



Användning av havs- eller insjövatten i fiskbranschen

Användning av havs- eller insjövatten i fiskbranschen

Rent vatten, det vill säga havs- insjö- eller flodvatten, får användas för hantering och tvätt samt kylning av färska fiskeriprodukter och för framställning av is för kylning av kräftdjur och blötdjur efter kokning. Användningen av rent vatten får inte äventyra livsmedelssäkerheten. Rent vatten kan inte användas i sådana livsmedelslokaler, där det hanteras andra livsmedel än fiskeriprodukter.

Användning av rent vatten i fiskbranschen förutsätter att vattenkällans mikrobiologiska och kemiska kvalitet utreds innan verksamheten inleds och under verksamhetens gång. Egenkontrollen av vattnet skall utgå från riskerna och egenkontrollen måste innehålla alla former av vatten som används i verksamheten (vatten, is, ånga). Egenkontrollundersökningarnas omfattning och frekvens beror på verksamhetens omfattning (produktionsmängderna, säsongbetoningen), processernas natur, de producerade livsmedlens kvalitet och den använda vattenkällan. 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 själv utför behandlingar som påverkar vattnets kvalitet (till exempel desinfektionsbehandling) skall behandlingarna och sättet på vilket man säkerställer att vattnet är rent beskrivas i egenkontrollen. Utrustningen och systemen för transport, lagring och tillverkning av vattnet och isen, såsom vattentankar, filter och bassänger, skall rengöras tillräckligt ofta. Företagaren skall kunna motivera hur egenkontrollen är tillräcklig för att trygga säkerheten hos vattnet och livsmedlen.

Systemet för rent vatten skall tydligt märkas och åtskiljas på korrekt sätt från hushållsvattensystemet. Det korrekta sättet att åtskilja systemen beskrivs i miljöministeriets förordning 1047/2017. Rent vatten eller annat vatten av sämre kvalitet än hushållsvatten får inte ges möjlighet att tränga in i hushållsvattenledningsnätet.

Kvalitetskraven och kvalitetsrekommendationerna för rent vatten i fiskbranschen

Kvalitetskrav:

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

Kvalitetsrekommendationer:

Parameter	Gränsvärde och enhet
<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