

Gravad fisk - 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.

Nedan följer exempel på viktiga punkter att kontrollera om verifiering och validering för gravad fisk, här regnbågslax. Det går inte att kopiera exemplet för alla sorters gravad fisk. Varje produkt har sina frågor.

Exempel – Verifiering – gravad regnbågslax

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 spårbarhet finns bakåt och framåt i kedjan för varje parti i form av ankomstjournaler för råvaror, produktionsjournaler och följesedlar till kundbeställningar.
- Kontrollera att HACCP-planen finns tillgänglig och att väsentliga delar i planen är tillräckligt beskriven.
- Korrigering åtgärder ska vara rätt ifyllda.
- Journaler för förvaringstemperatur i kylar och frysar ska vara ifyllda.
- Resultat av vattenprover, mikrobiologiska omgivningskontroller finns enligt provtagningsplan.
- Utförs kontroller av salthalt, sockermängd och laktatinnehåll i färdig produkt enligt plan.
- Kontrollera att rengöring sker enligt plan och i den ordning och med metoder som minskar risken för återkontaminering av redan rengjorda utrustningar i samma rum.
- Kontrollera att ventilationsfilter har bytts och att ventilationen fungerar som planerat.
- Har ny personal introducerats i hygienrutiner och fått utbildning av utsedd person i grundförutsättningar och HACCP.
- Kontrollera att provtagningar för listeria för både produktprover och miljöprover har tagits enligt plan.

Verifiera att redlighetsåtgärder genomförs – gravad regnbågslax

- Spar kontrollprover från olika dagar och använd dessa som referensprover vid kundklagomål eller utvärdering av sensoriska egenskaper vid bäst-före datum.
- Viktprotokoll för partier fylls i.
- Fylls rapporter i över antalet felskuren fisk och fisk som har blödningar i muskulaturen.

Exempel – Validering – gravad regnbågslax

Validera att hygienåtgärder fungerar effektivt

- Utvärdera om resultaten från årets provtagning från produktprover och miljöprover visar på frånvaro av *Listeria monocytogenes*, i produkterna eller miljön. Finns det några trender som indikerar att förändringar måste göras i antingen miljön, råvaran eller processen.
- Utvärdera om resultaten från provtagningen från sparade prover visar på rätt mängd laktat och salt/sockerinnehåll i färdig produkt alltid uppnås.
- Kontrollera att korrigering 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?
- Har modifieringar gjorts i recept eller av processen som motiverar att faroanalysen behöver göras om?
- Visar den sensoriska kontrollen av partier fisk att gravningsprocessen ger ett förväntat resultat och att egenskaperna vid bäst föredatum har bibehållits.

Validera att redlighetsåtgärder fungerar effektivt

- Finns det klagomål som indikerar för låg nettovikt i förpackade varor?
- Indikerar sammanställningar över svinn (felskuren fisk eller sådana med blödningar), fisk som sorterats bort till följd av kvalitetsdefekter att förebyggande åtgärder är effektiva?

Senast uppdaterad 26 juli 2022 Ansvarig grupp SV_SL