Stöd till vissa checklistepunkter för fiskefartyg

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

På den här sidan hittar du vägledning till vissa bestämmelser checklistan för primärproduktion av vildfångad fisk.

Numreringen av punkterna på denna sida refererar till specifika punkter i länsstyrelsernas musselchecklista.

Avfall- förvaring och hantering (checklistepunkt 12)

Livsmedelskontrollen fokuserar på att lagringen och hanteringen av avfall ska ske så att det inte kontaminerar livsmedlen. Avfall från rensning ska hållas åtskilt från fiskeriprodukter som är avsedda att användas som livsmedel.

Se även sidan om hantering och avfall.

Hantering och förvaring av avfall

Animaliskt avfall (döda fiskar, blod och liknande) ska hanteras enligt reglerna för animaliska biprodukter (ABP). Jordbruksverket är vägledande myndighet.

Kontroll inom området animaliska biprodukter -Jordbruksverkets webbplats

Det är bra att som inspektör känna till att det finns regler inom fisket som styr landningsskyldighet och hantering av oönskad fångst.

Ytterligare information finns hos Jordbruksverket:
Landningsskyldighet och hantering av oönskad fångst - Jordbruksverkets webbplats

Även Havs- och vattenmyndigheten har information om ABP:

Animaliska biprodukter (ABP) - Fiske och handel - Havs- och vattenmyndighetens webbplats

Förpackningsmaterial (checklistepunkt 7)

För fiskeriprodukter gäller kontrollpunkten primärt vid försäljning av ”små mängder”, det vill säga förpackningsmaterial vid paketering av färdigförpackningar. Se sidan om förpackningsmaterial.

Förpackningsmaterial vid primärproduktion - animalier

Lådor och smältvatten (FF26, FF27)

Särskilda krav finns gällande behållare för lagring och transport av oförpackade beredda fiskeriprodukter som lagras i is. Exempel på beredda fiskeriprodukter är till exempel huvudskuren eller rensad fisk. Behållarna ska vara så beskaffade att smältvatten avlägsnas och inte förblir i kontakt med produkterna. Det kan till exempel vara lådor med räfflad botten eller behållare försedda med propp. Om fisken förvaras eller transporteras i kärl med jämn botten, till exempel i ytbelagda papplådor, rekommenderas att man använder is i påsar. Om smältvatten bildas i begränsad omfattning kan det också hanteras med ett absorberande material som lämpar sig för ändamålet.

Hygien och utrustning ombord (checklistepunkt 1-6, FF1-FF4, FF6, FF7, FF14)

All utrustning, så som till exempel förvaringstankar, håvar, knivar, bord och ställningar för avblodning ska vara lättrengörbara, väl underhållna och rengjorda innan dessa tas i bruk.

Transportbehållare ska vara rengjorda innan de används.

Personal som arbetar med avblodning och har beröring med den avblodade fisken ska vara friska, ha tillfredställande skyddskläder som är lättrengörbara och rena samt iakttaga god personlig hygien.

Med hygienisk hantering i samband med rensning avses bland annat att tarmarna avlägsnas hela och fiskarna sköljs med rent vatten omedelbart efter att inälvorna avlägsnats.

Nedkylning (FF14 – FF16)

Fisken ska kylas omgående efter lastning. Se de specifika punkterna i checklistan.

Förvaring vid en temperatur och på ett sätt som inte inverkar menligt på livsmedelssäkerheten och deras livsduglighet (FF8, FF10, FF18)

Olika fiskarter har olika krav vad gäller temperatur för deras överlevnad och trivsel.

Skaldjur (hummer, kräfta, räka) som förvaras kallt (4-6 °C) går ner i viloläge. Att hålla humrar tillsammans är riskabelt eftersom de kan slåss och kannibalisera på varandra.

Observera att om man utfodrar vildfångade kräftdjur räknas detta som odling och kräver tillstånd av länsstyrelsen samt en bedömning av kommunen att avfallsvattnet inte sprider smittsamma kräftdjurssjukdomar till frilevande bestånd.

Vatten (länsstyrelsernas animaliechecklista A18 och fiskefartygschecklistan FF11, FF12)

Så kallat ”rent vatten” får användas vid hantering av fisk, och is för kylning får framställas av rent vatten. Rent vatten definieras i artikel 2 i förordning (EG) nr 852/2004 som ”rent havsvatten och sötvatten av likartad kvalitet”. Rent havsvatten definieras i samma artikel 2 som ”naturligt, konstgjort eller renat havsvatten eller bräckt vatten som inte innehåller mikroorganismer, skadliga ämnen eller giftigt havsplankton i sådana mängder att det direkt eller indirekt kan påverka hälsokvaliteten på livsmedel.”

När havs- eller insjövatten används ska det tas där det inte förekommer kända källor till kontaminering. Det betyder att livsmedelsföretagaren behöver ta hänsyn till eventuell algblomning, utsläpp och liknande

Se även sidan om vattenkvalitet.

Vattenkvalitet - primärproduktion av animaliska livsmedel

Ytterligare information om rent vatten finns i avsnitt 9.4 i Kommissionens vägledning

Riktlinjer för tillämpningen av vissa bestämmelser i förordning (EG) nr 852/2004 om livsmedelshygien (Sv)

Landning (FF5, FF8, FF15, FF16, FF28)

Specifika krav som gäller vid landning finns i FF5, FF8 och FF28. Punkterna handlar om att minska risken för kontaminering och att hålla temperaturkraven. FF28 gäller endast om kontrollen har gjorts under pågående landning. Om ingen landning pågick rapportera punkten som "Ej kontrollerad".

FF15 och FF16 handlar om nedkylning och temperatur då kylning inte varit möjlig ombord.

Hälsonormer för fiskeriprodukter (FF17)

Hälsonormer finns i avsnitt VIII, kapitel V, i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004. Offentlig kontroll beskrivs i förordning (EU) 2019/627 artikel 70, och omfattar:

- organoleptiska undersökningar
- färskhetsindikatorer (inkl. total mängd flyktigt kväve)
- histamin
- restsubstanser och främmande ämnen
- mikrobiologiska kontroller
- parasiter
- giftiga fiskeriprodukter, dels sådana tillhörande familjen *Tetraodontidae* (blåsfiskar), *Molidae*

(klumpfiskar, blåsfiskartad), *Diodontidae* (piggsvinsfiskar, blåsfiskartad) och *Canthigasteridae* (blåsfiskartad) och dels sådana som innehåller biotoxiner)

Organoleptiska undersökningar

För fiskefartyg är det främst organoleptiska undersökningar/färskhet som är aktuellt. Färskhetskraven finns i rådets förordning (EG) nr 2406/96, och handlar om att bedöma bland annat skinn, hudslem, ögon, gälar och lukt. Den tillämpas dock inte på småskaligt kust- eller insjöfiske när fiskeriprodukterna överlåts direkt till detaljhandeln eller konsumenten (artikel 2.2). Övriga handelsnormer enligt förordning (EG) nr 2406/96, så som färskhets- och storlekskategori, produktform, nettovikt, ligger inom Jordbruksverkets ansvarsområde. Havs- och vattenmyndigheten ansvarar för fiskerikontroll enligt den gemensamma fiskeripolitiken, förordning (EG) nr 1224/2009.

För mer information om handelsnormer

Handel med livsmedel från fiske och vattenbruk - Jordbruksverkets webbplats

Krav gällande parasiter

Livsmedelsföretagare ska se till att fiskprodukter har okulärbesiktigats i syfte att upptäcka synliga parasiter innan de släpps ut på marknaden. Fiskeriprodukter, eller delar av fiskeriprodukter, som är tydligt angripna av parasiter får inte sättas på marknaden. Se avsnitt VIII, kapitel V, del D i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004.

Ytterligare information om begreppet "tydligt angripna" finns i avsnitt 5.20 i Kommissionens vägledning

Riktlinjer för tillämpningen av vissa bestämmelser i förordning (EG) nr 853/2004 om hygien avseende livsmedel av animaliskt ursprung (Sv)

Dokumentation, vissa undantag (checklistepunkt 19)

Livsmedelsföretagare som fiskar med fartyg ska, liksom andra primärproducenter, på ett lämpligt sätt och under lämplig tid föra och bevara journaler med uppgifter om de åtgärder som vidtagits för att kontrollera livsmedelsfaror. Det finns dock ett undantag för småskaligt kustfiske. Det regleras i avsnitt VIII, punkt 3 i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004, där det finns ett generellt undantag från del A, punkt 7 i bilaga I till förordning EG (nr) 852/2004. Det innebär att del A, punkt 7 i bilaga I till förordning (EG) nr 852/2004 inte ska tillämpas på livsmedelsföretagare som ägnar sig åt *småskaligt kustfiske* enligt artikel 26.1 i rådets förordning (EG) nr 1198/2006 och endast utövar sin verksamhet under kortare tid än 24 timmar.

Förordning (EG) nr 1198/2006 har ersatts med förordning (EU) 508/2014. ”Småskaligt kustfiske” definieras i artikel 3.14: fiske som bedrivs av fiskefartyg med en total längd på under tolv meter och som inte använder släpredskap för fiske enligt förteckningen i tabell 3 i bilaga I till kommissionens förordning (EG) nr 26/2004. Förordning (EG) nr 26/2004 har upphört, men förteckningen över släpredskap går att finna i den upphävda versionen. Det är olika typer av ringnotar, notar, trålar och skrapredskap.

Kraven i del A, punkt 8 c-e och punkt 10 i bilaga I till förordning (EG) nr 852/2004 är tillämpliga för samtliga fartyg.

Läs mer på sidorna

Provtagning, analyser och rapporter

Rapporter – dokumentation av kontroll av djur eller produkter

Spårbarhet och handelsbeteckning (FF13)

De allmänna spårbarhetskraven för livsmedelsföretag i förordning (EG) nr 178/2002, samt de särskilda kraven gällande produkter av animaliskt ursprung i förordning (EU) nr 931/2011 gäller.

Läs mer om spårbarhet.

Spårbarhet - levande djur och livsmedel av animaliskt ursprung

Handelsbeteckning, produktionsmetod, fångst-/odlingsområde enligt förordning (EU) nr 1379/2013, artikel 35-38, ska finnas med.

Ytterligare information finns på Livsmedelsverkets webbplats:

Tilläggsmärkning av fiskprodukter, tång och alger - Livsmedelsverkets webbplats

Svenska handelsbeteckningar som fastställts finns i LIVSFS 2024:8 och tillfälliga handelsbeteckningar finns på Livsmedelsverkets webbplats.

LIVSFS 2024:8

Handelsbeteckningar för fisk- och vattenbruksprodukter - Livsmedelsverkets webbplats

Små mängder fisk och skaldjur (FF23)

Vid leverans av små mängder primärprodukter av fisk eller kräftdjur direkt till konsumenter eller till lokala detaljhandelsanläggningar ska de relevanta allmänna hygienkraven i del A i bilaga I till förordning (EG) nr 852/2004 och de särskilda hygienkraven avseende organoleptiska egenskaper och parasiter i förordning (EG) nr 853/2004 vara uppfyllda.

Med små mängder primärprodukter av fisk avses högst 15 000 kilogram hel fisk per år från fiskefartyg, dock högst 300 kilogram per vecka. Motsvarande siffra för kräftdjur är högst 5 000 kilogram per år, dock högst 100 kilogram per vecka. Se 46-48 §§ i LIVSFS 2005:20.

Observera att kraven om märkning enligt handelsnormerna i LIVSFS 2024:8 och förordning (EU) nr 1379/2013, inte gäller för små kvantiteter fiskeri- och vattenbruksprodukter förutsatt att de säljs direkt till konsumenter från fiskefartygen och inte överskrider det värde som anges i artikel 58.8 i förordning (EG) nr 1224/2009.

I dagsläget är det 50 Euro per dag, men det ändras fr.o.m. 10 januari 2026 genom ändringar i förordning (EG) nr 1224/2009 genom förordning (EU) 2023/2842 till 10 kg fisk per konsument och dag. Undantaget lax som fångats i Östersjön där tröskelvärdet är två individer per konsument per dag.

Direkta leveranser av små mängder primärprodukter och visst slags kött

Krav enligt annan lagstiftning som berör försäljning av små mängder

Det finns särskilda regler för försäljning av levande kräftdjur till konsument, så som till exempel levande amerikansk hummer och signalkräfta.

För mer information om bestämmelser om spridning av vissa sjukdomar och invasiva arter
Signalkräfta – regler för fiske och hantering - Kräftfiske - Fiske och handel - Havs- och vattenmyndighetens webbplats

EU:s förordning om invasiva främmande arter - Arter och livsmiljöer - Havs- och vattenmyndighetens webbplats

Senast uppdaterad 16 mars 2026 Ansvarig grupp ROR_LH