Surströmming - Princip 6 - Verifiering och validering

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 vid verifiering och validering av förfarandena vid produktion av surströmming. Observera att det inte går att kopiera exemplet för alla produkter i sortimentet. Varje produkt har sina unika frågeställningar.

Exempel – Verifiering – surströmming

Verifiera att hygienåtgärder genomförs

- Kontrollera att alla journaler för rengöring fylls i.
- Sker underhåll av givare (vågceller, vågar, Baumé-/salinometer, fotoceller, tryckluftmunstycken) enligt den frekvens som har bestämts?
- Stäm av, inför tryckning av nya etiketter, att innehållet överensstämmer med aktuell produktspecifikation.
- Följs reklamationer och kundklagomål upp?
- 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 lakeblandning ifyllda?
- Är förpackningar eller behållare tydligt märkta med dess innehåll?
- Följs provtagningsplan för varje omgång burkad surströmming vad gäller salthalt, falskontroll?
- Finns resultat av vattenprover med mikrobiologiska kontroller enligt provtagningsplan?
- Följs provtagningsplan för produktprover (Listeria monocytogenes, Histamin) och kontroller av Listeria monocytogenes i miljön och på utrustning?
- Följs provtagningsplan för sensoriska kontroller?
- Finns specifikationer för inköpt salt?
- Vid utförsel till andra EU-länder finns spårbarhet för strömmingen till områden i Östersjön som underskrider gränsvärdena för dioxiner och PCB?
- Visar underlag att lagringstiden för strömmingen i tunnor eller senast fram till leverans överskrider 6 veckor?

Verifiera att redlighetsåtgärder genomförs

- Viktprotokoll för partier är ifyllda.
- 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?

Exempel – Validering– surströmming

Validera att hygienåtgärder fungerar effektivt

- 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.
- Genomförs korrigerande åtgärder som det har beskrivits?
- Förekommer reklamationer som indikerar att hållbarheten måste sänkas eller produkten modifieras? Har reklamationer förekommit som indikerar läckande burkar?
- Har modifieringar gjorts i receptet eller i processen som motiverar att faroanalysen behöver göras

om?
- Finns det indikationer som visar att mikrobiologiska eller kemiska analyser överskrider uppsatta toleransvärden?
- Visar reklamationer på någon trend för kvalitetsavvikelser?

Validera att redlighetsåtgärder genomförs

- Finns det klagomål som indikerar för låg nettovikt?
- Visar reklamationer på någon trend för kvalitetsavvikelser?

Senast uppdaterad 22 juli 2025 Ansvarig grupp ROR_LH