Stöd till vissa checklistepunkter för odling av fiskeriprodukter

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 av punkterna i checklistan för kontroll av odling av fisk och kräftdjur

Avfall (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 under område 14.

Hantering och förvaring av avfall

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

Avfallet ska skickas till en anläggning som är godkänd för hantering av ABP. Om avfallet behandlas på plats som djurfoder eller grävs ner eller behandlas så att det får spridas som gödsel ska tillstånd finnas.

Kontroll inom området animaliska biprodukter -Jordbruksverkets webbplats

Förpackningsmaterial (7)

För fiskeriprodukter gäller kontrollpunkten primärt vid försäljning av ”små mängder”, det vill säga förpackningsmaterial vid paketering av färdigförpackningar. Se sidan om förpackningsmaterial under område 14.

Hantering och förvaring av avfall

Hygien vid bedövning och avblodning (F1)

Läs vad om gränsdragning för vad som får göras inom primärproduktionen när det gäller bedövning och avblodning.

Bedövning och avblodning

Inför bedövning och avlivning ska fiskkassen rensas från död fisk som sjunkit till botten.

För att undvika kontaminering av bedövningsvattnet ska fisken ha svultit så att tarmen har tömts och fiskkassens nät ska vara rent från alger.

Om död och/eller rutten fisk hamnar i bedövningskaret ska arbetet avbrytas och vattnet bytas.

Bedövningen ska ske på ett effektivt sätt som säkerställer tillräcklig immobilisering utan att fiskens hjärta stannar.

Avblodningsvattnet bör bytas med jämna intervall.

Hygien för produktion och upptag (2-6)

Förvaringstankar, håvar, bord och ställningar för avblodning utanför livsmedelslokal ska vara lättrengörbara, väl underhållna och rengjorda innan dessa tas i bruk.

Transportbehållare ska vara rengjorda och desinficerade 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.

Fisken ska kylas omgående efter avblodning och transporteras omedelbart till slakteri för rensning.

Förvaring vid en temperatur och på ett sätt som inte inverkar menligt på livsmedelssäkerheten och livsduglighet (F2, F3, F4)

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. Risken om man matar för mycket är att vattenkvaliteten i systemet, som man håller humrarna i, blir dålig av matrester, fekalier och urin. Det är i så fall ett betydligt större välfärdsproblem och humrarna kan dö om vattenkvaliteten blir för dålig. Att hålla humrar tillsammans är riskabelt eftersom de kan slåss och kannibalisera på varandra.

Hälsonormer för fiskeriprodukter (F7)

Se stödtexten för Hälsonormer för fiskeriprodukter på sidan för stöd till checklistepunkter för fiskefartyg

Hälsonormer för fiskeriprodukter (FF17)

Spårbarhet och handelsbeteckning (F6)

Se stödtexten för Spårbarhet och handelsbeteckning på sidan för stöd till checklistepunkter för fiskefartyg

Spårbarhet och handelsbeteckning (FF13)

Små mängder fisk och skaldjur (F8)

Se stödtexten för Små mängder fisk och skaldjur på sidan för stöd till checklistepunkter för fiskefartyg

Små mängder fisk och skaldjur (FF23)

Senast uppdaterad 25 april 2025 Ansvarig grupp ROR_LH