Majonnäsbaserade fiskprodukter - Princip 6

Här ger Livsmedelsverket vägledning om hur kraven i lagstiftningen kan uppnås. Vägledningen är inte bindande och utesluter inte andra sätt att uppfylla kraven.

Nedan följer exempel på viktiga punkter att kontrollera om verifiering och validering för majonnäsbaserade fiskprodukter, i det här fallet västkustsallad. Det går inte går att kopiera exemplet rakt av för alla produkter i sortimentet. Alla har sina unika frågeställningar.

Exempel verifiering - västkustsallad

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, 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 fylls i.
- 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 - västkustsallad

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 att 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 15 juli 2025 Ansvarig grupp ROR_LH