



MINISTERIET FOR FAMILIE-
OG FORBRUGERANLIGGENDER

Fødevarestyrelsen

Hygiejnelovgivningen for fødevarer

Hygiejnelovgivningen for

Toskallede bløddyr, pighuder, sækdyr og havsnegle,
(herefter: Muslinger m.m.)

Thyra Bjergskov og Salima Benali

Fødevarestyrelsen

28. august 2006



Overvågningsprogram for muslinger m.m.

CENTRALT

Kontoret for Mikrobiologisk Fødevaresikkerhed, Hygiejne og Zoonosebekæmpelse

Regler, vejledninger, EU-arbejde, kontakt til andre landes myndigheder,
risikohåndtering nationalt / internationalt og dele af reference-
lab.virksomheden

DECENTRALT

Kontrolafdeling Viborg

Daglige administration af regler og vejledninger her især åbning og
lukning for høst af muslinger m.m. i
alle produktionsområder
samt risikohåndtering nationalt og lokalt



Styring af sundhedsrisici

DK har i muslingebekendtgørelsen etableret et program til overvågning af produktionsområder hvor muslinger m.m. høstes, for følgende parametre:

- algetoksiner i muslingerne
- toksiske alger i vandet
- mikroorganismer (bakterier og vira)
- forurenende kemiske stoffer



MINISTERIET FOR FAMILIE-
OG FORBRUGERANLIGGENDER

Fødevarestyrelsen

Fødevarelovgivning (hygiejne & kontrol)

Fødevarevirksomheder	Myndigheder
Fødevareforordning & Fødevarelov	
Hygiejneforordning	Kontrolforordning
Hygiejneforordning for animalske fødevarer	Kontrolforordning for animalske fødevarer
Foderhygiejneforordning	
Forordning om overgangsbestemmelser	
Forordning om gennemførelsesbestemmelser	
Forordning om Salmonella garantier for Finland og Sverige	
Forordning om mikrobiologiske kriterier	Forordning om trikinkontrol



MINISTERIET FOR FAMILIE-
OG FORBRUGERANLIGGENDER

Fødevarestyrelsen

Find
lov-
giv-
ning-
en

Fødevarestyrelsen - Ny lovgivning - Microsoft Internet Explorer

Filer Rediger Vis Foretrukne Funktioner Hjælp

Adresse http://www.foedevarestyrelsen.dk/Foedevaresikkerhed/Tilberedning_hygiejne/Hygiejneregler/Ny+_ovgivning.htm

Om os Kontakt Fødevareregioner English SØG

Links Nyheder Blanketter & Certifikater Lovstof Publikationer Sitemap

Ernæring Mærkning Kontrol **Fødevarerikkerhed** Import & Eksport Dyrevelfærd Dyresundhed

Forside > Fødevarerikkerhed > Tilberedning, hygiejne > **Hygiejneregler**

Genmodificerede organismer, GMO

Kemiske forureninger

Materialer, genstande

Mikrobiologi og zoonoser

Nye fødevarer

Smitteopsporing

Teknologi, tilsætningsstoffer

Tilberedning, hygiejne

Hygiejneregler

Ny lovgivning

Spørgsmål og svar

Indretning og drift af fødevarerikkerheder

Køkkenhygiejne

Leve-, bomiljø

Personlig hygiejne

Rengøring, desinfektion

Skadedyrsbekæmpelse

Tilberedning

Uddannelse i fødevarerikkerhed

Ny lovgivning

Tip en ven Print

Fødevarerikkerheder

Abonnér

Tilmeld

Læs mere

Find spørgsmål og svar til de nye regler her

Inden for hygiejne- og kontrollovgivningen er der vedtaget en lang række nye regler. Det nye regelværk består af forordninger, supplerende bestemmelser i bekendtgørelser samt vejledninger og cirkulærer.

Fødevarerforordningen har skullet anvendes de sidste par år. De øvrige forordninger, den nye fødevarerlov samt de nye bekendtgørelser **skal anvendes fra 1. januar 2006.**

Regler og vejledninger med videre er listet op her:

Fødevarerloven

Forordninger:

Fødevarerforordningen

Ændringsforordning

Kontrolforordningen

Hygiejneforordningen

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer

Kontrolforordningen for animalske fødevarer

Mikrobiologiforordning

Udført

Start In... OV... Te... mu... Te... mø... mø... Fø... Fø...

Internet 11:23



Producenter og virksomheders ansvar:

- Sikre at fødevarerelovgivningens krav er opfyldt
 - Ansvar for indretning og drift
 - Ansvar for ikke at afsætte farlige fødevarer
 - Ansvar for ikke at vildlede
 - Ansvar for dokumentation og sporbarhed
- Egenkontrol



Krav til Uddannelse muslingefiskere, opdrættere og virksomhedspersonale

- alle skal have passende instruktion eller uddannelse i hygiejne
- krav i muslinge bekendtgørelsen om uddannelse af primærproducenterne i vandprøveudtagning – hvert andet år



Muslingebekendtgørelsen gælder for enhver indsamling af arter af muslinger m.m. herunder:

- Fiskeri fra fartøj i et produktions- eller genudlægningsområde,
- høst fra opdrætsanlæg, eller
- håndbrejling og indsamling langs strande

med henblik på salg



Produktionsområder

- Høst af muslinger m.m. må kun foregå inden for de produktionsområder, som Fødevarestyrelsen har udlagt og åbnet.
- Der må ikke høstes muslinger m.m. på eller i nærheden af dumpnings- og klapningsområder, spildevandudledninger samt i havneområder, marinaer og lignende forureningskilder.



Det samme på muslingeområdet

Overvågningssystemet - alger og algetoksiner:

- Ugentlige analyser af vandprøvesæt og af muslinger m.m. for giftige alger og for algegifte



Skærpet overvågning

NB. Der skal ikke mere udtages daglige vandprøvesæt

- Ved skærpet overvågning skal hver landing af muslinger m.m. analyseres for algegifte.
- Muslinger fisket under skærpet overvågning skal tilbageholdes i DK, indtil resultaterne fra de analyserede prøver er blevet vurderet af Kontrolafdeling Viborg og de enkelte partier frigivet.
- Straks efter landing skal kopi af registreringsdokumentet sendes til Kontrolafdeling Viborg.



Bifangster

- Når der høstes bifangst af muslinger m.m. skal de arter der indgår i bifangsten analyseres for algetoksiner.
- Hvis arterne af muslinger m.m. fra bifangsten skal sælges til direkte konsum skal der også analyseres for E. coli og Salmonella.
- **Ugen efter bifangsten er indgået i en landing, betragtes bifangsten ikke længere som bifangst, og skal indgå i den almindelige overvågning for hver enkelt art af muslinger.**



Uændret på muslingeområdet

Midlertidig mikrobiologisk klassificering:

- Åbningsprøver bestående af 3 prøver af hver art af muslinger m.m. fra 3 forskellige positioner for *E. coli* og *Salmonella* (*udtaget ugen inden høst*)
- Vedligeholdelsesprøve bestående af 1 prøve af hver art af muslinger m.m. fra produktionsområdet for *E. coli* og *Salmonella* (*udtaget ugen inden høst*)



Nyt på muslingeområdet

Permanent mikrobiologisk klassificering:

1. Åbningsprøver skal bestå af:
 - 3 prøver af muslinger m.m. (af hver art)
 - fra 3 forskellige positioner
 - til analyse for *E. coli*
 - skal udtages ugen inden åbning

Kvartalsvis skal der analyseres for *Salmonella* i hvert aktivt A klassificerede produktionsområde



Nyt på muslingeområdet

Permanent mikrobiologisk klassificering:

2. Vedligeholdelsesprøven skal bestå af:
 - 1 prøve af muslinger m.m. (af hver art)
 - til analyse for *E. coli*
 - skal udtages ugen inden verifikationsperiodens udløb

Kvartalsvis skal der analyseres for *Salmonella* i hvert aktivt A klassificerede produktionsområde



Nyt på muslingeområdet

Permanent mikrobiologisk klassificering:

4. Verifikationens varighed for høst:
 - Permanent A: 1 måned = 4 uger
 - Permanent B: 3 måneder = 12 uger
 - Permanent C: 6 måneder = 24 uger



Nyt på muslingeområdet

Permanent mikrobiologisk klassificering:

Fødevarestyrelsen kan omklassificere de permanente produktionsområder baseret på risikovurdering af de løbende analyseresultater.

&

Kan udmelde nye permanent klassificerede produktionsområder.



Mikrobiologisk klassificering

- Vildtlevende Pectinidae (kammuslinger) er undtaget for kravene om mikrobiologiske klassificering.
- Vildtlevende kammuslinger til direkte konsum skal dog leve op til kravene for A klassificering.



Overvågningsystemet fortsat:

Fødevareregion Nord, kontrolafdeling Viborg åbner, lukker eller indfører skærpet overvågning samt klassificerer i produktionsområder og i opdrætsanlæg efter vurderinger af resultaterne af de ovennævnte prøver.



Overvågningsystemet fortsat

Fødevareregion Viborg åbner produktionsområder og opdrætsanlæg via:

- telefonsvarer (87 28 15 71)
- fødevarestyrelsens hjemmeside
www.muslingeovervagning.fvst.dk



Genudlægning med henblik på mikrobiologisk rensning

- Fødevarestyrelsen kan udmelde zoner for genudlægning med henblik på rensning af B-klassificerede muslinger m.m. til A-klassificering.
- Fødevarestyrelsen vil stille særlige krav til genudlægningszoner.



Registreringsdokumentet:

- Kravet om brug af **registreringsdokumentet** er detaljeret angivet i hygiejneforordningen for animalske fødevarer.
- Fra 1. januar 2006 skal både muslingefiskere og opdrættere bruge registreringsdokumentet.
- **Logbogsbladet må ikke længere anvendes** i stedet for registreringsdokumentet.



Registreringsdokumentet:

- Lederen af en fødevarevirksomhed **må kun modtage partier af levende muslinger m.m., hvis partierne er ledsaget af de tilhørende registreringsdokumenter**, som er udfyldt efter de detaljerede krav i reglerne.
- Registreringsdokumentet skal bruges i alle led indtil partiet modtages på enten en forarbejdningsvirksomhed eller et ekspeditionscenter.
- På Fødevarestyrelsens hjemmeside ligger et skrivbart registreringsdokument med dansk/engelsk tekst samt en vejledning.



Rent havvand

Krav til rent havvand til brug ved:

- Rensning
- Konditionering
- Udsanding



Rent havvand

Rent havvand skal overholde:

- Mikrobiologiske grænseværdier
- Grænseværdier for kemiske forureninger
- Grænseværdier for giftige alger



Rent havvand

Kontrolafdeling Viborg skal åbne, indføre skærpet overvågning eller lukke for vandindtag til rensning, konditionering eller udsanding, hvis grænseværdierne for giftige alger overskrides.



Rent havvand

Hvis analyseresultater vedrørende mikrobiologiske og kemiske forureninger overskrider grænseværdierne er det virksomhedernes pligt at underrette de relevante myndigheder herunder Kontrolafdeling Viborg.



Fælles prøveudtagning

Fødevarestyrelsen kan godkende fælles ordninger for udtagning af muslinger m.m. til analyse for:

- Algegifte og giftige alger
- E. coli og Salmonella
- Kemiske forureninger



Stalddørssalg – salg over kaj nationale regler

- Direkte levering fra primærproducent er tilladt:
 - i små mængder
 - til den endelige forbruger
 - kun fisk og krebsdyr
- **Forbud mod salg af levende muslinger
m.m. over kaj**



MINISTERIET FOR FAMILIE-
OG FORBRUGERANLIGGENDER

Fødevarestyrelsen

Tusind tak for opmærksomheden

Salima og Thyra