

Tillsynen över fiskeriprodukter



Tillsynen över fiskeriprodukter

Tillsynen över fiskeriprodukter

INNEHÅLL

1	Allmänt.....	3
2	Definitioner.....	3
3	Lagstiftning	4
4	Anvisningar	5
5	Sensorisk kvalitet	6
6	Mikrobiologisk säkerhet.....	6
7	Kemisk säkerhet	9
7.1	Hantering av den kemiska säkerheten med intagsrekommendationer	10
7.2	Nationellt program för tillsynen över främmande ämnen i animaliska livsmedel	10
7.3	Dioxiner och PCB-föreningar	11
7.4	Tungmetaller.....	12
7.5	Radioaktiva ämnen	12
7.6	PAH-föreningar	13
7.7	Histamin.....	13
7.8	Förpackningsmaterial och andra kontaktmaterial	14
7.9	Totala mängden flyktiga kvävebaser och trimetylaminkväve (TVB-N och TMA-N)	15
8	Parasiter	15
8.1	Parasitbesiktningar	16
8.2	Frysbehandling på grund av risken för parasiter	16
9	Giftiga fiskeriprodukter	18
10	Krav på temperaturerna	18
10.1	Förvaringstemperaturer	18
10.2	Transporttemperaturer	19
10.3	Upptining och saltning.....	20
11	Vatten och is	20
12	Tillsatser och rökaromer.....	22
13	Märkningar och påskrifter på förpackningarna.....	22
14	Bilaga 1	28

Kontrollavdelningen
Enheten för livsmedelshygien

Tillsynen över fiskeriprodukter

En myndighets verksamhet skall bygga på den befogenhet som föreskrivs i lag och lagen skall noggrant följas i myndighetens verksamhet. Myndighetens anvisningar är till sin rättsliga natur inte bindande för andra myndigheter eller företagare. I sista hand avgörs frågor som gäller tillämpandet av lagstiftningen av en domstol.

I denna anvisning ingår såväl direkta citat ur lagstiftningen som tolkningar av hur lagstiftningen skall tillämpas. Direkta citat ur lagstiftningen har åtskiljts från den övriga texten med *kursiv*. Tolkningarna som framförs i anvisningen är Eviras synpunkter på hur lagstiftningen borde tillämpas.

Tillsynen över fiskeriprodukter

1 Allmänt

Den offentliga tillsynen över fiskeriprodukter regleras av förordningen om kontroll av produkter av animaliskt ursprung (EG) nr 854/2004. Utöver de frågor som enligt kontrollförordningen hör till den offentliga kontrollen av fiskeriprodukter behandlas i denna anvisning också tillsynen över fiskeriprodukternas temperaturkrav, fiskeriprodukternas förpackningspåskrifter, tillsatserna och rökaromerna som används i fiskeriprodukter och vattnet som används för fiskeriprodukter.

I denna anvisning behandlas, förutom kraven på temperaturer, inte tillsynen över förhållanden. Tillsynen över förhållanden behandlas bland annat i Livsmedelssäkerhetsverket Eviras anvisning (16003) "Tillsynen över anläggningar".

Denna anvisning tillämpas på tillsynen över fiskeriprodukter på primärproduktionsställen, i livsmedelslokaler och i anläggningar i fiskbranschen.

Enheterna för livsmedelshygien och produktsäkerhet under Eviras kontrollavdelning har i samarbete utarbetat anvisningen. Enheten för livsmedelshygien svarar för styrningen av tillsynen över de frågor som behandlas i kapitlen 5, 6, 7.2, 7.7, 8, 9 och 10. Enheten för produktsäkerhet svarar för styrningen av tillsynen över de frågor som behandlas i kapitlen 7.1, 7.3, 7.4, 7.5, 7.6, 7.8, 7.9, 11 (allmänna vattenfrågor), 12 och 13.

2 Definitioner

Fiskeriprodukterna har definierats i bilaga I till förordning (EG) nr 853/2004 om fastställande av särskilda hygienregler för livsmedel av animaliskt ursprung:

[med] *"fiskeriprodukter"* [avses] *alla viltlevande eller uppfödda salt- eller sötvattensdjur (med undantag för levande musslor, levande tagghudingar, levande manteldjur och levande marina snäckor samt alla däggdjur, kräldjur och groddjur) inklusive alla ätliga former, delar och produkter av sådana djur.*

Med en fiskeriprodukt avses i denna anvisning utöver de fiskeriprodukter som definierats i förordning 853/2004 också levande musslor. Fiskeriprodukter är till exempel orensad fisk, filead fisk, rökt fisk, kokta kräftor eller en fiskkonserv.

Med färsk fisk avses färsk, obearbetad fisk så som den definierats i bilaga I till förordning (EG) nr 853/2004:

[Med] *färiska fiskeriprodukter* [avses] *obearbetade fiskeriprodukter, vare sig de är hela eller beredda, inklusive produkter som har förpackats i vakuum eller i modifierad atmosfär och som inte har genomgått någon annan behandling än kylning för att garantera hållbarheten.*

Med färsk fisk avses inte andra färska fiskeriprodukter än fisk.

Rent vatten och rent havsvatten har definierats i artikel 2 i förordning (EG) nr 852/2004:

[Med] ”rent vatten” [avses] *rent havsvatten och sötvatten av likartad kvalitet.*

[Med] ”rent havsvatten” [avses] *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.*

Med en livsmedelslokal avses i denna anvisning anmälda livsmedelslokaler.

3 Lagstiftning

Författningar som gäller fiskeriprodukter och tillsynen över sådana. Författningarna skall beaktas med sina ändringar.

Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr **854/2004** om fastställande av särskilda bestämmelser för genomförandet av offentlig kontroll av produkter av animaliskt ursprung avsedda att användas som livsmedel

Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr **852/2004** om livsmedelshygien

Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr **853/2004** om fastställande av särskilda hygienregler för livsmedel av animaliskt ursprung

Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr **882/2004** om offentlig kontroll för att säkerställa kontrollen av efterlevnaden av foder- och livsmedelslagstiftningen samt bestämmelserna om djurhälsa och djurskydd

Kommissionens förordning (EG) nr **2073/2005** om mikrobiologiska kriterier för livsmedel

Kommissionens förordning (EG) nr **1881/2006** om fastställande av gränsvärden för vissa främmande ämnen i livsmedel

Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr **396/2005** om gränsvärden för bekämpningsmedelsrester i eller på livsmedel och foder av vegetabiliskt och animaliskt ursprung och om ändring av rådets direktiv 91/414/EEG

Kommissionens förordning (EG) nr **2074/2005** om tillämpningsåtgärder för vissa produkter enligt Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 853/2004 och för genomförandet av offentliga kontroller enligt Europaparlamentets och rådets förordningar (EG) nr 854/2004 och (EG) nr 882/2004, om undantag från Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 852/2004 och om ändring av förordningarna (EG) nr 853/2004 och (EG) nr 854/2004

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

Livsmedelslagen (**23/2006**)

Jord- och skogsbruksministeriets förordning (**1/VLA/2007**) om främmande ämnen i animaliska livsmedel

Jord- och skogsbruksministeriets förordning (**1369/2011**) om livsmedelshygien i anläggningar

Jord- och skogsbruksministeriets förordning (**1367/2011**) om livsmedelshygien i anmälda livsmedelslokaler

Jord- och skogsbruksministeriets förordning (**1368/2011**) om livsmedelshygien vid primärproduktion av livsmedel

Tillsynen över fiskeriprodukter

Social- och hälsovårdsministeriets förordning (**461/2000**) om kvalitetskrav på och kontrollundersökning av hushållsvatten

Social- och hälsovårdsministeriets förordning (**401/2001**) om kvalitetskrav på och kontrollundersökning av hushållsvatten i små enheter

Kommissionens förordning (EU) nr **10/2011** om material och produkter av plast som är avsedda att komma i kontakt med livsmedel

Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr **1935/2004** om material och produkter avsedda att komma i kontakt med livsmedel och om upphävande av direktiven 80/590/EEG och 89/109/EEG

Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr **1169/2011** om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna

Handels- och industriministeriets förordning (**1084/2004**) om förpackningspåskrifter för livsmedel

Rådets förordning (EG) nr **104/2000** om den gemensamma organisationen av marknaden för fiskeri- och vattenbruksprodukter

Kommissionens förordning (EG) nr **2065/2001** om fastställande av tillämpningsföreskrifter för rådets förordning (EG) nr 104/2000 beträffande konsumentinformation inom sektorn för fiskeri- och vattenbruksprodukter

Kommissionens genomförandeförordning (EU) nr **404/2011** om tillämpningsföreskrifter för rådets förordning (EG) nr 1224/2009 om införande av ett kontrollsystem i gemenskapen för att säkerställa att bestämmelserna i den gemensamma fiskeripolitiken efterlevs

Jord- och skogsbruksministeriets förordning (**597/2008**) om tillåtna handelsbeteckningar på fiskeri- och vattenbruksprodukter

Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr **1924/2006** om näringspåståenden och hälsopåståenden om livsmedel

Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr **1333/2008** om livsmedelstillsatser

Kommissionens förordning (EU) nr **231/2012** om fastställande av specifikationer för de livsmedelstillsatser som förtecknas i bilagorna II och III till Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1333/2008

Jord- och skogsbruksministeriets förordning (**588/2009**) om näringsvärdesdeklaration för livsmedel

4 Anvisningar

Nedan räknas upp anvisningar från Evira, i vilka kraven på fiskeriprodukter och tillsynen över dem behandlas:

Mikrobiologiska krav för livsmedel, tillämpning av kommissionens förordning (EG) nr 2073/2005 (10501)

Mikrobiologisk provtagning och analys av livsmedel (10502)

Handbok om påskrifter på förpackningar för livsmedelstillsynsmyndigheter och livsmedelsföretagare (17005)

Anvisning om tillsynen över märkningar och påskrifter på förpackningarna (17055)

Tillsynen över fiskeriprodukter

Märkningar för identifikation av fiskeriprodukter och handlingar som skall åtfölja fiskeriprodukter (16031)

Handbok om näringspåståenden och hälsopåståenden för livsmedelstillsynsmyndigheter och livsmedelsföretagare (17052)

Tillsynen över tillredning och försäljning av kalakukko (16021)

Tillsynen över hantering och försäljning av kräftor avsedda att användas som livsmedel (16030)

Anvisning om tillsynen över fiskefartyg (16036)

Anvisningar för tillsynen över anläggningar (16003)

Handbok om näringsvärdesdeklarationer till livsmedelstillsynsutövare och livsmedelsföretagare (17030)

Anvisning om tillsynen över medel som förbättrar livsmedel – tillsatser, aromer och enzymer (17054)

Anvisning om tillsynen över material och produkter som kommer i kontakt med livsmedel) (17018)

5 Sensorisk kvalitet

Vid sensorisk kontroll säkerställs att fiskeriprodukterna utgående från sina sensoriska egenskaper är tjänliga som livsmedel. Sådana sensoriska egenskaper är till exempel fiskens utseende, lukt och vid behov struktur. Hos färsk fisk är ögonen klara och något utstående. Fisken är hel på ytan och huden är glansig och täckt av ett jämnt lager slem. Gälarna är klarröda. Då fisken avblodats är gälarna ljusröda. Hos fisk som kylts ned i is är gälarna gråröda. Färsk fisk har en frisk lukt och spänstigt kött.

I de partier av fisken som används som livsmedel får inte förekomma parasiter, se kapitel 8.1.

Myndigheterna skall kontrollera fiskeriprodukternas sensoriska kvalitet. Kontroller borde utföras under tiden då fångsten lastas av, under produktionen och lagringen och i samband med detaljhandeln.

6 Mikrobiologisk säkerhet

I förordningen om mikrobiologiska kriterier (EG) nr 2073/2005 ingår krav på livsmedlets mikrobiologiska säkerhet och processhygienen.

I förordningen ges mikrobiologiska gränsvärden för följande fiskeriprodukter:

Ätfärdiga livsmedel, i vilka *Listeria monocytogenes* kan växa och vilkas saluhållningstid är 5 dygn eller längre (såsom gravad fisk, rökt fisk, fiskbullar):

Tillsynen över fiskeriprodukter

- ett prov består av fem separata delprover
- gränsvärden:
 - om provet tagits på produktionsstället, får *Listeria monocytogenes* -bakterier inte påvisas i 25 g i ett enda delprov, om inte tillverkaren till produkten på ett sätt som myndigheten kan acceptera kan styrka att gränsen 100 cfu/g inte överskrids under saluhållningstiden.
 - om provet tagits av en produkt som släppts ut på marknaden, är gränsvärdet 100 cfu/g om tillverkaren till produkten på ett sätt som myndigheten kan acceptera kan styrka att gränsen 100 cfu/g inte överskrids under saluhållningstiden. Vid utvärdering av om gränsen 100 cfu/g överskrids under saluhållningstiden kan man som hjälpmedel använda *Listeria monocytogenes* -tillväxtkurvprogram (såsom programmet SSSP, Seafood Spoilage and Safety Predictor). Om det i ett prov till exempel konstateras *Listeria monocytogenes* -bakterier 10 cfu/g och saluhållningstiden är kort, är det sannolikt, att gränsen 100 cfu/g inte överskrids under saluhållningstiden.

Ätfärdiga livsmedel, i vilka *Listeria monocytogenes* inte kan växa (såsom halvkonserver) och alla andra produkter vilkas saluhållningstid är kortare än 5 dygn

- ett prov består av fem separat delprover
- gränsvärdet är 100 cfu/g

Helkonserver behöver inte undersökas med tanke på listeria, eftersom de har genomgått en sådan värmebehandling som eliminerar bakterien *Listeria monocytogenes* och det inte är möjligt att de kontamineras på nytt efter behandlingen. Levande musslor, såsom ostron, behöver inte heller undersökas med tanke på listeria.

Kokta kräftdjur (såsom kokta kräftor):

Salmonella

- ett prov består av fem separata delprover
- Salmonella får inte påvisas i 25 g i ett enda delprov

Skalade och kokta kräftdjur

Escherichia coli

- ett prov består av fem separata delprover
- i högst två delprover får finnas 1-10 cfu/g, inte i ett enda delprov får finnas över 10 cfu/g

Koagulaspositiva stafylokocker

- ett prov består av fem separata delprover
- i högst två delprover får finnas 100-1000 cfu/g, inte i ett enda delprov får finnas över 1000 cfu/g

Provtagningskraven och gränsvärdena som gäller listeria gäller också kokta kräftdjur.

Levande musslor

Salmonella

- ett prov består av fem separata delprover
- Salmonella får inte påvisas i 25 g i ett enda delprov

Tillsynen över fiskeriprodukter

Escherichia coli

- ett prov består av ett prov som hopsatts från minst 10 djur
- gränsvärdet är 230 MPN/100g kött och intravalvulär vätska

Också andra antal delprover kan användas, om tillsynsmyndigheten godkänner det. De enskilda proverna kan till exempel tas i fem dagars tid i stället för att fem prover tas en och samma dag.

Företagaren borde svara för största delen av provtagningarna och undersökningarna. Provtagningsskyldigheten gäller tillverkning av fiskeriprodukter såväl i anläggningar som i livsmedelslokaler. Kravet på provtagning av produkterna gäller i regel inte sådana företagare, som inte själva tillverkar produkter, såsom sådana detaljhandelsbutiker, som inte tillverkar fiskeriprodukter som äts som sådana. I Eviras anvisning till företagarna (10501) "Mikrobiologiska krav för livsmedel, tillämpning av kommissionens förordning (EG) nr 2073/2005" ingår rekommenderade provtagningsfrekvenser och där har också beskrivits vilka åtgärder företagaren skall vidta, om provtagningsresultaten inte är godtagbara. I anvisningen ingår rekommenderade provtagningsfrekvenser för såväl anläggningar som livsmedelslokaler.

Tillsynsmyndigheten utvärderar omfattningen på myndighetsprovtagning utgående från genomförandet och resultaten av företagarens egenkontroll. Om det har getts mikrobiologiska gränsvärden för produkterna, skall provtagning av produkter alltid ingå i myndighetstillsynen av anläggningar. Myndigheten kan ändå besluta att inte ta prover i anläggningar där produktionen är liten och mängden egenkontrollprover är tillräcklig och där livsmedelsriskerna kan kontrolleras genom HACCP-baserad egenkontroll. Evira har utarbetat en anvisning till tillsynsmyndigheterna (10502) "Mikrobiologisk provtagning och analys av livsmedel".

Listeria monocytogenes

Bakterien *Listeria monocytogenes* är problematisk med tanke på livsmedelsproduktionen. Den är allmän i omgivningen och den kan åstadkomma bestående kontamination på utrustningen och utrymmena i anläggningarna. Den förmår växa i en salthalt på hela 20 % och kan överleva i djupfrysta och torkade livsmedel i långa tider, rentav i flera år. Med tanke på produktionen och förvaringen av livsmedel är det särskilt problematiskt att listerian kan föröka sig i kylskåpstemperaturer. Listerian förintas vid upphettning (70 °C).

Risklivsmedel i fråga om listeria är produkter som äts som sådana och som getts en lång saluhållningstid. Till den kategorin hör särskilt vakuumpförpackade kallrökta och gravsaltade fiskeriprodukter och fiskrom. Dessa produkters tillverkningsprocesser förintar inte listerian. Evira rekommenderar att saluhållningstiden för kallrökta och gravsaltade fiskeriprodukter är högst 14 dygn från tillverkningsdagen.

Tillsynsmyndigheten skall fästa särskild uppmärksamhet vid tillsynen över listeria i sådana anläggningar och andra livsmedelslokaler, där produkter som äts som sådana tillverkas. Då gränsvärdena överskrids skall tillsynsmyndigheten säkerställa att åtgärderna som företagaren vidtagit är tillräckliga för att förhindra hälsofara. Om

Tillsynen över fiskeriprodukter

gränsvärdena som fastställts i förordning (EG) nr 2073/2005 överskrids, får produkterna inte släppas ut på marknaden och produkterna som redan befinner sig på marknaden skall återkallas. Om det i en ätbar produkt, i vilken *Listeria monocytogenes* kan växa, påvisas *Listeria monocytogenes* under 100 cfu/g i detaljhandelsledet, men halten beräknas stiga över 100 cfu/g under saluhållningstiden, skall företagaren återkalla produkterna från marknaden. Denna skyldighet för företagaren föreskrivs i förordning (EG) nr 178/2002 art. 19. Myndigheten ger vid behov ett sådant föreläggande som avses i 57 § livsmedelslagen 23/2006 för att få bort produkterna från marknaden.

Evira har för listeriatillsynens del utarbetat en till myndigheterna avsedd checklista om den centrala lagstiftningen och instrueringen. Checklistan finns på Eviras webbplats www.evira.fi under Blanketter och anvisningar > Livsmedel > Anläggningar.

7 Kemisk säkerhet

I kommissionens förordning (EG) nr 1881/2006 har fastställts tillåtna gränsvärden för vissa tungmetaller, dioxiner och PCB-föreningar och PAH-föreningar i fiskeriprodukter. Kommissionen har också gett en rekommendation (2003/274/Euratom) om det övre gränsvärdet för radioaktivt cesium i naturprodukter.

Tillsynen över dessa främmande ämnen borde utgöra en del av företagarnas egenkontroll. Tillsynsmyndigheten utvärderar behovet av myndighetsprovtagning och omfattningen på denna utgående från genomförandet och resultaten av företagarens egenkontroll. Vid utvärdering av företagarnas egenkontroll för den kemiska säkerhetens del skall tillsynsmyndigheten fästa uppmärksamhet bland annat vid förtrogenheten med lagstiftningen om främmande ämnen, identifieringen av riskerna i det egna området/råvarans ursprungsregion och frekvensen på och resultaten av de undersökningar inom egenkontrollen som utförs utgående från dessa. I tillsynen som hänför sig till den kemiska säkerheten borde aktivt på olika sätt utredas skicket hos vattendragen i fiskeriområdet och vid behov rådas företagaren att låta undersöka de använda råvarorna i sin egenkontroll. Livsmedelstillsynsmyndigheten har möjlighet att av till exempel de kommunala miljöskyddsmyndigheterna få information om de undersökningar som företagare som belastar vattendragen åläggs utföra och också i allmänhet utnyttja sin lokalkännedom i inhämtningen av information. Om fiskeriprodukterna härstammar från sådana områden, där sannolikheten till exempel är större för att miljögifter skall förekomma, borde såväl egenkontrollen som myndighetstillsynen vara mer frekvent utgående från riskerna.

Tillsynsproverna skall tas i enlighet med kommissionens förordning (EG) nr 1883/2006 (dioxiner och PCB-föreningar) och kommissionens förordning (EG) nr 333/2007 (metaller, PAH-föreningar). På provtagningen av radioaktiva ämnen kan tillämpas de anvisningar som tillsynslaboratorierna gett eller kommissionens förordning (EG) nr 333/2007.

7.1 Hantering av den kemiska säkerheten med intagsrekommendationer

Enligt Statens näringsdelegations rekommendationer är det bra att äta fisk minst två gånger i veckan så att fiskarterna varieras. Trots att fisken har goda näringsmässiga egenskaper kan man genom att äta lax, öring och strömming fångad i Östersjön exponeras för större mängder hälsovådliga dioxiner och PCB-föreningar än normalt. Av gädda och andra rovfiskar i insjövattnen kan man få större mängder metylkvicksilver och radioaktivt cesium än normalt. Ju äldre fisken är, desto mer har den hunnit samla på sig främmande ämnen.

Av dessa orsaker ges barn, ungdomar och personer i fertil ålder följande särskilda rekommendationer:

- stor strömming (över 17 cm) eller alternativt lax eller öring som fångats i Östersjön
- gädda

kan man äta 1-2 gånger i månaden i portioner på ca 100 gram. Gravida kvinnor och ammande mödrar skall helst inte alls äta gädda.

Evira har också rekommenderat för hela befolkningen att stor abborre, gös och lake från insjövattnen inte äts dagligen.

Intagsrekommendationerna är avsedda för konsumenterna. Genom att följa dem kan man tryggt äta fisk. Noggrannare information om undantagen finner du på Eviras webbplats under Livsmedel > Information om livsmedel > Livsmedelsfaror > Begränsningar i användningen av livsmedel > Rekommenderade intag av fisk.

Rekommendationerna eliminerar inte företagarnas ansvar att följa gränsvärdena som fastställts i lagstiftningen. För dioxinhalternas del har ändå getts ett undantag i efterföljandet av gränsvärdena för vissa fiskarters del (se kapitel 7.3).

De kommunala livsmedelstillsynsmyndigheterna kan vid behov ge lokala intagsrekommendationer, om risken för anhopning av till exempel tungmetaller, dioxiner eller radioaktiva ämnen i fiskeriprodukterna ökat i området (se kapitlen 7.3 - 7.5).

7.2 Nationellt program för tillsynen över främmande ämnen i animaliska livsmedel

Europeiska gemenskapens kommission förutsätter att medlemsländerna har ett sådant program för tillsyn över främmande ämnen i animaliska livsmedel, som avses i rådets direktiv 96/23/EG.

Om gränsvärden för farmakologiskt verksamma ämnen ingår stadganden i Europaparlamentets och rådets förordning (EG) 470/2009. Om främmande ämnen ingår också stadganden i kommissionens förordning (EG) nr 1881/2006 om fastställande av gränsvärden för vissa främmande ämnen i livsmedel. Om gränsvärden för rester av bekämpningsmedel ingår stadganden i kommissionens förordning (EG) nr 396/2005.

Tillsynen över fiskeriprodukter

Evira utarbetar årligen ett sådant nationellt program för tillsynen över främmande ämnen, som avses i jord- och skogsbruksministeriets förordning om främmande ämnen i animaliska livsmedel 1/VLA/2007. Med hjälp av programmet utövas tillsyn över att man vid produktion av animaliska livsmedel inte använder förbjudna ämnen och att livsmedlen inte innehåller rester av läkemedel som är tillåtna för behandling av djur i sådana mängder, som överskrider gränsvärdena som fastställts i lagstiftningen. Med programmet följer man också upp förekomsten av miljögifter i livsmedlen och i vilka halter dessa förekommer.

Som programmet för tillsyn över främmande ämnen förutsätter undersöks odlad fisk inte enbart med tanke på förbjudna ämnen utan också med tanke på halterna av läkemedelsrester och organiska klorföreningar, mögeltoxiner färgämnen och tungmetaller. I programmet görs inga undersökningar med tanke på dioxiner.

Som programmet förutsätter sänder Evira årligen provtagningsbegäranden och provtagningsanvisningar till regionförvaltningsmyndigheterna och regionförvaltningsmyndigheterna levererar dessa vidare till provtagarna. Provtagningsbegärandena gäller endast en del av odlingsanläggningarna och fiskanläggningarna och sådana sänds således inte till alla tillsynsenheter.

Såsom provtagningsanvisningarna förutsätter tas proverna i allmänhet i rensningsanläggningar, men de kan också tas i en annan anläggning i fiskbranschen eller i en livsmedelslokal förutsatt att den odlingsanläggning, från vilka fiskarna härstammar, kan spåras. För undersökning kan sändas alla i Finland odlade fiskarter bl.a. regnbåge, sik och röding. Det rensningsanläggningsprov som ingår i programmet för tillsyn över främmande ämnen får inte tas av en sådan tjänsteinnehavare, som behandlar fiskar med läkemedel i sådana fiskodlingsanläggningar, från vilka fiskarna som rensas i anläggningen härstammar.

Företagaren kan inte påverka provtagningen eller analyserna som görs inom programmet för tillsyn över främmande ämnen. Tillsynsmyndigheten kan vid behov, till exempel till följd av ett rikligt bruk av antibiotika i odlingsanläggningen, styra proverna till en viss analys. Om man har skäl att misstänka att fiskeriprodukter innehåller främmande ämnen i en sådan mängd, att de inte får användas som livsmedel, skall tillsynsmyndigheten ta proverna för undersökning med tanke på främmande ämnen, även om programmet för tillsyn över främmande ämnen inte skulle förutsätta det.

7.3 Dioxiner och PCB-föreningar

Dioxinerna och PCB-föreningarna är mycket stabila, fettlösliga miljögifter, som anrikas i näringskedjan. I kommissionens förordning (EG) nr 1881/2006 om fastställande av gränsvärden för vissa främmande ämnen i livsmedel har fastställts tillåtna gränsvärden för dioxin och PCB-föreningar i fiskeriprodukter. Dioxingränserna överskrids hos vissa fiskarter som fångas i Östersjöområdet. I förordning (EG) nr 1881/2006 har Finland och Sverige beviljats ett bestående undantag att på den finska och svenska marknaden släppa ut viltfångad lax, viltfångad strömming som är större än 17 cm, viltfångad röding, viltfångad flodnejonöga och viltfångad öring med ursprung i Östersjöområdet, även om gränsvärdena för dioxin överskrids. Undantaget anses också gälla insjöfisk. För laxens del gäller undantaget även Lettland. Dessa

Tillsynen över fiskeriprodukter

fiskar eller produkter som erhållits av dem får inte levereras till andra medlemsstater än Sverige, för laxens del även till Lettland. I anläggningar skall dessa produkter märkas med en rektangulär tilläggsmärkning som omger identifieringsmärket. I handlingen som åtföljer produkten skall finnas en märkning om dioxinbegränsningen. Märkningen kan till exempel för strömming av oklassificerad storlek ha formen "Får inte levereras till andra medlemsstater i EU än Sverige".

För de fiskarters del som inte omfattas av undantagstillståndet, följs de gränsvärden som fastställts i EU-lagstiftningen. Särskilt i inhemsk insjöfisk, som härstammar från sådana insjöar, i vilka till exempel pappersindustrin eventuellt förorenat vattendraget, kan PCB-halterna stiga över det tillåtna gränsvärdet. Tillsynsmyndigheten borde informera företagen lokalt om eventuella begränsningar i användningen av fisken i dessa områden.

Tillsynsmyndigheten skall genom att granska företagens bokföring utöva tillsyn över att fiskeriprodukter som omfattas av dioxinundantaget inte levereras till andra medlemsstater och att det i handlingen som åtföljer produkten finns en märkning om dioxinbegränsningen.

7.4 Tungmetaller

För tungmetallerna kadmium, kvicksilver och bly har fastställts tillåtna gränsvärden i fiskeriprodukter. Gränsvärdena är artspecifika.

Av tungmetallerna är det särskilt kvicksilverhalterna man borde fästa uppmärksamhet vid. Metylkvicksilver (CH_3Hg^+) är den farligaste kemiska formen av kvicksilver och det kan stå för över 90 procent av den sammanlagda mängd kvicksilver som kräddjur innehåller. I Finland påträffas de största kvicksilverhalterna i gäddor i små insjöar i skogarna i södra, mellersta och östra Finland, där det tillåtna gränsvärdet för rovfiskar kan överskridas framförallt hos stora individer. I fiskar i klara, ickesura insjöar och insjöar på lermarker är kvicksilverhalterna lägre. Kviksilverhalten är i genomsnitt oftast lägre hos havsfisk än hos insjöfisk. Kviksilverhalten stiger med fiskens ålder och storlek.

I tillsynen borde man fästa uppmärksamhet vid skicket på vattendragen i fiskeriområdet och vid behov råda företagaren att låta undersöka de använda råvarorna i sin egenkontroll.

7.5 Radioaktiva ämnen

I Finland härstammar de konstgjorda radioaktiva ämnena i livsmedlen såsom cesium-137 huvudsakligen från olyckan i Tjernoby (1986). Under olyckan varierade regnmängderna och regnstyrkan en hel del på olika håll i Finland. Därför varierar också mängden radioaktiva ämnen som hamnade i marken och vattendragen. I jordbrukets näringskretslopp minskade halten cesium snabbt, men i naturen tar det årtionden för cesiumet att försvinna från det biologiska kretsloppet. Enligt Kommissionens rekommendation (2003/274/Euratom) får halterna radioaktivt cesium i saluhållna naturprodukter inte överstiga 600 Bq/kg. Denna rekommendation gäller även fisk. Livsmedlen innehåller också av naturens egna radioaktiva ämnen, som är

Tillsynen över fiskeriprodukter

kalium-40 och uran och torium som förekommer i marken och berggrunden och sådana radioaktiva ämnen som bildas då dessa sönderfaller. För halterna naturliga radionuklider har ändå inte fastställts några gränsvärden och över dem utövas heller ingen tillsyn.

Radioaktivitetshalten beror främst på nedfallsläget i fiskeriområdet. Information om nuläget får man av slutrapporten från Eviras kartlägningsundersökning "Intensifiering av tillsynen över radioaktivitet i livsmedel, EVO 2010-projekt". Slutrapporten finns på Eviras webbplats www.evira.fi under Sakenheter > Främmande ämnen > Undersökningar och projekt > Intensifiering av tillsynen över radioaktivitet i livsmedel och i STUK:s publikation "Radioaktivt nedfall och livsmedel" (http://www.stuk.fi/julkaisut_maaraykset/sv/Fl/katsaukset/files/88193324950358920/default/katsaus-radioaktiivinen-laskeuma-ja-ravinto-sv-elokuu2010.pdf)

De regionala nedfallsskillnaderna kan också granskas skilt för varje enskild kommun på Strålsäkerhetscentralen STUK:s webbplats www.stuk.fi.

Om en företagare använder fisk som härstammar från ett område med stort nedfall, borde tillsynsmyndigheten informera företagaren om gränsvärdesbegränsningen och vid behov råda företagaren att låta undersöka produkterna i sin egenkontroll.

7.6 PAH-föreningar

Polycykliska aromatiska kolväten eller PAH-föreningar bildas i livsmedlen särskilt vid rökning. PAH-föreningarna är karcinogena. Andra möjliga följder av exponering för PAH-föreningar är fertilitetsstörningar, missbildningar och nedsatt motståndskraft.

Att livsmedlen kontamineras med PAH-föreningar kan förhindras med god rökningsspraxis. Punkter som skall bedömas i företagarens egenkontroll är bland annat förtrogenheten med lagstiftningen som hänför sig till PAH-föreningarna, identifieringen av faktorerna som påverkar bildningen av PAH-föreningar och hanteringen av den egna produktionsprocessen så, att bildningen av sådana föreningar förhindras. Att processen hanteras skall vid behov påvisas med undersökningar.

I tillsynen kan man tillämpa instrueringen i årets 2012 EVO-projekt "PAH-föreningar i rökta fiskeriprodukter och köttberedningar" som finns på Eviras webbplats www.evira.fi under Livsmedel > Tillverkning och försäljning > Tillsyn > Undersökningar och projekt > PAH-föreningar i rökta fiskeriprodukter och köttberedningar. I projektmaterialet ingår anvisningar även till företagarna om hur man förhindrar att PAH-föreningar bildas och hur föreningarna kan minskas.

7.7 Histamin

Histamin är en biogen amin som kan bildas i livsmedlen av aminosyran histidin med hjälp av ett enzym som kallas dekarboxylas. I vissa fiskarter, såsom tonfisk, makrill och sardin, förekommer höga histidinhalter. Histaminet som bildats i fisken kan orsaka förgiftningssymptom. Symptomen yppar sig i allmänhet inom några minuter eller högst några timmar efter att man börjat äta av mat som innehåller histamin och de varar i allmänhet från en timme till några timmar, högst ett dygn.

Företagaren skall i sin egenkontroll ta histaminprover åtminstone av tonfisk, makrill och sardin. Histaminet är värmestabilt och prover skall således tas av såväl färsk fisk som till exempel konserver. Om fiskeriprodukterna omfattas av veterinär gränskontroll, kan provtagningsfrekvensen minskas.

Ett prov består av 9 separata delprover. Bedömningen görs på följande sätt:

TABELL: Bedömning av resultaten av histaminproverna

Resultaten av delproverna			Bedömning
< 100 mg/kg	100–200 mg/kg	> 200 mg/kg	
9	0	0	Godtagbart
	1-2	0	Godtagbart med reservationer
	≥ 3	0	Icke godtagbart
		≥ 1	Icke godtagbart

Tillsynsmyndigheten utvärderar behovet av och omfattningen på myndighetsprovtagning utgående från genomgåendet och resultaten av företagarens egenkontroll. Provtagning för histamin skall ingå i myndighetstillsyn, om det inte är fråga om mycket småskalig verksamhet och företagaren kan påvisa att egenkontrollen är tillräcklig. Om produkterna omfattas av veterinär gränskontroll, behöver man inte ta myndighetsprover.

I Eviras anvisningar (10501) "Mikrobiologiska krav för livsmedel, tillämpning av kommissionens förordning (EG) nr 2073/2005" och (10502) "Mikrobiologisk provtagning och analys av livsmedel" behandlas också histaminprovtagningen.

7.8 Förpackningsmaterial och andra kontaktmaterial

Livsmedlens förpackningsmaterial och andra material och produkter som kommer i kontakt med livsmedel (såsom utrustning och redskap) kan vara en källa till kemisk kontamination. För att undvika det skall företagaren först identifiera farorna som hänför sig till kontaktmaterialen i sin verksamhet och med egenkontrollfaranden kunna hantera deras säkerhet. Företagaren skall identifiera kraven som hans processer och produkter ställer på olika material, såsom tillverknings-, förvarings- och driftstemperaturerna, produkternas fetthalt och surhetsgrad och förvaringstiderna. Dessa uppgifter är väsentliga för att företagaren skall kunna beställa rätt slags förpackningsmaterial och andra kontaktmaterial. Företagaren skall be leverantören till produkterna om en förklaring om överensstämmelse med kraven för att kunna påvisa att produkterna är säkra och dugliga. I förklaringen om överensstämmelse preciseras

i detalj bl.a. de förhållanden (livsmedelstyp, temperatur, tid), för vilka produkten lämpar sig.

En modell på förklaringen om överenskommelse (Declaration of Compliance) har än så länge fastställts endast för produkter av plast. Kommissionens förordning (EU) nr 10/2011 art. 15, bilaga IV. Också för alla andra materials del skall företagaren ge en förklaring om att produkten är säker. Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1935/2004 art. 3.

Tillsynsmyndigheten skall utöva tillsyn över att företagaren beaktat kontaktmaterialens säkerhet i sin egenkontroll och att företagaren försäkrat sig om att produkterna och materialen han använder är säkra och lämpliga för sitt ändamål (såsom förklaringarna om överensstämmelse). Saken behandlas närmare i en av Evira utarbetad anvisning (17018) "Elintarvikkeen kanssa kosketukseen joutuvia materiaaleja ja tarvikkeita koskeva valvontaohje" (Anvisning om tillsynen över material och produkter som kommer i kontakt med livsmedel).

7.9 Totala mängden flyktiga kvävebaser och trimetylaminkväve (TVB-N och TMA-N)

Om man vid sensorisk undersökning misstänker att fiskeriprodukter inte är färska, kan man ta prover och göra laboratorieundersökningar för att kartlägga den totala mängden flyktiga kvävebaser (TVB-N) och trimetylaminkväve (TMA-N).

Oförädlade fiskeriprodukter betraktas som otjänliga som livsmedel, om följande gränsvärden för TVB-N överskrids:

- 25 mg kväve/100 g kött: *Sebastes* spp (kungsfisk), *Helicolenus dactylopterus* (blåkäft), *Sebastichrys capensis*
- 30 mg kväve/100 g kött: arterna som hör till familjen *Pleuronectidae* (högervidna flundror) med undantag för arterna som hör till släktet *Hippoglossus* (hälleflundra)
- 35 mg kväve/100 g kött: *Salmo salar* (lax), arterna som hör till familjen *Merluccidae* (kummelfiskar), arterna som hör till familjen *Gadidae* (torskfiskar)
- 60 mg kväve/100 g kött: hela fiskeriprodukter avsedda som människoföda och som används för tillverkning av fiskolja

Kommissionens förordning (EG) nr 2074/2005 bilaga II, avsnitt I, kapitel I, stycke 1

I Finland finns för närvarande inga laboratorier som utför dessa analyser. Evira ger vid behov mer information.

8 Parasiter

I fiskeriprodukter får inte förekomma parasiter som fördärvar den sensoriska eller livsmedelshygieniska kvaliteten. Den enda för människans hälsa skadliga parasiten som förekommer i fisk som fångas inom Finlands område är breda bandmasken eller binnikemasken (*Diphyllobothrium latum*). Larver av breda bandmasken kan förekomma i sötvattens- och bräckvattensfisk, såsom abborre, gädda, lake eller gärs. Breda bandmasken är numera sällsynt i Finland. Larver av Anisakis som hör till spolmaskarna förekommer i havsfisk, såsom sill, makrill och vildlax i Atlanten. *Pseudoterranova decipiens* eller torskmasken förekommer i torsk i Östersjön. I den

fisk som fångats inom Finlands område har torskmask eller parasiter av släktet Anisakis inte påträffats.

8.1 Parasitbesiktningar

Företagaren skall under rensning och fileing okulärt besikta fiskeriprodukterna med tanke på parasiter. Kravet gäller såväl odlad som fångad fisk. Vid besiktning under rensningen skall fiskarnas bukhåla och levern och rommen som är avsedd som livsmedel besiktas. Om fisken rensas manuellt, skall fiskarna besiktas fortlöpande under rensningen. Om fiskarna rensas mekaniskt, besiktas minst 10 fiskar/parti. Kommissionens förordning (EG) nr 2074/2005, bilaga II, kapitel II.

Parasitbesiktning skall göras även för sådana fiskarter som har befriats från kravet på frysbehandling. Befriandet har getts enligt zoonotiska parasiter, men det kan ändå finnas andra parasiter i dessa fiskar.

Sådan fisk, som innehåller parasiter i de delar som är avsedda att användas som livsmedel, kan inte användas som livsmedel. Om parasiter konstateras i sådana delar av fisken, som inte är avsedda att ätas, kan delarna tas bort och fisken användas som livsmedel. Fiskar och fiskdelar som visar tecken på parasiter som orsakar sjukdomar hos människor eller djur hör i enlighet med förordningen om biprodukter till biproduktkategori 2.

8.2 Frysbehandling på grund av risken för parasiter

På grund av risken för parasiter skall fiskeriprodukter som behandlas på så sätt att livsdugliga parasiter inte förintas (såsom gravad fisk, kallrökt fisk, saltad rom, fisk som används för sushi, marinerad fisk) genomgå frysbehandling.

Sådana produkter, som upphettas till en innertemperatur på minst 60 °C i minst en minuts tid, behöver inte genomgå någon frysbehandling.

Frysningskravet gäller fiskeriprodukter som äts som sådana eller produkter som används för tillverkning av sådana. Filéer som levereras till detaljhandeln behöver ändå inte frysas ned, om filéerna säljs färska.

Fiskeriprodukter skall frysas ned till

- -20 °C eller lägre temperatur än så i minst 24 timmars tid eller
- -35 °C eller lägre temperatur än så i minst 15 timmars tid.

Om en fiskeriprodukt förvaras nedfrost (-18 °C) i tillräckligt lång tid, i minst 96 timmar, krävs ingen separat frysbehandling.

Frysbehandlingen skall utföras på antingen råvaran eller också den färdiga produkten. Tillverkaren till produkten skall göra en märkning om frysbehandlingen i handlingen som åtföljer produkten. Kommissionens förordning (EG) nr 853/2004 bilaga III, avsnitt VIII, kapitel III, del D

Fiskarter som är befriade från frysningskravet

Frysningskravet gäller alla fiskarter utom strömming som fångats inom Finlands område, lax som odlats i Atlanten och regnbåge och stör som odlats i Finland. Kommissionens förordning (EG) nr 853/2004 bilaga III, avsnitt VIII, kapitel III, del D
Jord- och skogsbruksministeriets förordning om livsmedelshygien i anmälda livsmedelslokaler 1367/2011, 13 §
Jord- och skogsbruksministeriets förordning om livsmedelshygien i anläggningar 1369/2011, bilaga 2, kapitel 10
Eviras beslut 1773/0959/2012 (www.evira.fi: Blanketter och anvisningar > Livsmedel > Anläggningar)
http://www.mattilsynet.no/mattilsynet/multimedia/archive/00047/Statement_NIFES-para_47236a.pdf

Vid leverans av ovan nämnda fiskeriprodukter som befriats från frysningskravet till länder utanför Finland, skall det i handlingen som åtföljer fiskeriprodukterna göras en märkning om befrielsen från frysningskravet. Kravet på märkning i handlingen gäller såväl råvaror som produkter som äts som sådana. Kommissionens förordning (EG) nr 853/2004 bilaga III, avsnitt VIII, kapitel III, del D

Även andra fiskarter som odlas i Finland än regnbåge och stör kan befrias från frysningskravet, om företagaren har en utredning från fiskodlaren över bland annat följande:

- fiskarna har odlats av embryon i en fiskodlingsanläggning och
- fiskarna har utfodrats enbart med industriellt framställt foder

Eviras beslut 1773/0959/2012

Om en företagare som tillverkar till exempel gravad fisk av odlad sik har en skriftlig utredning från fiskodlaren över ovan nämnda saker, behöver råvaran eller de färdiga produkterna inte genomgå någon frysbehandling. Någon skriftlig utredning krävs inte för varje enskilt fall, utan en utredning av engångsnatur över att fiskodlaren alltid följer ovan nämnda odlingskriterier räcker.

En del av de odlade fiskarna hålls i början av uppväxten i naturdammar, där de således äter naturlig föda. Fiskar som uppfötts med en sådan metod kan inte befrias från frysningskravet.

I handlingen som åtföljer fiskeriprodukter som befriats från fryskravet på ovan nämnda sätt skall alltid, också vid leverans inom landet, finnas en anteckning om befrielsen från fryskravet. Kravet på anteckning i handlingen gäller såväl råvaror som produkter som äts som sådana. Kommissionens förordning (EG) nr 853/2004 bilaga III, avsnitt VIII, kapitel III, del D

Tillsynsmyndigheten skall utöva tillsyn över att parasitbesiktningar utförs på korrekt sätt. Tillsynsmyndigheterna skall även själva utföra parasitbesiktningar. Tillsynsmyndigheten skall också utöva tillsyn över att sådana fiskeriprodukter, som genomgår en sådan behandling som inte förintar livsdugliga parasiter och som inte befriats från fryskravet, genomgår korrekt frysbehandling och att anteckningarna som krävs görs i handlingarna som åtföljer produkterna.

9 Giftiga fiskeriprodukter

I kommissionens förordning (EG) nr 854/2004 bilaga III, kapitel II, del G ingår stadganden om sådana giftiga fiskarter och sådana fiskeriprodukter, som innehåller biotoxiner och som inte för användas som livsmedel.

Färska och förädlade fiskeriprodukter av familjen *Gempylidae* (havsgäddor), särskilt arterna *Ruvettus pretiosus* (ruvett eller oljefisk) och *Lepidocybium flavobrunneum* (escolar) får släppas ut på marknaden endast emballerade eller förpackade. De skall förses med korrekta märkningar och påskrifter, i vilka konsumenterna ges information om tillredningsmetoderna och risken som gäller förekomsten av sådana ämnen, som kan ge gastrointestinala skadeverkningar (tarmproblem). Av påskrifterna skall utöver det allmänt använda namnet också framgå det vetenskapliga namnet. Kommissionens förordning (EG) nr 854/2004 bilaga III, kapitel II, del G

Den enda fiskarten av familjen *Gempylidae* i Finlands förteckning över handelsbeteckningar på fiskeri- och vattenbruksprodukter är *Lepidocybium flavobrunneum*, som på svenska kallas escolar. Arten *Ruvettus pretiosus*, ruvett eller oljefisk, ingår inte i Finlands förteckning och får således för närvarande inte saluhållas i Finland. Om en företagare vill saluhålla sådana produkter, vilkas namn inte förekommer i förordningen, skall han lämna en anmälan om detta till jord- och skogsbruksministeriets fiske- och viltavdelning, som kan fastställa en temporär handelsbeteckning för saluhållande av produkten (se kapitel 11). Evira rekommenderar följande märkning på förpackningar till escolar: "Eftersom escolar innehåller rikliga mängder osmältbart fett vars intag kan medföra tarmsymptom (bl.a. fettdiarré), skall den tillagas så, att största delen av fettets försvinner ur fisken (t.ex. genom grillning). Fett från fisken får inte användas för tillredning av sås."

Tillsynsmyndigheten skall säkerställa att fiskeriprodukterna i fråga är korrekt märkta.

10 Krav på temperaturerna

10.1 Förvaringstemperaturer

Fiskeriprodukter skall förvaras i följande temperaturer:

Färska och upptinade obearbetade fiskeriprodukter (såsom upptinad filé som förvarats fryst):	0 °C (en temperatur som ligger nära den för smältande is)
Kokta kräftdjur:	0 °C
Kallrökta och gravade fiskeriprodukter, rom	0-3 °C
Bearbetade fiskeriprodukter som förpackats i vakuum eller i en skyddande atmosfär:	0-3 °C

Tillsynen över fiskeriprodukter

Andra bearbetade fiskeriprodukter (inklusive sushi och kalakukko): 0- 6 °C

Levande musslor: 0-6 °C

Frysta fiskeriprodukter: högst -18 °C

Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 853/2004, bilaga III, avsnitt VIII, kapitel III, kapitel VII och kapitel VIII
Jord- och skogsbruksministeriets förordning om livsmedelshygienen i anläggningar 1369/2011, bilaga 1, kapitel 3, mom. 1
Jord- och skogsbruksministeriets förordning om livsmedelshygienen i anmälda livsmedelslokaler 1367/2011, 6 och 7 §

Färska oförpackade fiskeriprodukter skall förvaras i is. Smältvattnet får inte förbli i kontakt med produkterna. Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 853/2004, bilaga III, avsnitt VIII, kapitel III

Helkonserver och andra bearbetade fiskeriprodukter som håller sig i rumstemperatur (såsom torkad fisk) kan ändå förvaras i en högre temperatur än andra bearbetade fiskeriprodukter. Jord- och skogsbruksministeriets förordning om livsmedelshygienen i anläggningar 1369/2011, bilaga 1, kapitel 3, mom. 1

Hel fisk i saltlake avsedd för produktion av konserver får ändå förvaras i en temperatur på högst -9 °C. Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 853/2004, bilaga III, avsnitt VIII, kapitel VII och kapitel VIII

Kalakukko kan transporteras till detaljhandeln omedelbart efter tillverkningen utan att de först kyls ned till förvaringstemperaturen, och förvaras i rumstemperatur den dag som produkterna har mottagits, varefter de skall förvaras i en temperatur på högst 6 °C under resten av saluhållningstiden. På försäljningsstället upptinad och uppvärmd kalakukko får förvaras i rumstemperatur den dag produkten har värmts upp, om de osålda produkterna förstörs vid slutet av dagen för uppvärmning. Jord- och skogsbruksministeriets förordning om livsmedelshygienen i anmälda livsmedelslokaler 1367/2011, 7 §, Jord- och skogsbruksministeriets förordning om livsmedelshygienen i anläggningar 1369/2011, bilaga 2, kapitel 11

I Eviras anvisning (16021) "Tillsynen över tillredning och försäljning av kalakukko" ingår tolkningar av kraven på förvaringstemperaturen på kalakukko.

Tillsynsmyndigheten skall med hjälp av granskningar av bokföringen inom egenkontrollen och mätningar av stickprovsnatur i regel under varje kontrollbesök utöva tillsyn över att kraven på förvaringstemperaturerna följs.

10.2 Transporttemperaturer

Temperaturkraven gäller också transport av livsmedel. Kallrökta och gravade fiskeriprodukter och bearbetade fiskeriprodukter förpackade i vakuum eller i en skyddande atmosfär kan ändå transporteras från en livsmedelslokal till en annan i en temperatur på 6 °C. Jord- och skogsbruksministeriets förordning om livsmedelshygienen i anmälda livsmedelslokaler 1367/2011, 6 §

Tillsynen över fiskeriprodukter

Under transporter från detaljhandeln till slutkonsumenten (såsom vid hemtransport från en butik) får temperaturen på fiskeriprodukter vara högst 6 °C. Jord- och skogsbruksministeriets förordning livsmedelshygienen i anmälda livsmedelslokaler 1367/2011, 6 §

I transporter från en livsmedelslokal får temperaturen på fiskeriprodukter kortvarigt avvika högst 3 °C från ovan nämnda temperaturkrav. Jord- och skogsbruksministeriets förordning livsmedelshygienen i anmälda livsmedelslokaler 1367/2011, 11 §

Tillsynsmyndigheten skall med hjälp av granskningar av bokföringen inom egenkontrollen utöva tillsyn över att kraven på transporttemperaturerna följs.

10.3 Upptining och saltning

Frysta produkter borde tinas upp i ett kylt utrymme eller också borde man på något annat sätt säkerställa att temperaturen på produkterna som tinas upp inte stiger så mycket under upptiningen, att det kunde vara skadligt med tanke på produkternas livsmedelshygieniska kvalitet.

Saltningen av produkterna borde utföras i ett kylt utrymme eller också borde man på något annat sätt säkerställa att temperaturen på produkterna som saltas inte stiger så mycket under saltningen, att det kunde vara skadligt med tanke på produkternas livsmedelshygieniska kvalitet.

Tillsynsmyndigheten skall utöva tillsyn över att upptiningen och saltningen utförs i korrekt temperatur.

11 Vatten och is

För hantering av fisk och tillverkning av is vid primärproduktion, i en livsmedelslokal och i anläggningar i fiskbranschen kan användas hushållsvatten eller rent vatten dvs. havs-, insjö- eller flodvatten eller annat motsvarande vatten. Användningen av rent vatten får inte äventyra livsmedelssäkerheten. Rent vatten kan inte användas i sådana livsmedelslokaler, där det hanteras andra livsmedel än fiskeriprodukter.

Om hushållsvatten används vid hantering av fisk, skall vattnet överensstämma med social- och hälsovårdsministeriets förordning om kvalitetskrav på och kontrollundersökning av hushållsvatten (461/2000). Om användningen av vatten är blygsam (under 10 m³/d), kan social- och hälsovårdsministeriets förordning om kvalitetskrav på och kontrollundersökning av hushållsvatten i små enheter (401/2001) tillämpas.

Om rent havs-, insjö- eller flodvatten eller annat motsvarande vatten används i en livsmedelslokal eller anläggning i fiskbranschen, är kvalitetskraven och kvalitetsrekommendationerna för det använda vattnet:

Kvalitetskrav:

Vattnet får inte innehålla mikrober, skadliga ämnen eller toxiska cyanobakterier (blågröna alger) i den grad, att livsmedelns säkerhet försvagas direkt eller indirekt.

Tillsynen över fiskeriprodukter

Kvalitetsrekommendationer:

<i>Escherichia coli</i>	0 cfu/100 ml
Intestinala enterokocker	0 cfu/100 ml
Blågröna alger	ingen skönjbar blomning
Vattnets sensoriska kvalitet	inga skönjbara faktorer som äventyrar livsmedelssäkerheten hos fisken, såsom olja

Egenkontrollen av vattnet skall utgå från riskerna. Egenkontrollundersökningarnas omfattning och frekvens beror på verksamhetens omfattning (produktionsmängderna, säsongbetoningen), processernas natur, de producerade livsmedlens kvalitet (såsom mekanisk hantering av rå fisk, ätfärdiga) och den använda vattenkällan (hushållsvatten från ett vattenverk, hushållsvatten från egen brunn, rent vatten). Som mätare på verksamhetens omfattning kan användas mängden producerade livsmedel. Företagaren skall kunna motivera hur egenkontrollen är tillräcklig för att trygga säkerheten hos vattnet och livsmedlen. Vid utvärdering av hur tillräcklig egenkontrollen är kan man utnyttja tabellerna som medföljer som bilaga till denna anvisning.

Om en företagare själv utför behandlingar som påverkar vattnets kvalitet, skall behandlingarna och sättet på vilket man säkerställer att vattnet är rent beskrivas i planen för egenkontroll. Behandlingarna får inte medföra sådana förändringar i livsmedlen, som strider mot livsmedelslagstiftningen och de får inte heller äventyra den mikrobiologiska eller kemiska säkerheten. Sådana förändringar kan medföras till exempel av desinficering av vattnet. Utrustningen och systemen för transport, lagring och tillverkning av vattnet och isen, såsom vattentankar och bassänger, skall rengöras tillräckligt ofta.

Användning av rent vatten i en livsmedelslokal eller en anläggning förutsätter att vattenkällans mikrobiologiska och kemiska kvalitet utreds innan verksamheten inleds och under verksamhetens gång. I riskvärderingen ingår också en utvärdering av de risker, som naturlig verksamhet och annan verksamhet medför för vattnets kvalitet, såsom närheten till ett avloppsreningsverk. Vattentäkten skall ske så tryggt som möjligt till exempel så, att vattnet pumpas upp från stort djup.

Om en företagare använder rent vatten för hantering av fisk, skall vattensystemet åtskiljas på korrekt sätt från hushållsvattensystemet. Det korrekta sättet att åtskilja systemen framgår av del D1 i Finlands Byggbestämmelsesamling, Vatten- och avloppsinstallationer för fastigheter. Rent vatten eller annat vatten av sämre kvalitet än hushållsvatten får inte ges möjlighet att tränga in i hushållsvattenledningsnätet. Systemet för rent vatten skall tydligt märkas.

Tillsynsmyndigheten skall utöva tillsyn över att bestämmelserna om kvaliteten på vattnet följs. Livsmedelstillsynsmyndigheten utövar tillsyn över användningen och egenkontrollen av hushållsvatten och rent vatten i livsmedelsprocessen. Hälsoskyddsmyndigheten utövar tillsyn över företagarens eventuella egna hushållsvattenkälla eller leverantören av hushållsvatten.

12 Tillsatser och rökaromer

Till skillnad från främmande ämnen tillsätts tillsatser och rökaromer alltid med avsikt i ett livsmedel. I förordningen om tillsatser (EG) nr 1333/2008 ingår stadganden om tillsatserna som är tillåtna i fisk och fiskeriprodukter och om gränsvärdena för dessa. Kraven på tillsatsernas renhet regleras av kommissionens förordning (EU) nr 231/2012. Under år 2012 väntas en förordning från kommissionen om rökarompreparat (inklusive flytande rök) som är tillåtna inom EU:s område och om villkoren för användning av sådana. Förteckningen kommer att tillämpas omedelbart efter att den trätt i kraft.

Mer information om tillsynen över tillsatser och rökaromer i Eviras anvisning (17054) "Anvisning om tillsynen över medel som förbättrar livsmedel – tillsatser, aromer och enzymer".

13 Märkningar och påskrifter på förpackningarna

För vissa fiskeriprodukter som räknats upp i artikel 1, styckena a, b och c i rådets förordning (EG) nr 104/2000 om den gemensamma organisationen av marknaden för fiskeri- och vattenbruksprodukter har framförts krav på märkning av ursprunget. Företagaren skall ha tillgång till information om dessa fiskeriprodukters handelsbeteckning, produktionsmetod och fångstområde i alla stadier av saluhållningen av fiskarten i fråga. Denna information och den berörda fiskartens vetenskapliga namn skall märkas ut på produktens etikett, förpackning eller den handling som åtföljer produkten. Företagaren kan ändå lämna den berörda fiskartens vetenskapliga namn onämnt då fiskeriprodukter säljs direkt till slutkonsumenten. Rådets förordning (EG) nr 104/2000, art. 4, Kommissionens förordning (EG) nr 2065/2001, art. 8.

Kravet på att ursprunget skall märkas ut gäller bland annat färska, torkade, saltade, rökta och halstrade fiskeriprodukter. Märkningskravet gäller inte fiskberedningar. Begreppet fiskberedning har inte definierats i lagstiftningen. Med en fiskberedning avses i denna anvisning en sådan beredning, till vilken man vid tillverkning huvudsakligen använt fisk eller delar av fisk och i beredningen har också tillsatts någon annan beståndsdel än enbart salt. Fiskberedningar är till exempel fiskpinnar och kryddsill.

I övrigt skall på försäljning av fisk i lösvikt och på märkningarna och påskrifterna på fisk i tillämpliga delar följas vad som förutsätts märkas ut i den allmänna lagstiftningen om märkningar och påskrifter på förpackningarna.

Kraven på märkningar och påskrifter tillämpas ändå inte på små mängder fiskeriprodukter som antingen fiskare eller vattenbrukare levererar direkt till konsumenten.

Handelsdokument

Då fiskeriprodukter levereras vidare från ett primärproduktionsställe, en livsmedelslokal eller en anläggning skall de åtföljas av ett dokument. Dokumentet kan

Tillsynen över fiskeriprodukter

också vara i elektroniskt format. Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 178/2002, art. 18, Jord- och skogsbruksministeriets förordning (1368/2011) om livsmedelshygien vid primärproduktion av livsmedel, 5 § och Jord- och skogsbruksministeriets förordning (1369/2011) om livsmedelshygien i anläggningar, bilaga I, kapitel 4

Identifieringsmärke

I anläggningar skall fiskeriprodukter förses med ett identifieringsmärke. Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 853/2004, art. 5

Evira har utarbetat anvisningen (16031) "Märkningar för identifikation av fiskeriprodukter och handlingar som skall åtfölja fiskeriprodukter"

Artens handelsbeteckning

Medlemsstaterna skall fastställa en förteckning över handelsbeteckningar som skall godkännas för fiskeri- och vattenbruksprodukter inom deras område. I Finland har handelsbeteckningarna fastställts med jord- och skogsbruksministeriets förordning om tillåtna handelsbeteckningar på fiskeri- och vattenbruksprodukter (597/2008). Om en företagare vill saluhålla sådana produkter, vilkas namn inte förekommer i förordningen, skall han lämna en anmälan om detta till jord- och skogsbruksministeriets fiske- och viltavdelning, som kan fastställa en temporär handelsbeteckning för saluhållande av produkten.

Produktionsmetoden

skall märkas ut med något av följande alternativ

- fiskad (*fisk fångad i havet*)
- fiskad i sötvatten
- odlad

Fångstzonen

- för fisk fångad i havet skall nämnas dess fångstzon: Nordvästatlanten, Nordostatlanten (Östersjön undantagen), Östersjön, Västra mellersta Atlanten, Östra mellersta Atlanten, Sydvästra Atlanten, Sydöstra Atlanten, Medelhavet, Svarta havet, Indiska oceanen, Stilla havet eller Antarktis.
- för fisk fångad i sötvatten skall anges dess ursprungsland
- för odlade fiskeriprodukter anges det odlingsland, där produktens slutliga utveckling skett

Om fångstzonen kan också användas ett noggrannare omnämmande under förutsättning att informationen är riktig och inte vilseleder konsumenten. Kommissionens förordning (EG) nr 2065/2001, art. 5

Fångst- eller upptagningsdagen

Då färska fiskeriprodukter levereras från ett primärproduktionsställe, en livsmedelslokal eller en anläggning skall fiskeriprodukternas fångst- eller upptagningsdag anges i dokumentet som åtföljer fiskeriprodukterna. Kravet gäller inte kräftdjur eller blötdjur eller fisk fångad eller odlad i sötvatten. Rådets förordning (EG) nr 1224/2009, art. 58, stycke 5 och kommissionens genomförandeförordning (EU) nr 404/2011, art. 67, stycke 11

Nationella författningar säger att fångst- och upptagningsdagen ändå skall anges i dokumentet som åtföljer fisk fångad eller upptagen i sötvatten i Finland. Jord- och skogsbruksministeriets förordning om livsmedelshygien vid primärproduktion av livsmedel 1368/2011, 5 § och jord- och skogsbruksministeriets förordning om livsmedelshygien i anläggningar 1369/2011 bilaga 1, kapitel 4

Som färsk fisk betraktas till exempel färska hela fiskar, filéer, strimlor, bitar och kross.

Enligt nationell lagstiftning skall fångst- eller upptagningsdagen för färsk fisk tydligt anges i samband med försäljning. Jord- och skogsbruksministeriets förordning om livsmedelshygien i anmälda livsmedelslokaler 1367/2011, 13 §

Fångst- eller upptagningsdagen för inhemsk färsk fisk skall alltid anges i samband med försäljningen. Om fångst- och upptagningsdagen för annan fisks del finns tillgänglig ur dokument, skall den anges i samband med försäljningen.

TABELL: Exempel på kraven på märkningarna och påskrifterna på förpackningarna till olika fiskeriprodukter som skall säljas till slutkonsumenten och informationen som skall ges om oförpackade produkter

X innebär att märkningen eller påskriften krävs

Märkning/påskrift	Oförpackad färsk fisk	Förpackad färsk fisk	Förpackad saltad och rökt fisk	Förpackad fiskberedning (såsom fiskpinnar, kryddsill)
Identifieringsmärket *		X	X	X
Artens handelsbeteckning	X	X	X	
Produktionsmetoden	X	X	X	
Fångstzonen	X	X	X	
Fångst-/upptagningsdagen	X	X		
Tillverkarens, förpackarens eller säljarens namn och adress		X	X	X
Mängden innehåll		X	X	X
Förteckningen över beståndsdelar			X	X
Livsmedlets beteckning			X	X
Sista användningsdagen + förvaringsanvisning/bäst före märkningen		X	X	X
Ursprungslandet, om ett utelämnande kan vilseleda	X	X	X	X
Salthalten			X	X

* om tillverkad i en anläggning

Om tillsynen över märkningarna och påskrifterna på förpackningar ges instruktioner i Eviras anvisning (17005) "Handbok om påskrifter på förpackningar för livsmedelstillsynsmyndigheter och livsmedelsföretagare" och (17055) "Anvisning om tillsynen över märkningar och påskrifter på förpackningarna".

Närings- och hälsopåståenden

Närings- och hälsopåståendena som framförs i påskriften på, vid presentation av eller i reklam för livsmedel regleras av Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1924/2006 om näringspåståenden och hälsopåståenden om livsmedel. Med ett påstående avses varje budskap eller framställning som inte är obligatorisk och som anger, låter förstå eller antyder att ett livsmedel har särskilda egenskaper. Med ett näringspåstående avses varje påstående som anger att ett livsmedel har särskilda gynnsamma näringsmässiga egenskaper, såsom "högt innehåll av D-vitamin" eller "källa till omega 3-fettsyror". Med ett hälsopåstående avses varje påstående som anger att det finns ett samband mellan ett livsmedel och hälsa, såsom "EPA (eikosapentaensyra) och DHA (dokosahexaensyra) bidrar till hjärtats normala funktion".

En uppdaterad förteckning över godkända närings- och hälsopåståenden finns på kommissionens webbplats: <http://ec.europa.eu/nuhclaims/>

Evira har utarbetat anvisningen (17052) "Handbok om näringspåståenden och hälsopåståenden för livsmedelstillsynsmyndigheter och livsmedelsföretagare".

Näringsvärdesdeklarationer

Med en näringsvärdesdeklaration avses sådan information på livsmedelsförpackningen, som gäller livsmedlets energiinnehåll och protein-, kolhydrat-, fett-, kostfiber- och natriumsammansättning jämte mängden vitaminer och mineralämnen. Näringsvärdesdeklarationerna regleras av jord- och skogsbruksministeriets förordning 588/2009. Enligt förordningen är näringsvärdesdeklarationen i regel frivillig. Om man vill framföra ett närings- eller hälsopåstående om en fiskeriprodukt, är näringsvärdesdeklarationen ändå obligatorisk. Det finns två sätt att märka ut näringsvärdet; en kort modell (energiinnehållet och mängden protein, kolhydrat och fett) och en lång modell (energiinnehållet och mängden protein, kolhydrat, sockerarter, fett, mättade fettsyror, kostfiber och natrium). Framförande av ett hälsopåstående förutsätter alltid en lång näringsvärdesdeklaration. En lång näringsvärdesdeklaration förutsätts också, då man om en fiskeriprodukt framför ett näringspåstående som hänför sig till natrium eller salt eller mättade fettsyror.

I planen för egenkontroll skall beskrivas hur företagaren säkerställer att näringsvärdesdeklarationen motsvarar produktens sammansättning. Också då receptet ändras skall säkerställas att näringsvärdet förblir sådant som anges åtminstone fram till bäst före tidpunkten eller sista användningsdagen.

Tillsynsmyndigheten skall utöva tillsyn över att näringsvärdesdeklarationerna innehåller all den information som krävs och att näringsvärdet angetts på rätt sätt. Tillsynsmyndigheten skall också utföra inspektioner för produktens sammansättningsdel och då utgående från recepten, eventuellt använda näringsvärdestabeller och de bestämmelser som företagaren gjort inom egenkontrollen eller de laboratorieundersökningar som gjorts inom tillsynen, utreda om näringsvärdessammansättningen och påskriften motsvarar varandra.

Evira har utarbetat anvisningen (17030) "Handbok om näringsvärdesdeklarationer till livsmedelstillsynsutövare och livsmedelsföretagare".

Ny lagstiftning om näringsvärdesdeklarationer

I och med Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1169/2011 om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna blir näringsvärdesdeklarationen i regel obligatorisk. Förordningen trädde i kraft i december 2011. Kraven på obligatorisk näringsvärdesdeklaration börjar tillämpas fem år efter att förordningen trädde i kraft. Om en näringsvärdesdeklaration görs frivilligt under den 3-5 års period efter att förordningen trädde i kraft, skall kraven i förordningen följas.

Avdelningschef

Maria Teirikko

Enhetschef

Auli Vaarala

Tillsynen över fiskeriprodukter

14 Bilaga 1**Exempel på utvärderingen av hur tillräcklig egenkontrollen av vattnet och isen är****Primärproduktion:** Exempel på utvärderingen av hur tillräcklig egenkontrollen av vattnet och isen är.

Risker	Nivån på egenkontrollen av vattnet och isen	Exempel
Den mikrobiologiska eller kemiska kvaliteten på det rena vattnet försämrats i ett vattendrag, såsom olja, förekomst av cyanobakterier.	Undersökningar behöver inte göras utan något särskilt skäl.	Kvaliteten på vattnet kontrolleras sensoriskt och vatten av dålig kvalitet används inte för livsmedel. Vatten tas inte från ytan och inte heller från sådana ställen, där vattnet belastas till exempel av närheten till avloppsreningsverk/avloppsrör.
Kvaliteten på vattnet försämrats, då vattnet hanteras eller lagras (såsom att vattnet som kommer till ett fartyg filtreras eller också tillverkas is av det).	Regelbundna egenkontrollundersökningar kan behövas för att konstatera att utrustningen fungerar på rätt sätt och att den är underhållen och rengjord.	Kvaliteten på vattnet kontrolleras fortlöpande sensoriskt. I småskalig verksamhet kan det räcka med sådana egenkontrollprover som till exempel: Den mikrobiologiska och sensoriska kvaliteten på vatten och is som hanterats med utrustningen undersöks en gång på tre år med hjälp av egenkontrollprover: <i>E. coli</i> , koliiforma bakterier, lukten, färgen.

Tillsynen över fiskeriprodukter

Livsmedelslokaler och anläggningar: Exempel på utvärderingen av hur tillräcklig egenkontrollen av vattnet och isen är.

Risker	Nivån på egenkontrollen av vattnet och isen	Exempel
Den mikrobiologiska eller kemiska kvaliteten på hushållsvattnet försämrars i vattenverkets hushållsvatten innan det kommer till livsmedelslokalen eller anläggningen.	Kvaliteten på hushållsvattnet som kommer från vattenverket till livsmedelsföretagaren kontrolleras inte med hjälp av undersökningar i livsmedelslokalen/anläggningen, eftersom hälsoskyddsmyndigheten med regelbundna undersökningar utövar tillsyn över kvaliteten på det hushållsvatten som vattenverket distribuerar.	Kvaliteten på vattnet kontrolleras fortlöpande sensoriskt. På avvikelser i vattnets kvalitet eller på en anmälan från hälsoskyddsmyndigheten/vattenverket om kvalitetsavvikelser reageras vid behov med utredning tillsammans med livsmedelstillsynsmyndigheten av om vattnet kan användas för hantering av fisk.
Den mikrobiologiska eller kemiska kvaliteten på hushållsvattnet eller det rena vattnet försämrars i företagarens egen brunn/vattenkälla.	Det är hälsoskyddsmyndigheten som med regelbundna undersökningar utövar tillsyn över kvaliteten på hushållsvattnet från den egna vattenbrunnen. En egen hushållsvattenkälla kan öka behovet av egenkontrollundersökningar.	Samma som ovan på tillämpligt sätt. Då rent vatten används kan det i småskalig verksamhet räcka med egenkontrollprover som till exempel: <i>E. coli</i> , koliforma bakterier, lukten, färgen, cyanobakterier* 4 gånger om året av vattnet som kommer att användas. I en anläggning 6 gånger om året.
Den mikrobiologiska eller kemiska kvaliteten på hushållsvattnet eller det rena vattnet försämrars då företagaren hanterar vattnet innan det används för hantering av fisk eller under hanteringen av fisk.	Användning av rent vatten förutsätter mikrobiologiska och sensoriska undersökningar regelbundet och innan vattnet börjar användas. Om företagaren använder utrustning/processer, i vilka vattnets mikrobiologiska eller kemiska kvalitet kan förändras i den grad, att det påverkar produkternas kvalitet → behovet av egenkontroll. Filtering av vattnet är till exempel en process som påverkar kvaliteten. Regelbundna egenkontrollundersökningar krävs för att man skall kunna konstatera att utrustningen/produktionsprocesserna fungerar på	Undersökningsfrekvensen i fråga om cyanobakterier påverkas av vattenkällans benägenhet för förekomst av cyanobakterier. Hur kritisk varje produktionsprocess och utrustning är med tanke på produkternas säkerhet och den allmänna hygienien skall utvärderas skilt för sig. Den allmänna kvaliteten på vattnet i livsmedelsverksamheten skall följas upp utgående från riskerna. Det lönar sig att inrikta provtagningen på sådana situationer, då vattnet används för produkter som äts som sådana. Om vattnet används för ett livsmedel som skall tillredas eller som tvättvatten på kontaktytor, skall dess kvalitet också följas upp i tillräcklig utsträckning. I allmänhet är det inte skäl att ta prover av till exempel

Tillsynen över fiskeriprodukter

Ansvarig person
Godkänd avAuli Vaarala
Mania TeirikkoSida/sidor 30 / 30
Anvisning / version 16023/3
Tagen i bruk 20.1.2014

	<p>korrekt sätt och att de är underhållna och rengjorda.</p> <p>Hantering av vattnet skall följa livsmedelslagstiftningen och för hushållsvattnet del också SHMf 461/2000.</p> <p>För hantering och kontroll används som annars också i egenkontrollen till exempel teknisk hantering, rengöring och provtagning av processen eller utrustningen.</p> <p>Prover tas från kritiska punkter i olika stadier av processerna så att provtagningspunkten varierar.</p> <p>Användning av tillförlitliga kontinuerliga mätare kan betraktas som en del av egenkontrollen.</p> <p>Företagaren skall bereda sig på sådana situationer, då kvaliteten på hushållsvattnet inte uppfyller kvalitetskraven för hushållsvatten. Man måste utreda till exempel vad en försämring av vattnets kvalitet kan innebära med tanke på säkerheten hos företagarens produkter, hur man kan agera i situationen i fråga, om det krävs att produktionen stoppas och under vilka förutsättningar verksamheten kan fortsättas.</p> <p>Desinficeringen av vattnet som företagaren själv utför på tilläta sätt kan anses öka livsmedelssäkerheten och utgöra en del av egenkontrollen.</p>	<p>tappställena i personalutrymmena utgående från riskerna.</p> <p>Utöver uppföljningen av den allmänna kvaliteten på vattnet kan det vara nödvändigt att undersöka kvaliteten på vattnet i enskilda produktionsprocesser. Inverkan som kvaliteten på vattnet i en bassäng där vattnet byts ut med vissa intervaller har på produkterna kan kräva provtagning innan vattnet byts ut så att hygien kan följas upp.</p> <p>Om en företagare som säljer fisk har ett filter och en ismaskin kan det räcka med en mängd egenkontrollprover som är till exempel:</p> <p>Av vattnet som hanterats med ett vattenfilter och av isen <i>E. coli</i>, kolfiforma bakterier och de sensoriska variablerna 2 gånger om året.</p> <p>I en anläggning (småskalig verksamhet) på motsvarande sätt 4 gånger om året.</p> <p>Då hushållsvatten används kan mängden heterotrofa mikrober 22 °C användas som riktigvande beskrivare av kvaliteten, men utgående från den kan man inte vidta myndighetsåtgärder.</p> <p>Materialen i vattensystemet får inte orsaka sådana förändringar, som försämrar livsmedelssäkerheten och vid behov skall kemiska undersökningar utföras.</p> <p>Att kvaliteten på vattnet försämrats i fastighetens vattenledningsnät skall vid behov beaktas (såsom stående vatten i en stor fastighet).</p> <p>Om motsvarande prover tagits med stöd av hälsoskyddslagen, kan man med dem i tillämpliga delar ersätta egenkontrollprover.</p>
--	---	---

* Vid undersökning av förekomsten av blågröna alger sensoriskt och mikroskopiskt kan Valviras anvisning om kontrollen av toxiska cyanobakterier (Anvisning till myndigheter 5/2011) tillämpas. Åtgärdsgränserna och gränsvärdena som anges i anvisningen kan inte tillämpas direkt på rent vatten. Tolkningen beror på vattnets livsmedelsbruk.

