



April 2014

GODE RÅD VED FREMSTILLING AF HAKKET FISKEKØD OG FISKEFARS

Virksomheder, der fremstiller fiskefars og hakket fiskekød, bør have fokus på:

- Friske råvarer
- Lav temperatur
- Rent og vedligeholdt udstyr
- Kvalitet af is og vand
- Ren indpakning og emballage
- Rimelig holdbarhed af færdigvare
- Hygiejnisk håndtering i butikken

Læs mere i Hygiejnevejledningen afsnit 65 "[Fremstilling og holdbarhed af maskinsepareret fiskekød, hakket fiskekød og fiskefars](#)" og afsnit 67 "[Temperaturkrav for fiskevarer](#)" og se fotoplancherne om "[Fremstilling af fiskefars](#)" og "[Fremstilling af maskinsepareret fiskekød](#)" her.

Friske råvarer

Brug altid så friske råvarer, som muligt. Bedøm varens friskhed - lugt og se, fx om fisken er rensset ordentligt. Hold øje med datoen på følgesedlen fra leverandøren. Det kunne være fangstdato, produktionsdato, holdbarhedsdato m.v.

Hvis du bruger maskinsepareret fiskekød til fiskefars, skal det maskinseparerede fiskekød være fremstillet efter reglerne. Det skal være maskinsepareret så hurtigt som muligt efter filetering og afpudding, være opbevaret ved korrekt temperatur og have været frosset, hvis produktet ikke skal stabiliseres ved fx stegning til fiskefrikadeller. Det skal i øvrigt være behandlet hygiejnisk tilfredsstillende.

Råvaren skal have en tilstrækkelig god mikrobiologisk kvalitet, så det færdige produkt får en rimelig holdbarhed. Stil krav til din leverandør.

Fakta *Kvaliteten af råvarerne kan påvirkes af mange faktorer, bl.a. fiskens fangststed og årstid. Fiskens føde, levested og livscyklus har stor betydning for fiskens kemiske sammensætning, pH i fiskekødet og for fiskens bakterieflora.*

Lav temperatur

Hold en lav temperatur under fremstillingsprocessen af fiskefars under hele produktionen fra den rå fisk til den færdige fiskefars. Lav temperatur betyder som udgangspunkt vel iset eller højst 2 °C. På grund af mekanisk påvirkning kan temperaturen dog stige i produktet under hakning eller maskinseparering af fiskekød. Sådanne temperaturstigninger er acceptable i korte perioder, men du kan holde temperaturen nede ved fx at tilsætte frossen råvare, is eller iskoldt vand.

Under optøning af frosne råvarer skal det sikres, at der er mindst mulig risiko for vækst af patogene mikroorganismer og temperaturen må ikke medføre sundhedsfare. Derfor bør du holde temperaturen i produktet og på produktets overflade under 2 °C, fx maskinsepareret fiskekød eller hakket fiskekød. Frosne varer bør derfor som udgangspunkt tøj op i kølerum, men det kan dog også foregå i produktionslokalet under hensyntagen til temperaturstigningen til max. 2 °C. Temperaturen er den vigtigste faktor for kvalitet og holdbarhed af fiskevarer mv.

Undgå, at for mange råvarer står fremme uden køl ved hakkeren og sæt færdige produkter hurtigt på køl.

Hvis du bruger maskinsepareret fiskekød i fiskefars, skal du sikre, at det har været frosset hurtigst muligt efter separeringen. Alternativt skal det hurtigst muligt indarbejdes i en vare, der skal fryses eller stabiliseres (fx varmebehandles).

Fakta Fordærvelsesbakterier i fiskekødet sætter gang i nedbrydningsprocesser, som forringer kvaliteten og nedsætter holdbarheden. Det er derfor vigtigt, at fordærvelsesbakterierne holdes i skak. Det gøres bedst ved en temperatur så tæt på 0 °C, som muligt.

Hvis fisk opbevares ved temperaturer over 2 °C (fx 5 °C), vil fordærvelsesbakterierne vokse, og nedbrydningen vil gå langt hurtigere. En temperaturstigning fra 0 °C til +5 °C kan halvere holdbarheden af produktet. Fisk fordærver generelt ca. 2 gange hurtigere ved +5 °C og 4 gange hurtigere ved +10 °C end ved 0 °C. Fi-sken vil hurtigere komme til at smage »gammel og fisket«.

Rent og vedligeholdt udstyr

Udstyr til opbevaring og fremstilling af maskinsepareret fiskekød, hakket fiskekød og fiskefars skal vedligeholdes. Det letter rengøringen.

Sørg for, at udstyret er rent, inden det tages i brug. Vask med egnet rengøringsmiddel. Skyl rengøringsmiddel af. Desinficer med godkendt desinfektionsmiddel og skyl efter igen med rent vand. Sørg for at komme ind i alle kroge, fx sammenføjninger og bøjninger i rør. Skil udstyr ad før rengøring, hvis det er muligt.

Is og vand af drikkevandskvalitet i produktionen

Is til nedkøling under produktion af maskinsepareret fiskekød, hakket fiskekød og fiskefars, skal være af drikkevandskvalitet.

Hvis isen indgår i produktet som ingrediens, skal den komme fra et isværk, registreret af Fødevarestyrelsen. Eller isen være fremstillet på den fødevarer virksomhed, der bruger den.

Isen skal fremstilles og opbevares, så den ikke bliver forurenede fx fra omgivelser eller kondens. Kar og skovle til is skal være rene.

Ren indpakning og emballage

Indpakning og emballage, fx plastbakker, flamingokasser og plastikkasser, til opbevaring af hakket fiskekød og fiskefars m.v., skal være rene, når de bruges, og oplagres under hygiejniske forhold.

Undgå, at indpakningen eller emballagen bliver forurenede med fx støv og kondens under opbevaring. Emballage til færdigvare bør fx ikke stå direkte på en snavset træpalle eller på gulvet.

Fakta Snavset indpakning eller emballage skal gøres rent inden brug. Snavset emballage og indpakning kan i værste fald gøre forbrugerne syge eller nedsætte holdbarheden på slutproduktet.

Holdbarhed af færdigvare

Fødevarevirksomheden har ansvaret for at vurdere og fastsætte holdbarheden for de fødevarer, den markedsfører.

Benyt din viden om råvaren og produktionsflowet til at fastsætte en realistisk holdbarhed.

Start med at foretage nogle indledende undersøgelser af produktet, så virksomheden får et godt grundlag for at fastsætte holdbarhed. Vurder produktet ved udløb af den ønskede holdbarhedsperiode ved en organoleptisk undersøgelse, dvs. vurder lugt, udseende og endvidere smag af det varmebehandlede produkt.

Fakta Jo bedre mikrobiologisk kvalitet af produktet og jo mere hygiejniske fremstillingsprocedurer, jo læn-gere holdbarhed kan man opnå i den færdige fiskefars.

MAP-pakning hæmmer væksten af en del fordævelsesbakterier, og det kan være en fordel, når man vil producere med flere dages holdbarhed.

Hygiejnisk håndtering af fiskefars og hakket fiskekød i butikken

Skeer og andre redskaber til udportionering af fiskefars og hakket fiskekød i butikken skal være rene. Undgå at skaftet på redskaberne ligger helt nede i farsen. Læg eventuelt redskaberne i en særlig beholder til formålet.

Når en portion fiskefars hældes op i et fad til udstilling, skal portionen bruges færdig, før man hælder en ny portion fiskefars op i et rent fad.

Hold fadet med fiskefars på køl eller vel iset i udstillingsdisken.

Rester af fiskefars fra udstillingsdisken ved lukketid kan steges til fiskefrikadeller og sættes på køl til næste dag. Gammel fiskefars bør kasseres.

Undgå at tilsætte afskær, som ikke ellers kan bruges, til fiskefarsen og at tilsætte rester af fiskefars fra da-gen før, da det vil forkorte holdbarheden af produktet.