Lakebaserade fiskprodukter - 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.

Ta del av exempel på viktiga punkter att kontrollera om verifiering och validering för lakebaserade fiskprodukter, här skaldjursmix i lake. Det går dock inte går att kopiera exemplet rakt av för alla produkter i sortimentet. Alla har sina unika frågeställningar.

Exempel verifiering - skaldjursmix i lake

Verifiera att hygienåtgärder genomförs

- Kontrollera att alla journaler för rengöring fylls i.
- Se till att underhåll av givare (temperatursensor i kylar och vågar) sker enligt den frekvens som bestämts.
- Stäm av, inför tryck av nya etiketter/förpackningar, att innehållet överensstämmer med aktuell produktspecifikation.
- Stäm av att de aktuella produktspecifikationerna motsvarar vad som faktisk framgår av mottagna råvarors märkning.
- Följ upp reklamationer och klagomål från kunder.
- Kontrollera att HACCP-planen finns tillgänglig och att väsentliga delar i planen är tillräckligt beskriven.
- Korrigerande åtgärder ska vara rätt ifyllda.
- Journaler för förvaringstemperatur i kylar ska vara ifyllda.
- Resultat av vattenprover och mikrobiologiska omgivningskontroller finns enligt provtagningsplan.
- Provtagning enligt mikrobiologiska kriterier (Salmonella, listeria, E.coli och koagulaspositiva stafylokocker) är tagna enligt plan på färdig produkt. Utvärdera resultaten.
- Provtagning avseende listeria är utförd i miljön.
- Det finns ifyllda protokoll för varje dags produktionsordningsföljd.
- Spara kontrollprover från olika omgångar och använd dessa som referensprover vid kundklagomål eller utvärdering av sensoriska egenskaper vid bäst-före datum.

Verifiera att redlighetsåtgärder genomförs

- Kontrollera att spårbarhet finns bakåt och framåt i kedjan för varje parti i form av ankomstjournaler för råvaror, produktionsjournaler och följesedlar till kundbeställningar.
- Viktprotokoll för partier är ifyllda.
- Sker underhåll av givare (särskilt vågceller och vågar) enligt den frekvens som har bestämts?
- Följs reklamationer och kundklagomål kopplade till kvalitet som smak och mängd upp?

Exempel validering - skaldjursmix i lake

Validera att hygienåtgärder genomförs

- Utvärdera om resultaten från provtagningen över tid visar på frånvaro av L. monocytogenes, Salmonella, E. coli och koagulaspositiva stafylokocker i produkterna eller miljön.
- Kontrollera att korrigerande åtgärder genomförs som det har beskrivits.
- Förekommer reklamationer som indikerar att hållbarheten måste sänkas eller produkten modifieras?
- Har det förekommit reklamationer som indikerar avvikande temperatur på utlevererad produkt?
- Tillämpas produktordningsföljden på ett korrekt sätt? Gå igenom dokumenterade produktplaneringsunderlag som beskriver ordningsföljden och kontrollera om dessa stämmer mot receptens allergener.
- Har modifieringar gjorts i recept eller i processen som motiverar att faroanalysen behöver göras om?

Validera att redlighetsåtgärder genomförs

- Finns det klagomål som indikerar för låg nettovikt eller mängder kräftdjur i salladen?
- Visar reklamationer på någon trend för kvalitetsavvikelser?

Senast uppdaterad 16 juli 2025 Ansvarig grupp ROR_LH