

God behandling af fisk – bevarer kvaliteten!

Isning af fisk

Køling med is forlænger fiskens kvaliteter

Den bedste måde at bevare fiskens friskhed og gode kvalitet, er ved at bruge is, is og atter is.
Selv små ændringer i temperaturen vil betyde store ændringer i bakterievæksten.

Hvor meget is skal du have med?

Det er vigtigt, at du vurderer behovet for is før afsejling. Mængden af is afhænger af fangst, temperatur og af fangststeds længde. Tag altid rigeligt is med - fangsten kan blive større end forventet!

Sådan køler du dine fisk

Isen køler bedst når den smelter, og det er vigtigt, at du løbende tilfører ny is.
Under opbevaring skal temperaturen holdes over 0°, så isen smelter og køler fisken. Effektiv køling kan også gøres i kar med isvand.

Tøm jævnligt isboksen - rengør den og fyld op med frisk is.

Derfor skal fisk køles hurtigt

Det er vigtigt for fiskens kvalitet og holdbarhed, at den ises straks efter fangst og omhyggeligt.

Fiskens gode kvalitet

Opbevaring C°	God kvalitet (dage)
0 C°	5
5 C°	1 - 2

Fisk mister sin gode kvalitet på grund af bakterier. Bakterierne formerer sig hurtigere, jo højere temperaturen er.

Jeg har det bedst mellem 0 og 2 grader!



God behandling af fisk – bevarer kvaliteten!

Håndtering af fangst

Rensning og skylning

God kvalitet forudsætter en grundig rensning og skylning. Hvis ikke alle indvolde fjernes, vil rester være med til at starte bakterievækst. Havnevand må IKKE bruges til skylning, da det kan være forurenset med kemikalier, olie og udløb fra toiletter.

Overflader i kontakt med fisken

Overflader, der kommer i kontakt med fisken, skal være glatte og rengøringsvenlige. Der må ikke være rust og afskalning. Overfladerne skal løbende skylles og holdes rene. De redskaber, du bruger til rensning, skal altid være rene og ikke rustne. Ved pause i rensningen, skal du skylle af, så indvolde mv. ikke sætter sig fast. Vask med sæbe efter endt fiskeri. Skyl med rent vand!

Emballage

Fangsten skal opbevares i ren og egnet emballage. Det gælder for alle kasser og kurve, der bruges ved pakning. Brug KUN plastik og papir, der er godkendt til opbevaring af fødevarer.

Landing

Undgå at fangsten udsættes for forurening, høje temperaturer og direkte sollys. Stil ikke kasserne direkte på kajen. Sørg for at fugle ikke har adgang og stil kasserne på køl straks efter landing. Tilsæt mere is ved behov.

Undgå forurening af fangsten ombord

Gammelt skidt forurener fisken. Den personlige hygiejne er vigtig. Tænk over hvad du sidst har brugt dine handsker til – var det motoren?

- husk rent arbejdstøj hver dag
- brug egnede handsker, hvis du har sår eller lignende.
- vask hænder efter toiletbesøg, og tænk dig om ved sygdom.
- ryg ikke i nærheden af fiskene

Beskyt fisken mod direkte sollys, fugle og fugleklatter

