Lakebaserade fiskprodukter - Princip 1 - Identifiera faror

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 ett exempel på identifierade faror för en lakebaserad fisk- och skaldjursprodukt, här skaldjursmix i lake. Observera att det inte går att kopiera exemplet rakt av för alla produkter i sortimentet. Alla produkter har sina unika frågeställningar.

Exempel på identifierade faror - skaldjursmix i lake

Steg	Potentiell fara	Orsak	Betydande fara i steget? Risk?	Förebyggande åtgärder
Mottagning	Skaldjur: E.coli och S. aureus-toxiner.	Konta-mination	Nej, låg	Ankomst-kontroll av alla partier enligt rutin och stick-provtagning enligt provtagnings-rutin. Leverantörsavtal för specificerade gränsvärden för bakterier.
Mottagning	Sulfit i räkor	Behandling ombord vid kokning med sulfit	Nej, låg	Ankomst-kontroll av alla partier enligt rutin och stickprovtagning enligt provtagnings-rutin. Leverantörsavtal för specificerade gränsvärden för bakterier.
Fryslagring	L. mono-cytogenes	Tillväxt, om temperaturen överskrider 0 °C	Nej, låg	Temperatur satt på -18 °C. Temperatur övervakning enligt rutin och underhåll av funktion enligt rutin

Steg	Potentiell fara	Orsak	Betydande fara i steget? Risk?	Förebyggande åtgärder
Emballage	Salmonella	Konta-mination, via gnagare,	Nej, låg	Skadedjur hålls efter i alla lagerrum enligt rutin Rengöring av utrymmen sker enligt städrutin.
Emballage	Förekomst av fysiska föremål, över 5 mm.	Förorening av inner-emballage;. via trasiga förpackningar.	Nej, låg	Förebyggande åtgärder mot fysisk och kemisk kontamination enligt rutin
Torrlagring	Inga faror		Nej, låg	Skadedjur hålls efter i alla lagerrum enligt rutin.
Upptining	Salmonella, E.coli och S.aureus i räkor	Tillväxt under tining	Nej, låg	Temperatur-styrning under upptining sker. Rengöring sker var tredje timme av vattenkaret då allt vatten töms och rester spolas ur.
Blandning av lake	Kemisk fara	Konserverings-medel i för stor mängd över gränsvärdet	Ja, hög	Instruktion för receptsäkring och kalibrering av vågar.
Vatten	Mikro-biologisk konta-mination	Störning på det kommunala nätet, alternativt på egen brunn eller ofullständig rening.	Nej, låg	Verifiering genom provtagning. Regelbunden rengöring och underhåll av filter och slangar.

Steg	Potentiell fara	Orsak	Betydande fara i steget? Risk?	Förebyggande åtgärder
Portio-nering/ Vägning	Salmonella, E.coli, S.aureus	Konta-mination och tillväxt i portionerare	Nej, låg	Rengöring av utrustning sker enligt städrutin, samt efterkontroll av rengöring och underhåll av portionerare och slangar genom underhållsrutin. Särskilda instruktioner för personlig hygien. Vid stopp längre än 1 timme ska alla kräftdjur tömmas från vågceller och förvaras i en skänkvagn i kylrum. Uttag av prov för mikrobiologisk verifiering 1 gång/vecka.
Portio-nering/ Vägning	Allergener	Allergen risk från otillräckligt rengjord utrustning från tidigare omgångar.	Ja, hög	Rutin för produktions-ordningsföljd.
Portio-nering/ Vägning	Fysiska föremål	Fysisk risk från lösa föremål från fyllnings-utrustning och personal	Nej, låg	Underhålls-rutiner för utrustning Särskilda instruktioner för personlig hygien.
Packning och märkning	Konta-mination	Trasigt emballage	Nej, låg	Manuell efterkontroll sker i samband med pallsättning.

Steg	Potentiell fara	Orsak	Betydande fara i steget? Risk?	Förebyggande åtgärder
Packning och märkning	Allergener	Etikett saknar uppgifter om allergener	Nej, låg	Att rätt etikett och med korrekta uppgifter sätts på sker genom tillämpning av rutin för spårbarhet och rutin för märkning.
Kyllagring	Tillväxt av L. mono-cytogenes	Hög temperatur	Nej, låg	Temperatur-styrning; lagret hålls < +4 °C enligt rutin och underhålls enligt rutin. Att korrekt omsättning sker i lagret så att först insatta blir först uttagna sker enligt rutin.
Leverans	Tillväxt av L. mono-cytogenes	Hög temperatur	Nej, låg	Transport sker endast med kylbilar.

Exempel på identifierade redlighetsfaror -skaldjursmix i lake

Steg	Potentiell redlighetsfara	Orsak	Betydande redlighetsfara i steget? Risk?	Förebyggande åtgärder
Mottagning	Rätt art	Andra arter är snarlika	Nej, låg	Frivillig märkning anges för vilka arter som ingår i skaldjursmixen denna information måste verifieras med ett visst intervall t.ex. när en ny leverantör prövas.
Portionering/ Vägning	Undervikt	Fel inställd vågcell	Ja, det finns gränsvärden för hur mycket ett parti och en enhet får underskrida	Kalibrerings-rutiner för portionerare enligt rutin verifiering genom stickprovs-kontroller på färdiga burkar enligt rutin.

Senast uppdaterad 16 juli 2025 Ansvarig grupp ROR_LH