

Policy angående säkra livsmedel

Göteborgs Fiskauktion säljer varje år ca 5000 ton färsk fisk och färska skaldjur.

Vi skall sälja säkra och kvalitativa livsmedel och vid misstanke om att produkterna skulle vara otjänliga att konsumera har auktionens utsättningspersonal och auktionister skyldighet att sätta godset åt sidan och att inte sälja det under innevarande auktion.

Efter genomgång av godset kan beslutet bli att partiet återtas av leverantören, destrueras eller säljs på efterföljande auktion om det bedöms vara ok. Leverantören skall informeras inom en (1) timma efter auktionens avslutande.

Anledning till att inte sälja gods kan vara:

- Ett parti, eller delar av parti, fisk eller skaldjur som misstänks vara för gamla och därmed otjänliga. Kan bero på leveranstid eller att det är lagrat/transporterat i fel temperatur. Detta upptäcks genom okulärbesiktning och/eller med doft och smak.
- Räkor som inte kylts av tillräckligt snabbt kan utveckla ammoniak, vilket kan komma ett tag efter att räkorna levererats till auktionen. Upptäcks genom doft.
- Partier, eller delar av partier, som har doft och/eller smak, eller synliga spår av kemikalier, typ diesel.

Vid någon av ovan nämnda anledningar, sätts detta parti, eller delar av parti, undan och säljaren kontaktas samma dag, senast inom en (1) timma efter auktionens avslutande, för att ta beslut om hur man går vidare.

Histamin

Arter av familjerna Scombridae, Engraulidae och Clupeidae t.ex. tonfisk, makrill, ansjovis och sill/strömming, kan innehålla höga halter av aminosyran histidin. Om fisken förvaras vid för hög temperatur kan histamin bildas. Histamin bidrar till allergiska symtom. Histamin i stora mängder ger matförgiftningssymtom. Därför finns gränsvärden för vilka halter av histamin som det får finnas i fiskprodukter som är kända för höga halter av aminosyran histidin. T.ex. makrill och sill.

Gränsvärdena hittas i EG nr 2073/2005 om mikrobiologiska kriterier för livsmedel.

Då vi inte äger fisken som skall säljas på auktion har vi ingen möjlighet att skicka in prov för provtagning. Tiden från det att fisken levereras till oss tills det att den säljs är också mycket kort vilket gör det svårt att ta prov.

Miljögifter

Provtagning görs i fiskets led av t.ex. kommuner, Länsstyrelser, SLU eller i olika forskningsprojekt och studier. Insamlade data finns sammanställt i ett dokument och kan också hittas i IVLs databas.

Med anledning av Miljö och hälsas kontroll av tungmetaller under 2019 har en arbetsgrupp bildats som ser över hur provtagningen kan samordnas framöver för att komma fiskbranschen till nytta.

Följande fiskar innehåller höga halter av dioxiner och PCB:

Vildfångad lax och öring från Östersjön, Bottniska viken, Vänern och Vättern. Även lax som är fångad i älvarna omfattas av kostråden.

Strömming/sill från Östersjön och Bottniska viken. Strömming och sill är samma fiskart. Sill kallas den söder om Kalmar, norr om Kalmar kallas den strömming. Inlagd sill som säljs i butik är från norra Ishavet eller Västkusten och innehåller lägre halter av dessa miljögifter.

Vildfångad sik från Vänern och Vättern

Fiskar som innehåller kvicksilver:

Vildfångad röding från Vättern

Abborre

Gädda

Gös

Lake

Stora rovfiskar som tonfisk, svärdfisk, stor hälleflundra, haj och rocka