

Udskriftsdato: 14. december 2025

VEJ nr 9549 af 07/08/2024 (Gældende)

Vejledning om hygiejneregler for ferske fiskevarer til og med første omsætningsled

Ministerium: Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri

Journalnummer: Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen, j.nr. 2020-28-33-00124

Vejledning om hygiejneregler for ferske fiskevarer til og med første omsætningsled

INDHOLDSFORTEGNELSE

1. Hvem henvender vejledningen sig til

- 1.1. Formål med Fiskeristyrelsens hygiejnekontrol
- 1.2. Hvad handler vejledningen om

2. Kontrollens omfang

- 2.1. Snitflade til Fødevarestyrelsen
- 2.2. Hvad skal kontrolleres, og hvilke virksomheder er omfattet af kontrollen
- 2.3. Danske og udenlandske fartøjer omfattet af hygiejnekontrollen

3. Primærproducenter og andre virksomheders ansvar

- 3.1. Gode arbejdsgange

4. Forurening af fisk

5. Indretning om bord på fiskefartøjer

- 5.1. Overflader
- 5.2. Træfartøjer
- 5.3. Opbevaring af fisk ombord i over 24 timer
- 5.4. Tankkølefartøjer
- 5.5. Toiletforhold

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

- 6.1. Rengøring ombord og udstyr på fartøjer
- 6.2. Fysiske landingsforhold
 - 6.2.1. Kasser
 - 6.2.2. Kajområdet
 - 6.2.3. Udstyr anvendt til landing og losning

7. Transport

8. Isning/nedkøling af ferske fiskevarer

8.1. Hvorfor skal fisk ises/nedkøles

8.2. Om isning og nedkøling

8.3. Isning af lever, rogn og mælke

9. Transport eller opbevaring af levende fisk

9.1. Hyttefade og damme

10. Rensning, hovedskæring og skylning

11. Håndtering af rogn

12. Emballage til fødevarer og andet fødevarekontaktmateriale (FKM)

13. Genbrug af emballage m.v.

14. Særligt for medarbejdere / personale

14.1. Personlig hygiejne på fartøjer og til og med landing

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

14.3. Rygning

15. Vand og is

15.1. Vand

15.2. Is

16. Skadedyr

17. Sundhedsnormer

18. Giftige fisk og fiskevarer

Bilag 1 Definitioner

Bilag 2 Regelgrundlag

Indledning

1. Hvem henvender vejledningen sig til

Vejledningen er skrevet til Fiskeristyrelsens fiskerikontrollører og til fiskere, som udfører primærproduktion.

Fiskerikontrollørerne udfører i henhold til delegationsbekendtgørelsen hygiejnekontrol på fiskeområdet. Kontrollen foretages på fiskefartøjer, ved landing, hos samlecentraler, fiskeauktioner, kølerum og transport til og med første omsætningsled (første salg).

Vejledningen omhandler også de hygiejnemæssige krav, som gælder for fiskerne frem til fisken overdrages til første virksomhed efter primærproduktionen.

Bekendtgørelse nr. 422 af 4. april 2022 om Fiskeristyrelsens opgaver og beføjelser, § 8

1.1. Formål med Fiskeristyrelsens hygiejnekontrol

Formålet med Fiskeristyrelsens hygiejnekontrol er at påse, at reglerne vedr. hygiejne overholdes ved håndteringen/opbevaringen af ferske fiskevarer hos fiskeren (på fiskefartøjet) og i fødevarevirksomheder til og med første omsætningsled.

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

Hygiejnekontrol udføres af hensyn til bl.a. fødevarer sikkerheden. Konstateres det, at reglerne ikke er overholdt, skal kontrollen forholde sig til en passende sanktion for selve overtrædelsen.

1.2. Hvad handler vejledningen om

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

Vejledningen er således en uddybning af Fødevarestyrelsens hygiejneregler og skal bidrage til en forståelse for, hvordan Fiskeristyrelsen skal kontrollere reglerne og hvordan fiskerne bl.a. kan efterleve reglerne og sikre god hygiejnepraksis.

2. Kontrollens omfang

2.1. Snitflade til Fødevarestyrelsen

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

Snitfladen til Fødevarestyrelsen er nærmere beskrevet i underaftalen om hygiejnekontrol, der er et bilag til den overordnede samarbejdsaftale mellem Fiskeristyrelsen og Fødevarestyrelsen. Underaftalen er et vigtigt supplement til denne vejledning, og den kan findes på intranettet.

Overordnet set omfatter Fiskeristyrelsens kontrol overvejende primærproduktionen, mens Fødevarestyrelsen kontrollerer engros - og detailvirksomheder.

På samlecentraler, på fiskeauktioner og ved salg over kaj har begge styrelser kontrolopgaver, se afsnit 2.2 "Hvad skal kontrolleres, og hvilke fødevarevirksomheder er omfattet af kontrollen". Styrelserne samarbejder om kontrollen og kontakter hinanden, hvis de under kontrollen bliver opmærksomme på forhold inden for den anden styrelses kontrolområde, som ikke kan klares med generel vejledning af en virksomhed.

2.2. Hvad skal kontrolleres, og hvilke virksomheder er omfattet af kontrollen

Fiskeristyrelsen foretager hygiejnekontrol af fisk til og med første omsætningsled. Det gælder fartøjer, transport mm. frem til og med første salg.

Ombord på fartøjerne omfatter kontrollen indretning og drift for så vidt angår primærproduktion. Kontrollen omfatter også hygiejneforholdene på landingstidspunktet, herunder anvendelse af fiskerens eget losseudstyr, fiskekasser og fiskekar i overensstemmelse med hygiejnereglerne, uanset om disse er anbragt på fartøjet eller på land.

Fiskens tilstand kontrolleres i alle led. Det er både ombord på fartøjet, under transport og auktioner, samlecentraler og i kølerum/PO-containere. På auktioner og samlecentraler er det alene fiskens tilstand, som Fiskeristyrelsen skal kontrollere, herunder om fisken er ordentligt rensset og kølet.

Kontrol af aktiviteter, udstyr og håndtering af fisken, varetages af Fødevarestyrelsen, hvis der er tale om aktiviteter efter primærproduktionen.

Vælger fiskeren at overlade opgaver til andre erhvervsdrivende, som er underlagt Fødevarestyrelsens kontrol, overgår kontrollen med de pågældende aktiviteter til Fødevarestyrelsen. Fiskeristyrelsen opretholder kontrollen med den hygiejnemæssige stand af fisken til og med første omsætningsled.

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

Aktiviteten på fartøjet er bestemmende for hvilken myndighed, der har ansvaret for kontrollen. Fiskeristyrelsen har ansvaret for kontrollen af primærproduktionen. Dette gælder også den del, der er primærproduktion på fartøjer, der er autoriserede af Fødevarestyrelsen (fabriksfartøjer, frysefartøjer og køle-/fryse-transportskibe).

Det kan f.eks. være med indretning og drift frem til fisken bliver fileteret, mens Fødevarestyrelsen har ansvaret for kontrollen med indretning og drift af fartøjet i den autoriserede del (der hvor fiskene f.eks. fileteres).

2.3. Danske og udenlandske fartøjer omfattet af hygiejnekontrollen

Alle fartøjer uanset flag, der lander ferske fiskevarer i en dansk havn, er omfattet af kontrollen. Kun danske fartøjer kan også kontrolleres på havet, i en havn i en anden medlemsstat eller i et tredjeland. I

disse tilfælde kontrolleres de hygiejnemæssige forhold vedrørende de ferske fisk på fartøjet, uanset om lasten skal landes fersk eller forarbejdet. Se mere om fartøjer, der er autoriserede af Fødevarestyrelsen i afsnit 2.2 Hvad skal kontrolleres, og hvilke fødevarevirksomheder er omfattet af kontrollen.

Gennemførselsforordningen om kontrol af animalske produkter, artikel 68

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

Gennemførselsforordningen om kontrol af animalske produkter, artikel 68

3. Primærproducenter (fiskere) og andre virksomheders ansvar

Fartøjsførere (fiskerne) og andre ledere af fødevarevirksomheder, har ansvaret for, at fødevaresikkerheden er i orden, og at fødevarereglerne bliver anvendt korrekt og bliver overholdt. Fødevarer må ikke markedsføres, hvis de er farlige, det vil sige sundhedsskadelige eller uegnede til menneskeføde.

Fødevareforordningen, artikel 14, stk. 1.

Se også i gennemførselsforordningen for visse animalske fødevarer, artikel 71, hvornår en fiskevare skal erklæres uegnet til konsum.

Gennemførselsforordningen for visse animalske fødevarer, artikel 71

Virksomheden skal kunne godtgøre, at indretningen, de anvendte materialer samt håndteringen og tilberedningen af fødevarerne lever op til kravene i fødevarelovgivningen. Ved tvivlsspørgsmål kan kontrollen bede virksomheden om at fremlægge dokumentation for, at de brugte materialer ikke kan påvirke fødevareren.

Fødevareforordningen, artikel 17

3.1. Gode arbejdsgange

Fiskeren skal have gode arbejdsgange, som sikrer, at fødevarer beskyttes mod risici, der kan gå ud over fødevaresikkerheden. Arbejdet i alle led, hvor fisk håndteres, dvs. ombord på fartøjet, ved landing, under transport, i samlecentralen, auktionen eller kølerummet, skal tilrettelægges sådan, at fiskene ikke forringes på en måde, så de bliver til fare for forbrugernes sundhed m.m. Virksomheden skal mundtligt kunne redegøre for de gode arbejdsgange, f.eks. for rengøringsprocedurer ombord på fartøjet.

Hygiejneforordningen bilag I, del A, sektion II, pkt. 2

Fødevarestyrelsens vejledning om egenkontrol i fødevarevirksomheder (Egenkontrolvejledningen), afsnit 17.1 Primærproducenter

4. Forurening af fisk

Forurening kan ske på mange måder og være enten fysisk, mikrobiologisk eller kemisk.

Fysisk forurening kan f.eks. være

Rygning i områder, hvor der håndteres fiskevarer (forurening af fisken med aske eller cigaretskod).

Stumper af fiskenet og andre fangstredskaber.

Metalstykker

Flager af rust og maling

Mikrobiologisk forurening kan f.eks. være

Brug af knive eller andet udstyr, der ikke er rengjort.

Brug af kasser, der er beskidte.

Manglende beskyttelse/tildækning af fisk, der opbevares udendørs (risiko for forurening med f.eks. mågeklatter).

Manglende eller utilstrækkelig rengøring, f.eks. pga. dårligt vedligeholdte overflader.

Brug af is eller vand, der ikke har den rette kvalitet, f.eks. fordi vandet er hentet fra områder med forekomst af spildevand.

Mangelfuld personlig hygiejne hos de personer, der ved fangsten håndterer fisken (forurening af fisken med sygdomsfremkaldende mikroorganismer).

Håndtering af fisken, mens medarbejderen er syg (forurening af fisken med sygdomsfremkaldende mikroorganismer).

Uhygiejnisk opbevaring af kurve o.l. til fisk og is til nedkøling

Uhensigtsmæssig indretning af fartøjet, så olie eller spildevand føres ind, hvor fiskene opbevares.

Kemisk forurening kan f.eks. være

Uhensigtsmæssig indretning af fartøjet, så olie eller spildevand føres ind, hvor fiskene opbevares

Brug af is eller vand, der ikke har den rette kvalitet, f.eks. fordi vandet er hentet fra områder med forekomst af kemiske forureninger.

Overflader og udstyr, som fisken kommer i kontakt med, kan være fremstillet af et forkert materiale, som afgiver uønskede stoffer.

Brug af indpakkingsmaterialer, der ikke er egnede til kontakt med fødevarer (forurening med uønskede kemiske forbindelser).

Opbevaring af kurve o.l. til fisk og is til nedkøling af fiskevarer, hvor der er lænsevand, olie eller anden væske fra skibets sump.

Hygiejneforordningen, bilag I, del A, sektion II, pkt. 2

5. Indretning om bord på fiskefartøjer

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

Det er vigtigt, at fartøjets indretning beskytter fiskene mod forurening. Det kan f.eks. være fra afskallende maling, brændstoffer, smørefedt, røg og læse- vand, der bruges eller udvikles under sejlads. Dette gælder både, når der arbejdes med fisk på skibsdækket og under opbevaring af fisk i lastrum m.v.

Hygiejneforordningen, bilag I, del A, sektion II, pkt. 2

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag III, afsnit VIII, kapitel I

Lastrum og tanke skal være tætte. De skal være konstrueret på en måde, så fiskene ikke bliver forurenede af f.eks. spildevand og lignende.

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag III, afsnit VIII, kapitel I, I, A, pkt. 1

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

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag III, afsnit VIII, kapitel I, I, A, pkt. 1

5.1. Overflader

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

Overflader skal være ugiftige, jævne, tætte, glatte og vaskbare, da de ellers kan give anledning til forurening. De skal være lette at rengøre og kunne tåle rengøring og eventuelt desinfektion. Materialer og inventar skal kunne modstå den rengøring, de udsættes for.

Overfladerne skal være vel vedligeholdte, da det ellers kan være svært eller umuligt at rengøre dem ordentligt. Det gælder også de overflader, der ikke kommer i direkte berøring med fisken, da der kan opstå risiko for, at f.eks. skallende maling eller rustflager kommer på fisken, der hvor den opbevares, eller der hvor der arbejdes med den. Lastrummene skal derfor også være vel vedligeholdte.

Virksomheden skal kunne godtgøre, at den valgte maling er egnet til kontakt med vand og fisk. Ved tvivlsspørgsmål kan kontrollen bede virksomheden om at fremlægge dokumentation for, at den brugte maling ikke kan forurene fødevaren.

Overfladerne skal være bestandige mod korrosion. Metaller skal derfor være bestandige over for nedbrydning efter kontakt med vand og luft. Kravet gælder ikke umiddelbart for redskaber, inventar og udstyr af træ eller plast, men disse materialer kan være uegnede, hvis overfladen ikke er tilstrækkeligt glat og rengøringsvenlig.

Baljer og spande bør være af en god kvalitet, så der ikke er risiko for forurening af fisk og rogn. Der bør bruges materialer og beholdere, som er godkendt til fødevarekontakt. Der må heller ikke bruges rustne knive, spækbrætter med revner i o.l.

Hygiejneforordningen, bilag I, del A, sektion II, pkt. 2 og 4 litra a), b) og d)

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag III, afsnit VIII, kapitel I, del I, A, pkt. 2 og 3

5.2. Træfartøjer

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

Hygiejneforordningen, bilag I, del A, sektion II, pkt. 2

5.3. Opbevaring af fisk ombord i over 24 timer

Fiskefartøjer, der er bygget og udstyret til at opbevare fisk om bord i mere end 24 timer, skal, foruden at opfylde de generelle krav som beskrevet ovenfor, også have lastrum, tanke eller lignende, der kan sikre overholdelse af temperaturkravene for fiskevarer. Bestemmelsen vedrører indretningen af fartøjet, ikke spørgsmålet om, hvordan man behandler lasten.

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag III, afsnit VIII, kapitel I, del I, B, pkt. 1

5.4. Tankkølefartøjer

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

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

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

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag III, afsnit VIII, kapitel I, del I, B, pkt. 3

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

5.5. Toiletforhold

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

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

6.1. Rengøring ombord og udstyr på fartøjer

Omfanget af rengøringen og behovet for desinfektion af fartøj og udstyr vil afhænge af de fødevarerikkerhedsmæssige risici, der er ved brugen af overfladerne. Håndteres spiseklare produkter (produkter, som spises rå), som f.eks. stenbiderrogn, stiller dette større krav til rengøringen, end hvis der kun håndteres hele fisk

Fartøjet skal bruge vand af god beskaffenhed til rengøring – se afsnit 15.1. om vand. Havnevand må som udgangspunkt ikke bruges, da der kan være risiko for, at vandet indeholder stoffer, som kan forurene fisken. Hvis virksomheden ønsker at bruge havnevand, skal det kunne dokumenteres, at havnevandet lever op til kvalitetskravene for rent vand.

Hygiejneforordningen, artikel 2, litra g), h) og i), samt bilag I, del A, sektion II, pkt. 4, litra d)

Fødevarevirksomheder skal bruge egnede rengøringsmidler og desinfektionsmidler, som ikke efterlader sundhedsskadelige rester i fødevarerne. På Fødevarestyrelsens hjemmeside, kan man finde en liste over desinfektionsmidler, som Fødevarestyrelsens har godkendt til brug på overflader, som kommer i kontakt med fødevarer. Kontrollen kan på et hvilket som helst tidspunkt forbyde anvendelse af konkrete rengørings- eller desinfektionsmidler, hvis anvendelsen giver sundhedsmæssige betænkeligheder eller kan forurene fødevarerne. Beholdere til rengøringsmidler og desinfektionsmidler skal være tydeligt mærket med indhold og opbevares adskilt fra fisk og fiskevarer.

Hygiejneforordningen, bilag I, del A, sektion II, pkt. 2

Desinfektionsbekendtgørelsen

Fartøjet skal have gode arbejdsgange for rengøringen. Herunder kan f.eks. indgå, hvordan og hvor ofte rengøring og evt. desinfektion skal foregå, samt hvordan rengøringskontrollen skal udføres.

Se også afsnit 5.1 om overflader og afsnit 3.1 om gode arbejdsgange.

Hygiejneforordningen, artikel 4, pkt. 3

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

Hygiejneforordningen, bilag I, del A, sektion II, pkt. 4, litra a) og b)

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

Håndteres spiseklare produkter som f.eks. stenbiderrogn, stiller dette større krav til rengøringen af de overflader, som rognen kommer i kontakt med, end hvis der kun håndteres hele fisk.

Når fangsten er landet og skibet tømt, skal der foretages grundig rengøring af det udstyr, som fisken har været i kontakt med, f.eks. knive, rensbord, skyllekar og alle øvrige overflader, herunder lastrum. Det er ikke acceptabelt, at der f.eks. er blodrester, indvolde, indtørrede fiskeskæl o.l. på overfladerne. Der skal om nødvendigt benyttes rengøringsmidler til rengøringen. Dette beror på en konkret vurdering af, om overfladerne ser synligt rene ud, ikke er fedtede osv. Håndteres udelukkende hele fisk, som ikke renses, kan spuling med rent vand af udstyr og inventar oftest være tilstrækkelig rengøring. Hvis fisken renses, vil der normalt være behov for anvendelse af både rent vand og sæbe til rengøringen.

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

Hygiejneforordningen, bilag I, del A, sektion II, pkt. 4, litra a)

6.2. Fysiske landingsforhold

6.2.1 Kasser

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

Hvis kontrollen ikke skønner fiskekasser rene, kan konsekvensen være, at fisken ikke må markedsføres. Afhængig af hvor beskidt kassen er, og hvis fisken ikke er blevet forurennet i væsentlig grad, kan fisken skylles i rent vand og lægges/omlades i ren emballage.

Kasser med fisk bør ikke stilles direkte på gulv- eller kajarealer, da der kan være risiko for forurening. Forurening kan f.eks. ske, hvis kasserne efterfølgende stables om og stilles oven på andre kasser med fisk, eller hvis fiskekassernes konstruktion gør, at vand fra underlaget kan blive suget op via huller i kassens bund. Fiskekasser med fisk bør derfor kun sættes og stables med rene paller, rene kasser eller lignende som underlag.

Kasser må kun stilles oven på fiskekasser med fisk, hvis der ikke er risiko for forurening.

Det er virksomhedens ansvar at have gode arbejdsgange, som minimerer risikoen for forurening af kasser med fisk. Gode arbejdsgange kan eksempelvis være at vaske/svabre gulvet flere gange i løbet af arbejdsdagen, og have dedikerede områder til kasser, hvor kørsel minimeres. Ved brug af gode arbejdsgange vil kasser med hævet bund i mange tilfælde kunne stilles direkte på gulv. Kasser med flad bund ("danmarkskasser") vil normalt ikke kunne stå direkte på gulv.

Fiskevarer og fiskekasser bør beskyttes mod opsprøjt, fra f.eks. trucks, uanset om kassen er hævet fra gulvet eller ej.

Hygiejneforordningen, bilag I, del A, sektion II, pkt. 2 samt pkt. 4, litra b.

6.2.2 Kajområdet

Udendørs håndtering af fødevarer skal altid foregå hygiejnisk forsvarligt. Affald på kajområdet, herunder fiskeaffald o.l., bør løbende fjernes, sådan at det undgås, at skadedyr (herunder måger og andre fugle) tiltrækkes, og der på den måde kan opstå risiko for forurening af den landede fisk. Det er fiskerens ansvar, at lande fisk på kajområder, hvor forholdene ikke giver anledning til hygiejniske problemer.

Hygiejneforordningen, bilag I, del A, sektion II, pkt. 4, litra a, f og g

Fiskere samt virksomheder i land kan opbevare kar, fiskekasser, udstyr og lignende på kajen/udendørs, men udstyret skal være rent, når det kommer i kontakt med fisken. Det anbefales derfor at holde udstyret overdækket.

Hygiejneforordningen, bilag I, del A, sektion II, pkt. 4, litra b.

Fisk, der landes fra fiskefartøjer, bør hurtigst muligt efter landing (se afsnit 8.2 og bilag 1 vedr. forståelsen af "hurtigst muligt") transporteres ind i en virksomhed, hvor de kan anbringes under beskyttede forhold, og under passende temperaturforhold. (se afsnit 8.2 om isning og nedkøling).

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag III, afsnit VIII, kapitel II, pkt. 1, litra b, ii)

Hvis fiskene ikke med det samme flyttes ind i en virksomhed, bør de tildækkes eller på anden vis beskyttes mod f.eks. måger.

Hygiejneforordningen, bilag I, sektion del A, sektion II, pkt. 4, litra f)

6.2.3 Udstyr anvendt til landing og losning

Hvis fiskeren benytter fælles udstyr ved landing af fisk, er fiskeren ansvarlig for at udstyret er rent og vedligeholdet og ikke kan forurene fiskene. Det kan f.eks. være tilfældet, hvis havnen eller et fiskelaug stiller udstyr til rådighed og dette benyttes af fiskeren i forbindelse med landingen. Det vil også være tilfældet, hvis udstyret benyttes af nogen, som fiskeren har hyret til opgaven.

Hygiejneforordningen, bilag I, del A, sektion II, pkt. 2 og pkt. 4, litra b).

Hvis en modtagervirksomhed bruger sit eget udstyr i forbindelse med landingen, er denne virksomhed ansvarlig for at udstyret er rent og vel vedligeholdet og ikke kan forurene fisken. I det tilfælde udføres kontrollen af udstyret af Fødevarestyrelsen. Fiskeristyrelsen følger fisken til og med første omsætningsled.

Et andet eksempel på modtagerudstyr, er hos sorteringsvirksomheder, som hælder fisk over i store kar/baljer. Det kan ske på havnen, og inde på virksomheden. Hvis disse kar ikke er rene, vil det være sorteringsvirksomhedens ansvar – også hvis fisken bliver hældt op på havnen, direkte fra fartøjet.

Fiskeren og de virksomheder, der bruger kasser og udstyr, har ansvaret for, at det er rent og vel vedligeholdet.

Eventuelle sanktioner skal derfor gives til den, der bruger udstyret, hvis det ikke er rent ved anvendelsen. Fiskeristyrelsen sanktionerer i givet fald over for fiskeren, og Fødevarestyrelsen sanktionerer over for virksomheden i land.

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag III, afsnit VIII, kapitel II, pkt.1, litra a)

Hygiejneforordningen, bilag I, Del A, sektion II, pkt. 2

7. Transport

Fisk, der landes fra fiskefartøjer, skal hurtigst muligt efter landing opbevares under beskyttede forhold og passende temperaturforhold.

Transporten ind i en virksomhed bør således ske uden unødige forsinkelser.

Se også afsnit 8.2 om isning og nedkøling af ferske fiskevarer.

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

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

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

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag III, afsnit VIII, kapitel II, pkt. 1

Hygiejnebekendtgørelsen, §§ 23 og 24, og bilag 3

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

Hygiejneforordningen, bilag II, kapitel IV, punkt 1

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

Hygiejneforordningen, bilag II, kapitel IV, pkt. 7

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

Hygiejneforordningen, bilag II, kapitel IV, pkt. 2

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

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

8. Isning/nedkøling af ferske fiskevarer

8.1. Hvorfor skal fisk ises/nedkøles

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

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

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

Det er veldokumenteret, at opbevaringstemperaturen har stor betydning for den mikrobiologiske kvalitet af fisk, dvs. i forhold til, hvor hurtigt fordærvelsesbakterier og sygdomsfremkaldende bakterier vokser. Når temperaturen i fisk nærmer sig smeltende is, holdes væksten af bakterier nede – og dermed holdes de nedbrydningsprocesser i skak, som fordærvelsesbakterier forårsager. Nedbrydningsprocesserne har stor betydning for spisekvaliteten. Hvis fisk derimod opbevares ved temperaturer, der overstiger 2 °C (f.eks. 5 °C), vil fordærvelsesbakterierne vokse, og nedbrydningsprocesserne derfor ske langt hurtigere. Fisken vil hurtigere komme til at smage ”gammel og fisket”.

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

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

8.2. Om isning og nedkøling

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

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag III, afsnit VIII, kapitel III, A, pkt. 1 og 5

I helt særlige tilfælde, hvor nedkølingen om bord ikke kan lade sig gøre, skal landingen ske hurtigst muligt og nedkølingen snarest muligt derefter. Her kan f.eks. være tale om små joller med kystnært fiskeri.

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag III, afsnit VIII, kapitel I, del II, pkt. 4

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag III, afsnit VIII, kapitel II, pkt. 3

”Hurtigst muligt” skal forstås som så snart, det er muligt, og uden unødigt forsinkelse eller ophold. Det vil sige, at hvis der ikke er is om bord, og det heller ikke er muligt at nedkøle fisken ombord, så skal fiskeren sejle i land, når fisken er bragt ombord, sådan at fisken nedkøles, så snart det er praktisk muligt efter landingen. Dette er ikke til hinder for, at fiskeren kan tømme yderligere garn på vej tilbage mod havnen. Sejladsen skal dog gennemføres, så de først optagne fisk ligger kortest mulig tid uden nedkøling ombord. Så længe der foregår aktivt fiskeri eller tilhørende aktiviteter, som er logistisk fornuftigt, kan de således vurderes at være i orden. Men det vil f.eks. ikke være acceptabelt at opholde sig passivt på vandet og eksempelvis vente på flere fisk i nettet eller lignende

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

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

I helt små fiskefartøjer, f.eks. joller, hvor isning kan være problematisk, og hvor fisken ofte kun beskyttes marginalt mod for høje temperaturer, skal fiskevarerne landes hurtigst muligt. Efter landing skal de ises

eller nedkøles hurtigst muligt til 0-2 °C og opbevares ved en temperatur, der nærmer sig temperaturen for smeltende is. Det hele skal så vidt muligt ske uden unødige ophold (se afsnittet ovenfor). Opbevaring af fisk på dæk kan som hovedregel ikke finde sted, uden at de ises.

Hvis fisk ikke er nedkølede, skal de hurtigst muligt efter landing nedkøles. Nedkølingen kan enten ske ved, at fisken ises, eller ved at fiskevarerne f.eks. anbringes i en kølebil eller lignende, afhængig af mængden, ved en temperatur på 0-2 °C.

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag III, afsnit VIII, kapitel II, pkt. 3

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

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag III, afsnit VIII, kapitel VIII, pkt. 1

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

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag III, afsnit VIII, kapitel III, pkt. 5

8.3. Isning af lever, rogn og mælke

Lever, rogn og mælke skal ises og opbevares ved en temperatur på højst 2 °C eller fryses.

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag III, afsnit VIII, Kap. I, del II, pkt. 6

9. Transport eller opbevaring af levende fisk

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

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag III, afsnit VIII, kapitel VII, pkt. 3 og kapitel VIII, pkt. 4

Hvis Fiskeristyrelsen konstaterer forhold, der synes dyreværns-mæssigt problematiske, skal den lokale veterinærmyndighed hos Fødevarestyrelsen kontaktes med henblik på den videre sagsbehandling.

9.1. Hyttefade og damme

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

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag III, afsnit VIII, kapitel VII, punkt 3 og kapitel VIII, pkt. 4

Levende fisk skal holdes i rent vand. Hyttefade eller vandindtag må ikke placeres tæt på spildevandsudløb og tæt på andre steder, hvor der kan være risiko for kemiske eller mikrobiologiske forureninger fra f.eks. bundmaling på fartøjer og udtømte spildevandsbeholdere. Hvis hyttefade er placeret i havnebassiner eller fiskene opbevares i vand fra havnebassiner, skal virksomheden have forholdt sig til risikoen for, at vandet

kan forurene fisken, f.eks. med mikroorganismer eller tungmetaller. Risikovurderingen behøver ikke at være skriftligt.

Hvis der er tvivl om vandets kvalitet, kan kontrollen bede virksomheden om at fremlægge dokumentation for, at vandet lever op til kvalitetskravene til rent vand, således at fiskene ikke kontamineres og derved kan udgøre en fare for fødevarer sikkerheden.

Hygiejneforordningen, bilag I, del A, sektion II pkt. 4, litra d)

10. Rensning, hovedskæring og skylning

Hvis fisk renses, skal det ske så hurtigt som muligt efter fangsten eller landingen. Rensningen skal ske sådan, at indvolde og andre fiskedele, der kan være sundhedsskadelige, fjernes fra de dele, der skal til konsum.

Fisken skal skylles omhyggeligt straks herefter. Skylningen skal udføres tilfredsstillende, sådan at blodrester mv. fjernes. Se mere om vandkvalitet i afsnit 15 om vand og is.

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

Hygiejneforordningen, bilag I, del A, sektion II, pkt. 4, litra g)

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag III, afsnit VIII, kap. I, II, pkt. 6 og kap. III, del A, pkt. 5.

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

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

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

11. Håndtering af rogn

Udtagning af rogn fra vilddfangede fisk må foregå ombord på et fiskefartøj, da det betragtes som en aktivitet forbundet med primærproduktion. Ud over selve udtagningen er nedkøling og transport af rogn til første modtagervirksomhed omfattet af primærproduktion hos et fartøj.

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag III, afsnit VIII, indledning, pkt. 4

Håndtering af rogn på land (udtagning, rensning, pakning mv.) fra fisk landet af fiskefartøjer, skal foregå i en virksomhed autoriseret af Fødevarestyrelsen.

Bekendtgørelse om autorisation og registrering af fødevarevirksomheder m.v., § 7, stk. 1.

Rogn, der spises rå, f.eks. stenbiderrogn, er et sårbart produkt, idet det ikke underkastes varmebehandling eller anden konserverende behandling. Det betyder, at det er særlig vigtigt, at håndteringen foregår hygiejnisk forsvarligt. Det er ligeledes vigtigt, at være opmærksom på at der ved udtagning af rognen ikke sker kontaminering fra fiskens indvolde. Indvoldene kan udover bakterier, også indeholde parasitter.

Håndteringen på fartøj og under transport skal sikre, at rognen ikke kontamineres. Der skal anvendes rene redskaber, som er udformet, så de er lette at rengøre. Hvis udstyr eller redskaber til håndtering af rogn har været brugt til håndtering af ferske fisk, skal det rengøres, inden det kommer i kontakt med rognen.

Udtaget rogn bør opbevares i lukkede beholdere for at undgå forurening, da det normalt ikke er hygiejnisk forsvarligt at opbevare eller transportere rogn i åbne beholdere.

Hygiejneforordningen, bilag I, Del A, sektion II, pkt. 2

Risikoen for forurening skal derfor minimeres, f.eks. ved at rognen lægges i rene kasser med låg (jf. ovenfor) eller i rene plastikposer, der lukkes til.

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag III, Afsnit VIII, kapitel I, del II, pkt. 1

Rengøring af redskaber, borde og andre overflader bør ske med varmt vand og sæbe. Sæben skal være egnet til formålet. Det vil sædvanligvis være nødvendigt at desinficere efterfølgende. Desinfektion kan f.eks. foregå med kogende vand eller et egnet desinfektionsmiddel.

Virksomheden skal anvende desinfektionsmidler, som er egnede til brug i fødevarer virksomheder, og som derfor ikke efterlader sundhedsskadelige rester i fødevarerne. På Fødevarestyrelsens hjemmeside, kan man finde en liste over desinfektionsmidler, som Fødevarestyrelsens har godkendt til brug på overflader, som kommer i kontakt med fødevarer.

Hvert enkelt godkendte desinfektionsmiddel har sit eget journalnummer - Se listen over godkendte desinfektionsmidler på Fødevarestyrelsens hjemmeside.

Hvis der ikke er mulighed for rengøring af redskaber mv. med f.eks. varmt vand (f.eks. ombord på åbne joller), og der håndteres spiseklar rogn og fersk fisk på samme fangstrejse, skal der bruges separate redskaber til al håndtering af spiseklar rogn henholdsvis fersk fisk. Alternativt må håndtering af spiseklar rogn og fersk fisk ske på separate fangstrejser.

Udtagning af rogn kan godt foregå i åbne joller i forbindelse med rensning af fisken om bord, når det sikres, at der ikke sker forurening af rognen jf. ovenstående.

Hygiejneforordningen, bilag I, Del A, sektion II, pkt. 2

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag III, afsnit VIII, kapitel I, del II, pkt. 1

Rogn skal køles og opbevares i is ved 0-2 °C, eller indfryses.

Håndtering af rogn og ferske fisk i samme arbejdsområder er ikke, som udgangspunkt, hygiejnisk forsvarligt, med mindre det foregår tidsmæssigt adskilt.

I forbindelse med udtagning af rogn i primærproduktionen, kan der bruges rent havvand til at skylle rognen fri for indvolde, blod m.m.

Se afsnit 15.1 Vand

Hygiejneforordningen, bilag I, del A, sektion II, punkt 4, litra d)

Pakning af ferske fisk og den spiseklar rogn i samme kasse uden særskilt indpakning er som udgangspunkt ikke hygiejnisk forsvarligt, da rognen kan blive kontamineret af de bakterier, der er på overfladen af fisken.

Hygiejneforordningen, bilag I, del A, sektion II, pkt. 2

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag III, afsnit VIII, kapitel I, Del II, pkt. 1

Emballage, beholdere mv., der anvendes til rogn, må kun genanvendes, hvis de f.eks. vaskes med varmt vand og sæbe, om nødvendigt efterfulgt af desinfektion. Det vil sædvanligvis være nødvendigt at desinficere.

Hygiejneforordningen, bilag I, del A, sektion II, pkt. 4, litra b

Hvis man genanvender poser/net til opbevaring eller f.eks. dræning af rogn, skal de rengøres grundigt og om nødvendigt desinficeres, så mikroorganismer dræbes. Dette kan f.eks. ske ved kogevaske i vaskemaskine eller vask i opvaskemaskine, der skyller ved temperatur på mindst 80 °C.

Se desuden afsnit 13 nedenfor om krav til emballage.

Hygiejneforordningen, bilag I, del A, sektion II, pkt. 2

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag III, afsnit VIII, kapitel I, del II, pkt. 1

12. Emballage til fødevarer og andet fødevarekontaktmateriale (FKM)

Emballage skal beskytte fødevaren mod forurening, krydsforurening og lugt. Emballage må ikke afgive stoffer, der kan påvirke fødevarens smag, lugt eller farve eller i øvrigt være sundhedsmæssigt betænkeligt.

Virksomheden bør benytte beholdere fremstillet af materialer godkendt til fødevarekontakt (FKM), f.eks. mærkning med glas- og gaffelsymbol. Det er dog ikke et krav. Det er virksomhedens ansvar at godtgøre, at der kun benyttes indpakkingsmateriale og emballage, der ikke påvirker fødevaren. Det vil f.eks. normalt ikke være muligt, at opbevare rogn i murerbaljer, da disse kan afgive uønskede stoffer.

Hvis der er tvivl om en emballages egnethed, kan kontrollen bede virksomheden om at fremlægge dokumentation for, at emballagen er egnet, og kan anvendes uden risiko for fødevaresikkerheden.

Forkert eller uhensigtsmæssig opbevaring kan medføre en kvalitetsforringelse i en grad, så fødevarerne skal kasseres.

Hygiejneforordningen, bilag I, del A, sektion II, pkt. 2

Forordning 1935/2004 om materialer og genstande bestemt til kontakt med fødevarer, særligt artikel 3

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

Fødevarekontaktmaterialebekendtgørelsen

13. Genbrug af emballage m.v.

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

Hvis virksomheden vurderer, at der er behov for at desinficere indpakning eller emballage før genbrug, bør materialet kunne tåle at blive varmet op eller kunne klare rengørings- og desinfektionsmidler. Det skal være tilstrækkeligt rent til formålet.

Hygiejneforordningen, bilag I, del A, sektion II, pkt. 4, litra b)

14. Særligt for medarbejdere / personale

14.1. Personlig hygiejne på fartøjer og til og med landing

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

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

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

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

Brug af handsker ved håndtering af fisk forudsætter, at de er egnede til det, dvs. de bør være af plastik/gummi, da de ellers ikke kan rengøres under arbejdet. Brug af bomuldshandsker kan efter konkret vurdering accepteres. Her vil det f.eks. være nødvendigt at vurdere, om handskerne skiftes tilstrækkeligt ofte. Beklædningen bør være af vaskbart stof eller af engangsmaterialer.

Hygiejneforordningen, bilag I, del A, sektion II, pkt. 2

Hygiejneforordningen, bilag I, del A, sektion II, pkt. 4, litra e)

Arbejdsbeklædningen skal være ren og passe til det arbejde, der udføres. Arbejdstøjet skal være rent, når fisk renses og hovedskæres, eller der håndteres spiseklar rogn. Ved håndtering af hele fisk er behovet for rent arbejdstøj mindre, dog må tøjet ikke kunne forurene fiskene, hvis de kommer i kontakt med det, f.eks. fordi tøjet er forurenet med olie eller lignende.

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

Medarbejdere i en fødevarevirksomhed skal være ved godt helbred, og det betyder, at de ikke må håndtere fiskevarer, hvis de kan overføre sygdomme via fiskevarer til mennesker, f.eks. norovirus.

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

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

Hygiejneforordningen, bilag I, del A, sektion II, pkt. 4, litra e)

14.3. Rygning

Det er op til virksomheden at forholde sig til hygiejnen omkring rygning. Der må ikke ryges eller bruges e-cigaretter i områder, hvor der håndteres fiskevarer, herunder renses fisk eller losses og landes. Medarbejderne bør vaske hænder, før de genoptager arbejdet efter en rygepause.

Hygiejneforordningen, I, del A, sektion II, pkt. 2

15. Vand og is

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

Drikkevand er vand, der opfylder kravene i drikkevandsdirektivet. Drikkevandsdirektivet er implementeret i drikkevandsbekendtgørelsen.

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

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

Drikkevandsbekendtgørelsen

15.1. Vand

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

Hygiejneforordningen, bilag I, del a, sektion II, pkt. 4, litra d)

Hygiejneforordningen, artikel 2, stk. 1, litra h) og i)

Der må anvendes drikkevand, rent vand og rent havvand til skylning af fisk efter hovedskæring og rensning, samt til at skylle rogn fri for indvolde, blod m.m. ved udtagning. Aktiviteter efter denne fase, f.eks. filetering af fisk eller forarbejdning af rogn, er ikke primærproduktion, og de forudsætter derfor anvendelse af drikkevand.

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag III, afsnit VIII, pkt. 3, litra c)

Havnevand er som udgangspunkt ikke rent vand, med mindre virksomheden har forholdt sig til risikoen for forurening af fødevarer og vurderet at vandet kan anvendes. Havnevand vil kunne kontaminere fisken med såvel kemiske som mikrobiologiske forureninger. Det er derfor ikke umiddelbart muligt at skylle fisk i havnevand eller at rengøre udstyr, der kommer i direkte kontakt med fiskevarer, ved brug af havnevand.

Ved brug af rent havvand eller rent fersk- eller brakvand skal virksomheden sikre, at vandet ikke hentes nær spildevandsudløb eller andre steder, hvor der kan være risiko for kemiske eller mikrobiologiske forureninger. Havvand bør derfor hentes i god afstand fra kysten og indsejlinger til havne og marinaer.

Hvis der er tvivl om vandets kvalitet, kan kontrollen bede virksomheden om at fremlægge dokumentation for, at vandet lever op til kvalitetskravene til rent vand, således at fiskene ikke kontamineres og vil kunne udgøre en fare for fødevarerens sikkerhed.

Hygiejneforordningen, bilag I, del A, sektion II, punkt 4, litra d

Hvis virksomheden vil bruge rent vand, skal den:

– Forholde sig til vandets sammensætning ved vandindtaget, f.eks. risikoen for kemiske og mikrobiologiske forureninger og giftige alger og for variationer ved f.eks. sæsonbetingede udsving og udledninger efter regnskyl.

– Vurdere konsekvenserne af naturlige eller menneskeskabte kilder til forurening og mulige foranstaltninger til afhjælpning, f.eks. en flodmunding eller opmudring.

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

– At oppumpe vand til produktion af rent vand fra et område, som ikke er kontamineret, og ved eventuelt at behandle vandet for at sikre, at kravene til rent vand er opfyldt.

15.2. Is

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

Hygiejneforordningen, bilag I, del a, sektion II, pkt. 2

Is, der bruges til nedkøling af hele fiskevarer, herunder rensed, hel fisk, kan fremstilles af drikkevand, rent vand eller rent havvand. Hvis isen kommer i kontakt med andre fødevarer end hel fisk, typisk fiskevarer, som vil kunne kontamineres af vand af en anden kvalitet end drikkevand, skal isen være fremstillet af drikkevand. Dette krav gælder i fødevarevirksomheder efter primærleddet. I primærproduktionen på fartøjet må der anvendes is fremstillet af rent vand eller rent havvand, selv om fiskene renses og hovedskæres.

Se desuden afsnit 15.1 om brug af havnevand.

Isen skal fremstilles, håndteres og opbevares under forhold, som beskytter den mod forurening.

Is, der anvendes om bord, skal opbevares i lastrum, kar eller anden beholder, der ikke kan forurene isen og dermed fisk og fiskevarer, når isen tilføres. Det er vigtigt, at lastrummene mv. er rene, i god stand og udført i materiale, som er rengøringsvenligt.

Hygiejneforordningen, bilag I, del A, sektion II, pkt. 2

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

16. Skadedyr

Ifølge hygiejneforordningen skal virksomheden så vidt muligt forhindre, at dyr og skadegørere forårsager forurening.

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

Hygiejneforordningen, bilag I, del A, sektion II, pkt. 4, litra f)

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

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

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

Hygiejneforordningen, bilag I, del A, sektion II, pkt. 4, litra f)

17. Sundhedsnormer

Fødevarevirksomheden skal bedømme fisk og fiskevarer sensorisk for at sikre, at varerne er friske. Friskheden af fisk kan vurderes sensorisk på baggrund af fiskens lugt, udseende, konsistens og smag. Kontrollen skal også foretage en sådan vurdering.

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag III, afsnit VIII, kapitel V

Gennemførselsforordningen om kontrol af animalske produkter, bilag VI, kapitel I, A.

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

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

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag III, afsnit VIII, kapitel V, D.

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

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

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

Kontrollen skal foretage risikobaseret prøveudtagning for parasitter, for at kontrollere, at virksomheden overholder reglerne.

Gennemførselsforordningen om kontrol af animalske produkter, bilag VI, kapitel I, F.

18. Giftige fisk og fiskevarer

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

Videnskabeligt navn	Dansk trivialnavn
Tetraodontidae	Kuglefisk
Molidae	Klumpfisk
Diodontidae	Pindsvinefisk
Canthigasteridae	Pindsvinefisk

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag III, afsnit VIII, kapitel V, E, pkt. 1

Se flere eksempler på giftige fisk og fiskevarer i Fødevarestyrelsens hygiejnevejledning.

Fiskevarer med biotoksiner eller giftstoffer, f.eks. ciguateratoxin må heller ikke markedsføres.

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag III, afsnit VIII, kapitel V, E, pkt. 2

Fødevarestyrelsen, den 7. august 2024

ULRICH PINSTRUP

Definitioner

Ferske fiskevarer

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

Til og med første omsætningsled

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

Primærproduktion

Primærproduktionen er fangst og håndtering af fisken ombord; herunder rensning, udskæring, hovedskæring til søs og udtagning af rogn.

Hovedskæring og rensning er en del af primærproduktionen og skal derfor ikke registreres eller autoriseres af Fødevarestyrelsen, når den finder sted ombord på et fiskefartøj. Det samme gælder når fiskerne eller hans ansatte foretaget hovedskæring og rensning på land eller strand i relativ nærhed af fartøjet.

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

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

Primærproducenten

Primærproducenten er fiskeren, altså den ansvarlige for fiskeriet og arbejdsgange om bord. Som primærproducent/fisker er man en fødevarevirksomhed. I denne vejledning bruges både termerne primærproducent, fisker og virksomhed.

Hurtigst muligt

Uden unødige forsinkelser, hvilket vil sige uden anden forsinkelse end den, som virksomheden ikke kan have kontrol over.

RSW, Refrigerated Sea Water

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

CSW, Chilled Sea Water

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

Regelgrundlag

Generelt om hygiejneregler og primærproduktion

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

De centrale regler for Fiskeristyrelsens hygiejnekontrol af ferske fiskevarer findes i:

Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) Nr. 852/2004 af 29. april 2004 om fødevarehygiejne (Hygiejneforordningen)

Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) Nr. 853/2004 af 29. april 2004 om særlige hygiejnebestemmelser for animalske fødevarer (Hygiejneforordningen for animalske fødevarer)

Kommissionens gennemførselsforordning (EU) 2019/627 af 15. marts 2019 om ensartede praktiske ordninger for gennemførelse af offentlig kontrol af animalske produkter til konsum, jf. Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2017/625, og om ændring af Kommissionens forordning (EF) nr. 2074/2005 for så vidt angår offentlig kontrol (Gennemførselsforordningen om kontrol af animalske produkter)

Derudover henvises der i denne vejledning til følgende regler:

Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 178/2002 om generelle principper og krav i fødevarelovgivningen, om oprettelse af Den Europæiske Fødevarerikkerhedsautoritet og om procedurer vedrørende fødevarerikkerhed (Fødevareforordningen)

Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1379/2013 om en fælles markedsordning for fiskevarer m.m. (handelsnormer)

Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1935/2004 om materialer og genstande bestemt til kontakt med fødevarer

Kommissionens forordning (EF) nr. 10/2011 om plastmaterialer og -genstande bestemt til at komme i kontakt med fødevarer

Rådets forordning (EF) nr. 2406/96 om fælles handelsnormer for visse fiskevarer

Bekendtgørelse nr. 535 af 28. maj 2024 om fødevarehygiejne (hygiejnebekendtgørelsen)

Bekendtgørelse nr. 8 af 3. januar 2023 om godkendelse af desinfektionsmidler mv. i fødevarevirksomheder

Bekendtgørelse nr. 681 af 25. maj 2020 Bekendtgørelse om fødevarekontaktmaterialer og om straffebestemmelser for overtrædelse af relaterede EU-retsakter (fødevarekontaktmaterialebekendtgørelsen)

Bekendtgørelse nr. 574 af 25. maj 2023 om muslinger m.m.

Fødevarestyrelsens vejledninger:

Fødevarestyrelsens vejledning om egenkontrol (Vejledning om egenkontrol i fødevarevirksomheder)

Fødevarestyrelsens vejledning nr. 10099 af 20. december 2023 om fødevarehygiejne

Vejledninger fra Europa-Kommissionen:

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

Vejledning i gennemførelsen af visse bestemmelser i forordning (EF) nr. 853/2004 om fødevarehygiejne for animalske fødevarer