

280, Foder- og Fødevarerikkerhed
J.nr. 2020-28-33-00068
Ref. CSF
Dato: 09-03-2020

Håndtering af rogn om bord på fiskefartøjer

Udtagning af rogn fra vildtfangede fisk om bord på fiskefartøjer må foregå på et registreret fiskefartøj, da det betragtes som en aktivitet forbundet med primærproduktion. Ud over selve udtagningen er påfyldning i emballage, nedkøling og transport af rogn til første modtagervirksomhed omfattet af primærproduktion hos et fartøj.

Hvis håndtering af rognen (udtagning, rensning mv.) sker på en virksomhed på land, skal den være autoriseret af Fødevarestyrelsen som *fersk fiskevare virksomhed*. Virksomhedens procedurer til håndtering af rognen skal fremgå af virksomhedens egenkontrol.

Hygiejne

Rogn er et sårbart produkt, idet den ikke underkastes varmebehandling eller anden konserverende behandling, inden den spises. Håndteringen på fartøj og under transport skal derfor sikre, at rognen ikke forurenes.

Der skal anvendes rene redskaber. Redskaberne skal være udformet, så de er lette at rengøre. Det er ikke hygiejnisk forsvarligt at håndtere rogn og ferske fisk i samme arbejdsområder på samme tid, og det er ikke hygiejnisk forsvarligt at opbevare eller transportere rogn i åbne beholdere, hvor den kan kontamineres. Hvis redskaber har været anvendt til fersk fisk, skal de rengøres, før de anvendes til rogn. Rengøring af redskaber, borde og andre overflader skal ske med varmt vand og sæbe, om nødvendigt efterfulgt af desinfektion. Sæben skal være egnet til formålet. Det vil sædvanligvis være nødvendigt at desinficere. Der kan fx anvendes kogende vand eller et desinfektionsmiddel, der er mærket med teksten:

"Desinfektionsmiddel godkendt af Fødevarestyrelsen under journalnummer (xxx)". "Produktet virker (baktericidt, fungicidt eller baktericidt og fungicidt)".

Emballage

Emballage, der anvendes til fødevarer, herunder fersk fisk og rogn, skal være egnet til kontakt med fødevarer. Materialet må ikke afgive stoffer, der kan påvirke fødevarens smag, lugt eller farve eller i øvrigt være sundhedsmæssigt betænkeligt. Emballage, beholdere mv., der anvendes til rogn, må kun genanvendes, hvis de vaskes med varmt vand og sæbe, om nødvendigt efterfulgt af desinfektion. Det vil sædvanligvis være nødvendigt at desinficere.

Hvis man genanvender poser/net til opbevaring eller fx dræning af rogn, skal de varmebehandles, så mikroorganismer dræbes. Det skyldes, at poser og net har en overflade, der er svær at rengøre. Varmebehandling kan ske ved kogevaske.

Rogn skal som anden fersk fisk opbevares ved 0-2 °C og i beholdere, hvor evt. smeltevand fra is kan løbe væk.

Regler

Reglerne om hygiejne fremgår af hygiejneforordningen¹, især bilag I, del A, punkt 2-4, og hygiejneforordningen for animalske fødevarer², især bilag III, afsnit VIII, indledning og kapitel I.

Reglerne om registrering og autorisation fremgår af autorisationsbekendtgørelsen³.

Vejledning om hygiejneregler for ferske fiskevarer til og med første omsætningsled⁴, især afsnit 6-11 og 14-16, beskriver kontrollen med håndtering af rogn.

Krav til emballage fremgår af:

- Hygiejneforordningen, bilag I, del A, punkt 2 og punkt 4, litra a og b, for så vidt gælder primærproduktion (fiskefartøjer), og bilag II, kapitel X, for så vidt angår virksomheder i led efter primærproduktionen (virksomheder på land).
- Forordning (EF) nr. 1935/2004 om materialer og genstande bestemt til kontakt med fødevarer, særligt artikel 3.
- Forordning (EU) nr. 10/2011 af 14. januar 2011 om plastmaterialer og -genstande bestemt til at komme i kontakt med fødevarer.
- Bekendtgørelse nr. 1248 af 30. oktober 2018 om fødevarekontaktmaterialer

Forordninger kan findes på EUR-Lex:

<https://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=da>

Bekendtgørelser og vejledning kan findes på Retsinformation:

<https://www.retsinformation.dk/>

¹ Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 852/2004 af 29. april 2004 om fødevarehygiejne med senere ændringer

² Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 853/2004 af 29. april 2004 om særlige hygiejnebestemmelser for animalske fødevarer med senere ændringer

³ Bekendtgørelse nr. 1352 af 10. december 2019 om autorisation og registrering af fødevarevirksomheder m.v.

⁴ Vejledning nr. 11234 af 1. december 2015 om hygiejneregler for ferske fiskevarer til og med første omsætningsled