

Gode vaner!

- for fangst og håndtering ombord...



KONSUMFISK



Ta' temperaturen på din fangst og håndtering...

Gode vaner for fangst og håndtering ombord på fartøjer i de tre vestkysthavne – Thyborøn, Thorsminde og Hvide Sande.

Gode vaner er udarbejdet af Konsumfisk i tæt samarbejde med fiskere fra de tre Vestkysthavne.

Input til håndbogen har vi samlet hen over efteråret 2010 på fangstrejser med fartøjerne: RI427 Mette Helene - Hvide Sande, L347 Palermo – Thorsminde og L426 Anders Nees – Thyborøn.

Tak til alle, der har bidraget med input til Gode vaner, som vi håber, bliver en del af din fremtidige værktøjskasse.

Konsumfisk, 2011.



Dit nye værktøj...

I Konsumfisk har vi udarbejdet en kvalitetshåndbog, som vi kalder Gode vaner. Formålet er at sætte fokus på, hvordan fiskeren med ganske få ændringer af arbejdsrutiner kan forbedre kvaliteten på den fisk, som fanges og landes af fiskere i vestkystens havne.

I denne lille "pixi" udgave har vi ganske kort beskrevet, hvordan du med få gode vaner kan være med til at give kvaliteten af dine fisk et løft og samtidig øge din indtjening.

Det er yderst vigtigt for såvel prisen på fisken som omdømmet ude på det store verdensmarked, at dansk fisk er af høj kvalitet. Kvalitetsfisk opnår man ved, at den behandles med omhu, lige fra den lander på dækket og til den sættes på bordet hos forbrugerne. Fiskeren har her en stor rolle at spille. Det er nemlig vigtigt, at fisken får den rigtige behandling lige fra starten. Kvalitetshåndbogen fra Konsumfisk kommer således med eksempler og fakta på, hvordan man opnår en superkvalitet. I det mere udførlige materiale kan du læse mere i detaljer om de forskellige rutiner og gode råd.

God fornøjelse og husk, at ændringer af dårlige vaner ofte er omkostningsfrie.

Ta' temperaturen på din fangst og håndtering...



1

Fokus på hygiejnen ombord



Efter endt fiskeri og rensning bør alt vaskes grundigt. Arbejdsdækket og lastrummet vaskes med sæbe og spules. Husk også brønden, der nemt bliver en bakteriebombe.

Alle fangstredskaber samt kasser og kurve til opbevaring bør holdes rene. Rene handsker, arbejdstøj samt rene og velslebne knive bør være en selvfølge.

For at beskytte mod bakteriedannelse bør hele arbejdsdækket vaskes i desinficerende sæbe ca. hver 14. dag.

Hurtig fangst



2

Den bedste kvalitet opnår du ved at begrænse fiskenes tid i fangstredskabet. For en skånsomt fanget fisk, der hurtigt er blevet nediset efter fangst, indtræder dødsstivheden først efter flere døgn.

Ved trawlfiskeri kan fiskene blive stressede ved for lange slæb og det bevirker, at fiskene bliver mere modtagelige for de processer, der nedbryder kødet. Fiskenes skæl kan blive slidt af, og selve skindet kan også blive slidt. Ved for lang slæbetid hvor fiskene stresses, bliver fiskenes holdbarhed afkortet med helt op til 33 procent¹.



¹ Fiskebranchens oplysningsudvalg – 2 gange om ugen (Fisk – fra fangst til forbruger)

3

Korte fangstrejser



Gå efter korte fangstrejser. Holdbarheden af fisken er vigtig for opkøberne på auktionen. Jo før fisken bliver landet, jo bedre pris på auktionen.

Løftets størrelse



4

Løftestørrelsen har stor indflydelse på fiskenes kvalitet, da fiskene nemt kan blive klempt og få røde mærker i kødet. Er fiskene først blevet klempt, vil der opstå blodudtrækninger i kødet, som ikke forsvinder. Løftet bør derfor ikke blive fyldt mere end 60-70%.

Ta' temperaturen på din fangst og håndtering...



Korrekt køling



Så snart fiskene er ombord, vil det være optimalt, at de køles i kar med is og vand indtil rensning, således at nedkøling ikke først starter efter rensning. Dette er især vigtigt ved fangstrejser, hvor der kan gå et stykke tid fra fiskene er fanget, til alle fiskene er blevet rensset. Det er naturligvis særligt vigtigt om sommeren.

Jo lavere temperatur fiskene bliver opbevaret ved, jo længere tid bevarer fiskenes gode kvalitet. Vi anbefaler en temperatur i lasten på 0°, da denne temperatur vil give fiskene den længste holdbarhed og derved bedste kvalitet.



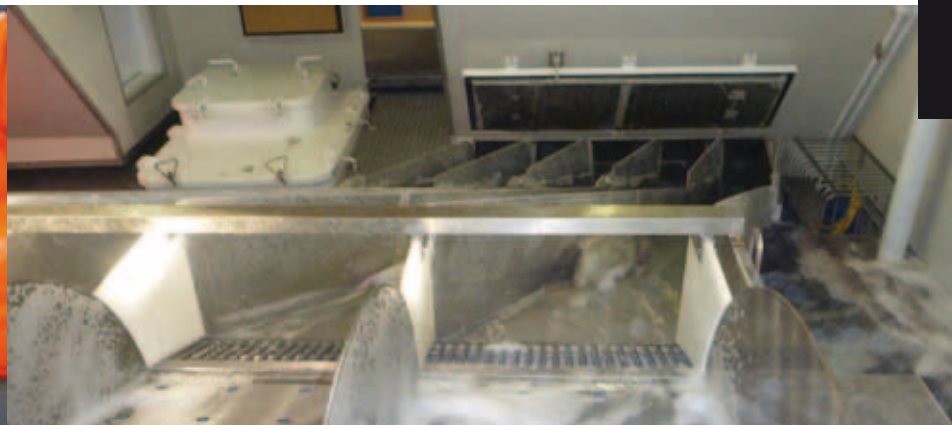
6

Korrekt rensning



Korrekt rensning af fiskene er vigtigt for at opnå toppris på auktionen. Der bør være skarp fokus på korrekt bugsnit, der skal gå præcist fra struben og til gattet. Ethvert snit forbi gattet skader fiskens filet og dermed kvaliteten. Det er ligeledes af stor betydning, at fiskene er grundigt renseset, så der ikke sidder lever- og tarmrester i bugen.

Grundig skylning



Sørg for at fiskene er skyllet grundig for blod og sand.

Så vidt det er muligt, er det en god fremgangsmåde at rense de store fisk først, da de kræver længere skylletid for at afbløde.

7



Ta' temperaturen på din fangst og håndtering...

8

Korrekt isning



Fiskene skal ises og pakkes hurtigst muligt, så temperaturen hurtigt kan komme ned på 0°.

Ved isning i rum i lasten, er det vigtigt at indrette lastrummene med hylder, så fiskene ikke bliver trykket.

Ved isning i kasser er det vigtigt, at kasserne er afkølede, så afsmeltning ikke sker for hurtigt. Ved f.eks. isning af rødspætter i kasser anbefales det at tilsætte is i bunden og foroven, men også imellem.

Kvaliteten højnes ved sø-pakning, da det er mere skånsomt over for fiskene. En sidegevinst er at det giver bedre mulighed for at informere om tid, art, farvand, størrelse og fartøjsnummer.

Meld fiskene til auktion

9



Ved manglende tilmelding risikeres at fiskene ikke losses og sælges umiddelbart efter landing, hvilket forringer kvaliteten og dermed prisen.



Ta' temperaturen på din fangst og håndtering...

Friskere fisk hele vejen...



Kvaliteten af fisk afhænger af flere ting. Alle de påvirkninger fiskene udsættes for, vil nemlig afspejles i fiskenes kvalitet. For at opnå den bedste kvalitet på fiskene er det af afgørende betydning, at fiskene behandles korrekt fra det øjeblik, de bliver fanget – uanset fangstredskab – og til de landes på auktionen.

Det er vigtigt at fokusere på kvaliteten af fiskene ved hver fangstrejse, da dette udgør varemærket og skaber omdømmet for fartøjet. Bliver der på auktionen en enkelt gang landet fisk af en dårligere kvalitet end sædvanligt, vil det kunne afspejle sig på fremtidige auktionspriser indtil omdømmet igen er arbejdet op.

Gode arbejdsgange betaler sig...

Der bliver hver dag på Danske Fiskeauktioner, som har afdelinger i alle tre vestkysthavne, solgt flotte kvalitetsfisk, og der er gode penge at hente ved at tænke på kvaliteten. Bliver der ombord på fartøjet indarbejdet gode arbejdsgange mht. nedkøling og god hygiejne, vil der kunne opnås en højere pris for fangsten på auktionen.

Enhver fisker ved, at priserne på fiskeauktionen hænger nøje sammen med kvaliteten af den fisk, der bliver landet. Fiskene skal være helt friske for at opnå høje priser, og som det gælder for alle fødevarer, er det også meget vigtigt at fiskene fremstår flotte.

Ud over de økonomiske fordele ved at lande fisk af topkvalitet er der også en anden stor fordel, som ikke bør overses: Det giver en stor faglig tilfredsstillelse og stolthed at lande flotte fisk af topkvalitet.



Ta' temperaturen på din fangst og håndtering...



KONSUMFISK
www.konsumfisk.dk

Thyborøn Havns Fiskeriforening
T: +45 96 90 01 20

Sydvestjysk Fiskeriforening
T: +45 97 31 19 35

Konsumfisk
T: +45 24 41 65 30

