

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

SLV FS 1996:7
(H 298:2)
Utkom från trycket
1996-06-14

beslutad den 10 maj 1996.

Med stöd av 19, 53 och 55 §§ livsmedelsförordningen (1971:807)¹ 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 1, 3, 16, 30 och 32 §§ samt allmänna råden till 30 § skall ha följande lydelse,

dels att *bilaga 2* och *bilaga 7* skall ha följande lydelse.

1 § I denna kungörelse förstås med

fiskvaror; söt- eller saltvattenlevande fiskar, kräft- och blötdjur samt ätbara delar därav. Även fiskar, kräft- och blötdjur som odlats anses vara fiskvaror. Sumpning anses inte vara odling,

färska fiskvaror; hela eller bearbetade fiskvaror - inklusive förpackade fiskvaror - som inte har genomgått annan behandling än kylning,

bearbetade fiskvaror; fiskvaror som rensats, skivats, fileats eller bearbetats på liknande sätt,

beredda fiskvaror; kylda eller djupfrysta fiskvaror som, med eller utan andra livsmedel, har genomgått en kemisk eller fysikalisk behandling såsom värmebehandling, rökning, saltning, torkning eller marinering eller en kombination av dessa behandlingar,

kylning; en process för att sänka temperaturen i fiskvaror till temperaturen av smältande is,

helkonservering; en process under vilken fiskvaror emballeras i hermetiskt tillslutna behållare och värmebehandlas så att mikroorganismer förstörs eller inaktiveras,

¹Förordningen omtryckt 1990:310. Jfr Kommissionens beslut 94/356/EG, (EGT nr L 156, 23.6.94, s. 50) samt 93/140/EG, (EGT nr L 56, 9.3.93, s. 42).

djupfrysta fiskvaror; fiskvaror som har frysts in till en kärntemperatur av -18°C eller lägre efter temperaturstabilisering,

emballera; placera fiskvaror i förpackning, behållare eller liknande,

transportutrymme; lastutrymme i fordon, järnvägsvagn, luftfartyg eller på fartyg samt container för land-, sjö- eller lufttransport,

fiskanläggning; lokal där fiskvaror bearbetas, bereds, kyls, fryses, förpackas eller lagras. Auktionshallar och grossistcentraler där fiskvaror endast förvaras i avvaktan på saluhållande till grossist eller detaljist anses inte vara sådan anläggning,

fabriksfartyg; fartyg på vilka fiskvaror fileas, skivas, flås, mals, infrysas eller i övrigt bereds samt emballeras. Fiskefartyg där enbart råkor och blötdjur kokas ombord samt fiskefartyg där endast nedkylning och infrysning sker anses inte vara fabriksfartyg,

rent sjö- och havsvatten; sött eller salt vatten där mängden mikroorganismer, föroreningar, skadliga ämnen eller giftiga marina plankton är så begränsad att fiskvarornas kvalitet inte påverkas,

synliga parasiter; parasit eller grupp av parasiter som har sådan storlek, färg och struktur att de klart kan åtskiljas från fiskvävnad,

visuella kontroller; icke förstörande undersökning av fisk eller fiskvara med det mänskliga ögat under goda ljusförhållanden med eller utan användning av optisk utrustning. Undersökningen kan vid behov innebära genomlysning på ljusbord.

3 § Som livsmedel får inte beredas eller saluhållas:

- giftiga fiskar av familjerna Tetradontidae, Molidae, Diotidae och Canthigastridae,
- fiskvaror som innehåller biotoxiner såsom DSP eller PSP i halter överstigande föreskrivna gränsvärden eller påvisbara halter av ciguatera,
- fisk som tagits upp död vid fiske eller från odling, bassäng eller sump, med undantag av sådan fisk som dött under eller i nära anslutning till upptagningen,
- kräftdjur eller blötdjur som självdött före beredning eller saluhållande, dock med undantag av råråkor, havskräftor och bläckfiskar,
- fisk, kräftdjur eller blötdjur uppenbart angripna av parasiter eller med tecken på parasitära sjukdomar eller med kliniska tecken på andra sjukdomar, som kan antas göra fiskvaran otjänlig till människoföda,
- fisk, kräftdjur eller blötdjur som fångats, odlats eller sumpats i vatten som genom förorening eller infektion kan antas göra fiskvaran otjänlig till människoföda.

Första stycket gäller även del av fisk, kräft- och blötdjur.

16 § Emballeringsmaterial och material som kan komma i kontakt med fiskvaror skall vara tåligt och får inte

- till fiskvaror överföra ämnen som kan antas skada människors hälsa,
- försämra fiskvarornas organoleptiska egenskaper.

Förpackningsmaterial och emballage skall i avvaktan på användning förvaras avskilt och skyddas mot förorening.

30 § Den som ansvarar för verksamhet på fabriksfartyg eller i fiskanläggning skall regelbundet låta kontrollera hygien i produktionen. Kontrollen skall bl.a. omfatta lokaler, inredning, utrustning, redskap, varor och produktion. Tillsynen skall även säkerställa att all personal som berörs av egentillsynen får lämplig utbildning för att kunna delta i genomförandet därav.

Som en del av arbetet enligt första stycket skall ansvariga för verksamheten låta identifiera de steg i verksamheten som är kritiska från livsmedelshygienisk synpunkt och tillämpa erforderliga säkerhetsförfaranden för att eliminera eller reducera eventuella risker. Därvid skall följande principer tillämpas;

- identifiering av de led i hanteringen där livsmedelshygieniska risker kan uppstå och en värdering av dessa risker,
- bedömning av vilka av dessa led som kan styras (kritiska styrpunkter), så att tänkbara risker kan elimineras eller reduceras,
- effektiv övervakning vid dessa kritiska styrpunkter,
- fastställande av åtgärdsgränser vid de kritiska styrpunkterna och vilka åtgärder som skall vidtas om avvikelser konstateras,
- fastställande av förfaranden för översyn och granskning.

Allmänna råd till 30 §

Enligt Livsmedelsverkets kungörelse med föreskrifter och allmänna råd om livsmedelstillsyn m.m. är den som yrkesmässigt bedriver verksamhet i vilken livsmedel hanteras skyldig att utöva egentillsyn, att efter uppmaning från tillsynsmyndigheten inge kontrollprogram samt att följa fastställt kontrollprogram. Tillsynsmyndigheten fastställer kontrollprogram för verksamheter som bedrivs i livsmedelslokal och om det finns särskilda skäl kan kontrollprogram fastställas även för verksamhet som inte bedrivs i livsmedelslokal. HACCP - Hazard Analysis Critical Control Points - är en logisk metod för att systematiskt identifiera faror samt värdera och kontrollera risker i livsmedelsproduktionen. I kommissionens beslut 94/356/EG finns allmänna principer för hur HACCP bör tillämpas inom verksamheter där fiskvaror hanteras. En beskrivning av HACCP-principerna finns även i "Codex Alimentarius Joint FAO/WHO Food Standard programme, Supplement one to volume one, General requirements" utgivet av FAO/WHO 1993.

I kontrollprogram kan tillsynsmyndigheten närmare besluta om företagets egentillsyn vad gäller exempelvis provtagningsfrekvenser samt provtagnings- och analysmetoder.

Vid provtagning för undersökning av histamin i fiskvaror uttas nio prov från det aktuella partiet. Med parti avses en sådan mängd fiskvaror som har framställts under närmast identiska förhållanden. Provtagningsfrekvensen anges i det kontrollprogram som tillsynsmyndigheten fastställer. Vid histaminundersökningar bör analysmetoden NMKL nr 99, 1981 användas. I Livsmedelsverkets kungörelse med föreskrifter om vissa främmande ämnen i livsmedel finns bl.a. gränsvärden för histamin i fiskvaror.

Vid provtagning för undersökning av kvicksilver i färska och frysta fiskvaror uttas per parti av varje varuslag

- för grupp A: tio prov från olika fiskar,
- för grupp B: fem prov från olika fiskar.

Av Livsmedelsverkets kungörelse med föreskrifter om vissa främmande ämnen i livsmedel framgår

- dels vilka arter som hänför sig till grupp A respektive grupp B;
- dels vilka gränsvärden som gäller för kvicksilver i fiskvaror,
- dels den analysteknik som skall användas när den totala kvicksilverhalten fastställs vid undersökning av fiskvaror.

Livsmedelsverket har i kungörelsen med allmänna råd om egenkontroll för verksamheter med viss hantering av fisk, kräftdjur och blötdjur meddelat ytterligare bestämmelser om hur kontrollprogram kan utformas.

32§ Uppgifter i programmet för egentillsyn skall dokumenteras och bevaras i minst två år.

Dokumentationen skall innehålla

- detaljerad beskrivning av produkten och tillverkningsprocessen med angivande av kritiska punkter,
- bedömning av risker och styråtgärder vid varje punkt,
- beskrivning av förfaranden för övervakning och kontroll vid varje kritisk punkt,
- register över observationer och mätningar, verifikationsåtgärder, rapporter och skriftliga redogörelser för eventuella korrigerande åtgärder.

Ett lämpligt dokumenthanteringssystem skall finnas för att göra det möjligt att identifiera samtliga dokument avseende ett visst produktionsparti.

Denna kungörelse träder i kraft den 1 juli 1996.

ARNE KARDELL

Per Mattsson
(Tillsynsenhet 2)

FÖRESKRIFTER OM FABRIKSFARTYGS UTFORMNING OCH UTRUSTNING SAMT HANTERING AV FISKVAROR OMBORD M.M.

1. Fabriksfartyg skall vara utformade och utrustade enligt föreskrifterna i denna bilaga. Föreskrifterna i punkt 6 gäller hantering av fiskvaror ombord på sådana fartyg.

Om räkor och blötdjur kokas ombord på fabriksfartyg eller sådana fartyg som inte är att anse som fabriksfartyg gäller utöver vad som framgår av *bilaga 1* och denna bilaga föreskrifterna i punkt 7 nedan.

2. Allmänna krav på fabriksfartygs utformning och utrustning

2.1 På fabriksfartyg skall avskilt mottagningsområde där fiskvarorna tas ombord vara av sådan storlek att varje fångst kan hållas åtskild. Mottagningsområdet med tillhörande utrustning skall vara lätt att rengöra och utformat så att fiskvarorna skyddas mot förorening.

2.2 Produktions- och lagringsutrymmen skall vara tillräckligt stora och utformade och inredda så att förorening av fiskvaror förhindras samt lätta att rengöra.

Särskilda utrymmen för förvaring av förpackningsmaterial skall finnas och vara avskilda från de utrymmen där fiskvaror bearbetas och bereds.

2.3. Det skall finnas tillräckligt antal omklädningsrum, tvättställe och toaletter. Toaletterna får inte vara belägna på sådant sätt att de öppnas direkt mot lokaler där fiskvaror bearbetas, bereds eller lagras. Vid tvättställen skall det finnas tvållösning och ändamålsenliga anordningar för torkning av händerna. Tvättställens kranar får inte vara handmanövrerade.

2.4 Fabriksfartyg skall ha tillgång till vatten av dricksvattenkvalitet (A-krav) eller rent sjö- eller havsvatten. Vattnet skall finnas tillgängligt under tryck. Intaget för sjö- eller havsvatten skall vara placerat så att det vatten som pumpas in inte förorenas av spillvatten, avfall eller kylvatten från motorer.

2.5 Fabriksfartyg skall ha speciell utrustning för att pumpa ut fiskavfall direkt i havet eller i vattentät tank enbart avsedd för detta ändamål.

Om avfall förvaras ombord skall avskilt kylt utrymme finnas för avfallsprodukter.

3. Särskilda krav för bearbetning, beredning och infrysning

3.1 Lokaler för bearbetning, beredning och infrysning ombord på fabriksfartyg skall utöver vad som framgår av de allmänna kraven i punkt 2 vara utformade och utrustade enligt följande:

- Golv, väggar och innertak skall vara lätt att rengöra. Golven skall där utöver vara av halkfritt material, vara lätta att desinfektera samt ha tillräcklig lutning med avrinningsmöjligheter för vatten.
- Hydrauliska ledningar skall vara placerade på sådant sätt att läckande olja inte kan förorena fiskvarorna.
- I lokalerna skall finnas tillfredsställande ventilation och belysning.
- Tvätt- och desinfektionsanordningar för att rengöra händer, arbetsredskap och utrustning skall finnas i tillräckligt antal. Kranar på tvättstall får inte vara handmanövrerade. Vid tvättställen skall det finnas tvällösning, desinfektionsmedel och ändamålsenliga anordningar för torkning av händerna.

4. Särskilt om utrustning och redskap

4.1 Inredning, utrustning och redskap skall vara tillverkade av material som är korrosionsbeständigt mot havsvatten samt vara väl underhållna och lätta att rengöra och desinfektera.

5. Frysaggregat och frysutrymmen

5.1 Om infrysning av fiskvaror sker gäller, utöver vad som framgår av föreskrifterna ovan, följande krav:

- frysaggregat med kapacitet att snabbt sänka temperaturen till och bibehålla temperaturen i varorna vid -18°C skall finnas,
- frysutrymmen där fiskvaror lagras skall vara försedda med registrerande temperaturmätning utrustning.

6. Hantering ombord på fabriksfartyg

6.1 Lokaler där fiskvaror hanteras samt utrustning och redskap ombord på godkända fabriksfartyg får endast användas för hantering av fiskprodukter om inte tillsynsmyndigheten medger annat.

Hygienbestämmelserna för personal, lokaler, utrustning m.m. i 23-29 §§ gäller även fabriksfartyg.

Vid hantering av färska fiskvaror gäller föreskrifterna i punkterna 2,3,5,8 och 10 *bilaga 5*, vid hantering av beredda fiskvaror gäller föreskrifterna i *bilaga 6* och vid emballering gäller föreskrifterna i 16-17 §§.

7. Särskilt om fartyg där räkor och blötdjur kokas ombord

7.1 Om räkor och blötdjur kokas ombord på fartyg gäller utöver föreskrifterna i *bilaga 1* och föreskrifterna ovan i *bilaga 2* följande:

- Inredning, utrustning och redskap skall vara tillverkade av material som är korrosionsbeständigt samt vara väl underhållna och lätta att rengöra och desinfektera.
- Kokning av kräft- och blötdjur skall följas av snabb kylning. Vatten för kylning skall vara av dricksvattenkvalitet (A-krav) eller rent sjö- eller havsvatten. Om inte andra metoder för att förlänga hållbarhetstiden används skall varorna kylas ned till temperaturen för smältande is.
- Skalning och urtagning av kött skall utföras under goda hygieniska förhållanden. Om denna hantering utförs för hand skall god handhygien iakttagas samt 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 av produktionen med regelbundna mellanrum.

FÖRESKRIFTER OM UNDERSÖKNINGAR I EGENKONTROLLEN

1. Vid hantering av fiskvaror enligt *bilaga 5* och *6* gäller följande:

- a) Temperaturdiagram från temperaturregistreringsutrustning skall finnas tillgängliga för tillsynsmyndigheterna under två år.
- b) Den person som är ansvarig för anläggningen skall låta dokumentera och kontrollera den beredning som utförs, särskilt uppvärmningstid, temperatur, saltinnehåll, pH. Dokumentationen skall finnas tillgänglig för tillsynsmyndigheten under två år.
- c) Värmebehandlingsutrustning som används vid helkonservering skall vara försedd med skrivare eller annat kontrollsystem som verifierar att burkarna har genomgått erforderlig värmebehandling. Varorna skall stickprovvis kontrolleras enligt följande för att undersöka om varorna genomgått avsedd värmebehandling:
 - Inkubationstest skall utföras vid 37°C under sju dagar eller vid 35°C under tio dagar.
 - Mikrobiologisk undersökning av innehåll och burkar skall utföras på laboratorium.
- d) Vid helkonservering skall falskontroll företas dagligen med lämplig utrustning. Kontrollsystem som möjliggör att skadade burkar sorteras ut skall finnas.
- e) Vid framställning av kokta kräft- och blötdjur skall tillverkaren med regelbundna mellanrum utföra mikrobiologiska tester på leveransfärdig vara. Därvid skall värdena enligt avsnitt 2 a samt riktvärdena som anges i avsnitt 2 b undersökas.

- f) Kontroll av förekomst av synliga parasiter i fiskvaror skall utföras - av personal med tillräcklig kompetens - på ett representativt antal prov vid rensning och urtagning samt vid bearbetning av fisk.

Under produktion skall visuell kontroll av urtagen fisk ske främst vad gäller bukhåla samt lever och rom avsedd att förtäras som livsmedel.

Den visuella kontrollen skall vid manuell urtagning ske kontinuerligt vid tidpunkten för rensning och sköljning.

Vid mekanisk urtagning skall den visuella kontrollen ske genom att ett representativt antal prov, som inte får understiga tio fiskar per parti, tas ut.

Vid filéing och skivning av fisk skall den visuella kontrollen ske i samband med dessa moment. Om individuell undersökning inte är möjlig skall en provtagningsplan upprättas.

Allmänna råd

I tillverkarnas egenkontroll bör, utöver vad som följer av punkt 1 bilaga 7, i förekommande fall kemiska undersökningar ingå.

Före saluhållande som livsmedel skall fisk och fiskvaror okulärbesiktigas för att synliga parasiter skall upptäckas. Fisk eller delar av fisk som uppenbart är angripen av parasiter får, enligt 3 § denna kungörelse, inte saluhållas och beredas som livsmedel. Detta gäller även om parasiterna avlägsnats. Omfattningen av den visuella kontrollen avseende parasitangrepp kan variera med hänsyn till aktuell fiskart, geografiskt upptagningsområde samt beredningsprocess.

Kemiska undersökningar kan avse TVB-N (totala mängden flyktiga kvävebaser) och TMA-N (trimetylaminkväve) samt histamin. I Livsmedelsverkets kungörelse med föreskrifter om vissa främmande ämnen i livsmedel finns bl.a. föreskrifter om gränsvärden för histamin i fiskvaror.

2. Mikrobiologiska värden för kokta kräft- och skaldjur

I tabellerna nedan används parametrarna n, m, c och M med följande betydelse.

n = antal prov som skall analyseras

m = nedre gräns för antal bakterier per gram. Om alla prov har ett bakterietal som är lägre än eller lika med m ställs inga krav på åtgärder.

M = övre gräns för antal bakterier per gram. Om något prov har ett bakterietal som är högre eller lika med M skall åtgärder vidtas.

c = antal prov i vilka bakteriantalet ligger mellan m och M. Om flera prov än c ligger mellan m och M, varav minst 1 prov över 3 m, skall åtgärder vidtas.

a. Högsta tillåtna värden för mikroorganismer

<i>Produkt</i>	<i>Typ av mikroorganismer</i>	<i>Värden</i>
Skalade kräft- och skaldjur	<i>Escherichia coli</i> (på fast substrat) eller	m = 10 M = 100 n = 5 c = 1
	termotoleranta koliformer vid +44°C (på fast substrat)	m = 10 M = 100 n = 5 c = 2
Skalade kräft- och skaldjur	<i>Staphylococcus aureus</i>	m = 100 M = 1 000 n = 5 c = 2
Kräft- och skaldjur	<i>Salmonella</i>	Får inte påvisas i 25 g

b. Riktvärden för kontroll av produktionskvalitet

<i>Produkt</i>	<i>Typ av mikroorganismer</i>	<i>Värden</i>
Hela produkter	Mesofila aeroba bakterier vid +30°C	m = 10 000 M = 100 000 n = 5 c = 2
Skalade produkter utom krabbkött	Mesofila aeroba bakterier vid +30°C	m = 50 000 M = 500 000 n = 5 c = 2
Krabbkött	Mesofila aeroba bakterier vid +30°C	m = 100 000 M = 1 000 000 n = 5 c = 2

