

Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri

Institution: Fødevarestyrelsen og NaturErhvervstyrelsen

Kontor/initialer: Foder og Fødevarer sikkerhed/CSF/Center for Kontrol

Sagsnr.: 2014-28-200-00024

Dato: 20-05-2015

U D K A S T

**Vejledning om hygiejneregler for
ferske fiskevarer til og med første omsætningsled
(forordning 852/2004, 853/2004 og 854/2004)**

Indholdsfortegnelse

1. Hvem henvender vejledningen sig til	4
2. Formål med NaturErhvervstyrelsens hygiejnekontrol	4
3. Tilgang til hygiejnekontrol	4
4. Hvad handler vejledningen om	4
5. Kontrollens omfang	5
5.1 Snitflade til Fødevarestyrelsen	5
5.2 Hvad skal kontrolleres, og hvilke fødevarevirksomheder er omfattet af kontrollen	5
5.3 Hvilke fartøjer er omfattet af NAERs kontrol	6
6. Regelgrundlag	6
6.1 Centrale regler for NAERs kontrol	6
6.2 Generelt om hygiejnereglerne	7
7. Fødevarevirksomheders ansvar	7
7.1 Gode arbejdsgange	8
8. Kontaminering af fisk	8
9. Indretning om bord på fiskefartøjer	9
9.1 Overflader	9
9.2 Træfartøjer	10
9.3. Opbevaring af fisk ombord i over 24 timer	10
9.3.1. Tankkølefartøjer	11
9.4. Toiletforhold	11
10. Drift på fartøjer og under landing.	11
10.1 Fysiske landingsforhold	11
10.2 Transport	13
10.3 Rengøring af fartøjer, udstyr på fartøjer, og udstyr, der benyttes ved losning og landing	14
11. Isning/nedkøling af ferske fiskevarer	15
11. 1 Hvorfor skal fisk ises/nedkøles	15
11.2 Om isning	16
11.3 Isning af rogn	17
12. Transport eller opbevaring af levende fisk	17
13. Rensning, hovedskæring og skylning	18
14. Håndtering af spiseklar rogn	19
15. Emballage til fødevarer og andet fødevarekontaktmateriale	19

15.1 Genbrugsmateriale	20
16. Personlig hygiejne på fartøjer og til og med landing	20
17. Forholdsregler ved sygdom på fartøjer og til og med landing	21
18. Rygning	21
19. Vand og is	21
19.1 Vand	21
19.2 Is	22
20. Dyr og andre skadegørere	23
21. Sundhedsnormer	23
22. Giftige fisk og fiskevarer	24

1. Hvem henvender vejledningen sig til

Vejledningen er skrevet til NaturErhvervstyrelsens (NAER) fiskerikontrollører, der i henhold til delegationsbekendtgørelsen¹ udfører hygiejnekontrol på fiskeområdet. Kontrollen foretages på fiskefartøjer, ved landing, hos samlecentraler, fiskeauktioner, kølerum og transport til og med første omsætningsled (første salg).

2. Formål med NaturErhvervstyrelsens hygiejnekontrol

Formålet med NAERs hygiejnekontrol er at påse, at reglerne vedr. hygiejne overholdes ved håndteringen/opbevaringen af ferske fiskevarer i fødevarevirksomheder til og med første omsætningsled.

Formålet med hygiejnereglerne er at minimere risikoen for kontaminering af fiskevarerne og brud på kølekæden, samt for at fisk, der ikke er egnet til menneskeføde (fx pga. fordærv, parasitter eller forekomst af sygdomsfremkaldende mikroorganismer), afsættes til forbrugerne. Overholdes hygiejnereglerne, vil det være med til at sikre en god kvalitet fisk og fiskevarer til forbrugeren.

3. Tilgang til hygiejnekontrol

Hygiejnekontrol udføres af hensyn til bl.a. fødevaresikkerheden, og målet med indgriben er adfærdsregulering, ikke markedsregulering. Konstateres det, at reglerne ikke er overholdt, skal kontrollen forholde sig til en passende sanktion for selve overtrædelsen. Udgangspunktet er en indskærpelse af førstegangsovertrædelser, men dette kan fraviges ved skærpende omstændigheder, fx forsætlig handling. Kontrollen kan udstede påbud, forbud, bøde eller politianmelde forholdet. Herudover skal kontrollen forholde sig til, om overtrædelsen har bragt fødevaresikkerheden i fare, således at der fx skal udstedes påbud eller forbud i forhold til selve lasten. Der skal således ikke automatisk påbydes kassation af parti eller last.

Kassation er ikke en del af sanktionen men alene et indgreb, som foretages af hensyn til fødevaresikkerheden. Der er ikke hjemmel til generelt at forbyde omsætning af fødevarer. Der kan dog stilles forudsætninger for markedsføring, f.eks. omskylning af fisk, men dette skal kun ske, hvis det medvirker til at eliminere eller reducere forhold, som kan bringe fødevaresikkerheden i fare, f.eks. tidligere skylning i havnevand, hvor vandet ikke lever op til kvalitetskravene til rent vand.

4. Hvad handler vejledningen om

I vejledningen behandles de regler, der vedrører indretnings- og driftsmæssige forhold ombord på fartøjerne, samt hygiejnemæssige forhold ved landing, i samlecentraler, i fiskeauktioner og i kølerum, som kan medføre kontaminering af fisken samt brud på kølekæden (isnings- og nedkølingsreglerne). Brud på kølekæden kan forårsage opformering af sygdomsfremkaldende mikroorganismer samt især fordærv af fiskevarerne.

Vejledningen er således en uddybning af Fødevarestyrelsens (FVST) hygiejneregler og skal bidrage til en forståelse for, hvordan NAER skal kontrollere reglerne.

I vejledningen medtages tillige dele af regelsættet om afsmitning fra fødevarekontaktmaterialer.

¹ Bekendtgørelse nr. 512 af 23. april 2015 om NaturErhvervstyrelsens opgaver og beføjelser.

Regelhenvisninger er sat ind ved den tekst, som reglen handler om.

Faste begreber har samme betydning i alle kontrolsituationer. Hurtigst muligt betyder fx altid uden unødige forsinkelser, hvilket vil sige uden anden forsinkelse end den, som virksomheden ikke kan have kontrol over.

5. Kontrollens omfang

5.1 Snitflade til Fødevarestyrelsen

FVSTs hygiejnekontrol af ferske fiskevarer til og med første omsætningsled er ved delegationsbekendtgørelsen henlagt til NAER. NAER har derfor ansvaret for denne kontrol og de deraf følgende sanktioner, mens FVST er regeludstedende myndighed.

Snitfladen til FVST er nærmere beskrevet i underaftalen om hygiejnekontrol, der er et bilag til den overordnede samarbejdsaftale mellem NAER og FVST. I underaftalen findes også definitioner, bl.a. af ”ferske fiskevarer” og ”til og med første omsætningsled”, se bilag 1. Underaftalen er et vigtigt supplement til denne vejledning og er derfor her vedhæftet som bilag 2.

Overordnet set omfatter NAERs kontrol overvejende primærproduktionen, mens FVST kontrollerer engros- og detailvirksomheder. På samlecentraler, på fiskeauktioner og ved salg over kaj har begge styrelser kontrolopgaver, se afsnit 5.2. Styrelserne samarbejder om kontrollen og kontakter hinanden, hvis de under kontrollen bliver opmærksomme på forhold indenfor den anden styrelses kontrolområde, som ikke kan klares med generel vejledning af en virksomhed.

5.2 Hvad skal kontrolleres, og hvilke fødevarevirksomheder er omfattet af kontrollen

Der foretages hygiejnekontrol af fisk til og med første omsætningsled, hvor NAERs kontrolfokus er selve den ferske fisk. Primærproduktionen på fartøjet og transporten frem til første omsætningsled er omfattet af NAERs kontrol. Kontrollen omfatter indretning og drift af fartøjer for så vidt angår primærproduktion (fangst), herunder rensning, udkæring og hovedskæring til søs. Kontrollen omfatter hygiejneforholdene på landingstidspunktet, herunder anvendelse af fiskerens eget losseudstyr, fiskekasser og fiskekar i overensstemmelse med hygiejnereglerne, og fiskens tilstand på auktioner, samlecentraler og i kølerum/PO-containere. Det er alene fiskens tilstand, som skal kontrolleres i land, og kontrol af aktiviteter, udstyr og håndtering af fisken, herunder isning i land, varetages af FVST, som også har kompetencen til at sanktionere overtrædelser af bestemmelserne.

Vælger fiskeren/primærproducenten at overlade opgaver til andre erhvervsdrivende, som er underlagt FVSTs kontrol, overgår kontrollen med de pågældende aktiviteter til FVST. NAER opretholder kontrollen med den hygiejnemæssige stand af fisken frem til første omsætningsled. Se desuden samarbejdsaftalen mellem NAER og FVST.

Der foretages kontrol af, om fiskevarerne håndteres korrekt, og om hygiejne- og temperaturkravene overholdes. Det kontrolleres desuden, om fartøjerne er hensigtsmæssigt indrettet og vel vedligeholdt, og det kontrolleres, at faciliteter og udstyr holdes rene. Endelig foretages kontrol af personalehygiejne ombord på fartøjerne.

Aktiviteten på fartøjet er bestemmende for hvilken myndighed, der har ansvaret for kontrollen. På fartøjer, der er autoriserede af FVST (fx fabriksfartøjer), har NAER ansvaret for kontrollen med indretning og drift i den ferske afdeling (primærproduktionen) frem til fx fileteringen, mens FVST har ansvaret for kontrollen med indretning og drift af fartøjet i den autoriserede del (der hvor fiske- ne fx fileteres). NAER kontrollerer primæraktiviteten udtagning af rogn, mens FVST kontrollerer rensning og forarbejdning af rogn, hvilket kræver autorisation.

5.3 Hvilke fartøjer er omfattet af NAERs kontrol

Alle fartøjer uanset flag, der lander ferske fiskevarer i en dansk havn, er omfattet af kontrollen. Danske fartøjer kan endvidere kontrolleres på havet, i en havn i en anden medlemsstat eller i et tredjeland. I disse tilfælde kontrolleres de hygiejnemæssige forhold vedrørende de ferske fisk på alle fartøjer, uanset om lasten skal landes fersk eller forarbejdet. Se også afsnit 5.2. om fartøjer, der er autoriserede af FVST. Forordning 854/2004, bilag III, kapitel I, nr. 2

Principielt skal indretning og drift af tredjelandsfartøjer og EU-fartøjer, som lander fisk i danske havne, også kontrolleres. Men da tredjelandsfartøjerne kan opfylde en lovgivning, som Danmark har anerkendt gennem en ækvivalensaftale, bør der for disse kun ske sanktioner i forbindelse med bestemmelser, som vurderes umiddelbart at kunne medføre fare for fødevarerens sikkerhed. Hvis der på et tredjelandsfartøj konstateres indretningsmæssige eller driftsmæssige forhold, som vurderes problematiske, skal myndighederne i det land, hvor skibet er hjemmehørende, adviseres. Dette kan evt. ske via NAERs hovedkontor.

Forordning 854/2004, bilag III, kapitel I, nr. 2.

6. Regelgrundlag

6.1 Centrale regler for NAERs kontrol

De centrale regler for NAERs hygiejnekontrol findes i

- EUROPA-PARLAMENTETS OG RÅDETS FORORDNING (EF) Nr. 852/2004 af 29. april 2004 om fødevarehygiejne (hygiejneforordningen)
- EUROPA-PARLAMENTETS OG RÅDETS FORORDNING (EF) Nr. 853/2004 af 29. april 2004 om særlige hygiejnebestemmelser for animalske fødevarer
- EUROPA-PARLAMENTETS OG RÅDETS FORORDNING (EF) Nr. 854/2004 af 29. april 2004 om særlige bestemmelser for tilrettelæggelsen af den offentlige kontrol af animalske produkter til konsum

I 852/2004 findes de relevante regler primært i bilag I om primærproduktion.

I 853/2014 findes de relevante regler primært i bilag III, afsnit VIII om fiskevarer.

I 854/2014 findes de relevante regler primært i bilag III om kontrol af fiskevarer.

Derudover henvises der i denne vejledning til følgende regler:

Bekendtgørelse nr. 788 af 24. juli 2008 om fødevarehygiejne, som ændret

Bekendtgørelse nr. 134 af 11. februar 2013 om godkendelse af desinfektionsmidler mv. i fødevarevirksomheder

Fødevareforordningen, forordning 178/2002

Forordning 1379/2013 om en fælles markedsordning for fiskevarer m.m.(handelsnormer)

Forordning 1935/2004 om materialer og genstande bestemt til kontakt med fødevarer

Forordning 10/2011 om plastmaterialer og -genstande bestemt til at komme i kontakt med fødevarer

Bek. nr. 822 af 26. juni 2013 om fødevarekontaktmaterialer

Bek. nr. 1013 af 19. oktober 2011 om muslinger m.m.

Fødevarestyrelsens vejledning om egenkontrol

Fødevarestyrelsens vejledning nr. 9236 af 29. april 2014 om fødevarehygiejne

Vejledning i gennemførelsen af visse bestemmelser i forordning (EF) nr. 852/2004 om fødevarehygiejne

6.2 Generelt om hygiejnereglerne

Der er en række generelle hygiejneregler i forordning 852/2004, som gælder for alle typer af fødevarevirksomheder, herunder fartøjer, samlecentraler, auktioner og kølerum. Derudover er der supplerende regler for specifikke animalske produktområder fx fisk, som står i bilag III i forordning 853/2004.

Almindelige fiskefartøjer, der udelukkende fisker og/eller nedkøler fisk af egen fangst om bord, fx ved at dække fisken med is eller ved at køle den i kølet vand (tankkølefartøjer), betragtes som primærproducenter, uanset om fartøjet er indrettet til opbevaring af fisk i mere end 24 timer.

Det betragtes også som primærproduktion, hvis fartøjet renser fisk, skærer hoveder af og kapper finnerne på fiskene. Hvis man flår og fileterer fisk om bord på fiskefartøjet, er der ikke længere tale om primærproduktion, men en aktivitet efter primærproduktion, der skal autoriseres af FVST. Fartøjet skal således autoriseres af FVST som fabriksfartøj. Hvis der er tale om salg over kaj til den endelige forbruger af flåede eller fileterede fisk, skal fartøjet være registreret som detailvirksomhed hos FVST.

7. Fødevarevirksomheders ansvar

Lederen af fødevarevirksomheden, se afsnit 6.2, har ansvaret for, at fødevaresikkerheden er i orden, og at fødevarereglerne bliver anvendt korrekt og bliver overholdt. Fødevarer må ikke sælges, hvis de er farlige, det vil sige sundhedsskadelige eller uegnede til menneskeføde.

Fødevareforordningen, artikel 14, stk.1.

Som supplement kommer specifikke bestemmelser i bilag III, kapitel III i 854/2004, som specificerer en række specifikke tilfælde, hvor fiskevarer skal erklæres uegnede til konsum, herunder hvis kontrollen finder, at de kan udgøre en risiko for menneskers eller dyrs sundhed.

Det er lederen af fødevarevirksomheden, som har ansvaret for indretning og drift. Lederen skal kunne godtgøre, at den valgte indretning, de anvendte materialer samt håndteringen og tilberedningen af fødevarerne lever op til kravene i fødevarelovgivningen. Virksomhederne har ansvar for alle de aktiviteter, som foregår i virksomheden.

Formålet med myndighedskontrollen er at verificere, at virksomhederne følger reglerne.

Fødevareforordningen, artikel 17

7.1 Gode arbejdsgange

Primærproducenter, herunder fiskefartøjer, skal udføre simpel egenkontrol baseret på gode arbejdsgange. De behøver derfor ikke nedskrive deres egenkontrol i et egenkontrolprogram. De gode arbejdsgange skal sikre, at virksomheden lever op til lovgivningen. Arbejdet i alle led, hvor fisk håndteres, dvs. ombord på fartøjet, ved landing, under transport, i samlecentralen, auktionen eller kølerummet, skal derfor tilrettelægges på en sådan måde, at fiskene ikke forringes på en måde, så de bliver til fare for forbrugernes sundhed m.m. Virksomheden skal mundtligt kunne redegøre for de gode arbejdsgange, fx for rengøringsprocedurer ombord på fartøjet. Gode arbejdsgange indebærer også, at relevante dokumenter er tilgængelige, fx dokumentation for, at anvendt indpakningsmateriale er egnet til kontakt med fødevarer.

852/2004, artikel 4, stk. 3

FVSTs vejledning om egenkontrol, afsnit X om primærproduktion

8. Kontaminering af fisk

Hygiejnereglerne har bl.a. til formål at sikre, at fødevarerne ikke forurenes (kontamineres), så de udgør en sundhedsfare, eller fordærvs. Kontamination kan ske på mange måder og være enten fysisk, mikrobiologisk eller kemisk. Uhensigtsmæssig indretning af fx fartøjer kan medføre, at olie eller spildevand føres ind, hvor fiskene opbevares. Overflader og udstyr, som fisken kommer i kontakt med, kan være fremstillet af et forkert materiale eller være udformet så overfladerne ikke kan rengøres. Fisken kan også forurenes ved, at der bruges knive eller andet udstyr, der ikke er rengjort, eller fx ved, at fisken lægges i kasser, der er beskidte.

Andre eksempler på forhold, der kan kontaminere fisken er:

- Manglende beskyttelse/tildækning af fisk, der opbevares udendørs (risiko for kontaminering med fx mågeklatter)
- Brug af is eller vand, der ikke har den rette kvalitet, fx fordi vandet er hentet fra områder med forekomst af spildevand eller kemiske forureninger.
- Brug af indpakningsmaterialer, der ikke er egnede til kontakt med fødevarer (kontaminering med uønskede kemiske forbindelser).
- Mangelfuld personlig hygiejne hos de personer, der ved fangsten håndterer fisken (kontaminering af fisken med sygdomsfremkaldende mikroorganismer)
- Håndtering af fisken, mens medarbejderen er syg (kontaminering af fisken med sygdomsfremkaldende mikroorganismer)
- Rygning i områder, hvor der håndteres fiskevarer (kontaminering af fisken med aske eller cigaretskod)
- Stumper af fiskenet og andre fangstredskaber
- Opbevaring af kurve o.l. til fisk og is til nedkøling af fiskevarer, hvor der er lænsevand, olie eller anden væske fra skibets sump.

852/2004, bilag I, del A, sektion II, nr. 2

9. Indretning om bord på fiskefartøjer

Der er forskellige krav til fiskefartøjer alt efter hvilke aktiviteter, der udføres om bord på fartøjet. I alle fiskefartøjer skal udstyr og materialer, der anvendes i forbindelse med behandling af fiskevarer, være let at rengøre.

Det er vigtigt, både når der arbejdes med fisk på skibsdækket og under opbevaring i lastrum m.v., at fartøjets indretning beskytter fiskene mod kontaminering med fx skallende maling, brændstoffer, smørefedt, røg og spildevand, der bruges eller udvikles under sejlads.

852/2004, bilag I, del A, sektion II, nr. 2

853/2004, bilag III, afsnit VIII, kapitel I

Fartøjets indretning må ikke i sig selv give anledning til, at fiskene bliver forurenede, fx fordi spildevand o.l. ledes hen over stedet, hvor man arbejder med fiskene, eller ned i lastrummet, hvor fiskene opbevares.

Lastrum og tanke skal være tætte. De skal derfor være konstrueret på en måde, der sikrer, at fx lænsevand ikke kan komme i kontakt med fiskene. De skal være konstrueret på en måde, så fiskene heller ikke bliver forurenede af f.eks. spildevand og lignende.

853/2004 bilag III, afsnit VIII, kapitel I, I, A, nr. 1

Lænsebrønd til maskinrum skal være fuldstændig adskilt fra lastrum eller tanke, så fisk og fiskevarer sikres mod kontaminering. Tilløb til tømningsbrønden ved tankene skal være glatte, sikres mod skjulte lommer og have aftagelige riste af et rengøringsvenligt materiale.

853/2004 bilag III, afsnit VIII, kapitel I, I, A, nr. 1

9.1 Overflader

Overflader i lastrum, på udstyr, inventar og redskaber, der kommer i berøring med fisk og fiskevarer, må ikke give hygiejniske problemer. Ved overflader forstås alle de overflader, som fiskene kan komme i kontakt med, fx lastrummet (hvis fiskene opbevares uemballerede heri), overflader på fiskekurve, kasser og kar som fiskene opbevares i, renseborde, poundere, eller selve skibsdækket (hvis fiskene kommer i kontakt hermed).

Disse overflader skal være ugiftige, jævne, tætte, glatte og vaskbare, da de ellers kan give anledning til kontaminering.

De skal være lette at rengøre og kunne tåle rengøring og eventuelt desinfektion. Overfladerne skal være af materialer, der kan rengøres tilstrækkeligt. Materialer og inventar skal kunne modstå den rengøring, de udsættes for.

Omfanget af rengøringen og behovet for desinfektion af overflader vil afhænge af de fødevarerikkerhedsmæssige risici, der er ved brugen af overfladerne. Håndteres spiseklare produkter (produkter, som spises rå), som fx stenbiderrogn, stiller dette større krav til rengøringen af de overflader, som rognen kommer i kontakt med, end hvis der kun håndteres hele fisk, som typisk skal varmebehandles. Overflader, der kommer i direkte kontakt med spiseklar rogn, skal således både rengøres og eventuelt desinficeres, se afsnit 10.3 om rengøring.

Overfladerne skal være vel vedligeholdte, også de overflader, der ikke kommer i direkte berøring med fisken, da det ellers ikke er muligt at rengøre dem, og der desuden kan opstå risiko for, at fx skallende maling eller rustflager kommer på fisken, der hvor den opbevares, eller der arbejdes med den. Lastrummene skal derfor også være vel vedligeholdte. Der må heller ikke bruges rustne knive, spækbrætter med revner i o.l.

Hvis overflader, der er malet, kommer i direkte kontakt med fiskevarer, skal fiskefartøjet kunne redegøre for hvilken type maling, der er brugt. Evt. dokumentation skal vurderes af kontrolløren, evt. med assistance fra FVST.

Overfladerne skal være bestandige mod korrosion. Metaller skal derfor være bestandige overfor nedbrydning efter kontakt med vand og luft. Kravet gælder ikke umiddelbart for redskaber, inventar og udstyr af træ eller plast, men disse materialer kan være uegnede, hvis overfladen ikke er tilstrækkeligt glat og rengøringsvenlig. FVST anser ikke træpaller som egnede til at opbevare ferske fisk direkte på, da overfladen er ru og hverken kan rengøres eller vedligeholdes i tilstrækkelig grad, og der er risiko for vækst af skimmel, fordi de suger fugt.

852/2004 bilag I, del A, II, nr. 2, 4 a, b og d

853/2004 bilag III, afsnit VIII, kapitel I, del I, A, nr. 2 og 3

9.2 Træfartøjer

Træfartøjer, der ikke anvender lastrum som tank til opbevaring af fisk:

I lastrummet bør både sider, bund og tværgående bjælker være overfladebehandlede. Fastmonteret udstyr og dæksler i lastrum mm bør være hensigtsmæssigt overfladebehandlet.

852/2004, bilag I, del A, sektion II, nr. 2

Træfartøjer, der anvender lastrum som tank til opbevaring af fisk:

I lastrummet skal både sider, bund og tværgående bjælker i lastrummet være overfladebehandlede. Inderklædningen i lastrummet (garneringen) skal også være malet på den side, der vender ud mod yderklædningen.

Der bør ikke være inderklædning (garnering) i lastrummet bortset fra de dele af inderklædningen, der har styrke- og sikkerhedsmæssig betydning. Sprækker, revner, hulrum og mellemrum i spanter m.v. skal være lukkede. Fastmonteret udstyr og dæksler i lastrum m.m. skal være hensigtsmæssigt overfladebehandlet.

Overfladebehandlingen, fx maling, må ikke afgive giftige stoffer til de ferske fisk og fiskevarer.

Som udgangspunkt bør den del af undersiden af dækket på træfartøjer, som er loft i lastrum, også være overfladebehandlet. Virksomheden kan dog undlade at overfladebehandle undersiden af dækket, hvis virksomhedens arbejdsgange sikrer tilstrækkelig rengøring og desinfektion af overfladen.

853/2004 bilag III, afsnit VIII, kapitel I, del I, A, nr. 2

9.3. Opbevaring af fisk ombord i over 24 timer

Fiskefartøjer, der er bygget og udstyret til at opbevare fisk om bord i mere end 24 timer, skal, foruden at opfylde de generelle krav som beskrevet ovenfor, også have lastrum, tanke eller lign., der

kan sikre overholdelse af temperaturkravene for fiskevarer. Bestemmelsen vedrører indretningen af fartøjet, ikke spørgsmålet om, hvordan man behandler lasten.

853/2004 bilag III, afsnit VIII, kapitel I, del I, B, nr. 1

9.3.1. Tankkølefartøjer

RSW, Refrigerated Sea Water, er tankkølefartøjer, der opbevarer ferske fisk og fiskevarer om bord i kølet, rent havvand. Vandet køles ved hjælp af kølemaskineri, hvor vandet cirkulerer med en pumpe igennem eller henover en køler.

CSW, Chilled Sea Water, er tankkølefartøjer, der opbevarer ferske fisk og fiskevarer om bord i rent havvand, der er kølet ved hjælp af is, og hvor vandet cirkulerer med en pumpe.

Tankkølefartøjer skal have installationer, der sikrer, at blandingen af fisk og vand nedkøles til højst 3 °C seks timer efter påfyldningen og til højst 0 °C efter 16 timer.

Der skal være mulighed for at overvåge og evt. skriftligt registrere temperaturen ved hjælp af fx en datalogger. Ved brug af datalogger bør temperaturfølere være monteret på ét eller flere af de varmeste steder i blandingen af fisk og is eller vand, så temperaturen bliver registreret kontinuerligt i det kølede havvand eller isvand. Temperaturfølere bør ikke være monteret over vandet, når tankene eller lastrummene er i brug.

Der skal også være installationer om bord, som sikrer en kontinuerlig blanding af fisk, is og vand, fx cirkulationspumper eller aggregater med luftgennembobling. Det skal sikre, at temperaturen er ensartet i blandingen af fisk og is eller vand.

853/2004 bilag III, afsnit VIII, kapitel I, del I, B, nr. 3

Blandingsforholdet mellem fisk og is eller vand skal være, så temperaturkravene kan overholdes. Fx mindst 15 % is og højest 85 % fisk i en tank, hvor fisken skal nedkøles alene ved hjælp af is.

9.4. Toiletforhold

Der er ikke i hygiejnereglerne vedr. fiskefartøjer et specifikt krav om, at der skal være toiletter om bord. Det anses dog for at være en god idé at etablere et, hvis det er muligt. Det vil minimere risikoen for kontaminering af fiskevarerne ombord.

10. Drift på fartøjer og under landing.

10.1 Fysiske landingsforhold

Udendørs håndtering af fødevarer skal altid foregå hygiejnisk forsvarligt. Havnekajen, hvor kasser med fisk landes, bør holdes synligt ren, sådan at kasser, kurve o.l., som fiskene landes i, ikke forurenes. For at undgå forurening af fiskene må paller og kasser, der har stået på kajen, kun stables ovenpå kasser med fisk, hvis pallerne/kasserne er rene.

852/2004 bilag I, del A, II, nr. 2

Affald på kajområdet, herunder fiskeaffald o.l., bør løbende fjernes, sådan at det undgås, at skadedyr (herunder måger og andre fugle) tiltrækkes, og der på den måde kan opstå risiko for kontaminering af den landede fisk. Fiskeren har ansvaret for at lande på kajområder, hvor denne risiko ikke opstår.

852/2004, bilag I, del A, II, nr. 4, litra f og g

Fiskekasser, der benyttes til opbevaring af fisk og fiskevarer, skal være rene, således at fiskene ikke forurenes.

852/2004, bilag I, del A, II, nr. 2

Konsekvensen af at fiskekasser ikke skønnes rene kan være, at fisken ikke må markedsføres eller (afhængig af hvor beskidt kassen er, og det skønnes, at fisken ikke er blevet forurenet i væsentlig grad), at den efter skylning i rent vand kan lægges/omlades i anden ren emballage.

852/2004, bilag I, del A, II, nr. 2

Fiskere samt virksomheder i land kan opbevare kar, fiskekasser, udstyr o.l. på kajen/udendørs, men udstyret skal være rent, når det kommer i kontakt med fiskene. Fiskeren og de virksomheder, der bruger kasser og udstyr, har ansvaret for, at det er rent og velvedligeholdt, når det benyttes. Eventuelle sanktioner skal derfor gives til den, der bruger udstyret, hvis det ikke er rent ved anvendelsen. NAER sanktionerer i givet fald overfor fiskeren, og FVST sanktionerer overfor virksomheden i land, hvis det konstateres, at der er brugt kasser, der ikke er rene, til opbevaring af fisk. Såfremt NAER under kontrol på en virksomhed i land ser fisk i kasser, der ikke var rene, da fisken blev lagt i kassen på fartøjet, kan NAER alene sanktionere overfor fiskeren.

853/2004, bilag III, afsnit VIII, kapitel II, nr.1, litra a

Træpaller kan accepteres til at stable kasser ovenpå på kajområdet og til den videre transport af fiskene ind i virksomhederne på land. Virksomhederne på land skal herefter forholde sig til brugen af træpaller. Virksomheder kan anvende træpaller, når de håndterer hel, rensset fisk og har velimplementerede, gode arbejdsgange for håndtering af træpaller, herunder at der kun anvendes rene træpaller. Under hensyn til de begrænsede muligheder for at rengøre træpaller betyder det ofte nye træpaller.

852/2004, bilag I, del A, II, nr. 2

Fisk, der landes fra fiskefartøjer, bør hurtigst muligt efter landing (se nedenfor og afsnit 11.2 vedr. forståelsen af ”hurtigst muligt”) transporteres ind i en virksomhed, hvor de kan anbringes under beskyttede forhold, og under passende temperaturforhold, se afsnit om isning og nedkøling.

853/2004, bilag III, afsnit VIII, kapitel II, nr.1, litra b, ii)

Hvis de ikke med det samme flyttes ind i en virksomhed, skal de tildækkes, så de er beskyttet mod fx måger.

852/52, bilag I, del A, II, nr. 4, litra f

Hvis kasserne/kurvene/beholderne med fisk ikke er isede eller opbevares ved højst 2 C, skal de hurtigst muligt på køl.

853/2004, bilag III, afsnit VIII, kapitel II, nr. 3

NAER skal kontrollere de ferske fiskevarer til og med det første salg i land. Virksomheden skal hjælpe med at sikre, at kontrollen kan ske under optimale betingelser.

853/2004 bilag III, afsnit VIII, kapitel II, nr. 4

Hvis NAER vurderer, at kvaliteten af et parti ferske fisk og fiskevarer ikke lever op til klassificeringen, hvad angår friskhed, kan varerne ikke umiddelbart markedsføres. Der kan da være behov for at omsortere partierne. Omsorteringen skal foregå tilstrækkeligt adskilt fra anden håndtering for at undgå sammenblanding med øvrige produkter.

Handelsnormerne for visse fiskerivarer, artikel 5

10.2 Transport

Fisk, der landes fra fiskefartøjer, skal som nævnt hurtigst muligt efter landing opbevares under beskyttede forhold og passende temperaturforhold, se også afsnit 11 om isning og nedkøling.

Transporten ind i en virksomhed bør således ske uden unødige forsinkelser, hvilket vil sige uden anden forsinkelse end den, som virksomheden ikke kan have kontrol over.

Ved transport er der en række forhold, som en transportør af fødevarer skal være opmærksom på. Det handler fx om at holde den rette temperatur under transporten, at undgå kontaminering af fiskene og at rengøre køretøjet eller containeren.

Nogle fødevarer virksomheder benytter eksterne transportører, mens andre virksomheder har egne vogne og chauffører. I de tilfælde, hvor der anvendes eksterne transportører, har denne transportør ansvaret for transporten. I de tilfælde, hvor virksomheden anvender egne vogne og chauffører, har virksomheden selv ansvaret for transporten.

Den virksomhed, der har ansvaret for transporten, skal sørge for, at fødevarereglerne er overholdt. Det gælder frem til, at fødevarerne er afleveret til kunden. Kunden har herefter ansvaret for at overholde reglerne.

853/2004, bilag III, II, kapitel II, nr. 1

Hygiejnebekendtgørelsen, §§ 21 og 23 og bilag 3

Køretøjet, tanken, containeren og beholderen skal være egnet til transport af fisk. Det betyder, at transportmidlet skal holdes rent og i god stand, så fiskene beskyttes mod kontaminering. Hvis fiskene transporteres over længere afstande, er der større risiko for kontaminering, hvorfor der kan være behov for, at de fx transporteres i lukkede containere. Konstruktionen skal være, så køretøjet, tanken, containeren og beholderen kan rengøres og evt. desinficeres på passende vis.

852/2004, bilag II, kapitel IV, punkt 1

Køretøjer eller containere til transport af fisk skal være indrettet sådan, at fødevarerne kan transporteres ved en temperatur, der nærmer sig smeltende is (0-2 C), og man skal kunne overvåge temperaturen. Alternativt skal fisken opbevares i is under passende forhold.

852/2004, bilag II, kapitel IV, nr. 7

Man må kun transportere fødevarer sammen med andre varer, hvis der ikke er risiko for kontaminering af fødevarerne.

852/2004, bilag II, kapitel IV, nr. 2

Køretøjet eller containeren skal som hovedregel gøres grundigt rent mellem transporter af fødevarer for at undgå kontaminering, især hvis det har været brugt til transport af andet end fødevarer eller til forskellige fødevarer.

Hvis andre end primærproducenten transporterer fødevarer, skal de være registreret som fødevarevirksomhed hos FVST. Det gælder også transportører, som kun har en forvogn og i øvrigt henter varer i container/anhænger ejet af anden fødevarevirksomhed. Transportøren skal oplyse navn og adresse på sin transportvirksomhed, og det kan slås op på findsmiley.dk, om virksomheden er registreret.

10.3 Rengøring af fartøjer, udstyr på fartøjer, og udstyr, der benyttes ved losning og landing

Fødevarevirksomheder skal bruge vand af god beskaffenhed til rengøring – se afsnit om vand. Havne vand må som udgangspunkt ikke bruges, da risikoen for, at dette indeholder stoffer, som kan forurene fisken, er til stede. Hvis virksomheden/fartøjet ønsker at bruge havne vand, skal det kunne dokumenteres, at havnevandet lever op til kvalitetskravene til rent vand.

852/2004, art. 2, litra g, h og i, bilag I, del A, II, nr. 4 d

Fødevarevirksomheder skal bruge egnede rengøringsmidler, og desinfektionsmidlerne skal være godkendt af FVST. Kontrollen kan på et hvilket som helst tidspunkt forbyde anvendelse af konkrete rengørings- eller desinfektionsmidler, hvis anvendelsen giver sundhedsmæssige betænkeligheder eller kan forurene fødevarerne. Beholdere til rengøringsmidler og desinfektionsmidler skal være tydeligt mærket med indhold og opbevares adskilt fra fisk og fiskevarer.

852/2004, bilag I, del A, II, nr. 2

Desinfektionsbekendtgørelsen

Fartøjet skal have gode arbejdsgange for rengøringen. Herunder skal indgå, hvem der skal gøre rent, hvordan og hvor ofte rengøring og evt. desinfektion skal foregå, samt hvordan rengøringskontrollen skal udføres. Se også afsnit 9.1. om overflader og afsnit 7.1 om gode arbejdsgange.

852/2004, artikel 4, nr. 3

Rengøringen skal foretages så hyppigt, som det af hygiejniske grunde er påkrævet. Der må ikke bruges hverken beskidte rensborde, knive, skyllekar, kurve eller kasser i forbindelse med håndteringen af fiskene ombord.

Under rensning, hovedskæring og skylning skal der under arbejdet foretages løbende afskylning af de overflader, som fiskene kommer i kontakt med, så der ikke opstår hygiejniske problemer.

Håndteres spiseklare produkter som fx stenbiderrogn, stiller dette større krav til rengøringen af de overflader, som rognen kommer i kontakt med, end hvis der kun håndteres hele fisk. Overflader, der kommer i direkte kontakt med spiseklar rogn, skal således både rengøres og om nødvendigt desinficeres. Behovet for desinfektion vil afhænge af en konkret vurdering af arbejdsprocedurerne i forbindelse med udtagningen af rognen, og om disse anses for at være tilstrækkelige til at sikre, at rognen ikke kontamineres.

Når fangsten er landet og skibet tømt, skal der foretages grundig rengøring af det udstyr, som fisken har været i kontakt med, fx knive, rensbord, skyllekar og alle øvrige overflader, herunder lastrum. Det er ikke acceptabelt, at der fx er blodrester, indvolde, indtørrede fiskekæl o.l. på overfladerne. Denne rengøring skal ske inden fartøjet igen forlader havnen, og udstyret mv. tages i brug. Der skal om nødvendigt benyttes rengøringsmidler til rengøringen. Dette afhænger af en vurdering i det konkrete tilfælde af, om overfladerne ser synligt rene ud, ikke er fedtede osv. Håndteres udelukkende hele fisk, som ikke renses, kan spuling med rent vand af udstyr og inventar oftest være tilstrækkelig rengøring. Hvis fisken renses, vil der normalt være behov for anvendelse af både rent vand og sæbe til rengøringen.

Udstyr, f.eks. kar, fiskekasser o.l., der opbevares på kajen, skal være rent, når det kommer i kontakt med fisk til menneskeføde. Ansvar for at der kun bruges udstyr, der er rent, er hos den virksomhed, der benytter udstyret.

852/2004, bilag I, del A, nr. 4, litra a

11. Isning/nedkøling af ferske fiskevarer

11.1 Hvorfor skal fisk ises/nedkøles

Fiskekød adskiller sig på væsentlige punkter fra fugle- og pattedyrskød.

Normalt ligger pH-værdien i fiskekød på 7,0-7,2, men den reduceres til omkring 6,0-6,5, når fisken er død, afhængig af arten. Det medfører, at fiskekød har en ringe beskyttelse imod fordærvelsesbakterier og derfor en væsentligt kortere holdbarhed end fugle- og pattedyrskød.

Baggrunden for kravet om, at fersk fisk skal ises/opbevares ved en temperatur, der nærmer sig smeltende is, er, at fisk er koldblodede dyr, der har samme temperatur som omgivelserne. Det betyder, at de bakterier, der findes på fisk, ofte er i stand til at vokse ved lave temperaturer. Det er derfor vigtigt at opbevare fisken så koldt som muligt – helst i eller på knust is. Det afgørende for friskhed af fisk er først og fremmest, hvor lang tid fisken har været opbevaret og ved hvilken temperatur.

Det er veldokumenteret, at opbevaringstemperaturen har stor betydning for den mikrobiologiske kvalitet af fisk, dvs. i forhold til, hvor hurtigt fordærvelsesbakterier og sygdomsfremkaldende bakterier vokser. Når temperaturen i fisk nærmer sig smeltende is, holdes væksten af bakterier nede – og dermed holdes de nedbrydningsprocesser i skak, som fordærvelsesbakterier forårsager. Ned-

brydningsprocesserne har stor betydning for spisekvaliteten. Hvis fisk derimod opbevares ved temperaturer, der overstiger 2 °C (fx 5 °C), vil fordærvelsesbakterierne vokse, og nedbrydningsprocesserne derfor ske langt hurtigere. Fisken vil hurtigere komme til at smage ”gammel og fisket”.

Hvis fisk ikke holdes ved en temperatur, der nærmer sig smeltende is, vil der desuden være risiko for opformering af eventuelt tilstedeværende sygdomsfremkaldende bakterier samt større risiko for histamindannelse i visse fiskearter. Forekomst af histamin, særligt i høje niveauer, kan give anledning til sygdom hos forbrugeren, hvilket i nogle tilfælde kan være alvorligt og medføre hospitalsindlæggelse. Opbevaring af fersk fisk ved temperaturer, der overstiger 2 °C, fx 5 °C, vil således ikke kun gå ud over spisekvaliteten af den fisk, som forbrugeren køber, men kan også gå udover fødevareresikkerheden.

Det gælder derfor om, at fisken opnår en temperatur, der nærmer sig smeltende is, så det nedbrydende enzymatiske og mikrobiologiske fordærv sættes i stå. Varen skal være vel iset, isningen skal være effektiv, og isen skal derfor være smeltende. Opbevaring i tilstrækkeligt is vil således sikre en passende lav temperatur. Isningen skal kontrolleres løbende, og der fyldes efter med is efter behov.

11.2 Om isning

Hovedreglen vedr. nedkøling/ising er, at fisk, fra de fanges og til at de sælges til den endelige forbruger, skal holdes ved en temperatur, der ikke må overstige 0-2° C (smeltende is). I forbindelse med erhvervsfiskeri skal denne nedkøling normalt finde sted allerede om bord, ved at fisken ises. Den kan dog også finde sted ved brug af køleaggregater ombord på fartøjet, eller ved opbevaring i iskoldt vand, hvorved fisken opnår en temperatur på 0-2° C (svarende til den temperatur fisken ville opnå ved isning).

853/2004, bilag III, afsnit VIII, kapitel III, A, nr. 1 og 5

I helt særlige tilfælde, hvor *der ikke har været mulighed for nedkøling eller isning* om bord, skal landingen ske hurtigst muligt og nedkølingen snarest muligt derefter. Nedkølingen kan enten ske ved, at fisken ises, eller ved at fiskevarerne fx anbringes i en kølebil eller lign. afhængig af mængden, ved en temperatur på 0-2 C.

853/2004, bilag III, afsnit VIII, Kap I, del II, nr. 4

853/2004, bilag III, afsnit VIII, Kap II, nr. 3

Såfremt der ikke sker nedkøling eller isning, må kontrollen foretage en konkret vurdering af fiskerens begrundelse for ikke at nedkøle ombord, f.eks. manglende medtagelse af is på grund af strejke på isværket eller anden force majeure. Samtidig skal det vurderes, om fisken er blevet kvalitetsforringet, f.eks. i form af en reduceret holdbarhed.

”Hurtigst muligt” skal forstås så snart, det overhovedet er muligt, og uden unødigt forsinkelse eller ophold. Det vil sige, at hvis der ikke er is om bord, og det heller ikke er muligt at nedkøle fisken ombord, så skal fiskeren sejle i land, så snart fisken er bragt ombord, sådan at fisken nedkøles, så snart det er praktisk muligt efter landingen. Nedkølingen skal således ske med en vis kontinuitet uden unødige ophold.

Ved vurderingen af, om den manglende nedkøling af fisken ombord på fartøjet har medført en kvalitetsforringelse af fisken, kan følgende kriterier bl.a. indgå i en skønsmæssig vurdering af konsekvenserne af den manglende nedkøling:

- Tidspunktet på året, temperaturer udenfor, vejrforhold. Hvis det f.eks. er i vinterperioden, og det derfor er koldt udenfor, vil der være knap så store konsekvenser af, at fisken ikke ises med det samme, som hvis det er en varm sommerdag.
- Tidspunktet på dagen. Da det er varmere midt på dagen, vil der være større behov for, at fisken ises her end om natten.

I helt små fiskefartøjer, fx joller, hvor isning kan være problematisk, og hvor fisken ofte kun beskyttes marginalt mod for høje temperaturer, skal fiskevarerne landes hurtigst muligt. Efter landing skal de ises eller nedkøles hurtigst muligt til 0-2 C og opbevares ved en temperatur, der nærmer sig temperaturen for smeltende is. Det hele skal ske uden unødige ophold. Så snart fiskene er tømt ud af nettet, skal kursen sættes mod land, hvis ikke der er medbragt is. Opbevaring af fisk på dæk kan derfor som hovedregel ikke finde sted, uden at de ises.

Det skal bemærkes, at også fartøjer, som er bygget og udstyret til at opbevare fisk i mere end 24 timer, kan være i en situation, hvor det ikke har været muligt at nedkøle fisken.

Fiskevarer skal under transport på land opbevares ved en temperatur på max. 2 C. Dette kan ske ved, at varen ises, eller ved at varen transporteres i en kølebil eller lign., hvor den påkrævede temperatur kan opretholdes.

853/2004, bilag III, afsnit VIII, kapitel VIII, nr. 1

Hele eller rensede ferske fiskevarer kan transporteres i koldt vand, indtil de kommer til den første virksomhed på land, når det er en virksomhed, der skal foretage en form for behandling og ikke kun transport eller sortering. Ved koldt vand forstås her vand, der nærmer sig temperaturen for smeltende is – dvs. max 2 °C.

853/2004, bilag III, afsnit VIII, kapitel III, nr. 5

11.3 Isning af rogn

Lever, rogn og mælke skal som udgangspunkt ises. Produkterne kan dog også opbevares ved en temperatur på højst 2 C.

853/2004, bilag III, afsnit VIII, Kap. I, del II, nr. 6

12. Transport eller opbevaring af levende fisk

Hvis virksomheder ønsker at opbevare eller transportere levende fisk, herunder hummere, skal det ske ved en temperatur og på en måde, så fiskene kan overleve, og så det ikke går ud over fødevaresikkerheden.

853/2004, bilag III, afsnit VIII, kapitel VII, nr. 3 og kapitel VIII, nr. 4

Hvis NaturErhvervstyrelsen konstaterer forhold, der synes dyreværnsmæssigt problematiske, skal den lokale veterinærenhed hos Fødevarestyrelsen kontaktes med henblik på den videre sagsbehandling.

12.1 Hyttefade og damme

Hvis virksomheder ønsker at opbevare levende fisk, skal det ske ved en temperatur, så fiskene kan overleve, og så det ikke går ud over fødevarer sikkerheden. Levende fisk må som udgangspunkt ikke opbevares i hyttefade, damme, havnebassiner, marinaer, tæt på spildevandsudløb og tæt på andre steder, hvor der kan være risiko for kemiske eller mikrobiologiske kontamineringer fra fx bundmaling på fartøjer og udtømte spildevandsbeholdere.

Hvis det imidlertid konstateres, at fiskene opbevares i havnebassiner, marinaer, tæt på spildevandsudløb og tæt på andre steder, hvor der kan være risiko for kemiske eller mikrobiologiske kontamineringer, så skal virksomheden kunne fremlægge dokumentation for at havnevandet lever op til kvalitetskravene til rent vand, eller at fiskene ikke er blevet kontamineret, før fiskene kan bringes i omsætning.

852/2004, bilag I, del A, nr. 4, litra d

13. Rensning, hovedskæring og skylning

Hovedskæring og rensning er en del af primærproduktionen og skal derfor ikke registreres eller autoriseres af FVST, hvis den finder sted ombord på et fiskefartøj. Derfor kontrolleres aktiviteten til søs af NAER, mens den på land kontrolleres af FVST, da den her foretages i engrosleddet og derfor kræver autorisation. Selve fiskens hygiejniske tilstand kontrolleres i alle led frem til og med første omsætning af NAER. Rensning skal, hvis der er teknisk og kommerciel mulighed herfor, ske så hurtigt som muligt efter fangsten eller landingen. Fisken skal vaskes omhyggeligt straks herefter.

853/2004, bilag III, afsnit VIII, kap. II, nr. 6 og kap. III, del A, nr. 2.

Hvis rensningen udsættes, fortsætter de fordøjelsesprocesser, der er i gang i fangstøjeblikket, hvorefter fordøjelsesenzymerne vil trænge ind i selve maven og tarmkanalen. Dette vil resultere i misfarvning og dårlig smag fra galde og mave. Der skal således være særlige grunde til, at rensning ikke foretages hurtigst muligt ombord efter fangsten eller efter landing, fx at der er tale om meget store fangster af sild eller lign. Kontrollen må i det konkrete tilfælde vurdere, om eventuelle forklaringer på, hvorfor fangsten ikke er rensset med det samme ombord eller ved landingen, kan accepteres.

Rensningen skal ske sådan, at indvolde og andre fiskedele, der kan være sundhedsskadelige, fjernes fra de dele, der skal til konsum.

Skyllningen skal udføres tilfredsstillende, sådan at blodrester mv. fjernes. Se nedenfor vedr. vand og is om vandkvalitet.

853/2004, bilag III, afsnit VIII, Kap. I, del II, nr. 6

Kontrollen må foretage en organoleptisk vurdering i det konkrete tilfælde for at vurdere, om fisken er kontamineret i en sådan grad, at den må kasseres. Dette vil være tilfældet, hvis fisken fx er misfarvet eller lugter, og de berørte dele ikke kan fjernes.

Hvis der er tale om en let kontaminering, som ikke har misfarvet fiskekødet eller medført forandring af lugten af fisken, kan det være tilstrækkeligt, at fisken skylles grundigt med rent vand og herefter lægges i rene kasser med is.

Fiskeaffald skal løbende fjernes under rensning og hovedskæring for at undgå uhygiejniske forhold. Affald skal holdes adskilt fra fiskevarer til konsum.

852/2004 bilag I, del A, II, nr. 4, litra g

14. Håndtering af spiseklar rogn

Rogn, der er spiseklar, f.eks. stenbiderrogn, er et sårbart produkt, idet det ikke underkastes varmebehandling eller anden konserverende behandling inden fortæring. Det betyder, at det er særlig vigtigt, at håndteringen foregår hygiejnisk forsvarligt. Risikoen for kontaminering skal derfor minimeres, fx ved at rognen lægges i helt rene kasser eller i rene plastikposer, der lukkes til. Se under isning ovenfor, om kravene til isning.

Håndtering af rogn og ferske fisk i samme arbejdsområder er ikke som udgangspunkt hygiejnisk forsvarligt, med mindre det foregår tidsmæssigt adskilt. Udtagning af rogn kan dog godt foregå i åbne joller i forbindelse med rensning af fisken om bord, når det sikres, at der ikke sker kontaminering af rognen. Hvis udstyret til håndteringen af rogn har været brugt til håndtering af ferske fisk, skal det rengøres, inden det kommer i kontakt med rognen.

I forbindelse med udtagning af rogn kan der skylles med rent havvand til at skylle rognen fri for indvolde, blod m.m. Dette er under forudsætning af, at videre rensning (til det endelige spiseklare produkt) foregår i et senere led, da der hertil vil være krav om anvendelse af vand af drikkevandskvalitet.

Pakning af ferske fisk og spiseklar rogn i samme kasser uden særskilt indpakning er ikke hygiejnisk forsvarligt, idet rognen vil blive kontamineret af de bakterier, der er på overfladen af fisken.

852/2004, bilag I, del A, II, nr. 2

15. Emballage til fødevarer og andet fødevarekontaktmateriale

Emballage skal beskytte fødevarer mod kontaminering, krydskontaminering og lugt, og materialet må ikke afgive stoffer, der kan påvirke fødevarens smag, lugt eller farve eller i øvrigt være sundhedsmæssigt betænkeligt.

Hvis NAER konstaterer, at fødevarer opbevares i emballage, som ikke er egnet til kontakt med fødevarer, skal det konkret vurderes, om denne opbevaring har medført en kvalitetsforringelse i en grad, så fødevarerne skal kasseres. Afsmitningen fra emballagen og den deraf følgende kvalitetsforringelse skal ses i lyset af, hvor længe og ved hvilken temperatur opbevaringen har fundet sted.

Virksomheden skal være opmærksom på reglerne om, at emballage og andet fødevarekontaktmateriale skal være egnet til kontakt med fødevarer.

852/2004, bilag I, del A, II, nr. 2

Forordning 1935/2004 om materialer og genstande bestemt til kontakt med fødevarer, særligt artikel

3

Forordning 10/2011 af 14. januar 2011 om plastmaterialer og -genstande bestemt til at komme i kontakt med fødevarer

Bekendtgørelse nr. 822 af 26. juni 2013 om fødevarekontaktmaterialer

15.1 Genbrugsmateriale

Hvis en fødevarevirksomhed genbruger indpakkingsmateriale og emballage, skal det være let at gøre rent. Det bør derfor være udformet, så man let kan fjerne al snavs og urenheder.

Hvis virksomheden vurderer, at der er behov for at desinficere indpakning eller emballage før genbrug, bør materialet kunne tåle at blive varmet op eller kunne klare rengørings- og desinfektionsmidler. Det skal være tilstrækkeligt rent til formålet. Virksomheden bør vurdere, om der er tale om indpakning, der kommer i direkte kontakt med fødevaren, eller emballage til allerede indpakkede fødevarer.

852/2004, bilag I, Del A, II, nr. 2

Brugt returindpakning og returemballage skal håndteres og opbevares på en måde, som ikke kan kontaminere fødevarer.

16. Personlig hygiejne på fartøjer og til og med landing

Generelt skal medarbejdere, der håndterer fødevarer i en fødevarevirksomhed, holde en god personlig hygiejne, så de ikke spreder bakterier og virus til fødevarer og videre til forbrugerne.

Der skal vaskes hænder når det er nødvendigt, fx efter toiletbesøg og efter næsepudsning.

Der skal vaskes hænder umiddelbart før, man arbejder med rensning og hovedskæring af fisk, eller hvis man håndterer spiseklar rogn.

Beklædningen skal være så ren som muligt under hensyntagen til det arbejde, der udføres. Virksomheden skal konkret vurdere hvilken beklædning, der vil være egnet, bl.a. afhængig af hvilken håndtering der sker af fisken. I denne vurdering skal der selvfølgelig tages hensyn til, om der håndteres spiseklare fødevarer (f.eks. stenbiderrogn) eller fileterede fiskevarer, såvel som til, om der kun håndteres hele fisk. En egnet arbejdsbeklædning vil på et fartøj være rent olietøj eller lignende.

Brug af handsker ved håndtering af fisk forudsætter, at de er egnede til det, dvs. de bør være af plastik/gummi, da de ellers ikke kan rengøres under arbejdet. Brug af bomuldshandsker kan efter konkret vurdering accepteres. Det vil her bl.a. skulle vurderes, om de skiftes tilstrækkeligt ofte. Beklædningen skal være af vaskbart stof eller af engangsmaterialer.

852/2004, bilag I, del A, II, nr. 2

852/2004, bilag I, del A, II, nr. 4, litra e

Kontrollen skal i det konkrete tilfælde vurdere, om arbejdsbeklædningen er ren nok og passer til det arbejde, der udføres. Det er ikke acceptabelt, at arbejdstøjet er beskidt, når der renses og hovedskæres, eller der håndteres spiseklar rogn. Ved håndtering af hele fisk er behovet for rent arbejdstøj mindre, dog må tøjet ikke kunne forurene fiskene, hvis de kommer i kontakt hermed, fx hvis tøjet er forurenet med olie eller lignende.

17. Forholdsregler ved sygdom på fartøjer og til og med landing

Medarbejdere i en fødevarevirksomhed skal være ved godt helbred, og det betyder, at de ikke må håndtere fiskevarer, hvis de på nogen måde herved kan overføre sygdomme via fiskevarer til mennesker.

Der er ikke krav om helbreds kontrol og helbredsattester for personale i fødevarevirksomheder.

Virksomheden skal sikre, at de ansatte får den nødvendige undervisning i sundhedsrisici, så de har en grundlæggende hygiejnisk forståelse og kendskab til, hvordan de undgår at smitte.

852/2004, bilag I, del A, II, nr. 4, litra e

18. Rygning

Det er op til virksomheden at forholde sig til hygiejnen omkring rygning. Der må ikke ryges eller bruges e-cigaretter i områder, hvor der håndteres fiskevarer, herunder renses fisk eller losses og landes. Medarbejderne bør vaske hænder, før de genoptager arbejdet efter en rygepause. Hvis det konstateres, at der ryges under arbejdet, må kontrollen i første omgang indskærpe reglerne, og der gives de sanktioner, der er nødvendige.

852/2004, bilag I, Del A, nr. 2

19. Vand og is

På fiskeområdet opereres der med begreberne rent vand, rent havvand og drikkevand.

Drikkevand er vand, der opfylder kravene i drikkevandsdirektivet.

Rent havvand defineres som naturligt, kunstigt eller rensset havvand eller brakvand, som ikke indeholder mikroorganismer, skadelige stoffer eller toksisk marint plankton i sådanne mængder, at det direkte eller indirekte kan skade sundhedskvaliteten af fødevarer.

Rent vand defineres som rent havvand og ferskvand af en tilsvarende kvalitet.

19.1 Vand

Ved håndtering af fisk til og med første omsætningsled kan man bruge drikkevand, rent vand og rent havvand til udvendig vask af hele fiskevarer. Hvis man bruger andet end drikkevand, skal det sikres, at vandet ikke kan kontaminere fiskevarerne med skadelige stoffer eller bakterier.

Det accepteres, at der anvendes andet end drikkevand også til skylning af fisk efter hovedskæring og rensning, samt til skylning af rogn i forbindelse med udtagning. Aktiviteter efter denne fase, fx udskæring af fisk eller rensning og forarbejdning af rogn, er ikke primæraktiviteter, og de forudsætter anvendelse af drikkevand.

852/2004, bilag II, kapitel VII, nr. 1, litra b)

853/2004, bilag III, afsnit VIII, nr. 3, litra c)

Havnevand er som udgangspunkt ikke rent vand, med mindre fødevarevirksomheden kan dokumentere det modsatte. Havnevand vil kunne kontaminere fisken med såvel kemiske som mikrobiologi-

ske forureninger. Det er derfor ikke umiddelbart tilladt at skylle fisk i havnevand eller at rengøre udstyr, der kommer i direkte kontakt med fiskevarer, ved brug af havnevand. Hvis det konstateres, at fisk er blevet skyllet i havnevand, så skal virksomheden kunne fremlægge dokumentation for, at havnevandet lever op til kvalitetskravene til rent vand, eller for at fisken ikke er blevet kontamineret ved kontakten med havnevandet. Uden denne risikovurdering må fisken ikke omsættes frit. Hvis ikke kontrollen har mistanke om, at fisk, som er skyllet i havnevand, for hvilket der ikke foreligger en risikovurdering, er kontamineret i en grad, som gør fisken farlig eller uegnet til menneskeføde, men som alligevel giver anledning til begrundet bekymring for, at fisken er kontamineret, kan påbud om skylning før omsætning/ videre anvendelse eventuelt overvejes.

Ved brug af rent havvand eller rent fersk- eller brakvand skal virksomheden sikre, at vandet ikke hentes fra et kontamineret område. Havvand bør hentes i god afstand fra kysten og fra indsejlinger til havne og marinaer.

852/2004, bilag II, kapitel VII, nr. 1, litra b)

853/2004, bilag III, kapitel VIII, nr. 3, litra c)

Hvis virksomheden vil bruge rent vand, skal den:

- Forholde sig til vandets sammensætning ved vandindtaget for kemiske og mikrobiologiske kontamineringer og giftige alger og for variationer ved fx sæsonbetingede udsving og udladninger efter regnskyl.
- Vurdere konsekvenserne af naturlige eller menneskeskabte kilder til kontaminering og mulige foranstaltninger til afhjælpning, fx en flodmunding eller opmudring.
- Beskrive vandproduktionen, herunder evt. genanvendelse og behandling, opbevarings- og distributionssystemer.

Det kan normalt sikres, at brug af rent vand ikke er en kilde til kontaminering ved:

- At oppumpe vand til produktion af rent vand fra et område, som ikke er kontamineret, og at behandle vandet for at sikre, at kravene til rent vand er opfyldt. Virksomheden skal kunne fremlægge dokumentation for, at dekontamineringen er tilstrækkelig at sikre, at kravene til rent vand er opfyldt.

19.2 Is

Fødevarevirksomheder, der bruger is til køling, er ansvarlige for at stille de nødvendige krav til leverandøren af isen, herunder til kvaliteten af det vand, der bruges ved fremstilling af isen, rengøring af produktionsudstyr, indholdsstoffer i isen, transport af isen m.v.

852/2004, bilag II, kapitel VII, nr. 1, litra b)

853/2004, bilag III, kapitel VIII, nr. 3, litra c)

Is, der bruges til nedkøling af hele fiskevarer, herunder rensed, hel fisk, kan fremstilles af drikkevand, rent vand eller rent havvand. Hvis isen kommer i kontakt med andre fødevarer end hel fisk, typisk fiskevarer, som vil kunne kontamineres af andet vand end drikkevand, skal isen være fremstillet af drikkevand. Dette krav gælder i fødevarevirksomheder efter primærleddet, så principielt

kan is af anden kvalitet anvendes i primærproduktionen på fartøjet, selv om fiskene renses og hovedskæres.. Se desuden ovenfor under vand om brug af havnevand.

Isen skal fremstilles, håndteres og opbevares under forhold, som beskytter den mod kontaminering. Is, der anvendes om bord, skal opbevares i lastrum, kar eller anden beholder, der ikke kan kontaminere isen og dermed fisk og fiskevarer, når isen tilføres. Det er vigtigt, at lastrummene mv. er rene, i god stand og udført i materiale, som er rengøringsvenligt.

852/2004, bilag II, kapitel VII, nr. 4

Vejledning i gennemførelsen af visse bestemmelser i forordning (EF) nr. 852/2004 om fødevarerhygiejne

20. Dyr og andre skadegørere

Ifølge 852/2004 skal virksomheden så vidt muligt forhindre, at dyr og skadegørere forårsager kontaminering.

Skadedyr, fx måger og andre fugle, kan let komme ind i virksomheder gennem åbne porte, døre og vinduer. I fiskeauktioner og samlecentraler bør porte, døre eller lignende fra områder, hvor fiskevarer opbevares og ud til det fri, så vidt muligt holdes lukkede.

852/2004, bilag I, del A, II. nr. 4, litra f

Hvis kontrollen konstaterer, at porte o.l. i fiskeauktioner, samlecentraler eller kølerum står åbne i længere tid, og der ikke er gode grunde til dette, skal FVST kontaktes med henblik på den videre sagsbehandling, hvis vejledning af virksomheden ikke har den ønskede virkning.

Som hovedregel må der ikke forefindes hunde, hvor der håndteres fødevarer, herunder fisk. Der kan dog være særlige tilfælde, hvor hunde kan være nødvendige ombord på fartøjer, fx hvis hunden bruges som vagthund, rottehund eller lign. Det er op til virksomheden at forholde sig til hygiejnen omkring hunden, således at det sikres, at der ikke kan ske kontamination af fiskevarerne.

Kontrollen må vurdere i det konkrete tilfælde, om det kan accepteres, at der er hund om bord, og om fartøjet har iværksat tilstrækkelige hygiejneforanstaltninger til, at hunden ikke kan kontaminere fisken om bord.

852/2004, bilag I, del A, II. nr. 4, litra f

21. Sundhedsnormer

Ifølge 853/2004, bilag III, afsnit VIII, kapitel V skal fødevarer Virksomheder bedømme fisk og fiskevarer sensorisk for at sikre, at varerne er friske. Friskheden af fisk kan vurderes sensorisk på baggrund af fiskens lugt, udseende, konsistens og smag. Kontrollen skal også foretage en sådan vurdering, jf. 854/2004, bilag III, kapitel II, A.

Forandringer i fiskens kvalitet kan følges ved sensoriske bedømmelser. Fisk, som fx sild og makrel, der normalt ikke renses efter fangsten, vil ofte få en afvigende lugt fra bughulen, længe før selve kødet er fordærvet. Nogle gange sprænger bughulevæggen i foderfyldte fisk få timer efter fangst.

Ifølge 853/2004, bilag III, afsnit VIII, kapitel V, D skal fødevarer Virksomheder desuden sikre, at der ikke er synlige parasitter i fiskevarer.

Fødevarevirksomheden skal sikre, at fiskevarer bliver undersøgt visuelt for synlige parasitter, inden varerne afsættes. Varerne må ikke være tydeligt kontaminerede med parasitter, når de afsættes til konsum.

Der er særlige regler for, hvordan visuelle undersøgelser af fiskevarer for parasitter skal foregå i virksomheder på land og på fabriksfartøjer.

Gennemførelsesforordningen, bilag II, afsnit I, kapitel I og II

Hvis virksomheden, herunder fiskefartøjet, i forbindelse med rensningen af fisken eller under den efterfølgende visuelle undersøgelse af fiskekødet (fileter og lignende) finder synlige parasitter, kan fiskevarerne afsættes til konsum på betingelse af, at virksomheden fjerner de synlige parasitter. Det er virksomhedens ansvar, at der ikke kommer tydeligt parasitinficerede fiskevarer på markedet.

De dele af fiskevarerne, som ikke har synlige parasitter, kan afsættes til konsum, uanset at de stammer fra fisk, hvor dele af fisken var tydeligt inficeret med parasitter.

Der er ikke fastlagt grænser for, hvor mange synlige parasitter, der må være, eller for, hvad der menes med »tydeligt forurenet med«. Det er kun beskrevet, at fiskevarer, der er tydeligt forurenede med parasitter, ikke kan afsættes til konsum.

Ifølge 854/2004, bilag III, kapitel II, F skal kontrollen foretage stikprøvevis parasitkontrol, for at kontrollere, at virksomheden overholder reglerne.

22. Giftige fisk og fiskevarer

Fiskearter fra følgende familier er giftige og må ikke markedsføres til konsum:

Videnskabeligt navn	Dansk trivialnavn
Tetraodontidae	Kuglefisk
Molidae	Klumpfisk
Diodontidae	Pindsvinefisk
Canthigasteridae	

853/2004, bilag III, afsnit VIII, kapitel V, E, nr.1

Se flere eksempler på giftige fisk og fiskevarer i Fødevarestyrelsens hygiejnevejledning bilag 4. Fiskevarer - parasitter, bakterier, giftige fisk m.v.

Fiskevarer med biotoksiner, giftstoffer, må heller ikke markedsføres. Fx er det forbudt at omsætte sneglen Rødkonk, *Neptunea antiqua*, til konsum, fordi hele dens organisme kan indeholde giftstoffet tetramin, som ikke er et algetoksin. Giftstoffet er derfor ikke omfattet af de særlige undersøgelser for muslinger m.m.

853/2004, bilag III, afsnit VIII, kapitel V, E, nr. 2

Levende muslinger m.m. (toskallede bløddyr, pighuder, sækdyr og havsnegle) må kun omsættes, hvis de er høstet i overensstemmelse med muslingebekendtgørelsen. Muslinger m.m. må desuden kun omsættes, hvis de først har været igennem et ekspeditionscenter eller en forarbejdningsvirksomhed. Markedsføringen af kammuslinger og ikke-filtrerende havsnegle kan dog foregå gennem

ekspeditionscentre, auktionshaller eller forarbejdningsvirksomheder, men disse har så særlig pligt til at orientere deres lokale fødevareafdeling om håndteringen og egenkontrollen.

Muslingebekendtgørelsen

853/2004 bilag III, afsnit VII, kapitel IX, nr. 3

Bilag 1 – Definitioner

”ferske fiskevarer” – uforarbejdede fiskevarer, hele eller tilberedte, herunder vakuumpakkede varer og varer pakket i modificeret atmosfære, som ikke har været underkastet anden behandling med henblik på at sikre deres holdbarhed end nedkøling. NaturErhvervstyrelsens hygiejnekontrol omfatter dog ikke kontrol med vakuumpakkede varer, med varer pakket i modificeret atmosfære eller med uforarbejdede fiskevarer, der er fileteret eller hakket.

”til og med første omsætningsled” – til og med fisken sælges første gang. Snittet mellem de to styrelser er således, at ved salg af fisk på auktion er fisken omfattet af NaturErhvervstyrelsens hygiejnekontrol, frem til den forlader auktionshallen. Det betyder, at den transport, der foregår fra auktionslokalet og hen til opkøbers lokaler, hører under Fødevarestyrelsen. Ved direkte salg til en opkøber uden om auktionssystemet eller ved partiauktion til søs (med/ eller uden landing til auktion) er fisken omfattet af NaturErhvervstyrelsens hygiejnekontrol til og med den direkte opkøbers modtagerum/råvarelager. Det betyder bl.a., at fisk, der allerede er solgt til en opkøber, inden den landes, er omfattet af NaturErhvervstyrelsens hygiejnekontrol under landing.

Bilag 2 – Underaftale mellem NaturErhvervstyrelsen og Fødevarestyrelsen

[http://fvst-intra-net/SiteCollectionDocuments/Organisation/Samarbejdsaftaler/NAER%20\(FERV\)/Hygiejnekontrol%20på%20fisk,%20november%202014.pdf](http://fvst-intra-net/SiteCollectionDocuments/Organisation/Samarbejdsaftaler/NAER%20(FERV)/Hygiejnekontrol%20på%20fisk,%20november%202014.pdf)