Sushi och sashimi - 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 sushi och sashimi. 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 - sushi och sashimi

Steg	**Potentiell fara**	**Kritiskt gränsvärde**	**Övervakning** Vad, hur, vem	**Korrigerande åtgärd**
OPRP 1 Mottagning fisk/skaldjur	Histamin	Inga förpack-ningar med avvikande färg, eller vakuum-släpp accepteras ≤ +4 °C / korrekt isning av fisk	Vad: råvarornas färskhet, förpackningars integritet, temperatur. Hur: kontroll av varje förpackning för yttre färg, att den är intakt och att bäst före-datum inte har passerats. Kontroll av temperatur på fisken Vem: personal som tar emot varor	Stoppa och utvärdera. Frys in fisk i avvaktan på kemisk undersökning, Ta ut prover Samlingsprov ≤ 22 mg/kg histamin
OPRP 2 Mottagning fisk/skaldjur	Parasiter	Underlag som visar att parasitfaran omhänder-tagits	Vad: frihet från parasiter i färsk fisk Hur: färsk fisk som ej ska frysas har dokumentation om frihet från levande parasiter Vem: personal som tar emot varor	Saknas dokumen-tation frys in fisken och avdöda parasiter.

Steg	Potentiell fara	Kritiskt gränsvärde	Övervakning Vad, hur, vem	Korrigerande åtgärd
OPRP 3 Frylagring	Parasiter	Frysning så att alla delar av fisken når -20 °C i 24 h eller – 35 °C i 15 timmar. Alternativt gränsvärde frysning av fisken i minst 2 dygn vid – 20 °C.	Vad: temperatur i frys och tid. Vid behov verifiering av kärntemperatur efter 1 dygn. Hur: automatisk registrering av temperatur i frys. Ange tiden för infrysning och den tidigaste tiden för säkert uttag. Vem: operatör	Fortsätt infrysning till dess att rätt tid och temperatur är uppnådd.
OPRP 4 Kyllagring	Bildning av histamin	≤ +2 °C i fiskarter kända för höga halter histidin Avvikande färg eller lukt	Vad: kontroll av att produkter hålls vid låg temperatur och att sensoriska förändringar inte uppstår. Hur: bedöm fiskens färg och lukt. Kontrollera att fiskens temperatur är under gränsvärdet. Vem: Operatör	Stoppa och utvärdera. Frys in fisk i avvaktan på kemisk under-sökning: Samlingsprov om 9 delprover, ≤ 22 mg/kg histamin.

Steg	Potentiell fara	Kritiskt gränsvärde	Övervakning Vad, hur, vem	Korrigerande åtgärd
CCP 5 Smak-sättning och nedkylning	Tillväxt av B. cereus	Kylningen sker ner till 8 °C på sex timmar Riset pH≤ 4,5	Vad: att kylningen sker inom uppsatt tidsgräns, att verifierat recept följs (rätt mängd vinäger, socker och salt i förhållande till ris) och att riset når önskvärd surhet inom 30 minuter. Hur: fördela riset i mindre kantiner. Kontrollera temperaturen i riset efter 4 timmar. Kvalitetssäkra tillsättningen av vinägern utifrån receptinstruktioner och blanda riset väl så att vinägern fördelas jämnt i partiet. Kontrollera pH-värdet i riset. Vem: operatör	Om kylningen inte uppnås efter fyra timmar, fördela om riset i mindre kantiner och fortsätt kyl. Se kontroll-strategi smaksättning och nedkylning. Om riset inte når tillräckligt lågt pH-värde. Tillsätt mer vinäger, kontrollera pH-värdet och vid behov korrigera receptur.
CCP/OPRP 6 Paketering och märkning till detalj-handeln	Allergener	Korrekt etikett som anger maträttens allergener	Vad: att allergener anges på förpackningen. Hur: verifiera märknings-information för varje ny maträtt som produceras eller när byte av råvara/producent sker. Den första utskrivna etiketten bekräftas mot rättens receptur. Vem: kvalitetsansvarig	Korrigera etiketten i datorn. Skriv ut en ny etikett.