



Skelfisksframleiðsla Leyfisveitingar og eftirlit

Dóra S. Gunnarsdóttir

Fagsviðsstjóri

Frá ræktun til framleiðslu öflun leyfa

- Starfsleyfi HES
- Rekstrarleyfi Fiskistofa skv. rgl.238/2003
- Heilnæmiskönnun umsókn til SLR
- Framkvæmd Heilnæmiskönnunar: MAST
- Eftirlit / uppskeruleyfi
- Markaðsetning
 - Afgreiðslustöð
 - Auðkennismerki

Heilnæmiskönnun

- SLR þarf að gefa leyfi til að hefja könnun
- Getur tekið allt að 12 mánuði, tekur mið af niðurstöðum sem liggja fyrir um svæðið
- Markmið
 - Kanna mengunaruppsprettur
 - Greina magn þungmálma og annarra mengunarefna
 - Flokka svæðið í A, B og C svæði
 - Sýni tekin af sjó til mælingar á E.coli
 - Sýni tekin af skel til mælinga á E.coli og Salmonellu
 - A svæði < 230 E. coli / 100 g,
- Svæðið metið, flokkað og eftirlit skilgreint

Eftirlit

- Skv. eftirlitsáætlun fyrir hvert svæði
- Markmið
 - Fylgjast með stöðu þungmálma Cd, Hg, Pb
 - Viðhalda flokkun svæðis A, B og C
 - Fylgjast með útbreiðslu eitraðra þörunga

Markaðsetning forsendur

- Viðurkennd afgreiðslustöð
 - Aðstaða
 - Gæðahandbók
 - Hættugreining
- Lokaðar umbúðir með auðkennismerki ef skelfiskur á að fara í smásöludreifingu
 - Auðkennismerki
- Heilnæmur kræklingur

Uppskeruleyfi

- Sótt um leyfi til uppskeru til MAST
- Heilnæmiskannað svæði / niðurstöður í lagi
 - Sýnataka samþykkt
- Sýni tekið af sjó til mælinga á eitruðum þörungum og skel til mælinga á þörungaeitri
 - Heimild veitt til uppskeru ef niðurstöður í lagi
- Uppskeruleyfi gildir í 1-2 vikur
- Nýtt sýni til að viðhalda uppskeruleyfi

Auðkennismerki

- Skal vera vatnshelt og gefa til kynna
 - Upprunaland
 - Tegund samloka á íslensku og latneskt heiti
 - Leyfisnúmer vinnslustöðvar
 - Lotumerki
 - Dagsetningu pökkunar
 - Geymslupól eða þessa skelfiskur skal vera lifandi við sölu
 - Geymsluskiyrði
 - Nafn og heimilsfang framleiðanda
- Smásali skal geyma auðkennismerki í 60 daga

IS
42601
EEA

Auðkennismerki



Bláskel / kræklingur á leið á markað



Lokaorð

- Flókið ferli við öflun leyfa til ræktunar og markaðsetningar á skelfisk
- Markmiðið er að tryggja heilnæmi skelfisks svo neytandinn geti rólegur neytt þess skelfisks sem boðin er til sölu

Örugg matvæli - allra
hagur

