

Lakebaserade fiskprodukter - Princip 1 - Identifiera faror

Stödjande instruktion för Livsmedelsverket och kommuner

Här hittar du 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 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.	Kontamination	Nej, låg	Ankomstkontroll av alla partier enligt rutin och stickprovtagning enligt provtagningsrutin. Leverantörsavtal för specificerade gränsvärden för bakterier.
Sulfit i räkor	Behandling ombord vid kokning med sulfit	Nej, låg	Ankomstkontroll av alla partier enligt rutin och stickprovtagning enligt provtagningsrutin. Leverantörsavtal för specificerade gränsvärden för bakterier.
Fryslagring			
Se ovan, särskilt L. monocytogenes	Tillväxt, om temperaturen överskrider 0 °C	Nej, låg	Temperatur satt på -18°C. Temperatur övervakning enligt rutin och underhåll av funktion enligt rutin
Emballage			
Salmonella	Kontamination, via gnagare,	Nej, låg	Skadedjur hålls efter i alla lagerrum enligt rutin Rengöring av utrymmen sker enligt städrutin.
Förekomst av fysiska föremål, över 5 mm.	Förorening av inneremballage;. 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 råkor	Tillväxt under tining	Nej, låg	Temperaturstyrning under upptining sker. Rengöring sker var tredje timme av vattenkaret då allt vatten töms och rester spolas ur.
Blandning av lake			
Kemisk fara	Konserveringsmedel i för stor mängd över gränsvärdet	Ja, hög	Instruktion för receptsäkring och kalibrering av vågar.
Vatten			
Mikrobiologisk	Fekal förorening av vattenkälla E-coli	Nej, låg	Filter, UV-lampa och djupborrad brunn. Området runt brunnen säkrad från betande djur eller annan påverkan. Regelbunden provtagning av kvaliteten.
Portionering/ Vägning			
Salmonella, E.coli, S.aureus	Kontamination 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.
Allergener	Allergen risk från otillräckligt rengjord utrustning från tidigare omgångar.	Ja, hög	Rutin för produktionsordningsföljd.
Fysiska föremål	Fysisk risk från lösa föremål från fyllningsutrustning och personal	Underhållsrutiner för utrustning Särskilda instruktioner för personlig hygien.	
Packning och märkning			
Kontamination	Trasigt emballage	Nej, låg	Manuell efterkontroll sker i samband med pallsättning.

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. monocytogenes	Hög temperatur	Nej, låg	Temperaturstyrning; 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. monocytogenes	Hög temperatur	Nej, låg	Transport sker endast med kylbilar.

Exempel på identifierade redlighetsfaror - skaldjursmix i lake

Processteg	Orsak	Betydande redlighetsfara i steget? Risk?	Förebyggande åtgärder
Potentiell redlighetsfara			
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 provas.
Portionering/ Vägning			
Undervikt	Fel inställd vågcell	Ja, det finns gränsvärden för hur mycket ett parti och en enhet får underskrida	Kalibreringsrutiner för portionerare enligt rutin verifiering genom stickprovskontroller på färdiga burkar enligt rutin.