

# Lakebaserade fiskprodukter - Princip 3-5

Stödjande instruktion för Livsmedelsverket och kommuner

Här finner du exempel på kritiska gränsvärden, övervakning och korrigerande åtgärder för lakebaserade fiskprodukter, här skaldjursmix. Observera att det inte går att kopiera exemplet rakt av för alla produkter i sortimentet. Alla har sina unika frågeställningar.

## Exempel på kritiska gränsvärden, övervakning och korrigerande åtgärder – skaldjursmix

<b>Steg</b> <b>Potentiell fara</b>	<b>Kritiskt gränsvärde</b>	<b>Övervakning</b> Vad, hur, vem	<b>Korrigerande åtgärd</b>
<b>CCP 1</b> <b>Blandning av lake</b>			
Kemisk fara vid överdosering av konserveringsmedel.	Högst 216 g/100 kg färdig blandning av E210 och E202.	Vad: Invägning av rätt mängder enligt recept, och fördelning av ingredienser i laken. Kontrollera att alla ingredienser har löst sig i laken.  Hur: Före varje blandning  Vem: Operatör	Vid överdosering kontakta kvalitetschef, stoppa satsen för utvärdering
<b>CCP 2</b> <b>Vägning/portionering</b>			
Korskontamination av allergener från utrustning vid produktbyten inom dag.	Produktbyte måste ske enligt fastställd produktionsordnings följd där allergener beaktas.	Vad: Att produkter följer varandra enligt godkänd ordningsföljd.  Hur: Före produktbyte.  Vem: Operatör.	Vid fel kontakta kvalitetschef, stoppa satsen för utvärdering

## Exempel vid redlighetsfaror - skaldjursmix i lake

Steg Potentiell redlighetsfara	Kritiskt gränsvärde	Övervakning Vad, hur, vem	Korrigerande åtgärd
<b>DAP 1</b> Portionering/ vägning			
Felaktig nettovikt	Ingen förpackning får avvika med 6 % neråt innan laken har tillsatts  Partiet får i genomsnitt avvika med högst 3 %	Vad: Inställning av vågcell Stickprover tas ut 2/timme  Hur: Vid start. Under produktion.  Vem: Operatör	Kalibrera vågceller  Är något stickprov >6% stoppa och utvärdera

Senast uppdaterad 4 februari 2020 Ansvarig grupp SV\_SL