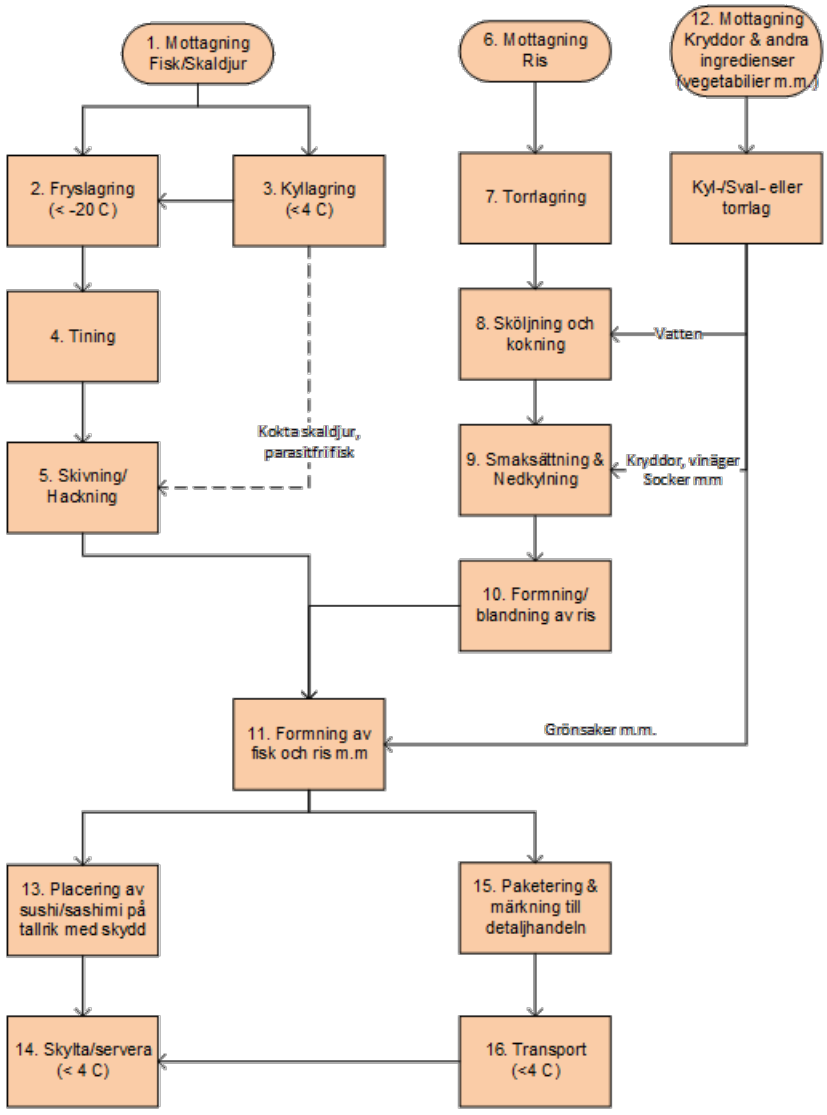
Sushi och sashimi - Flödesschema och processbeskrivning

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

Ta del av exempel på ett flödesschema och en processbeskrivning för sushi och sashimi. Observera att det inte går att kopiera exemplet för alla produkter i sortimentet. Alla har sina unika frågeställningar.

Exempel på flödesschema - sushi och sashimi



Exempel på processbeskrivning – sushi och sashimi

Nr	Processteg/ingredienser	Beskrivning
1	Mottagning fisk/skaldjur	Ankomstkontroll av färsk eller fryst fisk/skaldjur av olika arter.
2	Fryslagring	Frysförvaring vid -20 °C. Även färsk fisk/skaldjur kan frysas in.
3	Kyllagring	Färsk fisk/skaldjur anländer isad och förvaras vid en temperatur av 2-4 °C
4	Tining	Fryst fisk/skaldjur tinas i särskilt skåp med styrd temperatur.
5	Skivning/hackning	Hel fisk fileas och skinnflås för att därefter hackas eller skäras i tunna skivor, allt sker för hand.
6	Mottagning ris	Ankomstkontroll av ris, som ankommer i säckar.
7	Torrlagring	Riset lagras torrt tillsammans med andra ingredienser som inte kräver kyla.
8	Sköljning och kokning	Riset sköljs tre gånger i kallt vatten, därefter kokas det. Sköljningstegen löser upp en del av stärkelsen på risets yta varvid det minskar klibbigheten men kan också ge indikationer om det finns skadedjur i riset.
9	Smaksättning och nedkylning	Vinäger, kryddor och socker tillsätts och allt blandas för att därefter kylas till 8 °C.
10	Formning/blandning av ris	Riset blandas och formas.
11	Formning av fisk och ris mm	I detta steg, som görs för hand, blandas fisk och ris samt olika grönsaker och frukter (tillbehör) med varandra i olika formationer som sedan skärs i skivor och serveras med wasabi och sojasås. Vid direktservering är fisken kall och riset ljummet.
12	Mottagning kryddor och andra ingredienser	Ankomstkontroll av andra livsmedel som används som ingredienser vid montering.
13	Placering av sushi/sashimi på tallrik med skydd	De olika rätterna produceras på beställning och när de är klara monteras de på en tallrik och skyddas med plastfolie
14	Skylta/servera	Färdiga tallrikar ställs in i en displaykyl (max 4 °C) inför servering om inte denna sker omedelbart.
15	Paketering och märkning till detaljhandeln	Färdiga rätter förpackas med en innerförpackning omsluten av en ytterförpackning.
16	Transport	Transport sker med kylbil (max 4 °C).