

Evira-anvisning 16036/2/sv



Tillsynen över fiskefartyg



TILLSYNNEN ÖVER FISKEFARTYG

Innehåll

| | | |
|------|--|----|
| 1 | Allmänt..... | 2 |
| 2 | Definitioner | 2 |
| 3 | Lagstiftning | 3 |
| 4 | Fiskeriprodukter som primärprodukter och överlåtelse av små mängder direkt till konsumenten 3 | |
| 5 | Anmälan om primärproduktionsställe | 4 |
| 5.1 | Innehållet i anmälan om primärproduktionsställe | 4 |
| 6 | Hur ett fiskefartyg godkänns som ett frysartyg eller fabriksartyg..... | 5 |
| 7 | Myndighetstillsynen..... | 6 |
| 7.1 | Hur livsmedelstillsynsmyndigheten får information om fiskefartygen | 7 |
| 8 | Beskrivningen av egenkontrollen | 7 |
| 9 | Spårbarhetskraven: bokföring och handlingar | 8 |
| 10 | Kraven på fiskefartygen..... | 9 |
| 10.1 | Kraven på fiskefartygens konstruktion | 9 |
| 10.2 | Kraven på verksamheten på fiskefartyg | 10 |
| 11 | Biprodukterna som uppkommer på ett fiskefartyg..... | 11 |
| 12 | Kraven på lossningen och landningen av fiskeriprodukter | 11 |
| 13 | Kraven på lagringen och transporten av fiskeriprodukter | 12 |

En myndighets verksamhet skall bygga på den befogenhet som föreskrivs i lag och lagen skall noggrant följas i myndighetens verksamhet. Myndighetens anvisningar är till sin rättsliga natur inte bindande för andra myndigheter eller företagare. I sista hand avgörs frågor som gäller tillämpandet av lagstiftningen av en domstol.

I denna anvisning ingår såväl direkta citat ur lagstiftningen som tolkningar av hur lagstiftningen skall tillämpas. Direkta citat ur lagstiftningen har skrivits med *kursiv*. Tolkningarna som framförs i anvisningen är Livsmedelssäkerhetsverket Eviras synpunkter på hur lagstiftningen borde tillämpas.

TILLSYVEN ÖVER FISKEFARTYG

1 Allmänt

Den officiella livsmedelstillsynen över fiskefartyg regleras av bilaga III till förordningen (EG) nr 854/2004 om kontroll av livsmedel av animaliskt ursprung. Fartygen och lossningen av fångsten skall kontrolleras regelbundet för att man skall kunna försäkra sig om att fiskeriprodukterna hanteras på korrekt sätt och att hygien- och temperaturkraven följs.

Denna anvisning tillämpas på myndighetstillsynen över fiskefartyg. Livsmedelstillsynsmyndigheten skall utöva tillsyn över att företagaren följer kraven som uppställts i lagstiftningen.

Evira har utarbetat en separat anvisning om tillsynen över fiskeriprodukter (Eviras anvisning 16023), som utöver de saker som ingår i den officiella tillsynen över fiskeriprodukter som avses i förordning (EG) nr 854/2004 omfattar instruering om tillsynen över kraven på fiskeriprodukternas temperatur och märkningarna och påskrifterna på förpackningarna, tillsatserna och rökaromerna som får användas i fiskeriprodukter och vattnet som används för fiskeriprodukter.

Evira har utarbetat separata anvisningar om märkningar för identifikation av fiskeriprodukter och handlingar som skall åtfölja fiskeriprodukter (Eviras anvisning 16031) och om tillsynen över hantering och försäljning av kräftor avsedda att användas som livsmedel (Eviras anvisning 16030).

2 Definitioner

Med **primärproduktion** av livsmedel avses *produktion, uppfödning eller odling av primärprodukter inklusive skörd, mjölkning och produktion av livsmedelsproducerande djur före slakt. Jakt, fiske och insamling av vilda produkter omfattas också* ((EG) nr 178/2002).

Med **fiskeriprodukter** avses *alla viltlevande eller uppfödda salt- eller sötvattensdjur (med undantag för levande musslor, levande tagghudingar, levande manteldjur och levande marina snäckor samt alla däggdjur, kräddjur och groddjur) inklusive alla ätliga former, delar och produkter av sådana djur.* ((EG) nr 853/2004 bilaga I stycke 3.1). Fiskeriprodukter är till exempel orensad fisk, filead fisk, rökt fisk, kokta kräftor eller en fiskkonserv.

Med ett **frysfartyg** avses *ett fartyg på vilket frysning av fiskeriprodukter utförs, i lämpliga fall efter föregående avblodning, huvudskärning, rensning och borttagande av fenor samt vid behov följt av förpackning* ((EG) nr 853/2004 bilaga I stycke 3.3.)

Med ett **fabriksfartyg** avses *ett fartyg på vilket fiskeriprodukter hanteras på ett eller flera av följande sätt samt därefter förpackas och, vid behov, kyls eller djupfrysas: fileas, skivas, flås, skalas, urtas, mals eller bearbetas* ((EG) nr 853/2004 bilaga I stycke 3.2.)

3 Lagstiftning

- Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 178/2002 om allmänna principer och krav för livsmedelslagstiftning, om inrättande av Europeiska myndigheten för livsmedelssäkerhet och om förfaranden i frågor som gäller livsmedelssäkerhet
- Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 852/2004 om livsmedelshygien
- Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 853/2004 om fastställande av särskilda hygienregler för livsmedel av animaliskt ursprung
- Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 854/2004 om fastställande av särskilda bestämmelser för genomförandet av offentlig kontroll av produkter av animaliskt ursprung avsedda att användas som livsmedel
- Kommissionens förordning (EG) nr 931/2011 om de spårbarhetskrav som fastställts för livsmedel av animaliskt ursprung
- Rådets förordning (EG) nr 1224/2009 om införande av ett kontrollsystem i gemenskapen och kommissionens genomförandeförordning (EG) nr 404/2011 som hänför sig till den
- Kommissionens förordning (EG) nr 1881/2006 om fastställande av gränsvärden för vissa främmande ämnen i livsmedel
- Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1069/2009 om hälsobestämmelser för animaliska biprodukter och därav framställda produkter som inte är avsedda att användas som livsmedel och om upphävande av förordning (EG) nr 1774/2002 (förordningen om animaliska biprodukter)
- Livsmedelslagen 23/2006
- Lagen om registrering av fiskefartyg och vattenbruksfartyg som används till havs (690/2010)
- Statsrådets förordning om vissa verksamheter som är förknippade med låg risk för livsmedelssäkerheten 1258/2011
- Statsrådets förordning om livsmedelstillsyn 420/2011
- Jord- och skogsbruksministeriets förordning om livsmedelshygien vid primärproduktion av livsmedel 1368/2011
- Jord- och skogsbruksministeriets förordning om livsmedelshygien i anläggningar 1369/2011
- Jord- och skogsbruksministeriets förordning om insamling, transport och bortskaffande av animaliska biprodukter och därav framställda produkter 1192/2011

4 Fiskeriprodukter som primärprodukter och överlåtelse av små mängder direkt till konsumenten

Med primärproduktion av livsmedel avses produktion, uppfödning och odling av primärprodukter inklusive fiske ((EG) nr 178/2002, art. 3).

Med primärproduktion av fiskeriprodukter avses odling, fiske och uppsamling av levande fiskeriprodukter i syfte att släppa ut dem på marknaden. Primärproduktion inom fisket är också alla följande verksamheter om de görs ombord på fiskefartyg: avlivning, avblodning, huvudskärning, rensning, borttagande av fenor, kylning och förpackning jämte transport av rensad eller orensad fisk från produktionsplatsen till

Tillsynen över fiskefartyg

den första anläggningen ((EG) nr 853/2004 bilaga III avsnitt VIII). Då fisk rensas omedelbart efter fiske från is betraktas detta som primärproduktion. Rensning av fisk på is betraktas motsvara rensning av fisk på ett fiskefartyg.

Primärprodukter inom fisket är till exempel isad, orensad fisk i plastbehållare eller styroxlådor jämte levande fiskar och kräftor, hela öppnade romsäckar eller på ett fartyg rensad, isad fisk i styroxlådor.

Med inslagning avses placering av livsmedel i en förpackning eller behållare i direkt kontakt med livsmedlet ((EG) nr 852/2004). Som en förpackning betraktas således till exempel en plastbehållare eller en styroxlåda.

En fiskare kan i egenskap av en primärproduktionsföretagare leverera primärprodukter inom fisket till fiskanläggningar, grossister och detaljhandeln (butiker, restauranger, storhushåll) utan mängdbegränsningar.

Primärproduktion är också småskalig överlåtelse av primärprodukter direkt till konsumenterna. En fiskare kan leverera högst 5000 kg fiskeriprodukter som primärprodukter direkt till konsumenten utan någon anmälan om livsmedelslokal eller godkännande som anläggning. Om fiskaren vill överlåta mer än 5000 kg fiskeriprodukter per år som primärprodukter direkt till konsumenten, skall företagaren ha lämpliga lokaler för det och om verksamheten skall då lämnas en anmälan om livsmedelslokal (SRf om vissa verksamheter som är förenade med låg risk för livsmedelssäkerheten 1258/2011 2 §).

5 Anmälan om primärproduktionsställe

Primärproduktionsföretagare skall lämna en sådan anmälan till livsmedelstillsynsmyndigheten om primärproduktionsstället, som avses i 22 § livsmedelslagen (23/2006). Fiskare är primärproduktionsföretagare och de skall lämna en sådan anmälan om sin verksamhet som krävs till den livsmedelstillsynsmyndighet, som svarar för den planmässiga tillsynen över fiskefartyget dvs. i praktiken den kommun, i vilken hamnen eller stället där fångsten lossas ligger. Det gör det möjligt för livsmedelstillsynsmyndigheterna att få information om fartygen som fiskar/lossar fisk inom deras verksamhetsområde direkt från fiskaren och utöva planmässig tillsyn över fartygen. Om hamnarna där fångsten lossas är flera, lämnas anmälan till livsmedelstillsynsmyndigheten som utövar tillsyn över den hamn, där fångsten för det mesta lossas.

Om livsmedelstillsynsmyndigheten får information om primärproduktionsstället från en annan myndighet (såsom fiskefartygsregistret) och om informationen är tillräcklig och riktig, behöver företagaren inte lämna en sådan anmälan, som avses i 22 §. Livsmedelstillsynsmyndigheten skall ändå informera företagaren om att man fått information om primärproduktionsstället från en annan myndighet och vid behov be om tilläggsinformation direkt från företagaren (22 § 2 mom.). Tilläggsinformation krävs till exempel, om en fiskare överlåter fiskeriprodukter direkt till en konsument, som separat skall nämnas i anmälan om primärproduktionsställe.

5.1 Innehållet i anmälan om primärproduktionsställe

Innehållet i anmälan om primärproduktionsställe regleras av 2 § statsrådets förordning om livsmedelstillsyn (420/2011).

Av anmälan om ett primärproduktionsställe skall framgå följande:

- *företagarens namn och adress sam övriga behövliga kontaktuppgifter*
- *företagarens företags- och organisationsnummer, lägenhetssignum eller kundbeteckning, eller om dessa saknas, personbeteckning*
- *primärproduktionsställets adress och, vid behov, dessa namn*
- *uppgifter om verksamhetens art och omfattning*

Fartygets eventuella registernummer (FIN) och/eller namn skall anges. Fiskarens samtliga fartyg och hamnarna eller ställena där vart och ett fartygs fångst lossas skall anges.

Om en fiskare överlåter fiskeriprodukter direkt till en konsument, skall detta anges i anmälan om primärproduktionsställe.

En fiskare behöver inte lämna någon separat anmälan om transport av primärprodukter som han själv producerat bort från primärproduktionsstället till den första livsmedelslokalen. Om primärprodukter transporteras bort från primärproduktionsstället av en annan livsmedelsföretagare än själva fiskaren, skall företagaren lämna en anmälan om sin transportverksamhet, om en anmälan om transportverksamheten inte lämnats till den kommunala livsmedelstillsynsmyndigheten i samband med en anmälan som lämnats om annan verksamhet (såsom verksamhet som livsmedelslokal).

En anmälan om ny verksamhet skall lämnas innan verksamheten inleds. Företagaren skall också lämna en anmälan om väsentliga förändringar som skett i de uppgifter som räknats upp ovan, om att verksamheten avbryts för mer än ett år och om att verksamheten upphör. Anmälan skall lämnas senast då ändringarna träder i kraft.

6 Hur ett fiskefartyg godkänns som ett frysartyg eller fabriksfartyg

Fileing av fisk och bearbetning av primärprodukter är inte sådan verksamhet, som ingår i primärproduktionen. Om man på ett fiskefartyg hanterar fisk på andra sätt än den verksamhet som ingår i primärproduktionen, är fartyget ett primärproduktionsställe, om vilket en anmälan om primärproduktionsställe skall lämnas och utöver det skall fartyget också godkännas som en anläggning.

Om man på fiskefartyg hanterar (såsom filear, styckar, bearbetar, förpackar eller lagrar) eller fryser fiskeriprodukter, skall fiskefartyget godkännas antingen som ett fabriksfartyg eller också som ett frysartyg. På dessa tillämpas de konstruktionskrav och utrustningskrav som nämnts i bilaga III avsnitt VIII kapitel I, styckena C och D till förordning (EG) nr 853/2004.

På fartygen tillämpas de hygienregler för primärproduktion som nämnts i bilaga I och de allmänna hygienregler för alla livsmedelsföretagare som nämnts i bilaga II till förordning 852/2004.

Ett fiskefartyg godkänns som en anläggning av livsmedelstillsynsmyndigheten i den kommun, inom vilkens område verksamheten inleds. Livsmedelsföretagaren skall skriftligen ansöka om att fartyget godkänns som en anläggning. På innehållet i ansökan om godkännande tillämpas de krav, som uppställts i 4 § SRf 420/2011. I

Tillsynen över fiskefartyg

samband med ansökan skall för tillsynsmyndigheten företes en skriftlig plan för egenkontroll (förordningen om anläggningar 1369/2011, bilaga 3).

En livsmedelsföretagare ska underrätta tillsynsmyndigheterna i de kommuner där verksamheten bedrivs om försäljning och annan hantering av livsmedel i en mobil livsmedelslokal (livsmedelslagen 23/2006 15 §, 15a §). Den kommunala livsmedelstillsynsmyndigheten skall lämna en anmälan om ett fiskefartyg man godkänt till Evira, som upprätthåller ett register över godkända fiskefartyg. För närvarande (år 2014) finns det i Finland inte ett enda fiskefartyg som godkänts som en anläggning.

7 Myndighetstillsynen

Den kommunala livsmedelstillsynsmyndigheten utövar tillsyn över primärproduktionen inom sitt verksamhetsområde. Den kommunala livsmedelstillsynsmyndigheten skall inspektera fiskefartygen och lossandet av fångster planmässigt och regelbundet för att försäkra sig om att fiskeriprodukterna hanteras på korrekt sätt och att man på fartygen och i samband med lossandet följer hygien- och temperaturkraven. Livsmedelstillsynsmyndigheterna skall kontrollera fiskeriprodukternas sensoriska kvalitet. Evira har utarbetat en separat anvisning med tanke på myndighetstillsynen över fiskeriprodukter (Eviras anvisning 16023). Fartygens, redskapens och utrustningens renhet, personalens hygienrutiner och lagrings- och transportförhållandena skall också kontrolleras.

Fiskefartygen är mobila primärproduktionsställen och ett och samma fartyg kan ha flera hamnar där fångsten lossas. Inspektionerna av fiskefartygen utförs i regel i hamnen där fångsten lossas eller på något annat ställe där den landas. Inspektionen utförs då av livsmedelstillsynsmyndigheten i den kommun, där hamnen där fångsten lossas ligger. Inspektionen kan också utföras till havs under fiskets gång.

Den lokala tillsynsmyndigheten har rätt att få information om fiskefartygens verksamhet genom att direkt kontakta fiskaren. Inspektörerna på närings-, trafik- och miljöcentralerna (ELY-centralerna) inspekterar också fiskefartyg och fiskfångster i havsområdena i enlighet med spårningsreglerna inom EU:s gemensamma fiskeripolitik. Det lönar sig för kommunerna att kontakta fiskerinäringsmyndigheterna på ELY-centralen i området och be dem om information om deras inspektionspraxis och fiskefartygens rörelser. Det är möjligt att planera inspektionstidpunkterna i samarbete med inspektörerna på ELY-centralerna.

Inspektionerna som utförs på primärproduktionsställena skall beaktas i de kommunala livsmedelstillsynsplanerna. I riksprogrammet för livsmedelstillsynen (EVO) ges kommunerna riktgivande instruktioner om tidpunkterna för inspektionerna och om antalet inspektioner.

Tillsynen skall inriktas på sådana objekt, där risker som hänför sig till livsmedelssäkerheten yppar sig. Verksamhetens omfattning och karaktär skall beaktas. Olika fångstsätt och de fiskade mängderna kan till exempel påverka fiskens kvalitet och hållbarhet så, att fiskar dör och skadas i fångstredskapet eller under fångsten. Fiskaren skall kontrollera fiskens kvalitet på fartyget och fiskar med försvagad kvalitet skall tas bort från den övriga fångsten. Om fisk rensas eller avblodas på fartyget, skall fartyget ha rena kärl/utrymmen och redskap för detta. Riskfaktorer som hänför sig till livsmedelssäkerheten på ett fiskefartyg är till exempel

Tillsynen över fiskefartyg

avvikelser i fiskeriprodukternas förvaringstemperaturer, i den allmänna renheten och i kraven på fiskeriprodukternas spårbarhet (livsmedelslagen 23/2006 6 a).

Över åländska fiskefartyg skall också utövas tillsyn, om de lossar fiskeriprodukter i hamnar på fastlandet. De finska livsmedelstillsynsmyndigheterna skall utöva tillsyn över och inspektera fiskefartyg också från andra länder, om de lossar fisk inom Finlands område.

Om det under kontrollerna yppar sig brister och missförhållanden, skall tillsynsmyndigheten underhandla med företagaren och redogöra för kraven i lagstiftningen och uppmana företagaren att avhjälpa missförhållandena inom utsatt tid och övervaka att så sker. I avsikt att övervaka att missförhållandena avhjälps skall utföras uppföljningskontroller så att man kan försäkra sig om att missförhållandena avhjälpts. Livsmedelstillsynsmyndigheterna på orterna där de övriga hamnarna där fångst lossas ligger borde också informeras om bristerna. De kan också utföra uppföljningskontroller och övervaka att de uppdagade bristerna rättats till.

Tillsynsmyndigheten kan meddela förelägganden och förbud i avsikt att förhindra hälsoskador och förbjuda överlåtelse av en fiskeriprodukt som livsmedel.

7.1 Hur livsmedelstillsynsmyndigheten får information om fiskefartygen

Lagen om registrering av fiskefartyg och vattenbruksfartyg som används till havs (690/2010) förutsätter att alla sådana fartyg, som fångar fisk till havs för försäljning, registreras. Fiskefartygsregistret upprätthålls av jord- och skogsbruksministeriet och de ELY-centraler vilkas verksamhetsområde ligger på kusten till det finska havsområdet (sammanlagt 6 ELY-centraler).

Livsmedelstillsynsmyndigheten har rätt att få information som innehåller personuppgifter ur det riksomfattande fiskefartygsregistret också med tanke på tillsynen över att lagstiftningen om livsmedel följs (lagen om registrering av fiskefartyg och vattenbruksfartyg som används till havs (690/2010) 2 § och 24 §, livsmedelslagen 23/2006 83 §).

Länsveterinärerna och de kommunala livsmedelstillsynsmyndigheterna kan få information ur fiskefartygsregistret med tanke på tillsynen. En begäran om överlåtelse av information med motiveringar riktas till jord- och skogsbruksministeriets enhet för fiskenäringen.

ELY-centralerna upprätthåller också ett register över fiskefartyg som fiskar på insjövatten, men registret är inte heltäckande, eftersom det inte är obligatoriskt att fiskefartyg på insjövatten registrerar sig. Fartygen registreras i den ELY-central som bestäms enligt hemorten för ägaren till fartyget. Om uppgifter ur registret som gäller insjövatten bes direkt från den lokala ELY-centralen. Vid överlåtelse av uppgifter tillämpas offentlighetslagen och personregisterlagen.

8 Beskrivningen av egenkontrollen

En primärproduktionsföretagare skall utarbeta en skriftlig beskrivning av egenkontrollen. Vid utarbetande av beskrivningen av egenkontrollen skall primärproduktionens och den därmed sammanhängande verksamhetens karaktär och omfattning beaktas. Då verksamheten ändras skall beskrivningen ändras och

Tillsynen över fiskefartyg

kompletteras. Genom att följa de nationella anvisningar om god praxis som Evira utvärderat kan man ersätta beskrivningen av egenkontrollen eller en del av den (livsmedelslagen 23/2006 19 §, primärproduktionsförordningen 1368/2011 4 §).

Någon skriftlig beskrivning av egenkontrollen krävs inte, om primärproduktionsföretagaren överläter mindre än 5000 kg fiskeriprodukter om året som primärprodukter endast direkt till konsumenten (primärproduktionsförordningen 1368/2011 bilaga 3 kapitel 2).

I beskrivningen av egenkontrollen på ett fiskefartyg beskriver företagaren skriftligen sina rutiner som hänför sig till hanteringen av fiskeriprodukter. I vissa fall kan rutinerna vara mycket enkla och beskrivningen behöver då inte till alla delar vara skriftlig (till exempel för renhållningens del). Då genomförs tillsynen över egenkontrollen så att man intervjuar företagaren och konstaterar läget.

De allmänna hygienreglerna för primärproduktionen regleras av bilaga I till förordning (EG) nr 852/2004 och de särskilda kraven som ställts på fiskeriprodukter av bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004. I sin egenkontroll skall fiskaren agera i enlighet med beskrivningen av egenkontrollen i fråga om den hygieniska hanteringen av fisken, de krävda temperaturerna, spårbarheten och renhållningen av utrymmena. Kraven som hänför sig till spårningen av fisken, hanteringen av fiskeriprodukterna på fartyget, renhållningen och desinficeringen av utrymmena, utrustningen, containrarna och fartygen, tillsynen över vattnets kvalitet, insamlingen och bortskaffandet av avfall och bekämpningen av skadedjur borde beskrivas. Åtgärderna som hänför sig till lossningen, landningen, lagringen och transporten av fångsten borde likaså beskrivas.

Av primärproduktionsföretagare krävs inga anteckningar inom egenkontrollen och de behöver således inte föra bok över verksamheterna som beskrivits ovan. Av sådana företagare, som idkar småskaligt kustfiske och bedriver sin verksamhet endast under korta perioder som varar i mindre än 12 timmar förutsätts inte heller någon bokföring för att hantera livsmedelsfarorna ((EG) nr 853/2004 bilaga III avsnitt VIII stycke 3, (EG) nr 852/2004 bilaga I del A stycke 7).

9 Spårbarhetskraven: bokföring och handlingar

Fiskaren skall föra bok över följande uppgifter: fiskeriproduktens namn, mängd, fångstdag, leveransdag, uppgifter om eventuella begränsningar i utsläppandet på marknaden (såsom dioxinbegränsningarna) och mottagarens namn och kontaktuppgifter. Bokföringen skall förvaras i minst ett år. Samma uppgifter skall också levereras till den mottagande livsmedelsföretagaren (livsmedelslagen 23/2006 19 §, primärproduktionsförordningen 1368/2011 5 - 6 §, bilaga 2 kapitel 3).

Ovan nämnda uppgifter behöver inte levereras i sådana fall, då fiskaren överläter fiskeriprodukterna direkt till konsumenten.

Evira har utarbetat en separat anvisning om märkningar för identifikation av fiskeriprodukter och handlingar som skall åtfölja fiskeriprodukter (Eviras anvisning 16031).

ELY-centralerna övervakar i samband med landningar från fiskefartyg att fiskeriprodukterna uppfyller spårbarhetskraven (livsmedelslagen 17 § 2 mom och 34 §)

10 Kraven på fiskefartygen

10.1 Kraven på fiskefartygens konstruktion

Kraven på fiskefartygens konstruktion och utrustning regleras av förordningen om hygienregler för animaliska livsmedel (EG) nr 853/2004 bilaga III avsnitt VIII kapitel I styckena A-D.

I förordningen ingår stadganden som gäller kraven på alla fartyg (stycke A) och stadganden som gäller särskilda krav på sådana fartyg, i vilka färska fiskeriprodukter kan förvaras i över ett dygns tid (stycke B).

Om man på fiskefartyg hanterar (såsom filear, styckar, bearbetar, förpackar eller lagrar) eller fryser fiskeriprodukter, skall fiskefartyget godkännas antingen som ett fabriksfartyg eller också som ett frysartyg. På dessa tillämpas de konstruktionskrav och utrustningskrav som nämnts i bilaga III avsnitt VIII kapitel I styckena C och D till förordning (EG) nr 853/2004.

Följande krav ställs på alla fartyg (kapitel I, stycke I A):

- 1. Fartygen skall vara utformade och byggda så att produkterna inte kontamineras med slagvatten, avloppsvatten, rök, drivmedel, olja, smörjmedel eller andra skadliga ämnen.*
- 2. Ytor som fiskeriprodukterna kommer i kontakt med skall vara korrosionsbeständiga, släta och lätta att rengöra. Eventuella ytbeläggningar skall vara hållbara och får inte vara giftiga.*
- 3. Utrustning och material som används för att arbeta med fiskeriprodukter skall vara korrosionsbeständiga och lätta att rengöra och desinficera.*
- 4. Intag för vatten, som används för fiskeriprodukter, skall vara placerade så att vattnet inte kontamineras.*

Exempel på faktorer som klart försvagar vattnets kvalitet är förekomst av cyanobakterier, skräp och oljeutsläpp.

På fartyget skall finnas en tillräcklig mängd kärl, lock och skydd för förvaring av fisk, rensavfall, rent vatten och is.

Krav på fartyg avsedda och utrustade för att bevara färska fiskeriprodukter i mer än 24 timmar (kapitel I, stycke I B):

- 1. Fartyg som är avsedda och utrustade för att bevara fiskeriprodukter i mer än 24 timmar skall vara utrustade med lastrum, tankar eller containrar för förvaring av fiskeriprodukter vid de temperaturer som fastställs i kapitel VII.*
- 2. Lastrummen skall vara åtskilda från maskinrum och besättningsutrymmen genom skiljeväggar som skall skydda de förvarade fiskeriprodukterna från all kontaminering. Lastrum och containrar som används för förvaring av fiskeriprodukter skall vara utformade så att dessa bevaras på ett hygieniskt tillfredsställande sätt och vid behov se till att smältvatten inte förblir i kontakt med produkterna.*

Tillsynen över fiskefartyg

- 3. Fartyg som är utrustade för kylning av fiskeriprodukter i kylt rent havsvatten skall ha tankar som är försedda med anordningar som gör det möjligt att hålla en jämn temperatur i hela tanken. Dessa anordningar skall åstadkomma sådan kylning att blandningen av fisk och rent havsvatten har en temperatur av högst 3 °C sex timmar efter lastning och högst 0 °C efter sexton timmar. Temperaturen skall kunna övervakas och, vid behov, registreras.*

Fartyget skall föra bok över vattentemperaturen, om fiskeriprodukter som är avsedda som livsmedel bevaras på fartyget i mer än 24 timmar. Myndigheten kan kontrollera bokföringen av temperaturen för att fastställa att kylningshastigheten och temperaturen på vattnet är i enlighet med förordningen.

10.2 Kraven på verksamheten på fiskefartyg

För att säkerställa en god kvalitet på fiskeriprodukterna är det viktigt att verksamheten på fiskerifartyg planerats så, att nedkylningen av fisken börjar så snart som möjligt. Kylvattnet skall vara tillräckligt kallt och hela tiden så rent som möjligt. Havs- och insjövattnet som används skall tas på ett sådant ställe, där det inte förekommer några orenheter eller andra faktorer som kan försvaga fiskens kvalitet. Exempel på faktorer som klart försvagar vattnets kvalitet är förekomst av cyanobakterier, skräp och oljeutsläpp. Tankar, utrustning och system som används för transport, lagring och tillverkning av vatten och is (såsom ismaskiner) skall rengöras tillräckligt ofta.

Fisken skall hanteras endast med rena redskap och i rena kärl och containrar. Redskapen, containrarna och utrymmena som används för hantering av fisken skall rengöras med hushållsvatten eller ytvatten efter varje fiskeresä.

Ytskador på fisken påverkar fiskens hållbarhet och kvalitet. Fisken skall hanteras så, att fiskarna inte skadas.

Evira rekommenderar att fångade fiskeriprodukter på över 500 g utan dröjsmål bedövas och avblodas så fort som möjligt redan på fiskefartyget.

Fiskefartygens hygienkrav regleras av förordning (EG) nr 853/2004 bilaga III avsnitt VIII kapitel I stycke II. Rent vatten har definierats i förordning (EG) nr 852/2004 artikel 2.

Följande hygienkrav ställs på alla fartyg (kapitel I, stycke II):

- 1. Vid användning skall de delar av fartyg eller containrar som reserverats för förvaring av fiskeriprodukter hållas rena och i gott skick. De får i synnerhet inte kontamineras av fartygets drivmedel eller av slagvatten.*
- 2. Så snart fiskeriprodukter har tagits ombord skall de skyddas mot kontaminering och all påverkan från solen eller andra värmekällor.*
- 3. Fiskeriprodukter skall hanteras och förvaras på sådant sätt att de inte skadas. Spetsiga redskap får användas för att flytta stora fiskar eller fiskar som kan orsaka personskada, under förutsättning att fiskköttet inte skadas.*

4. Alla fiskeriprodukter utom sådana som förvaras levande skall kylas snarast möjligt efter lastningen. Om kylning inte är möjlig skall fiskeriprodukterna landas så snart som möjligt.

5. Eventuell huvudskärning och/eller rensning, skall utföras på ett hygieniskt sätt snarast möjligt efter fångsten, och produkten skall omedelbart sköljas grundligt med dricksvatten eller rent vatten. Inälvorna och delar som kan utgöra en risk för människors hälsa skall avlägsnas snarast möjligt och hållas åtskilda från produkter som är avsedda att användas som livsmedel. Lever, rom och mjölke avsedda att användas som livsmedel skall förvaras i is vid en temperatur som närmar sig temperaturen för smältande is, eller frysas.

6. Vid frysning i saltlake av hel fisk avsedd för konservering skall produktens temperatur vara högst -9 °C. Saltlaken får inte kontaminera fisken.

11 Biprodukterna som uppkommer på ett fiskefartyg

Om man på ett fartyg rensar fisk, skall rensavfallet och annat avfall hållas åtskilt från fiskeriprodukterna som är avsedda att användas som livsmedel i sina egna kärl. På rensavfallet som uppkommer i samband med fiske tillämpas inte kraven i biproduktlagstiftningen, utan det kan bortskaffas till havs. Om det i fisken eller rensavfallet förekommer tecken på sjukdomar som smittar människan eller djur (såsom parasiter), hör det ändå i enlighet med biproduktlagstiftningen till biproduktkategori 2 och skall då tas med till fastlandet och bortskaffas eller bearbetas på det sätt som avses i biproduktförordningen (EG) nr 1069/2009.

Biprodukter av kategori 2 och 3 som uppkommer av fisk kan levereras till en godkänd komposterings- eller biogasanläggning eller grävas ned. Rensavfall och fiskeriprodukter som härstammar från fiskefartyg och som inte kan användas som livsmedel och som inte heller uppvisar några tecken på smittsamma sjukdomar kan levereras för användning som foder. För användning som foder lämpar sig också sådana fiskar, som inte anses lämpa sig som matfisk på grund av sin ringa storlek, sin trasighet eller sin art.

12 Kraven på lossningen och landningen av fiskeriprodukter

Kraven på lossningen och landningen av fiskeriprodukter regleras av förordning (EG) nr 853/2004 bilaga III avsnitt VIII kapitel II.

Med den sensoriska kontrollen som utförs i samband med landningen säkerställs att fiskeriprodukterna till sina sensoriska egenskaper är tjänliga som livsmedel. Sådana sensoriska egenskaper är till exempel fiskens utseende, lukt och vid behov struktur. Hos färsk fisk är ögonen klara och något utstående. Fisken är hel på ytan och huden är glansig och täckt av ett jämnt lager slem. Gälarna är klarröda. Då fisken avblodats är gälarna ljusröda. Hos fisk som kylts ned i is är gälarna gråröda. Färsk fisk har en frisk lukt och spänstigt kött.

Fiskeriprodukterna får inte skadas eller utsättas för kontaminering då de lossas och landas. Lossnings- och landningsutrustningen som kommer i kontakt med fiskeriprodukterna skall vara av ett material som är lätt att rengöra och desinficera och utrustningen skall också hållas ren och i gott skick. Lossnings- och

landningsåtgärderna skall vidtas så snabbt som möjligt och fiskeriprodukterna skall utan dröjsmål förflyttas till ett skyddat utrymme och en temperatur som ligger nära den för smältande is eller någon annan lagstadgad temperatur. Vid lossning av fiskeriprodukter skall inte användas sådana redskap eller metoder, som i onödan skadar ätliga delar av fiskeriprodukterna.

13 Kraven på lagringen och transporten av fiskeriprodukter

Lagringen av fiskeriprodukter regleras av förordning (EG) nr 853/2004 kapitel VII och transporten av fiskeriprodukter av kapitel VIII och JSM:s förordning 1368/2011 bilaga 2, kapitel 3.

Om nedkylningen inte kan ske på fartyget, skall andra produkter än de som skall förvaras levande kylas ned så snabbt som möjligt och lagras i en temperatur som ligger nära den för smältande is och förvaras och transporteras i denna temperatur. Fiskeriprodukterna får inte frysa. Det skall beaktas särskilt under sådana årstider, då temperaturen ligger under 0 °C. Fiskeriprodukter som skall förvaras levande (såsom kräftor) skall förvaras och transporteras i en sådan temperatur och så, att livsmedlens säkerhet eller hållbarhet inte äventyras och man skall också se till att de mår bra. Evira har utarbetat en separat anvisning om tillsynen över hantering och försäljning av kräftor avsedda att användas som livsmedel (Eviras anvisning 16030).

Förpackningen av fiskeriprodukter regleras av förordning (EG) nr 853/2004 bilaga III avsnitt VIII kapitel VI. Förpackningsmaterialet får inte vara en kontaminationskälla och det skall också förvaras på ett sådant sätt, att det inte utsätts för en risk för kontaminering. Förpackningsmaterialen skall vara lätta att rengöra och vid behov lätta att desinficera.

I regel skall fisken efter lossningen lagras på stranden antingen i en godkänd lageranläggning eller fiskanläggning. Från det kan avvika, om fisk levereras i små mängder (högst 5000 kg om året), varvid det är möjligt att kortvarigt (högst 12 timmar) förvara fisken isad i ett skyddat utrymme innan den levereras till den livsmedelslokal som utgör den första destinationen eller direkt till konsumenten.

