

KAPITEL 4

Från fångst till konsument – så säkras fiskens kvalitet

Fiskens väg från fångst eller fiskodlingen fram till konsument passerar många led. Fisken fångas, hanteras och sorteras ombord på fartyget. En del rensas, annan säljs hel. På fiskodlingen avlivas fisken och levereras vidare. Fisken säljs direkt till beredning eller grossist eller via någon av fiskauktionerna eller i vissa fall vid bryggan eller i fiskarens egen fiskhandel. Den kan sedan transporteras igen, distribueras via grossist, bearbetas och säljas via detaljhandeln till konsumenten. I alla delar av denna långa process arbetar man för att säkra kvaliteten.

Kvalitén på fisken, vad gäller hållbarhet och ätkvalitet, är beroende av fiskens tillstånd i det ögonblick som den fångas. Säsongs, kondition, tillgång till föda, fysiska förhållande som salthalt i vattnet, vattentemperatur och fångstredskap är några av de faktorer som har stor betydelse.

Fångstredskap kan delas upp i passiva och aktiva. Passiva redskap, som krokar, nät och burar, ligger generellt still och väntar på att fisken ska hitta dit. Aktiva redskap rör sig i vattnet för att fånga fisk, till exempel trål, not och vad. Yrkesfiskaren försöker begränsa tiden som fisken befinner sig i redskapet för att därigenom få den bästa kvaliteten. Man vet idag att fiskar kan bli stressade och att detta kan påverka kvaliteten genom att den blir mer känslig för de processer som bryter ned köttet.

Fångstbehandlingen

När fisken är fångad ska den så snabbt som möjligt kylas ned till cirka noll grader. Detta kan ske genom att lägga fisken i isade lådor eller att lägga den i en stor tank med kylt havsvatten, is och salt. Detta ger snabbt en nedkylning och gör att fisken behåller sin kvalitet länge. Olika fiskarter behandlas ofta på olika sätt efter fångst. En del arter avblodas och rensas, medan andra avblodas men behålls hela. På större fartyg kan fisken rensas med maskiner, på andra fartyg rensas fisken för hand.

Pelagiska fiskar, dvs. de som simmar i den öppna vattenmassan som sill och makrill, pumpas vanligtvis ombord på fartyget och placeras i tankar med kylt havsvatten. Dessa arter avblodas inte och rensas inte eftersom det är så stora mängder som fiskas på en och samma gång. Här blir den stora utmaningen att landa så snart som möjligt efter fångst eftersom både sill och makrill har en hög fetthalt och är utsatta för en snabb härskning.



Sortering och auktion

I Sverige sorteras ofta fisken redan ombord på fartygen medan den i många andra länder sorteras när den kommit i land. Detta ger generellt en bättre kvalitet från den svenska yrkesfiskaren eftersom fisken hanteras mer försiktigt. Varje gång man hanterar en fisk påverkas kvaliteten negativt. Det är inte heller bra att fisken hanteras under det att den befinner sig i "rigor mortis" (när den är helt stel) då det är lätt att musklerna skadas.

Auktionshallarna och andra säljcentraler har idag effektiva kylanläggningar. Det är också viktigt att se till att fisken är isad under det att den transporteras från fartyg till andra lokaler och att den inte blir utsatt för onödigt höga temperaturer. Genom både auktioner och andra säljcentraler passerar många tusen ton fisk och skaldjur varje år och både landningar, kvalitets-sorteringar och priser ligger till grund för den dagliga handeln med fisk och skaldjur. Här måste man alltid passa på att bibehålla den höga kvaliteten på produkterna för att behålla värdet.



Transporter

Transportens kvalitet har stor betydelse för kvaliteten hos fisk och skaldjur eftersom den tid som används för transport av produkterna kan utgöra en ganska stor del av hållbarhetstiden. Fisken kan förvaras ombord på båten i 1–5 dagar, beroende på fiskeresans längd, och transporteras på lastbil sammanlagt 1–3 dagar. För att behålla kvaliteten på produkterna är det därför viktigt att kylkedjan är intakt både till sjöss och på land.

När det gäller transport av fisk och skaldjur från t.ex. Danmark eller Norge till Göteborg eller Stockholm, är det stora ekipage med stora volymer som transporteras långa sträckor. Här öppnas bilarna sällan och eftersom de kör så stora volymer hålls temperaturerna lågt på låg nivå då godset är bra packat och dessutom ofta isad och nedkylt ordentligt vid lastning. Vid slutdistribution av gods till många olika små köpare, t.ex. butiker och restauranger inom en ort, måste transporten öppnas många gånger under en dag. Detta ställer stora krav på kyltransporten och kan vara en riktig utmaning under varma sommardagar.

På grund av gynnsammare temperaturer blir det generellt sett enklare att transportera fisken vintertid än sommartid.

Bearbetningen

Idag säljs väldigt lite hel fisk. Konsumenterna önskar allt oftare filéer, portionsbitar eller ryggar, gärna benfritt. Detta medför att fisken måste bearbetas, antingen i grossisternas anläggningar eller ute hos fiskhandlaren. Det kan vara alltifrån att fisken filéas och olika styckningsgrader till färdigrätter där fisken utgör en mindre del av den färdiga produkten. Den färdiga produkten kan vara kyld, fryst eller konserverad, rökt eller förbehandlad med syra eller salt.

Alla dessa processer ställer höga krav på en säker livsmedelshantering men det hjälper inte mycket att man gör ett gott hantverk om den ursprungliga produkten man arbetar med är undermålig. Därför är det viktigt att personalen som mottar råvara är kunnig när det gäller kvalitetsbedömning.

Alla som producerar någon form av livsmedel för att sälja, måste ha grundläggande kunskap om hur man gör detta på ett säkert sätt.

Livsmedelslagstiftningen är omfattande och ska skydda konsumenterna, och säkerställa att de får information om maten. Det finns både grundläggande lagstiftning som gäller för alla livsmedel, och mer specifika regler inom vissa områden. Mer information finns på Livsmedelsverkets webb www.slv.se.

Detta, tillsammans med bra styrning av lagerverksamheten och kontroll av tillverknings- och beredningsprocesserna, kännetecknar en god produktionsverksamhet. Ingen vinner på att fisk och skaldjur måste kasseras.

Alla delar av kedjan, från yrkesfiskare till detaljhandel, har ett internt kontrollsystem som borgar för att man uppfyller hygien- och hanteringskrav. Detta är inte bara för att tillfredsställa myndigheternas krav, utan också ett redskap till att optimera kvaliteten. Frekvent kontroll av temperatur och inventering av lagret kommer t.ex. att avslöja om det finns produkter som har en reducerad hållbarhet och kvalitet.



Grossisten

Det är sällan fisk och skaldjur levereras direkt från fiskare till konsument. Oftast är en grossistverksamhet involverad och i Sverige finns det många företag, både små och stora, som arbetar med att köpa in, och distribuera fisk och skaldjur. Många ligger i området kring Göteborg och Stockholm men flera är också utspridda utefter hela vårt avlånga land. Många har specialiserat sig på att vara mellanled mellan fiskauktioner och detaljhandeln, försäljning till storkök, dagligvaruhandeln, restauranger eller cateringverksamhet.

Det ställs stora krav på fungerande logistiksystem, och att man inte bryter kylkedjan någonstans. Lagret inventeras dagligen, ibland flera gånger per dag och i vissa lagersystem, kontinuerligt, för att uppdatera vad som köps in och vad som säljs. Det är hela tiden viktigt att produkter omsätts med stor hastighet och att ingenting blir liggande.

Detaljhandeln

Försäljning av fisk och skaldjur är idag inte begränsad till den traditionella fiskhandlaren. I mitten av 1990-talet började dagligvaruhandeln inse att det var viktigt att kunna erbjuda ett fullsortiment av livsmedel och passade på att införliva fisken i sina egna delikatessdiskar. Idag är det fler och fler stora kedjor som ser det som ett mervärde att kunna erbjuda färsk fisk i lösvikt till sina kunder.

Det ställs stora krav på att personalen är kunnig och har kunskap om hur produkterna ska hanteras. Detaljhandeln är också sista ledet, innan produkten hamnar hemma i köket hos konsumenterna, och är därför särskilt ansvarig för att leverera god kvalitet. Kunden har därför rätt att förvänta sig kunniga råd om kvalitet, sortiment, smak, tillagning, tillbehör och förvaring. Kunden behöver också kanske få råd om hemtransport av varan, hantering, förvaring och tillagning. Att transportera fisk och skaldjur en kall vinterdag skiljer sig stort från att transportera dessa produkter hem en varm och skön sommardag. Dessutom måste man kunna redogöra för var fisken kommer ifrån, hur den är fiskad, eventuell miljömärkning. Fiskdisken ska också följa ett ganska omfattande regelverk om bl.a. märkning av fisk och skaldjur. Kontroll av mottagning, hantering och temperatur är centralt för den som arbetar i en fiskdisk.

Konsumenten

Konsumenten är den sista kuggen i kedjan och här finns den största risken för en offentlig kritik av kvaliteten om något gått snett i logistiken. Många kunder har begränsad kunskap om fisk och skaldjur och förutsätter att varan som köps in är av prima kvalitet. Samtidigt har fiskens, eller fiskproduktens utseende, i köpögonblicket en mycket stor betydelse.

