

Varmrökt fisk - Princip 1 - Identifiera faror

Stödande instruktion för Livsmedelsverket och kommuner

Här finner du exempel på identifierade faror för varmrökt fisk, i det här fallet varmrökt makrill. Observera att det inte går att kopiera exemplet rakt av för alla sorters varmrökt fisk. Varje produkt har sina unika faror.

Exempel på identifierade faror

- varmrökt makrill

Steg	Potentiell fara	Orsak	Betydande fara i steget? Risk?	Förebyggande åtgärder
Färsk makrill				
	Histamin har bildats	Bildning av histamin på grund av hög temp i produkt från fångst till leverans	Ja, hög	Färskhets-bedömning, kontroll av isning
	Parasiter	Parasiter från miljön i havet	Ja, hög	Inga i detta steg
	L. mono-cytogenes	Kontamination från slaktmiljön	Nej, låg	Rengöring (GHP)
	C. botulinum	Kontamination från slaktmiljön	Nej, låg	Rengöring (GHP)
Saltlager				
	Ingen		Nej, låg	
Spånlager				
	Mögeltoxiner	Tillväxt av mögel i spån med hög vattenhalt	Nej, låg	Ankomstkontroll, kontrollera att balarna är hela och innehållet torrt. Lagra torrt (GMP)
Saltning				
	L. monocytogenes	Kontamination från utrustning	Nej, låg	Rengöring av kontaktytor (GHP)
	Bildning av histamin	Tillväxt av aeroba bakterier	Nej, låg	Kylning, receiptsäkring av saltlake, styrning av tiden
Blandning				
	Ingen		Nej, låg	Receiptsäkring (GMP)
Vatten				

E-Coli	Fekal kontamination av vattentäckt	Nej, låg	Kontroll av vattentäkt (GHP), undersöknings-program
Virus	Fekal kontamination av vattentäckt	Nej, låg	Kontroll av vattentäkt (GHP), undersöknings-program
Mogning			
Bildning av histamin	Tillväxt av aeroba bakterier	Nej, låg	Rengöring och underhåll av utrustning (GHP). Kylförvaring (GMP)
L. monocytogenes	Kontamination	Nej, låg	Rengöring och underhåll av utrustning (GHP). Kylförvaring (GMP)
C. botulinum	Överlevnad	Nej, låg	Kylförvaring (GMP)
Varmrökning			
PAH	Lång exponeringstid för fisken i rökkammaren och höga halter av rökgaser.	Ja, hög	Indirekt rökningsteknik, låg hårdtemperatur,
L. monocytogenes	Överlevnad	Ja, hög	Styrning av röktiden och kärntemperatur
C. botulinum	Överlevnad	Ja, hög	Styrning av röktiden och kärntemperatur
Bildning av histamin	Överlevnad av aeroba bakterier	Ja, hög	Styrning av röktiden och kärntemperatur
Parasiter	Överlevnad av parasiter	Ja, hög	Styrning av röktiden och kärntemperatur
Rökgenerator			
PAH	Bildning av PAH på grund av hög förbrännings-temperatur och förbränning av fett	Nej, låg eftersom indirekt röktechnik tillämpas	Reglering av luftspjäll, pyrolys, indirekt förbränning
Vagnar			
L. monocytogenes	Kontamination från utrustning och personal	Nej, låg	Rengöring av vagnar och galler (GMP). God personalhygien (GHP)
Kylning			
L. monocytogenes	Kontamination via kondens från tak		Fläktstyrning av kyl, anpassa mängden produkt till kapaciteten (GMP)
C. botulinum	Tillväxt av aktiva C botulinum. från endosporer	Ja, moderat	Snabb nedkylning

Avfall			
Ingen		Nej, låg	
Packning			
L. monocytogenes	Kontamination från utrustning, material personal	Nej, låg	Goda rengöringsrutiner och personlig hygien (GHP). Skadedjurskontroll (GHP)
Märkning			
L. monocytogenes	Tillväxt i senare led på grund av att en längre tid anges	Nej, låg	Märkningsrutiner som säkerställer att rätt temp och bäst före-datum anges
C. botulinum	Tillväxt i senare led på grund av att en längre tid anges	Nej, låg	Märkningsrutiner som säkerställer att rätt temp och bäst före-datum anges
Lagring			
L. monocytogenes	Tillväxt på grund av hög temperatur och/eller vakuumsläpp	Ja, moderat	Kontroll av förpackningar innan pallsättning. Omförpackning. Temperaturstyrning i lager
C. botulinum	Toxinbildning på grund av hög temperatur	Ja, moderat	Omförpackning. Temperaturstyrning i lager
Emballage			
Mjukgörare plast	Kontamination av migrerande plastämnen	Nej, låg	Inköp av plast med rätt förutsättningar att inte överföra mjukgörare till produkten (GMP)
Distribution			
L. monocytogenes	Tillväxt på grund av hög temperatur	Ja, moderat	Utlastningsrutiner i lager och kylbil
C. botulinum	Tillväxt på grund av hög temperatur	Ja, moderat	Utlastningsrutiner i lager och kylbil

Senast uppdaterad 12 november 2019 Ansvarig grupp SV_SL