
KVALITETSSTANDARD FOR SJØFRYST FILET OG FERSKFISK FRA MØRE

Wenche Emblem Larssen 13.02.19



NORWEGIAN
FROZEN AT SEA

NORWEGIAN FROZEN AT SEA

- Felles satsing for alle ombordprodusenter av filet i Norge.
- Markedsløft for å synliggjøre kvalitet
- Felles standardisering av produksjon og kvalitetsvurdering
- Felles markedsførings materiell
- Felles merking



Frozen at Sea

Markedsorientert kvalitetsstandard for sjøfrosset fisk



MØREFORSKING

FORMÅL

- Bidra til god og stabil kvalitet på Norsk sjøfryst filet av hvitfisk (torsk, sei, hyse, brosme og lange).
- Understøtte markedskommunikasjon.
- Forenkle kontrakts og ordreutarbeiding.
- Sikre enhetlig dokumentasjon av kvalitet.



NORSK STANDARD 9444:2018

Norsk Standard

NS 9444:2018

Publisert i Norge: 2018-06-01
Språk: Norsk


Fisk og fiskeprodukter
Norsk sjøfryst filet av hvitfisk
Krav til kvalitet


Fish and fish products
Norwegian filet of white fish, frozen at sea
Quality requirements


Referansenummer:
NS 9444:2018(no)
© Standard Norge 2018





KONTROLLPUNKT I PRODUKSJONSLINJEN


✓ **KONTROLLPUNKT 1**

FANGST OG FANGST-
RELATERTE PARAMETERE

✓ **KONTROLLPUNKT 2**

UTBLØDNING OG
MELLOMLAGRING

✓ **KONTROLLPUNKT 3**

FILETERING

✓ **KONTROLLPUNKT 4**

PAKKING OG MERKING

✓ **KONTROLLPUNKT 5**

INNFrysING OG UTTAK
AV FRYSELAGER

✓ **KONTROLLPUNKT 6**

LOSSING

✓ For å nå kvalitetsstandardens krav må de seks kontrollpunktene innfris

4

VEILEDER- FOKUS PÅ DE SEKS KONTROLLPUNKTENE

KONTROLLPUNKT 2 – UTBLØDNING



- Utblødning skal skje i frisk sirkulerende sjøvann.
- Det skal være rikelig mengde vann i forhold til fisk. Tommelfingerregel er minimum 1/3 sjøvann og 2/3 fisk.
- Tilstrekkelig utblødning krever at alle blodårer i buken skal være tomte for blod. Rødlig farge og tydelige blodårer fylt med blod i buk er tegn på at utblødningen ikke er tilstrekkelig.
- Under utblødning og videre i produksjonsprosessen skal fisk og fileter være godt nedkjølt.



Illustrasjon av korrekt (øverst) og mangelfull (nederst) utblødning.

8

KONTROLLPUNKT 2 – UTBLØDNING

METODER FOR Å SJEKKE OM UTBLØDNING ER UTFØRT KORREKT

Det finnes flere enkle metoder for å sjekke at fisken er godt utblødd.



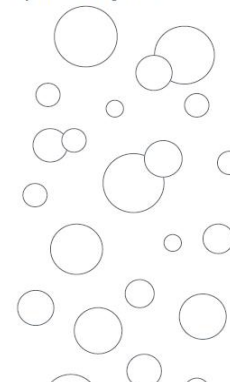
1. Dra fingrene langs den naturlige spaltninga på ryggstida av fileten. Dersom utblødninga ikke er tilfredsstillende vil blodårene i fileten være blodfylt.



2. Stryk fingrene fra ryggraden langs bukbeina og ned mot buken. Dersom blodet pipler ut av blodårene er fisken dårlig utblødd.



3. Skrap vekk svarthinna på bukappen. Tydelige blodårer i bukpartiet betyr at fisken er dårlig utblødd.



9

NS 9444 - Krav til kvalitet - Norsk sjøfryst filet av hvitfisk



NS94444-Prøve

Kandidatens navn: _____

Dato: _____

Spørsmål nr.1

Hva er målsetningen med egenkontroll?

- At vi kontrollerer oss selv
- Sikrer at maten er trygg å spise
- Sysselsetting av alle ansatte

Spørsmål nr.2

Hvorfor gjør vi rent?

- Vi gjør rent i fabrikk for at vi ikke skal skli på fiske rester
- Vi gjør rent for at fabrikk sjefen skal være fornøyd
- Vi gjør rent for å fjerne rester og bakteriologiske forurensninger fra produksjonsutstyr, lokaler og personell

MARKEDSMATERIELL



Sourced from Norway.

Norway - the seafood nation

Norway is a small country, but still the second largest seafood exporter in the world.

Harvesting from the seas has always been an important part of Norwegian culture and history. In fact, fishing was a vital premise for the first Norwegians being able to settle and live along the cold, windy coastline of this northern country.

For centuries seafood has been both a basic source of food and an important trade for Norway. This has given Norwegians unsurpassed knowledge and experience in every aspect of handling these precious treasures from the sea. Our specific craftsmanship in regard to the various species of seafood has been developed through generations, steadily being perfected along the way. Today we take great pride in our craftsmanship and seafood knowledge.

We honestly believe - nobody does it better.

NORWEGIAN FROZEN AT SEA

[LEARN MORE](#)

Norwegian Frozen at Sea – NFAS

Norwegian Frozen at Sea is a cooperation between the Norwegian factory trawlers, the Norwegian longliners producing fillets and their sales agents. The cooperation is administered by [The Norwegian Fishing Vessel Owners Association](#).

NS 9444:2018

- Høy enhetlig kvalitet fra hele flåteleddet



more of Norway

KVALITETSMERKE FOR FERSK FISK

MERKEVAREBYGGING – FERSKFISK FRA MØRE

Hvordan skal vi differensiere fisken vår?

- Vi vil at vår fisk skal vere synonymt med **topp kvalitet**
- Klarer vi å lage positive assosiasjoner til vår fisk?



Fangst- og kvalitetsstandard for MØRE OF NORWAY

1. Omfang

Denne standarden setter krav til villfanget fersk sløyd torsk (*Gadus morhua*), lange (*Molva molva*), hyse (*Melanogrammus aeglefinus*), lyr (*Pollachius pollachius*), sei (*Pollachius virens*), breiflabb (*Lophius piscatorius*), lysing (*Merluccius merluccius*), brosme (*Brosme brosme*), kveite (*Hippoglossus hippoglossus*) og rødspette (*Pleuronectes platessa*) med og uten

- Kunnskap om hvordan råstoffegenskaper påvirker kvalitet
- Nedbrytningsprosessene i fisk
- Konsekvenser ved dårlig hygiene
- Bruk av prosedyrer tilhørende standarden

2. Kvalitetskrav

Prosedyre for hygiene om bord i fartøy

1. Generelt renhold av fartøy

- Arbeidsdekk, containere, kasser, innredning, utstyr og alle flater som fisken kommer i berøring med rengjøres etter hver levering. Det rengjøres med vann fra anlegget hvor fisken blir levert og ikke fra havnebassenget.

3. Hygiene

- Personer som håndterer fisk og fiskevarer skal være renlige med hensyn til både personlig hygiene og arbeidsantrekk.
- Det skal legges til rette for å kunne vaske og desinfisere hender og hansker om bord.

Prosedyre for produksjon om bord i fartøy

1. Ombordtaking av fangst

- Sjø-død og skadet fisk sorteres ut.

2. Bløgging

- Fisken bløgges i takt med opptak med metode som tømmer fisken for blod.
- Fisken skjæres slik at alle muskelhinner som naturlig beskytter fiskens kvalitet er intakte.

3. Utblødning

5. Ising og oppbevaring

- Fisk av kvalitet MØRE OF NORWAY holdes kjølt og adskilt fra annen fisk og leveres innen 48 timer etter fangst.
- Fisken holdes kjølt under oppbevaring om bord, og må ikke overstige 2°C etter 6 timers kjølelagring.
- Utover 1 døgn kjølelagring skal torsk og lyr blank-ises.
- Utover 2 døgn kjølelagring skal de andre artene blank-ises.
- Ved pakking i kasser skal fisken blank-ises.

Prosedyre for pakking og merking ved landanlegg

1. Kvalitetsvurdering/ilandføring

- Temperatur i fisken registreres ved stikkprøver av fangsten.
- Fisk som ikke vurderes som MØRE OF NORWAY sorteres ut.
- Fisken skal være pakket innen 12 timer etter landing.
- Filet produseres fra fisk med MØRE OF NORWAY kvalitet og innen 24 timer etter landing. Dersom fileten har småfeil som kan korrigeres, holder den

4. Pakking

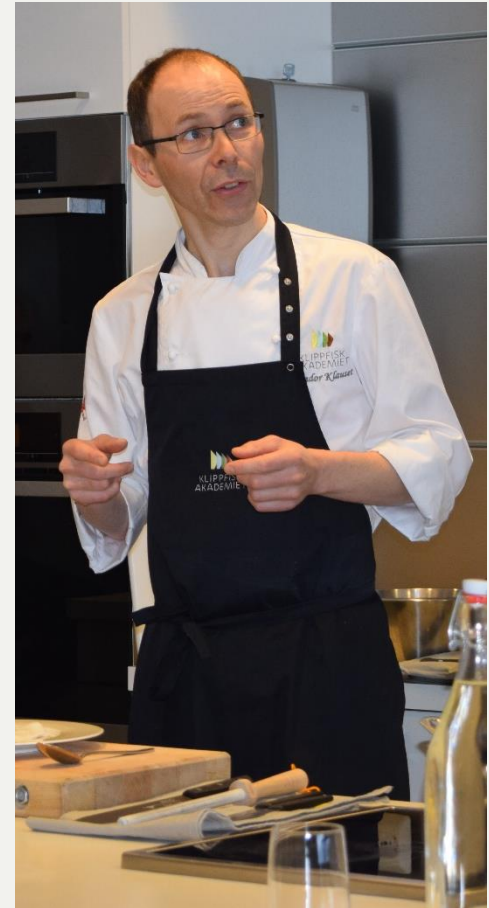
- Kappet og sløyd fisk blank-ises – fisken legges «anfottes» og har godt med is i nakkene.
- Sløyd fisk m/hode blank-ises – fisken legges «anfottes».
- Viktig at det ikke ligger is på skinnen da dette setter merker.

5. Merking



KURS OG SERTIFISERING

- Torsk
- Hyse
- Lyr
- Sei
- Breiflabb
- Lysing
- Lange
- Brosme
- Rødspette
- Kveite
- Uer



KURSBEVIS

har gjennomført 1-dagskurset

Kvalitetsstandard for merkeordningen «Møre of Norway»

Kurset er en del av standarden, og gjennomføringen av kurset er et krav for å kunne levere fisk under merkenavnet «Møre of Norway».

Kursinnhold

Praktisk gjennomgang:

Bløtting og utblødning

- Forskjellige bløtgesnitt
- Konsekvenser ved feil bløtting
- Utblødningsforhold (vann, temperatur, is)

Kapping og sløyting

- Korrekt kapping og sløyting
- Konsekvenser ved feil kapping og sløyting
- Fjerning av innmat
- Konsekvenser ved dårlig fjerning av innmat

Teori:

Kravene i kvalitetsstandarden

- Opplæring i standarden
- Opplæring i tilhørende prosedyrer

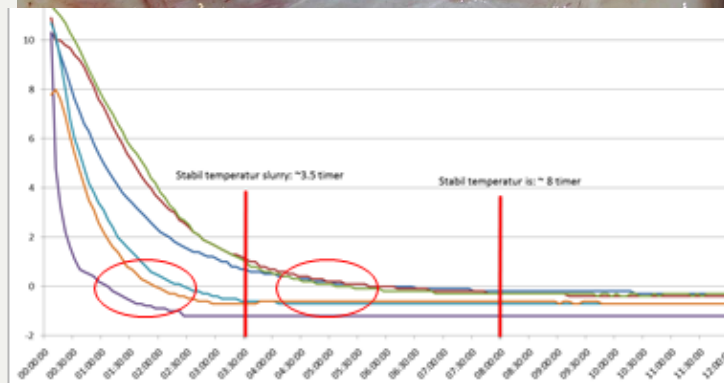
Hva påvirker kvalitet

- Blod i fiskekjøttet
- Rester av innmat (lever, galle m.m.)
- Klem- og slagskader
- Temperatur og nedkjøling

Hygiene

Konsekvenser ved dårlig hygiene (mikrobiologi)
Gjennomføring av god hygiene (arbeidsklær, hender, m.m.)
Gjennomføring av renholdsplan: Vaskeprogram –
Desinfiseringsmiddel – desinfisering
Kvalitetskrav og merkevarebygging

Sertifiserte aktører
2 salgslodd
3 mottak
38 båter



BAKTERIENS FORMERINGSEVNE

Hva kan en bakterie få ut av en arbeidsdag på 7,5 timer

Timer	Antall bakterier
0	1
1	8
2	64
3	512
4	4.096
5	32.768
6	262.144
7	2.097.152
7,5	4.194.304

TAKK FOR OPPMERKSOMHETEN!

Wenche Emblem Larssen

Forsker 2, Møreforsking Ålesund AS

tlf: +47 91 78 08 17

e-post: wenche@moreforsk.no



Kari Lisbeth Fjørtoft

Senior rådgiver, Møreforsking Ålesund AS

tlf: +47 92 43 49 92

e-post: kari@moreforsk.no

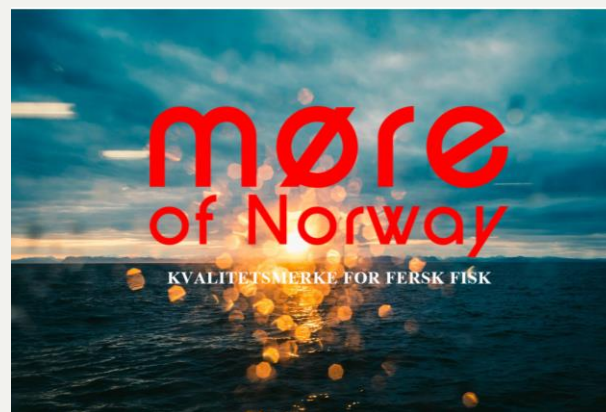


FINANSIERING



Del 1 Finansiert av Møre og Romsdal Fylke

Del 2 Finansiert av FHF, Råfisklaget, SUROFI og Vest-Norges Fiskesalslag



Finansiert av Møre og Romsdal Fylke og SUROFI