

# Fangsthåndtering, volum og kvalitet

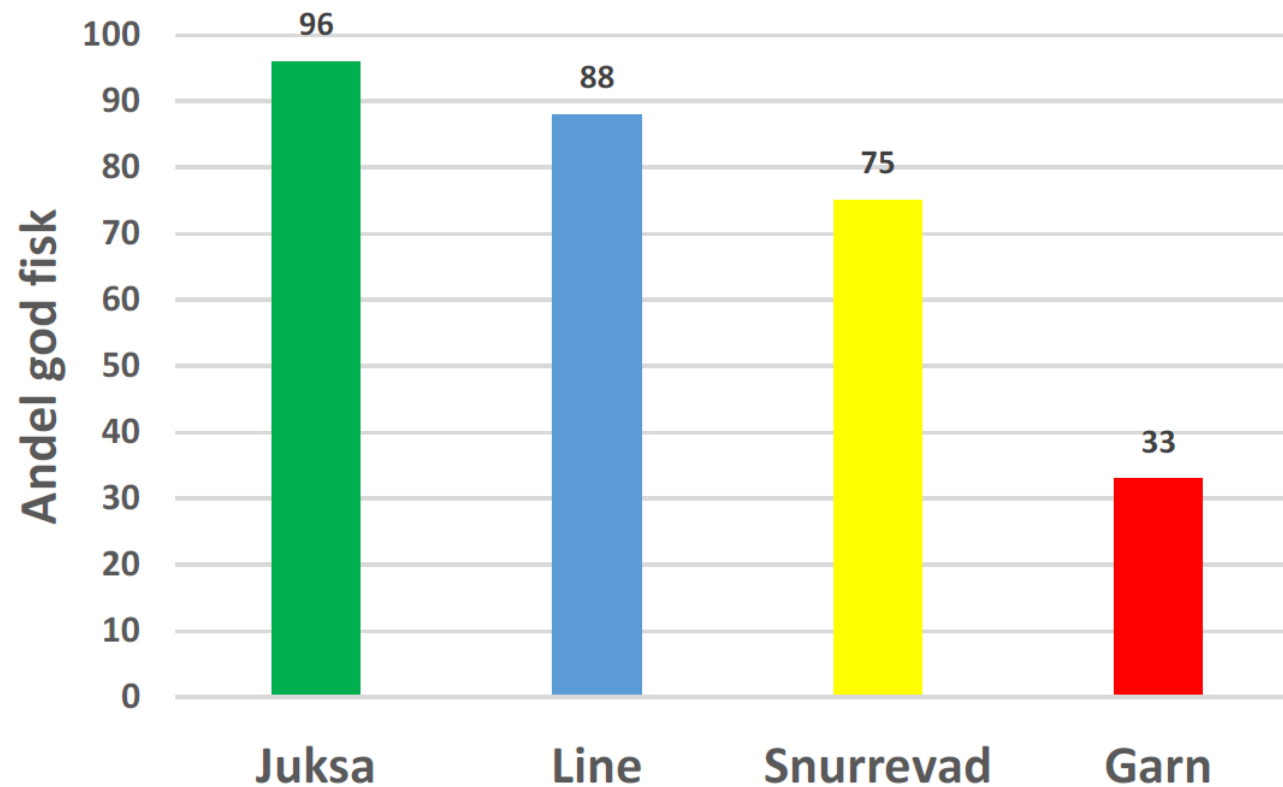
13. FEBRUAR 2019, FHFS HVITFISKSEMINAR – KVALITET I ALLE LEDD, ØKNSEHALLEN, MYRE



Edgar Henriksen, Seniorforsker

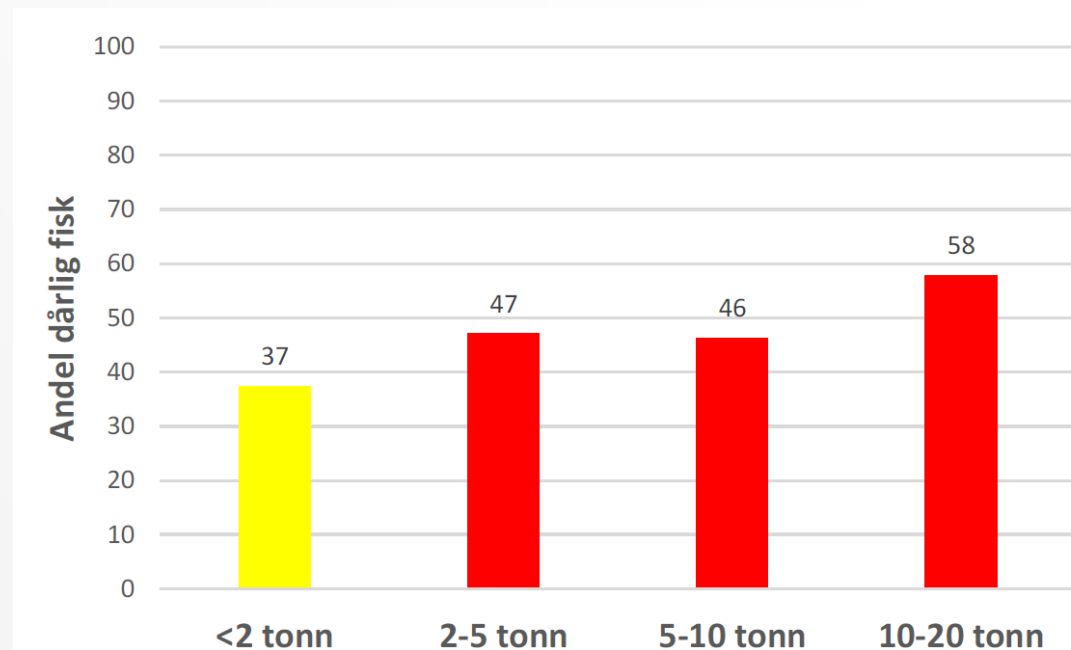


# Redskapsvalg og kvalitet

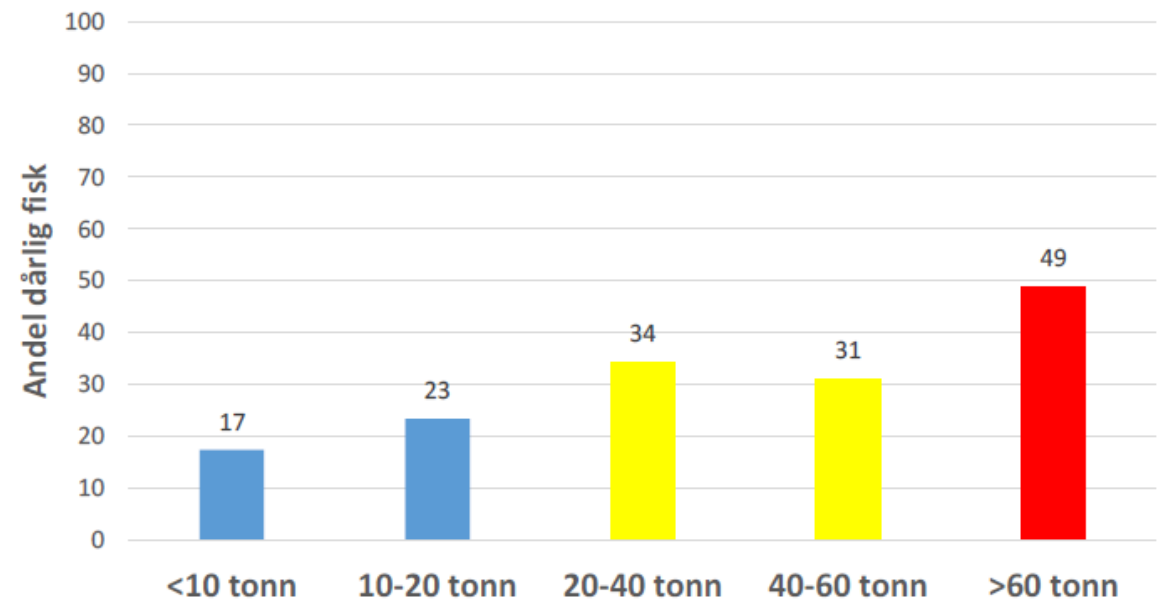


# Dårlig torsk etter fangstørrelse

## Garn



## Snurrevad



# Hvorfor kvalitetsproblemer

Og kan man gjøre noe med det?

- Liten eller ingen prisforskjell på god og dårlig fisk – markedssvikt!
  - Frykt for å tape leverandører!
  - Effektivitet foran kvalitet!
  - Større fangster og mer garn og snurrevad!
  - Reduseres kvantum i stedet for pris?
- Hva kan gjøres?
  - Regulere fangstoperasjonen?
  - Krav til utstyr om bord?
  - Skjerpede krav til kvalitet på landinger?
  - Endringer i markedsbetingelsene?
  - Krav til kompetanse?



Eskild Johansen har delt en lenke.

Samtalestarter · 4. februar kl. 12:29

Etter hva Fiskeribladet erfarer, så melder flere fiskere om at det jukses ved enkelte fiskebruk, ved at fiskere leverer mer fisk enn det som registeret, i bytte mot høyere priser. Resultatet er at enkelte fiskebruk da vil få mer råstofftilgang, og fiskere vil kunne ta opp mer fisk på den eksisterende kvoten.

For abonnenter



FISKERIBLADET.NO

Mindre råstoff til landindustrien kan gi mer juks

# Regulere fangstoperasjonen

- Garn
  - Maksimal ståtid - fra tidspunkt for setting til alle garn er ute av havet?
    - 4 timer?
  - Bruksmengde?
  - Fangstmengde?
    - 2 tonn per mann per sjøvær?
- Line
  - Maksimal ståtid - fra tidspunkt for setting til line er ferdig trukket?
    - 24 timer?
- Snurrevad
  - Fangstbegrensing og sekkutvidelse – maks 10 tonn?
  - Fangstmengde avhengig av antall mann om bord og hvordan fartøyene er utstyrt for pumping, levendelagring på tanker, bedøving og rask bløgging.

# Krav til utstyr om bord

- Bløgging og utblødning
  - Utstyr for bedøving/avliving og maskinell bløgging
- Skånsom håndtering
  - Renner og transportbånd som ikke gir slag eller klemskader
- Lagring av fisk om bord
  - Kun i containere?
  - Krav til vann når de er over en viss høyde?
  - Fisk i bulk – skal det være krav som sikrer kvalitet?
- Renhold

# Skjerpede krav til kvalitet på landinger?

- **Sortering**

- Art
- Dødfisk!!
- Fangsttidspunkt?

- **Kjøling**

- Skal det være lov lande fisk som ikke er iset?
  - Hele året?
- Krav til at fisk har maksimalt 0 grader i kjernetemperatur 4 timer etter at den kom om bord?

- **Sløying**

- Åtesprengt - maks 2 timer etter at den kom om bord?
- Hvor lenge kan åtefri fisk ligge usløyd og skal det avhenge av temperatur?

# Endringer i markedsbetingelsene?

- «Krokfanget» også på torsk?
- Endring i reklamasjonsregler?
  - Skal fiskerne kunne holdes ansvarlig for feil og mangler som ikke
- Auksjon
  - For alle, eller bare de som vil?
  - Skal utenlandske bedrifter få lov å by?
  - Nettbasert (innmelding med dokumentasjon)



# Krav til kompetanse?

- Dokumentere enkel basiskunnskap om:
  - Hygiene
  - Kvalitetsbehandling
- For å stå i fiskerimantallet?
- For å være skipper?
- En eller flere av mannskapet:

# Hvem skal håndheve og hva skal være reaksjonene?

- Fiskesalgslagene?
  - Kontroll av sine egne eiere?
- Fiskeridirektoratet?
  - Minimumskrav til utstyr for fangstbehandling og -lagring for å få stå i merkeregisteret?
  - Krav om elektronikk dokumentasjon i fangstdagboka om ståtid, dødfisk, halstørrelse?
- Mattilsynet?
  - Sortering, temperatur, hygiene.
- Reaksjoner?
  - Bøter og inndragning eller andre?