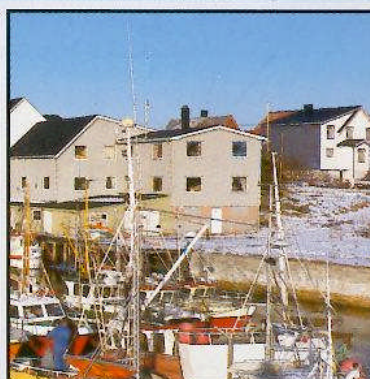
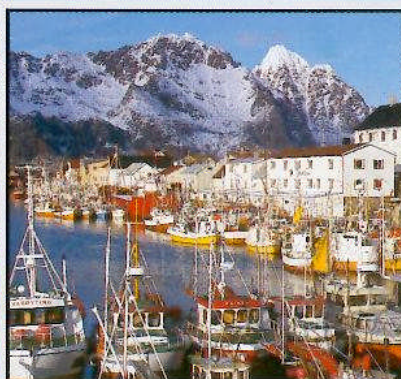
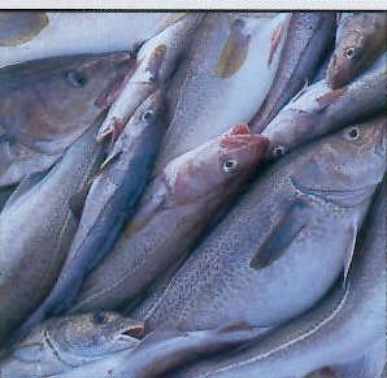


# Norges Råfisklags kvalitetsbrosjyre



## KVALITET PÅ FØRSTE HÅND

Kvalitet kommer ikke av seg selv  
– den må planlegges



Praktisk og faglig innhold er utviklet i samarbeid med erfarne høvedsmenn og fiskere



## Innhold

|                                                                                   |         |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Bakgrunn for fiskernes egen kvalitetshåndbok .....                                | 2       |
| Vi må ta vare på den innsats som er gjennomført .....                             | 2       |
| Hvem handler vi med – hvem lever næringa av? .....                                | 4       |
| Utfordringer i årene fremover? .....                                              | 5       |
| Strategi bak kvalitets- og prisdifferensiering .....                              | 6 – 7   |
| Kvalitetsforutsetninger – slik fiskerne beskriver det! ..                         | 8 – 9   |
| Holdbarhet og kvalitet påvirkes bl.a. av rutiner, skånsom behandling og tid ..    | 10 – 11 |
| Når kvaliteten varierer kraftig fra fartøy til fartøy .....                       | 12      |
| Systematisk kartlegging for å unngå unødige kvalitetstap på garnfanget fisk ..... | 13      |
| Prosesser fisken gjennomgår om bord .....                                         | 14 – 15 |
| Fiskeridirektoratets Kontrollverk – en viktig medspiller .....                    | 16      |
| Forhold ved bløgging og sløyning som påvirker kvaliteten .....                    | 17      |
| Sortering, pakking og transport .....                                             | 18 – 19 |
| Samspill fartøy og anlegg – nyttig eller ..? .....                                | 20      |
| Bryggeseddel .....                                                                | 21      |
| Sluttseddel .....                                                                 | 22      |
| Gode behandlingsrutiner for hvitfisk .....                                        | 23      |

## Bakgrunn for fiskernes egen kvalitetshåndbok

Etter at fiskerne på slutten av 80-tallet fikk redusert kvotene kraftig, ble det for alvor klart at inntekten i fisket ikke kunne basere seg på større kvantum. En var nødt til å sikre driften på et langt mindre kvantum og fiskere langs hele kysten benyttet anledningen til å øke kvaliteten på råstoffet for å oppnå bedre priser.

I samme periode etablerte vi et kvalitetsdifferensiert minstepris-system som ga høyere priser for kvalitetsfisk. Norges Råfisklag, i regi av Markedsutvalget, har siden etableringen av det nye pris-systemet og frem til i dag avholdt kvalitetsseminarer på forskjellige steder langs kysten. Disse seminarene har vist oss at fiskerne er opptatt av kvalitet og har mye å fortelle om hvordan dette arbeidet kan gjøres i praksis. Mange har gjort et stort arbeid, noe som ikke minst kjøpere/kunder og Kontrollverket har påpekt.

Noen av disse erfaringene har vi fått samlet og systematisert i denne boken, og vi håper at de tanker, holdninger og tips som fiskerne selv har lagt på bordet kan gi ideer til den enkelte fisker og/eller det enkelte fartøy til ytterligere forbedringer.

Norges Råfisklag er svært takknemlig for de bidrag fiskerne har kommet med, og vi er stolte over at mange av «våre egne» er fullt på høyde med annen ekspertise på hvordan frembringe kvalitetsfisk – ikke minst i praksis.

Vi håper at kvalitetshåndboken kan bli nyttig kilde for å sette ytterligere fokus på kvalitet, da den skisserer de gjøremål om bord i fiskebåten som har stor betydning for kvalitet på råstoffet. Erfaringen som boken bygger på har gått i arv i århundrer i fiskeryrket, og dette er kunnskaper som er vårt beste konkurransefortrinn i tiden som kommer.

## Vi må ta vare på den innsats som er gjennomført

Det vil trolig være uheldig i dagens konkurranse om vi nå, etter alt det arbeidet som er nedlagt for kvalitetsforbedringer, overser denne innsatsen og alle de viktige erfaringer. Ja, at vi glemmer hva næringa på kysten har vært igjennom i løpet av de siste år.

For å sikre at norsk fisk ligger på topp kvalitetsmessig, må arbeidet fortsette, for hva skal fiskerne gjøre hvis norsk fisk ikke når opp i konkurransen mot andre nasjoners råstoff?

Hvis kvalitet ikke kan være et av de viktigste kriteriene for valg av fisk i butikken, kan vi som høykostland få problemer med å konkurrere bare på pris med f.eks. fabrikktrålere fra Østen som produserer alaska pollack. Reduserer vi vårt kvalitetsarbeid gir vi også bort vårt viktigste «våpen» i den internasjonale konkurransen. Hele fiskerinæringen vil tape på dette, men det er først og fremst fiskerne som må ta den største belastningen.

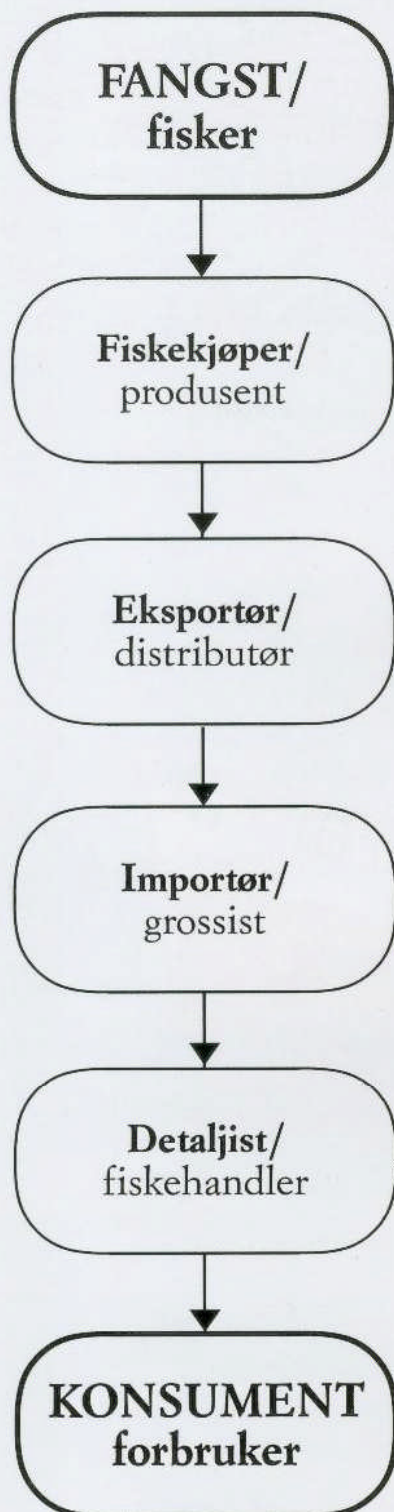






# Hvem handler vi med – hvem lever fiskerinæringa av?

Enkel skisse av  
vareflyten/aktørene



Det er verdt å merke seg at det er mange som må ta ansvar for kvaliteten på fisken før den når forbruker.

På den annen side kan svak kvalitet på fisken fra fisker ikke gjøres bedre av noen på land.

**Fiskekjøper** kan imidlertid ikke påregne å få bedre kvalitet på land enn det han er i stand til å beskrive for fisker.

Hans produkter blir heller ikke bedre enn det bedriften er i stand til å fremstille.

Godt råstoff kan meget vel ødelegges på land.

Ca. 90% av norsk fisk og fiskeprodukter må eksporteres.

På verdensbasis utgjør norsk fisk ca. 2–3% av totalkvantumet. Vi er derfor ikke ledende verken når det gjelder å fastsette pris eller når det gjelder «å bestemme» hva folk skal spise.

**Importørene** tar inn fisk fra Canada, Island, Russland, Færøyene, Danmark, Skottland og øvrige EF-land, samt fra verden for øvrig.

Som høykostland er det neppe på pris vår fisk kan konkurrere. Det bør være på kvalitet – riktig kvalitet, jevn kvalitet, og jevn leveringsdyktighet.

Spørsmålet i fremtiden blir om det enkelte anlegg og den enkelte båt *kan spille på lag* om hvordan frembringe riktig kvalitet til markedet.

**Til slutt!**

«Når alle har tjent penger på hverandre» er det forbruker som må betale hele regninga.

Vi plikter derfor alle å levere skikkelige varer til konsumentene – for vår egen del.

## Konsumenten har alternativer

Selv om det er mange ledd mellom fartøyet og forbrukeren så må ikke fiskeren glemme sitt ansvar for å levere fisk med den spesifiserte kvalitet og holdbarhet.

Det er «salg» for mange slags kvaliteter, men skal en ha topp pris må også råstoffet og produktene være av topp kvalitet.

Handel med fisk er «Big business» – med mange involverte parter. En rekke forhold har vi ingen kontroll med.

Det vi kan ha kontroll med er at vi definerer hva som er riktig kvalitet – og at vi også holder oss til spesifikasjonene. Dette gjelder både fisker og fiskekjøper.

Skal vi la kvaliteten «gli opp og ned» etter etterspørsel og pris *ute blant importører og grossister* – da er det kun konkurrentene som har grunn til å glede seg.

Pris reguleres ofte av om det er stor tilgang eller ikke til grossistene, det rår vi lite med. Noen ganger tjener vi bra på det – andre ganger mindre.

Det er når konsumentene «dynges ned» med dårlig fisk at de mer dramatiske tap over lang tid kommer.

Kundenes alternativer er «billig-fisk», kjøtt, fjærkre, pizza og annet spise. Vår næring vil tjene på å ha en kvalitet som ligger i overkant av konkurrentenes.



# Utfordringer i årene fremover?



– Fiskedisken er flott, men . . . . .



– Saftige biffer og . . . . .



– «Fancy food» gir tøff konkurranse.

Sterkt varierende forutsetninger har alltid preget fiskerinæringa. I og med at forutsigbarhet er viktig for enhver nærings utviklingsmulighet, er det viktig for næringa å få best mulig kontroll med noen variabler. Fra fiskerhold kan vi bidra med å legge forholdene til rette for kontroll av fangst, slik at det blir samsvar mellom ressursuttak og fastsatte kvoter. Her inngår at man må være villig til å slå hardt ned på svindel med kvoter, svart omsetning m.v.

**For ytterligere å bidra til omtalte forutsigbarhet må fiskerne fortsette sitt arbeid for å heve kvaliteten på ilandbrakt råstoff.**

Gjennom planmessig kvalitetsarbeid kan man, innenfor fastsatte kvoter, hente ut størst mulig verdi av ilandførte kvanta. På denne måten vil også våre markeds-kontakter føle seg sikrere med hensyn til spesifikasjoner på produkter som omsettes fra norske fiskere. Det er alltid lettere å få solgt en vare når markedet i utgangspunktet vet hva som stilles ut for salg. Eksempler på dette er ombordprodusenter som oppnår topp priser som følge av godt kvalitetsarbeid og godt renommé.

**Med kunnskap, mer faglig skikket-het og disiplin i råstoffbehandling, produksjon og salg, vil norsk fiskerinærings inntjening kunne bedres ytterligere.**

Dette er noe samtlige vil tjene på. Det bør derfor være en oppgave for alle aktørene i næringa å stå vakt om gjeldende regelverk, både hva angår kvoter, omsetning og kvalitet, og ta det som en personlig utfordring at dette skal følges. Bare på denne måten vil næringa skape sikre, utfordrende og attraktive arbeidsplasser. Ei næring bygd opp omkring fornybare ressurser er sikret ei trygg framtid dersom vi sammen evner å tenke profesjonelt og langsiktig.



Fiskeriråd Bjørn Eirik Olsen ved den norske ambassaden i Tokyo, sier dette om utfordringene i årene fremover:

**Japanerne konsumerer 9 millioner tonn fisk årlig, hvorav halvparten importeres.**

Høy kjøpekraft og forkjærlighet for havets frukter gjør at forbrukerne er villige til å betale langt mer for fisk enn oss europeere. Sortementet er enormt og prisene får en nordmann til å riste på hodet. Konkurransen om hylleplass i supermarkedene er stor. På grunn av de høye prisene ønsker alle fiskerinasjoner å eksportere mer til Japan. Det ligger derfor til enhver tid millioner av tonn på lager i markedet.

**Konkurransen er høy og bare de beste blir akseptert.**

Kan man ikke sikre kvaliteten i alle ledd, fra fisken blir fanget til den ligger i utsalg, har man ikke noe å gjøre i dette markedet. Her kreves langsiktighet og leveringsdyktighet, og det kreves initiativer og oppfølging.

**Japan er blitt ett av våre aller viktigste markeder, og med tradisjoner som seriøs fiskerinasjon burde vi ha gode forutsetninger for videre vekst.**

Det er blant annet mulig å utvikle ny handel med torskfisk. Dette krever et råstoff med jevn og høy kvalitet og ikke minst produktutvikling i takt med trendene i markedet.



# Strategi bak kvalitets-

## GRUNNLAGET

### SPESIALKVALITET

«E-kvalitet»

Fartøyet *satser* på kvalitetsfisk

- Rutiner planlegges og følges
- Tempo reduseres
- Utstyr tilpasses/anskaffes
- Ferdigheter innøves

### GOD KVALITET

«A-kvalitet»

Ingen *ekstraordinær satsing* vedrørende rutiner om bord  
(Følger standard forskrifter)

### SKADD FISK – SK

«Kvalitetsforringet fisk»

## MULIGHETENE

### Topp produkter

- Blanktorsk
- Topp ferskfilet
- Fisk til innfrysing – rund
- Filet – spesialprodukter
- Filet – alle blokktyper
- Topp saltfisk/tørrfisk

### Ordinære anvendelser

- Lettpakking – rundfisk
- Fersk industrifilet
- Filet – ordinære prod.
- Filet – blokktyper
- Saltfisk/tørrfisk

- Saltfisk – *tvilsom*
- Tørrfisk – *tvilsom*
- Pet-food
- Oppmaling til dyrefôr





# og prisdifferensiering

## STRATEGI

- Forsyne kjøpere/market med fisk av *jevn og særlig høy kvalitet*.
- Unngå et «frynset» kvalitetsrenommé på norsk fisk. (Ujevn kvalitet).
- Sikre vår egen industri topp råstoff for optimal utnyttelse.
- Både sjø- og landsiden skal kunne få god inntjening uten «å måtte tømme havet».
- Forsyne marked/kjøpere med jevnt god kvalitet.
- Mange nasjoner kan raskt «oversvømme» markedet med ordinært og billig råstoff.
- Andelen av ordinær kvalitet bør trolig ikke økes.
- Som høykostland får vi det tøft økonomisk i *den* konkurransen.
- Dette er ikke standarden som våre fiskerier og næring er tjent med.
- Kun det beste av denne standard bør benyttes.

## FORUTSETNINGER

For både sjø- og landsiden

- Mål og midler må planlegges.
- Alle må informeres om målsetting og krav.
- Rutiner må planlegges.
- Hjelpemidler/utstyr må på plass.
- Tiltak/rutiner iverksettes.
- Egenkontroll må utøves.
- Avvik påtales/rettes.
- Det er viktig at man ikke «klusser» med gradering av kvalitet.
- Det er lov å betale overpris for god A-kvalitet.
- *Det er «dårskap» å få registrert A-kvalitet som E.*
- Det kan koste dyrt «å leke seg» med kvalitetsstandarder som søkes introdusert for å styrke fiskerinæringa.
- Denne kvalitet må ikke komme ut på markedet hvor høy kvalitet prioriteres. Kjøpere/eksportører må ta et særlig ansvar.





# Kvalitetsforutsetninger – slik fiskerne beskriver det!

Erfarne og dyktige fiskere har *en egen evne* til å finne seg «kokfisk» av fortreffelig kvalitet. *Men hva ser de etter?*

Fisker John Magne Hansen på «Dentax» av Svolvær hadde en serie argumenter som i systematisert form ble som følger:

## Naturgitte forhold spiller inn

- Sprell levende ved opptak.
- Ikke altfor stresset/utmattet.
- Ikke merker og sår etter bruk.
- Fisk i godt hold.
- Fri for sterk åte.
- Fri for byller og sår.
- Ikke infisert med for stor mengde parasitter.
- Ikke «barselsyk» – utgytt.
- Ikke forspist på mat (lodde o.l.).

*Fisk må individvurderes – ikke all fisk er av like god kvalitet når den kommer over rekka.*



## Rutiner om bord er avgjørende

- Bløgges mens den er sprell levende
- Død fisk bløgges og utsorteres
- God utblødning.
- Skånsom behandling.
- Hurtig sløyning.
- Korrekte sløyesnitt.
- God rensing.
- God vasking.
- Korrekt pakking/hurtig nedkjøling.
- Lav temp. (ca. 2°C) i lasterom.

*Det er rutinene om bord som avgjør om god, naturgitt kvalitet skal holde seg. Skipper har ansvaret.*

## God «kokfisk» er fisk som er:

- Blodfersk.
- I godt hold.
- Godt utblødd.
- Uten sår eller skader.
- Godt rensset og vasket.

Nå er det slik at John Magne Hansen kan velge dagens kokfisk selv. Det kan ikke alle – derfor er det så viktig at forutsetningene for kvalitet og holdbarhet etterleves.

## Den enkelte fisker betyr «alt»

- Korrekt bløgging – til rett tid.
- Kvalitetskyndig vurderingsevne.
- Skånsom handtering av fisken.
- Korrekt buksnitt – korrekt hodekapping.
- Nøye og skånsom rensing.
- God vasking.
- Praktisering av reinslighet.
- Korrekt pakking i kasser og/eller containere.

*Enkeltpersonens holdning og ferdigheter avgjør også kvalitet. Opplæring må tas på alvor.*







*Kjøttbransjen har klare kvalitetsstandarder.*

**Er det andre næringer som kobler kvalitet og pris til førsteleddet?**

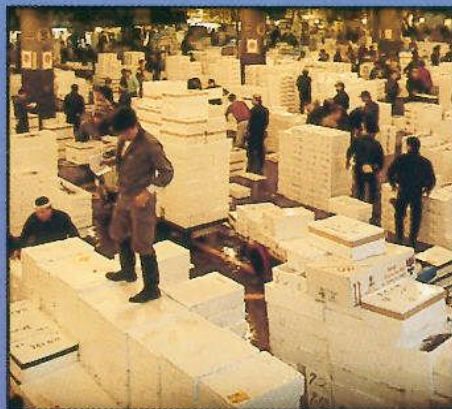
Alle produsenter av næringsmidler har sine klart opptrukne regler for ulike kvaliteter – som igjen er koblet sammen med pris pr. kg. Dette gjelder

- Kjøttbransjen.
- Meieribruket.
- Frukt og grønnsaker.
- Andre næringsmiddelprodukter.

Kjøper du Lettmelk i Haugesund, i Rørvik eller i Berlevåg – så skal den smake likt, inneholde samme mengde protein, fett, karbohydrater, vitaminer o.s.v.

Kjøper du «Stjernelam» eller «Stjernegris» så er det akkurat det samme. Du får et likt produkt alle steder.

*Dette burde være mulig også for fisk!*



*Fiskemarkedet i Tokyo.*

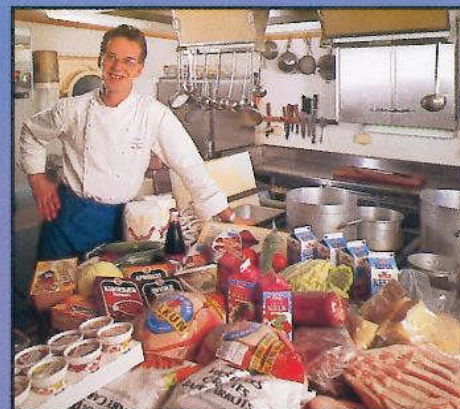
**Hva sier markedet om norsk fisk?**

«Fra Norge får vi noe av det beste som leveres av fisk og fiskeprodukter». Den er ikke billig – men god!

En av svakhetene med fisk fra Norge er imidlertid at kvaliteten varierer kraftig fra gang til gang. (Utsagn i Frankrike, Tyskland og Danmark).

Dette tyder på én ting – «vi kan ta skippertaket», vi vet hva god vare er – men vi har ikke nok markedsforståelse, og/eller er ikke disiplinerte nok til å følge opp.

Her bør sjø- og landsiden skjerpe seg og ta ansvar.

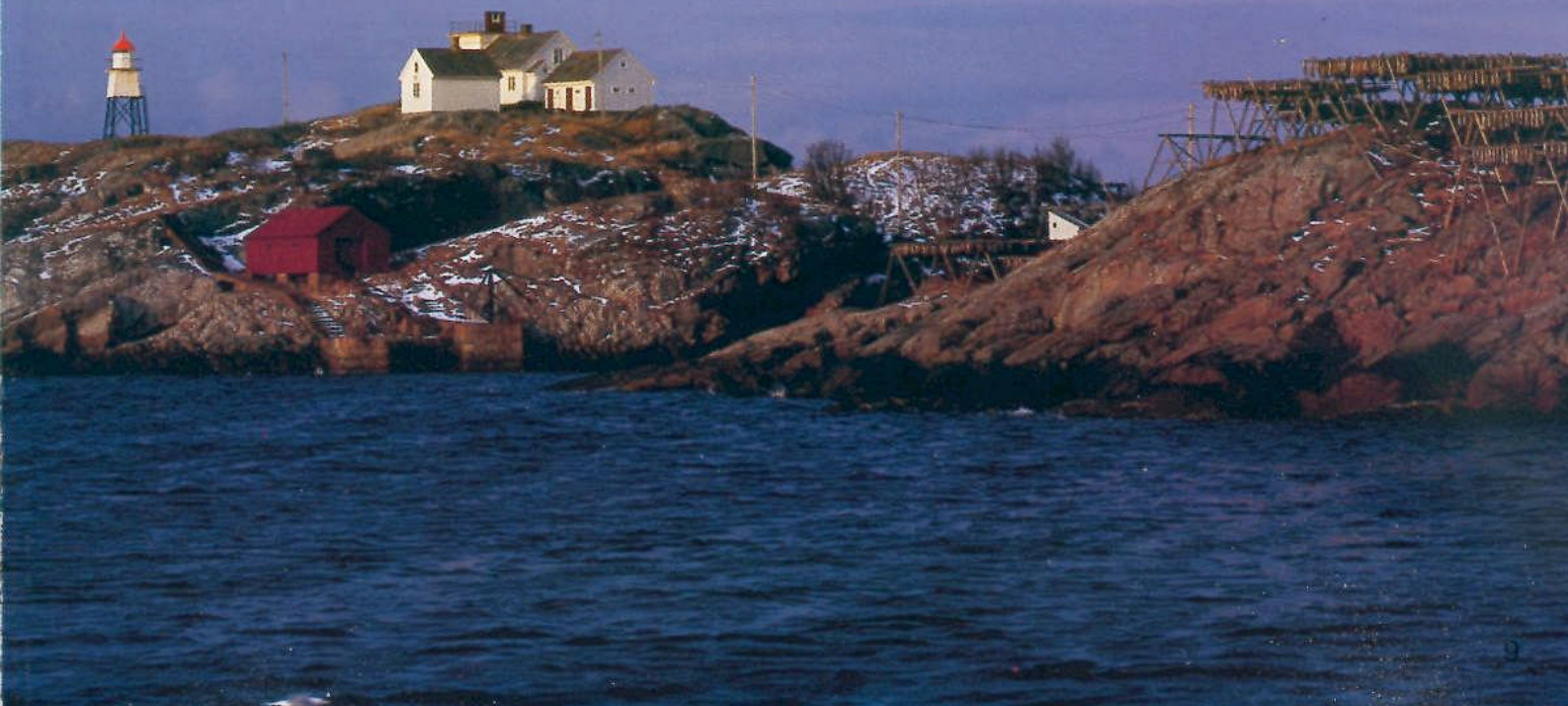


*Stuert Torbjørn Andreassen i byssa.*

**«Det skulle bare mangle at ikke provianten om bord skal være førsteklasses».**

*«Gode råstoffer og produkter er en selvfølge for oss fiskere med hardt arbeid – den koster oss dyrt også» – sier stuert Torbjørn Andreassen.*

**Som forbrukere er også fiskerne nøye på hva de får for pengene.**





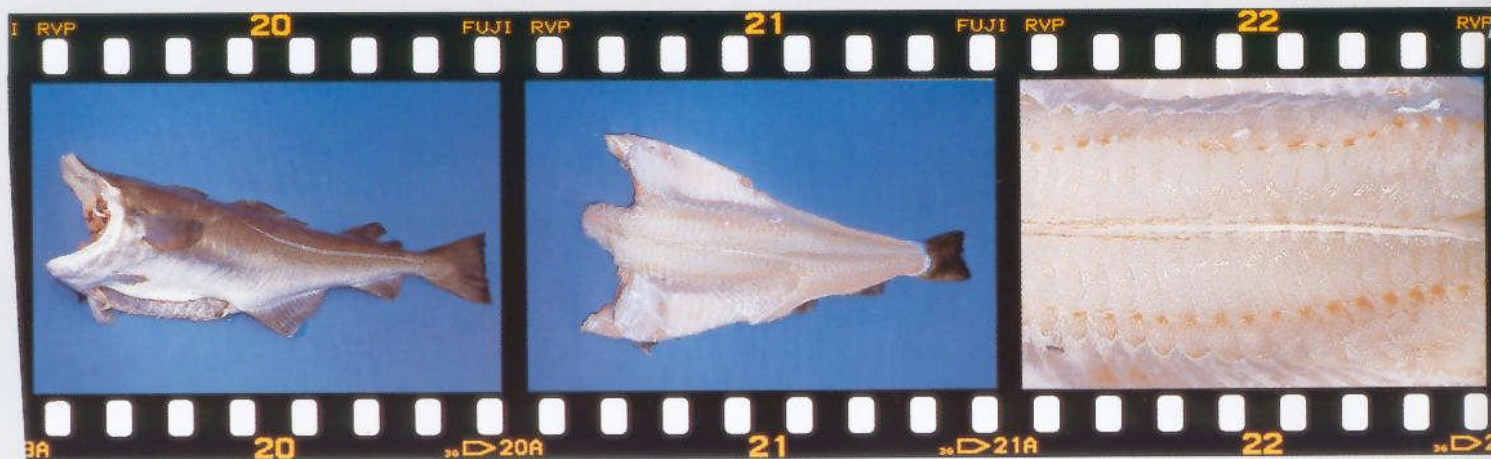
# Holdbarhet og kvalitet påvirkes bl.a. av

Kvalitetsnyanser etter 5 døgns forskriftsmessig lagring. Å vise «totalkvalitet» via bilder er svært vanskelig. Konsistens, smak, lukt, fargenyanser og fasthet lar seg ikke avbilde.

1 DØGN

3 DØGN – flekket fisk

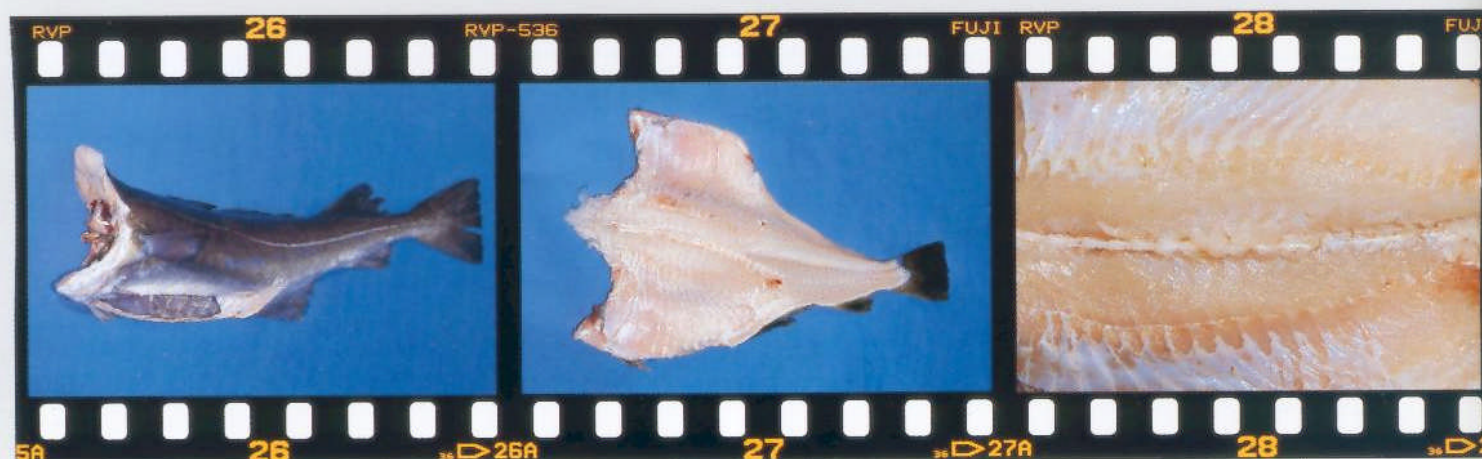
5 DØGN – flekket fisk



E-kvalitet

Fortsatt topp vare

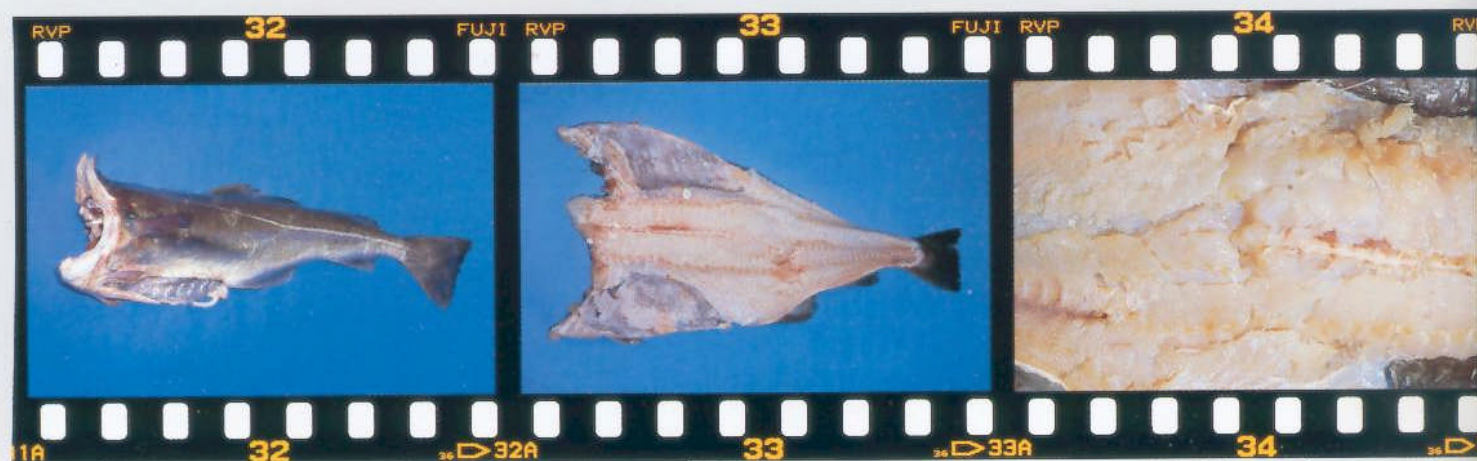
Fast, fin fisk



A-kvalitet

Noe svak utblødning  
forsterker misfarging

Tendens til spalting



Kvalitetsforringet fisk

Dårlig utblødd

Kraftig spalting



# rutiner, skånsom behandling og tid

Dette er derfor bare et forsøk på å vise hvordan de reelle kvaliteter tar seg ut etter 5 døgn.  
Det er først etter noen dager **den egentlige** kvaliteten viser seg!

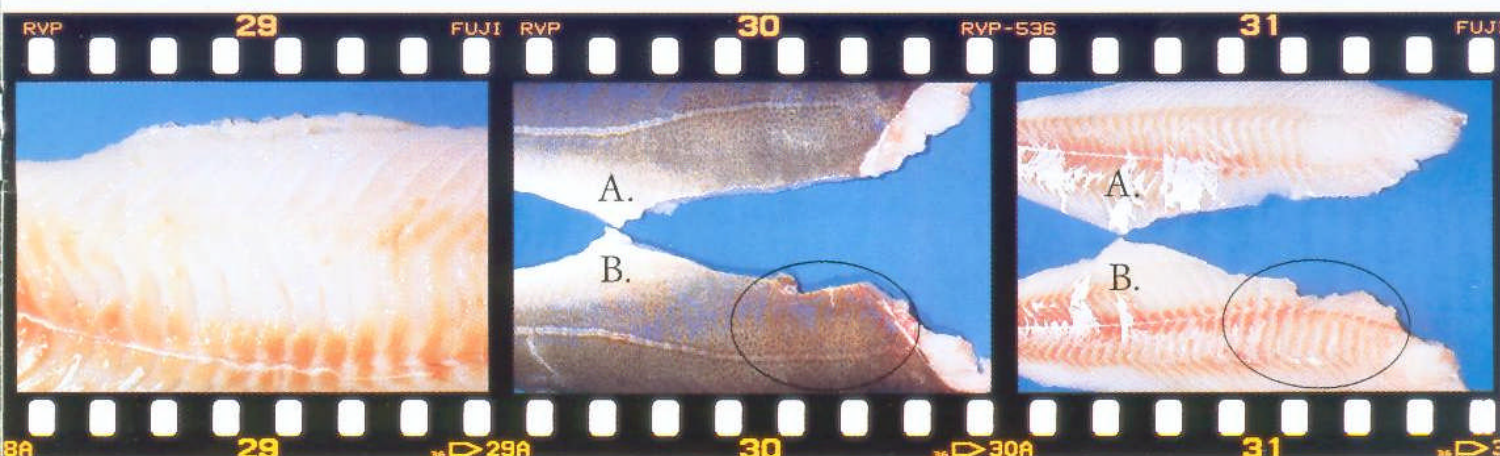
5 DØGN - filet



Fin, god vare

Effektiv utblødning i sirkulerende sjø

Rein, delikat fisk



Lett spalting

A. Uskadet fisk  
B. Filet med slagskade

B. Filet hvor kjøttet løser seg opp



Synbare tegn på  
kjemisk nedbrytning

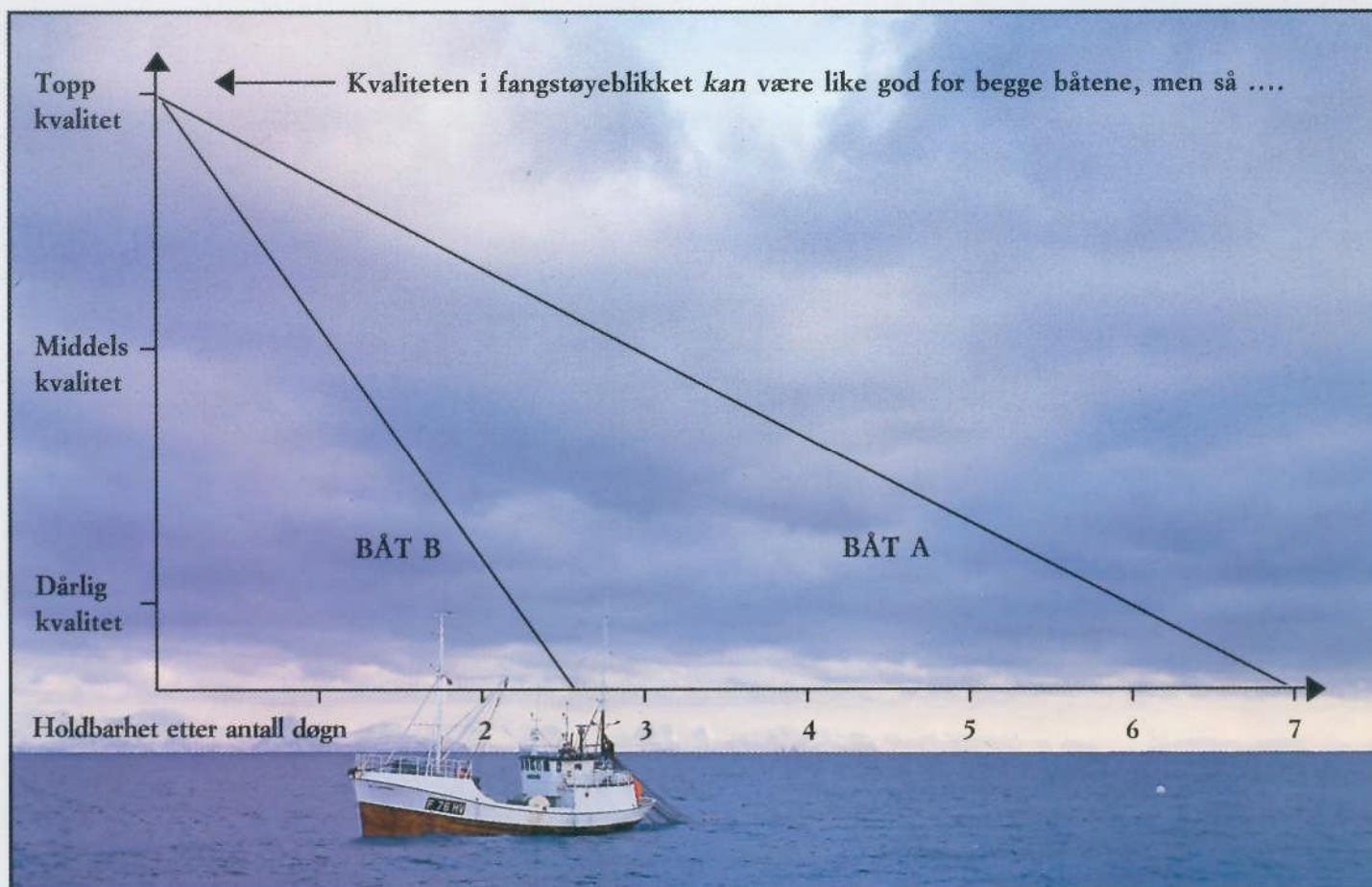
Fisk som ligger trangt og  
«tørt» blør dårlig ut

Uvasket fisk i «gørr» og blod tar  
seg dårlig ut



# Når kvaliteten varierer kraftig fra fartøy til fartøy

Prinsippskisse over ulik nedbrytningshastighet



Det er en kjennsgjerning at to båter kan ro med samme bruket, de er på samme feltet, de er likt utrustet, og leverer fisken så å si samtidig.

Fisken til båt A kan ha en kvalitet som er holdbar og god etter flere døgn, f.eks. 5–7.

Fisken til båt B har en kvalitet som knapt holder ett døgn etter at fangsten er levert.

Mange fiskere stusser på årsakene til dette, mens de mer erfarne har følgende forklaring. Ja, de sier det så sterkt at båt B *mangler helt* hva de kaller for «Kvalitetsrutiner».

I det legger de følgende:

1. Hastigheten på haling er sterkt «oppskrudd».
2. Fisken utsettes for unødig stor belastning på bruket.
3. Bruket prioriteres – fisken kommer til slutt.
4. Den fisken som ikke allerede er død – kveles på dekk.
5. Man tar pause før fisken bløgges.
6. Det bløgges på hovedsakelig halvdød og død fisk.
7. «Utblødning» skjer i overfylte binger.
8. Fisken «flyter» i gørr og blod.
9. Fisken lempes «alle veier» – utsettes for slag og press.
10. Sløyes først etter flere timer.
11. Dårlig vasking – fisken ligger tilgriset av gørr og blod.
12. Sein og dårlig kjøling.
13. Overfylte binger og/eller kasser.
14. For høy temperatur i lasterommet.
15. Man har alltid dårlig tid – særlig fisken blir utsatt. (Paradokset er at det er jo fisken en skal leve av).

Det frustrerende for mange fiskere, er at når fisken leveres, så oppnår i mange tilfeller begge båtene samme pris. Her svikter nok også «kvalitets-sikringen» på land.



# Systematisk kartlegging for å unngå unødig kvalitetstap på garnfanget fisk

Garn setter fort «sitt preg» på fisken. Dersom fiskeren ikke tar nok hensyn til garnbrukets svake sider, forsterkes lett garnfiskens «tvilsomme» rykte. Analysen under er utført av erfarne garnfiskere.

| PROSESS                 | FEIL/SVAKHET                                                                                                                                             | ÅRSAK                                                                                                                                                                                       | TILTAK                                                                                                                                                                                       |
|-------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>DRAGING</b>          | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Maskeslitt</li> <li>- Sjødød fisk</li> </ul>                                                                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Mye bruk/dårlig vær</li> <li>- Overstått bruk</li> <li>- Fisk kvalt på garnmaske</li> </ul>                                                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Redusert garnmengde</li> <li>- Unngå overstått bruk</li> <li>- Død fisk utsorteres</li> </ul>                                                       |
| <b>LØYSING</b>          | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Klemskader via spill og garnstopper</li> <li>- Klemskader</li> <li>- Slagskader</li> <li>- Sårskader</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Uoppmerksom - ingen krav (uklare rutiner)</li> <li>- Fisk trekkes gj. masker</li> <li>- Kasting av fisk</li> <li>- Uheldig bruk av høtt</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Opplæring i draging</li> <li>- Påpasselighet ved spill</li> <li>- Fisk må greies ut</li> <li>- Skånsom behandling - tilpasse renner o.l.</li> </ul> |
| <b>BLØGGING</b>         | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Dårlig utblødning</li> </ul>                                                                                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>- For sein bløgging</li> <li>- Feil bløggesnitt (stikking)</li> <li>- Død fisk blandes med lev.</li> </ul>                                           | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Bløgging umiddelbart</li> <li>- Informasjon/opplæring</li> <li>- Bløgge/utsortere sjødød fisk</li> </ul>                                            |
| <b>UTBLØDNING</b>       | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Dårlig/ujevnt utblødd fisk</li> </ul>                                                                           | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Lite vann i blødekar</li> <li>- For mye fisk i kar</li> <li>- For sein/feil bløgging</li> </ul>                                                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Rikelig med vann</li> <li>- Tilpasset mengde fisk</li> <li>- Innskerpe rutiner</li> </ul>                                                           |
| <b>SLØYING</b>          | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Skjeve snitt i buken</li> <li>- Løse ørebein (Hyppige klager fra kunder)</li> </ul>                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Feil spretting av buk</li> <li>- Feil kapping av hode</li> <li>- For vilkårlig opplæring</li> </ul>                                                | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Informere/stille krav</li> <li>- Vise - lære opp</li> </ul>                                                                                         |
| <b>AVTAKING/RENSING</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Lever- og slorester i buk</li> <li>- Endetarm henger ved</li> </ul>                                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Slurvet avtak/reising</li> <li>- Feil sløyning</li> </ul>                                                                                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Innskerpe rutiner</li> <li>- Ta seg tid</li> <li>- Korrekt buksnitt</li> </ul>                                                                      |
| <b>VASKING</b>          | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Skitten fisk (sleip/blod)</li> </ul>                                                                            | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Lite vann i vaskekar</li> <li>- Uegnet vaskeinnretning</li> </ul>                                                                                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Sørge for god sirkulasjon</li> <li>- Utbedre vaskeutstyr</li> </ul>                                                                                 |
| <b>PAKKING/ISING</b>    | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Kort holdbarhet</li> <li>- Klemskadet fisk</li> </ul>                                                           | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ureine kasser</li> <li>- Overfylte kasser</li> <li>- For sein/dårlig ising</li> </ul>                                                              | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Påse bruk av reine kasser</li> <li>- Riktig kassevekt</li> <li>- Rask nedkjøling</li> </ul>                                                         |
| <b>LAGRING OM BORD</b>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Nedsatt holdbarhet</li> <li>- Stor ismelting i kasser</li> </ul>                                                | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Bruk av for lite is</li> <li>- For varmt i lasterom</li> </ul>                                                                                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Kontroll/oppfølging</li> <li>- Skjerpe rutiner</li> </ul>                                                                                           |
| <b>LOSSING</b>          | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Klemskadet fisk</li> </ul>                                                                                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tråkk i fisken</li> </ul>                                                                                                                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Kontroll/oppfølging</li> <li>- Skjerpe rutiner</li> <li>- Forbedre opplæring</li> </ul>                                                             |







c. Man gir betingelse for en maksimal holdbarhet. Fisk som dør av utmattelse, enten på bruket eller på dekk vil etter 2–3 timer bli bløt og spaltet i fiskekjøttet, *uansett* etterfølgende god behandling.

Det er ved øyeblikkelig bløgging at grunnlaget for kvalitet og holdbarhet legges.

**Å glemme dette er fatalt!**



Ja, husk korrekte snitt etter 2-snittsmetoden.

d. Det viktige med bløgging og god utblødning er at fisken bløgges sprell levende og at den får bløt ut uten å ligge klemt. (Utblødning i vann er absolutt best).

**Å lagre fisk i sitt eget blodvann er å be om dårlig kvalitet.**



God vannsirkulasjon – god utblødning.

Rask bløgging og utblødning i vann er viktigere enn om man overskjærer årene fremfor, bak eller gjennom hjertet. Fiskens hjerte besørger ikke noe «høyt blodtrykk», det er muskelens

sammentrekning som i første rekke presser blodet ut av fisken.

*De riktige blodårer må dog overskjæres.*

### 3. Sløyning

Bukspretting og hodekapping er slett ikke så enkelt som mange vil ha det til. Å gjøre det korrekt og raskt er ikke så reint lite av et håndverk, påstår erfarne fiskere. Opplæringa av nye folk er ofte *altfor* villkårlig og dårlig.



Riktig – til og med gattborre.

Korrekt utført sløyning medvirker til at:

1. Fisken presenterer seg fin og delikat.
2. Den blir lett å rense for magesekk, lever og innmat.
3. Holdbarheten økes – mikro-organismene slipper ikke til så lett som når den er «skam-skjært».



Dette ser bra ut – ingen løse ørebein.

Vær oppmerksom på at kravene til utførelse kan være ulike, avhengig av om fisken skal saltes, henges eller om den skal gå til ferskfisk/frysing.

Galt utført sløyning medvirker til at:

1. Fisken presenterer seg *lite* delikat.
2. Magesekken må slites løs (ørebein løsner og endetarm henger ved).
3. Skjeve snitt ut i bukvegg eller knust nakkekjøtt (avrevet hode) medfører hurtig angrep av bakterier. Selv fersk fisk må avskrives som spesialkvalitet.



Skjevt buksnitt.

### 4. Rensing/vasking

Rensing er viktig. Rester av lever i nakke, milt og galle samt «den kjente stubben» av endetarm som blir liggende i buken tar seg ikke bare dårlig ut, men gir også en dårlig holdbarhet.

På kort tid gir disse «slurvfeil» misfarge og dårlig lukt i buken under lagring om bord eller på land.

Dårlig vasket fisk gir ikke bare en lite tiltalende vare, den fører til at det høye bakterietallet på fiskens overflate, i sløyesnittene og i buken raskt reduserer fiskens holdbarhet.



Dårlig rensset og blodslått fisk.

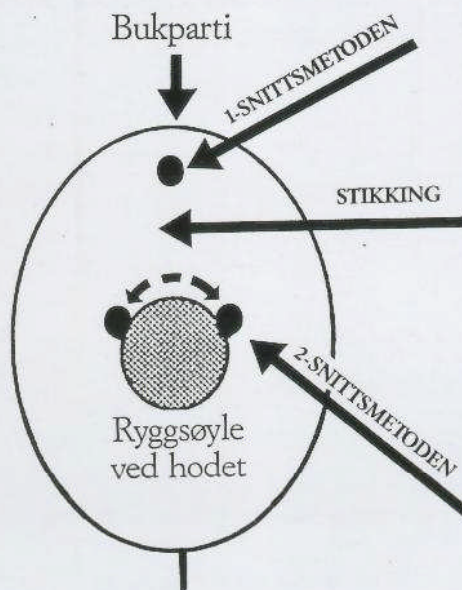
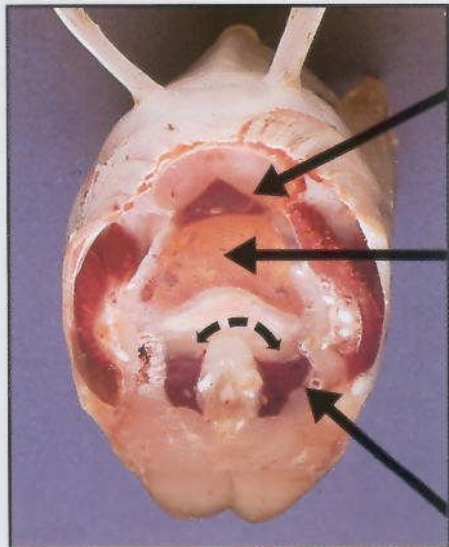


## 16



# Forhold ved bløgging og sløying som påvirker kvaliteten

Gi nybegynnere opplæring – still krav – sløying er et handverk som ikke alle behersker!



**1-snittsmetoden** (effektiv på levende fisk). Åre mellom hjertet og gjeller skjæres over.

**Stikking** (skjærer bare hull på «mellom-gulvet»). Ingen «bløggemetode» har ødelagt så mye god fisk som denne.

**2-snittsmetoden** (effektiv på levende fisk). Begge hovedårene fra gjellebuene overskjæres ved at kniv føres inn mellom gjellelokk og skjærer rundt ryggsoyle oppe ved hodet. (Om bare den ene åren blir over-skåret, er det bare den ene siden av fisken som blør ut).

## 1. Korrekte buksnitt

Det er viktig at snitt blir utført fagmessig. Dette vil redusere bakterieangrep, samt utbyttetap på flekke- og filetmaskiner. Samtidig vil fisken presentere seg skikkelig og delikat.

## 2. Korrekt hodekapping

Det er særdeles viktig at hodekappingen blir utført fagmessig. Gjøres ikke dette arbeid korrekt vil løse ørebein og knuste nakker gi dårlig holdbarhet og/eller tap av utbytte. Husk «kort nakke» når fisk skal tørkes.

## 3. Typiske feil/svakheter

Selv om disse feil synes å være satt litt på spissen – så vær oppmerksom på at de ikke er helt sjeldne. De koster også uforholdsmessig mye i tap for såvel fisker som bedrift. Skitten fisk, fisk pakket hult til bulter, eller fisk lagret i solsteika uten beskyttelse oppfattes ikke som kvalitet.

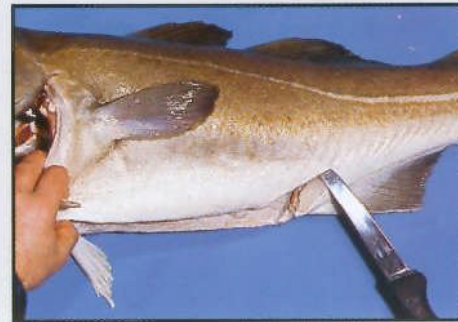
## TORSK OG HYSE



Korrekt – tom gatt.



Korrekt hodekapping.



Galt snitt – for langt.

## SEI



Korrekt.



Korrekt hodekapping.



Galt snitt – ødelagt buk.



# Sortering, pakking og transport

## Sortering

Sortering og/eller gradering av fisken etter såvel art, størrelse og kvalitet må påregnes *å bli viktigere enn noen gang* i årene fremover.

Til nå har det stort sett vært snakk om å utsortere sjødød fisk og skille mellom artene i hver kasse.

Med de kommunikasjonssystemer som nå er/blir tilgjengelig, og hvor auksjonsprinsippet kan bli realitet – blir det stadig viktigere *å vite* hva slags vare en har om bord – lenge før en kommer til land.

Det fartøy og den fisker som skaffer seg kunnskaper om de ulike kvalitetskrav, lærer hva råstoffet tåler, og som i tillegg kan dokumentere kvalitetsprosedyrer som praktiseres på egen båt, vil stå sterkt i tiden fremover.

Husk at det er ikke alltid slik at «belønning» utbetales i kroner og øre *straks*, men et godt rykte – skapt over tid – kan være gull verdt når det gjelder.

## Kjøling

Rask nedkjøling er den eneste måten en kan sikre at god fisk holder seg god på – over tid. Først de bakterielle og kjemiske prosessene «tid» på seg (noen timer) så har en lagt grunnlaget for å få dårlig holdbarhet.

Temperaturen i havet ligger jevnt på 5–8°C. Alle kroppsfunksjoner og stoffskifteprosesser i fisk skjer ved så lav temperatur når den er i live.

Det samme skjer om fisken er død. Enzymene i både fordøyelsessystemet og i muskelcellene «arbeider» raskt og effektivt ved 6°C – selv nedbrytingen går sin gang fra fisken blir slaktet til den går i oppløsning.

Skal disse prosessene hemmes (de kan aldri stoppes) må temperaturen senkes ned mot 0°C. Jo raskere nedkjølingen skjer, jo lengre holdbarhet får den ferske fisken. (Under 0°C må ikke forekomme).

## Pakking

Uansett om en pakker fisken i kasser, containere eller i binger, er det en del grunnleggende regler som må følges for at fisken skal holde lengst mulig.

- Rein emballasje er første bud.
- Fisken må plasseres slik at den ikke ligger bøyd.
- Sløyd fisk legges med buken ned\*.
- Usløyd fisk legges med buken opp.
- Fisken må ikke ligge i press.

### Krav til pakking i kasser

Bunnis må legges jevnt. I tillegg til kjøleeffekten skal denne sikre at «skittent» smeltevann dreneres bort fra kassen.

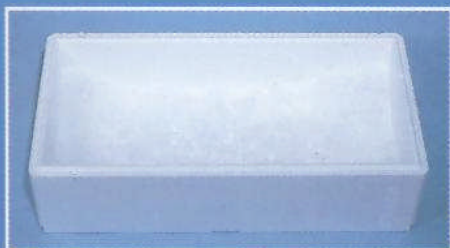
Isen i gavel sørger for at nakkene ikke surner eller misfarges.

Ta for øvrig hensyn til krav fra kjøper når det gjelder spesielle produkter (f.eks. fisk til henging, blanktorsk o.l.).

\* Det er her mer snakk om at fisken plasseres «kontrollert» i kassen enn at den stables som ved eksportpakking.







Bunnis – jevnt fordelt.



Godt med is i gavlene.



Passe med toppis.

At fisken *ikke* må «styrtes» ned i emballasjen har sammenheng med at når den blir dødsstiv i bøyd stilling, må den *rettes ut* ved ompakking og/eller ved innføring i filet- eller flekkemaskin eller annet.

Dette medfører at dødsstivheten forsvinner øyeblikkelig og at muskelvev knuses. Følgene er at fiskens holdbarhet blir unødig kort, og at muskelplatene spalter seg (løsner fra hverandre).

*Omtanke og skånsom behandling vil gi de rette betingelser for god kvalitet/holdbarhet.*

### Viktig om bruk av containere

Ved å nytte sjø i container kan en bl.a. forhindre at usløyd fisk blir klemskadet fordi den «flyter». Oppbevaring i sjø alene gir imidlertid en nokså begrenset holdbarhet, særlig fordi temperaturen i sjøen sjelden er lavere enn 5°C.



### Gode rutiner

(Det forutsettes 1000 liters containere).

1. Fyll først ca. 20% is i cont. (Ca. 200 liter).

2. Fyll på med ca. 20% rein sjø. (ca. 200 liter).

Det er særlig viktig at vannet holder 0°C når fisk has i container.

3. Ha *rein* fisk opp i «is-sjø-blandingen» 60% fisk.

(Ca. 600 kg).

La fisken først bløt ut i separat blødekar.

(Kap. 4.1, avsnitt h. i Ferskfiskforskriftene).

### Uheldige rutiner

1. Fisk oppbevares i container uten sjø. (Gir press- og klemskader, samt hurtig spaltning og ødeleggelse).
2. Fisk oppbevares i container med sjø – men uten is. Gir liten beskyttelse mot bakterie- og enzymaktivitet – fisken blir fort bløt og spaltet. Selv på vinterstid er sjøtemp. vanligvis ca. 6–7°C.
4. Fisk bløgges og oppbevares direkte i blodvann i container. Uappetittlig – redusert holdbarhet.

### Når fiskemottaket gjør «brølere»

Fisk som leveres usløyd eller sløyd i kasser fra båt, og som deretter tømmes over i 1000 liters kar, mister øyeblikkelig mesteparten av sin holdbarhet og sine kvalitetsreserver hvis bedriften har «glemt» å fylle vann i containeren. Skadet vev som følge av støt, «vridning» og press på muskelkjøttet er årsakene. Autolyse\* og spaltning av fiskekjøttet vil inntre lenge før det er «nødvendig». Dersom dette registreres av fisker, bør kjøper varsles. Her må anlegget ta ansvaret for unødig rask kvalitetsnedbryting.

\* Autolyse = Kjemisk selvnedbryting





# Samspill fartøy og anlegg – nyttig eller .. ?

Ved levering kan det oppstå uenighet om såvel pris, sortering på størrelse og kvalitet, vekt, betalingsvilkår m.v. For å takle eventuelle uoverensstemmelser er det viktig at regelverket er slikt utformet at det ikke danner grunnlag for tolking. Fangster omsatt gjennom Råfisklagets omsetningssystem omfattes av lagets forretningsregler, jfr. spesielt §§ 6, 7 og 8. Videre er Fiskeridirektoratets forskrifter avgjørende for kvalitetssortering av fangstene, utstedelse av sluttседler m.v. Kontroll med at disse bestemmelsene overholdes, utføres av Fiskeridirektoratets Kontrollverk.

Ved bruk av sunn fornuft kommer man langt i avklaringen av saker som i utgangspunktet er konfliktpreget. Det er en forutsetning at begge parter kjenner både Råfisklagets og Kontrollverkets regler. Eventuelle konflikter som ikke lar seg løse på kaikanten umiddelbart etter levering, må søkes avklart ved kontakt med salgslag eller Kontrollverket. Det er når en begynner «å tøy» regelverket og/eller lager *sine egne spilleregler* at det blir unødvendige disputer.

## Områder hvor samarbeid er nyttig

Selv om det kan virke som en forslitt klisjé, så er fisker og fiskekjøper på sett og vis i samme båt – og på svært mange måter avhengige av hverandre. Næringa er i sin helhet svært konkurranseutsatt, og vårt felles mål er å erobre markedsandeler som sikrer oss avsetning på våre produkter. Det skulle derfor være av felles interesse at fisker og fiskekjøper finner en del felles mål som vil tjene begge parter. Kommunikasjonen mellom fisker og kjøper

bør avklare hvordan råstoffet skal leveres m.h.t. størrelses-/kvalitetsgradering, lagringsmetode, sjøværenes varighet, leverings-tider m.v. Slik dialog må være basert på følgende målsettinger:

- Riktig kvalitet til riktig pris.
- God informasjon – også når noe «har skjært seg».
- Klare og ryddige forretningsmessige forhold.
- Gjensidig ansvar for levering av skikkelig råstoff og produkter.
- Klargjøring av krav og forventninger til hverandre.

Salgslaget har i sine forretningsregler lagt vekt på betydningen av denne form for direkte kontakt mellom fisker og kjøper. Den vanligste form for omsetning i laget skjer etter direkte avtale mellom leverandør og godkjent kjøper. Det er bare unntaksvis, ved spesielle omsetningsproblemer, at salgslaget finner det nødvendig å regulere fisket og dermed bryte opp i denne direkteforbindelsen.

## Uheldige «ytterligheter»

Skal næringa unngå å bli stemplet som uprofesjonell og som en «fusk og fant-næring», er det viktig at alle aktørene har disiplin og orden på sin drift og sin framferd. Da må følgende unngås:

- Praktisering av «Storhundra».
- Fusk med regelverket i kvotesammenheng.
- Utidige former for «utpressing» (utspiller seg gjerne om det er kjøpers eller selgers marked).

For næringas videre utvikling er disse forhold av største viktighet

å få bukt med, og salgslaget anmoder næringas aktører som får kjennskap til slikt om å rapportere dette til salgslag/kontrollverk med sikte på å få til en opprydding.

## Som fiskere setter vi pris på følgende hos våre kunder:

1. Kjøper må være i stand til å beskrive hva han vil ha. (Produktspesifikasjoner).
2. Kjøper må være konsekvent og korrekt – holde seg til pris/kvalitet-normene.
3. Kjøper må informere raskt om avvik – gjerne si fra også når det er bra. (Saklig og god informasjon gir oss en sjanse til å rette opp feil – og/eller stimulerer til fortsatt godt arbeid).
4. Kjøper bør vise at kvalitetsråstoff nyttes til kvalitetsprodukter – ikke bare til å kunne lagres lengre før det surner.
5. Kjøper må ikke alene skyldes på råstoffbehandlingen om bord dersom rutine og kapasiteten på anlegget virker ødeleggende på innkjøpt råstoff.

Kjøpere som ikke har fagfolk som *kan* råstoff – eller som ikke har dokumentasjon på hvordan de sikrer korrekte innkjøpsrutiner og produktkvalitet – vil ikke virke spesielt tillitvekkende om de bare stiller krav til fiskerne.





# BRYGGESEDDER

Fiskers eksemplar

Nr. 201604

For ☒ Rå vare  
☐ Sjetilvirket vare

På vanlige vilkår er det den 20/8 - 93, uke 33, mottatt av X - XXX - X

Etternavn, fornavn Normann, Ola  
Adresse  
Postnr. 9008 Poststed TROMSØ

Arbeidsgivernr./Personnr. hovedsmann 1,1,1,2,2,3,1,1,2,2,1  
Antall mann 7 Redskap Garn  
Fangstfelt Y5 Prissone ved fartøykjøp i fiskermanntall Ja X Nei

Leveringssted Gryllefjord PR Klokketett Leverandørens skattekommune Tromsø Kommune nr. 1,9,0,2

Fangstdagbokens turnummer Delleveranse Restkvantum skal leveres  
Nr.: Ja ☐ Nei ☒ Stedsnavn:  
Kjøpers pakkennr.:

| Fiskesort   | Størrelse, tilstand o.l. | Kvalitet | Anvendelse | Kvantum | Pris  |
|-------------|--------------------------|----------|------------|---------|-------|
| SEI         | u/45 RUND                | E        | FRYS       | 205     | 3,00  |
| TORSK       | o/60                     | E        | FE         | 742     | 13,80 |
| "           | u/45                     | A        | "          | 160     | 7,80  |
| HYSE        | o/8                      | "        | "          | 280     | 9,60  |
| VER         | o/7 RUND                 | E        | SA         | 450     | 4,40  |
| KVEITE      | o/6                      | A        | FE         | 90      | 45,00 |
| LYR         | o/1                      | E        | FR         | 105     | 5,50  |
| BROSME      | u/52                     | A        | "          | 45      | 7,50  |
| FL. ST. BIT |                          | "        | FE         | 79      | 9,00  |
| RØDSPETTE   | o/650                    | "        | "          | 48      | 7,00  |
| SEI         | o/55 SLMH                | "        | "          | 150     | 3,95  |
| DIV - R     |                          | DY       |            | 10      | 1,00  |
| Rogn        | T-R                      | KO       |            | 30      | 14,00 |
| Lever       | T-L                      | "        |            | 10      | 0,50  |
| Iselje      |                          |          |            |         |       |
| Hode        | DIV - HAV                | DY       |            | 25      | 0,10  |

Gryllefjord 20/8-93

Sed

Dato

Selger oppgir at grunnen til at fisken ikke er tømt for blod (blagget) er:

og er oppmerksom på at fisken som følge herav ikke kan nyttes til fersk anvendelse. Undertegnede selger erklærer og undertegnede kjøper bekrefter, etter å ha foretatt undersøkelse, at fisken er tømt for blod (blagget) overensstemmende med ferskfiskforskriftene paragraf 6. Herved bekrefter vi riktigheten av oppgjøret.

Ola Normann

Hovedsmannens underskrift

Firmanavn (stempel) og underskrift





# SLUTTSEDDEL A

Innsendes Norges Råfisklag

Nr. 1183853

For ☒ Rå vare  
☐ Sjøttivirket vare

På omstående vilkår er det den 20/8 - 93, uke 33 mottatt av. X - XXX - X

Etternavn, fornavn Normann, Ola  
Adresse  
Postnr. 9008 Poststed Tromsø

Arbeidsgivernr./fødselsnr. hovedsmann 1 1 1 2 2 3 1 1 2 2 1  
Antall mann 7 Redskap Garn  
Fangstfelt 15 Prissone ved fartoykjøp I fiskermanntall Ja X Nei

Leveringssted Gryllefjord PR Kjøpernr. X X X X X Leverandørens skattekommune Tromsø Kommunensnr. 1 9 0 2

| Bryggeseddel nr. | Bryggeseddel nr. | Bryggeseddel nr. | Bryggeseddel nr. | Bryggeseddel nr. | Bryggeseddel nr. | Bryggeseddel nr. |
|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|
| 201604           |                  |                  |                  |                  |                  |                  |

| Varetekst    | Fiskesort, størrelse, tilstand o.l. | Kvalitet | Anvendelse | Kvantum | Pris  | Beløp     |
|--------------|-------------------------------------|----------|------------|---------|-------|-----------|
| SEI          | u/45 RUND                           | E        | FRYS       | 205     | 3,00  | 615,00    |
| TORSK        | o/60                                | E        | FE         | 742     | 13,80 | 10.239,60 |
| "            | u/45                                | A        | "          | 160     | 7,80  | 1.248,00  |
| HYSE         | o/8                                 | A        | "          | 280     | 9,60  | 2.688,00  |
| UER          | o/7 RUND                            | E        | SA         | 450     | 4,40  | 1.980,00  |
| KVEITE       | o/6                                 | A        | FE         | 90      | 45,00 | 4.050,00  |
| LYR          | o/1                                 | E        | FR         | 105     | 5,50  | 577,50    |
| BROSME       | u/52                                | A        | "          | 45      | 4,50  | 202,50    |
| FL. ST. BIT  |                                     | "        | FE         | 79      | 9,00  | 711,00    |
| RØDSPETTE    | o/650                               | "        | "          | 48      | 7,00  | 336,00    |
| SEI          | o/55 SL MH                          | "        | "          | 150     | 3,95  | 592,50    |
| DIV - R      |                                     | DY       |            | 10      | 1,00  | 10,00     |
| ROGN T-R     |                                     | KO       |            | 30      | 14,00 | 420,00    |
| LEVER T-L    |                                     | "        |            | 10      | 0,50  | 5,00      |
| HODE DIV-HAV |                                     | DY       |            | 25      | 0,10  | 2,50      |

Selger oppgir at grunnen til at fisken ikke er tømt for blod (bløget) er:

og er oppmerksom på at fisken som følge herav ikke kan nyttes til følsk anvendelse. Under-  
tegnede selger erklærer og undertegnede kjøper bekrefter, etter å ha foretatt undersøkelse,  
at fisken er tømt for blod (bløget) overensstemmende med ferskfiskforskriftene paragraf 6.

Herved bekrefter vi riktigheten av oppgjøret.

Sted Gryllefjord Dato 22/8-93

Firmanavn (stempel)  
og underskrift

Hovedsmannens underskrift Ola Normann

## DIREKTEOPPGJØR

|                                    |     |           |
|------------------------------------|-----|-----------|
| Varebeløp                          | kr. | 23.677,60 |
| + 11,11% moms                      | kr. | 2.630,58  |
| Brutto varekjøp                    | kr. | 26.308,18 |
| + Forskudd til fisker              | kr. | 10.000,00 |
| Innbetales til<br>Norges Råfisklag | kr. | 16.308,18 |

Kvittering vedlegges  
ved forskudd



# Gode behandlingsrutiner for hvitfisk

Slik erfarne fiskere beskriver det.

| ARBEIDSOPPGAVER OM BORD                                        | CODE RUTINER                                                                                                                                                                                                                                                                 | UHELDIGE RUTINER                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|----------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>FANGSTING</b>                                               | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Unnlater «overstått» garn- og linebruk</li> <li>- Unnlater lange trålhal</li> <li>- Søker å tilpasse kvantum til reell kapasitet for god råstoffsbehandling</li> </ul>                                                              | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Sparer diesel – lar bruket stå</li> <li>- Tauer trål i det lengste</li> <li>- Prioriterer «å få fisk» – ikke å behandle den forskriftsmessig</li> </ul>                                                                                                                                             |
| <b>FISK LØYES FRA REDSKAP</b>                                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Skånsomt – uten at fisken blir slått eller klempt <i>unødige</i></li> <li>- Skadd/sjødød fisk utsorteres/bløgges</li> </ul>                                                                                                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Hardhendt innhaling</li> <li>- Klem- og slagskader – kast og trakk</li> <li>- Klepphugg i fiskekjøttet</li> </ul>                                                                                                                                                                                   |
| <b>BLØGGING</b>                                                | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Fisken bløgges mens den er <i>godt levende</i></li> <li>- <i>Unngå «stikking»</i></li> <li>- Sørg for at spesialkvalitet allerede nå sorteres ut fra «A-fisken» – om mulig</li> </ul>                                               | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Fisken bløgges ikke før man er ferdig med bruket – den er da død eller halvdød (Død fisk blør ikke ut)</li> </ul>                                                                                                                                                                                   |
| <b>UTBLØDNING</b>                                              | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Får blø ut med «god plass» – helst i vann – slik at blodet «arbeides ut»</li> <li>- Fisk blør ut i separate blødekar</li> </ul>                                                                                                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Blir kastet i trang og «tørr» bing – får ikke bevege seg – blør dårlig ut</li> <li>- Fisk blør ut i emballasjen</li> </ul>                                                                                                                                                                          |
| <b>SLØYING</b><br>- Bukspretting<br>- Hodekapping<br>- Rensing | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Korrekt bukspretting</li> <li>- Korrekt hodekapping</li> <li>- Godt renset</li> <li>(Kan alle om bord <i>fagarbeidet</i> like godt?)</li> </ul>                                                                                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Skjeve buksnitt</li> <li>- «Knust» nakke – nakke med «huse»</li> <li>- Buk «full» av lever og tarmrester</li> <li>- Svak opplæring – svak oppfølging av nybegynnere</li> </ul>                                                                                                                      |
| <b>VASKING</b>                                                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Fisken vaskes godt ut – er rein både utvendig og i buken (sleip, blod, etc.)</li> <li>- Rein fisk – gir optimal holdbarhet</li> </ul>                                                                                               | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Skitten fisk</li> <li>- «Full av levret blod og gørr»</li> <li>(Skitten fisk = redusert holdbarhet)</li> </ul>                                                                                                                                                                                      |
| <b>ISING/PAKKING</b>                                           | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Fisken kjøles raskt (kommer fort i is)</li> <li>- Den pakkes og legges skikkelig</li> <li>- Sjø i containere er nedkjølt med is</li> </ul>                                                                                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Sein nedkjøling – kort holdbarhet</li> <li>- Slurvet legging i kasser/binger</li> <li>- Skjev og bøyd under dødsstivheten</li> <li>- Containere nyttes som blødekar – fisken lagres i blodvann</li> </ul>                                                                                           |
| <b>LAGRING OM BORD</b>                                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Beskyttes mot regn, vind, sollys og frost</li> <li>- Temp. ned mot 0° i lasterom</li> </ul>                                                                                                                                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ligger utsatt for sollys, regn, vind og frost</li> <li>- Temp. opp mot 6–9° i lasterom</li> </ul>                                                                                                                                                                                                   |
| <b>LEVERING</b>                                                | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Fisken presenterer seg fint</li> <li>- Rein emballasje (kasser, containere)</li> <li>- Rein fisk – godt utblødd</li> <li>- Pent pakket – delikat å se til</li> <li>- Bryggeseddel/sluttseddel ordnes før bruket forlates</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Fisken ser lite tiltalende ut</li> <li>- Skitten emballasje – kasser – binger o.a.</li> <li>- Skitten fisk – dårlig utblødd – «lukter»</li> <li>- «Hodestups» pakket – ikke fin å se til</li> <li>- Fisk oppbevares/leveres «i bulk»</li> <li>- Bryggeseddel/sluttseddel ordnes «senere»</li> </ul> |



Utgitt av

# Markedsutvalget – Norges Råfisklag, Postboks 876, 9001 Tromsø

Praktisk og faglig innhold er utviklet i samarbeid med høvedsmenn og fiskere

