

Rakfisk - 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 rakfisk. 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 - rakfisk

| Steg | Potentiell fara | Kritiskt gränsvärde | Övervakning Vad, hur, vem | Korrigerande åtgärd |
|--|--|--|--|---|
| OPRP 1 Rensning och Filettering | Mikro-biologisk kon-tamination - Clostridium botulinum, Listeria monocytogenes | Synligt rengjord utrustning före start | Vad: kontroll av inställning av utrustning och rengöring Hur: visuell kontroll före varje uppstart. Regelbunden verifierande provtagning för Listeria monocytogenes på utrustning. Vem: operatör | Stoppa och korrigera inställningar. Stoppa och rengör. |
| OPRP 2 Saltning | Tillväxt av Clostridium botulinum | Salthalt på minst 6 Baumé-grader i lagen under lagringen | Vad: fyllning av varje hink med en viss mängd fisk i förhållande till lag/salt Hur: vägning av fiskmängd och sedan efterfyllnad av lag efter två dygn. Provtagning av salthalt med Baumé-/salinometer. Kontroll av våg vid uppstart och tarering. Vem: operatör | Stoppa och utvärdera. Vid för låg salthalt fyll på med mättad saltlösning så att rätt styrka uppnås. |
| OPRP 3 Mogning | Tillväxt av Clostridium botulinum, Listeria monocytogenes | Låg temperatur < 4 °C under mogningsperioden | Vad: temperatur under lagringen Hur: temperatur givare och styrprogram med larmgränser när temp går upp högre än vid avfrostnings-tillfällen Vem: operatör | Om temperaturen går över 5 °C, kontakta reparatör. Vid längre perioder av hög temperatur (> 7 °C) utvärdera produkten. |

Exempel vid redlighetsfaror - rakfisk

| Steg | Potentiell redlighetsfara | Kritiskt gränsvärde | Övervakning Vad, hur, vem | Korrigerande åtgärd |
|---------------------------------------|---------------------------|--|---|--|
| DAP 1 7. Mogning | Sensorisk avvikelse | Fisken är hård och uppvisar inte de aromatiska egenskaper som kännetecknar produkten. | Vad: Temperatur lagring vid < 4 °C i 3 månader. Hur: temperaturgivare och styrprogram. Sensorisk provtagning av partier genom att stickprovsmässigt ta ut prover från ett parti hinkar inlagda vid ett och samma tillfälle. Vem: Skiftledare | Vid för hård produkt förläng lagringstiden. Har den mjuknat för snabbt sänk temperaturen till < 4 °C. |
| DAP 2 8. Förpackning | Undervikt | Ingen förpackning får underskrida den dubbla negativa avvikelsen i nettovikt dvs lägre än 6 %. Det faktiska innehållet i en färdigförpackning får i genomsnitt inte vara mindre än den nominella mängden (se <i>STAFS 2017:1</i>) | Vad: Att varje förpackning 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. |

Senast uppdaterad 7 februari 2022 Ansvarig grupp SV_SL