



Fødevarestyrelsen

E-mail til Helle Eriksen, he@fvst.dk

Cc Kristina Skov Olsen, kriso@fvst.dk

Hellerup, den 23. april 2014

KJ

e-mail: kj@dsk.dk

Høringssvar vedrørende ... fiskefars

Idet vi henviser til Høringsportalen og jeres mail af 22. april 2014 fremsendes hermed DSK's bemærkninger.

Vi vil gerne indledningsvist takke for, at Fødevarestyrelsen med dette initiativ bidrager med information til virksomhederne, der kan hjælpe dem med at forstå og efterleve reglerne.

For overskuelighedens skyld, vedlægger vi de to tekstdokumenter med vores bemærkninger indsat i bobler.

For begges vedkommende synes vi, vejledningen ville blive mere tydelig og dermed brugervenlig, hvis man skriver "varmebehandling" i stedet for stabilisering, idet varmebehandling tilsyneladende er den eneste kendte stabiliseringsmetode.

Vedr. rengøring, sker dette normalt *efter* brug (ikke inden), vi forudsætter så, at udstyret stadig er rent, når det skal bruges igen.

Det er ikke helt klart, om der konkret er noget nyt i forhold til den tekst, der i dag ligger i hygiejnevejledningen, eller det hele blot er forklaret med flere ord. Måske kan dette belyses ved mødet 12. maj,

Billed-materialet er på høringsportalen fordelt i 2 serier:

Opbevaring af fisk – temperaturer og
Transport fersk fisk

Det er uklart, hvad der egentlig er en dækkende overskrift for hver af de to serier, og begge viser nogle af de samme ting, såsom rengøring, brug af is mv.

Billederne er gode, og de illustrerer hver for sig fint en pointe. Måske ville det hjælpe med nogle overskrifter og en indledende side, hvor man i tekst kan se, hvad billedserien indeholder.

Serien Opbevaring af fisk - temperaturer:

de samvirkende købmænd

Postboks 122 | Svanemøllevej 41 | DK-2900 Hellerup | Tlf. (+45) 39 62 16 16 | Fax (+45) 39 62 03 00

E-mail: dsk@dsk.dk | www.dsk.dk | CVR nr. 15 23 20 13 | Danske Bank 4180 4110212313

Der et billede af afskær i en vogn med is med teksten "afskær på is" til højre for billedet samt det grønne symbol (for ok). Vi synes, bunken med fisk er for høj, idet de fisk, der ligger øverst, næppe har megen glæde af den is, der ligger i bunden af vognen.

Serien Transport fersk fisk:

På et billede vises en hvid kasse og teksten "Hold øje med dato på følgesedlen", men det ligner en etiket, der er klistret på kassen. Skriv evt. "etiket / følgeseddel" (NB: på etiketten står bl.a. "Produktionsdato: 12.02.2014", hvorfor man tænker, det er fiskefars, men måske er det fisk, der er i kassen, og så er der vel tale om fangstdato – i hvilket tilfælde vi finder "produktionsdato" misvisende)

I billederne om Procedure for rengøring af udstyr viser det første billede en meget fin, ren hakkemaskine og teksten "Skyl de værste rester af", men der er ikke en eneste rest at få øje på. Man skulle tro, dette var billedet af den sidste afskylning efter desinfektionen ☺.

Vi vedlægger scanning af de nævnte tre billeder.

Det ville være logisk at vise billederne i "kronologisk rækkefølge, eksempelsvis vises der først billede af, hvordan en ske placeres i fiskefarsen i disk, derefter vises stegning af fiskefrikadeller af overskydende fars ved dagens slutning, og derefter igen tilbage i disken for at vise fiskefars på is og lange ærmer. Her burde stegning af frikadellerne komme til sidst.

Ligeledes er det for os mere logisk at vise billeder af produktion og derefter billeder af rengøring, i stedet for omvendt.

Når man ser de to serier lige efter hinanden, er det lidt ærgerligt, at der i den ene bruges blå skovl for snavset og den anden blå skovl for rent.

Vi står gerne til rådighed, hvis vore bemærkninger giver anledning til spørgsmål og ser også frem til drøftelser på mødet 12. maj.

Med venlig hilsen

Kirsten Jacobsen
Seniorkonsulent

Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri

Institution: Fødevarestyrelsen

Enhed/initialer: 280, Foder- og Fødevarer sikkerhed / CSF/HE

Sagsnr.: 2014-28-33-00002

Dato: 10-04-2014

UDKAST


GODE RÅD VED FREMSTILLING AF HAKKET FISKEKØD OG FISKEFARS


Virksomheder, der fremstiller fiskefars og hakket fiskekød, bør have fokus på:

- Friske råvarer
- Lav temperatur
- Rent og vedligeholdt udstyr
- Kvalitet af is og vand
- Ren indpakning og emballage
- Rimelig holdbarhed af færdigvare
- Hygiejnisk håndtering i butikken

Læs mere i Hygiejnevejledningen afsnit 65 og 67 og se fotoplancherne på Fødevarestyrelsens hjemmeside her ([LINK](#)).

Friske råvarer

Brug altid så friske råvarer, som muligt. Bedøm varens friskhed - lugt og se, fx om fisken er rensset ordentligt. Hold øje med datoer  og følgesedlen fra leverandøren.

Hvis du bruger maskinsepareret fiskekød til fiskefars, skal det maskinseparerede fiskekød være fremstillet efter reglerne. Det skal være maskinsepareret så hurtigt som muligt efter filetering og afpudsning, være opbevaret ved korrekt temperatur og have været frosset, hvis produktet ikke skal stabilisere  fx stegning til fiskefrikadeller. Det skal i øvrigt være behandlet hygiejnisk tilfredsstillende.

Råvaren skal have en tilstrækkelig god mikrobiologisk kvalitet, så det færdige produkt får en rimelig holdbarhed. Stil krav til din leverandør.

Fakta Kvaliteten af råvarerne kan påvirkes af mange faktorer, bl.a. fiskens fangststed og -årstid. Fiskens føde, levested og livscyklus har stor betydning for fiskens kemiske sammensætning, pH i fiskekødet og for fiskens bakteriefloa.

Lav temperatur

Hold en lav temperatur under fremstillingsprocessen af fiskefars under hele produktionen fra den rå fisk til

Oversigt over kommentarerne til (Microsoft Word - Gode r \345d om fremstilling af fiskefars m m - til h\370ring)


Side: 1

Nummer: 1 Forfatter: kj Emne: Gul seddel Dato: 23-04-2014 16:10:44
med bem DSK, Kirsten 23.04.2014

Nummer: 2 Forfatter: kj Emne: Gul seddel Dato: 23-04-2014 16:11:59
menes der fangst-dato? hvis ja, skriv det.




Nummer: 3 Forfatter: kj Emne: Gul seddel Dato: 23-04-2014 16:12:21
varmebehandles straks

den færdige fiskefars. Under hakning eller maskinseparering af fiskekød og under blanding af fiskefars kan du holde temperaturen nede ved fx at tilsætte frossen råvare, is eller iskoldt vand.


Lav temperatur betyder vel iset eller højst 2 °C. 

Frosne varer bør tø op i kølerum. Hold temperaturen i produktet under 2°C under optøning af frosne råvarer, fx maskinsepareret fiskekød eller hakket fiskekød. Temperaturen er den vigtigste faktor for kvalitet og holdbarhed af fiskevarer mv.

Undgå, at for mange råvarer står fremme uden køl ved hakkeren og sæt færdige produkter hurtigt på køl.


Hvis du bruger maskinsepareret fiskekød i fiskefars, skal du sikre, at det har været frosset hurtigst muligt efter separeringen  2. Alternativt skal det hurtigst muligt indarbejdes i en vare, der skal fryses eller stabiliseres (fx  4 behandles). 

Fakta Fordærvelsesbakterier i fiskekødet sætter gang i nedbrydningsprocesser, som forringer kvaliteten og nedsætter holdbarheden. Det er derfor vigtigt, at fordærvelsesbakterierne holdes i skak. Det gøres bedst ved en temperatur så tæt på 0 °C, som muligt.

Hvis fisk opbevares ved temperaturer over 2 °C (fx 5 °C), vil fordærvelsesbakterierne vokse, og nedbrydningen vil gå langt hurtigere. En temperaturstigning fra 0 °C til +5 °C kan halvere holdbarheden af detailpakket fisk. Fisk fordærver generelt 2 ¼ gange hurtigere ved +5 °C og 4 gange hurtigere ved +10 °C end ved 0 °C. 
Fisken vil hurtigere komme til at smage »gammel og fisket«.


Rent og vedligeholdt udstyr

Udstyr til opbevaring og fremstilling af maskinsepareret fiskekød, hakket fiskekød og fiskefars skal vedligeholdes. Det letter rengøringen.

Gør udstyret grundigt rent inde  6. Vask med egnet rengøringsmiddel. Skyl rengøringsmiddel af. Desinficer med godkendt desinfektionsmiddel og skyl efter igen med rent vand. Sørg for at komme ind i alle kroge, fx sammenføjninger og bøjninger i rør. Skil udstyr ad før rengøring, hvis det er muligt.

Is og vand af drikkevandskvalitet i produktionen

Is til nedkøling under produktion af maskinsepareret fiskekød, hakket fiskekød og fiskefars, skal være af drikkevandskvalitet.

Hvis isen indgår i produktet som ingrediens, skal isen komme fra et registreret isvær  7 og være fremstillet på den virksomhed, der bruger isen.


Isen skal fremstilles og opbevares, så den ikke bliver forurenet fx fra omgivelser eller kondens. Kar og skovle til is skal være rene.

Ren indpakning og emballage

Indpakning og emballage, fx plastbakker, flamingokasser og plastikkasser, til opbevaring af hakket fiskekød og fiskefars m.v., skal være rene, når de bruges, og oplagres under hygiejniske forhold.

Side: 2

Nummer: 1	Forfatter: kj	Emne: Gul seddel	Dato: 23-04-2014 16:14:11
Man kan vel næppe holde max 2 under selve fremstillingen, men kan skrive at den skal hurtigt nedkøles til max 2.			
Nummer: 2	Forfatter: kj	Emne: Gul seddel	Dato: 23-04-2014 16:15:36
Hvis der ikke er indgået en aftale om det modsatte skal det være behandlet efter reglerne hos leverandøren			
Nummer: 3	Forfatter: kj	Emne: Gul seddel	Dato: 23-04-2014 16:17:27
ifølge det andet dokument, kan det kun foregå, hvis der foreligger en skriftlig aftale om dette.'			
Nummer: 4	Forfatter: kj	Emne: Gul seddel	Dato: 23-04-2014 16:16:01
hvis varmebehandling er eneste mulighed kan man ike sige fx.			
Nummer: 5	Forfatter: kj	Emne: Gul seddel	Dato: 23-04-2014 16:19:06
vel uanset om det er detailpakket eller egrospakket - iøvrigt uklart hvad detailpakket betyder. udelad ordet			
Nummer: 6	Forfatter: kj	Emne: Gul seddel	Dato: 23-04-2014 16:19:28
efter			
Nummer: 7	Forfatter: kj	Emne: Gul seddel	Dato: 23-04-2014 16:20:42
menes der ikke blot en virksomhed registreret hos Fvst?			

Undgå, at indpakningen eller emballagen bliver forurenet med fx støv og kondens under opbevaring. Emballage til færdigvare bør  ikke stå direkte på en snavset træpalle eller på gulvet.

Fakta Snavset indpakning eller emballage skal gøres rent inden brug. Snavset emballage og indpakning kan i værste fald gøre forbrugerne syge eller nedsætte holdbarheden på slutproduktet.

Holdbarhed af færdigvare

Fødevarevirksomheden har ansvaret for at vurdere og fastsætte holdbarheden for de fødevarer, den markedsfører.

Benyt din viden om råvaren og produktionsflowet til at fastsætte en realistisk holdbarhed.

Start med at foretage nogle indledende undersøgelser af produktet, så virksomheden får et godt grundlag for at fastsætte holdbarhed. Vurder produktet ved udløb af den ønskede holdbarhedsperiode ved en organoleptisk undersøgelse, dvs. vurder lugt, udseende og endvidere smag af det varmebehandlede produkt.

Fakta Jo bedre mikrobiologisk kvalitet af produktet og jo mere hygiejniske fremstillingsprocedurer, jo længere holdbarhed kan man opnå i den færdige fiskefars.

MAP-pakning hæmmer væksten af en del fordærvelsesbakterier, og det kan være en fordel, når man vil producere med flere dages holdbarhed.


Hygiejnisk håndtering af fiskefars og hakket fiskekød i butikken

Skeer og andre redskaber til udportionering af fiskefars og hakket fiskekød i butikken skal være rene. Undgå at skaffet på redskaberne ligger helt nede i farsen. Læg eventuelt redskaberne i en særlig beholder til formålet.

Når en portion fiskefars hældes op i et fad til udstilling, skal portionen bruges færdig, før man hælder en ny portion fiskefars op i et rent fad.

Hold fadet med fiskefars på køl eller vel iset i udstillingsdisken.

Rester af fiskefars fra udstillingsdisken ved lukketid kan steges til fiskefrikadeller og sættes på køl til næste dag. Gammel fiskefars bør kasseres.

Undgå at tilsætte afskær til fiskefarsen, som ikke ellers kan bruge r at tilsætte rester af fiskefars fra dagen før, da det vil forkorte holdbarheden af produktet.

Side: 3

Nummer: 1 Forfatter: kj Emne: Gul seddel Dato: 23-04-2014 16:21:23
må

Nummer: 2 Forfatter: kj Emne: Gul seddel Dato: 23-04-2014 16:23:49
Undgå at tilsætte afskær, som ikke ellers kan bruges, til fiskefarsen

Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri

Institution: Fødevarestyrelsen

Enhed/initialer: 280, Foder- og Fødevaresikkerhed / CSF/HE

Sagsnr.: 2014-28-33-00002

Dato: 10-04-2014

UDKAST

FREMSTILLING OG HOLDBARHED AF MASKINSEPARERET FISKEKØD, HAKKET FISKEKØD OG FISKEFARS

Disse retningslinjer henvender sig til fødevarevirksomheder, der fremstiller hakket fiskekød, fiskefars og maskinsepareret fiskekød.


Retningslinjerne beskriver, hvad virksomheden skal være opmærksom på fx råvarekvalitet, fastsættelse af holdbarhed, brug af grænseværdierne for kimtal, og de særlige regler for fremstilling af maskinsepareret fiskekød.

Retningslinjerne supplerer Hygiejnevejledningens afsnit 65 Holdbarhed af fisk og fiskevarer og vil blive indarbejdet i Hygiejnevejledningen ved næste revision.

Link: <http://www.foedevarestyrelsen.dk/Selvbetjening/Vejledninger/Hygiejnevejledningen/Sider/65--Holdbarhed-af-fisk-og-fiskevarer.aspx>

Virksomheden skal have procedurer for god hygiejnisk praksis, så det sikres, at hakket fiskekød, fiskefars og maskinsepareret fiskekød har en tilfredsstillende hygiejnisk kvalitet ved markedsføring.

Fisk og særligt maskinsepareret fiskekød, hakket fiskekød og fiskefars er meget letfordærlige fødevarer, og holdbarheden er derfor kort. Fiskekød har et højt pH og er derfor dårligere beskyttet imod fordævelsesbakterier og har en væsentlig kortere holdbarhed end fugle- og pattedyrskød.

Den væsentligste bakterieaktivitet på kølelagret fisk foregår på fiskens overflade, og når fisken findeles ved hakning eller ved maskinseparering vil bakteriefloraen blive fordelt i hele produktet og få gunstige levevilkår. Det er derfor vigtigt at betragte hakket og maskinsepareret fiskekød som særligt sårbare produkter og give håndterings- og opbevaringsforhold ekstra fokus. Der bør især lægges vægt på god råvarekvalitet og på opbevaring af varerne ved korrekt temperatur. 

Se mere i afsnit:

65.1 Råvarekvalitet af maskinsepareret fiskekød, hakket fiskekød og fiskefars

Oversigt over kommentarerne til (Microsoft Word - Vejledning om fiskefars m m - til h\370ring)

Side: 1

Nummer: 1 Forfatter: kj Emne: Gul seddel Dato: 23-04-2014 15:30:08
med bemærkninger fra DSK, Kirsten 23.04.2014

Nummer: 2 Forfatter: kj Emne: Gul seddel Dato: 23-04-2014 15:31:34
foreslår at nævne, at korrekt temp er max 2

65.2 Holdbarhed af hakket fiskekød og fiskefars

65.3 Verifikation af holdbarheden

65.4 Vejledende grænseværdier for aerobt kimtal

65.5 Fremstilling af maskinsepareret fiskekød

65.1 Råvarekvalitet af maskinsepareret fiskekød, hakket fiskekød og fiskefars

Råvarer til fremstilling af maskinsepareret fiskekød, hakket fiskekød og fiskefars skal være så friske, som muligt. Det er vigtigt for kvaliteten og holdbarheden af produkterne.

Virksomheden skal som led i god hygiejnisk praksis have procedurer til at kontrollere kvaliteten af råvarer både i form af hel fisk, maskinsepareret fiskekød, hakket fiskekød og fiskefars, og også råvarer fra andre virksomheder.

Virksomheden bør stille specifikke krav til sine leverandører for at sikre, at kvaliteten af råvarerne er i orden. Det kan være krav til fx indhold af fordærvelsesbakterier (aerobt kimtal). Hvis virksomheden ønsker at producere hakket fiskekød eller fiskefars med flere dages holdbarhed, stiller det større krav til den mikrobiologiske kvalitet af råvaren.

Virksomheden skal have styr på opbevaringstemperatur og friskhed af både egne råvarer og råvarer fra anden virksomhed. Råvarernes temperatur bør kontrolleres ved modtagelsen.

Ferske råvarer bør også altid kontrolleres sensorisk ved modtagelsen, hvor virksomheden vurderer udseende og lugt af råvarerne. Råvarer med afvigende udseende og lugt må ikke bruges i produktionen.


Frosne råvarer kan ikke altid vurderes sensorisk ved modtagelsen, men først senere når varen tages i brug i produktionen.

[Hygiejneforordningen, bilag II, kapitel IX, pkt. 1](#)

[Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag III, afsnit VIII, kapitel V, A](#)

65.2 Holdbarhed af hakket fiskekød og fiskefars mm.

Fødevarevirksomheden har ansvaret for at vurdere og fastsætte holdbarheden for de fødevarer, virksomheden markedsfører.


Fastsættelse af holdbarhed for hakket fiskekød eller fiskefars skal bygge på virksomhedens kendskab til råvaren, fremstillingsprocesser, pakketeknologi og opbevaringstemperatur 

Virksomheden bør foretage nogle indledende undersøgelser af produkterne for at få et godt grundlag for at fastsætte holdbarheden. Ved udløb af den ønskede holdbarhedsperiode, skal virksomheden så vurdere produktet ved en organoleptisk undersøgelse, dvs. lugt, udseende og endvidere smag af det varmebehandlede produkt.

Indholdet af aerobe kim i et produkt kan være en god indikator for, hvor hurtigt produktet bliver fordærvet. Et højere indhold af aerobe kim i det færdige produkt betyder generelt en kor-

Nummer: 1 Forfatter: kj Emne: Gul seddel Dato: 23-04-2014 15:34:30

lyder som om opbevaringstemperaturen er en variabel, men den er ENTEN max 2 eller frost. må gerne tydeliggøres.

tere holdbarhedsperiode. For hakket fiskekød og fiskefars med en holdbarhed på mere end ét døgn bør virksomheden undersøge produktet mikrobiologisk for at sikre, at produktet overholder de vejledende grænseværdier for fordærvelsesbakterier ved udløb af holdbarheden (se også afsnit 65.4). 

Fisk og særligt hakket fiskekød og fiskefars er meget letfordærlige fødevarer, og holdbarheden vil normalt være kort. Holdbarheden kan forlænges fx ved at pakke færdigvaren i modificeret atmosfære (MAP), som hæmmer væksten af fordærvelsesbakterier.

Når virksomheden fastsætter en holdbarhed, skal den også overveje, hvem produktet er beregnet til. For detailpakninger til forbrugeren bør det indgå i vurderingen af holdbarhed, at pakningen kan blive købt i starten af holdbarhedsperioden og opbevaret i forbrugers køleskab ofte ved 5 °C (i stedet for ved 2 °C), til holdbarhedsdatoen udløber.

Både engrosled og detaillad skal have procedurer, som sikrer, at varen kan holde sig frisk i hele holdbarhedsperioden. Virksomheden kan vælge at bruge edb-baserede modeller til at fastsætte holdbarheden og gennemføre holdbarhedsundersøgelser.



Se et eksempel på en edb-baseret model til at fastsætte holdbarhed her:

Food spoilage and safety predictor: <http://sssp.dtuaqua.dk>

Virksomheder, der modtager hakket fiskekød eller fiskefars, men ikke varmebehandler produkterne, skal sikre sig, at der fra producentens side følger tilstrækkelige oplysninger med om varen (fx hakningstidspunkt og råvarens holdbarhed), så der kan fastsættes en holdbarhed på varen.


65.3 Verifikation af holdbarheden

Virksomheden bør løbende tjekke og verificere, at forudsætningerne for fastsættelse af holdbarhedsperioden for et produkt fortsat holder ved som minimum at vurdere produktet organoleptisk.

Især for hakket fisk og fiskefars med en holdbarhed på over et døgn vil det være hensigtsmæssigt  at undersøge mikrobiologisk for at kontrollere, at de vejledende grænseværdier for kimtallet  bliver overholdt (se også afsnit 65.4).

Fiskehandlere og andre butikker, der ikke selv fremstiller fiskefars, men udportionerer og sælger engros producerede varer, skal holde øje med, at de udbudte varer overholder grossistens/engrosproducentens holdbarhed. De skal som minimum vurdere varerne organoleptisk. Butikkerne bør også tage højde for, at håndtering i butikken kan have forurenset farsen og dermed forkortet holdbarheden.

65.4 Vejledende grænseværdier for aerobt kimtal i hakket fiskekød og fiskefars

Der er ikke fastsat mikrobiologiske kriterier for hakket fiskekød og fiskefars. Det vil dog være relevant  virksomheden undersøger fiskeprodukter for aerobt kimtal og E.coli som led i egenkontrol og bedømmer den mikrobiologiske kvalitet af produkterne. Det kan fx være ved mistanke om hygiejnebrist under transport eller produktion, ved fastsættelse og verifikation af holdbarheden eller i forbindelse med kundekrav.

Side: 3

Nummer: 1 Forfatter: kj Emne: Gul seddel Dato: 23-04-2014 15:37:38
I den nuværende tekst står f.eks. en gang om måneden. Forsvinder den tekst?

Nummer: 2 Forfatter: kj Emne: Gul seddel Dato: 23-04-2014 15:39:36
Har dette samme betydning som "bør" ovenfor?

Nummer: 3 Forfatter: kj Emne: Gul seddel Dato: 23-04-2014 15:41:18
ovenfor; bør..., hensigtsmæssigt...


Følgende parametre vil være aktuelle:

- Aerobt kimtal ved 15 °C efter fem døgn, som overfladeudsæd på Long og Hammer agar efter NMKL 184, og
- E. coli efter NMKL 125 eller anden valideret metode.

Det aerobe kimtal ved 15 °C efter fem døgn bør ikke overskride 100.000 cfu pr. g på produktionsstartspunktet og 10.000.000 cfu pr. g ved en given holdbarhedsperiodes udløb. E. coli bør aldrig overskride 10 cfu pr. g.

65.5 Fremstilling af maskinsepareret fiskekød


Maskinsepareret fiskekød er en meget letfordærvelig vare. Under maskinsepareringen mister fiskekødet sin struktur, får en stor overflade og bliver derfor meget udsat for vækst af fordærvelsesbakterier.


Fremstilling af maskinsepareret fiskekød kræver en meget omhyggelig hygiejne under produktionen. Virksomheden bør derfor benytte råvarer af en god kvalitet, holde temperaturen på produktet nede og gøre udstyret til fremstillingen grundigt rent inden  1g. Råvarerne kan være hele fisk, ben efter filetering og afskær fra fiskeindustrien.

Der er særlige regler for fremstilling af maskinseparerede fiskevarer. Ud over krav til råvarerne er der regler om, at maskinseparering skal foregå "hurtigst muligt" efter fileteringen, og at det maskinseparerede fiskekød skal indfrys "hurtigst muligt" efter separeringen. Hvad der ligger i 'hurtigst muligt' beror på en konkret vurdering, som fx bygger på følgende elementer:

- Undgå unødige ophold i produktionen - produkterne bør så vidt muligt være i proces hele tiden. Når fiskene er fileteret, og ben og afskær er frasorteret, bør varerne i princippet gå direkte til maskinseparering. Det optimale er, at afskær og ben løbende indsamles og maskinsepareres parallelt med fileteringen. Der kan dog være praktiske forhold, som gør, at man først kan maskinseparere efter dagens filetering. Maskinsepareringen bør da ske samme dag efter endt filetering.
- Filetering og maskinseparering bør ske samme dag. Som udgangspunkt er det ikke acceptabelt, at maskinsepareringen først sker dagen efter filetering. Virksomheden kan vælge at fryse afskær, fiskeben og andre råvarer, der skal bruges i produktionen, hvis det ikke kan lade sig gøre at maskinseparere umiddelbart efter modtagelsen eller fremstillingen af råvarer. Eventuel vækst af bakterier sættes hermed i bero.

Indfrysning af det maskinseparerede fiskekød skal finde sted hurtigst muligt efter fremstillingen, fordi det stopper bakterievæksten, men også fordi der sker et vist drab af bakterier. Fremstillingsprocessen skal derfor være tilrettelagt, så det er muligt.

Virksomheden, der producerer fiskefars, må ikke blot blande den maskinseparerede fiskevare i en fiskefars og sende varen videre ud til fx detailledet, medmindre den maskinseparerede fiskevare har været frosset, eller at fiskefarsen efterfølgende bliver frosset eller stabiliseret  2. Dette er nødvendigt for at minimere fordærv.


Stabilisering af produktet kan ske ved at foretage en behandling, der stopper udviklingen i produktet, både i forhold til mikrobiologisk og enzymatisk aktivitet. Den mest almindelige stabiliserende behandling er varmebehandling.  3

Side: 4




Nummer: 1 Forfatter: kj Emne: Gul seddel Dato: 23-04-2014 15:42:06
normalt rengøres efter brug.

Nummer: 2 Forfatter: kj Emne: Gul seddel Dato: 23-04-2014 15:45:43
Hvis varmebehandling er den eneste mulige stabilisering, bør man skrive varmebehandling

Nummer: 3 Forfatter: kj Emne: Gul seddel Dato: 23-04-2014 15:46:27
har ikke hørt andre nævnt !

Der skal være tale om en 'nulstilling' af produktet og ikke bare en holdbarhedsforlængende behandling. Det vil ikke være en stabilisering at pakke produktet i modificeret atmosfære eller at sætte det på køl. Der er heller ikke tale om en stabiliserende behandling, hvis man blander det maskinseparerede fiskekød med fx mel og krydderier. 

[Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag III, afsnit VIII, kapitel III, C](#)

Det er den virksomhed, der fremstiller det maskinseparerede fiskekød, der har ansvaret for, at frysning eller stabilisering m.v. foregår hurtigst muligt. Det kan accepteres, at frysning eller stabilisering  på den virksomhed, der modtager det. Men det skal fremgå af en skriftlig aftale mellem  producenten af det maskinseparerede fiskekød og modtageren, at den modtagende virksomhed så får ansvaret for at opfylde kravet om, at frysning eller stabilisering  foregå hurtigst muligt.

Side: 5

Nummer: 1 Forfatter: kj Emne: Gul seddel Dato: 23-04-2014 15:47:44
Derfor vil det også være langt tydeligere og nemmere at forstå hvis de skrives "varmebehandling"

Nummer: 2 Forfatter: kj Emne: Gul seddel Dato: 23-04-2014 15:48:14
varmebehandling

Nummer: 3 Forfatter: kj Emne: Gul seddel Dato: 23-04-2014 15:48:21
samme



I PRODUKTIONEN - AFSKÆR AF FISK



meget højt
stabilitet!
Afskær på is

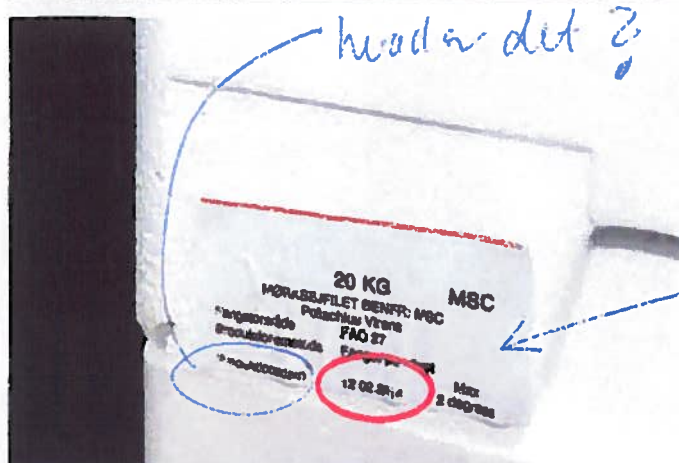


Afskær uden is





PRODUKTION - FRISKE RÅVARER



Hold øje med dato på
følgesealen



Lugt til råvarerne



Hvor længe har varen stået?



PROCEDURE FOR RENGØRING AF UDS TYR



*på faldende
rent*

1. Skyl de værste rester af



2. Vask med sæbe eller egnet rengøringsmiddel



Helle Eriksen (FVST)

Fra: Mette Lizzi Jørgensen <mlj@danishseafood.org>
Sendt: 16. april 2014 15:55
Til: Helle Eriksen (FVST)
Cc: Kristina Skov Olsen (FVST); Poul Melgaard Jensen
Emne: Høring over vejledningsafsnit om fremstilling og holdbarhed af maskinsepareret fiskekød, hakket fiskekød og fiskefars

Sag: 2014-28-33-00002
Sagsdokument: 45290

Hej Helle

Vi fra Danish Seafood Association har følgende bemærkninger til jeres fine materiale om fiskekød og fiskefars.

Er det planen er "billedbøgerne" skal stå enkeltvis som de gør nu eller vil de blive samlet eller en del af et større værk?

Hertil vil vi opfordre til at der komme en generelt overskrift på disse billedbøger, som viser præcis hvad de angår. Det skyldes at virksomhederne har mange vejledninger, og det vil skabe klarhed over præcis, hvilken vejledning de skal benytte ved denne problemstilling.

Flere steder i billedserierne veksles der mellem afskær og maskinsepareret fiskekød. Kan man gøre det tydeligere, hvornår man taler om helholdsvis det ene eller det andet. For industrien er det vigtigt, at afskær betragtes som råvare. De kunne måske tydeliggøres.

I dokumentet - Opbevaring af fisk- temperatur:

På billedsiden – PRODUKTION – RÅVAREKVALITET:

- Ved billedet med teksten – hvor længe har afskær stået uden køl?
 - Kunne man supplere med en information om, hvor længe det bør stå?
- Ved billedet med teksten- FRISK VARER?
 - Giver det mening at man skal sikre sig, at DEN hele fisk er frisk, når man taler om at bruge resterne fra anden produktion (afskær)? Ville dette ikke gå under almindelig produktion? Eller er den del ment som generel vejledning eller hvordan?

I dokumentet: Transport af fersk fisk:

- Ved billedet med teksten – Optøning af maskinsepareret fiskekød:
 - Optøning i kølerum? Kan det overhovedet praktisk lade sig gøre? Det giver mening at hvis man skal optø en frossen blok med maskinsepareret fiskekød, at dette skal ske uden at produktet kommer over 2 graders celsius. Men så vidt vi kan forstå, så skal det tage mange dage før, at en sådan blok vil være tøet op, hvis den bare ligges i et kølerum. Vil dette ikke skabe problemer i forhold til holdbarheden, da det yderste jo vil begynde at udvikle sig, hvis det ligger i 2 grader i 2-3 dage. Hertil, hvordan skal en holdbarhed så beregnes. Er det en korrekt optøningsprocedure? Kan det overhovedet lade sig gøre? Den enzymatiske nedbrydning kan være langt fremskreden efter denne optøning (hvis den altså overhovedet er forsvarelig)
- Ved billedet med teksten – frosne råvarer (billede nr. 3):
 - Hvor længe varen har stået? Kan man her supplere med, hvor længe varen bør stå?

I dokumentet: Gode råd om fremstilling af fiskefars mv:

- Afsnittet om Lave temperaturer:
 - "Frosne varer bør tøj op i kølerum. Hold temperaturen i produktet under 2°C under optøjning af frosne råvarer, fx maskinsepareret fiskekød eller hakket fiskekød. Temperaturen er den vigtigste faktor for kvalitet og holdbarhed af fiskevarer mv." – Vil det ikke tage ret så lang tid at tøj produktet op sådan, ifølge vores oplysninger til det tage flere døgn – måske over en uge - hvilket vel, vil påvirke produktets kvalitet og holdbarhed? Hvordan skal man forholde sig til det?

Med Venlig Hilsen
Mette Jørgensen
Danish Seafood Association
H.C. Andersens Boulevard 37, 1.
1553 København V.
Tlf. +45 33 14 99 99
Mobil: + 45 30 48 96 43
E-mail: mli@danishseafood.org

Danish Seafood Association



