

Majonnäsbaserade fiskprodukter - Princip 1 - Identifiera faror

Stödjande instruktion för Livsmedelsverket och kommuner

Här hittar du 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. monocytogenes	Kontamination	Nej, låg	Ankomstkontroll av alla partier enligt rutin och stickprovtagning enligt provtagningsrutin. Leverantörsavtal för specificerade gränsvärden för bakterier. Inköp av endast pastöriserad stenbitsrom.
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. monocytogenes	Tillväxt, om temperaturen överskrider 0 °C	Nej, låg	Temperatur satt på -18°C. Temperatur övervakning enligt rutin och underhåll av funktion enligt rutin.
Kyllagring			
L. monocytogenes	Tillväxt av L. monocytogenes 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, Förorening av	Nej, låg	Skadedjur hålls efter i alla lagerrum enligt rutin Rengöring av utrymmen sker enligt städrutin.

Förekomst av fysiska föremål, över 5 mm	Inneremballage;. via trasiga förpackningar	Nej, låg	Förebyggande åtgärder mot fysisk och kemisk kontamination enligt rutin.
Upptining			
Salmonella, E. coli och S. aureus i råkor	Tillväxt under tining	Nej, låg	Temperatur-styrning av upptiningsvatten. Tömning och rengöring var tredje timme.
Hackning			
Salmonella, E. coli och S.aueus	Kontamination via utrustning och personal. Risk för S. aueus toxin bildning vid temperatur >+10°C.	Nej, låg	Utbildning i livsmedelshygien av anställda (GHP). Särskilda instruktioner för personlig hygien och rengöring (GHP).
Invägning			
Kemisk fara av bensoat och sorbinsyra	Överdoserering av konserverings-medel särskilt bensoat	Ja, hög	Instruktion för receptsäkring kalibrering av vågar.
Blandning			
Salmonella, E. coli och S. aureus,	Kontamination och tillväxt i blandningssmet via utrustning (skänkvagn, spatel och omrörare) och personal.	Nej, låg	Rengöring av utrymmen sker enligt städrutin. Särskilda instruktioner för personlig hygien.
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 korskontamination av allergener.
Främmande föremål	Lösa föremål från personal, utrustning	Nej, låg	Utbildning i livsmedelshygien av anställda. Särskilda instruktioner för personlig hygien. GHP- regler för att förhindra korskontamination av glas eller metall.
Portionering/ Vägning			

Salmonella, E. coli, S. aureus och B. cereus.	Kontamination och tillväxt blandningssmet 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.
Allergener	Från otillräckligt rengjord utrustning.	Nej, låg	Se ovan.
Främmande föremål	Lösa föremål i blandare, fyllningsutrustning och personal	Nej, låg	Se ovan.
Packning och märkning			
Kontamination	Trasigt emballage	Nej, låg	Manuell efterkontroll sker i samband med pallsättning.
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. monocytogenes	Hög temperatur	Nej, låg	Temperaturs-tyrning; 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 - västkustsallad

Processteg	Orsak	Betydande redlighetsfara i steget? Risk?	Förebyggande åtgärder
Potentiell redlighetsfara			
Mottagning			
Kontamination	Förekomst av GMO i foder	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	Kalibreringsrutiner för portionerare enligt rutin verifiering genom stickprovskontroller på färdiga burkar enligt rutin.

Senast uppdaterad 4 februari 2020 Ansvarig grupp SV_SL