

Sushi och sashimi - 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 om verifiering och validering för sushi och sashimi. Observera att det inte går att kopiera exemplet för alla produkter i sortimentet. Varje produkt har sina frågeställningar.

Exempel – Verifiering – sushi och sashimi

Verifiera att hygienåtgärder genomförs

- Kontrollera att journaler för ankomstkontroll fylls i.
- Kontrollera att journaler för rengöring fylls i.
- Följs provtagningsplan för produktprover och kontroller av mikroorganismer i miljön?
- Sker underhåll av givare (vågar, pH-mätare) enligt den frekvens som har bestämts?
- Stäm av, inför tryckning av nya etiketter eller programmering av etikettprinter, att innehållet överensstämmer med aktuell artikel och recept.
- 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 kontroller av OPRP-/CCP:er utförda enligt plan?
- Är journaler för pH-mätning av sushiris ifyllda?
- Är korrigerande åtgärder utförda och dokumenterade enligt rutin?
- Är förpackningar eller behållare tydligt märkta med dess innehåll?
- Finns temperaturdata över lagringsförhållande vid infrysning av fisk för avdödning av parasiter?
- Finns resultat av vattenprover med mikrobiologiska kontroller enligt provtagningsplan?
- Följs provtagningsplan för sensoriska kontroller?

Exempel – Validering – sushi och sashimi

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 modifieringar gjorts i recepten för montering 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 kvalitetsavvikelse?