

# Syrabehandlad 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 syrabehandlad sill. Det går inte att kopiera exemplet för alla sorters syrabehandlade sillinläggningar. Varje produkt har sina frågeställningar.

## Exempel på kritiska gränsvärden, övervakning och korrigerande åtgärder – senapssill

Steg	Potentiell fara	Kritiskt gränsvärde	Övervakning Vad, hur, vem	Korrigerande åtgärd
<b>CCP/OPRP 1</b> <b>Beredning av såser</b>	Kemisk fara (bensoat)	Högst 2 gram av bensoat och sorbat per kg sås	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.
<b>CCP 2</b> <b>Beredning av såser</b>	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.
<b>CCP/OPRP 3</b> <b>Öppning av tunnor</b>	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, håll upp innehållet i en särskild vagn, kontakta kvalitetsavdelning och utvärdera

<b>Steg</b>	<b>Potentiell fara</b>	<b>Kritiskt gränsvärde</b>	<b>Övervakning</b> Vad, hur, vem	<b>Korrigerande åtgärd</b>
<b>CCP/ OPRP 4</b> <b>Öppning av tunnor</b>	Parasiter	Lagring > 6 veckor	Vid val av parti som ska användas kontrolleras tunnornas märkning för produktions-datum, före tömning i lagret, görs av operatör	Stoppa, och välj tunnor i lagret med längre lagringstid.
<b>CCP/ OPRP 5</b> <b>Vändning</b>	Glassplitter	Alla burkar vänds och rengörs från fasta glasbitar genom blåsning  Inga synbara glasbitar i burkar som passerar vändningssteget	Funktionen hos glasvändning och blåsprocessen. Visuell kontroll vid uppstart av operatör  Förekomst av glasbitar i burkar. Visuell kontroll av att det inte finns några glasbitar kvar i stickprovstagna burkar efter vändning och blåsning. 12 burkar tas ut under ett skift 4 vid uppstart och 4 efter 4 timmar osv av operatör	Stoppa bandet, utvärdera risken för glassplitter i det parti som passerat steget mellan tidpunkten för den senaste visuella kontrollen  Återställ funktionen så att en effektiv blåsning sker.

Exempel vid redlighetsrisker (DAP) – senapssill

<b>Steg</b>	<b>DAP</b>	<b>Kritiskt gränsvärde</b>	<b>Övervakning</b> Vad, hur, vem	<b>Korrigerande åtgärd</b>
<b>Öppning av tunnor</b>	Sensoriska avikelser (härsken lukt och avikande smak och färg)	Alla tunnor kontrolleras för förekomst av avikande smak, konsistens och färg	Förekomst av fisk med avikande färg och lukt. Vid tömning av tunnor. Operatör	Stoppa och håll upp innehållet i en särskild vagn, kontakta kvalitetsavdelning och utvärdera
<b>Såsfyllning</b>	Undervikt	Ingen förpackning får underskrida den dubbla negativa avikelsen i nettovikt d.v.s. lägre än 6 %. Det faktiska innehållet i en färdigförpackning får i genomsnitt inte vara mindre än den nominella mängden (se STAFS 2017:1)	Att burken fylls upp till angivet riktmärke. Inställning av pumpslag (tid) vid såsfyllning och vågcell för fisken innan igångsättning. Kontroll visuellt att fyllning sker till rätt nivå. Operatör	Plocka bort burkar med underfyllnad, stoppa bandet vid störningar som kräver kalibrering av givare.

Senast uppdaterad 17 juli 2025 Ansvarig grupp ROR\_LH