerinæringen.

Vannanalyser.

Etter avsluttet kartlegging av vannsituasjonen 1979/80 har endel fiskebruk fått forbud mot å bruke sjøvann, eller tilbud om hjelp til å lokalisere rent sjøvann. De som tok imot tilbudet har lagt ut slange til det anbefalte sted. Neste ledd består da i en kontroll av den nye vannforsyningen. Av lett forståelige grunner har vi ikke forsert denne virksomheten, men et stykke er vi kommet i det forløpne år og resten skal bli undersøkt i 1982.

Resultatene har stort sett vært bra, men i et enkelt fiskevær har forundersøkelsene vært mangelfulle, eller forurensningssituasjonen har endret seg slik at vi må be tilvirkerne om å forlenge slangene igjen.

Kontrollen har også i flere tilfeller påvist lekkasje på slangene, slik at forurenset sjøvann fra havnen ble suget inn. En fortsatt stikkprøvekontroll vil således

være nødvendig. Av 146 sjøvannsprøver som var positiv på koliforme bakterier var 88 (60%) positiv på fekal koliforme bakterier. Med en så høy frekvens kan man overveie å analysere direkte på fekal koli og gå rett på komplett prøve. Det vil spare tid og arbeide.

Det blir jevnlig tatt prøver til analyse av vann fra bedrifter med privat ferskvannsforsyning.

En kan ikke leve opp til de anbefalte normer (en gang pr. måned). Prøvetakingsfrekvensen blir avhengig av beliggenhet, størrelse og analyseresultatene.

Frossen filet og farse.

Denne del av analysevirksomheten er basert på stikkprøveuttak av frosne fiskevarer eller av produksjonen ved pakking. Det analyseres for ferskhet (kjemisk) og for hygiene (bakteriologisk).

Det tas 3 - 4 prøverunder pr. bedrift pr. år for at en kan få et inntrykk av bedriftens råstoffsortering og hygieniske standard. Samtidig tjener analysevirksomheten som en del av ferdigvarekontrollen for denne produkttype.

I det siste året har vi gått mer over til å ta ut prøver under produksjonen, for å unngå å sage i ferdigproduserte blokker og ødelegge plastomslag, kartonger m.m.

I det følgende er det gitt en oversikt over kjemisk og bakteriologisk kvalitet av de 383 tilfeldig uttatte prøver av ferdigvarer av fiskefilet og farse fra Nordland kontrolldistrikt i 1981. For detaljert beskrivelse av metoder og prinsipper vises til en tilsvarende undersøkelse fra 1979, publisert i Fiskeridirektoratets rapporter og meldinger nr.4/1981 (Andreasen, Blichfeldt og Losnegard).

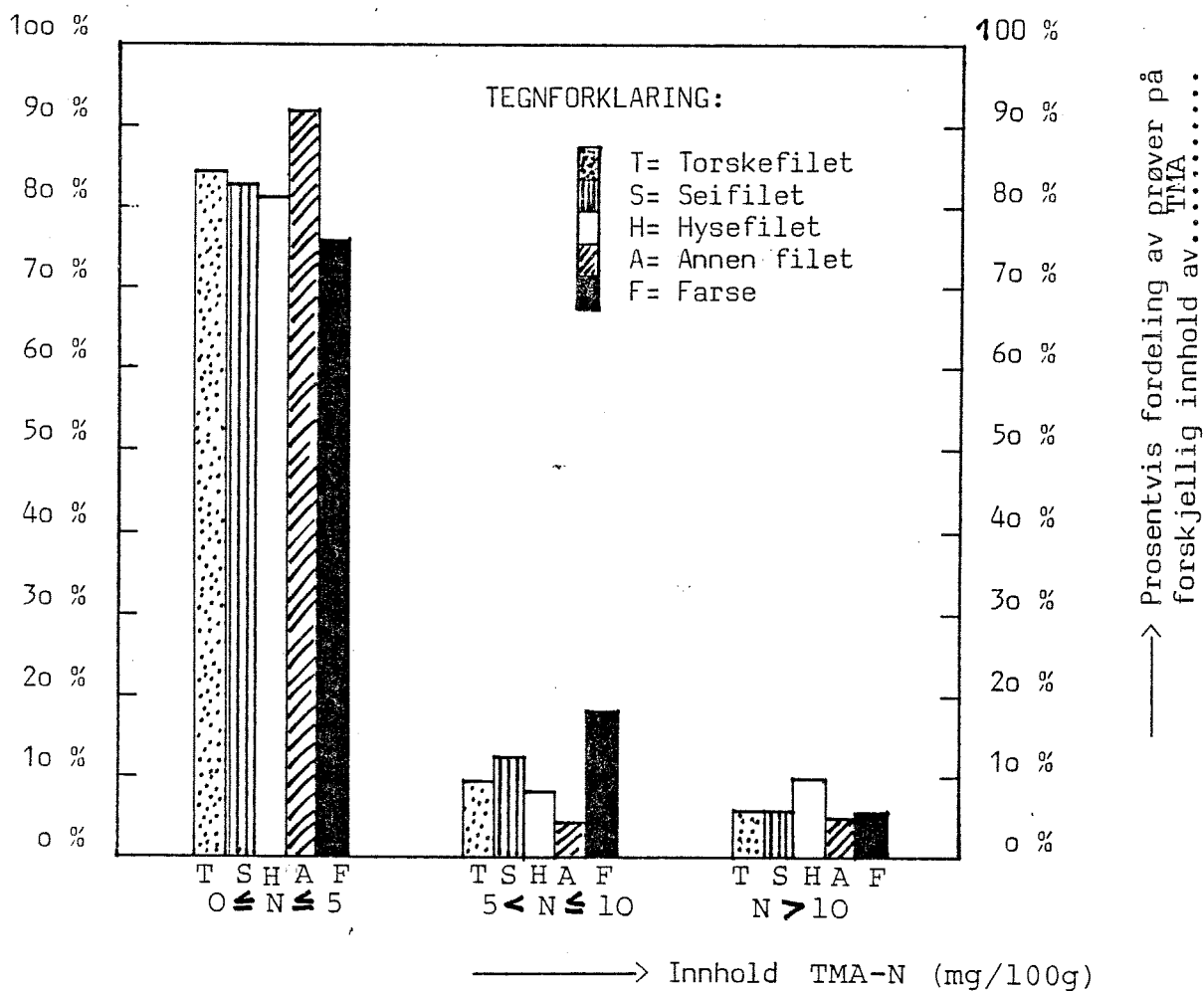
TABELL.....A

Prosentvis fordeling av tilfeldig uttatte prøver 1981 etter innhold av trimetylaminn

PRØVESLAG OG ANTALL	TMA-N (mg/100g prøve)		
	$0 \leq N \leq 5$	$5 < N \leq 10$	$N > 10$
TORSKEFILET 93	78 (84)	9 (10%)	6 (6%)
SEIFILET 88	72 (82%)	11 (13%)	5 (6%)
HYSEFILET 78	63 (81%)	7 (9%)	8 (10%)
ANNEN FILET 88	80 (91%)	4 (5%)	4 (5%)
FARSE 36	27 (75%)	7 (19%)	2 (6%)

FIGUR.....A

Prosentvis fordeling av tilfeldig uttatte prøver 1981 etter innhold av trimetylaminn



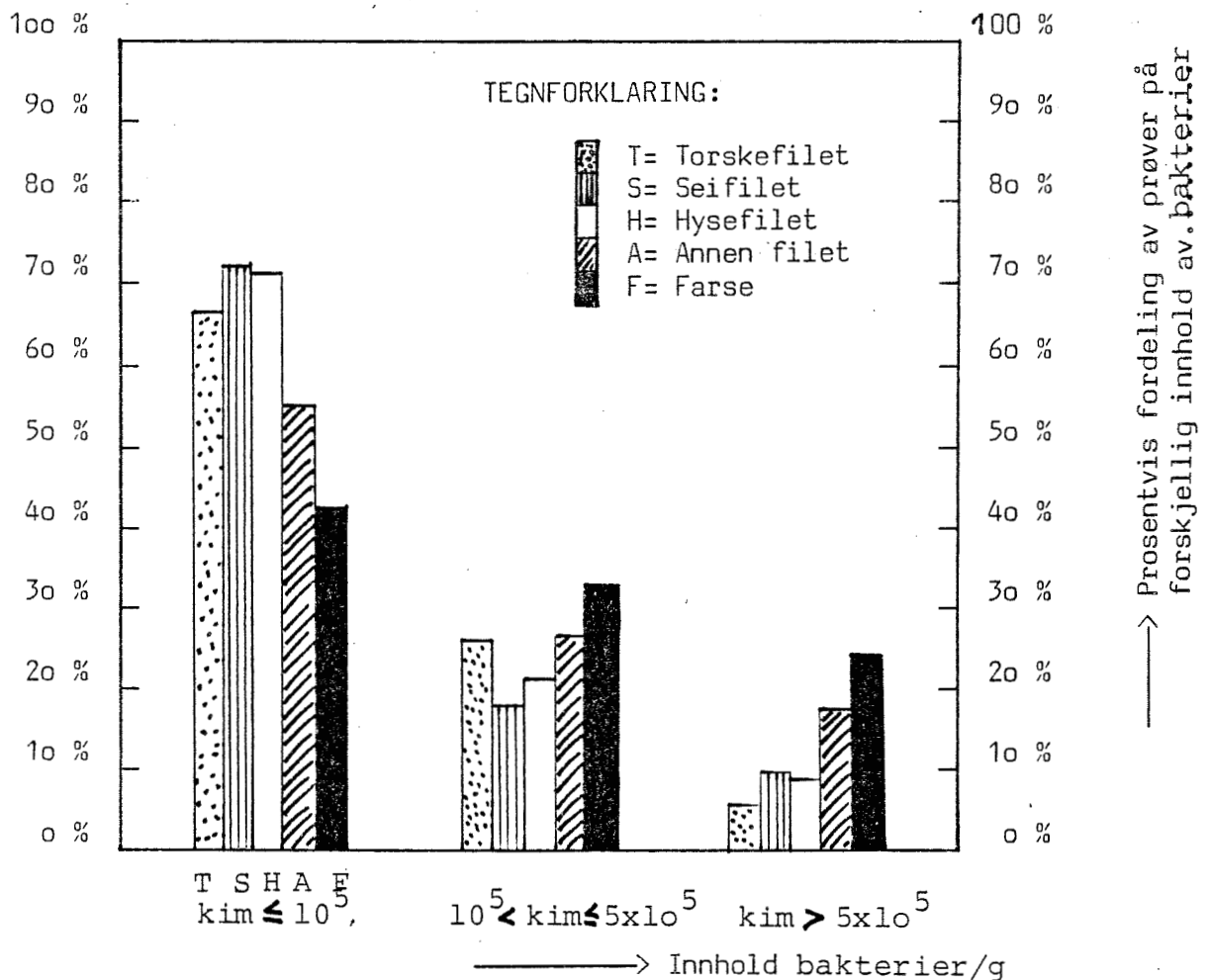
TABELL...^B.....

Prosentvis fordeling av tilfeldig uttatte prøver 1981 etter
 .totalt bakterietall.....

PRØVESLAG OG ANTALL	Totalt kintall/g prøve		
	$k_{im} \leq 10^5$	$10^5 < k_{im} \leq 5 \times 10^5$	$k_{im} > 5 \cdot 10^5$
TORSKEFILET 93	62 (67%)	25 (27%)	6 (6%)
SEIFILET 88	63 (72%)	16 (18%)	9 (10%)
HYSEFILET 78	55 (71%)	16 (21%)	7 (9%)
ANNEN FILET 88	48 (55%)	24 (27%)	16 (18%)
FARSE 36	15 (42%)	12 (33%)	9 (25%)

FIGUR...^B.....

Prosentvis fordeling av tilfeldig uttatte prøver 1981 etter
 .bakterietall.....



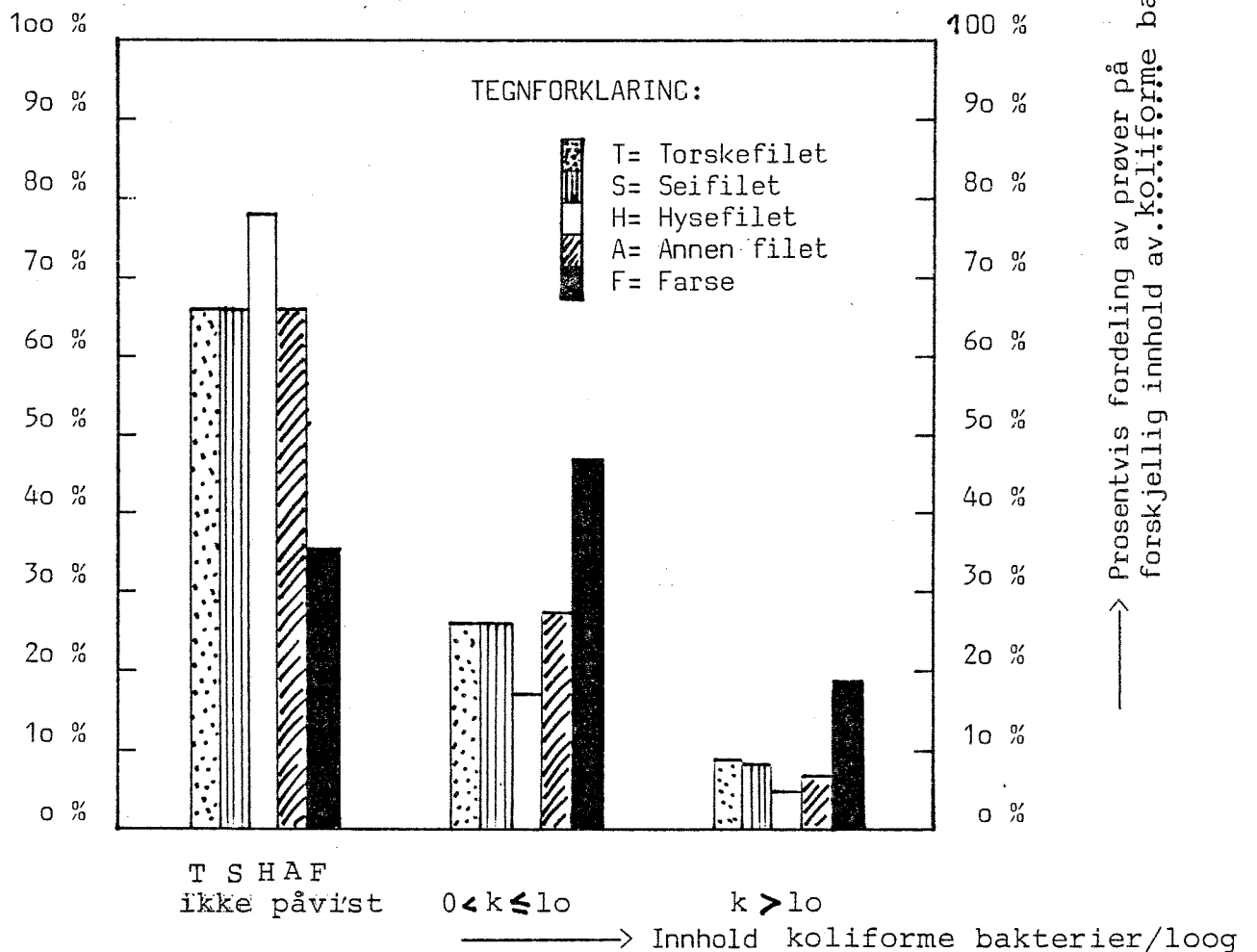
TABELL...C.....

Prosentvis fordeling av tilfeldig uttatte prøver 1981 etter
...innhold av koliforme bakterier.....

PRØVESLAG OG ANTALL	Koliforme bakterier/100 g. prøve		
	Ikke påvist	$0 < K \leq 10$	$K > 10$
TORSKEFILET 93	61 (66%)	24 (26%)	8 (9%)
SEIFILET 88	58 (66%)	23 (26%)	7 (8%)
HYSEFILET 78	61 (78%)	13 (17%)	4 (5%)
ANNEN FILET 88	58 (66%)	24 (27%)	6 (7%)
FARSE 36	13 (36%)	16 (44%)	7 (19%)

FIGUR...C.....

Prosentvis fordeling av tilfeldig uttatte prøver 1981 etter
...innhold av kol. bak.. Rekkefølge prøveslag som i tabell.



TABELL...^D.....

Prosentvis fordeling av tilfeldig uttatte prøver 1981 etter
...innhold av fekale streptokokker (enterokokker).

PRØVESLAG OG ANTALL	Fekale streptokokker	
	Ikke påvist	Påvist
TORSKEFILET 93	71 (76%)	22 (24%)
SEIFILET 88	74 (84%)	14 (16%)
HYSEFILET 78	65 (83%)	13 (17%)
ANNEN FILET 88	65 (74%)	23 (26%)
FARSE 36	29 (81%)	7 (19%)

TABELL...^E.....

Prosentvis fordeling av tilfeldig uttatte prøver 1981 etter
.....innhold av fekal koliforme bakterier.....

PRØVESLAG OG ANTALL	Fekal koliforme bakterier	
	Ikke påvist	Påvist
TORSKEFILET 93	93 (100%)	0
SEIFILET 88	86 (98%)	2 (2%)
HYSEFILET 78	77 (99%)	1 (1%)
ANNEN FILET 88	87 (99%)	1 (1%)
FARSE 36	35 (97%)	1 (3%)

Vurdering.

Som norm for ferskheten nyttes Fiskeridirektoratets K-melding nr.15/79 som angir at frosne ferdigvarer ikke bør ha et TMA-N-innhold over 5 mg/100 g og ikke fyller kravene til norske kvalitetsvarer hvis innholdet er over 10 mg TMA-N/100 g.

Oversikten for 1981 viser da at rundt 10% av fileten og 20% av farsen er av tvilsom ferskhet og ca.5% av fileten og 6% av farsen ikke fortjener betegnelsen folkemat.

Dette viser en bra framgang siden 1979, spesielt for gruppene "annen filet" og "farse". Råstoffsorteringen er blitt bedre og det ville være fristende å si at dette skyldes kontrollverkets iherdige arbeide. Det er nok grunn til å tro at krisen i frossenfiskmarkedet har hatt vel så stor betydning. I en slik situasjon er det vanlig at kvalitetskravene strammes.

Når det gjelder bakteriologiske resultater har vi fortsatt ingen normer, men vi anser det for realistisk at man kan produsere med et totalt bakterietall på under 100.000 og bare et fåtall prøver over 500.000 bakterier pr. gram.

For sikkerhets skyld - enda en tabell.

Fordeling av prøver etter kimtall (pr.g.) 1981 (1979)

	$<10^5$	$10^5 - 5 \cdot 10^5$	$>5 \cdot 10^5$
Torsk/sei/hyse	69 (31)	23 (48)	8 (21)
Annen filet	55 (4)	27 (34)	18 (62)
Farse	42 (0)	33 (56)	25 (44)

Her sees en markert framgang som går igjen når en betrakter analyseresultatene for koliforme bakterier, fekal koliforme bakterier og fekale streptokokker.

Det er tydelig at det i næringen har skjedd en holdningsendring når det gjelder hygiene, både bedrifts-

hygiene og personlig hygiene er blitt forbedret. Ettersom markedskreftene på dette område har mindre effekt, kan kontrollens påvirkning ha vært betydelig. Det gjelder både den statlige kontroll og den som drives av Frionor.

Tran.

Distriktskontoret har overtatt administrasjonen av damperiregisteret og inspeksjonsvirksomheten påhviler nå inspektørene. Det kan nevnes at det i fylket er 28 registrerte damperier for medisintran, og av disse har 18 vært i regelmessig drift. Produksjonen i 1981 var 15.727 hl. medisintran og 5.854 hl. annen tran. Laboratoriet har rekvirert eller tatt 40 produksjonsprøver som er analysert for frie fettsyrer og oversendt Sentrallaboratoriet.

Råstoff til mel og olje.

Fiskeridirektoratets prøvetakere kvalitetsgraderer og tar prøver av enhver last med fiskeråstoff til mel og olje som leveres til fabrikk. Kvalitetsgraderingen og analysedata for fett og fettfritt tørrstoff er grunnlaget for oppgjøret mellom fisker og fabrikk.

Prøvene representerer et ilandbragt kvantum til Nordland på 3.053.043 hl. lodde, fordelt på 1.774.947 hl. vinterlodde og 1.278.096 sommerlodde. Dette utgjør 22,7% av det oppfiskede kvantum.

Kvikksølv.

Kartleggingen av kvikksølvinnholdet i de kommersielle fiskeslag fra distriktet og i ymse produkter har fortsatt og tallmaterialet er nå bortimot komplett. Det er ikke funnet betenkelig høye konsentrasjoner i noe tilfelle.

Sild.

Som tidligere år har laboratoriet holdt seg ajour med fettinnholdet i sild i fangstsesongen.

Noen sildepartier ble avvist ved eksport, angivelig på grunn av histamin. Derfor har det blitt samlet inn prøver av sukkersaltet sild fra fjorårets produksjon for histaminanalyse ved Sentrallaboratoriet. Det er ikke påvist histamininnhold over den veiledende grenseverdi 200 mg/kg.

Oppdrettsfisk.

Laboratoriet har utprøvd metodikk for påvising av medisinerester i oppdrettsfisk og venter bare på signaler fra sentralt hold for å sette igang en stikkprøvekontroll.

Samordnet næringsmiddelkontroll.

To år etter lovens ikrafttreden er det skjedd forbausende lite i denne saken. Distriktslaboratoriet er tiltenkt en funksjon som analyselaboratorium for den interkommunale næringsmiddelkontroll i Lofoten, men til nå har analysevirksomheten begrenset seg til bakteriologisk undersøkelse av drikkevann fra en kommune.

Saksbehandling.

Laboratoriet blir involvert i den administrative behandling av endel saker der spesialviten kan være til nytte. At analysedata og vurdering av denne må være objektiv er ikke til hindring for at folk fra analyseseksjonen er med på å følge opp saker som er "startet" i laboratoriet.

Inspeksjon og veiledning.

Som medansvarlig for hygienekontrollen har laboratorielederen besøkt de fleste frossenfiletbedrifter sammen med inspektør eller førsteinspektør. Dette for å bidra med faglig informasjon og veiledning og samtidig sette seg inn i produksjons- og renholdsrutiner.

Oversikt over utførte bestemmelser.

Dimetylamin	4
Fett	686
Fettfritt tørrstoff	656
Frie fettsyrer	38
Jern	2
<hr/>	
Kvikksølv	157
Nitrit	18
Peroksydtall	4
PH	12
Protein, rå	21
<hr/>	
Protein, vannløselig	12
Sensorisk bedømmelse	98
Trimetylamin	667
Trimetylaminoksyd	6
Tot.fl. nitrogen i råstoff	266
<hr/>	
Tot.fl. nitrogen i serum	667
Vanninnhold, tørrstoff	31
Totalt antall lev. bakterier	833
Koliforme bakterier	832
Fekal koliforme bakterier	377
<hr/>	
Fekale streptokokker	581
Vit. A, spektrofot.	2
Andre	8
<hr/>	
Totalt	5.978
<hr/>	

Oversikt over analyserte prøver.

<u>Konsumråstoff</u>	<u>Ant.pr.</u>	<u>Ant.anal.</u>
Blåkveite	25	45
Breiflabb	38	38
Fiskefarse	62	349
Hyse	38	112
Isgalt	25	40
Lange	20	20
Lodde	20	73
Reker	11	43
Sei	38	188
Sild	24	48
Steinbit	10	12
Torsk	93	250
Uer	24	70
Ulke	20	20
Vassild	25	73
Andre	19	21
<hr/>		
Totalt	492	1.402
<hr/> <hr/>		

Frosne produkter.

Blåkveite	17	90
Fiskefarse	36	192
Fiskekaker	2	15
Hyse	78	414
Kolmule	11	56
<hr/>		
Lodde	2	4
Reker	6	15
Sei	88	471
Steinbit	17	91
Torsk	93	498
<hr/>		
Uer	30	160
<hr/>		
Totalt	380	2.666
<hr/> <hr/>		

<u>Saltede produkter.</u>	<u>Ant.pr.</u>	<u>Ant.anal.</u>
Sild	7	14
Torsk	6	16
Uer	5	5
<hr/>		
Totalt	18	35
<hr/> <hr/>		

Tørkede produkter.

Klippfisk	2	2
Kolmule	20	20
Lodde	2	10
Tørrfisk	43	43
<hr/>		
Totalt	67	75
<hr/> <hr/>		

Røkte produkter.

Røkelaks	1	2
<hr/>		
Totalt	1	2
<hr/> <hr/>		

Hermetiske produkter.

Rogn	11	11
Fiskekaker	4	8
<hr/>		
Totalt	15	19
<hr/> <hr/>		

Agn.

Akkar	1	2
Makrell	17	42
Reker	6	12
<hr/>		
Totalt	24	56
<hr/> <hr/>		

<u>Råstoff til mel og olje.</u>	<u>Ant.pr.</u>	<u>Ant.anal.</u>
Lodde	608	1.489
Akkaravfall	1	2
<u>Totalt</u>	<u>609</u>	<u>1.491</u>

Tran, olje og mel.

Tran	38	40
Mel og tørrfor	15	57
<u>Totalt</u>	<u>53</u>	<u>97</u>

Vann.

Ferskvann	40	209
Sjøvann	206	558
<u>Totalt</u>	<u>246</u>	<u>767</u>

Diverse.

Ringtester	8	28
<u>Totalt</u>	<u>8</u>	<u>28</u>

1.913 5.978

Råstoffanalyser og andre betalte analyser har innbragt kr. 104.500 til statskassen.