

Eviras anvisning 16021/2/sv

# Tillsynen över tillredning och försäljning av kalakukko





Enheten för livsmedelshygien

Tillsynen över tillredning och försäljning av kalakukko

---

## Tillsynen över tillredning och försäljning av kalakukko

### INNEHÅLL

1	Allmänt.....	2
2	Lagstiftning .....	2
3	Beteckningen Garanterad traditionell specialitet .....	2
4	Godkännandet av lokaler.....	3
5	Krav på konstruktionerna.....	4
6	Krav på verksamheterna.....	5
7	Identifieringsmärke .....	5
8	Handelsdokument.....	6
9	Transport .....	6
10	Anläggningens egenkontroll .....	7
11	Kalakukkor på ett detaljhandelsställe .....	7

En myndighets verksamhet skall bygga på den befogenhet som föreskrivs i lag och kraven i lagstiftningen 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. Tolkningarna som framförs i anvisningen är Livsmedelssäkerhetsverket Eviras synpunkter på hur lagstiftningen borde tillämpas.

Enheten för livsmedelshygien

Tillsynen över tillredning och försäljning av kalakukko

---

## Tillsynen över tillredning och försäljning av kalakukko

### 1 Allmänt

Denna anvisning tillämpas på tillsynen över tillredning av kalakukko och motsvarande traditionella, inbakade livsmedel som innehåller rå fisk och/eller rått kött i en anläggning och tillsynen över försäljning av sådana livsmedel. Anvisningen kan i tillämpliga delar tillämpas också på tillsynen över tillredning av kalakukko i en livsmedelslokal (se kapitel 4, tillredning av kalakukko utan anläggningsgodkännande). Anvisningen tillämpas också på tillredning av kålrots- och potatiskukkor som innehåller kött och s.k. öppna kalakukkor. Anvisningen tillämpas inte på tillsynen över piroger eller pastejer som innehåller fiskeriprodukter och/eller kött.

### 2 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

Livsmedelslagen (23/2006)

Statsrådets förordning om livsmedelstillsyn (420/2011)

Statsrådets förordning om vissa verksamheter som är förenade med låg risk för livsmedelssäkerheten (1258/2011)

Jord- och skogsbruksministeriets förordning om livsmedelshygien i anläggningar (1369/2011)

Jord- och skogsbruksministeriets förordning om livsmedelshygien i anmälda livsmedelslokaler (1367/2011)

Ansökan om registrering av en produkts särart/Beslut om skydd av beteckningen GTS

Europeiska gemenskapens officiella tidning EGOT C 235, 21.8.2001, s.12

### 3 Beteckningen Garanterad traditionell specialitet

Kommissionen registrerade beteckningen "kalakukko" som en garanterad traditionell specialitet (GTS) år 2002. Registreringen skyddar den traditionella metoden att tillreda kalakukko. Mer om skyddade beteckningar under

Enheten för livsmedelshygien

Tillsynen över tillredning och försäljning av kalakukko

[http://www.evira.fi/portal/se/livsmedel/tillverkning\\_och\\_forsaljning/paskrifter\\_pa\\_forpakningar/eu\\_s\\_system\\_for\\_namnskydd/](http://www.evira.fi/portal/se/livsmedel/tillverkning_och_forsaljning/paskrifter_pa_forpakningar/eu_s_system_for_namnskydd/)

#### 4 Godkännandet av lokaler

Enligt livsmedelslagen 23/2006 skall sådana livsmedelslokaler, som hanterar livsmedel av animaliskt ursprung innan dessa går till detaljhandeln godkännas som anläggningar. Eftersom rå fisk och rått kött används vid tillredning av kalakukko, är tillredningen sådan verksamhet, som förutsätter en godkänd anläggning.

Anläggningar som tillreder kalakukko skall för tillredningens och hanteringens del uppfylla kraven i allmänna förordningen om livsmedelshygien 852/2004 artikel 4 och bilaga II och förordningen om särskilda hygienregler för livsmedel av animaliskt ursprung 853/2004 bilaga III avsnitt VI och VIII. Dessa anläggningar skall också uppfylla kraven i följande punkter i jord- och skogsbruksministeriets förordning om livsmedelshygien i anläggningar (nedan förordningen om anläggningar):

1-6 §

bilaga 1, kapitel 1, mom. 1-3 och 5 och kapitel 2-4

bilaga 2, kapitel 10.1 mom. a och kapitel 10.2. mom. 3, kapitel 10.3 och kapitel 11

bilaga 3, kapitel 1, kapitel 2.8 mom. 2 och 3 och kapitel 2.9

Om det i anläggningen också idkas andra verksamheter som kräver anläggningsgodkännande än tillredning av kalakukko, tillämpas för de verksamheternas del de särskilda kraven på anläggningar i kött- och/eller fiskbranschen. För dessa verksamheter skall också ansökas om ett godkännande.

Om kalakukkor tillreds i ett bageri, kan en del av bageriet godkännas som en anläggning och om de övriga utrymmena lämnas en anmälan om livsmedelslokal. Utrymmena avsedda för förvaring av kött och/eller fisk, förvaring av torrvaror, tillredning av kalakukkor och förvaring av färdiga kalakukkor skall omfattas av anläggningsgodkännandet. Anläggningen kan dessutom använda några av livsmedelslokalens utrymmen, såsom personalutrymmena. Om produktionen i bageriet sker i ett enda rum, borde det godkännas som anläggning i sin helhet.

##### Tillredning av kalakukkor utan anläggningsgodkännande

Om kalakukkor tillreds i en produktionslokal i anslutning till ett detaljhandelsställe och kalakukkorna säljs på detaljhandelsstället, som utomhusförsäljning (till exempel på ett torg) eller från en mobil livsmedelslokal, behöver produktionslokalen inte godkännas som en anläggning. Om produktionslokalen skall då lämnas en anmälan om livsmedelslokal. Utan anläggningsgodkännande kan en liten del av kalakukkorna levereras till andra detaljhandelsställen för försäljning. Som en liten del betraktas högst 30 % av detaljhandelsställets årliga leverans eller överlåtelse av livsmedel av animaliskt ursprung. Kalakukkor kan levereras i en mängd som överstiger 30 % av den producerade mängden livsmedel av animaliskt ursprung, om den årliga leveransen av livsmedel av animaliskt ursprung till andra detaljhandelsställen är högst 1000 kg. Verksamheten skall vara lokal och kalakukkor kan således levereras inom det landskaps område, inom vilket detaljhandeln ligger. Det är ändå möjligt att överskrida landskapsgränsen, om leveransavståndet är lika stort som det vore, om leveransen skedde inom samma landskaps område. Om kraven på bl.a. hanteringen av livsmedel i detaljhandeln ingår stadganden i jord- och skogsbruksministeriets förordning om livsmedelshygien i anmälda livsmedelslokaler (1367/2011).

Enheten för livsmedelshygien

## Tillsynen över tillredning och försäljning av kalakukko

---

### 5 Krav på konstruktionerna

I anläggningen skall finnas tillräckligt stora kylutrymmen för förvaring av råvaror (kött, fisk) som lätt förskäms. I utrymmena kan också förvaras andra råvaror, om detta inte medför livsmedelshygienisk skada. Förpackade och oskyddade råvaror skall hållas tillräckligt åtskilda från varandra. De kan förvaras i samma kylrum, om detta inte medför livsmedelshygienisk skada.

För tillredning av kalakukkor skall finnas ett eget utrymme som är tillräckligt åtskilt från de övriga verksamheterna. I produktionslokalen kan utöver kalakukkor också framställas andra bageriprodukter, om produktionslokalen är tillräckligt stor och tillredningen av kalakukkor kan ske tillräckligt åtskiljd från den övriga verksamheten utan att den livsmedelshygieniska kvaliteten hos kalakukkorna eller andra framställda livsmedel äventyras. Tillredningen av kalakukkor kan alternativt åtskiljas tidsmässigt från den övriga verksamheten i bageriet.

Väggarna, taket och golvet skall vara lätta att hålla rena. Ytorna som kommit i kontakt med rått kött och rå fisk skall rengöras omsorgsfullt och vid behov desinficeras. Därför kan dessa ytor inte vara av trä.

I utrymmet där kalakukkor tillreds skall finnas ett handtvättställe. Kranen på handtvättstället får helst inte vara hand- eller armmanövrerad.

Anläggningen skall ha ändamålsenlig ventilation.

I anläggningen skall finnas ett utrymme för förvaring av torra tillverkningsämnen. De torra tillverkningsämnena som används vid tillredning av kalakukkor kan förvaras i samma lager som de andra torra tillverkningsämnena som används vid framställning av bageriprodukter.

I anläggningen skall finnas tillräckligt stora kylutrymmen för nedkylning och förvaring av färdiga kalakukkor. Kalakukkorna skall kylas ned till en förvaringstemperatur på högst 6 °C. Färdiga kalakukkor kan inte förvaras i samma kylrum som råvarorna. Om alla kalakukkor efter tillredningen utan dröjsmål levereras till detaljhandeln utan nedkylning, behöver det ändå inte finnas något separat kylrum för färdiga kalakukkor. Det är att rekommendera, att man bereder sig på undantagssituationer så, att det vid behov finns ett kylrum för kalakukkorna.

Produktionslokalerna skall hållas åtskilda från detaljhandelsverksamheten. Detaljhandelsverksamheten kan åtskiljas antingen konstruktionsmässigt eller tidsmässigt från produktionen till exempel så, att man under förmiddagen idkar produktion och under eftermiddagen detaljhandel. Försäljningsverksamheten får inte äventyra livsmedelshygienen.

Personalen i anläggningen skall ha tillgång till personalutrymmen för byte och förvaring av arbetskläder och också till en toalett. Kranen på toaletten får helst inte vara hand- eller armmanövrerad. Personalutrymmet och toaletten kan vara gemensamma med bageriet. Personalutrymmena och toaletten kan vid småskalig verksamhet ligga i en annan byggnad än produktionslokalerna, om detta inte äventyrar livsmedelssäkerheten.

Enheten för livsmedelshygien

## Tillsynen över tillredning och försäljning av kalakukko

---

För förvaring av städredskap och tvätt- och desinfektionsmedel skall finnas ett separat, lämpligt utrustat utrymme. Städredskapsförrådet kan vara gemensamt med bageriet. Städredskapen som används för rengöring av sådana ytor, på vilka rått kött och/eller rå fisk hanteras, borde inte användas för rengöring av andra ytor.

### 6 Krav på verksamheterna

En anläggning eller ett bageri kan ta emot rensad eller orensad fisk som används för tillredning av kalakukkor från anläggningar i fiskbranschen eller fisk som rensats på ett fartyg eller orensad fisk direkt från fiskare. En fiskare kan som primärproducent leverera orensad fisk eller fisk som rensats ombord på ett fartyg till anläggningar och bagerier. Rensning av fisk på land är inte primärproduktionsverksamhet. Om en fiskare rensar fisk på land, och vill leverera fisk till anläggningar eller bagerier, skall fiskaren ha en livsmedelslokal som godkänts som en anläggning inom fiskbranschen.

Färska fiskeriprodukter skall förvaras i en temperatur som motsvarar smältande is. Färskt kött skall förvaras i en temperatur under 7 °C. Djupfryst kött och djupfryst fisk skall förvaras i en temperatur på högst -18 °C.

Råvaror avsedda att frysas eller kylas ned skall frysas eller kylas ned så fort som möjligt efter att de tagits emot. Upptiningen av frusna eller kylda råvaror skall ske på ett hygieniskt sätt. Vid upptining av oskyddat kött eller oskyddade fiskeriprodukter skall allt smältvatten ha möjlighet att rinna bort från det kärl eller underlag som upptiningen sker i eller på. Om vatten används vid upptining av oskyddat kött eller oskyddade fiskeriprodukter, skall upptiningen ske med rinnande hushållsvatten. Vid upptining av oskyddade fiskeriprodukter kan också användas rinnande rent vatten. Köttets eller fiskeriprodukternas temperatur får under upptiningen inte stiga så, att den äventyrar livsmedlets livsmedelshygieniska kvalitet. Efter upptiningen skall köttet eller fiskeriprodukten utan dröjsmål användas för tillredning av kalakukkor.

Om det rensas fisk i anläggningen, skall rensningen ske tillräckligt åtskild från den övriga verksamheten. Rensningen kan också ske tidsmässigt åtskild från den övriga verksamheten. Efter rensning skall lokalerna omsorgsfullt rengöras innan andra produkter hanteras i lokalerna. I omedelbar närhet av bordet som används för rensning borde finnas möjlighet till tvätt av händerna och arbetsredskapen. Vid rensning skall separat skyddsklädsel användas.

Efter tillredning borde kalakukkorna kylas ned inom fyra timmar till en temperatur på 6 °C eller lägre och förvaras i denna temperatur. Efterbaddning av kalakukkorna efter gräddningen betraktas som en del av tillredningsprocessen. Tillredningsdagen kan kalakukkor också levereras till detaljhandeln utan nedkylning.

### 7 Identifieringsmärke

Förpackningarna till kalakukkor som tillverkats i en anläggning skall förses med anläggningens identifieringsmärke. Om endast en del av bageriet godkänts som anläggning, kan endast de andra bageriprodukter, som framställts i den delen av anläggningen, förses med identifieringsmärke. Om hela bageriet omfattas av godkännandet, kan alla produkter förses med identifieringsmärke.

Enheten för livsmedelshygien

## Tillsynen över tillredning och försäljning av kalakukko

---

Om en anläggning levererar djupfrysta kalakukkor till detaljhandeln avsedda att gräddas eller upphettas och på nytt slås in på detaljhandelsstället, kan kalakukkornas gruppförpackning förses med identifieringsmärket.

### 8 Handelsdokument

Om kalakukkor levereras från en anläggning till ett detaljhandelsställe som ligger på någon annan plats eller till en annan anläggning, skall produkterna åtföljas av ett handelsdokument som säkerställer spårbarheten. Av dokumentet skall framgå livsmedlets beteckning och mängd, livsmedlets leverensdatum och information om avsändaren och mottagaren. Om sådana kalakukkor, som inte kylts ned till en förvaringstemperatur på högst 6 °C, levereras till ett detaljhandelsställe som ligger på något annat ställe, skall i dokumentet också finnas information om kalakukkornas tillredningstidpunkt och om att kalakukkorna inte kylts ned till en förvaringstemperatur på högst 6 °C efter tillredningen. Eftersom också efterbaddningen betraktas som en del av tillredningsprocessen, anges som tillredningstidpunkt det datum, då efterbaddningen slutförts.

Dokumentet skall numreras eller på något annat sätt tillräckligt specificeras. Dokumenten och livsmedlen skall vara lätta att förknippa med varandra. Av dokumentet skall framgå den sändande anläggningens identifieringsmärke eller informationen i identifieringsmärket. Om den sändande anläggningen inte framställt produkten, skall av dokumentet också framgå identifieringsmärket eller informationen i identifieringsmärket för den anläggning som framställt produkten. Produktens identifieringsmärke kan anges i dokumentet för produkten i fråga också till, exempel med koder, vilkas samband till ett visst identifieringsmärke förklarats i dokumentet.

Vid leverans av kalakukkor från ett detaljhandelsställe till ett annat detaljhandelsställe skall avsändaren för att säkerställa spårbarheten ge följande information: livsmedlets beteckning, information om mottagaren och leveranstidpunkten. Om det från ett detaljhandelsställe levereras sådana kalakukkor, som inte kylts ned till en förvaringstemperatur på högst 6 °C, till ett annat detaljhandelsställe, skall produkterna åtföljas av information om produkternas tillredningstidpunkt och om att kalakukkorna inte kylts ned till en förvaringstemperatur på högst 6 °C efter tillredningen.

Avsändaren skall förvara en kopia av dokumenten som åtföljer livsmedlen i minst ett år efter livsmedlets sista förbrukningsdag.

### 9 Transport

Transportmedlen skall hållas rena och i gott skick. Vid kyltransporter skall transportmedlet ha en termometer som möjliggör uppföljning av transporttemperaturen under transporten.

Kalakukkor skall transporteras i en temperatur på högst 6 °C, om de inte levereras till detaljhandeln omedelbart efter tillredningen utan nedkylning. Kalakukkor som levereras onedkylda får inte medföra temperaturhöjning hos de andra livsmedlen som transporteras.



Enheten för livsmedelshygien

## Tillsynen över tillredning och försäljning av kalakukko

---

I avgående transporter som varar i mer än 2 h skall det kyllda transportutrymmet eller transportkärlet ha ett registrerande temperaturuppföljningssystem, om det inte rör sig om transport till slutkonsumenten.

### 10 Anläggningens egenkontroll

Företagaren skall utarbeta en plan för egenkontroll och föra bok över hur denna genomförs. Om innehållet i planen för egenkontroll hos anläggningar som tillreder kalakukkor ingår stadganden i bilaga 3 kapitel 1 och 2.9 till förordningen om anläggningar.

Anläggningen skall fastställa en hållbarhetstid som bygger på hållbarhetsprov för kalakukkorna man tillreder. Om onedkylda kalakukkor levereras från anläggningen till detaljhandeln, skall detta beaktas vid fastställande av hållbarhetstiden.

### 11 Kalakukkor på ett detaljhandelsställe

#### Kalakukkor som levererats nedkylda till saluhållningsstället

Kalakukkor som kylts ned efter tillredningen skall på saluhållningsstället förvaras i en temperatur på högst 6 °C.

#### Kalakukkor som levererats onedkylda till saluhållningsstället

Kalakukkor som inte kylts ned till högst 6 °C omedelbart efter tillredningen kan förvaras i rumstemperatur på saluhållningsstället mottagningsdagen. Efter det skall de förvaras i en temperatur på högst 6 °C hållbarhetstiden ut eller också bortskaffas.

Kalakukkor som en gång kylts ned på saluhållningsstället får inte värmas upp på nytt.

#### Kalakukkor som värmts upp på saluhållningsstället

Kalakukkor som efter tillredningen frysts ned och levererats från tillredningsplatsen gräddade och djupfrysta till detaljhandeln kan tinas och värmas upp på saluhållningsstället och säljas onedkylda uppvärmningsdagen, om de kalakukkor som blivit osålda bortskaffas som avslutning på uppvärmningsdagen.

Kalakukkor som efter tillredningen kylts ned till en förvaringstemperatur på högst 6 °C kan värmas upp på saluhållningsstället och säljas onedkylda uppvärmningsdagen, om de kalakukkor som blivit osålda bortskaffas som avslutning på uppvärmningsdagen.

Hållbarhetstiden som en anläggning fastställt för kalakukkorna gäller endast för kalakukkor som förvarats i en temperatur på 6 °C. För kalakukkor som värmts upp på saluhållningsstället är hållbarhetstiden uppvärmningsdagen. Hållbarhetstiden som anläggningen märkt ut på produkten skall tas bort.

#### Kalakukkor som gräddas av fryst halvfabrikat

På kalakukkor som gräddas av fryst halvfabrikat tillämpas samma villkor som på kalakukkor som levereras nedkylda till saluhållningsstället.

Enheten för livsmedelshygien

## Tillsynen över tillredning och försäljning av kalakukko

---

### Exempel:

Anläggning A levererar kalakukkor till bageri B (i anslutning till vilket det finns en detaljhandelsaffär eller ett serveringsställe) i form av frysta halvfabrikat. De frysta halvfabrikaten tinas upp och gräddas i bageri B och säljs i detaljhandelsaffären i anslutning till bageri B. Kalakukkorna kan saluhållas onedkylda i rumstemperatur gräddningsdagen och därefter förvaras i en temperatur på högst 6 °C och saluhållas till utgången av den hållbarhetstid som fastställts för dem.

Bageri B skall fastställa en hållbarhetstid utgående från hållbarhetsprov för kalakukkorna man gräddar. Anläggning A fastställer hållbarhetstiden för de frysta halvfabrikaten.

Bageri B skall lämna en anmälan om livsmedelslokal. Detaljhandelsaffären i anslutning till bageri B kan sälja små mängder kalakukkor som man gräddat av frysta halvfabrikat vidare till ett annat detaljhandelsställe utan anläggningsgodkännande (se kapitel 4, stycke 5 i denna anvisning).

Om det inte finns något detaljhandelsställe i anslutning till bageri B, krävs ett anläggningsgodkännande av bageriet.

### Halverade kalakukkor

Förlängningen av saluhållningstiden som nedkylda efter mottagningsdagen för kalakukkor som levererats onedkylda är avsedd endast för hela kalakukkor. Hållbarheten hos halverade kalakukkor är sämre än hos hela kalakukkor. Halverade kalakukkor har inte längre de egenskaper som garanterar en lång hållbarhet.

Det bästa alternativet vore att nedkylda kalakukkor halveras redan i anläggningen och anläggningen fastställer en hållbarhetstid utgående från hållbarhetsprov för den halverade kalakukkon. Eftersom tillredningsprocessen för kalakukkor inbegriper baddning efter gräddningen, är efterbaddning som en del av tillredningsprocessen möjligt, men kalakukkor som skall halveras borde ändå ännu efter efterbaddningen kylas ned innan de levereras till försäljning.

Om kalakukkorna halveras i anläggningen utan nedkylning till förvaringstemperatur innan de levereras till försäljning, är kalakukkorna s.k. endagsprodukter och kan således förvaras i rumstemperatur i butiken mottagningsdagen ut. Kalakukkorna som blivit osålda borde bortskaffas vid utgången av mottagningsdagen. Denna situation kan jämföras med andra bageriprodukter som lätt förskäms och som tillreds genom upphettning, varvid de produkter som levererats onedkylda och blivit osålda skall bortskaffas som avslutning på mottagningsdagen.

Om en butik halverar kalakukkor som levererats onedkylda till saluhållningsstället, skall hållbarhetstiden som anläggningen märkt ut tas bort från produkten. Kalakukkorna som blivit osålda skall bortskaffas som avslutning på mottagningsdagen.

Om en butik halverar kalakukkor som levererats nedkylda, skall butiken fastställa en hållbarhetstid som bygger på hållbarhetsprov för de halverade kalakukkorna.

Enheten för livsmedelshygien

## Tillsynen över tillredning och försäljning av kalakukko

---

### Öppna kalakukkor

En öppen kalakukko är som namnet säger öppen och har inte de egenskaper som ger en lång hållbarhet som traditionella kalakukkor har. Om öppna kalakukkor levereras onedkylda från tillredningsstället, kan de förvaras i rumstemperatur tillredningsdagen, om produkterna som blivit osålda bortskaffas som avslutning på mottagningsdagen.

Enhetschef

Auli Vaarala

Överinspektör

Carmela Hellsten









