



Blåskjellvarsel

Blåskjellvarslet og skjellsanking

Mattilsynet finansierer overvåkning av giftigheten av blåskjell langs hele kysten. Det er hovedsaklig basert på ukentlige tellinger av mengdene giftproduserende alger i vannmassene.

Er det trygt å spise skjell som selges i butikken?

Det er selvsagt ikke tillatt å selge skjell som inneholder giftstoffer. Skjell som skal omsettes blir derfor kontrollert. Fiskeridirektoratet, som har ansvar for denne kontrollen har inngått avtale med Institutt for næringsmiddelhygiene ved Norges veterinærhøgskole for å få utført analysene. Skjell som frembys gjennom ordinære salgskanaler kan derfor trygt spises.

Er det noen tips om sikker skjellsanking?

Det er sikrest å plukke skjell i nærheten av de prøveuttakingsstedene der næringsmiddeltilsynet tilrår at skjell kan spises. Uttaksstedene som er med i overvåkningsprogrammet ligger spredt langs kysten, og forekomst av giftige alger kan være lokal. Spesielt hvis rådene veksler fra sted til sted langs samme kyststripe, kan det være lurt å holde seg nærmest mulig prøveuttakingsstedet. I trange fjorder og vikar går utskiftningen av vannmassene sakte, og her kan det være lokale ansamlinger av giftproduserende [PSP-alger](#)

Hvor forekommer giftige skjell?

Her i landet er for mye algegifter i skjell vanligst fra svenskekysten til Helgelandskysten, men giftige skjell kan forekomme helt til Finnmark.

Vil du være på den sikre siden bør du ringe Mattilsynets blåskjelltelefon (T: 820 33 333). Blåskjellvarsel finner du også på Tekst-TV: NRK1 s. 588 og NRK2 s. 342. Da får du greie på om skjellene kan være giftige eller ikke.

[Blåskjellvarsel fra Mattilsynet.](#)

Relaterte linker:

[Om giftige skjell](#)

[Symptomer på skjellforgiftning](#)

[Trække på skjell](#)

[Sommer og helse](#)