

Livsmedelssäkerhet

Anvisningar för livsmedelstillsyn inom primärproduktionen

7. Särskilda krav på produkter från vattenbruk och fiske

7.1 Fiskeriprodukternas lagring- och hanteringsutrymmens samt utrustningens renlighet och underhåll

Att observera:

- Denna anvisning tillämpas inom vattenbruk och fiske/kräftfiske.

Omständigheter som ska inspekteras:

Vid inspektionen kontrolleras huruvida primärproduktionsställets renhållning och underhåll uppfyller följande krav:

- Fartyg, redskap, behållare och lokaler som används för hantering av fiskeriprodukter ska hållas rena och i ett gott skick. Vid behov ska de desinficeras.

A

Verksamheten är som helhet bedömd i regel överensstämmande med kraven.

Fartyg, redskap, behållare och lokaler som används för hantering av fiskeriprodukter hålls tillräckligt rena och i ett tillräckligt gott skick.

C

I verksamheten förekommer missförhållanden som försvagar livsmedelssäkerheten eller vilseleder konsumenten.

Till exempel:

- Renhållningen av lokaler eller anordningar är otillräcklig.
- Anordningar eller redskap som används för hantering av fiskeriprodukter har ingrodd smuts.

D

I verksamheten förekommer missförhållanden som äventyrar livsmedelssäkerheten eller allvarligt vilseleder konsumenten, eller aktören har inte åtgärdat missförhållanden inom utsatt tid.

Till exempel:

- Renhållningen av lokaler, anordningar eller redskap har försumrats.
- Fiskeriprodukter lagras i en lokal som kontaminerats till exempel av bränsle.

Livsmedelssäkerhet

Anvisningar för livsmedelstillsyn inom primärproduktionen

Lagstiftning och anvisningar:

- Den allmänna förordningen om livsmedelshygien (EG) Nr 852/2004 bilaga I, del A, 4
- Hygienförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung (EG) Nr 853/2004 bilaga III, avsnitt VIII, kapitel I
- Eviras anvisning 16036 Tillsynen över fiskefartyg

7. Särskilda krav på produkter från vattenbruk och fiske

7.2 Vattnets kvalitet

Att observera:

- Denna anvisning tillämpas inom vattenbruk och fiske/kräftfiske.
- På fiskefartyg får rent havs- eller sjövattnet användas för behandling av fisk, såsom för sköljning av rensad fisk.

Omständigheter som ska inspekteras:

Vid inspektionen kontrolleras huruvida vattnets kvalitet uppfyller följande krav:

- I vatten som används för
 - fiske/kräftfiske
 - fisk eller kräftor
 - hantering av fisk på ett fiskefartyg eller en odlingsplatsfår inte finnas orenheter eller andra faktorer som kan försämra fiskens kvalitet. Exempel på faktorer som klart försämrar vattnets kvalitet är förekomster av cyanobakterier, skräp, utsläpp av avloppsvatten och oljeutsläpp.

A

Verksamheten är som helhet bedömd i regel överensstämmande med kraven.

Vattnet har en tillräckligt god kvalitet med hänsyn till ändamålet. Fisk kan fiskas till exempel i ett vatten där det finns lite orenheter men orenheterna i vattnet försämrar inte livsmedelssäkerheten.

C

I verksamheten förekommer missförhållanden som försvagar livsmedelssäkerheten eller vilseleder konsumenten.

Till exempel:

- Fiskefartyget använder vatten i vilket det finns mycket cyanobakterier för hantering av fisk.
- Fisk odlas i vatten där det finns utsläpp av avloppsvatten.

D

I verksamheten förekommer missförhållanden som äventyrar livsmedelssäkerheten eller allvarligt vilseleder konsumenten, eller aktören har inte åtgärdat missförhållanden inom utsatt tid.

Till exempel:

- Fisk fiskas i vatten där det finns mycket oljeutsläpp.

Livsmedelssäkerhet

Anvisningar för tillsyn över primärproduktionen

Lagstiftning och anvisningar:

- Den allmänna förordningen om livsmedelshygien (EG) Nr 852/2004 bilaga I, del A
- Hygienförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung (EG) Nr 853/2004 bilaga III, avsnitt VIII, kapitel I
- Eviras anvisning 16036 Tillsynen över fiskefartyg
- Eviras anvisning 16023 Tillsynen över fiskeriprodukter

7. Särskilda krav på produkter från vattenbruk och fiske

7.3 Fiskeriprodukternas hanteringshygien

Att observera:

- Denna anvisning tillämpas inom vattenbruk och fiske/kräftfiske.
- Kontrollen av fiskeriprodukternas temperatur bedöms i punkt 7.4.

Omständigheter som ska inspekteras:

Vid inspektionen kontrolleras huruvida primärproduktionsställets renhållning uppfyller följande krav:

- I verksamheten iaktas god hygien, till exempel handhygien och åtgärder för att undvika att fiskarna blir skadade.
- Man sörjer för att skyddskläderna (t.ex. förkläden) är rena.
- Fiskarna avblodas på ett hygieniskt sätt.
- Arbetsredskap används endast hygieniskt och för deras särskilda användningsändamål. Arbetsredskapen förvaras på ett ändamålsenligt sätt.
- Om fisk rensas på fartyget, utförs detta på ett hygieniskt sätt. Rensningsavfall förvaras inte i den rensade fiskens närhet. Lever och romsäckar som är avsedda att användas som livsmedel förvaras i rena kärl, vid behov skyddade.

A

Verksamheten är som helhet bedömd i regel överensstämmande med kraven.

I verksamheten iaktas tillräckligt god arbetshygien, till exempel arbetsredskap såsom knivar och kärl tvättas eller byts ut regelbundet. Personalen iakttar tillräckligt god handhygien.

C

I verksamheten förekommer missförhållanden som försvagar livsmedelssäkerheten eller vilseleder konsumenten.

Till exempel:

- Tvättvatten stänker på oskyddade produkter.
- Arbetsredskap används för annat ändamål och de rengörs inte tillräckligt väl efter användning.

D

I verksamheten förekommer missförhållanden som äventyrar livsmedelssäkerheten eller allvarligt vilseleder konsumenten, eller aktören har inte åtgärdat missförhållanden inom utsatt tid.

Till exempel:

- Personalen försummar handtvätten och hanterar produkter med mycket smutsiga händer.
- Lever eller romsäckar förvaras eller hanteras ohygieniskt.

Livsmedelssäkerhet

Anvisningar för livsmedelstillsyn inom primärproduktionen

Lagstiftning och anvisningar:

- Hygienförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung (EG) Nr 853/2004 bilaga III, avsnitt VIII, kapitel I
- Eviras anvisning 16036 Tillsynen över fiskefartyg

7. Särskilda krav på produkter från vattenbruk och fiske

7.4 Kontrollen av fiskeriprodukternas temperaturer

Att observera:

- Denna anvisning tillämpas inom fiske och vattenodling om fisk avblodas i anslutning till verksamheten.
- Denna anvisning tillämpas på fiskefartyg i vilka fiskeriprodukter förvaras under 24 timmar.
- Kontrollen av temperaturen på fiskefartyg som använder kylt havsvatten bedöms i punkt 7.5.
- Kontrollen av temperaturen under transport bedöms i punkt 10.3.
- Inom verksamhet i liten skala (högst 5 000 kg om året) kan fiskeriprodukter som en del av primärproduktionen lagras på ett skyddat ställe i högst 12 timmar efter att de landats.

Omständigheter som ska inspekteras:

Vid inspektionen kontrolleras huruvida verksamheten uppfyller följande krav:

- Fiskeriprodukterna ska vid behov kylas ned på vattenbruksanläggningen efter avblodning.
- Fiskeriprodukterna ska skyddas för solljus.
- På fiskerifartyg ska fiskeriprodukterna vid behov kylas ned så snabbt som möjligt efter fångsten eller lossas från fartyget så snabbt som möjligt.
- Lever och romsäckar som är avsedda att användas som livsmedel ska förvaras isade på fiskerifartyget.
- Om fiskeriprodukterna förvaras på land ska de isas senast efter att de landats.

A

Verksamheten är som helhet bedömd i regel överensstämmande med kraven.

Kontrollen av fiskeriprodukternas temperatur är i regel överensstämmande med kraven.

Fiskeriprodukternas temperatur är 0–5 °C eller fiskeriprodukterna landas senast 12 timmar efter fångsten. Fiskeriprodukterna förvaras på land i en temperatur om 0–5 °C.

C

I verksamheten förekommer missförhållanden som försvagar livsmedelssäkerheten eller vilseleder konsumenten.

Till exempel:

- Fiskeriprodukternas temperatur är 5–8 °C och fiskeriprodukterna förvaras i denna temperatur över 12 timmar.
- Fiskeriprodukternas temperatur är 8 °C men fiskeriprodukterna landas senast 12 timmar efter fångsten.

Livsmedelssäkerhet

Anvisningar för tillsyn över primärproduktionen

D

- Fiskeriprodukterna förvaras på land i en temperatur om 5–8 °C.

I verksamheten förekommer missförhållanden som äventyrar livsmedelssäkerheten eller allvarligt vilseleder konsumenten, eller aktören har inte åtgärdat missförhållanden inom utsatt tid.

Till exempel:

- Fiskeriprodukternas temperatur är över 8 °C och fiskeriprodukterna förvaras i denna temperatur över 12 timmar.
- Fiskeriprodukterna förvaras på land i en temperatur på över 8 °C.

Lagstiftning och anvisningar:

- Hygienförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung (EG) Nr 853/2004 bilaga III, avsnitt VIII, kapitel I
- Eviras anvisning 16036 Tillsynen över fiskefartyg

7. Särskilda krav på produkter från vattenbruk och fiske

7.5 Temperaturkontroller av det nedkylda havsvattnet på fiskefartyg

Att observera:

Denna anvisning tillämpas på fiskefartyg där fiskeriprodukter förvaras i mer än ett dygn.

Omständigheter som ska inspekteras:

Vid inspektionen kontrolleras huruvida verksamheten uppfyller följande krav:

- Det finns ett lastrum, en behållare eller en tank för förvaring av fiskeriprodukterna.
- Tankarna ska ha anordningar som gör det möjligt att hålla en jämn temperatur i hela tanken.
- Dessa anordningar ska åstadkomma sådan kylning att blandningen av fisk och rent havsvatten har en temperatur av högst 3 °C sex timmar efter lastning och högst 0 °C efter 16 timmar.
- Temperaturen ska kunna övervakas och vid behov dokumenteras. Avvikelser dokumenteras.

A

Verksamheten är som helhet bedömd i regel överensstämmande med kraven.

Verksamheten uppfyller kraven. Det kan förekomma små brister i verksamheten.

Till exempel:

- Vattnets temperatur överensstämmer med kraven vid mätning men temperaturen följs inte upp regelbundet.
- Vattnets temperatur är högst 5 °C högre än kravet.

C

I verksamheten förekommer missförhållanden som försvagar livsmedelssäkerheten eller missleder konsumenten.

Till exempel:

- Vattnets temperatur följs inte upp alls.
- Vattnets temperatur är högst 5–8 °C högre än kravet.

Livsmedelssäkerhet

Anvisningar för livsmedelstillsyn inom primärproduktionen

D

I verksamheten förekommer missförhållanden som äventyrar livsmedelssäkerheten eller allvarligt missleder konsumenten, eller aktören har inte åtgärdat missförhållanden inom utsatt tid.

Till exempel:

- Kylanläggningens effekt är för liten och vattnets temperatur är mer än 8 °C högre än kravet.

Lagstiftning och anvisningar:

- Hygienförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung (EG) Nr 853/2004 bilaga III, avsnitt VIII, kapitel I
- Eviras anvisning 16036 Tillsynen över fiskefartyg

7. Särskilda krav på produkter från vattenbruk och fiske

7.7 Sensorisk kontroll av fiskeriprodukterna

Att observera:

- Denna anvisning tillämpas på vattenbruksanläggningar där man avblodar fisk eller från vilka kräftor levereras för att användas som livsmedel. Denna anvisning tillämpas på alla fiskefartyg.
- Parasitbesiktningen av fiskeriprodukter bedöms i punkt 7.8.

Omständigheter som ska inspekteras:

Vid inspektionen kontrolleras huruvida verksamheten uppfyller följande krav:

- Fiskeriprodukterna ska kontrolleras sensoriskt. Vid kontrollen ska man sensoriskt säkerställa att fiskeriprodukterna är lämpade för livsmedelsbruk. Fiskar som varit länge döda eller som fångats döda, som är skadade eller som inte lämpar sig att användas som livsmedel av andra skäl får inte levereras till livsmedelsbruk. Kräftor ska vara levande när de levereras från primärproduktionsstället.

A

Verksamheten är som helhet bedömd i regel överensstämmande med kraven.

Fiskeriprodukterna kontrolleras i huvudsak sensoriskt men enstaka partier kan ha gått förbi utan kontroll. Som livsmedel används endast fiskeriprodukter som sensoriskt har en god kvalitet.

C

I verksamheten förekommer missförhållanden som försvagar livsmedelssäkerheten eller vilseleder konsumenten.

Till exempel:

- Sensoriska kontroller görs endast slumpmässigt.
- Som livsmedel används produkter vilkas sensoriska kvalitet har försämrats, det finns till exempel skador på en del av fiskarna.

D

I verksamheten förekommer missförhållanden som äventyrar livsmedelssäkerheten eller allvarligt vilseleder konsumenten, eller aktören har inte åtgärdat missförhållanden inom utsatt tid.

Till exempel:

- Sensoriska kontroller görs inte.
- Till livsmedelsbruk levereras produkter som sensoriskt har en dålig kvalitet. Det finns till exempel många skämda fiskar bland fångsten.

Livsmedelssäkerhet

Anvisningar för livsmedelstillsyn inom primärproduktionen

- Döda kräftor levereras för livsmedelsbruk.

Lagstiftning och anvisningar:

- Kommissionens förordning (EG) nr 2074/2005 bilaga II, avsnitt I
- Eviras anvisning 16023 Tillsynen över fiskeriprodukter

7. Särskilda krav på produkter från vattenbruk och fiske

7.8 Parasitbesiktningarna av fiskeriprodukter

Att observera:

Denna anvisning tillämpas på fiskefartyg där man rensar fisk.

Omständigheter som ska inspekteras:

Vid inspektionen kontrolleras huruvida verksamheten uppfyller följande krav:

- Under rensningen ska företagaren okulärt besikta fiskarna för parasiter. Vid besiktningen undersöks fiskarnas bukhåla samt lever och romsäckar som är avsedda för livsmedelsbruk. Delar i vilka parasiter upptäcks avlägsnas eller hela fisken avvisas.
- Fisk som har parasiter i delar som är avsedda för livsmedelsbruk får inte användas som livsmedel.

A

Verksamheten är som helhet bedömd i regel överensstämmande med kraven.

Parasitbesiktningarna görs i huvudsak i enlighet med kraven men enstaka partier kan ha gått förbi utan kontroll.

C

I verksamheten förekommer missförhållanden som försvagar livsmedelssäkerheten eller vilseleder konsumenten.

Till exempel:

- Parasitbesiktningar görs endast slumpmässigt.

D

I verksamheten förekommer missförhållanden som äventyrar livsmedelssäkerheten eller allvarligt vilseleder konsumenten, eller aktören har inte åtgärdat missförhållanden inom utsatt tid.

Till exempel:

- Parasitbesiktningar görs inte.
- Fisk som har parasiter i delar som är avsedda för livsmedelsbruk levereras för användning som livsmedel.

Livsmedelssäkerhet

Anvisningar för livsmedelstillsyn inom primärproduktionen

Lagstiftning och anvisningar:

- Kommissionens förordning (EG) nr 2074/2005 bilaga II, kapitel II
- Kommissionens förordning (EG) nr 853/2004 bilaga III, avsnitt VIII, kapitel III, del D
- Eviras anvisning 16023 Tillsynen över fiskeriprodukter

7. Särskilda krav på produkter från vattenbruk och fiske

7.9 Försäljning av fiskeriprodukter direkt till konsumenten

Att observera:

Utöver kraven i livsmedelslagstiftningen meddelas begränsningar för försäljningen av fångsten i Europeiska unionens gemensamma fiskeripolitik.

Insjöfiske

En kommersiell fiskare får överlåta högst 5 000 kg fångade fiskeriprodukter per år direkt till konsumenten som primärproduktion.

En fritidsfiskare får överlåta högst 100 kg fisk eller 300 kräftor om året till slutkonsumenten.

Havsfiske

En fiskare får inte överlåta fisk till slutkonsumenten (med undantag av försäljning av en kommersiell fiskares fångst direkt till konsumenten, högst 30 kg/köp).

Vattenbruk

En vattenodlare får överlåta högst 5 000 kg fiskeriprodukter till slutkonsumenten som primärproduktion.

Denna anvisning tillämpas när fisk säljs direkt till konsumenter på primärproduktionsstället eller på annat håll, till exempel på torget.

Omständigheter som ska inspekteras:

Försäljning av fiskeriprodukter direkt till konsumenter

Vid inspektionen kontrolleras huruvida verksamheten uppfyller följande krav:

- Fiskarna isas så snabbt som möjligt efter avblodning (inom vattenbruk) eller efter att fartyget kommit till stranden, helst redan på fartyget
- Fiskarna förvaras isade
- Personalen iakttar god arbetshygien
- Förvarings- och/eller försäljningskärlen är rena och används endast för deras rätta ändamål
- Försäljningsmängden överskrider inte den tillåtna mängden

A

Verksamheten är som helhet bedömd i regel överensstämmande med kraven.

Verksamheten uppfyller i regel de krav som ställs på den.

Det kan finnas små missförhållanden i verksamheten som inte försämrar de saluförda produkternas livsmedelssäkerhet.

Till exempel:

- Fiskarna förvaras isade, men det finns för lite is och produkternas temperatur är högst 5 °C.

C

I verksamheten förekommer missförhållanden som försvagar livsmedelssäkerheten eller vilseleder konsumenten.

Till exempel:

- Fiskarna förvaras isade, men det finns för lite is och produkternas temperatur är 5–8 °C.
- Förvarings- och/eller försäljningskärlen är smutsiga.
- Personalen hanterar fiskarna med smutsiga händer eller redskap.
- Mängdgränsen överskrids men företagaren har inte gjort anmälan om livsmedelslokal.

D

I verksamheten förekommer missförhållanden som äventyrar livsmedelssäkerheten eller allvarligt vilseleder konsumenten, eller aktören har inte åtgärdat missförhållanden inom utsatt tid.

Till exempel:

- Fiskarna förvaras utan is och produkternas temperatur är över 8 °C.
- Förvarings- och/eller försäljningskärlen är mycket smutsiga.
- Personalen hanterar fiskarna med mycket smutsiga händer eller redskap.
- Mängdgränsen överskrids men företagaren har inte gjort anmälan om livsmedelslokal trots uppmaning.

Lagstiftning och anvisningar:

- Förordningen om verksamheter som är förenade med låg risk SRf 1258/2011, 2 §
- Hygienförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung (EG) Nr 853/2004 bilaga III, avsnitt VIII, kapitel II
- Eviras anvisning 16022 Utomhusförsäljning

7. Särskilda krav på produkter från vattenbruk och fiske

7.10 Informationen som skall ges om livsmedel

Att observera:

Den här punkten inspekteras när primärproducenten

- säljer oförpackad insjöfisk (t.ex. sjöfisk) eller havsfisk till konsumenten *direkt från fartyget*
- säljer oförpackad insjöfisk eller odlad fisk direkt till konsumenten på torget eller från en fiskbil
- levererar oförpackad insjöfisk eller havsfisk eller odlad fisk till exempel till detaljhandel
- säljer oförpackad insjöfisk eller odlad fisk genom distansförsäljning.

En kommersiell fiskare eller fiskodlare kan i egenskap av primärproducent utan begränsningar leverera primärprodukter till *anläggningar inom fiskbranschen, partihandel och detaljhandel*. En kommersiell fiskare eller fiskodlare kan som primärproduktion överlåta högst 5 000 kg insjöfisk eller odlad fisk och högst 30 kg havsfisk/köp om året direkt till *slutkonsumenten*. En fritidsfiskare får överlåta högst 100 kg insjöfisk eller 300 kräftor om året till slutkonsumenten.

Primärprodukter är till exempel isad, orensad fisk i plastbehållare eller styroxlådor och levande fisk eller kräftdjur eller ombord rensad, isad fisk i styroxlådor. Primärproduktion är inte rensning (med undantag av rensning ombord på ett fiskefartyg eller på isen), fileing, styckning, tillverkning av förädlade produkter, djupfrysning och förpackning.

Vid torgförsäljning och försäljning från fiskbil e.d., då konsumenterna fattar köpbeslutet på ort och ställe, ska uppgifterna om livsmedlet tillhandahållas på samma sätt som inom detaljhandel i allmänhet. Detsamma gäller om en fiskbil levererar förhandsbeställda produkter hem till konsumenterna.

Spårbarhetsuppgifterna om fiskeri- och vattenbruksprodukter, som inte behandlas i denna anvisning, behöver inte meddelas konsumenten, men uppgifterna ska följa med produkten t.ex. till detaljhandel.

Omständigheter som ska inspekteras:

Genomförandet av egenkontrollen bedöms genom att kontrollera följande faktorer med stickprov (till exempel 1–3 olika partier för lösviktsförsäljning under beaktande av företagets karaktär och omfattning):

- informationens överensstämmelse med kraven, vilket till exempel kan verifieras genom kontroll av handlingar.

De obligatoriska uppgifterna om livsmedel som säljs i lösvikt ska ges åtminstone på finska eller svenska.

Oförpackad fiskeriprodukt (JSMf 834/2014; EU nr 1379/2013)

- I den omedelbara närheten av en fiskeri- eller vattenbruksprodukt som saluförs i lösvikt, ska på ett synligt sätt, till exempel antecknad på en reklamtavla eller affisch, finnas motsvarande särskilda uppgifter som på förpackningar för fiskeri- och vattenbruksprodukter *med undantag av minimihållbarhetstiden och sista förbrukningsdatum*.
- *Fiskens vetenskapliga namn och fångstredskapstypen* kan också meddelas muntligen under förutsättning att det på en affisch som finns i produktens närhet anges att uppgifterna också finns att få hos personalen på begäran. Då ska uppgifterna finnas i skriven eller elektronisk form lättillgängliga för personalen. Uppgifterna om fångstredskapets typ finns i de uppgifter som medföljer fiskpartiet eller på annat sätt tillgängliga för försäljaren. I fråga om fiskens vetenskapliga namn räcker det med att jord- och skogsbruksministeriets förteckning över handelsnamn är tillgänglig för konsumenten för påseende och bläddring.

De obligatoriska uppgifterna är:

- artens handelsnamn och artens vetenskapliga namn
- produktionsmetoden (uttrycket "fiskad" (fiskad i havet) eller "fiskad i sötvatten" eller "odlad")
- fångstområdet
 - för fisk *fiskad i havet* ska deras fångstområde nämnas,
 - *fångstzonens namn*, till exempel Nordvästatlanten, Östersjön, Västra mellersta Atlanten, Östra mellersta Atlanten, Sydvästra mellersta Atlanten och Sydöstra atlanten
 - undantag: *om en fisk fångats i Nordostatlanten (FAO 27), Medelhavet eller Svarta havet (FAO 37)*, ska delområdet (t.ex. Västra Medelhavet (område 37.1) eller sektionen (t.ex. Sardinien (område 37.1.3) anges i stället för fångstzonen. Dessutom ska namnet presenteras för konsumenten i en begriplig form eller med en karta eller ikon som visar området.
 - FAO:s områdesnummer behöver inte meddelas.
 - FAO:s förteckning över fångstzoner, delområden och sektioner (ICES) finns på FAO:s webbplats på adressen:
<http://www.fao.org/fishery/cwp/handbook/h/en>.
http://ec.europa.eu/fisheries/documentation/publications/cfp_factsheets/fishing_areas_en.pdf
 - för *fisk som fiskats i sötvatten* ska det land (stat) och namnet på det vatten (flod, sjö osv.) där produkten fångades anges.
 - för *odlade fiskeriprodukter* meddelas odlingslandet där produktens slutliga utveckling skett. Med odlingsområde avses den stat där produkten fått över hälften av sin vikt.
 - *för blandade produkter som består av samma art men som härrör från olika fångstområden eller som skördats i olika fiskodlingsländer måste åtminstone det område/land i partiet som kvantitativt är mest representativt anges. Det ska dessutom anges att produkterna kommer från olika områden eller länder.*
- Typ av fiskeredskap

Anvisningar för livsmedelstillsyn inom primärproduktionen

- För vildfångad fisk måste en av följande redskapskategorier anges som använts för att fånga fisken: "vadar/notar", "trålar", "nät/garn", "ringnotar och sänkhåvar", "krokar och linor", "skrapor", samt "tinor och fällor".
- för blandade produkter som består av samma art men som har fångats med hjälp av olika redskapskategorier måste den redskapskategori som använts för varje parti anges (t.ex. nät, notar). Om man till exempel saluför gös som fångats med olika typer av fångstredskap får man ange till exempel "fiskad med not, trål eller krokar".
- omnämmande om huruvida produkten är "upptinad". Omnämmandet "upptinad" krävs inte bl.a. i följande fall:
 - ingredienser i slutprodukten
 - livsmedel för vilka frysning är ett nödvändigt tekniskt steg i produktionsprocessen
 - fiskeri- och vattenbruksprodukter som varit frysta av folkhälsoskäl i enlighet med avsnitt VIII i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004.

Distansförsäljning (oförpackade produkter)

Alla de allmänna obligatoriska märkningarna på förpackningar med undantag av de s.k. föränderliga uppgifterna ska vara tillgängliga innan köpet görs och de ska presenteras i det material som anknyter till distansförsäljningen eller lämnas på andra tillämpliga sätt som företagaren inom livsmedelsbranschen ska informera om klart och tydligt. Alla obligatoriska uppgifter ska vara tillgängliga vid leveransögonblicket.

A

Verksamheten är som helhet bedömd i regel överensstämmande med kraven.

Övervakaren konstaterar att den information som tillhandahålls om livsmedlet i regel uppfyller lagstiftningens krav. Påskriften är lätta att läsa.

Det kan förekomma små missförhållanden i verksamheten som inte försämrar livsmedelssäkerheten och inte vilseleder konsumenten.

Det finns små brister i de uppgifter som tillhandahålls om livsmedlet, till exempel:

- det finns små brister i ursprungspåskriften som dock inte förhindrar läsaren från att försäkra sig om att påskriften är överensstämmande med kraven.

C

I verksamheten förekommer missförhållanden som försvagar livsmedelssäkerheten eller vilseleder konsumenten.

Det finns flera väsentliga fel och/eller brister i de uppgifter som tillhandahålls om livsmedlet, till exempel:

- uppgift om fångstområde saknas
- det finns flera väsentliga brister i de obligatoriska uppgifterna om särskild märkning

D

I verksamheten förekommer missförhållanden som äventyrar livsmedelssäkerheten eller allvarligt vilseleder konsumenten, eller aktören har inte åtgärdat missförhållanden inom utsatt tid.

Uppgifterna om livsmedlet saknas helt eller felet kräver omedelbara korrigeringar eller tillbakadragande, till exempel:

- produktens namn har angetts på ett felaktigt sätt som är vilseledande
- produktens ursprung har angetts på ett felaktigt sätt som är vilseledande.

Lagstiftning och anvisningar:

- Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 178/2002 om allmänna principer och krav för livsmedelslagstiftning, om inrättande av Europeiska myndigheten för livsmedelssäkerhet och om förfaranden i frågor som gäller livsmedelssäkerhet, artikel 17–19.
- Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1169/2011 om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna
- Livsmedelslagen 23/2006, 1, 2 och 9 §
- Statsrådets förordning (1258/2011) om vissa verksamheter som är förenade med låg risk för livsmedelssäkerheten
- Jord- och skogsbruksministeriets förordning (1368/2011) om livsmedelshygienen vid primärproduktion av livsmedel
- Europaparlamentets och rådets förordning om den gemensamma marknadsordningen för fiskeri- och vattenbruksprodukter, om ändring av rådets förordningar (EG) nr 1184/2006 och (EG) nr 1224/2009 och om upphävande av rådets förordning (EG) nr 104/2000, kapitel IV, artikel 35
- Jord- och skogsbruksministeriets förordning (597/2008) om tillåtna handelsbeteckningar på fiskeri- och vattenbruksprodukter
- Kommissionens genomförandeförordning (EU) nr 1420/2013
- Europeiska kommissionens anvisning. En fickguide om EU:s nya konsumentmärkning för fisk och vattenbruk http://ec.europa.eu/fisheries/documentation/publications/eu-new-fish-and-aquaculture-consumer-labels-pocket-guide_sv.pdf
- Eviras anvisning 16023 Tillsynen över fiskeriprodukter
- Jord- och skogsbruksministeriets förordning (834/2014) om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna
- Eviras anvisning 17068 Handbok om livsmedelsinformation för tillsynsmyndigheter och livsmedelsföretagare
- Eviras anvisning 17055 Anvisning om tillsynen över märkningar och påskrifter på förpackningarna