



OM FÖRSÄLJNING OCH TILLVERKNING AV LIVSMEDEL PÅ STRÖMMINGSMARKNADEN

På Strömmingsmarknaden 2015 kommer särskild uppmärksamhet att fästas vid produkternas märkningar, temperaturer och verksamhetens egenkontroll.

Produkterna bör förses med förpackningspåskrifter redan på tillverkningsstället eller i produktionsanläggningen. Fiskarna eller tillverkarna bör försäkra sig om att förpackningspåskrifterna inte lossnar från förpackningarna under förvaringen. Dessutom bör de säkerställa att påskrifterna är korrekta. Råd ges i första hand av hälsoinspektören i tillverkarens hemkommun.

Livsmedelsföretagaren bör försäkra sig om att produkternas temperatur hålls inom stadgade temperaturgränser, både på försäljningsbordet och i lagret.

Förvaringstemperaturerna för fiskeriprodukter under försäljning och lagring

- färsk fisk vid en temperatur av smältande is
- Kallrökta och gravade fiskeriprodukter samt vakuum- och skyddsgasförpackade, bearbetade fiskeriprodukter ska förvaras i en temperatur av 0—3°C.
- övriga fiskprodukter ≤ +6 °C (förutom helkonserver)

Miljöcentralen rekommenderar att förvaring och saluföring av förpackade och oförpackade fiskeriprodukter sker från en kylanläggning. Det är även möjligt att använda is för förvaringen av livsmedel ifall produkterna exempelvis är nedsänkta i krossad is. Livsmedelsföretagaren bör se till att livsmedelns förvarings- och försäljningstemperatur följer bestämmelsernas krav.

Förra året undersöktes 19 prov varav 11 % var av dålig mikrobiologisk kvalitet vid provtagningsdag. Livsmedelsföretagarna ska fästa speciell uppmärksamhet på produkternas hygieniska tillverkningsmetoder och förvaringstemperaturer. Livsmedelsföretagarens ansvar är även att fastställa rätt hållbarhetstid (bäst före-datum eller sista förbrukningsdag). Det är skäl att **förkorta hållbarhetstider** speciellt om förra årets provresultat var dåligt.

Omfattande provtagning kommer att genomföras även i år på basen av förra årets resultat. **Proven är avgiftsbelagda.** Ifall era fiskeriprodukter har undersökts år 2015, ta med er laboratoriets analysintyg till marknaden. Om fiskaren inte har tillverkat produkten själv bör kommersiella dokument, dvs. fraktsedlar, kunna kontrolleras vid försäljningsstället.

Alla livsmedelsföretagare bör göra en anmälan om tillfällig försäljning eller servering av livsmedel senast den 28.9.2015. Anmälan skickas i första hand via e-tjänsten <http://asiointi.hel.fi> eller den bifogade bilagan till Helsingfors stads miljöcentral (livsmedelssäkerhetsavdelningen, PB 500, 00099 Helsingfors Stad; eller faxas till (09) 310 316 33; eller skickas till ulkomyynti@hel.fi).

Tilläggsuppgifter om övervakningen ges av livsmedelssäkerhetsavdelningen tel. (09) 310 14000, må, on - fr kl. 9 - 12, ti kl. 9 - 15.