

## Krav på råvaror

Fisk som levereras till anläggningen ska uppfylla reglerna i 853/2004, dvs färsk fisk ska hålla vid temperaturen för smältande is eller högst +2 °C. Fryst fisk och fiskeriprodukter skall ha en temperatur på -18 °C (+ / -3 °C). De måste vara fria från synliga parasiter och ämnen som anses farliga för människors hälsa.

## Krav på lokaler

De olika stegen för förädling av råvaror, dvs rensning, rengöring, fileing, saltning mm som bedrivs på platser/i lokaler ska uppfylla förordningen 852/2004.

Lokaler ska ha tillgång till rinnande varmt och kallt dricksvatten. Ytor och även behållare för avfall skall hållas i gott skick och vara lätta att rengöra och desinficera.

## Transport och lagring

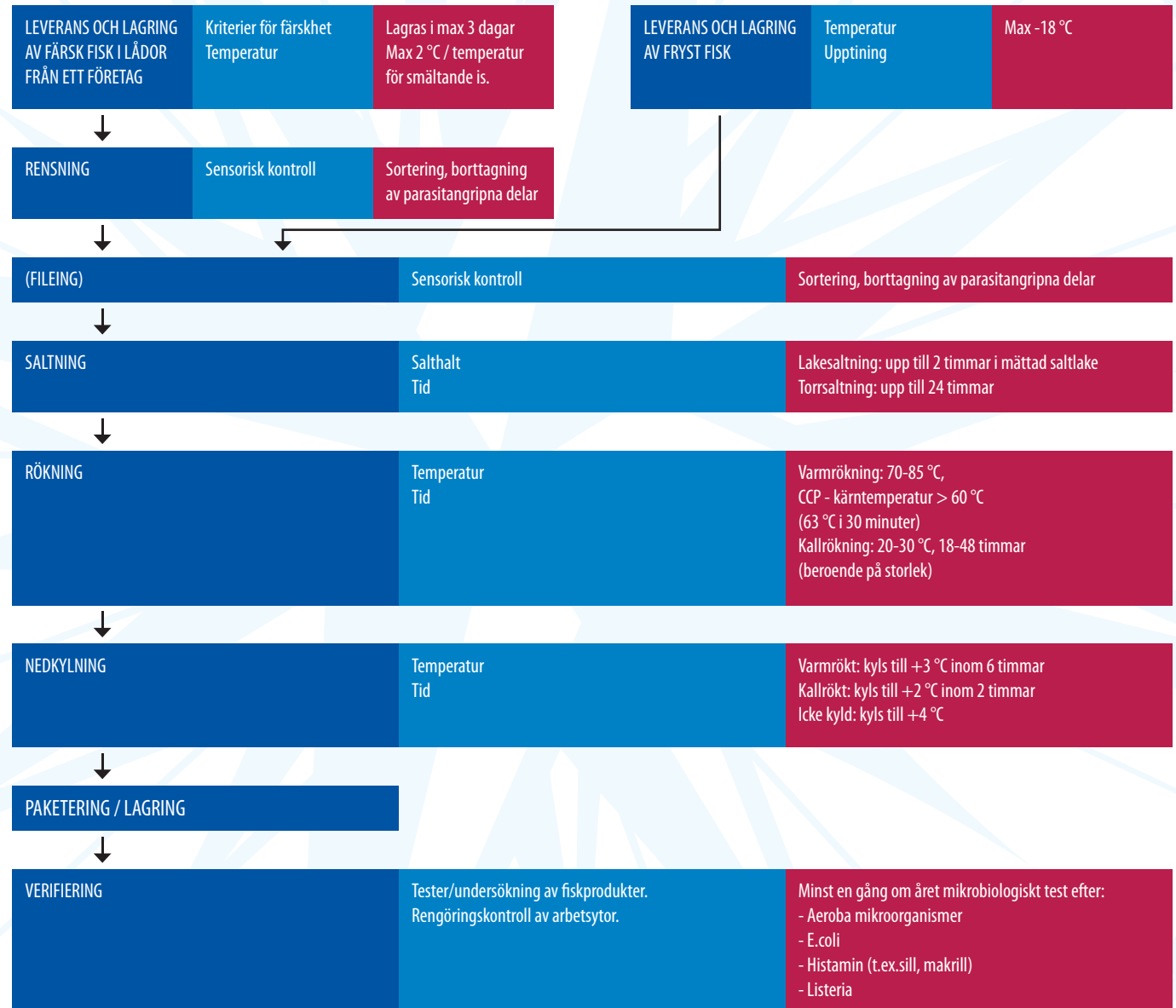
Fisk utan kyla kan förvaras eller transporteras (från fångst till landning) max 1 timme. Frysta fiskeriprodukter ska transporteras och lagras vid en temperatur som anges på etiketten.

## Rökning - krav på området, rökning, ugn

- hårdgjord yta/mark för längre eller upprepade aktiviteter
- dammfri yta/mark för endagsaktiviteter
- Tak, rökugn med skydd
- Produktskydd bl.a. förvaring av nedkylda fiskprodukter med skydd (över, på sidor) för att undvika miljöpåverkan (nederbörd, damm, vilda fåglar)

## Tillverkningsprocess för rökt fisk- krav på egenkontroll för säker mat

- Processnivå
- Kontrollpunkter
- Krav



Sill, makrill, skarpsill och vildfångad Atlant eller Stillahavslax som kallröks vid lägre än 60° C kärntemperatur ska frysas till minst -20° C i 24 tim. Fisken ska frysas antingen före eller efter rökning.

## Krav på märkning

Märkningen ska uppfylla relevanta EU/nationella krav. För fiskeriprodukter finns tilläggsmärkning: handelsbeteckning, produktionsmetod, fångstzon/ursprung t.ex. "odlad i Kina", "Fångad i Nordatlanten" som är utöver den vanliga märkningen (bl.a. produkt namn, pris, datum, producentens namn/adress).

## Egenkontroll

Livsmedelsföretagare skall inrätta, genomföra och upprätthålla ett permanent förfarande eller förfaranden som bygger på HACCP-principerna. Daglig temperaturkontroll t.ex. temperatur av produkter och råvaror vid ankomst, kärntemperatur och processtemperatur av rökingsprocessen ska ske. Mikrobiologisk kontroll måste utföras minst en gång per år av ett ackrediterat laboratorium.

## Krav för anställda

Hygienutbildningar för anställda måste ske enligt förordning 852/2004. Anställda som lider av bl.a. mag- och tarmsjukdomar, hudinfektioner eller hepatit är inte tillåtna att arbeta i livsmedelsföretag. Sjukdom eller symptom ska rapporteras. Alla personer som arbetar inom livsmedelsproduktion bör iakttä god personlig hygien och bära lämpliga, rena kläder.

## Syftet med fokus på livsmedelsprojekt

Livsmedelshygien och livsmedelssäkerhet i Östersjöregionen - Fokus på mat, är ett gemensamt EU-projekt mellan tyska, polska och svenska kontrollmyndigheter inom livsmedelssektorn. Projektet är godkänt av ett gränsöverskridande samarbetsprogram South Baltic 2007-2013.

I projektet Fokus på mat finns det 14 deltagande samarbetspartners. Projektet syftar till att uppnå en bredare samsyn och mer likartad tolkning och tillämpning av den gemensamma livsmedelslagstiftning, för att höja kompetensen hos kontrollpersonal, och sörja för ett ökat intresse för frågor som rör livsmedelshygien bland företag och konsument.

## Contact

### Lead partner

Environment Department

Tel. +46 40 34 20 83

City of Malmö stad

Fax. +46 40 30 41 05

SE-205 80 Malmö

E-mail: miljo@malmo.se

Sweden

Visit <http://focus-on-food.eu> for further information about the project and each project partner.

# Små fiskrökerier med försäljning till slutkonsument



Photos: Rafal Targosz



Part-financed by the European Union  
(European Regional Development Fund)

*Food Hygiene and Food Safety in  
the Baltic Region - Focus on Food*