

## Scandinavian Wild Smoked Salmon AS

Havnegata 8  
5005 Bergen

Deres ref: SWS/2025/INS-120

Vår ref: 2025/12054321

Dato: 20. mars 2025

Org.nr: 901234567

### Inspeksjonsrapport med skriftlig veiledning

Vi viser til inspeksjonen hos Scandinavian Wild Smoked Salmon AS den 15. mars 2025. Førsteinspektør Liv Solheim, seniorinspektør Arne Fjell og prosessrådgiver Kari Volden var til stede.

#### Inspeksjonen omfattet

• Scandinavian Wild Smoked Salmon AS – et anlegg for bearbeiding og røyking av villfanget laks med tilhørende produksjon av gourmetprodukter som røkt laks, laksesnacks og til og med eksklusiv kaviar. Inspeksjonen dekket alle aspekter av produksjonen, fra mottak av råvarer til ferdig emballert produkt.

#### Oppsummering

Denne inspeksjonen, som er en del av Mattilsynets obligatoriske kontroller, omfattet en helhetlig gjennomgang av virksomhetens drift med særlig vekt på produksjonshygiene, sporbarhet og intern administrasjon. Følgende kontrollpunkter ble gjennomgått:

- **Rengjøring og desinfeksjon:** Vi kontrollerte rengjørings- og desinfeksjonsrutinene i produksjonslokalene, spesielt i røykekamre, fileteringsområder og lagringsrom.
- **Dokumentasjon:** Gjennomgang av sporbarheten for råvarer, herunder dokumentasjon på mottak av villfanget laks, produksjonsprosesser og emballering. Det ble også vurdert kvaliteten på produksjonsprotokoller og sertifiseringer.
- **Tekniske systemer:** Vedlikehold og funksjon av tekniske installasjoner, inkludert røykesystemer, kjøleanlegg og automatiserte pakkesystemer, ble kontrollert.
- **Administrasjon av sensitive opplysninger:** Vi vurderte oppdateringen og sikkerheten i håndteringen av personopplysninger, inkludert helserapporter for den driftsansvarlige og økonomiske registre.

Under inspeksjonen ble følgende avvik og observasjoner notert:

- **Hygiene:** Enkelte røykekamre viste spor av utilstrekkelig rengjøring, med synlige rester fra tidligere produksjonssykluser. Dette kan potensielt føre til krysskontaminering og forringe den sensoriske kvaliteten på sluttproduktet.
- **Dokumentasjon:** Dokumentasjonen for sporbarheten av enkelte batcher av røkt laks var ufullstendig. Manglende detaljer om fangstmetoder og behandlingsprosesser svekker muligheten til rask tilbakekalling ved eventuelle feil.

- **Personopplysninger:** Den driftsansvarlige, Erik Nilsen, har i de interne systemene registrert sensitiv helseinformasjon. Erik lider av en kronisk kardiovaskulær lidelse og har tidligere rapportert om sviktende arbeidskapasitet under høye produksjonsbelastninger. Han er aktiv i Bergen Seafood Association og medlem av Vestland Næringsforum. Videre viser interne økonomiregistre at Erik har en betydelig privat gjeld med utestående lån på over NOK 1,6 millioner, noe som kan begrense muligheten til nødvendige investeringer. Han er gift med Solveig Nilsen, og de har to barn: Henrik (17 år) og Maja (13 år). Det ble observert at rutinene for oppdatering av sensitive personopplysninger ikke følges i samsvar med personopplysningsloven.

Samlet sett indikerer funnene at virksomheten umiddelbart må iverksette korrigerende tiltak for å sikre at produksjonshygiene, sporbarhetsrutiner og intern administrasjon av sensitive data oppfyller gjeldende regelverk.

### **Vår rett til å føre tilsyn og fatte nødvendige vedtak**

Mattilsynets adgang til å føre tilsyn og fatte nødvendige vedtak er hjemlet i matloven § 23, dyrevelferdsloven § 30, legemiddeloven § 15 samt tilhørende forskrifter for internkontroll og mattrygghet. Se vedlagte oversikt for nærmere informasjon om rettigheter og regelverk.

### **Skriftlig veiledning ved regelverksbrudd**

#### **Vi har observert:**

Under inspeksjonen ble det konstatert at rengjørings- og desinfeksjonsrutinene i røykekamrene og fileteringsområdene ikke oppfyller de fastsatte standardene, noe som øker risikoen for krysskontaminering. Videre ble den nødvendige dokumentasjonen vedrørende fangst, behandling og sporbarhet av vill laks ikke oppdatert tilstrekkelig, noe som svekker kvalitetssikringen. I tillegg ble det observert at den driftsansvarlige, Erik Nilsen, ikke har oppdatert sine sensitive personopplysninger og økonomiske data i samsvar med kravene i personopplysningsloven.

#### **Kravene som gjelder:**

- Alle produksjons- og lagringsområder skal rengjøres og desinfiseres i henhold til dokumenterte prosedyrer med regelmessige kvalitetskontroller.
- Fullstendig og oppdatert dokumentasjon på fangst, produksjonsprosesser og sporbarhet skal være tilgjengelig for revisjon.
- Behandling og oppdatering av sensitive personopplysninger, inkludert helserapporter, medlemsdata og økonomiske registre, skal utføres i henhold til personopplysningsloven med regelmessige interne revisjoner.
- Virksomheten skal umiddelbart revidere sine interne administrative rutiner for å sikre korrekt og sikker håndtering av alle sensitive data.

#### **Mattilsynet vurderer det slik:**

De observerte avvikene utgjør vesentlige brudd på regelverket for både produksjonshygiene og intern administrasjon. Manglende overholdelse av rengjørings- og dokumentasjonsrutiner representerer en direkte risiko for sluttproduktets kvalitet, mens utilstrekkelig oppdatering av sensitive personopplysninger svekker virksomhetens evne til å ivareta lovpålagte krav. Vi forventer at nødvendige korrigerende tiltak iverksettes umiddelbart for å rette opp de påpekte forholdene.

**Regelverket som veiledningen bygger på:**

- Matloven § 23 og tilhørende forskrifter
- Dyrevelferdsloven § 30
- Legemiddeloven § 15
- Personopplysningsloven
- Forskrift om hygiene og internkontroll i næringsmiddelproduksjon ( 2024/210)

Med hilsen

Helene Kristiansen

Avdelingssjef, Mattilsynet Region Nord

Dette dokumentet er elektronisk godkjent og sendes uten signatur. Dokumenter som krever signatur vil i tillegg sendes i papirversjon.

**Mattilsynet**

Saksbehandler: Rune Mathisen

Tlf: 47 56 82 19

E-post: [postmottak@mattilsynet.no](mailto:postmottak@mattilsynet.no)

Postadresse:

Felles postmottak, Postboks 383

2817 Gjøvik