

Kontrollplanering - Fiskeriproduktanläggningar

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

Denna plan gäller för anläggningar som är godkända enligt 853/2004. Vissa av dem faller även in under grossister så det kan vara lämpligt att titta i den planen.

Prioriteringar i animalieanläggningar

Löpande inriktningar.

Fiskproduktanläggning - Information och spårbarhet - Kontrolleras varje år

Beskrivning, lagstiftning och länkar	Rapportering
System för spårbarhet Ingår i baskontroll Information till livsmedelsföretagare om spårbarhet	H02 Specificerade spårbarhetskrav för livsmedel av animaliskt ursprung H04 Identifieringsmärkning av produkter av animaliskt ursprung
Handelsbeteckningar för fiskeriprodukter Kontroll av märkning med handelsbeteckningar Förordning (EU) 1308/2013 Tilläggsmärkning på fisk Tillfälliga handelsbeteckningar EU kommissionen - Handelsbeteckningar för fiskeri- och akvakulturprodukter	C11 Konsumentinformation för fiskeri- och vattenbruksprodukter
Fångstzon för fiskeriprodukter Kontroll av märkning med fångs- eller produktionsområde Förordning (EU) 1308/2013 Tilläggsmärkning på fisk	H07 Fångst- eller produktionsområden för fiskeri- och vattenbruksprodukter

Beskrivning, lagstiftning och länkar	Rapportering
<p>Musslor:</p> <p>Specifika krav gällande registreringsdokument</p> <p>Gäller vid mottagande av leverans från leveranscentral.</p> <p>Förordning (EG) nr 853/2004, punkt 3, kapitel, avsnitt VII</p> <p>Förordning (EG) nr 853/2004</p>	<p>H08 Upptagningsområde för musslor</p>
<p>Identifieringsmärkning musslor</p> <p>Kontrollera att kraven i kapitel VII, avsnitt VII i bilaga III till förordning (EG) 853/2004 följs.</p> <p>Förordning (EG) nr 853/2004</p>	<p>H04 Identifieringsmärkning av produkter av animaliskt ursprung</p>
<p>Mängdangivelse vissa produkter</p> <p>Operativt mål 9. Verifiera att uppgifter som anges i ingrediensförteckningar stämmer med tillsatta ingredienser (verkligt innehåll). De ingredienser som avses i detta mål är allergener samt de som kvalificerar för mängdangivelse enligt artiklarna 9.1.c, 9.1.d, 21 och 22 förordning (EU) nr 1169/2011.</p> <p>Uppgifter om ingredienser – mål 9</p> <p>Avrunnen vikt osv, se branschriktlinjerna</p>	<p>B01 Allmänna krav och skyldigheter</p>

Fiskproduktanläggning - Hygien, HACCP, faror - Kontrolleras varje år

Beskrivning, lagstiftning och länkar	Rapportering
<p>Tid och temperaturprocesser, se koppling till processkunskap.</p> <p>Är temperaturkrav i förordning (EG) nr 853/2004 uppfyllda? Isning av fisk osv.</p> <p>Upphettning, nedkylning, se processkunskap fisk. Kallrökt, gravat, inläggningar mm.</p> <p>Förordning (EG) nr 853/2004, avsnitt VIII</p> <p>Processkunskap fiskprodukter</p>	<p>J08 Upprätthållande av kylkedjan och uppfyllande av temperaturkriterier</p> <p>K01 Faroanalys och kritiska styrpunkter</p>
<p>Krav för kokning av skaldjur</p> <p>Kontrollera att kraven i kapitel IV, avsnitt VIII i bilaga III till förordning (EG) 853/2004 följs.</p> <p>Förordning (EG) nr 853/2004</p>	<p>J03 Hygien före, under och efter processen</p>
<p>Krav beträffande parasiter</p> <p>Kontrollera att kraven i kapitel III D, avsnitt VIII i bilaga III till förordning (EG) 853/2004 följs.</p> <p>Förordning (EG) nr 853/2004</p>	<p>K01 Faroanalys och kritiska styrpunkter</p> <p>J01 Allmänna krav på livsmedelssäkerhet</p> <p>J03 Hygien före, under och efter processen</p>
<p>Färskhets- och Parasitkontroll</p> <p>Hälsonormer fisk, organoleptisk undersökning.</p> <p>Kan dels göras som en kontroll av företagens egen kontroll, och dels genom kontroll av ett parti eller flera partier, enligt instruktionen.</p> <p>Se mer information i stödgrupp fisks mapp: Vägledning om färskhet och parasitkontroll. (Internt material Livsmedelsverket)</p> <p>Förordning (EU) 2019/627, artikel 70, samt bilaga VI, kapitel I. A. & F.</p> <p>Se mer information i instruktioner: Kontroll av fiskeriprodukter vid godkända anläggningar, samt Lathund – kontroll Listeria i ätfärdiga fiskeriprodukter. (Internt material Livsmedelsverket)</p>	<p>L05 Hälsonormer för fiskeriprodukter</p>

Beskrivning, lagstiftning och länkar	Rapportering
<p>Musslor: Nedsänkning/omförpackning</p> <p>Kontrollera att kraven i kapitel VIII, avsnitt VII i bilaga III till förordning (EG) 853/2004 följs.</p> <p>Förordning (EG) nr 853/2004</p>	<p>J03 Hygien före, under och efter processen</p>
<p>Musslor: Krav avseende marina biotoxiner</p> <p>Hur säkerställer företag att musslorna inte innehåller marina biotoxiner över gränsvärdena?</p> <p>Förordning (EG) nr 853/2004</p>	<p>L04 Hälsnormer för musslor</p> <p>K01 Faroanalys och kritiska styrpunkter</p>
<p>Ostron: virus</p> <p>Vilka förbyggande åtgärder har företag för att undvika virus i ostron?</p> <p>Särskilt under virussäsong (december – april).</p>	<p>K01 Faroanalys och kritiska styrpunkter</p>

Fiskproduktanläggningar – Kontrolleras år 2021

Beskrivning, lagstiftning och länkar	Rapportering
<p>Rätt fisk, spårbarhet (operativt mål 4) med fokus på importerad, fryst fisk, men som även kan spilla över på vissa svensk fiskar i grossistled.</p> <p>Verifiera att korrekt information om fiskart och fångszon finns och lämnas vidare i kedjan.</p> <p>BLOCKKONTROLL - FEBRUARI</p> <p>Rätt fisk, operativt mål 4 2020-2022</p>	<p>C11 Konsumentinformation för fiskeri- och vattenbruksprodukter</p> <p>H07 Fångst- eller produktionsområden för fiskeri- och vattenbruksprodukter</p>

Beskrivning, lagstiftning och länkar	Rapportering
<p>Listeria i ätfärdiga fiskeriprodukter (operativt mål 21: Listeria)</p> <p>Verifiera att verksamheten har vidtagit förebyggande åtgärder för att eliminera eller reducera förekomst av <i>Listeria monocytogenes</i> så att produkterna uppfyller livsmedels säkerhetskriterierna.</p> <p>Fokus på större företaget bör ligga på trender gällande listeriaprovtagning och verifiering/validering. På mindre anläggningar fokus på att få till en vettig provtagning.</p> <p>Operativt mål 21 - Listeria i fisk och charkuteriprodukter</p> <p>Mikrobiologiska kriterier</p> <p>Se mer information i stödgrupp fisks mapp: Lathund kontroll listeria i ätfärdiga fiskeriprodukter. (Internt material Livsmedelsverket)</p>	<p>K02 Mikrobiologiska kriterier för livsmedel</p>
<p>Spårbarhet Östersjöfisk, eventuellt även fokus på sik och lax från sjöarna.</p> <p>Operativt mål 18.</p> <p>Verifiera att spårbarhet finns ett steg framåt i kedjan och att kontrollera att fisken inte säljs till länder som inte omfattas av dioxinundantaget.</p> <p>Operativt mål 18 - Handel med fet fisk från Östersjön</p>	<p>M02 Utförsel av vissa fiskarter som fångats i Östersjön, Vänern eller Vättern</p> <p>H07 Fångst- eller produktionsområden för fiskeri- och vattenbruksprodukter</p>
<p>Provtagning histamin – tungmetall och <i>Listeria monocytogenes</i></p> <p>Provtagning enligt förordning (EU) 2019/627, artikel 70.</p> <p>Histamin, enligt bilaga VI, kapitel I.C:</p> <p>Främmande ämnen, enligt bilaga VI, kapitel ID</p> <p><i>Årlig provtagningsplan</i></p>	<p>O Övrigt</p>

Beskrivning, lagstiftning och länkar	Rapportering
<p>Näringsdeklaration <i>och om det är aktuellt:</i></p> <p>Nyckelhålmärkning <i>(om ej kontrollerats 2019)</i></p> <p>Kontrollera rutinen för utformning av nya näringsvärdestabeller samt rutin för uppdatering av befintliga näringsvärdestabeller. Kontrollera att den motsvarar de krav som finns. Välj ett stickprov i relevant storlek. Om verksamheten märker med nyckelhålet kontrollera att symbolen är rätt utformad samt att livsmedlen uppfyller villkoren i LIVSFS 2005:9. Kontrollera även rutinerna kring hur märkningen utformas samt hur den hålls uppdaterad.</p> <p>Näringsdeklaration</p> <p>Nyckelhålet</p>	<p>B03 Obligatorisk livsmedelsinformation, näringsdeklaration</p> <p>C01 Nyckelhålmärkning</p>

Fiskproduktanläggningar – Kontrolleras år 2022

Beskrivning och länkar	Rapportering
<p>Förpackningsmaterial</p> <p>Kontrollera att verksamheten använder sig av livsmedelsgodkända förpackningar, både vid förvaring i verksamheten och vid förpackning av produkter till slutkonsument. Kontrollera också hur inköpsprocessen ser ut av förpackningsmaterial. Begär in papper på migrationstester alternativt certifikat på ett stickprov av material.</p> <p>Material i kontakt med livsmedel</p>	
<p>Fri från-märkning – märkning och hantering</p> <p>Kontrollera att verksamheter som märker med "fri-från" har en säker hantering och kan garantera sin märkning. Välj ett stickprov i relevant storlek. Kontrollera även rutinerna kring hur märkningen utformas samt hur den hålls uppdaterad.</p> <p>Glutenfria, laktosfria och andra "fri från" livsmedel</p>	<p>C07 Information till konsumenter om frånvaro eller reducerad förekomst av gluten</p> <p>B01 Allmänna krav och skyldigheter (annan fri från än gluten)</p>

Beskrivning och länkar	Rapportering
<p>Listeria i ätfärdiga fiskeriprodukter (operativt mål 21: Listeria)</p> <p>Verifiera att verksamheten har vidtagit förebyggande åtgärder för att eliminera eller reducera förekomst av <i>Listeria monocytogenes</i> så att produkterna uppfyller livsmedels säkerhetskriterierna.</p> <p>Fokus på större företaget bör ligga på trender gällande listeriaprovtagning och verifiering/validering. På mindre anläggningar fokus på att få till en vettig provtagning.</p> <p>Operativt mål 21 - Listeria i fisk och charkuteriprodukter</p> <p>Mikrobiologiska kriterier</p> <p>Lathund kontroll listeria i ätfärdiga fiskeriprodukter (Länk till mapp)</p>	<p>K02 Mikrobiologiska kriterier för livsmedel</p>
<p>Spårbarhet Östersjöfisk, eventuellt även fokus på sik och lax från sjöarna.</p> <p>Operativt mål 18.</p> <p>Verifiera att spårbarhet finns ett steg framåt i kedjan och att kontrollera att fisken inte säljs till länder som inte omfattas av dioxinundantaget.</p> <p>Operativt mål 18 - Handel med fet fisk från Östersjön</p>	<p>M02 Utförsel av vissa fiskarter som fångats i Östersjön, Vänern eller Vättern</p> <p>H07 Fångst- eller produktionsområden för fiskeri- och vattenbruksprodukter</p>

Beskrivning och länkar	Rapportering
<p>Färskhets- och Parasitkontroll</p> <p>(Hälsonormer fisk, organoleptisk undersökning)</p> <p>Kan dels göras som en kontroll av företagens egen kontroll, och dels genom kontroll av ett parti eller flera partier, enligt instruktionen.</p> <p>Se mer information i stödgrupp fisks mapp: Vägledning och instruktioner kontroll Färskhet/Parasit-kontroll. (Internt material Livsmedelsverket)</p> <p>Enligt förordning (EU) 2019/627, artikel 70, samt bilaga VI, kapitel I. A. & F.</p> <p>BLOCKKONTROLL - FEBRUARI</p> <p>Se mer information i instruktioner: Kontroll av fiskeriprodukter vid godkända anläggningar, samt</p> <p>Lathund – kontroll Listeria i ätbara fiskeriprodukter. (Intern information Livsmedelsverket)</p>	<p>x</p>
<p>Provtagning histamin – tungmetall.</p> <p>Ev <i>Listeria monocytogenes</i></p> <p>Provtagning enligt förordning (EU) 2019/627, artikel 70.</p> <p>Histamin, enligt bilaga VI, kapitel I.C:</p> <p>Främmande ämnen, enligt bilaga VI, kapitel ID</p> <p><i>Årlig provtagningsplan</i></p>	<p>O – Övrigt</p>
<p>PAH – direktrökt fisk</p> <p>Undersök haccp-baserade förfaranden för att styra och kontrollera PAH i direktrökta fiskeriprodukter.</p> <p>Rökning och PAH</p>	<p>K01 Faroanalys och kritiska styrypunkter</p> <p>K05 Främmande ämnen</p>

Fiskproduktanläggningar – Kontrolleras år 2023

Beskrivning och länkar	Rapportering
<p>Provtagning histamin – tungmetall.</p> <p>Ev <i>Listeria monocytogenes</i></p> <p>Provtagning enligt förordning (EU) 2019/627, artikel 70.</p> <p>Histamin, enligt bilaga VI, kapitel I.C:</p> <p>Främmande ämnen, enligt bilaga VI, kapitel ID</p> <p><i>Årlig provtagningsplan</i></p>	<p>O Övrigt</p>
<p>Listeria i ätfärdiga fiskeriprodukter</p> <p>Operativt mål 21: Listeria</p> <p>Verifiera att verksamheten har vidtagit förebyggande åtgärder för att eliminera eller reducera förekomst av <i>Listeria monocytogenes</i> så att produkterna uppfyller livsmedels säkerhets kriterierna.</p> <p>Fokus på större företaget bör ligga på trender gällande listeriaprovtagning och verifiering/validering. På mindre anläggningar fokus på att få till en vettig provtagning.</p> <p>BLOCKKONTROLL - FEBRUARI</p> <p>Operativt mål 21 - Listeria i fisk och charkuteriprodukter</p> <p>Mikrobiologiska kriterier</p> <p>Lathund kontroll listeria i ätfärdiga fiskeriprodukter (Länk till mapp)</p>	<p>K02 Mikrobiologiska kriterier</p>
<p>Spårbarhet Östersjöfisk, eventuellt även fokus på sik och lax från sjöarna.</p> <p>Operativt mål 18.</p> <p>Verifiera att spårbarhet finns ett steg framåt i kedjan och att kontrollera att fisken inte säljs till länder som inte omfattas av dioxinundantaget.</p> <p>Operativt mål 18 - Handel med fet fisk från Östersjön</p>	<p>M02 Utförsel av vissa fiskarter som fångats i Östersjön, Väneren eller Vättern</p> <p>H07 Fångst- eller produktionsområden för fiskeri- och vattenbruksprodukter</p>

Beskrivning och länkar	Rapportering
<p>Skyddade beteckningar</p> <p>Om företag hanterar fiskeriprodukter med skyddad beteckning, Kalix Ljörom. Undersök om rommen kommer från godkänd anläggning och är märkt med SUB.</p> <p>Skyddade beteckningar</p> <p>Lista tillverkare av skyddade beteckningar</p> <p>Märkning</p>	<p>D02 Skyddad ursprungsbeteckning (SUB)</p> <p>H01 Allmänna bestämmelser om spårbarhet</p>
<p>ABP</p> <p>Kontrollera rutiner kring hantering av ABP i verksamheter som hanterar över 20 kilo ABP/vecka.</p> <p>Kontroll av ABP</p> <p>Jordbruksverket: Vägledning ABP</p>	
<p>Tillsatser</p> <p>Kontrollera användningen av tillsatser i produkt vid anläggningar som tillverkar livsmedel. Kontrollera att mängden tillsatser inte är för hög samt att tillsatsen är godkänd för den specifika produkten. Kontrollera även hur företaget själva kontrollerar att recept uppdateras vid ändrade lagkrav samt att receptet följs av personal vid tillverkning. Kontrollera att tillsatserna är rätt deklarerade i ingrediensförteckningen.</p> <p>Fokusera gärna på inläggningar, majonnäsbaseade sallader, kräftor/råkor i lag.</p> <p>Tillsatser</p> <p>Processkunskap fiskprodukter</p>	<p>B02 Obligatorisk livsmedelsinformation, innehåll och presentation</p> <p>I01 Livsmedelstillsatser</p>

Senast uppdaterad 8 juni 2021 Ansvarig grupp OK_KLG

192.121.81.12