Minneslista vid godkännande: fryshus som fryser ned fiskeriprodukter

Här ger Livsmedelsverket en instruktion för hur kontrollen ska genomföras av verkets egen personal utifrån kraven i lagstiftningen.

Använd minneslistan nedan vid godkännandeprövning av livsmedelsanläggningar som ska godkännas med stöd av förordning (EG) nr 853/2004.

Frågeställningarna bygger på lagkrav ur förordning (EG) nr 853/2004 gällande fryshus som fryser ned fiskeriprodukter och ska alltid användas tillsammans med

Minneslistan för allmänna hygienkrav enligt förordning (EG) 852/2004 om livsmedelshygien.

Fråga	Krav för anläggningar där fiskeriprodukter fryses
1.1	Finns det infrastrukturella förutsättningar för att snabbt sänka temperaturen till en kärntemperatur på högst -18 °C? *Kommentar: kravet gäller anläggningar på land där fiskeriprodukter fryses, se avsnitt VIII, kapitel III B bilaga III till förordning(EG) nr 853/2004.* Se avsnitt VIII, kapitel I, del I C, punkt 1 i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004.
1.2	Finns infrastrukturella förutsättningar för att hålla fiskeriprodukterna i lagerutrymmena vid en temperatur på högst -18 °C? Har lagerutrymmena utrustning för temperaturregistrering placerad så att den lätt kan avläsas? Temperaturgivare skall placeras i den del av lagerutrymmet där temperaturen är högst. Se avsnitt VIII, kapitel I, del I C, punkt 2 i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004.

Fråga	Informationsöverföring i samband med platsbesöket
2.1	Det saknas specifik information för aktuell verksamhet. Se Minneslistan för allmänna hygienkrav enligt förordning (EG) 852/2004 om livsmedelshygien.

Senast uppdaterad 8 juni 2021 Ansvarig grupp OK_KLG