

Majonnäsbaseade fiskprodukter - Princip 6

Stödande instruktion för Livsmedelsverket och kommuner

Här följer exempel på viktiga punkter att kontrollera om verifiering och validering för majonnäsbaseade fiskprodukter, i det här fallet västkustsallad. Det går inte att kopiera exemplet rakt av för alla produkter i sortimentet. Alla har sina unika frågeställningar.

Exempel – Verifiera att åtgärder genomförs - västkustsallad

- Kontrollera att alla journaler för rengöring fylls i.
- Se till att underhåll av givare (temperatursensor i kylar och vågar) sker enligt den frekvens som bestämts.
- Stäm av, inför tryck av nya etiketter/förpackningar, att innehållet överensstämmer med aktuell produktspecifikation.
- Stäm av att de aktuella produktspecifikationerna motsvarar vad som faktisk framgår av mottagna råvarors märkning.
- Följ upp reklamationer och klagomål från kunder.
- Kontrollera att spårbarhet finns bakåt och framåt i kedjan för varje parti i form av ankomstjournaler för råvaror, produktionsjournaler och följesedlar till kundbeställningar.
- Kontrollera att HACCP-planen finns tillgänglig och att väsentliga delar i planen är tillräckligt beskriven.
- Korrigering åtgärder ska vara rätt ifyllda.
- Journaler för förvaringstemperatur i kylar ska vara ifyllda.
- Resultat av vattenprover, mikrobiologiska omgivningskontroller finns enligt provtagningsplan.
- Salmonella- och listeriaprover är tagna enligt plan på färdig produkt.
- Viktprotokoll för partier fylls i.
- Det finns ifyllda protokoll för varje dags produktionsordningsföljd.
- Spar kontrollprover från olika omgångar och använd dessa som referensprover vid kundklagomål eller utvärdering av sensoriska egenskaper vid bäst-före datum.
- Utvärdera om resultaten från enskilda prover visar på frånvaro av *L. monocytogenes*, *Salmonella* spp. och stafylokocker i produkterna eller miljön.

Exempel – Validera att åtgärder fungerar effektivt - västkustsallad

- Utvärdera om resultaten från provtagningen över tid visar på frånvaro av *L. monocytogenes*, *Salmonella* spp. och stafylokocker i produkterna eller miljön.
- Kontrollera att korrigering åtgärder genomförs som det har beskrivits.
- Förekommer reklamationer som indikerar att hållbarheten måste sänkas eller produkten modifieras?
- Har det förekommit reklamationer som indikerar avvikande temperatur på utlevererad produkt?
- Finns det klagomål som indikerar för låg nettovikt eller mängder kräftdjur i salladen?
- Tillämpas produktordningsföljden på ett korrekt sätt? Gå igenom dokumenterade produktplaneringsunderlag som beskriver ordningsföljden och kontrollera att dessa stämmer mot receptens allergener.
- Har modifieringar gjorts i recept eller i processen som motiverar att faroanalysen behöver göras om?

Senast uppdaterad 15 november 2019 Ansvarig grupp SV_SL