

## TRANSPORT FERSK FISK



Vel iset  
eller  
højst 2°C



6°C



## MODTAGELSE



Maskinsepareret fiskekød  
opbevaret i fryserum



Maskinsepareret fiskekød vel  
iset  
eller højst 2°C



6°C

## LAGER - EMBALLAGE



Emballage til færdigvare på  
ren hylde



Rene spande til færdigvare  
på hylde



Beskidte spande til færdigvare  
på gulv



## LAGER - EMBALLAGE



Emballage til  
færdigvare beskyttet  
mod forurening



Emballage til  
færdigvare direkte på  
beskidt træpalle



## OPTØNING AF MASKINSEPARERET FISKEKØD



Optøning i kølerum

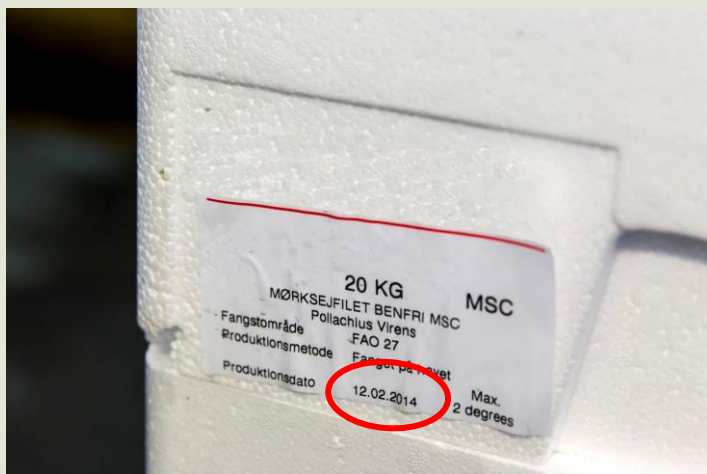


Optøning udenfor køl i  
produktionsrum



Risiko for høj  
produkttemperatur (6°C)

## PRODUKTION - FRISKE RÅVARER



Hold øje med dato på  
følgersedlen



Lugt til råvarerne



Hvor længe har varen stået?



## PRODUKTION - IS



Rent kar til is og ren skovl  
kun til is



Låg på kar med is  
Undgå forurening af is



Risiko for snavs fra skovl til  
is

## PRODUKTION - BRUG RENT UDSTYR

---



Helt rent udstyr  
ved opstart på  
produktion



Råvarer hældes op  
i rent udstyr ved  
opstart





## RENGØRING – SKIL UDSTYR AD



Skil hakkeren og blanderen ad og rengør med sæbe/egnet rengøringsmiddel



Skyl sæbe af med vand



Desinficer og skyl efter med vand

## PROCEDURE FOR RENGØRING AF UDSTYR



1. Skyl de værste rester af



2. Vask med sæbe eller egnet rengøringsmiddel



## PRODUKTION – RENGØRING AF UDSTYR



3. Skyl sæbe eller rengøringsmiddel af



4. Desinficer og skyl efter igen





## PRODUKTION



Kun råvarer  
fremme som  
skal bruges



For mange  
råvarer fremme  
Temperaturen  
bliver for høj



## PRODUKTION - HAKNING/BLANDING



Hold temperaturen nede  
under hakning - brug frossen  
råvare



Hold temperaturen nede  
under hakning - brug iskoldt  
vand

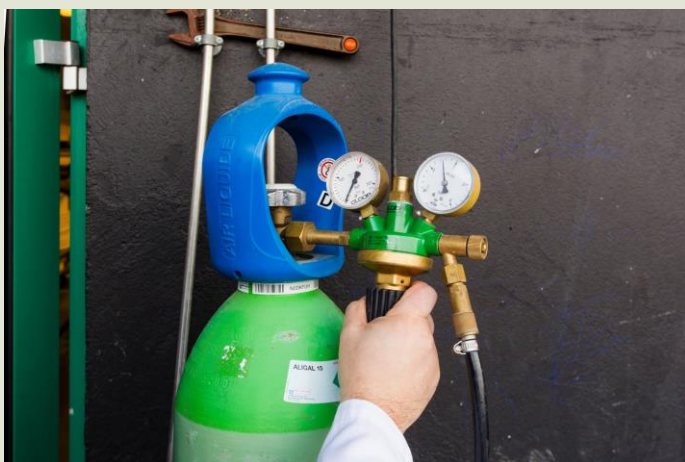


Hold øje med  
temperaturen i produktet  
(20°C)

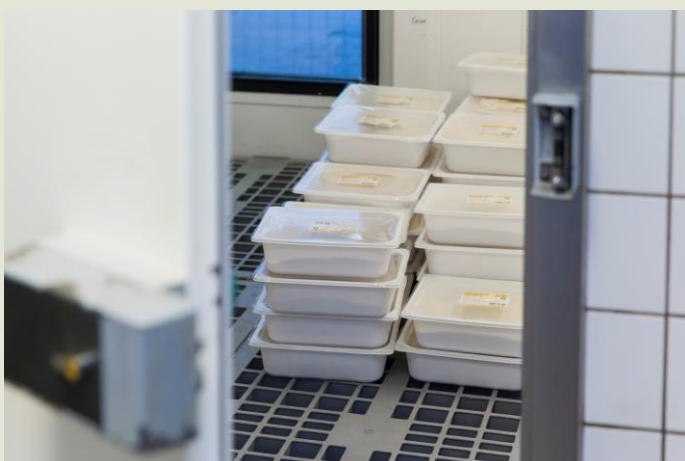
## PRODUKTION - MA-PAKNING



Hold øje med intakt  
svejsning ved pakning



Hold øje med  
sammensætning af gas



Færdige pakker hurtigt på  
køl



## FÆRDIGVAREN - FLOW



Udportionering



Ophobning af  
færdigvare  
udenfor køl



## FÆRDIGVAREN - OPBEVARING



Færdigvare sættes på køl  
løbende



Spande med færdig fars i  
kølerum  
Med låg



Uden låg

## FÆRDIGVAREN I SALGSLOKALE - BUTIK



Ske ligger på  
kant af fad



Ske ligger helt  
nede i farsen





## FÆRDIGVAREN – HOLDBARHED BUTIK



Ved lukketid bruges rester af farsen til at stege fiskefrikadeller



Fiskefrikadellerne sættes på køl til næste dag



Gammel fiskefars kasseres

## FÆRDIGVAREN I SALGSLOKALET



Fad på køl/iset i  
udstillingsdisk



Fad på disk i  
butik

Temperaturen er  
for høj (15°C)





## PERSONLIG HYGIEJNE



Korrekt  
påklædning  
Evt. handsker



Lange ærmer  
kan hænge ned i  
farsen

