

OPBEVARING AF FISK - TEMPERATUR



Vel iset fisk
eller højst 2°C



Vel iset fisk
eller højst 2°C



10°C
For høj temperatur

OPBEVARING - TEMPERATUR



Maskinsepareret fiskekød på
køl ved højst 2°C



Vel iset



Uden is

I PRODUKTIONEN - AFSKÆR AF FISK



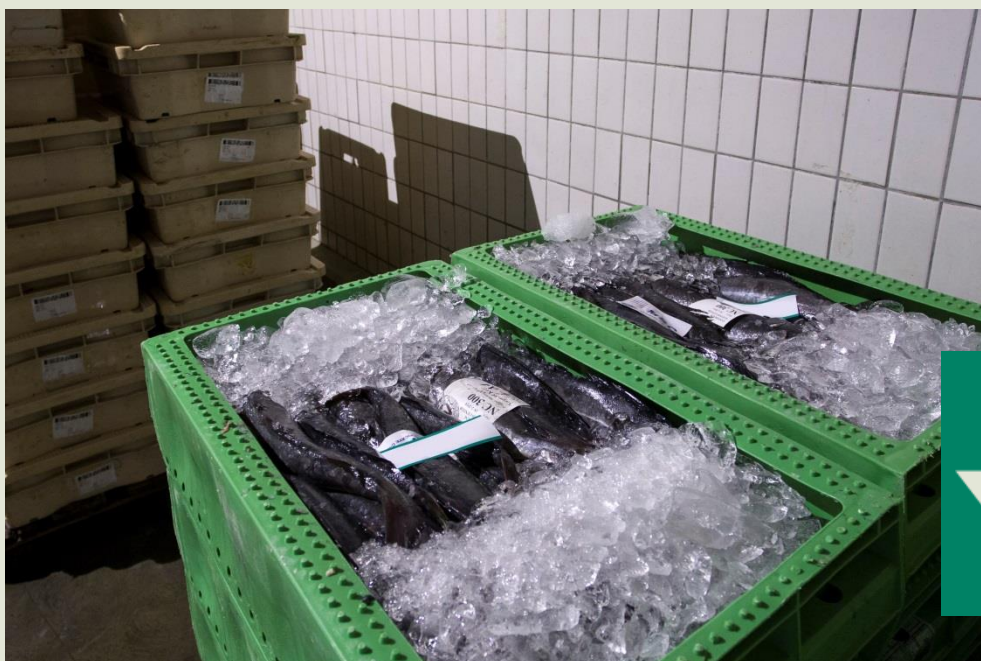
Afskær på is



Afskær uden is



OPBEVARING AF FISK - EMBALLAGE



Rene kasser



Beskidte kasser



LAGER - EMBALLAGE



Emballage på hylde



Emballage direkte
på trægulv



PRODUKTIONEN - RÅVAREKVALITET



Frisk afskær



Hvor længe har
afskær stået uden
køl?

FRISKE VARER



Bedøm varen - se



Bedøm varen - lugt



FRISKE VARER



Bedøm varen - se



Bedøm friskhed



Ikke ordentligt rensset

BRUG AF IS



Is af vand af drikkevandskvalitet



Ren skovl kun til is



Is fra gulv til vare

BRUG AF SKOVLE



Skovle til
forskellige formål



RENGØRING – SKIL UDSTYR AD



Maskine skilles
ad før rengøring



Ikke skilt ad



PROCEDURE FOR RENGØRING



1. Skyl værste rester af med vand
2. Vask med sæbe eller egnet rengøringsmiddel



Kom ind i alle kroge



3. Skyl sæbe af med vand
 4. Desinficer
 5. Skyl igen
-

PRODUKTIONEN – PRODUKT FLOW



Kun råvarer
fremme som skal
bruges



For mange
råvarer fremme

Temperaturen
bliver for høj



PRODUKTION – TEMPERATUR



Hold øje med temperaturen
undervejs i produktionen



Hold øje med temperaturen
undervejs i produktionen



Maskinsepareret fiskekød bliver
holdt iset

INDFRYSNING – MASKINSEPARERET FISK



Maskinsepareret fiskekød
bliver pakket



Maskinsepareret fiskekød
lægges løbende i indfryser



Ophobning inden frysning

PAUSER



Ingen råvarer eller færdigvarer udenfor køl i pause



Råvarer og færdigvarer udenfor køl i pause



Råvarer og færdigvarer udenfor køl i pauser
