Sockersaltad sill - Princip 3-5

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 exempel på kritiska gränsvärden, övervakning och korrigerande åtgärder identifierade av företaget för sockersaltad sill i tunn sås (lag). Det går inte att kopiera exemplet rakt av för alla sorters sockersaltade sillinläggningar. Varje produkt har sina frågeställningar.

Exempel på kritiska gränsvärden, övervakning och korrigerande åtgärder – matjessill

Steg	Potentiell fara	Kritiskt gränsvärde	Övervakning Vad, hur, vem	Korrigerande åtgärd
CCP/OPRP 1 **Beredning av såser**	Kemisk fara vid överdosering av konserverings-medel (bensoat)	Högst 2 gram av bensoat och sorbat per kilo sås	Vad: Invägning av rätt mängder enligt recept, och fördelning av ingredienser i blandningen. Hur: Invägning av alla ingredienser för sig. Efterkontroll av pH på den färdigblandade såsen. Vem: Utförs av operatör.	Vid överdosering kontakta kvalitetschef, stoppa satsen för utvärdering
CCP/OPRP 2 **Beredning av såser**	Tillväxt av Clostridium botulinum i senare led	HAc 1-1,5 %, pH < 4,5	Vad: Mängden tillsatta ingredienser enligt recept. Hur: Invägning av alla ingredienser för sig. Efterkontroll av pH på den färdigblandade såsen. Vem: Utförs av operatör.	Stoppa och utvärdera. Vid för högt pH justera HAc mängd.
CCP/OPRP 3 **Öppning av tunnor**	Clostridium botulinum	Ingen tunna får ha innehåll som har hårdare partier av fisk med avvikande färg och eller lukt. pH <4,5	Vad: Förekomst av fiskpartier med avvikande färg och lukt Hur: Vid tömning av tunnor Vem: Operatör	Stoppa, häll upp innehållet i en särskild vagn, kontakta kvalitetsavdelning och utvärdera
CCP/OPRP 4 **Öppning av tunnor**	Parasiter	Lagring >6 veckor	Vad: Vid val av parti som ska användas kontrolleras tunnornas märkning för produktions-datum Hur: Före tömning i lagret Vem: Operatör	Stoppa, och välj tunnor i lagret med längre lagringstid.

Exempel vid redlighetsrisker (DAP) – matjessill

Steg	DAP	Kritiskt gränsvärde	Övervakning Vad, hur, vem	Korrigerande åtgärd
Öppning av tunnor	Sensoriska avvikelser (härsken lukt och avvikande smak och färg)	Alla tunnor kontrolleras för förekomst av avvikande smak, konsistens och färg	Vad: Förekomst av fisk med avvikande färg och lukt. Hur: Vid tömning av tunnor. Vem: Operatör	Stoppa och häll upp innehållet i en särskild vagn, kontakta kvalitets-avdelning och utvärdera
Justering	Undervikt	Ingen burk får underskrida den dubbla negativa avvikelsen i nettovikt d.v.s. lägre än 6 %. Det faktiska innehållet i en färdig-förpackning får i genomsnitt inte vara mindre än den nominella mängden (se STAFS 2017:1)	Vad: Att rätt mängd sill vägs upp i varje burk. Hur: Inställning av vågcell innan igångsättning. Kontroll visuellt. Vem: Operatör	Plocka bort burkar med underfyllnad, stoppa bandet vid störningar som kräver kalibrering av givare.

Senast uppdaterad 16 juli 2025 Ansvarig grupp ROR_LH