

W. A. S. J. S. J.

Bilbl. ?

FISKERIDIREKTORATET
HOVEDBIBLIOTEKET
14 MARS 1988

ÅRSMELDING

1986

FRØYA OG HITRA N.M.K.

3548/b 1859

I N N H O L D S F O R T E G N E L S E

1. Personale
2. Organisasjon - administrasjon
3. Oppgaver
 - 3,1 Næringsmiddelkontrollen
 - 3,1,1 Inspeksjonskontroll
 - 3,1,2 Laboratoriekontroll
 - 3,2 Offentlig kjøttkontroll
 - 3,3 Oppdrag etter anmodning fra
Fiskeridirektoratets kontrollverk
 - 3,4 Sykdomsdiagnostikk og fôranalyser
for oppdrettsnæringa
 - 3,5 Radioaktivitet etter Tsjernobyl
4. Undervisning, reiser, kurs

 1. P E R S O N A L E

Personalet ved Frøya og Hitra næringsmiddelkontroll har i 1986 bestått av:

Fung. kommunevet. Eva Karin Venseth Stokkan	01.01 - 31.12.86
Fung. avd.veterinær Anne Mette Berger Kolden	01.01 - 30.06.86
Fung. avd.veterinær Svein Hallbjørn Steien (2/5 stilling)	01.09 - 31.12.86
Næringsmiddelkontrollør Arve Sletvold	01.08 - 31.12.86
Laboratorieassistent Anne Katrine Hammervik	01.01 - 08.08.86
Kontorassistent Johanne Bay Christensen, deltid	01.01 - 31.12.86
Rengjøringsassistent Aud Steinvik, deltid	01.01 - 31.12.86

Styret i Frøya og Hitra næringsmiddelkontroll har i 1986 bestått av:

Sigbjørn Larsen	Frøya kommune, formann
Ole Haugen	Hitra kommune
Roald Voie	Fiskeridirektoratets kontrollverk
Sivert Grøntvedt	Fiskeoppdretternes Salgslag A/L

Varamedlemmer:

Kjell Englund	Frøya kommune
Gerd Asplund	Hitra kommune
Torleif Strøm	Sør-Trøndelag Fiskeoppdretterlag

2. O R G A N I S A S S J O N - A D M I N I S T R A S J O N

Styret i Frøya og Hitra næringsmiddelkontroll avholdt 4 styremøter i 1986, og det ble behandlet 20 saker på møtene.

Av viktige saker kan nevnes ansettelse av næringsmiddelkontrollør, budsjett for 1987, og uttalelser i viktige fagpolitiske saker.

Arve Sletvold ble ansatt som næringsmiddelkontrollør.

Distriktsveterinær Svein Hallbjørn Steien fikk på høsten et deltidsengasjement i 2/5 stilling som avdelingsveterinær for å avhjelpe bemanningssituasjonen.

I 1986 kostet næringsmiddelkontrollen ca kr 684.400. Av dette har Hitra kommune betalt ca kr 274.200, Frøya kommune ca 297.500 og Fiskeridirektoratets kontrollverk kr 20.000.

Resten, kr 92.600 er dekket av sysselsettingstilskudd på kr 45.000, honorar for analyser ca kr 30.000, samt rest på refusjoner fra 1984 og -85 kr 17.700.

Utgiftene tilsvare kr 78,- pr innbygger i Frøya og Hitra, en økning fra kr 63, i 1985, noe som tilsvare 24%.

Næringsmiddelkontrollen har, i følge avtale med helserådene på Frøya og Hitra, vedtaksmyndighet i saker som angår "Næringsmiddeloven". I praksis har dette fungert slik at næringsmiddelkontrollen har fattet vedtak på vegne av helserådene i saker som angår godkjenning av mindre næringsmiddelbedrifter, forsamlingshus o.l.

I øvrige saker har næringsmiddelkontrollen fungert som saksbehandler for helserådene. Det ble i 1986 behandlet 8 saker for Frøya helseråd og 21 saker for Hitra helseråd. For sistnevnte var de fleste saker oppdrettsaker.

Forøvrig har næringsmiddelkontrollen i 1986 hatt faglig samarbeid med en rekke andre instanser. Dette gjelder, foruten Fiskeridirektoratets kontrollverk og oppdretternes organisasjon, i første rekke fiskeavdelingen ved Veterinærinstituttet, Ernæringsinstituttet samt diverse forsikringsselskap.

3. O P P G A V E R

3.1 Næringsmiddelkontrollen

3.1,1 Inspeksjonskontrollen

Det er i alt 227 inspeksjonspliktige virksomheter i kontrollområdet, 111 på Frøya og 116 på Hitra.

Tabell I

Oversikt over fordeling av de ulike virksomhetene.

	<u>Frøya</u>	<u>Hitra</u>
Forsamlingshus	33	34
Dagligvareforretninger	30	27
Pensjonater/kafeteria	8	6
Kiosker/gatekjøkken	2	11
Barnehagekjøkken	2	
Sjuke/aldersheim	2	2
Meieri		1
Bakeri		1
Matfiskanlegg	26	22
Produksjonsbedrifter	8	12

På Frøya har det startet en dagligvareforretning i løpet av året, mens 2 kiosker har innstilt driften. På Hitra har det kommet til et matfiskanlegg i 1986.

De fleste dagligvareforretningene ble inspisert i løpet av året. Enkelte problemer har gått igjen flere steder:

- frambud av varer med utgått holdbarhetsdato
- salg av ikke godkjente diabetikervarer sammen med godkjente, samt for dårlig merking

- for høye temperaturer i kjøle- og fryseinnretninger, pga for liten kapasitet på utstyret eller for dårlig kontroll med temperaturen.
- oppdeling og ompakking av engros-pakninger med bl.a. ister, saltkjøtt etc. for salg fra selvbetjente fryse- eller kjøle-disker.

Fortsatt er det vanlig å finne kjølevarer med utgått holdbarhetsdato. Enkelte butikker driver ennå og fryser inn slike varer. Etter at saken ble tatt opp i helserådene i 1985, ser det ut til at problemet er på retur.

De fleste butikkinnehavere ser nå ut til å ha forstått at de aller fleste kjøle- og frysevarer kan skaffes i forbrukerpakninger slik at ompakningsproblemet er på retur.

Det er dessverre mange som ikke har forstått problematikken rundt merking og godkjenning av diabetikervarer. I stor grad skyldes nok dette at butikkinnehaverne blir "kjørt over ende" av importører og engrosfirma. Altfor mange varer kalles diabetikervarer og påstås å være godkjent, uten å være det. Dette er et problem som også de sentrale myndigheter må se nærmere på.

En bedrift som i 1985 måtte stoppe produksjonen på grunn av dårlig vannkvalitet, fikk i begynnelsen av -86 nytt vann av betryggende hygienisk kvalitet.

Frøya mangler fortsatt offentlig renovasjon, mens Hitra har etablert søppelplass på Aurdal.

Tabell 2 og 3 viser temperaturfordelingene i kjøle- og fryseinnretningene.

Tabell 2

Temperaturer målt i kjledisk/kjøleskap for lettbederverlige matvarer. I følge Sosialdepartementets normer skal temperaturen være under + 4°C.

<u>Frøya</u>		
Temp.	Antall	%
<4°C	32	68
4-7°C	10	21,2
>7°C	5	10,6

<u>Hitra</u>		
Temp.	Antall	%
<4°C	24	54,5
4-7°C	10	22,7
>7°C	10	22,7

Tabell 3

Temperaturer målt i frysedisk/skap for dypfryste næringsmidler. I følge Sosialdepartementets normer skal temperaturen være lavere enn -18°C.

<u>Frøya</u>		
Temp.	Antall	%
>-18°C	6	16,2
<-18°C	31	83,7

<u>Hitra</u>		
Temp.	Antall	%
>-18°C	9	24,3
<-18°C	28	75,6

At vi er på rett vei når det gjelder temperaturene er tydelig når vi kan fortelle at i 1985 var 50 % av kjøleinnretningene på Frøya kaldere enn $+4^{\circ}\text{C}$, mens tallet i -86 altså var 68 %. For Hitras vedkommende var tallene henholdsvis 38,5 % og 54,5 %.

Samme positive utvikling hadde Hitra også når det gjelder fryseinnretningene. I 1985 var 57,5 % kaldere enn -18°C , mens tallet i -86 var 75,6 %. Her hadde Frøya et tilbakefall fra 86,1 % i -85 til 83,7 % i -86.

3.1,2 Laboratoriekontrollen

Ved næringsmiddelkontrollens laboratorium på Sistranda har vi i 1986 undersøkt følgende prøver:

Tabell 4

Vann	280
Melk	446
Kjøttvarer og bl.produkter	1
Oppdrettsfisk	1.300
Fiskevarer	6
Iskrem	1
Bakerivarer	6
Skalldyr	183
Fiskefôr	40
Antibiotikabest. i fisk	33
Trikinprøver	15
Bakteriologisk kjøttkontroll	2
Annet	1

Antall analyser utført på uttatte og innleverte prøver er satt opp i tabell 5.

Tabell 5

Bakteriologiske analyser	3.876
Kjemiske analyser	168
Fysikalske analyser	254
Makroskopi/obduksjonsanalyser	1.300
Mikroskopi	730

Vannundersøkelse

Det ble i 1986 tatt ut vannprøver én gang i måneden fra de største vannverkene både på Hitra og Frøya. Disse prøvene ble analysert bakteriologisk og undersøkt for pH.

I tillegg ble det tatt én prøve fra de fleste vannverkene, hvor prøvene ble analysert kjemisk/fysikalsk.

Resultatene av de bakteriologiske undersøkelsene er gjengitt i tabellene 6 og 7, og de kjemisk/fysikalske i tabell 8.

På Frøya var det bare Klubben og Dyrøy vannverk som kunne sies å tilfredsstillere SIFFs kvalitetsnormer for bakteriologisk kvalitet. (Avløs er nå tilkoblet Klubben og Dyrøy vannverk.)

Ved de andre vannverkene ble det påvist tarmbakterier flere ganger gjennom året. For Sistranda vannverks vedkommende har kvaliteten i -86 vært mye dårligere enn i -85, i og med at det ble påvist tarmbakterier i 42,8 % av prøvene. Titran vannverk har også fått et tilbakefall til 33,3 %. At Avløs kommer så godt ut skyldes at stedet ble tilkoblet Klubben og Dyrøy vannverk i begynnelsen av -86.

For Hitras vedkommende tilfredsstiller Barmfjorden, Sandstad og Fjellværøy normene, mens Fillan og Dolmøy lå på grensen. Fillan og Dolmøy hadde en tilbakegang fra -85, mens resten hadde klar framgang. Resultatet for Ansnes' vedkommende ville ha vært enda bedre, hvis det ikke var for en akutt forurensning fra en gjødseldunge høsten -86.

For begge kommunenes vedkommende må det innstalleres desinfeksjonsanlegg for å sikre vannkvaliteten.

TABELL NR 7

DRIKKEVANN HITRA KOMMUNE

Vannverk	Antall prøver	Totalantall bakt/ml v/20°C		Totalantall bakt/ml v/37°C		Koliforme bakt/100 ml v/37°C		Termostabile koliforme 100 ml v/44°C		%av ant. prøver t.st.kolif
		Gj.snitt	Max/min	Gj.snitt	Max/min	Gj.snitt	Max/min	Gj.snitt	Max/min	
Fillan	10	94,0	337/2	8,30	36/1	3,1	15/0	0,1	1/0	20
Barmanfjord	9	166,8	650/17	3,33	9/0	3,6	13/0	0,1	1/0	11,1
Melandsjø	11	163,2	390/36	6,55	33/1	35,7	88/0	2,8	17/0	27,3
Dolmøy	10	35,4	101/10	23,60	42/8	0,5	2/0	0,5	4/0	20
Sandstad	10	13,1	45/1	4,70	10/2	0	0/0	0	0/0	0
Kvenvær	10	41,6	85/13	5,10	13/0	3,0	13/0	0,10	1/0	10
Fjellværøy	4	66,5	120/31	9,25	18/4	5,75	12/0	0	0/0	0
Ansnes	11	186,2	935/6	3,73	11/0	6,55	15/0	2,7	13/0	36,4

TABELL NR 6

DRIKKEVANN FRØYA KOMMUNE

Vannverk	Antall prøver	Totalantall bakt./ml v/20°C		Totalantall bakt./ml v/37°C		Koliforme bakt/ 100 ml v/37°C		Termostabile kolif. 100 ml v/44°C		% av ant.prøver termostab. koliforme
		Gj.snitt	Max/min.	Gj.snitt	Max/min.	Gj.snitt	Max/min.	Gj.snitt	Max/min.	
Sistranda	7	22,5	66/4	2,00	3/0	8,30	9/0	0,71	2/0	42,8
Hamarvik	9	26,5	92/4	5,44	30/1	0,83	4/0	0,33	2/0	22,2
Avløs	10	179,3	750/5	1,80	5/0	9,40	63/0	0	0/0	0,0
Dyrøy/Klubben	9	25,11	66/4	2,11	4/1	0,33	2/0	0,22	1/0	16,7
Dyrvik	9	32,28	150/4	2,78	7/1	1,00	3/0	0,56	2/0	33,3
Titran	9	90,78	250/4	5,33	10/1	2,00	6/0	0,33	1/0	33,3

TABELL NR. 8

RESULTAT FRA FYSIKALSKE/KJEMISKE PRØVER FRA KOMMUNALE OG PRIVATE VANNVERK 1986

Vannverk	pH	Turbiditet FTU	Ledn.evne mS/cm	Fargetall mg Pt/l	Total hard- het °dH	KOF mg KMnO ₄ /l	Jern ug/l
Hitra kommune							
Fillan	6,32	1,60	7,6	50	0,93	19,6	160
Barmanfjord	6,21	1,50	6,8	30	1,13	5,7	55
Melandsjø	6,54	0,58	8,5	55	1,09	36,7	55
Dolmøy	6,77	2,80	13,9	55	2,05	24,0	15
Sandstad	6,20	1,70	6,4	45	0,98	2,50	20
Kvenvær	6,32	0,81	6,2	30	0,56	5,7	25
Fjellværøy	6,85	-	-	-	-	-	-
Ansnes	6,55	0,34	10,0	30	1,22	13,3	25
Frøya kommune							
Sistranda	6,33	0,43	6,1	45	2,10	34,76	25
Hamarvik	6,29	0,21	5,9	55	0,76	37,29	38
Avløs	6,29	0,28	7,1	45	0,84	29,70	55
Dyrøy/Klubben	7,45	0,27	9,9	50	2,00	34,76	20
Dyrvik	6,84	0,32	7,0	70	1,08	48,66	45
Titran	6,35	0,29	8,7	70	0,95	50,56	40

Krabbe lagt i skjell

Fersk krabbe lagt i skjell produseres ved flere bedrifter i regionen. Dette er et svært ømfindlig produkt, og produksjonen stiller strenge krav til utstyr og rutiner.

Kvaliteten har vært varierende fra år til år, men totalt må vi kunne si at kvaliteten er bedre nå enn for 4 år siden, da næringsmiddelkontrollen startet.

Tabell 9 Bakteriologiske krabbeundersøkelser i 1986
Max/min/gjennomsnittsverdier, og kvalitetsfordelingen i forhold til normene.

	Totalantall bakterier	Termostabile coliforme bakterier	Fekale streptokokker	Staphylokokkus aureus
Maksimum	1.000.000	10	>1.000	>1.000
Minimum	25.000	<10	< 100	< 100
Gjennomsnitt	116.000	<10	< 100	< 100
<u>Kvalitetsnormene</u>				
God	<100.000	<10	<100	<100
Akseptabel	100.000 - 1.000.000	10 - 100	100 - 1.000	100 - 1.000
Ikke akseptabel	>1.000.000	>100	>1.000	>1.000
<u>Kvalitetsfordeling</u>				
God	56 %	88 %	44 %	38 %
Akseptabel	38 %	13 %	38 %	50 %
Ikke akseptabel	6 %	0	19 %	13 %

Det ble, som tabellen viser, tatt en del prøver også i 1986. Prøvemengden ble imidlertid vesentlig redusert i forhold til 1985 på grunn av mannskapsmangelen. Analysene viser god forbedring i forhold til 1985 når det gjelder totalantall og coliforme bakterier. Derimot var det en tilbakegang når det gjelder fekale streptokokker og staphylokokkus aureus, og det skyldes dårligere personlig hygiene blant de ansatte. Her trengs mer informasjon.

Fiskevarer

I 1986 ble det analysert 6 prøver av fiskefilét og opparbeidete fiskevarer, alle uttatt fra bakteriologisk analyse. Kvaliteten var jevnt god.

Blåskjellprøver

Både våren og høsten 1986 ble det tatt ut og sendt inn prøver for analyse ved Institutt for næringsmiddelhygiene ved Norges Veterinærhøgskole. Undersøkelsene anfattet diarettisk muslinggift (DSP) men det ble ikke påvist gift i noen av prøvene. Det ble også preparert og sendt inn noen prøver for analyse av paralyserende muslinggift (PSP), men også disse var negative.

Melkeprodukter

Næringsmiddelkontrollen får hver uke tilsendt prøver av konsummelkeprodukter som produseres ved Trøndelag Meieri A/L avd. Hitra. Resultatene av disse undersøkelsene gjengis i tabell 10. Melka har hatt god bakteriologisk kvalitet, og det ble ikke påvist coliforme bakterier i løpet av året. Det ble heller ikke påvist antibiotika i melka i 1986.

3.2 Offentlig kjøttkontroll

I og med at den vesentligste delen av slaktemengden fra Frøya og Hitra går til Bøndernes Salgslag og Trondheim slaktehus i Trondheim, har kjøttkontrollen på slaktet blitt ivaretatt av Trondheim offentlige kjøttkontroll. Våre undersøkelser begrenser seg derfor til trikinundersøkelser av svinekjøtt. I 1986 ble det tatt 15 trikinprøver.

3.3 Oppdrag etter anmodning fra Fiskeridirektoratets kontrollverk

Samarbeidet med Fiskeridirektoratets kontrollverk fungerer godt på lokalplanet, og vi har i 1986 utført enkelte analyser etter forespørsel fra den lokale inspektøren. Dette har hovedsakelig vært bakteriologisk kontroll av krabbe og analyse av restkonsentrasjon av medisin i oppdrettsfisk.

TABELL NR. 10

MJØLKEKONTROLLEN 1986

Koliforme bakterier	H-mjølke 2 l		H-mjølke 1 l		H-mjølke 1/4 l		Fløte		Lettmjølke		Sk. mjølke		Sk. kultur		Kultur	
	Ant.	%	Ant.	%	Ant.	%	Ant.	%	Ant.	%	Ant.	%	Ant.	%	Ant.	%
Negativ i 0,1 ml	44	100	46	100	37	100	46	100	46	100	46	100	45	100	45	100
10 - 100 pr. ml																
100 - 500 pr. ml																
	44	100	46	100	37	100	46	100	46	100	46	100	45	100	45	100

Sjukdomsdiagnostikk, analyser for oppdrettsnæringa

Sjukdomsdiagnostikk.

I løpet av 1986 er det ved laboratoriet bokført 329 journalnummer på undersøkelse av oppdrettsfisk. Hvert journalnummer omfatter oftest flere fisker, i gjennomsnitt 5 - 6 stk. Det er også obdusert en del fisk ute på de forskjellige oppdrettsanlegg. Alt i alt er det ca 2000 fisk undersøkt.

Størstedelen av materialet er tilsendt fra Frøya og Hitra, men det er også innsendt fisk fra Snillfjord og Fosen. Fordelinga på ulike diagnoser er vist i tabell nr.

Tabell nr

Fiskesjukdommer, diagnose:

Hemorrhagisk syndrom	84
Vibriose	26
Vibrio inf.	3
Finneråte	27
Gjellebetennelse	10
Sårskader	20
Costiainvasjon	12
Osmotiske forandringer / dehydrering	25
Sårinfeksjon	3
Mekanisk skade/fuglebitt	12
Papillomatose	2
Øyeskader	2
Svartflekksyke	1
Blandingsflora	1
Exokrin pankreatitt	1
Gjellelokkbetennelse	3
Leverdegenerasjon	2

Anemi	3
Andre gjelleparasitter	2
Soppinfeksjon	1
Tarminfeksjon	2
Stoffskifteforstyrrelser	2
Avmagring	2
Lakselus	5
Ingen diagnose stilt	112

3.5 Radioaktivitet etter Tsjernobyl-ulykken

Ulykken ved atomkraftverket i Tsjernobyl i april -86, fikk opp øynene våre for farene ved atomkraft.

Heller ikke Frøya/Hitra-regionen forble upåvirket av dette. Målinger av vann og melk viste særdeles lave verdier, med topper på 17 Bq/kg, mens stikkprøver fra ferskvannsfisk viste 205 Bq/kg i mai og 623 Bq/kg i september.

Hjortekjøtt ble målt til 550-1.000 Bq/kg på Hitra, og begge kommunene ble erklært tiltakssone (600-2.000 Bq/kg) for slakt av småfe.

Helsedirektoratet har beregnet at denne ulykken kan forårsake 1-2 krefttilfeller pr år på landsbasis. Totalt registreres det ca 16.000 krefttilfeller pr år i Norge. Helserisikoen etter Tsjernobyl vil derfor være mindre enn ved tobakksrøyking.

4. Undervisning og reiser

4.1 Foredrag

Februar: Foredrag på kurs for settefiskprodusenter.

Kyrksæterøra

Eva Karin Venseth

Hele

året: Undervisning av elever ved Frøya videregående skole

Emne: fiskesjukdommer

Eva Karin Venseth

Svein Hallbjørn Steien

4.2 Reiser - kurs

Januar : Hospitering ved Veterinærinstituttet

avdeling for fiskesykdommer

Eva Karin Venseth

Mars : Kurs i fiskeoppdrett og

fiskesykdommer.

Eva Karin Venseth

Veterinærhygienisk etterut-

danningskurs

Anne Mette B. Kolden

- August : Intensivkurs i fiskeoppdrett og
fiskesykdommer Eva Karin Venseth
-
- Oktober : Næringsmiddelseminaret -86
Norsk fiskeoppdrett - forut-
setninger for fortsatt vekst. Eva Karin Venseth
- Saksbehandling i nærings-
middelkontrollen Arve Sletvold
- November: Kurs i kontroll med miljø-
forhold i settefiskanlegg Svein Hallbjørn Steien