

Minneslista vid godkännande: 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 fiskeriprodukter och ska alltid användas tillsammans med

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

Fråga	Krav för anläggningar, inklusive fartyg, som hanterar fiskeriprodukter
1.1	<p>Har företaget möjlighet och lämpliga utrymmen att förvara oförpackade kylda produkter i is (gäller inte produkter som distribueras, sänds iväg, behandlas eller bereds omedelbart efter det att de anlänt till en anläggning på land)?</p> <p>Har företaget möjlighet att kyla förpackade fiskeriprodukter till en temperatur som ligger nära den för smältande is?</p> <p>Se avsnitt VIII, kapitel III, A.1 i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004.</p>
1.2	<p>Finns förutsättningar för hygienisk hantering vid huvudskärning och rensning?</p> <p>Se avsnitt VIII, kapitel III, A.2 i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004.</p>
1.3	<p>Kan filetering och skivning utföras så att produkterna inte kontamineras eller förstörs?</p> <p>Finns möjlighet att avlägsna produkter omedelbart efter avslutad beredning?</p> <p>Finns möjlighet att förpacka och kyla filéer och skivor snabbt efter avslutad beredning?</p> <p>Se avsnitt VIII, kapitel III, A.3 i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004.</p>
1.4	<p>Är containrar, som används för leverans eller lagring under is av oförpackade beredda färska fiskeriprodukter, beskaffade så att smältvatten inte förblir i kontakt med produkterna?</p> <p>Se avsnitt VIII, kapitel III, A.4 i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004.</p>
1.5	<p>Finns möjlighet för maskinurbening utan onödigt dröjsmål efter filetering?</p> <p>Finns möjlighet för att så snabbt som möjligt efter maskinurbening frysa ned eller blanda maskinurbenad produkt med en produkt som är avsedd för frys- eller stabiliseringsbehandling?</p> <p>Se avsnitt VIII, kapitel III, C.2 i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004.</p>

Fråga	Krav för vissa bearbetade fiskeriprodukter
2.1	<p>Vid kokning av kräftdjur och blötdjur:</p> <p>Finns möjlighet till snabb kylning efter kokning? (Om inga andra konserveringsmetoder används, ska kylningen fortsätta till dess att en temperatur som ligger nära temperaturen för smältande is har nåtts.)</p> <p>Finns möjlighet för hygienisk hantering vid skalning och urtagning av kött, så att kontaminering av produkterna undviks?</p> <p>Finns möjlighet att frysa (-18°C), eller kyla till en temperatur nära den för smältande is, de kokta produkterna efter skalning och urtagning av köttet?</p> <p>Se avsnitt VIII, kapitel IV, A.1-3 i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004.</p>

Fråga	Förpackning av fiskeriprodukter
3.1	<p>Är behållare som ska användas för att förvara färska fiskeriprodukter i is vattentäta och så beskaffade att smältvattnet inte kommer i kontakt med produkterna?</p> <p>Se avsnitt VIII, kapitel VI, punkt 1 i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004.</p>

Fråga	Lagring av fiskeriprodukter
4.1	<p>Finns förutsättning att lagra färska fiskeriprodukter, upptinade obearbetade fiskeriprodukter samt kokta och kylda produkter av kräftdjur och blötdjur vid en temperatur som ligger nära den för smältande is?</p> <p>Se avsnitt VIII, kapitel VII, punkt 1 i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004.</p>
4.2	<p>Finns möjlighet att lagra frysta fiskeriprodukter vid en temperatur på högst -18° C i alla delar av produkten? (Hel fisk ursprungligen infrost i saltlake avsedd för produktion av konserver får dock förvaras vid högst -9° C.)</p> <p>Se avsnitt VIII, kapitel VII, punkt 2 i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004.</p>
4.3	<p>Finns möjlighet att hålla fiskeriprodukter som förvaras levande vid en temperatur och på ett sätt som inte inverkar menligt på livsmedelssäkerheten och deras livsduglighet?</p> <p>Se avsnitt VIII, kapitel VII, punkt 3 i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004.</p>

Fråga	Krav för fartyg
5.1	<p>Finns frysanläggning med tillräcklig kapacitet för att snabbt sänka temperaturen till en kärntemperatur på högst -18 °C?</p> <p><i>Kommentar: enligt avsnitt VIII, kapitel III i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004 ska anläggningar på land där fiskeriprodukter fryses skall ha utrustning som uppfyller de krav som fastställts för frysfartyg i kapitel I, del I C punkterna 1 och 2.</i></p> <p>Se avsnitt VIII, kapitel I, del I C punkt 1 i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004.</p>
5.2	<p>Finns frysanläggning med tillräcklig kapacitet för att hålla fiskeriprodukterna i lagerutrymmena vid en temperatur på högst -18 °C?</p> <p>Finns utrustning för temperaturregistrering placerad så att den lätt kan avläsas?</p> <p>Är temperaturgivaren placerad i den del av lagerutrymmet där temperaturen är högst?</p> <p><i>Kommentar: enligt avsnitt VIII, kapitel III B i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004 ska anläggningar på land där fiskeriprodukter fryses skall ha utrustning som uppfyller de krav som fastställts för frysfartyg i kapitel I, del I C punkterna 1 och 2.</i></p> <p>Se avsnitt VIII, kapitel I, C2 i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004.</p>

Fråga	Informationsöverföring i samband med platsbesöket
6.1	<p>Ge muntlig information i tillämpliga fall om befintlig lagstiftning:</p> <ul style="list-style-type: none"> • handelsnormer och konsumentinformation, förordning (EU) nr 1379/2013 • handelsbeteckningar för fiskeriprodukter, se SLVFS 2001:37 • hälsonormer för fisk, se avsnitt VIII, kap V i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004.