

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.

Nedan 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. | Konta-mination | Nej, låg | Ankomstkontroll av alla partier enligt rutin och stickprovtagning enligt provtagningsrutin. Leverantörsavtal för specificerade gränsvärden för bakterier. |
| Mottagning | 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. mono-cytenes | Tillväxt, om temperaturen överskrider 0 °C | Nej, låg | Temperatur satt på -18°C. Temperaturövervakning 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 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 räkor | 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 | Konserverings-medel i för stor mängd över gränsvärdet | Ja, hög | Instruktion för receptsäkring och kalibrering av vågar. |
| Vatten | Mikro-biologisk | 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. |

| Steg | Potentiell fara | Orsak | Betydande fara i steget? Risk? | Förebyggande åtgärder |
|----------------------------------|---------------------------------|--|---|---|
| Portionering/ 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. |
| Portionering/ Vägning | Allergener | Allergen risk från otillräckligt rengjord utrustning från tidigare omgångar. | Ja, hög | Rutin för produktionsordningsföljd. |
| Portionering/ Vägning | Fysiska föremål | Fysisk risk från lösa föremål från fyllningsutrustning och personal | Underhållsrutiner 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 | 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. 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 | Kalibreringsrutiner för portionerare enligt rutin verifiering genom stickprovskontroller på färdiga burkar enligt rutin. |

Senast uppdaterad 10 november 2021 Ansvarig grupp SV_SL