

del III

ANVISNINGAR FÖR HACCP-BASERAD EGENKONTROLL VID EN RENSNINGSANLÄGGNING

INNEHÅLL

HANDBOKENS SYFTE	2
DEFINITION AV EGENKONTROLL.....	2
FÖRUTSÄTTNINGAR I LAGSTIFTNINGEN	3
OM ANVÄNDNINGEN AV ANVISNINGARNA	3
1 HACCP-PLAN	5
1.1 BESKRIVNING AV DEN EGNA VERKSAMHETEN	5
1.2 FLÖDESSHEMA	6
1.3 STÖDSYSTEMET	6
1.4 BESKRIVNING AV RENSNINGSPROCESSEN	6
1.5 IDENTIFIERING OCH BEDÖMNING AV RISKER	6
1.6 FAROANALYS, DVS. SÄTT ATT HANTERA FARORNA	7
1.7 CCP-PLAN, DVS. DEFINITION AV KRITISKA STYRPUNKTER	7
1.7.1 GENOMFÖRANDE AV UPPFÖLJNINGSFÖRFARANDEN	8
1.7.2 DEFINITION AV KORRIGERANDE ÅTGÄRDER.....	8
1.7.3 PROVTAGNINGSPLAN.....	8
1.8 UTVÄRDERING OCH BOKFÖRING AV DEN HACCP-BASERADE EGENKONTROLLEN.....	8
1.9 HANDLINGAR OCH UPPTECKNINGAR I HACCP-SYSTEMET SAMT HANTERING AV DEM	9
2 HYGIENANVISNINGAR OCH ÖVERVAKNING AV DEM.....	9
3 UPPFÖLJNING AV PERSONALENS HÄLSOTILLSTÅND.....	10
4 HANTERING AV KYLKEDJAN	11
5 UPPFÖLJNING AV VATTENKVALITETEN	12
6 BEKÄMPNING AV SKADEDJUR	13
7 RENGÖRING OCH DESINFICERING SAMT UPPFÖLJNING.....	14
8 UNDERHÅLLSPROGRAM.....	14
9 AVFALLSHANTERING: ICKE-ANIMALISKT AVFALL.....	15
10 AVFALLSHANTERING: ANIMALISKT AVFALL	15
11 INFORMATION OM RÅVARAN	16
12 SPÅRBARHET OCH FÖRPACKNINGSMÄRKNINGAR.....	16
13 PLAN FÖR INFORMATION OCH PRODUKTÅTERKÄLLELSE	18
14 FÖRPACKNINGSMATERIALETS LÄMPLIGHET FÖR LIVSMEDEL	19
15 MYNDIGHETSGODKÄNNANDEN.....	19
16 FÖRVARING AV ANVISNINGARNA OM EGENKONTROLL	20

HANDBOKENS SYFTE

Förordningen om primärproduktion 1368/2011 omfattar allt vattenbruk (utom anläggningar där endast fisk som ska utplanteras i naturliga vatten odlas) ända fram till avblodning. Fisk som förädlas och därefter hamnar i livsmedelskedjan omfattas av livsmedelslagstiftningen. I livsmedelslagen (23/2006) förutsätts det att en livsmedelsföretagare utarbetar en plan för egenkontrollen. Syftet med denna handbok är att ge anvisningar om att skapa ett system för egenkontroll för rensningsanläggningar med stöd av **HACCP-systemet**. Risker som upptäcks i HACCP-riskbedömningen, vilka inte kan hanteras med hjälp av en kritisk styrpunkt, ska hanteras med ett **stödsystem**.

Kraven på och egenkontrollen vid en livsmedelslokal är ofta bundna till varandra. Företaget måste ha en plan för egenkontrollen för att livsmedelslokalen ska kunna godkännas. Livsmedelsföretaget ska be myndigheten om information om vilka krav som gäller livsmedelslokalen. Dokumenten för godkännande av en livsmedelslägenhet är inga egentliga egenkontrolldokument, men granskningen av egenkontrollen går lättare och snabbare om dokumenten förvaras i anslutning till planen för egenkontrollen eller annars på ett sådant sätt att de lätt kan hittas av myndigheten. Planen för egenkontrollen ska framför allt beskriva de kritiska punkterna i produktionen och riskhanteringsmetoder med anknytning till dem. De kritiska punkterna har att göra med hälsorisker och en del av dem har definierats i lagstiftningen.

I små företag, eller när det är fråga om livsmedelsföretag som inte bedriver tillverkning eller vidareförädling av livsmedel, kan riskerna hanteras genom att uppfylla kraven för egenkontrollen (stödsystem) och följa anvisningarna om goda hygienförfaranden. I sådana fall har den första fasen i HACCP-förfarandet (riskbedömningen) genomförts, och det finns inte längre något behov av att verkställa de övriga HACCP-principerna. Vid rensningsanläggningar är det i regel inte nödvändigt att fastställa kritiska gränsvärden. Man bör dock beakta att företagen i fråga ska genomföra uppföljnings-, verifierings- och registreringsåtgärder då det är nödvändigt med tanke på livsmedelssäkerheten, till exempel när kylkedjan måste bibehållas.

Under varje rubrik beskrivs det vad avsnittet måste innehålla och hänvisas till en bilaga eller länk i slutet av anvisningen där det finns mer information.

DEFINITION AV EGENKONTROLL

Syftet med egenkontroll är att förebygga hälsorelaterade risker och olägenheter med anknytning till livsmedel.

Med hjälp av de stödsystem för god hygien som ingår i systemet för egenkontrollen skapas ramarna och grunden för tillverkning och försäljning av säkra produkter som har god hållbarhet och uppfyller livsmedelsbestämmelserna.

Genom egenkontrollen säkerställs det att livsmedlen är säkra. Egenkontrollen indelas i allmänhet i

- ett stödsystem, vilket förutom den grundläggande delen kan innehålla lagstiftningsbaserade livsmedelsspecifika krav som gäller program för egenkontroll
- en riskhanteringsdel
- en del för säkerställande av kompetens, som inkluderar bl.a. arbetsintroduktion och utbildning
- en utvärderingsdel

FÖRUTSÄTTNINGAR I LAGSTIFTNINGEN

I livsmedelslagen (23/2006) förutsätts det att en livsmedelsföretagare utarbetar och genomför ett system för egenkontroll. HACCP-systemet är en del av systemet för egenkontroll. I Europaparlamentets och rådets allmänna livsmedelsförordning (EG) nr 178/2002 föreskrivs det bl.a. om livsmedelssäkerhet och livsmedelsföretagarens ansvar för att garantera livsmedelssäkerhet. I Europaparlamentets och rådets förordning om livsmedelshygien (EG) nr 853/2004 föreskrivs det dessutom om ett HACCP-baserat riskhanteringssystem och tillämpning av anvisningarna för god hygienpraxis i livsmedelsföretag. Anvisningen grundar sig på Codex Alimentarius-dokumentet "Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) System and Guidelines for its Application" dvs. "Systemet för faroanalys och kritiska styrpunkter (HACCP) och anvisningar för tillämpning av systemet", CAC/RCP 1-1969, Rev.4, 2003, (http://www.codexalimentarius.net/web/index_en.jsp). I anvisningen beaktas även EU-kommissionens anvisning om verkställande av förfaranden som grundar sig på HACCP-principerna och om underlättande av verkställandet av HACCP-principerna i vissa livsmedelsföretag. (16.11.2005)

Förordningen om livsmedelslokaler 1367/2011 och förordningen om livsmedelshygien i anläggningar 795/2014 innehåller föreskrifter om strukturella och funktionella krav på odlings- och fiskbehandlingsanläggningar samt krav med anknytning till hygien, egenkontroll och spårbarhet, t.ex. beträffande förpackningsmärkningar och förvaringstemperaturer. Se även EU:s allmänna hygienförordning och förordningen om offentlig kontroll av produkter av animaliskt ursprung avsedda att användas som livsmedel. Också lagen om animaliska biprodukter 517/2015 tillsammans med EU:s biproduktförordning ställer krav på egenkontrollen för att säkerställa kvalitets- och livsmedelssäkerheten i fråga om biprodukter samt hanteringen/förvaringen, förstöringen och utnyttjandet av dem.

Jord- och skogsbruksministeriets och Statsrådets förordningar om användning av läkemedel för behandling av djur, förbud mot/begränsning av vissa läkemedelssubstanser och journalföring av medicinering av produktionsdjur styr aktörerna i fråga om förvaring, användning och journalföring av läkemedel enligt fastställd praxis. Jord- och skogsbruksministeriets förordning 1009/2013 om bekämpning av djursjukdomar hos fisk inklusive ändringsförordningar definierar också skyldigheter med anknytning till vattenbruks- och fiskbehandlingsanläggningarnas organisering av egenkontrollen. Foderlagen och EU:s förordning om foderhygien fastställer krav som gäller kvaliteten, säkerheten och spårbarheten för foder som används för utfodring.

OM ANVÄNDNINGEN AV ANVISNINGARNA

Du kan skriva ut anvisningarna och strukturera delarna i en mapp med hjälp av sifferflikarna. Då fungerar första sidan som innehållsförteckning på mappens första sida och du hittar enkelt alla andra delar med hjälp av sifferindelningen.

INNEHÅLL

HACCP-systemet

1) HACCP-plan

- Beskrivning av den egna verksamheten
- Flödesschema
- Stödsystem
- Beskrivning av rensningsprocessen
- Identifiering och bedömning av risker
- Faroanalys
- CCP-plan

STÖDSYSTEM

- 2) Hygienanvisningar och övervakning av dem
- 3) Uppföljning av personalens hälsotillstånd
- 4) Hantering av kylkedjan
- 5) Uppföljning av vattenkvaliteten
- 6) Bekämpning av skadedjur
- 7) Rengöring och desinficering samt uppföljning
- 8) Underhållsprogram
- 9) Avfallshantering: icke-animaliskt och animaliskt
- 10) Information om råvaran
- 11) Spårbarhet och förpackningsmärkningar
- 12) Plan för information och produktåterkallelse
- 13) Förpackningsmaterialets lämplighet för livsmedel
- 14) Myndighetsgodkännanden
- 15) Förvaring av anvisningarna om egenkontroll

1 HACCP-PLAN

En livsmedelslokals system för egenkontroll av e inkluderar ett stödsystem för egenkontrollen, HACCP-systemet samt utbildning om hygien och egenkontroll för personalen.

HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points, faroanalys och kritiska styrpunkter) är ett kontrollsystem för livsmedelsproduktion, där livsmedelssäkerheten garanteras genom hantering av hälsofarliga biologiska, kemiska och fysikaliska faror ända från livsmedelsråvarorna till tillverkningen, distributionen och försäljningen. HACCP-systemet är en del av livsmedelslokalens system för egenkontroll.

HACCP-systemet byggs upp genom att definiera kritiska styrpunkter enligt HACCP-förfarandet till exempel per produkt eller produktlinje. Namnet HACCP kommer från de engelska orden ***Hazard Analysis and Critical Control Points***, faroanalys och kritiska styrpunkter.

1.1 BESKRIVNING AV DEN EGNA VERKSAMHETEN

Arterna, ursprunget och ankomstrutternas för de fiskar som kommer till rensningsanläggningen beskrivs och dessutom anges det om de rensade/behandlade fiskarna är egna eller andra odlares fiskar. Även rensningsanläggningens placering och avståndet från odlingsställena anges.

Ange nedan de grundläggande uppgifterna om företaget

Företagets ägare:

Företagets ansvariga personer:

Kontaktuppgifter:

Telefonnummer:

e-postadresser:

www-sidor:

Ansvarig för fiskhälsa:

Ansvarig vid

rensningsanläggningen:

Tillsynsmyndighetens

kontaktuppgifter:

Odlingsställets

vattendragsnummer:

Odlingsställets namn:

Odlingsmetod:

Uppgifter om utomstående odlare:

Rensade fiskarter:

Avstånd mellan odlingsstället och rensningsanläggningen:

1.2 FLÖDESSCHEMA

I flödesschemat beskrivs varje väsentlig arbetsfas i ordningsföljd, från mottagning av fisk till distribution. På samma sätt nämns möjliga fördröjningar i produktionsfasen, till exempel mellan avblodning och rensning. Om någon produktionsfas utförs vid ett annat företag eller i en annan produktionslokal, ska det nämnas och beaktas i flödesschemat.

Strukturera arbetsfaserna för produkten i flödesschemat, utifrån vilket riskfaktorerna med anknytning till produkten kartläggs. Lägg till eller ta bort faser vid behov. Använd bilaga 1 som hjälp.

1.3 STÖDSYSTEMET

Den grundläggande delen i rensningsanläggningens egenkontroll, dvs. stödsystemet, utgörs av de punkter som nämns i innehållsförteckningen. Lägg till eller ändra vid behov punkterna i systemet.

1.4 BESKRIVNING AV RENSNINGSPROCESSEN

Beskriv hela rensningsprocessen från mottagning av fisk till lagring. Använd det upprättade flödesschemat som hjälp. Anpassa tabellen i bilaga 2 så att den motsvarar din rensningsanläggning och dina produktionsfaser. Beskrivningarna med grå kursiv text fungerar som exempel.

1.5 IDENTIFIERING OCH BEDÖMNING AV RISKER

Alla riskfaktorer med anknytning till rensningsprocessen måste kunna identifieras och sannolikheten att de ska inträffa bedömas. Riskfaktorerna med anknytning till rensning av fisk är:

- Biologiska, såsom mikrober och bakterier
- Kemiska, såsom rester av tvätt- och desinfektionsmedel och antibiotikarester
- Fysiska, såsom metallflisor, hårnålar, sand, insekter, parasiter samt avföring från gnagare och fåglar

Faroanalysen omfattar följande faser:

- Identifiering av faror
- Bedömning av hur allvarliga och sannolika farorna är
- Identifiering av sätt att hantera farorna

Beskriv i bilaga 2 alla potentiella riskfaktorer under rensningsprocessen, vilka kan medföra häsoolägenheter för konsumenten. Beskriv samtidigt varifrån dessa riskfaktorer kan härstamma. Beskrivningarna med grå kursiv text fungerar som exempel. Använd bilaga 3 som hjälp i bedömningen av farornas sannolikhet. Redigera bilagorna vid behov.

1.6 FAROANALYS, DVS. SÄTT ATT HANTERA FARORNA

Det är viktigt att hitta sätt att hantera alla riskfaktorer som förekommer under rensningsprocessen. Hanteringen kan genomföras antingen med hjälp av en styrpunkt eller en kritisk styrpunkt (Critical Controlpoint = CCP).

En kritisk styrpunkt är en arbetsfas under vilken faran kan elimineras eller minskas i tillräcklig utsträckning. Det måste vara gå att på ett tillförlitligt sätt mäta och observera hur framgångsrik arbetsfasen är, till exempel genom temperaturmätning eller säkerställande av vattnets mikrobiologiska kvalitet.

Det är inte alltid möjligt att hitta en egentlig kritisk styrpunkt (CCP) för att hantera farorna, som skulle vara konkret och mätbar och för vilken man kunde vidta en korrigerande åtgärd. Vid rensningsanläggningar är det i regel inte nödvändigt att fastställa ett kritiskt gränsvärde. Då fungerar goda produktionsförfaranden och/eller val av bästa möjliga styrpunkt som hanteringsmetoder. En sådan styrpunkt kan vara till exempel utseende eller lukt.

Komplettera bilaga 2 och lägg till metoder för att hantera farorna under arbetsfasen i rensningsanläggningen.

1.7 CCP-PLAN, DVS. DEFINITION AV KRITISKA STYRPUNKTER

Som kritisk styrpunkt kan väljas en sådan arbets- eller produktionsfas, vars faror kan hanteras under den aktuella arbets- eller produktionsfasen. För varje kritisk styrpunkt ska det finnas åtminstone en hanteringsmetod. En arbets- eller produktionsfas är inte en kritisk styrpunkt om den relaterade faran hanteras i ett senare skede av produktionsfasen i fråga eller hanteringen av faran inte kan mätas.

Sådana arbets- och produktionsfaser där livsmedelssäkerheten hanteras med hjälp av ett stödsystem, till exempel hygieniska arbetssätt, renhållning eller säkerställande av förpackningsmärkningars riktighet, ska inte väljas som en kritisk styrpunkt.

Som det beskrevs i det föregående stycket används en kritisk styrpunkt för att följa någon väsentlig faktor. Rensad och kyld fisk måste uppnå en temperatur på 0°C - +3°C innan den kan distribueras. På samma sätt måste fisk som kommer till rensning utifrån uppnå en temperatur på 0°C - +3°C före rensningen. Denna temperatur kallas säkerhetsgräns och används för att trygga fiskens kylkedja ända fram till konsumenten.

Vattnet som används vid rensningsanläggningen omfattas av mikrobiologiska och kemiska gränsvärden.

Använd bilaga 4 och bedöm de kritiska punkterna i rensningsanläggningens arbetsfaser. Beskrivningarna med grå kursiv text fungerar som exempel. Redigera bilagan vid behov. Kom överens om övervakningsfrekvensen med den egna tillsynsmyndigheten.

1.7.1 GENOMFÖRANDE AV UPPFÖLJNINGSFÖRFARANDEN

Varje kritisk styrpunkt ska följas upp planenligt för att kunna konstatera om situationen är under kontroll eller om korrigerande åtgärder behöver vidtas. Samtidigt kan man utvärdera om man möjligen börjar närma sig kritiska värden.

Mätningen av fiskens temperatur och uppföljningen av kylutrymmenas temperatur är mätningar som ska dokumenteras. Automatiserad mätning av kylutrymmenas temperatur kräver ett larmsystem eller ett uppföljningssystem. Förutom automatiken krävs det för mätningen att någon i personalen ansvarar för uppföljningen.

På samma sätt är analysresultaten för det vatten som används vid rensningsanläggningen (havsvatten, borrbrunn, kommunalt vatten) dokument som ska ingå i egenkontrollen.

1.7.2 DEFINITION AV KORRIGERANDE ÅTGÄRDER

Korrigerande åtgärder ska definieras för alla kritiska gränser för varje kritisk styrpunkt.

Korrigerande åtgärder är till exempel sänkning av kylagrets temperatur, utbildning av personalen samt effektivisering av rengöringen och desinficeringen. *Produktåterkallelse* är också en korrigerande åtgärd som vidtas för att en produkt inte ska nå konsumenten eller produkten ska kunna avlägsnas från distributionen.

När korrigerande åtgärder definieras ska den som utför åtgärderna nämnas.

Komplettera bilaga 4.

1.7.3 PROVTAGNINGSPLAN

Provtagningsplanen är en sammanfattning av alla prover som används i bedömningen av egenkontrollens funktion och proverna som garanterar livsmedelssäkerheten. Planen inkluderar delar av stödsystemet för egenkontrollen (t.ex. vattenundersökning, mikrobiologiska prover etc.) och provtagningen som hanteringen av faror ger anledning till.

I provtagningsplanen ska de lagstadgade kraven beaktas, men i övrigt kan provtagningen inriktas på basis av resultaten från faroanalysen.

Det lönar sig att kontakta den egna tillsynsmyndigheten och komma överens om t.ex. provtagningsfrekvensen.

Bilaga 5 är en modellblankett för upprättande av provtagningsplanen Modifiera den så att den motsvarar provtagningen vid din egen produktionsanläggning.

1.8 UTVÄRDERING OCH BOKFÖRING AV DEN HACCP-BASERADE EGENKONTROLLEN

Syftet med utvärderingen är att konstatera om HACCP-programmet ska genomföras och om programmet förmår garantera livsmedelssäkerheten. Dessutom kan det utvärderas om ändringar behöver göras i programmet. Som hjälp i utvärderingen används handlingar och dokument med

anknytning till egenkontrollen. Bokföringen är en väsentlig del av HACCP-systemet, eftersom man inte utan bokföringsanteckningar kan påvisa att HACCP-programmet har följts, att man hållit sig inom de kritiska gränserna och vid behov vidtagit korrigerande åtgärder. Alla anteckningar i bokföringen ska göras på ett bestående sätt så att de inte kan ändras.

HACCP-programmet utvärderas på nytt också i situationer där produktionen ändras, ny information om hälsofaror erhålls, en hälsofaror upptäcks med en produkt eller de kritiska gränserna upprepade gånger överskrids.

Sammanställ en förteckning över åtgärder och metoder, med vilka egenkontrollens funktion utvärderas. Använd bilaga 6 som hjälp och redigera den vid behov.

1.9 HANDLINGAR OCH UPPTECKNINGAR I HACCP-SYSTEMET SAMT HANTERING AV DEM

Till handlingarna hör alla dokument som använts eller uppstår vid utarbetandet av HACCP-programmet. Uppteckningar som uppstår vid utarbetandet av HACCP-programmet är till exempel: uppteckningar med anknytning till uppföljningen av en kritisk styrpunkt, registrering av korrigerande åtgärder, uppteckningar med anknytning till utvärdering samt HACCP-utbildning för anställda.

I HACCP-programmet ska registreringsförfarandena för uppföljning, korrigerande åtgärder och verifiering beskrivas, liksom de blanketter som ska användas för registreringen.

Uppteckningar som uppstår i HACCP-systemet ska förvaras i två år och minst 6 månader efter produkternas försäljningstidpunkt.

2 HYGIENANVISNINGAR OCH ÖVERVAKNING AV DEM

I detta kapitel beskrivs rensningsanläggningens hygienrutiner för både anställda och besökare.

Komplettera anvisningarna så att de motsvarar din produktionsanläggning.

Personlig hygien

- ✓ Användning av örhängen, ringar, klockor och synliga piercingar är absolut förbjuden för personer som arbetar med oförpackade livsmedel.
- ✓ Arbetshandskarna ska vara rena och det ska vara möjligt att tvätta dem under varje arbetsfas.
- ✓ Användning av snus och tuggummi är absolut förbjuden i produktionslokalerna.

Handtvätt

- ✓ Händerna tvättas och desinficeras omsorgsfullt i enlighet med anvisningarna innan arbetet inleds, alltid efter toalettbesök och vid återkomst till arbetet efter en rast.
- ✓ Tvål och desinfektionsmedel ska vara tillgängligt vid varje handtvättställe.

Arbetskläder

- ✓ Endast skyddskläder och -accessorier som delats ut av arbetsgivaren är godkända vid rensningsanläggningen. Det är förbjudet att använda egna skyddskläder.
- ✓ Skyddskläderna ska vara rena och hela.
- ✓ Rena skyddskläder förvaras åtskilda från smutsiga.

- ✓ Skyddskläderna tvättas i arbetsgivarens lokaler.

Att beakta vid sjukdomsfall

- ✓ Om en anställd misstänker att han eller hon har blivit sjuk, ska rensningsanläggningens chef omedelbart underrättas om detta.
- ✓ Vid misstanke om magsjuka ska den anställda omedelbart lämna produktionslokalerna.
- ✓ Vid skärsår ska såret tvättas, desinficeras och skyddas. Om blod har hamnat på arbetsytorna ska ytorna tvättas och sköljas. Om det är möjligt att fortsätta arbeta ska det säkerställas att såret inte blöder.

Besökare

- ✓ Besökare ska använda skyddskläder (skyddsoverall, skoskydd och huvudbonad). Även händerna ska tvättas innan man går in i produktionslokalerna.

Arbete i produktionslokalerna

- ✓ Arbetsutrymmena och -ytorna sköljs regelbundet under arbetsdagen.
- ✓ Skyddskläderna och -accessoarerna ska sköljas regelbundet under arbetsdagen.
- ✓ Fisk som hamnat på golvet lyfts inte tillbaka upp på produktionslinjen.

Bifoga:

En planritning över produktionslokalerna, av vilken indelningen mellan den s.k. rena och smutsiga sidan framgår. Märk ut fiskens och personalens rörelser med pilar på ritningen och beakta risken för korskontaminering.

Blankett: Uppföljning av hygieniskt arbete

En anställd ska få introduktion i hygienanvisningarna innan arbetet inleds. Rensningsanläggningens chef ansvarar för introduktionen och för att hygienanvisningarna iakttas.

3 UPPFÖLJNING AV PERSONALENS HÄLSOTILLSTÅND

Om du vill kan du i detta kapitel inkludera personalens hälsointyg och blanketter för uppföljning av hälsotillståndet. Kom ihåg att ta hänsyn till dataskyddslagen (5.12.2018/1050).

Hygienpass:

- ✓ Upprätta en förteckning över personer som måste ha hygienpass och har uppvisat ett ursprungligt hygienpass för företagaren.
- ✓ Bokföringen kan vara i pappersform, elektronisk eller både och. Företagaren måste kunna förevisa förteckningen för övervakaren.

Mer detaljerad information om hygienkunskap och hygienpass finns på [Livsmedelsmyndighetens webbsidor](#).

Program för uppföljning av hälsotillståndet:

- ✓ Företagaren ska ha ett program för uppföljning av hälsotillståndet. I praktiken innebär detta uppdaterad bokföring av utredningarna om personalens hälsotillstånd. Av egenkontrollen ska det åtminstone framgå för vilka anställda en utredning krävs, att de ifrågavarande personernas lämplighet för livsmedelsarbete har konstaterats samt var utredningarna som gäller hälsotillståndet förvaras.
- ✓ De egentliga hälsouppgifterna om personalen behöver inte förvaras på arbetsplatsen, utan kan förvaras till exempel vid företagshälsovården. Aktörerna som utför utredningarna av hälsotillståndet ansvarar för hur utredningarna genomförs i praktiken. Livsmedelsföretagaren och aktören som utför utredningarna av hälsotillståndet ska sinsemellan komma överens om hur företagaren ska informeras.
- ✓ Företagaren ska säkerställa att personalens hälsotillstånd inte äventyrar livsmedelssäkerheten. Personer som har konstaterats eller misstänks bära på en sjukdom som smittar via livsmedel hanterar inte livsmedel vid livsmedelslokalen.

Mer detaljerade anvisningar finns i [en anvisning utfärdad av Institutet för hälsa och välfärd \(THL\)](#)

Bifoga:

Blankett: Uppföljning av personalens hälsotillstånd

4 HANTERING AV KYLKEDJAN

I det här kapitlet beskrivs hanteringen av rensningsanläggningens kylkedja. **Komplettera beskrivningen vid behov så att den motsvarar din rensningsanläggning.**

Man strävar efter att inleda kylningsprocessen för fisk så snabbt som möjligt efter rensningen. Under den varma årstiden rekommenderas det att fisken kyls innan den rensas. Annars finns det en risk för att isen smälter på grund av fiskens högre temperatur. Smältvattnet utgör en bra grogrund för mikrober. Förvaringstemperaturen för färsk fisk är 0-2°C.

Fiskens kylkedja hanteras på följande sätt:

Mottagning av fisk (avblodad fisk som härstammar utanför anläggningen)

När det gäller mottagningen av fiskpartier ska man utse en person som ansvarar för granskningen av levererade fiskpartier, förflyttningen till rätt förvaringslokaler och registreringen av mottagningsgranskningen.

Ansvarig person: _____

Temperaturen för varje fiskparti mäts och antecknas på mottagningsblanketten. Temperaturen för färdigt avblodad fisk mätt i muskeln måste vara 0°C - +3°C.

Uppföljning av kylutrymmenas temperatur

Kylutrymmenas temperatur mäts elektroniskt och värdena lagras automatiskt i uppföljningssystemet. Kylutrymmena har utrustats med ett larmsystem som skickar ett larm om temperaturavvikelser till anläggningschefens telefon.

Ansvarig person:

Sändning av fisk

För varje levererat fiskparti mäts temperaturen i fiskens muskel regelbundet. Temperaturen måste vara 0°C - +3°C.

Ansvarig person:

Uppföljning av temperaturen under transport

Transporttemperaturen måste kunna kontrolleras. Förvara i anslutning till detta kapitel de utskrifter du fått av transportföretaget.

Bilagor: Verifikat över kyltransport
 Blanketter: Mottagningsgranskning
 Temperaturuppföljning i kylutrymmena
 Sändning av fiskparti, temperaturuppföljning

5 UPPFÖLJNING AV VATTENKVALITETEN

Beskriv nedan varifrån vattnet som används i rensningsanläggningen kommer. Används havs- eller ytvatten i samband med avblodningen. Har anläggningen tillgång till en borrhull eller kommer vattnet från det kommunala vattennätet. Vattnet som används vid rensningsanläggningen måste motsvara Valviras krav på hushållsvatten.

https://www.valvira.fi/documents/18502/9370826/Anvisning_for_tillampning_av_hushallsvattenfor_ordningen_del_1.pdf/2748e063-6a87-db5a-49f8-dc543b47d01e

Redigera blanketten så att den motsvarar rensningsanläggningens uppföljning av vattenkvaliteten.

Vatten som används i samband med avblodning:

Vatten som används i samband med rensning och sköljning av fisk:

Vatten som används för att tillverka is:

Vatten som används för tvätt vid rensningsanläggningen:

Används en anordning för omvänd osmos:

Verksamhetsanvisning:

Numrera vattenposterna på rensningsanläggningens planritning. Vattenprover tas i tur och ordning från olika vattenposter vart fjärde år. Kom överens om undersökningens omfattning med tillsynsmyndigheten.

Gränsvärden: se länk på Valviras sidor

Verksamhetsanvisning vid överskridning av gränserna: Utred orsaken till avvikelserna, utför vid behov korrigerande åtgärder och ta ett nytt prov.

För observationen och provtagningen ansvarar:

Bilagor: Undersökningsresultat för vatten och is

Blankett: Uppföljningsblankett för provtagning av vatten och is (se bilaga 5)

6 BEKÄMPNING AV SKADEDJUR

Produktionslokalerna kontrolleras regelbundet för skadedjur. I synnerhet avföring avslöjar ovälkomna gäster. Ett avtal om bekämpning av skadedjur kan ingås med ett utomstående företag.

se <https://tukes.fi/documents/5470659/6372697/Jyrsij%C3%B6iden+torjunta+rehu-+ja+elintarviketuotannossa+SV/9aa805b8-c89e-1102-8c23-ee155aecf28f>

- ✓ Märk ut fällor och lockbeten på rensningsanläggningens planritning. Om du sköter bekämpningen själv ska du se till att fällorna kontrolleras regelbundet.
- ✓ Räkna upp de använda bekämpningsmedlen och foga skyddsinformationsbladen till detta kapitel.
- ✓ Se till att inga skadedjur kan komma in i produktionslokalerna via dörrarna. Håll fönstren stängda.
- ✓ Säkerställ att ingen fågelavföring finns i transportbehållarna.

För bekämpningen av skadedjur ansvarar:

Blankett: Skadedjur

7 RENGÖRING OCH DESINFICERING SAMT UPPFÖLJNING

Det måste finnas en plan för rengöring och desinficering av produktionslokalerna. Rengöringen av maskiner, anordningar, produktionsytor (väggar, tak, golvytor), transportkärl etc. ska beskrivas. Även rengöringen av kylrum, sociala utrymmen osv. ska beskrivas.

Blanketten kan användas som hjälp och redigeras så att den motsvarar produktionslokalerna.

Observera!

- ✓ Produktionslokalerna ska tvättas och desinficeras dagligen.
- ✓ Rengöringsredskapen som används i rensningsanläggningen ska märkas så att samma redskap inte används för tvätt av både golven och arbetsytorna.
- ✓ På samma sätt får rengöringsredskapen i pausutrymmena och toaletten inte användas för rengöring av produktionslokalerna.
- ✓ Tvätt- och desinfektionsmedel förvaras i ett låst skåp.
- ✓ Det ska finnas en s.k. städskrubb för rengöringsredskap, där redskapen också kan torka.
- ✓ Räkna upp de använda rengörings- och desinfektionsmedlen och foga skyddsinformationsbladen till detta kapitel.

För rengöringen av produktionslokalerna ansvarar:

För uppföljningen av rengöringen av produktionslokalerna ansvarar:

Blankett: Rengöringsprogrammet och uppföljningen av det

8 UNDERHÅLLSPROGRAM

Produktionslokalernas, maskinernas och anordningarnas skick följs upp regelbundet. Fel meddelas genast till rensningsanläggningens chef eller den som ansvarar för underhållet. Ismaskiner, kylanordningar och termometrar kontrolleras två gånger per år.

Använd blanketten som hjälp och redigera den så att den motsvarar din rensningsanläggning.

- ✓ Ytorna i produktionslokalerna ska vara hela och lätta att rengöra.
- ✓ Om produktionslokalerna har fönster ska de ha hela insektsnät.
- ✓ Maskinerna och anordningarna får inte läcka olja eller smörjmedel.
- ✓ Vid plötslig reparation av maskiner och anordningar avbryts produktionen.

För underhållet ansvarar:

Blankett: Underhåll

9 AVFALLSHANTERING: ICKE-ANIMALISKT AVFALL

I rensningsanläggningen uppstår avfall från förpackningsmaterial samt personalens pausutrymmen och sociala utrymmen.

Använd blanketten som hjälp och redigera den så att den motsvarar din rensningsanläggning.

- ✓ Förvara inte avfall i ett utrymme där fisken fortfarande är oförpackad.
- ✓ Rengör också avfallskärnen regelbundet.

10 AVFALLSHANTERING: ANIMALISKT AVFALL

Livsmedelsföretagaren ansvarar för vederbörlig hantering av biprodukter som uppstår i verksamheten på ett sådant sätt att livsmedels- och fodersäkerheten kan garanteras. Biprodukter och produkter som härletts från dem ska klassificeras, insamlas, transporteras, lagras, förbehandlas, förstöras, föras ut på marknaden, exporteras, transiteras och användas i enlighet med bestämmelserna i förordningen om biprodukter.

Biprodukter ska klassificeras i tre kategorier utifrån den risk som är förknippad med produkterna. Biprodukter ska insamlas och förvaras märkta enligt klassificeringen. [Du hittar mer information om klassificering av biprodukter här.](#)

Biprodukter ska behandlas, förädlas och lagras i förhållanden som förhindrar korskontaminering och vid behov i en del av anläggningen som anvisats specifikt för detta. Utrymmet som används för förvaring av biprodukter kan vara antingen ett separat rum eller till exempel ett förslutningsbart, tät kärl. Vid bedömning av ett utrymmes lämplighet för förvaring av biprodukter ska man beakta faktorer med anknytning till den risk som förvaringen av biprodukter möjligen medför för livsmedlet. Anläggningen ska se till att biprodukter som tillhör olika kategorier kan identifieras och hålls åtskilda från varandra under förvaringen.

Biprodukter får överlämnas för transport från anläggningen endast till en transportör eller ett transportföretag som har registrerats på vederbörligt sätt. Dessutom ska det säkerställas att mottagaren av biprodukterna har rätt att behandla de skickade biprodukterna. [Du hittar mer information om transport av biprodukter här.](#)

Upprätta en beskrivning av verksamheten med anknytning till behandling av biprodukter vid din rensningsanläggning.

11 INFORMATION OM RÅVARAN

Rensad regnbågslox klassificeras i tre olika produktkategorier: superior, standard och process. Superior är helt felfri fisk med rött kött. Standard är basfisk med ljusare kött och process används som råvara inom livsmedelsindustrin.

Vid försäljning till partihandeln används också beteckningarna handelsfisk och filéfisk, som beskriver försäljningsstorleken på hel fisk.

Vid klassificering av sik används storleksklassificeringen I, II och III, av vilka den sista anger den minsta storleken.

Om du vill kan du lägga till information om din egen fisk här.

12 SPÅRBARHET OCH FÖRPACKNINGSMÄRKNINGAR

SPÅRBARHET

Med livsmedels spårbarhet avses att det går att påvisa varifrån livsmedlen har anskaffats och vart de har levererats vidare. Dessutom ska anskaffnings- och leveranstidpunkterna för produkterna vara kända.

Förpackningsmärkning och spårbarhet är en väsentlig del av riskhanteringen och således också av systemet för egenkontroll. Det förutsätts att alla livsmedelsföretagare har en spårbarhet enligt principen ”en bakåt, en framåt” i enlighet med EU:s allmänna livsmedelsförordning.

Spårbarheten ska kunna verifieras utifrån dokument samt markeringar som finns på eller medföljer livsmedlen.

Ju bättre uppgifterna som uppstår vid mottagande och sändning av livsmedel kan verifieras, desto bättre kan både hälsofarorna och de ekonomiska skadorna begränsas i en möjlig problemsituation.

- ✓ Säkerställ att produktmärkningarna och uppgifterna i dokumentet (dvs. fraktsedel) överensstämmer med varandra.
- ✓ Säkerställ att produktmärkningarna och uppgifterna i dokumentet (dvs. fraktsedel) innehåller den information som förutsätts i lagstiftningen.
- ✓ Uppgifterna ska förvaras i åtminstone ett år.

Om alla uppgifter med anknytning till spårbarheten är tillgängliga, kan du också visa för din livsmedelsövervakare att spårbarheten fungerar och att du kan agera på rätt sätt i möjliga problemsituationer.

När det gäller fiskodlingsanläggningens egenkontroll stöds spårbarheten av uppgifterna om fiskens ursprung samt om när och från vilken bassäng/nätkasse fiskpartiet har hämtats till rensningsanläggningen.

Spårbarhetsuppgifterna kan anges i förpackningsmärkningarna eller köpebrevet som medföljer partiet, men också med till exempel en streckkod, ett elektroniskt chip eller något annat märkningssystem. Uppgifterna och/eller partikoden ska vid behov uppvisas för tillsynsmyndigheten.

FISKPARTIETS KOD

Enligt Europeiska unionens gemensamma fiskeripolitik (GFP) omfattas alla fiskeri- och vattenbruksprodukter som fångats eller odlats i havet i EU:s vattenområden av en partispecifik spårbarhetsskyldighet. Fiskeri- och vattenbruksprodukter som härstammar från havet ska kunna spåras längs hela kedjan, från fångsten eller upptagningen av partiet ända fram till detaljförsäljningen. På detta sätt ska spårbarheten fullgöras i varje produktions-, förädlings- och distributionsfas.

Med hjälp av kraven beträffande partiuppgifter och spårbarhet som förutsätts i EU:s gemensamma fiskeripolitik (GFP) vill man säkerställa att fisk som härstammar från EU:s vattenområden har fångats och producerats på ett lagligt och hållbart sätt. Kraven gäller hela kedjan från primärproduktion till detaljhandel och skiljer sig från spårbarhetskraven i livsmedelslagstiftningen i så pass stor utsträckning att alla aktörer inom branschen behöver göra sig förtrogna med dem.

Med fiskparti avses fångad eller odlad fisk, vilken a) är av samma art, b) har fångats/tagits upp i samma område eller härstammar från samma vattenbruksanläggning eller c) har fångats/tagits upp under samma dag. Fiskpartiets partikod skapas i samband med den första försäljningen och ska följa med fisken ända fram till butiken. Om nya fiskpartier skapas av befintliga fiskpartier eller fiskpartier kombineras i leveranskedjan ska den ursprungliga partikoden också medfölja det nya fiskpartiet. För varje fiskparti ska åtminstone följande uppgifter kunna påvisas:

- partiets nummer
- vattenbruksenhetens namn
- den aktuella artens FAO-kod bestående av tre bokstäver
- fångst- eller produktionsdatumet
- partiets mängd i nettovikt (kg eller stycken)
- leverantörens namn och adress

Partikoden bildas av vattenbruksanläggningens nummer, partiets fångstdatum, den artspecifika FAO-koden, partiets nettovikt och partiets nummer (vilket parti i ordningen under en dag).

En fiskodlingsanläggningens partikod kan alltså se ut till exempel på följande sätt: **FI12345-180814TRR1000-1**, där FI12345 är anläggningens kod som erhållits av Livsmedelsmyndigheten, 180814 är partiets fångstdatum (i formen ååmmdd), TRR är FAO-koden för regnbågslox, 1 000 är partiets nettovikt i kilogram och 1 hänvisar till dagens första parti.

Mer information om fiskpartikoder:

<https://mmm.fi/kalat/elinkeinokalatalous/kalastuksen-valvonta-ja-kiintioseuranta/jaljitettavyys/tunnistenumero>

FÖRPACKNINGSMÄRKNINGAR

I jord- och skogsbruksministeriets förordning om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna föreskrivs det dessutom om andra uppgifter som ska ges i de allmänna förpackningsmärkningarna. Sådana uppgifter är bl.a. identifieringsmärkningarna för partier och allergiframkallande ämnen. När det gäller vattenbruksprodukter är andra obligatoriska märkningarna med stöd av EU-förordningarna artens handelsbeteckning och vetenskapliga namn, produktionsmetod (t.ex. ”odlad”) och odlingsområde/-land. Förpackade produkter ska också märkas

med sista användningsdatum och datum för minsta hållbarhet. I vissa fall ska det också nämnas om produkten är upptinad. När det gäller icke färdigförpackade vattenbruksprodukter, till exempel sådana som är avsedda för lösvikts- eller detaljförsäljning, får samma information (med undantag för datum för minsta hållbarhet eller sista användningsdatum) också uppges på andra sätt, till exempel med hjälp av en plansch på försäljningsstället.

Mer information om och länkar till spårbarhetsskyldigheter och -principer hittas bl.a. på jord- och skogsbruksministeriets sidor. Mer information om förpackningsmärkningar för livsmedel hittas i sammanfattad form på Livsmedelsmyndighetens sidor. Uppdaterade listor med använda handelsnamn och FAO-koder hittas för sin del via länkarna.

Blankett: Kontroll av förpackningsmärkningar

13 PLAN FÖR INFORMATION OCH PRODUKTÅTERKALLELSE

Att återkalla en produkt och avlägsna den från försäljning är en del av varuleverantörens, importörens och butikens egenkontroll. Varje aktörs plan för egenkontrollen ska innehålla en beskrivning av hur situationer där produktåterkallelse är nödvändig ska genomföras ända fram till förstöringsförfarandena.

Offentlig produktåterkallelse ska alltid tillämpas när ett livsmedel med stöd av en riskbedömning inte är säkert att använda. Ett livsmedel betraktas inte som säkert om det är farligt för hälsan eller inte går att äta. Om det finns skäl att misstänka att ett livsmedel kan vara farligt för hälsan, ska aktörerna inom livsmedelsbranschen överväga hur allvarlig den möjliga hälsorisken är och utifrån det besluta vilka åtgärder som behöver vidtas.

Kommissionen har utfärdat anvisningar som kan användas som hjälp i övervägandet: http://ec.europa.eu/food/safety/docs/gfl_req_guidance_rev_8_en.pdf (Anvisningar om sättande i kraft av artiklarna 12, 14, 17, 18, 19 och 20 i förordning (EG) nr 178/2002 om allmänna principer och krav för livsmedelslagstiftning. Slutsatser av ständiga kommittén för livsmedelskedjan och djurhälsa 26.1.2010).

Alla återkallelser som görs på grund av säkerhetskrav ska anmälas till den lokala tillsynsmyndigheten och Livsmedelsmyndigheten. Om produkten är farlig för hälsan eller strider mot kraven i lagstiftningen ska myndigheten omedelbart underrättas. Livsmedelsmyndigheten rekommenderar att en återkallelseblankett skickas till myndigheterna också när produkter tas ur försäljning på grund av kommersiella orsaker.

Ett livsmedel tas ur försäljning om de kommersiella kraven för livsmedlet inte uppfylls. I sådana fall uppfyller livsmedlet inte de kvalitetskrav som ställs på det till exempel i fråga om egenskaper som kan förnimmas med sinnena eller livsmedlets sammansättning (fel i livsmedlets struktur eller utseende). När de kommersiella kraven för ett livsmedel inte uppfylls, tas livsmedlet ur försäljning när produkten ännu står under leverantörens, importörens eller butikens direkta övervakning. I samband med att ett livsmedel tas ur försäljning på grund av kommersiella orsaker återkallas livsmedlet inte offentligt från konsumenterna och åtgärden är inte föremål för någon anmälningskyldighet gentemot myndigheterna.

Det huvudsakliga ansvaret för att återkalla en produkt eller ta en produkt ur försäljning samt informera distributörerna och återförsäljarna tillhör i allmänhet leverantören eller varumärkets ägare eller en representant som getts fullmakt.

Utarbeta en plan för produktåterkallelse och information om produktåterkallelse.

Mer information och anvisningar samt en blankett som kan användas vid återkallelse hittar du via följande länkar:

<https://www.ruokavirasto.fi/sv/om-oss/tjanster/guider-och-blanketter/foretag/livsmedelsbranschen/tillbakadragande/>

<http://www.etl.fi/media/aineistot/suosituksset-ja-ohjeet/kaupan-ja-teollisuuden-ohje-viestintaan-ja-yhteistyohon-elintarvikkeiden-takaisinvetotilanteissa-.pdf>

14 FÖRPACKNINGSMATERIALETS LÄMPLIGHET FÖR LIVSMEDEL

Material och tillbehör som kommer i kontakt med livsmedel ska uppfylla kraven i lagstiftningen.

Alla aktörer i leveranskedjan - från livsmedelsproducenten till användaren eller aktören inom handeln (unionsintern handel och import från tredje land i samband med färdigförpackade förädlade livsmedel) - ansvarar för att kontaktmaterialen överensstämmer med lagstiftningen. Utgångspunkten för egenkontrollen är att vederbörliga anmälningar om överensstämmelse med kraven och intygsdokument erhålls av leverantörerna.

Intygsdokument ska vara tillgängliga för varje förpackningsmaterial.

Förvara här alla intyg över överensstämmelse med kraven som gäller förpackningsmaterial. Du får dem av leverantören (t.ex. lådtillverkaren) på begäran.

Mer information via länken nedan:

https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/yritykset/elintarvikeala/valmistus/pakkaukset-ja-muut-elintarvikekontaktimateriaalit/ohjeita-ja-hyodyllisia-linkkeja/pohjmainen_tarkastuslista_elintarv_kanssa_kosk_joutuvista_materiaaleista_ja_tarvikkeista.pdf

15 MYNDIGHETSGODKÄNNANDEN

Förvara här handlingar som beviljats av myndigheterna inklusive bilagor.

Bifoga här t.ex. hälsogodkännandet för rensningsanläggningen, som krävs av rensningsanläggningen om det vid anläggningen förekommer rensning av odlad fisk som härstammar från ett restriktionsområde eller en restriktionszon som inrättats på grund av en fisksjukdom med snabb spridningsförmåga. I Finland finns det för närvarande ett restriktionsområde som inrättats på grund av VHS-smitta, Åland, samt restriktionszoner som inrättats på grund av IHN-smitta.


16 FÖRVARING AV ANVISNINGARNA OM EGENKONTROLL

Ange här på vilket sätt och var rensningsanläggningens program för egenkontroll förvaras. Är programmet för egenkontroll i elektronisk form och/eller i pappersform.

För förvaringen ansvarar:

BILAGA 1

BESKRIVNING AV RENSNINGSPROCESSEN

RENSNINGSPROCESSEN	MOTTAGNING	
	BEDÖVNING	(VATTEN)
	STICKNING	(VATTEN)
	AVBLODNING	(VATTEN)
	RENSNING OCH TILLVARATAGANDE AV ROM	(VATTEN) (RENSNINGSAVFALL)
	SKÖLJNING	(VATTEN)
	KYLNING	(VATTEN)
	SORTERING	
	VÄGNING	
	FÖRPACKNING OCH MÄRKNING	(IS) (FÖRPACKNINGSMATERIAL)
	LAGRING OCH KYLNING	(IS) (FÖRPACKNINGSMATERIAL)
	LAGRING OCH KYLNING	(IS) (FÖRPACKNINGSMATERIAL)
	LEVERANS	(IS) (FÖRPACKNINGSMATERIAL)

BILAGA 2

BESKRIVNING AV PROCESSEN OCH RISKFAKTORER I PRODUKTIONSMILJÖN

Beskriv här rensningsanläggningens produktionsmiljö inklusive riskfaktorer. Arbetsfaserna nedan är endast exempel. Anpassa och lägg till eller ta bort arbetsfaser vid behov.

ARBETSFAS	BESKRIVNING AV ARBETET	RISKFAKTORER	HANTERINGSMETOD
1. a) UPPTAGNING AV FISK	Fiskarna tas upp med håv från rensningskassen	Sjuka, döda eller skadade fiskar. Smutsiga redskap och transportkärl.	Döda fiskar avlägsnas från nätkassen innan fiskarna tas upp. Kvaliteten på fiskpartiet som ska rensas kontrolleras visuellt och temperaturen mäts. Karenstiderna för läkemedel iakttas. Båtar, redskap, behållare och utrymmen som används under behandlingen hålls rena och i gott skick. Varje rensat fiskparti bokförs.
1. b) MOTTAGNING AV FISK UTIFRÅN	Fiskarna tas emot i transportkärl (big box, lådor e.d.)	Skämd och skadad fisk. Smutsiga redskap och transportkärl. För hög transporttemperatur $>+3^{\circ}\text{C}$	Kvaliteten på det stukna fiskpartiet kontrolleras visuellt och temperaturen mäts, ska vara $<+3^{\circ}\text{C}$. Karenstiderna för läkemedel iakttas. Transportkärlen som används i samband med behandlingen ska vara rena och i gott skick. Varje mottaget fiskparti bokförs. Orensad fisk ska rensas inom två timmar efter mottagning?
2. BEDÖVNING	Fiskarna bedövas med koldioxid eller elektricitet	Obedövad fisk eller fisk som dött under transporten. Smutsiga ytor. Rester av rengöringsmedel.	Renhållning av skyddskläder och handskar. Visuell kvalitetskontroll. Bedövningen utförs snabbt och skickligt med ändamålsenlig utrustning. Tillräckligt lång bedövningstid. Ytorna sköljs innan arbetet inleds och sköljs också regelbundet under arbetsfasens gång. Vattnet får inte

ARBETSFAS	BESKRIVNING AV ARBETET	RISKFaktorER	HANTERINGSMETOD
			innehålla orenheter eller andra faktorer som kan försämra fiskens kvalitet. Provtagning av vattnet som används vid rensningsanläggningen. Hygienprovtagning från ytorna (<i>Listeria monocytogenes</i> ?, totala bakterier).
3. STICKNING	Fiskarnas gälbågar eller gälartär kapas	Smutsiga ytor och arbetsredskap. Ett felaktigt snitt skadar hjärtat så att hjärtat inte pumpar ut blodet ur fisken. Fisken dör före den är avblodad.	Renhållning av skyddskläder och handskar. Fiskarna är orörliga efter bedövningen. Avblodning omedelbart efter bedövningen. Vattnet får inte innehålla orenheter eller andra faktorer som kan försämra fiskens kvalitet. Provtagning av vattnet som används vid rensningsanläggningen. Hygienprovtagning från ytorna (<i>Listeria monocytogenes</i> ?, totala bakterier).
4. RENSNING	Fiskens buk skärs upp och tarpaketet och njuren avlägsnas. Rompåsar tas till vara.	Smutsiga ytor eller arbetsredskap. Rester av rengöringsmedel. Fisken har fastat för kort tid och tarminnehållet hamnar på bordet. Bakterier från tarmarna och gälarna kommer i kontakt med fiskens kött. Delar av njuren blir kvar. Gallblåsan skärs upp. Parasiter förekommer.	Ytorna sköljs innan arbetet inleds och även under arbetsfasens gång. Omsorgsfull rensning med ändamålsenliga arbetsredskap. Renhållning av skyddskläder och handskar. Visuell inspektion för att hitta parasiter. Vattnet får inte innehålla orenheter eller andra faktorer som kan försämra fiskens kvalitet. Provtagning av vattnet som används vid rensningsanläggningen. Hygienprovtagning från ytorna (<i>Listeria monocytogenes</i> ?, totala bakterier).
5. SKÖLJNING	Fiskens bukhåla och yta sköljs med vatten	Smutsiga ytor och arbetsredskap. Sköljvattnet har dålig kvalitet, vattnet uppfyller inte kvalitetskraven.	Ytorna sköljs innan arbetet inleds och även under arbetsfasens gång. Omsorgsfull sköljning. Renhållning av skyddskläder och

ARBETSFAS	BESKRIVNING AV ARBETET	RISKFaktorER	HANTERINGSMETOD
			handskar. Tillräcklig cirkulation av sköljvattnet ombesörjs. Vattnet får inte innehålla orenheter eller andra faktorer som kan försämra fiskens kvalitet. Provtagning av vattnet som används vid rensningsanläggningen. Hygienprovtagning från ytorna (<i>Listeria monocytogenes</i> ?, totala bakterier).
6. KYLNING	Fiskarna kyls i isvatten före sorteringen	Smutsiga ytor och arbetsredskap. Rester av rengöringsmedel. Isen och vattnet har dålig mikrobiologisk kvalitet. Vattnet som använts för tillverkning av is uppfyller inte kvalitetskraven. Kylvattnet har för hög temperatur > +3°C	Vattnet får inte innehålla orenheter eller andra faktorer som kan försämra fiskens kvalitet. Provtagning av vattnet som används vid rensningsanläggningen. Hygienprovtagning från ytorna (<i>Listeria monocytogenes</i> ?, totala bakterier).
7. SORTERING	Sortering och produktklassificering av fiskarna	Smutsiga ytor och arbetsredskap. Rester av rengöringsmedel. Brådska vid sorteringen och att kvalitetsklasserna blandas ihop	Hygienprovtagning från ytorna (<i>Listeria monocytogenes</i> ?, totala bakterier).
8. VÄGNING	Fiskarna vägs enligt jämn eller växlande vikt i lådor/plastbaljor som skyddats med plastpåsar. Åtminstone de översta lådorna på pallen skyddas med lock. Rommen vägs i 15 kg lådor och förses med skyddsplast. Lådorna kyls	Vågarnas taraspecifikation är felaktig. Smutsiga lådor. Lådorna ligger på golvet, vilket medför risk för att den understa lådan ska kontamineras av det smutsiga underlaget. Smutsiga och oskyddade plastbaljor. För lite is, vilket leder till bristfällig kylning. Smältvatten från isen rinner ned i romlådan. Fiskens rensningstemperatur är för hög. Då smälter	Vattnet som används till is får inte innehålla orenheter eller andra faktorer som kan försämra fiskens kvalitet. Regelbunden provtagning av vattnet som används vid rensningsanläggningen. Regelbunden tvätt och desinficering av ismaskinerna. Hygienprovtagning från ytorna (<i>Listeria monocytogenes</i> ?, totala bakterier). Visuell inspektion före lastning.

ARBETSFAS	BESKRIVNING AV ARBETET	RISKFaktorER	HANTERINGSMETOD
9. FÖRPACKNING/LASTNING	med tillräckligt mycket is. Lådorna lastas på FIN- eller EUR-pallar i partier på 400-500 kg.	isen i lådan och kyler inte fisken. Skadade och smutsiga pallar. En smutsig pall för med sig smuts och orenheter till packeriet.	Golvet tvättas regelbundet under rensningsdagen. Smutsiga pallar tas inte in i packeriet. Visuell inspektion.
10. MÄRKNING	En förpackningsmärkning/etikett som beskriver lådans innehåll klistras på lådorna. Fiskpartiets kod	Bristfälliga eller felaktiga förpackningsmärkningar.	Visuell inspektion.
11. LAGRING OCH KYLNING	Lagring i 0 - +3°C grader	För hög lagringstemperatur. Då smälter isen och fisken kyls inte.	Regelbunden provtagning av vattnet som används vid rensningsanläggningen. Mätning av fiskens temperatur före leverans.
12. LEVERANS	Kyltransport i 0 - +3°C grader. Elektronisk mätning under transporten.	Smutsig transportutrustning. För hög transporttemperatur, vilket leder till att kylkedjan bryts. Kylanordningarna går sönder under transporten. Kylkedjan bryts.	Mätning av transporttemperaturen under transporten.
13. KONSUMENTEN	Fisken ska vara livsmedelsduglig ända fram till konsumenten. Felfritt utseende. Möjlighet att spåra fiskens ursprung.	Det är svårt att upptäcka parasiter som finns i musklerna när fisken är hel. Spårbarheten misslyckas. Fiskpartierna blandas ihop.	Renhållningsrutiner. Regelbunden provtagning av vattnet som används vid rensningsanläggningen. Mätning av fiskens temperatur före leverans. Iakttagande av karenstider i samband med läkemedelsanvändning, bekämpning av skadedjur, personalens hygienutbildning

BILAGA 3

BEDÖMNING AV RISKFAKTORER UNDER ARBETSFASERNA OCH DERAS SANNOLIKHET

SANNOLIK	Mikrobiologisk	Listeria monocytogenes	På produktionslokalernas ytor
	Kemisk	-	
	Fysikalisk	-	

MÖJLIG	Mikrobiologisk	Campylobacter Salmonella spp. Norovirus Staphylococcus aureus	Personalen Förorenat vatten
	Kemisk	Rester av tvätt- och desinfektionsmedel	
	Fysikalisk	Främmande föremål	

OSANNOLIK	Mikrobiologisk	Bacillus spp.	
	Kemisk	Miljökemikalier (andra än dioxin) Kemisk fara på grund av förpackningsmaterialet, så att en kemisk förening överförs till livsmedlet Tungmetaller Mögelgifter Smörjmedel och bränsle	
	Fysikalisk	Främmande föremål	

BILAGA 4

GRÄNSVÄRDEN FÖR KRITISKA STYRPUNKTER

KRITISK STYRPUNKT	FARA	ÖVERVAKNINGSMETOD	ÖVERVAKNINGSSÄTT OCH GRÄNSVÄRDE	ÖVERVAKNINGSFREKVENSENS	KORRIGERANDE ÅTGÄRD
SKÖLNING, ISNING,	Biologisk, kemisk och fysisk fara	Mikrobiologisk undersökning av vatten och is. Renhetsprover av ytorna genom strykning (<i>L.monocytogenes</i> samt totala bakterier och enterobakterier) Alltid före en brunn eller ny vattenpost tas i bruk.	VATTENPROV (BRUNN, VATTENPOST) (se https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/yritykset/elintarvikeala/valmistus/elintarvikeryhmat/vesi/eviran_ohje_10591_1.pdf) Mikrobiologisk kvalitet: <ul style="list-style-type: none"> Heterotrofiskt kolonialt 22°C <100 pmy/100 ml färg och lukt via sinnena E.coli 0 pmy/100 ml tarmbaserade enterokocker: 0 pmy/100 ml C.perfringens? Kemisk kvalitet: KRAV enligt SHM:s förordning 401/2001 VATTENPROV FRÅN YTTVATTEN: <ul style="list-style-type: none"> tarmbaserade enterokocker: 0 pmy/100 Koliforma bakterier: 0 pmy/100 ml C.perfringens inga cyanobakterier inga färg- och smakdefekter 	1 gång/år 1 gång/år 2 gånger/år 1 gång/år 1 gång/år 1 gång/år 1 gång/år 4 gånger/år 1 gång/år 1 gång/år	Rengöring och desinficering av vattenpost eller ismaskin. Vattenposten/ismaskinen tas ur bruk. Ny provtagning, tills det kan konstateras att gränsvärdena uppnås Rengöring och desinficering av ytorna. Tagning av ytrenhets- och listeriaprover, tills det kan konstateras att gränsvärdena uppnås

			Strykningsprov från ytor som fisken har kommit i kontakt med. <ul style="list-style-type: none"> • ytrenhetsprov (hygicult eller motsvarande) 	4 gånger/år	
KYLNING OCH FÖRPACKNING					
LAGRING, KYLNING, TRANSPORT	Ökat antal mikrober	Mätning av fiskens och rommens temperatur. Hållbarhetsmätning, utifrån vilken produkten ges en hållbarhetstid. Mätning av kylrummets temperatur	Fiskens temperatur vid leverans 0 - +3°C grader Hållbarhetsprov Lagrets temperatur 0 - +3°C grader	Varje parti En gång på hösten och våren? Varje dag	Temperaturen sjunker vid lagring. Mellankylning för att uppnå en godkänd temperatur för slutprodukten

Det lönar sig att komma överens med den egna tillsynsmyndigheten om provtagningen, eftersom rensningssäsongens längd ofta bestämmer provtagningsfrekvensen. På samma sätt lönar det sig att komma överens om vem som tar proverna. I regel fastställs proverna av ett ackrediterat laboratorium. Renhetsprover kan enkelt utföras vid det egna verksamhetsstället.

Listeria monocytogenes Kan tas, men är inte ett krav i lagstiftningen YT- och/eller PRODUKTPROV												
Kvalitativ provtagning		gränsvärde <100 pmy/g										
	PROVTAGNINGSOBJEKT	Provtagare	datum	värde	datum	värde	datum	värde	datum	värde	datum	värde
1												
2												
3												
4												
5												
6												
7												
8												
9												
10												

Till vem anmäls en avvikelse i det uppföljda gränsvärdet:

BILAGA 5

2/2

VATTEN OCH IS	Heterotrofiskt koloniantal 22°C **)		Tarmbaserade enterokocker		Kolibakterier *)		Escherichia coli				Listeria monocytogenes?								
	OBJEKT	datum	värde	datum	värde	datum	värde	datum	värde	datum	värde	datum	värde	datum	värde				
Ismaskin 1																			
Ismaskin 2																			
Borrbrunn																			
Kran 1																			
Kran 2																			
Havsvatten																			

BILAGA 6

UTVÄRDERING AV DEN HACCP-BASERADE EGENKONTROLLEN (STÖDSYSTEM)

UTVÄRDERING AV GRUNDDELEN I STÖDSYSTEMET FÖR EGENKONTROLL			
Beaktande av kraven i lagstiftningen, beskrivningar, arbetsanvisningar och bokföring	Granskning av hur väl kraven i lagstiftningen beaktas. Granskning av beskrivningar och arbetsanvisningar. Datum, utförare och resultat.	Granskning av bokföringen	Bedömning av ändringsbehovet t.ex. utifrån kvalitets- och analysresultat
Hygienanvisningar och övervakning av dem			
Uppföljning av personalens hälsotillstånd			
Hantering av kylkedjan			
Uppföljning av vattenkvaliteten			
Bekämpning av skadedjur			
Uppföljning av rengöringen och desinficeringen			
Underhållsprogram			
Avfallshantering: icke-animaliskt avfall			
Avfallshantering: animaliskt avfall			
Information om råvaran			
Spårbarhet och förpackningsmärkningar			
Plan för information och produktåterkallelse			
Förpackningsmaterialens lämplighet för livsmedel			
Myndighetsgodkännanden			
Förvaring av anvisningarna om egenkontroll			

ÖVRIGA KRAV FÖR EGENKONTROLLEN			
Beaktande av kraven i lagstiftningen, beskrivningar, arbetsanvisningar och bokföring	Granskning av hur väl kraven i lagstiftningen beaktas. Granskning av beskrivningar och arbetsanvisningar. Datum, utförare och resultat.	Granskning av bokföringen	Bedömning av ändringsbehovet t.ex. utifrån analysresultat
Mottagning			
Provtagningsplan			
Förvaring av egenkontrolldokument			

HACCP	
Ändringsbehov med anknytning till den HACCP-baserade egenkontrollen. Bedömning av huruvida det har skett ändringar som har förutsatt ändringar i egenkontrollen	Hur har man reagerat på ändringsbehoven med anknytning till egenkontrollen:

ALLMÄNNA HACCP-ANVISNINGAR	
Bedömning av huruvida planen för alla HACCP-faser har genomförts <ul style="list-style-type: none"> • faroanalys • kritiska styrpunkter • kritiska gränser • uppföljningssätt • korrigerande åtgärder • verifieringssätt • HACCP-dokument och övrig dokumentation 	Bedömning:

KRITISKA STYRPUNKTER, ÄNDRINGSBEHOV		
OBJEKT	Bedömning	Bedömningen görs med stöd av kvalitetsinformation och analysresultat
Avvikelse rapporter		
Verifiering		
Korrigerande åtgärder		

BLANKETT

MOTTAGNINGSGRANSKNING

Ansvarig person:		
Verksamhetsanvisning: Kvaliteten på varje (färdigt avblodad) fisk som kommer utifrån ska säkerställas i fråga om kvaliteten som kan iaktas med sinnen och temperaturen mäts i muskeln.	Gränsvärden Kännetecken för färsk fisk Temperaturen mätt i muskeln ska vara 0°C - +3°C	Verksamhetsanvisning när ett gränsvärde överskrids Fiskpartiet förkastas

Datum	Partikod	Mängd	Leverantör

Kvalitet som kan förnimmas med sinnen	Temperatur	Annat att observera	Kvittering

BLANKETT: RENGÖRINGSPROGRAMMET OCH UPPFÖLJNINGEN AV DET

se <https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/tietoa-meista/asiointi/oppaat-ja-lomakkeet/yritykset/elintarvikeala/elintarvikealan-oppaat/kalaohje-10501-liite-2-kala-alan-laitos.pdf>

Ansvarig person:		
Verksamhetsanvisning: I rengöringsplanen nämns rengöringsintervallen, -sätten och -medlen för lokaler och anordningar. Se skyddsinformationsbladen. Beroende på verksamhetens omfattning tas renhetsprover varje vecka-varje kvartal från de ytor som kommer i kontakt med oförpackad fisk.	Gränsvärden Tot. bakterier < pmy/cm ²	Verksamhetsanvisning när ett gränsvärde överskrids En noggrannare rengöring utförs och därefter tas nya prover. Om listeria hittas tas även listeriaprover från fisken.

Datum	Mätresultat	Åtgärder

Objekt eller arbetsfas	Definition
T.ex. rensningsbord	Del av rensningslinjen Material: rostfritt stål/syrafast stål
Rengöringsfrekvens	Dagligen
Förrengöring	Sköljning med ljummet/kallt vatten
Tvätt	Tvättanordningens namn/ämne och dosering/temperatur/verkningstid om skumtvätt används
Sköljning	Tvättanordningens namn/temperatur
Desinficering	Ämne och dosering/spridningsätt/verkningstid, om eftersköljning behövs
Eftersköljning	Definieras endast om det behövs med tanke på ämnet

Redigera och lägg till i tabellen så att varje maskin, anordning, redskap, lokal inklusive golv och dörrhandtag har ett rengöringsprogram.

