

Eviras anvisning 16030/1/sv



# **Tillsynen över hantering och försäljning av kräftor avsedda att användas som livsmedel**





## **Tillsynen över hantering och försäljning av kräkter avsedda att användas som livsmedel**

Evira anvisning 160H/1/sv

Enheten för livsmedelshygien

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

## Tillsynen över hantering och försäljning av kräftor avsedda att användas som livsmedel

### INNEHÅLL

1. Allmänt .....	2
2. Lagstiftning.....	2
3. Godkännande av livsmedelslokalen eller anmälan om verksamheten .....	3
4. Centrala krav på konstruktionerna och verksamheten.....	4
4.1 Krav på konstruktionerna.....	4
4.2 Krav på verksamheten.....	5
5. Spårbarhet och märkningar på förpackningarna.....	6
5.1 Identifieringsmärket och andra märkningar .....	6
5.2 Handelsdokument.....	7
6. Transport.....	8
7. Kräftor i en detaljhandelsbutik.....	8
8. Egenkontroll .....	8
9. Införsel av levande kräftor och handel på den inre marknaden .....	10
10. Bortskaffande av kräftor .....	11

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. Tolkningarna som framförs i anvisningen är Livsmedelssäkerhetsverket Eviras synpunkter på hur lagstiftningen borde tillämpas.

Enheten för livsmedelshygien

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

## **Tillsynen över hantering och försäljning av kräftor avsedda att användas som livsmedel**

### **1. Allmänt**

Denna anvisning tillämpas på tillsynen över hantering av levande och kokta kräftor avsedda att användas som livsmedel i anläggningar och anmälda livsmedelslokaler. Anvisningen tillämpas också på tillsynen över försäljning av kräftor.

### **2. Lagstiftning**

Författningarna skall beaktas med eventuella ändringar.

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

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 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 1069/2009 om hälsobestämmelser för animaliska biprodukter och därav framställda produkter som inte är avsedda att användas som livsmedel (biproduktförordningen)

Kommissionens förordning (EU) nr 142/2011 om genomförande av Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1069/2009 om hälsobestämmelser för animaliska biprodukter och därav framställda produkter som inte är avsedda att användas som livsmedel och om genomförande av rådets direktiv 97/78/EG vad gäller vissa prover och produkter som enligt det direktivet är undantagna från veterinärkontroller vid gränsen

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

Livsmedelslagen 23/2006

Enheten för livsmedelshygien

## Tillsynen över hantering och försäljning av kräftor avsedda att användas som livsmedel

Statsrådets förordning (420/2011) om livsmedelstillsyn

Statsrådets förordning (1258/2011) om vissa verksamheter som är förenade med låg risk för livsmedelssäkerheten

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

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

Jord- och skogsbruksministeriets förordning (1192/2011) om insamling, transport och bortskaffande av animaliska biprodukter och därav framställda produkter

Jord- och skogsbruksministeriets förordning (470/2008) om bekämpning av djursjukdomar hos fisk, kräftdjur och blötdjur

Lagen om smittsamma sjukdomar 583/1986

Förordningen om smittsamma sjukdomar 1383/2003

Djurskyddslagen 247/1996

Djurskyddsförordningen 396/1996

### **3. Godkännande av livsmedelslokalen eller anmälan om verksamheten**

#### Primärproduktion

En kräftfiskare/kräftodlare kan i egenskap av primärproducent utan mängdbegränsningar leverera levande kräftor direkt till en anläggning inom fiskbranschen och en anmäld livsmedelslokal. I egenskap av primärproducent kan han också överlåta högst 5000 kg levande kräftor och andra fiskeriprodukter inom primärproduktionen om året direkt till konsumenterna. Torgförsäljning, annan utomhusförsäljning och försäljning från mobila livsmedelslokaler kan jämföras med överlåtelse till slutkonsumenten och en kräftfiskare eller kräftodlare kan således i egenskap av primärproducent till exempel sälja levande kräftor på ett torg.

Om primärproduktionsverksamheten skall lämnas en sådan anmälan till den kommunala livsmedelstillsynsmyndigheten, som avses i 22 § livsmedelslagen, om denna myndighet inte får information om verksamheten via en annan myndighet. Om en kräftfiskare/kräftodlare levererar levande kräftor direkt till konsumenterna, skall detta uppges i anmälan om primärproduktion.

Enheten för livsmedelshygien

## Tillsynen över hantering och försäljning av kräftor avsedda att användas som livsmedel

---

Kokning eller annan bearbetning av kräftor utgör inte primärproduktion, utan det kan göras antingen i en livsmedelslokal som godkänts som en anläggning eller i en anmäld livsmedelslokal.

### Anläggning

Enligt livsmedelslagen 23/2006 skall livsmedelslokaler som hanterar livsmedel av animaliskt ursprung före detaljhandeln godkännas som anläggningar.

### Anmäld livsmedelslokal

Kräftor kan kokas också i en anmäld livsmedelslokal, såsom i köket till en restaurang eller på en kokplats i anslutning till en detaljhandelsbutik.

Ett detaljhandelsställe kan leverera en liten del av de kokta kräftorna för försäljning till andra detaljhandelsställen. Som en liten del betraktas högst 30 % av detaljhandelsställets årliga mängd levererade eller överlätna livsmedel av animaliskt ursprung. Kräftor kan levereras i en större mängd än 30 % av den årliga mängden producerade livsmedel av animaliskt ursprung, om den årliga mängden levererade livsmedel av animaliskt ursprung till andra detaljhandelsställen är högst 1000 kg. Verksamheten skall vara lokal och kräftor kan således leveras till ställen inom det egna landskapets område. Det är ändå möjligt att överskrida landskapsgränsen, om leveransavståndet är lika stort som det vore, om leveransen skedde inom samma landskaps område.

## **4. Centrala krav på konstruktionerna och verksamheten**

Kraven på utrymmena i anläggningen och på den verksamhet som bedrivs där regleras av den allmänna förordningen om livsmedelshygien (EG) nr 852/2004 kapitel II och bilaga II, förordningen om hygienregler för livsmedel av animaliskt ursprung (EG) nr 853/2004 och särskilt bilagan III avsnitt VIII till denna jämte jord- och skogsbruksministeriets förordning 1369/2011 om livsmedelshygien i anläggningar, nedan anläggningsförordningen.

Kraven på utrymmena i en anmäld livsmedelslokal och på den verksamhet som bedrivs där regleras av förordning (EG) nr 852/2004 kapitel II och bilaga II, förordning (EG) nr 853/2004 bilaga III avsnitt VIII kapitel IV del A (kraven på kokning av kräftor och blötdjur) och jord- och skogsbruksministeriets förordning 1367/2011 om livsmedelshygien i anmälda livsmedelslokaler, nedan livsmedelslokalsförordningen.

I denna anvisning har sammanförts centrala krav som gäller såväl anläggningar som anmälda livsmedelslokaler.

### **4.1 Krav på konstruktionerna**

#### Allmänna krav

Väggarna, taket och golvet skall vara lätta att hålla rena.

För förpackningsmaterialen skall finnas ett eget lagerutrymme och förpackningsmaterial får inte förvaras direkt på golvet.

Enheten för livsmedelshygien

## Tillsynen över hantering och försäljning av kräftor avsedda att användas som livsmedel

---

Personalen skall ha tillgång till personalutrymmen för byte och förvaring av arbetsklädseln och till en toalett. Dörren till toaletten får inte öppna sig direkt mot produktionslokalerna. Personalutrymmena och toaletten kan vid småskalig verksamhet ligga i en annan byggnad än produktionslokalerna, om detta inte äventyrar livsmedelssäkerheten. Skyddsklädseln och arbetsskorna får inte användas utomhus. I anläggningar skall kranen för handtvätt vara automat- eller armmanövrerad.

För förvaring av städredskap och tvätt- och desinficeringsmedel och för tvätt och torkning av städredskapen skall finnas ett lämpligt utrymme.

### Utrymmen där levande kräftor hanteras

För förvaring av levande kräftor skall finnas tillräckligt stora utrymmen. Levande kräftor skall hållas åtskilda från kokta kräftor och andra tillagade produkter.

### Utrymmen där kräftor kokas

För kokning av levande kräftor skall finnas ett eget utrymme, som är tillräckligt åtskilt från de övriga verksamheterna. Kokningen kan alternativt också åtskiljas tidsmässigt från den övriga verksamheten så, att utrymmet tvättas, desinficeras och får torra innan annan verksamhet inleds.

I ett utrymme där kräftor kokas skall finnas ett handtvättställe. I anläggningar skall kranen på handtvättstället vara automat- eller armmanövrerad.

Produktionslokalen skall vara försedd med tillräcklig ventilation så att vattenånga elimineras.

För nedkylning och förvaring av kokta kräftor skall finnas tillräckligt stora kylutrymmen. Ett kylrum som används som lager kan användas även för nedkylning endast i det fall, att lagringen och nedkylningen kan åtskiljas tidsmässigt eller om mängden produkter som nedkyls är så liten, att den inte medför att temperaturen hos produkterna som redan befinner sig i kylrummet stiger.

## **4.2 Krav på verksamheten**

### Hantering av levande kräftor

Levande kräftor skall förvaras i en temperatur som inte orsakar skada med tanke på livsmedelns säkerhet eller hållbarhet. Kräftor borde hållas i ett svalt (under 10 °C) och fuktigt utrymme. Under hantering och lagring av kräftorna skall ses till att de mår bra.

Utöver livsmedels- och djurskyddslagstiftningen skall vid hantering av kräftor också beaktas lagstiftningen om djursjukdomar. Att kräftsjukdomar sprider sig från ett vattendrag till ett annat med kräftorna eller transportvattnet skall förhindras.

Kräftornas transport- och sköljvatten, i det fallet att kräftorna måste sköljas innan de kokas, skall behandlas så, att spridning av eventuella djursjukdomar till naturliga vattendrag förhindras. Kräftorna får innan de kokas inte ens temporärt sumpas i



Enheten för livsmedelshygien

## Tillsynen över hantering och försäljning av kräftor avsedda att användas som livsmedel

andra naturliga vattendrag än det vattendrag, där de fångats in eller tagits upp. Självdöda eller sjuka kräftor skall bortskaffas så, att de inte kommer i kontakt med naturliga vattendrag. Levande kräftor får inte släppas från ett vattendrag till ett annat.

Levande kräftor som skall bortskaffas skall av djurskyddsskäl först avlivas på ett lämpligt sätt, till exempel genom kokning, innan de bortskaffas.

### Kokning av kräftor

Då kräftor kokas skall vattnet koka häftigt innan kräftorna läggs i. Självdöda kräftor får inte kokas för att användas som livsmedel. De levande kräftorna skall tillsättas i kokvattnet efterhand så, att vattnet fortlöpande kokar. Så dör kräftorna så fort som möjligt.

Efter kokning skall kräftorna snabbt (inom högst fyra timmar) kylas ned till en temperatur på 0 °C. Om kräftorna kyls ned med hjälp av vatten, skall vattnet vara hushållsvatten eller rent vatten.

Kokta kräftor skall förvaras i en temperatur på cirka 0 °C. Djupfrysta kräftor skall förvaras i en temperatur som är -18 °C eller kallare.

Om det finns ett detaljhandelsställe i anslutning till produktionslokalerna, skall produktionslokalerna hållas åtskilda från detaljhandeln. Detaljhandelsverksamheten kan åtskiljas antingen konstruktionsmässigt eller också tidsmässigt från produktionen så, att det under förmiddagen idkas produktion i utrymmena och under eftermiddagen försäljning. Utrymmet skall tvättas och desinficeras och det måste få torka innan ny verksamhet inleds.

## **5. Spårbarhet och märkningar på förpackningarna**

### **5.1 Identifieringsmärket och andra märkningar**

Detaljhandelsförpackningar till kokta kräftor skall vara försedda med följande märkningar:

- företagarens namn och firma jämte adressen
- artens handelsbeteckning
- ursprungslandet, om ett utelämnande kan vilseleda köparen (om köparen utgående från havsområdet som angetts kan få den uppfattningen att kräftorna är finska)
- fångstzonen
  - fångade i havet: något av de fastställda havsområdena\*
  - fångade i sötvatten: ursprungslandet
  - odlade: odlingslandet
- produktionsmetoden (fångade/odlade i havet eller i sötvatten)
- livsmedelspartiets identifikation (kan ersättas med märkningen sista användningstidpunkt)
- mängden innehåll
- en förteckning över beståndsdelarna och vid behov vissa beståndsdelars mängd (såsom kräftor i dill- och saltlag)

Enheten för livsmedelshygien

## Tillsynen över hantering och försäljning av kräftor avsedda att användas som livsmedel

- minsta hållbarhetstiden (djupfrysta kräftor) eller sista användningstidpunkten (kokta, nedkylda kräftor)
- en förvaringsanvisning

För levande kräftors del skall konsumenten ges följande information:

- artens handelsbeteckning
- produktionsmetoden (fångade/odlade)
- fångstzonen
- fångade i havet: något av de fastställda havsområdena\*
- fångade i sötvatten: ursprungslandet
- odlade: odlingslandet

\*Kommissionens förordning (EG) nr 2065/2001, bilaga

Om kräftorna kokas i en anläggning, skall anläggningens identifieringsmärke märkas ut på förpackningarna till kräftorna.

## **5.2 Handelsdokument**

Mottagaren måste alltid få information om kräftartens vetenskapliga namn, produktionsmetoden och fångstzonen. Om dessa uppgifter inte märkts ut på förpackningarna, skall de framgå av ett handelsdokument.

### Leveranser från en anläggning

Om levande och/eller kokta kräftor levereras från en anläggning till ett detaljhandelsställe som ligger på något annat håll eller till en annan anläggning, skall produkterna åtföljas av ett handelsdokument. Av dokumentet skall framgå livsmedlets beteckning och mängd, livsmedlets leveransdatum och uppgifter om avsändaren och mottagaren. Då kokta kräftor sänds skall av dokumentet också framgå förvaringstemperaturen, om den inte framgår av märkningarna på förpackningen.

Dokumentet skall numreras eller tillräckligt specificeras på något annat sätt. Handlingarna och livsmedlen skall kunna kopplas till varandra. Av dokumentet skall framgå den sändande anläggningens identifieringsmärke eller uppgifterna i detta märke. Det är också bra om dokumentet är försett med samma identifieringsmärke som produkten (med andra ord identifieringsmärket för den anläggning som framställt eller senast hanterat, såsom förpackat, produkten). Identifieringsmärket kan antecknas i dokumentet för produkten i fråga också till exempel med koder, vilkas koppling till ett visst identifieringsmärke förklarats i dokumentet.

### Leveranser från en livsmedelslokal

Vid leverans av kräftor från en anmäld livsmedelslokal till en annan anmäld livsmedelslokal skall avsändaren för att säkra spårbarheten föra bok över följande uppgifter: livsmedlets beteckning, mottagaren och leveranstidpunkten. Mottagaren skall på motsvarande sätt föra bok över livsmedlets beteckning, avsändaren och mottagningstidpunkten.

### Handlingarnas förvaringstid

Enheten för livsmedelshygien

## Tillsynen över hantering och försäljning av kräftor avsedda att användas som livsmedel

Uppgifterna skall förvaras i minst ett år efter kräftornas sista användningsdag eller bäst före datum.

### **6. Transport**

#### Levande kräftor

Levande kräftor skall transporteras så, att transporten inte äventyrar livsmedelssäkerheten. Kräftorna borde hållas i ett svalt (under + 10 °C) och fuktigt utrymme. Kräftorna får inte vara täckta av vatten, om inte vattnet försetts med en luftpump, eftersom kräftorna kvävs då syret tar slut i transportvattnet.

För att förhindra att eventuella djursjukdomar sprider sig får transportvattnet inte släppas ut i naturliga vattendrag. Kräftornas transportlådor och andra saker och material som kommit i kontakt med kräftorna skall effektivt rengöras och desinficeras eller bortskaffas.

#### Kokta kräftor

Kokta kräftor skall transporteras i en temperatur på cirka 0 °C. Djupfrysta kräftor skall transporteras i en temperatur som är -18 °C eller kallare.

Transportmedlen skall vara täta och rena. Transportmedlen borde vara försedda med en termometer, som möjliggör uppföljning av transporttemperaturen under transporten.

Vid transporter som tar mer än två timmar skall det kylda transportutrymmet eller transportkärlet vara försett med ett registrerande system för uppföljning av temperaturen, om det inte rör sig om transport till slutkonsumenten.

### **7. Kräftor i en detaljhandelsbutik**

#### Levande kräftor

Vid försäljning skall kräftorna vara levande. Kräftorna skall förvaras så, att förvaringen inte äventyrar livsmedelssäkerheten. Kräftorna borde hållas i ett svalt (under + 10 °C) och fuktigt utrymme. Kräftorna får inte vara täckta av vatten, om inte vattnet försetts med en luftpump.

#### Kokta kräftor

Kokta kräftor skall transporteras i en temperatur på cirka 0 °C. Djupfrysta kräftor skall transporteras i en temperatur som är -18 °C eller kallare.

### **8. Egenkontroll**

Företagaren skall utarbeta en plan för egenkontroll och föra bok över hur denna genomförs. I denna anvisning har behandlats några stödprogram inom egenkontrollen som är centrala med tanke på hanteringen av kräftor. Innehållet i planen för egenkontroll regleras av följande förordningar:

Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 852/2004 artikel 5

Anläggningar: anläggningsförordningen bilaga 3 kapitlen 1 och 2.8.

Anmälda livsmedelslokaler: livsmedelslokalsförordningen 5 §

Enheten för livsmedelshygien

## Tillsynen över hantering och försäljning av kräftor avsedda att användas som livsmedel

### Användning av rent vatten och vattenprover som skall tas

Rent vatten kan användas för hantering av kräftor.

Rent vatten och rent havsvatten definieras i 852/2004 artikel 2:

*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*

Om man i en livsmedelslokal eller anläggning inom fiskbranschen använder rent vatten, är kvalitetsrekommendationerna för vattnet som används:

<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 kräftorna, såsom olja

Inom egenkontrollen borde tas ett vattenprov för analys varje sådan månad, då verksamhet idkas i anläggningen/livsmedelslokalen.

Proverna skall analyseras antingen i ett godkänt egenkontrolllaboratorium eller också i ett laboratorium som godkänts för analys av myndighetsprover. Om godkända laboratorier finns mer information på Eviras webbplats [www.evira.fi](http://www.evira.fi) > Laboratorieverksamhet > Laboratorier godkända av Evira.

### Mikrobiologisk provtagning av produkterna

Av kokta kräftor borde tas prover på följande sätt:

Anläggningar:

För analys med tanke på salmonella och *L. monocytogenes* tas 1-2 prover/år.

Kokta, skalade kräftor borde utöver bakterierna som nämnts ovan också analyseras med tanke på *E. coli* och koagulaspositiva stafylokocker (1-2 prover/år).

Anmälda livsmedelslokaler:

En gång om året borde tas ett prov som analyseras med tanke på salmonella. Om saluhållningstiden för kräftorna är längre än 5 dygn, borde en gång om året också tas ett prov för *L. monocytogenes* -analys. Kokta, skalade kräftor borde utöver bakterierna som nämnts ovan också analyseras med tanke på *E. coli* och koagulaspositiva stafylokocker (1 prov/år).

Ett prov består av fem separata delprover.

Proverna skall analyseras antingen i ett godkänt egenkontrolllaboratorium eller i ett laboratorium som godkänts för analys av myndighetsprover.

Företagaren skall fastställa hållbarhetstiden för kräftorna han kokat. Vid fastställning av hållbarhetstiden skall produkternas fysikalisk-kemiska egenskaper, såsom deras pH,  $a_w$ , salthalten och förpackningstypen beaktas. Företagaren skall också göra sig

Enheten för livsmedelshygien

## Tillsynen över hantering och försäljning av kräftor avsedda att användas som livsmedel

förtrogen med de patogena bakteriernas tillväxt- och överlevnadsmöjligheter och utvärdera behovet av tilläggsanalyser. Som hjälp kan också användas matematiska prognosmodeller, såsom programmet SSSP (Seafood Spoilage and Safety Predictor).

Evira har gett anvisningarna "Mikrobiologisk provtagning och analys av livsmedel, anvisningar för livsmedelstillsynsmyndigheterna" (Eviras anvisning 10502) och "Mikrobiologiska krav för livsmedel, tillämpning av kommissionens förordning (EG) nr 2073/2005, anvisningar för företagare inom livsmedelsektorn" (Eviras anvisning 10501).

### De anställdas hälsotillstånd och kompetensintyg

Kraven på de anställdas hälsotillstånd regleras av lagen om smittsamma sjukdomar (583/1986) och de författningar som getts med stöd av den.

Institutet för hälsa och välfärd (THL) har med stöd av 20 § lagen om smittsamma sjukdomar gett anvisningar om hur man utreder hälsotillståndet hos en livsmedelsarbetare. Enligt anvisningarna skall en utredning krävas för den som utför ett sådant arbete eller handhar en sådan uppgift, där riskerna för att smittsam sjukdom sprids är större än normalt eller en spridning har allvarliga följder. Till denna kategori hör en arbetstagare som hanterar oförpackade lättfördärliga livsmedel och de ytor på vilka sådana hanteras. Enligt 11 § förordningen om smittsamma sjukdomar (1383/2003) skall arbetsgivaren av en arbetstagare som arbetar med uppgifter som avses i 20 § lagen om smittsamma sjukdomar kräva en utredning om att arbetstagaren inte lider av salmonellos eller av tuberkulos i andningsorganen.

Utredningen av hälsotillståndet ges då anställningsförhållandet inleds och den krävs av en sådan person, vars anställningsförhållande antas vara i minst en månad. Kortvarigare arbetstagare skall instrueras om säkra arbetsätt och de skall ges information om riskerna att smittsamma sjukdomar sprider sig så, att de, som har grundat skäl att göra det, vet att söka sig till hälsokontroll. En utredning av hälsotillståndet ges, om symptom på magsjukdom förekommer under en utlandsresa eller genast efter en sådan. En utredning av hälsotillståndet ges också omedelbart då man återgår till arbetet efter en minst fyra dygn lång resa till länder utanför Norden. Då räcker det med en salmonellaundersökning som utredning.

Alla arbetstagare som hanterar oförpackade lättfördärliga livsmedel antingen i en anmäld livsmedelslokal eller i en anläggning skall ha ett sådant kompetensintyg (ett s.k. hygienpass), som avses i 27 § 2 mom. livsmedelslagen. Ett kompetensintyg krävs, då arbetstagaren hanterat oförpackade lättfördärliga livsmedel i en eller flera livsmedelslokaler i sammanlagt minst tre månaders tid. I denna tre månaders tid inräknas också tidigare retroaktiva anställningsförhållanden.

## **9. Införsel av levande kräftor och handel på den inre marknaden**

För införsel av levande kräftor från tredje länder skall ansökas om ett importtillstånd från Evira. Av ansökan skall framgå att platsen där kräftorna kokas är antingen en anmäld livsmedelslokal eller en anläggning. Kräftor som införts för kokning får inte marknadsföras levande till konsumenter i Finland.

Enheten för livsmedelshygien

## Tillsynen över hantering och försäljning av kräftor avsedda att användas som livsmedel

En första ankomstföretagare som inför kräftor i form av handel på den inre marknaden skall lämna en anmälan till Evira eller den tillsynsmyndighet som Evira utsett minst 14 dygn innan första ankomstverksamheten inleds.

### **10. Bortskaffande av kräftor**

Företagaren svarar för att de animaliska biprodukter som uppkommer i verksamheten utnyttjas eller bortskaffas på lämpligt sätt.

De självdöda eller kokta hela kräftor eller delar av kräftor, som uppkommer under hantering och försäljning av livsmedel och som inte är avsedda att användas som livsmedel, utgör animaliska biprodukter. Biprodukter av animaliskt ursprung skall utnyttjas eller bortskaffas i enlighet med kraven i Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1069/2009 om hälsobestämmelser för animaliska biprodukter och därav framställda produkter som inte är avsedda att användas som livsmedel (biproduktförordningen).

Villkoren för utnyttjande och bortskaffande av animaliska biprodukter bestäms enligt deras biproduktkategorisering. Kräftor och delar av kräftor, som inte medför någon risk med tanke på människors eller djurs hälsa, är lågriskmaterial av kategori 3. Levande kräftor som förblivit oanvända skall innan de levereras till vidarebearbetning alltid avlivas på lämpligt sätt till exempel genom kokning. Biprodukter av kräftor som uppkommit i en anläggning eller i en detaljhandelsbutik kan till exempel levereras för utfodring av pälsdjur eller sällskapsdjur, levereras till en förbränningsanläggning som godkänts i enlighet med miljölagstiftningen, levereras till en biogas- eller komposteringsanläggning som godkänts i enlighet med biproduktförordningen eller bortskaffas i en godkänd deponi. Biprodukter av kräftor i en anläggning kan också grävas ned i hela landet, om miljömyndigheten tillåter nedgrävning i området i fråga.

Om det i en detaljhandelsbutik uppkommer före detta animaliska livsmedel i handeln i en sammanlagd mängd som understiger 50 kg per vecka, tillämpas kraven i biproduktförordningen inte på dem utan de kan bortskaffas med bioavfallet. Detta undantag gäller fram till 31.12.2012.

Självdöda kräftor eller kokta kräftor som blivit oanvända i restauranger och storhushåll kan bortskaffas med det vanliga bioavfallet. Om matavfall leveras till en biogas- eller komposteringsanläggning för bearbetning eller för utfodring av pälsdjur, tillämpas kraven i biproduktlagstiftningen på bearbetningen av matavfallet.

Vikarierande enhetschef

Pirjo Korpela

Överinspektör

Carmela Hellsten



