

# 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
<b>OPRP 1</b> <b>Mottagning</b> <b>fisk/skaldjur</b>	Histamin	Inga förpackningar med avvikande färg, eller vakuumsläpp 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 föredatum inte har passerats. Kontroll av temperatur på fisken  Vem: personal som tar emot varor	Stoppa och utvärdera. Frys in fisk i avaktan på kemisk undersökning, Ta ut prover Samlingsprov ≤ 22 mg/kg histamin
<b>OPRP 2</b> <b>Mottagning</b> <b>fisk/skaldjur</b>	Parasiter	Underlag som visar att parasitfaran omhändertagits	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 dokumentation fryses in fisken och avdöda parasiter.

<b>Steg</b>	<b>Potentiell fara</b>	<b>Kritiskt gränsvärde</b>	<b>Övervakning</b> Vad, hur, vem	<b>Korrigerande åtgärd</b>
<b>OPRP 3</b> <b>Frylagring</b>	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.
<b>OPRP 4</b> <b>Kyllagring</b>	Bildning av histamin	≤ +2 °C i fiskarter kända för höga halter histidin  Awikande 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 undersökning: Samlingsprov om 9 delprover, ≤ 22 mg/kg histamin.

<b>Steg</b>	<b>Potentiell fara</b>	<b>Kritiskt gränsvärde</b>	<b>Övervakning</b> Vad, hur, vem	<b>Korrigerande åtgärd</b>
<b>CCP 5</b> <b>Smak-sättning och nedkylning</b>	Tillväxt av <i>B. cereus</i>	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 kontrollstrategi smaksättning och nedkylning. Om riset inte når tillräckligt lågt pH-värde. Tillsätt mer vinäger, kontrollera pH-värdet och vid behov korrigera receptur.
<b>CCP/OPRP 6</b> <b>Paketering och märkning till detaljhandeln</b>	Allergener	Korrekt etikett som anger maträttens allergener	Vad: att allergener anges på förpackningen. Hur: verifiera märkningsinformation för varje ny maträtt som produceras eller när byte av råvara/producent sker. Den första utskrivna etiketten bekräftas mot rättsens receptur. Vem: kvalitetsansvarig	Korrigerade etiketten i datorn. Skriv ut en ny etikett.

