

# Sockersaltad sill - 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.

Nedan hittar du ett exempel på identifierade faror för sockersaltad sill lagd i tunn sås (lag), här matjessill. Det går inte att kopiera exemplet för alla sorters sockersaltad sill. Alla har sina unika frågeställningar.

## Exempel på identifierade faror – matjessill

Steg	Potentiell fara	Orsak	Betydande fara i steget? Risk?	Förebyggande åtgärder
<b>Mottagning</b>	Fysisk och mikrobiologisk fara	Skadat plast-emballage i samband med transport	Nej, låg	Varje pall kontrolleras vid ankomst, Skadat material hanteras särskilt eller returneras.
<b>Emballage-lager</b>	Mikrobiologisk kontamination	Inner-emballage förvaras utan skydd	Nej, låg	Rutiner för lagring och stapling  Brutna pallar täcks med skyddsplats.
<b>Emballage-lager</b>	Migrerande ämnen	Inner-emballage innehåller skadliga ämnen som kan migrera över till livsmedlet	Nej, låg	Verifikationer från kund om test av förpackningsmaterial i kontakt med livsmedel
<b>Råvaror, fisk</b>	Clostridium botulinum	Tillväxt pga gynnsam miljö i vissa delar av tunnan.	Ja, låg	Under lagring av nyinlagd fisk rullas tunnorna så att socker- och saltkryddlagen fördelas jämnt.
<b>Råvaror, fisk</b>	Parasiter	Levande parasiter pga otillräcklig lagringstid	Ja, hög	Kontroll innan öppning datum för inläggning.

<b>Steg</b>	<b>Potentiell fara</b>	<b>Orsak</b>	<b>Betydande fara i steget? Risk?</b>	<b>Förebyggande åtgärder</b>
<b>Råvaror, fisk</b>	Histamin	Lagring vid för hög temperatur och mikrobiologisk nedbrytning	Nej, låg	Lagring vid <5 C
<b>Råvaror, ej kylda</b>	Mikrobiologisk och kemisk kontamination	Skadedjur i lager Partier av t ex kryddor har avvikande färg eller lukt	Nej, låg	Skadedjurs-bekämpning Verifieringar av kryddor vid inköp och sensorisk kontroll när emballage öppnas.
<b>Råvaror, ej kylda</b>	Kemisk kontamination	Tillsatser uppfyller inte renhetskriterier	Nej, låg	Endast inköp av tillsatser av livsmedelskvalitet från importör och krav på verifieringsunderlag.
<b>Råvaror, ej kylda</b>	Allergener	Lagret innehåller olika allergena produkter som kan förorena varandra beroende på hur de lagras	Nej, låg	Alla öppna eller skadade påsar med allergena ämnen försluts.
<b>Beredning av såser</b>	Allergena ämnen	Kontamination av allergena ingredienser från utrustningen i beredningsrum eller lagringskärl från produktion av senapssill	Ja, hög	Rutiner för produktionsordningsföljd Olika skopor för varje ingrediens
<b>Beredning av såser</b>	Överkänsliga konsumenter för bensoat	För mycket konserverings-medel	Ja, hög	Rutiner för receptsäkring vid invägning och blandning

<b>Steg</b>	<b>Potentiell fara</b>	<b>Orsak</b>	<b>Betydande fara i steget? Risk?</b>	<b>Förebyggande åtgärder</b>
<b>Beredning av såser</b>	Tillväxt av Clostridium botulinum i senare led	För lite konserveringsmedel under gränsvärde i kombination med för lite salt eller ättika	Ja, hög	Rutiner för receptsäkring vid invägning och blandning
<b>Blandning</b>	Främmande föremål	Kontamination av främmande föremål från emballage, utrustning och personal	Nej, låg	Rutiner för personalklädsel, underhåll och rengöring
<b>Vatten</b>	Mikrobiologisk kontamination	Störning på det kommunala nätet	Nej, låg	Företaget anslutet till kommunens larmlista för företag som kontaktas vid distributionsstörningar. Ruiner för rengöring av förvaringstankar för vatten
<b>Öppning av tunnor</b>	Clostridium botulinum	Tillväxt i vissa delar av innehållet pga av ojämn fördelning av lakeblandning	Ja, hög	Visuell kontroll av innehållet i varje tunna för tecken på hårdare partier av fisk med avvikande färg och eller lukt.
<b>Öppning av tunnor</b>	Parasiter	Parasiter dör långsamt och en viss lagringstid krävs innan detta uppnås	Ja, hög	Kontroll av inläggningsdatum innan tunnor öppnas för användning
<b>Formning av plasttråg</b>	Inga		Nej, låg	Rutiner för rengöring av utrustning
<b>Fyllning</b>	Listeria monocytogenes	Kontamination från utrustning	Nej, låg	Rengöringsrutiner

<b>Steg</b>	<b>Potentiell fara</b>	<b>Orsak</b>	<b>Betydande fara i steget? Risk?</b>	<b>Förebyggande åtgärder</b>
<b>Justering</b>	Mikrobiologisk kontamination	Från manuell hantering	Nej, låg	Rutiner för personalhygien
<b>Såsdosering</b>	Listeria monocytogenes	Kontamination från utrustning	Nej, låg	Rengöringsrutiner. Inställning av filmsvetsning
<b>Förslutning</b>	Inga		Nej, låg	
<b>Värmning</b>		Otät försegling pga ofullständig svetsning	Ja, moderat	Inställning av rätt tid vid uppstart
<b>Tvättning</b>	Kemisk kontaminering	Inträngning av diskvatten pga otät förpackning	Nej, låg	Manuell verifiering och borttagning av defekta burkar
<b>Märkning</b>	Allergener	Allergener deklarerar inte korrekt	Ja, låg	Rutiner för märkning följs så att ändring av etikett alltid sker i samband med att produktbeskrivningen ändras. Rätt etikett väljs utifrån artikelnummer
<b>Palettering</b>	Kemisk kontaminering	Läckande burkar	Nej, låg	Kyllagring, manuell bortplockning av läckande eller dåligt rengjorda förpackningar
<b>Utlastningslager</b>	Inga			Kyllagring

Exempel på identifierade redlighetsfaror (DAP) – matjessill

<b>Steg</b>	<b>Potentiell redlighetsfara</b>	<b>Orsak</b>	<b>Betydande redlighetsfara i steget? Risk?</b>	<b>Förebyggande åtgärder</b>
<b>Öppning av tunnor</b>	Sensoriska avikelser (härskens lukt och avvikande smak)	Fettet har härsknat pga av att sillen exponerats för syre.	Ja, hög	Sensorisk bedömning av varje tunna.
<b>Justering</b>	Undervikt	Burkar har fyllts med för lite sill	Ja, hög	Inställning av vågcell utifrån vald produktartikel. Kalibrering av vågceller. Manuell efterjustering.
<b>Justering</b>	Undervikt	Såsen fylls inte upp till inställd höjd	Nej, lagen ingår inte i nettovikten	Vid start, inställning av doserare så att fyllning sker till rätt nivå anpassad för vald produktartikel. Kalibrering av sensor som stoppar bandet om såsbehållare är tom eller om lock inte har skruvats på tillräckligt så att burkens höjd blir för hög.

Senast uppdaterad 8 juni 2021 Ansvarig grupp SV\_SL