

Anforderungen an die Kenntlichmachung

Die Kennzeichnung muss mit den einschlägigen Anforderungen der EU übereinstimmen. Neben erforderlichen Angaben wie Erzeugnisbezeichnung, Preis, Name/Anschrift des Betreibers sind die Angaben der Fisetikettierung – lateinische Bezeichnung, Produktionsmethode und Herkunft z.B. gefangen: Nordatlantik oder Aquakultur China - kenntlich zu machen.

Nachweis von Eigenkontrollen

Der Betreiber einer Fischräucherei muss ein Eigenkontrollkonzept nach HACCP-Grundsätze umsetzen.
Tägliche Temperaturkontrollen z. B. Wareneingangstemperatur, Kühltemperatur der Rohware und der Fertigerzeugnisse, Kerntemperatur bzw. Prozesstemperatur beim Räuchern müssen schriftlich nachgewiesen werden. Mikrobiologische Untersuchungen von Fischereierzeugnissen sind mindestens einmal jährlich in einem akkreditierten Labor durchführen zu lassen.

Anforderungen an das Personal

Eine Hygieneschulung für Mitarbeiter ist gemäß VO (EG) 852/2004 nachzuweisen. Mitarbeiter mit infektiösen Magen- und Darmerkrankungen, Hautinfektionen oder Hepatitis dürfen nicht im Lebensmittelbereich arbeiten. Alle Personen, die in der Lebensmittelindustrie sollte eine gute persönliche Hygiene beachten und dafür geeignete und saubere Arbeitskleidung tragen.



Das Ziel des Projektes Focus on Food

Food Hygiene and Food Safety in the Baltic Region – Focus on Food ist ein gemeinsames EU-Projekt von deutschen, polnischen und schwedischen Lebensmittelüberwachungsbehörden. Das Projekt ist von der South Baltic Cross-border genehmigt. Die Kooperation läuft von 2007 bis 2013.

An dem Projekt Focus on Food sind 14 Partner beteiligt. Das Projekt zielt darauf ab, eine bessere Übereinstimmung sowie koordinierte Auslegung und Anwendung des gemeinsamen Lebensmittelrechts zu erreichen, die Kompetenz der Lebensmittelkontrolleure zu erhöhen und das Interesse für Fragen der Lebensmittelhygiene bei den Lebensmittelunternehmen und Endverbrauchern zu steigern.

Contact

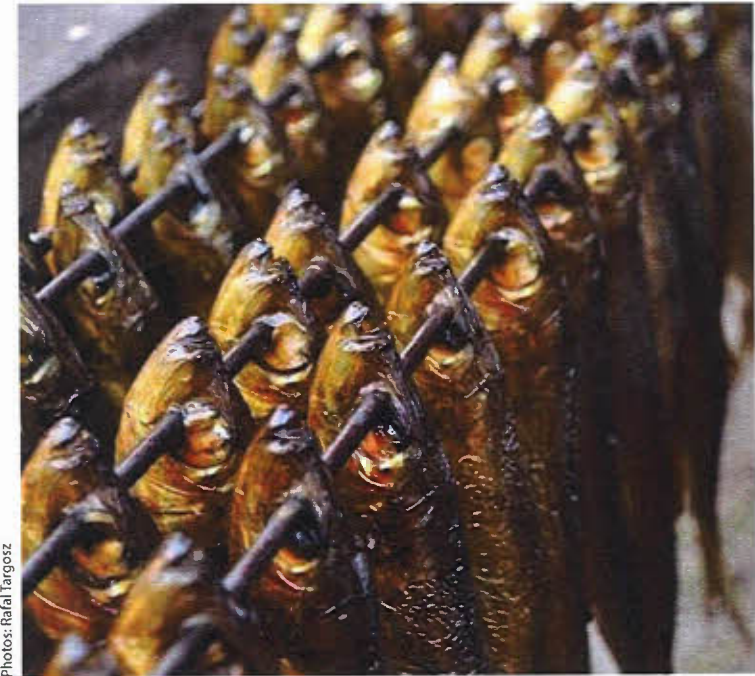
Lead partner

Environment Department
City of Malmö stad
SE-205 80 Malmö
Sweden

Tel. +46 40 34 20 83
Fax. +46 40 30 41 05
E-mail: miljo@malmo.se

Visit <http://focus-on-food.eu> for further information about the project and each project partner.

Kleine Fischräuchereien im Freien auf Einzelhandelsebene



Photos: Rafal Targosz

Food Hygiene and Food Safety in the Baltic Region - Focus on Food



Part-financed by the European Union
(European Regional Development Fund)



Voraussetzungen für Rohstoffe

Fischereierzeugnisse müssen den Anforderungen der VO (EG) 853/2004 entsprechen. Sie müssen frei sein von sichtbaren Parasiten. Frischer Fisch muss Temperaturen schmelzenden, Eises bzw. maximal 2 °C, tiefgefrorene Fischereierzeugnisse -18 °C oder niedriger aufweisen.

Vorschriften für Betriebsstätten / Verarbeitung von Fisch

Die Arbeitsgänge Ausnehmen, Säubern, Portionieren und evtl. Salzen erfolgen in Betriebsstätten, die mindestens den Anforderungen der VO (EG) 852/2004 entsprechen: Es handelt sich um feste, umschlossene Räume mit fließend warmem und kaltem Trinkwasser sowie geschlossene, leicht zu reinigende und zu desinfizierende Behälter für Abfälle.

Transport und Aufbewahrung bis zum Beginn des Räuchervorganges und danach

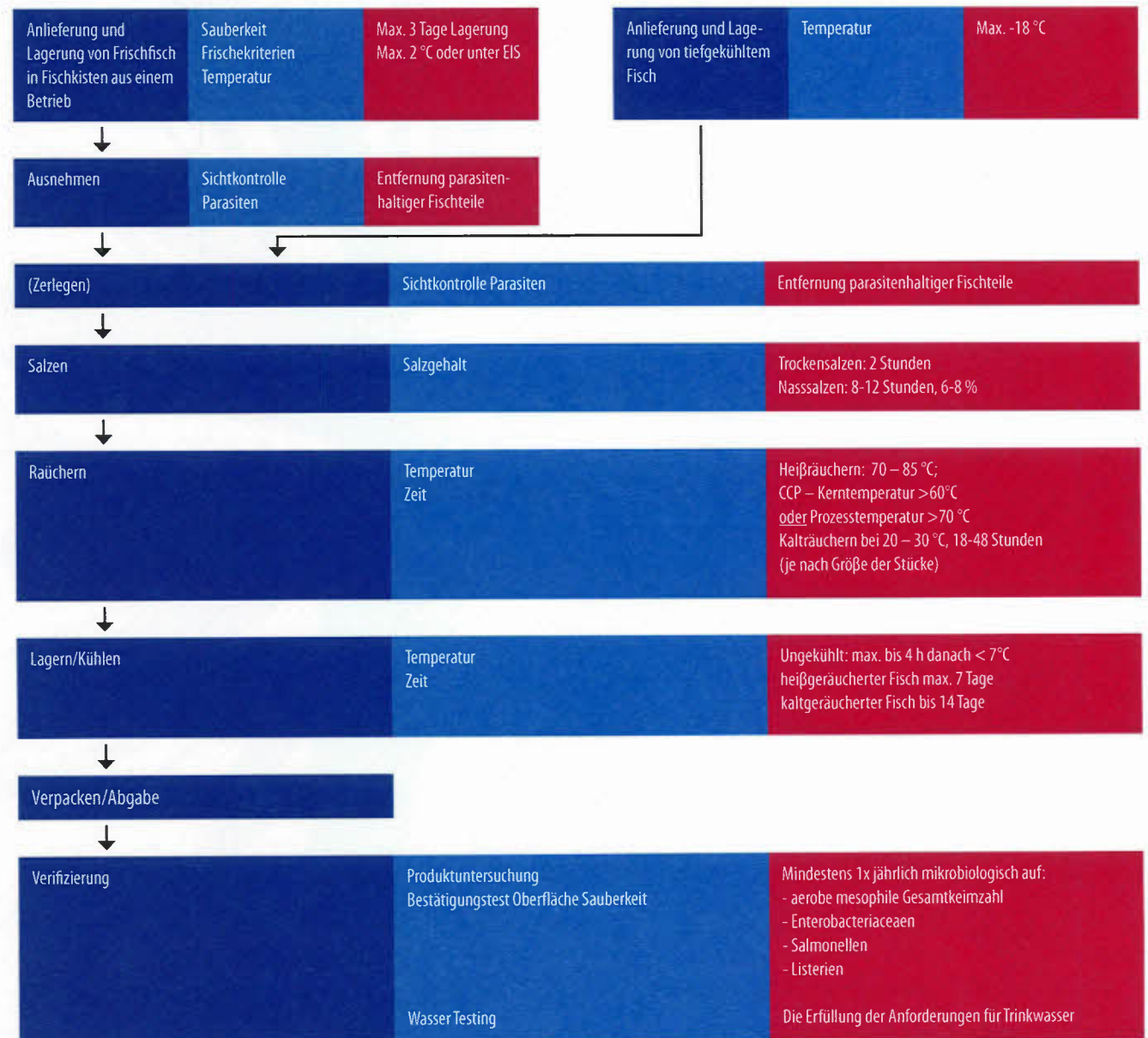
Die Zeitdauer für eine ungekühlte Lagerung bzw. einen ungekühlten Transport an Land sollte maximal eine Stunde betragen. Ware, die nicht innerhalb von vier Stunden nach dem Räuchern an den Verbraucher abgegeben worden ist, muss bei bis 7 °C gekühlt werden.

Räucherung - Anforderungen an den Platz / Räucherofen

- befestigter Untergrund für wiederholte Tätigkeiten
- staubfreier Untergrund für einmalige Tagesveranstaltungen
- Überdachung des Räucherofens
- Forderungen für den Produktschutz:
hängende Aufbewahrung während der Abkühlphase auf Umgebungstemperatur mit Schutz vor Umwelteinflüssen (Niederschlag, Staub, Wildvögel) nach oben und zur Seite.

Herstellungsablauf für Räucherfisch – Lebensmittelsicherheitsrelevante Anforderungen an die Eigenkontrolle

■ Prozessstufe
■ Kontrollpunkte
■ Vorgabe



Überwachung von PAKs und Rückständen sollte durch die Behörden erfolgen (Probenplan).