

# Gravad fisk - Princip 7 - Dokumentation och journaler

Stödjande instruktion för Livsmedelsverket och kommuner

Här finner du exempel på hur dokumentation och journaler kan se ut för gravad fisk, i det här fallet gravad regnbågslox. Observera att det inte går att kopiera exemplet rakt av för alla produkter inom sortimentet. Varje produkt har sina unika frågeställningar.

## Exempel på rutin för gravning

### Utför gravningen enligt följande

Utgå från en gravblandning (salt (52%), socker (45 %), laktat, diacetat (3%), kryddor (peppar, dill)).

Fisken är filead och putsad med ena skinnsidan intakt och pinnben har avlägsnats. Väg in det antal sidor som ska gravas per vagn.

Fisksidorna läggs med skinnsidan nedåt i en rostfri skänkvagn och gravblandningen strös över i förhållandet 1 kg blandning per 12 kg fisk.

Lager efter lager varvas fisk och salt tills vagnen är full. Utgå från vikten på partiet som ska gravas och fördela gravblandningen utifrån det angivna förhållandet.

### Lagring

Temperatur under lagring <4 C. Minst tre dagars mogning ska ske innan fisken är klar.

### Dokumentation

Parti nr	Skänkvagn nr	Datum in	Storlek	Fisk kg	Gravbl kg	Kvot gravbl/fisk (1/12)	Datum ut	Korrigerande åtgärd

## Exempel på rutin för rengöring av skivningsmaskin

Följande moment ska genomföras var fjärde timme eller vid avbrott före lunchpaus.

Demontera maskinen och montera bort rullen. Skölj rullen med kallt vatten. Grov rengörs med borste. Lägg sedan ner rullen i en ho med tempererat vatten och rengöringsmedel i en koncentration enligt tillverkarens anvisning och gör rent med en borste på alla ställen. Skölj noga, spraya på med desinficeringsmedel och låt stå. Innan användning, skölj av och montera tillbaks rullen i maskinen.

Resten av maskinen som inkluderar bord och underdel som kommer i direkt kontakt med fisken ska också sköljas noga med vatten och sedan torkas av. Bearbeta sedan ytorna med borste, varmt vatten och rengöringsmedel. Maskinen sköljs av och desinficeringsmedel läggs på och får verka några minuter innan den sköljs av med vatten.

Innan igångsättning, kontrollera rengöringsresultatet visuellt. Två gånger i veckan tas svabbprover på maskinen för förekomst av listeria spp. Resultatet dokumenteras.



provet utan anmärkning noteras detta med ett "Ok" annars görs en anteckning i journalen över felet.

För att kunna göra en så objektiv bedömning som möjligt är det viktig att bedömaren inte är förkyld, nyligen har snusat/rökt eller ätit/druckit före eller i anslutning till kontrollen eftersom det kan sätta ner förmågan i sinnesorganen att uppfatta avvikelser.

Senast uppdaterad 19 november 2019 Ansvarig grupp SV\_SL