Varmrökt 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.

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

Exempel - Verifiera att åtgärder genomförs - varmrökt makrill

- Kontrollera att alla journaler för rengöring fylls i.
- Se till att underhåll av givare (temperatursensorer i rök och kylar, vågar, salinometer) sker enligt den frekvens som bestämts.
- Stäm av, inför tryck av nya etiketter, att innehållet överensstämmer med aktuell produktbeskrivning.
- Följ upp reklamationer och klagomål från kunder.
- Spårbarhet finns bakåt och framåt i kedjan för varje parti i form av ankomstjournaler för råvaror, produktionsjournaler och följesedlar till kundbeställningar.
- HACCP-planen finns tillgänglig, och om myndigheten bedömer, skriftlig.
- Journaler för kärntemperatur i produkt, temp i kylar är ifyllda.
- Korrigerande åtgärder är rätt ifyllda.
- Ankomstkontrolldokument för färskhet och temperatur i produkten är ifyllda.
- Resultat av vattenprover och mikrobiologiska kontroller finns enligt provtagningsplan.
- Histaminprover är tagna enligt plan på råvaror och färdig produkt, och resultatet utvärderat.
- Listeriaprover är tagna enligt plan på färdig produkt och omgivningsprover.
- Utvärdera om resultaten från enskilda prover visar på frånvaro av Listeria monocytogenes i produkterna eller miljön.

Exempel - Validera att åtgärderna fungerar effektivt - varmrökt makrill

- Utvärdera om resultaten från provtagningen över tid (trender) visar på frånvaro av Listeria monocytogenes i produkterna eller miljön.
- Undersök om provtagningsplanen för histamin med provtagning på färska och rökta produkter är tillräcklig omfattande.
- Kontrollera att korrigerande åtgärder genomförs som det har beskrivits.
- Förekommer reklamationer som indikerar att hållbarheten måste sänkas eller produktbeskrivningen modifieras?
- Har det förekommit reklamationer som indikerar avvikande temperatur på utlevererad produkt?
- Finns det klagomål som indikerat förekomst av histamin i produkterna?
- Har modifieringar gjorts i produktbeskrivningen eller i processen som motiverar att faroanalysen behöver göras om?

Senast uppdaterad 15 juli 2025 Ansvarig grupp ROR_LH