

Kallrökt fisk - Princip 6 - Verifiering och validering

Här ger Livsmedelsverket vägledning om hur kraven i lagstiftningen kan uppnås. Vägledningen är inte bindande och utesluter inte andra sätt att uppfylla kraven.

Ta del av exempel på viktiga punkter att kontrollera om verifiering och validering för kallrökt fisk, här kallrökt fjällröding. Det går inte att kopiera exemplet 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?