

Sushi och sashimi - Princip 7 – Dokumentation och journaler

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 hur dokumentation kan se ut för sushi och sashimi.
Observera att det inte går att kopiera exemplet för alla produkter i sortimentet.
Varje produkt har sina unika frågeställningar.

Exempel på vad som bör dokumenteras om sushi och sashimi

- dokument som beskriver faroanalysen,
- referensmaterial om faror, generiska HACCP-planer och annat vägledande material,
- HACCP-planer som sammanfattar och beskriver steg, CCP/OPRP:er, kritiska gränsvärden med mera för den aktuella verksamheten,
- skriftliga rutiner som HACCP-planen refererar till,
- resultat från övervakning och analyser

Exempel på olika blanketter för till bland annat registrering av temperatur finns i Branschriktlinjen Saker Mat i Servicehandel & Fast Food.

Branschriktlinjer (livsmedelsverket.se)

Senast uppdaterad 11 juli 2023 Ansvarig grupp SV_LH