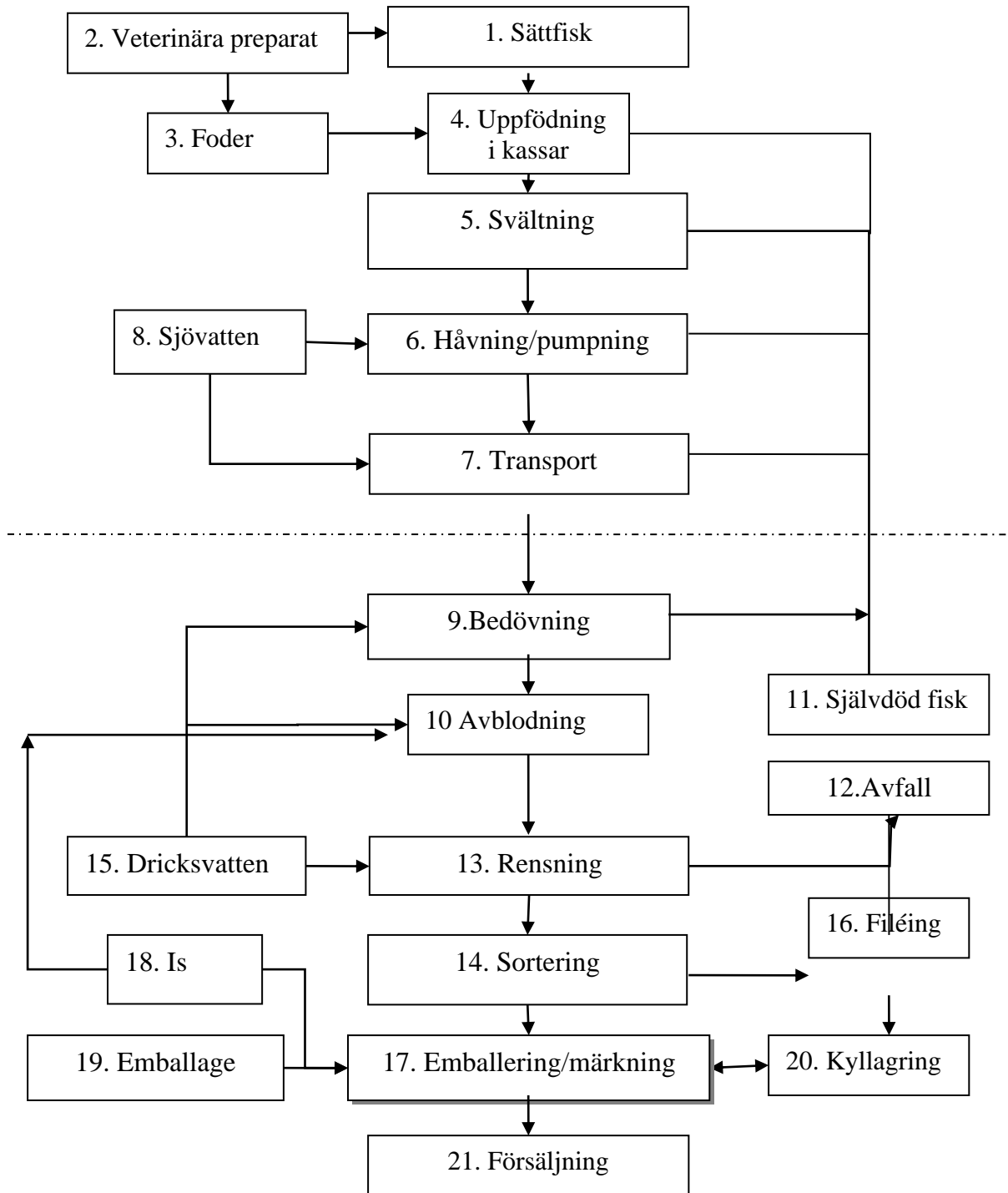


<b>SVENSK FJÄLLRÖDING AB</b>		SIGN
SIDA: 2 av 3	KAPITEL NAMN <b>HACCP</b>	GODK DATUM 20200101
DOK NR 1.1	DOKUMENT NAMN <b>Processplan med flödesschema</b>	FASTSTÄLLD AV

## Beskrivning av flödesschema för slakt och beredning av odlad Röding



<b>SVENSK FJÄLLRÖDING AB</b>		SIGN
SIDA: 2 av 3	KAPITEL NAMN <b>HACCP</b>	GODK DATUM 20200101
DOK NR 1.1	DOKUMENT NAMN <b>Processplan med flödesschema</b>	FASTSTÄLLD AV

## Beskrivning av processen

Processteg	Beskrivning
1. Sättfisk	Fisken ankommer odlingen som 20-50 g ensamrig sättfisk. Fisken är storlekssorterad vid ankomst.
2. Veterinära preparat	Veterinära preparat används vid behov och konstaterad sjukdom. Administration av läkemedel sker oftast via foder vid bakteriella smittor och badning vid parasitangrepp.
3. Foder	Pelleterat, extruderat (upphettat), torrfoder används. Fodret köps in från fodertillverkare i storsäck och lagras i säckarna på land. Utfodringen sker automatiskt via slangar ut till varje kasse via tryckluftsystem.
4. Uppfödning i kassar	Fisken slaktas vid en vikt av 5 hg - 1.5 kg. Den uppnår vanligtvis detta viktintervall inom 12-18 månader efter insättning. Daglig skötsel består i kontroll och underhåll av närkassar och skyddsnät (mot fågelangrepp), borttagning av död fisk, förankringskontroll, och utfodringsavstämning etc. Under uppfödningsperioden sker regelbundet viktkontroller, utplockning av skadad och tidigt könsmogen fisk och storlekssortering av fisken.
5. Svältning	Svältning påbörjas beroende på vattentemperatur ca 5-10 dagar före beräknad slaktdag genom att all matning upphör. Död fisk eller sjuk fisk plockas bort manuellt genom håvning innan slakten.
6. Håvning/pumpning	Fiskens utrymme begränsas genom avdelning av kassen. Metoder för att minimera stress hos fisken under hanteringen är viktigt och tillämpas. Pumpning eller håvning sker till transporttank med vatten.
7. Transport	Transport av den levande fisken sker till slakthanläggning.
8. Sjövatten	Vatten för pumpning & transport tas från sjön.
9. Bedövning	Fisken överförs till bedövningskar med vatten och koldioxid.
10. Avblodning	När fisken är ordentlig bedövad skärs gälbågarna av på båda sidorna av huvudet. Fisken placeras därefter i ett större kar med vatten till dess blodet har tömts i fisken. Sjuk fisk med sår och blödningar sorteras bort som avfall.
11. Självdöd fisk	Självdöd och ev. sjuk fisk placeras i särskilda kärl.
12. Avfall	Slaktavfall (inre organ & filé rester) sugas till avfallstank och förvaras där i väntan på transport för förbränning. I nödfall har bolaget ett tidsbestämt nedgrävningstillstånd för att om problem uppstår med transport kunna gräva ner det animaliska avfallet.
13. Rensning	Efter avblodning rensas fisken genom att bukväggen skärs upp och de inre organen avlägsnas. Huvud och gälar avlägsnas ej. Njuren avlägsnas med sked och skrapning och fisken sköljs därefter med vatten av dricksvattensskvalitet.

<b>SVENSK FJÄLLRÖDING AB</b>		SIGN
SIDA: 2 av 3	KAPITEL NAMN <b>HACCP</b>	GODK DATUM 20200101
DOK NR 1.1	DOKUMENT NAMN <b>Processplan med flödesschema</b>	FASTSTÄLLD AV

<i>14. Sortering</i>	All fisk sorteras i samband med rensning utifrån respektive storlek och läggs i olika lådor. Defekta fiskar sorteras bort från slaktlinjen, för att senare bli fileade beroende på defektens art.
<i>15. Dricksvatten</i>	Vatten för tillverkning av is, bedövning, avblodning, rengöring av utrustning och vid sköljning av fisken utgörs av drickvattens kvalitet från egen brunn.
<i>16. Filéing</i>	Fisk som uppfyller rätt kvalitetsklass och storlek fileas direkt efter rensning och sortering och innan fisken kommit in i rigor mortis. All fisk handfileas.
<i>17. Emballering/märkning</i>	Filéad fisk packas i påsar och vacumförsluts. Därefter fryses. Vid färsk filé packas fileerna liggandes i innerpåse i frigolitlådor varav de isas för att leveras samma dag. Hel fisk läggs i frigolitlåda med direktkontakt med smältande is. Varje låda vägs och fiskvikten registreras. Fisklådorna pallsätts. På varje låda sätts en etikett med korrekta märkningsuppgifter. Därefter plastfilmas pallen och palletikett sätts på.
<i>18. Is</i>	Is tillverkas i en ismaskin med dricksvatten från egen vattentäkt. Isning/kylning av fisken sker dels i avblodningskaret där vattnet isas för att fiskkroppen ska hålla en låg temperatur. För att efter rensning paketeras tillsammans med is.
<i>19. Emballage</i>	Emballage; frigolitlådor, plastfilm, vacumpåsar, inläggningspåsar och etiketter lagras på avsedd förvaringsplats.
<i>20. Kyllagring</i>	Fisken kyllagras i avvaktan på transport och försäljning.
<i>21. Försäljning</i>	Fisken placeras förpackad i kyl. Transport sker med kylbil.