

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.

Här 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	Betydande fara i steget? Risk?	Förebyggande åtgärder
Mottagning			
Främmande föremål	Krossade pallar i samband med transport	Nej, låg	Varje pall kontrolleras vid ankomst, skadat material hanteras särskilt eller returneras.
Mikrobiologisk tillväxt	Kylvaror transporterats vid för hög temperatur	Nej, låg	Kylvaror som är för varma utvärderas innan användning.
Emballagelager			
Krossat glas	Krossade pallar i lager	Nej, låg	Rutiner för lagring och stapling
Mikrobiologisk kontamination	Inneremballage förvaras utan skydd	Nej, låg	Kyllagring Brutna pallar täcks med skyddsplats.
Migrerande ämnen	Inneremballage innehåller skadliga ämnen som kan migrera över till livsmedlet	Nej, låg	Verifikationer från kund om test av förpackningsmaterial i kontakt med livsmedel
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.

Kemisk kontamination	Tillsatser uppfyller inte renhetskriterier	Nej, låg	Endast inköp av tillsatser av livsmedelskvalitet och krav på verifierings-underlag
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 pga 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.
Parasiter	Överlevnad pga kort lagring	Ja, hög	Tunnor bör ha lagrats minst 5 veckor innan alla parasiter har dött.
Mikrobiologisk tillväxt	Lagring under för lång tid	Nej, låg	Rutiner för omsättning av varor i lager – först in först ut
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.
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 larm-lista 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 pga 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.
Parasiter	Levande parasiter pga otillräcklig lagringstid	Ja, hög	Kontroll innan öppning datum för inläggning.
Glaspåläggning			
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 stickprovstagning innan fyllning. Kalibrering av givare
Fyllning			
Listeria monocytogenes	Kontamination från utrustning	Nej, låg	Rengöringsrutiner
Justering			
Mikrobiologisk kontamination	Från manuell hantering	Nej, låg	Rutiner för personalhygien
Såsdosering			
Mikrobiologisk kontamination	Otät lock	Ja, hög	Kontroll och inställning av givare
Listeria monocytogenes	Kontamination från utrustning	Nej, låg	Rengöringsrutiner
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 pga ofullständigt påskruvat lock	Ja, hög	Kontrolleras i steget innan
Märkning			

Allergener	Allergener deklarerar ej korrekt	Ja, låg	Rutiner för märkning följs så att ändring av etikett alltid sker i samband med att produktbeskrivningen ändras. Rätt etikett väljs utifrån artikelnummer
Palettering			
Inga		Nej, låg	Kyllagring
Utlastningslager			
Inga		Nej, låg	Kyllagring

Exempel på identifierade redlighetsfaror (DAP) – senapssill

Processteg Potentiell redlighetsfara	Orsak	Betydande redlighetsfara i steget? Risk?	Förebyggande åtgärder
Öppning av tunnor			
Sensoriska avvikelse (härskan lukt och avvikande smak och färg)	Fettet har härsknat pga av 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 produktartikel Kalibrering av vågceller.
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 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.

