Syrabehandlad 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 syrabehandlad sill lagd i tjock sås, i det här fallet senapssill. Observera att det inte går att kopiera exemplet rakt av för alla sorters syrabehandlade sillinläggningar. Varje produkt har sina unika frågeställningar.

Exempel på identifierade faror – senapssill

Steg	Potentiell fara	Orsak	Betyd-ande fara i steget? Risk?	Förebyggande åtgärder
Mottagning	Främmande föremål	Skadade pallar/ emballage i samband med transport	Nej, låg	Varje pall kontrolleras vid ankomst, skadat material hanteras särskilt eller returneras.
Mottagning	Mikrobiologisk tillväxt	Kylvaror transporterats vid för hög temperatur	Nej, låg	Kylvaror som är för varma utvärderas innan användning. Beroende på tid/temperatur - returneras varorna.
Emballage-lager	Krossat glas	Krossade pallar i lager	Nej, låg	Rutiner för lagring och stapling
Emballage-lager	Mikrobiologisk kontamination	Inner-emballage förvaras utan skydd	Nej, låg	Brutna pallar täcks med skyddsplast.
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

Steg	Potentiell fara	Orsak	Betyd-ande fara i steget? Risk?	Förebyggande åtgärder
Råvaror, torra	Mikrobiologisk 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, torra	Kemisk kontamination	Tillsatser uppfyller inte renhets-kriterier	Nej, låg	Endast inköp av tillsatser av livsmedels-kvalitet och krav på verifierings-underlag.
Råvaror, torra	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, Allergena ämnen lagras ej över varandra i lagret.
Råvaror, kylvaror	Clostridium botulinum	Tillväxt p.g.a. gynnsam miljö i vissa delar av tunnan.	Ja, hög	Under lagring av nyinlagd fisk rullas tunnorna så att ättiksyran fördelas jämnt. Vid ankomst har denna process redan genomförts.
Råvaror, kylvaror	Parasiter	Överlevnad på grund av kort lagring	Ja, hög	Tunnor bör ha lagrats minst 5 veckor för avdödning av parasiter.
Råvaror, kylvaror	Mikrobiologisk tillväxt	Lagring under för lång tid	Nej, låg	Rutiner för omsättning av varor i lager – först in först ut

Steg	Potentiell fara	Orsak	Betyd-ande fara i steget? Risk?	Förebyggande åtgärder
Beredning av såser	Kemisk kontamination	Felaktig dosering av konserverings-medel eller ättiksyra	Ja, hög	Rutiner för receptsäkring vid invägning och blandning. Mätning av pH för varje blandning.
Beredning av såser	Tillväxt av Clostridium botulinum	För låg inblandning av konserverings-medel i kombination med för lite salt eller ättika	Ja, hög	Rutiner för receptsäkring vid invägning och blandning. Mätning av pH för varje blandning.
Blandning	Främmande föremål	Kontamination av främmande föremål från emballage, utrustning och personal	Nej, låg	Rutiner för personal-klädsel, 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. Rutiner för rengöring av förvaringstankar för vatten
Öppning av tunnor	Clostridium botulinum	Tidigare tillväxt i vissa delar av innehållet p.g.a. av ojämn fördelning av lake.	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	Levande parasiter p.g.a. otillräcklig lagringstid	Ja, hög	Kontroll innan öppning datum för inläggning.

Steg	Potentiell fara	Orsak	Betyd-ande fara i steget? Risk?	Förebyggande åtgärder
Glas-påläggning	Glassplitter	Trasigt glas	Ja, hög	I samband med avemballering stoppas pallar med kross, enskilda burkar tas bort manuellt från bandet
Vändning	Glassplitter	Skärvor från krossat glas har hamnat i burken	Ja, hög	Alla burkar vänds automatiskt innan fyllning och luft blåses in i burken. Bandet stoppas om luftblåsningen stoppas. Visuell stickprov-tagning innan fyllning. Kalibrering av givare
Fyllning	Listeria mono-cytogenes	Kontamination från utrustning	Nej, låg	Rengörings-rutiner
Justering	Mikrobiologisk kontamination	Från manuell hantering	Nej, låg	Rutiner för personalhygien
Såsdosering	Mikrobiologisk kontamination	Otät lock	Ja, hög	Kontroll och inställning av givare
Såsdosering	Listeria mono-cytogenes	Kontamination från utrustning	Nej, låg	Rengörings-rutiner
Lock	Främmande föremål	Damm och plast kan fastna på locket	Nej, låg	Locken vänds innan montaget. Rutiner för förvaring och avemballering
Tvättning	Kemisk kontaminering	Inträngning av diskvatten p.g.a. ofullständigt påskruvat lock	Ja, hög	Kontrolleras i steget innan

Steg	Potentiell fara	Orsak	Betyd-ande fara i steget? Risk?	Förebyggande åtgärder
Märkning	Allergener	Allergener deklareras ej 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	Inga		Nej, låg	Kyllagring
Utlastnings-lager	Inga		Nej, låg	Kyllagring

Exempel på identifierade redlighetsfaror (DAP) - senapssill

Steg	Potentiell redlighetsfara	Orsak	Betydande redlighetsfara i steget? Risk?	Förebyggande åtgärder
Öppning av tunnor	Sensoriska avvikelser (härsken lukt och avvikande smak och färg)	Fettet har härsknat p.g.a. att sillen exponerats för syre. Saltet har innehållit bakterier som ger rödfärgning	Ja, hög	Sensorisk bedömning av varje tunna.
Justering	Undervikt	Burkar har fyllts med för lite sill och korrigeras manuellt	Ja, låg	Inställning av vågcell utifrån vald produkt. Kalibrering av vågceller.
Justering	Undervikt	Såsen fylls inte upp till inställd höjd	Ja, hög	Vid start, inställning av doserare så att fyllning sker till rätt nivå anpassad för vald produkt. 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 17 juli 2025 Ansvarig grupp ROR_LH