

Kalastusalusten alkutuotantovalvonta

Tuula Lundén

Ylitarkastaja
Elintarvikehygieniayksikkö

Kalastustuotteiden tuotantoa on valvottava!

- Kalastustuotteiden virallisesta valvonnasta säädetään eläimistä saatavien elintarvikkeiden valvonta-asetuksen (854/2004 /EY) liitteessä III.
- Sekä aluksia ja saaliin purkamista tulee tarkastaa säännöllisesti, jotta varmistutaan, että kalastustuotteita käsitellään asianmukaisesti sekä hygienia- ja lämpötilavaatimuksia noudatetaan.
- Alusten, välineiden ja laitteiden puhtaus sekä henkilökunnan hygienia on sekä varastointi- ja kuljetusolosuhteet on tarkastettava
- Viranomaisten on pistokoeluonteisesti tarkastettava kalastustuotteiden aistinvaraista laatua.

Kalastajan eli alkutuotannon toimijan omavalvonta ja kirjanpito (alkutuotantoasetus 1368/2011)

- Kirjallista omavalvontaa ei vaadita , jos tuottaa alle 5000 kg kalastustuotteita vuodessa (LIITE 3 LUKU 2)
- Otettava huomioon toiminnan luonne ja laajuus. Kansallisia Eviran arvioimia hyvän käytännön ohjeita noudattamalla voisi korvata omavalvonnan kuvauksen tai osan siitä. (4§)
- Kalastustuotteista on toimitettava vastaanottavalle elintarvikealan toimijalle seuraavat tiedot: kalastustuotteen nimi, määrä, toimituspäivä, tiedot mahdollisista markkinoille saattamisen rajoituksista, kalastajan tai vesiviljelylaitoksen sekä vastaanottajan nimi ja yhteystiedot sekä kalan osalta pyynti- tai nostopäivä. (Liite 2 luku 3)

Kalastusalusten rakenteelliset ja laitteita koskevat vaatimukset

- Eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetuksen (853/2004/EU) liitteessä III, jakson VIII luvussa I
- Asetuksessa säädetään kaikkia aluksia koskevia vaatimuksia
- Erityisiä vaatimuksia aluksille, joissa tuoreita kalastustuotteita voidaan säilyttää aluksilla yli vuorokauden ajan sekä erityisiä vaatimuksia pakastusaluksille että uiville jalostamoille.

Kalastusalusten hygienia vaatimukset

- 853/2004 Liite III, VIII jakso luku 1.
- Kalastuotteisiin varastointitilojen ja välineiden puhtaanapito
- Kalojen perkaaminen hygieenisesti
- Käytettävä puhdasta vettä, suojattava auringon valolta...
- Jäähdyttäminen niin pian kuin mahdollista
- Yms.

Vaatimukset aluksesta purkamisen aikana ja sen jälkeen

- Kalastustuotteiden purkamisesta aluksesta ja maihinsiirrolle liittyvistä vaatimuksista säädetään hygienia-asetuksen (853/2004/EU) liitteessä III, jakson VIII luvussa II.
- Purku ja maihinsiirtotoimet nopeasti , viivytyksettä jäähdytettävä sulavan jään It
- Lastinpurku- ja maihinsiirtokalusto on helposti puhdistettavaa ja desinfioitavaa materiaalia ja että se pysyy hyvässä kunnossa ja puhtaana
Yms.

Kalastustuotteiden varastointi

- 853/2004 luvut VII ja VIII (kuljetus)
- MMM:n alkutuotantoasetuksen 1368/2011 liite 2, luku 3
- Kalastustuotteet on, eläviä säilytettäviä lukuunottamatta, viivytyksettä jäähdytettävä sulavan jään lämpötilaan ja säilytettävä ja kuljetettava tässä lämpötilassa. Kalastustuotteet eivät saa jäätyä
- Elävinä pidetyt kalastustuotteet on säilytettävä sellaisessa lämpötilassa ja siten, ettei aiheudu haittaa elintarvikkeiden turvallisuudelle tai säilyvyydelle

Aluksia joka veteen!



15022012 kalaseminaari



KIITOS !