Stöd till vissa checklistepunkter för 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.

På den här sidan hittar du vägledning till vissa bestämmelser vid odling och insamling av levande musslor.

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

Avfall- förvaring och hantering (checklistepunkt 12)

Vid skörd av musslor ska all produktion tas om hand och föras i land. Det omfattar även övriga påväxtorganismer som inte går till konsumtion. Exempel på sådana är sjöpung och alger.

Påväxtorganismer räknas som avfall, om de inte ska konsumeras som livsmedel, efter att de har separerats från musslorna och ska hanteras därefter för att undvika kontamination. Om den separeringen sker på odlingen så får inte påväxtorganismerna dumpas i havet utan ska hanteras som avfall och förvaras i särskilda behållare och tas i land.

Kravet på att föra iland avfall styrs till stor del av annan lagstiftning än livsmedelslagstiftningen. Påväxtorganismer som är levande kan återföras till havet och räknas inte som avfall.

Animaliskt avfall som till exempel trasiga musslor, ska hanteras enligt reglerna för animaliska biprodukter. Ofta tas sådant avfall om hand på mottagande anläggning. Avfallet ska skickas till en anläggning som är godkänd för ABP Kategori 3. Jordbruksverket är vägledande myndighet.

Se även sidan om hantering och avfall.

Hantering och förvaring av avfall

Kontroll inom området animaliska biprodukter - Jordbruksverkets webbplats

Listor över anläggningar för foder och animaliska biprodukter - Jordbruksverkets webbplats

Registreringshandling vid förflyttning (LM1-2)

En registreringshandling ska åtföljа partier som förflyttas mellan produktionsområden/anläggningar fram till leveransanläggning eller bearbetningsanläggning. Se avsnitt VII, kapitel I, punkt 3 - 7 i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004.

Livsmedelsverket har e-tjänster för registreringshandlingar.

Mottagartjänst. Registreringshandling för musslor och ostron - Livsmedelsverkets webbplats

och

Leverantörstjänst. Registreringshandling för musslor och ostron - Livsmedelsverkets webbplats

Livsmedelsföretagare ska behålla en kopia av registreringshandlingen under minst tolv månader för varje parti som har levererats och mottagits.

En kopia ska skickas in till Livsmedelsverket, enligt LIVSFS 2005:20, 31§. Om e-tjänsten används så skickas en kopia automatiskt till Livsmedelsverket.

Hygien för produktion och upptag (LM3-6, LM10)

Musslor får bara tas upp från produktionsområden med fasta gränser som den behöriga myndigheten (Livsmedelsverket) har klassificerat och övervakar. En livsmedelsföretagare får sälja musslor som livsmedel från ett produktionsområde av klass A om de uppfyller hälsonormerna, se vidare LM9.

Musslor från ett produktionsområde av klass B måste renas i en godkänd reningsanläggning, återutläggas (se LM 7-8 här nedan), eller bearbetas i godkänd anläggning. Se avsnitt VII, kapitel II A. i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004.

Bestämmelserna innebär även att exempelvis ostron inte kan flyttas in i ett produktionsområde från havsområden som saknar klassificering. Ostron kan flyttas mellan klassificerade produktionsområden om båda områdena har samma klassificering och status, det vill säga båda produktionsområdena är A- eller B-klassade och båda är antingen öppna eller stängda för skörd.

Om Livsmedelsverkets övervakning visar att hälsokraven för levande musslor inte uppfylls eller att musslorna på annat sätt kan utgöra en risk för människors hälsa, stängs det berörda produktions- eller återutläggningsområdet för att förhindra att levande musslor tas upp där. Det regleras i artikel 62 i förordning (EU) 2019/627.

Livsmedelsverket får på nytt öppna stängda produktions- eller återutläggningsområden endast om hälsokraven för levande musslor åter uppfyller de tillämpliga kraven i hälsonormerna och inte innebär någon annan risk för människors hälsa. Det regleras i artikel 63 i förordning (EU) 2019/627.

Sök - öppna och stängda produktionsområden för musslor-ostron - Livsmedelsverkets webbplats

Vid upptagning gäller kraven i avsnitt VII, kapitel II, Del B, punkt 1 i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004.

Vid transport gäller kraven i punkt två i samma del.

Musslor ska förvaras vid en temperatur som inte inverkar menligt på livsmedelssäkerheten eller deras livsduglighet. Det får inte vara minusgrader och heller inte för varmt.

Återutläggning (LM7-8)

Varje godkänt återutläggningsområde har en livsmedelsföretagare som är ansvarig förvaltare. Se kravet i avsnitt VII, kapitel II, del C, punkt 3 i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004.

I dagsläget finns endast ett återutläggningsområde som har godkänts av Livsmedelsverket.

Hälsonormer för levande musslor (LM9) inklusive mikrobiologiska kriterier för musslor

Hälsonormer för levande musslor finns i avsnitt VII, kapitel V i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004. Hälsonormerna gäller utöver de mikrobiologiska kriterierna.

Mikrobiologiska kriterier för levande musslor finns i kapitel I, kategorierna 1.17 och 1.25 i bilaga I till förordning (EG) nr 2073/2005.

Bedömning av musslorna och vattnet

Musslorna ska reagera normalt på beröring, det vill säga om de är öppna ska de stänga sig vid beröring. Känn, lukta och vid behov öppna och se att de innehåller vatten.

Undersök vattnet där musslorna tas upp. Titta på vattnet, och om det är onormal grumlighet och färg (till exempel brunt) är vattnet påverkat av avrinning (till exempel vid kraftigt regn), vilket kan påverka mikrobiell kontamination.

Primärproducenten bör tänka på riskerna, och vid behov utföra provtagning (E. coli), och/eller informera mottagande anläggning så att de kan besluta om eventuell åtgärd, som provtagning, rening eller att inte ta emot musslorna. Om primärproducenten är tveksam kan denne alltid välja att inte skörda musslorna , och eventuellt invänta Livsmedelsverkets provtagning.

Skalen ska vara fria från smuts. Musslorna måste *inte* vara fria från sediment och påväxt av andra organismer vid upptag. Det tas omhand i senare led. Däremot ska de vara fria från eventuella oljerester eller andra farliga ämnen.

Marina biotoxiner

De marina biotoxinerna kan delas upp i hydrofila/vattenlösliga och lipofila/fettlösliga biotoxiner.

De hydrofila toxinerna som det finns gränsvärden för är: paralytsikt skaldjurstoxin (PST/PSP) och amnesiframkallande toxin (AST/ASP).

De lipofila toxinerna som det finns gränsvärden för i hälsonormerna är: okadasyra (OA) tillsammans med dinophysistoxiner (DST), azaspiracider (AZA) och yessotoxin (YTX).

Man kan inte se, lukta eller smaka sig till om toxiner finns i vattnet eller i musslorna. Toxinerna försvinner inte vid upphettning. De är värmestabila. Vid väldigt höga halter i musslan så mår musslan dåligt, men vid det laget är området redan stängt.

Toxinerna bildas från alger, främst dinoflagellater men också kiselalger (AST).

PST har historiskt sett uppkommit på vår och försommar. Högriskperiod är från mars till och med juni. Vid första registrerade kvantifierbara halt stänger Livsmedelsverket området. Då det har en tendens att öka väldigt snabbt på ett par dagar.

AST har historiskt sett påvisats kortare perioder på våren. Vanligen efter att PST påvisats. Kammusslor (de stora) är effektiva upptagare av AST. Det finns särskilda regler för hantering av kammusslor med förhöjda halter men idag finns inga anläggningar godkända för detta. Se 34 § och bilaga 4 i LIVSFS 2005:20.

DST har historiskt sett nått höga halter när som helst under året. Det är vanligen inte bara ett område som drabbas. Data från närliggande områden kan vara vägledande.

YTX är inte akuttoxiskt, men skulle kunna ha en långsiktig toxisk verkan. Toxinet har historiskt sett varit högt på sommaren, men inte över gränsvärde.

AZA har påvisats i ostron under vintern i de nordliga produktionsområdena, men det har inte förekommit några historiskt återkommande händelser.

För ytterligare information:

Algtoxiner, bakterier och virus i tvåskaliga blötdjur - provtagning

Primärproducenten ska bevaka Livsmedelsverkets provtagning i musselkontrollen. Att tänka på är att Livsmedelsverkets provuttag endast utgör 15 musslor per prov, vilket innebär att om halterna börjar närma sig gränsvärdet finns det risk för att andra individer har högre halter.

Det finns inget direkt krav på att primärproducenten ska ta prov på musslorna, men om producenten vill skörda vid höga halter, men inte över gränsvärde, så kan provtagning övervägas. I annat fall behöver information om toxinläget vidareförmedlas till mottagande anläggning.

Hälsonormer för kammusslor, marina snäckor och tagghudingar som inte är filtrerare utanför klassificerade områden

När det gäller kammusslor, marina snäckor och tagghudingar som inte är filtrerare så ska hälsonormerna styrkas genom ett system för egenkontroll hos livsmedelsföretagare som bedriver verksamhet efter primärproduktionen, till exempel fiskauktion, leveranscentral eller bearbetningsanläggning. Se kravet i avsnitt VII, kapitel IX, punkt 1 i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004.

Spårbarhet och handelsbeteckning (LM16)

Utöver kraven på registreringshandling gäller 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.

Läs mer på sidan om spårbarhet och animalier.

Spårbarhet animalier

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

Ytterligare information finns på:

Tilläggsmärkning av fiskprodukter, tång och alger - Livsmedelsverkets webbplats

För vildfångade arter ska fiskeredskap anges, se artikel 35 c i förordning (EU) nr 1379/2013. Handplockade musslor sorteras in under kategorin skrapor – handskrapa.

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

Bra att känna till är att musslor/blötdjur även omfattas av kraven för spårbarhet enligt EUs gemensamma fiskeripolitik.

Spårbarhet - Fiske och handel - Havs- och vattenmyndighetens webbplats

Särskilda krav för upptagning av kammusslor, marina snäckor och tagghudingar som inte är filtrerare utanför klassificerade produktionsområden (LM12-14)

De särskilda kraven för upptagning av kammusslor, marina snäckor och tagghudingar som inte är filtrerare utanför klassificerade produktionsområden finns i avsnitt VII, kapitel IX i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004.

Exempel på arter som berörs:

- Kammusslor: Kammussla/pilgrimsmussla *Pecten maximus* och *Pecten jacobaeus*
- Icke filtrerande snäckor: Strandsnäcka *Littorina littorea* och Valthornsnäcka *Buccinum undatum*
- Tagghudingar: Röd korvsjögurka *Cucumaria frondosa*, Ätlig sjöborre *Echinus esculentus*, Klippsjöborre *Paracentrotus lividus*, Tistelsjöborre *Strongylocentrotus droebachiensis* och Röd sjöborre *Mesocentrotus franciscanus*

Små mängder musslor (LM15)

Den som planerar att sälja små mängder levande musslor direkt till slutkonsumenter eller till lokala detaljhandelsanläggningar som säljer direkt till slutkonsumenter måste registrera detta särskilt hos länsstyrelsen. Se 65 § i LIVSFS 2005:20.

När levande musslor levereras till en lokal detaljhandelsanläggning ska en särskild registreringshandling följa med partiet, se LM 1-2.

OBS! Musslorna ska levereras direkt från primärproduktionsplatsen till kunden. De får inte tas in och hanteras (tvättas, packas) i någon lokal.

Senast uppdaterad 3 december 2025 Ansvarig grupp ROR_LH