



Hävning av fisk inför slakt.
Foto: Daniel Wikberg

Fiskslakt och styckning

Livsmedelsverket har tagit fram ett antal bestämmelser som har två huvudsyften; att de livsmedel som säljs inte får vara skadliga, smittförande eller otjänliga som människoföda och att konsumenterna ska kunna lita på att märkningen av varorna är riktig. Detta gäller för alla livsmedel, inklusive livsmedelsprodukter från vattenbruket. Du som hanterar livsmedel yrkesmässigt är ansvarig för dina produkter.

Primärproduktion

Fiske, odling och insamling av levande fiskeriprodukter, till exempel havs- och insjöfisk, kräftor, musslor och ostron, inklusive slakt och rensning av fisk är exempel på primärproduktion och primärprodukter. Den som producerar livsmedel ska registreras som primärproducent hos Livsmedelsverket, vilket kräver en anmälan, som lämnas till Länsstyrelsen i verksamhetsutövarns län.

Vid leverans av små mängder primärprodukter av fisk eller kräftdjur direkt till konsumenter eller till lokala detaljhandelsanläggningar råder en enklare hygienlagstiftning. (Det som ska uppfyllas är då de allmänna hygienkraven i del A i bilaga I till EUs förordning om livsmedelshygien och de särskilda hygienkraven i avsnitt VIII, kapitel V, punkterna A och D i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004.)

Med små mängder primärprodukter av fisk eller kräftdjur avses:

1. högst 15 000 kilogram hel fisk per år från fiskodlingar, dock högst 300 kilogram per vecka,
2. fisk från fiskefartyg motsvarande högst 15 000 kilogram hel fisk per år, dock högst 300 kilogram per vecka, och
3. högst 5 000 kilogram kräftdjur per år, dock högst 100 kilogram per vecka

För att få sälja större mängder fisk måste verksamheten även anmälas som livsmedelsföretag hos kommunen och lyder då under mer omfattande hygienföreskrifter och krav på korrekt märkning av produkterna. Livsmedelsverkets detaljer kring hygien finns definierade i Fiskbranschens

vägledning om fiskprodukter, föreskrifterna om livsmedelsinformation (LIVSFS 2014:4) samt EUs förordning om livsmedelsinformation.

Slakteri, beredning och bearbetning

Det krävs oftast tillstånd för att anlägga ett slakteri för fisk och det är antal ton slaktvikt per år som avgör om det krävs tillstånd från länsstyrelsen eller om det räcker med en anmälan till kommunen enligt Miljöprövningsförordningen (2013:251).

För att driva en anläggning för beredning (såsom rökning av fisk), konservering av fisk eller skaldjur, eller för tillverkning av fiskmjöl, fiskolja eller fiskpellets krävs tillstånd av länsstyrelsen eller anmälan hos kommunen enligt förordningen (1998:899) om miljöfarlig verksamhet och hälsoskydd

Det krävs även tillstånd av länsstyrelsen för att driva en anläggning som ska framställa produkter som kan användas som djurfoder genom bearbetning av animaliska biprodukter som är kategori 3-material om produktionen baseras på mer än 2 500 ton råvara per kalenderår enligt förordningen (1998:899) om miljöfarlig verksamhet och hälsoskydd

Registrering av Livsmedelsanläggning

Företagare ska anmäla sin anläggning till kontrollmyndigheten i den kommun eller det län där verksamheten ska bedrivas. Företagare vars verksamhet ska kontrolleras av Livsmedelsverket ska lämna in sin anmälan till Livsmedelsverket. Anmälan ska vara skriftlig. Se 11 § LIVSFS 2005:20.

Syftet med att livsmedelsanläggningar ska registreras är att kontrollmyndigheten ska få kännedom om vilken typ av verksamhet en livsmedelsföretagare bedriver i en viss anläggning och var anläggningen är belägen, så att myndigheten kan utföra offentlig kontroll.

Livsmedelsföretagare är skyldiga att informera kontrollmyndigheten om alla anläggningar som de ansvarar för. Företagaren ska lämna informationen till myndigheten på det sätt som myndigheten kräver. Se artikel 6.2 i förordning om livsmedelshygien (EG) nr 852/2004.

De flesta livsmedelsanläggningar omfattas av krav på registrering, övriga ska godkännas (se nedan). Att vissa anläggningar måste registreras och andra godkännas beror bland annat på att olika verksamheter och anläggningar är förknippade med olika stora risker för konsumenten, se förordning (EG) nr 853/2004. Det är främst anläggningar som hanterar obearbetade animaliska livsmedel som ska godkännas. Undantagsvis kan obearbetade animaliska livsmedel levereras från en detaljhandelsanläggning till andra detaljhandelsanläggningar utan att godkännande krävs.



Röding färdig för slakt. Foto: Daniel Wikberg

Styckningsanläggning eller detaljhandelsanläggning med styckningsverksamhet

Huvudregeln i lagstiftningen är att Livsmedelsverket godkänner slakterier som styckningsanläggningar. Det finns dock undantag när kommunen kan registrera verksamheten som en detaljhandelsanläggning beroende på till vem produkterna säljs. Undantaget från kravet att Livsmedelsverket ska godkänna styckningsverksamheten gäller bara för detaljhandelsanläggningar som säljer direkt till konsument.

En anläggning som, förutom försäljning direkt till konsument, levererar till andra detaljhandelsanläggningar kan betraktas som en detaljhandelsanläggning, men bara om nedanstående tre kriterier för leveranserna är uppfyllda:

- De är av lokal karaktär = närområdet omfattar hemkommunen och angränsande kommuner.
- De sker marginellt = högst 500 kg per produktionsvecka.
- De sker begränsat = begränsat sortiment och/eller antal mottagare.

Om den verksamhet man planerar uppfyller undantagen enligt de tre punkterna ovan ska anläggningen registreras hos kommunen istället för att godkännas av Livsmedelsverket.

Tillsyn

Det är Livsmedelsverket som är ansvarig myndighet för livsmedelslagstiftningen. Slakterier och beredningsverksamheter regleras även av förordningen om miljöfarlig verksamhet där Miljö- och hälsoskyddsnämnden bedriver tillsynen inom respektive kommun. Kommunen är även tillsynsmyndighet för livsmedelslagstiftningen i samband med slakt om företaget slaktar mindre än 250 ton fisk per år. Livsmedelsverket är den myndighet som utför tillsyn enligt livsmedelslagstiftningen om slaktvolymen överskrider 250 ton per år. Länsstyrelsen ansvarar för tillsyn av djurskydd i samband med slakt.

Referenser

Jordbruksverket. Slakt vid slakteri, <http://www.jordbruksverket.se/amnesomraden/djur/djurskydd/slaktochannanavlivning/slakt/slaktvidslakteri.4.37cbf7b711fa9dda7a18000200.html>

Livsmedelsverket. Anmälan för registrering – primärproduktion, livsmedel. https://www.livsmedelsverket.se/globalassets/produktion-handel-kontroll/blanketter/livs_090_2016_01_anm-for-registrering-primarprod-livsmedel.pdf?t_id=1B2M2Y8AsgTpgAmY7PhCfg%3d%3d&t_q=prim%c3%a4rproducent&t_tags=language%3asv%2csiteid%3a67f9c486-281d-4765-ba72-ba3914739e3b&t_ip=194.71.214.11&t_hit.id=Livs_Common_Model_MediaTypes_DocumentFile/_c8a35e80-6c9f-4e6a-84f4-982b6639c608&t_hit.pos=2

Livsmedelsverket. Fiskbranschens vägledning. <https://www.livsmedelsverket.se/globalassets/produktion-handel-kontroll/branschriktlinjer/fiskprodukter---tillverkning-av-fiskprodukter.pdf>

Livsmedelsverket. Registrering och godkännande. <https://kontrollwiki.livsmedelsverket.se/artikel/106/registrering-och-godkannande>

Livsmedelsverket. Starta slakteri eller styckningsanläggning. <https://www.livsmedelsverket.se/produktion-handel-kontroll/foretag-starta-eller-avveckla/starta-slakteri-eller-styckningsanlaggning>

Svenskt vattenbruk. Lagstiftning, <http://www.svensktvattenbruk.se/amnesomraden/attdrivavattenbruk/lagstiftningtillstand/lagstiftning.4.72cfa6d614df7504e82d867f.htm>

Länkar

Lagar

Djurskyddslag (1988:534), https://www.riksdagen.se/sv/dokument-lagar/dokument/svensk-forfattningssamling/djurskyddslag-1988534_sfs-1988-534

Förordningar

Djurskyddsförordning (1988:539), http://www.riksdagen.se/sv/dokument-lagar/dokument/svensk-forfattningssamling/djurskyddsforordning-1988539_sfs-1988-539

Förordning (1998:899) om miljöfarlig verksamhet och hälsoskydd, https://www.riksdagen.se/sv/dokument-lagar/dokument/svensk-forfattningssamling/forordning-1998899-om-miljofarlig-verksamhet_sfs-1998-899

Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 852/2004 om livsmedelshygien, <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/SV/TXT/PDF/?uri=CELEX:32004R0852&rid=4>

Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 853/2004 Fastställande av särskilda hygienregler för livsmedel av animaliskt ursprung EG-förordning. <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/SV/TXT/PDF/?uri=CELEX:32004R0853&rid=15>

Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1169/2011 om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna, <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/SV/TXT/PDF/?uri=CELEX:32011R1169&rid=1>

Miljöprövningsförordningen (2013:251), https://www.riksdagen.se/sv/dokument-lagar/dokument/svensk-forfattningssamling/miljoprovningsforordning-2013251_sfs-2013-251

Föreskrifter

Livsmedelsverkets föreskrifter om livsmedelshygien (LIVSFS 2005:20) <https://www.livsmedelsverket.se/om-oss/lagstiftning1/gallande-lagstiftning/livsfs-200520>

Statens jordbruksverks föreskrifter och allmänna råd om slakt och annan avlivning av djur (SJVFS 2012:27), <https://www.jordbruksverket.se/download/18.3c1967aa13afeea1eb88000854/1370040540522/2012-027.pdf>

Livsmedelsverkets föreskrifter om livsmedelsinformation (LIVSFS 2014:4) <https://www.livsmedelsverket.se/globalassets/om-oss/lagstiftning/livsmedelsinfo-till-konsum---markning/livsfs-2014-4-tryckvers.pdf>

Hushållningssällskapet

Ventilgatan 5 D, 653 45 Karlstad | Telefon 054-54 56 00

Vi har kompetens inom lantbruk, landsbygd, mat och miljö. Vi bedriver försöks- och utvecklingsverksamhet vilket bidrar till att vi alltid kan ge våra kunder den senaste kunskapen. Vår rådgivning är fristående, det vill säga helt fri från kommersiella och partipolitiska intressen. www.hushallningssallskapet.se

Hushållnings
sällskapet

