

2020 – Tilsyn med fartøy som koker krepsdyr og bløtdyr

Sted: _____ Dato: _____

Inspektør: _____ Avdeling: _____

Navn på fartøy: _____ Registreringsmerke: _____

Org. nr/pers.nr: _____ Telefonnummer: _____

Representant fra fartøy: _____

Hovedinntrykk: _____

Obligatoriske kravpunkter			
Kravpunkt 1	Utdyping KP	Utdyping i mal	Observasjon
<p>Fareanalyse og kritiske styringspunkter</p> <p>852/2004 Art 5 Fareanalyse og kritiske styringspunkter</p>	<p>Virksomhetene må</p> <ul style="list-style-type: none"> • vise hvordan farene er identifisert • sannsynliggjøre at de planlagte styringstiltakene (grunnforutsetninger og CCP) vil redusere faren til et akseptabelt nivå • dokumentere at styringstiltakene gjennomføres • gjøre nødvendige registreringer <p>Det er resultatene fra fareanalysen som legger grunnlaget for hvilke styringstiltak på grunnforutsetningene i vedlegg II som er nødvendige. Noen unntak fra HACCP: I virksomheter som ikke bearbeider næringsmidler, er det</p>	<p>Er det laget et detaljert og oppdatert flytskjema?</p> <p>Virksomheten skal vurdere potensielle farer på hvert trinn i flytskjemaet. Velg ut ett trinn i prosessen som er viktig når det gjelder styring med farer. Dersom virksomheten har identifisert et kritisk styringspunkt er det dette punktet det vil være aktuelt å se nærmere på.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Er potensielle farer vurdert på dette trinnet? - Er nødvendige styringstiltak beskrevet? <p>Ved identifisering og vurdering av farer, er det tatt hensyn til hvordan produktet kan tenkes å bli brukt?</p>	

	tilstrekkelig at grunnforutsetningene er oppfylt.		
Kravpunkt 2	Utdyping KP	Utdyping i mal	Observasjon
<p>Mobile/midlertidige lokaler</p> <p>852/2004 vedl II, kap III</p> <p>Bestemmelser som får anvendelse på flyttbare og/eller midlertidige lokaler (som f.eks. telt, markedsboder, mobile salgskjøretøyer), lokaler som fortrinnsvis brukes som privatbolig, men der næringsmidler regelmessig tilberedes for omsetning, samt salgsautomater</p>	<p>Midlertidige eller mobile lokaler mv. skal være utformet og konstruert, holdes rene og vedlikeholdes slik at risikoen for forurensning unngås.</p> <p>Dette gjelder særlig:</p> <ul style="list-style-type: none"> • mulighet for håndvask, garderobe og toaletter • egnet tilførsel av vann • mulighet for håndtering av avfall • nødvendig kjøle- og frysekapasitet • tilstrekkelig beskyttelse av næringsmidlene, emballasje og utstyr <p>Hygienivået avhenger av hvilken aktivitet som utføres.</p>	<p>Personlig hygiene</p> <ul style="list-style-type: none"> • Håndvask • Toalett • Arbeidstøy <p>Overflater</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lett vaskbart <p>Renhold</p> <ul style="list-style-type: none"> • Rutiner • Utstyr og redskap • Slinger og rørsystem <p>Kryssforurensing</p> <ul style="list-style-type: none"> • Skille utstyr rå/kokt • Oppbevaring av utstyr • Hanskebruk • Håndtering av is 	
Kravpunkt 3	Utdyping KP	Utdyping i mal	Observasjon
<p>Hygienekrav fartøyer</p> <p>853/2004 vedl III, avsn VIII, kap I Krav til fartøyer</p>	<p>Lagring av fiskerivarer skal skje i beholdere som er rene og i god stand og som beskytter mot forurensning.</p> <p>(Del II, nr 1, 2 og 7)</p>	<p>Lagring av fiskerivarer - renhold</p> <ul style="list-style-type: none"> • I egnede og rene beholdere • Lagringskapasitet <p>Beskytte mot forurensing</p> <ul style="list-style-type: none"> • Skadedyr • Ved koking, nedkjøling og lagring • Oppbevaring under dekk eller tildekket på dekk • Sol 	

Kravpunkt 4	Utdyping KP	Utdyping i mal	Observasjon
<p>Krav til alle fartøyer</p> <p>853/2004 vedl III, avsn VIII, kap I Krav til fartøyer</p>	<p>Fartøy skal være utformet og konstruert slik at fiskerivarene ikke forurenses med skadelige stoffer (spillvann, olje o.l.)</p> <p>Kontaktoverflater skal være korrosjonsbestandige, glatte og lett å rengjøre.</p> <p>Utstyr mv. skal være korrosjonsbestandige, lett å rengjøre og desinfisere.</p> <p>Vanninntak skal være plassert slik at vannforsyningen som brukes til fiskerivarer ikke forurenses.</p>	<p>Vanninntak</p> <ul style="list-style-type: none"> • Plassering • Kapasitet <p>Generelt om utforming og konstruksjon, overflater, materialer og forurensing.</p>	
Kravpunkt 5	Utdyping KP	Utdyping i mal	Observasjon
<p>Vannforsyning, næringsmiddelvirksomheter</p> <p>852/2004 vedl II, kap VII Vannforsyning</p>	<p>Næringsmiddelvirksomheter skal som hovedregel ha innlagt vann som oppfyller drikkevannsforskriftens krav til kjemisk og mikrobiologisk kvalitet. Det skal være nok kaldt og varmt vann til:</p> <ul style="list-style-type: none"> • de aktivitetene som finner sted • rengjøring av lokaler og utstyr • god personlig hygiene <p>Virksomheten skal ha rutiner for kontroll med vannet i vanntanker og rengjøring av vanntankene, og for produksjon og bruk av is. Kommer vannet fra egen vannforsyning (brønn, reservoar, oppsamlingstank e.l.) skal vannkilden være beskyttet og vannet behandles slik at det får drikkevannskvalitet. Det skal tas prøver av vannet regelmessig, jf. kravene i drikkevannsforskriften.</p>	<p>Krav til vann og is</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dokumentasjon på prøvetaking <ul style="list-style-type: none"> ○ Internt nett. ○ Evt. eksterne leverandører • Rutiner for rengjøring av tanker (vann) og kar (is) for å sikre kvalitet på vann og is som brukes. • Ikke vann fra havnebasseng 	

	Rent vann og rent sjøvann er definert i art. 2, nr. 1 h) og i). Rent vann og rent sjøvann kan benyttes på visse områder, se kap VII Vannforsyning nr. 1 b) og nr. 4. Flere anvendelser for rent sjøvann er beskrevet i 853/2004 avsnitt VIII om fiskerivarer nr. 1 c). Vannforsyningssystemene for rent vann og rent sjøvann er ikke omfattet av drikkevannsforskriften.		
Kravpunkt 6	Utdyping KP	Utdyping i mal	Observasjon
Krav til koking av krepsdyr og bløtdyr 853/2004 vedl III, avsn VIII, kap IV Krav til visse bearbejdede fiskerivarer	Krepsdyr og bløtdyr skal etter koking kjøles hurtig ned til temperaturen til smeltende is dersom annen konservering ikke brukes. Pilling og fjerning av skall skal skje hygienisk og varene skal fryses umiddelbart etterpå eller kjøles så snart som mulig til temperatur som satt i kap VII.	Koking <ul style="list-style-type: none"> • Rutiner • Ses i sammenheng med kravpunkt 7 Nedkjøling <ul style="list-style-type: none"> • Hurtig • Ned mot temperaturen til smeltende is • Gode rutiner • Opprettholde temperatur under lagring om bord 	
Kravpunkt 7	Utdyping KP	Utdyping i mal	Observasjon
Krepsdyr - krav ved koking Forskrift om kvalitet på fisk og fiskevarer § 19 Krav ved koking av krepsdyr	Det må ikke kokes større mengder krepsdyr om gangen enn det som kan håndteres før kvalitetsforringelse inntreffer. Hummer, krabbe og sjøkreps skal kokes umiddelbart etter avliving. Kongekrabbe skal kokes etter avliving før kvalitetsforringelse inntreffer.	Koking før kvalitetsforringelse <ul style="list-style-type: none"> • Mengde • Råstoffkrav Umiddelbar koking <ul style="list-style-type: none"> • Hummer, krabbe og sjøkreps • Kongekrabbe før kvalitetsforringelse 	