

20 spørsmål og svar om oppdrettslaks

Norsk laks er noe av det sunneste og beste man kan spise. Alle deler av produksjonen overvåkes av myndighetene. Det aller meste av oppdrettslaks som selges i handelen er norsk.

● TRYGG MAT ●

1. Er oppdrettsfisk trygg å spise?

Ja. Myndighetene anbefaler nordmenn å spise mer sjømat, både mager og fet fisk (som laks).

2. Hvem overvåker innholdet i laks og ørret?

Mattilsynet og NIFES (Nasjonalt institutt for ernærings- og sjømatforskning) tar prøver og analyserer. Det tas flere tusen prøver hvert år, og det er full åpenhet om resultatene. Se www.nifes.no

3. Inneholder oppdrettslaks mer miljøgifter enn villfisk?

Nei. Det finnes miljøgifter i sjømat, men innholdet av fremmedstoffer som PCB, dioksiner og tungmetaller er godt under myndighetenes grenseverdier. Vitenskapskomiteen for mattrygghet har konkludert med at de gode helseeffektene ved å spise fisk overgår de mulige negative. Det anbefales derfor å spise mer fisk, ikke mindre. Fakta om miljøgifter i ulike fiskearter er åpent tilgjengelig på Sjømatdata på www.nifes.no

4. Inneholder oppdrettslaks farlige medisinrester?

Nei. Det er ikke påvist rester av ulovlige legemidler eller lovlig brukte legemidler over fastsatte grenseverdier. Myndighetene tar flere tusen prøver hvert år.

5. Er det farlig å spise laks som har hatt lakselus?

Nei. Lakselus er ikke farlig for mennesker, og påvirker ikke sluttproduktet. Lusa er en parasitt som flyter i havet og fester seg på villfisk eller oppdrettslaks. Den må holdes under kontroll, slik man gjør med parasitter i andre næringer som produserer planter og husdyr. Hvis det er mer enn én lus på annenhver laks, må oppdretteren sette inn tiltak for å redusere antall lus i anlegget. Næringen jobber for å minimere bruken av legemidler mot lus ved å satse på andre virkemidler som rensefisk og tekniske løsninger.

6. Hva bestemmer innholdet av miljøgifter i fisk?

Fôret fisken spiser. Lakseoppdrett er kontrollert matproduksjon. Produsenten vet nøyaktig hva fisken spiser, og forprodusentene er underlagt streng kvalitetskontroll.

7. Selges det genmodifisert laks (GMO-laks) i butikkene?

Nei. Norge og en rekke lakseproduserende land organisert i ISFA (International Salmon Farmers Association) har avvist produksjon av GMO-laks. I Norge er heller ingen genmodifiserte planter eller fisk godkjent for dyrking/havbruk, og norske myndigheter vil fortsette med en restriktiv linje i forhold til dette. Enkelte genmodifiserte fôrråvarer er formelt godkjent av myndighetene, men disse råvarene benyttes ikke i fôrproduksjonen.

● TRIVSEL OG VELFERD ●

8. Har fisken det trangt i merdene?

Nei. Inne i en oppdrettsmerd er det 2,5 % fisk og 97,5 % vann. Dette er bestemt i lovverket. God plass er viktig for fiskens helse og trivsel.

9. Er oppdrettslaks mye syk?

Nei, helsetilstanden er god. Mens produksjonen av oppdrettslaks har økt mye, har sykdomsutbruddene blitt færre. Årsaken er utvikling av gode vaksiner og strenge hygienekrav.

10. Hvorfor fôres ikke laksen rett før slakting?

Det er vanlig å stanse fôring før slakting av fisken. Av hygieniske grunner skal den sultes til fiskens tarm er helt tom for fôrrester og fordi fisken blir mer robust mot håndtering. Etter sulting takler den stress bedre, og gir dermed bedre slaktekvalitet. Dette er lovregulert og skjer innenfor rammene for dyreetiske hensyn. Også villfisk lever i lengre perioder uten mat.

11. Er oppdrettslaks full av medisiner?

Nei, det brukes praktisk talt ikke antibiotika i lakseoppdrett lenger fordi fisken i all hovedsak er frisk gjennom livssyklusen. Medisin brukes kun hvis veterinær har foreskrevet dette som en behandling av fiskesykdom.

● HVA SPISER LAKSEN ●

12. Spiser oppdrettslaksen bare fisk?

Nei, marine råvarer utgjør omlag 30% av fôret. Fiskemel og fiskeolje lages av fisk som ansjoveta, kolmule, sild, tobis og lodde. En økende andel av råvarene kommer fra planter, noe som betyr tilsvarende reduksjon i behovet for villfisk som råstoff. Av alle husdyr har laks den mest effektive omdanning av fôr til mat.

13. Hva består fôret av?

Oppdrettslaks spiser tørrfôr formet som pellets. Hver pellet er en matpakke med næringsstoffer som laksen trenger: Fett, proteiner, karbohydrater, vitaminer og mineraler. Proteiner og fett kommer fra fiskemel og fiskeolje, samt fra planteprotein og planteoljer. Karbohydratene i fiskefôr kommer fra hvete og mais. Fiskefôr inneholder også vitaminer og mineraler, samt astaxanthin som tilsetter farge og viktig A-vitamin.

● MILJØ OG SAMFUNNSANSVAR ●

14. Er lakseoppdrett årsaken til at havet tømmes for fisk?

Nei. Overbeskatning skyldes svak forvaltning av fiskeriene, ikke oppdrett. Fiske på villfiskarter som går til produksjon av fiskemel og fiskeolje foregår over hele verden. Det produseres fem millioner tonn fiskemel årlig, og norsk oppdrett bruker omlag 2% av dette (2012). Resten går til annen husdyrproduksjon i landbruket og fôr til andre fiskearter. Av fiskeoljen går 4% til norsk laksefôr.

15. Hvor kommer villfisken som brukes i fiskefôret fra?

Det meste av av råvarene fiskes i Nord-Atlanteren, og i tillegg kommer noe råstoff fra det sørøstlige Stillehavet. Så lenge bestandene beskattes forsvarlig og det ikke finnes et konsummarked for denne fisken, kan det med fordel brukes som råvarer til fiske- eller dyrefôr.

16. Er det ikke sløsing med naturressursene å føre laks med villfisk?

Nei, oppdrett av laks er den mest ressurseffektive måten å drive animalsk matproduksjon på. I dag brukes det 1,15 kg fôr for å produsere 1 kg laks. Dette fôret kommer fra 2 til 2,5 kg villfisk. Til sammenligning må laks i naturen spise 10 kg mat for å vokse 1 kg.

17. Hvorfor bruker man fiskeslo som fôr til laksen?

Fordi det er en god omega-3-ressurs som ellers ville gått til spille. Mens avskjær, hoder, bein og skinn fra annen fiskeindustri tidligere var et avfallsproblem, brukes råstoffet i økende grad til produksjon av fiskemel og fiskeolje. Fiskeavskjær utgjør nå 28% (2012) av de marine ingrediensene i fôret, en økning fra 5% i 2009.

18. Er det ikke uklokt å bruke mat til å produsere annen type mat, som laks?

Nei, det meste av animalsk matproduksjon som kjøtt, melk og egg, baserer seg på fôr med råvarer som kunne vært spist av mennesker (kraftfôr). De fleste mennesker spiser både kjøtt og fisk, noe som er i tråd med helsemyndighetenes anbefalinger om et variert og balansert kosthold. WHO mener at sjømatinntaket må økes for å bedre folkehelsen. For at sjømatbehovet for verdens befolkning skal dekkes, mener FNs matvareorganisasjon FAO at dette kun kan skje gjennom økt sjømatproduksjon fra havbruk.

19. Hvorfor kan ikke villfisken som brukes i laksefôr heller gått til menneskemat?

Ikke alle fiskearter er egnet eller etterspurt for å bli brukt direkte som menneskemat.

20. Er lusemidlene som brukes farlige for miljø og krepsdyr?

Lakseprodusentene bruker ulike virkemidler mot lus, blant annet renseskum og godkjente legemidler. Alle midler er godkjent av Statens Legemiddelverk. For å ta hensyn til mulig miljøpåvirkning, og redusere legemiddelbruken mest mulig, er det streng kontroll med bruk av slike midler. I sommermånedene (juni, juli, august) som er hovedsesong for skallskifte for krepsdyr som kan befinne seg nært havbruksanlegg, er det derfor strenge restriksjoner på bruk av legemidler som kan påvirke skalldyr.

MER INFORMASJON?

NYESTE UTGAVE OG MER FAKTA

FINNES HER: WWW.FHL.NO/MATERIELL

KONTAKTINFO LAKSEFAKTA:

LAKSEFAKTA@SEAFOD.NO

