

**Statens livsmedelsverks kungörelse
om ändring i kungörelsen (1994:2) med
föreskrifter och allmänna råd om
hantering av fiskvaror m.m.;**

SLV FS 1997:14
(H 298:3)
Utkom från trycket
1997-04-23

beslutad den 4 april 1997.

Med stöd av 15, 19, 37, 53 och 55 §§ livsmedelsförordningen¹ beslutar Statens livsmedelsverk i fråga om verkets kungörelse (SLV FS 1994:2) med föreskrifter och allmänna råd om hantering av fiskvaror m.m.

dels att 2, 6 och 18 § samt de allmänna råden efter 6 § och rubriken före 18 § skall ha följande lydelse,

dels att *bilaga 5* och *bilaga 6* skall ha följande lydelse,

dels att rubrikerna och de allmänna råden före 23 § skall ha följande lydelse,

dels att i kungörelsen skall införas en ny paragraf, 2a §, och en ny bilaga, *bilaga 8*, av följande lydelse.

2 § Reglerna i denna kungörelse gäller vid produktion och övrig hantering av fiskvaror.

Reglerna gäller inte

- saluhållande av mindre mängder fiskvaror från fiskare till detaljist eller till enskild konsument,
- hantering av fiskvaror i detaljhandel eller storhushåll.

2a § Såsom småskalig fiskanläggning anses fiskanläggning med en produktion av mindre än 250 ton fiskvaror, utgående vikt, per år. Såsom småskalig grossistcentral anses grossistcentral med en hantering av mindre än 500 ton fiskvaror per år.

¹Förordningen omtryckt 1990:310. Jfr EES-avtalet bilaga I avsnitt I och rådets direktiv 92/48/EEG (EGT nr L187, 7.7.1992, s. 41), kommissionens beslut 93/351/EEG (EGT nr L 144, 16.6.1993, s. 23), kommissionens beslut 93/51/EEG (EGT nr L 3, 21.1.1993, s. 11), rådets direktiv 95/71/EG (EGT nr L 332, 30.12.95, s. 40) samt kommissionens beslut 95/149/EG (EGT nr L 97, 29.4.95, s. 84)

6 § Fiskvaror skall genomgå en organoleptisk undersökning vid landning eller före första saluhållande.

Kravet på organoleptisk kontroll skall anses uppfyllt om fiskvarorna utan anmärkning genomgått den landningskontroll som skall utföras enligt rådets förordning (EEG) nr 3759/92 av den 17 december 1992 om den gemensamma organisationen för fiskeri- och vattenbruksprodukter och rådets förordning (EG) nr 2406/96 av den 26 november 1996 om fastställande av gemensamma marknadsnormer för saluföring av vissa fiskeriprodukter.

Om den organoleptiska undersökningen föranleder tvivel om fiskvarornas färskhet skall tillsynsmyndigheten utföra kontroll av halten TVB-N (totala mängden flyktiga kvävebaser) enligt *bilaga 8*.

Allmänna råd

Den organoleptiska undersökningen sker stickprovsvis. Att fiskvarorna utan anmärkning genomgått landningskontrollen hindrar inte att de utsätts för ytterligare organoleptisk undersökning efter första saluhållandet, om det finns anledning till detta.

Märkning och identifikation

18 § Fiskvaror skall vid leverans förses med följande uppgifter på emballaget eller, när fiskvaror är oförpackade, i medföljande dokument

- beteckningen SE
- fiskanläggningens, grossistcentralens eller auktionshallens nummer för identifikation, samt
- beteckningen EG.

Uppgifterna skall vara fullt läsbara och stå samlade på emballaget, väl synliga utifrån utan att emballaget behöver öppnas.

Ytterligare föreskrifter om märkning finns i *bilaga 5-6*.

Hygienbestämmelser för personal, lokaler, utrustning m.m.

Personalhygien m. m.

Allmänna råd

1 21 § livsmedelslagen föreskrivs att i livsmedelshantering inte får vara sysselsatt person som har eller kan antas ha sjukdom eller smitta, sår eller skada som kan göra livsmedlet som han hanterar otjänligt till människoföda. Förutom i 23-26 §§ nedan finns närmare bestämmelser om personalhygien i 29-34 §§ livsmedelsförordningen och i Livsmedelsverkets kungörelse med föreskrifter och allmänna råd om personalhygien.

Denna kungörelse träder i kraft den 1 maj 1997.

ARNE KARDELL

Per Mattsson
(Tillsynsenhet 2)

Särskilda föreskrifter om hantering av färska, djupfrysta och tinade fiskvaror

1. Föreskrifterna i denna bilaga gäller vid hantering av färska, djupfrysta och upptinade fiskvaror i fiskanläggningar.

2. Kylta oförpackade färska fiskvaror skall, i avvaktan på transport eller vidare hantering, lagras i kylutrymme eller förvaras heltäckta med is. Isen skall tillverkas av vatten av dricksvattenkvalitet (A-krav). Ny is skall tillföras så ofta som erfordras. Isbehållare skall hållas rena och i gott skick.

Förpackade färska fiskvaror skall förvaras under is eller vid en temperatur motsvarande temperaturen av smältande is.

3. Huvudskärning och rensning skall utföras under goda hygieniska förhållanden. Fiskvarorna skall omedelbart därefter sköljas med vatten av dricksvattenkvalitet (A-krav).

Filéing och skivning skall utföras på annan plats än den där huvudskärning och rensning sker. Filéer och skivor som skall säljas färska skall kylas ned så snabbt som möjligt efter bearbetning. Filéer och skivor får inte bli kvar på arbetsborden längre än nödvändigt för deras bearbetning och skall skyddas mot föroreningar med lämpligt emballage.

4. Behållare som används för leverans eller lagring av färska fiskvaror skall vara utformade så att fiskvarorna skyddas mot förorening. Smältvatten skall kunna avledas från sådan behållare.

5. Fiskavfall skall kontinuerligt förslas bort eller placeras i täta, täckta behållare som är lätta att rengöra och desinfektera. Avfall får inte lagras i produktionslokaler.

6. Frysaggregat i frysanläggningar skall ha kapacitet att snabbt sänka temperaturen till och behålla temperaturen i varorna vid -18°C .

7. Frysutrymmen där fiskvaror lagras skall vara försedda med temperaturregistreringsutrustning. Utrustningens temperatursensorer skall placeras där temperaturen i lokalen är högst.

8. Fiskvaror skall tinas under goda hygieniska förhållanden så att temperaturen inte onödigt höjs. Smältvatten skall avledas på lämpligt sätt.

9. Upptinade fiskvaror skall bearbetas och beredas så snart som möjligt efter upptining.

10. Om frysta fiskvaror saluhålls upptinade skall på förpackningen anges att varan varit fryst.

Särskilda föreskrifter om hantering av beredda fiskvaror

Allmänt

1. Vid hantering av beredda fiskvaror gäller föreskrifterna i denna bilaga.
2. Vedertagna metoder för beredning och för att förlänga hållbarheten av fiskvaror skall användas för att hämma utvecklingen av sjukdomsframkallande mikroorganismer.

Helkonservering

3. För fiskvaror som har steriliserats i hermetiskt tillslutna burkar gäller följande.
 - Vatten som används vid sterilisering och kylning av burkarna skall vara av dricksvattenkvalitet (A-krav). Kemiska tillsatser som används för att förhindra korrosion av utrustning och burkar får tillsättas vattenet.
 - Lämplig metod - med hänsyn till uppvärmningstid, temperatur och burkarnas storlek - skall användas för värmebehandling. Värmebehandlingen skall utföras så att sjukdomsalstrande mikroorganismer dödas eller inaktiveras.

Allmänna råd

Av bilaga 7 framgår att dokumentation och kontroll av utförd beredning skall ske samt att värmebehandlingsutrustningen skall vara försedd med kontrollsystem som verifierar att burkarna genomgått erforderlig värmebehandling.

4. Samtliga burkar som har genomgått sådan värmebehandling som avses i punkt 3 under identiska förhållanden skall märkas så att partiet kan identifieras.

Rökning av fiskvaror

5. Rökning av fiskvaror skall ske i särskild för ändamålet avsedd lokal eller del av lokal. Lokalen skall vara utrustad med erforderligt ventilationssystem som förhindrar att rök och värme påverkar andra lokaler eller utrymmen där fiskvaror hanteras.
6. Material som används för rökframställning skall förvaras i separat utrymme och får endast användas på sådant sätt att det inte förorenar fiskvarorna.

7. Målat, fernissat, limmat eller på annat sätt kemiskt hållbarhetsbehandlat trä får inte användas till rökframställning.

8. Efter rökning och före emballering skall fiskvarorna snabbt kylas ned till föreskriven lagringstemperatur.

Saltning

9. Saltning av fiskvaror skall ske i för ändamålet avsedd lokal eller del av lokal avskild från övriga produktionslokaler.

10. Salt som används vid saltning av fiskvaror skall vara rent och lagras på sådant sätt att förorening förhindras. Saltet får inte återanvändas.

11. Lokaler och behållare skall vara väl rengjorda före användning.

Kokning av kräft- och blötdjur

12. Kokning av kräft- och blötdjur skall följas av snabb kylning. Vatten för kylning skall vara av dricksvattenkvalitet (A-krav). Om inte andra metoder för att förlänga hållbarhetstiden används skall varorna kylas ned till temperaturen för smältande is.

13. Skalning och urtagning av kött skall utföras under goda hygieniska förhållanden. Om denna hantering utförs för hand skall god handhygien iakttas och samtliga arbetsytor regelbundet rengöras. Maskiner som används skall rengöras flera gånger dagligen och desinfekteras efter varje arbetsdag.

Efter skalning och urtagning av kött skall de kokta produkterna omedelbart kylas ned eller frysas in.

Allmänna råd

Av bilaga 7 framgår att tillverkaren skall utföra mikrobiologiska tester på produktionen med regelbundna mellanrum.

Mekanisk urbening av fiskkött m.m.

14. Vid mekanisk urbening av fisk skall fisken vara rensad och rengjord. Om filéer finfördelas mekaniskt skall finfördelning ske utan dröjsmål efter fileing.

Maskiner som används skall rengöras minst varannan timme.

15. Finfördelad fisk skall omedelbart frysas in eller blandas med produkter som skall frysas in eller genomgå hållbarhetshöjande behandling.

Fiskvaror avsedda att konsumeras råa, kallrökta m.m.

16. Fiskvara som skall konsumeras rå eller i det närmaste rå skall frysas ned till under -20°C och lagras vid denna temperatur under minst 24 timmar.

Första stycket gäller även fiskvaror av strömming och sill, makrill, skarpsill, vildfångad Atlant- och Stillahavslax som skall rökas och där kärntemperaturen

är lägre än 60°C. Första stycket gäller även marinerad och salt strömming och sill samt gravade fiskvaror om sistnämnda beredningsprocesser inte är tillräckliga för att avdöda nematodlarver.

Allmänna råd

Infrysning enligt punkt 16 kan göras antingen av råvaran eller den färdiga produkten.

17. Vid saluhållande av fiskvara som skall konsumeras rå eller i övrigt som anges i punkt 16 skall varan åtföljas av en handling från tillverkaren som anger vilken behandling fiskvarorna har genomgått samt intyg om att varorna har behandlats i enlighet med kraven i punkt 16 första stycket.

Föreskrifter om kontroll av TVB-N

Obearbetade fiskvaror skall anses som otjänliga till livsmedel i de fall gränsvärden för TVB-N överskrids enligt följande

- 25 milligram kväve per 100 gram fiskkött i fråga om arterna *Sebastes* sp., *Helicolenus dactylopterus* och *Sebastichys capensis*,
- 30 milligram kväve per 100 gram fiskkött i fråga om arter tillhörande familjen PLEURONECTIDAE med undantag av helgeflundra: *Hippoglossus* sp,
- 35 milligram kväve per 100 gram fiskkött i fråga om arten *Salmo salar* samt arter tillhörande familjerna MERLUCCIDAE och GADIDAE.

Vid kontroll av TVB-N skall de metoder användas som anges i artikel 2 i kommissionens beslut 95/149/EG².

²EGT nr L 97, 29.4.95, s. 84

