Surströmming - 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 surströmming. Observera att det inte går att kopiera exemplet rakt av för alla produkter i sortimentet. Alla har sina unika frågeställningar.

Exempel på kritiska gränsvärden, övervakning och korrigerande åtgärder - surströmming

Steg	Potentiell fara	Kritiskt gränsvärde	Övervakning Vad, hur, vem	Korrigerande åtgärd
OPRP 1 Saltning	Tillväxt av Clostridium botulinum	Salthalt på minst 8 Baumégrader (8 % w/w) i lagen under lagringen	Vad: fyllning av varje tunna med en viss mängd fisk i förhållande till lag Hur: vägning av fiskmängd och sedan efterfyllnad av lag. Provtagning av salthalt med Baumé/-salinometer. Kontroll av våg vid uppstart och tarering. Vem: operatör	Stoppa och utvärdera Fyll på med mättad saltlösning så att rätt styrka uppnås.
OPRP 2 Mogning	Överlevnad parasiter	Varje tunna med fisk ska ha jäst under minst 6 veckor	Vad: lagringstid Hur: varje tunna märks med ett nummer som kopplas till inläggningsdatum och mogningen fortgår tills minst 6 veckor har förflutit Vem: operatör	Stoppa och utvärdera, Förläng mogningstiden.
OPRP 3 Burkning	Tillväxt av aerobiska sporbildare	Alla burkar ska ha en tillräcklig hög och tjock fals samt överlapp som gör burken tät och håller för den gasbildning som uppstår	Vad: att burken blir hermetiskt tillsluten Hur: prover tas ut före burkning varje dag eller vid byte av burktyp. Burkens falshöjd och tjocklek mäts samt genom uppskärning av burken då mätning sker av överlappningen mellan lockets och burkens falskant Vem: skiftledare	Stoppa och utvärdera. Provta och undersök falsen på burkar som producerats mellan mätningar.

Exempel vid redlighetsfaror - surströmming

Steg	Potentiell redlighets-fara	Kritiskt gränsvärde	Övervakning Vad, hur, vem	Korrigerande åtgärd
DAP 1 Saltning	Härskning	Alla tunnor är fyllda och monterade med en rist som förhindrar fisken får kontakt med luft.	Vad: Korrekt montering av rist, tillräcklig mängd saltlake i förhållande till fisk Hur: manuell montering och invägning av fisk och saltlake Vem: Operatör	Stoppa och efterfyll till rätt nivå.
DAP 2 Mogning **Burkning**	Sensorisk avvikelse	Fisken ska ha mjuknat och utvecklat tillräcklig arom innan burkning	Vad: Temperatur lagring vid ca +16 ° C i 2 veckor, därefter 6 veckor vid <+ 8 ° C. Hur: temperatur givare och styrprogram. Sensorisk provtagning av partier genom att stickprovsmässigt ta ut prover från ett antal tunnor. Vem: Skiftledare	Vid för hård produkt förläng lagringstiden och öka temperaturen. Har den mjuknat för snabbt sänk temperaturen till under +4 ° C
DAP 3 Burkning	Undervikt	Ingen förpackning får underskrida den dubbla negativa avvikelsen i nettovikt dvs lägre än 6 %. Det faktiska innehållet i en färdig-förpackning får i genomsnitt inte vara mindre än den nominella mängden (se STAFS 2017:1)	Vad: Att burken fylls med fisk enligt förbestämd mängd. Hur: Inställning och tarering av våg. Manuell fyllning Vem: Operatör	Fyll på med mer fisk. Stoppa fyllningen om avvikelser sker till följd av störningar som kräver kalibrering eller byte av vågar.