

# Inledande av verksamhet i en fiskanläggning



Handbok  
för små och  
medelstora  
företag



Författare: Livsmedelssäkerhetsverket  
Layout: Enheten för interna stödtjänster  
Pärmens bilder: Shutterstock  
Helsingfors 2018

# Innehåll

---

<b>Guidens innehåll.....</b>	<b>5</b>
<b>DEL 1, Grundande.....</b>	<b>6</b>
Lämplig lokal .....	6
Hur ansöker du om godkännande av din anläggning av myndigheterna? .....	7
Vad händer när du har skickat in din ansökan om godkännande? .....	9
Beslut om godkännande.....	9
Godkännandenummer och indetifikationsmärke.....	10
Vad kostar myndighetstillsynen?.....	10
Krav på personalen .....	10
<b>DEL 2, Lokaler .....</b>	<b>11</b>
Utrymmen för hantering, tillredning och förvaring av livsmedel .....	11
Kylförvaringsutrymmen för livsmedel .....	13
Förvaringsutrymmen för förpacknings- och omslagsmaterial.....	13
Personalens omklädningsrum .....	14
Toaletter.....	14
Förvarings- och serviceutrymmen för städredskap.....	14
Förvaringsutrymmen för avfall och animaliska biprodukter.....	15
Rökningsutrymmen.....	15
Eget utrymme för anlänggningens övervakare.....	15
<b>DEL 3, Verksamhet .....</b>	<b>16</b>
Rengöring och renhållning av ytor och redskap.....	16
Material som lämpar sig för livsmedelsbruk.....	18
Vatten som används.....	19
Upphandling av råvaror och mottagning av laster.....	20
Spårbarhet .....	20

Parasitkontroll av fisk.....	21
Dioxinbegränsningar .....	21
Begränsningar gällande tungmetaller och polycykliska aromatiska kolväten (PAH-föreningar).....	21
Hantering av recept och sammansättning.....	21
Hantering av livsmedelsinformation.....	22
Transport av livsmedel.....	24
<b>DEL 4, Personal .....</b>	<b>26</b>
Hygienpass .....	26
Utredning över hälsotillståndet.....	26
Skyddskläder .....	27
Handtvätt.....	28
<b>DEL 5,Egenkontroll .....</b>	<b>29</b>
Vad är egenkontroll och till vad behövs den? .....	29
Hurdan ska en plan för egenkontroll vara? .....	30
Termer relaterade till egenkontroll .....	30
Vad ska man beakta i planen för egenkontroll?.....	31
Hur uppföljs genomförandet av planen för egenkontroll? .....	31
Ansvar .....	32
<b>5.1 Innehållet av egenkontroll.....</b>	<b>33</b>
<b>DEL 6, Ordförklaringar.....</b>	<b>38</b>

## Guidens innehåll

I den här guiden får du viktig information om hur du inleder verksamheten i en fiskanläggning.

Du får också information om hur du sköter ärenden på rätt sätt i din anläggning, till exempel beträffande hygien och övriga bestämmelser.

Det är viktigt att du på förhand känner till vad du ska göra vid varje skede och hur man ska handla i en anläggning. Då går allt bra och du håller kunderna nöjda.

Guidens innehåll är indelat i sex delar.

### Del 1, Grundande.

Del 1 är en sammanfattning av uppgifter som behövs för grundandet av en fiskanläggning.

### Del 2, Lokaler.

I del 2 har samlats information om kraven i anslutning till lokaler av en fiskanläggning.

### Del 3, Verksamhet.

I del 3 finns krav som ställs på anläggningens verksamhet.

### Del 4, Personal.

I del 4 finns krav som ställs på anläggningens personal.

### Del 5, Egenkontroll.

I del 5 hittar du information om egenkontroll. Med hjälp av denna information kan du göra upp en egenkontrollplan för din anläggning.

### Del 6, Ordförklaringar.

Guiden innehåller inga allmänna råd om inrättande av ett företag.

Dessa råd hittar du via webbsidan [www.evira.fi/sv/foretagsinfo](http://www.evira.fi/sv/foretagsinfo).

Vissa ord har streckats under i texten.

Du hittar förklaringar till dem i del 6.

### I denna guide får du information om bland annat dessa frågor:

- ▶ Hur säkerställer du att lokalen är lämplig för din fiskanläggning?
- ▶ Hur ansöker du om godkännande av din anläggning och verksamhet av myndigheterna?
- ▶ Vad krävs av anläggningens lokaler?
- ▶ Vilka andra saker krävs av en anläggning inom fiskbranschen?
- ▶ Vilka krav ställs på anläggningens personal?
- ▶ Vad avses med en plan för egenkontroll för en fiskanläggning?

## DEL 1, Grundande

### Här lär du dig

- ▶ Vad ska du komma ihåg vid grundandet?
- ▶ Hur tar du reda på om lokalen är lämplig för din verksamhet?
- ▶ Hurdan kompetens ska du och din personal ha?
- ▶ Vad annat krävs av er?
- ▶ Hur ansöker du om godkännande av verksamheten i din anläggning?
- ▶ Vad händer i inspektionen för godkännande?
- ▶ Vilka andra viktiga saker ska du komma ihåg redan innan grundandet?
- ▶ Vad avses med en plan för egenkontroll?  
Var får du hjälp med att göra upp den?

### Lämplig lokal

När du hittar en lokal du gillar, kontakta kommunens byggnadstillsyn för att försäkra dig om att lokalen är avsedd för den användning du har tänkt dig. Detta garanterar vanligtvis att fastigheten eller lokalen har tillräckliga tekniska förutsättningar för verksamheten, dvs. att till exempel ventilationen och avloppsinstallationen är tillräcklig.

Det är bra om du redan i detta skede kontaktar även den kommunala livsmedelstillsynen. Du kan diskutera med livsmedelsinspektören för att fastställa om användningen av lokalen lämpar sig för ditt ändamål.

### Vad betyder "användningsändamål enligt bygglovet"?

Den kommunala byggnadstillsynen godkänner lokalens eller fastighetens användningsändamål, till exempel som restaurang, butik, kontor eller industrilokal.

Lokalens användningsändamål framgår av byggloven. Lokalen får inte användas för annat ändamål än för det som beviljats i byggloven.

### Vad händer om lokalen inte har godkänts för det användningsändamål som du behöver den till?

Om du vill använda lokalen även om användningsändamålet inte är lämpligt, behöver du ett bygglov som gäller ändring av användningsändamålet.

Du kan bli tvungen att göra stora reparationer i till exempel fastighetens eller lokalens ventilation eller tapptällen.

Ta reda på från den kommunala byggnadstillsynen, om du kan ansöka om bygglov själv eller om det är t.ex. bostadsaktiebolagets uppgift.



**När du ansöker om ändring av användningsändamålet, kom ihåg också följande:**

I dessa fall ska du också förbereda dig för kostnader till följd av planering, till exempel löneutgifter för en planerare. Ta reda på från den kommunala byggnadstillsynen hurdan kompetens planeraren ska ha.

Byggarbeten får inte inledas innan bygglovets har vunnit laga kraft. Lokalen får inte tas i nytt bruk innan byggnadstillsynen har godkänt dess användning i slutsynen.

**Kan det finnas andra hinder för verksamheten än de i anslutning till bygglovets?**

Säkerställ också från bostadsaktiebolaget att den verksamhet du har tänkt dig är möjlig i fastigheten. I bolagsordningen kan det finnas bestämmelser om användningen av lokaler.

**Kan din verksamhet ordnas i lokalen?**

När du överväger om lokalen är lämplig för ditt användningsändamål, tänk på om din verksamhet kan ordnas i lokalen på ett förnuftigt sätt.

Ta reda på om lokalen har t.ex. tillräckligt med lagerutrymmen, tappställen och golvbrunnar. Välj genast tillräckligt stora lokaler eller lokaler som är lätta att anpassa, om du tror att du vill utvidga din verksamhet senare.

Tänk också på om hanteringen av livsmedel kan kräva en stor och dyr ytrenovering. Livsmedelsinspektören och rådgivningsorganisationer kan ge dig råd i dessa frågor. Du hittar information om rådgivningsorganisationer via länkarna som samlats på vår webbplats.

Du lär dig mer om kraven på lokaler i den här guidens del 2, Lokaler.

**Planera så här:**

- Låt inte kunder eller andra utomstående få tillträde till lokaler där livsmedel hanteras då det är verksamhet där.
- Detaljförsäljningen ska skiljas åt från hantering av fisk antingen i ett separat utrymme eller tidsmässigt åtskilt. Detaljförsäljning kan åtskiljas tidsmässigt från annan hantering av fisk till exempel så att man hanterar fisk på förmiddagen och har detaljförsäljning på eftermiddagen. Lokalen ska tvättas och desinficeras innan man börjar hantera fisk. Detta förutsätter att tillsynsmyndigheten godkänner arrangemanget.
- Det är inte tillåtet att ha med sig sällskapsdjur i lokalerna.
- Placera lokalerna för livsmedelstillverkning och -hantering så att genomgång inte är möjlig till exempel utifrån till omklädningsrummen eller till livsmedelsförråden.
- Lagra andra produkter än livsmedel så att de inte ger lukt eller smak till livsmedlen.
- Se också till att de inte orsakar fara om de går sönder.
- Ta bort extra föremål, t.ex. inredning, anordningar och redskap som inte längre används eftersom de samlar damm. Dessutom orsakar de utrymmesbrist och försvårar städningen.

**Hur ansöker du om godkännande av din anläggning av myndigheterna?**

Du kan inleda verksamheten när du har fått ett godkännande av myndigheten. Du ansöker skriftligt om godkännande och i regel av livsmedelstillsynen i den kommun där anläggningen är belägen.

I ansökan om godkännande ska du beskriva vilken typ av verksamhet du vill inleda. Dessutom ska du ange vilken typ av produktionslokaler du har.

Det är enklast att använda myndighetens ansökningsblankett. Du hittar blanketten på kommunens webbplats eller hos kommunens livsmedelsinspektör.

#### **Ansökan om godkännande ska innehålla minst följande uppgifter:**

- ditt namn, din hemkommun och dina kontaktuppgifter
- företags- och organisationsnummer eller, om de saknas, personbeteckning
- anläggningens namn och besöksadress
- vilka funktioner du kommer att bedriva i anläggningen (t.ex. rensning, filering, rökning, hantering av rom, tillverkning av helkonserver)
- planerad produktionsmängd
- beräknad tidpunkt för inledning av verksamheten
- utredning av ventilation, vattenförsörjning, avloppsinstallation, avfallshantering och behandling av animaliska biprodukter
- ytmaterial i produktions-, lager-, städ- och transportutrymmen samt i personalrummen
- utredning av eventuella specialarrangemang i lokalerna (t.ex. en tidsmässig separation av funktionerna, dvs. arbetet utförs vid olika tidpunkter)
- uppgifter om eventuell säsongsbetonad verksamhet.

#### **Dessutom ska ansökan innehålla följande bilagor:**

- detalj-, plan- och VVS-ritningar för anläggningen av vilka framgår:
  - lokalerna för hantering av livsmedel, vad du gör i respektive lokal samt hur du placerar utrustning och inredning

- transportvägar för råvaror, beståndsdelar och färdiga livsmedel, förpackningstillbehör, animaliska biprodukter och avfall
- gränserna för hygienområden, till exempel gränserna för hanteringsutrymmen för livsmedel och för förvaringsutrymmen för avfall
- passager för personalen (även underhåll, transport och städning)
- placering av tappställen samt av tvätt- och desinficeringsställen och golvbrunnar
- temperatur i kylutrymmen
- uppgift om det användningsändamål för lokalen som har godkänts av byggnadstillsynsmyndigheten och eventuella tillstånd som är anhängiga
- planen för egenkontroll som är avsedd för granskning.

#### **Om du gör betydande ändringar?**

Du ska också ansöka om godkännande av betydande ändringar på förhand. En betydande ändring är t.ex.

- om du börjar tillverka fiskmassa i rensrietet
- om du producerar mycket större mängder av produkterna än du har uppgett i ansökan om godkännande eller
- om du utvidgar lokalerna.

En betydande ändring innebär att du ändrar verksamheten från det som myndigheterna har godkänt.

Du kan även behöva ett godkännande om du ändrar lokalens användning. Om du till exempel gör om lagret för förpackningsmaterial till en lokal för hantering av fisk.



## Vad händer när du har skickat in din ansökan om godkännande?

Huvudregeln är att tillsynsmyndigheten ska fatta ett beslut i ärendet inom 60 dygn från den tidpunkt då den har mottagit din ansökan.

Av särskilda skäl kan handläggningstiden vara längre. Orsaken kan vara till exempel att det saknas något i din ansökan.

Myndigheten kan begära ytterligare nödvändiga utredningar och dokument.

## Vad är en inspektion för godkännande?

Innan tillsynsmyndigheten kan godkänna din anläggning utför den en inspektion för godkännande av din anläggning.

Inspektionen görs efter att du har lämnat in din ansökan. Dessutom ska din anläggning vara så pass färdig vid inspektionen att produktionen är så gott som klar att inledas.

## Myndigheten bedömer din plan för egenkontroll

Innan verksamheten inleds ska du ha en plan för egenkontroll. Syftet med planen för egenkontroll är att hjälpa dig att beskriva din verksamhet och hantera de livsmedelshygieniska riskerna i anslutning till den.

Före godkännandet bedömer myndigheten även om din plan för egenkontroll innehåller nödvändiga uppgifter.

Du hittar material för uppgörande av planen för egenkontroll i den här guiden. Även livsmedelstillsynsenheternas webbplats kan innehålla anvisningar om hur du upprättar en plan för egenkontroll för fiskanläggningar.

Du lär dig mer om egenkontrollen i den här guidens Del 5, Egenkontroll.

## Beslut om godkännande

Om din anläggning uppfyller kraven i lagstiftningen, godkänner myndigheten din anläggning. Du får ett skriftligt beslut om godkännandet.

Din verksamhet ska vara förenlig med gällande beslut om godkännande. Om du vill ändra din verksamhet längre fram ska du ansöka om godkännande av ändringen.

## När kan din anläggning få ett villkorligt godkännande?

I undantagsfall kan myndigheten ge din anläggning ett villkorligt godkännande, även om den inte uppfyller alla krav.

Då ska din anläggnings grundstruktur och utrustning dock vara förenliga med kraven. Kraven på grundstrukturen innebär att väggar, golv, tak, vatten, avlopp, ventilation och belysning är i skick.

Om din anläggning får ett villkorligt godkännande får det finnas endast små brister i din anläggning som du ska rätta till. Först då kan verksamheten i din anläggning godkännas slutgiltigt.

En liten brist är till exempel om ett tappställe ännu är ofullbordat, men din anläggning har flera tappställen.

Ett villkorligt godkännande kan beviljas för högst tre månader åt gången. Myndigheten utför ett nytt inspektionsbesök innan den utsatta tiden på tre månader går ut.

## Kan ansökningen avslås?

Myndigheten kan avslå din ansökan av följande orsaker:

1. Om anläggningens konstruktioner eller utrustning äventyrar livsmedelssäkerheten och du inte korrigerar dem trots begäran.

2. Om du trots begäran inte kompletterar en bristfällig ansökan.
3. Om planen för egenkontroll saknas eller om den är märkbart halvfärdig.

Detta avser till exempel att din plan för egenkontroll saknar:

- en plan för provtagning och undersökning av livsmedel eller
- en plan för rengöring och provtagning av lokaler och utrustning.

### Godkännandenummer och identifikationsmärke

Evira utfärdar ett godkännandenummer för din anläggning efter att anläggningen har godkänts. Detta nummer kommer att ingå i det identifikationsmärke för din anläggning som du ska använda för att märka alla dina förpackade produkter. Godkännandenumret eller identifikationsmärket ska alltid också antecknas i fiskförsändelsernas handelsdokument.

Myndigheten kan preliminärt reservera ett nummer från Evira redan innan anläggningen har godkänts. Reserveringen berättigar dig inte att inleda verksamheten. Detta ger dig dock en möjlighet att till exempel trycka förpackningsmaterial och dokumentmallar på förhand.

### Vad kostar myndighetstillsynen?

Tillsynsmyndigheten debiterar en avgift både för godkännandet av anläggningen och i fortsättningen för regelbunden tillsyn. Livsmedelsinspektören kan göra ett kontrollbesök utan förhandsanmälan eller i förväg avtala om inspektioner med dig.

Avgiften fastställs enligt kommunens taxa. Du hittar den på webbplatsen för den kommun där din anläggning är belägen.

Mer information om myndighetstillsynen hittar du via de länkar som har samlats på vår webbplats.

### Krav på personalen

Personer som i arbetet hanterar lättfördärliga livsmedel ska ha ett hygienpass och lämpliga skyddskläder för arbetet. Hygienpasset är ett intyg över kompetens, genom vilken en person påvisar att han eller hon behärskar livsmedelshygien.

Dessutom ska anställda vid behov påvisa tillförlitligt att de inte är smittade av salmonella.

Genom allt detta sörjer man för livsmedelssäkerheten. Du kommer att lära dig mer om dessa krav som ställs för personalen i Del 4, Personal.

### Sammanfattning

När du ska grunda en anläggning inom fiskbranschen

- ▶ Försäkra dig om att lokalen är lämplig för din anläggning genom att kontakta kommunala byggnadstillsynen och myndigheten för livsmedelstillsyn.
- ▶ Gör en ansökan om godkännande av anläggningen.
- ▶ Försäkra dig om att de personer som hanterar fisk har hygienpass, skyddskläder och vid behov utredning över salmonella.
- ▶ Upprätta en plan för egenkontroll.

## DEL 2, Lokaler

I detta avsnitt lär du dig hurdana lokaler i en fiskanläggning ska vara.

Lokalerna och verksamheten inverkar på livsmedlens säkerhet.

**När du planerar lokalerna, ta i beaktande en förnuftig placering av följande utrymmen och funktioner:**

- Utrymmen för hantering, tillagning och förvaring av livsmedel
  - Nödvändiga anordningar och redskap
  - Kylförvaringsutrymmen
  - Tappställen och avlopp
  - Giftfria och släta ytmaterial som är lätta att rengöra
- Utrymmen för förvaring och rengöring av kärl och transportlådor
- Förvaringsutrymmen för avfall och animaliska biprodukter
- Utrymmen för förvaring och service av städredskap
- Övriga nödvändiga förråd, t.ex. för förpackningsmaterial
- Golvbrunnar i utrymmen vars rengöring kräver vatten
- Toaletter
- Personalens omklädningsrum
- Rökningsutrymmen

### Utrymmen för hantering, tillredning och förvaring av livsmedel

När du hanterar och förvarar livsmedel är det viktigt att säkerställa att smuts, skadliga bakterier, virus eller skadliga ämnen inte kommer i kontakt med livsmedlen.

Detta förutsätter att alla ytor som kommer i kontakt med livsmedel är säkra och inte ger ifrån sig skadliga ämnen.

Dessutom ska lokalerna vara tillräckligt stora, så att de olika funktionerna kan placeras på ett förnuftigt sätt.

Lokalerna ska vara sådana att du kan hålla råvaror och slutprodukter åtskilda.

Rå fisk ska till exempel hållas åtskilt från rökt fisk.

Även ingredienser som orsakar allergi måste hållas isär. De ska hållas isär både från varandra och från livsmedel som de inte är avsedda för. Du ser en lista över allergi- och intoleransframkallande ämnen och produkter i del 3 av denna guide, under rubriken "Hantering av livsmedelsinformation".

#### Exempel på livsmedel som skall hållas isär

- Håll råvaror och slutprodukter åtskilda. Rå fisk ska till exempel hållas åtskilt från rökt fisk och fiskmassa från stekta fiskbiffar.
- Håll isär ingredienser och produkter som orsakar allergier och intoleranser från

varandra samt från livsmedel som de inte är avsedda för. Väsentliga arbetsfaser med tanke på isärhållande och hantering av korskontamination kan vara till exempel: anskaffning, mottagning, märkning, lagring och hantering av livsmedel samt arbetsordning och rengöring.

- Håll förpackad och oskyddad fisk/fiskeriprodukter isär från varandra. Skilj även åt förpackning från annan hantering av fisk, så att förpackningsmaterialet inte orsakar kontaminering av fisk/fiskeriprodukter.
- Märk och håll åtskilt sådana livsmedel, som omfattas av särskilda villkor i samband med utsläppande på marknaden, ifrån andra livsmedel.

### Får du hantera rökt fisk i samma rum som du rensar fisk?

Tillsynsmyndigheten kan godkänna att du hanterar rökt fisk och rå fisk i samma rum.

Hanteringen av rökt fisk ska i så fall ske

- på en plats som är tillräckligt avskild från andra funktioner
- tidsmässigt åtskilt
  - det vill säga vid annan tid och utrymmet skall rengöras mellan funktionerna.

### Tappställen och tvättställen

Det ska finnas tillräckligt med tappställen i lokaler där livsmedel tillreds och hanteras.

Det lönar sig att överväga behovet av tappställen redan i samband med planeringen av lokalerna eftersom ombyggnadsarbeten som görs senare är både besvärliga och dyra.

#### *Flera tappställen för vatten*

Det behövs flera tappställen i lokaler för hantering av fisk. Det ska finnas tappställen till exempel för tvätt av händer och lokaler.

Det ska finnas adekvata anordningar i anläggningen för rengöring av kärl,

arbetsredskap och utrustning. Dessa anordningar ska vara lätta att rengöra och de material som används i dem får inte rosta.

Golvbrunnar är viktiga i lokaler som rengörs med vatten och där anordningar och redskap rengörs med vatten.

#### *Tillräcklig vattentillgång och renlighet*

I alla tvätthon och tvättredskap ska det finnas tillräcklig tillgång till både hett och kallt hushållsvatten. Tvätthon och -redskap ska hållas rena och desinficeras vid behov.

#### *Samma tappställe för olika användningsändamål*

I gamla lokaler kan man bli tvungen att göra kompromisser.

Tvättstället kan på morgonen först användas för ett ändamål och senare för ett annat ändamål. Handtvättstället kan t.ex. användas efter arbetsdagen för förtvätt av arbetsredskap. Kom ihåg att tvätthon ska rengöras mellan funktionerna.

Om du behöver råd om antalet tappställen och deras placering, kan du be om råd från livsmedelsinspektören redan när lokalerna planeras.

#### *Antalet handtvättställen och deras placering*

Ett tillräckligt antal handtvättställen ska reserveras för handtvätt.

De ska placeras på ett förnuftigt ställe med tanke på verksamheten.

Handtvättställ ska finnas i närheten av platser där man hanterar livsmedel.

#### *Vilka redskap behövs vid handtvättstället?*

- Rinnande hett och kallt vatten hör till ett lämpligt handtvättställe.
- Flytande tvål hör till utrustningen för ett lämpligt handtvättställe.
- Engångshanddukar lämpar sig för ett handtvättställe. Då ska man även ha ett sopkärl.

- En tyghandduk som rullas upp är lämplig för ett handtvättställe.
- En smutsig tyghandduk lämpar sig inte för ett handtvättställe. En tyghandduk kan användas då alla har en egen handduk och den byts ut varje dag. Tyghandduken skall bytas även under arbetsdagen, om den blir smutsig.
- Handtvättstället ska även vara snyggt. Det får inte finnas extra saker vid det.

### Kylförvaringsutrymmen för livsmedel

Olika livsmedel kräver olika förvaringstemperaturer. Därför ska det finnas flera förvaringsutrymmen och temperaturerna ska övervakas med hjälp av termometrar eller annan mätutrustning.

Undvik att förvara livsmedel som ska förvaras i kalla temperaturer i en högre temperatur ens för en kort stund. Ta dem för behandling endast en nödvändig mängd åt gången.

Kylkedjan får inte avbrytas i något skede. Tänk på kylkedjan även under försändelse, mottagning och överföring till kylutrymmen.

### Exempel på gränser för förvaringstemperatur

- Oförpackad färsk fisk, till exempel rensad eller filead fisk: förvaras i is
- Kokta skaldjur, till exempel kokta kräftor: nära temperaturen av smältande is
- Beredda produkter som är förpackade i vacuum eller skyddsgas, till exempel rökt fisk: 3 °C eller kallare
- Kallrökta eller gravade produkter, saltad rom: 3 °C eller kallare
- Sushi, varmrökt fisk (som inte är förpackad i vacuum eller skyddsgas): 6 °C eller kallare
- Djupfryst eller fryst fisk/fiskeriprodukter: 18 °C eller kallare

Kortvariga avvikelser från temperaturerna är tillåtna.

### Kylida utrymmen

I anläggningar inom fiskbranschen sköter man vanligtvis om livsmedlens korrekta temperaturer genom att kyla ner även lokalerna där man hanterar fisken.

### Vad du ska känna till om du djupfryser eller fryser ner fisk eller fiskeriprodukter?

1. Inled djupfrysningen eller nedfrysningen så snart som möjligt efter föregående hanteringsmoment.
2. Lagra och transportera djupfryst eller nedfryst fisk i - 18 °C eller kallare.

### Vad du ska känna till om du tinar upp fisk eller fiskeriprodukter?

1. Tina upp djupfryst och nedfryst fisk och fiskeriprodukter i en temperatur som inte medför en risk för hälsan. Det är tryggt att tina upp produkter i kalla utrymmen.
2. Du bör låta upptiningsvätskorna rinna ner i avloppet. De får inte medföra risk för kontaminering av andra livsmedel.

### Fyll i kylrummet eller kylutrustningen på rätt sätt!

Lägg inte i alltför mycket varor i kylrummet eller kylutrustningen. När du fyller kylrummet eller -utrustningen på rätt sätt cirkulerar luften väl och livsmedlen hålls tillräckligt kalla.

### Förvaringsutrymmen för förpacknings- och omslagsmaterial

Kom ihåg att också planera förvaringen av livsmedlens förpacknings- och omslagsmaterial. Förvara dem skyddade och separat från lokalerna för hantering av livsmedel.

Ta med förpacknings- och omslagsmaterial till lokalerna för livsmedelshantering högst för en dags behov åt gången.

## Personalens omklädningsrum

Personalen ska ha ett omklädningsrum, där det finns också utrymme för förvaring av personliga kläder. Tillsynsmyndigheten kan i undantagsfall tillåta att omklädningsrummet finns i en separat lokal eller byggnad.

### Håll egna privata kläder åtskilda från skyddskläder och skorna bort från golvet

Förvara dina privata kläder åtskilda från skyddskläderna så att skyddskläderna inte blir smutsiga. Reservera dessutom förvaringsställningar eller ett förvaringsställe för arbetsskorna. Då är det lätt att rengöra golvet i omklädningsrummet.

## Toaletter

Personalen ska ha toaletter. Med tillsynsmyndighetens tillstånd kan toaletterna placeras i en separat lokal eller byggnad.

I vissa fall (till exempel i små anläggningar) tillåts en välskött torrtoalett. En flyttbar kemisk toalett kan tillåtas för tillfälligt bruk, dvs. en s.k. bajamaja.

Undantag bör alltid diskuteras med inspektören.

### Krav för personaltoaletten

Dörren till toaletten får inte öppnas direkt till lokaler där man hanterar livsmedel. Därför ska personalens toaletter placeras antingen bakom två dörrar eller längre ifrån en plats där man hanterar livsmedel.

När det gäller gamla byggnader är detta inte nödvändigtvis möjligt. I så fall ska man överväga en lämplig lösning från fall till fall. Det lönar sig att diskutera detta med livsmedelsinspektören och be om råd.

## Handtvättställen på toaletter

När man behandlar oskyddade livsmedel i din anläggning ska handtvättställen i produktionslokalerna ha automatiska kranar eller kranar som används med foten. Kranarna på handtvättställen får inte vara kranar som används manuellt eller med armen.

På personalens toaletter kan kranarna vara manuella om händerna tvättas i produktionslokalerna innan man hanterar livsmedel.

Bakterier och virus som orsakar matförgiftningar sprids effektivt via händerna t.ex. från toaletternas dörrhandtag och vattenkranar som används manuellt.

## Förvarings- och serviceutrymmen för städredskap

Städredskap och rengörings- och desinfektionsmedel ska inte förvaras på samma område, där man hanterar livsmedel och tillreder mat.

Städredskap ska inte förvaras i toalettutrymmen eftersom bakterier och virus som är skadliga för hälsan kan spridas till redskapen. Smutsiga städredskap sprider smuts när du städar.

### Bra förvarings- och serviceutrymmen för städredskap har

- tillräcklig ventilation, då uppstår inte mögel.
- ställningar och hyllor för städredskap och tvätt- och rengöringsmedel.
- tappställe och vask för sköljning och tvättning av städredskapen.
- torkelement för torkning av fuktiga städredskap.
- golvbrunn som underlättar städningen av lokalen.



### Städredskapen förvaras längre bort

Tillsynsmyndigheten kan också tillåta att städredskap förvaras och underhålls i en separat lokal eller byggnad.

Det lönar sig att vid behov diskutera detta i förväg med livsmedelsinspektören.

### Förvaringsutrymmen för avfall och animaliska biprodukter

Ett sopkärl för avfall ska finnas i närheten av den plats där man hanterar livsmedel.

Kärl som är avsedda för insamling av animaliska biprodukter bör placeras på arbetsställen där det uppkommer biprodukter. Animaliska biprodukter uppkommer till exempel när man rensar fisk.

Animaliska biprodukter och avfall ska avlägsnas tillräckligt ofta från de lokaler där livsmedel hanteras, dock minst en gång per dag. Biprodukter och avfall ska förvaras på den plats som har anvisats för dem och som är tillräckligt åtskild från anläggningens övriga verksamhet och livsmedel.

Förvaringsområdena för avfall och animaliska biprodukter ska planeras och skötas så att de kan hållas rena hela tiden.

Avfalls- och biproduktkärl som är belägna utomhus ska vara stängda så att avfallet och biprodukterna inte lockar till sig skadedjur.

### Rökningsutrymmen

Rökning är tillåten endast i ett separat utrymme som avsetts för detta. Rökning ska ordnas så att den inte orsakar en hygienisk risk för livsmedlen.

Det lönar sig för personalen att byta eller skydda sina arbetskläder, om de går ut för att röka.

### Eget utrymme för anläggningens övervakare

Du ska på begäran av anläggningens övervakare ordna med minst ett arbetsbord och ett låsbart skåp för övervakaren.

#### Sammanfattning

När du ska inleda verksamhet i en anläggning inom fiskbranschen:

- ▶ Fundera redan när du söker en lokal över om den är lämplig för din verksamhet.  
Är lokalen t.ex. tillräckligt stor så att du kan placera funktionerna hygieniskt?
- ▶ Finns det tillräckligt med olika förvaringsutrymmen för livsmedel?
- ▶ Finns det tillräckligt med tappställen för vatten, tvättställen och golvbrunnar?
- ▶ Finns det utrymmen där personalen kan byta om och förvara sina kläder?
- ▶ Är toaletterna och avloppen ändamålsenliga?
- ▶ Hur förvarar du städredskapen på rätt sätt?
- ▶ Har det ordnats med lämpligt rökrum?
- ▶ Var placerar du det utrymme som övervakaren behöver?

## DEL 3, Verksamhet

### I detta avsnitt lär du dig t.ex. om följande:

- ▶ Vilken typ av ytor ska arbetsbord och arbetsplatser ha i lokalerna?
- ▶ Vilka material får användas i kärl, arbetsredskap och livsmedelsförpackningar?
- ▶ Hur sörjer du för vattensäkerheten?
- ▶ Vad ska du tänka på vid inköp av råvaror?
- ▶ Varför ska man veta varifrån råvarorna kommer och vart den tillverkade produkten levereras?
- ▶ Vilka uppgifter ska finnas på livsmedelsförpackningarna?
- ▶ Vad ska du tänka på vid livsmedelstransporter?

### Rengöring och renhållning av ytor och redskap

Lokalernas, anordningarnas och redskapens ytmaterial ska vara giftfria och lätta att hålla rena. De ska vid behov, till exempel i lokaler för livsmedelshantering, tåla tvätt med vatten och mekanisk rengöring med till exempel en borste.

Material som inte är släta, vattenavstötande och hårda på ytan, suger till sig smuts och lukter, och rengöringen av dessa lyckas inte i praktiken. Sådana material är inte lämpliga för tillrednings-, hanterings- eller förvaringsutrymmen för livsmedel, där det är särskilt viktigt med renhet.

Det är också svårt att rengöra en rostig yta som gått sönder. Därför är det bra att gynna hållbara och rostfria material. Ytornas skick ska också kontrolleras och ytor som gått sönder ska repareras eller bytas ut till hela.

#### Användning av trä i fiskhanteringslokaler

Undvik att använda trä som ytmaterial i fiskhanteringslokaler.

Trä tål inte riklig rengöring med vatten.

Använd inte skärbräddor av trä i fiskanläggningar.

Skärbräddor av plast ska bytas ut till nya eller underhållas genom slipning när det uppstår skårer i dem.

Ta inte heller in lastpallar av trä i lokaler där det hanteras oskyddad fisk.

#### Rengöring av lokalerna

Rengör de lokaler som används för tillverkning av livsmedel, utrustning och redskap grundligt senast vid arbetsdagens eller arbetsperiodens

slut. Lokalerna ska också desinficeras vid behov.

Renheten ska granskas innan arbetet börjar.

Håll ytor och redskap som kommer i kontakt med livsmedel så rena som möjligt även under arbetsdagen.

Rengöringen av lokaler för hantering av livsmedel, anordningar och redskap ska alltid utföras så att den inte orsakar skada för livsmedel.

Detta betyder t.ex. att rengöring inte utförs om det finns livsmedel i lokalen. Om det finns tomma förvaringskärl för livsmedel i lokalerna ska de täckas ordentligt under rengöringen.

### **Använd endast rena redskap för städning**

Städredskapen ska rengöras eller bytas ut så ofta att de inte är smutsiga. Om detta inte sköts, sprider städredskapen smuts, bakterier och virus från en yta till en annan.

### **Egna städredskap för lokaler där man tillreder eller hanterar livsmedel**

Det bör finnas egna städ- och rengöringsredskap för tillrednings- och hanteringslokaler för livsmedel. De får inte användas för andra lokaler. På detta sätt förhindrar man att bakterier och virus som orsakar matförgiftning sprider sig via städredskapen. Även toalettutrymmen ska ha egna städredskap.

### **Märk städredskapen**

Märk städredskapen så att man kan se för vilket ändamål och i vilken lokal de används. På så sätt blandas inte redskapen för olika ytor och lokaler ihop med varandra.

Det är vanligt att till exempel använda städredskap i olika färger för olika ändamål.

### **Ta i beaktande även taket och andra ytor ovanför**

Oskyddade livsmedel och deras hanteringsytor kan bli utsatta för smuts, skadliga bakterier och virus genom många olika ställen och av många olika orsaker.

Bakterier, virus och smuts kan sprida sig till exempel via

- människornas händer
- luften eller
- ytor ovanför, såsom taket eller en hylla där målfärgen flagnar eller där det finns mögel.

Därför ska oskyddade livsmedel inte hanteras på en plats där ytorna ovanför är i dåligt skick.

### **En tillräckligt effektiv ventilation**

Ventilationen i livsmedelslokaler ska vara så bra att det inte samlas fukt i konstruktionerna som ger upphov till mögel.

Mögel överförs lätt till livsmedel antingen direkt eller via hanteringsytorna. Fukt som samlats i takkonstruktionerna kan förorena livsmedel och hanteringsytor om den faller ner.

En effektiv ventilation avlägsnar även värme, vilket är viktigt för kylanläggningarnas funktion.

De olika funktionerna kräver olika typer av ventilation. Du kan fråga om detta hos byggnadstillsynen.

### **Avlägsnande av fukt**

I nedkylda lokaler kondenseras ofta vatten på kalla ytor och nedkylningsanordningar. Detta vatten kallas för kondensvatten eller tätningvatten. Man ska förhindra kondensvattnet från att droppa ner i livsmedlen, t.ex. med hjälp av

kondensvattenbassänger och avloppsrör. Alternativt ska ytorna torkas av så ofta att vattnet inte droppar.

Fukt som droppar ner i livsmedel till följd av rengöring av lokalerna ska också förhindras.

### **Planering och underhåll av ventilationsanordning**

Ventilationssystemen ska planeras så att filtren och övriga delar som kräver rengöring eller utbyte är lättillgängliga.

Ventilationsanordningarna ska hållas rena och de ska underhållas regelbundet.

### **Förebygg dessa föroreningsrisker:**

1. Planera ventilationen så att det inte flödar in luft från smutsiga områden till de lokaler där livsmedel hanteras. Smutsiga lokaler är förvaringsutrymmen för t.ex. animaliska biprodukter eller avfall.
2. Planera även avloppssystemet så att avloppen inte utgör en risk för förorening av livsmedlen. Tvättvattnet från smutsiga områden får till exempel inte rinna till lokaler där livsmedel hanteras.

### **Tillträde för skadedjur måste förhindras**

Skadedjur såsom råttor, möss, kackerlackor, flugor och silverfiskar för med sig smuts, bakterier och virus. Det är viktigt att förhindra tillträde för skadedjur till lokaler där man hanterar livsmedel. Smuts, bakterier och virus som skadedjuren för med sig kommer ofta utifrån eller via avloppen. Om de hamnar i livsmedel, kan de orsaka matförgiftning.

### **Material som lämpar sig för livsmedelsbruk**

All material som kommer i kontakt med livsmedel ska lämpa sig för användning med livsmedel och det önskade

användningsändamålet. På så sätt säkerställs att materialen inte ger ifrån sig skadliga kemikalier till livsmedlen.

Inom branschen pratar vi om "kontaktmaterial".

Med dessa avses all material som kommer i kontakt med livsmedel, såsom arbetsytor, kärl, redskap, anordningar och förpackningsmaterial.

### **Hur vet jag om materialet kan användas för livsmedelsbruk?**

Du ska säkerställa materialens lämplighet för livsmedelsbruk. I första hand ska du be leverantören av materialet, anordningen eller redskapet om dokument som påvisar kravuppfyllelse. Sådana dokument är t.ex. intyg över lämplighet för livsmedelsbruk eller anmälan om kravuppfyllelse.

Ovanstående dokument är vanligtvis inte längre tillgängliga när det gäller gamla anordningar, men deras lämplighet ska säkerställas på annat sätt. Till exempel när det gäller metalldelar räcker det att man känner till vilken stålqualität det är fråga om och anordningens reparationshistoria. Undvik att skaffa sådana använda anordningar, för vilka det inte finns uppgifter om material och/eller användningshistoria och det heller inte går att få reda på dessa.

När det gäller redskap, t.ex. knivar och skopor, räcker i regel glas-gaffel-symbolen för att påvisa att de är lämpliga för livsmedelsbruk.



Glas-gaffel-symbol

I småskalig verksamhet, där material och förnödenheter köps från partiaffär, räcker det att användningsändamålet för material eller tillbehör framgår av försäljningsbeteckningen, till exempel fiskpåse eller marinadskål.

### **Vilka begränsningar har ännu utfärdats separat?**

Materialets användning kan vara begränsat till exempel när det gäller livsmedlets temperatur, fetthalt, surhet eller användningstid. Uppgifter om begränsningarna finns i dokument som påvisar kravuppfyllelse eller i tillbehörens förpackningspåskrifter.

### **Vad ska jag göra om användningsändamålet inte framgår av förpackningen eller bruksanvisningen?**

Om användningsändamålet eller -omständigheterna är oklara ska saken alltid fastställas av leverantören av materialet, anordningen eller tillbehöret. Då kan den tilläggsinformation som du har fått t.ex. per e-post vara tillräcklig.

I synnerhet fetthalt, hetta och surhet kan öka överföringen av skadliga kemikalier från material till livsmedel. Därför är det viktigt att du använder material enligt anvisningarna och endast för de ändamål för vilka de har avsetts.

### **Hur säkerställer du att materialet lämpar sig för ditt ändamål?**

Glas-gaffel-symbolen ger som huvudregel tillräckligt med information om varans lämplighet för livsmedelsbruk. När du köper från partiaffären kan produktens försäljningsbeteckning ange varans eller materialets användningsändamål. Sådana försäljningsbeteckningar är till exempel fiskpåse, fisklåda eller marinadskål. Om användningsändamålet är oklart, ska det säkerställas från partiaffären. Då räcker tilläggsinformationen som man har fått t.ex. per e-post.

Om du skaffar material/varor direkt från producenter eller importörer, be om att få handlingar som anger kravuppfyllelse och där man angett användningsinstruktioner.

### **Förhindra att aluminium hamnar i livsmedel**

Använd inte kärl av aluminium för förvaring av sura livsmedel såsom citronmarinad. Med kärl av aluminium får man inte använda arbetsredskap av stål, eftersom stål lösgör aluminium som överförs till livsmedlet i kärlet. Aluminiumfolie får inte användas för att skydda ett stålkärl, eftersom stål orsakar hål i aluminiumfolien och gör att aluminium överförs till livsmedlet.

### **En öppnad konservburk**

När du har öppnat en konservburk av tennplåt, flytta över livsmedlen från den till ett annat kärl för förvaring.

Varför?

När man öppnar en konservburk kommer den i kontakt med syre i luften. Då kan det ge ifrån sig tenn eller andra metaller till livsmedlet.

### **Välj rätta engångshandskar**

Engångshandskar som tillverkats av vinylplast lämpar sig inte alltid för hantering av feta livsmedel. Till exempel sedvanliga vinylhandskar lämpar sig alltså inte som universalhandskar i livsmedelsarbete. Om det inte nämns på handskförpackningen med hurdana livsmedel de kan användas, säkerställ saken av handskarnas leverantör.

### **Vatten som används**

Merparten av anläggningarna använder vatten från vattenledningsnätet i sin verksamhet, och kvalitetskontrollen av detta vatten utförs av vattenverket. Du ska ändå också själv ta prover av vattnet som du använder och ta proverna till ett laboratorium.

Evira har gett rekommendationer om antalet prov och analyser.

Om anläggningen använder vatten från en egen brunn eller någon annan vattenkälla eller installerar vattenfilter i kranarna ska fler prover tas.

### **Odrickbart vatten ska hållas åtskilt från hushållsvattennätet**

Om anläggningen använder något annat än vatten från vattenledningsnätet, t.ex. för brandskydd, produktion av ånga eller nedkylning, ska detta vatten cirkulera i ett separat och märkt system.

Odrickbart vatten får inte vara kopplat till hushållsvattennätet, och det får inte flöda tillbaka till detta nät.

### **Upphandling av råvaror och mottagning av laster**

Du ska förbereda dig på att övervaka ankommande råvarulaster med de intervaller som du har fastställt i egenkontrollen. Det är bra att följa transporterarnas tillförlitlighet och i synnerhet lasternas temperaturer.

När lasterna anländer är det mycket bra om du kan lägga råvarorna direkt i kylrummet och frysvarorna i frysen. På så sätt bryts inte kylkedjan.

Kom ihåg att även försäkra dig om att produkterna och dokumentens uppgifter motsvarar varandra.

### **Läkemedelsrester**

Om du medicinerar fisk som du själv odlat, ska du försäkra dig om att medicineringen uppfyller kraven i lagstiftningen och att karenstiderna följs.

### **Införskaffning av fisk**

Den fisk som du använder i din anläggning ska skaffas från en primärproducent, det vill säga fiskare eller fiskodlare, eller från en annan anläggning.

Du ska göra en mottagningsinspektion av fisken. I den kontrollerar du att fisken är av god kvalitet och att temperaturkraven uppfylls.

### **Speciella eller okända livsmedel i Finland**

Du kanske vill använda eller tillverka en produkt från växt- eller djurriket, vars användning inte är känd i Finland. Då ska du ta reda på innan produkten används om den har använts som livsmedel på andra håll i EU-området. Om produkten inte har använts som livsmedel kan användningen av den kräva ett tillstånd för ett nytt livsmedel.

Mer information hittar du via de länkar som har samlats på vår webbplats.

Du kan även kontakta kommunens livsmedelsinspektör.

### **Import av livsmedel**

På import av flera olika livsmedel ställs särskilda krav. Du ska ta reda på kraven innan du inleder importen.

Mer information hittar du via de länkar som har samlats på vår webbplats.

### **Spårbarhet**

Livsmedel och deras råvaror ska kunna spåras. Spårbarhet innebär att du ska kunna bevisa varifrån råvaror och andra produktpartier anskaffats och vart de tillredda produkterna levererats. Dessutom ska du veta anskaffnings- och leveranstidpunkterna.

Med en fungerande spårbarhet kan man effektivt begränsa ett problem som ansluter sig till livsmedelssäkerheten. Till exempel en råvara som är av dålig kvalitet eller orsakar matförgiftning kan avlägsnas koncentrerat från livsmedelskedjan när det är känt varifrån den skaffats eller vart den levererats.

Ju bättre du kan kombinera uppgifterna för de råvaror du mottagit och de livsmedel som du



levererat, desto bättre kan du begränsa både ekonomiska skador och hälsorisker under en eventuell problemsituation.

### Parasitkontroll av fisk

Om du rensar fisk ska du visuellt kontrollera fisken för parasiter. Om det finns synliga parasiter i fisken får de här delarna inte användas som livsmedel.

### Fryshantering på grund av parasiter

Om du gör ätfärdiga produkter som inte upphettas (till exempel sushi, gravad fisk) så ska fisken fryshanteras. Det här gäller ändå inte lax som är odlad i Atlanten (till exempel norsk lax), regnbåge som är odlad i Finland och inte heller strömming och vassbuk. Sik och stör som är odlad i Finland kan befrias från kravet på fryshantering, om du har ett intyg från fiskodlaren på att fisken är uppfödd på enbart industriellt foder.

Då du har gjort fryshanteringen ska du göra en märkning om det i handelsdokumentet.

### Dioxinbegränsningar

Enligt EU-lagstiftningen får man inte saluföra eller använda som ingredienser sådana fiskeriprodukter som innehåller större halter miljöbetingade dioxiner och PCB-föreningar än gränsvärdet som fastställts i lagstiftningen.

Dioxinränserna överskrids ändå hos vissa fiskarter som fångas i Östersjöområdet. Finland och Sverige har beviljats ett bestående undantag att på den finska och svenska marknaden släppa ut lax, röding, öring, flodnejonöga och strömming som är större än 17 cm eller osorterad strömming samt produkter som erhållits av dem, även om gränsvärdena för dioxiner och PCB-föreningar överskrids. För viltfångad lax och produkter som erhållits av den gäller undantaget även Lettland.

Om du hanterar sådan fisk ska du göra en märkning om leveransbegränsningen i handelsdokumentet för varje levererat parti. Märkningen kan till exempel ha formen "Får inte levereras till andra länder än Sverige".

Du kan leverera produkter som nämns ovan till andra länder endast om du med partispecifika analyser kan påvisa att gränsvärdena i lagstiftningen inte överskrids.

### Begränsningar gällande tungmetaller och polycykliska aromatiska kolväten (PAH-föreningar)

För tungmetallerna kadmium, kvicksilver och bly har fastställts tillåtna gränsvärden i fiskeriprodukter. Då du skaffar viltfångad fisk ska du vid behov till exempel via den lokala livsmedelsmyndigheten ta reda på vattenkvaliteten i fångstområdet. I vissa fall kan det vara nödvändigt att göra egenkontrollundersökningar. I odlad fisk är tungmetallhalterna vanligtvis låga, eftersom fisken äter rent foder.

PAH-föreningar bildas i livsmedlen särskilt vid rökning. Med god rökningsspraxis kan man förhindra att PAH-föreningar bildas. God rökningsspraxis är bland annat att se till rökutrustningens rengöring, att följa utrustningstillverkarens instruktioner och god produktionspraxis (till exempel att undvika "överrökning"). Genom egenkontrollundersökningar (till exempel 1 gång/3 år) säkerställer man att halten PAH-föreningar underskrider gränsvärdet i lagstiftningen.

Mer information om kontroll av främmande ämnen hittar du via de länkar som har samlats på vår webbplats.

### Hantering av recept och sammansättning

På de produkter som tillverkas ska det finnas skriftliga recept som anger alla beståndsdelar

och deras mängder i produkten. Recepten och förpackningspåskrifterna ska motsvara varandra. De ska motsvara varandra även när du ändrar råvarorna eller recepten. Recepten ska hållas uppdaterade.

### Följ kraven när du utarbetar recept

När du planerar recepten, ta i beaktande redan då kraven i livsmedelslagstiftningen när det gäller bland annat tillsatser, rökarom, salt och eventuella andra ämnen som tillsätts. Genom att räkna ut från recepten och vid behov genom egenkontrollundersökningar säkerställer du att t.ex. den maximala mängden tillsatser inte överskrids i dina produkter.

Använd endast de tillsatser och andra medel som förbättrar livsmedel (aromer och enzymer) som är tillåtna i dina produkter. En del av dessa medel har begränsningar när det gäller användningen. Du hittar ytterligare information på Eviras webbplats.

### Håll recepten och förpackningspåskrifterna uppdaterade

Du måste göra ändringar i receptet bland annat när lagstiftningen ändras eller om sammansättningen i din produkt ändras eller när din råvaruleverantör byts. För att du ska kunna hålla recepten uppdaterade och korrekta är det viktigt att du alltid får korrekta och uppdaterade produktuppgifter, dvs. specifikationer från din råvaruleverantör.

När det sker ändringar i recepten, se till att informationen om ändringarna når alla skeden av livsmedlets hantering och märkning, dvs. hela livsmedelskedjan.

Kom ihåg alla dessa faser:

- anskaffning av råvaror
- förpackningspåskrifter
- IT-system
- konsument-och kunduppgifter.

### Hantera produkternas tillverkningsprocess

Produkternas tillverkningsprocess hanterar du bland annat när

- du följer receptet
- du doserar råvarorna (t.ex. salt och tillsatser) rätt
- du förhindrar att produkterna kontamineras med allergener som inte hör hemma där samt när
- du säkerställer att rätt produkt läggs i rätt förpackning.

Dina måttkärl och dina vägningsanordningar kan vara manuella eller automatiska. Se till att du använder dem rätt.

### Hantering av livsmedelsinformation

Hantering av livsmedelsinformation  
Förpackningspåskrifterna ska alltid ange de uppgifter som lagstiftningen kräver när dina produkter levereras till konsumenter och storhushåll, till exempel en restaurang.

Du är ansvarig för livsmedelsinformationen när livsmedlet saluförs med ditt namn eller ditt firmanamn.

### Förpackningen ska innehålla följande uppgifter:

- livsmedlets namn
- förteckning över beståndsdelar
- i förteckningen över beståndsdelar ska de ämnen som orsakar allergier eller intolerans stå med fet stil (du ser en förteckning över dessa på de följande sidorna)
- mängden beståndsdelar eller grupper av beståndsdelar när beståndsdelens anges med fet stil i förpackningspåskrifterna
- innehållsmängden i livsmedel
- bäst före-datum (till exempel frysvaror) eller sista förbrukningsdag och vid behov datumet för nedfrysningen, vilket gäller för

djupfrysta oberedda fiskeriprodukter, som till exempel råa fiskfiléer och fiskbitar

- särskilda förvaringsförhållanden och/eller användningsförhållanden
- aktörens namn eller firmanamn och adress
- ursprungsland eller startplats vid behov
- bruksanvisning
- anteckning om näringsvärde
- partiidentifikation som specificerar livsmedel som hör till samma parti
- identifikationsmärke för livsmedel som fås från djur
- märkning om hög salthalt vid behov
- eventuella övriga märkningar som speciallagstiftningen kräver.

#### **Påskrifter som speciallagstiftningen kräver för fisk**

Följande påskrifter som speciallagstiftningen kräver gäller färsk, djupfryst, torkad, saltad, rökt och/eller halstrad fisk.

- artens handelsbeteckning och dess vetenskapliga namn
- produktionsmetoden:
  - fångad... (fisk fångad i havet)
  - fångad i sötvatten...
  - odlad...
- området där fisken fångats eller odlats:
  - Fisk fångad i havet: fångstområdet FAO:s fiskeregion, område och delområde, där fisken fångats (FAO-områdets nummer behöver inte nämnas).
  - Fisk fångad i sötvatten: produktens ursprungsland och vattendragets namn (älvens, sjöns namn)
  - Vattenbruksprodukter: odlingslandet, där produktens slutliga utveckling skett
- redskapskategorin:
  - 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.

- om produkten är upptinad, vid behov, i samband med handelsbeteckningen

#### **När du gör förpackningspåskrifterna, försäkra dig om att:**

1. Den information som ges om livsmedel är korrekt och tillräcklig. Den får inte vara vilseledande.
2. Påskrifterna är lättlästa, lätta att upptäcka samt tydliga. En liten x-bokstav ska vara minst 1,2 mm. Målet är att en person som har normal synförmåga ska kunna läsa påskrifterna smidigt utan problem och utan hjälpmedel på samma sätt som en tidning eller en bok.
3. Alla påskrifter som krävs finns på förpackningen. Sådana är påskrifter i enlighet med EU-[förordningen om livsmedelsinformation](#) och vid behov de påskrifter som förutsätts av speciallagstiftningen.
4. Påskrifterna har gjorts i enlighet med kraven i lagstiftningen. Till exempel livsmedelstillsatser har angetts både med gruppnamnet och tillsatsens namn eller E-kod.
5. De obligatoriska förpackningspåskrifterna är på finska och svenska. Enspråkiga påskrifter är tillräckliga på livsmedel som säljs i enspråkiga kommuner.

#### **Följande ämnen och produkter som orsakar allergier och intolerans ska anges med fet stil**

- fisk och fiskprodukter
- skaldjur och skaldjursprodukter
- spannmål som innehåller gluten, dvs. vete, råg, korn, havre och produkter som har framställts av dem
- hönsägg och äggprodukter
- jordnötter och jordnötsprodukter

- sojabönor och sojabönsprodukter
- mjölk och mjölkprodukter
- nötter och nötprodukter
- selleri och selleriprodukter
- senap och senapsprodukter
- sesamfrön och sesamfröprodukter
- svaveldioxid och sulfid, om halten är över 10 mg/kg eller 10 mg/l
- lupiner och lupinprodukter
- blötdjur och blötdjursprodukter

**Kontrollera också att förpackningspåskrifterna och övrig information som anges om livsmedlet motsvarar produkten:**

- recepten/tillverkningen/den färdiga produkten är sinsemellan enhetliga
- livsmedlets namn har utformats rätt
- i förteckningen över beståndsdelar anges alla beståndsdelar som har använts
- sammansatta ingredienser har angetts rätt i förteckningen över beståndsdelar
- beståndsdelar som orsakar allergier och intolerans har angetts
- beståndsdelarna är i rätt ordning
- den mängd av en beståndsdel, t.ex. fiskhalten, som angetts är rätt
- saltet beräknas och fastställs via natrium (salt = natrium × 2,5). I natriummängden beaktas då både det naturliga natriumet från beståndsdelarna och natriumet från matsaltet.
- livsmedlets ursprung har uppgetts rätt
- användningen av påståenden (t.ex. laktosfri, glutenfri, mjölkfri eller tillsatsfri) är berättigad.

**Tilläggsinformation om livsmedelsinformation**

Du hittar exempel på förpackningspåskrifter för fisk och fiskeriprodukter på vår webbplats.

Du får mer information om hanteringen av livsmedelsinformation från Eviras Handbok om livsmedelsinformation. Du kan även träna att göra förpackningspåskrifter genom vår webbutbildning.

Båda finns på Eviras webbplats.

**Transport av livsmedel**

Om du transporterar livsmedel till kunder, ska du se till att livsmedlens säkerhet inte försvagas under transporten.

Transportmedlen och -kärnen ska vara rena och de ska skydda livsmedlen från smuts, skadliga bakterier och virus samt skadliga ämnen.

Livsmedel ska också förvaras i säkra temperaturer under transporten. Livsmedel som kräver kylförvaring ska transporteras i kalla temperaturer och transport av livsmedel som ska transporteras heta ska ske så att livsmedlen inte svalnar.

**Temperaturgränserna för transport av fisk och fiskeriprodukter:**

- Oförpackad färsk fisk, till exempel rensad eller filead fisk: förvaras i is
- Kokta skaldjur, till exempel kokta kräftor: i en temperatur nära den av smältande is
- Beredda produkter som är förpackade i vacuum eller skyddsgas, till exempel rökt fisk: 3 °C eller kallare
- Kallrökta och gravade produkter, saltad rom: 3 °C eller kallare

- Sushi, varmrökt fisk (inte förpackad i vacuum eller skyddsgas): 6 °C eller kallare
- djupfryst eller fryst fisk/fiskeriprodukter: 18 °C eller kallare

Kortvariga avvikelser från temperaturerna är tillåtna.

Om transporten varar längre än två timmar ska transportfordonet ha ett system för registrering av temperaturhantering.

### Sammanfattning

När du ska inleda din verksamhet, kom ihåg följande:

- ▶ Ytor och material ska vara rena, hela och lätta att rengöra.
- ▶ Försäkra dig om att material som är i kontakt med livsmedlen lämpar sig för ditt användningsändamål.
- ▶ Förhindra att skadedjur får tillträde till lokalerna.
- ▶ Olika lokaler ska ha egna rena städredskap.
- ▶ Följ med transporternas tillförlitlighet och temperaturer.
- ▶ Avbryt inte kylkedjan.
- ▶ Följ givna föreskrifter om upphandlingen av livsmedel.
- ▶ Håll också beståndsdelar som orsakar allergier och intoleranser åtskilda från varandra och från livsmedel som de inte är avsedda för.
- ▶ Försäkra dig om livsmedlens och råvarornas spårbarhet och dokument som anger dem.
- ▶ Ge korrekt och tillräcklig information om livsmedlet.
- ▶ Om du transporterar livsmedel till kunden, håll rätt temperatur också under transporten.

## DEL 4, Personal

### Här lär du dig

- ▶ Vad krävs av personalens verksamhet?
- ▶ Vem bör ha hygienpass?
- ▶ Hur ska hälsotillståndet redas ut?
- ▶ Hurdana skyddskläder behövs?
- ▶ När och hur ska man tvätta händerna?

Personer som i arbetet hanterar oförpackade lättfördärliga livsmedel ska ha ett hygienpass och lämpliga skyddskläder för arbetet. Hygienpasset är ett intyg över kompetens, genom vilken en person påvisar att han eller hon behärskar livsmedelshygien.

Dessutom ska anställda vid behov påvisa tillförlitligt att de inte är smittade av salmonella. Genom allt detta sörjer man för livsmedelssäkerheten.

### Hygienpass

En person som hanterar lättfördärliga livsmedel ska påvisa att han eller hon har tillräcklig grundläggande information om livsmedelshygien. Detta kan påvisas antingen genom ett kompetenstest eller genom ett hygienpass som fås på basen av lämplig utbildning inom livsmedelsbranschen.

Arbetsgivaren ska försäkra sig om att de personer som hanterar lättfördärliga livsmedel har hygienpass. Hygienpasset ska skaffas senast tre månader (3 mån) efter att arbetet har inletts. Kompetenstestare som godkänts av Evira arrangerar kompetenstester och beviljar hygienpass.

### Utredning över hälsotillståndet

En anställd ska vid behov ge en utredning över hälsotillståndet, dvs, i praktiken ett intyg över att han eller hon inte har salmonellos. Syftet är att hitta bärare av salmonellasmittan och förhindra dess spridning via arbetstagare som hanterar livsmedel.

När anställningsförhållandet inleds, utförs en kontroll av hälsotillståndet hos företagshälsovården som ordnas av arbetsgivaren. Vid behov görs också en salmonellaundersökning.

Salmonellaundersökningen ska utföras också alltid omedelbart, om det finns skäl att misstänka salmonellasmitta. Exempelvis om arbetstagaren har varit en på utlandsresa och har symtom av magsjuka.

En person med magsjuka får inte hantera livsmedel. Magsjuka kan orsakas förutom av salmonella också av många andra bakterier och virus. Du hittar mer information om



magsjuka som smittar via livsmedel via länkarna som samlats på våra webbsidor.

### Vad är salmonella?

Salmonella är en tarmbakterie, som kan smitta via förorenade livsmedel eller vatten och orsaka en matförgiftning.

Symtom på salmonellasmitta, dvs. salmonellos kan vara

- illamående
- magsmärta
- diarré
- feber och
- huvudvärk.

### Hur sprids salmonella?

Salmonella sprider sig vanligen via rått eller dåligt tillrett fjäderfäkött, svinkött eller obehandlad mjölk samt grönsaker.

Salmonella kan spridas också via livsmedel som en livsmedelsarbetare som bär på smittan förorenat.

### Skyddskläder

En arbetstagare som hanterar livsmedel ska bära ändamålsenlig skyddsklädsel. Syftet med skyddskläderna är att förhindra att de livsmedel som hanteras blir kontaminerade. Skyddskläderna ska bytas och tvättas tillräckligt ofta.

### Anläggningen ansvarar för skyddskläderna

Anläggningen ska överlämna ändamålsenliga skyddskläder och -huvudbonader samt arbetskor till den personal som arbetar i livsmedelsproduktionslokalerna och till anläggningens övervakare. Anläggningen ansvarar också för rengöring och underhåll av skyddskläderna.

### Beakta de olika hygiennivåerna och passagerna mellan de olika hygienområdena

Beakta vid användningen av skyddskläder och -skor din anläggnings olika hygiennivåer samt passagerna mellan de olika hygienområdena.

Akta dig för korskontaminering, dvs. att du för in smuts till "rena områden" från andra delar av anläggningen. Rena områden är områden där du hanterar oförpackade och lättfördärliga livsmedel.

### Skydd av skyddskläder när du går ut

Om du går ut emellan, ska skyddskläderna bytas ut eller skyddas. Du kan till exempel klä på dig en ytterjacka för att skydda dina skyddskläder.

### Skyddshandskar

Arbetstagarna kan även använda skyddshandskar. Syftet med skyddshandskar är att skydda livsmedel från smuts och skadliga bakterier och virus som kan spridas via händerna.

### När ska skyddshandskar användas?

Skyddshandskar ska användas åtminstone om arbetstagaren har

- konstnaglar
- smycken, eller
- sår på händerna.

Om skyddshandskar används, ska de bytas tillräckligt ofta och händerna ska tvättas tillräckligt ofta.

Det finns olika slags skyddshandskar.

Du ska välja handskar som lämpar sig för användning för ditt ändamål. För hantering av feta livsmedel lämpar sig skyddshandskar av annat slag än för hantering av torra livsmedel.

## Användningen av smycken i livsmedelsarbete

### ■ Vad är huvudregeln för användning av smycken?

I livsmedelsarbete, särskilt då man hanterar oförpackade livsmedel, ska arbetstagaren undvika att använda smycken. Användningen av smycken kan emellertid tillåtas, om de täcks över med skyddsklädsel.

### ■ Varför utgör smycken en risk?

Användningen av smycken kan orsaka en livsmedelshygienisk risk. Till exempel under en ring kan det bli kvar fukt och den kan samla smuts. Ett smycke eller en del av det kan lossna och hamna i livsmedlet.

### ■ Är lösögonfransar tillåtna?

Användningen av lösögonfransar rekommenderas inte. De kan tillåtas om det inte finns risk för att de faller ner i livsmedlen.

### ■ Vilka piercingsmycken är förbjudna?

Det är förbjudet att använda synliga piercingsmycken, om de inte kan täckas med skyddsklädsel.

### ■ Varför utgör piercingsmycken en risk?

Piercingsmycken har sönder huden och slemhinnorna och orsakar en hygienrisk. Det finns rikligt med bakterier på huden och slemhinnorna som kan spridas via händerna till livsmedel.

### ■ Får det finnas piercingar inuti munnen?

Piercingsmycken inne i munnen kan tillåtas.

## Handtvätt

### Handtvätt

Det finns naturenliga bakterier på händerna och de kan fastna på händerna också från smutsiga ytor. En del bakterier är harmlösa, men en del kan orsaka matförgiftningar.

Vid förebyggande av matförgiftningar är det väldigt viktigt att händerna tvättas tillräckligt ofta vid hantering av livsmedel.

## Tvätta händerna omsorgsfullt:

1. alltid innan du börjat arbeta
2. också under arbetets gång, om du behöver
3. mellan arbetsmomenten
4. i samband med besök på toaletten
5. efter rökning
6. efter att du hostat, nyst eller snutit dig

## Ett sår på handen? Gör så här:

1. Skydda såret t.ex. med plåster.
2. Använd skyddshandske.

När du använder skyddshandskar, förhindrar du spridningen av bakterier från såret till det oförpackade livsmedlet.

## Sammanfattning

- ▶ En anställd som hanterar livsmedel ska påvisa att han eller hon kan hantera dem hygieniskt. Det påvisas med ett hygienpass.
- ▶ Anställda som hanterar livsmedel ska ge en utredning över hälsotillståndet när anställningsförhållandet inleds och därefter alltid vid behov.
- ▶ Med utredningen bevisas att arbetstagaren inte bär på salmonellasmitta eller andra smittosamma sjukdomar.
- ▶ När en person hanterar livsmedel, ska han eller hon ha skyddsklädsel.
- ▶ I en fiskanläggning utgörs skyddskläder minst av en ändamålsenlig arbetsdräkt, en huvudbonad och arbets skor.
- ▶ Skyddshandskar används vid behov.
- ▶ Följ anvisningarna för handtvätt.

## DEL 5, Egenkontroll

### I detta avsnitt lär du dig mer om planen för egenkontroll.

- ▶ Vad är en sådan och varför ska den göras?
- ▶ Hur görs den?
- ▶ Vad ska man beakta i planen?
- ▶ Hur uppföljs genomförandet av planen för egenkontroll?

Innan verksamheten inleds ska du ha en plan för egenkontroll. Syftet med planen för egenkontroll är att hjälpa dig att beskriva din verksamhet och hantera de livsmedelshygieniska riskerna i anslutning till den.

### Vad är egenkontroll och till vad behövs den?

Som en aktör inom livsmedelsbranschen är du ansvarig för dina livsmedels säkerhet. Dessutom ska du se till att informationen som uppges om era livsmedel är korrekta och tillräckliga.

I praktiken säkerställer du detta genom egenkontroll. Egenkontrollen är ert eget system. I den har du på förhand planerat hur du hanterar verksamhetsriskerna och hur du korrigerar fel vid behov.

Med egenkontroll säkerställer du till exempel att livsmedlens förvarings-, och nedkylningstemperaturer och -tider är i skick. Dessutom säkerställer du att livsmedlen hanteras hygieniskt vid varje skede.

Genom egenkontrollen sörjer du även för allergensäkerheten samt för att sammansättningen i de livsmedel som du har tillverkat uppfyller kraven.

### Genom egenkontrollen försäkras du dig dessutom bland annat om att

- lokaler och redskap är i ordning och rena
- recept och den information som anges om livsmedel motsvarar varandra
- personalen har tillräcklig kompetens i livsmedelshygien.

### Försäkra dig om att egenkontrollen fungerar:

1. före verksamheten inleds och
2. minst en gång om året samt
3. alltid när verksamheten förändras.

Egenkontroll är obligatorisk, men en bra egenkontroll ger er också direkt nytta:

- Den minskar sannolikheten för matförgiftningar.
- Den bidrar till att hålla kunderna nöjda.
- Den minskar behovet av avgiftsbelagd myndighetstillsyn.
- Den minskar matsvinnet och misstag.

## Hurdan ska en plan för egenkontroll vara?

I planen för egenkontroll beskriver du alla arbetsfaser som har att göra med verksamheten och som är väsentliga med tanke på livsmedelssäkerheten. I planen behandlar du också hur och med vilka åtgärder du hanterar riskerna.

Väsentliga arbetsfaser med tanke på livsmedelssäkerheten kan vara t.ex.:

- anskaffning och mottagning av fisk och övriga råvaror
- lagring och förvaring
- nedkylning
- upphettning
- dosering av beståndsdelar.

## Termer relaterade till egenkontroll

### Faroanalys

Vid faroanalys identifieras alla möjliga faror som gäller livsmedelssäkerheten och som är kopplade till produktionens olika faser.

Faror kan vara till exempel bakterier, kemiska rester och främmande föremål som orsakar sjukdomar som sprider sig i råvaror eller produkter. Vid faroanalys funderar du också över hur du ska hantera dessa faror i din verksamhet.

### Stödsystem

Med stödsystemet för egenkontroll avses de rutiner som utgör grundförutsättningarna för en säker livsmedelsproduktion. Sådana är till exempel hygieniska arbetssätt, lokalernas temperaturhantering och bekämpning av skadedjur.

### Kritisk styrpunkt

Den kritiska styrpunkten är ett arbetsmoment som är väsentligt viktigt för att förebygga, avlägsna eller minska en fara som hotar livsmedelssäkerheten till en acceptabel nivå.

Till exempel tillräcklig upphettning av produkterna för att förstöra bakterier och frysning av fisk på grund av parasitrisken kan vara kritiska styrpunkter.

### HACCP-systemet

HACCP-systemet tas i bruk när man beslutar att hantera faror med hjälp av kritiska styrpunkter. HACCP-systemet har egna krav som är striktare än i den övriga egenkontrollen.

### Vad är tillräcklig hantering av faror enligt Evira?

Om du i din anläggning endast rensar och/eller filear fisk, kan du enligt Evira hantera riskerna i din verksamhet genom ett stödsystem. I en sådan anläggning behöver du enligt Evira alltså inte kritiska styrpunkter och HACCP-systemet.

I en anläggning där man till exempel varmröker fisk ska man vanligen använda HACCP-systemet. När du har bedömt farorna beslutar du emellertid själv om du behöver börja använda kritiska styrpunkter och HACCP-systemet. Du hittar närmare information om dessa på Eviras webbplats.

### Hur identifierar och hanterar du faror?

Faror är alla de faktorer som kan utsätta den som äter livsmedlet för en risk att insjukna eller skadas av livsmedlet. När du har identifierat farorna kan du fundera över metoder och åtgärder för att hantera dem. Du ska **alltid** göra en faroanalys för respektive arbetsmoment, dvs. bedöma risker och faror i varje arbetsmoment.

### Mikrobiologisk provtagning är en del av din egenkontroll

Du ska regelbundet ta mikrobiologiska prover både från livsmedel och från de ytor och anordningar som kommer i kontakt med dem.

Med hjälp av proverna kan du bland annat försäkra dig om att kvaliteten och säkerheten hos livsmedlen samt produktionshygienen i din anläggning ligger på en acceptabel nivå.

Proverna undersöks till exempel för s.k. totalantal bakterier, och Listeria monocytogenes-bakterier.

Skicka proverna till laboratoriet för analys. Du kan också själv analysera prover på yttrenhet som anger den allmänna renligheten.

#### När planen för egenkontroll upprättats:

1. Håll planen för egenkontroll uppdaterad.
2. Uppdatera planen för egenkontroll, om verksamheten ändras avsevärt.

Planen för egenkontroll kan vara helt eller delvis i elektronisk form.

#### Var får man hjälp för att upprätta planen för egenkontroll?

Kontakta den egna kommunens livsmedelstillsyn. Du kan fråga om närmare anvisningar eller mallar för uppgörande av planen för egenkontroll.

#### Vad ska man beakta i planen för egenkontroll?

Innehållet i planen för egenkontroll är alltid beroende av verksamhetens omfattning och art. Med tanke på livsmedelshygienrisken kräver de mest krävande tillredningsmetoderna en närmare beskrivning i planen för egenkontroll.

I vissa fall kan planerna vara till och med mycket enkla, till exempel arbetsinstruktioner. Då behöver de inte nödvändigtvis alltid uppvisas i skriftlig form.

Till exempel i företag med 1–2 anställda behöver inte alla delar i planen för

egenkontroll vara skriftliga. Då räcker det att du muntligt kan berätta hur saken sköts.

#### En del av planen för egenkontroll kan bestå av ett avtal med ett externt företag.

En del av planen för egenkontroll, till exempel punkten "bekämpning av skadedjur", kan skötas genom avtal med ett annat företag. Även i detta fall har du dock ansvar för att genomförandet motsvarar kraven i lagstiftningen.

#### Glesare eller mindre egenkontroll

I vissa fall kan egenkontrollen minskas eller utövas glesare. Exempel av detta:

- Produkter hos samma leverantör har kontinuerligt hållit den temperatur som förutsätts i bestämmelserna. Då kan du besluta att i mottagningskontrollen mäts temperaturen på denna leverantörs produkter mera sällan.
- Resultaten på renlighetsproven som du har tagit från arbetsytorna har länge varit goda. I så fall kan du göra provtagningen mera sällan.

#### Hur uppföljs genomförandet av planen för egenkontroll?

Genomförandet av egenkontrollen ska följas upp och antecknas.

I vissa situationer kan det vara till fördel för dig att du med hjälp av bokföringen av egenkontrollen kan påvisa att du handlat rätt. Sådana situationer är t.ex. misstanke om matförgiftning och kundreklamationer. Du kan då till exempel påvisa att tillredningen och lagringen av produkterna uppfyllt de krav som ställs.

I er plan för egenkontroll bedömer du hur ofta saker på olika delområden ska antecknas. Det kan delvis räcka bra att du för bok endast över avvikelser och med vilka åtgärder de korrigerats.

### Exempel på bokföring över egenkontrollen

Du ska dagligen t.ex. se till att lokalerna och ytorna är rena. Som bokföring av rengöringskontroll kan det räcka att du antecknar iakttagelser om smutsiga ytor och deras rengöring på nytt.

Du ska regelbundet följa upp och bokföra temperaturer på livsmedel och deras förvaringsutrymmen.

### Hur skall bokföringen förvaras?

Bokföringen av egenkontroll ska förvaras så att inspektören kan kontrollera den.

Bokföringen kan vara helt eller delvis gjord med dator, eller så kan du anteckna sakerna på papper.

Bokföringen ska förvaras i minst två år från det att du har hanterat livsmedlen. Bokföringen ska förvaras längre än två år om produkten har en lång minimihållbarhetstid. Då ska du förvara bokföringen för egenkontroll i minst ett år från datumet för livsmedlets sista förbrukningsdag eller bäst före-datumet.

### Ansvar

De anställda ska känna till anvisningarna och arbetsmetoderna i anslutning till de egna arbetsuppgifterna som påverkar livsmedlens säkerhet. Dessa anvisningar och arbetsmetoder ska också följas. Varje anställd ansvarar för sin del för livsmedelssäkerheten.

En ansvarsperson som har tillräcklig kännedom och kompetens för att sköta uppgiften ska namnges för egenkontrollen. Personen ska vara insatt i företagets verksamhet och egenkontroll.

### Vad gör inspektören?

Inspektören bedömer om din egenkontroll är fungerande och väl genomförd och anmärker vid behov på brister. Inspektören utför inspektioner och tar prover.

Du ska se till att inspektören kan granska planen för egenkontroll och även bokföringen av egenkontroll i samband med inspektionen. Om detta inte är möjligt i samband med inspektionen, ska inspektören kunna granska planen för egenkontroll och bokföringen inom en rimlig tid efter inspektionen.

Mer information om myndighetstillsynen hittar du via länkarna som samlats på vår webbplats.

### Sammanfattning

- ▶ Du har ansvar för säkerheten för de livsmedel som du producerar och säljer.
- ▶ Du ansvarar också för att kunderna får rätt information om dina produkter, t.ex. om ingredienser som orsakar allergi.
- ▶ Egenkontroll är en metod för att säkerställa livsmedlens säkerhet.
- ▶ I planen för egenkontroll funderar du över och planerar redan på förhand hur du hanterar verksamhetsrisker och hur du korrigerar felen.
- ▶ Även inspektörerna följer upp din egenkontroll så att den är fungerande och väl genomförd.



## 5.1 Innehållet av egenkontroll

**När du gör upp en plan för egenkontroll, beakta åtminstone dessa saker.**

### Verksamhet, produkter och produktgrupper

Ange i din plan för egenkontroll grunduppgifterna för din verksamhet, till exempel

- hurdan fisk (odlad, viltfångad eller både och) du hanterar
- vilka produkter (på produktgruppsnivå, med beaktande av olika tillverkningsprocesser) du tillverkar.

### Passager och transportvägar

Planera passagerna för personalen.

Planera även transportvägarna för:

- råvaror
- produkter
- förpackningsmaterial
- animaliska biprodukter och avfall.

Markera passager och transportvägar i planritningen.

Planera även transporterens tidtabeller. Gör allt detta så att livsmedelssäkerheten inte försämras.

### Säkerställande av personalens hälsotillstånd

Du ska säkerställa att en utredning över hälsotillståndet har gjorts för personer som hanterar livsmedel när anställningsförhållandet börjar och senare alltid vid behov.

Planen för egenkontroll ska innehålla information om hur och var man för bok över vem som genomgått en utredning över hälsotillståndet och när.

De egentliga uppgifterna om personalens hälsotillstånd är inte nödvändigt att förvara på arbetsplatsen, utan de kan förvaras till exempel inom företagshälsovården.

### Introduktion, handledning och utbildning

De anställda ska få en introduktion bland annat i kraven på arbetshygien, klädsel och egenkontroll.

Planera,

- hur du ska introducera anställda i hygieniska arbetsätt och egenkontroll?
- hur du ska föra bok över introduktion och utbildning?
- vem som är ansvarsperson för introduktionen?
- hurdan skyddsklädsel personalen har?
- var skyddskläderna förvaras och hur de ska tvättas?

### Säkerställande av personalens hygienkompetens

Arbetsgivaren ska försäkra sig om att anställda som hanterar oförpackade och lättfördärliga livsmedel har ett hygienpass.

Hur och var för du bok över hygienpassen?

Bokföring kan bestå av:

- kopior på uppvisade hygienpass
- en förteckning över personer som uppvisat ett giltigt hygienpass för dig.

I små företag kan som bokföring godkännas att de anställda uppvisar de ursprungliga hygienpassen för övervakaren.

### Anskaffning av råvaror

Planera hur du hanterar anskaffningar av råvaror som har vissa speciella begränsningar. Det lönar sig att hantera denna typ av anskaffningar av råvaror i planen för egenkontroll.

### Mottagningsinspektioner av råvaror

Planera,

- hur ofta du ska göra mottagningsinspektioner?
- hur säkerställer du att det levererade livsmedlet är det som du beställde (till exempel ingredienser, allergener)?
- hur beaktar och hanterar du eventuella felaktiga leveranser eller t. ex söndriga förpackningar?
- hur du ska övervaka temperaturerna för kyl- och fryslaster? Det lönar sig att övervaka dessa.

### Eventuella specialarrangemang som gäller användningen av lokalerna

Med en tidsmässig separation avses att man i samma lokal utför olika funktioner, men vid olika tidpunkter. Lokalen ska tvättas omsorgsfullt mellan de olika funktionerna.

Planera hur en tidsmässig separation samt en rengöring av lokalerna och utrustningen sköts omsorgsfullt.

### Isärhållande

Säkerställ att det går att identifiera livsmedlen. Det ska finnas tillräckliga märkningar, så som namn och datum eller partiuppgift.

Se vid behov till att olika livsmedel eller råvaror hålls åtskilda.

Planera hur du undviker kontaminering, när du införskaffar, tar emot, märker, lagrar och hanterar livsmedel och råvaror.

Exempel på planering av isärhållande

- Hur undviker du kontaminering av livsmedel som förtärs som sådana med råa livsmedel?
- Hur håller du beståndsdelar och produkter som orsakar allergier och intolerans åtskilda från varandra samt från livsmedel som de inte är avsedda för?

Du ser en förteckning över beståndsdelar och produkter som orsakar allergier och intolerans i stycket "Hantering av livsmedelsinformation". Fler exempel på åtskild förvaring hittar du på vår webbplats.

Beakta även arbetsordningen samt lokalernas, utrustningens och redskapens renhet.

Planera,

- om man i tillredningslokalerna ska använda separata arbetsställen och separata arbetsredskap för livsmedel som ska hållas åtskilda helt och hållet eller om man ska använda samma redskap och arbetsställen som rengörs mellan olika funktioner?
- om man ska undvika kontaminering också genom arbetsfördelning och arbetsinstruktioner?

### Parasitkontroll av fisk och fryshantering som ska göras på grund av parasitrisken

Planera,

- hur du gör parasitkontroll?  
Beskriv i planen för egenkontroll för vilka produkter och hur fryshanteringen som ska göras på grund av parasitrisken görs?
- hur du verkställer och hur du säkerställer att det vid behov görs en märkning om fryshanteringen i handelsdokumentet?

### Hantering av främmande ämnen

Fundera på

- kommer den fisk du använder från ett område med särskilt stor risk för främmande ämnen (till exempel tungmetaller)?
- finns det processer (till exempel rökning, grillning, rostning, torkning) där det kan uppkomma främmande ämnen?

Planera hur du säkerställer att halterna främmande ämnen (dioxiner och PCB-föreningar, tungmetaller, PAH-föreningar) i dina produkter är möjligast låga och inte överskrider gränsvärdena i lagstiftningen.

### Dioxinundantaget

Beskriv i planen för egenkontroll

- vilka fiskarter undantaget gäller
- hur du verkställer och hur du säkerställer att det vid behov görs en märkning om leveransbegränsningen i handelsdokumentet

### Nedkylning och lagring av produkter

Beskriv i planen för egenkontroll hur du säkerställer att produkterna nedkyls och lagras i lämpliga temperaturer.

Du får närmare information om temperaturer i den här guidens Del 2, Lokaler.

### Hantering av recept och sammansättning

Planera hur du ska säkerställa att recept och sammansättningar stämmer och är förenliga med kraven i lagstiftningen.

Säkerställ till exempel att

- du använder endast sådana livsmedelstillsatser och rökaromer som är tillåtna för produkten.
- doseringen är korrekt
- recepten är uppdaterade
- den information som har fåtts av råvaruleverantörerna är tillräcklig och aktuell
- informationen om receptändringar överförs i livsmedlets alla hanterings- och märkningsfaser
- innehållsmängden är korrekt och
- rätt produkt förpackas i rätt förpackning.

### Hantering av temperaturer

Planera,

- hur du ska följa upp livsmedlens och förvaringsutrymmenas temperaturer?
- vad man ska göra om det finns problem med temperaturkontrollen?
- varifrån temperaturerna mäts?
- hur ofta mäts de?

- hur ofta mätresultaten registreras?
- vad man ska göra om man inte håller sig inom de temperaturgränser som föreskrivs i lagstiftningen?

Kontrollera temperaturerna åtminstone under dessa arbetsmoment:

- när du tar emot livsmedel
- under hantering av fisk
- vid nedkylning
- under kylförvaring och lagring.

### Spårbarhet

Hur bevisar du spårbarheten för livsmedlen och deras råvaror?

- Varifrån och när har de sänts?
- Varifrån och när har de kommit?
- Vart och när har de levererats?

Hur säkerställer du att de specialkrav som gäller för fisk följs?

Hur ska spårbarhetsinformationen, till exempel följesedlar och köpkvitton, förvaras?

Kom ihåg att också förpackningsmaterial och övrigt kontaktmaterial ska vara spårbart.

### Hantering av livsmedelsinformation

Planera i planen för egenkontroll hur du ska säkerställa att

- förpackningspåskrifterna och övrig information som ges om livsmedlet är förenliga med lagstiftningen, dvs. att märkningarna har gjorts på rätt sätt.
- märkningarna och informationen motsvarar receptet.

### Återkallelser

En återkallelse innebär att om man upptäcker att livsmedlet inte uppfyller kraven på livsmedelssäkerhet, ska produkten tas bort från marknaden.

I din plan för egenkontroll ska det finnas en plan över hur man agerar i en återtagningssituation:

1. Man förhindrar att defekta varupartier kommer ut på marknaden.
2. De varupartier som redan har levererats tas bort från marknaden.
3. Man förhindrar att partier som återkallas blandas med andra råvaru- eller produktpartier.
4. Man handlar enligt Eviras anvisningar om återkallelse och kontaktar övervakaren av anläggningen.

### Misstanke om matförgiftning

Om kunderna klagar att de har fått matförgiftning av de livsmedel som du har tillverkat, ska du anmäla klagomålen till den lokala livsmedelstillsynen.

Anteckna kontaktuppgifterna till livsmedelsinspektören i planen för egenkontroll.

### Hantering av förpacknings- och kontaktmaterial

Planera,

- varifrån du ska skaffa materialet?
- hur materialens tillämplighet för livsmedelsbruk ska kontrolleras?
- hur man ska säkerställa att material används enligt givna anvisningar?
- var man ska spara intyg över lämplighet för livsmedelsbruk eller anmälan om kravuppfyllelse?
- hur man ska säkerställa spårbarheten av förpacknings- och kontaktmaterial?

### Renhållning av lokaler och utrustning

Planera,

- hur du sköter om lokalernas, utrustningens och redskapens renlighet?
- hur ofta rengör du vad?
- vem som utför den?

- vilken utrustning och vilka medel som används för rengöringen?
- var städredskapen förvaras?

Om ett utomstående företag sköter städningen, begär dessa uppgifter av företaget.

### Plan för provtagning

Du ska regelbundet ta mikrobiologiska prover både på livsmedel och de ytor och anordningar som kommer i kontakt med dem.

Planera och anteckna

- hur ofta du tar prov, varifrån du tar proven och vilka undersökningar som görs av proven.
- i vilka laboratorier proverna undersöks.

Du hittar närmare information om frekvensen och mängden provtagningar via de länkar som har samlats på vår webbplats (anvisning för tillämpning av mikrobakterieförordningen för aktörer).

### Bestämning av hållbarhetstid (hållbarhetsprover)

Du ska fastställa en hållbarhetstid för dina produkter eller produktgrupper. Bestämningen av hållbarhetstid kan basera sig på litteratur, matematiska modeller och/eller mikrobiologiska undersökningar. Utifrån hållbarhetstiderna bestämmer du sista förbrukningsdag eller bäst före-datum för produkterna.

Små anläggningar behöver inte nödvändigtvis själva göra hållbarhetsundersökningar utan de kan för färsk fisk använda hållbarhetstider som allmänt används. För andra produkter kan små anläggningar använda allmänna hållbarhetstider, om hållbarhetstiden minskas till hälften av vad som vanligen används.

Planera vid behov i din plan för egenkontroll hur du ska utföra hållbarhetsproven.

### Kvaliteten på hushållsvatten

Du ska regelbundet ta mikrobiologiska prover på vattnet. Planera och anteckna hur ofta du tar prover, varifrån du tar prover, vilka undersökningar som görs av proverna och i vilka laboratorier proverna undersöks.

### Underhåll av lokaler och utrustning

Planera,

- hur man sköter om lokalernas, utrustningens och redskapens skick och underhåll?
- vem som ansvarar för detta?
- vilka regelbundna underhållsåtgärder och underhållskontroller görs?
- vad man ska göra i problemsituationer?

### Hantering av risken för främmande föremål

Planera,

- hurdana lampor du väljer till lokalen? Väljer du lampor och armaturer som inte förstör livsmedel, om de går sönder.
- hur du gör om ett glaskärl går sönder vid hantering av livsmedel?
- hur du förhindrar fukt och målytornas flagnande så att bitar av målfärg hamnar i livsmedlen?

### Bekämpning av skadedjur

Planera,

- hur du ska förhindra att skadedjur, t.ex. råttor, fåglar och kackerlackor kommer in i lokalerna?
- vad du ska göra om skadedjur kommer in i lokalerna?

### Animaliska biprodukter

Du ska försäkra dig om att hanteringen, lagringen och destruktionsen av biprodukter är förenlig med förordningarna. Biprodukterna får inte utgöra en livsmedelshygienisk risk.

Planera och anteckna i planen för egenkontroll:

- hur mycket biprodukter som din anläggning producerar?
- hur du märker dem?
- hur du förvarar dem åtskilt från livsmedel?
- vart du levererar biprodukterna och hur?

### Avfallshantering

Bifoga till planen för egenkontroll en utredning över

- hur avfall hanteras?
- var olika typer av avfall samlas?
- hur ofta sopkärnen töms och tvättas?
- vem som gör detta?

### Transport

Om du själv transporterar livsmedel, ska du planera

- hur du ska säkerställa livsmedlens säkerhet under transporten?
- vilka transportmedel som ska användas?
- hur livsmedlen ska förpackas för transporten?
- hur länge transporterarna ska vara?
- hur temperaturerna ska kontrolleras under transporten?
- hur du ska säkerställa att det registrerade temperaturhanteringssystemet fungerar på transporter som varar i mer än två timmar
- vad man ska göra i problemsituationer?

Om ett annat företag ansvarar för transporten kan ovan nämnda uppgifter behandlas i transportföretagets plan för egenkontroll.

### Ekologiska produkter och importerade livsmedel

Om du har ekologiska produkter i ditt sortiment är egenkontrollen förknippad med specialkrav beträffande ekologisk produktion.

Om du importerar animaliska livsmedel till Finland, t.ex. fisk eller ost, är egenkontrollen förknippad med specialkrav.

## DEL 6, Ordförklaringar

Vissa ord har streckats under i texten.  
Du hittar förklaringen till dem i denna del.

### **Allergen**

En allergen orsakar en allergisk reaktion. Allergener kan vara t.ex. pollen, mögelsporer, läkemedel (bl.a. penicillin), födoämnen (t.ex. nötter, fisk, äggvita, mjölk). Nästan alla födoämnen kan orsaka allergi.

### **Allergi**

I matallergier orsakar en ingrediens i maten en allergisk reaktion. Den kan ge eksem, diarré, magknip, klåda i munnen och svalgets slemhinnor, svullnad i svalget eller rinnande näsa. I svåra fall kan allergi vara livsfarligt och kräver omedelbart snabba behandlingsåtgärder.

När det gäller barn orsakas allergi vanligtvis av mjölk, spannmål, nötter/frön, ägg och fisk.

Vuxna får ofta symtom av överkänslighet för vissa rotfrukter, frukt och kryddor. Typiska orsaker till matallergi hos vuxna är även nötter och fisk. Nästan alla födoämnen kan orsaka en allergisk reaktion, om en person har blivit överkänslig för maten i fråga eller dess ingredienser.

### **Animaliska biprodukter**

Med animaliska biprodukter avses hela djurkroppar, delar av kroppar och andra animaliska produkter som inte är avsedda eller lämpliga som människoföda.

Biprodukter kan till exempel i en fiskanläggning vara rensavfall eller sådana produkter, i vilka man har konstaterat en bakterie som sprider en sjukdom. Därför används de inte som livsmedel. Till biprodukter räknas även produkter som under hanteringen har fallit ner på golvet och som inte får användas som livsmedel.



Biprodukter ska samlas in, förvaras och märkas så att de hålls separat från livsmedel.

**Anmälan om kravuppfyllelse dvs.**

**handling eller dokument som påvisar kontaktmaterialens kravuppfyllelse**

Dessa utgörs av handlingar som påvisar för vilket bruk materialen och förnödenheterna lämpar sig för samt enligt vilken lagstiftning de uppfyller kraven.

**Avvikelse**

En avvikelse kan vara till exempel en för hög temperatur i en kylutrustning. Med egenkontrollen sköter du om att du upptäcker avvikelser och korrigerar situationen. Detta kan innebära till exempel att en kylanläggning måste repareras och man är tvungen att förstöra livsmedlen om avvikelsen har pågått länge.

**Bajamaja**

Bajamaja är en kemisk toalett som lämpar sig för utomhusbruk.

**Bakterier**

Bakterier är små organismer, dvs. mikrober. En del bakterier orsakar skada för människor, men en del är nyttiga. Bakterier finns nästan överallt: i vatten, på land, människornas hud och tarmkanalen. Vissa bakterier är besvärliga eller t.o.m. farliga, eftersom de orsakar sjukdomar.

**Beredda fiskeriprodukt**

Med en beredd fiskeriprodukt avses till exempel upphettade livsmedel, vars väsentliga tillverkningsämne är fisk. Bearbetade fiskeriprodukter är till exempel varmrökt fisk, färdiga fiskbullar och strömmingskonserver.

**Bygglov**

För alla nya byggnader samt större totalrenoveringsprojekt behövs tillstånd. Detta tillstånd är ett bygglov. Tillstånd söks i första hand via en elektronisk tillståndstjänst eller skriftligt av byggnadstillsynen i den kommun där byggnaden som behöver tillståndet är belägen.

**Byggnadstillsynen**

Kommunens byggnadstillsyn beviljar bl.a. bygglov och åtgärdsstillstånd samt övervakar för sin del byggarbetet. Där får man också hjälp och instruktioner för byggande och reparation. Varje kommun har en byggnadstillsyn.

**Desinfektionsämnen, desinficering**

Desinfektionsämnen används för att bekämpa mikrober, rengöra ytor samt för att sköta människors och djurs hygien.

Företag i livsmedelsbranschen använder desinfektionsämnen t.ex. för att rengöra lokaler och utrustning efter att de har tvättats med tvättmedel.

Dessutom används desinfektionsämnen för rengöring av händerna efter att de har tvättats med tvål.

### **Dioxiner och PCB-föreningar**

Dioxiner och polyklorerade bifenylter (PCB-föreningar) är mycket stabila, fettlösliga miljörelaterade främmande ämnen, som anrikas i näringskedjan. Dioxiner och PCB-föreningar fås främst från Östersjöns fettrika fiskar, som strömming och vild lax. Långvarig exponering kan förorsaka cancer.

### **Djupfrysning**

Djupfrysning är konservering av livsmedel genom att frysa ner det så snabbt som möjligt. Livsmedel djupfrysas vanligtvis med en anordning som är avsedd för ändamålet. I allmänhet är det inte möjligt att djupfrysa livsmedel i anordningar med mindre effekt, t.ex. hushållsfrysar eller andra förvaringsanordningar för djupfrysta varor.

Till följd av djupfrysning stannar tillväxten av mikroorganismer som fördärvar livsmedel upp eller blir betydligt långsammare. Efter djupfrysning ska temperaturen hållas på -18 °C eller kallare i alla delar av livsmedlet.

### **Ekologiska produkter**

Inom ekologisk produktion produceras produkter vars tillverkningsmetoder inte är skadliga för miljön, eller för människors, växters eller djurs hälsa och välbefinnande.

Vid tillverkningen av ekologiska livsmedel har mängden av bland annat tillåtna tillsatser och hjälpsubstanser inom tillverkningen begränsats endast till de nödvändiga. Användningen av till exempel artificiella färgämnen och sötningsmedel har förbjudits.

### **Evira**

Livsmedelssäkerhetsverket Evira planerar, styr, utvecklar och verkställer livsmedelstillsynen nationellt. Målet med Eviras verksamhet är att genom forskning och tillsyn säkerställa livsmedlens säkerhet och kvalitet samt växters och djurs hälsa.

### **Frysning**

Med frysning avses en frysningsmetod som är lindrigare än djupfrysning och som till exempel kan vara betydligt långsammare än djupfrysning.

### **Förordningen om livsmedelsinformation**

Med förordningen om livsmedelsinformation avses Europeiska unionens förordning om lämnande av livsmedelsinformation till konsumenterna. I förordningen om livsmedelsinformation definieras vilka uppgifter ska informeras för konsumenterna på livsmedelsförpackningen eller på annat sätt.

Officiellt är förordningen Europaparlamentets och rådets förordning (EU) N: o 1169/2011

### **Förorening**

Maten förorenas när något ämne som är skadligt för människan eller något som orsakar matförgiftning eller fördärvning hamnar i maten. Föroreningen kan ske till exempel direkt från ett livsmedel eller dess råvaror till ett annat. Det kan ske via smutsiga arbetsredskap och -ytor eller via luften, eller via de anställdas händer. Grönsaker kan förorenas under odlingen av smutsigt vatten som använts för bevattning. Droppsmitta i samband med hostning eller nysning kan också orsaka förorening.

### **Glas-gaffel-symbolen**

När förpackningen eller produkten har en glas-gaffel-symbol lämpar sig materialet för användning i livsmedel. Glas-gaffel-symbolen anger att produkten uppfyller kraven som ställs för förnödenheter och material som kommer i kontakt med livsmedel.



### **Hantering**

Hantering av ett livsmedel är till exempel klyvning, kryddning eller tillredning av livsmedel. Hantering av ett livsmedel i ett livsmedelsföretag kräver hygienpass och en utredning över hälsotillståndet.

Till exempel överföringen av förpackade livsmedel från ett ställe till ett annat utgör inte hantering som skulle kräva hygienpass eller en utredning över hälsotillståndet.

### **Hygien**

Med hygien avses främjande och bevarande av hälsa. Med god hygien säkerställer man i ett livsmedelsföretag att mikrober, farliga kemikalier eller andra faktorer som orsakar sjukdomar inte hamnar i maten. Till god hygien hör t.ex. tvätt av ytor och händer.

### **Hygiennivåer och -områden**

Hygiennivåer och -områden bestäms enligt vilken typ av arbetshygien och renlighet i lokalerna de funktioner som utförs i lokalerna förutsätter.

Exempel på hygiennivåer i fiskanläggningar:

- Lokaler och områden med hög hygiennivå
  - hanteringslokaler för livsmedel som äts som sådana, såsom lokal för skivning av gravad fisk.
- Lokaler och områden med god hygiennivå
  - hanteringslokaler för oskyddade råvaror, såsom lokal för filering av fisk.

- Lokaler och områden med neutral hygiennivå
  - t.ex. förvaringsutrymmen för förpackade produkter och lastningsavdelning.
- Smutsiga områden
  - till exempel avfallsrum och förvaringsutrymmen för biprodukter.

### **Hygienpass**

Hygienpasset är ett intyg över kompetens. Med hjälp av passet intygar du att du kan hantera livsmedel hygieniskt. Du behöver hygienpasset när du hanterar oförpackade lättfördärliga livsmedel till exempel på ett café, en restaurang, ett storkök, en livsmedelsaffär eller ett bageri.

### **Hälsoinspektör**

Se "Livsmedelsinspektör".

### **Intolerans, dvs. matintolerans eller matöverkänslighet**

Matöverkänslighet som inte är allergi kallas för matintolerans.

Till exempel laktos-intolerans beror på att kroppen inte klarar av att spjälka mjölksocker, dvs. laktos.

I celiaki orsakar äggviteämnet, glutenet, som finns i vete, råg och korn en inflammationsreaktion på tunntarmens slemhinna, vilket försvårar näringsämnenas absorption.

### **Karenstid**

Med en karenstid avses en minimiperiod, som räknas från den tidpunkt när läkemedlet senast administrerats, inom vilken fisken inte får överlåtas för att användas som livsmedel. Syftet med karenstiderna är att säkerställa att det i livsmedel inte finns läkemedelsrester som överskrider de tillåtna mängderna. Karenstiden fastställs separat för varje läkemedelspreparat, djurart och livsmedel.

### **Kylkedja**

Kylkedja innebär att livsmedlets temperatur hålls på tillräckligt låg nivå under hela färden från tillverkningsstället via försäljningsstället ända fram till konsumentens kylskåp. En obruten kylkedja är en av de viktigaste faktorerna i produktionen och egenkontrollen av säker mat.

### **Lagakraftvunnen**

En myndighets beslut har vunnit laga kraft, om den tidsfrist som getts i beslutet för begäran om omprövning eller överklagan har gått ut.

### ***Listeria monocytogenes*-bakterie**

*Listeria monocytogenes*-bakterier finns i jord, vatten, växter samt i tarmen hos djur och människor. Sjukdomen som listerian orsakar hos människan kallas listerios. Den smittar vanligen via livsmedlen. Särskilt

vakuumförpackad kallrökt fisk och gravad fisk är risklivsmedel. Sjukdomen är sällsynt, men dödligheten i sjukdomen är hög. Gravida, nyfödda, äldre personer och personer med försvagad motståndskraft (till exempel cancerpatienter) insjuknar oftare än andra.

### **Livsmedelshygien**

Med livsmedelshygien avses alla åtgärder, med hjälp av vilka man säkerställer livsmedlens säkerhet, hälsosamhet och renhet från primärproduktionen till konsumtionen, dvs. från åkern till bordet.

### **Livsmedelsinspektör, hälsoinspektör, livsmedelstillsynsmyndighet, livsmedelstillsyn**

Kommunala livsmedelsinspektörer kan vara exempelvis veterinären, hälsoinspektören eller en annan kommunal livsmedelsinspektör. Livsmedelsinspektörerna arbetar för livsmedelstillsynsmyndigheterna, t.ex. miljöcentralerna.

Livsmedelstillsynens uppgift är att säkerställa livsmedlens säkerhet och se till att den information som lämnats om dem stämmer.

Största delen av livsmedelstillsynen sköts av kommunen. Mindre kommuner har ordnat sin livsmedelstillsyn tillsammans på separata samarbetsområden. Evira ansvarar för tillsynen och köttinspektionen av slakterier och anläggningar i samband med dem.

### **Läkemedelsrester**

Med läkemedelsrester avses att det i fisken efter medicineringen blir ämnen, som kan vara skadliga för människan. Läkemedelsresterna minskar med tiden och därför ska man följa en viss karenstid innan fisken kan säljas eller överlåtas för att användas som livsmedel.

### **Lätfördärliga livsmedel**

Lätfördärliga livsmedel är sådana där bakterier som förstör livsmedlet och orsakar matförgiftning kan föröka sig snabbt, om de inte förvaras i rätt temperatur och under rätta förhållanden. Till exempel kött, fisk, rivna morötter och färsk korv är lätfördärliga livsmedel.

Andra än lätfördärliga livsmedel kan hålla sig i rumstemperatur i torra förhållanden t.o.m. långa tider. Sådana är till exempel nötter, kryddor och mjöl.

### **Matförgiftning**

Matförgiftning är ett insjuknande som förorsakats av hushållsvatten eller livsmedel. I allmänhet kallas en tarminflammation som förorsakats av mat för matförgiftning. Typiska symtom är diarré, illamående, kräkningar och magsmärtor.

I värsta fall kan matförgiftningar leda till döden.

### **Medel som förbättrar livsmedel**

Medel som förbättrar livsmedel avses tillsatser, aromer och enzymer som används i livsmedel.

Tillsatser och enzymer tillsätts t.ex. för att förbättra livsmedlets hållbarhet eller strukturen på livsmedlet. Med aromer kan man också förbättra eller ändra livsmedlets doft och smak.

Användningen av medel som förbättrar livsmedel ska uppfylla EU-lagstiftningens krav på tillsatser, aromer och enzymer.

### **Mikrober**

Med mikrober avses mikroorganismer, som man inte ser med blotta ögat. Mikrober är bakterier, virus, svampar dvs. mögelsporer, och jästsvampar samt parasiter, dvs. urdjur, bandmaskar och rundmaskar. Tillväxt som orsakats av mögelsporer och jästsvampar på livsmedlens ytor är emellertid möjlig att urskilja med blotta ögat.

Mikrober som spritts till livsmedel kan orsaka förorening av mat eller matförgiftning hos människor.

### **Mikrobiologiska analyser**

Laboratorieundersökningar med vilka man säkerställer livsmedlens eller råvarornas kvalitet, trygghet och hållbarhet.

### **Mikrobiologisk renhet**

Ytan är mikrobiologiskt ren, om den inte har mikrober. En yta som visuellt ser ren ut är nödvändigtvis inte mikrobiologiskt ren. Därför används till exempel i företag inom livsmedelsbranschen utöver tvättmedel desinfektionsämnen. Dessa dödar mikrober. Mikrobiologisk renhet undersöks t.ex. med tester som utvecklats för detta ändamål.

### **Minimihållbarhetstid**

Minimihållbarhetstiden, dvs. bäst före-märkningen avser den tidpunkt som livsmedlet med rätt förvaring behåller de egenskaper som är typiska för det, till exempel smaken eller färgen. Produkten kan säljas eller användas ännu efter denna tidpunkt under förutsättningen att kvaliteten inte är väsentligt nedsatt.

### **Mögel**

Mögel orsakar tillväxt på livsmedlens ytor som förstör livsmedlet. Det är möjligt att se mögel med blotta ögat. Möjligt livsmedel får inte användas. Ät inte och använd inte bröd om det finns på mögel på ytan.



### **Parasit**

Fiskar kan ha parasiter på ytan eller i fisken som rensas.

De flesta parasiter som finns i fiskparasiter i Finland är ofarliga för människan och smittar inte människan. Bred binnikemask och mörtens leverflundra kan ändå smitta människan. Parasiterna dör vid frysning och upphettning.

### **Partiaffär, partihandel**

Partihandeln säljer varor i stora mängder. De säljer varor och tjänster för affärer, restauranger samt andra företag.

### **Plan för egenkontroll**

Planen för egenkontroll är ett dokument där man registrerar de åtgärder som livsmedelsföretagarna själva använder för kontroll av livsmedlens säkerhet och kvalitet.

### **Polycykliska aromatiska kolväten (PAH-föreningar)**

Polycykliska aromatiska kolväten (PAH-föreningar) är föreningar som bildas i livsmedlen vid rökning, grillning, torkning och rostning. Långvarig exponering för PAH-föreningar kan förorsaka cancer.

### **Risk för främmande föremål**

Med risk för främmande föremål avses att det i livsmedlet hamnar föremål eller material som inte hör dit, såsom glas, metall eller smycken som använts av personer som hanterar livsmedel.

### **Rökaromer**

Med rökaromer avses produkter som framställts av rök och har genomgått fraktionering och rening. De tillsätts till livsmedel för att ge röksmak. Vid tillverkning av fisk- och köttprodukter sprejas utspädd rökarom vanligtvis på produktens yta i ett kokskåp. Därför kallas den här metoden ofta rökning med "flytande rök".

Eftersom rökarom framställs av rök som har renats, anses användning av rökarom allmänt med tanke på hälsan vara säkrare än traditionell rökningprocess.

Användning av rökarom ska uppfylla kraven i EU-lagstiftningen. Endast 10 rökaromprodukter får användas till livsmedel.

### **Salmonella**

Salmonella är en tarmbakterie, som kan smitta via förorenade livsmedel eller vatten och orsaka matförgiftning.

Symtom på salmonellasmitta, dvs. salmonellos kan vara

- illamående
- magsmärtor

- diarré
- feber och
- huvudvärk.

Salmonellasmitta kan orsaka även bestående skador, såsom kraftig ledvärk. Dessutom kan salmonella orsaka allvarliga sjukdomar, t.ex. blodförgiftning.

Salmonella sprider sig via rått eller dåligt tillrett fjäderfäkött, griskött eller via obehandlad mjölk samt grönsaker. Salmonella kan spridas också via livsmedel som en livsmedelsarbetare som bär på smittan förorenat.

### **Sammansatta ingredienser**

Med en sammansatt ingrediens avses ett annat livsmedel som används vid tillverkningen av ett livsmedel. Den innehåller fler än en beståndsdel. Till exempel en broilerfilérulle som innehåller följande sammansatta ingredienser: vitlöksfärskost och örtpesto.

### **Sista förbrukningsdag eller utgångsdatum**

På förpackningen av ett mikrobiologiskt lättfördärligt livsmedel ska det i stället för minimihållbarhetstiden stå sista förbrukningsdagen. Med detta avses den tidpunkt fram till vilken det är tryggt att använda livsmedlet då det förvarats rätt.

Livsmedlet får inte säljas efter sista förbrukningsdagen och inte heller användas vid tillredningen av livsmedel som säljs eller serveras.

### **Skadedjur**

Skadedjur är till exempel råttor, möss, kackerlackor, flugor och silverfiskar. Skadedjuren kan sprida sjukdomar samt förstöra eller smutsa ned livsmedel eller deras förpackningar.

### **Slutsyn**

I slutsynen kontrolleras att byggnaden är förenlig med bygglovets och att byggandet utförts i enlighet med lagstiftningen. Ett inspektionsprotokoll görs upp av slutsynen. Slutsynen ska ansökas under bygglovets giltighetstid.

### **Spårbarhet**

Spårbarhet innebär att du ska kunna bevisa, varifrån råvaror och övriga produktpartier anskaffats. Du bör också veta vart de framställda produkterna levererats.

### **Tidsmässigt hänseende och separation**

Med tidsmässigt hänseende avses att olika livsmedelsgrupper hanteras på samma arbetsytor eller med samma redskap, men vid olika tidpunkter. Tidsmässigt hänseende förutsätter en omsorgsfull rengöring av ytor och redskap mellan de olika funktionerna.

Till exempel hantering av jordiga rotfrukter och rensning av fisk ska tidsmässigt avskiljas från annan hantering, om de inte kan hanteras på helt separata arbetsytor eller med separata redskap. Ingredienser som även orsakar allergier och intolerans kan med hjälp av tidsmässigt hänseende hållas isär från varandra och från livsmedel för vilka de inte är avsedda för.

#### **Tillsatser, livsmedelstillsatser**

Livsmedelstillsatser är ämnen som i allmänhet inte förtärs som egentliga livsmedel. De tillsätts i livsmedel till exempel för att garantera hållbarheten eller för att bearbeta färgen. Användningen av tillsatser ska uppfylla kraven i EU-lagstiftningen.

#### **Tillstånd för nya livsmedel**

Det behövs ett tillstånd för nya livsmedel, om en produkt eller ingrediens inte använts som livsmedel i EU-området före maj 1997. Tillstånd söks från Europeiska kommissionen. Ansökan ska innehålla en utredning över säkerheten av det nya livsmedlet eller ingrediensen.

#### **Totalantal bakterier (dvs. aeroba mikroorganismer)**

Med totala antalet bakterier avses det totala antal bakterier i livsmedel eller på ytor som kommer i kontakt med dem eller på anordningar.

I det totala antalet bakterier ingår endast bakterier som förökar sig i syrerika förhållanden.

Totalantalet bakterier ökar vanligtvis om maten förvaras länge eller om den förvaras i fel temperatur. Bland de totala antalet bakterierna kan det finnas både bakterier som fördärvar mat och bakterier som orsakar matförgiftningar hos människor.

#### **(Traditionell) rökning**

Vid traditionell rökning används "riktig" rökkälla, inte rökarom.

Det kan vara direkt rökning, så att livsmedlet som ska rökas är i samma utrymme som rökkällan, eller indirekt rökning, så att livsmedlet är i ett annat utrymme än rökkällan.

#### **Tungmetaller**

Tungmetall är en benämning för olika metaller och halvmetaller som är skadliga för miljön och hälsan. Tungmetaller samlas särskilt i rovfiskar. Desto äldre fisken är, desto mer tungmetaller har det därtill samlats i den. Tungmetaller som förekommer i fiskeriprodukter är kvicksilver, kadmium, bly, arsen och organotenn-föreningar.

#### **Virus**

Viruser är små organismer, som åstadkommer en infektion t.ex. i andningsvägarna eller tarmkanalen. Viruser orsakar t.ex. snuva, hosta, diarré eller uppkastningar.

Virus kan smitta till människan t.ex. via mat eller via ytor som människan rör.

**VVS-ritningar**

I VVS-ritningarna utreds vilka värme-, vatten-och ventilationssystem som används i lokalen.

**Återkallelse, återtagning**

Om det upptäcks att ett livsmedel inte uppfyller kraven för livsmedelssäkerhet, ska produkten avlägsnas från marknaden. För detta används benämningen återkallelse eller återtagning.

**Övervakare**

Se "Livsmedelsinspektör".

