Majonnäsbaserade 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 majonnäsbaserad fisk- och skaldjursprodukt, i det här fallet västkustsallad. Observera att det inte går att kopiera exemplet rakt av för alla produkter i sortimentet. Alla har sina unika frågeställningar.

Exempel på identifierade faror - västkustsallad

Steg	Potentiell fara	Orsak	Betydande fara i steget? Risk?	Förebyggande åtgärder
Mottagning	Majonnäs - Salmonella, E. coli, B. cereus Räkor - Salmonella, E. coli och S.aureus-toxiner Dill – Salmonella Fiskrom - L. mono-cytogenes	Kontamination	Nej, låg	Ankomst-kontroll av alla partier enligt rutin och stickprov enligt provtagnings-rutin. Leverantörs-avtal för specificerade gränsvärden för bakterier. Inköp av endast pastöriserad stenbitsrom.
Mottagning	Sulfit i räkor	Behandling ombord vid kokning med sulfit	Ja, låg	Certifikat med varje sändning av räkor för frihet från sulfit.
Fryslagring	Se ovan, särskilt 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
Kyllagring	L. mono-cytogenes	Tillväxt av L. mono-cytogenes i fiskrom med ökande temperatur och lagringstid	Nej, låg	Temperatur-styrning, lagret hålls < +4 °C enligt rutin och underhåll enligt rutin. Att korrekt omsättning sker i lagret så att först insatta blir först uttagna sker enligt rutin.
Torrlagring	Salmonella	Kontamination, via gnagare i kryddor	Nej, låg	Skadedjur hålls efter i alla lagerrum enligt rutin.
Emballage	Salmonella	Kontamination, 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	Inner-emballage; via trasiga förpackningar	Nej, låg	Förebyggande åtgärder mot fysisk och kemisk kontamination enligt rutin.
Upptining	Salmonella, E. coli och S. aureus i räkor	Tillväxt under tining	Nej, låg	Temperatur-styrning av upptinings-vatten. Tömning och rengöring var tredje timme.

Steg	Potentiell fara	Orsak	Betydande fara i steget? Risk?	Förebyggande åtgärder
Hackning	Salmonella, E. coli och S. auerus	Kontamination via utrustning och personal. Risk för S. auerus toxin bildning vid temperatur > +10 °C.	Nej, låg	Utbildning i livsmedels-hygien av anställda (GHP). Särskilda instruktioner för personlig hygien och rengöring (GHP).
Invägning	Kemisk fara av bensoat och sorbinsyra	Överdosering av konserverings-medel, särskilt bensoat	Ja, hög	Instruktion för receptsäkring kalibrering av vågar (GMP).
Blandning	Salmonella, E. coli och S. aureus	Kontamination och tillväxt i blandnings-smet via utrustning (skänkvagn, spatel och omrörare) och personal.	Nej, låg	Rengöring av utrymmen sker enligt städrutin. Särskilda instruktioner för personlig hygien.
Blandning	Allergener	Risk för överföring av allergena ämnen från tidigare produktion av sallad innehållande t.ex. sojamjöl, ägg	Ja, hög	Val av produktions-ordning beaktar ordningsföljden mellan salladerna med hänsyn tagen till att minimera risken för kors-kontamination av allergener.

Steg	Potentiell fara	Orsak	Betydande fara i steget? Risk?	Förebyggande åtgärder
Blandning	Främmande föremål	Lösa föremål från personal, utrustning	Nej, låg	Utbildning i livsmedels-hygien av anställda. Särskilda instruktioner för personlig hygien. GHP-regler för att förhindra kors-kontamination av glas eller metall.
Portionering/ Vägning	Salmonella, E. coli, S. aureus och B. cereus.	Kontamination och tillväxt blandnings-smet via pump och portionerare och spatel.	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 en timme ställs skänkvagn in i kylrum. Uttag av prov för mikrobiologisk verifiering 1 ggr/vecka.
Portionering/ Vägning	Allergener	Från otillräckligt rengjord utrustning.	Nej, låg	Se ovan.
Portionering/ Vägning	Främmande föremål	Lösa föremål i blandare, fyllnings-utrustning och personal	Nej, låg	Se ovan.
Packning och märkning	Kontamination	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	Ja, hög	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 - västkustsallad

Processteg	Potentiell redlighetsfara	Orsak	Betydande redlighetsfara i steget? Risk?	Förebyggande åtgärder
Mottagning	Kontamination	Förekomst av GMO i råvaror	Nej, de ingående råvarorna utgör ingen risk.	Inga.
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.