

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 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.
- Sker underhåll av givare (pH-mätare, vågceller, vågar, salinometer) enligt den frekvens som har bestämts?
- Sker en översyn av märkningen när en ändring av de ingående råvarorna ändrats
- Finns spårbarhet bakåt och framåt i kedjan för varje parti i form av ankomstjournaler för råvaror, produktionsjournaler och följensedlar till kundbeställningar?
- Finns en skriftlig HACCP-plan tillgänglig?
- Är korrigerande åtgärder rätt ifyllda?
- Är journaler för receptblandning ifyllda?
- Är förpackningar eller behållare tydligt märkta med dess innehåll
- Följs provtagningsplan för varje såsblandning för pH och salthalt.
- Finns resultat av vattenprover med mikrobiologiska kontroller enligt provtagningsplan?
- Finns specifikationer för inköpta tillsatser?
- Följs provtagningsplan för mikrobiologiska kontroller (inklusive histamin) upp?

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 miljö 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 26 juli 2022 Ansvarig grupp SV_SL