

Syrabehandlade sillinläggningar - Princip 6

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 viktiga punkter att kontrollera om verifiering och validering för syrabehandlade sillinläggningar i tjock sås, här senapssill. Det går inte att kopiera exemplet för alla produkter i sortimentet. Varje produkt har sina frågeställningar.

Exempel verifiering - senapssill

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, fotoceller, tryckluftmunstycken) 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 följesedlar 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 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 – senapssill

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 m. 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? Har glassplitter förekommit som reklamation?
- 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?

