

MILJÖHÄLSOVÅRDEN

Askola, Lappträsk, Lovisa, Borgnäs, Borgå och Sibbo

**ANVISNINGAR TILL
KUNDER 24.2.2021**



PORVOO

BORGÅ

BYGGNADSTEKNISKA KRAV PÅ LOKALER FÖR HANTERING AV FISK

ANMÄLDA LIVSMEDELSLOKALER

BYGGNADSTEKNISKA KRAV PÅ LOKALER FÖR HANTERING AV FISK

Allmänt

Denna anvisning är avsedd för planering av nya lokaler för hantering av fisk samt planering av ändringsarbeten i befintliga lokaler för hantering av fisk. **Anvisningen har utarbetats för livsmedelslokaler anmälda av fiskare.** Kraven på platser för primärproduktion och anläggningar inom fiskbranschen avviker något från dessa.

Lokalerna ska uppfylla de krav som ställs på dem i lagstiftningen, så att verksamheten i dem kan ordnas på sådant sätt att livsmedelshygienen inte äventyras. Karaktären och omfattningen hos den verksamhet som planeras i lokalerna avgör vad som krävs av dem.

Utöver livsmedelslagstiftningen ska man beakta bland annat byggnadstillsynsmyndighetens, räddningsmyndighetens och miljöskyddsmyndighetens eventuella krav på lokalerna och verksamheten.

Varje plan och förverkligande av lokaler utvärderas alltid från fall till fall. Planerna ska gärna skickas till miljöhälsovården för granskning i god tid innan de genomförs, så att eventuella åtgärdsbehov vid ibruktagandet av lokalerna kan minimeras.

Planering av lokalerna

Lokaldisposition

- Tillräckligt med utrymme ska reserveras för olika funktioner. I lokalerna ska det utöver lokaler för hantering finnas tillräckliga lokaler för förvaring av bland annat råvaror, färdiga produkter, förpackningsmaterial, transportlådor och städredskap, samt separata lokaler för personalens bruk.
- Ett av de viktigaste kraven är att rå och tillagad fisk måste kunna hanteras och förvaras åtskilda under hela processen. Det ska finnas separata rum och separat utrustning för hanteringen av rå och tillagad fisk.
- Rutterna för produkter och personal ska planeras så att livsmedlen förflyttas direkt från mottagningen av varor genom de olika skedena till överlåtelsen av de färdiga produkterna. Man ska sträva efter att undvika att rutterna för rå och tillagad fisk korsar varandra.

Lokalernas och utrustningens ytmaterial

- Ytmaterialen inne i lokalerna och på utrustningen ska vara hela, enkla att hålla rena samt tåla att tvättas med vatten och skuras. Exempelvis trä ska inte alls användas som ytmaterial i hanteringslokalerna.

- Det får inte finnas springor som är svåra att rengöra och där det samlas smuts (observera fogarna mellan väggar och golv och tak).
- Elledningar, ledningsövergångar, ventilationsrör etc. ska vara inkapslande och fogarna till ytmaterialen ska vara tätade.
- Rostfritt stål är ett rekommenderat ytmaterial för bord.
- Maskiner och utrustning ska ha sådan konstruktion att de vid behov kan tas isär för rengöring.

Renhållning av lokalerna samt förvaring och underhåll av städredskap

- I hanteringslokalerna och i förvaringslokalerna för rå fisk ska det finnas golvbrunnar som är anslutna till avloppet samt vattenslangar och slangställningar för sköljning av golven. Golvbrunnarnas lock ska enkelt kunna tas loss för rengöring och golvbrunnarna ska vara ändamålsenliga och lätta att rengöra.
- Avloppssystemen ska vara ändamålsenliga. De ska planeras och byggas så att de inte orsakar risk för kontaminering. Om avloppsränorna är helt eller delvis öppna ska man genom planering av dem säkerställa att avfall inte sköljs från det kontaminerade området mot eller till ett rent område, och i synnerhet inte till ett hanteringsområde för sådana livsmedel som kan orsaka betydande risker för slutkonsumenten.
- Det ska finnas separata städredskap för hanteringslokalerna för rå och tillagad fisk, och de ska förvaras åtskilda. Städredskap med skaft kan förvaras i en väggställning i hanteringslokalerna, men för förvaring av städmedel, eventuella engångsdukar och dylika städredskap ska det också finnas ett utrymme för städredskap, som vid behov är försett med vattenkran, vask, uppvärmd torkställning, ventilation och väggställning.
- Det ska finnas separata vattenslangar för rengöring av områden inomhus och utomhus. Det ska finnas ställningar för förvaring av slangarna.

Utrustning för kylförvaring

- Det ska finnas tillräckliga och separata utrymmen för kylförvaring av råvaror respektive färdiga produkter. Rå fisk i produktförpackningar (t.ex. gravad fisk) kan förvaras i samma kylrum som tillagad fisk, men inte på samma hylla.
- Upphettade produkter som inte säljs eller serveras till kunder direkt efter tillredningen ska omedelbart efter tillredningen kylas ner till +6 grader eller lägre inom fyra timmar. För nedkylningen ska det finnas ett separat nedkylningsskåp som är reserverat endast för nedkylning av produkter. I liten verksamhet, där produkterna tillverkas och säljs i endast ett parti i taget, kan produkterna kylas ner även i ett kylrum för förvaring. Kylrummet ska vara tomt när nedkylningen börjar, och varma produkter får inte placeras där under nedkylning eller förvaring.
- Vid behov ska det finnas en frys i lokalerna för eventuell behandling mot parasiter i fisk. Mer information om frysning med tanke på parasiter finns bland annat i slutet av denna anvisning.

Arbetsytor och vattenkranar

- Det ska finnas tillräckligt med arbets- och avställningsytor samt vattenkranar för den verksamhet som utövas i lokalerna (t.ex. rensning, fileing, saltning). Det ska finnas separata arbetsytor med vattenkranar för hantering av råa och tillredda produkter. Det kan också behövas separata avställningsytor exempelvis för stapling och packning av produkter.

Kranar för handtvätt

- I lokalerna ska det finnas tillräckligt många lättillgängliga vattenkranar som endast är avsedda för handtvätt. Intill dessa ska det finnas flytande tvål samt en ställning med papper för torkning av händerna. Vaskarna under kranarna för handtvätt måste vara separata från andra vaskar och minst 40 x 40 cm stora. För handtvätt rekommenderas kranar som man inte behöver vidröra, exempelvis elektroniska kranar.
- Det ska finnas tillgång till kallt och varmt rinnande vatten för handtvätt samt övrigt som krävs för handtvätt och hygienisk torkning av händerna.

Område för rökning

- Fisk som tillreds för kommersiella syften får inte hanteras utomhus. Ett undantag är traditionell utomhusrökning av fisk, som är möjlig enligt vissa villkor. Då fisk röks utomhus ska alla andra skeden i hanteringen ske inomhus.
- Det område som används för rökning ska vara övertäckt och skyddat med minst tre väggar. För att hindra fåglar från att nå området ska den eventuella öppna väggen åtminstone skyddas av ett nät.
- Områdets underlag ska vara enhetligt och av ett dammfritt material.
- Avlägsnandet av rök ska skötas exempelvis med tillräckligt effektiv frånluftsventilation.
- Ugnarna ska kunna fyllas utifrån.
- Produkterna ska kunna förflyttas på ett skyddat sätt från rökningssområdet till hanteringslokalen för tillagad fisk. Det rekommenderas att det finns en direkt förbindelse från det täckta rökningssområdet till hanteringslokalen, exempelvis genom ett vindfång mellan utrymmena.

Redskapsvård

- För rengöring av mindre redskap ska det åtminstone finnas en plats för diskning och ett torkskåp.
- Det ska också finnas planer för rengöring av ugnsgaller och transportlådor.

Förråds- och förvaringslokaler

- Det ska finnas tillräckligt med förvaringsutrymme för råvaror som används i tillverkningen av produkterna (bl.a. kryddor), små arbetsredskap och förpackningsmaterial, där de är skyddade mot bland annat fukt.
- Tillräckligt med förvaringsutrymme ska också anvisas för transportlådor. Förvaringsutrymmet ska vara så tätt att lådorna är skyddade mot skadedjur (fåglar och gnagare) och mot väderväxlingar.

Hanteringslokalernas ventilation och belysning

- Lokalerna ska ha en tillräcklig ventilation i enlighet med verksamheten. I allmänhet uppnås den luftväxling som krävs endast med maskinell till- och frånluftsventilation.

- Utöver den allmänna ventilationen ska det vid eventuella storköksdiskmaskiner och vid behov ovanför ugnarna finnas punktsug med ångkupa. Man kan installera en diskmaskin med torkningsfunktion.
- Ventilationsanordningarna ska vara möjliga att rengöra.
- Livsmedelslokalens frånluft ska ledas så att den inte orsakar lukt- eller andra olägenheter.
- Livsmedelslokalen ska ha tillräcklig belysning.
- Belysningsarmaturerna ska vara inkapslade och enkla att rengöra.

Utrymmen för personalen

- I entréutrymmet till livsmedelslokalen ska det finnas klädkåp för byte av kläder, så att man kan byta kläder innan man går in i hanteringslokalerna.
- Personalen ska ha tillgång till personalrum och toalett i anslutning till eller i närheten av livsmedelslokalen. Personalrummet och toaletten kan finnas i aktörens bostadshus om man inte har utomstående personal, men om man har utomstående personal ska personalrummet och toaletten finnas utanför bostadshuset. Om toaletten finns i anslutning till livsmedelslokalen ska man beakta att den ska skiljas från rummen där livsmedel hanteras åtminstone med ett förrum. Stället för handtvätt ska finnas i förrummet.

Skydd mot skadedjur och väderväxlingar

- Livsmedelslokalen (inklusive vindfånget) ska genomgående ha så täta strukturer att skadedjur inte kan ta sig in i lokalerna, och livsmedlen och de redskap som används för att hantera och transportera dem ska skyddas mot väderväxlingar.
- Byggnadernas stödkonstruktioner ska vara sådana att fåglar inte kan vistas och bygga bo i dem.
- Lokalerna för hantering av oförpackade livsmedel får inte öppnas direkt utåt, utan de ska skiljas från utomhusområden exempelvis med ett tillräckligt stort vindfång.

Kundlokaler

- Man ska undvika att utomstående vistas i lokalerna. Om man säljer produkter från lokalen direkt till kunder, ska det finnas ett separat utrymme för utlämning av produkter utanför lokalerna för hantering av oförpackade produkter.

Hushålls- och avloppsvatten

- I livsmedelslokalen ska man använda hushållsvatten som uppfyller kraven i livsmedels- och hälsoskyddslagstiftningen. Om man använder vatten från det kommunala vattenledningsnätet behöver aktören i livsmedelslokalen inte ta prover av vattnet. Om man använder vatten från egen brunn, som kommer i kontakt med livsmedel eller som används för tillverkning av exempelvis is, ska vattnets kvalitet kontrolleras genom regelbundna egenkontrollprover.
- I fråga om avloppsvatten som uppstår i livsmedelslokalens verksamhet ska man följa bland annat de krav på hanteringen av avloppsvatten som ställs med stöd av miljöskyddslagen och de kommunala anvisningarna för hantering av avloppsvatten i glesbygdsområden.

Avfallshantering

- Livsmedelslokalens avfallskärl ska vara hela, vattentäta och möjliga att rengöra, samt ha lock om de förvaras utomhus. Avfallskärnen ska kunna rengöras in- och utvändigt. Det rekommenderas att man för avfallskärnen har ett täckt och låsbart förvaringsutrymme utomhus, som är enkelt att hålla rent.
- Man ska hindra skadedjur från att komma åt avfallskärnen.
- I planeringen och ordnandet av utrustning för avfallsutrymmet och avfallshanteringen ska man beakta kraven i kommunens/stadens avfallshanteringsbestämmelser.

Mobil livsmedelslokal

- Om man säljer produkter från en egen mobil livsmedelslokal (t.ex. försäljningstält eller -vagn) ska även den mobila livsmedelslokalen uppfylla de krav som ställs på den, och det ska finnas lämpliga stödlokaler för underhållet av försäljningsutrustningen.
- En försäljningsvagn ska ha tillräckligt med arbetsytor för verksamheten, utrustning för kylförvaring och förvaring, förvaringsutrymmen för städredskap, klädskap, kran för handtvätt med rinnande varmt och kallt vatten, varmvattenberedare, vid behov separata vattenkranar för andra funktioner, tillvaratagande av avloppsvatten, ytor som är lätta att hålla rena och tål tvätt med vatten, inkapslade belysningsarmaturer, elledningar och rör samt tillräcklig ventilation.
- Ett försäljningstält ska vara skyddat på minst tre sidor och det ska finnas möjlighet till handtvätt på försäljningsstället. Även i ett försäljningstält ska det finnas tillräckligt med arbets- och avställningsytor samt utrustning för kylförvaring och förvaring. Underlaget i ett försäljningstält ska vara dammfritt.
- Till stödlokalerna för en mobil livsmedelslokal hör bland annat en lämplig lokal för städredskap, en lokal för underhåll av kärl och redskap samt vid behov andra lokaler, beroende på verksamheten.
- En aktör som har en mobil livsmedelslokal ska säkerställa att det vid försäljningsstället finns en toalett avsedd endast för livsmedelsarbetarnas bruk.
- Man ska ordna med tillräcklig tillgång till el och vatten samt avfallshantering och de anmälningar som krävs för verksamheten.
- Om en mobil livsmedelslokal flyttas för att sälja eller servera livsmedel utanför det egna tillsynsområdet, ska aktören meddela om sin ankomst till den tillsynsenhet inom vars område verksamheten ska utövas. Informationen ska lämnas senast fyra vardagar innan verksamheten inleds.

Anmälan om inledande av livsmedelslokalsverksamhet

Vid inledande av verksamhet i en livsmedelslokal eller mobil livsmedelslokal ska en anmälan enligt 13 § i livsmedelslagen göras till miljöhälsovården senast fyra veckor innan verksamheten inleds. Anmälningsblankett och anvisningar för anmälan finns på webbplatsen för miljöhälsovården i Borgå.

Att beakta i verksamheten

Egenkontroll

Aktören ska ha ett system för att kontrollera livsmedelshygienrisker som anknyter till verksamheten. Egenkontrollen ska vara tillräcklig i förhållande till verksamheten och omfatta hela livsmedelslokalens verksamhet. Det finns färdiga mallar för egenkontrollen, som finns bland annat på tillsynens webbplats.

Egenkontroll- och hållbarhetsundersökningar

Livsmedelslokaler med hantering av oförpackade livsmedel som lätt förfärs, tillredning av livsmedel och/eller tillverkning av is ska inkludera provtagning och undersökningar i sin egenkontroll. Det kan vara nödvändigt att ta prover från ytorna i produktionslokalerna och från de produkter som tillverkas. Livsmedelslokalen kan göra provtagningarna för egenkontrollen själv eller ingå ett avtal med ett godkänt laboratorium (<https://www.ruokavirasto.fi/sv/laboratorietjanster/laboratorier-godkanda-av-livsmedelsverket/livsmedelslaboratorier/>).

Bestämmelser om livsmedelstillverkares skyldighet att ta egenkontrollprover ingår i EU:s mikrobkriterieförordning. Livsmedelsverket har utarbetat en tillämpningsanvisning för EU-förordningen med titeln ”Mikrobiologiska krav för livsmedel”. Anvisningen finns på Livsmedelsverkets webbplats. Miljöhälsovården i Borgå har också utarbetat en separat anvisning för fiskares livsmedelslokaler, som finns på webbplatsen för miljöhälsovården i Borgå.

Användning av vatten och is

Vatten som används i livsmedelslokalen och kommer i kontakt med livsmedel ska uppfylla kvalitetskraven för hushållsvatten. Om man använder brunnsvatten ska vattnets kvalitet utredas när verksamheten inleds och därefter en gång per år. Livsmedelsaktörer som använder vattenverkets vatten som sådant behöver inte ta vattenprover.

Om man i livsmedelslokalen tillverkar is, exempelvis isbitar i en ismaskin, ska detta beaktas i egenkontrollen. Rekommendationen är att isens kvalitet kontrolleras en gång per år. Man utreder om isen innehåller *E. coli*, koliforma bakterier och enterokocker, samt eventuellt antalet kolonier (22 °C). Man kan också gärna använda ytprover för att utvärdera rengöringen av ytor, utrustning och redskap som kommer i kontakt med is.

Förpackningsmärkningar och förpackningsmaterial

Krav ställs på förpackade produkter i fråga om förpackningsmärkningar och kontaktmaterial. Mer information om detta finns bland annat på Livsmedelsverkets webbplats.

Frysbehandling mot parasiter

Vid tillverkning av sådana ätbara produkter som inte hettas upp (exempelvis sushi, gravad fisk) måste fisken genomgå frysbehandling. Detta gäller dock inte lax odlad i Atlanten (t.ex. norsk lax), regnbåge odlad i Finland, strömming eller skarpsill. Sik och stör odlad i Finland kan befrias från kravet på frysning, om aktören har ett intyg från fiskodlaren på att fisken är uppfödd endast på industriellt foder. En eventuell frysbehandling ska antecknas i det kommersiella dokumentet.

Leverans av produkter till återförsäljning

Enligt lagstiftningen betraktas fiskares anmälda livsmedelslokaler som bakre lokaler för affärer, det vill säga som detaljhandel. Från en detaljhandel kan man leverera animaliska livsmedel till en annan livsmedelslokal som hör till detaljhandeln då verksamheten är **liten, lokal och begränsad**. Liten, lokal och begränsad leverans av animaliska livsmedel från en detaljhandel till andra livsmedelslokaler som hör till detaljhandeln är möjlig när den huvudsakliga verksamheten hos livsmedelslokalen i fråga är att leverera livsmedel direkt till slutkonsumenten.

Som liten leverans till en annan livsmedelslokal som hör till detaljhandeln betraktas högst 1 000 kg animaliska livsmedel och därutöver 30 procent av detaljaffärens årliga leverans eller överlåtelse av animaliska livsmedel.

En aktör kan också leverera högst 1 000 kg animaliska livsmedel per år till detaljaffärer, även om aktören inte har kunder (slutkonsumenter) i sin egen livsmedelslokal.

Med lokal verksamhet avses verksamhet inom det landskap där detaljhandeln finns. Det är dock möjligt att korsa landskapsgränsen, om leveransavståndet är lika stort som det skulle vara om man levererade inom samma landskap.

Aktören ska bokföra sin produktion för att säkerställa produkternas spårbarhet och produktionsmängderna.

Primärproduktion, anmäld livsmedelslokal eller anläggning inom fiskbranschen?

Verksamheten som utövas påverkar vilka krav som ställs på lokalerna och verksamheten, hur anmälan behandlas och hur ofta tillsyn av verksamheten ordnas.

Mer information om olika typer av verksamhet finns i Livsmedelsverkets anvisningar

<https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/yrietykset/elintarvikeala/valmistus/elintarvikeryhmat/kalat-ja-kalastustuotteet/primarproduktion-livsmedelslokal-anlaggning-062018.pdf>

Lagstiftning

Livsmedelslagen 23/2006

Europaparlamentets och rådets förordning om livsmedelshygien (EG) nr 852/2004

Jord- och skogsbruksministeriets förordning om livsmedelshygienen i anmälda livsmedelslokaler 1367/2011

Livsmedelslagstiftningen <https://mmm.fi/lainsaadanto/elaimet-elintarvikkeet-ja-terveys/lainsaadanto/l-rekisteri>