

Kallrökt fisk - Princip 6 - Verifiering och validering

Stödande instruktion för Livsmedelsverket och kommuner

Här följer exempel på viktiga punkter att kontrollera om verifiering och validering för kallrökt fisk, i det här fallet kallrökt fjällröding. Det går inte att kopiera exemplet rakt av för alla sorters kallrökt fisk. Varje produkt har sina unika faror.

Exempel - Verifiera att åtgärder genomförs

- kallrökt fjällröding

- Kontrollera att alla journaler för rengöring fylls i.
- Sker underhåll av givare (temperatursensorer i rök och kylar, vågar, salinometer) enligt den frekvens som har bestämts?
- Stäm av, inför tryckning av nya etiketter, att innehållet överensstämmer med aktuell produktbeskrivning.
- Följs reklamationer och kundklagomål upp?
- Finns spårbarhet bakåt och framåt i kedjan för varje parti i form av ankomstjournaler för råvaror, produktionsjournaler och följesedlar till kundbeställningar?
- Finns skriftlig HACCP-planen tillgänglig?
- Är korrigerande åtgärder rätt ifyllda?
- Är journaler för salthalt, torkningsförluster och temperatur i kylar ifyllda?
- Finns resultat av vattenprover med mikrobiologiska kontroller enligt provtagningsplan?
- Följs provtagningsplan för mikrobiologiska kontroller?
- Utvärdera om resultaten från enskilda prover visar på frånvaro av *Listeria m.* i produkterna eller miljön.

Exempel - Validera att åtgärderna fungerar effektivt

- kallrökt fjällröding

- Utvärdera om resultaten från provtagningen över tid (trender) visar på frånvaro av *Listeria m.* i produkterna eller miljön. Om inte måste i så fall processen eller produktbeskrivningen göras säkrare alternativt en undersökning vidtas att antalet aldrig överskrider 100 cfu/g vid bäst före datum.
- Är provtagningsplanen med omgivningsprover tillräckligt anpassad för att fånga upp om *Listeria m.* förekommer i miljön? Är omgivningsproverna tillräckligt omfattande?
- Genomförs korrigerande åtgärder som det har beskrivits?
- Förekommer reklamationer som indikerar att hållbarheten måste sänkas eller produkten modifieras?
- Har modifieringar gjorts i produktbeskrivningen eller i processen som motiverar att en faroanalysen behöver göras om?
- Finns det indikationer som visar att saltinjektor eller skivningsutrustning har tappat vassa föremål under tillverkningen?

Senast uppdaterad 9 september 2019 Ansvarig grupp LK_Team Livsmedelshygien