

En kopia skickas till:

Livsmedelsverket

Museigatan 2

451 50 Uddevalla

E-post: musselkontrollen@slv.se

Registreringshandling för levande tvåskaliga blötdjur, levande tagghudingar, levande manteldjur och levande marina snäckor.

När en livsmedelsföretagare förflyttar ett parti levande tvåskaliga blötdjur, levande tagghudingar, levande manteldjur och levande marina snäckor mellan produktionsområden, återutläggningsområden eller anläggningar ska en särskild registreringshandling åtfölja partiet, i enlighet med punkten 3 i kapitel I i avsnitt VII i bilaga III till Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 853/2004 av den 29 april 2004 om fastställande av särskilda hygienregler för livsmedel av animaliskt ursprung.

En kopia av registreringshandlingen ska sändas till Livsmedelsverket, i enlighet med 31 § i Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2005:20) om livsmedelshygien.

En annan kopia av registreringshandlingen ska bevaras hos upptagaren minst ett år efter leveransen, i enlighet med 69 § i ovan nämnda föreskrift.

Nytt registreringsdokument fylls i för varje ny leverans oavsett om leverantören är upptagare, mellanhand, reningsanläggning, leveranscentral eller auktionshall.

För att underlätta ifyllandet av blanketten rekommenderas att man tar del av ”Förklarande anmärkningar” som finns på sidan 3.

Förklarande anmärkningar	
Del I – Leverantör	
Denna del av dokumentet skall fyllas i av livsmedelsföretagaren som levererar ett parti levande tvåskaliga blötdjur. Nytt registreringsdokument fylls i för varje ny leverans oavsett om leverantören är upptagare, mellanhand, reningsanläggning, leveranscentral eller auktionshall.	
I.1	Referensnummer i IMSOC: Specifikt referensnummer som utfärdas automatiskt av IMSOC när ett certifikat har registrerats där. Denna ruta är endast aktuellt vid export till tredjeland.
I.2	Partinumner: Leverantörens partinumner för aktuellt parti. Med parti avses de tvåskaliga blötdjur av samma art som tagits upp vid ett och samma tillfälle inom ett produktionsområde.
I.3a	Leverantör: Ange leverantörens namn och adress (gatuadress, ort och ev. region, provins eller delstat), land och landets ISO-kod. Ange i förekommande fall anläggningens registrerings- eller godkännandenummer. Ange verksamhet (upptagare, reningsanläggning, leveranscentral, mellanhandsverksamhet eller aktionshall). För definition av de olika verksamheterna – se lista över definitioner nedan.
I.3b	Om ägaren är annan än leverantör: Om företaget som äger partiet är någon annan än den som faktiskt levererar den (tex som i fallet matmäklare) ska namn och adress och registreringsnummer fyllas i. Stryk om det inte är aktuellt.
I.4	Mottagande livsmedelsföretagare: Ange destinationsanläggningens namn och adress (gatuadress, ort och ev. region, provins eller delstat), land och landets ISO-kod. Ange i förekommande fall anläggningens registrerings- eller godkännandenummer. Ange verksamhet (reningsanläggning, leveranscentral, bearbetningsanläggning, mellanhandsverksamhet, lokal detaljhandel eller auktionshall). För definition av de olika verksamheterna – se lista över definitioner nedan.
I.5	Kvantitet: Anges i kilogram. För ostron avses antal.
I.6	<p>Varubeskrivning: Obligatoriska uppgifter som fylls i av alla som upprättar nytt registreringsdokument. Ursprungsinformation om partiet ska alltid följa med till nästa led i livsmedelskedjan.</p> <p><u>Upptagare:</u> Om aktiviteten i 1.3a inte är upptag utan gäller ett senare led livsmedelskedjan så skall upptagarens namn, adress, partinumner och partiets ursprungliga kvantitet fyllas i. Detta gäller även då leverantören och upptagaren är samma livsmedelsföretagare t.ex. då ett parti skickas från en godkänd anläggning där leverantören både är ansvarig för upptaget och den levererande leveranscentralen.</p> <p><u>FAO:s trebokstavskod:</u> Trebokstavskod för den art som levereras (t.ex. för blåmussla anges MUS). Information om artkoderna finns i ASFIS.</p> <p><u>Art:</u> Handelsbeteckning och vetenskapligt namn ska anges. (T.ex. Blåmussla, <i>Mytilus edulis</i>.)</p> <p><u>Datum för upptag:</u> Datum då partiet togs upp ur produktionsområde.</p> <p><u>Produktionsområdets namn och nummer:</u> Platsen för upptag ska anges enligt Livsmedelsverkets lista över produktionsområden, se Livsmedelsverkets webbplats: Sök - öppna och stängda områden för musslor-ostron (livsmedelsverket.se). Ange både namnet på produktionsområdet och numret. Gäller ej kammusslor, marina snäckor och sjögurkor som inte är filterare och som tagits upp utanför klassificerade produktionsområden.</p> <p><u>Koordinater för upptag:</u> Position för upptag fylls i för alla typer av upptag och anges i koordinatsystem WG S84 DDM. Gäller även kammusslor, marina snäckor och sjögurkor som inte är filterare och som tagits upp utanför klassificerade produktionsområden.</p> <p><u>Områdets klassificering:</u> Vid upptag ska produktionsområdets klassificering anges (A, B eller C). Uppgifterna finns tillgänglig på Livsmedelsverkets webbplats – se länk ovan.</p> <p><u>Restriktion:</u> För beskrivning av restriktion – se lista över definitioner nedan. Information gällande restriktioner finns tillgänglig på Livsmedelsverkets webbplats – se länk ovan.</p> <p><u>Odlad/Vild:</u> Ange om partiet kommer från vattenbruk eller från vilda bankar</p>
I.7	Återutläggning: För definition av återutläggning/återutläggningsområde – se lista över definitioner nedan. Ange datum för start och slut samt varaktighet för återutläggning. Informationen ska fyllas i även om återutläggning skett i tidigare led av annan än leverantör (I.3a). Platsen ska vara klassificerat återutläggningsområde.
I.8	Rening: För definition av rening/reningsanläggning – se lista över definitioner nedan. Om reningen skett i tidigare led av annan än leverantör (I.3a) ska information om godkännandenummer och adress till anläggningen anges. Datum för mottagande och avsändande från reningsanläggningen samt reningens varaktighet ska alltid anges. Reningens varaktighet anges i timmar eller dygn.

I.9	Återförande/levandelagring: För definition av återförande/levandelagring – se lista över definitioner nedan. Ange start- och slutdatum för lagringen. Platsen kan vara godkänd anläggning (ange godkännandenummer) eller produktionsområde (ange namn och nummer) med samma klassificering som för det ursprungliga produktionsområdet.
I.10	Konditionering: För definition av konditionering – se lista över definitioner nedan. Ange datum för start- och slutdatum för konditioneringen. Platsen kan vara godkänd anläggning (ange godkännandenummer) eller produktionsområde (ange namn och nummer) med A-klass.
I.11	Leverantörens försäkran: Ange datum, undertecknarens namn och underskrift.
Del II – Mottagande livsmedelsföretagare	
Den här delen av dokumentet ska fyllas i av mottagande livsmedelsföretag.	
II.1	Internt partinummer hos mottagande livsmedelsföretagare: I detta fält kan den mottagande livsmedelsföretagaren ange ett internt partinummer.
II.2	Den mottagande livsmedelsföretagarens försäkran: Ange datum då partiet levande musslor ankom till den mottagande livsmedelsföretagarens lokaler. För en mellanhand utan lokaler anges datum för inköp av partiet. Ange undertecknarens namn och underskrift.

Definitioner

Bearbetningsanläggning: Anläggning som utför åtgärder som väsentligt förändrar den ursprungliga produkten genom bland annat värmebehandling.

Detaljhandel: Hantering och/eller bearbetning av livsmedel och lagring av det på det ställe där produkten säljs eller levereras till slutkonsumenten, inbegripet distributionsterminaler, catering, personalmatsalar, allmänna serveringsställen, restauranger eller liknande livsmedelsservice, affärer, distributionscentrum och grossistaffärer.

Konditionering: Lagring av levande tvåskaliga blötdjur (från A-klassat produktionsområde, reningsanläggning eller leveranscentral) i tankar eller annan installation med rent havsvatten eller i naturliga miljöer för att avlägsna sand, dy eller slem och för att bevara eller förbättra de organoleptiska egenskaperna och se till att de tvåskaliga blötdjuret är livskraftiga innan de förpackas.

Leveranscentral: Varje anläggning, vid eller utanför kusten, avsedd för mottagning, konditionering, tvättning, rening, klassificering, förpackning av levande tvåskaliga blötdjur avsedda att användas som livsmedel.

Leverantör: Det företag som hanterar och levererar produkten oavsett om de äger den eller inte. Kan vara en upptagare, mellanhand, reningsanläggning, leveranscentral eller auktionshall.

Mellanhand: Registrerade mellanhänder (med eller utan lokal) får enbart hantera, tvätta och lagra levande tvåskaliga blötdjur i rumstemperatur, utan sammanslagning eller konditionering. Godkända mellanhänder får även ha ett fryslager, utföra sammanslagning eller uppdelning av partier av levande tvåskaliga blötdjur eller genomföra konditionering eller återförande.

Reningsanläggning: En godkänd anläggning med tankar för rent havsvatten där levande musslor placeras under den tid som krävs för att reducera kontaminering så att de tvåskaliga blötdjuret blir tjänliga som livsmedel och uppfylla kraven i kapitel V i avsnitt VII i bilaga III till Europaparlamentets och rådets förordning

(EG) nr 853/2004 av den 29 april 2004 om särskilda hygienregler för livsmedel av animaliskt ursprung.

Restriktion: Ett parti som har skördats i ett produktionsområde med restriktioner kan endast släppas ut på marknaden om livsmedelsföretagaren genom analys av fem separata prover kan visa att partiet uppfyller de mikrobiologiska kriterierna som anges i punkt 1.25 i kapitel 1 i bilaga I till kommissionens förordning (EG) nr 2073/2005 av den 15 november 2005 om mikrobiologiska kriterier för livsmedel. Alternativt kan ett parti från ett produktionsområde med restriktion renas i en godkänd anläggning så att ovan nämnda kriterier uppfylls.

Upptagare: Varje fysisk eller juridisk person som med någon metod tar upp levande tvåskaliga blötdjur från ett produktionsområde i avsikt att bereda och avyttra dem.

Återförande/Levandelagring: Återförande av levande tvåskaliga blötdjur i tankar i godkänd anläggning eller i produktionsområde i syfte att hålla produkterna under en tid. Om återförande sker i produktionsområde måste detta ha en klassificering som motsvarar klassificeringen hos det ursprungliga produktionsområdet.

Återutläggningsområde: är ett A-klassat område som används enbart för naturlig rening av musslor från B-klassade områden i syfte att reducera mikrobiell kontaminering så att musslorna blir tjänliga som livsmedel och uppfylla kraven i kapitel V, avsnitt VII, i bilaga III till Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 853/2004 av den 29 april 2004 om särskilda hygienregler för livsmedel av animaliskt ursprung