

DEFINITIONER

Definitioner är endast medtagna som har anslutning till denna branschvägledning

GRUNDFÖRUTSÄTTNINGAR - KAPITEL 3

God hygienpraxis (GHP)	Rutin/rutiner relaterade till hygieniska förhållanden som livsmedelföretagaren infört och tillämpar för att uppfylla kraven i grundförutsättningarna.
Grundförutsättningar	Krav i livsmedelslagstiftningen på de hygieniska förhållanden som skall råda vid all livsmedelshantering.

DEFINITIONER HACCP - KAPITEL 5

Avvikelse	Oförmåga att klara en kritisk gräns.
Fara (hälsofara)	En mikrobiologisk, kemisk, allergen eller fysikalisk faktor i, eller egenskap hos, livsmedel med potential att orsaka hälsovådliga effekter.
Faroanalys	Insamling och värdering av information om faror och förhållanden som gör att faror uppkommer, för att avgöra om farorna är avgörande för livsmedelssäkerhet och som därför skall beaktas i HACCP-planen.
Flödesschema	En systematisk presentation av steg i processen eller funktioner i produktionen eller beredningen av en viss livsmedelsprodukt.
HACCP	Ett system som identifierar, bedömer och styr faror som är viktiga för livsmedelssäkerhet.
HACCP-plan	Ett dokument som utarbetats i överensstämmelse med principerna för HACCP för att säkerställa styrning över faror som är viktiga för livsmedelssäkerhet i den del av livsmedelskedjan som är aktuell.
Korrigerande åtgärd	En åtgärd som skall vidtas när övervakningen av en CCP visar att den inte är styrd.
Kritisk gräns	Ett kriterium som skiljer det acceptabla från det oacceptabla.

Fiskbranschens Vägledning

2

KAPITEL 2

Kritisk styrpunkt (CCP)	Ett steg vid vilket styrning kan införas och är nödvändigt för att förebygga eller undanröja en fara för livsmedelssäkerhet eller reducera den till acceptabel nivå.
Revidering	De återkommande ändringar av en HACCP-plan som utförs när väsentliga förändringar skett i processen eller i produkten, när ny för planen relevant vetenskaplig kunskap tillkommit eller när styrningen över en CCP förlorats och inte kan återställas.
Risk	Sannolikheten för en hälsostörning och styrkan hos denna störning som ett resultat av exponering för en fara i ett livsmedel.
Validering	En bedömning av om HACCP-planen är ändamålsenlig, d.v.s. ger den säkra livsmedel om den tillämpas.
Verifiering	Att med hjälp av olika metoder och tillvägagångssätt, tester och andra utvärderingar utöver övervakning bedöma överensstämmelsen med HACCP-planen.

DEFINITIONER FÄRSK, FRYST FISK SAMT FISKFÄRS - KAPITEL 6

Fiskfilé	En skiva fisk med oregelbunden storlek och form som är utskuret från fiskskelettet genom att skära parallellt med ryggraden.
Fiskfärs	Finfördelad fiskkött fritt från skinn och ben.
Frysrum	En anläggning avsedd för frysning av fisk och andra matvaror, som efter snabb nedkylning ger en temperaturstabilisering av kärntemperaturen i produkten som motsvarar lagerlokalens temperatur.
Frost fisk.	Fisk som frysts ner till en temperatur $< - 18^{\circ}\text{C}$.
Färsk fisk	Fisk eller fiskprodukter som inte har utsatts för andra konserveringsmetoder annat än nedkylning.
Genomlysning	Filéer läggs på eller får passera över en genomskinlig platta som är belyst underifrån så att parasiter och andra defekter kan detekteras
Glasering	Applicering av ett skyddande islager på ytan av den frysta produkten genom att spraya den eller doppa den i vatten.

KAPITEL 2

Modifierad atmosfär	Förpackning i en atmosfär vars sammansättning är skild från den normala luftblandningen.
Separering	Mekanisk process för produktion av finfördelad fisk varvid skinn och ben väsentligen avlägsnats från köttet.
Uttorkning	Förlust av vätska genom avdunstning i frysta produkter. Detta kan uppträda om produkterna inte är ordentligt glaserade, packade eller lagrade. Svår uttorkning påverkar allvarligt utseendet och ytstrukturen på produkten och är mest känt som "frysbränna".

DEFINITIONER SALTAD, MARINERAD OCH SOCKERSALTAD SILL/SKARPSILL - KAPITEL 7

Cuttad fisk	Rensad och huvudkapad fisk.
Fet fisk	Fisk som har sina huvudsakliga fett depåer i kroppsvävnaden.
Lättsaltad / Saltad fisk / Hårdsaltad/ Mättad med salt	Salthalten i fiskmuskeln (fiskköttet) är för - Lättsaltad fisk: 4 - 10g/100g i vattenfasen - Saltad fisk: 10 - 20g/100g i vattenfasen. - Hårdsaltad fisk: högre än 20g/100 g i vattenfasen - Mättad med salt: vattenfasen i fiskmuskeln är mättad med salt 26,4g/100g.
Gibbing	Process vid vilken man avlägsnar gälar och mage från fet fisk som sill. Huvudet är kvar.
Inläggning	Process där fisk t.ex. sill, blandas med salt, kryddor och ättika och lagras i tättslutande tunnor under vilken inläggning bildas genom att en salt lösning bildas av det vatten som extraheras från fiskvävnaden. Ytterligare lag kan tillsättas i tunnan.
Lag för inläggning	Lag/marinad som kan innehålla ättika och kryddor.
Mogning	Processen från saltning till dess att fisken är saltmogen.
Nobbing	Process vid vilken man tar bort huvud, gälar och mage från fet fisk som sill. Rommen eller mjölken sitter kvar i fisken.
Rosa	Missfärgning av fiskkött förorsakad av röda halofila bakterier som förstör fiskköttet.

KAPITEL 2

Saltning	Process där fisk placeras i en saltlösning under tillräcklig lång tid för att fiskvävnaden skall absorbera en viss mängd salt. Tiden är beroende av fiskens storlek eller tjocklek.
Salt	En kristallin produkt som huvudsakligen består av natriumklorid.
Saltkonserverad fisk	Fisk som är hållbarhetsbehandlad med salt.
Saltmognad fisk	Fisk som har ett utseende, konsistens och smak karaktäristisk för saltad fisk.
Saltad fisk	Fisk som har blivit behandlad genom antingen saltning, saltlösninginjektion, torrsaltning, inläggning eller våtsaltning eller en kombination av dessa.
Saltlösning	Lösning av salt i vatten
Saltlösninginjektion	Process för att injicera saltlösning direkt i fiskköttet.
Torrsaltning	Process där fisk blandas/mixas med torrt salt.
Vitfisk	Fisk som har sina huvudsakliga fettdepåer i levern.
Splittad fisk	Fisk som har skurits upp från strupe till stjärtfena.

DEFINITIONER ROMPRODUKTER - KAPITEL 8

Pastörisering	Värmebehandling vid tid och temperatur som avdödar en hög andel mikroorganismer utan märkbar förändring i utseende, konsistens och smak på produkten.
----------------------	---

DEFINITIONER RÖKTA OCH GRAVADE FISKPRODUKTER - KAPITEL 9

Gravning	En process där man täcker fisken med en saltsockerblandning och kryddor på ett sådant sätt att fisken får rätt salt/sockerhalt.
Kallrökning	Rökning där den rökta produktens temperatur är lägre än den temperatur där fiskköttet uppvisar tecken på värmedenaturering.
Mekanisk rökning	En rökningprocess där rök genereras utanför rökkammaren och där röken genom konstgjord ventilation tvingas flöda runt fisken.

KAPITEL 2

Mogning	Den tid fisken mognar under kyla tills rätt salt/sockerhalt uppnåtts.
Rök	Aerosol av partiklar och smådroppar i förbränningsgaser från trä. Rökens tjära kan avskiljas innan den kommer in i rökkammaren.
Traditionell rökning	Rökning i ett inneslutet utrymme såsom en kammare eller skorsten där rök genereras under fisken och fås att flöda runt den genom drag till en skorsten.
Trä för rökstring	Obehandlat trä inklusive sågspån, spån, flis (chips) och trädväxter i deras naturliga eller torkade tillstånd. Målat, impregnerat eller på annat sätt behandlat trä eller trädväxter får inte användas för rökstring.
Varmrökning	Rökning till en temperatur där den rökta produktens kött är helt igenom värmedenaturerat.

DEFINITIONER FILETERING, BEREDNING - KAPITEL 10

Se Kapitel 6

DEFINITIONER PANERADE OCH PANERADE/FÖRSTEKTA PRODUKTER - KAPITEL 11

Batter	Smet gjord på vetemjöl eller stärkelse, kryddor, salt, och andra ingredienser.
Förstekning	Fritering av fiskprodukter i ett oljebad på ett sätt som behåller kärnan fryst.
Inbakning	Täckning av ytan på en fiskprodukt med batter och/eller panering.
Panering	Torrst korpmjöl eller andra torra blandningar, huvudsakligen från spannmål, som används till den slutliga inbakningen av fiskprodukter.
Sågning	Sågning, för hand eller maskinellt, av jämna frysta fiskblock till bitar som passar för inbakning och/eller panering.

KAPITEL 2

DEFINITIONER KONSERVERAD FISK OCH SKALDJUR - KAPITEL 12

Helkonserv	Kommersiellt sterilt livsmedel i hermetiskt förseglade förpackningar.
Kommersiell sterilisering av värmebehandlat livsmedel	Den värmebehandling som gör ett livsmedel fritt från mikroorganismer som kan tillväxa vid normala förhållanden under vilka livsmedlet kommer att förvaras under distribution och lagring.
Hermetiskt förseglad förpackning	En förpackning som är förseglad för att skydda innehållet mot intrång av mikroorganismer under och efter värmebehandling.
Autoklav	Ett tryckkärl konstruerat för värmebehandling av livsmedel förpackat i hermetiskt förslutna förpackningar.

DEFINITIONER SKALADE RÄKOR OCH KRÄFTOR I LAKE - KAPITEL 13

Huvudkapad (behead)	Räkor där huvudet avlägsnats
Tarmdragen (de-veined shrimp)	Räkor som skalats och där den bakre delen av det skalade segmentet har öppnats och tarmen avlägsnats
Färska räkor (fresh shrimp)	Färska nyfångade räkor som ej har fått någon hållbarhetsbehandling utom kylning. Kokta räkor inkluderas ej här.
Skalade räkor	Räkor där huvud och skal avlägsnats
Räkor	I detta sammanhang de kommersiella arterna av familjerna <i>Penaeidae</i> , <i>Pandalidae</i> , <i>Palaemonidae</i> och <i>Crangonidae</i> .

DEFINITIONER URSPRUNGSMÄRKNING OCH SPÅRBARHET - KAPITEL 14

Lot (Batch)	Ett antal förpackningar eller mängd av en artikel som tillverkats under likvärdiga förhållanden, normalt max. ett dygn.
--------------------	---