

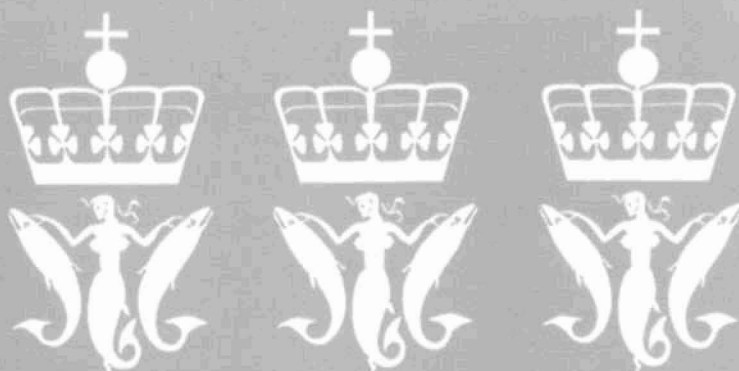
Rapporter og meldinger

Nr 10/83.

Arsmelding 1982.

Fiskeridirektoratets Kontrollverk
Distriktslaboratoriet i Tromsø.

FISKERIDIREKTORATET



LABORATORIEVIRKSOMHETEN I 1982.

Ved laboratoriet utføres det hovedsakelig rutineanalyser av fisk og fiskevarer i forbindelse med kvalitetskontroll. I 1982 var de viktigste oppgavene:

- kontroll av kvalitet og hygiene i filetproduksjonen
- kontroll av vannforsyningen til fiskebruk
- kontroll av lodderognproduksjonen
- oppdragsanalyser for tilvirkere og oppdrettere
- forberedelser for å overta industriråstoff-
analysene i Troms og Finnmark.

Frossen filet og farse.

Kjemiske, bakteriologiske og sensoriske undersøkelser av prøver uttatt fra stoppede eller tvilsomme partier fortsatte som tidligere.

På samme måte som i 1981 ble det tatt ut stikkprøver av filet og farse fra alle filetanleggene i Troms og Finnmark.

Følgende analyser/bedømmelser ble utført:

- Totalt flyktig nitrogen (Tot.fl.N)
- Trimetylamin-nitrogen (TMA-N)
- Dimetylamin-nitrogen (DMA-N)
- Totalt antall levende bakterier
- Koliforme/fekal koliforme bakterier
- Fekale streptokokker
- Sensorisk bedømmelse av rå/tint prøve
- " " " kokt prøve.

Det ble dessuten forsøkt å bestemme vannbindingsevnen i en del av prøvene. Sensorisk bedømmelse av kokte prøver ble utført av et testpanel bestående av 5 personer.

Resultatene for 1981 og 1982 vil bli sammenfattet i en egen rapport.

Det ble ofte påvist indikatorbakterier i de uttatte prøvene og dette indikerer at produksjonshygieneen ikke alltid har vært tilfredsstillende.

Stikkprøvekontrollen vil bli fulgt opp med kontroll av vaske- og desinfeksjonsrutinene ved de enkelte bedriftene. Det vil dessuten bli gitt generell informasjon om bedriftshygiene, personlig hygiene og vask/desinfeksjon.

Vannanalyser.

Vannforsyning til tilvirkingsanlegg.

Bakteriologiske rutinekontroller av sjøvann og ferskvann fortsatte som tidligere. Det er mest sjøvann til bruk i fiskeindustrien som kontrolleres, men også ferskvann fra private vannverk. En del områder er undersøkt for å lokalisere egnede inntakssteder for sjøvann til bruk i lodderognproduksjonen.

Sjøvannskvaliteten ble kontrollert hos de lodderognproducentene som benytter renseanlegg (filtrering og UV-desinfisering).

Akvakultur.

I forbindelse med fiskedød i settefiskanlegg ble det påvist relativt høyt kobberinnhold i vannet. Karene (bassengene) var behandlet med Cu-holdig antigromiddel.

Lodderogn.

Det ble tatt stikkprøver av ferdigrenset rogn og fra produksjonslinjene på alle landanleggene. Det ble bare tatt rognprøver fra en båt, men det vil bli utarbeidet rutiner slik at også rogn som produseres ombord i fartøyer blir kontrollert.

Ved inspeksjonene ble det ofte konstatert mangelfullt renhold av produksjonsutstyret. Renseanleggene (levert av Knut MalMBERG, Gjøvik) var svært vanskelige å gjøre ren pga. delvis lukket system.

Prøver uttatt på følgende steder inneholdt ofte store mengder bakterier:

- Pumpesomper (foran hydrocykloner, flotasjonstank og swecosikt).

- Flotasjonstank.
- Dreneringsrister i rogncontainere.

I desember 1982 ble alle landanleggene inspisert. Det ble opplyst om de forandringene som måtte utføres for at kontrollverket skulle godkjenne anleggene. FTFI's forslag til forandringer for å lette renhold og inspeksjon ble lagt til grunn.

Reker.

Undersøkelser av rekeprøver fra stoppede eller tvilsomme partier og prøver fra produksjonslinjer fortsatte, men det ble mottatt færre prøver enn tidligere.

Industriråstoff.

Fra 1. november 1982 overtok laboratoriet industriråstoffanalysene i Troms og Finnmark. Disse analysene ble tidligere utført ved Viggo Næsvolds laboratorium i Tromsø. Analysene består i å bestemme fett og tørrstoff i loddeprøver som blir tatt av autoriserte prøvetakere fra alle fangstene som leveres til sildoljefabrikker. I tvilstilfeller blir også totalt flyktig nitrogen bestemt i prøvene. Analyse-resultatene brukes ved prisfastsettelse av råstoffet. I Troms og Finnmark analyseres ca 3 000 - 3 500 prøver pr år, de fleste i løpet av vinterloddeseongen.

I løpet av sommerloddeseongen 1982 (aug.-nov.) ble ca 280 prøver analysert i et innkjøringsopplegg. For å forenkle veierutinene og eliminere regnearbeidet ved fett- og tørrstoffbestemmelsene ble det kjøpt inn en microcomputer som ble koblet til en elektronisk analysevekt. En fikk utarbeidet et dataprogram slik at alle veieresultatene kan registreres i datamaskinen og de ferdige resultatene skrives ut når analysene er utførte.

Oppdragsanalyser.

Prøver av lodde, brisling og rekeskall til oppdrettsfôr ble analysert for å bestemme næringsinnhold, harskhet, ferskhet og ev.astaxanthininnhold (fargestoff i rekeskall). Videre ble prøver av saltfisk, tørrfisk og salt analyserte. Prøver fra eksportpartier ble analyserte iforbindelse med utstedelse av offentlige sunnhetsattester.

Det kreves betaling for de analysene som ikke faller innenfor kontrollens normale arbeidsoppgaver.

Ringanalyser.

Ringanalyser koordinert av Sentrallaboratoriet ble også utført i 1982.

Laboratoriet deltok også i ringtest-arrangert av Norsk Institutt for Vannforskning (NIVA).

Tran.

Det er mottatt produksjonsoppgaver fra 13 av de 15 trandamperiene som er registrert i Troms og Finnmark. I følge produsentene er det hovedsakelig produsert industri-tran. Laboratoriet fikk ikke tilsendt produksjonsprøver av medisintran.

Forsøksvirksomhet.

Det ble utført et forsøk med steinbit lagret i is. Bakteriologiske, kjemiske, fysikalske og sensoriske analyser ble utført etter forskjellige lagringstider. Et lignende forsøk skal også utføres i 1983, da med noen flere kvalitetsparametre.

Veiledning og inspeksjon.

Det ble foretatt bedriftsforsøk i forbindelse med kontroll av lodderognproduksjon, hygienekontroll, råvare/produktkontroll og uttak av vannprøver for lokalisering av egnede sjøvannsinntak.

Besøk/hospitering.

1. - 26.februar Jan Didriksen } Elever ved
 Bodil Olsen } Statens Fagskole
 Bernt Rosanoft } for fiskeindustri, Vardø
13. - 14.april Mr.Suleiman Al Sarraf,
 Saudi-Arabia.
- 19.april NIVA-komite bestående av
 6 medlemmer, kontaktmann
 Hallenstvedt, Institutt for Fiskerifag.
21. - 23.april Birger Johansen, Havøysund Fiskarsamvirke-
 lag, Havøysund (F-351).
10. - 14.mai Birgit Sivertsen, E.Lund A/S,
 Nordvågen (F-309)
- 29.sept.-1.okt. Liv Udem, Statens Fagskole for
 fiskeindustri, Vardø.

Deltakelse i kurs og møter.

Terje Solberg

4. - 5. mars Fiskeriseminar i Tromsø om kulturbetinget
 fiskeri. Arr.Fiskerikand.Forening/IFF.
- 16.-19.mars Veterinærhygienisk forenings årlige etter-
 utdanningskurs, Molde.
- 11.mai Kontaktmøte - konsumlodde/lodderogn,
 1982, Vadsø.
- 28.september Seminar i Tromsø om vannforsyning i kyst-
 områder. Arr.Norsk Vannforening.
25. - 26.november Kurs for personell i den offentlige
 næringsmiddelkontrollen, Bodø.

Ashild Johansen

9.juli Møte i Bergen i forbindelse med produktivitetskampanjen.

11.september " "

22.september Møte i Tromsø i forbindelse med produktivitetskampanjen.

28.september Seminar i Tromsø om vannforsyning i kystområder. Arr.Norsk Vannforening.

Annbjörg Holmen

15.3. - 26.3. Hospitering ved Sentrallaboratoriet, Bergen.

Personale.

Fredriksen, Gjert	Avd.ing./mikrobiolog
Holmen, Annbjörg	Laboratorieassistent
Johansen, Ashild	Ingeniør
Schmidt,Kirsén	1.laborant
Solberg, Terje	Laboratorieleder.

Gjert Fredriksen er cand.real i mikrobiologi og har tidligere arbeidet ca 5 år ved A/S Apothekernes Laboratorium for Specialpræparater, Oslo. Han begynte i stillingen som avd.ing. den 1.november 1982. Ashild Johansen fungerte som avd.ing. inntil stillingen ble besatt.

ANALYSEVIRKSOMHET

Oversikt over analyserte prøver.

Konsumråstoff.

	<u>Ant.pr.</u>	<u>Ant.anal.</u>
Akker	18	117
Lodde	1	1
Sild	8	8
Steinbit	24	240
Torsk	4	4
Uer	6	12
	<hr/>	<hr/>
	61	382

Filetproduksjon.

Frossen filet

Blåkveite	15	137
Hyse	78	683
Sei	64	563
Steinbit	29	238
Torsk	140	1122
Uer	37	293
	<hr/>	<hr/>
	363	3036

Farse

Hyse	5	50
Sei	6	61
Steinbit	1	11
Torsk	22	219
	<hr/>	<hr/>
	34	341

Produksjonslinje

	9	33
	<hr/>	<hr/>
	467	3792

<u>Lodderognproduksjon.</u>	<u>Ant.pr.</u>	<u>Ant.anal.</u>
Ferdigprodusert lodderogn	123	819
Produksjonslinje	65	371
	<hr/>	<hr/>
	188	1190
 <u>Rekeproduksjon</u>		
Rå reker	6	33
Ferdigproduserte reker	24	89
Produksjonshygiene	20	74
	<hr/>	<hr/>
	50	196
 <u>Vann</u>		
Ferskvann	75	315
Sjøvann	363	2061
	<hr/>	<hr/>
	438	2376
 <u>Råstoff til mel og olje.</u>		
Lodde	283	849
 <u>Diverse</u>		
<u>Ringtest</u>		
Farse, sei	4	20
" lodde og sei	4	12
Vann (NIVA)	4	8
Dyrefôr(kutt)	8	8
Lake, sild	6	6
 <u>Oppdrettsfôr</u>		
Lodde	3	9
Brisling	10	14

<u>Saltfisk.</u>	<u>Ant.pr.</u>	<u>Ant. anal.</u>
Sei, ryggbein	4	4
Torskefilet	3	4
<u>Andre</u>		
Tørrfisk, torsk	1	1
Rekeskall	9	24
Salt	4	16
	<hr/>	<hr/>
	60	126
Totalt	1 486	8 529
	=====	=====

Oversikt over utførte bestemmelser.

Anisidintall	24
Aske	4
Astaxanthin	9
Clostridier	188
Dimetylamin	333
Fekal koliforme bakterier	683
Fekale streptokokker	1007
Fett, etylacetat	283
Fett, soxhlet	13
Fettfritt tørrstoff	283
Gløderest	4
Jern	5
Klorid(NaCl)	10
Koagulasepositive stafylokokker	217
Koliforme bakterier	1095
Konduktivitet	9
Kopper	12
Kvikksølv	7
Ninhydrin-test	5
Peroksydtall	36
pH	29
Protein, rå-	9
Sensorisk bedømmelse	1293
Suspendert stoff	4
Trimetylamin	449
Trimetylaminoksyd	38
Torrismetertall	24
Totalt antall levende bakterier	1107
Totalt flyktig nitrogen	739
Turbiditet	438
Vannbindingsevne	146
Vanninnhold	16
Andre	10
Totalt	8 529

=====