Varm- och kallrökt fisk - Princip 7 - Dokumentation och journaler

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 hur dokumentation och journaler kan se ut för varm- och kallrökt fisk. Det går inte att kopiera exemplet för alla sorters rökt fisk. Varje produkt har sina unika frågeställningar.

Exempel på hur en rutin kan beskrivas

Syfte
Rutinen beskriver på vilket sätt företaget säkerställer att all styr- och mätutrustning kalibreras enligt ett fastställt program och med metoder som uppfyller de krav på tillförlitlighet som angivits i förväg. Syftet är minska antalet driftstörningar och säkerhetsställa både konstant kvalitet och längre livslängd på utrustningen.

Omfattning
Den här instruktionen gäller alla de metoder som används för verifiering av den styr- och mätutrustning som behöver kalibreras.

Ansvar
Kvalitetsansvarig har ansvar för att planera, verkställa och när nödvändigt föreslå revision av proceduren. Företaget har avtal med serviceföretag beträffande kylar och frysar.

Rutiner
Vågar måste kalibreras dagligen för att säkerställa att blandningar och mängder är korrekta.

Kalibrering av rörlig mätutrustning (pH-mätare och salinometer) ska ske innan de används eller enligt den frekvens och metod som anges i tillverkarens instruktioner.

Kalibrering av termometer, temperaturgivare och temperaturlarm ska ske enligt ett bestämt schema. Företaget ska ha ett serviceavtal med kylfirma som ansvarar för kalibreringen av dessa givare.

Kalibreringsstatus för varje styr- och mätutrustning dokumenteras.

Dokumentation

- Översikt över numrerade givare och utrustning som omfattas av kalibreringsprogrammet med kalibreringsfrekvenser, resultat av mätningar och eventuella sammanställningar och utvärderingar samt korrigerande åtgärder.
- Kalibreringsbevis enligt avtal.

Exempel på protokoll över utrustning som omfattas av kalibreringsåtgärder

Senast uppdaterad 15 juli 2025 Ansvarig grupp ROR_LH