Sockersaltad sill - 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 sockersaltade sillinläggningar i tunn sås (lag), här matjessill. Det går inte går att kopiera exemplet rakt av för alla sorters sockersaltade sillinläggningar. Varje produkt har sina frågeställningar.

Exempel verifiering - matjessill

Verifiera att hygienåtgärder genomförs

- Kontrollera att alla journaler för rengöring fylls i.
- Stäm av, inför tryckning av nya etiketter, att innehållet överensstämmer med aktuell produktspecifikation.
- Se till att underhåll av givare (pH-mätare, vågceller, vågar, salinometer) sker enligt den frekvens som har bestämts.
- Stäm av, inför tryck av nya etiketter/förpackningar, att innehållet överensstämmer med aktuell produktspecifikation.
- Finns spårbarhet bakåt och framåt i kedjan för varje parti i form av ankomstjournaler för råvaror, produktionsjournaler och följesedlar till kundbeställningar?
- HACCP-planen finns tillgänglig, och om myndigheten bedömer, skriftlig.
- Journaler för receptblandning är korrekt ifyllda.
- Korrigerande åtgärder är rätt ifyllda.
- Förpackningar eller behållare är tydligt märkta med dess innehåll.
- Kontroll av pH och salthalt dokumenteras för varje såsblandning.
- Resultat av vattenprover med mikrobiologiska kontroller finns enligt provtagningsplan.
- Specifikationer finns för inköpta tillsatser och överensstämmer med kraven i tillsatslagstiftningen.
- Provtagningsplan för mikrobiologiska kontroller på produkt (inklusive histamin) följs.

Verifiera att redlighetsåtgärder genomförs

- 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?
- Följs provtagningsplan för sensoriska kontroller upp?

Exempel validering – matjessill

Validera att hygienåtgärder genomförs

- Sker en översyn av märkningen när en ändring av de ingående råvarorna ändrats?
- Utvärdera om resultaten från provtagningen av miljön indikerar att rengöringen av behållare och utrustning som kommer i kontakt med produkt är tillfredställande.
- Är provtagningsplanen med omgivningsprover tillräckligt anpassad för att fånga upp om Listeria monocytogenes förekommer i miljön? Är omgivningsproverna tillräckligt omfattande?
- Genomförs korrigerande åtgärder som det har beskrivits?
- Har modifieringar gjorts i receptet eller i processen som motiverar att faroanalysen behöver göras om?
- Förekommer reklamationer som indikerar att hållbarheten måste sänkas eller produkten modifieras?
- Finns det indikationer som visar att mikrobiologiska eller kemiska analyser överskrider uppsatta toleransvärden?

Validera att redlighetsåtgärder genomförs

- Förekommer reklamationer som indikerar att hållbarheten måste sänkas eller produkten modifieras?
- Visar reklamationer på någon trend för kvalitetsavvikelser?

Senast uppdaterad 16 juli 2025 Ansvarig grupp ROR_LH