

Levande musslor

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 om hygienkrav för levande musslor.

Om lagstiftningen

- Bestämmelser finns i relevanta delar i avsnitt VII, 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.
- Reglerna i förordning (EG) nr 853/2004 kompletteras av Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2005:20) om livsmedelshygien 31 och 34 §§.
- Särskilda bestämmelser om producenters leveranser av små mängder levande musslor direkt till konsument eller till detaljhandelsanläggning som levererar direkt till konsument finns i 65-70 §§ i Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2005:20) om livsmedelshygien.

Omfattning och gränsdragning

Livsmedelsverket anser att alla som odlar eller tar upp musslor för att släppa ut på marknaden ska registrera sina anläggningar i primärproduktionen, även om försäljningen bara sker några få gånger per år.

Fiske

Mellanhänder

Med mellanhand menas här en annan livsmedelsföretagare än den första leverantören, med eller utan lokaler, som bedriver sin verksamhet mellan produktionsområden, återutläggningsområden eller anläggningar. Det framgår av avsnitt VII, punkt 1a i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004.

Mellanhänder ska registreras som primärproducenter om de saknar lokaler eller om de har lokaler där de enbart hanterar, tvättar och lagrar levande musslor i rumstemperatur, utan sammanslagning eller konditionering. Se avsnitt VII, kapitel I, punkt 8a i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004.

Som primärproducent, mellanhand, får man dock konditionera i naturliga miljöer. En primärproducent kan också samla ihop eller dela upp exempelvis ostron i sitt produktionsområde, innan de tas upp ur havet.

Däremot får man som mellanhand i primärproduktionen *inte* slå ihop eller dela upp partier, eller genomföra konditionering eller rening i lokal, eller hålla sig med kyllager. Sådan verksamhet ska godkännas som leveransanläggning och/eller reningsanläggning.

Godkännande av livsmedelsanläggningar

Information riktad till företagare:

Musslor och ostron - odling och fiske - Livsmedelsverket webbplats

Exempel på övergripande frågor att ha med sig vid kontroll

- Vilka arter hanteras? Inom/utom produktionsområden?
- Var kommer musslorna ifrån? Egna eller andra producenter?
- Vid inköp från annan primärproducenter, mellanhand, kontrollera registreringsdokument
- Vid försäljning till andra företag, kontrollera registreringsdokument
- Var säljs produkterna? Grundregeln är via en leveranscentral, alternativt inom undantaget för små mängder
- Hur skyddas produkterna från kontaminering?
- Hur hanteras avfall?
- Hur transporteras produkterna?
- Hur hanteras uppgifter om art, odlings-/fångstområde och spårbarhet?

Stöd till vissa checklistepunkter för levande musslor

Senast uppdaterad 3 december 2025 Ansvarig grupp ROR_LH