



Fremstilling af fiskefars fra råvare til detailbutik TEMPERATUR VED TRANSPORT AF FERSK FISK



Vel iset
eller
højest 2°C



6°C





BRUG AF 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



MODTAGELSE AF VARER



Maskinsepareret fiskekød
opbevaret i fryserum



Maskinsepareret fiskekød vel
iset

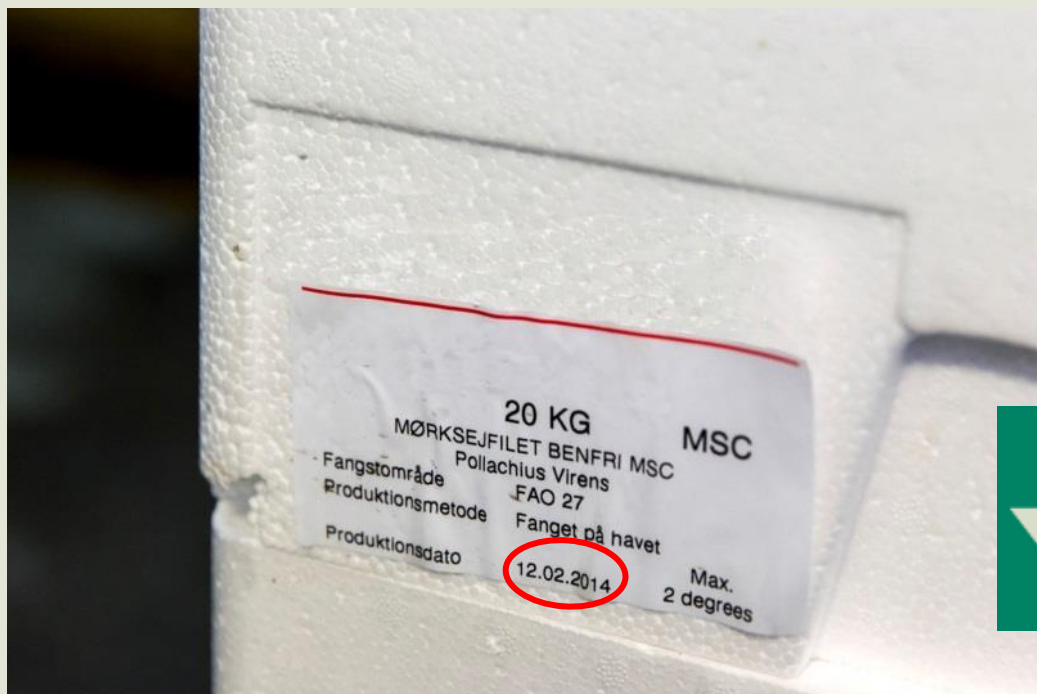
eller højst 2°C



6°C



FRISKE RÅVARER



Hold øje med
dato på varen



Lugt til råvaren





RENT UDSTYR I PRODUKTIONEN



Helt rent udstyr
ved opstart på
produktion



Råvarer hældes op
i rent udstyr ved
opstart





PRODUKTION



Kun råvarer
fremme som
skal bruges



For mange
råvarer fremme
Temperaturen
bliver for høj





PRODUKTION - HAKNING/BLANDING



Hold temperatur nede under hakning - brug fx frosnen råvare



Hold temperatur nede under hakning - brug fx iskoldt vand



Hold øje med temperatur i produktet (20°C)



EMBALLAGELAGER



Emballage til færdigvare på ren hylde



Rene spande til færdigvare på hylde



Beskidte spande til færdigvare på gulv



EMBALLAGELAGER



Emballage til
færdigvare beskyttet
mod forurening



Emballage til
færdigvare direkte på
beskidt træpalle





PRODUKTION MA-PAKNING



Hold øje med intakt svejsning
ved pakning



Hold øje med sammensætning
af gas



Færdige pakker hurtigt på køl



UDPORTIONERING AF FISKEFARS



Udportionering
af fiskefars



Ophobning af
færdig fiskefars
udenfor køl





OPBEVARING AF FISKEFARS



Færdig fiskefars sættes på køl
løbende



Spande med færdig fiskefars i
kølerum

Med låg



Uden låg



RENGØRING AF HAKKER



Skil hakker og blander 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 af



2. Vask med sæbe
eller egnet
rengøringsmiddel





PRODUKTION



3. Skyl sæbe eller
rengøringsmiddel
af



4. Desinficer og
skyl efter igen





FISKEFARS I BUTIK



Ske ligger på
kant af fad



Ske ligger helt
nede i fiskefars





FISKEFARS I BUTIK



Fad på køl/iset i
udstillingsdisk



Fad på disk i
butik

Temperaturen er
for høj (15°C)





PERSONLIG HYGIEJNE



Korrekt
påkledning
Evt. handsker



For lange ærmer
kan hænge ned i
fiskefarsen



HOLDBARHED AF FISKEFARS I BUTIK



Ved lukketid bruges rester af
fiskefars til at stege
fiskefrikadeller



Fiskefrikadellerne sættes på
køl til næste dag



Gammel fiskefars kasseres