

Hygien och HACCP

Alla vattenbruksanläggningar inom EU ska tillämpa en god hygienpraxis (GHP) enligt rådets direktiv 2006/88/EG1. Direktivet är införlivat i Jordbruksverkets föreskrift om djurhälsokrav för djur och produkter från vattenbruk SJVFS 2014:4 saknr:41.

Detta innebär att biosäkerhetsåtgärder ska vidtas på vattenbruksanläggningar för att minimera risken för att sjukdomar förs in på anläggningen och sprids. Biosäkerhet omfattar olika åtgärder som förebygger smittspridning mellan djur och mellan djur och människor. Biosäkerhet bör tillämpas i alla led i produktionen, från uppfödning eller inköp av djur till slakt eller utsättning. Detta innebär att ett hygieniskt arbetssätt är viktigt ur lagstiftningsynpunkt både vad gäller djurskydds-, livsmedels- och smittskyddslag.

Hygienplan

En viktig biosäkerhetsåtgärd som alla vattenbruksanläggningar ska vidta är att ta fram en hygienplan och hålla denna uppdaterad. Hygienplanen ska beskriva hur man arbetar med biosäkerhetsåtgärder på vattenbruksanläggningen idag och vilka biosäkerhetsmål man har satt för verksamheten. Hygienplanen kommer att kontrolleras av den behöriga myndigheten i samband med offentliga kontrollbesök. Det är viktigt att hygienplanen är anpassad till den specifika vattenbruksanläggningen då alla vattenbruksanläggningar har olika förutsättningar och behov vad gäller förebyggande åtgärder.

Varje anläggning bör ha en utnämnd biosäkerhetsansvarig och en namngiven veterinär som kan kontaktas. Hygienplanen ska innefatta både förebyggande arbete, identifiering av faror och riktlinjer för åtgärder. Till förebyggande arbete hör exempelvis utbildning av personal. Läs vidare om hygienplanens utformning i Jordbruksverkets mall för hygienplan. Läs också vidare i Etableringsguidens avsnitt om fiskhälsa samt fisktransporter.



God hygien är mycket viktig i landbaserade fiskodlingar.
Foto: Tina Hedlund

Grundförutsättningar

Fiskbranschen karaktäriseras av traditionella produkter med stor säkerhet. Genom produkt- och processutveckling har dock kravet på kontroll och styrmetoder ökat.

Vid slakt och vidareförädling innefattar god hygienpraxis de rutiner relaterade till hygieniska förhållanden som livsmedelföretagaren infört och tillämpar för att uppfylla kraven i livsmedelslagstiftningen. Kraven i livsmedelslagstiftningen på de hygieniska förhållanden som skall råda vid all livsmedelshantering kallas grundförutsättningar. Även då grundförutsättningarna är på plats finns alltid risker för att störningar och faror för livsmedelssäkerheten kan tillstöta. Det finns därmed alltid ett behov av ett löpande arbete med att upprätthålla livsmedelssäkerheten och förebygga risker för att i största möjliga mån utesluta dem.

Riskbaserad produktion - HACCP

Inom EU var kravet på en riskbaserad produktion och begreppet HACCP (eng. Hazard Analysis and Critical Control Points eller på svenska faroanalyser och kritiska styrpunkter) ett nytt centralt begrepp vid införandet av hygienförordningen. I Sverige hade vi redan före inträdet i EU ett krav att produktionen skulle vara riskbaserad.

Kravet innebär att företagaren ska ha ett kontrollprogram som grundar sig på HACCP-principerna:

- Identifiera faror:** Identifiera de faror som måste förebyggas, elimineras eller reduceras till en acceptabel nivå.
- Kritiska kontrollpunkter (CCP):** Identifiera kritiska styrpunkter i det steg eller de steg där kontroll är nödvändig för att förebygga eller eliminera en fara eller för att reducera den till en acceptabel nivå.
- Kritiska gränsvärden:** Fastställa kritiska gränser vilka skiljer acceptabelt från icke acceptabelt i de kritiska styrpunkterna i syfte att förebygga, eliminera eller reducera identifierade faror.
- Övervakning/Kontroll:** Upprätta och genomföra effektiva förfaranden för att övervaka de kritiska styrpunkterna.
- Korrigerande åtgärder:** Fastställa vilka korrigerande åtgärder som skall vidtas när övervakningen visar att en kritisk styrpunkt inte är under kontroll.
- Verifiering:** Upprätta förfaranden för att kontrollera att de åtgärder som avses i leden a–e är fullständiga och effektiva. Kontrollförfarandena skall genomföras regelbundet.
- Dokumentation:** Upprätta dokumentation och journaler anpassade för företagets storlek och art för att visa att de åtgärder som avses i leden a–f tillämpas effektivt.

Grunden är en tydlig produktbeskrivning som tydliggör vad som krävs för att visa att produkten är säker. Beskrivningen bör omfatta uppgifter om produktens sammansättning, hållbarhet, temperaturkrav för förvaring/transport osv.

Utöver produktbeskrivningen är flödesschemat ryggraden i HACCP-planen;

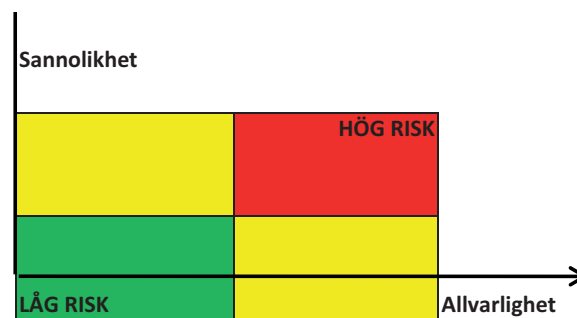
- Här beskrivs alla produktionssteg i tur och ordning
- Omfattar hela kedjan från intag av råvaror till utleverans
- Inkluderar förseningar, återflöden, etc.
- Kompletterande materiel kan behövas omfattande:
 - o Anläggningsbeskrivning, utrustning, tekniska parametrar för produktion, segregering av rena/orena områden eller hög/låg riskområden
 - o Produkter, personal, materialflöden

Genom en faroidentifiering identifieras (mikro-) biologiska, kemiska och fysiska faror för samtliga råvaror och produktionssteg i hela kedjan. En fara är en potentiell risk, dvs. något som skulle kunna ställa

till problem. Det finns inget krav på att ett visst antal faror ska ha identifierats men normalt kan en eller flera faror identifieras för varje vara/processteg. I en riskvärdering vägs varje faras sannolikhet och allvarlighetsgrad samman för en bedömning av om faran utgör en risk som måste förebyggas, elimineras eller reduceras innan problemen inträffar. Systemet ska vara skriftligt, "levande" och uppdateras utifrån de erfarenheter som företaget får med tiden. Lämpligen dokumenteras faroidentifieringen med råvaruförteckning och ett processflöde för produktionen som grund. Potentiella faror för olika råvaror och processteg dokumenteras. Faroidentifieringen bör även omfatta vad som skulle kunna hända vid planerade eller akuta processtopp samt i samband med förebyggande underhåll eller reparationer av lokal eller utrustning (det är ofta vid sådana tillfällen problem uppstår).

Sannolikheten för att en fara i praktiken ska uppkomma, och allvarlighetsgraden om så sker, vägs samman för en bedömning av om faran utgör en risk som måste förebyggas, elimineras eller reduceras.

Det finns olika modeller för att göra detta och hur resultaten presenteras. T.ex. olika poängsystem där sannolikhet respektive allvarlighetsgrad värderas och multipliceras så att ett värde på risken erhålls. Riskvärden över ett visst värde bedöms som så viktiga att man måste vidta åtgärder medan risker under detta värde kan bortses från. Det viktiga vid kontrollen är att ett system finns och att företaget kan redovisa hur man använt systemet.



Figur 1. Enkel modell för farans Allvarlighet x Sannolikhet = Risk

Före införandet av HACCP inom fiskberedningsindustrin måste grundförutsättningarna vara uppfyllda. Produktionen måste etableras och rutiner upprättas, därefter följer en ständigt levande process med att identifiera och eliminera risker. I och med att enskilda risker har värderats ska en analys göras av de möjligheter företaget har att förhindra eller eliminera identifierade risker alternativt minska inverkan eller förekomst till acceptabla nivåer.

För många risker räcker det med goda rutiner, såsom hygienregler, rengöringsrutiner, skadedjursbekämpningsprogram, m.m. Andra risker måste kontrolleras regelbundet och åtgärder vidtas i enlighet med specifika rutiner, identifierade processteg som fung-

erar som "sista försvarslinjen" eller målvakter, dvs. ett processteg som är avgörande för att förhindra eller eliminera en risk i foderkedjan eller reducera den till en acceptabel nivå benämns kritiska kontrollpunkter (CCP). Ett exempel kan vara temperaturen på inkommande fisk från strupskärning.

CCP måste alltid vara kopplade till mätbara eller observerbara faktorer som kan kontrolleras och dokumenteras regelbundet. Det måste också kunna kontrolleras i tid för att åtgärder ska kunna vidtas innan det är för sent. Företagets dokumentation ska visa resultat från övervakningen av enskilda CCP:er. Dokumentation ska också finnas kring vilka korrigerande åtgärder som ska vidtas.

Företagaren ska vidare upprätta ett egenkontrollsystem för att regelbundet kontrollera att de åtgärder som avses i a–e är fullständiga och effektiva.

Ett väl upplagt arbete med riskhantering som praktiskt följs upp ger en välfungerande verksamhet, vilket

är värdefullt för att upprätthålla ett gott förtroende gentemot kunder. HACCP-planen är alltså inte till för att tillfredsställa myndigheternas kontrollanter utan utgör ett grundläggande verktyg för företagen att i möjligaste mån säkerställa en säker produktion av livsmedel.

Principerna för HACCP ska alltid tillämpas

Myndigheterna ska ta hänsyn till företagets storlek och art för vilka dokumentationskrav och i vilken utsträckning HACCP-principerna ska tillämpas och presenteras. Kommissionens riktlinjer ger i detta avseende en viss vägledning och Jordbruksverket tolkar det så att en formell HACCP inte behöver göras på alla anläggningar/företag. Det ska dock understrykas att alla vattenbruksföretag ska ha en riskbaserad produktion dvs. även om inte en formell HACCP krävs så ska principerna tillämpas.

Referenser

Jordbruksverket. Hygienplan för vattenbruksanläggningar. <https://www2.jordbruksverket.se/download/18.45f2d9b514c32b28abcd50d3/1426867046645/ovr347.pdf>

Jordbruksverket. Vägledning till Jordbruksverkets checklista för kontroll av foderanläggningar vid offentlig kontroll <http://www.jordbruksverket.se/download/18.1b8a384c144437186ea46c3/1392978995735/V%C3%A4gledning%20%C3%B6vriga%20ver.%206%20140220.pdf>

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

Riktlinjer för införande av förfaranden grundade på HACCP-principerna och för underlättande av införandet av dessa principer i vissa livsmedelsföretag

http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/hygienelegislation/guidance_doc_haccp_sv.pdf

Rådets direktiv 2006/88/EG1 Om djurhälsokrav för djur och produkter från vattenbruk och om förebyggande och bekämpning av vissa sjukdomar hos vattenlevande djur <https://www.jordbruksverket.se/download/18.465e4964142dbfe44701cab/1387186378847/Diriktiv+2006-88-EG.pdf>

Övriga länkar

Fiskbranschens riksförbund. <http://www.fiskbranschen.se>

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

