

Tillsynen över fiskeriprodukter



Tillsynen över fiskeriprodukter

INNEHÅLL

1	Allmänt.....	3
2	Definitioner.....	3
3	Sensorisk kvalitet.....	4
4	Mikrobiologisk säkerhet.....	4
4.1	<i>Listeria monocytogenes</i>	6
5	Kemisk säkerhet.....	6
5.1	Hantering av den kemiska säkerheten med intagsrekommendationer.....	7
5.2	Nationellt program för tillsynen över främmande ämnen i animaliska livsmedel.....	8
5.3	Dioxiner och PCB-föreningar.....	9
5.4	Tungmetaller.....	10
5.5	Radioaktiva ämnen.....	10
5.6	PAH-föreningar.....	11
5.7	Histamin.....	11
5.8	Förpackningsmaterial och andra kontaktmaterial.....	12
5.9	Totala mängden flyktiga kvävebaser och trimetylaminkväve (TVB-N och TMA-N).....	14
6	Parasiter.....	15
6.1	Parasitbesiktningar.....	15
6.2	Frysbehandling på grund av risken för parasiter.....	15
6.2.1	Fiskarter som är befriade från frysningskravet.....	16
7	Giftiga fiskeriprodukter.....	17
8	Krav på temperaturerna.....	18
8.1	Förvaringstemperaturer.....	18
8.2	Transporttemperaturer.....	19
8.3	Upptining och saltning.....	20
9	Vatten och is.....	20
10	Tillsatser, aromer och enzymer.....	21
11	Informationen som ska tillhandahållas om livsmedel.....	22
11.1	Artens handelsbeteckning och dess vetenskapliga namn.....	23
11.2	Produktionsmetoden.....	23
11.3	Fångstområdet.....	23
11.4	Typen av fångstredskap.....	24

Livsmedelssäkerhet

Tillsynen över fiskeriprodukter

11.5	Märkningen upptinad	25
11.6	Minsta hållbarhetstiden / sista användningstidpunkten och förpackningsdatumet	25
11.7	Identifieringsmärket	25
11.8	Närings- och hälsopåståendena	28
11.9	Näringsdeklarationen	29
12	Spårbarheten	29
13	Hur spårbarhetsinformationen ska lämnas och presenteras	31
14	EU:s gemensamma fiskeripolitik (GFP)	34
15	Kommersiellt fiske; insjö- och havsfiske	37
16	Lagstiftning	38
17	Anvisningar	40
18	Uppdateringar av anvisningen	40

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 (EG) nr 854/2004 om kontroll av produkter av animaliskt ursprung. Utöver de frågor som enligt kontrollförordningen hör till den offentliga kontrollen av fiskeriprodukter behandlas i denna anvisning också tillsynen över kraven på fiskeriprodukternas temperatur, informationen som ska tillhandahållas konsumenterna om fiskeriprodukter, handelsdokumenten som ska åtfölja fiskeriprodukter och tillsatserna, aromerna och enzymerna som får användas i fiskeriprodukter. I denna anvisning behandlas också de partisparbarhetskrav på fiskeriprodukter som EU:s gemensamma fiskeripolitik förutsätter.

I denna anvisning behandlas temperaturkraven undantagna inte tillsynen över förhållandena.

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

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 odlade 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.

Lagstiftningen om EU:s gemensamma fiskeripolitik (GFP) ger följande definitioner

- [Med] *fiskeriprodukter* [avses] *vattenlevande organismer som erhålls genom fiskeverksamhet, eller produkter som framställts därav*
- [Med] *vattenbruksprodukter* [avses] *vattenlevande organismer som, oavsett i vilket stadium i livscykeln de befinner sig, erhålls genom vattenbruksverksamhet, eller produkter som framställts därav*

Definitionerna som ges i GFP används i denna anvisning endast i punkten spårbarhetskraven på fiskeri- och vattenbruksprodukter som EU:s gemensamma fiskeripolitik (GFP) förutsätter.

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

[Med] *färsk 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. 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 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 6.1.

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

4 Mikrobiologisk säkerhet

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

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):

- 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,

Livsmedelssäkerhet

Tillsynen över fiskeriprodukter

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

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 samt allmänna anvisningar om mikrobiologiska

undersökningar av livsmedel” 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”.

4.1 *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 12 % 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 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 ätfärdig 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.
https://www.evira.fi/globalassets/listeriatarkastuslomake-2012_se.pdf

I kommissionens förordning (EG) nr 1881/2006 har fastställts gränsvärden för vissa tungmetaller, dioxiner och PCB-föreningar jämte PAH-föreningar i fiskeriprodukter. Kommissionen har också gett en rekommendation (2003/274/Euratom) om 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 ska 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 inhämtandet av information. Om fiskeriprodukterna härstammar från sådana områden, där sannolikheten till exempel är större att miljögifter förekommer, borde såväl egenkontrollen som myndighetstillsynen vara mer frekvent utgående från riskerna.

De officiella tillsynsproverna ska tas i enlighet med kommissionens förordning (EG) nr 589/2014 (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.

5.1 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 <https://www.evira.fi/sv/livsmedel/information-om-livsmedel/livsmedelsfaror/begransningar-i-anvandningen-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 5.3).

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 5.3 - 5.5).

5.2 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.

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.

5.3 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. För laxens del gäller undantaget även Lettland. Dessa fiskar eller produkter som erhållits av dem får inte utan tillbörligt analysintyg levereras från Finland till andra medlemsstater än Sverige, för laxens del även till Lettland.

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 företagarna lokalt om eventuella begränsningar i användningen av fisken i dessa områden.

I handlingen som åtföljer fiskeriprodukter som omfattas av dioxinundantagstillståndet ska ingå en märkning om leveransbegränsningen för varje sådan produktbetecknings del i det levererade partiet, som undantagstillståndet gäller. Detta gäller alla företagare som levererar sådana produkter. Märkningen kan till exempel för strömming av oklassificerad storlek ha formen "Får inte levereras till andra medlemsstater i EU än Sverige".

Tillsynsmyndigheten ska genom att granska företagarnas bokföring och verksamhet utöva tillsyn över att fiskeriprodukter som omfattas av dioxinundantaget inte levereras till andra medlemsstater och att det i handlingen som åtföljer produkterna finns en märkning om leveransbegränsningen för varje sådan produktbetecknings del i det levererade partiet, som undantagstillståndet gäller.

Om tillsynen över fiskeriprodukter som omfattas av dioxinundantaget har getts anvisningar i Oiva-bedömningsanvisning 16.4.

5.4 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. Kvicksilverhalten är i genomsnitt oftast lägre hos havsfisk än hos insjöfisk. Kvicksilverhalten 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.

5.5 Radioaktiva ämnen

I Finland härstammar de konstgjorda radioaktiva ämnena i livsmedlen såsom cesium-137 huvudsakligen från olyckan i Tjernobyli (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 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 på finska https://www.evira.fi/globalassets/yhteiset/vierasaineet/elintarvikkeiden-radioaktiivisuudesta/vuoden_2010_evo_hankkeen_yhteenveto_final_2.pdf och i STUK:s publikation "Radioaktivt nedfall och livsmedel" <http://www.julkari.fi/bitstream/handle/10024/125313/katsaus-radioaktiivinen-laskeuma-ja-ravinto-sv-elokuu2010.pdf?sequence=1>

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.

5.6 PAH-föreningar

Polycykliska aromatiska kolväten eller PAH-föreningar bildas i livsmedlen särskilt vid rökning. PAH-föreningarna är karcinogena. Andra möjliga följderna 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 analyser av den rökta slutprodukten.

I Finland (och några andra EU-medlemsstater) tillåts än så länge halter av PAH-föreningar (benso(a)pyren 5,0 µg/kg; PAH4-föreningar 30,0 µg/kg) som är större än de allmänna gränsvärdena i EU. Undantaget gäller fiskeriprodukter som är riktade till den nationella marknaden. Visstidsundantaget gäller fram till hösten 2017, varefter det diskuteras om en förlängning av det. Ett bestående undantag som Finland eventuellt beviljas kunde gälla endast någon viss, noggrant definierad produktkategori.

I handlingen som åtföljer fiskeriprodukter som omfattas av det nationella PAH-undantagstillståndet ska ingå en märkning om leveransbegränsningen för varje sådan produktbetecknings del i det levererade partiet, som undantagstillståndet gäller. Märkningen kan ha till exempel formen "Får levereras till försäljning enbart i Finland".

I tillsynen kan man tillämpa instrueringen i årets 2012 EVO-projekt "PAH-föreningar i rökta fiskeriprodukter och köttberedningar" som finns på Eviras webbplats <https://www.evira.fi/sv/livsmedel/tillverkning-och-forsaljning/tillsyn/myndighetstillsyn/undersokningar-och-projekt/arkiv/pah-foreningar-i-rokta-fiskeriprodukter-och-kottberedningar/>

I projektmaterialen ingår anvisningar även till företagarna om hur man förhindrar att PAH-föreningar bildas och hur föreningarna kan minskas.

5.7 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.

Livsmedelssäkerhet

Tillsynen över fiskeriprodukter

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

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 genomförandet 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 samt allmänna anvisningar om mikrobiologiska undersökningar av livsmedel" och (10502) "Mikrobiologisk provtagning och analys av livsmedel" behandlas också histaminprovtagningen.

5.8 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 ska företagaren först identifiera farorna som hänför sig till kontaktmaterialen i sin verksamhet och med egenkontrollförfaranden kunna hantera deras säkerhet. I identifieringen och utvärderingen av farorna ska en eventuell totalmigration av ämnen, migrationerna av ämnen som är tillåtna med begränsningar och migrationerna av dual-use tillsatser beaktas.

I egenkontrollen borde för kontaktmaterialens del bl.a. följande saker beaktas:

- En utredning av det, hurdana kontaktmaterials/livsmedelskombinationer som förekommer i produktionen (utöver förpackningarna också tillverkningsutrustningen, tillverkningsredskapen)
- Vem i företaget svarar för att kontaktmaterialen överensstämmer med kraven
- Vilka krav har ställts på kontaktmaterialen

- Med hurdana åtgärder säkerställs informationsutbytet med den som levererat materialet/produkten (leverantören bör få tillräcklig information om kommande kontaktförhållanden och livsmedelstyper för att kunna leverera rätt slag av material och produkter)
- På vilka grunder har materialleverantörerna godkänts och hur sker godkännandet i praktiken
- Hanteringen av handlingarna som påvisar att kontaktmaterialen överensstämmer med kraven
- En beskrivning av kontaktmaterialens spårbarhet
- Hanteringen av mottagning, lagring och korrekt användning av kontaktmaterial

I småskalig verksamhet kan en del av de ovan nämnda sakerna hanteras utan någon skriftlig plan. Då måste de ändå kunna beskrivas muntligen.

För alla kontaktmaterial och produkter som används måste finnas information om deras korrekta användningsförhållanden. Med egenkontroll säkerställs att materialens och produkternas användningsförhållanden är korrekta och att dessa också används i enlighet med dessa anvisningar.

Då kontaktmaterial och produkter anskaffas från deras tillverkare eller importör ska handlingar som påvisar deras överensstämmelse med kraven och deras lämplighet bes av den som levererar dem. Handlingarna ska förnyas med regelbundna intervaller, minst med tre års intervall. Av dessa handlingar ska följande saker framgå:

- Namnet och adressen för företagaren som svarar för handlingen
- Datumet för utfärdandet av handlingen
- Materialets/produkternas specificeringsinformation/uppbyggnad (för plast t.ex. plastens art och materialets olika skikt inberäknade eventuella lim, ytbeläggningar och tryckfärger)
- Bekräftelse att materialet/produkten uppfyller säkerhetskraven i förordning (EG) nr 1935/2004 och att det/den producerats enligt sådan god tillverkningssed, som avses i förordning (EG) nr 2023/2006 (inbegriper alla nödvändiga undersökningar)
- Materialets kemiska säkerhets referenser (t.ex. en materialspecifik författning (alltid, om sådan existerar), något lands nationella författning, rekommendation eller anvisning, en branschorganisations rekommendationer och anvisningar)
- Om ett material innehåller ämnen som är tillåtna med begränsningar ska dessa anges och ges en försäkran om att deras halt inte överskrids.
- Om ett material innehåller dual use-tillsatser anges de i handlingarna med namnet + E-numret (eller aromer med FL-numret). Om det rör sig om en tillsats för vilken det fastställts ett gränsvärde i livsmedel, ska företagaren be materialets leverantör om information om tillsatsens mängd med tanke på sin egen riskvärdering
Materialets/produktens lämplighet för livsmedelsbruk:
 - o typ av livsmedel, för vilket det lämpar sig för kontakt med
 - o tid- och temperaturförhållanden, som materialet lämpar sig för under tillverkning och förvaring
 - o materialets area i relation till volymen, läget, vad användes i undersökningsförhållandena för påvisande av överensstämmelsen
- För pappers och papps del information om en eventuell blekning (om sådan gjorts) och om det använts returfiber eller jungfrufiber i materialet

Livsmedelssäkerhet

Tillsynen över fiskeriprodukter

- För returplastmaterials del den tilläggsinformation som förordningen om returplastmaterial (282/2008/EG) förutsätter
- Information om ett eventuellt spärrskikt i flerskiktsmaterial
- Information om en eventuell biocidbehandling (gör produktens yta smutsavstötande)

I småskalig verksamhet anskaffas kontaktmaterialen ofta från en grossist och då räcker det i regel att man i samband med anskaffningen på något sätt försäkrat sig om att de lämpar sig för avsett bruk.

- Bruksändamålet/bruksförhållandena kan framgå av produktens salubeteckning (t.ex. grillpåse, brödpåse, ostfilm).
- En del av kontaktmaterialen är försedda med symbolen bågare och gaffel som i regel kan betraktas som tillräcklig för att påvisa att produkten är lämplig för kontakt med livsmedel. Den berättar i sig ändå inte tillräckligt om bruksförhållandena som den är avsedd för. Ju speciellare (såsom ett hett och fett livsmedel) bruksförhållanden det rör sig om, desto noggrannare ska produktens lämplighet för det avsedda bruksändamålet säkerställas i samband med anskaffningen. Om det till exempel rör sig om vinylhandskar och förpackningen till dem endast är försedd med symbolen bågare och gaffel, bör man säkerställa hos leverantören om handskarna lämpar sig för kontakt med feta livsmedel.

Grossisten är skyldig att spara handlingarna som påvisar materialens och produkternas överensstämmelse med kraven och de fås vid behov därifrån.

Tillsynsmyndigheten ska 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 att de lämpar sig för sitt bruksändamål (till exempel försäkringar om överensstämmelse). I Eviras anvisning (17018) "Anvisning om tillsynen över material och produkter som kommer i kontakt med livsmedel", behandlas påvisandet av att livsmedelskontaktmaterial överensstämmer med kraven mer detaljerat och den kan användas som fördjupande vägledning om ämnet.

5.9 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), *Sebastichys 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)

Livsmedelssäkerhet

Tillsynen över fiskeriprodukter

- 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

Evira ger vid behov mer information laboratorier som utför dessa analyser.

6 Parasiter

I fiskeriprodukter får inte förekomma parasiter som fördärvar den sensoriska eller livsmedelshygieniska kvaliteten. I fiskar fångade inom Finlands område har konstaterats endast några få parasitarter som är skadliga med tanke på människans hälsa. Larver av breda bandmasken dvs. binnikemasken (*Diphyllobothrium latum*) kan förekomma i sötvattens- och bräckvattenfisk, såsom abborre, gädda, lake och gärs. Breda bandmasken är numera sällsynt i Finland. Även andra *Diphyllobothrium*-arter påträffas i Finland, men det att deras larvstadier angriper fiskarna främst på ytan till inre organ gör deras roll som orsak till humansmittor betydelselös. I mörtar fångade i östra delen av Finska viken har konstaterats larver av leverflundror av släktena *Pseudamphistomum* och *Metorchis*. Larver av spolmaskar av släktet *Anisakis* som hör till rundmaskarna förekommer i havsfisk, såsom sill, makrill och vildlax i Atlanten. *Pseudoterranova decipiens* dvs. torskmasken, som sälen är huvudvärd för, förekommer i torsk i Östersjön. I den fisk som fångats inom Finlands område har torskmask eller parasiter av släktet *Anisakis* inte påträffats.

6.1 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.

6.2 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 innetemperatur 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.

På grund av risken för leverflundror rekommenderar Evira att mörtfiskar och deras rom fryses i minst 7 dygn.

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

..

6.2.1 Fiskarter som är befriade från frysningskravet

Frysningskravet gäller alla fiskarter utom följande:

- strömming och vassbuk ¹⁾
- Lax odlad i Atlanten ²⁾
- Regnbågsforell och stör odlad i Finland ³⁾

¹⁾ Jord- och skogsbruksministeriets förordning om livsmedelshygienen i anmälda livsmedelslokaler, 1367/2011, 13 §

²⁾ Jord- och skogsbruksministeriets förordning om livsmedelshygien i anläggningar 795/2014, bilaga 2, kapitel 9.2

³⁾ <http://onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2010.1543/epdf>

³⁾ https://www.evira.fi/globalassets/elintarvikkeet/valmistus-ja-myynti/elintarvikehuoneistot/paatos_viljelyn_kalan_vapauttamisesta_jaadytysvaatimuksista.pdf

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 parti, 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. Fisk som uppfötts med en sådan metod kan inte befrias från frysningskravet.

Sådana av strömning eller vassbuk tillverkade produkter (såsom strömmingshalvkonserver), som inte genomgått någon sådan frysbehandling, som lagstiftningen förutsätter, får levereras endast till marknaden i Finland. I handlingen som åtföljer fiskeriprodukterna ska göras en märkning om leveransbegränsningen. Märkningen kan ha till exempel formen "Får levereras till försäljning enbart i Finland". Jord- och skogsbruksministeriets förordning om livsmedelshygien i anläggningar 795/2014 bilaga 1, kapitel 4, mom. 3e och bilaga 2, kapitel 9.2

Vid leverans av fiskeriprodukter som tillverkats av andra fiskarter och befriats från frysningskravet till länder utanför Finland, ska 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

Tillsynsmyndigheten ska utöva tillsyn över att parasitbesiktningarna utförs på korrekt sätt inom egenkontrollen. Tillsynsmyndigheten ska även själv utföra parasitbesiktningar. Tillsynsmyndigheten ska också utöva tillsyn över att sådana fiskeriprodukter, som genomgår en sådan behandling som inte förintar livsdugliga parasiter och som inte befriats från frysningskravet, genomgår korrekt frysbehandling och att produkterna åtföljs av en handling utfärdad av den livsmedelsföretagare som utfört frysbehandlingen, i vilken det nämnts vilken typ av frysbehandling som produkten genomgått.

7 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

Livsmedelssäkerhet

Tillsynen över fiskeriprodukter

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.

8 Krav på temperaturerna

8.1 Förvaringstemperaturer

Krav på fiskeriprodukters förvaringstemperaturer

Fiskeriprodukter	Temperaturkrav
Färska och upptinade obearbetade fiskeriprodukter, inklusive osaltad rom (såsom hel, rensad eller filead fisk, som fryst förvarad, upptinad filé)	en temperatur som ligger nära den för smältande is
Färska fiskeriprodukter förpackade i vakuum eller en skyddande atmosfär i anläggningar	en temperatur som ligger nära den för smältande is
Färska fiskeriprodukter förpackade i vakuum eller en skyddande atmosfär i detaljhandeln	0-3 °C
På annat sätt förpackade färska och upptinade obearbetade fiskeriprodukter	en temperatur som ligger nära den för smältande is
Kokta kräftdjur och blötdjur	en temperatur som ligger nära den för smältande is
Kallrökta och gravade fiskeriprodukter, saltad rom	0-3 °C
Bearbetade fiskeriprodukter förpackade i vakuum eller en skyddande atmosfär	0-3 °C
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, kapital III, kapitel VII och kapitel VIII

Jord- och skogsbruksministeriets förordning om livsmedelshygien i anläggningar 795/2014, bilaga 1, kapitel 3, mom. 1

Jord- och skogsbruksministeriets förordning om livsmedelshygien i anmälda livsmedelslokaler 1367/2011 6 och 7 §

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 livsmedelshygien 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 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.

8.2 Transporttemperaturer

Förvaringstemperaturkraven som nämnts i kapitel 8.1 gäller även livsmedelstransporter från en anläggning.

Under transporter från en livsmedelslokal till en annan följs följande temperaturkrav

Fiskeriprodukter	Temperaturkrav
Färska och upptinade obearbetade fiskeriprodukter, inklusive osaltad rom	en temperatur som ligger nära den för smältande is
Färska fiskeriprodukter förpackade i vakuum eller en skyddande atmosfär	0-3 °C
På annat sätt förpackade färska och upptinade obearbetade fiskeriprodukter	en temperatur som ligger nära den för smältande is*
Kokta kräftdjur och blötdjur	en temperatur som ligger nära den för smältande is*
Kallrökta och gravade fiskeriprodukter, saltad rom	0-6 °C
Bearbetade fiskeriprodukter förpackade i vakuum eller en skyddande atmosfär	0-6 °C
Andra bearbetade fiskeriprodukter (inklusive sushi och kalakukko)	0-6 °C
Levande musslor	0-6 °C
Frysta fiskeriprodukter	högst -18 °C

* I kombinerade laster kan produkternas temperatur vara 0-6 °C. Det rekommenderas att transporttiden för kombinerade laster är högst 24 timmar. Med kombinerad last avses en kyltransport av livsmedel som avgår från en livsmedelslokal och där lasten utöver sådana lättfördärliga livsmedel som kräver förvaring i högst 6 °C även omfattar sådana lättfördärliga livsmedel för vilka det i hygienförordningen om livsmedel av

animaliskt ursprung föreskrivs lägre temperaturer, till exempel rå fisk (nära temperaturen av smältande is).

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

Tillsynsmyndigheten ska med hjälp av granskningar av bokföringen inom egenkontrollen och mätningar av stickprovsnatur utöva tillsyn över att kraven på transporttemperaturerna följs.

8.3 Uptining 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 uptiningen, 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 uptiningen och saltningen utförs i korrekt temperatur.

9 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.

Kvalitetsrekommendationer:

Livsmedelssäkerhet

Tillsynen över fiskeriprodukter

<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.

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.

Evira kommer att ge en anvisning om tillsyn över vatten och is. I anvisningen ges rekommenderade frekvenser för provtagning inom egenkontrollen.

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.

10 Tillsatser, aromer och enzymer

Livsmedelsföretagaren ska identifiera och hantera kraven som i livsmedelslagstiftningen ställts på dessa ämnen och på användningen av dem.

Säkerställandet av överensstämelsen med bestämmelserna ska utgöra en del av företagarens egenkontroll.

Förordningen om tillsatser (EG) nr 1333/2008 reglerar tillsatserna som är tillåtna i fisk och fiskeriprodukter och gränsvärdena för dessa. Kraven på tillsatsernas renhet regleras av kommissionens förordning (EU) nr 231/2012. Villkoren för en användning av aromer regleras av förordning (EG) nr 1334/2008. Användningen av rökaromer regleras av förordning (EU) nr 1321/2013. Kraven som hänför sig till rökaromernas spårbarhet regleras av förordning (EG) nr 2065/2003 artikel 13. Villkoren för en användning av enzymer regleras av förordning (EG) nr 1332/2008.

Om tillsynen över användningen av tillsatser, aromer och enzymer finner du detaljerad information i Eviras anvisning (17054) "Anvisning om tillsynen över medel som förbättrar livsmedel – tillsatser, aromer och enzymer". Anvisningen är avsedd för såväl livsmedelstillsynsmyndigheter som livsmedelsföretagare. I bilaga I till anvisningen finner du en tabell med de punkter i lagstiftningen om tillsatser, aromer och enzymer som motsvarar de saker som ska kontrolleras i Oiva-bedömningsanvisningarna.

11 Informationen som ska tillhandahållas om livsmedel

I artikel 35 i förordningen om den gemensamma marknadsordningen för fiskeri- och vattenbruksprodukter, Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1379/2013 (nedan marknadsordningsförordningen) sägs vilken information som ska tillhandahållas om fiskeri- och vattenbruksprodukter som saluhålls till konsumenter och storhushåll. Särskilda märkningskrav gäller för fisk, blötdjur, kräftdjur och havstång och delar av sådana, såsom fiskfilé eller fiskrom (bilaga 1, punkterna a, b, c och e). Om produkter som saluhålls till konsumenter och storhushåll ska tillhandahållas följande särskilda information:

- artens handelsbeteckning och dess vetenskapliga namn
- produktionsmetoden
- området där fisken fångats eller odlats
- redskapskategorin, om fisken är fångad
- om produkten är upptinad (vid behov se nedan)
- minsta hållbarhetstiden/sista förbrukningstidpunkten

De särskilda märkningskraven gäller färska, frysta, torkade, saltade, rökta och halstrade produkter, men inte fiskprodukter. Begreppet fiskprodukt har inte definierats i lagstiftningen. Med en fiskprodukt avses i denna anvisning en produkt, som huvudsakligen tillverkats av fisk eller en del av fisk och kompletterats med någon annan ingrediens än enbart salt. Fiskprodukter är till exempel fiskpinnar och kryddsill.

I fråga om informationen som annars ska tillhandahållas vid lösviktsförsäljning av produkter eller i märkningarna på förpackningarna till produkter ska i tillämpliga delar följas det som förutsätts anges av den allmänna information som ska tillhandahållas om livsmedel.

De särskilda märkningskraven tillämpas ändå inte på små mängder (som inte överstiger 50 euro/dag) fiskeriprodukter som säljs direkt från fiskefartyg till konsumenten.

I tillsynen över de särskilda märkningskraven för fiskeri- och vattenbruksproduktbranschen ska beaktas att livsmedelstillsynsmyndigheten har behörighet att utöva tillsyn över att märkningarna i fråga överensstämmer med bestämmelserna. Se kapitel 14.

11.1 Artens handelsbeteckning och dess vetenskapliga namn

Medlemsstaterna ska fastställa en förteckning över de godtagbara handelsbeteckningar på fiskeri- och vattenbruksprodukter, som är tillåtna inom deras område. Handelsbeteckningarna som är tillåtna i Finland har fastställts med jord- och skogsbruksministeriets förordning (597/2008) om tillåtna handelsbeteckningar på fiskeri- och vattenbruksprodukter. Om man vill saluhålla sådana produkter, som har en beteckning som inte nämnts i förordningen, ska företagaren lämna en anmälan om detta till jord- och skogsbruksministeriets naturresursavdelning som fastställer en temporär handelsbeteckning för att produkten ska kunna saluhållas.

Artens handelsbeteckning och dess vetenskapliga namn ska anges på förpackningen eller på en etikett. Vid försäljning av oförpackade produkter är det också möjligt att ange fiskens vetenskapliga namn muntligen förutsatt att det på en broschyr eller något annat liknande i livsmedlets närhet anges att informationen på begäran tillhandahålls av personalen. Då ska informationen vara tillgänglig för personalen i skriftlig eller elektronisk form. Då det vetenskapliga namnet på fisk anges räcker det t.ex. också att konsumenten har tillgång till jord- och skogsbruksministeriets förteckning över handelsbeteckningar.

11.2 Produktionsmetoden

Produktionsmetoden ska märkas ut med något av följande alternativ

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

Om en blandad produkt består av samma art, men har tillverkats med olika produktionsmetoder, ska den metod som gäller för varje parti anges.

11.3 Fångstområdet

För att produktens ursprung ska bli så tydligt som möjligt för konsumenten, ska exakt information tillhandahållas om fångst- eller produktionsområdet.

Fångst- och produktionsområdena anges på följande sätt:

Fisk fångad i havet: fångstområdet FAO:s fiskeregion, område och delområde, där fisken fångats (FAO-området nummer behöver inte nämnas).

Fisk fångad i sötvatten: produktens ursprungsland och vattendragets namn (älvens, sjöns namn)

Vattenbruksprodukter: odlingslandet, där produktens slutliga utveckling skett

Om fångstområdet eller produktionsområdet kan också användas ett mer detaljerat omnämnande förutsatt att informationen är korrekt och inte vilseleder konsumenten.

Fisk fångad i havet

Om fiskeriprodukter fångade i havet ska i allmänhet anges fiskeregionens namn och fiskeregionerna är: Ishavet (FAO 18), Nordvästra Atlanten (FAO 21), Nordöstra Atlanten (Östersjön undantagen) (FAO 27), Västra Centralatlanten (FAO 31), Östra Centralatlanten (FAO 34), Medelhavet och Svarta havet (FAO 37), Sydvästra Atlanten (FAO 41), Sydöstra Atlanten (FAO 47), Antarktis (Atlanten) (FAO 48), Västra Indiska oceanen (FAO 51), Östra Indiska oceanen (FAO 57), Nordvästra Stilla havet (FAO 61), Nordöstra Stilla havet (FAO 67), Centrala västra Stilla havet (FAO 71), Centrala östra Stilla havet (FAO 77) och Sydvästra Stilla havet (FAO 81).

Om fisken fångats i Nordöstra Atlanten (FAO 27), Medelhavet eller Svarta havet (FAO 37), ska i stället för fiskeregionen anges delområdets namn (såsom Västra Medelhavet (område 37.1) eller delområdets namn (såsom Sardinien (område 37.1.3)). Namnet ska också anges i en för konsumenterna begriplig form eller i form av en karta eller ett piktogram. Med detta ersätts fiskeregionens namn. Östersjön hör till exempel till FAO:s område 27, III d och anges som Östersjön.

FAO:s förteckning över fiskeregioner (2-siffrigt tal), områden och delområden (ICES) kan du ta del av på FAO:s webbplats: <http://www.fao.org/fishery/cwp/handbook/H/en>
http://ec.europa.eu/fisheries/sites/fisheries/files/docs/body/fishing_areas_en.pdf.

EU:s havsområden:

http://ec.europa.eu/fisheries/cfp/market/consumer-information/index_fi.htm

Fisk fångad i sötvatten:

För fiskar som fångats i sötvatten ska anges såväl det land, inom vilket området fisken fångats som vattenområdets namn (älvens, sjöns namn), såsom Finland, Saimen.

Vattenbruksprodukter

För vattenbruksprodukternas del hänvisas till det land, i vilket över hälften av produktens slutliga vikt tillkommit eller där produkten befunnit sig över hälften av uppfödningstiden eller för musslornas del där den undergått ett minst sex månader långt sista uppfödning- eller odlingsstadium.

11.4 Typen av fångstredskap

För frilevande fisks del ska nämnas någon av följande fångstredskapskategorier som använts vid fångsten: notar, trålar, bottengarn, ringnotar, sänkhåvar, krokar, linor, skrapor, tinor och fällor.

För sådana blandade produkters del, som består av samma art, men som fångats med olika typer av fångstredskap, ska nämnas varje enskilt partis fångstredskapskategori. Om man till exempel saluhåller gös, som fångats med olika typer av fångstredskap, kan man till exempel ange "fångad med not, trål eller krokar".

För oförpackade livsmedels del kan typen av fångstredskap också anges muntligen förutsatt att det på en broschyr eller något annat liknande i livsmedlets närhet anges

att informationen på begäran tillhandahålls av personalen. Då ska informationen vara tillgänglig för personalen i skriftlig eller elektronisk form. Informationen om typen av fångstredskap ingår i informationen som åtföljer fiskpartiet eller på något annat sätt är tillgänglig för köpmannen.

11.5 Märkningen upptinad

Märkningen upptinad anges i samband med handelsbeteckningen. För oförpackade livsmedels del behöver denna information inte finnas i samband med livsmedlets beteckning, men den ska ges på något annat sätt, såsom på reklamtavlor eller affischer.

Denna information krävs inte om fisk- och vattenbruksprodukterna

- är ingredienser i en slutprodukt, såsom djupfrostad fisk förlaxsoppa
- är livsmedel, för vilkas del frysningen är ett tekniskt nödvändigt stadium i produktionsprocessen
- är sådan fiskeri- och vattenbruksprodukter som avses i förordning (EG) nr 853/2004 bilaga III avsnitt VIII, som tidigare frysts i avsikt att säkerställa produkternas säkerhet med tanke på hälsan. Sådana är fiskeriprodukter som är avsedda att intas råa eller marinerade, saltade och på något annat sätt behandlade fiskeriprodukter, om behandlingen inte räcker för att föränta livsdugliga parasiter.
- har tinats upp före rökning, saltning, tillagning, marinering, torkning eller vilken som helst kombination av de nämnda behandlingarna.

11.6 Minsta hållbarhetstiden/sista användningstidpunkten och förpackningsdatumet

Märkningen minsta hållbarhetstid (dvs. bäst före eller bäst före utgången av ...) eller sista användningstidpunkt gäller förpackade produkter, ändå inte fiskeri- och vattenbruksprodukter som är avsedda att ätas levande. För oförpackade produkter behöver dessa inte anges. För förpackade musslor anges förpackningsdatumet (minst dd.mm) i stället för bäst före datumet eller sista användningstidpunkten.

11.7 Identifieringsmärket

I anläggningar ska fiskeriprodukterna märkas med ett identifieringsmärke. Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 853/2004, art. 5. Identifieringsmärket kan anbringas direkt på emballaget eller förpackningen eller tryckas på en etikett som fästs på emballaget eller förpackningen. För identifieringsmärkningen svarar anläggningen. I en anläggning får användas enbart identifieringsmärken försedda med anläggningens egen identifieringskod. Även om lagstiftningen säger att endast livsmedel av animaliskt ursprung ska identifieringsmärkas, kan en sådan märkning användas även på andra livsmedel som tillverkas i samma anläggning. Kommissionens förordning (EG) nr 853/2004 bilaga II, avsnitt I

I fiskanläggningar ska användas ett ovallt identifieringsmärke. Av märket ska med tydliga bokstäver, såsom versaler, framgå landet där anläggningen är belägen (FINLAND, SUOMI eller förkortningen FI), anläggningens godkännandenummer och

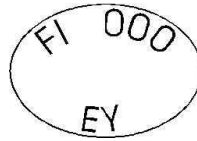
Livsmedelssäkerhet

Tillsynen över fiskeriprodukter

förkortningen EG eller EY. På identifieringsmärket ställs inga storlekskrav. Märket ska ändå vara läsligt. Kommissionens förordning (EG) nr 853/2004, bilaga II, avsnitt I

Se även kapitlen 12 och 13.

Identifieringsmärkena kan till exempel se ut på följande sätt:



Livsmedelssäkerhet

Tillsynen över fiskeriprodukter

Exempel på kraven på märkningarna på förpackningarna till fiskeriprodukter som ska saluhållas till slutkonsumenten och informationen som ska tillhandahållas om oförpackade produkter (EPRf EU nr 1379/2013, EPRf EU nr 1169/2011, JSMf 834/2014 och JSMf 1010/2014)

X innebär att märkningen krävs

Märkning	Oförpackad färsk fisk	Förpackad färsk fisk	Förpackad saltad och rökt fisk	Förpackad fiskprodukt (såsom fiskpinnar, kryddsill)
Livsmedlets beteckning	X	X	X	X
Artens handelsbeteckning (M)	X	X	X	
Artens vetenskapliga namn (M)	X	X	X	
Produktionsmetoden (M)	X	X	X	
Fångstområdet (M)	X	X	X	
Typen av fångstredskap (M)	X	X	X	
Upptinad*	X	X	X	X
Tillverkarens, förpackarens eller säljarens namn och adress		X	X	X
Mängden innehåll		X	X	X
Ingrediensförteckning			X	X
Ämnena och produkterna som orsakar allergi och intolerans			X	X*
Ingrediensens mängd				X
Sista förbrukningsdagen/bäst före-märkningen		X	X	X
Förvaringsanvisning med uppgift om förvaringstemperaturen	X**	X	X	X
Bruksanvisning*				X
Ursprungslandet, om ett utelämnande kan vilseleda	X	X	X	X
Partiidentifikation***		X	X	X
Näringsdeklaration****			X	X
Märkningen kraftigt saltad*			X	X
Identifieringsmärke*****		X	X	X

* Anges vid behov (Upptinad se stycket "Märkningen upptinad" ovan).

** Förvaringsanvisningen kan för oförpackade produkter också ges muntligen, om företagaren informerar kunderna om att information om allergener och annan information på begäran tillhandahålls av personalen (JSMf 834/2014, 6 – 8 §).

Livsmedelssäkerhet

Tillsynen över fiskeriprodukter

*** Partiidentifikationen kan ersättas med datummärkningen, om den angetts med en dags och månads precision.

**** Någon näringsdeklaration krävs inte, om en tillverkare som producerar små mängder produkter levererar produkter direkt till slutkonsumenten eller den lokala detaljhandeln som levererar produkterna direkt till slutkonsumenten.

***** Om tillverkad eller förpackad i en anläggning.

(M) = inkom information som marknadsordningsförordningen förutsätter

Annat att beakta om märkningarna:

Frysvaror:

Om en fiskeriprodukt djupfrysas och saluhålls som frysvara ska också de märkningar som förordningen om djupfrysade livsmedel (JSMf 818/2012) förutsätter beaktas på följande sätt: ordet "djupfrost", minsta hållbarhetstiden (bäst före), förvaringsanvisningar (såsom - 18 °C eller kallare) och märkningen "får inte frysas ned igen efter upptining". För obearbetade fiskeriprodukter ska också anges nedfrysningsdatumet eller det första nedfrysningsdatumet med märkningen: Djupfrost: dd.mm.åååå. Frysta produkter förses med motsvarande märkningar, då används ordet frost.

Vatten har tillsatts:

Vatten har tillsatts ska nämnas i ingrediensförteckningen på det sätt som EU:s förordning om livsmedelsinformation förutsätter. Då det rör sig om fiskeriprodukter i form av en bit, skiva, portion eller filé eller sådana hela fiskeriprodukter, som konsumenten inte förväntar sig innehålla vatten, ska i livsmedlets beteckning anges att vatten tillsatts, om mängden tillsatt vatten i den färdiga produkten överstiger 5 viktprocent.

Om tillsynen över märkningarna på förpackningar ges vägledning i Eviras anvisning (17068) "Handbok om livsmedelsinformation för tillsynsmyndigheter och livsmedelsföretagare" och (17055) "Anvisning om tillsynen över märkningar och påskrifter på förpackningarna" och i Oiva-bedömningsanvisning 13.

11.8 Närings- och hälsopåståendena

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". Endast godkända påståenden får användas, om villkoren för en användning av påståendet uppfylls i livsmedlet som påståendet gäller.

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

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

11.9 Näringsdeklarationen

Näringsdeklarationen på ett livsmedel ger information om livsmedlets innehåll av energi och vissa näringsämnen. Näringsämnenas mängder anges i form av genomsnittsvärden som bygger antingen på analysresultat som erhållits från flera prover eller beräknad information eller annan tillförlitlig information. Den obligatoriska näringsdeklarationen ska innehålla följande information: energivärdet (kJ eller kcal) jämte mängden fett, mättat fett (= mättade fettsyror), kolhydrat, sockerarter, protein och salt. Informationen ska ges per 100 gram eller 100 milliliter av livsmedlet. Informationen ges i regel för ett säljfärdigt livsmedel med hjälp av de enheter som avses i förordningen om livsmedelsinformation. I bilaga V till förordningen om livsmedelsinformation har beskrivits vilka livsmedel som är befriade från kravet på en obligatorisk näringsdeklaration. Sådana är bland annat obearbetade produkter som endast innehåller en ingrediens eller en kategori ingredienser. Sådana produkter är till exempel färska eller djupfrysta fiskfiléer som det inte tillsatts några ingredienser i. Framförande av ett närings- eller hälsopåstående om en produkt förutsätter ändå alltid en näringsdeklaration.

I planen för egenkontroll ska vara beskrivet hur företagaren säkerställer att näringsdeklarationen motsvarar produktens sammansättning. Även då receptet ändras ska säkerställas att näringsvärdet förblir det angivna åtminstone fram till bäst före - tidpunkten eller sista förbrukningsdagen.

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

Reglerna som gäller näringsvärdesdeklarationen på sedvanliga livsmedel har beskrivits i förordningen om livsmedelsinformation (EU) nr 1169/2011, kapitel IV, avsnitt 3, artiklarna 29 – 35 och bilagorna XIII – XV. Mer information om saken finner du i handboken om livsmedelsinformation för livsmedelstillsynsmyndigheter och livsmedelsföretagare (Eviras anvisning (17068) "Handbok om livsmedelsinformation för livsmedelstillsynsmyndigheter och livsmedelsföretagare").

12 Spårbarheten

Det grundläggande kravet på livsmedlens spårbarhet bygger på principen om "ett steg bakåt – ett steg framåt" som regleras av artikel 18 i allmänna livsmedelsförordningen. Spårbarhetskraven som ställts på livsmedel av animaliskt ursprung regleras också av kommissionens genomförandeförordning (EU) nr 931/2011. Förordning (EU) nr 931/2011 tillämpas på sådana livsmedel, som i artikel 2 stycke 1 i förordning (EG) nr 852/2004 definierats som bearbetade och obearbetade produkter.

Företagaren ska ha system och förfaranden, med hjälp av vilka han på begäran kan leverera förutsatt spårbarhetsinformation till myndigheterna. Systemet har inte fastställts i lagstiftningen.

Ett spårbarhetssystem innebär att företagaren använder sig av ett planmässigt och systematiskt sätt att agera vid mottagning, leverans, förvaring och hantering av spårbarhetsinformation.

De mest centrala verktygen för spårbarhet är informationen som anknutits till livsmedlet och olika dokumenteringar och handelsdokument som kan förknippas med livsmedelspartiet. All information kan också (enbart) ingå i ett elektroniskt system.

Ansvar

Livsmedels- och foderföretagare på alla stadier i produktions-, bearbetnings- och distributionskedjan skall i de företag de har ansvar för se till att livsmedel och foder uppfyller de krav i livsmedelslagstiftningen som är tillämpliga för deras verksamhet och skall kontrollera att dessa krav uppfylls.

Allmänna livsmedelsförordningen 17 art. 1 mom.

Den livsmedelsföretagare som är ansvarig för livsmedelsinformationen ska säkerställa att informationen finns tillgänglig och är korrekt i enlighet med tillämplig lagstiftning om livsmedelsinformation och krav i tillämpliga nationella bestämmelser.

Förordningen om livsmedelsinformation 8 art.

Livsmedelsföretagaren ska ha den information om livsmedlen och om djuren som används för livsmedelsproduktion som avses i artikel 18.2 och 18.3 i allmänna livsmedelsförordningen. Livsmedelsföretagaren ska också ha ett system med vars hjälp man, med en sådan precision som denna lag förutsätter, kan koppla samman informationen om mottagna och expederade partier. Livsmedelslagen 17 §

Utöver det ovan nämnda säger artikel 3 i förordningen (EU) nr 931/2011 om animaliska livsmedels spårbarhet vilken information som gäller försändelser med livsmedel av animaliskt ursprung som ska göras tillgänglig för den livsmedelsföretagare som tar emot livsmedlen och, på begäran, den behöriga myndigheten. Artikel 3 ålägger således inte uttryckligen företagaren att lämna informationen som fastställts i artikeln i fråga i det handelsdokument som åtföljer det levererade partiet utan den kan också på annat sätt lämnas till den mottagande företagaren.

I praktiken kan företagaren inte uppfylla kraven ovan, om företagaren inte utför en mottagningskontroll, med vilken han säkerställer och försäkras sig om

- att livsmedlet som levererats till honom är det, som han beställt, bl.a. beteckningen, livsmedlets ingredienser, allergenerna
- att den information som bestämmelserna förutsätter åtföljer livsmedlet
- att informationen som tillhandahållits om livsmedlet (beteckningen) och informationen som åtföljer livsmedlet motsvarar varandra

Tillsynsmyndigheten ska utöva tillsyn över att

- livsmedelsföretagaren har ett (spårbarhets)system och förfaranden, med hjälp av vilka man med tillräcklig noggrannhet kan koppla samman informationen om mottagna och expederade livsmedelspartier.
- (spårbarhets)systemen och förfarandena är sådana som de beskrivits i företagarens plan för egenkontroll och/eller sådana som företagaren berättar att de är
- företagaren förmår identifiera den fysiska person eller juridiska person som levererat livsmedlet till honom
- företagaren förmår identifiera de andra företag, till vilka leverans av företagets produkter skett
- livsmedlen som företagaren släppt ut på marknaden eller sannolikt kommer att släppa ut på marknaden är försedda med tillräckliga och korrekta märkningar eller identifikationsuppgifter som underlättar spårbarheten.

Se även kapitlen 11.7 och 13.

13 Hur spårbarhetsinformationen ska lämnas och presenteras

Då fiskeriprodukter levereras vidare från ett primärproduktionsställe, en anläggning eller en livsmedelslokal, ska det levererade partiet åtföljas av ett dokument, med andra ord ett handelsdokument. Några dokument behöver inte levereras i sådana fall, då fiskeriprodukter levereras direkt till konsumenten.

Lagstiftningen säger inte vilket format som förutsätts av dokumenten. Den som levererar livsmedlet kan välja i vilken form informationen görs tillgänglig. Handelsdokumentet kan således också vara enbart i elektroniskt format. Då är det viktigt att i planen för egenkontroll beskriva hur de elektroniska dokumenten hanteras och med vilka system de hanteras. Företagaren ska också ha en systematisk metod (såsom ett systematiskt system och specificerande sifferkoder), med vilka han förmår koppla samman informationen som hanteras med det elektroniska systemet och dokumenten som förvaras i systemet med partiet och produkten. Det är också skäl att beakta att produkterna som sänds iväg ska kunna kopplas samman med informationen som levererats i elektroniskt format.

Informationen om det levererade partiet ska vara tillgänglig för mottagaren redan då leveransen tas emot. Om informationen är i elektroniskt format och datuminformationen inte är direkt synlig i systemet eller möjlig att koppla samman med det elektroniska dokumentet eller motsvarande information, ska datumet skrivas ned separat, och om flera leveranser sker under en viss dag, också en preciserande tidpunkt.

Om inspektören kollar upp informationen i det elektroniska systemet, ska informationen leda (direkt eller via en skapad länk) till de faktiska ursprungliga sändnings-, mottagnings- eller andra liknande dateringar och eventuella parti- och dokumentnummer. Om det elektroniska systemet skriver ut dokumentet i annan form än i den form som informationen visas på skärmen, ska av det utskrivna dokumentet på samma sätt framgå de faktiska ursprungliga sändnings-, mottagnings- och andra dylika dateringar eller så ska de kunna verifieras till exempel via en skapad länk. Om de faktiska ursprungliga sändnings-, mottagnings- och andra dylika dateringar inte automatiskt skrivs ut på ett pdf- eller pappersdokument, ska företagaren skapa sig

Livsmedelssäkerhet

Tillsynen över fiskeriprodukter

sådan praxis, med vilken dateringsinformationen i systemet och eventuell parti- och dokumentnummerinformation och dokumentet som skrivs ut tydligt kan kopplas samman med varandra.

Kommissionens genomförandeförordning (EU) nr 931/2011 om kraven på animaliska livsmedels spårbarhet säger följande:

Livsmedelsföretagare ska se till att följande information om försändelser av livsmedel av animaliskt ursprung görs tillgänglig för den livsmedelsföretagare som tar emot livsmedlen och, på begäran, den behöriga myndigheten:

- a) en noggrann beskrivning av livsmedlet, (se även "angivande av ursprungslandet eller härkomstplatsen" på nästa sida)*
- b) livsmedlets volym eller kvantitet,*
- c) namn på och adress till den livsmedelsföretagare som levererat livsmedlet,*
- d) namn på och adress till avsändaren (ägaren) om denna är någon annan än den livsmedelsföretagare som levererat livsmedlet,*
- e) namn på och adress till den livsmedelsföretagare till vilken livsmedlet levererats,*
- f) namn på och adress till mottagaren (ägaren) om denna är någon annan än den livsmedelsföretagare till vilken livsmedlet levererats,*
- g) en referens som identifierar partiet, satsen eller försändelsen, beroende på vad som är tillämpligt,*
- h) avsändningsdatum.*

Leverantören till livsmedlet kan således välja i vilken form informationen a-h görs tillgänglig, om bara informationen som förutsatts

- klart och otvetydigt finns tillgänglig och åtkomlig för den livsmedelsföretagare som tar emot livsmedlet
- klart och otvetydigt utan onödigt dröjsmål på begäran tillhandahålls myndigheten
- klart och otvetydigt kan kopplas samman med leveransen och livsmedelspartiet.

Artikel 3 ålägger således inte uttryckligen företagaren att lämna informationen som fastställts i artikeln i fråga i handelsdokumentet som åtföljer det levererade partiet utan den kan också på något annat sätt lämnas till den mottagande företagaren. Informationen om det levererade partiet ska vara tillgänglig för mottagaren redan då leveransen tas emot.

Då fiskeriprodukter sänds från en anläggning ska handelsdokumenten som åtföljer dem inbegripa följande information:

- a) den avsändande anläggningens identifieringsmärke eller uppgifterna i identifieringsmärket;*
- b) vid leverans av nedkylda, frysta eller djupfrysta livsmedel en anteckning om förvaringstemperaturen, om den inte framgår av förpackningspåskrifterna;*
- d) en anteckning om krav på behandling, om myndigheten har ställt särskilda krav på behandlingen av livsmedlet;*
- e) en anteckning om villkor och begränsningar för de livsmedel som omfattas av särskilda villkor i samband med utsläppande på marknaden;*
- h) vid leverans av färsk fisk fångst- eller upptagningsdatum;*
- i) anteckningar som krävs enligt annan lagstiftning än lagstiftning om livsmedelshygien.*

Jord- och skogsbruksministeriets förordning om livsmedelshygien i anläggningar 795/2014, bilaga 1, kapitel 4, mom. 3

Livsmedelssäkerhet

Tillsynen över fiskeriprodukter

Dokumentet ska numreras eller på annat sätt tillräckligt specificeras.

Exempel:

Identifieringsmärket och uppgifterna i identifieringsmärket är ett centralt medel för spårbarhet. Uppgifterna i den avsändande anläggningens identifieringsmärke ska framgå av handelsdokumentet som åtföljer livsmedlen som sänds från anläggningen. I handelsdokumentet kan motsvarande information också anges i form av ett ovalt identifieringsmärke. Se även kapitlen 11.7 och 12.

Dokumenten och livsmedlen som motsvarar dem ska vara lätta att koppla samman. Om inspektören tolkar saken så att dokumentet och livsmedlet som motsvarar det inte tillräckligt lätt kan sammankopplas med varandra, ska inspektören förutsätta att företagaren förbättrar sitt förfarande dvs. sitt (spårbarhets)system. Se även kapitel 12.

Det vore också mycket nyttigt att bevara informationen om eventuella referens- eller partinummer, med hjälp av vilka produkten kan identifieras, även om detta inte är obligatoriskt.

Förordningen om livsmedelsinformation (EU) nr 1169/2011: *Uppgift om ursprungsland eller härkomstplats ska vara obligatorisk i de fall där underlåtenhet att lämna denna uppgift skulle kunna vilseleda konsumenten i fråga om livsmedlets rätta ursprungsland eller härkomstplats, i synnerhet om den information som åtföljer livsmedlet eller etiketten som helhet annars skulle antyda att livsmedlet har ett annat ursprungsland eller en annan härkomstplats.*

Det rekommenderas att produktbeteckningarna som försändelsen innehåller och uppgifterna om dem specificeras på skilda rader i dokumentet som bifogats till försändelsen. På bilden nedan har radvis getts en exakt beskrivning av livsmedlet, informationen om ursprungslandet inbegripen. Livsmedlets kvantitet har angetts på det sätt som kraven förutsätter.

Rekommenderbart sätt att ange informationen för olika produktbeteckningar i dokumentet som åtföljer det levererade partiet:

Tilattu, kg	Toimitettu, kg	Nimike	à hinta	alv, %	Yht. hinta
500	502	kirjolohifile, Suomi, ruodoton, pakastettu	xx	yy	zz
1000	1000	kirjolohifile, Suomi, ruodoton, tuore	xx	yy	zz
500	510	lohifile, Norja, viljelty, ruodoton	xx	yy	zz
1000	1020	lusikkalohi, Norja, viljelty, pakaste	xx	yy	zz

Om spårbarheten hos fiskeriprodukter som omfattas av dioxinundantaget har getts anvisningar i Oiva-bedömningsanvisning 16.4. Se även kapitel 5.3

Livsmedelssäkerhet

Tillsynen över fiskeriprodukter

Författningar och lagrum, där spårbarhetskraven och kraven på leverans av spårbarhetsinformation behandlas för olika typer av verksamhet och produkter.

Verksamhet	Typ av produkt	Lagstiftning
Primärproduktion; <ul style="list-style-type: none"> fiske fiskodling 	Fiskeriprodukter, vattenbruksprodukter.	<ul style="list-style-type: none"> (EG) nr 178/2002 18 art. (EG) nr 931/2011 (EG) nr 852/2004 bilaga I del A, punkt III, styckena 8 och 9 Primärproduktionsförordningen 1368/2011 5 §, bilaga 2, kapitel 3
Fiskanläggning	Fiskeriprodukter, vattenbruksprodukter.	<ul style="list-style-type: none"> (EG) nr 178/2002 18 art. (EG) nr 931/2011 (EG) nr 853/2004 bilaga II, avsnitt I Anläggningsförordningen 795/2014 4 och 5 § och bilaga 1 kapitel 4
Livsmedelslokal	Slutprodukten innehåller endast bearbetade produkter av animaliskt ursprung	<ul style="list-style-type: none"> (EG) nr 178/2002 18 art. (EG) nr 931/2011 Förordningen om livsmedelslokaler 1367/2011 5 §
Livsmedelslokal	Slutprodukten innehåller såväl produkter av vegetabiliskt ursprung som bearbetade produkter av animaliskt ursprung	<ul style="list-style-type: none"> (EG) nr 178/2002 18 art. Förordningen om livsmedelslokaler 1367/2011 5 §
Produkter av animaliskt ursprung som införs från länder utanför gemenskapen		<ul style="list-style-type: none"> (EG) nr 854/2004 14 art. (EG) nr 853/2004 6 art.

Tillsynsmyndigheten ska utöva tillsyn över att uppgifterna om livsmedlen lämnats, presenterats, förvarats och att de kan sammankopplas på det sätt som författningarna förutsätter.

14 EU:s gemensamma fiskeripolitik (GFP)

I denna tillsynsanvisning behandlas GFP endast i all korthet.

Livsmedelslagens (23/2006) 17 § reglerar livsmedelsföretagarens skyldighet att skapa ett system för spårning av fiskeri- och vattenbruksprodukter och livsmedelsföretagarens skyldighet att tillhandahålla konsumenterna information om

fiskeri- och vattenbruksprodukterna på det sätt som åläggs i förordningen om tillsyn över fiskeripolitiken och i förordningen om genomförande av fiskeripolitiken.

Med bestämmelserna i EU:s gemensamma fiskeripolitik (GFP) vill man säkerställa att fisk som fångats i havet och odlats i havet är lagligt och hållbart producerad. Ett syfte är också att trygga primärproducenterna likvärdiga verksamhetsförutsättningar. GFP består av reglerings-, tillsyns- och marknadsarrangemang för fiskeriet.

1. GFP-författningarna förutsätter av hela företagarkedjan, allt från fiskerifartyg som fiskar inom EU:s havsområden och vattenbruksanläggningar som är belägna inom EU:s havsområden fram till såväl restauranger och torgförsäljare som grossister och detaljhandeln företagarspecifik hantering av fiskeri- och vattenbruksprodukternas spårbarhet.
2. I artikel 35 i förordningen om den gemensamma marknadsordningen för fiskeri- och vattenbruksprodukter, Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1379/2013 (nedan marknadsordningsförordningen) sägs vilken information som ska tillhandahållas om fiskeri- och vattenbruksprodukter som saluhålls till konsumenter och storhushåll. Den informationen utgör också en del av den informationshantering som GFP förutsätter av företagen. Se även kapitel 13.

Det är att rekommendera att tillsynsenheterna för GFP-tillsynens del i sina åtgärder tillsvidare håller sig till enbart informering, rådgivning och vägledning. Lagen är ändå i kraft, så tillsynsenheterna och inspektörerna kan utöva tillsyn allt enligt eget övervägande utgående från Oiva-bedömningsanvisning 16.3.

Det centrala är att beakta att GFP-tillsynen till sin tyngdpunkt är laglighetstillsyn, den främjar för sin del givetvis också att livsmedelssäkerheten omsätts i praktiken.

Lagens 1188/2014 11 § säger, att *tillsynsmyndigheten ska utan obefogat dröjsmål till Landsbygdsverket anmäla sådana misstänkta överträdelser och misstänkta allvarliga överträdelser som tjänstemännen vid myndigheten observerat eller som tillsynsmyndigheten på något annat sätt har fått kännedom om*. Anmälningens noggrannare innehåll regleras av Statsrådets förordning 1441/2014 om den anmälan om misstänkta överträdelser och misstänkta allvarliga överträdelser som ska ges till Landsbygdsverket.

Landsbygdsverket har ändå meddelat att man tar emot anmälningar om misstänkta överträdelser endast med ett för ändamålet avsett elektroniskt system, eftersom behandlingen av eventuella anmälningar om misstänkta överträdelser annars i praktiken inte är möjlig. Det elektroniska systemet i fråga är då denna tillsynsanvisning skrivs ännu inte tillgängligt för tillsynsenheterna så tillsynsenheterna kan inte, och förutsätts inte, lämna någon anmälan om misstänkta överträdelser. Det har tillsynsenheterna skäl att beakta även då man bedömer hurdana tillsynsåtgärder tillsynsenheten för GFP-tillsynens del eventuellt vidtar.

Centrala nationella författningar:

Livsmedelslagen 23/2006, 3 § 20 mom., 6 § 4 mom. 17 och 34 §

Lagen om ett påföljdssystem för och tillsynen över den gemensamma fiskeripolitiken 1188/2014 1, 2, 4, 7, 11, 12, 17, 35 och 49 § 20 och 22 mom., 50 och 53 §

GFP-partispårbarhetskraven gäller fångster som fiskefartyg och fiskare fångat inom EU:s havsområden och fisk som odlats inom EU:s havsområden och som levereras för att användas som livsmedel. Kontrollförordningen om EU:s gemensamma fiskeripolitik (EG) nr 1244/2009 definierar ett "parti" på annat sätt än vad som förstås med ett parti (dvs. tillverkat parti) i livsmedelsbranschen och i livsmedelstillsynen.

Livsmedelssäkerhet

Tillsynen över fiskeriprodukter

Partiet som avses i livsmedelslagstiftningen har definierats i jord- och skogsbruksministeriets förordning 834/2014 om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna. Det har bestämts att man om ordet "parti" i GFP i Finland i vägledningarna för tydligheten skall använda ordet "förstaparti" till skillnad från livsmedelslagstiftningens "parti".

I GFP avses med ett "parti" *en mängd fiskeri- och vattenbruksprodukter av en viss art och av samma produktform och som kommer från samma relevanta geografiska område och samma fiskefartyg eller grupp av fiskefartyg eller samma produktionsenhet inom vattenbruket.*

- Då fångsten lossas från fiskerifartyget i hamnen, ska den vägas. I detta vägningsstadium bildas ett sådant parti som avses i GFP dvs. ett "förstaparti".
- Då en odlad fiskeriprodukt tas upp (till exempel) ur en vattenbruksbassäng för att levereras till rensning, vägs den upptagna mängden. I detta vägningsstadium bildas ett sådant parti som avses i GFP dvs. ett "förstaparti".

Det/de bildade partiet/partierna dokumenteras så, att den som bildar partiet för varje parti dvs. "förstaparti" som bildas i detta stadium ska spara följande information:

- identifikationsnumret som specificerar förstapartiet
- fiskefartygets distriktsbeteckning och namn eller vattenbruksanläggningens namn
- FAO:s trebokstavskod för varje art
- fångstens fångstdatum eller produktionsdatum
- mängden av varje art uttryckt i kilogram nettovikt eller, i förekommande fall, antalet individer
- leverantörernas namn och adress

Den företagare som tar emot fiskeri- och vattenbruksprodukter har följande skyldigheter:

- En livsmedelsföretagare som köper fisk som härstammar från havet ska säkerställa att fisken som köps fångats ombord på ett registrerat fiskefartyg.
- En livsmedelsföretagare får inte saluhålla fisk som en fritidsfiskare fångat i havet.

Myndigheter som utöver tillsyn över att den gemensamma fiskeripolitiken följs och dessas uppgifter:

- JSM övervakar, leder och koordinerar tillsynen över att den gemensamma fiskeripolitiken följs.
- NTM-centralerna utövar tillsyn över att anmälningsskyldigheten som gäller fiskeri till havs och i hamnar, fångsten och fiskhandeln följs och upprätthåller register över tillsynen.
- Evira planerar, leder, utvecklar och verkställer livsmedelstillsynen nationellt på det sätt som sägs i Livsmedelslagens (23/2006) 30 §.
- De kommunala livsmedelstillsynsmyndigheterna utövar tillsyn över
 1. fiskeri- och vattenbruksprodukternas GFP-partispårbarhet
 2. att den information som avses i 35 artikeln i marknadsordningsförordningen (den information som ska tillhandahållas om fiskeri- och vattenbruksprodukter som saluhålls till konsumenterna och storhushåll) tillhandahålls i praktiken
- Landsbygdsverket

Livsmedelssäkerhet

Tillsynen över fiskeriprodukter

- behandlar sådana anmälningar om misstänkta överträdelser och misstänkta allvarliga överträdelser, som man fått veta om
- bestämmer om eventuella sanktioner

Mer information:

- Meddelanden från JSM-Evira (på finska):
http://mmm.fi/fi/artikkeli/-/asset_publisher/tunnistenumeron-avulla-parannetaan-kalaerien-jaljitettavytta
<http://mmm.fi/kalat/elinkeinokalatalous/kalastuksen-valvonta-ja-kiintioseuranta/jaljitettavyys>
<http://mmm.fi/kalat/elinkeinokalatalous/kalastuksen-valvonta-ja-kiintioseuranta/jaljitettavyys/tunnistenumero>
- Oiva-bedömningsanvisning 16.3

15 Kommersiellt fiske; insjö- och havsfiske

Insiöfiske:

Som lagen om fiske 379/2015 säger ska en fiskeriprodukt som företagare som idkar kommersiellt fiske saluhåller och som fångats i insjövatten härstamma från en fiskare som antecknats i registret över kommersiella fiskare. Med det har man velat harmonisera den nationella lagen om fiske (insjöfiske) med kraven som gäller havsfisk i EU:s fiskeripolitik.

Registrering av fartyg och båtar för kommersiellt fiske i insjövatten är obligatoriskt enligt den lag 1048/2016 (Lag om det nationella genomförandet av Europeiska unionens gemensamma fiskeripolitik) som trätt i kraft 12.12.2016. Insiöfartyg registreras i fartygsgrupper: 1 trålare och 2 andra fartyg. Registreringen hanteras av NTM-centralen i Egentliga Finland.

En fiskare som idkar kommersiellt fiske ska vara registrerad i ett av NTM-centralen upprätthållet register över kommersiella fiskare.

En kommersiell fiskare är skyldig att föra journal över sitt fiske och att minst en gång per kalenderår till Naturresursinstitutet anmäla de fångster de har fångat och de fångster som har fångats för deras räkning.

En fiskare som idkar kommersiellt fiske och som antecknats i registret får sälja högst 5000 kg i insjövatten fiskade primärprodukter direkt till konsumenten per år.

Enligt lagen om fiske får andra fiskare än fiskare som antecknats i registret över kommersiella fiskare inte idka förstahandel med fångst som de fiskat i insjövatten eller som för deras räkning fiskats i insjövatten med undantag för småskaliga fisk- och kräftpartier som de sporadiskt säljer direkt till slutkonsumenten. I motiveringarna till lagen konstateras att man med sporadisk försäljning avser högst 100 kg orensad fisk/år eller 300 stycken kräftor/år.

Fiske i havet:

En fiskare som idkar kommersiellt fiske ska vara registrerad i ett av NTM-centralen upprätthållet register över kommersiella fiskare. Ett fiskefartyg som fiskar i

havsområdet ska vara registrerat i ett av NTM-centralen upprätthållet fiskefartygsregister innan det får fiska fångst för försäljning.

Fångster fiskade i havsområden får säljas enbart till registrerade förstahandsuppköpare. Man registrerar sig som förstahandsuppköpare i det register som NTM-centralen upprätthåller. Man behöver inte registrera sig som förstahandsuppköpare, om man skaffar högst 30 kg fiskeriprodukter enbart för privat bruk.

Som undantag till försäljning till förstahandsuppköpare finns alltså möjligheten att sälja fiskeriprodukter som ett registrerat fiskefartyg fiskat direkt till konsumenten. Mängdbegränsningen är 30 kg/inköp.

Mer information:

<http://mmm.fi/kalastuslaki/usein-kysytyt/kaupallinen-kalastus> (på finska)

<https://www.evira.fi/globalassets/tietoa-evirasta/lomakkeet-ja-ohjeet/elintarvikkeet/elintarvikehuoneistot/primarproduktion-livsmedelslokal-anlaggning--2016.pdf>

16 Lagstiftning

Författningar som gäller fiskeriprodukter och tillsynen över sådana. Författningarna ska beaktas med ändringarna i dem.

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 livsmedel av animaliskt ursprung

Livsmedelssäkerhet

Tillsynen över fiskeriprodukter

Jord- och skogsbruksministeriets förordning (**795/2014**) 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

Social- och hälsovårdsministeriets förordning (**1352/2015**) 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

Jord- och skogsbruksministeriets förordning (**834/2014**) om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna

Jord- och skogsbruksministeriets förordning (**1010/2014**) om att märka vissa livsmedel som kraftigt saltade

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

Kommissionens genomförandeförordning (EU) nr **931/2011** om de spårbarhetskrav som fastställs i Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 178/2002 för livsmedel av animaliskt ursprung

Lagen om fiske (**379/2015**)

Lagstiftning om EU:s gemensamma fiskeripolitik (GFP) och marknadsordningsförordningen:

Rådets förordning (EG) nr **1224/2009** av den 20 november 2009 om införande av ett kontrollsystem i gemenskapen för att säkerställa att bestämmelserna i den gemensamma fiskeripolitiken efterlevs, om ändring av förordningarna (EG) nr 847/96, (EG) nr 2371/2002, (EG) nr 811/2004, (EG) nr 768/2005, (EG) nr 2115/2005, (EG) nr 2166/2005, (EG) nr 388/2006, (EG) nr 509/2007, (EG) nr 676/2007, (EG) nr 1098/2007, (EG) nr 1300/2008, (EG) nr 1342/2008 och upphävande av förordningarna (EEG) nr 2847/93, (EG) nr 1627/94 och (EG) nr 1966/2006

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

Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr **1380/2013** om den gemensamma fiskeripolitiken, om ändring av rådets förordningar (EG) nr 1954/2003 och (EG) nr 1224/2009 och om upphävande av rådets förordningar (EG) nr 2371/2002 och (EG) nr 639/2004 och rådets beslut 2004/585/EG

Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr **1379/2013** om den gemensamma marknadsordningen för fiskeri- och vattenbruksprodukter, om ändring av rådets förordningar (EG) nr 1184/2006 och (EG) nr 1224/2009 och om upphävande av rådets förordning (EG) nr 104/2000

Lagen om ett påföljdssystem för och tillsynen över den gemensamma fiskeripolitiken (**1188/2014**)

Statsrådets förordning (**1442/2014**) om den anmälan om misstänkta överträdelser och misstänkta allvarliga överträdelser som ska ges till Landsbygdsverket

17 Anvisningar

Nedan räknas upp sådana anvisningar från Evira i vilka kraven gällande fiskeriprodukter och tillsynen över dessa behandlas:

Mikrobiologiska krav för livsmedel, tillämpning av kommissionens förordning (EG) nr 2073/2005 och allmänna anvisningar om mikrobiologiska undersökningar av livsmedel (10501)

Mikrobiologisk provtagning och analyser av livsmedel (10502)

Handbok om livsmedelsinformation för livsmedelstillsynsmyndigheter och livsmedelsföretagare (17068)

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

Anvisning om livsmedelshygienen i anmälda livsmedelslokaler (16025)

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 (16030)

Tillsynen över fiskefartyg (16036)

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

Anvisning om tillsynen över material och produkter avsedda att komma i kontakt med livsmedel (17018)

Kemiska undersökningar för att påvisa att livsmedlen överensstämmer med kraven (17069)

Hanteringen av och tillsynen över animaliska biprodukter i livsmedelsanläggningar (16010)

Oiva-bedömningsanvisningar för anmälda och godkända livsmedelslokaler

18 Uppdateringar av anvisningen

Meningen är att denna anvisning uppdateras då lagstiftningen ändras och också annars vid behov.

Uppdateringar 3.8.2017

Anvisningen har omarbetats i sin helhet (delvis också numreringen på kapitlen). De största ändringarna:

- Kapitel 5.3 Dioxiner och PCB-föreningar har uppdaterats
- Kapitel 5.6 PAH-föreningar har uppdaterats
- Kapitel 6.2 Frysbehandling på grund av risken för parasiter har uppdaterats
- Kapitel 8 Krav på temperaturerna har uppdaterats
- Kapitel 11 Informationen som ska tillhandahållas om livsmedel har uppdaterats
- Anvisningen har kompletterats med kapitlet 12 Spårbarheten
- Anvisningen har kompletterats med kapitlet 13 Hur spårbarhetsinformationen ska lämnas

Livsmedelssäkerhet

Tillsynen över fiskeriprodukter

- Anvisningen har kompletterats med kapitlet 14 EU:s gemensamma fiskeripolitik (GFP)
- Anvisningen har kompletterats med kapitlet 15 Kommersiellt fiske, insjö- och havsfiske
- Bilagan till anvisningen Exempel på utvärderingen av hur tillräcklig egenkontrollen av vattnet och isen är har strukits

I texten har också tillkommit flera preciseringar som inte nämnvärt ändrar anvisningens innehåll.

Uppdateringar 22.9.2017

- Kapitel 8.1 Förvaringstemperaturer har kompletterats med temperaturkravet för bearbetade fiskeriprodukter förpackade i vakuum eller en skyddande atmosfär
- Kapitel 8.2 Transporttemperaturer har kompletterats med temperaturkravet för bearbetade fiskeriprodukter förpackade i vakuum eller en skyddande atmosfär samt anvisning om kombinerade laster
- Kapitel 15 Kommersiellt fiske; insjö- och havsfiske har preciserats

