

Skoðuð var aflameðferð um borð í bátum, við löndun og á markaði. Þá var löndunaraðstaða skoðuð og fiskmarkaðir.

Um borð í bátum

Umgengni og þrif um borð í bátum var yfirleitt góð og meðferð aflans til fyrirmyndar. Í 90% tilfella reyndist aflinn geymdur í lest eða varinn á dekki. Að aflinn væri óísaður og óvarinn heyrði til undantekninga, það kom þó fyrir að ísinn væri sparaður þannig að kæling varð ekki nægjanleg eða efstu fiskar í kari væru ókældir þar sem þeir stóðu uppúr krapanum/ísum.

Löndun og hafnir

Sérstaklega slæmt er að fiskur sé illa eða óísaður við löndum þegar litið til þess hve oft aflinn má bíða á bryggjunni eftir að komast í hús eða á bíl, en á höfnum er yfirleitt ekki skýli eða kæligeymsla. Á fjórðungi þeirra hafna sem skoðaðar voru, stóðu kör með nýlönduðum afla utandyra tímunum saman og aflinn óvarinn. Langur tími gat liðið frá löndun og þar til fiskurinn væri kominn í skjól, sem dæmi má nefna löndun úr bát kl. 14:30 þá var aflinn sóttur kl. 19:00, eftir að síðasti bátur hafði landað. Eftirlitsmaður orðaði það þannig að fiskurinn væri „hálf steiktur“ þegar hann væri loks sóttur. Við þessar aðstæður hefur fuglinn síðan greiddan aðgang að aflanum. Það var þó almennt ekki mikið um að fugl væri kominn í aflann en það kom fyrir eins og við höfn þar sem slógi var kastað í sjóinn af hafnarbakkanum og þar sem skolprör lá úr grjótgardi við löndunaraðstöðuna.

Löndunaraðstaða á höfnum var mjög misjöfn og gerðu eftirlitsmenn athugasemdir við fjórðung þeirra hafna sem þeir skoðuðu, sem voru 31. Sumstaðar var löndunaraðstaða góð og snyrtimennskan í fyrirrúmi en annars staðar var allt í ólestri.

Yfirleitt var umgengni nokkuð góð þótt bæta mætti þrif og viðhald sums staðar. Sjá mátti blóðvatnspolla myndast á slitnu bryggjugólfi sem ekki var spúlað og drasl safnast upp með tilheyrandi óþrifnaði. Athugasemdir vegna olíusmits og hættu á olíumengun vegna staðsetningar olíudælu voru gerðar við fimmtung hafnanna.

Nokkrar hafnir fengu hins vegar umsögn eins og: „snyrtilegt og vel hirt hafnarsvæði“ eða „afar snyrtileg bryggja“.

Eftirlitsmenn töldu í 20% tilfella vinnulag við löndun, þ.e. þegar hellt var milli kara, líklegt til að valda skemmdum á aflanum og í 14% tilfella var landað í óhrein kör. Þá mátti sjá ís í óhreinum, hálfónýtum körum. Körin voru yfirleitt geymd óvarin á bryggjunni og ekki skoluð fyrir löndun en þó voru þau flest hrein sem fóru um borð í bátana.

Fiskmarkaðir

Umhverfi fiskmarkaðanna var yfirleitt nokkuð gott, hreint og snyrtilegt en því miður var umgengni innandyra ekki alltaf góð. Þá þekktist að fiskur hitnaði við veruna á fiskmarkaði þar sem hvorki var ísað né fiskinum komið í kæli.

Slægingarþjónusta, þar sem hún er til staðar á mörkuðum, var ekki ætíð aðskilin í rými eins krafa er um og nokkuð var um að fiskikör væru ekki þvegin að lokinni notkun. Á flestum mörkuðunum klæddist starfsfólk þó viðeigandi hlífðarfatnaði.

Við móttöku á markaði var hitastigið á fiskinum yfirleitt mælt þótt svo mælingin væri ekki alltaf skráð. Aðeins á þriðjungi þeirra markaða sem skoðaðir voru, fór fram skynmat á aflanum við móttöku.

Á 4 af þeim 17 fiskmörkuðum sem skoðaðir var aflinn stærðarflokkaður fyrir sölu og þannig tapaðist rekjanleiki fisks til ákveðins báts.

Fyrir flutning af markaði var yfirleitt nægjanlega ísað og var fiskurinn fluttur á lokuðum bílum, sem flestir voru með kæli. Sponsgöt á körunum voru í flestum tilfellum opin, en oft vantaði safngeymi fyrir bræðsluvatn eða hann ekki notaður, þó svo hann væri til staðar.

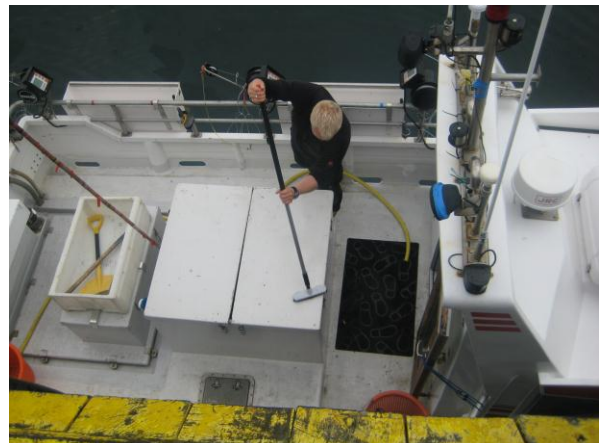
Ljóst er að ýmislegt má betur fara og þá sérstaklega hvað varðar meðferð aflans eftir löndum.

Nokkrar þeirra mynda sem eftirlitsmenn tóku á ferðum sínum

Margir bátanna voru ótúlega snyrtilegir...



og menn unnu að því að spúla og skrubba.



Hér standa körin í röð á bryggjunni.....en ekki öll til þess fallin að nota undir matvæli.



Og sömu sögu má segja hér ...



Rétt er að minna á að við erum að tala um ílát undir matvæli!



Hér er fuglinn í skolpinu.



Og hér er hann kominn handan grjótgarðsins.

