



## Fremstilling af maskinsepareret fiskekød fra råvare til færdigvare

### OPBEVARING AF FISK - TEMPERATUR



Vel iset fisk  
eller højst 2°C



Vel iset fisk  
eller højst 2°C



10°C  
For høj temperatur



## OPBEVARING AF FISK - EMBALLAGE

---



Rene kasser



Beskidte kasser





## 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





## FRISKE VARER

---



Bedøm varen - se



Bedøm varen - lugt





## FRISKE VARER

---



Bedøm varen - se



Bedøm friskhed



Ikke ordentligt rensset

---



## PRODUKT FLOW

---



Kun råvarer /  
afskær fremme  
som skal bruges



For meget  
råvare/afskær  
fremme

Temperaturen  
bliver for høj





## TEMPERATUR I PRODUKTIONEN

---



Hold øje med temperaturen  
undervejs i produktionen -  
afskær



Hold øje med temperaturen  
undervejs i produktionen -  
maskinsepareret fiskekød



Maskinsepareret fiskekød bliver  
holdt iset

---





## OPBEVARING - TEMPERATUR

---



Maskinseparatoret fiskekød på  
køl ved højst 2°C



Vel iset



Uden is

---



## INDFRYSNING AF MASKINSEPARERET FISKEKØD



Maskinseparatoret fiskekød  
bliver pakket



Maskinseparatoret 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

---



## RENGØRING AF MASKINSEPARATOR



Maskine skilles  
ad før rengøring



Ikke skilt ad





## PROCEDURE FOR RENGØRING

---



1. Skyl 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
-