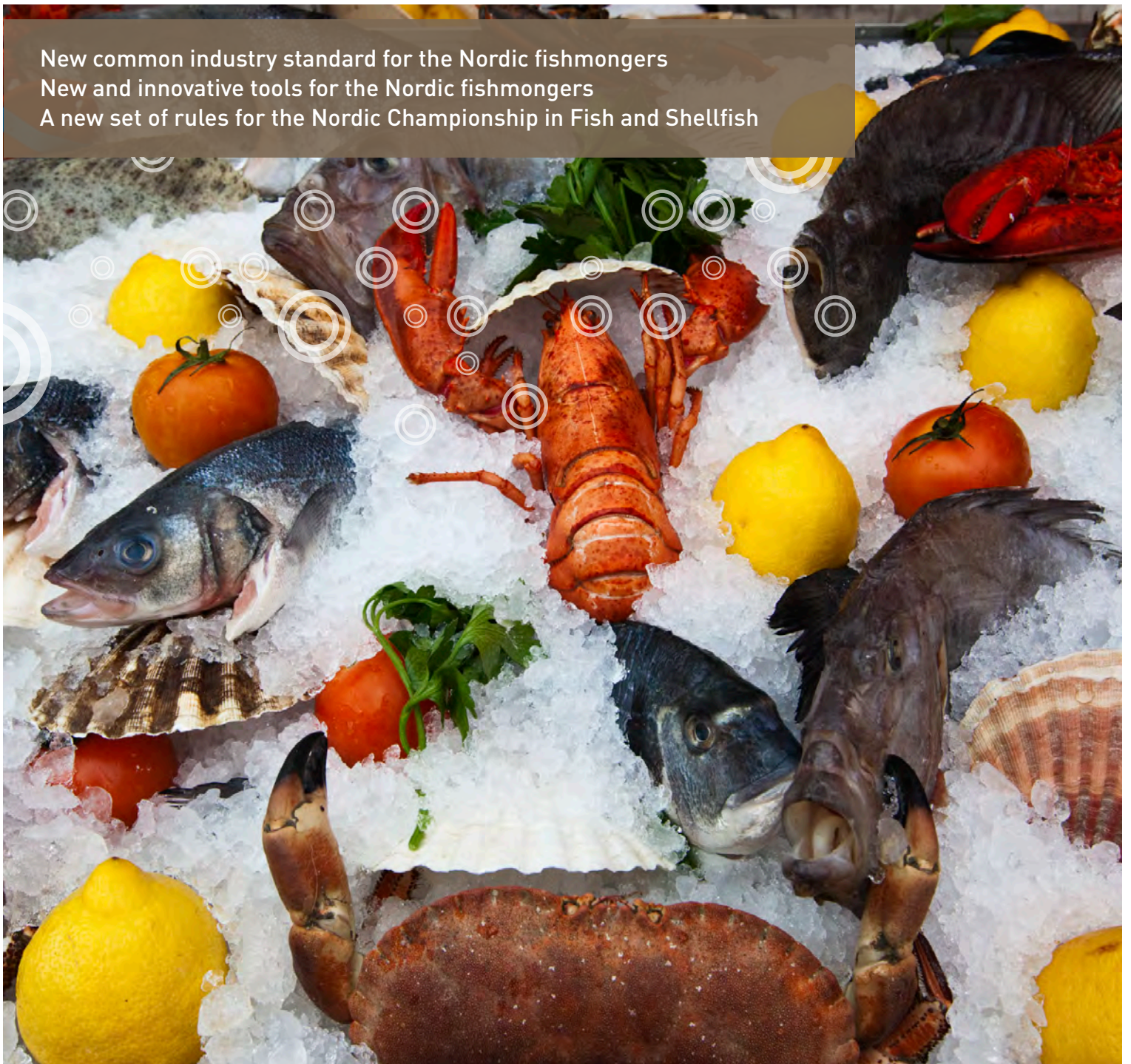


NORDIC INNOVATION REPORT 2012:23 // DECEMBER 2012

Innovative Fish Counters

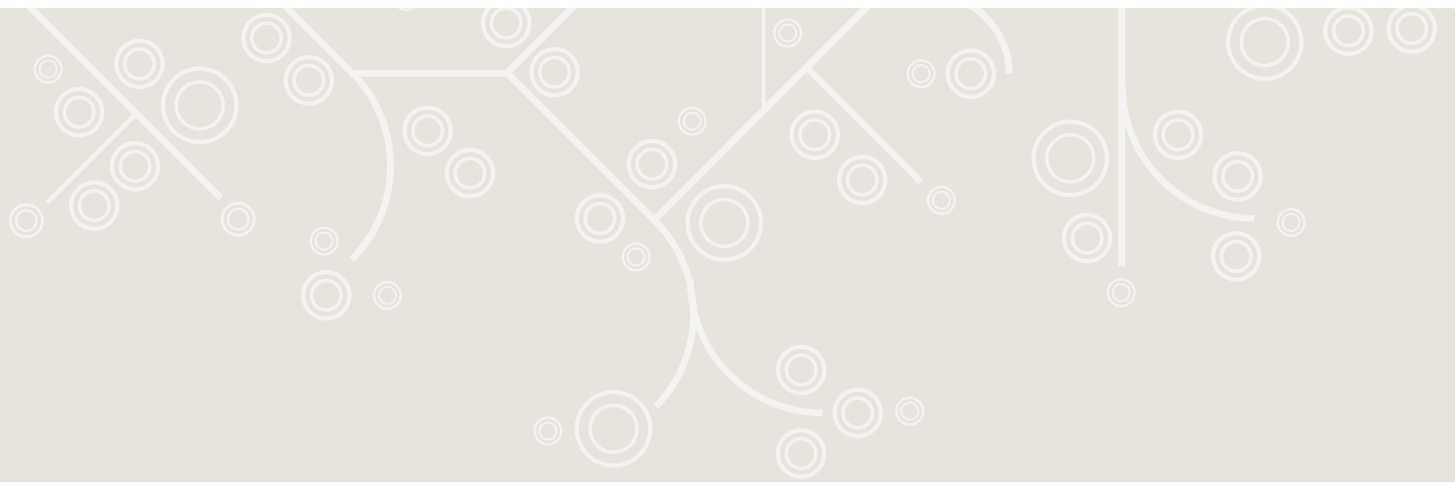
Nordic Marine Innovation, project: P-11074

New common industry standard for the Nordic fishmongers
New and innovative tools for the Nordic fishmongers
A new set of rules for the Nordic Championship in Fish and Shellfish



Innovative Fish Counters

Nordic Marine Innovation, project: P-11074



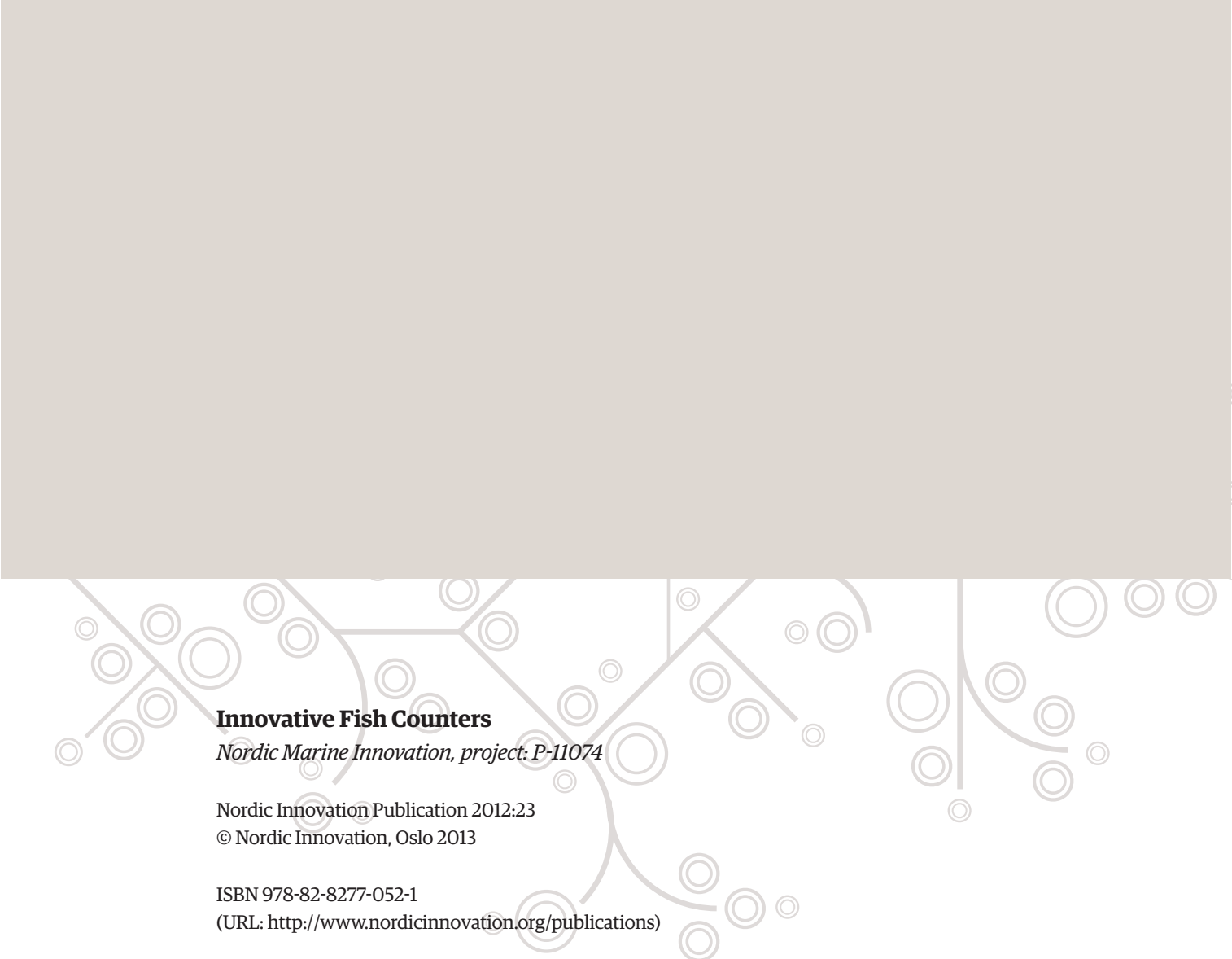
Author

Anna Askær

David Koch Dupont-Mouritzen

November 2012

Nordic Innovation Publication 2012:23



Innovative Fish Counters

Nordic Marine Innovation, project: P-11074

Nordic Innovation Publication 2012:23

© Nordic Innovation, Oslo 2013

ISBN 978-82-8277-052-1

(URL: <http://www.nordicinnovation.org/publications>)

This publication can be downloaded free of charge as a pdf-file from

www.nordicinnovation.org/publications

Other Nordic Innovation publications are also freely available at the same web address.

Author:

Anna Askær

David Koch Dupont-Mouritzen

November 2012

Publisher

Nordic Innovation, Stensberggata 25, NO-0170 Oslo, Norway

Phone: (+47) 22 61 44 00. Fax: (+47) 22 55 65 56.

E-mail: info@nordicinnovation.org

www.nordicinnovation.org

Cover photo: iStockphoto.com

Copyright Nordic Innovation 2013. All rights reserved.

This publication includes material protected under copyright law, the copyright for which is held by Nordic Innovation or a third party. Material contained here may not be used for commercial purposes. The contents are the opinion of the writers concerned and do not represent the official Nordic Innovation position. Nordic Innovation bears no responsibility for any possible damage arising from the use of this material. The original source must be mentioned when quoting from this publication.



Participants

The following project participants are parties in the cooperation agreement:

Project owner:

David Mouritzen, Nordic Council of seafood retailers

Project leaders:

Anna Askær (steering group, leader)

Joachim Hjerl (steering group, leader), Konvers Kommunikation

Project participants:

Peter Källström, Svenska Fiskhandelsförbundet (steering group)

Kari Merete Griegel, Norske Sjømatbedrifters Landsforening

Kjetil Holen, Norske Sjømatbedrifters Landsforening (steering group)

Gunnþórunn Einarsdóttir, Matís ohf. (steering group)

David Mouritzen, Danmarks Fiskehandlere (steering group)

Authors:

Anna Askær

Project leader

Konvers Kommunikation

anna@konvers.dk

Mobil (+45) 2679 1227

David Koch Dupont-Mouritzen

Project owner

Nordisk Råd for Detailfiskehandlere

david@fiskehandlerne.dk

Mobil: (+45) 28 43 18 24

Executive summary

The main purpose with the project "innovative fish counters" was to:

Create a common Nordic industry standard.

Furthermore:

Create a new set of rules for the Nordic Championship in Fish and Shellfish

And:

Create new and innovative ideas/tools to make life as a fishmonger in the Nordic countries better, by ideas that could motivate a greater consumption of seafood in the Nordic region.

The assignment to make a common industry standard was not an easy task. The reason for that can be explained with the thoughts that started the project in the first place, namely that the rules and legislation in the Nordic countries concerning fishmongers are very different - and that is even though that the rules are interpreted from the same EU legislation.

The result of the project is therefore an industry standard that in relation to various topics (ex. temperature in relation to displaying of fish) is clearly national differentiated. The purpose is of course in the long run to get an industry standard where everything is the same in all the Nordic countries, but before that can happen, the politicians in the different Nordic countries needs to interpret the EU regulations in the same way. In the short time this project has been running we have come a long way with the industry standard, and it is ready for the fishmongers to use in their everyday work.

The industry standard can be accessed on the website nordicfish.org, with a password and then the document is ready to read and print if needed.

The industry standard will not only benefit all the fishmongers in the Nordic countries but also the population in the Nordic region, as it will mean that the fishmongers can use more time to innovate in their shops and not only focus on regulations and hygiene.

The project participants have agreed, that the work from now on, is to get all the relevant Nordic ministers and legislators to review the situation concerning the fishmongers. The Danish participant has already met with the Danish Minister of food, agriculture and fisheries, and the goal is to get all the Nordic ministers in a dialogue, as the plan from here is to confront the legislators in the EU with the hopes of equal rules for all fishmongers in Europe.

A new set of rules for the Nordic Championship in Fish and Shellfish was necessary, because the previous versions did not have enough focus on the national differences that exist in relation to rules and regulations. This has affected several aspects of the championship, including the part with creation and development of a fish counter.

The creation of a new industry standard made a good opportunity to make a new set of rules. In this way, the rules can reflect the regulatory framework of the new industry standard. At the same time the championship was used to convey the message of the new industry standard and the motivations behind doing it.

The invention of a new innovative tool for the fishmongers to use both in relation to their customers, but also to each other, was a very important part to the success of the project. The tools and ideas should be used to get the residents of the Nordic countries to eat more fish and shellfish.

The project ended with two different branches of innovation. The first is about social media. The idea is to use the different channels that the different social media provides to tell good stories and news about what is happening at the different shops. The second is about helping fishmongers to focus on them as the skilled professionals they are. Therefore, the Nordic Council of Seafood retailers are working with a concept that should motivate the fishmongers and at the same time creates a willingness among the customers to buy more fish and shellfish.

The project Innovative Fish Counters has helped to create a good foundation for future cooperation between the Nordic countries. It is clear that the industry standard with its dynamic character will be a document that must be continually worked on. In addition, there are already new projects that the Nordic Council of Seafood Retailers are working on. The new projects are projects that reflect the importance of focusing on the promotion of the New Nordic cuisine. The reason that it is important for the Nordic Council of Seafood Retailers to focus on this area is that seafood is an important and essential part of the Nordic kitchen. A concrete project in this context is one that Nordic Council of Seafood Retailers have chosen to call "Nordic Lighthouse" (Nordisk fyrårn). The focus of the project is a ship that sails around the Nordic countries and through different activities convey information about the good Nordic commodities.

The Nordic Council of Seafood Retailers have therefore only just started when it comes to the task of promoting and working towards a greater consumption of fish and shellfish in the Nordic region.

Index

Executive summary.....	4
Index	6
Introduktion	7
Baggrund.....	8
Metode.....	9
Undersøgellesdesign.....	11
Udgangspunkt fra de forskellige lande	11
Norge.....	12
Sverige	12
Island	13
Danmark.....	14
EU.....	15
Opsamling.....	15
Branchekoden.....	17
Tilføjelser til branchekoden.....	18
Praktik	20
Nordiske Mesterskaber i Fisk og Skaldyr	21
Ændringer og forbedringer	21
New Nordic Food.....	21
Facebook og twitter	22
Produktudvikling.....	23
Et samlet Norden.....	23
Fremtid.....	24
Bilag.....	25
Bilag 1 - Branchekode.....	25
Branchekoden og indførelse af egenkontrol	27
Skema for tilbagetrækning:.....	62
Kontrolskema for vedligeholdelse og revision	65
Eksempel på Rengøringsplan	70
Skabelon.....	72
Kontrolskema for modtagelse af råvarer og færdigvarer:.....	79
Bilag 1: Temperaturkrav ved modtagelse.....	80
Kontrolskema for opbevaring (temperaturer):	86
Bilag 1 - Temperaturkrav	87
Bilag 2 - Illustrering af hvornår Ferske Fiskevarer er velisede.....	89
Kontrolskema for varmebehandling og nedkøling:.....	101
Koldrøgede produkter:.....	109
Varmrøgede produkter	110
Gravad produkter	112
Produktion af fiskefars	113
Forarbejdning af vildt.....	114
Bilag 1: KVITTERING FOR MODTAGELSE AF VILDT.....	116
Bilag 2 - Konkurrenceregler	121
Bilag 3 - Et fyrtårn for nordisk mad.....	132

Introduktion

Konkurrencekraften blandt de nordiske lande skal være fair og rimelig – både fiskebutikkerne imellem, men også i forholdet mellem fiskebutik og supermarked. Derfor ser Nordisk Råd for Detailfiskehandlere et stort behov for, gennem innovation i fiskedisken, at vise det maritime skatkammer frem, med det formål at bidrage til både øget forbrug af fisk og skaldyr, men også – og næsten endnu vigtigere – at være med til at sikre en fremtidig stolt og mangfoldig madkultur i Norden.

Hele diskursen omkring det "ny nordiske køkken" harmonerer ikke med mad indpakket i plastik og metal. Derfor er specialbutikkerne, herunder fiskehandlerne, vigtige brikker i den fremadrettede udvikling af den nordiske madkultur. Råvarerne og produkterne i regionen skal gøres synlige overfor både borgerne og udenlandske madturister.

Et styrket nordisk samarbejde omkring udviklingen af nordens fiskebutikker er første skridt i en retning der imødeser ovenstående udfordring.

Branchens vilkår er kendetegnet ved mange små aktører. Aktører som fra myndighedsside ofte oplever restriktioner i forhold til at udvikle deres butikker. Derudover oplever butikkerne også at, hvad der gælder for naboen gælder ikke for dem, hvilket er uholdbart. Dernæst eksisterer der også en national ulighed idet, at de respektive nordiske lande fortolker lovgivningen forskelligt. Det er til ugunst for butikkerne, og dermed også for brugerne.

Kundens behov og tilgængeligheden af maritime råvarer skal imødekommes. Hertil er innovation i nordens fiskediske et vigtigt værktøj, og noget som understøtter de indsatser som alle de nordiske lande i forvejen ved egen drift iværksætter i form af kampagner og PR for øget forbrug af fisk og skaldyr.

For at indfri ovenstående mål kræver det, at præmisser, kompetencer og regler i størst muligt omfang ensrettes. Vi kan i dag registrere store forskelle på hvordan fiskebutikker i de respektive lande behandles meget uens af myndighederne, hvilket betyder, at mulighederne for at lave innovative fiskediske er meget konkurrenceforvridende.

Vil man have en maritim madkultur i Norden, er der et stort behov for at få aktiveret Nordens fiskebutikker og få givet dem inspiration og kompetencer til at lave verdens mest indbydende og bedst sælgende fiskediske.

Baggrund

Baggrunden for projektet "Innovative fiskediske" stammer fra en diskussion i foreningen Nordisk Råd for Detailfiskehandlere, omhandlende de frustrationer som fiskehandlerne i Norden oplever på daglig basis i forhold til det at være fiskehandler.

Det viste sig i denne diskussion, at der var meget stor forskel på, hvordan regler og lovgivning er, og fortolkes i de forskellige nordiske lande. Det udsprang af et møde i forbindelse med planlægning af de Nordiske Mesterskaber i Fisk og Skaldyr, hvor en del af konkurrencen er op-pyntning af fiskedisk og her var nogle udfordringer. En af udfordringerne var blandt andet, at der ikke er de samme regler i de nordiske lande, når det kommer til, hvordan fisk skal håndteres og opbevares og dermed forskel på reglerne for hvordan fisk må ligge og opbevares i fiskediskene.

Dette gav anledning til, at David Mouritzen sekretær for Nordisk Råd for Detailfiskehandlere besluttede sig for at undersøge disse forskelle og ud fra undersøgelsen, fandt han grundlag for, at det var en god ide at få arbejde for en fælles nordisk branchekode. I forbindelse med dette var det selvfølgelig oplagt få lavet et nyt regelsæt til de Nordiske Mesterskaber i Fisk og Skaldyr der matcher denne branchekode.

I forbindelse med diskussionerne om hvad forskellen var i de Nordiske lande, blev det tydeligt at der var masser af ting der blev gjort forskelligt. Mange af disse forskellige måder at gøre tingene på, kunne dog være interessante for de forskellige parter at kende til. For når nu de svenske fiskehandlere har fundet en god måde at gøre tingene på, hvorfor skulle de danske, norske og islandske så ikke kunne gøre nytte af denne viden til at forbedre deres virksomheder? Med denne overvejelse som baggrund blev det en del af projektet at udvikle et værktøj der på en eller anden måde kunne være med til at skabe bro mellem de forskellige landes fiskehandlere. Værktøjet skulle således kunne motivere og videndele landenes fiskehandlere i mellem.

En ny fælles branchekode, et nyt sæt konkurrenceregler og et videndelingsværktøj blev således udgangspunktet for projektet der fik det sigende navn "Innovation i Fiskedisk".

Metode

Efter en diskussion i Nordisk Råd for Detailfiskehandlere mellem særligt Norge og Danmark om manglen på innovation hos de nordiske fiskehandlere samt de store nationale forskelle i forhold til reglerne for at drive forretning, besluttede Nordisk Råd for Detailfiskehandlere at undersøge muligheden for at Nordic Innovation ville være med til at samarbejde i et projekt med det formål at samle Nordens fiskehandlere. Missionen var at få lavet nogle fælles retningslinjer og at højne kvaliteten og kreativiteten hos de nordiske fiskehandlere.

Nordisk Råd for Detailfiskehandlere som er en forening med de Nordiske landes fiskehandlerforeninger som medlemmer, sendte derfor en ansøgning til Nordic Innovation, der godkendte projektet.

Sekretær for Nordisk Råd for Detailfiskehandlere David Mouritzen tog herefter fat i medlemmerne og orienterede om, at det var muligt at gennemføre projektet. Alle medlemslande undtagen Finland støttede op om projektet¹.

Projektet blev derfor sat i gang ved Nordic Innovations konference Nordic Innovations Marine Conference i januar 2012 med Danmark, Island, Norge og Sverige som deltagerlande.

Projektet Innovation i fiskedisk passer godt ind som en del af Nordic Marine Innovation Programme af flere årsager. For det første er et overordnet udgangspunkt for det Nordiske Marine Innovations Program, at programmet skal skabe samarbejde i Norden i en tid hvor de Nordiske lande står overfor en masse sammenfaldne udfordringer i den maritime sektor. Netop mange ens udfordringer, finder man hos fiskehandlerne i de forskellige nordiske lande, da fiskehandlerne i øjeblikket kæmper for at følge med de mange regler og forordninger der kommer fra EU. Derfor er et samarbejde omkring en fælles forståelse af reglerne og en fælles tilgang til at arbejde for bedre vilkår for fiskehandlerne i Norden helt oplagt at gøre som en del af dette program.

For det andet, ses der i øjeblikket en større og større konkurrence fra den omliggende verden når det kommer til den maritime sektor. Denne konkurrence viser sig hos fiskehandlerne ved, at supermarkedskæderne overtager salget af fisk og dermed overtager fiskehandlernes rolle som levrandører af fisk til forbrugerne. Dette gør de blandt andet fordi at det er nemmere for supermarkederne at forholde sig til og forstå de mange regler og forordninger. Det er en ærgerlig udvikling da der derfor ikke vil være ligeså meget frisk fisk tilgængelig for forbrugerne i de nordiske lande hvis ikke vi har fiskehandlerne. Konkurrencen kommer dog

¹ Projektleder og -ejer forsøgte i gennem en længere periode at få Finland med, via telefonsamtaler og mails. Projektleder og -ejer tilbød yderligere at besøge den finske forening så de kunne være en del af projektet, men det endte desværre med at de afslog deltagelse.

også fra andre produkter, så som kød og fjerkræ og det er derfor også vigtigt at bruge dette program til at fremme og skabe en større konsum af fisk hos indbyggerne i de nordiske lande. Mange af de andre projekter i marine programmet bevæger sig i industrien. Derfor supplerer Projekt Innovation i Fiskedisk programmet godt, da dette projekt kan være med til at skabe et godt images omkring fisk og en større konsum af fisk hos den brede Nordiske befolkningen.

Efter projektet var en realitet valgte Nordisk Råd for Detailfiskehandlere at udliciterede opgaven at køre projektet til virksomheden Konvers Kommunikation (Konvers). Konvers' rolle var at være projektleder på projektet og dermed sørge for al praktik, information og skriftlig produktion, samt rapportering og kommunikation til Nordic Innovation.

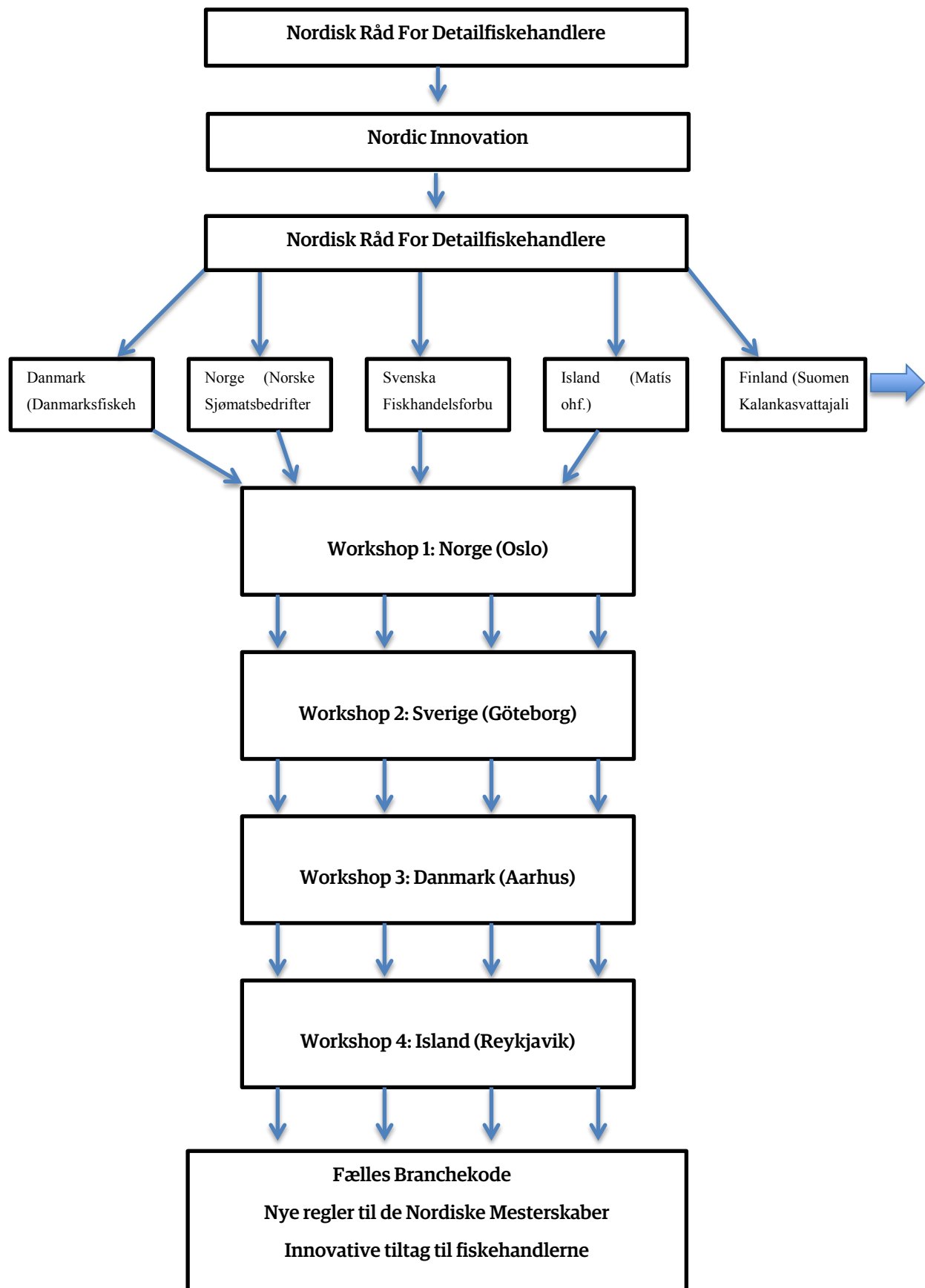
Projektet blev opdelt og arrangeret med 4 workshops - en workshop i hver af de deltagende lande.

Den dynamiske proces der blev skabt ved at afholde 4 workshops var med til at fremme udviklingen og kreativiteten i projektet. På den måde kunne perioderne mellem de forskellige workshops give mulighed for, at alle deltagere kunne tage hjem med de input der var kommet og vende dem med deres egne medlemmer og på den måde vende tilbage til næste workshop med god feedback og masser af brugbare forslag.

Ved at have ekstern hjælp til at køre processerne samt lave det skriftlige materiale, har deltagerne haft fuld mulighed for at bruge deres tid og energi på udviklingen af den fælles branchekode, nye konkurrenceregler og innovative tiltag til fiskehandlerne i Norden.

Undersøgelsesdesignet på næste side viser processen grafisk.

Undersøgellesdesign



Udgangspunkt fra de forskellige lande

Norge

Norge har et projekt om kvalitetsvurdering og første fase er i gang. Der skal derudover både defineres et "sprogbrug" omkring sensorik, og derefter udvikles et "stykke teknik" som kan bruges til at måle kvalitet med. Denne metode skal kunne anvendes på alt fersk fisk.

I forhold til et springssystem har Norge allerede nu indført registrering af hummere således de er individuelt nummereret og på den måde kan spores hvis hummeren er fanget ulovligt. Dette værktøj skal blandt andet bidrage til, at det bliver nemmere for sidste led af fiskekæden at vurdere om kvaliteten er i orden.

Generelt har aviserne/mediernes i Norge, lavet meget dårlig omtale af fisk i fiskedisk. Den slags historier kan erhvervet ikke leve med. Derfor vil en metode/værktøj til at dokumentere kvaliteten af fisken være med til at sikre, at fisk får en bedre/mere reel omtale i Norge.

I dag bruges udelukkende en metode til at identificere/måle sylfidproducerende bakterier - og det er ikke godt og omfattende nok.

Norge lever op til de gældende EU regler, men Norge har ikke fuld indsigt i den nye kontrolforordning. Og da Norge heller ikke har en branchekode - er Norge meget interesseret i at få lavet en fælles Nordisk branchekode som Norge kan bruge som udgangspunkt i forhold til den enkelte fiskehandler. Lige nu har Norge ikke noget fælles at forholde sig til.

Fisken kæmper mod kødindustrien og landbruget i Norge og derfor kræver det meget markedsføring at promovere fisken og derfor må fremtidens fiskedisk indeholde varer og budskaber der gør at man kan kæmpe mod fredagskyllingen.

Sverige

Miljøforvaltningen som er dem, der skal kontrollere landets fiskehandlere ved ikke meget om fisk. I Sverige er der forskellige lokale regler, det man må i Stockholm må man eksempelvis ikke i Göteborg, hvilket er helt ulogisk og det er uretfærdigt, når man har de samme forudsætninger når det kommer til hygiejne. Der er udfordringer omkring fangstdatoen. I forhold til, at det kan være svært at afgøre hvilken fisk der er

”friskest”. Det hele kommer an på hvordan den er blevet opbevaret. Derfor arbejdes der ikke længere med tanken om fangstdatoer.

Fremtidsidéen fra myndighedsside i Sverige er, at man som kunde med sin telefon skal kunne gå ned til fiskehandleren, scanne en kode og så får man alle informationer om fisken, hvor den er fanget, art, priser osv. Ideen om at kunne scanne fisken er baseret på både sporbarhed og nærfisk, begge emner man diskuterer meget i Sverige i øjeblikket.

Der er masser af problemer i forhold til, hvordan man administrerer at scanne fisken. Eksempelvis hvordan genereres informationerne? Et andet problem er, at alle de fisk der eksempelvis kommer fra Norge, der vil mangle information, hvis det kun er et svensk tiltag. Konceptet vil yderligere være meget omkostningsfuldt for de små fiskehandlere plus, at det vil kræve ny skiltning hver dag, hvilket vil kræve alt for meget arbejde.

En branchekode der gør, at fiskehandlerne lever op til krav om hygiejne og lovgivning ville i stedet kunne give kunderne vished om, at det er ordentlig fisk de køber uden, at de behøver at skulle scanne med deres mobiler.

En branchekode kan også være med til at forbedre inspektionerne, i øjeblikket er det Miljøtilsynet som foretager inspektioner og de ved intet om fisk og det er med til at gøre, at der ikke er den samme fortolkning af reglerne i de forskellige svenske regioner

Island

Der er nogle overordnede regler for fødevarer, som er beskrevet af MAST (The Icelandic Food and Veterinary Authority). Det er denne organisation der fungerer som platform for at implementere den relevante EU-lovgivning.

For at operere som fiskehandler skal man have licens fra myndighederne, oftest de lokale myndigheder. Herefter vil der på baggrund af en risikovurdering af butikken blive lavet rutinebesøg. Siden marts 2010, har fiskehandlere skulle leve op til nogle forskellige regler om temperaturer og parasitter.

Fiskehandlerne er først for nyligt blevet introduceret til EU's hygiejneregler, så de har ikke megen erfaring i disse.

Der er ikke nogen branchekode, kun nogle guidelines fra MAST, som er meget generelle. Herunder er der nogle retningslinjer for hygiejne, hvilket indebærer, at fiskehandlerne skal have lavet et skriv liggende om deres forventede hygiejnepraksisser.

Der er en mangel på information til branchen i forhold til, hvordan man kan/skal implementere love og regler.

Fiskehandlerne har brug for mere træning og uddannelse - dette gælder dog også de autoriteter der skal foretage den officielle kontrol af fiskehandlerne.

Den lovgivning og de regler der findes på nuværende tidspunkt er meget komplekse og meget svær at forstå, og kan derfor blive forstået og fortolket på mange forskellige måder, alt afhængig af øjnene der læser. Det er ikke alle fiskehandlere der køber deres fisk gennem "fiskemarkedet" og der bliver manipuleret med kvoterne (storkøbere kommer), derfor har fiskehandlerne brug for stabile leverancer til stabile priser.

I forhold til supermarkedsfisken kunne det være godt at have nogle regler så man kan få kunden til at tænke noget over, hvad det er de køber af fisk. Island bruger en tv-serie i øjeblikket til at oplyse og inspirere (markedsføre) islændingene til at vælge fisk.

Der skal være ens vilkår for alle fiskehandlerne når det kommer til at købe fisk på markedet således, at alle fiskehandlerne skal have mulighed for at få gode varer i deres fiskediske.

Fiskehandlerne har svært ved at konkurrere med eksporten, hvilket gør, at de har svært ved at få gode og nok fisk til deres diske. Det er fordi, at dem der sælger fisk, sælger dem i mængder af 800-1200 kg, hvilket er alt for store partier til en enkelt fiskehandler.

Mange supermarkeder køber billig og dårlig kvalitet fisk og sælger det under påskud af at være det samme som man kan købe hos en fiskehandler.

Island ser derfor mange fordele i en branchekode.

Danmark

Danmark har allerede en fungerende branchekode, men der er plads til forbedringer, og den kunne derfor være et udgangspunkt for en fælles branchekode.

I Danmark vil foreningen Danmarks Fiskehandlere gerne have, at der bør differentieres mellem supermarked og fiskehandlere. De bør ikke være i samme kategori. For hvis man vil have små specialbutikker, så bliver man nød til at differentiere reglerne.

Der er brug for konkrete eksempler i branchekoden, så det hele ikke er op til skøn og vurdering hos den enkelte tilsynsførende. Lige nu ligger magten hos den enkelte tilsynsførende og for dem er uddannelsen

meget varieret. Det er nødvendigt, at de tilsynsførende har kendskab til fiskehandlerne og de skal have været på kursus i branchekoden inden de får lov til at føre tilsyn.

I Danmark er det der hedder E-smiley ordningen en stor succes. Det er en ordning der sørger for, at fiskehandlerne via deres mobil bliver mindet om alle de forskellige ting der skal tjekkes og sørges for i deres fiskehandlerbutik i løbet af en dag/uge/måned.

Et problem i den forbindelse er, at der stadig er mangel på forståelse i forhold til mange af de ting fiskehandlerne skal gøre i løbet af en dag. Dette kunne en forståelig branchekode være med til at åbne op for.

EU

Mange af de fire deltagende landes nationale regler og forordninger, er fortolkninger af den samme EU lovgivning. Et af udgangspunkterne for den fælles nordiske branchekoden er derfor også at arbejde mod, at alle lande fortolker EU lovgivningen ens. Nedenstående beskrivelse fra EU har blandt andet givet anledning til meget forskellige fortolkninger i de nordiske lande og omhandler hvilke temperaturer som fisk skal opbevares ved.

KAPITEL III: KRAV TIL VIRKSOMHEDER, HERUNDER FARTØJER, DER HÅNDBTERER FISKEVARER

Lederen af en fødevarevirksomhed, der håndterer fiskevarer, skal sikre, at følgende krav, hvor det er relevant, er opfyldt på virksomheden.

A. BESTEMMELSER FOR FERSKE FISKEVARER

1. Nedkølede, u-emballerede varer, der ikke skal distribueres, forsendes, tilvirkes eller forarbejdes straks efter ankomsten til en virksomhed på land, skal opbevares i is under passende forhold. Der tilføres is, så ofte det er nødvendigt.

Emballerede ferske fiskevarer skal nedkøles til en temperatur, der nærmer sig temperaturen for smeltende is.

Opsamling

Som opsamling på de udgangspunkter som de forskellige lande kom med, var det tydeligt, at en fælles branchekode ville være et godt redskab for at fiskehandlerne i Norden til at optimere deres forretninger. En branchekode vil kunne være med til at give et bedre overblik over regler og lovgivning, så fiskehandlerne kan have fokus på at udvikle gode butikker med gode produkter, i stedet for kun at have fokus på forordninger og hygiejne. Yderligere vil en fælles tolkning af EU reglerne være med til at skabe mere fair konkurrence i Norden.

Branchekoden

Det blev valgt at bruge den eksisterende danske branchekode som udgangspunkt for den nordiske. Det er dog vigtigt i arbejdet med udviklingen af branchekoden at huske på, at der stadig er forskelle mellem de forskellige lande. Derfor indeholder branchekoden elementer der kun er gældende for nogle lande og andre der er for alle. Ud for regler/forordninger som ikke gælder for alle vil der være angivet hvilke lande disse regler er gældende for. Dette vil være anført med landekoderne IS, N, S eller DK. På den måde bliver det let overskueligt hvilke lande de forskellige regler/forordninger er gældende for.

Branchekoden er et dokument der indeholder en masse information om hvilke processer man bør leve op til i forbindelse med håndtering af fisk. Ikke alle dele af branchekoden er lige kristiske i forhold til myndighedskontrol og derfor er der af samme grund lavet nogle forskellige farvekodninger i branchekoden, for at gøre den mere brugsvenlig og overskuelig. Der er i den forbindelse flere steder skrevet med henholdsvis blå eller rød skrift. Den blå skrift indikerer, det der kaldes GMP'er, som står for Good Manufacturing Practice eller på dansk Gode arbejdsgange i produktionen. Gode arbejdsgange i produktionen er betegnelsen på steder og processer i forretningen, som på sigt kan være årsag til risiko for fødevarer sikkerhed. Det er processer, der ikke umiddelbart kan holdes i konstant styring, men som skal overvåges for at minimere risikoen for fødevarer sikkerhed. Den røde skrift indikerer CCP'er, Critical Control Points eller på dansk kritiske styringspunkter. Kritiske styringspunkter er betegnelsen for de steder og arbejdsgange i forretningen, som er kritiske for fødevarer sikkerheden og som skal kunne dokumenteres i forbindelse med egenkontrol.

Branchekoden er uden tvivl et stort dokument der kan være svært at overskue, og derfor er projektdeltagerne blevet enige om, at der skal gøres noget for at gøre det nemmere for den enkelte fiskehandler at gå til branchekoden. Derfor arbejdes der i øjeblikket hårdt på at færdiggøre en web-plattform der gøre det muligt at ligge branchekoden på hjemmesiden nordicfish.org. På hjemmesiden vil man kunne søge i dokumentet efter specifik information, se fotos og videoer, der beskriver de forskellige regler samt selvfølgelig kunne printe branchekoden ud, hvis man er interesseret i det. Den online version af branchekoden vil være klar ultimo december/ primo januar og vil blive lanceret i forbindelse med Sjømats dagene i Trondheim i slutningen af januar hvor alle projektdeltagerne mødes.

Branchekoden er et dynamisk dokument, da der løbende kan komme ændringer i forhold til regler, og da branchekoden ligger online, vil den her løbende blive ændret, hvilket betyder at fiskehandlerne i Norden hele tiden vil kunne finde en opdateret version på den fælles hjemmeside. Da det som sagt ikke er alle regler/forordninger der er de samme for alle lande på nuværende tidspunkt, krævede det en gennemgang af forskellige områder for at kortlægge disse forskelle. Nedenfor kan ses de elementer der i første omgang skulle tages stilling til i forhold til nationale forskelle/uligheder i forhold til branchekoden. Se bilag 1 for hele branchekoden.

Tilføjelser til branchekoden

2/3 reglen

Man må max sælge engros op til 2/3 dele af ens samlede omsætning og maksimalt 1500 kilo engros om ugen.

Transporttemperaturer

Små virksomheder må bringe fisk ud i en vis periode i op til 3 timer, det behøver ikke foregå i en godkendt kølebil, skal dog stadig være på køl hele tiden.

Optøning af emballerede varer

I Danmark skal man have et særligt bord til optøning af frosne vare. Disse regler findes ikke i nogle af de andre nordiske lande.

PAH

Hvis du har dit eget røgeri, er der grænser for hvor mange tjærestoffer der må være i fisken når der ryges i egen ovn. I forhold til denne problematik, laves der nogle anbefalinger i forhold til hvad man skal gøre for ikke at nå grænseværdien for PAH (det kunne eks. være viden om træsorter, udluftning m.v.) I Sverige og Norge har de kun få fiskehandlere der ryger selv, så det er ikke så relevant for dem.

Økologi

I Danmark har man et økologi-regelsæt , der betyder at hvis man sælger hele økovarer, er det ikke noget problem, men lige så snart det skæres op eller der gøres noget ved det, så skal man holde et økologiregnskab. I Sverige skal man dokumentere, at det man har købt skal stemme overens med det man har solgt af deres "krav" fisk. Så på den måde er det meget på samme måde som det danske øko-regnskab.

Temperaturer i fiskedisk & 2-gradersreglen

Der skal være 2 grader i fiskedisken i Danmark, men Danmark har fået lavet en aftale om at alt andet i butikken skal tjekkes før, at fisken måles og det er blevet godkendt at fisken kan være op til 4 grader. I Sverige er der ikke nogle konsekvenser i form af bøde hvis der er for varmt i disken. I Norge skal der også ligges vægt på den generelle hygiejne. I forhold til den nordiske branchekode, er det meget vigtigt for Norge, Sverige og Island at der ikke kommer til at være en 2 graders temperaturregel, som der er i Danmark.

Godkendelser og uddannelses papirer

I Danmark er der krav om, at hvis man arbejder i fiskebutik og laver andet end at slå ind på kasseapparatet, så skal man have et hygiejne bevis. I Norge skal der være oplæring af hygiejne i butikkerne, men ikke noget direkte kursus, det er noget de laver i butikkerne. I Sverige skal man også på kursus. I Island skal man bare

have forstået reglerne, men du behøver ikke have været på kursus. I branchekoden vil fremgå hvordan reglerne er i de forskellige lande, så de forskellige myndigheder kan se forskellene.

50 kilometer distance

I Danmark må man kun kalde, at vare er produceret lokalt, hvis de max er kørt 50 kilometer. Dette er ikke særlig fleksibelt da 50 kilometer ikke er langt. Denne regel gælder ikke i andre af de nordiske lande

Bøder

Når man som fiskehandler træder forkert i Danmark, bliver det straffet med bøde og bøden bestemmes ud fra hvor meget butikken tjener. Grænsen for hvornår en butik er stor og får den maximale bøde på 10.000 kr. er dog så lav, at flere fiskebutikker hurtigt når der op og derfor betaler det samme som de store supermarkedskæder. I de andre nordiske lande får fiskehandlerne ikke bøder.

Kvalitet i forhold til hjemmelavede varer

I Danmark må du ikke kalde ting for hjemmelavet, hvis det ikke er hjemmelavet, så derfor er der meget strenge regler om, at man ikke må fejlmarkedsføre varer. I Norge kan de kalde tingene hvad de vil, man har dog haft en diskussion om problematikken eftersom at man må kalde varer, eks. laksekager for laksekager selvom der reelt kun er 5 % laks i og resten er torsk.

Regler for hvilke remedier der må ligges i fiskedisken

Dette handler om, hvad det er man må have liggende i fiskedisken når man pynter den. I Danmark har myndighederne ikke kunne give direkte besked, så de er ved at undersøge det. I Norge må de kun bruge plastik og kogt tang. I Sverige må de bruge renvaskede krydderurter. Norge mener, at det er vigtigt, at vi kommer med en anbefaling om hvad der er en god ide at ligge i disken og det er vigtigt, at det er nogle meget klare retningslinjer så de ikke kan misforstås. I Sverige har de i højere grad regler om fisken i disken i forhold til is, men ikke i forhold til dekoration. Et af de forhold som Norge påpeger der er vigtigt at give en vejledning til er, at det er meget vigtigt, at fiskene i disken ligger kød mod kød og skind mod skind.

I Norge tager de desuden vareprøver to gange om ugen som skal sende til tjek hos myndigheder.

Norske parasitfrie laks

De svenske regler i forhold til rå-fisk er, at de tidligere har skullet fryses i 4 timer, men nu med de parasitfrie laks, så fryses de ikke længere og heller ikke torsk. I Norge arbejder de på at få dokumentationen færdig så de ikke behøver at fryse laks (torsk- lidt længere ud i fremtiden). Der er også EU regler på området. I Danmark skal alle fisk fryses - men regner ligesom Norge med at laksen snart godkendes.

Mærkningsregler

Krav om mærkning med fangstdato er også meget forskellig. EU har en markedsforordning, men ligesom mange af EU's andre forordninger bliver denne også fortolket forskelligt landene imellem. I Sverige skriver de den dag fisken er indkøbt, det vil sige, at den kan være to dage gammel når den mærkes, hvorimod man i Norge og Danmark mærker med fangstdato.

Latinske navne

Krav i Danmark om at der skal være skiltning med de latinske navne, så det er tilgængeligt for forbrugeren at se hvad de fisk de har i butikken hedder på latin. I Sverige er reglerne endnu mere strenge og de skal på hver skilt i disken skrive hvad det er fisken hedder på latin. I virkeligheden kan det ses som en slags konkurrence forvridding, da der ikke er de samme krav til slagtere, grønthandlere, bagere m.fl. for hos dem står der jo ikke noget på latin.

Kalibrering af vægt

Alle vægte skal kalibreres på faste tidspunkter, dette er gældende i alle de nordiske lande.

Praktik

Branchekoden er tilgængelig på den fælles nordiske hjemmeside Nordicfish.org og den vil løbende blive opdateret. Det er valgt, at skrive branchekoden på dansk, da deltagerne blev enige om, at dansk var det sprog der bedst samlede de fire lande. På længere sigt vil der arbejdes på, at branchekoden vil være tilgængelig på samtlige nordiske sprog, også finsk, da Nordisk Råd for Detailfiskehandlere har en ambition om at have alle nordiske lande aktive i foreningen. Da branchekoden som tidligere nævnt er et dynamisk dokument vil det betyde, at den udgave der er med i rapporten her, som bilag, måske allerede vil have nogle ændringer. Dog vil det overordnede indhold ikke være ændret og branchekoden her i rapporten kan dermed ses og læses, hvis formålet er at få en grundlæggende forståelse af branchekodens indhold og funktion.

Nordiske Mesterskaber i Fisk og Skaldyr

Konkurrencen Nordiske Mesterskaber i Fisk og Skaldyr bliver afholdt hver andet år og det er de forskellige Nordiske lande der skiftes til at afholde det. Konkurrencen har i dens levetid haft nogle udfordringer eftersom, at der som tidligere beskrevet er forskellige regler for eksempelvis fiskediske i de forskellige lande. Det har betydet, at en disciplin som op-pyntning af fiskedisk var svær at dømme på lige vilkår eftersom, at man i Norge eksempelvis måtte noget helt andet end i Danmark. Derfor var udformningen af en fælles branchekode en god mulighed til at få lavet et nyt opdateret og bedre regelsæt for konkurrencen. Nedenstående punkter er vedtaget og medtaget i det nye regelsæt, der kan ses i bilag 2.

Ændringer og forbedringer

- At give point for de enkelte discipliner så man kan følge konkurrencen
- Disciplinelementer fra hvert land
- Kåre Nordens bedste fiskefrikadellefars
- Konkurrencer med tidspres (rødspætteflåning, østersåbning, laksefilering)
- Lave en klar adskillelse mellem kokkefaget og fiskehåndværket
- Ukendte elementer, så man ikke kan forberede sig på det derhjemme
- Den forsvarende mester skal have lov til at forsvare sin titel
- Hvis man vinder igen (2 gange) - så kan man ikke stille op igen, men så bliver man dommer
- Dommerpanelets sammensættes af alle deltager lande.

Konkurrencen blev i 2012 afholdt i Aarhus (Danmark) i forbindelse med Food festival og de nye konkurrenceregler var en succes, det må dog forventes, at der løbende vil være forbedringsforslag til konkurrencereglerne.

New Nordic Food

En del af projektet omhandlede som nævnt at skabe dialog og initiativer i de forskellige deltagerlande vedrørende at få folk til spise mere fisk og skaldyr.

Derfor har en del af workshopsne også omhandlet hvad fiskehandlerne kan gøre for at påvirke dette. Særligt ved den sidste workshop på Island, var emnet på dagsordenen. Fokusset var således her på hvilke innovative tiltag man kunne lave hos fiskehandleren som dermed kunne være med til at få folk til at spise mere fisk og skaldyr.

Det blev til to forskellige grene af innovative tiltag. Den ene omhandlende brug af sociale medier til at fortælle spændende historier og nyheder om hvad der sker hos fiskehandlerne, samt til formidling af gode tilbud. Den anden tager udgangspunkt i at hjælpe fiskehandlerne til at sætte fokus på dem som de dygtige fagmænd de er, samt på hvordan de kan udnytte fisken til fulde og dermed undgå spild og få fuld fortjeneste på de gode fisk samtidigt med, at denne gode fortælling kommer frem.

Facebook og twitter

Facebook og twitter er af mange fiskehandlere stadig anset som forholdsvis ukendte medier i forhold til at promovere deres butikker. Derfor kan anvendelsen af disse sociale medier, gavne mange fiskehandlere, da det både kan være en kommunikationsplatform til kunder og potentielle kunder, men også et kommunikationsredskab fiskehandlerne i mellem.

Udgangspunktet er at have nogle ambassadørbutikker, der sørger for "at starte" på disse sociale medier og for, at der er vedvarende aktivitet. På den måde kan de motivere andre fiskehandlere til også at dele deres tanker, billeder, opskrifter m.v.

En udbygning af dette er yderligere, at nogle vil have web-kameraer i deres fiskebutikker, så man kan følge med i hvad der laves i butikkerne.

Udover aktiviteterne på de sociale medier, er der også andre mere offline tiltag, der kan være med til at styrke innovationen hos de nordiske fiskehandlerne. Det er eksempelvis ekskursioner som alle nordens fiskehandlere inviteres til, designs der kan bruges til at skabe stemning i deres butikker, T-shirts og plakater. Disse forskellige ting skal kunne findes på www.nordicfish.org, hvor alle nordens fiskehandlere kan downloade både grafik og baggrundsmateriale som understøtter specifikke fortællinger/temaer som fiskehandlerne kan arbejde med i forhold til at være innovative.

De ovenfor nævnte aktiviteter vil blive sat i gang i forbindelse med, at alle projektdeltagere mødes i Trondheim i januar i forbindelse med sjømatsdagene. Her vil de forskellige lande komme med deres bud på ambassadørbutikker, som er fiskebutikker der har mod på at gå foran med budskabet om at styrke det nordiske fiskehandler fællesskab. Det vil derfor være en fælles nordisk indsats, således at eks. danske fiskhandlere kan have glæde af den viden og de aktiviteter der foregår hos de svenske og omvendt.

Produktudvikling

Det skal dog ikke glemmes, at en vigtig del af innovationen hos fiskehandlerne, som skal få kunderne til at spise mere fisk ligger i at innovere på produkterne i fiskedisken. Det handler om at tilpasse og tilbyde nogle spændende råvarer som kommer forbrugerne til gode.

Denne produktudvikling hænger selvfølgelig i tråd med en opgave om at fortælle en historie om det produkt der sælges. Derfor vil Nordisk Råd for Detailfiskehandlere arbejde med et koncept der omhandler områder og ideer der både motiverer fagmanden og skaber inspiration og købelyst hos kunderne. Og grundtanken til dette er her i første omgang at lave et tema om, hvordan man bruger hele fisken.

- Tema om at udnytte hele fisken (fokus på velsmag, madspild, fagkundskab)
 - En til forbrugerne om, at man bruger hele fisken og at meget af det man ikke normalt bruger faktisk smager godt og ikke må gå til spilde!
 - En til fiskehandlerne hvor man fortæller den gode historie om økonomien, så de motiveres yderligere til gå ind i dette nye univers.

Der laves nogle film/billedserier hvor der laves opskrifter og fortællinger om dette.

Det bliver dermed en palette af forskellige innovative tiltag som forhåbentligt kan være med til at skabe en større interesse for fiskehandlere i Norden og for deres lækre og friske produkter, som er en stor og vigtig del af fødevarerne når vi taler om New Nordic Food.

Et samlet Norden

Det er med stor fælles nordisk tilfredshed, at vi afslutter projektet Innovation i Fiskedisk. Det har været en stor succes og projektet har været med til at skærpe samt styrke fællesskabet mellem de nordiske lande. Det er lykkedes at få lavet et "first draft" på den fælles nordiske branchekode, som dermed danner udgangspunkt for det fortløbende arbejde der vil være for Nordisk Råd for Detailfiskehandlere med at udvikle, opdatere og forbedre branchekoden.

Derudover var et godt Nordisk Mesterskab i Fisk og Skaldyr med til at skabe en god base til at teste både branchekode elementer, men også at få formidlet, at de Nordiske fiskehandlere står sammen om det vigtige formål at få det nordiske folk til at spise mere fisk og skaldyr.

Dette projekt er dermed kun starten på et kontinuerligt og dynamisk samarbejde mellem de nordiske landes fiskehandlerforeninger mange år frem.

Fremtid

Projektet Innovation i Fiskedisk har været med til at skabe et godt fundament for det fremtidige samarbejde mellem de nordiske landes fiskehandlerforeninger. Det er klart at branchekoden med dens dynamiske karakter vil være et dokument, der kontinuerligt skal arbejdes på, ligesom vi også må forvente, at der løbende vil være forbedringsforslag til vores konkurrenceregler. Derudover er der allerede nu projekter i regi af Nordisk Råd for Detailfiskehandlere på tegnebrættet, som fortsat tager afsæt i det Ny-Nordiske-køkken, og som bygger videre på vores nye fundament på en kreativ og innovativ facon.

Følgende konkrete tiltag vurderes at sætte fokus på innovation, inspiration og kreativitet hos nordens fiskehandlere og dermed også på de maritime råvarer - der om noget må betegnes som centrale i nordiske køkken:

- Fælles studieture i regi af Nordisk Råd for Detailfiskehandlere
- Samarbejde om kampagneideer og koncepter
- Deling af gode tiltag, spændende produkter, indretning af butikker mv. via sociale medier forankret på nordicfish.org

Derudover har projektet, Innovation i Fiskedisk, givet anledning til en helt ny projektide (som vi mener i sig selv er et innovativt tiltag), som foreningen den kommende tid vil arbejde på at søge finansiering til. Projektet har arbejdstitlen "Nordisk Fyrtårn". Omdrejningspunktet for projektet er et skib der sejler rundt i Norden, og gennem forskellige aktiviteter spreder det gode budskab om de gode nordiske råvare (bilag 3 beskriver lidt mere om projektideen).

Konklusionen er tydelig; Nordisk Råd for Detailfiskehandlere er kun lige startet, når det kommer til opgaven om at promovere og arbejde for et større fokus på konsum af kvalitetsfisk og skaldyr i Norden.

Bilag

Bilag 1 - Branchekode

Nordisk Branchekode for Fiskehandlere

Afsnit 1 Indledning og risikovurdering for en fiskehandler lokaliseret i Norden og med standard sortiment og opsætning.				
Dokument nr.	Navn	Oprettelsesdato.	Revideret	Udgået
Dokument nr. 1	Indledning	September 2012	September 2012	
Dokument nr. 2	Flowdiagram samt beskrivelse af arbejdsgange for en fiskehandler	September 2012	September 2012	
Dokument nr. 3	Risikofaktorvurdering for en fiskehandler	September 2012	September 2012	
Dokument nr. 4	HACCP plan Oversigt over alle Kritiske Styringspunkter – samt beskrivelse af overvågning	September 2012	September 2012	

Afsnit 2 Overvågningsprocedurer				
Dokument nr.	Navn	Oprettelsesdato	Revideret	Udgået
Procedure nr. 1	Sporbarhed og tilbagetrækning	September 2012	September 2012	
Procedure nr. 2	Vedligehold og revision	September 2012	September 2012	
Procedure nr. 3	Personlig hygiejne	September 2012	September 2012	
Procedure nr. 4	Rengøringsprocedure	September 2012	September 2012	
Procedure nr. 5	Råvare og varemodtagelse	September 2012	September 2012	
Procedure nr. 6	Opbevaring af råvarer og varer	September 2012	September 2012	
Procedure nr. 6A	Fremlæggelse af fisk i fiskedisk	September 2012		
Procedure nr. 7	Filetering eller produktion af varer	September 2012	September 2012	
Procedure nr. 8	Procedure ved salg og servering. Herunder mærkning og vejledning.	September 2012	September 2012	
Procedure nr. 9	Retningslinjer ved produktion af koldrøgning, varmrøgning, fremstilling af fiskefars og gravad produkter	September 2012	September 2012	

<i>Procedure nr. 11</i>	<i>Økologi og Krav</i>	<i>September 2012</i>		
<i>Procedure nr. 12</i>	<i>Østersbassiner</i>	<i>September 2012</i>	<i>September 2012</i>	
<i>Bilag nr. 1</i>	<i>Modtagelse af vildt</i>	<i>September 2012</i>	<i>September 2012</i>	

Afsnit 3

Generelle retningslinjer

Dokument nr.	Navn	Oprettelsesdato	Revideret	Udgået
<i>Del 1</i>	<i>Uddannelser og kurser</i>			
<i>Del 2</i>	<i>Transport og grossistvirksomhed</i>			
<i>Del 3</i>	<i>Lejlighedsvis arrangementer</i>			
<i>Del 4</i>				
<i>Del 5</i>				
<i>Del x</i>	<i>Gode manerer ved tilsyn</i>	<i>September 2012</i>	<i>September 2012</i>	
<i>Del x</i>	<i>Kontaktinformationer</i>			

Afsnit 1 Dokument nr. 1	Nordisk branchekode for fiskehandlere	Dato: September 2012
Indledning – generel information		

Branchekoden og indførelse af egenkontrol

Den enkelte forretning skal selv sikre, at der forefindes et egnet egenkontrolprogram i forretningen.

Nærværende branchekode danner grundlag for udarbejdelse af forretningsspecifikke egenkontrolprogrammer, og tager således afsæt i en målrettet risikofaktoranalyse for fiskeforretninger udført af Bureau Veritas.

Det er vigtigt at bemærke, at tilsynsmyndighederne ved kontrol med virksomheder, SKAL tage hensyn til branchekoder. Branchekoden vil endvidere blive anvendt af tilsynsmyndighederne ved vurdering af virksomhedens behandling og salg af fødevarer, samt ved vurdering af egenkontrolprogrammet, samt andre fødevarerrelaterede afgørelser og diskussioner.

Lovgivning vedrørende afsnit 1:

EUROPA-PARLAMENTETS OG RÅDETS FORORDNING (EF) Nr. 852/2004

EUROPA-PARLAMENTETS OG RÅDETS FORORDNING (EF) Nr. 853/2004

Egenkontrol i Fiskeforretningen

Hvad er egenkontrol?

Egenkontrol er de systematiske handlinger, virksomhederne udfører for at sikre, at fødevarelovgivningen overholdes. Egenkontrollen skal sikre, at virksomhederne har procedurer til at overvåge, at produkterne ikke udgør en sundhedsmæssig risiko, og at fødevarelovgivningen i øvrigt overholdes.

Flere og flere fiskehandlere sælger og fremstiller andre varer end fiskevarer, f.eks. færdigretter fremstillet af kødprodukter, indkøb og salg af vildt. Derudover sælger og serverer flere og flere retter i en cafe, restaurant og som take away eller også kaldet catering, derfor er dette medtaget i branchekoden – ligesom vi også har medtaget et afsnit om røgning af fisk og fiskevarer.

Hvad siger loven?

Bestemmelserne for egenkontrol er fastsat i både national lov og EU-lov. Det fastsættes i lovgivningen, at den del af egenkontrollen, der retter sig mod fødevarernes sikkerhed, skal tilrettelægges efter principperne anvendt i HACCP-systemet. Virksomhederne skal bygge egenkontrolprogrammet baseret på en risikovurdering.

herunder udpege kritiske kontrolpunkter og fastlægge overvågningsprocedurer samt grænser for de kritiske kontrolpunkter. Endvidere skal der egenkontrollen kunne anvendes til håndtering af eventuelle afvigelser/uregelmæssigheder, der afsløres ved egenkontrollen. Egenkontrolprogrammet skal revideres regelmæssigt.

Det centrale er altså, at udføre en risikovurdering baseret på den pågældende butiks indretning, aktiviteter og ikke mindst personalekompetencer. Såfremt alle medarbejdere har de nødvendige hygiejnecertifikater, samt har indgående kendskab til branchekoden for fiskeforretninger, vil personalets kompetenceniveau som udgangspunkt være i orden.

Branchekoden er baseret på et eksempel på en risikofaktoranalyse for en typisk "fiskehandler" som producerer og sælger forskellige fiskevarer, ferske og frosne fiskevarer, røgvarer, gravad produkter, fiskefars og diverse fiskevarer. Derudover producerer fiskehandleren også færdigvarer af f.eks. kødprodukter. Alle varer kan sælges over disk, ud af huset (catering) eller i en restaurant eller cafe. På basis af risikofaktoranalysen er der udarbejdet eksempler på overvågningsprocedurer. Disse eksempler vil i de fleste tilfælde være gældende og karakteriserende for de fleste fiskehandlere.

Denne risikofaktoranalyse er udarbejdet ved brug af et flowdiagram og en beskrivelse af arbejdsgange. Ud fra flowdiagrammet og beskrivelse af arbejdsgangene er risikofaktorer fundet og vurderet i forhold til fødevarer sikkerhed.

Flowdiagrammet og beskrivelse af arbejdsgange samt risikofaktorvurderinger kan ses afsnit 1 i dokument nr. 2 og dokument nr. 3.

Risikofaktoranalysen er udarbejdet i forhold til:

- Hvor stor konsekvens risikofaktoren har i forhold til fødevarer sikkerhed
- Hvor sandsynlig er risikofaktoren
- Om risikofaktoren er relevant at styre

Med andre ord vurderes, om det er meget eller lidt farligt, hvor tit det går det galt, og om det er nødvendigt at styre risikofaktorerne.

De enkelte risikofaktorer er vurderet i forhold til, hvor farlige de er, og om de kan styres, og på hvilken måde de kan styres.

Til denne vurdering er der brugt følgende kriterier:

Kritiske styringspunkter (CCP)

Kritiske styringspunkter er betegnelsen for de steder og arbejdsgange i forretningen, som er kritiske for fødevarer sikkerheden. De kritiske styringspunkter i branchekoden for egenkontrol i fiskehandlen er udarbejdet efter

Afsnit 1 Dokument nr. 1	Nordisk branchekode for fiskehandlere	Dato: September 2012
Indledning – generel information		

Principperne i HACCP-systemet. HACCP- systemet (Hazard Analysis and Critical Control Points) er en vurdering i forhold til, hvor der i virksomhedens aktiviteter kan opstå fare for fødevarer sikkerheden samt overvågning af de kritiske punkter m.v. Kritiske styringspunkter er et sted som kan holdes i konstant styring, og hvor der er stor risiko for fødevarer sikkerhed.

Alle de kritiske styringspunkter (CCP) i branchekoden er markeret med rød skrift, og når en risikofaktor er vurderet som et CCP skal der altid i forbindelse med overvågningen ske en skriftlig registrering, der viser at CCP'et holdes i styring. Det kunne f.eks. være når temperaturen overvåges under opbevaring af varer.

Gode arbejdsgange i produktionen (GMP)

Gode arbejdsgange i produktionen er betegnelsen på steder og processer i forretningen, som på sigt kan være årsag til risiko for fødevarer sikkerhed. Et eksempel på disse steder og processer kunne være gode regler for hygiejne, rengøring og vedligehold. Det er processer, der ikke umiddelbart kan holdes i konstant styring, men som skal overvåges for at minimere risikoen for fødevarer sikkerhed.

Gode arbejdsgange kaldes også for god hygiejnepraksis, god fremstillingspraksis, mundtlige procedurer, gode rutiner, GMP eller Good Manufacturing Practice.

Alle de gode arbejdsgange (GMP) er her i branchekoden markeret med blå skrift.

Overvågningsprocedurerne indeholder:

Hvilke risikofaktorer i forhold til fødevarer sikkerhed og lovgivning:

Risikofaktorer i forhold til fødevarer sikkerhed og lovgivning, som er fundet ved at vurdere fiskehandlerens typiske arbejdsgange og produkter der produceres.

Hvilke styrende foranstaltninger der er for risikofaktorerne:

Når risikofaktorerne er fundet, skal der findes en måde at styre eller fjerne risikofaktorerne, så de holdes i styring.

Hvilke kritiske grænser og metoder der anvendes til styring af risikofaktorerne:

Når risikofaktorerne er vurderet til at skulle styres, skal der fastlægges kritiske grænser, f. eks temperaturgrænser for opbevaring.

Frekvens for kontrol og styring:

Når risikofaktorerne er vurderet til at skulle styres, skal frekvensen for kontrol fastlægges.

Dokumentation:

Der skal være registreringer for, at CCP'er fundet i risikovurderingen er styret. Til registreringen anvendes kontrolskemaerne. Omfanget af dokumentationen beror på den pågældende butiks risikovurdering. GMP'er kræver ikke dokumentation.

Da de fleste butikker ligner hinanden, og i stort omfang udfører de samme aktiviteter, kan der umiddelbart tages udgangspunkt i de i branchekoden anbefalede dokumentationskrav - jf. afsnit 2 om procedurer.

Fejlhåndtering

Når risikofaktorerne er vurderet til at skulle styres, skal en fejlhåndtering fastlægges, når den kritiske grænse er overskredet.

Branchekoden er opdelt i 3 afsnit.

Afsnit 1: Indledning og Risikovurdering for en typisk fiskehandler

Dokument nr. 1: Indledning

Dokument nr. 2: En beskrivelse af arbejdsgange hos en typisk Fiskehandler

Denne beskrivelse er opbygget med et flowdiagram samt en beskrivelse og kan anvendes som udgangspunkt for udarbejdelse af virksomhedsspecifikke egenkontrolprogrammer.

Afsnit 1 Dokument nr. 1	Nordisk branchekode for fiskehandlere	Dato: September 2012
Indledning – generel information		

Dokument nr. 3: Risikovurdering i forhold til fødevarer sikkerhed

Denne risikovurdering er udarbejdet ud fra hvilke råvarer, arbejdsgange og færdigvarer en fiskehandler har, og hvor der kan opstå risiko for fødevarer sikkerhed. Denne risikovurdering kan danne baggrund for virksomhedsspecifikke egenkontrolprogrammer.

Dokument nr. 4: HACCP plan

Dette er en oversigt over alle kritiske styringspunkter der er fundet i risikovurderingen.

De kritiske styringspunkter skal altid holdes i styringsmomenter og der skal foreligge registreringer for, at de er i styring.

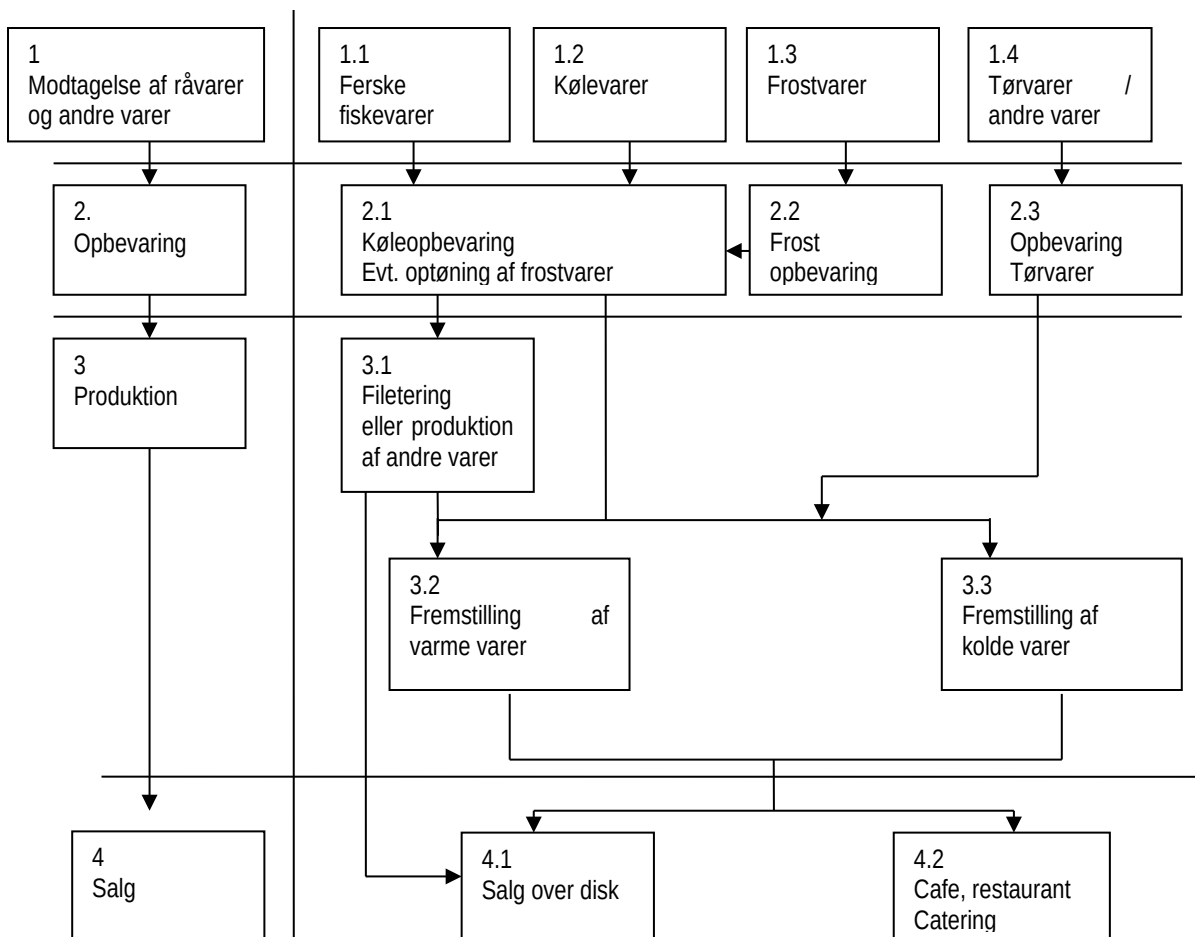
Afsnit 2: Overvågningsprocedurer

Dette afsnit indeholder retningslinjer for overvågning af lovgivning af fødevarer sikkerhed. Disse overvågningsprocedurer kan danne baggrund for virksomhedsspecifikke egenkontrolprogrammer.

Afsnit 1 Dokument nr. 2	Nordisk branchekode for fiskehandlere	Dato: September 2012
Beskrivelse af arbejdsgange hos en fiskehandler		
Alle tænkelige arbejdsgange er medtaget.		

Nedenfor er en beskrivelse af arbejdsgangene i fiskeforretning der har alle tænkelige arbejdsgange medtaget. Det er kun et eksempel, men kan bruges i de fleste butikker. Beskrivelsen er brugt til at finde risikofaktorer kendetegnende for en fiskehandler.

Arbejdsgange



Afsnit 1 Dokument nr. 2	Nordisk branchekode for fiskehandlere	Dato: September 2012
Beskrivelse af arbejdsgange hos en fiskehandler		
Alle tænkelige arbejdsgange er medtaget.		

Beskrivelse af typiske arbejdsgange

Procestrin			Beskrivelse
1 <i>Modtagelse af råvarer og andre varer</i>	1.1	Ferske fiskevarer	Der modtages velisede ferske og frosne fiskevarer. Varerne kan hentes af virksomheden eller blive leveret. Derudover kan der modtages tørvarer og andre former for køle- og frostvarer.
	1.2	Kølevarer	
	1.3	Frostvarer	Der indkøbes materialer såsom emballager, maskiner etc.
	1.4	Tørvarer	
2 <i>Opbevaring</i>	2.1	Køleopbevaring Evt. optøning af frostvarer	Alle kølevarer opbevares enten i køleskab eller kølerum. Varer adskilles hygiejnisk, så krydssmitte undgås. Ferske fiskevarer skal være velisede. Når der optøs varer, foregår det på kølelager.
	2.2	Frostopbevaring	Frostvarer opbevares enten i fryser eller fryserum. Varer skal adskilles hygiejnisk så krydssmitte undgås.
	2.3	Opbevaring Tørvarer	Tørvarer lagres enten i separat rum eller på hylder i virksomheden. Varer skal adskilles så krydssmitte undgås.
3 <i>Produktion</i>	3.1 Filetering/ for- behandling	Filetering og udskæring	Fiskene fileteres, og fiskefilet uden skind skal efter filetering skylles i rent vand og afdryppes. Arbejdsborde og redskaber skal altid holdes rene og altid efter brug og mellem forskellige fisk og fiskevarer for at undgå krydskontaminering.
		Fremstilling af varer med kød eller andre råvarer	Nogle fiskehandlere fremstiller produkter af andre råvarer end fisk. Det kan være kødprodukter. Når disse varer produceres, skal der ske adskillelse imellem produktion af fiskevarer og kødvarer. Enten i forskellige rum eller tidsmæssig adskillelse.
		Slagtning af levende fisk	Flere typer af fladfisk modtages, opbevares og fremlægges til salg i levende tilstand. Når kunden køber den, slagtes den.
		Saltning	Fiskehandleren kan enten tørsalte eller lagesalte fisk. Fisk der enten skal anvendes til gravad produkter eller fisk til røgning.
	3.2 Fremstilling af varme varer	Fremstilling af fiskefrikadeller, fiskefileter og andre varme retter, f.eks. færdigretter	Fiskefrikadeller, fiskefileter og andre færdigretter kan steges, koges til videresalg. Nogle fiskehandlere fremstiller mad til servering i en cafe eller til catering.
		Varmrøgning af fisk	Fiskene varmrøges ved en temperatur på 63–80 grader C

	3.3 Fremstilling af kolde varer	Fremstilling af forskellige kolde varer såsom salater, sandwich, etc.	Der kan fremstilles forskellige kolde varer såsom salater, sandwich etc.
		Fremstilling af sushi	Nogle fiskehandlere fremstiller sushi produkter – dvs. de fremstiller varer af rå produkter.
		Koldrøgning	Nogle fiskehandlere foretager koldrøgning - dvs. en røgning ved lavere temperatur.
		Gravad produkter	Nogle fremstiller gravad produkter f.eks. gravad laks etc.
		Fiskefars	Nogle fiskehandlere fremstiller fiskefars til videresalg eller til fremstilling af f.eks. fiskefrikadeller.
4 Salg	4.1 Salg over disk	Alle varer kan sælges over disk i forretningen. Nogle varer som kolde og andre som varmholdt	
	4.2 Cafe/ restaurant - catering	Nogle varer kan sælges og serveres i en cafe eller restaurant. Nogle sælges varme, varmholdt eller kolde. Enkelte forretninger sælger varer ud af huset eller som catering.	

Afsnit 1 dokument nr. 3	Nordisk branchekode for fiskehandlere	Dato: September 2012
Risikofaktoranalyse for en proces hos fiskehandleren. Hvad skal vi kigge efter? 21-05-2013 Risikoanalysen er baseret på dokument nr. 2 arbejdsgange for en fiskehandler.		

ARBEJDSGANG: 1. MODTAGELSE AF RÅVARER OG ANDRE VARER

Arbejdsgange.	Risikofaktorer	Er der en styrende foranstaltning	Vurdering i forhold til fødevarer sikkerhed			Vurdering i forhold til fødevarer sikkerhed	CCP	GMP
Hvilke arbejdsgange?	Hvilke risikofaktorer?	Er der i forvejen en styrende foranstaltning der kan overvåge risikofaktorer?	Konsekvens	Sandsynlighed	Relevant at styre	Konklusion (Beskrivelse af, hvad der ligger til grund for vurderingen).		
1.1. Modtagelse Ferske fiskevarer 1.2 Modtagelse af kølevarer Vækst af mikroorganismer	Vækst af sygdomsfremkaldende mikroorganismer ved manglende isning af ferske fisk Vækst af mikroorganismer ved for høj leveringstemperatur af kølevarer.	Leverandørstyring samt kontrol af temperatur og isning ved modtagelse. Når varen hentes selv styres tid, isning og temperatur.	Høj Mellem <u>Lille</u> Ingen	Høj Mellem <u>Lille</u> Ingen	<u>Ja</u> / Nej	Det er relevant at styre selvom konsekvens i forhold til fødevarer sikkerhed vil være minimal. Hvis fisk opbevares ved for høje temperaturer vil forrådnelsesprocessen gå i gang. Risikofaktoren styres via leverandørerne og kontrol ved modtagelse. Skal dog styres som et CCP, så der reageres, når temperaturen eller isningen ikke er i orden.	X	

1.1. Modtagelse af ferske fiskevarer Risiko for indhold af histamin	Risiko for modtagelse af fisk med indhold af histamin Følgende fiskearter: <i>Ccomridae: Makrelfamilien herunder tun og bonit</i> <i>Clupeidae: Sildefamilien</i> <i>Engraulidae: Anjosfamilien</i> <i>Coryphaenidae: Makrelgruppen</i> <i>Pomatomidae: Bluefish</i> <i>Scombrosidae: Makrelgedde</i> <i>Belone belone: Hornfisk</i>	Opbevaring af disse fiskearter tæt på 0 – 2 grader C. Krav til leverandører: Der skal indhentes certifikater på fravær af histamin.	<u>Høj</u> Mellem Lille Ingen	Høj <u>Mellem</u> Lille Ingen	<u>Ja/</u> Nej	Hvis fisken opbevares ved temperaturer tæt på 0 – 2 grader C, vil risikofaktoren minimeres til et acceptabelt niveau. Skal styres og kontrolleres. Derudover skal fiskehandleren indhente certifikater fra deres leverandører.	X	
1.1 Modtagelse af ferske fiskevarer Parasitter	Parasitter Visse fiskearter såsom sild, brisling, makrel og vildlaks fra Atlanterhavet eller Stillehavet kan indeholde parasitter.	Visuel kontrol ved modtagelse. .	<u>Høj</u> Mellem Lille Ingen	Høj <u>Mellem</u> Lille Ingen	<u>Ja/</u> Nej	Konsekvensen kan være høj og føre til bughindebetændelse og skal derfor styres. Parasitterne dræbes ved varmebehandling, men skal fisken bruges til koldrøgning eller marinering og/eller saltning, skal fisken indfryses ved -20 grader C i min. 24 timer.		X

Afsnit 1 dokument nr. 3	Nordisk branchekode for fiskehandlere	Dato: December 2012
Risikofaktoranalyse for en proces hos fiskehandleren. Hvad skal vi kigge efter? 21-05-2013 Risikoanalysen er baseret på dokument nr. 2 arbejdsgange for en fiskehandler.		

ARBEJDSGANG: 1. MODTAGELSE AF RÅVARER OG ANDRE VARER

Arbejdsgange	Risikofaktorer	Er der en styrende foranstaltning	Vurdering i forhold til fødevarer sikkerhed			Vurdering i forhold til fødevarer sikkerhed.	CCP	GMP
Hvilke arbejdsgange?	Hvilke risikofaktorer?	Er der i forvejen en styrende foranstaltning der kan overvåge risikofaktorer?	Konsekvens	Sandsynlighed	Relevant at styre	Konklusion (Beskrivelse af, hvad der ligger til grund for vurderingen).		
1.1 Modtagelse af ferske fiskevarer Muskellammende giftstoffer	Risiko for modtagelse af giftige fiskearter dvs. at nogle fiskearter kan indeholde ciguatoksin eller andre muskellammende stoffer, som er giftstoffer, der kan være dødelige.	Fisk af familierne Tetraodonitidae (fastkæbe fisk), Molidae (klumpfisk), diodontidae (pindsvinefisk) og Canthigasteridae (pindsvinefisk) må ikke sælges.	<u>Høj</u> Mellem Lille Ingen	Høj <u>Mellem</u> Lille Ingen	<u>Ja/</u> Nej	Konsekvensen kan være høj, da Ciguatoxin eller andre muskellammende stoffer kan være dødelige, men hvis den styrende foranstaltning overholdes er sandsynligheden lille. Fiskehandleren må kun købe fisk fra autoriserede virksomheder, hvilket bør styre at disse fiskearter ikke sættes til salg.		x

1.1 Modtagelse af ferske fiskevarer Skaldyr Risiko for indhold af Algetoksiner	Risiko for indhold af Algetoksiner: PSP: Paralyserende skaldyrsgift DSP : Diarregivende skaldyrsgift ASP: Amnesifremkaldende skaldyrsgift.	Krav til leverandører: Der må kun modtages skaldyr, der er fanget fra algefri zoner.	<u>Høj</u> Mellem Lille Ingen	Høj Mellem <u>Lille</u> Ingen	<u>Ja/</u> Nej	Det er relevant at styre, der kan være en høj konsekvens i forhold til fødevarer sikkerhed ved indtagelse af skaldyr med indhold af toxiner. DSP toxin er den oftest forekomne i Danmark. Fangsten af skaldyr er dog reguleret således, at der kun må fanges i algefri zoner og risikofaktoren skal derfor styres som et GMP. Skal styres ved, at der kun indkøbes varer fra autoriseret virksomhed.		X
1.1 Modtagelse af ferske fiskevarer Skaldyr (levende to skallede bløddyr, pighuder, sækdyr, og havsnegle).	Risiko for virus eksempelvis Norovirus (Roskildesygge). Der kan være risiko for at skaldyr (levende to skallede bløddyr, pighuder, sækdyr, og havsnegle) indeholder virus, hvis de er høstet i farvande, der er forurenede.	Der må kun indkøbes varer fra autoriserede virksomheder.	<u>Høj</u> Mellem Lille Ingen	Høj Mellem <u>Lille</u> Ingen	<u>Ja/</u> Nej	Det er relevant at styre, da konsekvensen er høj, men da den styrende foranstaltning minimerer risikoen til et relevant niveau skal risikofaktoren styres som et GMP. Skal styres ved, at der kun indkøbes varer fra autoriseret virksomhed.		x

Afsnit 1 dokument nr. 3	Nordisk branchekode for fiskehandlere	Dato: September 2012
Risikofaktoranalyse for en proces hos fiskehandleren. Hvad skal vi kigge efter? 21-05-2013		
Risikoanalysen er baseret på dokument nr. 2 arbejdsgange for en fiskehandler.		

ARBEJDSGANG: 1. MODTAGELSE AF RÅVARER OG ANDRE VARER

Arbejdsgange	Risikofaktorer	Er der en styrende foranstaltning	Vurdering i forhold til fødevarer sikkerhed			Vurdering i forhold til fødevarer sikkerhed	CCP	GMP
			Konsekvens	Sandsynlighed	Relevant at styre			
Hvilke arbejdsgange?	Hvilke risikofaktorer?	Er der i forvejen en styrende foranstaltning der kan overvåge risikofaktorer?				Konklusion (Beskrivelse af, hvad der ligger til grund for vurderingen).		
1.1 Modtagelse af kølevarer Vildt	Risiko for modtagelse af vildt skudt med blyhagl.	Leverandørstyring	Høj Mellem <u>Lille</u> Ingen	Høj Mellem <u>Lille</u> Ingen	<u>Ja</u> / Nej	Det er relevant at styre, skal styres som et GMP og via leverandøraftaler.		x
1.3 Modtagelse af frostvarer	Vækst af sygdomsfremkaldende mikroorganismer ved for høj leveringstemperatur af frosne varer, både fiskevarer og andre varer.	Leverandørstyring samt kontrol af temperatur ved modtagelse	Høj Mellem <u>Lille</u> Ingen	Høj Mellem <u>Lille</u> Ingen	<u>Ja</u> / Nej	Det er relevant at styre, der vil dog ikke være en risiko for fødevarer sikkerhed før, at varerne er tøet. Skal dog styres og styres via Gode arbejdsgange. Temperaturen kontrolleres ved modtagelse, og der skal reageres ved overskridelse af temperaturkravet – 18 grader C.		X

1. Modtagelse af varer 1.1 Modtagelse af ferske fiskevarer 1.2 Modtagelse af kølevarer 1.3 Modtagelse af tørvarer	Risiko for dårlig kvalitet ved overskreden holdbarhed.	Leverandørstyring samt kontrol af holdbarhed ved modtagelse	Høj Mellem Lille Ingen	Høj <u>Mellem</u> Lille Ingen	<u>Ja/</u> Nej	Overskreden holdbarhed behøver ikke at betyde, at der er risiko for fødevarer sikkerhed. Det skal dog styres, da det er lovkrav, at der må ikke modtages varer med overskreden holdbarhed. Er vurderet som et kontrolpunkt, og der skal reageres, når der modtages varer med overskreden holdbarhed.		X
	Risiko for manglende mærkning af allergener og generel lovgivning. Eller manglende mærkning af smørmakrel og escolar. Da disse kan indeholder voksarter (voksestre – ufordøjeligt fedt) som kan være årsag til diarre.	Leverandørstyring samt kontrol ved modtagelse.	<u>Høj</u> Mellem Lille Ingen	Høj Mellem <u>Lille</u> Ingen	<u>Ja/</u> Nej	Konsekvensen i forhold til fødevarer sikkerhed kan være høj, hvis der f.eks. findes allergener i en vare, hvor det ikke er deklareret. Kan dog kun styres som et kontrolpunkt hos fiskehandleren, da CCP' en skal styres hos leverandøren. Konsekvensen kan også være høj, hvis smørmakrel eller escolar ikke er korrekt mærket. Men da fiskehandleren kun må indkøbe varer fra en autoriseret virksomhed, bør alle varer være mærket i henhold til lovgivningen. Skal dog styres og kontrolleres af fiskehandleren.		X

Afsnit 1 dokument nr. 3	Nordisk branchekode for fiskehandlere	Dato: September 2012
Risikofaktoranalyse for en proces hos fiskehandleren. Hvad skal vi kigge efter? 21-05-2013 Risikoanalysen er baseret på dokument nr. 2 arbejdsgange for en fiskehandler.		Side 10 af 57

ARBEJDSGANG: 2. OPBEVARING (KØL- FROST OG TØRVARER)

Arbejdsgange	Risikofaktorer	Er der en styrende foranstaltning	Vurdering i forhold til fødevarer sikkerhed			Vurdering i forhold til fødevarer sikkerhed	CCP	GMP
Hvilke arbejdsgange?	Hvilke risikofaktorer?	Er der i forvejen en styrende foranstaltning der kan overvåge risikofaktorer?	Konsekvens	Sandsynlighed	Relevant at styre	Konklusion (Beskrivelse af, hvad der ligger til grund for vurderingen).		
2.1 Lagring af kølevarer.	Risiko for krydssmitte under lagring af varer. Dvs. manglende tildækning af varer, kondens, og mangel på generel hygiejne og rengøring.	Rengøring samt hygiejneregler og uddannelse og træning af medarbejdere.	<u>Høj</u> Mellem Lille Ingen	Høj Mellem <u>Lille</u> Ingen	<u>Ja/</u> Nej	Konsekvensen kan være høj, hvis hygiejne og rengøringsprocedurer ikke overholdes. Men sandsynligheden burde være minimal, hvis der opretholdes en god hygiejne og rengøring. Og skal styres som et GMP.		x

Krydssmitte	Risiko for kemisk forurening ved køb af emballager, materialer og udstyr der ikke er godkendt til brug til direkte berøring af fødevarer.	Fiskehandleren skal sikre sig, at alt udstyr og emballage er godkendt til brug i fødevarer.	Høj Mellem Lille Ingen	Høj Mellem Lille Ingen	Ja/ Nej	Konsekvensen kan være høj, hvis der indkøbes materialer, der ikke er godkendt til brug i fødevarer. Fiskehandleren skal sikre sig, at materialer købt er godkendt i henhold til lovgivningen.		X
Materialer og genstande – emballager								
Manglende isning af ferske fiskevarer	Risiko for vækst af sygdomsfremkaldende mikroorganismer, når uemballerede produkter optøes uden for køl.	Procedure for at optø varer på køl samt procedure, så der ikke sker krydssmitte til andre fødevarer.	Høj Mellem Lille Ingen	Høj Mellem Lille Ingen	Ja/ Nej	Konsekvensen i forhold til fødevarer sikkerhed kan være høj, hvis den styrende foranstaltning ikke overholdes. Den styrende foranstaltning minimerer til et acceptabelt niveau og skal styres som et GMP.	x	
Fordærvede varer	Samt risiko for krydssmitte ved dryp til andre fødevarer.							
	Vækst af sygdomsfremkaldende mikroorganismer ved for høj opbevaringstemperatur. Eller manglende isning af ferske fiskevarer	Kontrol af temperatur under lagring.	Høj Mellem Lille Ingen	Høj Mellem Lille Ingen	Ja/ Nej	Det er relevant at styre. Skal styres via temperatur overvågning. Temperaturen skal kontrolleres dagligt. Når fisk udstilles til salg skal isningen kontrolleres og styres via procedure nr. 6 opbevaring.		X
	Der kan være en mulighed for at risiko for fødevarer sikkerhed ved opbevaring af varer ud over mindst holdbarhedsdato.	Kontrol af dato under opbevaring.	Høj Mellem Lille Ingen	Høj Mellem Lille Ingen	Ja/ Nej	Konsekvensen kan være høj afhængig af varens beskaffenhed. Skal derfor styres og der skal reageres og varer skal kasseres efter udløb af holdbarhed. Der må ikke anvendes varer med overskredet holdbarhedsdato.		x

Afsnit 1 dokument nr. 3	Nordisk branchekode for fiskehandlere	Dato: September 2012
Risikofaktoranalyse for en proces hos fiskehandleren. Hvad skal vi kigge efter? 21-05-2013		
Risikoanalysen er baseret på dokument nr. 2 arbejdsgange for en fiskehandler.		

ARBEJDSGANG: 2. OPBEVARING (KØL- FROST OG TØRVARER)

Arbejdsgange	Risikofaktorer	Er der en styrende foranstaltning	Vurdering i forhold til fødevarer sikkerhed			Vurdering i forhold til fødevarer sikkerhed	CCP	GMP
Hvilken arbejdsgang?	Hvilke risikofaktorer?	Er der i forvejen en styrende foranstaltning der kan overvåge risikofaktorer?	Konsekvens	Sandsynlighed	Relevant at styre	Konklusion (Beskrivelse af, hvad der ligger til grund for vurderingen).		
2.1 Lagring af kølevarer	Risiko for dannelse af histamin ved opbevaring ved for høje temperaturer for følgende fiskearter: Ccomridae: Makrelfamilien herunder tun og bonit Clupeidae: Sildefamilien Engraulidae: Anjosfamilien Coryphaenidae: Makrelgruppen	Opbevaring af disse fiskearter på 0 – 2 grader C, og ikke meget over i forbindelse med fremlæggelse til salg.	Høj <u>Mellem</u> Lille Ingen	Høj Mellem <u>Lille</u> Ingen	<u>Ja/</u> Nej	Hvis fisken opbevares ved temperaturer tæt på 0 – 2 grader C, vil risikofaktoren minimeres til et acceptabelt niveau. Skal styres og kontrolleres. Derudover skal fiskehandleren indhente certifikater fra deres tunleverandører.	X	

	<i>Pomatomidae: Bluefish</i> <i>Scombrosidae: Makrelgedde</i> <i>Belone belone: Hornfisk</i>							
2.2 Frost- opbevaring	Vækst af mikroorganismer ved for høj opbevaringstemperatur eller begyndende optøning af frosne varer, både fiskevarer og andre varer.	Kontrol af temperatur under lagring.	<u>Høj</u> Mellem Lille Ingen	Høj Mellem <u>Lille</u> Ingen	<u>Ja/</u> Nej	Det er relevant at styre, der vil dog ikke være en risiko for fødevarer sikkerhed før, at varerne er optøet. Skal dog styres og styres via gode arbejds gange . Temperaturen overvåges, og der skal reageres ved overskridelse af temperaturkravet – 18 grader C.		x
	Der kan være en risiko for tilsidesættelse af fødevarer sikkerheden ved opbevaring af varer ud over mindste holdbarhedsdato.	Kontrol af dato under opbevaring.	<u>Høj</u> Mellem Lille Ingen	Høj Mellem <u>Lille</u> Ingen	<u>Ja/</u> Nej	Konsekvensen kan være høj afhængig af varens beskaffenhed. Skal derfor styres og der skal reageres og varer skal kasseres efter udløb af holdbarhed. Der må ikke anvendes varer med overskredet holdbarhedsdato.		X
2.3 Opbevaring af tørvarer	Risiko for dårlig kvalitet ved opbevaring af varer ud over mindst holdbarhed.	Kontrol af dato under opbevaring.	<u>Høj</u> Mellem Lille Ingen	Høj Mellem <u>Lille</u> Ingen	<u>Ja/</u> Nej	Konsekvensen kan være høj afhængig af varens beskaffenhed. Skal derfor styres og der skal reageres og varer skal kasseres efter udløb af holdbarhed. Der må ikke anvendes varer med overskredet holdbarhedsdato.		x

Afsnit 1 dokument nr. 3	Nordisk branchekode for fiskehandlere	Dato: September 2012
Risikofaktoranalyse for en proces hos fiskehandleren. Hvad skal vi kigge efter? 21-05-2013		
Risikoanalysen er baseret på dokument nr. 2 arbejdsgange for en fiskehandler.		

ARBEJDSGANG: 3. PRODUKTION

Arbejdsgange	Risikofaktorer	Er der en styrende foranstaltning	Vurdering i forhold til fødevarer sikkerhed			Vurdering i forhold til fødevarer sikkerhed	CCP	GMP
Hvilke arbejdsgange?	Hvilke risikofaktorer?	Er der i forvejen en styrende foranstaltning der kan overvåge risikofaktorer?	Konsekvens	Sandsynlighed	Relevant at styre	Konklusion (Beskrivelse af, hvad der ligger til grund for vurderingen).		
3.1 Filetering og forbehandling Krydssmitte	Risiko for krydssmitte, hvis der ikke er opmærksomhed på at rengøre udstyr, knive, borde etc. Eller når der produceres andre varer end fiskevarer.	Overvågning under produktion, hygiejneregler, rengøring etc.	<u>Høj</u> Mellem Lille Ingen	Høj Mellem <u>Lille</u> Ingen	<u>Ja</u> / Nej	Konsekvensen kan være høj og er afhængig af indretning og udstyr samt hygiejneregler etc. hos fiskehandleren. Skal styres som et GMP og der skal forelægge hygiejneregler, rengøringsprocedurer samt uddannelse og træning af medarbejdere. Når der produceres varer af f.eks. kød, skal dette ske ved en tidsmæssig adskillelse eller i andre rum.		X

3.2 Fremstilling af varme varer	Røgning Ved røgning af fisk udvikles der tjærestoffer kaldet Polycykliske Aromatiske Hydrocarboner (PAH), der afsættes på fisken eller fiskeprodukterne.	Overvågning af røgprocessen.	Høj <u>Mellem</u> Lille Ingen	Høj Mellem <u>Lille</u> Ingen	<u>Ja/</u> Nej	For at undgå forøget PAH i produkterne, er det vigtigt, at sortere råvaren efter størrelse inden røgning, således at fileter eller fisk af samme størrelse anbringes på samme sted i ovnen, og at røgetiden for små produkter er kortere end store produkter. Anvend den lavest mulige røggenereringstemperatur. Såfremt det er muligt, bør der anvendes indirekte røgning, dvs. anvende en røgeovn med særskilt røggenerator. Ved udskiftning af røgeovn anbefales det, at anskaffe en ovn med indirekte røgdannelse. Anvend røgesmuld/flis af bøg, frem for af rødell eller andre træsorter. Er vurderet som et GMP, da risikofaktoren ikke altid kan holdes i konstant styring, men kan dog styres via samme metoder hver gang.		x
3.2 Fremstilling af varme varer Varme-behandling	Overlevelse af sygdomsfremkaldende mikroorganismer ved for lav varmebehandlingstemperatur og dermed risiko for fødevarer sikkerhed.	Overvågning af temperatur og metode. Uddannelse og træning af medarbejdere.	<u>Høj</u> Mellem Lille Ingen	Høj Mellem <u>Lille</u> Ingen	<u>Ja/</u> Nej	Konsekvensen er høj hvis produkterne ikke gennemsteges. Sandsynligheden vil være lille, hvis den styrende foranstaltning ikke overholdes. Skal dog styres som et CCP.	X	

Afsnit 1 dokument nr. 3	Nordisk branchekode for fiskehandlere	Dato: September 2012
Risikofaktoranalyse for en proces hos fiskehandleren. Hvad skal vi kigge efter? 21-05-2013		
Risikoanalysen er baseret på dokument nr. 2 arbejdsgange for en fiskehandler.		

ARBEJDSGANG: 3. PRODUKTION

Arbejdsgange	Risikofaktorer	Er der en styrende foranstaltning	Vurdering i forhold til fødevarer sikkerhed			Vurdering i forhold til fødevarer sikkerhed	CCP	GMP
Hvilke arbejdsgange?	Hvilke risikofaktorer?	Er der i forvejen en styrende foranstaltning der kan overvåge risikofaktorer?	Konsekvens	Sandsynlighed	Relevant at styre	Konklusion (Beskrivelse af, hvad der ligger til grund for vurderingen).		
3.3 Fremstilling af kolde varer Saltning og gravning	Risiko for vækst af sygdomsfremkaldende mikroorganismer ved for lav salt % f.eks. ved forbehandling til røgede produkter og gravning etc.	Styring via opskrift og gode arbejdsgange.	<u>Høj</u> Mellem Lille Ingen	Høj Mellem <u>Lille</u> Ingen	<u>Ja</u> / Nej	Konsekvensen kan være høj, eksempelvis opformering og vækst af clostridier (<i>clostridium botulinum</i>) og dermed risiko for botulisme. Skal styres via gode arbejdsgange og samme metoder hver gang.		X

3.2 <i>Fremstilling af varme varer</i> <i>Nedkøling af varer</i>	<i>Overlevelse samt opformering af sygdomsfremkaldende mikroorganismer ved for langsom nedkøling.</i>	<i>Overvågning af tid og temperatur under nedkøling.</i> <i>Gode arbejdsgange under nedkøling.</i>	<u>Høj</u> Mellem Lille Ingen	Høj Mellem <u>Lille</u> Ingen	<u>Ja/</u> Nej	<i>Konsekvensen er høj, hvis produkterne ikke nedkøles inden for 3 timer fra 65 grader C til 10 grader C. Sandsynligheden vil være lille, hvis den styrende foranstaltning overholdes.</i> <i>Skal dog styres som et CCP.</i>	X	
3.2 <i>Fremstilling af varme varer</i> 4.2 <i>Cafe/restaurant catering</i> <i>Varmholdelse</i>	<i>Risiko for vækst og opformering af sygdomsfremkaldende mikroorganismer ved for lav varmholdelsestemperatur.</i>	<i>Den styrende foranstaltning er at holde temperaturen på minimum 65 grader C.</i> <i>Eller hvis temperaturen er mindre end 65 grader C skal varen kasseres efter 3 timer.</i>	<u>Høj</u> Mellem Lille Ingen	Høj Mellem <u>Lille</u> Ingen	<u>Ja/</u> Nej	<i>Den styrende foranstaltning minimerer risikoen til et acceptabelt niveau. Men da konsekvensen er høj skal risikofaktoren styres som et CCP.</i> <i>Tid og temperatur skal styres og overvåges.</i>	X	
3.3 <i>Fremstilling af kolde varer</i> <i>Rengøring og hygiejne</i>	<i>Risiko for krydssmitte ved manglende rengøring, hygiejneregler samt regler ved håndtering.</i>	<i>Rengøringsprocedurer, hygiejneregler samt uddannelse og træning af medarbejdere.</i>	<u>Høj</u> Mellem Lille Ingen	Høj Mellem <u>Lille</u> Ingen	<u>Ja/</u> Nej	<i>Den styrende foranstaltning minimerer risikoen til et acceptabelt niveau. Men konsekvensen kan være høj, hvis der sker en fejl, dvs. manglende rengøring, manglende overholdelse af hygiejneregler etc. Skal styres som et GMP. Når der skal produceres varer af f.eks kød, skal dette ske ved tidsmæssig adskillelse og med mellemliggende rengøring og desinfektion af udstyr eller i andre rum.</i>		X

Afsnit 1 dokument nr. 3	Nordisk branchekode for fiskehandlere	Dato: September 2012
Risikofaktoranalyse for en proces hos fiskehandleren. Hvad skal vi kigge efter? 21-05-2013 Risikoanalysen er baseret på dokument nr. 2 arbejdsgange for en fiskehandler.		

ARBEJDSGANG: 3. PRODUKTION

Arbejdsgange	Risikofaktorer	Er der en styrende foranstaltning	Vurdering i forhold til fødevarer sikkerhed			Vurdering i forhold til fødevarer sikkerhed	CCP	GMP
Hvilke arbejdsgange?	Hvilke risikofaktorer?	Er der i forvejen en styrende foranstaltning der kan overvåge risikofaktorer?	Konsekvens	Sandsynlighed	Relevant at styre	Konklusion (Beskrivelse af, hvad der ligger til grund for vurderingen).		
3.3 Fremstilling af kolde varer Sushi produkter	Risiko for parasitter, hvis fiskearter såsom sild, brisling makrel og vildlaks fra Atlanterhavet eller Stillehavet ikke indfryses ved – 20 grader C i min. 24 timer. Når råvarerne anvendes til sushi produkter.	Råvarerne skal indfryses ved -20 grader C i min. 24 timer.	<u>Høj</u> Mellem Lille Ingen	<u>Høj</u> Mellem Lille Ingen	<u>Ja/</u> Nej	Konsekvensen kan være høj og føre til bughindebetændelse og skal derfor styres. Den styrende foranstaltning fjerner risikofaktoren. Vi kender ikke sandsynligheden, når der produceres sushi, så derfor er det vurderet til et CCP Der skal styres på indfrysningstemperatur samt tid.	x	

3.3 <i>Fremstilling af kolde varer</i> <i>Koldrøgning samt f.eks. gravad produkter</i>	<i>Risiko for parasitter, hvis fiskearter såsom sild, brisling makrel og vild laks fra Atlanterhavet eller Stillehavet ikke indfryses ved 20 grader C i min. 24 timer. Når råvarerne anvendes til koldrøgning eller gravad produkter.</i>	<i>Råvarerne skal indfryses ved -20 grader C i min. 24 timer.</i>	<i>Høj</i> <i>Mellem</i> <i>Lille</i> <i>Ingen</i>	<i>Høj</i> <i>Mellem</i> <u><i>Lille</i></u> <i>Ingen</i>	<u><i>Ja/</i></u> <i>Nej</i>	<i>Konsekvensen kan være høj og føre til bughindebetændelse og skal derfor styres. Den styrende foranstaltning fjerner risikofaktoren. Og da sandsynligheden er lille, er det vurderet til at være et GMP.</i> <i>Der skal styres på indfrysningstemperatur samt tid.</i>		<i>x</i>
3.3 <i>Fremstilling kolde varer</i> <i>Fiskefars</i>	<i>Risiko for vækst af fordærvelsesbakterier ved fremstilling fiskefars til videresalg.</i>	<i>Gode arbejdsgange under fremstilling. Fiskefarsen skal som hovedregel sælges inden for 24 timer efter hakketidspunktet. Men kan dog sælges med en længere holdbarhed ved bevis for god mikrobiologisk standard ved start hakketidspunkt og slut holdbarhed.</i>	<i>Høj</i> <i>Mellem</i> <u><i>Lille</i></u> <i>Ingen</i>	<i>Høj</i> <i>Mellem</i> <u><i>Lille</i></u> <i>Ingen</i>	<u><i>Ja/</i></u> <i>Nej</i>	<i>Konsekvensen vil være lille i forhold til fødevarer sikkerhed, men fiskefarsen er letfordærlig og har derfor ikke lang holdbarhed.</i> <i>Skal styres i forhold til holdbarhed og kvalitet af varen.</i> <i>Ved længere holdbarhed end 24 timer, skal der foreligge mikrobiologiske dokumentation.</i>		<i>X</i>

Afsnit 1 dokument nr. 3	Nordisk branchekode for fiskehandlere	Dato: September 2012
Risikofaktoranalyse for en proces hos fiskehandleren. Hvad skal vi kigge efter? 21-05-2013		
Risikoanalysen er baseret på dokument nr. 2 arbejdsgange for en fiskehandler.		

ARBEJDSGANG: 4. PRODUKTION

Arbejdsgange	Risikofaktorer	Er der en styrende foranstaltning	Vurdering i forhold til fødevarer sikkerhed			Vurdering i forhold til fødevarer sikkerhed	CCP	GMP
Hvilke arbejdsgange?	Hvilke risikofaktorer?	Er der i forvejen en styrende foranstaltning der kan overvåge risikofaktorer?	Konsekvens	Sandsynlighed	Relevant at styre	Konklusion (Beskrivelse af hvad der ligger til grund for vurderingen).		
4.1 Salg over disk	Risiko for krydssmitte ved manglende rengøring, hygiejneregler samt regler ved håndtering.	Rengøringsprocedurer, hygiejneregler samt uddannelse og træning af medarbejdere.	Høj Mellem Lille Ingen	Høj Mellem Lille Ingen	Ja/ Nej	Den styrende foranstaltning minimerer risikoen til et acceptabelt niveau. Men konsekvensen kan være høj, hvis der sker en fejl, dvs. manglende rengøring, manglende overholdelse af hygiejneregler etc. Skal styres som et GMP.		X

4.1 Salg over disk	Risiko for vokarter (voks – estre / ufordøjelig fedt) ved salg af escolar og smørmakrel. Disse vokarter kan være årsag til diarre.	Når fiskehandleren vil sælge disse varer, er der 2 muligheder: sælges som varmrøgede hvor vokarterne typisk vil være smeltet af Sælges rå med korrekt mærkning.	<u>Høj</u> Mellem Lille Ingen	Høj Mellem <u>Lille</u> Ingen	<u>Ja/</u> Nej	Konsekvensen kan være høj, hvis den styrende foranstaltning ikke følges. Fiskehandleren må kun markedsføre disse fisk indpakkede i tætsluttende emballage og med følgende mærkning: Varmrøgede: Fiskens danske handelsnavn og latinske navn At fisken er varmrøget. Fisken sælges rå: Skal mærkes med tilberedningsanvisning. F.eks. at fisken skal koges eller steges og kogevand og stegefedt ikke efterfølgende anvendes til saucer. Skal mærkes med risikoen for diarre pga. indhold af ufordøjelige vokarter ved fejlagtig tilberedning. Skal mærkes med det danske handelsnavn og videnskabelig navn.		X
-----------------------	--	--	---	---	------------------------------	--	--	---

Afsnit 1 dokument nr. 3	Nordisk branchekode for fiskehandlere	Dato: September 2012
Risikofaktoranalyse for en proces hos fiskehandleren. Hvad skal vi kigge efter? 21-05-2013 Risikoanalysen er baseret på dokument nr. 2 arbejdsgange for en fiskehandler.		

ARBEJDSGANG: 4. SALG

Arbejdsgange	Risikofaktorer	Er der en styrende foranstaltning	Vurdering i forhold til fødevaresikkerhed			Vurdering i forhold til fødevaresikkerhed	CCP	GMP
Hvilke arbejdsgange?	Hvilke risikofaktorer?	Er der i forvejen en styrende foranstaltning der kan overvåge risikofaktorer?	Konsekvens	Sandsynlighed	Relevant at styre	Konklusion (Beskrivelse af hvad der ligger til grund for vurderingen).		
4.1 Salg over disk	Store gamle rovfisk kan være en sundhedsrisiko for gravide og ammende. Disse store fisk kan indeholde metylkviksløv, som kan skade fostret og børns udvikling.	Ammende anbefales ikke at spise mere end 100 gram om ugen af de store rovfisk , fordi de kan have et højt indhold af kviksløv. Det gælder helleflynder, sværdfisk, sildehaj, gedde, aborre, sandart, oliefisk, escolar, rokke og tun.	Høj Mellem Lille Ingen	Høj Mellem <u>Lille</u> Ingen	<u>Ja</u> / Nej	Konsekvens kan være høj, hvis der ikke oplyses om faren ved salg, men sandsynligheden vil være lille, hvis den styrende foranstaltning overholdes. Den styrende foranstaltning er generel oplysning.		X

4.1 Salg over disk	Store laks fra Østersøen kan have et højt indhold af dioxin, som er sundhedsskadelig især for kvinder i den fødedygtige alder, gravide og ammende.	Derfor anbefaler Fødevarestyrelsen, at kvinder i den fødedygtige alder, gravide og ammende ikke indtager mere end én portion østersølaks (ca. 125 g) én gang om måneden. Dioxin påvirker fosterets udvikling. Opdrættet laks stammer ofte fra Norge, og er i så fald ikke forurenet med dioxin. Store laks dybdetrimmes hvor fedtlag fjernes og da dioxin vil sidde i dette minimeres risikofaktoren til et acceptabelt niveau.	Høj Mellem Lille Ingen	Høj Mellem Lille Ingen	Ja/ Nej	Konsekvensen er høj, men den styrende foranstaltning minimerer risikofaktoren til et acceptabelt niveau. Dvs. at store laks over 2,2 kg. skal dybdetrimmes inden salg.		X
4.2 Café, restaurant Catering	Risiko for krydssmitte ved buffetservering.	Der skal tilstrækkeligt med tænger og skeer så krydssmitte undgås.	Høj Mellem Lille Ingen	Høj Mellem Lille Ingen	Ja/ Nej	Konsekvensen kan være høj i forhold til fødevarer sikkerhed, og sandsynligheden for at noget går galt er høj. Derfor skal der være opsyn af buffeten, og der skal være regler for, hvordan buffeten håndteres. Da risikofaktoren ikke kan holdes under konstant styring skal det styres via gode manerer og som et GMP.		X
	Risiko for vækst af sygdomsfremkaldende mikroorganismer ved opbevaring af letfordærlige fødevarer ved stuetemperatur over længere tid.	Tid og temperatur skal overvåges.	Høj Mellem Lille Ingen	Høj Mellem Lille Ingen	Ja/ Nej	Konsekvensen kan være høj i forhold til fødevarer sikkerhed og sandsynligheden for at noget går galt er høj. Tiden på buffeten må maks. være 3 timer, hvorefter varerne skal kasseres. Skal holdes i styring, men er vurderet som et GMP.		X

Afsnit 1 dokument nr. 4	Nordisk branchekode for fiskehandlere	Dato: September 2012
HACCP PLAN		
Oversigt over alle Kritiske Styringspunkter – samt beskrivelse af overvågning.		

Arbejdsgang	Risikofaktor	Kritisk grænse/ metode	Overvågning		Henvi- sning til skema	Hvad gøres ved en fejl? Der henvises derudover til afsnit 2 procedurer	CCP GMP
			Frekvens	Minimum kontrol frekvens			
1.1 Modtagelse af ferske fiskevarer	Vækst af mikroorganismer ved manglende isning af ferske fisk.	Ferske fisk: Skal være velisede og max. 2 grader C. Der er ingen temperaturkrav for levende fisk.	Hver gang der modtages varer.	Dokumentation minimum 1 gang pr. uge.	Skema Modtagelse af varer	Der foretages en faglig vurdering af varerne evt. kassation eller returnering til leverandør.	CCP
1.1 Modtagelse af ferske fiskevarer Histamin	Risiko for modtagelse af fisk med indhold af histamin for følgende fiskearter: Ccomridae: Makrelfamilien herunder tun og bonit, Clupeidae: Sildefamilien, Engraulidae: Anjosfamilien Coryphaenidae: Makrelgruppen Pomatomidae: Bluefish Scombresosidae: Makrelgedde Belone belone: Hornfisk	Der skal løbende indhentes certifikater fra leverandør på fravær af histamin. Opbevaring af disse fisketyper ved 0-2 grader minimerer risikoen for dannelse af histamin.	Hver dag, skal overvåges løbende	Dokumentation min. 1 gang pr. år.	Certifikat	Der foretages en faglig vurdering af varen, evt. kassation.	CCP
1.2 Modtagelse af kølevarer	Vækst af sygdomsfremkaldende mikroorganismer ved for høj leveringstemperatur.	Temperaturkrav iflg. Bilag 1 i procedure 5.	Hver gang der modtages varer.	Dokumentation minimum 1 gang pr. uge.	Skema Modtagelse af varer	Der foretages en faglig vurdering af varerne evt. kassation eller returnering til leverandør.	CCP

2.1 Lagring af kølevarer	Vækst af sygdomsfremkaldende mikroorganismer ved for høj lagringstemperatur eller manglende isning af fisk.	Ferske fisk under <u>lagring</u> i kølerum/ skab: Skal være 0 – 2 grader C. Når fisk opbevares til <u>udstilling</u> , skal fisken være veliset iflg. illustration i bilag 2 i denne procedure.	Hver dag, skal overvåges løbende.	Ved fejl Minimum. 1 gang pr. uge.	Skema for opbevaring	Der foretages en faglig vurdering af varen. Evt. kassation.	CCP
	Vækst af sygdomsfremkaldende mikroorganismer ved for høj lagringstemperatur af kølevarer.	Temperaturer måles dagligt i henhold til temperaturkrav i Bilag 1, procedure 5. Frekvensen for måling / dokumentation af temperatur er minimumskrav.	Hver dag, skal overvåges løbende.	Ved fejl Minimum. 1 gang pr. uge.	Skema for opbevaring	Der foretages en faglig vurdering af varen. Evt. kassation.	CCP
2.1 Lagring af kølevarer	Risiko for vækst af sygdomsfremkaldende mikroorganismer når uemballerede produkter optøs uden for køl, samt risiko for kryds-smitte ved dryp til andre fødevarer.	Frosne uemballerede varer skal optøs på køl og i fæde / skåle, der er overdækket så krydssmitte undgås.	Hver gang.	Ved fejl.	Skema for opbevaring	Der foretages en faglig vurdering af varen, evt. kassation.	CCP

Afsnit 1 dokument nr. 4	Nordisk branchekode for fiskehandlere	Dato: September 2012
HACCP PLAN		
Oversigt over alle Kritiske Styringspunkter – samt beskrivelse af overvågning.		

Arbejdsgang	Risikofaktor	Kritisk grænse/ metode	Overvågning		Henvi- sning til skema	Hvad gøres ved en fejl? Der henvises derudover til afsnit 2 procedurer	CCP GMP
			Frekvens	Minimum kontrol frekvens			
2.1 Lagring af kølevarer	Risiko for dannelse af histamin ved opbevaring ved for høje tem-peraturer for følgende fiskearter: Ccomridae: Makrelfamilien herunder tun og bonit Clupeidae: Sildefamilien Engraulidae: Anjosfamilien Coryphaenidae: Makrelgruppen Pomatomidae: Bluefish Scombresosidae: Makrelgedde Belone belone: Hornfisk	Disse fisketyper skal opbevares ved min 0 – 2 grader C og i udstillingsvinduet er det ekstra vigtigt, at disse fiskearter er velisede – gerne således de opnår et temperaturinterval på 0-2 grader C.	Hver dag, skal overvåges løbende.	Ved fejl Min. 1 gang pr. uge.	Skema for opbevaring	Der foretages en faglig vurdering af varen, evt. kassation.	CCP

3.2 Fremstilling af varme varer Varme-behandling	Overlevelse af sygdomsfremkaldende mikroorganismer ved for lav varmebehandlingstemperatur og dermed risiko for fødevarer sikkerhed.	Kernetemperaturen skal være 75 grader C, eller varen skal være gennemstegt. ² Se fodnote Varmrøgning af fisk skal ske ved temperatur fra 63 °C til 80 °C. Indretemperaturen i fisken skal være minimum 60 °C.	Overvågning hver gang. Af alle der varme-behandler.	Dokumentation minimum 1 gang pr. 14 dag eller når metoden ændres.	Skema for varmebehandling og nedkøling	Hvis varen ikke er gennemstegt eller kogt skal der ske en yderligere opvarmning.	CCP
3.2 Fremstilling af varme varer Nedkøling og varmholdelse	Overlevelse samt opformering af sygdomsfremkaldende mikroorganismer ved for langsom nedkøling. Risiko for vækst og opformering af sygdomsfremkaldende mikroorganismer ved for lav varmholdelsestemperatur. Eller opbevaring ved stuetemperatur.	Overvågning af tid og temperatur. Nedkøling skal foregå fra 65 grader C til 10 grader C inden for 3 timer. Evt. samme mængde og metode hver gang om muligt. Varmholdelsestemperaturen skal være minimum 65 grader C. Hvis temperaturen er under 65 grader skal varen sælges inden for 3 timer. Overvågning af tid og temperatur. Evt. samme metode hver gang.	Når der skiftes metode eller mængde. Hver gang.	1 gang pr. 14. dag eller når metoden ændres. Af alle der varme-behandler.	Skema for opvarmning og nedkøling	Hvis metoden ikke holder det kritiske styringspunkt i styring, skal metoden ændres.	CCP

² Kravet om 75°C gælder dog ikke hele kødstykker, f. eks roastbeef, portionsvis stegning af bøffer, enkeltvis tilberedning og servering af blødkogte æg. Ved tilvirkning af øvrige fødevarer, der af hensyn til fødevarens karakter ikke kan opvarmes/genopvarmes til mindst 75°C, og hvor opvarmningen/genopvarmningen til en lavere temperatur ikke er forbundet med hygiejniske problemer.

Afsnit 1 dokument nr. 4	Nordisk branchekode for fiskehandlere	Dato: September 2012
HACCP PLAN Oversigt over alle Kritiske Styringspunkter – samt beskrivelse af overvågning.		

Arbejdsgange	Risikofaktor	Kritisk grænse/ metode	Overvågning		Henvisning til skema	Hvad gøres ved en fejl? Der henvises derudover til afsnit 2 procedurer	CCP GMP
			Frekvens	Minimum kontrol frekvens			
3.3 Fremstilling af kolde varer	Risiko for parasitter ved fiskearter så som sild, brisling, makrel og vild laks fra Atlanterhavet eller Stillehavet.	Når råvarerne avendes til sushiprodukter skal de indfryses ved – 20 grader i min. 24 timer.	Hver gang	Dokumentation på varerne indfrysningstidspunkt samt temperatur under indfrysning.	Ingen	Hvis varerne ikke har været indfrosset ved de angivne temperaturer og tider, må de ikke anvendes som sushiprodukter	CCP

Afsnit 2 Procedure nr. 1	Nordisk branchekode for fiskehandlere	Dato: September 2012
Sporbarhed og tilbagetrækning		

Denne procedure skal sikre, at din virksomhed kan oplyse fra hvem, der er modtaget et produkt, samt til hvem virksomheden har leveret produkter til. Krav om sporbarhed vil i mange tilfælde kunne opnås, hvis virksomheden holder styr på indkomne fakturaer, og ellers har system i kølerum og andre opbevaringsrum.

Da de fleste varer relateret til en fiskeforretning er kendetegnet ved kort holdbarhed, skal denne type dokumentation ikke opbevares i mere end 6 mdr.

For varer der har en holdbarhed på mere end 6 mdr. skal dokumentationen opbevares i hele holdbarhedsperioden.

Lovgivning vedrørende procedure 1:

EUROPA-PARLAMENTETS OG RÅDETS FORORDNING (EF) Nr. 178/2002, artikel 18

Privatkunder:

Din virksomhed skal ikke kunne dokumentere hvilke produkter, der er solgt til privatkunder.

Institutioner og restauranter:

Når virksomheden sælger en gros skal du kunne dokumentere, hvilke produkter der er solgt. Typisk vil disse informationer fremgå af den pågældende faktura - ellers skal dette tilføjes.

Tilbagetrækning

Skal sikre, at din virksomhed er i stand til at tilbagekalde produkter, som kan være til skade for forbrugeren/kunderne. Det er dit ansvar at kunne dokumentere, at din virksomhed er i stand til at udføre denne handling. Overordnet gælder:

Varer som I selv har lavet:

Hvis en virksomhed/butik får mistanke om eller kommer i besiddelse af oplysninger, der giver anledning til at formode, at butikken har produceret eller solgt varer, der ikke overholder kravene til fødevarer sikkerhed, skal virksomheden straks iværksætte de fornødne tiltag for at tilbagekalde de mistænkte varer fra markedet. Er fødevarerne allerede kommet ud til forbrugeren, skal virksomheden/butikken sørge for at udsende en pressemeddelelse, der gør opmærksom på, at fødevarerne skal smides ud eller returneres til butikken.

Pressemeddelelsen kan suppleres med, at der hænges et informationsskilt op i butikken. Meddelelsen kan også lægges ud på butikkens hjemmeside, hvis en sådan haves.

Varer som I får leveret:

Hvis I får en henvendelse fra en leverandør om, at denne leverandør har leveret varer til jer, der ikke overholder kravene til fødevarerikkerhed, er det jeres pligt straks at iværksætte tiltag for at tilbagekalde de pågældende varer fra den pågældende leverandør, som eventuelt allerede er videresolgt. Vi har udarbejdet eksempel på, hvorledes en sådan orientering kan ske på næste side.

Virksomheden skal derudover til enhver tid underrette den lokale fødevareregion/myndighed i ovenstående tilfælde.

Afsnit 2 Procedure nr. 1	Nordisk branchekode for fiskehandlere	Dato: September 2012
Sporbarhed og tilbagetrækning		Side 21 af 132

(meddelelse til leverandør)

[by, den [dato]]

Tilbagetrækning - Orientering af leverandør

[virksomhedens navn] har udsendt meddelelse til kunder om tilbagetrækning af følgende produkter fra Deres virksomhed: (så mange oplysninger, som muligt til sikker identifikation)

[Oplysninger om f.eks. navn, lot nummer, produktionsdato, holdbarhedsdato, produktionsvirksomhed, importør, EAN-nummer størrelse (varens nettoindhold) etc.]

[Oplysninger om f.eks. navn, lot nummer, produktionsdato, holdbarhedsdato, produktionsvirksomhed, importør, EAN-nummer størrelse (varens nettoindhold) etc.]

[Oplysninger om f.eks. navn, lot nummer, produktionsdato, holdbarhedsdato, produktionsvirksomhed, importør, EAN-nummer størrelse (varens nettoindhold) etc.]

[Oplysninger om f.eks. navn, lot nummer, produktionsdato, holdbarhedsdato, produktionsvirksomhed, importør, EAN-nummer størrelse (varens nettoindhold) etc.]

Tilbagetrækningen sker, fordi vi antager eller har grund til at antage, at produkterne ikke overholder kravene til fødevarer sikkerhed. Årsagen til dette er [beskrivelse af årsag]. Fødevareregionen er informeret om denne tilbagetrækning.

De bedes tilbagekalde produkterne fra Deres eventuelle andre aftagere af produktet. Samtidig skal De gøre aftagerne opmærksom på, at de ikke må omsætte produkterne, og at de skal foretage en tilsvarende tilbagekaldelse, såfremt de har videresolgt disse.

Med venlig hilsen

[virksomhedens navn, adresse, kontaktperson, telefon og E-mail(husk også kontaktmulighed efter almindelig kontortid)]

Denne blanket kan også hentes på Danmarks Fiskehandlers hjemmeside www.fiskehandlerne.dk / www.nordicfish.org

Afsnit 2 Procedure nr. 2	Nordisk branchekode for fiskehandlere	Dato: September 2012
Vedligeholdelse, håndtering af skadedyr og revision		

Vedligeholdelse af virksomheden sikres ved:

At samtlige lokaler i virksomheden holdes rene, i god orden og vel vedligeholdte. Inventar, arbejdsredskaber og udstyr, der anvendes i fødevarevirksomheder, skal ligledes holdes i god stand.

At der ikke findes skadedyr.

Overvågning/vedligehold:

Virksomheden holder dagligt tilsyn med tilstand af udstyr og bygninger. Evt. mangler noteres i kontrolskema. Se kontrolskema for vedligeholdelse og revision.

Opstår der skader på bygninger eller udstyr, der kan have betydning for fødevarer sikkerheden noteres disse i skemaet for vedligeholdelse.

Halvårligt foretages en gennemgribende gennemgang af udstyr og bygninger. På baggrund af denne gennemgang udarbejdes en plan for udførelse af reparationer og vedligeholdelsesarbejder, således at problemer der har direkte betydning for fødevarer sikkerheden prioriteres.

Lovgivning vedrørende procedure 2:

EUROPA-PARLAMENTETS OG RÅDETS FORORDNING (EF) Nr. 178/2002, artikel 18

Håndtering af skadedyr:

Fiskehandleren skal sikre mod indtrængen af skadedyr. Den fysiske sikring af fødevarevirksomheder mod skadedyr skal være effektiv, så skadedyr i videst muligt omfang forhindres i at trænge ind i virksomheden.

Det er bl.a. vigtigt at:

- Der er net for ventilationsåbninger og for åbne vinduer,
- Vinduer og døre slutter tæt,
- Kloakdæksler og afløbsriste er sikret mod indtrængen af skadedyr,
- Bevoksningen langs ydermure holdes nede,
- Området langs ydermure ikke bruges som lagerplads, og
- Der er selvlukkere på døre til det fri fra produktionslokaler.

Fejlhåndtering:

Opstår der skader på bygninger eller udstyr, der kan have betydning for fødevarer sikkerheden iværksættes fornøden reparation straks. Er dette ikke muligt, udtages udstyr eller rum af produktionen indtil skaden er udbedret.

Hvis der er kommet skadedyr ind i virksomheden, skal de bekæmpes på en sådan måde, at det ikke går ud over fødevarernes sundhed. Bekæmpelse af indendørs forekomst af f.eks. rotter eller mus skal altid tilrettelægges i et samarbejde mellem den tilsynsførende myndighed efter fødevarelovgivningen og den kommunale rottebekæmpelse, og bekæmpelsesfirmaet. Tilsynsmyndigheden skal sige god for bekæmpelsesprogrammet - dvs. at både fødevaremyndighederne og kommunen skal kontaktes.

I tilfælde af at fødevarerne er blevet inficeret kasseres disse - der skal altid foretages en faglig vurdering af de berørte varer.

Afsnit 2 Procedure nr. 2	Nordisk branchekode for fiskehandlere	Dato: September 2012
Vedligeholdelse, håndtering af skadedyr og revision		

Kontrolskema for vedligeholdelse og revision

Udfyldes ved ændringer og ved revision minimum to gange om året

Kontrol og revision af:	Hvad skal der gennemgås	I orden	Ikke i orden
		Sæt kryds	Skriv hvad der var galt, og hvad du har gjort!
Vedligehold: Alle lokaler gennemgås. (Husk også udenomsarealer, lager og toiletter)	- Er vægge, gulve, lofter, døre, karme og maskiner intakte? Skal være hele, jævne og afvaskelige - Er der sikret mod skadedyr? - Tjek! at der ikke findes skadedyr		
Rengørings-planen (ikke et lovkrav at dokumentere at man følger en rengøringsplan)	- Rengøringsplanen gennemgås: Er den eksisterende rengøringsplan tilstrækkelig? Bliver den fulgt?		
Egenkontrollen	- Gennemgå alle resultaterne fra egenkontrollen. Er der rettet op på evt. fejl? - Er den nuværende egenkontrol tilstrækkelig? (Har der været mange fejl på bestemte områder, øges hyppigheden af kontrol. Vær opmærksom på, om der er kommet nye aktiviteter, hvor det er nødvendigt med egenkontrol) - Er alle medarbejdere instrueret i procedure for egenkontrol samt branchekode?		

Kontrolskemaet opbevares i virksomheden i 1 år.

Afsnit 2 Procedure nr. 3	Nordisk branchekode for fiskehandlere	Dato: September 2012
Personlig hygiejne		

Uddannelse:

At personalet har fået den nødvendige instruktion før håndtering af fødevarer påbegyndes.

At nye medarbejdere deltager i de lovpligtige hygiejnekurser.

Alle personer over 18 år, som beskæftiger sig med tilvirkning af fødevarer, skal have en certifikatuddannelse i fødevarehygiejne. Personer som udelukkende arbejder på en måde, hvor råvarerne og behandlingen er forbundet med minimal sundhedsmæssig risiko, kan i stedet vælge at gennemføre en basisuddannelse i fødevarehygiejne.

Du skal kontakte dit lokale AMU-center eller Erhvervsskole for mere information om næste kursus. Derudover er der indgået en aftale med Bureau Veritas, som kan gennemføre et alternativt hygiejnekursus, enten et Basiskursus af 1 dags varighed eller et 3 dages kursus som sidestilles med certifikatuddannelsen i fødevarehygiejne.

Bureau Veritas er godkendt af fødevarestyrelsen som alternative udbydere af hygiejnekursus.

Bureau Veritas kan kontaktes på 77 31 10 00. Se også www.fiskehandlerne.dk under Log ind.

Den personlige hygiejne sikres ved:

Altid rene hænder:

At hænder vaskes med sæbe og tørres umiddelbart før påbegyndelse af arbejdet, samt jævnligt i løbet af dagen og altid efter toiletbesøg, efter redning af hår, håndtering af affald, spisning, pudsning af næse og efter håndtering af produkter, som kan være en risiko for fødevaresikkerheden.

Rent arbejdstøj m.m.

- At bære rent arbejdstøj, som er passende til arbejdet. Lyst eller farvet tøj, som dækker personlig påklædning.
- At benytte plastikhandsker, hvor det er nødvendigt f.eks. ved ridser i hænderne.
- At holde håret rent og ordentligt. Langt hår skal bindes op væk fra ansigtet.
- Det er ikke tilladt at spise og drikke i produktions- og salgslokaler, heller ikke mellem produktionerne.
- Smykker og ure må ikke bæres i produktionen.

Sygdom:

Ansatte der lider af sygdomme som f.eks. diarré og inficerede sår må ikke håndtere fødevarer.

Rygning:

Det er forbudt at ryge i produktionslokaler og i salgslokaler.

Overvågning:

Kontrolfrekvens: Det overvåges, at hygiejnereglerne følges ved dagligt opsyn i virksomheden.

Fejlhåndtering:

Hænder og tøj vaskes, hvis forurening fortsætter gentages undervisning af personale.

Ved sygdom undlades håndtering af fødevarer og ved evt. smittefare undlades arbejde.

Afsnit 2 Procedure nr. 4	Nordisk branchekode for fiskehandlere	Dato: September 2012
Rengøringsprocedure		

Rengøring udføres efter endt anvendelse af udstyr og lokaler og følger rengøringsplanen. Se rengøringsplanen på side 2 til egen anvendelse. Dokumentation er ikke et krav fra myndighederne.

Ledelse og ansatte har i fællesskab ansvar for at sikre, at lokaler, udstyr, værktøj o.a. skal være i rengjort tilstand. I det omfang at dette ikke efterleves, kan myndighederne kræve dokumentation for rengøring.

I rengøringen er følgende særligt vigtigt:

Opbevaring af produkter uden for køl / frys i forbindelse med rengøring:

Produkter, der fjernes fra køl og frys i forbindelse med rengøring, må ikke udsættes for unødigt opvarmning. Det betyder, at rengøringen skal gennemføres hurtigst muligt. Produkterne kan f.eks. flyttes over i et andet kølerum, lægges i termokasser eller ises for at beskytte mod opvarmning under rengøring.

Rengøringsvejledning

Traditionel rengøring:

- Alt udstyr skal skilles ad.
- Løstsiddende smuds fjernes før udlægning af rengøringsmiddel.
- Der må ikke anvendes hedt vand (over 60°C) til grovspuling, da det kan medføre, at fiskeproteiner brænder fast.
- Rengørings- og desinfektionsmiddel afmåles med egnet måleudstyr og om nødvendigt beskyttelsesudstyr. Lav altid frisk opløsning.
- Alle flader påføres rengøringsopløsning, som gives den angivne virketid inden afskylning med rent vand.
- Anvendt rengøringsudstyr (kost, klud m.v.) skal være rent.
- Smudset bearbejdes, indtil det er løst.
- Smuds og rengøringsmiddel fjernes fuldstændigt inden eventuel påføring af desinfektionsmiddel. Kritiske områder, f.eks. kødhakker, skærebrætter og knive, skal som udgangspunkt desinficeres mindst en gang dagligt.
- Syreholdige rengøringsmidler og klorholdige desinfektionsmidler må ikke blandes.
- Desinfektionsmiddel afskylles med rent vand efter anbefalet kontakttid.
- Alle flader bør tørre inden fornyet anvendelse.

Desinfektion:

Ved anvendelse af desinfektionsmidler, må der kun anvendes godkendte desinfektionsmidler.

Overvågning af rengøring:

Kontrolfrekvens: Efter endt rengøring foretages kontrol af rengøringen. Såfremt det konstateres enten af den, der har gjort rent eller af den person, der skal bruge lokalet / udstyret, at der ikke er synligt rent også på vanskeligt tilgængelige steder, skal der rengøres igen.

Fejlhåndtering:

Hvis det konstateres, at der ikke er gjort rent, enten af den person der har gjort rent, eller af den person der skal anvende lokalet/udstyret, skal der rengøres igen.

Husk sæbe og engangshåndklæder ved ALLE håndvaske!

Afsnit 2 Procedure nr. 4	Nordisk branchekode for fiskehandlere	Dato: September 2012
Rengøringsprocedure		

Eksempel på Rengøringsplan

Emne/område	Dagl.	Ugentl.	Månedl.	Hvert kvartal	Hvert halve år
<i>Butik:</i>					
Vægge/vinduer /Gulve	x				
Lofter				x	
Udstilling / Salgsdisk	x				
Borde	x				
Vægte	x				
Skærebædder/værktøj	x				
Håndvaske	x				
<i>Køkken:</i>					
Vægge/vinduer /Gulve	x				
Lofter					x
Service	x				
Køleskabe / Fryser			x (eller efter behov)		
Ventilation				x	
Hylde/borde		x (eller efter behov)			
Vaske	x				
Opvaskemaskine			x (eller efter behov)		
Kødhakker	x (efter hver produktion)				
Røremaskine	x (efter hver produktion)				
Ismaskine			x (eller efter behov)		
Maskiner i øvrigt	x (eller efter behov)				
<i>Lager:</i>					
Gulv		x			
Loft /Vægge/vinduer					x
Køleskabe/fryser			x (eller efter behov)		
Hylde			x (eller efter behov)		
<i>Personalet toilet:</i>					
Toilet	x				

Håndvask	x				
Vægge/vinduer / Gulv		x (eller efter behov)			
Loft					x
Personalerum:					
Gulv		x (eller efter behov)			
Vægge/loft/vinduer			x		
Inventar			x		
Udenomsarealer:					
Affald	x				
Er der sæbe og engangshåndklæder ved <u>alle</u> håndvaske?					
Ansvarlig for rengøring:					

Afsnit 2 Procedure nr. 4	Nordisk branchekode for fiskehandlere	Dato: September 2012
Rengøringsprocedure		

Skabelon

I nedenstående udfyldes frekvenser for rengøring.

Emne/område	Dagl.	Ugentl.	Månedl.	Hvert kvartal	Hvert halve år
Butik:					
Vægge/vinduer /Gulve					
Lofter					
Udstilling / Salgsdisk					
Borde					
Vægte					
Skærebrædder/værktøj					
Håndvaske					
Køkken:					
Vægge/vinduer /Gulve					
Lofter					
Service					
Køleskabe / Fryser					
Ventilation					
Hylde/borde					
Vaske					
Opvaskemaskine					
Kødhakker					
Røremaskine					
Ismaskine					
Maskiner i øvrigt					
Lager:					
Gulv					
Loft /Vægge/vinduer					
Køleskabe/fryser					
Hylde					
Personalet toilet:					
Toilet					

Håndvask					
Vægge/vinduer / Gulv					
Loft					
Personalerum:					
Gulv					
Vægge/loft/vinduer					
Inventar					
Udenomsarealer:					
Affald					
Er der sæbe og engangshåndklæder ved <u>alle</u> håndvaske?					
Ansvarlig for rengøring:					

Afsnit 2 Procedure nr. 5	Nordisk branchekode for fiskehandlere	Dato: September 2012
Procedure for indkøb og varemodtagelse Se afsnit 3 dokument 1 arbejdsgange og dokument 2 risikofaktoranalyse		

Indkøb

Der må kun indkøbes varer af autoriserede virksomheder. Når en virksomhed er autoriseret, er det en sikkerhed for, at alle regler om mærkning, fødevarer sikkerhed og relevant lovgivning er overholdt.

Regler for modtagelse af vildt kan ses i procedure nr. 9 generelle retningslinier.

Når der modtages varer er der følgende kritiske styringspunkter:

- **Vækst af sygdomsfremkaldende mikroorganismer ved modtagelse af ferske fisk leveret med for høj temperatur.**
- **Risiko for modtagelse af fisk med indhold af histamin for følgende fiskearter:**
- **Ccomridae: Makrelfamilien herunder tun og bonit**
- **Clupeidae: Sildefamilien**
- **Engraulidae: Anjosfamilien**
- **Coryphaenidae: Makrelgruppen**
- **Pomatomidae: Bluefish**
- **Scombrosidae: Makrelgedde**
- **Belone belone: Hornfisk**

Når der modtages varer, er der følgende GMP punkter at være opmærksom på:

- Risiko for forekomst af parasitter.
- Risiko for modtagelse af giftige fiskearter.
- Risiko for modtagelse af skaldyr med indhold af algetoxiner.
- Risiko for modtagelse af skaldyr med indhold af virus.
- Risiko for modtagelse af vildt skudt med blyhagl.
- Risiko for krydssmitte, når emballagen er brudt
- Risiko for kemisk forurening ved indkøb af materialer eller emballage, der ikke er godkendt til brug i fødevarer.
- Begyndende optøning af frostvarer.
- Risiko for manglende friskhed af ferske fiskevarer og andre varer.
- Risiko for manglende mærkning af allergener og i henhold til generel lovgivning.

Ovenstående kontrolleres og styres via procedurer opstillet på de næste sider.

1.1 Modtagelse af ferske fiskevarer	Risiko for forekomst af parasitter.	Fersk fisk efterses for forekomst af synlige parasitter. Efter rensning for indvolde ses fisken efter i bughulen for at undersøge for forekomst af parasitter. Fjern eventuelle synlige parasitter.	Hver gang der modtages varer	Ved fejl	Skema Modtagelse af varer	Er fisken meget angrebet af parasitter, kasseres den med mindre alle synlige parasitter kan fjernes. Vi anbefaler, at fisken ikke sælges til sushibrug med mindre den er indfrosset til – 20 grader C i 24 timer.	GMP
	Risiko for modtagelse af giftige fiskearter dvs. at nogle fiskearter kan indeholde ciguatoksin eller andre muskellammende giftstoffer, som kan være dødelige.	Fisk af familierne Tetraodonitidae (fastkæbe fisk), Molidae (klumpfisk), diodontidae (pindsvinefisk) og Canthigasteridae (pindsvinefisk) må ikke omsættes.	Hver gang ved indkøb.			Må ikke sælges.	GMP

Afsnit 2 Procedure nr. 5	Nordisk branchekode for fiskehandlere	Dato: September 2012
Procedure for indkøb og varemodtagelse Se afsnit 3 dokument nr. 2 arbejdsgange og dokument nr. 3 risikofaktoranalyse		

Arbejdsgange	Risikofaktor	Kritisk grænse/ metode	Overvågning		Doku- mentation	Hvad gøres ved en fejl? Der henvises derudover til afsnit 2 procedurer	CCP GMP
			Frekvens	Minimum frekvens for dokumentation			
1.1 Modtagelse af ferske fiskevarer skaldyr	Risiko for indhold af Algetoksiner	Der må kun modtages skaldyr som er fanget i algefri zoner. Der må kun indkøbes varer fra autoriserede virksomheder.	Hver gang.	Ved fejl	Skema modtagelse af varer	Varer må ikke sælges.	GMP
	Der kan være risiko for at skaldyr indeholder virus hvis de er høstet i farvande der er forurenede.	Der må kun modtages skaldyr fra autoriserede virksomheder. Risikofaktoren styres via regler for fangst og rensning.	Hver gang	Ved fejl	Skema modtagelse af varer	Varer må ikke sælges	GMP
1.3 Modtagelse af frostvarer	Vækst af sygdomsfremkaldende mikroorganismer ved for høj leveringstemperatur af frosne varer, både fiskevarer og andre varer.	Frostvarer skal være – 18 grader C. Og der må ikke være tegn på optøning.	Hver gang der modtages varer.	Ved fejl	Skema modtagelse af varer	Der foretages en faglig vurdering af varerne evt. kassation eller returnering til leverandør.	GMP
1.1 Modtagelse af ferske fiskevarer	Risiko for dårlig kvalitet ved overskreden holdbarhed.	Ferske fiskevarer: Visuel kontrol af mærkning og syn/ lugt og konsistens af ferske fiskevarer.	Hver gang.	Ved fejl	Skema modtagelse af varer	Ferske fiskevarer: Fiskevarer, der er vurderet som fordærvede, må ikke modtages.	GMP

1.2 Modtagelse af kølevarer 1.3 Modtagelse af frostvarer 1.3 Modtagelse af tørvarer og andre varer		Kølevarer: Varer må ikke modtages, hvis mindst holdbarhedsdatoen er overskredet.				Kølevarer: Varer med overskreden holdbarhed må ikke anvendes og skal kasseres.	
	Risiko for manglende mærkning af allergener og generel lovgivning. Eller manglende mærkning af smørmakrel og escolar.	Visuel kontrol af mærkning. Da der kun må købes varer hos autoriserede virksomheder, må fiskehandleren gå ud fra at mærkningen er korrekt. Det der er muligt at kontrollere er om: Mærkningen er letlæselig, at der som minimum er en mindst holdbarhedsdato. Der skal ligeledes kontrolleres for korrekt mærkning med smørmakrel og escolar.	Hver gang.			Hvis der f.eks. mangler en mindst holdbarhedsdato, må varen ikke modtages og skal sendes retur til leverandøren. Hvis smørmakrel og escolar ikke er mærket i henhold til reglerne.	GMP
	Risiko for kemisk forurening ved køb af emballager, materialer og udstyr der ikke er godkendt til brug til direkte berøring af fødevarer.	Fiskehandleren skal sikre sig, at alt udstyr og emballage er godkendt til brug i fødevarer.	Ved hver indkøb	Ved fejl.	Skema modtagelse af varer	Der må ikke anvendes materialer eller emballage der ikke er godkendt til brug til direkte berøring af fødevarer. Materialer skal kasseres.	GMP

Afsnit 2 Procedure nr. 5	Nordisk branchekode for fiskehandlere	Dato: September 2012
Procedure for indkøb og varemodtagelse Se afsnit 3 dokument nr. 2 arbejdsgange og dokument nr. 3 risikofaktoranalyse		

Bilag 1: Temperaturkrav ved modtagelse

RÅVARE / PRODUKT	OPBEVARES VED MAX. (HYGIEJNEBEKENDTGØRELSEN)	BEMÆRKNINGER (BRANCHEN)
FERSK FISK OG SKALDYR		
Fersk fisk, ferske fiskevarer	+ 2 °C (DK) + 5 °C (NO, SV, IS)	Skal være veliset i udstillingsøjeblikket se procedure 6, bilag 2.
Levende fisk/ levende skaldyr	Ingen temperaturkrav.	
Fiskefars	+ 2 °C (DK) + 5 °C (NO, SV, IS)	Sælges inden for 24 timer eller anden holdbarhedsangivelse ud fra virksomhedens risikoanalyse.
Andre kølevarer kød, mælk etc. Rå produkter, og eller færdigvarer/ halvfabrikata.	+ 5 °C	Eller som angivet på pakningen.
VILDT		
Opdrættet klovbærende vildt og storvildt	+ 7 °C produkttemperatur	
Kaniner, opdrættet fjervildt og småvildt	+ 4 °C produkttemperatur	
LETKONSERVEREDE FISKEVARER		
Råmarineret vare, gravad fisk	+ 5 °C	
Letkonserverede fiskevarer i detailpakning, (over 3% salt eller pH over 5,0)	+ 5 °C	
Kogte muslinger i detailpakning	+ 2 °C	
KONSERVES		
Fiskehalvkonserves	+ 10 °C	
Åbnet konserves i fade o. lign.	+ 5 °C	Holdbarhed nedsat
Varmebehandlede fiskevarer		
Varmebehandlet produkt	+ 5 °C	

<i>(fiskefilet, fiskefrikadeller m.m.)</i>		
<i>Varmholdelse</i>	<i>min. + 65 °C</i>	
<i>Varmrøget produkt</i>	<i>Ingen krav</i>	<i>Dog + 5°C. i detailpakning</i>
<i>Koldrøget produkt</i>	<i>+ 5 °C</i>	
MAYONNAISE PRODUKTER		
<i>Mayonnaise produkt (pH over 4,5)</i>	<i>+ 10 °C</i>	
<i>Mayonnaise produkt (pH under 4,5)</i>	<i>-</i>	<i>Ingen krav</i>

Afsnit 2 Procedure nr. 6	Nordisk branchekode for fiskehandlere	Dato: September 2012
Procedure for opbevaring på køl, frost, tørvarer og ved salg. Se afsnit 1 dokument nr. 3 risikofaktoranalyse		

Fiskehandleren opbevarer ferske og frosne fiskevarer, letfordærlige kølevarer, tørvarer og andre frostvarer.

Når der opbevares ferske fiskevarer, kølevarer og frostvarer er der følgende kritiske styringspunkter:

Vækst af sygdomsfremkaldende mikroorganismer i perioden fra fangst til modtagelse grundet lagringstemperatur samt manglende isning af ferske fisk

Vækst af sygdomsfremkaldende mikroorganismer ved for høj opbevaringstemperatur eller optøning.

Når der opbevares ferske fiskevarer, kølevarer og frostvarer er der følgende GMP punkter:

Risiko for vækst af sygdomsfremkaldende mikroorganismer når produkter optøs uden for køl, samt risiko for krydssmitte ved dryp til andre fødevarer.

Risiko for fødevarer sikkerhed, hvis varer opbevares ud over holdbarhedsdato.

Detailpakkede produkter:

Varer, der modtages detailpakket, skal opbevares ved de temperaturer, der er angivet på detailpakningen. Såfremt det skønnes, at produkter, der er mærket med sidste salgsdato, er salgbare efter udløbsdatoen, kan produkterne med undtagelse af fiskefars sælges uindpakket under forudsætning af, at det er hygiejnisk forsvarligt, og at produkterne fortsat er sunde og opfylder lovgivningens generelle krav.

Er man i tvivl, må produkterne ikke sælges, og de skal kasseres. Kontakt evt. Bureau Veritas, Fødevareregionen eller et laboratorium.

Holdbarhed efter fangst:

Fiskekød adskiller sig på væsentlige punkter fra fugle- og pattedyrskød. Fiskekød har langt mindre modstandskraft overfor fordævelsesbakterier og derfor en kortere holdbarhed. Det afgørende for fiskens holdbarhed er, hvor lang tid den har været opbevaret og ved hvilke temperaturer. Nedenstående tabel viser omtrentlig holdbarhed af fisk ved forskellige opbevaringstemperaturer (efter *Helhedssyn på fisk og fiskevarer*. Fødevarestyrelsen, 2003).

<i>Opbevaringstemperatur (grader)</i>	<i>Holdbarhed (dage)</i>	<i>God kvalitet (dage)</i>
0	12-14	ca. 5
2	8-9	ca. 3
5	ca. 6	ca. 1-2

Verifikation (efterkontrol) af termometrene hvert kvartal:

Mål temperaturen med et separat termometer.

Læg termometeret så tæt på det faste termometer (føleren) som muligt eller stil en lille beholder med glycerol permanent på dette sted, og mål temperaturen i glycerolen.

Efter ca. 30 minutter aflæses temperaturen (afhængig af termometertype).

Hvis det er et sprit-termometer, skal øjet være i niveau med spritsøjlen for at kunne aflæse temperaturen korrekt.

Kontrollen af termometrene dokumenteres. Er der afvigelse i de målte temperaturer noteres og medregnes temperaturforskellen i den daglige kontrol, eller det faste termometer udskiftes eller repareres.

Rengøring af termometre:

Det er vigtigt, at termometre rengøres efter brug, for at undgå forurening og krydskontaminering af fiskevarerne.

Se endvidere procedurer på de næste sider:

Afsnit 2 Procedure nr. 6	Nordisk branchekode for fiskehandlere	Dato: September 2012
Procedure for opbevaring på køl, frost, tørvarer og ved salg.		
Se afsnit 1 dokument nr. 3 risikofaktoranalyse		

Arbejdsgange	Risikofaktor	Kritisk grænse/ metode	Overvågning		Dokumentation	Hvad gøres ved en fejl? Der henvises derudover til afsnit 2 procedurer	CCP GMP KP
			Frekvens	Minimum frekvens for dokumentation			
2.1 Lagring af kølevarer	Vækst af sygdomsfremkaldende mikroorganismer ved for høj lagringstemperatur eller manglende isning af fisk.	Ferske fisk under lagring i kølerum/ skab: Skal være 0 – 2 grader C. Når fisk opbevares til udstilling skal fisken være veliset iflg. illustration i bilag 2 i denne procedure.	Hver dag, skal overvåges løbende.	Ved fejl Minimum 1 gang pr. uge.	Skema for opbevaring	Der foretages en faglig vurdering af varen. Evt. kassation.	CCP
	Vækst af sygdomsfremkaldende mikroorganismer ved for høj lagringstemperatur af kølevarer.	Temperaturer måles dagligt i henhold til temperaturkrav i Bilag 1. Frekvensen for måling/ dokumentation af temperatur er minimumskrav.	Hver dag, skal overvåges løbende.	Ved fejl Minimum. 1 gang pr. uge.	Skema for opbevaring	Der foretages en faglig vurdering af varen. Evt. kassation.	CCP
2.1 Lagring af kølevarer	Risiko for vækst af sygdomsfremkaldende mikroorganismer når uemballerede produkter optøs uden for køl, samt risiko for krydssmitte ved dryp til andre fødevarer.	Frosne uemballerede varer skal optøs på køl og i fade / skåle, der er overdækket så krydssmitte undgås.	Hver gang.	Ved fejl	Skema for opbevaring	Der foretages en faglig vurdering af varen, evt. kassation.	CCP
	Risiko for dannelse af histamin ved opbevaring ved for høje temperaturer for følgende fiskearter: Scomridae: Makrelfamilien herunder tun & bonit	Disse fisketyper skal opbevares ved min 0 – 2 grader C også i udstillingsøjeblikket.	Hver dag, skal overvåges løbende	Ved fejl Min. 1 gang pr. uge	Skema for opbevaring	Der foretages en faglig vurdering af varen, evt. kassation.	CCP

	<i>Clupeidae: Sildefamilien</i> <i>Engraulidae: Anjosfamilien</i> <i>Coryphaenidae: Makrelgruppen</i> <i>Pomatomidae: Bluefish</i> <i>Scombrosidae: Makrelgedde</i> <i>Gempylidae: Escolar, smørmakrel/oliefisk</i> <i>Belone belone: Hornfisk</i>						
2.2 Frost opbevaring	Vækst af sygdomsfremkaldende mikroorganismer ved for høj opbevaringstemperatur.	Varer skal opbevares ved maks. -18°C. Der må ikke være tegn på optøning.	Hver dag, skal overvåges løbende.	Ved fejl minimum 1 gang pr. uge.	Skema for opbevaring	Der foretages en faglig vurdering af varen. Evt. kassation.	GMP
2.1 Køleopbevaring 2.2 Frost-opbevaring 2.3 Opbevaring af tørvarer	Der kan være mulighed for risiko for fødevarer sikkerhed ved opbevaring af varer ud over holdbarhedsdato.	Mærkning kontrolleres løbende.	Hver gang/ løbende.	Ved fejl	Skema for opbevaring	Der foretages en faglig vurdering af varen, evt. kassation.	GMP

Afsnit 2 Procedure nr. 6	Nordisk branchekode for fiskehandlere	Dato: September 2012
Procedure for opbevaring på køl, frost, tørvarer og ved salg. Se afsnit 1 dokument nr. 3 risikofaktoranalyse		

Kontrolskema for opbevaring (temperaturer):

Udfyldes ved afvigelse, dog minimum 1 gang om ugen:

[illegible]

Afsnit 2 Procedure nr. 6	Nordisk branchekode for fiskehandlere	Dato: September 2012
Procedure for opbevaring på køl, frost, tørvarer og ved salg. Se afsnit 1 dokument nr. 3 risikofaktoranalyse		

Bilag 1 – Temperaturkrav

Husk at indsætte alle opbevaringskrav på kontrolskema for opbevaring (temperaturer) på foregående side jvf. skema nedenfor.

RÅVARE / PRODUKT	OPBEVARES VED MAX. (Hygiejnebekendtgørelsen)	BEMÆRKNINGER (BRANCHEN)
FERSK FISK OG SKALDYR		
Fersk fisk, ferske fiskevarer	+ 2 °C (DK) + 5 °C (NO, SV, IS)	Skal være veliset i udstillingsøjeblikket se bilag 2.
Fiskefars	+ 2 °C (DK) + 5 °C (NO, SV, IS)	Sælges inden for 24 timer med mindre der forelægger en risikovurdering, der definerer en anden holdbarhed.
Andre kølevarer kød, mælk etc. Rå produkter, og eller færdigvarer/ halvfabrikata.	+ 5 °C	Eller som angivet på pakningen
VILDT		
Opdrættet klovbærende vildt og storvildt	+ 7 °C produkttemperatur	
Kaniner, opdrættet fjervildt og småvildt	+ 4 °C Produkttemperatur	
LETKONSERVEREDE FISKEVARER		
Råmarineret vare, gravad fisk	+ 5 °C	
Letkonserverede fiskevarer i detailpakning, (over 3% salt eller pH over 5,0)	+ 5 °C	
Kogte muslinger i detailpakning	+ 2 °C	
KONSERVES		
Fiskehalvkonserves	+ 10 °C	

<i>Åbnet konserver i fad o. lign.</i>	<i>+ 5 °C</i>	<i>Holdbarhed nedsat</i>
<i>VARMEBEHANDLEDE FISKEVARER</i>		
<i>Varmebehandlet produkt (fiskefilet, fiskefrikadeller m.m.)</i>	<i>+ 5 °C</i>	
<i>Varmholdelse</i>	<i>min. + 65 °C</i>	
<i>Varmrøget produkt</i>	<i>Ingen krav</i>	<i>Dog + 5°C i detailpakning</i>
<i>Koldrøget produkt</i>	<i>+ 5 °C</i>	
<i>MAYONNAISE PRODUKTER</i>		
<i>Mayonnaise produkt (pH over 4,5)</i>	<i>+ 10 °C</i>	
<i>Mayonnaise produkt (pH under 4,5)</i>	<i>-</i>	<i>Ingen krav</i>

Afsnit 2 Procedure nr. 6	Nordisk branchekode for fiskehandlere	Dato: September 2012
Procedure for opbevaring på køl, frost, tørvarer og ved salg.		
Se afsnit 1 dokument nr. 3 risikofaktoranalyse		

Bilag 2 - Illustrering af hvornår Ferske Fiskevarer er velisede

Nedenstående billeder og illustrationer er kun til information og vejledning.

Fisken skal lægge på is eller i bakker der er gode til at lede kulde f.eks. stålbakker/ metalskåle.

Når fiskene udstilles til salg skal isningen kontrolleres løbende, og der skal efterfyldes med is ved behov



Ikke ok.



Her er bakken nedsænket i isen.



Når fisken lægges på fadene, må de ikke stables.



Her ligger fiskene i et tyndt lag og på isen.

Afsnit 2 Procedure nr. 6	Nordisk branchekode for fiskehandlere	Dato: September 2012
Procedure for opbevaring på køl, frost, tørvarer og ved salg. Se afsnit 1 dokument nr. 3 risikofaktoranalyse		



Torskefileterne er her stablet for højt.



Her ligger de på is.

Generelle bemærkninger vedrørende isning i forbindelse med udstilling og fremlæggelse af fisk og skaldyr til salg.

Afskærmning

Der skal være tilstrækkeligt afskærmet for fiskedisken, således der både holdes bedst muligt på kulden, og så muligheden for berøring/kontaminering af fisken mindskes. Disken bør derfor være konstrueret med sider af en vis højde. Siderne skal hindre, at kulden falder ud af disken og at varm luft strømmer ind over disken.

Kontakt med is

Fisken skal, så vidt det er muligt, være i kontakt med is. Fiskevarer, som f. eks. tun, der ikke tåler dette, kan opbevares i skåle og lignende som er nedsænket eller omgivet af is. Alternativt kan fiskevarerne indpakkes i folie.

Varmekilder

Stærke/kraftige lamper må ikke være for tæt på fiskedisken, da dette utilsigtet kan varme fisken op. Ligeledes skal der, såfremt det er muligt, afskærmes mod direkte sollys, f. eks. med markiser.

Flow i fiskedisk

Læg ikke mere fisk og skaldyr i disken end du ved, der bliver omsat i løbet af dagen.

Påfyldning af is

I løbet af dagen skal disken flere gange suppleres med ny is, så nedkølingen af fiskevarerne vedligeholdes.

Mængden af varer

2-3 lag fisk vurderes umiddelbart som maksimum i disken, såfremt optimal køling skal tilsikres. Fremsættes varer i fade eller skåle, er det vigtig at tilsikre isning langs siderne af fisken - alternativt placeres skåle og fade i kølet montre/disk.

Afsnit 2 Procedure nr. 6	Nordisk branchekode for fiskehandlere	Dato: September 2012
Procedure for opbevaring på køl, frost, tørvarer og ved salg.		
Se afsnit 1 dokument nr. 3 risikofaktoranalyse		

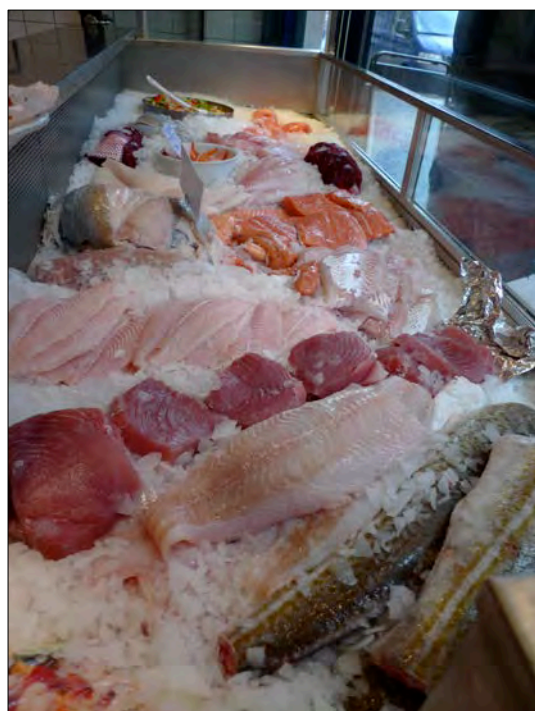
Illustrationer af velisede fiskediske

Fiskedisk 1



Veliset fisk i 1-2 lag og med nederste lag i niveau med is. Skålene er også nedsænket is. Derudover er tydeligt, at der for nylig er lagt ny is over de fisk som tåler dette.

Fiskedisk 2



(Samme disk set fra oven.)

Veliset fiskesdik med god afskærmning. Igen godt med is op omkring fiskene, men stadig så fisken er synlig og indbydende.

Afsnit 2 Procedure nr. 6	Nordisk branchekode for fiskehandlere	Dato: September 2012
Procedure for opbevaring på køl, frost, tørvarer og ved salg.		
Se afsnit 1 dokument nr. 3 risikofaktoranalyse		

Fiskedisk 3



Veliset med fisk i få lag og god med is omkring.

Fiskedisk 4



Igen veliset og med fisk i 1-2 lag over isniveau.

Afsnit 2 Procedure nr. 6	Nordisk branchekode for fiskehandlere	Dato: September 2012
Procedure for opbevaring på køl, frost, tørvarer og ved salg.		
Se afsnit 1 dokument nr. 3 risikofaktoranalyse		

Fiskedisk 5



Velset og med god opbevaring af tun. Bemærk hullerne i stålkassen, og isning til kant.

Fiskedisk 6



Velset og med god opbevaring af rogn. Bemærk hullerne i stålkassen, og isning til kant.

Afsnit 2 Procedure nr. 7	Nordisk branchekode for fiskehandlere	Dato: September 2012
Filetering eller produktion af andre varer f.eks. kødvarer, færdigretter etc.		

Under produktion er der følgende kritiske styringspunkter:

Overlevelse af sygdomsfremkaldende mikroorganismer ved for lav varmebehandlingstemperatur.

Overlevelse samt opformering af sygdomsfremkaldende mikroorganismer ved for langsom nedkøling

Risiko for vækst af sygdomsfremkaldende mikroorganismer ved for lav varmholdelsestemperatur.

Når der produceres varer, er der følgende GMP punkter at være opmærksom på:

Risiko for krydssmitte, hvis der ikke er opmærksomhed på at rengøre udstyr, knive, bord etc. mellem forskellige produktioner.

Risiko for vækst af sygdomsfremkaldende mikroorganismer ved for lav salt % ved forbehandling til røgede og gravade produkter.

Risiko for PAH Polycykliske Aromatiske Hydrocarboner ved røgning.

Risiko for vækst af fordærvelsesbakterier ved fremstilling af fiskefars.

Produktion:

Kortvarig håndtering sker ved temperatur højere end 2°C. Fileterne og udskæringerne må derfor kun henligge på arbejdsbordet i den tid, det tager at tilvirke dem og skal herefter igen opbevares ved max 2°C.

Fiskefilet uden skind skal efter filetering skylles omhyggeligt i rent vand og afdryppes. Hold arbejdsbord og redskaber rene og rengør altid efter brug og mellem forskellige fisk og fiskevarer for at undgå krydskontaminering.

Opbevaring:

Fisken skal umiddelbart efter fileteringen eller udskæringen opbevares ved max. 2°C.

Fremlæggelse og salg af fersk, frisk fisk

Salg af fersk fisk i fiskedisk skal være velisede og i flg. "procedure nr. 6 opbevaring".

Salg af levende fisk

Flere typer af fladfisk modtages, opbevares og fremlægges til salg i levende tilstand. Når kunden køber fisken, slagtes den. Fladfisk der slagtes umiddelbart forinden et salg kan ikke befinde sig i temperaturintervallet 0-2°C. *Når fisk slagtes i forbindelse med udlevering til kunden, er der ikke krav om nedkøling.*

Dybdetrimning af laks fanget i Østersøen

Dybdetrimning gælder for alle østersølaks større end 2,0 kg. (renset vægt), og op til 5,5 kg. (renset vægt). Alle laks over 5,5 kg. frasorteres i indhandlingsleddet, hvorfor de ikke må forefindes i de efterfølgende handelsled. Skulle laks på over 5,5 kg. mod forventning alligevel blive præsenteret for jer, skal I returnere eller kassere.

Når der dybdetrimmes, er det for at fjerne fedt, der kan indeholde dioxin.

Kriterierne for at kunne anvende udtrykket dybdetrimning er;

- Fisken flækkes
- Finner, ben og buglap bortskæres
- Nerveben fjernes
- Skind fjernes
- Alt synligt fedt fjernes på både skind- og bagsiden. Det fedtholdige sidelinieorgan fjernes.

Resultatet skal være en reduktion i vægten på min. 30 %. Er dette ikke muligt skal fileten kasseres.

Se endvidere procedurer på de næste sider.

Afsnit 2 Procedure nr. 7	Nordisk branchekode for fiskehandlere	Dato: September 2012
Filetering eller produktion af andre varer f.eks. kødvarer, færdigretter etc.		

Arbejdsgange	Risikofaktor	Kritisk grænse/ metode	Overvågning		Dokumentation	Hvad gøres ved en fejl Der henvises derudover til afsnit 2, procedurer	CCP GMP KP
			Frekvens	Minimum frekvens for dokumentation			
3.1 Filetering – eller produktion af andre varer f.eks. kødvarer, færdigretter, etc.	Risiko for krydssmitte, hvis der ikke er opmærksomhed på at rengøre udstyr, knive, bordet etc. mellem forskellige produktioner.	Uddannelse og træning af medarbejdere, hygiejneregler. Hvis fiskehandleren både arbejder med kød og fisk skal dette foregå tidsmæssigt adskilt eller i rum adskilt fra hinanden.	Hver gang/ Løbende	Ved fejl	Ingen	Der foretages en faglig vurdering af varen evt. kassation.	GMP
3.1 Filetering – eller produktion af andre varer f.eks. kødvarer, færdigretter etc.	Risiko for vækst af sygdomsfremkaldende mikroorganismer ved for lav salt % f.eks. ved forbehandling til røgede produkter og gravning etc.	Fiskehandleren skal sikre via metoder at salt % i færdigvaren bliver ca. 3 % i vandfasen. Enten tørsaltes varen eller lagesaltes. Saltningen skal styres ved brug af samme opskrift hver gang.	Hver gang der produceres	Salt % kontrolleres 2 gange pr. år	Analyse certifikater	Opskriften ændres så der opnås en salt % på min. 3 % i vandfasen.	GMP

3.2 Fremstilling af varme varer	Overlevelse af sygdoms- fremkaldende mikroorga- nismen ved for lav varmebe- handlingstemperatur og dermed risiko for fødevarer sikkerhed.	Kernetemperaturen skal være 75 grader C, eller varen skal være gennemstegt. ³ Se fodnote Varmrøgning af fisk skal ske ved temperatur fra 63 °C til 80 °C. Indrettemperaturen i fisken skal være minimum 60 °C.	Overvågnin g hver gang. Af alle der varme- behandler	Dokumentation minimum hver 14. dag eller når metoden ændres.	Skema for varmebe- handling og nedkøling	Hvis varen ikke er gennemstegt eller kogt skal der ske en yderligere opvarmning.	CCP
---	--	---	---	--	---	---	------------

³ Kravet om 75°C gælder dog ikke hele kødstykker, f. eks roastbeef, portionsvis stegning af bøffer, enkeltvis tilberedning og servering af blødkogte æg. Ved tilvirkning af øvrige fødevarer, der af hensyn til fødevarerens karakter ikke kan opvarmes/genopvarmes til mindst 75°C, og hvor opvarmningen/genopvarmningen til en lavere temperatur ikke er forbundet med hygiejniske problemer.

Afsnit 2 Procedure nr. 7	Nordisk branchekode for fiskehandlere	Dato: September 2012
Filetering eller produktion af andre varer f.eks. kødvarer, færdigretter etc.		

Arbejdsgange	Risikofaktor	Kritisk grænse/ metode	Overvågning		Dokumentation	Hvad gøres ved en fejl? Der henvises derudover til afsnit 2 procedurer	CCP GMP
			Frekvens	Minimum frekvens for dokumentation			
3.2 Fremstilling af varme varer Varmrøgning	Røgning Ved røgning af fisk udvikles der tjærestoffer kaldet Polycykliske Aromatiske Hydrocarboner (PAH) der afsættes på fisken eller fiskeprodukterne.	For at undgå forøget PAH i produkterne er det vigtigt, at sortere råvaren efter størrelse inden røgning, således at fileter eller fisk af samme størrelse anbringes på samme sted i ovnen, og at røgetiden for små produkter er kortere end store produkter. Anvend den lavest mulige røggenere-ringstemperatur. Såfremt det er muligt, bør der anvendes indirekte røgning, dvs. anvende en røgeovn med særskilt røggenerator. Ved udskiftning af røgeovn anbefales det at anskaffe en ovn med indirekte røgdannelse. <i>Anvend røgesmuld/flis af bøg frem for af rødell eller andre træsorter.</i>	At metode anvendes hver gang.	Ved fejl	Skema for opvarmning og nedkøling	Hvis proceduren ikke overholdes vurderes varen fagligt og evt. kassation.	GMP
3.2 Fremstilling af varme varer	Overlevelse samt opformering af sygdomsfremkaldende mikroorganismer ved for langsom nedkøling.	Overvågning af tid og temperatur. Nedkøling skal foregå fra 65 grader C til 10 grader C inden for 3 timer. Evt. samme mængde og metode hver gang om muligt.	Når der skiftes metode eller mængde.	1 gang hver 14. dag eller når metoden ændres. Af alle der varmebehandler.	Skema for opvarmning og nedkøling.	Hvis metoden ikke holder det kritiske styringspunkt i styring, skal metoden ændres.	CCP
Nedkøling og varmholdelse	Risiko for vækst og opformering af sygdomsfremkaldende mikroorganismer ved for lav varmholdelsestemperatur. Eller opbevaring ved stuetemperatur.	Varmholdelsestemperaturen skal være minimum 65 grader C. Hvis temperaturen er under 65 grader skal varen sælges inden for 3 timer. Overvågning af tid og temperatur. Evt. samme metode hver gang.	Hver gang.				

Afsnit 2 Procedure nr. 7	Nordisk branchekode for fiskehandlere	Dato: September 2012
Filetering eller produktion af andre varer f.eks. kødvarer, færdigretter etc.		
Afsnit 1 dokument nr. 3 risikoanalyse		

Arbejdsgange	Risikofaktor	Kritisk grænse/ metode	Overvågning		Dokumentation	Hvad gøres ved en fejl? Der henvises derudover til afsnit 2 procedurer	CCP GMP
			Frekvens	Minimum frekvens for dokumentation			
3.3 Fremstilling af kolde varer	Risiko for krydssmitte ved manglende rengøring samt regler ved håndtering	Der skal være gode regler vedrørende hygiejne samt håndtering under produktion. Der henvises til procedure nr. 3 hygiejne samt procedure nr. 4 rengøringsprocedure.	Hver dag og løbende.	Ingen	Ingen	Når der sker fejl, skal regler vedrørende hygiejne og håndtering ændres samt uddannelse og træning af medarbejdere.	GMP
	Risiko for parasitter ved fiskearter så som sild, brisling, makrel og vild laks fra Atlanterhavet eller Stillehavet	Når råvarerne anvendes til koldrøgning, eller gravning, skal de indfryses ved – 20 grader C i min. 24 timer. Undtaget er opdrættet atlantehavslaks (træder i kraft 1. sep. 2011 eller når Danmarks Fiskehandlere orienterer).	Hver gang	Ingen	Ingen	Varerne kasseres.	GMP
		Når råvarerne anvendes til sushiprodukter skal de indfryses ved – 20 grader i min. 24 timer. Undtaget er opdrættet atlantehavslaks. (træder i kraft 1. sep. 2011 eller når Danmarks Fiskehandlere orienterer).	Hver gang	Dokumentation på varerne indfrysningstidspunkt samt temperatur under indfrysning.	Ingen	Hvis varerne ikke har været indfrosset ved de angivne temperaturer og tider, må de ikke anvendes sushiprodukter	CCP
	Risiko for vækst af fordærvelsesbakterier ved fremstilling af fiskefars til videresalg.	Gode arbejdsgange under fremstilling. Fiskefarsen skal sælges inden for 24 timer efter hakketidspunktet. Eller anden holdbarhed defineret i forhold til en risikovurdering foretaget.	Hver dag	Ingen	Ingen	Kassation af fiskefars der har været opbevaret ved for høj temperatur eller ikke solgt efter 24 timer.	GMP

Afsnit 2 Procedure nr. 8	Nordisk branchekode for fiskehandlere	Dato: September 2012
Procedure ved salg og servering. Herunder mærkning og vejledning.		

Når der sælges og serveres ferske fiskevarer, er der følgende GMP punkter:

Risiko for vokssarter (voksestre, ufordøjeligt fedt) ved salg af escolar og smørmakrel. Disse vokssarter kan være årsag til diarre.

Risiko for krydssmitte ved buffetservering.

Risiko for vækst af sygdomsfremkaldende mikroorganismer ved opbevaring af letfordærlige fødevarer ved stuetemperatur over længere tid.

Når der opbevares ferske fiskevarer, kølevarer og frostvarer er der følgende kontrolpunkter at være opmærksom på:

Mærkning og vejledning

Fisk skal sælges med det korrekte danske handelsnavn, og der skal oplyses om, hvorvidt de er opdrættede eller vildtfangede, dertil skal fangstområde også oplyses.

I henhold til gældende lovgivning, skal følgende oplysninger gives af fiskehandleren til sine kunder:

- Artens danske handelsbetegnelse (grossisten og/eller importøren er dog forpligtet til også at opgive det latinske/videnskabelige navn)
- Produktionsmetode (opdræt eller vildtfanget)
- Fangstområde (land og evt. FAO fangstområde)

Oplysningen kan foregå ved at rekvirere en fangstplanche hos foreningen som kan sættes op i butikken.

Nogle få fiskearter kan indeholde ciguatoksin som er muskellammende giftstoffer, som kan være dødelige. Man må derfor ikke omsætte giftige fisk af familierne: *Tetraodontidae* (fastkæbefisk), *Molidae* (klumpfisk), *Diodontidae* (pindsvinefisk), og *Canthigasteridae* (pindsvinefisk). Når man får tilbudt fisk fra en leverandør, skal man derfor udbede en skriftlig dokumentation for produktet, inklusiv det latinske artsbetegnelse, så man er sikker på, hvilke art fisk man har med at gøre, inden det sælges i butikken.

Escolar og smørmakrel/oliefisk

Escolar og smørmakrel/oliefisk hører til samme familie, nemlig Gempylidae. Fisk fra familien Gempylidae skal betragtes som farlige fødevarer, da de har et naturligt højt indhold af voksarter (voks-estre/ufordøjeligt fedt) der ved forkert tilberedning kan give diarré.

Derfor er der særlige krav til forhandlingen af disse fisk fra Gempylidae familien:

Salg og mærkning af varmrøget escolar og smørmakrel/oliefisk

Når fisken er varmrøget, er voksarterne i princippet smeltet af fisken, men alligevel skal forbrugerne oplyses om følgende - via mærkning:

Fiskens danske handelsnavn og latinske navn

At fisken er varmrøget.

Mundtlig overlevering af disse informationer til forbrugeren er dermed ikke godt nok.

Det vil sige, at fisken ikke må sælges/markedsføres, uden den er indpakket med korrekt påsat mærkning. Denne indpakning og mærkning kan dog sagtens foregå i salgsøjeblikket - fisken behøver altså ikke være færdigemballeret inden salget, og må derfor godt udstilles uden indpakning.

Det er vigtigt at være opmærksom på, at varmrøgede escolar og smørmakrel/oliefisk er særligt følsomme overfor dannelse af histamin. Derfor skal varmrøgede escolar og smørmakrel/oliefisk behandles hygiejnisk forsvarligt, så der ikke sker bakterievækst forårsaget af efterfølgende forurening.

Salg af koldrøget escolar og smørmakrel/oliefisk er ikke tilladt

Al salg af koldrøget escolar og smørmakrel/oliefisk er IKKE tilladt, da voks-estrene ikke er smeltet fra. Derfor anses denne fødevare for at være særlig farlig, da begrebet "koldrøget" signalerer, at varen er spiseklar.

Afsnit 2 Procedure nr. 8	Nordisk branchekode for fiskehandlere	Dato: September 2012
Procedure ved salg og servering. Herunder mærkning og vejledning.		

Salg og mærkning af rå escolar og smørmakrel/oliefisk

Rå escolar og smørmakrel/oliefisk udsætter forbrugerne for et større faremoment, end hvis fisken er varmrøget, da fisken her stadig indeholder farlige vokssarter. Hvis du vil sælge rå fiskevarer fra familien *Gempylidae*, herunder navnlig *Lepidocybium flavobrunneum* (escolar) og *Ruvettus pretiosus* (oliefisk/smørmakrel), er der følgende krav:

- Må kun sælges indpakket/emballeret.
- Skal mærkes med en tilberedningsanvisning, f.eks. at fisken skal koges eller steges, og at kogevand og stegfedt ikke efterfølgende må anvendes til eksempelvis sovser.
- Skal mærkes med oplysning om risikoen for diarré pga. indhold af ufordøjelige vokssarter ved fejlagtig tilberedning
- Skal mærkes med det danske handelsnavn og videnskabeligt navn.

Disse informationer skal være synlige på emballagen/indpakningen. Dette gælder uanset hvordan fisken sælges - om den er færdigpakket eller ligger i fiskehandlerens vindue eller sælges på nettet. Du kan have fortrykte etiketter liggende til formålet. Kontakt Danmarks Fiskehandlere.

Igen er det altså ikke godt nok at oplyse forbrugerne om disse informationer mundtligt. Denne indpakning og mærkning kan igen sagtens foregå i salgsøjeblikket - fisken behøver altså ikke være emballeret, mens den er udstillet.

Den "rigtige" smørfisk

Fødevarestyrelsens liste over fiskehandelsnavne angiver, hvilke danske handelsnavne der må bruges til de forskellige latinske navne. Her fremgår det tydeligt, at det kun er fisk af familien Stromateidae, der må kaldes "smørfisk". Skal en smørfisk markedsføres helt korrekt, bør det angives, hvilken slags smørfisk der er tale om.

Tilladte navne på den "rigtige" smørfisk (Stromateidae):

Stromateus fiatola (Stromateidae): Blå Smørfisk

Peprilus simillimus (Stromateidae): Stillehavs Smørfisk

Peprilus paru (Stromateidae): Amerikansk Smørfisk

Peripulus ovatus (Stromateidae): Glanssmørfisk

Pampus chinensis (Stromateidae): Kinesisk Smørfisk

Pampus argenteus (Stromateidae): Sølvsmørfisk

Fisk fra familien *Gempylidae*, herunder *Lepidocybium flavobrunneum* og *Ruvettus pretiosus* må ikke markedsføres som smørfisk. Disse skal markedsføres med varebetegnelsen escolar henholdsvis smørmakrel/oliefisk.

Fiskehandleren skal som led i sin modtagekontrol kontrollere de latinske navne for fiskene. Det vil derefter være entydigt, om der er tale om smørfisk, om escolar eller smørmakrel/oliefisk, når den danske liste over tilladte handelsbetegnelser konsulteres.

Derudover skal også kontrolleres, om den korrekte mærkning med hensyn til tilberedning og advarsel om indhold af voksarter fremgår, når fiskehandleren modtager fisken fra engrosledet.

Brug af navnet "smørfisk"

Hvis en escolar eller en smørmakrel/oliefisk markedsføres som en smørfisk, er der både tale om overtrædelse af hygiejneforordningen for animalske fødevarer og af § 74 i mærkningsbekendtgørelsen, som henviser til artikel 4 i fiskemærkningsforordningen.

Hvis en vare sælges som smørfisk, og der rent faktisk er tale om escolar eller om smørmakrel/oliefisk, er der tale om en klart urigtig mærkning. Og den manglende angivelse af tilberedningsforskrift, advarsel om indhold af voksarter samt videnskabeligt navn kan kun karakteriseres som en klart utilstrækkelig mærkning.

Sushi

Rå fisk til sushi er blevet populært. Fisk der serveres rå skal være nedfrosset til - 20 grader i 24 timer for at dræbe evt. parasitter. Det er fiskehandlerens ansvar at fryse fisken, inden den sælges videre til sushi. Det vil sige, hvis du anretter fisk som sushi eller sælger rå fisk som decideret "sushifisk", så er det fiskehandlerens ansvar at have frosset fisken inden den sælges. Undtaget fra kravet er opdrættede atlantehavslaks (træder i kraft 1. sep. 2011 eller når Danmarks Fiskehandlere orienterer).

Afsnit 2 Procedure nr. 8	Nordisk branchekode for fiskehandlere	Dato: September 2012
Procedure ved salg og servering. Herunder mærkning og vejledning.		

Salater

Der findes to typer af salater - hjemmelavede og produceret af "ude af huset". Men hvad skal der til for at du må kalde en salat for hjemmelavet? Der findes desværre ingen klare regler. Det er altså en vurderingssag fra gang til gang. Dog findes der et par sikre antagelser.

1. Du bruger din egen opskrift, som er tilgængelig i butikken på den tilsynsførendes anmodning
2. Du laver salaten fra bunden. Det vil sige uden brug af halvfabrikata.

Ved anvendelse af halvfabrikata kommer det altså an på en konkret vurdering. Bruger du halvfabrikata skal du altså have overvejet din argumentation for at kalde det hjemmelavet salat.

Et godt udgangspunkt er hvis mere end halvdelen af salaten består af ingredienser som du selv tilføjer i butikken. En salat der blot tilføjes 20 % majonæse og lidt krydderi kan derfor ikke kaldes for hjemmelavet. Måske hjemmerørt, men pas på alligevel.

Hvis du får produceret dine salater af andre, eller hvis du rører en eksisterende salat op med eksempelvis 20 % majonæse - så kald den for delikatesse i stedet for hjemmelavet - for så undgår du at få problemer.

Se endvidere nedenstående procedurer.

Afsnit 2 Procedure nr. 8	Nordisk branchekode for fiskehandlere	Dato: September 2012
Procedure ved salg og servering. Herunder mærkning og vejledning.		

Arbejdsgange	Risikofaktor	Kritisk grænse/ metode	Overvågning		Dokumentation	Hvad gøres ved en fejl Der henvises derudover til afsnit 2 procedurer	CCP GMP
			Frekvens	Minimum frekvens for dokumentation			
4.1 Salg over disk	Risiko for krydssmitte ved manglende rengøring, hygiejne regler samt regler ved håndtering	Der skal være gode arbejdsgange vedrørende hygiejne samt håndtering under salg. Vask af hænder, brug af handsker, brug af rene tænger og skeer. Rengøring af skåle og lign.	Hver dag	Ingen	Ingen	Ved fejl skal arbejdsgange evt. ændres eller der skal ske uddannelse og træning af medarbejdere.	GMP
4.1 Salg over disk	Risiko for vokarter (voks – estre / ufordøjelig fedt) ved salg af escolar og smørmakrel. Disse vokarter kan være årsag til diarre.	Fiskehandleren må kun markedsføre/sælge disse fisk indpakkede og med følgende mærkning. Indpakning og mærkning kan dog sagtens foregå i salgsøjeblikket – fisken behøver altså ikke være færdigemballeret inden salget, og må derfor godt udstilles uden indpakning. Mærkning af varmrøgede escolar/smørmakrel: - Fiskens danske handelsnavn og latiske navn - At fisken er varmrøget. Mærkning af rå escolar/smørmakrel: - Skal mærkes med tilberedningsanvisning. F.eks. at fisken - Skal koges eller steges og kogevand og stegefedt ikke efterfølgende anvendes til saucer. - Skal mærkes med risikoen for diarre pga. indhold af	Hver gang	Ved fejl	ingen	Produkter trækkes tilbage fra markedet i henhold til procedure nr. 1 sporbarhed og tilbagetrækning	GMP

		<i>ufordøjelige vokarter ved fejlagtig tilberedning.</i> <i>- Skal mærkes med det danske handelsnavn og videnskabelig navn.</i>					
4.2	Risiko for krydssmitte ved buffetservering	<i>Der skal være gode arbejdsgange vedrørende hygiejne samt håndtering under buffeten.</i> <i>Vask af hænder, brug af handsker, brug af rene tænger og skeer. Overvågning af buffeten</i>	<i>Hver gang</i>	<i>Ingen</i>	<i>Ingen</i>	<i>Ved fejl skal arbejdsgange evt. ændres eller der skal ske uddannelse og træning af medarbejdere.</i>	GMP
Buffet	Risiko for vækst af sygdomsfremkaldende mikroorganismer ved opbevaring af letfordærlige fødevarer ved stuetemperatur over længere tid.	<i>Tiden overvåges. Tiden på buffeten må maks. være 3 timer, hvorefter varerne kasseres.</i> <i>Der skal være nok tænger og skeer til hver ret, og fade udskiftes med jævne mellemrum.</i>	<i>Her gang.</i>	<i>Ingen</i>		<i>Varer kasseres efter 3 timer.</i>	GMP

Afsnit 2 Procedure nr. 9	Nordisk branchekode for fiskehandlere	Dato: September 2012
Generelle retningslinier Koldrøgning, varmrøgning, fremstilling af fiskefars og gravad produkter		

Koldrøgede produkter:

Råvarer:

Fisken der bruges til koldrøgning skal være helt frisk, da opvarmningen er begrænset og derved ikke har en særlig stor bakteriedræbende virkning.

Frysning:

Vildtfangede laks fra Atlanterhavet eller Stillehavet, sild, makrel, hellefisk, ål, brisling m.fl. skal, når fiskevaren under røgning ikke har opnået en indre temperatur på mindst 60°C, nedfryses som råvarer eller færdigvarer, hvorved der opnås en indre temperatur på -20°C eller derunder i mindst 24 timer. Undtaget herfor er opdrættet atlantehavslaks (træder i kraft 1. sep. 2011 eller når Danmarks Fiskehandlere orienterer).

Varmebehandling og røgning af koldrøgede produkter:

Ved koldrøgning af fisk eller fiskeprodukter dannes der PAH. For at undgå forøget PAH i produkterne, er det vigtigt, at sortere råvaren efter størrelse inden røgning, således at fileter eller fisk af samme størrelse anbringes på samme sted i ovnen, og at røgetiden for små produkter er kortere end store produkter.

Anvend den lavest mulige røggenereringstemperatur. Såfremt det er muligt, bør der anvendes indirekte røgning, dvs. anvende en røgeovn med særskilt røggenerator. Ved udskiftning af røgeovn anbefales det at anskaffe en ovn med indirekte røgdannelse.

Anvend røgesmuld/flis af bøg frem for af rødell eller andre træsorter.

Opbevaring:

Detailpakket og uindpakket opbevares ved 5°C.

For at undgå krydskontaminering gøres følgende:

- Hold arbejdspladsen ren, så der ikke overføres forureninger fra det ene produkt til det andet.
- Benyt separate redskaber og spækbrætter, og foretag rengøring mellem de forskellige produktioner.
- Hold insekter og andre skadedyr væk fra forretningens lokaler, så de ikke kan overføre forureninger til varerne.
- Rengør jævnligt værktøj, beholdere og andet inventar, som kommer i kontakt med råvarer og produkter. Brug altid rent værktøj og rene redskaber ved arbejde med varmebehandlede produkter.
- Tag varmebehandlede produkter med tang, gaffel eller handsker, så berøring med hænder undgås. Handsker skal skiftes hyppigt.

Varmrøgede produkter

Varmebehandling:

Varmrøgning skal ske ved temperatur fra 63°C til 80°C. Kernetemperaturen i fisken skal være minimum 60°C.

Røgning:

Ved varmrøgning af fisk eller fiskeprodukter dannes der PAH. For at undgå forøget PAH i produkterne, er det vigtigt, at sortere råvaren efter størrelse inden røgning, således at fileter eller fisk af samme størrelse anbringes på samme sted i ovnen, og at røgetiden for små produkter er kortere end store produkter. Brug evt. kontrolskema for røgetid for store og små produkter.

Specielt for produkter som røget torskerogn er det vigtigt at anvende kortest mulig røgetid.

Anvend den lavest mulige røggenereringstemperatur. Såfremt det er muligt, bør der anvendes indirekte røgning, dvs. anvende en røgeovn med særskilt røggenerator. Ved udskiftning af røgeovn anbefales det, at anskaffe en ovn med indirekte røgdannelse.

Anvend røgesmuld/flis af bøg frem for af rødell eller andre træsorter.

Opbevaring:

Der er ikke temperaturkrav til opbevaring af uemballerede varmrøgede produkter for så vidt angår hele varmrøgede sild og makrel. Hvis de varmrøgede produkter emballeres skal de opbevares ved maks. 5 grader C. Fiskevarer vurderes normalt at være omfattet af bestemmelserne i hygiejneforordningens (852/2004) bilag II, kapitel IX, punkt 5. Det indebærer i denne sammenhæng (røgvarer), at fiskevarer som udgangspunkt skal opbevares på køl ved højst 5 grader C, med mindre virksomheden kan vise, at anden opbevaring ikke medfører sundhedsfare.

Lige en lille tilføjelse vedr. varmrøgede fileter uden siknd Bakteriologiske kan det forsvares at have dem uden for køl hvis 3 timers reglen overholdes dvs i temperaturområde fra 6-10 grader i ikke over 3 timer så kan evt toksiner ikke nå at blive dannet men det vil kræve dels de er afskærmet med "nyseskærm " og at man kan fremvise hvordan man sikre de tre timer . f eks ved et parkerings ur der stilles når varerne lægges frem og at de derefter kasseres eller køles ned inden for for de 3 timer til 5 grader.

Afsnit 2 Procedure nr. 9	Nordisk branchekode for fiskehandlere	Dato: September 2012
Generelle retningslinier Koldrøgning, varmrøgning, fremstilling af fiskefars og gravad produkter		

For at undgå krydskontaminering:

- Hold arbejdspladsen ren, så der ikke overføres forureninger fra det ene produkt til det andet.
- Benyt separate redskaber og spækbrætter, og foretag rengøring mellem de forskellige produktioner.
- Hold insekter og andre skadedyr væk fra forretningens lokaler, så de ikke kan overføre forureninger til produkterne.
- Rengør jævnligt værktøj, beholdere og andet inventar, som kommer i kontakt med råvarer og produkter. Brug altid rent værktøj og rene redskaber ved arbejde med varmebehandlede produkter.
- Tag varmebehandlede produkter med tang, gaffel eller handsker så berøring med hænder undgås. Handsker skal skiftes hyppigt.'

Overvågning af varmebehandlede produkter:

Kontrolfrekvens:

Temperatur ved røgning overvåges dagligt på termometre. Kernetemperaturen efterkontrolleres min. én gang hver 14. dag ved at foretage temperaturkontrol med separat termometer.

Overvåg røgtemperaturen, således at denne holdes så lav som muligt helst omkring 300°C. Overvåg røgetiden, således at produkterne ikke udsættes for unødvendig røgbelastning.

Kontroller at røgesmuld så vidt muligt er af bøg.

Gravad produkter

Frysning:

Fisk, der bruges til gravning, skal nedfryses som råvarer eller færdigvarer, hvorved der opnås en indre

temperatur på -20°C eller derunder i mindst 24 timer. Undtaget herfor er opdrættet atlantehavslaks (træder i kraft 1. sep. 2011 eller når Danmarks Fiskehandlere orienterer).

Produktion:

Fremstilling af gravad fiskevarer skal foregå fuldstændigt adskilt fra anden produktion eller ved grundig rengøring og desinfektion mellem produktionerne.

Gravad fiskevarer skal indeholde mindst 3% salt i den dannede lage. Dette sikres ved brug af samme opskrift hver gang.

Opbevaring af færdigvare:

Gravad fisk er letkonserves og skal opbevares ved max 5 °C (< 5°C).

For at undgå krydskontaminering:

- Hold forskellige råvarer adskilt, f.eks. grøntsager holdes adskilt fra fersk fisk, osv.
- Hold arbejdspladsen ren, så der ikke overføres forureninger fra det ene produkt til det andet.
- Adskil behandlingen af grøntsager og rå fisk, f.eks. tidsmæssigt i hvert sit område af lokalet.
- Benyt separate redskaber og spækbrætter, og foretag rengøring mellem de forskellige produktioner.
- Hold insekter og andre skadedyr væk fra forretningens lokaler, så de ikke kan overføre forureninger til produkterne.
- Rengør jævnligt værktøj, beholdere og andet inventar, som kommer i kontakt med råvarer og produkter.

Produktion af fiskefars

Produktion:

Fiskefars fremstilles efter opskrift. Opskriften skal opbevares i forretningen, evt. sammen med egenkontrolprogrammet og skal kunne forevises til kunder og fødevarekontrollen på forlangende. Efterprøv opskriften minimum fire gange om året.

For at undgå krydskontaminering gøres følgende:

Hold arbejdspladsen ren, så der ikke overføres forureninger fra det ene produkt til det andet.

Adskil behandlingen af grøntsager og rå fisk, f.eks. tidsmæssigt eller i hvert sit område af lokalet.

Benyt separate redskaber og spækbrætter, og foretag rengøring mellem de forskellige produktioner.

Afsnit 2 Procedure nr. 9	Nordisk branchekode for fiskehandlere	Dato: September 2012
Generelle retningslinier		
Koldrøgning, varmrøgning, fremstilling af fiskefars og gravad produkter		

Hold insekter og andre skadedyr væk fra forretningens lokaler, så de ikke kan overføre forureninger mellem varerne.

Rengør jævnligt værktøj, beholdere og andet inventar, som kommer i kontakt med råvarer og produkter.

Brug altid rent værktøj og rene redskaber ved arbejde med varmebehandlede produkter.

Tag varmebehandlede produkter med tang, gaffel eller lign., så berøring med hænder undgås.

Opbevaring:

Fiskefars og hakket fiskekød skal opbevares ved 2°C og sælges eller anvendes inden for 24 timer efter fremstilling/hakketidspunkt. Eller anden holdbarhedstid fundet ved en risikovurdering, evt. ved dokumentation af kimtal.

Færdigpakket fiskefars og hakket fiskekød, som kunden selv kan tage fra køledisk, skal desuden være mærket med dato og klokkeslæt for fremstillings-/ hakningstidspunktet, og samtlige brugte ingredienser skal kunne dokumenteres.

Forarbejdning af vildt

Modtagelse af vildt

Vildt skal modtages på køl fra den autoriserede vildthåndteringsvirksomhed, og produktet skal være behandlet ifølge gældende regler for mærkning og sporbarhed.

Nyskudt vildt må dog modtages ukølet direkte fra jægeren (ca. 500 stk. småvildt og 10-15 stk. storvildt pr. jæger), hvis vildtet er skudt indenfor 24 timer før modtagelsen og ifølge reglerne i Autorisationsvejledningen. Jægeren må brække storvildt, dvs. hjortevildt o.l., altså udtage mave og tarme. Småvildt må ikke være udtaget. Det nedlagte småvildt må ikke leveres i flået eller plukket stand. Jægeren må ikke opskære småvildt. Det er forbudt for jægere at anvende blyhagl, så vær opmærksom på at dine leverancer af vildt overholder disse krav.

Det er jægerens ansvar, at vildsvin trikinundersøges, jf. trikinbekendtgørelsen. Vildt må ikke sælges engros men kun til den endelige private forbruger. Selvom vildtet er modtaget direkte fra en jæger er sporbarhed stadig vigtig, og dokumentation for handel er nødvendig i forbindelse med evt. tilbagetrækning. Ved varemodtagelsen kontrolleres at produkterne modtages på køl, eller om vildtet er blevet skudt indenfor 24 timer, og at varerne ikke har været udsat for forurening.

Opbevaring af hår- og fjervildt

Urenset vildt opbevares i separat kølerum.

Renset vildt skal opbevares adskilt fra fisk, grøntsager, mv. evt. afskærmet.

Opbevaringstemperatur:

Storvildt (opdrættet, klovbærende vildt) produkttemperatur + 7°C

Småvildt (kaniner, opdrættet fjervildt) produkttemperatur + 4°C

Flåning / plukning af hår- og fjervildt

Flåning eller plukning af hår- og fjervildt skal ske i separat flårum /-område.

Vildt og fisk må forarbejdes i samme lokale, hvis der rengøres og desinficeres mellem aktiviteterne.

Maveskudt vildt

Kød forurennet med mavesaft kasseres bl.a. kødet omkring ind- og udgangssårene fra projektil eller hagl.

Udbening og udskæring:

Udbening og udskæring af vildt skal holdes adskilt fra rensning og flåning, evt. tidsmæssigt adskilt.

Lokale og værktøj skal rengøres og desinficeres før og efter forarbejdningen.

Dokumentationskrav

Jævnfør bilag 1: "Kvittering for modtagelse af vildt".

Bilag 1: KVITTERING FOR MODTAGELSE AF VILDT

Hermed kvitteres for modtagelse af vildt skudt inden for 24 timer og indleveret direkte af jægeren. Der henvises i øvrigt til branchekode udarbejdet af Danmarks Fiskehandlere (procedure 9), samt lovgivning for modtagelse og håndtering af vildt i mindre omfang (Hygiejneforordningen for animalske fødevarer og Hygiejnevejledningen).

Følgende kvitteringsskrivelse er udført i forbindelse med modtagelsen af nedenstående vildt.

Dato for jagt d. _____

Dato for modtagelse d. _____

ÆNDER // Antal stykker vildt: _____

FASANER // Antal stykker vildt: _____

KANINER // Antal stykker vildt: _____

HARER // Antal stykker vildt: _____

RÅVILDT // Antal stykker vildt: _____

ANDET // Antal stykker vildt: _____

ANDET // Antal stykker vildt: _____

ANDET // Antal stykker vildt: _____

Kvittering jæger

Kvittering fiskehandler

Afsnit 3 Del. 1	Nordisk branchekode for fiskehandlere	Dato: September 2012
Røgning af fisk		132

Lovgivning og regler på området:

Afsnit 3 Del. 2	Nordisk branchekode for fiskehandlere	Dato: September 2012
Transportkrav og grossistvirksomhed		

Lovgivning og regler på området:

2/3-delsreglen.... 1500 kg/uge → ellers autorisation som grossist Gældende krav dk:

Krav i forhold til lokal distribution og lokale varer

Afsnit 3 Del. 2	Nordisk branchekode for fiskehandlere	Dato: September 2012
Krav til indretning mv.		

Lovgivning og regler på området: xxxx

Vask til optøning af frosne varer

Afstand til håndvaske

Forrum til toiletfaciliteter

Afvaskbare flader

Afskærmning af varer

Godkendte vægte (kalibrering)

Anvendelse af plastichandsker i forbindelse med ekspeditioner

Afsnit 3 Del. 2	Nordisk branchekode for fiskehandlere	Dato: September 2012
Rekvisitter til op-pyntning af fiskedisk		

Lovgivning og regler på området: Hygiejnebekendtgørelsen xx xxx

Som udgangspunkt kan alt bruges - så længe du som ansvarlig virksomhed tilsikrer, at der ikke kan ske forurening af dine fisk og skaldyr. I en stram udlægning betyder dette, at der kun kan anvendes kunstige genstande som har mulighed for at blive vasket eller renses.

Men kan man anskueliggøre at man har taget sine forholdsregler, kan der man udvide mulighederne til ikke kun at bestå af glas og plastic. Her kommer et par forslag samt hvilke procedurer du skal være opmærksom på i forbindelse med anvendelse af disse.

Tang: skal skylles grundigt med rent vand og renses for alle urenheder inden det lægges i fiskedisken.

Citroner: skal vaskes med sæbe og efterfølgende skylles og tørres inden de lægges i fiskedisken.

Persille, purløg osv.: alle dele med rødder eller jord skal klippes bort. Dernæst skal krydderurterne skylles - evt. i eddike inden de lægges i fiskedisken.

Afsnit 3 Del. 2	Nordisk branchekode for fiskehandlere	Dato: September 2012
Nordiske forskelligheder		

Afsnit 3 Del. 6	Nordisk branchekode for fiskehandlere	Dato: September 2012
Når du får besøg af en tilsynsførende...		

Vær imødekommende (selvom det til tider kan være svært)

De tilsynsførende skal i princippet ses som dine hjælpere. I forbindelse med det nye fødevarerforlig (marts 2009), er de tilsynsførende blevet pålagt at yde både vejledning og rådgivning. Brug dette til at få en god dialog, og påmind dem gerne om opgaven - på en høflig måde.

Vi fejrer for egen dør først!

Læs vores branchekode, som er det dokument der danner grundlaget for jeres egenkontrolprogram, og kontakt Danmarks Fiskehandlere, hvis der er dele heraf, du ikke forstår eller er enig i. Telefon: 35 37 20 23 eller send os en mail på: info@fiskehandlerne.dk.

Spørg om den tilsynsførende har læst vores branchekode

Hvis ikke den tilsynsførende har læst vores branchekode, skal du gøre opmærksom på denne og henvise til foreningen, som glædeligt fremsender et eksemplar til rette vedkommende. Du må meget gerne orientere Danmarks Fiskehandlere for hver gang du møder en tilsynsførende, der IKKE har læst vores branchekode. Tag også gerne jeres eksemplar frem, og kig sammen heri. Fællesskab omkring papir kan være et hit, og noget som skaber god dialog om fødevarer!

Skriftlig redegørelse

Udbed dig en skriftlig redegørelse, såfremt du bliver bedt om at udføre arbejde/tiltag du IKKE er indforstået med. Her er de vigtigste punkter som du skal bede den tilsynsførende meddele dig på skrift:

Baggrunden for tiltaget.

Hvori er der hjemmel til at bede dig gennemføre tiltaget?

Hvilke fødevarerikkerhedsmæssige områder (fysiske genstande i fiskefarsen, bakterier i salaten, skadedyr i kølerum, etc.) vedrører tiltaget?

Hvilke fødevarerikkerhedsmæssige fordele opnås ved tiltaget?

Hvordan skal tiltaget udføres? Gerne præcis anvisning, således der er enighed om tiltagets omfang og udformning.

Ved uenighed (udover den skriftlige redegørelse)

Ring eller mail til fødevarechefen for den Fødevareregion du tilhører, og fortæl om din oplevelse. Vi har gennem møder med Fødevarestyrelsen fået oplyst, at Fødevareregionerne meget gerne vil have vores tilbagemeldinger, således de både kan forbedre på deres arbejdsgange og kompetenceniveauer for de tilsynsførende. Det skal vi benytte os af. En mail til fødevarechefen med info@fiskehandlerne.dk som Cc er godt - også for dokumentationens skyld. Se kontaktinfo til Fødevareregionerne nedenfor.

Administrative bøder

Afsnit 3 Del. 7	Nordisk branchekode for fiskehandlere	Dato: September 2012
Kontaktinformation til tilsynsmyndighederne i Norden		

Bilag 2 – Konkurrenceregler

Regler for NM i Fisk og Skaldyr

NM i Fisk og Skaldyr er en fagkonkurrence for fiskehandlere, som arbejder med detailsalg af fisk og fiskeprodukter i Norden. I konkurrencen kræves det, at hver kandidat der deltager har faglige færdigheder inden for kvalitetsvurdering, håndudskæring af fisk, klargøring af produkter til salg og eksponering af fiskeprodukter.

Discipliner:

1. Kvalitetsvurdering / varemodtagelse
2. Håndudskæring / håndtering af skaldyr
3. Færdig produkter til smag og salg
4. Anretning af fiskedisk

Konkurrencen:

NM i Fisk og Skaldyr gennemføres som udgangspunkt altid primo september. 2012 er datoen sat til søndag, den 9. september 2012 i Århus i forbindelse med Food festival 2012.

De fisk og skaldyr der arbejdes med i løbet af konkurrencen er ukendte indtil lige før konkurrencestart, hvor en liste vil blive udleveret til alle kandidater.

7 - 11 personer deltager i konkurrencen.

Vinderen kåres som Nordisk mester og præmieres med pokal, medalje + diplom. Nr. 2 og nr. 3 præmieres med medalje + diplom.

Opgaven:

Deltageren får ved en afgrænset arbejdsplads:	Deltageren får til opgaven udleveret:
Et arbejdsbord og en eksponeringsplads	Fisk og skaldyr som specificeret i Del 1
1 spand med varmt sæbevand og klud	Et udvalg af fisk og fiskefileter
Kasser til affald	Diverse slags skaldyr
Mulighed for at skylle fisk	Is
Køleskab, afsætningsplads	

Undervejs i konkurrencen kan det ske, at dommerne stiller spørgsmål vedrørende fisk/skaldyrs oprindelses- eller fangstområde, fangstredskaber, særlige spiseegenskaber, kendetegn for arten, mm. Det forventes IKKE, at du har viden som en biolog eller kok, men derimod bred indsigt i fiskebranchen og råvarerne.

Under konkurrencen må kandidaterne ikke forlade deres arbejdsplads uden at dommere og/eller den konkurrenceansvarlige informeres.

Ved skæreskader vil der være mulighed for at holde en pause. Sker dette vil der være pause for alle deltagere.

Under punktet "Øvrige hjælpemidler" kan du se hvilke redskaber/værktøjer du selv må/skal medbringe.

Konkurrencen er delt i fire dele som bedømmes hver for sig, og den totale pointsum fra delopgaverne afgør, hvem der vinder.

Den højest opnåelige pointsum afhænger hvor mange dommere der uddeler point. Den maksimalt opnåelige pointsum per dommer er 220 point. Nedenfor angives hvor mange point der maksimalt kan opnås per del per dommer.

Dommerne aftaler inden konkurrencestart hvilke spørgsmål der skal fokuseres på det pågældende år, således deltagerne vil opleve en råd tråd fra dommernes side.

Dommerne må ikke løbende kalibrere deres pointafgivelse. Dommerne skal aflevere deres pointskemaer for hver del når den pågældende del er afsluttet.

DEL 1: Kvalitetsvurdering**Konkurrencetid: 10 min.**

I del 1 skal kandidaten udfylde et kvalitetsvurderingsskema og lægge det tilbage på kassen igen.

Deltageren får udleveret:	Deltageren skal udføre:
1 ks. med forskellige fisk og skaldyr	Varemodtagelse og kvalitetsvurdering

Hvis du vurderer fisk eller skaldyr som uegnet til produktion eller eksponering skal det efter kvalitetsvurderingen lægges væk, således det ikke efterfølgende indgår i konkurrencen.

Varemodtagelse, kvalitetsvurdering og anvendelsesområde	max. 30 point
---	---------------

DEL 2: Håndtering af fisk og skaldyr**Konkurrencetid: 25+25 min.**

DEL 2 er delt op i to opgaver. DEL 2A er håndudskæring på tid mens DEL 2B er håndtering af rødspætte og skaldyr.

I del 2A skal deltageren fremlægge både de udskårne og de færdige produkter til bedømmelse. Kandidaten har 25 min. i denne øvelse, hvor der bliver lagt særlig vægt på deltagerens arbejdsteknik og produktresultater.

Hver deltager får udleveret:	Deltageren skal udføre:
1 stk. rensset laks/ørred	▪ Udskære en trimmet laksefilet af den ene side ▪ Udskære mindst 6 stk. butterfly af den anden side
1 stk. rensset, hel torsk/kuller/hvilling m/hoved	Renses, skæres i skiver og klargøres til tilberedning (kabliau)
1 stk. rensset sej/lange/havkat/brosme m/hoved	Fileteres i 2 stk. fileter u/skind

Du vil blive trukket i point, hvis du ikke bliver færdig, når tiden er omme.

Når de 25 minutter er gået skal kniven lægges ned og dommerne vurderer arbejdet som bedømmes således:

Arbejdsteknik (håndtering/rutine/effektivitet/overblik)	max. 10 point
Udseende på fileter, skiver og stykker (præsentation)	max. 10 point
Svind / økonomi (rækkefølge/udbytte/nakkesnit/trim)	max. 10 point
Hygiejne og orden (ingen blodvand og rester/rod)	max. 10 point
Du kan opnå i alt	max. 40 point

I DEL 2B skal deltageren udføre de tre opgaver. Rødspættefiletering, rejepilning og østersåbning.

Rødspættefiletering udføres ved deltagerens arbejdsplads. Her skal der skæres så mange filter som overhovedet muligt inden for en tidsramme på 5 minutter. Den der har flest fileter får max. point. Max point gives dog kun under forudsætning af at rødspættefileterne er vurderet til at se ordentlige ud og velegnet til salg. (Hvilke effekter der må anvendes til flåning og filetering kan findes i bilag 1)

Rejepilning udføres ved deltagerens arbejdsplads. Her skal der pilles så mange rejer som muligt på 3 minutter. Den hurtigste får max. point. Rejerne vejes, og det er den totale vægt som afgøre hvem som vinder denne disciplin.

Opgaven i østersåbning vil foregå ved et bord, hvor deltagerne kommer op i hold. (se regler og retningslinjer i bilag 2).

Hver deltager får udleveret:	Deltageren skal udføre:
1 spand med rødspætter	Rødspættefileterne skal skæres i fileter. Så mange som muligt på 5 minutter.
1 skål skalrejer	Rejerne skal pilles. Intet må efterlades.
12 østers	Åbning af østers som sættes pænt på et fad.

Når DEL 2B er udført vurderer dommerne arbejdet som bedømmes således:

Rødspættefiletering	max 10 point
Rejepilning	max 10 point
Åbning af 12 østers	max 10 point
Du kan opnå i alt	max 30 point

DEL 3: Produkter klar til salg

Konkurrencetid: 40 min.

I del 3 vil der blive lagt vægt på udnyttelse af råstof, salgbarhed, arbejdsteknik, kombinationer og kreativitet.

Deltageren skal lave 4 obligatoriske produkter. De 4 produkter er:

- Marineret sild: laves hjemmefra og medbringes, sammen med en komplet liste over ingredienser.

Dommerne smager og vurderer den marinerede sild.

- Fiskefars til fiskefrikadeller: Ingredienserne som deltagerne ønsker at komme i farsen skal medbringes hjemmefra (bortset fra fisken til farsen som laves af den fisk der er udleveret til konkurrencen). Alle ingredienser skal medbringes separat og i separate beholdere. Det vil sige, at ingen ingredienser må være blandet hjemmefra. Dette er for at dommerne kan se alle ingredienser der anvendes. Hvis du vil producere en meget fin fars skal du selv medbringe blender hertil.

Skæring af en side røget fisk (laks/makrel/ål): Her skæres fisken ud og anrettes på fad.

Dommerne vurderer udskæringen og udnyttelsen af fisken.

Innovation i fiskedisk: Her skal laves et produkt efter eget valg. Man skal selv medbringe 5 ingredienser, som alle skal kunne købes i en dagligvarebutik. I de fem ingredienser indgår IKKE salt og peber og smør og neutral olie. Ud fra disse 5 ingredienser skal der laves et nyt og innovativt produkt til fiskedisken. Produktet skal laves og være færdigt til disken, i løbet af de 40 minutter som er afsat til del 3. Hvor lang tid der bruges, er op til den enkelte deltager, bare man er klar med alle de 4 produkter på 40 min.

Arrangøren sørger sammen med dommerne selv for tilberedning af fiskefrikadellerne, der skal smages af dommerne, efter kandidatens anvisninger. Det betyder, at der ikke skal bruges kogeplader eller ovn til denne opgave.

Alle produkter skal mærkes med navn på separate skilte som placeres i tilknytning til produktet.

Når de 40 minutter er gået skal arbejdet stoppe og dommerne vurderer arbejdet som bedømmes således:

Fiskefars til fiskefrikadeller	max. 10 point
Marinerede sild	max. 10 point
Skæring af røget fisk	max. 10 point
Innovation i fiskedisk	max. 20 point
Du kan opnå i alt	max. 50 point

DEL 4: Præsentation

Konkurrencetid: 30 min.

I denne øvelse skal der lægges vægt på kreativitet, kvalitetsforståelse og præsentation.

Kandidaten får en "fiskedisk" på 80 x 120 til rådighed samt får udleveret ren is, et varieret udvalg af fisk og fiskefileter og et assorteret udvalg af skaldyr. Oversigt over disse produkter får deltageren udleveret lige før konkurrencestart. Mange af råvarerne er dem som der har været anvendt tidligere i konkurrencen.

Kandidaten skal ved hjælp af de udleverede produkter, og det som deltageren selv har produceret hjemmefra og under konkurrencen, lave en præsentation i "fiskedisken". Der vil ikke blive lagt vægt på den totale volumen men på kreativitet i opbygningen af eksponeringen og sikring af produkternes kvalitet.

Overdrivelse af eksponeringseffekter og produkter ud over kant vil blive trukket fra i pointberegningen.

I denne øvelse skal kandidaten passe på med krydsforurening. De forskellige typer af råvarer og færdigvarer skal holdes skarpt adskilt under opbevaring, ved produktion og ved salg f.eks. varmebehandlede produkter adskilles fra ferske produkter, grøntsager holdes adskilt fra fisk, da jordbakterier nemt kan krydskontaminere fra grønt til fiskekødet, m.v.

Når de 30 minutter er gået skal arbejdet stoppe. Dommerne vil efterfølgende stille spørgsmål eller samtale kort med den enkelte kandidat. Her vil der også blive lagt vægt på kandidatens kundskaber om bedømmelse af kvalitet.

Dommerne vil vurdere arbejdet efter følgende kriterier:

Eksposering (præsentation, overskuelighed, sammensætning)	max. 15 point
Kvalitetssikring (krydsforurening)	max. 10 point
Kvalitetskundskab (viden om råvarerne, kvalitet og holdbarhed)	max. 15 point
Hygiejne og orden	max. 10 point
Du kan opnå i alt	max. 50 point

Helhedsindtryk

I tillæg til nævnte bedømmelsesområder skal dommerne karaktersætte helheds-indtrykket som kandidaten har givet i løbet af hele konkurrencen herunder udstråling, beklædning m.v. - max. 20 point.

Øvrige hjælpemidler

Til at gennemføre konkurrencen skal deltageren selv medbringe:

Arbejdstøj og viskestykker

Eget håndværktøj som knive (dog max. 4 knive), et strygestål, en flå tang, østerskniv m.m..

Udstyr som skærebræt, bakker, fade, skåle m.m.

Blender eller lign til at hakke fisk til fars.

Skilte til at mærke produktnavn til brug i konkurrencens færdigretter i del 3.

I forhold til at medbringe egne fødevarer, må der kun medbringes det antal varer som er nævnt i reglerne (del 3)

Med hensyn til pyntning af fiskedisk (del 4) vil alt det der kan pyntes med blive udleveret på dagen. Disse ting vil afhænge af hvad den fælles nordiske branchekode siger i forhold til regler for oppyntning af fiskediske.

Følgende vil blive stillet til rådighed på konkurrencedagen:

Fisk og skaldyr

Is

Hygiejne og orden

Sørg for, at du er klar i tide og godt forberedt. Arbejdspladsen skal være ren og ryddelig når du starter arbejdet, og der skal være bedst mulig orden gennem arbejdsøvelserne. Tænk på at holde knive og skærebrædder rene også undervejs.

Brug hovedbeklædning og skift gerne forklæde eller plastforklæde efter behov.

Tips og råd

Tænk opgaven godt igennem og øv dig i god tid inden konkurrencen. Skriv ned, hvad du har brug for at medbringe. Det kan være en god idé at medbringe ting som slibestål, snor, handsker, m.m.

Forbered dig på, hvordan du vil fremlægge din eksponering i disken.

Det er vigtigt at huske, at de klargjorte produkter (del 3) skal være mulige at sælge og senere tilberede af en tænkt kunde. Nye og spændende variationer på traditionelle retter skal give point, men tænk også på kundens smagsoplevelse, når produktet er færdigtilberedt.

Bedømmelse

Opgaverne vil blive bedømt af en dommerkomité. Dommerne kan ikke dømme kandidater fra egen forretning.

Rødspættefiletering

Flest rødspætter skal fileteres på 5 minutter.

Rødspætten er fileteret når den salgsbare filet ligger klar til salg uden skind på nogle af siderne.

Kun skindfrie fileterer tæller med i konkurrencen.

Til opgaven skal du (er det tilladt at) medbringe:

kniv

tang

lærred / handsker

spækbræt

Appendiks 2

Østersåbning:

Hver deltager forventes at åbne 12 østers. Han/hun vil modtage en fustage med østers og skal sikre sig at den indeholder 12 østers inden start - altså deltageren er selv ansvarlig for kontroltælling.

Deltagerne skal præsentere deres østers med den åbne side opad og må præsentere dem alle i enten den dybe eller den flade skal.

Deltagerne skal anvende egne knive i konkurrencen. Disse skal dog godkendes af dommerkomiteen. Såfremt en knivs udformning falder væsentlig udenfor det kendte, afgøres det af den konkurrenceansvarlige samt dommerne. Deltagerne må ikke gøre brug af holder, støtte eller anden form for hjælp.

Deltagerne må bære handsker eller anden beskyttelsesform på hænderne, disse skal dog selv medbringes hvis det ønskes.

Når hver deltager er færdig, må han ringe på en klokke, så tidtageren kan stoppe uret. Når klokken har lydt må deltageren ikke røre bakken mere. Hvis han gør det kan han/hun diskvalificeres.

1. Pointene gives **først og fremmest** for hvor hurtig de 12 østers er åbnet, men der vil derudover blive vurderet
 - Flot udseende
 - Pænt åbnet uden revner
 - Helt løsnet fra skal
 - Kødet intakt - ikke revet, skåret, skadet og uden blod
 - Ordentlig og pæn præsentation.

Bilag 3 – Et fyrtårn for nordisk mad

Projektoplæg

Et fyrtårn for nordisk mad

I 2013, 2014 og 2015 får norden en helt ny platform til at formidle sine unikke råvarehistorier både indadtil og til omverden, nemlig det smukke, gamle fyrinspektionsskib HV RAVN. Med udgangspunkt i havets spisekammer besøger fartøjet de mange nordiske destinationer ved hav og fjord, der har en særlig råvare at byde på.

Undervejs medtager skibet eksemplarer af lokale fisk og skaldyr, men også andre lokale specialiteter fra mark eller skov bliver taget med ombord i det omfang, de er med til at fortælle en historie om den pågældende egns særlige kvaliteter. Råvarerne fra en given egn kan på den måde blive spredt til kokke og fagpersoner i hele norden, der herigennem får en helt ny og direkte adgang til nordens unikke spisekammer.

Skibet har en fast besætning, der er rekrutteret fra alle de nordiske lande, samt et crew af fagpersoner, kokke og madformidlere fra de forskellige lande, som sejler med rundt i en afgrænset periode. Der er mulighed for at tage gæster med ombord på udvalgte etaper - det være sig journalister, bloggere eller særlige fagpersoner indenfor fiske- eller madbranchen.

Skibet følger en på forhånd nøje planlagt rute rundt i norden, og der er indgået forhåndsaftaler med lokale aktører i alle de byer, hvor man lægger til. Ved fartøjets anløb bliver der afholdt et arrangement over nogle dage på havnen og ombord på skibet, hvor en eller flere lokale fiskehandlere sammen med HV RAVN indtager en værtsrolle og inviterer lokalbefolkning, lokale råvareproducenter, lokale restauranter og kokke samt medier, politikere og andre interessenter indenfor.

Projektet udledes i et samarbejde mellem Nordisk Råd for Detailfiskehandlere og HV RAVN, og vil ad åre opbygge et netværk af lokale madproducenter, forarbejdningsvirksomheder og detailforretninger i hele norden. Desuden vil projektet være med til at skabe en øget fællesskabsfølelse i de nordiske lande omkring de unikke råvarer og madtraditioner, som vi deler, og dermed fungere som motor for en styrket nordisk og regional identitet centreret omkring maden, kulturen og historien. Endelig vil projektet sætte fokus på havets spisekammer, som en helt central komponent i den nordiske menu.



Sign up for our newsletter!

Scan the QR-code or visit: www.nordicinnovation.org/subscribe

Innovative Fish Counters

Nordic Marine Innovation, project: P-11074

Innovative Fish Counters is a project in the Nordic Marine Innovation Programme.*

The main goal with this project was to create a better everyday life for all fishmongers in the Nordic countries, and hopefully also a better public understanding of seafood as a cornerstone in the Nordic cuisine.

The project is the result of a dialog between the Nordic countries relating to the challenges that fishmongers experience when it comes to regulatory requirements. Some are experiencing the challenges now and others are worried, what the legislation will mean to them in the future.

In order to give the best operation platform for fishmongers in the Nordic countries to serve citizens with high quality seafood, it is essential that fishmongers are given a decent legal framework (preferable the same in all the Nordic countries) and inspiration to present seafood in an innovative way that will lead to a higher degree of seafood consumption in the Nordic countries, but also an understanding among the population, that seafood is the cornerstone in the Nordic cuisine.

The collaboration between the Nordic countries on an issue of both legal matters and down to earth business concerning the way that seafood is displayed are therefore along with a new set of rules for the Nordic Championship in Fish and Shellfish the results of the project Innovative Fish Counters.

* = Read more about the programme at: www.nordicinnovation.org/marine

Nordic Innovation is an institution under Nordic Council of Ministers that facilitates sustainable growth in the Nordic region. Our mission is to orchestrate increased value creation through international cooperation.

We stimulate innovation, remove barriers and build relations through Nordic cooperation

NORDIC INNOVATION, Stensberggata 25, NO-0170 Oslo, Norway // Phone (+47) 47 61 44 00 // Fax (+47) 22 56 55 65
info@nordicinnovation.org // www.nordicinnovation.org // Twitter: @nordicinno // Facebook.com/nordicinnovation.org