

Livsmedelsverkets författningssamling

ISSN 0346-119X

Föreskrifter om ändring i Livsmedelsverkets föreskrifter och allmänna råd (SLVFS 1994:2) om hantering av fiskvaror m.m.;

LIVSFS 2002:15

(H 298:4)

Utkom från trycket
2002-04-05

beslutade den 21 mars 2002.

Med stöd av 55 § livsmedelsförordningen¹ beslutar Livsmedelsverket att de allmänna råden till 30 § i verkets föreskrifter och allmänna råd (SLVFS 1994:2) om hantering av fiskvaror m.m. skall ha följande lydelse.

Allmänna råd till 30 §²

Enligt Livsmedelsverkets föreskrifter och allmänna råd om livsmedelstill-syn m.m. är den som yrkesmässigt bedriver verksamhet i vilken livsmedel hanteras skyldig att utöva egentillsyn, att efter uppmaning från tillsynsmyndigheten inge kontrollprogram samt att följa fastställt kontrollprogram. Tillsynsmyndigheten fastställer kontrollprogram för verksamheter som bedrivs i livsmedelslokal, och om det finns särskilda skäl kan kontrollprogram fastställas även för verksamhet som inte bedrivs i livsmedelslokal.

HACCP - Hazard Analysis Critical Control Points - är en logisk metod för att systematiskt identifiera faror samt värdera och kontrollera risker i livsmedelsproduktionen. I kommissionens beslut 94/356/EG av den 20 maj 1994 om tillämpningsföreskrifter till rådets direktiv 91/493/EEG vad avser egna hälsokontroller av fiskeriprodukter³ finns allmänna principer för hur HACCP bör tillämpas inom verksamheter där fiskvaror hanteras. En beskrivning av HACCP-principerna finns även i "Codex Alimentarius Joint FAO/WHO Food Standard programme, Supplement one to volume one, General requirements" utgivet av FAO/WHO 1993.

¹ Förordningen omtryckt 1990:310; senaste lydelse av 55 § 1998:133. Jfr även kommissionens beslut 2001/182/EG av den 8 mars 2001 om upphävande av beslut 93/351/EEG om fastställande av analysmetoder, provtagningsplaner och gränsvärden för kvicksilver i fiskvaror (EGT L 77, 16.3.2001, s. 22, Celex 301D0182).

² Ändringen innebär bl.a. att fjärde-sjätte styckena utgår.

³ EGT L 156, 23.6.1994, s. 50, Celex 394D0356.

I fastställda egenkontrollprogram bör det finnas närmare uppgifter vad gäller exempelvis provtagningsfrekvenser samt provtagnings- och analysmetoder.

Vid provtagning för undersökning av histamin i fiskvaror tas nio prov ut från det aktuella partiet. Med parti avses en sådan mängd fiskvaror som har framställts under närmast identiska förhållanden. Provtagningsfrekvensen anges i det kontrollprogram som tillsynsmyndigheten fastställer. Vid histaminundersökningar bör analysmetoden NMKL nr 99, 1981 användas. I Livsmedelsverkets föreskrifter om vissa främmande ämnen i livsmedel finns bl.a. gränsvärden för histamin i fiskvaror.

BERTIL NORBELIE

Susanne Carlsson
(Regelavdelningen)