Minneslista vid godkännande: levande musslor

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 levande musslor och ska alltid användas tillsammans med

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

Fråga	Strukturella krav för leveranscentraler och reningsanläggningar
1.1	Kan livsmedelsföretaget säkerställa att anläggningar på land inte översvämmas vid normalt högt vattenstånd eller genom avrinning från omgivande områden? Se avsnitt VII, kapitel III, punkt 1 i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004.
1.2	Är tankar och vattenbehållare konstruerade så att • innerväggarna har en slät, hård och tät yta, • de är lätta att rengöra, • vatten kan rinna av helt och • vattenintag är placerat så att vattnet inte kontamineras? Se avsnitt VII, kapitel III, punkt 2 i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004.
1.3	Är reningstankar i reningsanläggningar avpassade efter volym och typ av produkt som ska renas? Se avsnitt VII, kapitel III, punkt 3 i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004.

Fråga	Hygienkrav för reningsanläggningar
2.1	Finns förutsättningar för att, före rening, kunna spola ren levande musslor med rent vatten? Se avsnitt VII, kapitel IV, A.1 i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004.
2.2	Är reningssystemet så utformat att levande musslor • snabbt återfår och upprätthåller filtreringsförmåga, • skyddas från kontaminering via avfallsvatten och • skyddas mot återkontamination? Se avsnitt VII, kapitel IV, A.2 i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004.
2.3	Har reningsanläggningen rätt kapacitet i förhållande till mängden musslor som livsmedelsföretaget avser rena? Se avsnitt VII, kapitel IV, A.3 i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004.
2.4	Är behållare som används för rening av levande musslor i reningssystemet konstruerade så att genomströmning av rent havsvatten kan ske? Se avsnitt VII, kapitel IV, A.5 i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004.

Fråga	Hygienkrav för leveranscentraler (gäller även ombord på fartyg)
3.1	Har livsmedelsföretaget förutsättningar för att hantera levande musslor (konditionering, sortering och förpackning) utan att riskera att kontaminera produkten eller påverka musslornas livsduglighet? Se avsnitt VII, kapitel IV, B.1 i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004.

Fråga	Övriga krav
4.1	Har livsmedelsföretag som lagrar och transporterar levande musslor förutsättningar för att förvara dem vid en temperatur som inte inverkar menligt på livsmedelssäkerheten eller deras livsduglighet? Se avsnitt VII, kapitel VIII, punkt 1 i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004.

Fråga	Informationsöverföring i samband med platsbesöket
5.1	Ge muntlig information i tillämpliga fall om befintlig lagstiftning: • handelsnormer och konsumentinformation, förordning (EU) nr 1379/2013 • handelsbeteckningar för fiskeriprodukter, LIVSFS 2024:8 • hälsonormer för levande musslor, avsnitt VII, kapitel V i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004.

Senast uppdaterad 11 november 2026 Ansvarig grupp LMK_KS