

# Bilagsrapport

## Kvalitetsfisk fra Thorup Strand



Udarbejdet af GEMBA Seafood Consulting A/S for Thorup Strand Kystfiskerlaug og Han Herred Puljefiskeri

PROJEKTET ER GENNEMFØRT MED ØKONOMISK STØTTE FRA DET DANSKE FIUF-PROGRAM (FINANSIELLE INSTRUMENT TIL UDVIKLING AF FISKERISEKTOREN), HERUNDER FØDEVAREMINISTERIET OG EU-KOMMISSIONEN.



Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri  
FødevareErhverv



Oktober 2008

## **Bilagsoversigt**

<b>Bilag 1: Kodeks Thorup Strand udarbejdet af Lauget.....</b>	<b>3</b>
<b>Bilag 2: Statistik for fiskehandlere.....</b>	<b>6</b>
<b>Bilag 3: Kort over kajstrækninger og information om mål mv. ....</b>	<b>7</b>
<b>Bilag 4: Danmarks Fiskehandlere – Branchekode.....</b>	<b>12</b>
<b>Bilag 5: Egenkontrol i engrosvirksomheder.....</b>	<b>45</b>
<b>Bilag 6: Budgetmodel .....</b>	<b>50</b>
<b>Bilag 7: Resumé af supermarkedskæder .....</b>	<b>52</b>
<b>Bilag 8: Resumé af cateringvirksomheder.....</b>	<b>53</b>
<b>Bilag 9: Referencer .....</b>	<b>54</b>

## **Bilag 1: Kodeks Thorup Strand udarbejdet af Lauget**

### ***Vi driver fiskeri på naturens betingelser:***

*Vort fangstområde er Vesterhavet i den sydlige halvdel af Skagerrak og den nordligste Nordsø. Vi fisker fra de føderige sandrevler langs land og ud til de frugtbare skrån timer langs den 800 meter dybe Norske rende. Ude i renden strømmer frisk, koldt havvand konstant ud og ind fra Nordatlanten, mens det inde over stengrundene og sandfladerne skiftevis er tykt og klart alt efter vind og strøm. Vi tilpasser vort fiskeri efter fiskenes naturlige adfærd og opholdssteder, der veksler med vandets temperaturer, strømretningen, bølgerne, fødeemnerne og årstiderne. Vi fisker kun, når det er "havvej r", så vi kan komme ud over brændingen; når det blæser har fiskene fred for os. I vort farvand har fiskebestandene det også godt, fordi de kan vandre fra dybet ind på fladvandet og ud igen som det passer dem efter vejrforholdene og fiskenes livs- og årscyklus. Vore stenrev, klippekanter, kridtstenstoppe, bødhuller, sandrev, skrån timer og dyb har vi gennem generationer givet navne, og vi hæger om dem som bedene i vor egen have, der er grobund og skjulested for det liv i vort fælles hav, vi lever af at fange. Vi vil gerne undgå, at dette fangstrevir forvandles til en ufrugtbar ørken af tunge slæbende redskaber trukket af stortrawlere, der har maskinkraft til at splitte de livsvigtige stenrev ad og ødelægge fiskenes skjulesteder.*

### ***Lavt energiforbrug:***

*Vi vil gøre vort til et minimalt CO2-udslip ved at lade energiforbruget forblive ekstremt lavt. Det kan vi fordi:*

*Vort fiskerleje ligger tæt på fiskepladserne i havet - til gengæld er der ingen havn og andre skal sejle langt for at komme herud. Derfor er vort brændstofforbrug til og fra fiskepladserne minimalt, og fangstmetoderne er snurrevods- og garnfiskeri, der kræver et meget lille energiforbrug til selve fiskeriet.*

**Skånsomhed overfor økosystemet i sin helhed tilstræbes med fangstmetoderne:**

*Snurrevodsfiskeri fra fartøjer under 14 meter og garnfiskeri med store masker er skånsomt ved bund og fauna.*

*Snurrevodsfiskeri fra kystbåde er et selektivt præcisionshåndværk, der placerer redskaberne nøjagtigt hvor den fisk – fortrinsvis rødspætter – står, som man vil fange. Garnfiskeriet kan drives med masker, der er så store, at kun den fisk, der er mest værd og har den rigtige størrelse, bliver fanget. Det tilstræbes, at garn ikke får lov at stå længere i havet end højst nødvendigt.*

**Udsmidet søges gjort ekstremt lille og uskadeligt:**

*I modsætning til trawlfiskeri, som bliver stadig mere dominerende og vil foregå med større fartøjer, er garnfiskeriets selektivitet baseret på, at al fisk skal pilles ud med håndkraft, hvorimod en trawlpose tømmes med et enkelt håndgreb. Derfor er der i garnfiskeriet en maksimal motivation til kun at fange den fisk, der skal bruges og landes.*

*Med små snurrevod er det muligt at tage fangsten på dækket med så jævne mellemrum, at de rødspætter, der skal ud igen, straks bliver sat tilbage i havet uden at være klemt og skadet.*

**Størst mulig værdi:**

*Lauget vil fortsat tilstræbe et rent højværdifiskeri, der lander blank E-fisk samme dag, den er fanget. Derved vil fiskerne søge at få den størst mulige værdi ud af fiskene i havet. Denne optimering af ressourceanvendelsen kan lade sig gøre, fordi det er et videnstungt, højteknologisk og håndværksmæssigt fiskeri, der samtidig interesserer sig for dyreetiske, miljøskånsomme og kvalitetsbefordrende teknologiske innovationer. Lauget vil arbejde for, at bybefolkningen kan nyde fornøjelsen af at blive forsynet med havfisk, der landes samme dag den er fanget og derfor er af ekstra høj kvalitet.*

### **Bevare lokalsamfundets kulturarv og levende kultur:**

*Ved at købe fartøjskvoteandele op og bevare dem i fællesskab samler lauget varige fiskerettigheder, som ikke længere kan underkastes spekulation i kvoternes værditilvækst. Dermed er det hensigten at frigøre denne del af de nationale fiskerettigheder fra det økonomiske pres for high grading og overudnyttelse af kvoterne, øget discard osv. I stedet for at lægge pres på det samlede fiskeritryk køber kystfiskerlauget andre og større fartøjer med kvoter ud af fiskeriet for at erstatte dem med skånsomt kystfiskeri. Lauget modvirker den omsiggribende spekulation i havets naturressourcer ved at gøre dem til det levende lokalsamfunds fælles eje i et kystfiskerleje på Jyllands "Nordstrand", hvis fremtid afhænger af at kunne bevare gode livsbetingelser for vildfisken i havets naturlige økosystem.*

*Thorup Strand Kystfiskerlaug består af over 20 familier, der er gået sammen i et kooperativt selskab for at fremtidssikre partsfiskeriet fra mindre kystbåde på åben strand. Fra denne strand har vore forfædre gået på fiskeri og vore mødre rensset fisk og ordnet redskaber i mere end tusinde år. I kontrast til den aktuelle koncentration af dansk fiskeri på store aktieselskabsejede ståltrawlere satser vi kystfiskere på at bevare og udvikle fordelene ved en moderne, selvejende kystflåde af mindre, men højt udviklede havbåde. Laugets partsorganisering har sine rødder i erfaringerne fra vores egen kulturhistorie. Kystfiskerlaugets virksomhed vil gavne de kulturmiljøer, det lokalsamfund og den kulturarv det repræsenterer i læ af revlerne på den jyske nord-vestkyst.*

## Bilag 2: Statistik for fiskehandlere

	2003	2004	2005	2006
Antal firmaer	248	242	242	236
Antal beskæftigede (i årsværk)	597	566	591	586
Heraf: ansatte (i årsværk)	355	334	357	361
OMSÆTNING (mio. kr.)	548	478	502	557
Andre driftsindtægter (mio. kr.)	8	2	3	9
Vareforbrug (mio. kr.)	345	289	330	353
Køb af lønarbejde, underentrepriser (mio. kr.)	0	0	0	1
Løn, pension mv. (mio. kr.)	81	71	78	85
Af- og nedskrivninger (mio. kr.)	10	10	10	11
Øvrige ordinære omkostninger (mio. kr.)	65	62	43	65
ORDINÆRT RESULTAT (mio. kr.)	56	48	44	52
Finansielle indtægter (mio. kr.)	1	1	3	4
Finansielle omkostninger (mio. kr.)	8	6	8	10
Ekstraordinære omkostninger, netto (mio. kr.)	0	0	-3	-8
Selskabsskat (mio. kr.)	1	0	0	1
RESULTAT EFTER SELSKABSSKAT (mio. kr.)	49	42	42	53
Værditilvækst (mio. kr.)	147	129	132	147
Immaterielle anlægsaktiver (mio. kr.)	7	1	6	3
Grunde og bygninger (mio. kr.)	69	32	41	33
Produktionsanlæg og maskiner (mio. kr.)	2	2	13	12
Andre driftsmidler (mio. kr.)	22	28	16	21
Finansielle anlægsaktiver (mio. kr.)	13	43	35	42
ANLÆGSAKTIVER I ALT (mio. kr.)	113	107	110	111
Varelagre (Inkl. igangværende arbejder for fremmed regning) (-2001) (mio. kr.)	0	0	0	0
Varelagre (mio. kr.)	19	18	21	17
Tilgodehavender fra salg (mio. kr.)	20	13	31	43
Øvrige omsætningsaktiver (mio. kr.)	35	32	29	24
OMSÆTNINGSAKTIVER I ALT (mio. kr.)	74	63	81	85
AKTIVER I ALT = PASSIVER I ALT (mio. kr.)	187	170	191	196
Egenkapital (mio. kr.)	30	26	36	41
Hensatte forpligtigelser (mio. kr.)	2	3	9	1
Langfristet gæld (mio. kr.)	57	59	34	34
Kortfristet gæld til leverandører (mio. kr.)	34	22	22	28
Anden kortfristet gæld (mio. kr.)	63	60	89	92
INVESTERINGER, TILGANG I ALT (mio. kr.)	6	12	12	14
Investeringer i immaterielle anlægsaktiver (mio. kr.)	0	0	0	1
Investeringer i køb af bygninger og grunde (mio. kr.)	0	1	2	8
Investeringer i opfør. og forbedring af bygninger (mio. kr.)	1	0	0	0
Investeringer i veje, havne, pladser (mio. kr.)	0	0	0	0
Investeringer i fast ejendom i alt (mio. kr.)	1	1	2	8
Investeringer i produktionsanlæg og maskiner (mio. kr.)	1	0	2	1
Investeringer i andre anlæg, inventar mv. (mio. kr.)	4	9	7	4
Investeringer i driftsmidler i alt (mio. kr.)	6	9	9	5
Investeringer som forudbetalinger for materielle anlægsakt. og mat. anlægsakt. under ud (mio. kr.)	0	2	1	0
INVESTERINGER, AFGANG I ALT (mio. kr.)	1	1	11	10
Investeringer i immaterielle anlægsaktiver (mio. kr.)	0	0	0	0
Investeringer i fast ejendom (mio. kr.)	0	0	0	0
Investeringer i driftsmidler (mio. kr.)	1	1	11	10
INVESTERINGER, NETTO (mio. kr.)	6	11	1	4
Omsætning pr. beskæftiget (1000 kr.), gennemsnit	931	848	854	965
Løn pr. ansat (1000 kr.), gennemsnit	206	201	212	229
Omsætning pr. beskæftiget (1000 kr.), median	814	786	772	857
Løn pr. ansat (1000 kr.), median	205	191	206	224

## Bilag 3: Kort over kajstrækninger og information om mål mv.

På de følgende sider er der uddrag fra "KØBENHAVNS KOMMUNEPLAN 2005 - RAMMER FOR LOKALPLANLÆGNINGEN". Det vil give et overblik over hvilke områder og krav der bliver stillet i forbindelse med opførelsen af husbåde i København.



**INDREBY  
HUSBÅDE**



For alle kajstrækninger i Indre By gælder, at der kun må anvendes fartøjer, som oprindeligt er bygget til sejlads. Alle husbåde skal ligge på langs af kajen. Der kan først placeres husbåde i Nyhavn og i kanalerne omkring Slotsholmen, når fredningsforholdene er afklaret.

**Kajstrækning 1-2:**

Her kan placeres op til 4 husbåde. Anvendelsen kan også være publikumsorienterede serviceerhverv. Bådene må højst være 30 m lange og 5,4 m høje.

**Kajstrækning 3-4:**

Her kan placeres op til 10 husbåde. Anvendelsen kan også være publikumsorienterede serviceerhverv. Bådene må højst være 30 m lange og 5,4 m høje.

**Kajstrækning 5-6 og 7-8:**

Her kan samlet placeres op til 8 husbåde. Anvendelsen kan også være publikumsorienterede serviceerhverv. Bådene må højst være 26 m lange og 5,4 m høje.

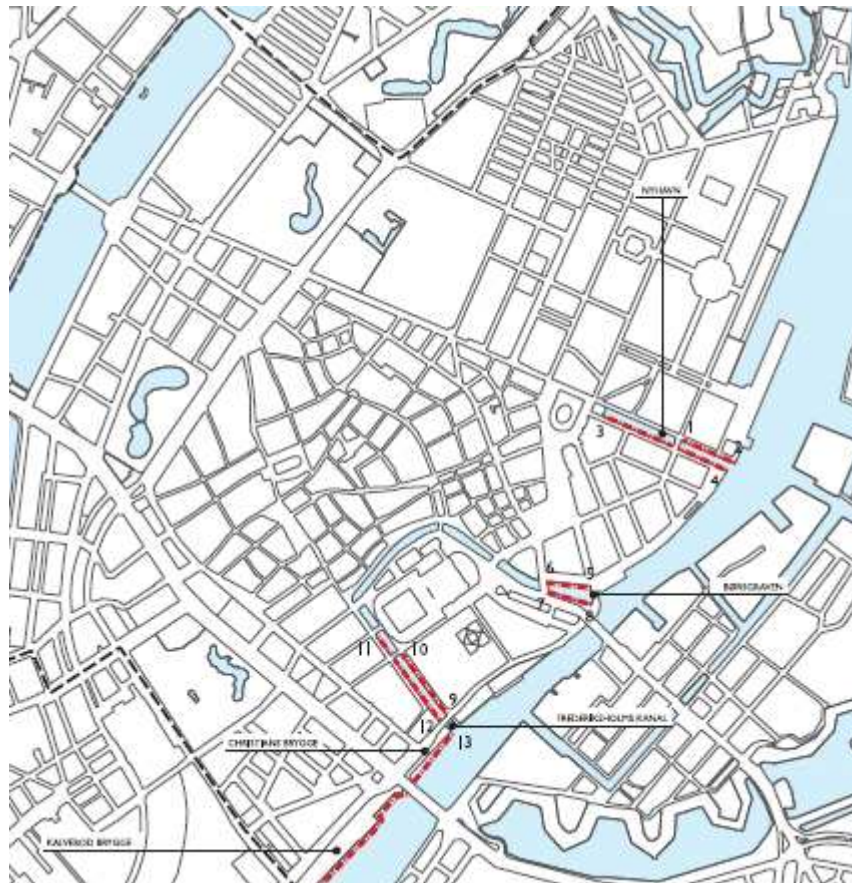
**Kajstrækning 9-10 og 11-12:**

Her kan samlet placeres op til 8 husbåde. På strækningen fra Inderhavnen til Prinsens Bro kan anvendelsen også være publikumsorienterede serviceerhverv. Bådene må højst være 26 m lange og 5,4 m høje.

**Kajstrækning 13-14:**

Her kan placeres op til 6 husbåde. Anvendelsen kan også være publikumsorienterede serviceerhverv. Bådene må højst være 30 m lange og 7,0 m høje.





Enkelte husbåde langs kaj

**CHRISTIANSHAVN  
HUSBÅDE**



Der kan først placeres husbåde i Christianshavns Kanal, når fredningsforholdene er afklarede.

Der kan først etableres anlag (flydende eller faste broer) til husbåde i området bag Nyholm, når forholdet til fortidsmindeskyttelseslinien omkring Christianshavns Voldanlæg er afklarret.

For Inderhavnen, Christianshavns Kanal, Trangraven, kanaleme omkring Christiansholm, kanalen bag og syd for Dokøen, Maskingraven og kanalen mellem Nyholm og Christianshavns Voldanlæg gælder, at der kun må anvendes fartøjer, som oprindeligt er bygget til søjads.

**Kajstrækning 1-2, 3-4 og 5-6:**

Her kan placeres husbåde, når miljøforholdene giver mulighed for det. De må højst være 30 m lange og 7,0 m høje.

Ved strækningerne 1-2 og 5-6 skal husbådene placeres ved flydende eller faste broer. Ved strækning 3-4 kan husbådene placeres vinkelret på kajen.

**Kajstrækning 7-8:**

Her kan placeres husbåde, der højst må være 26 m lange og 5,4 m høje og skal ligge på langs af kajen.

**Område 9:**

Her kan placeres op til 20 husbåde i lystbådehavnen, når miljøforholdene giver mulighed for det. De må højst være 30 m lange og 7,0 m høje.

**Kajstrækning 10-11:**

Her kan placeres op til 22 husbåde, der højst må være 26 m lange og 5,4 m høje. De skal placeres ved flydende eller faste broer, hvor der også skal være plads til lystbåde.

**Område 22:**

Her kan placeres op til 6 husbåde i lystbådehavnen. Bådene må højst være 26 m lange og 5,4 m høje.

**Kajstrækning 23-24:**

Her kan placeres op til 6 husbåde.

Anvendelsen kan også være publikumsorienterede serviceshverv. Bådene må højst være 26 m lange og 5,4 m høje og skal ligge på langs af kajen.

**Kajstrækning 25-26:**

Her kan placeres op til 6 husbåde, der højst må være 26 m lange og 5,4 m høje og skal ligge på langs af kajen.

**Kajstrækning 27-28, 29-30, 31-32 og 33-34:**

Her kan placeres op til 16 husbåde. De må højst være 26 m lange og 5,4 m høje og skal ligge på langs af kajen.

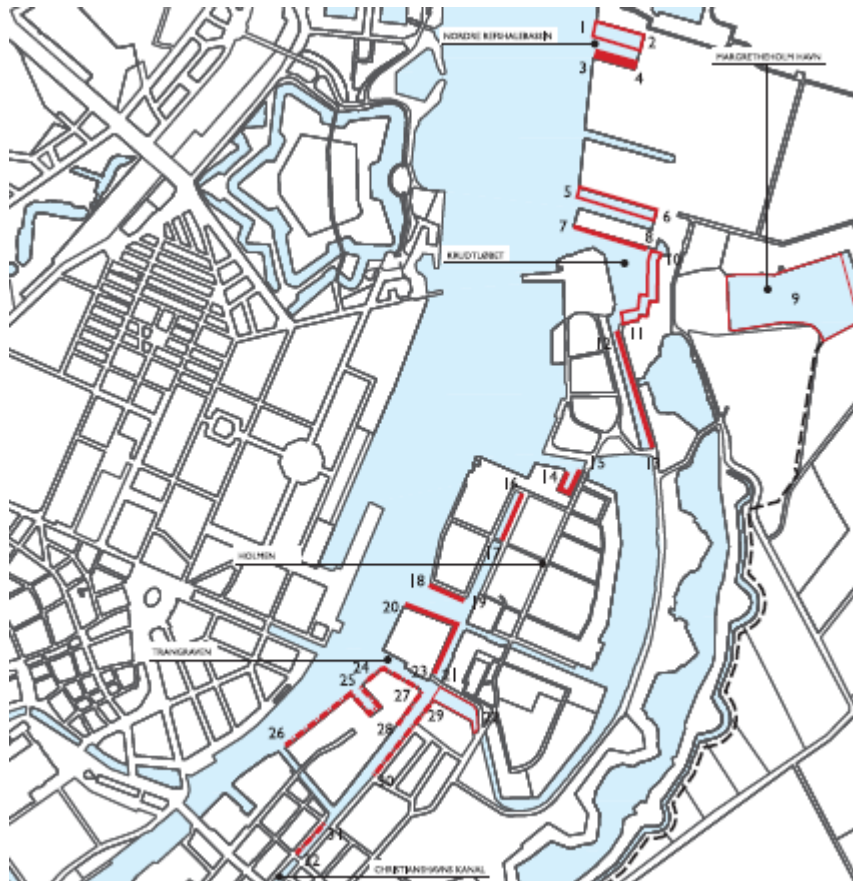
**Kajstrækning 35-36:**

Her kan placeres op til 8 husbåde, der højst må være 26 m lange og 5,4 m høje og skal ligge på langs af kajen.

**Kajstrækning 37-38:**

Her kan placeres op til 4 husbåde.

Anvendelsen kan også være publikumsorienterede serviceshverv. Bådene må højst være 30 m lange og 7,0 m høje og skal ligge på langs af kajen.



- Husbåde langs kaj
- - - Enkelte husbåde langs kaj
- Mulighed for husbåde vinkelret på kaj
- ▭ Mulighed for husbåde ved bådebroer
- Husbåde placeret i lystbådehavn

**Bilag 4: Danmarks Fiskehandlere – Branchekode**

**Branchekode for egenkontrol i  
fiskeforretninger.**

**Landsorganisationen af Danmarks  
Detailfiskehandlere**

**6. udgave, oktober 2006**

**Opdateret oktober 2007**

# Egenkontrol i Fiskehandlen

## Hvad er egenkontrol?

Egenkontrol er de systematiske handlinger, virksomhederne udfører for at sikre, at fødevarerelovgivningen overholdes. Egenkontrollen skal sikre, at virksomhederne har procedurer til at overvåge, at produkterne ikke udgør en sundhedsmæssig risiko, og at fødevarerelovgivningen i øvrigt overholdes. Den enkelte fiskehandel har selv ansvaret for at udarbejde et egenkontrolprogram, som skal godkendes af den regionale tilsynsmyndighed.

## Hvad siger loven?

Bestemmelserne for egenkontrol er fastsat i fødevarerelovgivningen. 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 foretage en risikovurdering, herunder udpege kritiske kontrolpunkter og fastlægge overvågningsprocedurer samt grænser for de kritiske kontrolpunkter. Endvidere skal der iværksættes foranstaltninger til løsning af problemer ved eventuelle afvigelser/uregelmæssigheder, der afsløres ved egenkontrollen, og egenkontrolprogrammet skal revideres regelmæssigt.

Det centrale er altså, at udføre en risikovurdering baseret på den pågældende butiks indretning, aktiviteter og ikke mindst personalekompetencer.

## Kritiske kontrolpunkter

Kritiske kontrolpunkter er betegnelsen for de steder og processer i forretningen, som er kritiske for fødevarerens sikkerhed. De kritiske kontrolpunkter i branchekoden for egenkontrol i fiskehandlen er udarbejdet efter principperne i HACCP-systemet. HACCP-systemet (Hazard Analysis and Critical Control Points) er en vurdering af mulige levnedsmiddelfarer i virksomhedens aktiviteter og identifikation af de steder og processer, hvor levnedsmiddelfare kan opstå (kritiske punkter) samt overvågning af de kritiske punkter mv.

## Overvågningsprocedurer

Virksomhederne skal fastlægge en overvågningsprocedure for alle kritiske kontrolpunkter. Det er virksomhederne selv, der skal fastlægge en hensigtsmæssig overvågningsprocedure, der passer ind i arbejdsgangen.

Overvågningsprocedurerne (den daglige overvågning) skal give den fornødne sikkerhed og skal derfor efterprøves (verificeres) jævnligt. Også her giver branchekoden virksomhederne forslag, f.eks. til kalibrering (efterprøvning) af udstyr eller efterprøvning af en opskrift ved måling af temperaturen. Hvis tilsynsmyndigheden vurderer, at programmet giver den fornødne sikkerhed, kan egenkontrolprogrammet godkendes, når det indeholder en liste over risici/kritiske

kontrolpunkter, for de procedurer der forekommer i virksomheden, effektive overvågningsprocedurer samt fejlhåndtering er beskrevet, der udpeges en ansvarlig person for overvågningsproceduren, og omfanget af dokumentation er fastlagt.

## **Fejlhåndtering**

Virksomhederne skal fastlægge, hvordan fejl håndteres, så det på forhånd er klart, hvad der skal ske, hvis der opstår fejl, herunder hvad der skal ske med produktet, og hvad der er gjort for at undgå, at fejlen opstår igen.

## **Revision af egenkontrolprogram**

Virksomhederne skal fastlægge, hvordan egenkontrollen holdes opdateret, så den hele tiden er tilpasset aktiviteterne i virksomheden. Revisionen skal ske mindst én gang om året, når der indføres nye aktiviteter, eller når aktiviteterne ændres væsentligt samt hvis fejlprotokollen viser, at der bør foretages justeringer.

## **Dokumentation**

Der er i egenkontrolbekendtgørelsen krav om, at egenkontrollen skal kunne dokumenteres, og at omfanget fastsættes i virksomhedens egenkontrolprogram, herunder hvor lang tid virksomheden skal opbevare dokumentationen. Dokumentation for egenkontrol opbevares minimum i to år.

Også for detailvirksomheder stilles der krav om løbende dokumentation. Til dokumentation anvendes kontrolskemaerne. Omfanget af dokumentationen beror på den pågældende butiks risikovurdering. 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.

## **Branchekoden og indførelse af egenkontrol**

Den enkelte forretning skal selv udarbejde egenkontrolprogram, som skal godkendes af den regionale tilsynsmyndighed. Nærværende branchekode er et idekatalog til branchen og til den enkelte forretning i forbindelse med udarbejdelse af egenkontrolprogrammet.

Det er vigtigt at bemærke, at ved kontrol med virksomheder skal fødevareregionen tage hensyn til godkendte branchekoder. Branchekoden vil endvidere blive anvendt af fødevareregionen ved vurdering af virksomhedens behandling og salg af fødevarer, samt ved vurdering af egenkontrolprogrammet.

## **Hvor er risikoen – hvad skal vi kigge efter?**

Egenkontrollen i fiskeforretninger skal kontrollere fødevarerens sikkerhedsrisici i forbindelse med salg og tilvirkning af fisk, fiskevarer, krebsdyr og bløddyr. Omsætter

virksomheden kun i mindre omfang vildt, skal dette ikke indføres i egenkontrollen, som et særskilt kontrolområde. Følgende er en gennemgang af hovedelementerne i at sikre sunde fødevarer i fiskeforretningen.

### **Kølekæde og opbevaring**

Fødevarer skal konstant opbevares ved den rigtige temperatur for at undgå/begrænse vækst af bakterier. Kølekæden består af alle led, der skal sikre korrekt temperatur fra producent – til butik – til kunde. Kølekæden må ikke brydes.

### **Forureninger**

Forureninger kan forekomme fx ved utilsigtet bakterievækst, ved overføring af forurening fra brud på emballage eller fra skadedyr. Ved konstatering af forurening af råvaren skal forureningen fjernes såfremt det er hygiejnisk forsvarligt eller råvaren skal kasseres eller returneres til leverandøren.

### **Adskillelse og 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 osv.

### **Sammensætning**

Korrekt brug af ingredienser og dosering af f.eks. salt og tilsætningsstoffer kan være afgørende for, om bakterier kan vokse og dermed for, om produktet er sikkert.

### **Varmebehandling**

Varmebehandlingen skal altid være effektiv, så uønskede bakterier dræbes.

### **Nedkøling**

Skal foregå hurtigt og effektivt, så eventuelle overlevende (eller tilførte) bakterier ikke kan vokse.

### **Rengøring**

Rengøring og desinfektion skal sikre, at smuds og bakterier fjernes fra lokaler og inventar. Er rengøringen ikke effektiv, kan det betyde risiko for sygdom og dårlig holdbarhed.

### **Personlig hygiejne**

Hyppig håndvask og rent arbejdstøj er ekstremt vigtigt for at undgå spredning af bakterier til fødevarerne. Dårlig personlig hygiejne giver stor risiko for overførsel af sygdomme.

## Oversigt over egenkontrol i fiskeforretninger

PROCEDURE	KRITISKE KONTROLPUNKTER	OVERVÅGNING	FEJLHÅNTERING	DOKUMENTATION	REVISION
<b>MODTAGELSE AF RÅVARE:</b> - Procedure 1.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Råvarenes temperatur.</li> <li>Forurening af råvarer.</li> <li>Forekomst af parasitter.</li> <li>Brud på emballagen.</li> <li>Tilsætnings-stoffer.</li> </ul>	Daglig overvågning og kontrol ved varemodtagelsen.	<p>Returnering af varer med fejl til leverandør. Fjernelse af synlige parasitter.</p> <p>Varene kasseres hvis det ikke er forsvarligt at tilvirke dem.</p>	<p>Brug egenkontrolskemaer. Retursedel kan anvendes som dokumentation.</p> <p>Tidspunkt for revision og evt. ændringer noteres på kontrolskema</p>	<p>Ved nye procedurer.</p> <p>Dog mindst 1 gang om året.</p>
<b>OPBEVARING MV.:</b> - Procedure 2.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Opbevarings-temperatur.</li> </ul>	<p>Daglig temperatur aflæsning.</p> <p>Sikre korrekt mærkning.</p>	<p>Justering af temperaturen.</p> <p>Kassation af produkter der har været opbevaret ved for høj temperatur, herunder varmehold.</p>	<p>Temperatur-afvigelser noteres i kontrolskema.</p> <p>Tidspunkt for revision og evt. ændringer noteres på kontrolskema.</p>	<p>Ved nye procedurer.</p> <p>Dog mindst 1 gang om året.</p>
<b>PRODUKTION:</b> - Procedure 3.  - Procedure 4. - Procedure 5. - Procedure 6. - Procedure 7. - Procedure 8. - Procedure 9.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Filetering og udskæring.</li> <li>Fremstilling af fiskefars.</li> <li>Varmebehand-ling.</li> <li>Varmehold.</li> <li>Nedkøling.</li> <li>Koldrøgning.</li> <li>Varmrøgning.</li> <li>Gravad produkter.</li> <li>Krydskontamine-ring.</li> <li>Fysisk forurening f.eks. glas, metal, hår og lign.</li> </ul>	<p>Daglig kontrol af tid og temperatur.</p> <p>Overvågning af procedurer for tid, temperatur, krydskontaminering og forurening.</p>	<p>Justering af temperaturen.</p> <p>Kassation af produkter der har været opbevaret ved for høj temperatur eller udsat for forurening.</p> <p>Gennemgå og juster opskrifter og procedure.</p>	<p>Temperatursvigt noteres i kontrolskema.</p> <p>Forurening af produkter noteres i kontrolskema.</p> <p>Tidspunkt for revision og evt. ændringer noteres på kontrolskema.</p>	<p>Ved nye procedurer og nye opskrifter.</p> <p>Dog mindst 1 gang om året.</p>
<b>RENGØRING:</b> - Procedure 10.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Rengøring og desinfektion af arbejdspladser og lokaler.</li> <li>Rengøring og desinfektion af maskiner.</li> </ul>	Overvågning af daglig rengøring efter rengøringsplan.	Gentagelse af rengøring.	<p>Notering i kontrolskema ved hver udført rengøring.</p> <p>Notering i kontrolskema ved forkert eller mangelfuld rengøring</p> <p>Tidspunkt for revision og evt. ændringer noteres på kontrolskema.</p>	<p>Ved ny rengøringsplan.</p> <p>Dog mindst 1 gang om året.</p>
<b>PERSONLIG HYGIJNE:</b> - Procedure 11.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Håndvask.</li> <li>Sygdom.</li> </ul>	Overvågning af regler for håndvask og ved sygdom.	<p>Vaske hænder.</p> <p>Ved sygdom undlades håndtering af fødevarer.</p>	Tidspunkt for revision og evt. ændringer noteres på kontrolskema.	<p>Ved nye metode.</p> <p>Dog mindst 1 gang om året.</p>
<b>VEDLIGHOLDELSE OG REVISION:</b> - Procedure 12.		Overvågning af vedligeholdelse af inventar og lokaler.	Fornøden reparation iværksættes straks.	<p>Skader noteres i kontrolskema</p> <p>Tidspunkt for revision og evt. ændringer noteres på kontrolskema.</p>	



# Procedure nr. 1: Råvare- og færdigvaremodtagelse

## Varemodtagelse

### Fersk fisk

Fersk fisk modtages iset fra leverandørerne.

Færdigvarer og konservesprodukter modtages på køl fra leverandørerne.

Ved varemodtagelsen kontrolleres at produkterne modtages iset eller på køl, og at varerne ikke har været udsat for forurening. Fernsk fisk efterses for forekomst af synlige parasitter.

### Urenset fisk

1. Efter rensning for indvolde ses fisken efter i bughulen for forekomst af parasitter.
2. Fjern eventuelle synlige parasitter.

### Renset hel fisk

1. Bughulen ses efter, for forekomst af parasitter.
2. Fjern eventuelle synlige parasitter.

### Fileter

1. Buglappen og kødet omkring bugen ses efter for forekomst af parasitter.
2. Fjern eventuelle synlige parasitter.

Er fisken meget angrebet af parasitter kasseres den med mindre alle synlige parasitter kan fjernes og produktet fryses til en inder temperatur på  $-20^{\circ}\text{C}$  i 24 timer i særskilt lukket plastkase/holder.

### Færdigvarer og halvfabrikata

Færdigvarer og halvfabrikata (eks. røgvarer, konserves, sild og rejer i lage osv.) kontrolleres for friskhed, holdbarhed, opbevaringstemperatur, korrekt mærkning og emballagen efterses for brud. Er varerne for gamle sendes de tilbage eller kasseres.

### Tilsætningsstoffer

Der må kun indkøbes godkendte tilsætningsstoffer jf. positivlisten.

### Overvågning

Varerne indkøbes hos godkendte / registrerede leverandører.

- Ved varemodtagelse kontrolleres om gældende temperaturkrav ved opbevaring er overholdt.
- Kontroller for eventuel beskadigelse af varerne.
- Kontrol af forekomst af synlige parasitter.
- Kontroller temperaturen i lagerlokalet.
- Kontroller at tilsætningsstoffer er korrekt mærket og godkendt jf. positivlisten.
- Kontroller at varerne ikke forurenes fra insekter og andre skadedyr.
- Overvåg den personlige hygiejne.

**Kontrolfrekvens:** Overvåges dagligt ved indkøb og modtagelse af færdigvarer og råvarer.

**Dokumentationskrav:** Se kontrolskema for råvaremodtagelse

### Fejlhåndtering

Ved konstatering af forurening af råvarer skal forureningen fjernes, såfremt det er hygiejnisk forsvarligt, eller råvaren skal kasseres eller returneres til leverandøren. Evt. fejl noteres i kontrolskemaet i egenkontrolprogrammet.

## Kontrolskema for modtagelse af råvarer og færdigvarer

Udfyldes ved afvigelse, dog min. 1 gang om ugen:

<b>DATO</b>	<b>VARE</b>	<b>OK</b>	<b>IKKE OK (HVA ER GALT)</b>	<b>KORREKTION</b>	<b>KONTROLLERET AF:</b>

## Procedure nr. 2: Opbevaring mv.

### Opbevaringstemperatur:

<b>RÅVARE / PRODUKT</b>	<b>OPBEVARES VED MAX.</b> (Hygiejnebekendtgørelsen)	<b>BEMÆRKNINGER</b> (BRANCHEN)
<b>FERSK FISK OG SKALDYR</b>		
Fersk fisk, ferske fiskevarer	+ 2°C	
Fiskefars	+ 2°C	Sælges inden for 24 timer
<b>LETKONSERVEREDE FISKEVARER</b>		
Råmarinerede varer, gravad fisk	+ 5°C	
Letkonserverede fiskevarer i detailpakning, (over 3% salt eller pH over 5,0)	+ 5°C	
Kogte muslinger i detailpakning	+ 2°C	
<b>KONSERVES</b>		
Fiskehalvkonserves	+ 10°C	
Åbnet konserves i fade o. lign.	+ 5°C	Holdbarhed nedsat
<b>VARMEBEHANDLET FISKEVARER</b>		
Varmebehandlet produkt (fiskefilet, fiskefrikadeller m.m.)	+ 5°C	
Varmehold	min. + 65°C	
Varmrøget produkt	Ingen krav	Dog + 5°C. i detailpakning
Koldrøget produkt	+ 5°C	
<b>MAYONNAISE PRODUKTER</b>		
Mayonnaise produkt (pH over 4,5)	+ 10°C	
Mayonnaise produkt (pH under 4,5)	-	Ingen krav

## 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.

## 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 fangst område)

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.

## Gravide og ammende

Store, gamle rovfisk kan udgøre en sundhedsrisiko for gravide og ammende. Derfor bør man anbefale gravide at undgå at spise store fisk som f.eks. tun, sværdfisk, sildehaj, hellefisk og gedde, da de kan indeholde høje koncentrationer methykviksølv, der kan skade fostre og børns udvikling.

## 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 forkeret tilberedning kan give diarré.

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

## Markedsføring og salg af escolar og smørmakrel/oliefisk

Salg 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 fødevarer for at være særlig farlig, da begrebet "koldrøget" signalerer, at varen er spiseklar.**

*Salg af rå escolar og smørmakrel/oliefisk*

Rå escolar og smørmakrel/oliefisk udsætter forbrugeren 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 stegefedt ikke efterfølgende må anvendes til eksempelvis søvser.
- 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.

Igen er det altså ikke godt nok at oplyse forbrugeren 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**

Fødevestyrelsens 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 engosledet.

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.

### **Holdbarhed**

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 temperatur. Nedenstående tabel viser omtrentlig holdbarhed af fisk ved forskellige opbevaringstemperaturer (efter Helhedssyn på fisk og fiskevare. Fødevestyrelsen, 2003).

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

Vær opmærksom på *Histamin* og *Listeria*. *Listeria* bakterien er især et problem i forbindelse med utilstrækkeligt varmebehandlede eller krydssmittede færdigvarer, såsom gravede (procedure 9) og koldrøgede produkter (procedure 7). Derfor er det vigtigt at orientere kunder om holdbarheden af gravede og koldrøgede produkter. Histaminforgiftning er en kemisk forgiftning. Forgiftningen ses ofte i forbindelse med indtag af bl.a. tun og makrel. Histamindannelse undgås mest effektivt ved opbevaring af fisk ved lidt over 0°C.

### Overvågning

1. Check temperaturen dagligt.
2. Hvis temperaturen er under det fastsatte krav, skal der ikke foretages noget.
3. Hvis temperaturen, der måles i luften lige over produkterne, er højere end kravet, justeres termostaten eller temperaturen nedbringes ved påfyldning af is.
4. Hvis temperaturen overstiger temperaturkravet, noteres den målte temperatur og den udførte reaktion under "Målt temperatur / Reaktion" i Egenkontrol-skemaet.

**Kontrolfrekvens:** temperaturen overvåges dagligt. **Se kontrolskema for temperatur.**

**Dokumentationskrav: Se kontrolskema for temperatur.**

### Verifikation (efterkontrol) af termometrene hvert kvartal:

1. Mål temperaturen med et separat termometer.
2. 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.
3. 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. Det er vigtigt at termometre rengøres efter brug, for at undgå forurening og krydskontaminering af fiskevarerne.

### Fejlhåndtering

#### Temperatur

Ved for høj temperatur skrues ned for termostaten. Efter et passende stykke tid kontrolleres

temperaturen igen. Er temperaturen stadig for høj, skal termostaten enten skrues ned igen, eller repareres/udskiftes.

**Produkter:** Produkter, der har været opbevaret ved for høje temperaturer, skal gennemgå følgende

**Udseende:** Har produktet ændret udseende, f.eks. farve, vækst af bakterier eller skimmel, udtørring m.v.

**Konsistens:** Har produktet ændret konsistens, fra fast til f.eks. svampet eller slapt m.v.

**Lugt:** Har produktet ændret lugt, f.eks. surt eller harsk m.v.

**Smag:** Har produktet ændret smag, f.eks. surt eller harsk m.v.

**Vurderingen:** Den samlede vurdering af produkterne skal afgøre, om produktet kan sælges.

I tvivlstilfælde kan den lokale tilsynsmyndighed forespørgers om generelle forhold, men virksomheden må selv tage stilling til problemer i konkrete tilfælde.

**Kontrolskema:** Afvigelser fra temperaturkravene noteres i egenkontrolskemaet.



## Kontrolskema for temperatur

**Udfyldes ved afvigelse, dog min. 1 gang om ugen**

<b>DATO</b>	<b>TEMPERATUR OK</b>	<b>PRODUKT (SKIFT MELLEM PRODUKTER DER KRÆVER KØL +2/+5 OG FRYSS -18)</b>	<b>TEMPERATUR IKKE OK (HVAD VAR GALT, OG HVAD HAR DU GJORT FOR AT RETTE FEJLEN?)</b>	<b>KONTROLLERET AF:</b>

## Procedure nr. 3: Sporbarhed og tilbagetrækning

### **Sporbarhed**

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 faktura, 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.

### **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**

Producere og sælger virksomheden selv fødevarer til videresalg (salater, supper, etc.) skal virksomheden være i stand til at tilbagetrække disse produkter. Det vil sige, at I skal kontakte ALLE som har modtaget samme type vare, og bede dem returnere disse.

#### **Varer som I får leveret**

Hvis en leverandør af eksempelvis sennep, dressing eller andre færdiglavede varer beder om at trække varer tilbage, som er leveret til jer, så skal dette også dokumenteres, og varerne skal fjernes fra hylderne med det samme.

Desuden skal den pågældende leverandør orienteres. Vi har udarbejdet eksempel på hvorledes en sådan orientering kan ske på næste side.

**(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

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

## Skema for tilbagetrækning

Udfyldes kun i forbindelse med tilbagetrækninger.

<b>DATO</b>	<b>PRODUKT:</b>	<b>MODTAGER FRA:</b>	<b>LEVERET TIL:</b>	<b>TILBAGETRUKKET AF: (NAVN PÅ ANSATTE)</b>

## Procedure nr. 4: Filetering, trimning og udskæring

### **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.

### **Overvågning**

**Kontrolfrekvens:** Det overvåges dagligt, at ovennævnte procedurer følges for filetering og udskæring.

### **Fejlhåndtering**

Produkter der har været opbevaret ved for høj temperatur eller udsat for forurening kasseres.

### **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 returnere eller kassere.

Kriterierne for at kunne anvende udtrykket dybdetrimning er;

1. Fisken flækkes
2. Finner, ben og buglap bortskæres
3. Nerveben fjernes
4. Skind fjernes
5. 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.

## Procedure nr. 5: Fremstilling 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:

1. Hold forskellige råvarer adskilt, f.eks. holdes grøntsager adskilt fra fersk fisk osv.
2. Hold arbejdspladsen ren, så der ikke overføres forureninger fra det ene produkt til det andet.
3. Adskil behandlingen af grøntsager og rå fisk, f.eks. tidsmæssigt i hvert sit område af lokalet.
4. Benyt separate redskaber og spækbrætter, og foretag rengøring mellem de forskellige produktioner.
5. Hold insekter og andre skadedyr væk fra forretningens lokaler, så de ikke kan overføre forureninger mellem varerne.
6. 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.
7. Tag varmebehandlede produkter med tang, gaffel eller lign., så berøring med hænder undgås.

### **Opbevaring:**

Fiskefars skal opbevares ved 2°C og sælges eller anvendes inden for 24 timer efter hakketidspunkt.

Færdigpakket fiskefars og hakket fiskekød skal desuden være mærket med dato og klokkeslæt for hakningstidspunktet, og samtlige brugte ingredienser skal kunne dokumenteres.

### **Overvågning:**

Det overvåges, at der ikke sker forurening af farsen under tilberedningen, at farsen opbevares ved 2°C, og at farsen sælges eller anvendes inden for 24 timer efter tilberedningen.

**Kontrolfrekvens:** temperatur kontrolleres dagligt og tilberedningen ved hver produktion.

### **Fejlhåndtering:**

Kassation af fars der har været opbevaret ved for høj temperatur, er uforarbejdet efter 24 timer eller udsat for forurening.

## Procedure nr. 6: Varmebehandling

### **Produktion:**

Produkter, der varmebehandles, skal opvarmes til mindst 75°C.

Kan et produkt ikke opnå 75°C ved den anvendte varmebehandlingsmetode f.eks. pandestegning, skal produktet varmes færdigt ved en metode, der kan sikre, at de 75°C opnås, f.eks. i ovn.

Hvis et produkt f.eks. kold- og varmrøgede produkter ikke kan opnå 75°C uden at miste sin karakter eller egenskab, skal den ønskede sluttemperatur i produktet indgå i opskriften. Disse produkter skal behandles særligt varsomt med hensyn til rene råvarer, forureninger udefra og hastigheden produktet nedkøles med samt holdbarheden, da ikke alle bakterier bliver dræbt ved varmebehandlingen.

For at undgå krydskontaminering ved varmebehandling gøres følgende:

1. Hold forskellige råvarer adskilt, f.eks. grøntsager holdes adskilt fra fersk fisk osv.
2. Hold arbejdspladsen ren, så der ikke overføres forureninger fra det ene produkt til det andet.
3. Adskil behandlingen af grøntsager og rå fisk, f.eks. tidsmæssigt eller i hvert sit område af lokalet.
4. Benyt separate redskaber og spækbrætter, og foretag rengøring mellem de forskellige produktioner.
5. Hold insekter og andre skadedyr væk fra forretningens lokaler, så de ikke kan overføre forureninger mellem varerne.
6. 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.
7. Tag varmebehandlede produkter med tang, gaffel eller lign, så berøring med hænder undgås.

### **Overvågning:**

Kontrol af opskrifter og temperatur efter behov dog mindst 1 gang årligt ved:

1. Kort tid efter varmebehandlingen checkes temperaturen i det varmebehandlede produkt. Det produkt, der er målt på, skal kasseres.
2. Stik et termometer ind i produktets tykkeste del, så spidsen af termometeret er i midten af produktet.
3. Temperaturen skal være mindst 75°C.
4. Er temperaturen lavere, skal produktet varmebehandles yderligere, til temperaturen er opnået. Gentag punkt 1 til 3.
5. Fastlægges procedurer for varmebehandling og nedkøling ikke i en opskrift, skal temperaturen kontrolleres mindst 4 gang om året.

**Kontrolfrekvens:** overvågning af forurening, varmebehandling og temperatur foretages løbende.

**Dokumentationskrav: Se kontrolskema for varmebehandling og nedkøling.**

**Fejlhåndtering:**

Ved forurening af varmebehandlede produkter fjernes forureningen, hvis det er hygiejnisk forsvarligt eller produktet kasseres.

Ved for lav temperatur, justeres temperaturen og termometerer efterprøves. Det sikres at produktet når op på en temperatur på 75 grader indvendigt eller det kasseres.



## Procedure nr. 7: Varmehold og Nedkøling

### **Produktion:**

Færdigvare, der skal holdes varm:

1. Efter produkter er opvarmet til 75°C stilles produktet på en forvarmet varmekilde eller i en ovn f.eks. ved 100°C.
2. Temperaturen skal være mindst 65°C i hele produktet under varmehold.
3. Justér varmekilden, hvis temperaturen ikke kan overholdes.

### **Salg af varmebehandlet produkt inden for 3 timer:**

Ved salg inden for 3 timer efter tilberedningens afslutning må produktet opbevares ved stuetemperatur. Efter 3 timer skal produktet kasseres, eller hvis det er hygiejnisk forsvarligt, kan der varmebehandles igen til 75°C, før det sælges på ny. Herefter skal det efter opbevaring kasseres. Produktet må ikke nedkøles og sælges som kølevare uden først at være varmebehandlet.

### **Nedkøling til salg i kold tilstand:**

Produkter, der sælges nedkølet efter varmebehandling i forretningen, skal nedkøles hurtigst muligt (vi anbefaler fra 65°C til 10°C på 3 timer).

### **For at undgå krydskontaminering gøres følgende:**

- 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 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.

### **Emballage:**

Der må kun anvendes emballager, der er egnet til fødevarer. Emballager skal være hele og rene, så færdigvarer ikke udsættes for forurening fra emballagen.

### **Overvågning af nedkøling:**

Kontrol af temperatur og opskrift efter behov dog mindst 1 gang årligt:

1. **Varmehold:** Produktet skal være opvarmet til mindst 75°C., hvorefter det varmeholdes, så produktet er mindst 65°C i hele produktet.
2. **3-timers reglen:** Tiden - 3 timer - måles fra tilberedningens afslutning til produktet er solgt. Dette overvåges ved daglig rutine af tidsintervaller, f.eks. ved anvendelse af urskive eller parkometer.
3. **Nedkøling:** Efter ca. 15 minutters afdampning ved stuetemperatur, stilles produktet til afkøling ved max. 5°C. Produktet anbefales at blive nedkølet fra 65°C til 10°C på maksimalt 3 timer. Kontroller temperaturen i midten af produktets tykkeste del. Når temperaturen passerer 65°C, tager man tid, indtil temperaturen passerer 10°C.  
Kan et produkt ikke nedkøles på 3 timer ved den anvendte nedkølingsmetode, skal produktet fordeles i mindre portioner, i et tyndere lag eller, der skal nedkøles færre produkter ad gangen. Produktet skal opbevares ved 5°C.
4. Fastlægges procedurer for varmebehandling og nedkøling ikke i en opskrift, skal temperaturen kontrolleres hver gang opskriften benyttes.

**Kontrolfrekvens:** Kontrol af emballage og forurening foretages løbende:  
**Dokumentationskrav: Se kontrolskema for varmebehandling og nedkøling.**

1. **Emballage** til varmebehandlede produkter kontrolleres for fejl og mangler samt eventuel forurening.
2. **Forurening:** Ved forurening af varmebehandlede produkter fjernes forureningen, hvis det er hygiejnisk forsvarligt eller produktet kasseres.

### **Fejlhåndtering:**

Produkter der har været udsat for forurening, opbevaret ved for høj temperatur, opvarmet eller nedkølet utilstrækkeligt kasseres.

## Kontrolskema for varmebehandling og nedkøling

Udfyldes min. 1 gang om året eller ved udskiftning af udstyr.

<b>DATO</b>	<b>PRODUKT</b> - TYPE, NAVN, MÆNGDE	<b>VARMEBEHANDLING STARTET KL.:</b>	<b>TEMPERATUR (MIN. 75 GRADER) OG KLOKESLÆT EFTER VARMEBEHANDLING.</b>	<b>TEMPERATUR OG KLOKESLÆT FØR NED-KØLING (MINDST 65 GRADER)</b>	<b>TEMPERATUR OG KLOKESLÆT EFTER 3 TIMERS NEDKØLING</b>	<b>KONTROLLERET AF:</b>

## Procedure nr. 8: 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.

### **Varmebehandling af koldrøgede produkter**

Koldrøgning foretages ved temperaturer på 15°C til 30°C.

### **Opbevaring**

Detailpakket, opbevares ved 5°C.

Der er ikke kølekrav til let konserverede uindpakkede fiskevarer. Det anbefales dog at opbevare let konserverede uindpakkede røgvarer 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 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.

### **Overvågning af koldrøgede produkter**

**Kontrolfrekvens:** Temperatur ved røgning overvåges dagligt på termometer. Inder temperaturen i produktet efterkontrolleres min. én gang årligt ved at foretage temperaturkontrol med separat termometer.

### **Fejlhåndtering:**

Kassation af produkter der har været udsat for forurening eller opbevaret forkert.

## **Procedure nr. 9: Varmrøgede produkter**

### **Varmebehandling**

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

### **Opbevaring**

Der er ikke temperaturkrav til opbevaring af varmrøgede 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 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.

### **Overvågning af varmebehandlede produkter:**

**Kontrolfrekvens:** Temperatur ved røgning overvåges dagligt på termometre. Inder temperaturen efterkontrolleres min. én gang årligt ved at foretage temperaturkontrol med separat termometer.

### **Fejlhåndtering**

Kassation af produkter der har været opbevaret ved for høj temperatur eller udsat for forurening.

## Procedure nr. 10: Gravad produkter

### **Frysning**

Fisk der bruges skal nedfryses som råvarer eller færdigvarer, hvorved der opnås en indre temperatur på -20°C eller derunder i mindst 24 timer.

### **Produktion**

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

Gravad fiskevarer skal indeholde mindst 3% salt i den dannede lage.

### **Opbevaring af færdigvare:**

Gravad fisk er let konserveres 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 mellem varerne.
- Rengør jævnligt værktøj, beholdere og andet inventar, som kommer i kontakt med råvarer og produkter.

### **Overvågning af gravad produkter:**

**Kontrolfrekvens:** Gravad produkter overvåges dagligt. Temperaturen kontrolleres og gravad produkterne overvåges for forurening.

### **Fejlhåndtering**

Kassation af produkter der har været opbevaret ved for høj temperatur eller udsat for forurening.

## Procedure nr. 11: Rengøring

Rengøring udføres efter endt anvendelse af udstyr og lokaler og følger rengøringsplanen. Se rengøringsplan side 25. Ved rengøring afkrydses kontrolskema i egenkontrolprogrammet.

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 adskilles.
- 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. Efter hver rengøring noteres der i rengøringskemaet. **Se kontrolskema for rengøring.** Såfremt der er tale om væsentlige mangler i rengøringen, som konstateres af den person, som skal anvende lokalet/udstyr, skal det noteres i kontrolskemaet.

### **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.

## Kontrolskema for rengøring (køkken, lager, toilet, personalerum, udenomsarealer, m.v.)

Udfyldes efter behov, dog min. 1 gang om ugen.

DATO	RENGJORT AF:	RENGJORT SÆRLIGT OMHYGGELIGT	NÆSTE OMRÅDER SOM SKAL RENGØRES SÆRLIGT OMHYGGELIGT

**Husk sæbe og engangshåndklæder ved ALLE håndvaske.**

### Rengøringsplan



Emne/område	Dagl.	Ugentl.	Månedl.	Hvert kvartal	Hvert halve år
<b>Butik:</b>					
Vægge/vinduer /Gulve	x				
Lofter				x	
Udstilling / Salgsdisk	x				
Borde	x				
Vægte	x				
Skærebrædder/værktøj	x				
Håndvaske	x				
<b>Køkken:</b>					
Vægge/vinduer /Gulve	x				
Lofter					x
Service	x				
Køleskabe / Fryser			X (eller efter behov)		
Ventilation				x	
Hylder/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)				
<b>Lager:</b>					
Gulv		x			
Loft /Vægge/vinduer					x
Køleskabe/frysere			X (eller efter behov)		
Hylder			X (eller efter behov)		
<b>Personaletoulet:</b>					
Toilet	x				
Håndvask	x				
Vægge/vinduer / Gulv		X (eller efter behov)			
Loft					x
<b>Personalerum:</b>					
Gulv		X (eller efter behov)			
Vægge/loft/vinduer			x		
Inventar			x		
<b>Udenomsarealer:</b>					
Affald	x				
Er der sæbe og engangshåndklæder ved <u>alle</u> håndvaske? Ansvarlig for rengøring:					

## Procedure nr. 12: Personlig hygiejne

### Den personlige hygiejne sikres ved:

#### **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 fødevarerhygiejne. 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 fødevarerhygiejne.

Du skal kontakte dit lokale AMU-center eller erhvervsskole for mere information om næste kursus. Derudover afholder De Samvirkende Købmænd et brevkursus i fødevarerhygiejne, som er godkendt af Fødevarestyrelsen. Dette kursus er rettet mod ansatte, som ikke har mulighed for eller ønsker at følge den 3-dages certifikatuddannelse. Interesseret, så kontakt Kirsten Jacobsen på 39 62 16 16.

#### **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 fødevarerens sikkerhed.

#### **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 må ikke lide af sygdomme, som kan påvirke fødevarerens sikkerhed, f.eks. diarré og inficerede sår. Ved inficerede sår og kronisk eksem på hænder må der ikke håndteres fødevarer, selv om personen bærer handsker.

#### **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 forsætter gentages undervisning af personale. Ved sygdom undlades håndtering af fødevarer og ved evt. smittefare undlades arbejde.

## Procedure nr. 13: Vedligeholdelse 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 holdes i god stand.

### **Overvågning:**

**Kontrolfrekvens:** 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 i skemaet for vedligeholdelse.

Halvårlig 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.

Der overvåges løbende for skadedyr, dette skal også noteres i kontrolskemaet.

### **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.

Ved fund af skadedyr skal der iværksættes en skadedyrsbekæmpelse og dette noteres i kontrolskema.

## Kontrolskema for vedligeholdelse og revision

Udfyldes ved ændringer og ved revision minimum en gang 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!!
<b>Vedligehold:</b> Alle lokaler gennemgås. (Husk også udenomsarealer, lager og toiletter)	<b>- Er vægge, gulve, lofter, døre, karme og maskiner intakte?</b> Skal være hele, jævne og afvaskelige  <b>- Er der sikret mod skadedyr?</b> <b>- Check! at der ikke findes skadedyr</b>		
<b>Rengøringsplanen</b>	<b>- Rengøringsplanen gennemgås:</b> Er den eksisterende rengøringsplan tilstrækkelig? Bliver den fulgt?		
<b>Egenkontrollen</b>	<b>- Gennemgå alle resultaterne fra egenkontrollen. Er der rettet op på evt. fejl?</b>  <b>- Er den nuværende egenkontrol tilstrækkelig?</b> (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)  <b>- Er alle medarbejdere instrueret i procedure for egenkontrol?</b>		

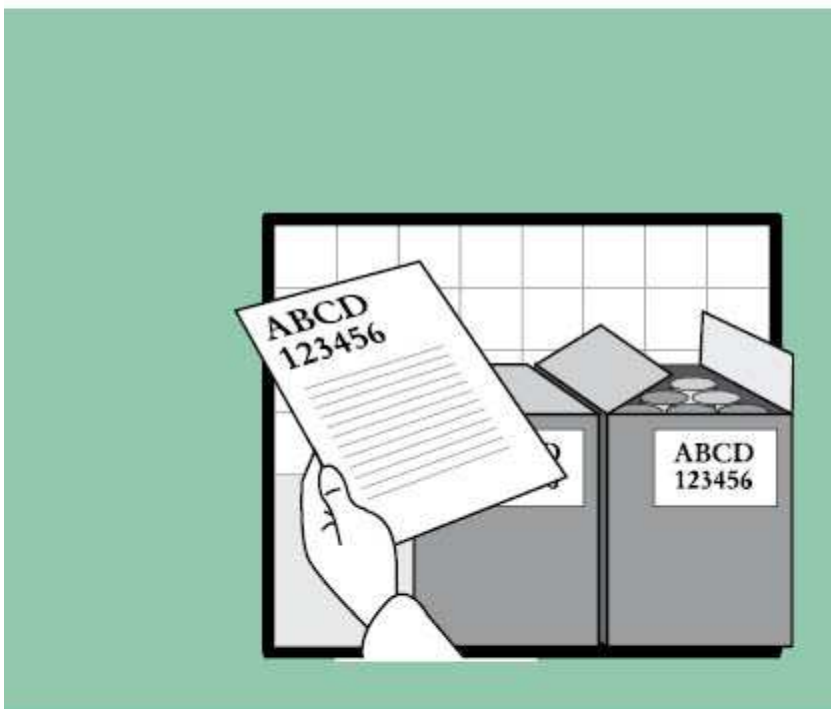
Kontrolskemaet opbevares i virksomheden i 2 år.

## Bilag 5: Egenkontrol i engrosvirksomheder

Om egenkontrol i engrosvirksomheder

### Fakta om regler for virksomheder Om **egenkontrol i engrosvirksomheder**

12.2006



MINISTERIET FOR FAMILIE-  
OG FORBRUGERANLIGGENDER  
Fødevarestyrelsen

## Indhold

### Egenkontrol

### Egenkontrolprogram

### Indkøb og varemottagelse

### Opbevaring og emballering

### Salg og transport

### Rengøring og vedligeholdelse

### Personlig hygiejne

### Dokumentation

### Sporbarhed

### Revision

### Indsendelse af egenkontrolprogrammet

### Tilsyn og kontrol

### Her er reglerne

Virksomheden har ansvaret for, at fødevarer behandles og sælges forsvarligt og for, at fødevarerlovgevingen overholdes. Det er et krav, at virksomhederne lever op til sit ansvar ved blandt andet at gennemføre egenkontrol. Reglerne om egenkontrol sætter rammer for, hvordan det skal gøres.

## ..... Egenkontrol

Egenkontrol er systematiske rutiner, som virksomheden udfører for at sikre, at fødevarerlovgevingen overholdes. Egenkontrollen skal sikre, at virksomheden har procedurer til at overvåge at:

- Produkterne ikke udgør en risiko for menneskers sundhed
- Fødevarerlovgevingen i øvrigt overholdes

## ..... Egenkontrolprogram

Et egenkontrolprogram er virksomhedens beskrivelse af, hvordan egenkontrollen udføres.

Et egenkontrolprogram er en fordel for virksomheden, idet det giver et godt overblik over risici, regler og hyppigt opståede fejl. Samtidig bliver ansvarsfordelingen præciseret i virksomheden.

Virksomheden laver et egenkontrolprogram ved at:

- Gennemgå og vurdere, hvilke **sundhedsrisici** der er forbundet med virksomhedens produktion og/eller produkter, hvor alvorlige de er, og hvor hyppigt de opstår.
- Udpege hvor virksomheden kan holde dem under kontrol (**kritiske kontrolpunkter**).
- Fastlægge procedurer for **overvågning** af kritiske kontrolpunkter.
- Afgøre hvad der skal ske, hvis der opstår fejl (**korrigerende handlinger**).

Disse punkter skal beskrives for:

- Indkøb og varemodtagelse.
- Opbevaring og eventuel emballering.
- Salg og transport.
- Vedligeholdelse.
- Rengøring.
- Personlig hygiejne.

Nedenfor er eksempler på sundhedsrisici, kritiske kontrolpunkter, kontrol af fødevarerlovgivningen og på overvågningsprocedurer, der kan indgå i egenkontrolprogrammet i en engrosvirksomhed uden produktion.

## .....▲..... Indkøb og varemodtagelse

Eksempler på sundhedsrisici er beskadiget emballage ved modtagelse, forureninger, angreb af skadedyr eller for høj temperatur ved modtagelse af køle- og frostvarer. Eksempler på andre lovgivningsmæssige forhold, der bør sikres, er produkternes mærkning og overholdelse af varestandarder. Eksempler på kritiske kontrolpunkter er modtagelse af varerne.

Eksempler på faste procedurer ved bestilling og modtagelse af varer er fastsættelse af krav til leverandør ved indkøbsaftaler og ordreafgivelse. Virksomheden kan specificere, at produkterne skal overholde gældende lovgivning, f.eks. om aflatoxin i nødder, pesticidrester, tilsætningsstoffer, varestandarder eller emballage.

Hvis der stilles relevante krav ved ordreafgivelse, vil det i mange tilfælde være tilstrækkeligt at kontrollere varens mærkning, udseende og eventuelt temperatur ved modtagelse. Det kan dog være nødvendigt at stille krav om analysecertifikat eller selv at få varen undersøgt, f.eks. hvis lovgivningen foreskriver det, eller hvis virksomheden har erfaring med svingende kvalitet af visse varer.

## .....▲..... Opbevaring og emballering

Eksempler på sundhedsrisici er vækst af sygdomsfremkaldende bakterier eller angreb af mus og rotter. Hvis virksomheden pakker varer, er eksempler på andre lovgivningsmæssige krav sikring af korrekt mærkning og nettovægt. Eksempel på kritisk kontrolpunkt er opbevaringstemperatur.

Overvågningsprocedurer kan være løbende registrering af temperaturer og overvågning af skadedyrssikring. En vedligeholdelsesplan er nyttig til sikring af, at virksomheden til stadighed lever op til lovgivningens krav om indretning og vedligeholdelse m.v.

## .....▲..... Salg og transport

Et eksempel på sundhedsrisiko er vækst af sygdomsfremkaldende bakterier. Eksempler på lovgivningskrav er korrekte mærkningsoplysninger ved salg.

Overvågningsprocedurer kan være kontrol med temperaturer og eventuelt krav om dokumentation fra transportører eller lagre, så der er sikkerhed for ubrudt kølekæde fra engrosvirksomheden til aftageren. Eller forskrifter for korrekte følgedokumenter eller mærkning, såsom nettovægt, sprog m.v.

## .....▲..... Rengøring og vedligeholdelse

Virksomheden skal have et rengøringsprogram med angivelse af, hvordan og hvor ofte lokaler og udstyr rengøres. Hvis der håndteres uemballerede fødevarer, kan der muligvis være behov for desinfektion.

Det kan være relevant at have kontrol af, at rengøring har fundet sted, særligt for mindre hyppigt rengjorte områder. Kontrollen kan foretages af en udpeget ansvarlig person eller ved initialer på en liste.

For at der kan gøres ordentlig rent, skal virksomheden være vedligeholdt. Derfor er det nødvendigt at have en vedligeholdelsesplan. Vedligeholdelsen skal også sikre virksomheden mod skadedyr.

## .....▲..... Personlig hygiejne

Virksomheden skal have rutiner til sikring af nødvendig personalehygiejne, f.eks. om helbredsattester, skift af arbejdstøj, rygning eller forholdsregler ved smitsomme sygdomme. Medarbejderne skal instrueres i rutinerne.

## .....▲..... Dokumentation

Som hovedregel skal egenkontrollen være dokumenteret. Der kan f.eks. udarbejdes skemaer eller lignende, hvorpå der kvitteres for, at de angivne kontrolparametre er overvåget. Dokumentationens omfang skal fremgå af egenkontrolprogrammet, og der skal altid være en fejlprotokol. Her noteres hvilke fejl der er konstateret, hvordan de er afhjulpet, og hvad der er gjort for at de ikke skal gentage sig.

## .....▲..... Sporbarhed

>Sporbarhed er nødvendigt for at kunne gennemføre målrettet og effektiv tilbagekaldelse af sundhedsskadelige eller risikobehæftede fødevarer og til at informere forbrugere og myndigheder. Det overordnede krav er, at fødevarereproducenter skal være i stand til at identificere "fra hvem de har modtaget, og til hvem de har leveret et produkt". Læs mere om tilbagetrækning af fødevarer og om den nødvendige dokumentation herfor på Fødevarestyrelsens hjemmeside, hvor der også er brevskelemler om kontakt til leverandører og aftagere.

## .....▲..... Revision

Hvis der sker ændringer på virksomheden såsom nyt udstyr eller andre produktkategorier, skal virksomheden gennemgå egenkontrolprogrammet og vurdere, om der er behov for justeringer. Ud over gennemgang ved ændringer skal programmet gennemgås mindst en gang årligt, og her kan fejlprotokollen være et godt grundlag for revision af programmet.

## .....▲..... Indsendelse af egenkontrolprogrammet

Egenkontrolprogrammet for nye virksomheder skal sendes til den fødevareregion, hvor virksomheden er beliggende, med henblik på vurdering.

I eksisterende virksomheder vil egenkontrolprogrammet blive drøftet med virksomheden ved hvert kontrolbesøg og det vurderes, om der er behov for justeringer eller tilføjelser.. Egenkontrolprogrammet betragtes som en del af virksomhedens autorisation eller registrering.

## .....▲..... Tilsyn og kontrol

Resultaterne af egenkontrollen skal være tilgængelige for kontrolmyndigheden.

Der bliver ført offentlig kontrol med, om en virksomhed har et tilstrækkeligt egenkontrolprogram, der afspejler virksomhedens aktiviteter. En vigtig opgave for kontrollen vil være at vurdere, om virksomheden udfører egenkontrol, og om programmet fungerer.



Virksomheden kan påbydes at udføre yderligere egenkontrol, hvis det viser sig, at programmet ikke er tilstrækkeligt.

## Her er reglerne

Reglerne om egenkontrol findes i [hygiejneforordningen](#), Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 853/2004 af 29. april 2004 om fødevarerhygiejne, og i [autorisationsbekendtgørelsen](#), Bekendtgørelse nr. 1356 af 15. december 2005 om autorisation og registrering af fødevarer virksomheder samt egenkontrol.

Fødevarestyrelsen har udarbejdet en vejledning til reglerne: [Vejledning om egenkontrol i fødevarer virksomheder](#), den ligger på både Retsinformations hjemmeside og Fødevarestyrelsens hjemmeside [www.fvst.dk](http://www.fvst.dk).

Bekendtgørelser findes også på [Retsinformations hjemmeside](#), bibliotek, hos boghandler, brancheorganisation eller

Schultz Information

Herstedvang 10-12

2620 Albertslund

tlf. 43 22 73 00, fax: 43 63 19 69 eller [schultz@schultz.dk](mailto:schultz@schultz.dk).

Forordninger findes på [EUR-Lex](#), biblioteket, hos boghandleren eller brancheorganisationen.

Om egenkontrol i engrosvirksomheder

December 2006, 4. udgave

Udgivet af:

Ministeriet for Familie- og Forbrugeranliggender

### **Fødevarestyrelsen**

Mørkhøj Bygade 19.

2860 Søborg

Tlf. 33 95 60 00

Fax 33 95 60 01

e-post: [fvst@fvst.dk](mailto:fvst@fvst.dk)

Bestillings nr. 2006283

**Bestilling af pjecer kan kun ske på hjemmesiden.**

## Bilag 6: Budgetmodel

### ➤ Budgetmodel. Samlet resultat som funktion af omsætning

Ugentlig omsætning kg	300	600	900	1.200	1.500
Samlet omsætning	1.872.000	3.744.000	5.616.000	7.488.000	9.360.000
<b>Samlet resultat</b>	<b>-1.324.556</b>	<b>-849.113</b>	<b>-373.669</b>	<b>101.775</b>	<b>427.219</b>

### ➤ Data engros

#### Råvareomkostning

Købspris	28,5
Udbytteprocent	0,65
Arbejds løn pr kg	8
Emballage is / pr kg	2
Kostpris pr kg	53,85

#### Forrentning og afskrivning af

#### Pakke og filetanlæg

Investering	1000000
Forrentning år 1	7%
Afskrivning	5%
forrentningsbeløb	70000
afskrivningsbeløb	50000
Forrent + Afskrivning	120000

➤ **Budgetsimulering for detailforretning**

<b>Mængde kg/uge</b>	300	600	900	1200	1500
<b>Omsætning kr pr år</b>	1872000	3744000	5616000	7488000	9360000
<b>Faste omkostninger</b>					
Husleje	100000	100000	100000	100000	100000
Forretning afskrivn forretning	170000	170000	170000	170000	170000
Faste omkostninger i alt	270000	270000	270000	270000	270000
<b>Variable omkostninger</b>					
råvareomkostninger	1235520	2471040	3706560	4942080	6177600
Lønomsotninger	444236,3	888472,5	1332709	1776945	2221181
andre variable	300000	300000	300000	300000	300000
Variable omkostninger i alt	1979756	3659513	5339269	7019025	8698781
<b>Resultat</b>	<b>-377756</b>	<b>-185513</b>	<b>6731,192</b>	<b>198974,9</b>	<b>391218,7</b>

**Forretning /Afskrivn**

Investering bergnes pr mio.	1000000
Rentesats	7%
Afskrivningssats	10%
Rentebeløb	70000
Afskrivningsbeløb	100000
Forretning /Afskrivn i alt	170000

\* Forudsætninger: Nøgletal som for gns fiskehandlere (afsnit 3b . i teksten). Vareforbrugsprocent 66%. Lønforbrug 229.000 kr pr. 965.000 omsætning. Husleje som oplyst af Kbh Kommune. Forretning af anlæg 7%. Afskrivning pr år 10%.

➤ **Budgetsimulering. Engroshandel. Resultat som funktion af mængde**

<b>Mængde pr uge (kg)</b>	300	600	900	1200	1500	1800	2100	2400	2700	3000	4000	5000	6000	7000
Oms pr år (1000 Dkk)	1248	2496	3744	4992	6240	7488	8736	9984	11232	12480	16640	20800	24960	29120
<b>Faste Omkostninger</b>														
Forrent of afs af pakkeanlæg (1000 Dkk)	240	240	240	240	240	240	240	240	240	240	600	600	600	600
Logistik (1000 Dkk)	840	840	840	840	840	840	840	840	840	840	840	840	840	840
Administration (1000 Dkk)	150	150	150	150	300	300	300	300	300	300	600	600	600	600
I alt faste (1000 Dkk)	1230	1230	1230	1230	1380	1380	1380	1380	1380	1380	2040	2040	2040	2040
<b>Variable omkostninger</b>														
Kostpris for salgsvare (1000 Dkk)	840	1680	2520	3360	4200	5040	5880	6720	7560	8400	11200	14000	16800	19600
Diverse variable i øvr. (1000 Dkk)	124,8	249,6	374,4	499,2	624	748,8	873,6	998,4	1123,2	1248	1664	2080	2496	2912
Variable i alt (1000 Dkk)	964,8	1929,6	2894,4	3859,2	4824	5788,8	6753,6	7718,4	8683,2	9648	12864	16080	19296	22512
<b>Resultat (1000 Dkk)</b>	<b>-946,8</b>	<b>-663,6</b>	<b>-380,4</b>	<b>-97,2</b>	<b>36</b>	<b>319,2</b>	<b>602,4</b>	<b>885,6</b>	<b>1168,8</b>	<b>1452</b>	<b>1736</b>	<b>2680</b>	<b>3624</b>	<b>4568</b>

## **Bilag 7: Resumé af supermarkedskæder**

### **Irma:**

Indkøbsass. Kim Brydsholdt.

Har ikke shop i shop. Kun detailpakket. Ikke planer om at ændre dette fordi der ikke er plads i butikkerne.

### **Kvickly:**

Indkøbschef Ferskfisk Morten Elsborg. Oplyser at Kvickly har 15 butikker (Kvickly X) som har indrettet fiskebutikker i supermarkederne. Kun 4 virker. 11 står tomme eller bruges til andre ting. Der kan ikke skaffes udlærte folk.

Nu har man opgivet dette (shop in shop) og satser i stedet på detailpakket og menuer baseret herpå.

De er ikke interesseret i et samarbejde med Thorup Strand nu. (De har et godt samarbejde med Thorfisk som er deres ferskfiskleverandør).

### **Føtex:**

Jeppe Dahl Jeppesen. Indkøbschef fersk fisk. Har kun salg af færdigpakket fersk fisk.

### **Superbest:**

Fiskeindkøber Maja Nielsen Supergros.

Har hovedsagelig salg af færdigpakket fersk fisk. I de tidligere ISO forretninger (ca. .10 stk.) er der shop in shop med fisk. Der købes ikke ind centralt til disse. De køber selv ind hver for sig.

I givet fald skal der derfor træffes aftale med hver enkelt butik.

## Bilag 8: Resumé af cateringvirksomheder

- 1) Dir Henrik Seest IDA kantiner  
IDA kantiner er formentlig den største kantineoperatør med ca. 100 kantiner.
  - Service og logistik er afgørende.
  - Har gode landsdækkende leverandører.
  - Der leveres direkte til den enkelte kantine ofte små mængder.
  - Vil ikke turde binde an med en ny leverandør, fordi det ikke vil gå. Logistikken vil blive for dyr.
  
- 2) Dir Claus Tingstrøm. Tingstrøm A/S
  - Har gode kompetente leverandører med god kvalitet og høj service
  - Der leveres direkte til kantinerne
  - Der leveres i snit 1,3 gange pr dag
  - Historien er irrelevant
  - Hvis man har dårlig service er det uinteressant. Der skal tit improviseres (om 2 timer kommer der 20 japanere i lufthavnen).
  - Hvis man ikke vil sælge billigere end andre er man bare en "me too"- og det er ikke let i et meget konkurrencepræget marked.
  
- 3) Dir Bo Damgård Asmussen. Hahnemanns køkken
  - Historien uhyre interessant. Velegnet til hans kunder (snapstinget, offentlige kantiner luksus)
  - Bespiser 2400 mennesker hver dag.
  - Køber ca. 500 kg pr uge
  - Vil være tilfreds med levering 3 gange om ugen
  - Vil meget gerne høre om projektet gennemføres
  - Mener at det er vigtigt at priserne ikke er væsentligt over andre leverandører
  - Mest fileter; men er også interesseret i røgede produkter – især lidt specielle (torsk, kuller etc.).
  - Har senere meldt skriftligt tilbage og bekræftet sin interesse. Indehaveren er madskribent i Alt for Damerne og kan derfor i egen interesse bidrage med nogle gode historier.
  
- 4) Michael Stein, Meyers kantiner
  - Er nytiltrådt
  - Kender ikke forbruget
  - Har aftale med 4 fiskehandlere
  - Vil ikke lave noget om nu i hvert fald
  - Bør i givet fald kontaktes
  
- 5) Dir Claus Nielsen: Mad med mening (leverer bl.a. til den sociale højskole 700 mennesker).  
Køber ca. 20 kg fileter om ugen (sandsynligvis isingfilet) fordelt på to leverancer.
  
- 6) Indkøbschef Michael Pachter Scandic Hotels. Køber til godt 3000 kuverter om dagen – ofte mere. Er meget interesseret.

## Bilag 9: Referencer

David Mouritzen Dk´s fiskehandlere

Fiskehuset Viben, Værnedamsvej

Restauratør Jan Hurtigkarl Det kgl. Haveselskabs lokaler

Restauratør Serge Le Basilic Gasværksvej 5

Fiskehandler Carl Ahrenkiel Vejle (En af Danmarks største fiskehandlere og formand for Danmarks fiskehandlere).

Indkøbschef (fisk) Maja Nielsen Supergros (Superbestbutikkerne).

Specialkonsulent Henrik Haahr. Fødevaredirektoratet

Birthe Bertelsen, Center for Byudvikling, tlf: 33662688

Nicolai Sonne, Konsulent By og Havn, tlf: 33769800

Andreas Lieberoth, Center for vej, tlf: 33663375

Helene Jørgensen, Center for Bydesign, tlf: 33661290

Jesper Torkildsen, Center for Byggeri, tlf: 33661320

Direktør Henrik Seest IDA kantiner, tlf: 72228900

Indkøbschef Mikael Stein. Meyers kantiner, tlf: 25102779

Dir Bo Damgård Asmussen Hahnemanns køkken, tlf: 35550662

Tingstrøm, tlf: 33346069

Mad med mening, tlf: 60706162

Michael Pachter, Indkøbschef, Scandic Hotels, tlf: 33480468