Gravad fisk - Princip 7 - Dokumentation och journaler

Här ger Livsmedelsverket vägledning om hur kraven i lagstiftningen kan uppnås. Vägledningen är inte bindande och utesluter inte andra sätt att uppfylla kraven.

Nedan finner du exempel på hur dokumentation och journaler kan se ut för gravad fisk, i det här fallet gravad regnbågslax. 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

Exempel protokoll gravning

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. Grovrengör 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. Resultatet dokumenteras.

Exempel på rutin för svältningsgrad och smakegenskaper i primärproduktionen

Rutinen beskriver hur kvaliteten kan bedömas i en integrerad anläggning.

Datum
Ange datum för provtagningen.

Kasse nr
Ange kassens identitet.

Dygnsgrader
Beräknas som summan av antal dygn multiplicerat med vattentemperaturen sedan åtgärden påbörjades.

Svältningsgrad
Ange på en skala 1-5 vilken svältningsgrad fisken har uppnått vid provtagningstillfället. 1 representerar full tarm och 5 tom tarm.

Smak och lukt
Ange resultaten för bedömning av kokt fisk enligt de termer som framgår av anvisningar nedan.

Åtgärder
Anteckna vilka åtgärder som görs med anledning av avvikelser i svältningsgrad/lukt eller smak.

Utför provtagningen enligt följande
Ta ut stickprov på minst två fiskar. Avliva och öppna dem och iaktta sedan tarminnehållets utseende. Är tarminnehållet vattnigt och gul-grönt till färgen (färgen orsakas av gallsalter), så är tarmen tillräckligt tömd och besättningen kan slaktas.

För sensorisk bedömning avlivas minst en fisk. Utvärderingen bör ske inomhus i ett kök och efter noggrann sköljning.

Utför den sensoriska kontrollen enligt följande
För bedömning skärs en kotlettskiva på cirka 200 gram ut, och förpackas i en tättslutande förpackning som tål kokning. Inga kryddor eller salt får tillsättas. Denna förpackning sänks ner i kokande vatten. När temperaturen efter cirka fem minuter når mellan 65 och 70 ºC är fisken klar och kan efter avkylning provsmakas.

Vid kontrollen ska lukten bedömas utifrån dess karaktär och styrka speciellt om det förekommer några ovanliga lukter som kemiska odörer till exempel diesellukt. Den vanligaste avvikande lukten för färsk fisk är lukten av dy och jord. En färsk fisk ska ha en neutral lukt.

Smaken och aromen hos fiskköttet ska vara normal för arten, det vill säga något salt men neutral utifrån smakens tre övriga komponenter: bitter, sur och söt. Avvikande smaker eller aromer (innefattar även lukten) som smak av dy eller jord, härskenhet eller fodersmak ska noteras och betraktas som avvikelser. Är 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.

Exempel journal för bedömning av svältningsgrad och smakegenskaper

Senast uppdaterad 16 juli 2025 Ansvarig grupp ROR_LH