

Fiske

Här ger Livsmedelsverket vägledning om hur kraven i lagstiftningen kan uppnås. Vägledningen är inte bindande och utesluter inte andra sätt att uppfylla kraven.

Ta del av vägledning till hygienkrav för fiskefartyg. Vägledningen omfattar fiske av levande fiskeriprodukter, oberoende av om det är från söt- eller saltvatten, i syfte att släppa ut dem på marknaden.

Om lagstiftningen

Bestämmelser finns i relevanta delar i avsnitt VIII, i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004.

Bestämmelserna om primärproduktion i förordning (EG) nr 853/2004 kompletterar kraven bilaga I till förordning (EG) nr 852/2004.

Kravet på offentlig kontroll av fiskeriprodukter finns specificerat i kapitel IV, avdelning VI i förordning (EU) 2019/627, artiklarna 67-72. Kontroll av hälsonormer beskrivs i artikel 70 och bilaga VI till samma förordning.

I Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2014:22) finns regler om vissa fiskarter från Östersjöområdet.

Särskilda bestämmelser om producenters leveranser av små mängder fisk och kräftdjur direkt till konsument eller till detaljhandelsanläggning som levererar direkt till konsument finns i 44-48 §§ i Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2005:20) om livsmedelshygien.

Omfattning och gränsdragning

Primärproduktion omfattar odling, fiske och uppsamling av levande fiskeriprodukter i syfte att släppa ut dem på marknaden samt därmed sammanhängande verksamheter:

- om de görs ombord på fiskefartyg: avlivning, avblodning, huvudskärning, rensning, borttagande av fenor, kylning och emballering.

Primärproduktion omfattar även transport av sådana fiskeriprodukter, inklusive levande fiskeriprodukter, vars egenskaper inte förändrats på avgörande sätt, från produktionsplatsen till den första anläggningen. Se avsnitt VIII, punkt 4 i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004.

En fiskare kan således även bedriva transport av egna fiskeriprodukter inom primärproduktionen.

Vad får göras ombord inom primärproduktionen?

Slakt och rensning av fisken, samt nedkylning och inslagning kan göras ombord på fartyget och räknas in i primärproduktionen. Även vissa tillsatser, så som antioxidanter, får användas inom primärproduktionen, se förordning (EG) nr 1333/2008.

Vad får inte göras ombord inom primärproduktionen?

Vidare beredning och bearbetning ombord räknas inte in i primärproduktionen. Exempel på sådan beredning är att filéa fisken, skiva eller dela i bitar, frysa in, lagra och förpacka den. Exempel på vidare bearbetning är till exempel kokning av kräftdjur.

Rensning av fisk i anläggningar på land räknas inte heller in i primärproduktionen. För att bedriva sådana verksamheter så krävs en anläggning som uppfyller lokalkraven i bilaga II till förordning (EG) nr 852/2004 och vissa ytterligare tillämpliga delar i avsnitt VIII i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004. Sådan verksamhet ska antingen godkännas av Livsmedelsverket, eller registreras av kommunen, beroende på om det rör sig om försäljning direkt till konsument eller inte.

Godkända fartyg som bereder och/eller bearbetar fisk ombord kallas för fabriksfartyg.

När är Livsmedelsverket behörig myndighet?

Observera att enligt 23 §, punkt 2 i livsmedelsförordningen (2006:813) är Livsmedelsverket behörig myndighet när det gäller fabriksfartyg och kyltanksbåtar för fisk, även om kyltanksbåtar är primärproduktion.

Exempel på övergripande frågor att ha med sig vid kontroll

- Hur är fartyg och redskap, inklusive backar, utformade?
- Hur utförs rengöring?
- Hur skyddas produkterna från kontaminering ombord?
- Hur kyls produkterna? Finns dokumentation, när så krävs?
- Vilket vatten/is används? Finns dokumentation, när så krävs?
- Hur hanteras avfall?
- Hur utförs lossning och landning?
- Hur transporteras produkterna?
- Hur hanteras uppgifter om art, fångstområde och spårbarhet?

Stöd till vissa checklistepunkter för fiskefartyg

Senast uppdaterad 3 december 2025 Ansvarig grupp ROR_LH