



MILJÖFÖRVALTNINGEN

Fisken i fokus

Ett projekt om fisk, skaldjur och blötdjur i butik 2011



En rapport från Miljöförvaltningen

Jenny Johansson

Februari 2012

SAMMANFATTNING

Under 2010 uppkom på Livsmedelskontrollen ett antal frågeställningar kring fisk, skaldjur och blötdjur vid kontroll i butiksledet. Frågeställningarna rörde hur butikerna hanterade krav på tilläggsmärkning, hygien i manuella fiskdiskar, kunskap hos personalen om histamin och Listera (*Listeria monocytogenes*) samt hanteringen av ”lösviktsboxar” som tillhandahålls av externa företag. Eftersom frågeställningarna rörde flera olika kontrollområden, blev målet med det här projektet att få en bättre helhetsbild av den manuella hanteringen av fisk, skaldjur och blötdjur i butiksledet.

Av sammanlagt 281 livsmedelsbutiker i riskklass 1, 2 och 3 kom 66 stycken att ingå i projektet. Kriterierna för deltagande var att butiken hade manuell fiskdisk *och/eller* förpackade och märkte fisk/skaldjur/blötdjur *och/eller* tillhandahöll lösviktsbox med skaldjur/blötdjur där boxen sköttes av ett externt bolag. Butikerna har i många fall även egna lösviktsboxar, men dessa rymmer vanligen endast frysta räkor och skötseln av boxarna faller in under butikens egna rutiner och egenkontroll. Externa frysboxar verkade under 2010 bli allt mer vanligt förekommande i butikerna och innehöll även en större fauna av främst skal- och blötdjur.

Vid inspektion i butikerna användes en enkät med frågor kring de aktuella frågeställningarna.

Resultaten från kontroll av tilläggsmärkning i de manuella fiskdiskarna samt spårbarheten av levande ostron och musslor är övervägande negativa. Stora svårigheter finns hos butikerna inom området tilläggsmärkning av fiskeri- och vattenbruksprodukter.

Resultaten från kontroll av hygien inklusive vattenkvalitet och temperatur, separering och hantering i de manuella fiskdiskarna och de externa frysboxarna är däremot mycket positiva med få brister. Detta verkar fungera tillfredsställande i butikerna, likaså kunskaperna kring Listeria (*Listeria monocytogenes*) och histamin.

INNEHÅLL

Sammanfattning	3
Innehåll	5
1 Bakgrund	7
2 Metod	10
3 Resultat	11
4 Diskussion och slutsats	15

I BAKGRUND

Under 2010 uppkom på Livsmedelskontrollen ett antal frågeställningar kring fisk, skaldjur och blötdjur vid kontroll i butiksledet. Frågeställningarna rörde hur butikerna hanterade krav på tilläggsmärkning, hygien i manuella fiskdiskar, kunskap hos personalen om histamin och Listera (*Listeria monocytogenes*) samt hanteringen av ”lösviktsboxar” som tillhandahålls av externa företag. För dessa boxar ansvarar en annan verksamhetsutövare för skötsel och påfyllning och i ofta även tilläggsmärkning. Butikerna har i många fall även egna lösviktsboxar, men dessa rymmer vanligen endast frysta räkor och skötseln av boxarna faller in under butikens egna rutiner och egenkontroll. Externa frysboxar verkade under 2010 bli allt mer vanligt förekommande i butikerna och innehöll även en större fauna av skal- och blötdjur.

Eftersom frågeställningarna rörde flera olika kontrollområden, blev målet med det här projektet att få en bättre helhetsbild av den manuella hanteringen av fisk, skaldjur och blötdjur i butiksledet.

I början av 2011 fanns sammanlagt 281 livsmedelsbutiker. Majoriteten av butikerna fanns i riskklass 3 (220 stycken), 60 stycken fanns i riskklass 2 samt 1 i riskklass 1. Därutöver fanns ett ännu större antal butiker i riskklass 4 och 5. Även i riskklass 4 kunde viss öppen hantering förekomma i butikerna. De skulle också kunna ha externa frysboxar för självtag. Därför var det mot dessa fyra riskklasser; 1, 2, 3 och 4, projektet skulle rikta sig mot.

Tilläggsmärkning av fiskeriprodukter och vattenbruksprodukter är en obligatorisk märkningsuppgift oavsett om produkten saluhålls i en manuell fiskdisk eller som förpackad vara. Produkter som omfattas är bland annat:

- Levande, färsk, kyld, fryst, saltad, torkad, varm- och kallrökt fisk
- Levande, färska, kylda, frysta, saltade, torkade och kokta skaldjur
- Levande, färska, kylda, frysta, saltade, torkade blötdjur

Produkterna sorteras efter tulltaxenummer och produkter med andra tulltaxenummer än de ovan nämnda, omfattas inte av obligatorisk tilläggsmärkning. Det gäller till exempel kokt fisk, gravad lax, rökt räkor och kokta blåmusslor som inte behöver tilläggsmärkas.

I tilläggsmärkningen skall följande finnas med:

- Handelsbeteckning på svenska/svenskt namn
- Produktionsmetod (viltfångad eller odlad)
- Fångstzon för vara fiskad i havet, eller ursprungsland för sötvattenfiskad eller odlad vara.

För tillåtna handelsbeteckningar gäller den lista som Livsmedelsverket upprättat. Handelsbeteckningar för nya arter fastställs av Livsmedelsverket efter ansökan från branschen eller enskilt företag. Fångstzonen ska anges med sitt svenska namn i syfte att göra informationen lättillgänglig för konsumenten (till exempel ska det stå ”Östersjön” istället för ”FAO-område nr 27.111d”).

För färdigförpackade produkter ska tilläggsmärkningsfinnas på förpackningen eller anslag invid produkten. Vid lösviktsförsäljning i manuell fiskdisk ska tilläggsmärkningsfinnas som anslag eller skylt i anslutning till fiskdisken. Uppgifterna måste vara skriftliga. Alla försäljningsled är ansvariga för att det finns skriftliga uppgifter som gör det möjligt att märka fiskeriprodukter som ska säljas till slutkonsumenten.

I en tidigare rapport från miljöförvaltningen 2009 (Riktad kontroll livsmedelsbutiker 2008 – Med fokus på märkning; T. Grandell Svärd & P. Nurminen) konstateras att avvikelser på tilläggsmärkning av fiskeriprodukter är ofta återkommande vid kontrollerna. I en annan rapport från 2009; ”Kontroll av märkning av färdigförpackad djupfryst fisk i butik” av projektgruppen Livs Levande Samarbete där 9 kommuner ingick, kontrollerades 466 fiskförpackningar. 6% hade felaktigheter i fångstmetod, 12% i handelsbeteckning och 4% i fångstzon/ursprungsland.

Vid försäljning av levande oförpackade ostron och musslor finns särskilda spårbarhetsregler. Den etikett med identifieringsmärke som medföljer vid leverans ska sparas av verksamhetsutövaren i minst 60 dagar efter det att innehållet i förpackningen delats upp och sålts.

Allt vatten, inklusive is, som kommer i kontakt med livsmedel skall hålla dricksvattenkvalitet. En lämplig metod för att säkerställa att tappställen och ismaskiner rengörs på ett adekvat sätt är att ta prover på butiksproducerad is, något som även finns med i branschriktlinjen ”Säker mat i din butik”. I manuella fiskdiskar läggs vanligen fiskfiléer, kokta räkor m.m. direkt på isen, varför det är intressant att veta om/hur butikerna säkerställer att isen håller dricksvattenkvalitet.

Bakterien *Listeria (Listeria monocytogenes)* kan orsaka sjukdomen listerios som ger bland annat diarré, huvudvärk, influensaliknande symptom. Livsmedel är den främsta källan till infektion och *Listeria (Listeria monocytogenes)* förekommer bland annat i gravad och rökt fisk. Riskgrupper för infektionen är personer med nedsatt immunförsvar, gravida och äldre människor. Infektionsdosen är relativt liten hos riskgrupperna (1 bakterie per gram livsmedel) medan friska människor kan klara upp emot en miljard bakterier per gram livsmedel. För att undvika att smittas av *Listeria (Listeria monocytogenes)* ska livsmedelshygien vara god under hanteringen och produkten bör ätas så färsk som möjligt.

Fisk kan innehålla höga halter av aminosyran histidin som kan omvandlas av bakterier till histamin. Histidin finns framför allt i tonfisk och makrill och omvandlingen till histamin sker när fisken hanteras felaktigt vid för hög temperatur. Histaminförgiftning kan ge akuta hudrodnader/utslag, magsmärtor, kräkningar och diarré. Höga halter av histamin har även påvisats i escolar, en fisksort som felaktigt ofta kallas smörfisk.

Listeria (Listeria monocytogenes) och histamin är två potentiella faror att ta särskild hänsyn till vid hantering av fisk, skaldjur och blötdjur i butik. Det är därför av vikt att de som arbetar i till exempel de manuella fiskdiskarna har kunskap om och kan arbeta förebyggande med dessa faror.

Syftet med projektet preciserades så här:

- Riktad kontroll av märkning med fokus på tilläggsmärkning för fiskeri och vattenbruksprodukter

- Riktad kontroll av livsmedelshygien och separering i och kring den manuella hanteringen av fisk/skaldjur/blötdjur, inklusive temperaturkontroll och provtagning av is.
- Att ta reda på hur vanligt det är med, och hur livsmedelshygieniska rutiner fungerar kring, lösviktsboxar tillhandahållna av externt företag (annan än den aktuella butikens verksamhetsutövare).
- Kontrollera spårbarhet avseende levande musslor och ostron där lagstiftningen kräver att viss dokumentation sparas av butiken då lösviktsförsäljning sker.
- Undersöka kunskapsnivån gällande Listeria och histamin, i relation till fisk, skaldjurs- och blötdjurshantering, samt i förekommande fall informera om dessa faror.

Relevant lagstiftning och vägledningar:

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

Livsmedelsverkets föreskrifter SLVFS 2004:27 om märkning och presentation av livsmedel

Europaparlamentet och rådets förordning (EG) 853/2004 om fastställande av särskilda hygienregler för livsmedel av animaliskt ursprung, bilaga III, avsnitt VIII, kapitel III, punkt A1, där det framgår att färska fiskeriprodukter skall förvaras i en temperatur som ligger nära den för smältande is. Enligt avsnitt VIII, punkt 2 i samma bilaga gäller detta krav även för detaljhandelsanläggningar

Europaparlamentet och rådets förordning (EG) Nr 853/2004 om fastställande av särskilda hygienregler för livsmedel av animaliskt ursprung, bilaga III, avsnitt VII Levande musslor, kapitel. I, VI, VII och VIII samt bilaga II, avsnitt I, punkt A och B där det framgår särskilda bestämmelser om att spara dokumentation/märkning då ostron och musslor säljs levande, vilket gäller även i detaljhandelsledet

Livsmedelsverkets föreskrifter SLVFS 2001:37 om handelsbeteckningar på fiskeri- och vattenbruksprodukter

Kommissionens förordning (EG) 2065/2001 om fastställande av tillämpningsföreskrifter för rådets förordning (EG) 104/2000 beträffande konsumentinformation inom sektorn för fiskeri och vattenbruksprodukter

Livsmedelsverkets vägledning om presentation och märkning av livsmedel

Livsmedelsverkets vägledning om tilläggsmärkning av fiskeriprodukter

2 METOD

Projektet riktades mot butiker i riskklass 1, 2, 3 och 4, det vill säga objekt som hade en årlig tillsynstid på 2-16 timmar och som saluförde fisk, skaldjur och blötdjur. Inspektioner i projektet gjordes inom ramen för den årliga kontrolltiden.

Kriterierna för att ingå i projektet var att butiken:

- hade manuell fiskdisk *och /eller*
- förpackade och märkte fisk/skaldjur/blötdjur *och/eller*
- tillhandahöll lösviktsbox med skaldjur/blötdjur där boxen sköttes av ett externt bolag

Vid inspektion i butikerna användes en enkät med frågor kring de aktuella frågeställningarna. Beredningsutrymme för fisk/skaldjur/blötdjur, manuella fiskdiskar och lösviktsboxar kontrollerades med avseende på personalhygien, rengöring, och separering. Då manuell fiskdisk fanns kontrollerades även hur butiken säkerställde att livsmedlen förvarades i lämplig temperatur. Kontroll av tilläggsmärkning skedde på fisk/skaldjur/blötdjur i manuella fiskdiskar (där jämförelse även gjordes med uppgifterna i handelsdokument) och boxar samt på butiksförpackad kyld fisk och kylda skaldjur/blötdjur. Etikett med identifieringsmärke kontrollerades i butiker där musslor och ostron salufördes levande och oförpackade. En översiktlig kontroll gjordes om huruvida personalen hade kunskap om riskerna med histamin och Listeria. Då denna kunskap saknades informerade inspektören om dessa faror och informationsmaterial lämnades på plats eller skickades tillsammans med kontrollrapporten. Utifrån enkätsvaren gjordes en resultatsammanställning.

3 RESULTAT

Sammanlagt fanns i början av 2011 strax under 281 livsmedelsbutiker i riskklass 1, 2 och 3. Majoriteten av butikerna fanns i riskklass 3 (220 stycken), 60 stycken fanns i riskklass 2 samt 1 i riskklass 1. Butiker i alla tre riskklasserna skulle ha minst ett besök av livsmedelskontrollen under 2011. Av butikerna i riskklass 4 som också potentiellt hade kunnat ingå i projektet visade sig ingen uppfylla kriterierna för att vara med i detta projekt.

43% (26 stycken) av butikerna i riskklass 1 och 2 uppfyllde kriterierna för att ingå i projektet och 18% (40 stycken) av butikerna i riskklass 3. Sammanlagt ingick 66 butiker (23 %) i projektet. Försättningsvis slås resultaten för butiken i riskklass 1 ihop med resultaten för butikerna i riskklass 2.

Andel med manuell fiskdisk, paketering och extern frysbox (för självtag)

Tabell 1: Andel med manuell fiskdisk m.m., av det totala antalet butiker i riskklassen

	Riskklass 1 och 2	Riskklass 3	Riskklass 1, 2 och 3
Manuell fiskdisk	39%	14%	19%
Paketering fisk	23% (6%*)	7% (4%*)	11% (5%*)
Extern frysbox	16%	6%	9%

*Anger hur stor andel som även paketerade skaldjur och/eller blötdjur.

Märkning av butikspackad fisk

I riskklass 1 och 2 paketerade 14 av 26 fisk själva. Av de 11 som kunde kontrolleras hade 3 stycken (21%) brister avseende tilläggsmärknings. De som inte kunde kontrolleras sålde ingen egenpaketerad fisk den dag då inspektionen gjordes.

I riskklass 3 förpackade 16 stycken fisk själva. Av dessa hade 5 stycken (31%) brister i tilläggsmärknings på förpackningarna.

Märkning av butikspackade skaldjur och blötdjur

I riskklass 1 och 2 förpackade 6 av 26 butiker skaldjur och/eller blötdjur själva och av de 4 som kunde kontrolleras hade 2 stycken, det vill säga 50% brister i tilläggsmärknings på förpackningarna. De som inte kunde kontrolleras sålde inte egenpaketerade skaldjur/blötdjur den dag då inspektionen gjordes.

I riskklass 3 förpackade 9 av 40 butiker skaldjur och/eller blötdjur själva och av dessa hade 1 butik, det vill säga 11% brister i tilläggsmärknings på förpackningarna.

Tilläggsmärkning i manuell fiskdisk

Av 26 butiker i riskklass 1 och 2 hade 24 manuell fiskdisk, men svar på frågan om tilläggsmärkning i fiskdisken finns bara i 23 fall. Av dessa 23 hade nära hälften, 11 (48%) brister i tilläggsmärkningen, varav 1 helt saknade tilläggsmärkning.

Av 40 butiker i riskklass 3 hade 30 manuell fiskdisk. Av dessa 30 har 15 (50%) brister i tilläggsmärkningen, varav 6 helt saknade tilläggsmärkning i den manuella fiskdisken.

Spårbarhet vid försäljning av levande oförpackade ostron och musslor

Av 26 butiker i riskklass 1 och 2 säljer 17 butiker levande ostron och/eller ostron i lösvikt i sin fiskdisk. 15 (88%) saknar rutiner för att spara vederbörlig dokumentation. Endast 2 butiker har sådana rutiner.

Av de 40 butikerna i riskklass 3 säljer 18 ostron och och/eller musslor i lösvikt i sin fiskdisk. Av dessa saknar 16 (89%) sådana rutiner.

Temperatur i manuell fiskdisk

Av de 24 butikerna i riskklass 1 och 2 som hade manuell fiskdisk konstaterades endast 1 (4%) ha avvikelse med för höga temperaturer. Av de 30 butikerna i riskklass 3 som hade manuell fiskdisk hade 3 (10%) avvikelse med för höga temperaturer.

Hygien, separering och hantering i manuell fiskdisk

Av de 24 butikerna i riskklass 1 och 2 som hade manuell fiskdisk konstaterades 2 (8%) ha avvikelse på separering. Av de 30 butikerna i riskklass 3 som hade manuell fiskdisk hade 2 (7%) avvikelse på separering. Separeringsavvikelserna bestod till exempel i samma skärbrädor användes till både färsk och tillagad fisk.

Rutiner kring extern frysbox för fisk/skaldjur/blötdjur

En helhetsbedömning gjordes av hur rutinerna (kring separering, märkning, temperatur, rengöring) verkade fungera i praktiken. 10 butiker i riskklass 1 och 2 och 14 butiker i riskklass 3 hade extern frysbox. Samtliga 24 bedömdes utan avvikelse avseende det frågeställningen gällde. Det vanligaste var att det externa företaget tillhandahöll frysboxen inklusive rengöring och påfyllning av densamma, medan butiken ansvarade för temperaturkontroll och ibland tilläggsmärkning.

Is och provtagning

Av de 24 butikerna i riskklass 1 och 2 som hade manuell fiskdisk tog 22 prov på isen mellan 1 och 4 gånger per år. 1-2 gånger per år var den vanligaste frekvensen.

Av de 30 butikerna i riskklass 3 som hade manuell fiskdisk gjorde 22 provtagningar på isen regelbundet mellan 1-4 gånger per år. 1-2 gånger per år var också här den vanligaste frekvensen. 3 butiker använde is men gjorde ingen provtagning, 2 använde ingen is alls i sin fiskdisk. För 3 butiker saknades svar på isfrågan.

Sammanställning av andel butiker med avvikelser inom de olika områdena

Tabell 2: Sammanställning av andel butiker med avvikelse inom olika områden

	Antal kontrollerade	Andel med avvikelse
Märkning av butikspackad fisk	27	30%
Märkning av butikspackade skaldjur och blötdjur	13	23%
Tilläggsmärkning i manuell fiskdisk	54	49%
Spårbarhet vid försäljning av levande oförpackade ostron och musslor	35	89%
Temperatur i manuell fiskdisk	54	7%
Hygien, separering och hantering i manuell fiskdisk	54	9%
Rutiner kring extern frysbox för fisk/skaldjur/blötdjur	24	0%
Is och provtagning	49	10%
Sammanställning av avvikelser från inspektioner inom projektet	66	42%

Sammanställning av avvikelser i kontrollrapporterna från inspektioner i projektet

I riskklass 1 och 2 hade 58% av butikerna inga avvikelser i kontrollrapporterna. I riskklass 3 var samma siffra 55%.

Tilläggsmärkning

Av 26 besökta butiker i riskklass 1 och 2 hade 8 stycken (31%) avvikelser som gällde tilläggsmärkning av fiskeriprodukter. Av 40 besökta butiker i riskklass 3 hade 17 stycken (43%) denna typ av avvikelser.

Hygien och temperatur

Av 26 besökta butiker i riskklass 1 och 2 hade 2 stycken (8%) avvikelser som gällde hygien och temperatur. 1 gällde rengöring av ismaskin och 1 gällde temperaturen i den manuella fiskdisken. Av 40 besökta butiker i riskklass 3 hade 1 stycken (3%) denna typ av avvikelse. Denna enda avvikelse gällde rengöring i berednings- och diskutrymmen i anslutning till den manuella fiskdisken.

Kunskap om Listeria (*Listeria monocytogenes*) och histamin

Kunskapen om Listeria (*Listeria monocytogenes*) och histamin får i stort sett anses god bland personal i butikernas fiskhantering. Inspektörerna upplevde att det endast var enstaka butiker där man inte alls kände till farorna med Listeria (*Listeria monocytogenes*) och histamin.

4 DISKUSSION OCH SLUTSATS

Resultaten från det här projektet kan räknas in i en del med negativt utfall och en del med positivt.

Resultaten från kontrollen av tilläggsmärkning i de manuella fiskdiskarna samt spårbarheten av levande ostron och musslor är övervägande negativa. Stora svårigheter finns hos butikerna inom området tilläggsmärkning av fiskeri- och vattenbruksprodukter. Av de kontrollerade manuella fiskdiskarna hade 49% brister avseende tilläggsmärkningen och hela 13% saknade all form av tilläggsmärkning. Av de butiker som hade lösviktsförsäljning av levande ostron och musslor, saknade hela 89% rutiner för att upprätthålla lagstadgad spårbarhet. Märkning var, är och verkar förbli en svår uppgift för butikerna.

Kontrollen av tilläggsmärkning av fiskeriprodukter kan vara komplex. Ibland är det till exempel ett detektivarbete att kontrollera manuella fiskdiskars tilläggsmärkning då följесedar inte finns på plats, olika namn på samma sorts fisk används trots att det bara finns *ett* godkänt handelsnamn, engelska beteckningar används istället för svenska, tilläggsmärkningen för fiskeri- och vattenbruksprodukter omfattar i vissa fall en produkt men inte en annan snarlik produkt och det finns ett mycket stort antal olika arter av fiskar, skaldjur och blötdjur på marknaden. Förvaltningen avser därför att även fortsättningsvis bedriva kontrollen i projektform.

Resultaten från kontroll av hygien inklusive vattenkvalitet och temperatur, separering och hantering i de manuella fiskdiskarna och de externa frysboxarna är däremot mycket positiva med få brister. Detta verkar fungera tillfredsställande i butikerna, likaså kunskaperna kring Listeria (*Listeria monocytogenes*) och histamin.