

# 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
<b>Mottagning</b>	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.
<b>Mottagning</b>	Sulfit i räkor	Behandling ombord vid kokning med sulfit	Ja, låg	Certifikat med varje sändning av räkor för frihet från sulfit.
<b>Fryslagring</b>	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.

<b>Steg</b>	<b>Potentiell fara</b>	<b>Orsak</b>	<b>Betydande fara i steget? Risk?</b>	<b>Förebyggande åtgärder</b>
<b>Kyllagring</b>	L. mono-cytogenes	Tillväxt av L. mono-cytogenes i fiskrom med ökande temperatur och lagringstid	Nej, låg	Temperaturstyrning, 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.
<b>Torrlagring</b>	Salmonella	Kontamination, via gnagare i kryddor	Nej, låg	Skadedjur hålls efter i alla lagerrum enligt rutin.
<b>Emballage</b>	Salmonella	Kontamination, via gnagare.	Nej, låg	Skadedjur hålls efter i alla lagerrum enligt rutin. Rengöring av utrymmen sker enligt städrutin.
<b>Emballage</b>	Förekomst av fysiska föremål, över 5 mm	Inner-emballage;. via trasiga förpackningar	Nej, låg	Förebyggande åtgärder mot fysisk och kemisk kontamination enligt rutin.
<b>Upptining</b>	Salmonella, E. coli och S. aureus i räkor	Tillväxt under tining	Nej, låg	Temperaturstyrning av upptiningsvatten. Tömning och rengöring var tredje timme.

<b>Steg</b>	<b>Potentiell fara</b>	<b>Orsak</b>	<b>Betydande fara i steget? Risk?</b>	<b>Förebyggande åtgärder</b>
<b>Hackning</b>	Salmonella, E. coli och S. aureus	Kontamination via utrustning och personal. Risk för S. aureus toxin bildning vid temperatur > +10 °C.	Nej, låg	Utbildning i livsmedels-hygien av anställda (GHP). Särskilda instruktioner för personlig hygien och rengöring (GHP).
<b>Invägning</b>	Kemisk fara av bensoat och sorbinsyra	Överdoserering av konserverings-medel särskilt bensoat	Ja, hög	Instruktion för receptsäkring kalibrering av vågar.
<b>Blandning</b>	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.
<b>Blandning</b>	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
<b>Blandning</b>	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.
<b>Portionering/ Vägning</b>	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 städrotin, 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.
<b>Portionering/ Vägning</b>	Allergener	Från otillräckligt rengjord utrustning.	Nej, låg	Se ovan.
<b>Portionering/ Vägning</b>	Främmande föremål	Lösa föremål i blandare, fyllnings-utrustning och personal	Nej, låg	Se ovan.
<b>Packning och märkning</b>	Kontamination	Trasigt emballage	Nej, låg	Manuell efterkontroll sker i samband med pallsättning.

Steg	Potentiell fara	Orsak	Betydande fara i steget? Risk?	Förebyggande åtgärder
<b>Packning och märkning</b>	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.
<b>Kyllagring</b>	Tillväxt av L. monocytogenes	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.
<b>Leverans</b>	Tillväxt av L. monocytogenes	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
<b>Mottagning</b>	Kontamination	Förekomst av GMO i råvaror	Nej, de ingående råvarorna utgör ingen risk.	Inga.
<b>Portionering/ Vägning</b>	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.

