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

Steg	Potentiell fara	Orsak	Bety-dande fara i steget? Risk?	Förebyggande åtgärder
Råvaror, fisk	Histamin	Lagring vid för hög temperatur och mikrobiologisk nedbrytning	Nej, låg	Lagring vid < 5 °C
Råvaror, ej kylda	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.
Råvaror, ej kylda	Kemisk kontamination	Tillsatser uppfyller inte renhetskriterier	Nej, låg	Endast inköp av tillsatser av livsmedels-kvalitet från importör och krav på verifierings-underlag.
Råvaror, ej kylda	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.
Beredning av såser	Allergena ämnen	Kontamination av allergena ingredienser från utrustningen i beredningsrum eller lagringskärl från produktion av såser innehållande allergen (t.ex. senap)	Ja, hög	Rutiner för produktions-ordningsföljd Olika skopor för varje ingrediens
Beredning av såser	Kemisk fara	Konserverings-medel i för stor mängd över gränsvärdet	Ja, hög	Rutiner för receptsäkring vid invägning och blandning

Steg	Potentiell fara	Orsak	Bety-dande fara i steget? Risk?	Förebyggande åtgärder
Beredning av såser	Tillväxt av Clostridium botulinum i senare led	För lite konserverings-medel under gränsvärde i kombination med för lite salt eller ättika	Ja, hög	Rutiner för receptsäkring vid invägning och blandning
Blandning	Främmande föremål	Kontamination av främmande föremål från emballage, utrustning och personal	Nej, låg	Rutiner för personalklädsel, underhåll och rengöring
Vatten	Mikrobiologisk kontamination	Störning på det kommunala nätet	Nej, låg	Företaget anslutet till kommunens larmlista för företag som kontaktas vid distributions-störningar. Ruiner för rengöring av förvaringstankar för vatten
Öppning av tunnor	Clostridium botulinum	Tillväxt i vissa delar av innehållet p.g.a. 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.
Öppning av tunnor	Parasiter	Parasiter dör långsamt och en viss lagringstid krävs innan detta uppnås	Ja, hög	Kontroll av inläggnings-datum innan tunnor öppnas för användning
Formning av plasttråg	Inga		Nej, låg	Rutiner för rengöring av utrustning
Fyllning	Listeria mono-cytogenes	Kontamination från utrustning	Nej, låg	Rengörings-rutiner
Justering	Mikrobiologisk kontamination	Från manuell hantering	Nej, låg	Rutiner för personalhygien

Steg	Potentiell fara	Orsak	Bety-dande fara i steget? Risk?	Förebyggande åtgärder
Såsdosering	Listeria mono-cytogenes	Kontamination från utrustning	Nej, låg	Rengörings-rutiner. Inställning av filmsvetsning
Förslutning	Inga		Nej, låg	
Värmning		Otät försegling p.g.a. ofullständig svetsning	Ja, moderat	Inställning av rätt tid vid uppstart
Tvättning	Kemisk kontaminering	Inträngning av diskvatten p.g.a. otät förpackning	Nej, låg	Manuell verifiering och borttagning av defekta burkar
Märkning	Allergener	Allergener deklareras inte korrekt	Ja, låg	Rutiner för märkning följs så att ändring av etikett alltid sker i samband med att produkt-beskrivningen ändras. Rätt etikett väljs utifrån artikelnummer
Palettering	Kemisk kontaminering	Läckande burkar	Nej, låg	Kyllagring, manuell bortplockning av läckande eller dåligt rengjorda förpackningar
Utlastnings-lager	Inga			Kyllagring

Exempel på identifierade redlighetsfaror (DAP) – matjessill

Steg	Potentiell redlighetsfara	Orsak	Betydande redlighetsfara i steget? Risk?	Förebyggande åtgärder
Öppning av tunnor	Sensoriska avvikelser (härsken lukt och avvikande smak)	Fettet har härsknat p.g.a. att sillen exponerats för syre.	Ja, hög	Sensorisk bedömning av varje tunna.
Justering	Undervikt	Burkar har fyllts med för lite sill	Ja, hög	Inställning av vågcell utifrån vald produktartikel. Kalibrering av vågceller. Manuell efterjustering.
Justering	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 16 juli 2025 Ansvarig grupp ROR_LH