

-
- {0}** FORORD
 - {1}** PROSESSFLYT FRA FANGST AV HVAL TIL LEVERING *Prinsippskisse*
 - {2}** PROSEDYRER FOR BEARBEIDING AV HVAL OMBORD
 - {3}** STANDARD PÅ LUNSER AV FERSKT HVALKJØTT FRA FANGER TIL ANLEGG
 - {4}** OPPLÆRINGSPLAN OMBORD
 - {5}** HYGIENE OG RENHOLDSPLAN OMBORD
 - {6}** ANATOMI HOS VÅGEHVAL
 - {7}** PROSESSFLYT I PRODUKSJON AV HVALKJØTT PÅ BEDRIFT *Prinsippskisse*
 - {8}** HVALKJØTT I DISK
 - {9}** REGELVERK FOR FANGST OG HYGIENE
 - {10}** ANNET FAGSTOFF
-
-
-

Med denne veiledning ønsker Norges Råfisklag å supplere det fagmateriell som allerede foreligger.

Vi har innhentet informasjon fra fangere som vet mye om fangst og fangstbehandling, og det er vektlagt at beskrive prosesser og rutiner har fått en praktisk vinkling.

Det gjøres godt arbeid på havet. Det leveres mye godt kjøtt, og næringa har erfaring og kunnskap som brukes hver dag i fangst. Det betyr at vi godt kan være stolte av godt arbeid, og være fornøyd med oss selv.

Likevel kan det forekomme uheldige tilfeller. Det kan også være ting man ikke har tenkt på, eller ikke var oppmerksomme på. Disse feilene blir ikke bare kostbare for den som leverer, men er med på å redusere salg og inntjening for alle.

Godt kjøtt er avhengig av godt handverk og gode rutiner, hele tiden. Både erfarne og nye folk skal vite at mye kan gå galt. Gode, faglige

diskusjoner om bord er opplysende og lærerike. Å ikke bry seg eller bli for selvsikker, kan være risikabelt.

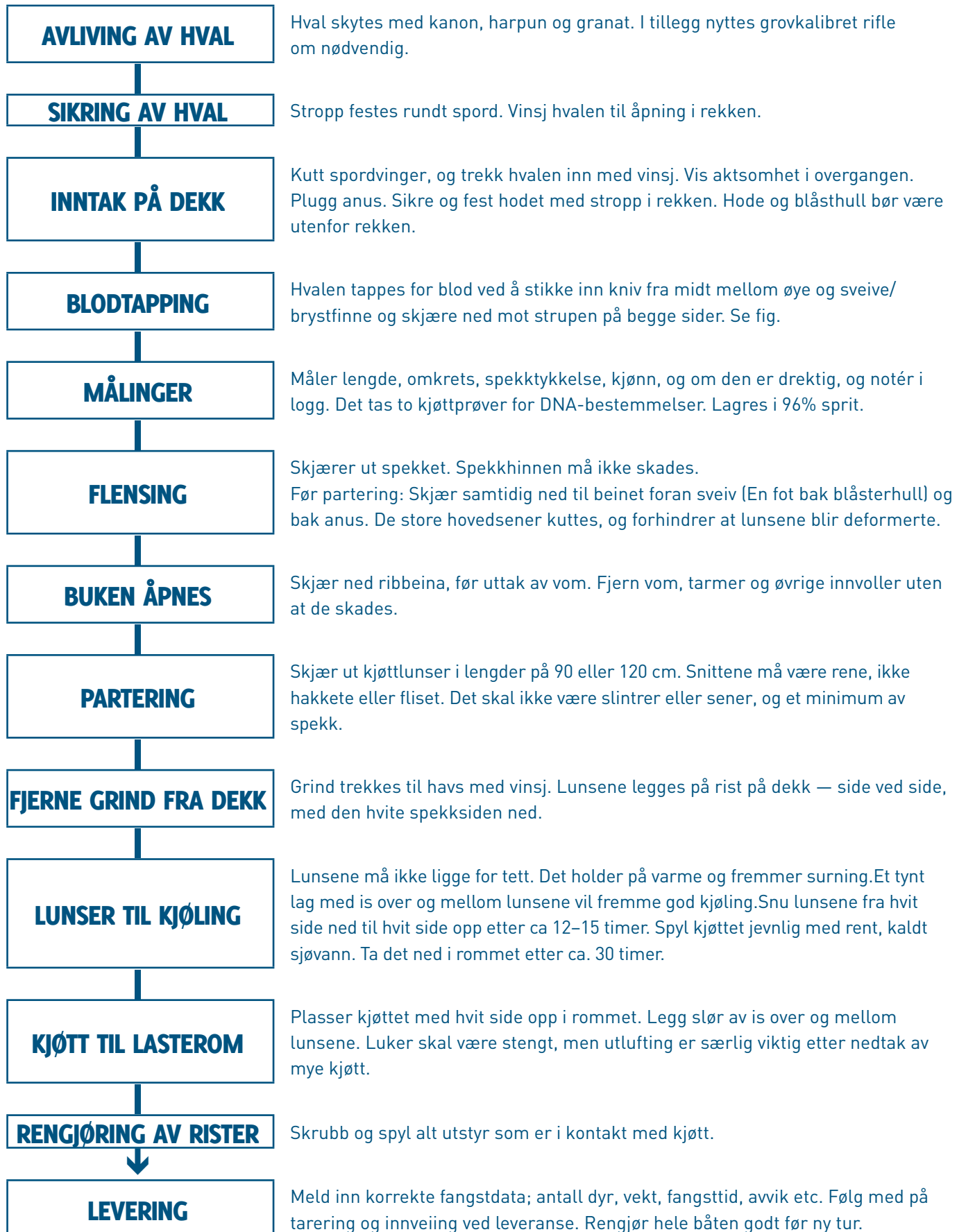
Denne informasjonen er utviklet i kjølvannet av et prosjekt i samarbeid med Norges Småqualfangerlag. Vi retter en stor takk til de som har bidratt med informasjon og tatt oss med på havet.

Det forutsettes fortsatte endringer i krav og forskrifter. Dette akter næringa å være på hugget for å følge opp. Å sikre godt hvalkjøtt er en svært krevende øvelse – så jo mer man vet – jo bedre.

Det er rådgiver Jan Brox i Norges Råfisklag som har samlet inn informasjonen til denne utgaven, og skipper og hvalfanger Nils Jørgen Nilsen fra Røst, som har bidratt mest med informasjon og stort engasjement. Det tas sikte på å tilføre nye og forbedrede momenter i permene etter hvert.

Informasjonen er første gang gitt ut i mai 2007.

Denne oversikten gir et sammendrag av prosessene. Her vet vi at litt feil her og der kan gi store utslag.



Renslighet og kjøling er grunnleggende for hele arbeidet om bord. Dette er de to viktigste faktorene for å bevare kvaliteten i kjøttet. Drøft rutinene, unngå snarveier, og påse at folk får opplæring.

Praktiser nulltoleranse for slurv.

Det følgende er kun en veiledning. Har man erfaringer som gir bedre og tryggere resultat – bruk disse!

1. Fangst og avliving

Viktig

- Finne hval av "riktig" størrelse.
- Etterstrebe rask avliving.
- Registrer avvik ved utilsiktet hendelse.

Unngå

- Stor hval = ofte feit og grov i kjøttet.



2. Inntak

Viktig

- Sikre og fastgjøre hvalen til utligger.
- La utblåsingshull ligge utenfor skrog og rekke.
- Bøy hvalens hode bakover og sikre det, ved rekka.
- Plugg anus.
- Sikre hvalen i den posisjon man velger.
- Siden på dyret må ligge stabilt rett opp.

Unngå

- Unngå at væske fra blåsterhull kommer på dekk og rister.
- Unngå lekkasje av avføring.
- Usikret dyr er risikobetont.



3. Blodtapping

Viktig

- Kutt hovedårene ved å stikke inn kniv midt mellom øye og fremre sveive, og skjær ned mot strupen – snarest mulig. Dette gjøres på begge sider.
- Unngå å skjære over spiserøret ved strupen. Dette ligger midt mellom begge sveivene og frem mot hodet. (Fig)

Unngå

- Dårlig utblødd kjøtt medfører gjerne kortere holdbarhet og i beste fall kjøtt med jernsmak, og som harskner unødig raskt.



4. Flensing

Viktig

- Skjær kun inn til spekkhinne.
- Skjær jevnt langs spekkhinne.
- OBS! Spekkhinne kan ha maksimalt 5 mm spekktykkelse.
- Åpne buken, øverst på bukveggen.
- Legg frem bukklappen.
- Løsne ribbeina ved ryggfestet og legg ribbesiden fremover.
- Skjære samtidig ned i kjøttet, inn til beinet, en fot bak blåsterhull, og like bak anus. Se fig. 2

Unngå

- Skjær helst ikke gjennom spekkhinna.



5. Uttak vom og innvoller

Viktig

- Skjær løs parti av anus og kjønnsorgan.
- Flå løs innvoller uten å skade disse med kniven. Tarmer og vom trekkes fremover og glir gjennom brystet og ut i havet.
- Hold ekstrem renslighet ved vomskudd. (Se egen prosedyre under).

Unngå

- Perforering av tarmer og vom.
- Unødig tråkk og søl ved uhell.



Prosedyrer ved vomskudd (Eksempel)

Avhengig av hvor harpun er kommet ut prioriteres følgende:

1. Sikre hvalen på dekk.
2. Mens hullet i buken ligger utenfor rekka, stikk slange inn i åpning, og spyl til det kommer ut rent sjøvann.
3. Utvis god renslighet. Har du fått noe på støvlene, så ikke tråkk unødig rundt på dekk.
4. Åpne buken. Få innvollene fjernet fra dekket.
5. Sørg for at rister og dekk er så rene som overhodet mulig før flensing og partering.
6. Skjær bort og kast mulig skadet og infisert kjøtt. Ellers kan det ødelegge hele lasten.
7. Sørg for at annet kjøtt til kjøling på dekk beskyttes mot sprut og infisering.

Vær ekstra nøye med renhold av kniver og kroker, hansker, oljeklær og støvler. Bruk konsekvent rent utstyr når flensing og partering påbegynnes.

OBS! Fig. 2. To viktige snitt før partering



Ved å kutte framme og bak samtidig inn til beinet - før partering - forhindres at lunser blir deformerte og ujevne. Kutt ca. en god fot bak blåsterhull. Og like bak anus. Grove sener ved spord, og tett ansamling av sener langt oppe ved hodet gjør utskjæring av kjøtt urasjonelt, og gir dårlig utbytte. Unngås ved angitte skjæring.

6.1 Partering

Viktig

- Fjern granat- og kruttkjøtt straks.
- Kapp sener både foran sveive og rett bak anus før partering begynner. (Fig.2)

En standard luns skal ha:

- En lengde på enten 90 eller 120 cm.
- Glatte og rene snitt på kjøttssiden.
- Rette snitt i endene av lunsen.
- Være trimmet fri for slintrer av spekk, hud og kjøtt.
- Kant av bukkjøtt på mellom 5 og 10 cm.

Unngå

- Unngå grove sener i nakke og spord
- Unngå skjeve eller deformerte lunser
- Unngå lommer og fliset kjøtt i luns.
- Ikke brekk kjøtt løs fra bein, det skal skjæres med rene snitt. Avrevne kjøttfibre ødelegger kjøtt raskt.



! Det er viktig at det skytes dyr i takt med den kapasitet båten har mannskap til å bearbeide, samt plass for tilstrekkelig nedkjøling av kjøttet.

6.2 Forkjøling på dekk

Viktig

- God kjøling er den viktigste faktor for å kunne komme på land med godt kjøtt.
- Legg lunsene første gang på rister med kjøttsiden opp.
- Beskytt lunsene mot regn og sterk sol. (Presenning i mannshøyde om mulig).
- Spyl lunsene jevnlig med rent, kaldt sjøvann (annenhver time).
- Snu lunsene med kjøttsiden ned etter ca. 12–15 timer. Et dryss av is mellom lunsene gir effektiv kjøling.
- "Flytt litt på lunser, for mer effektiv fjerning av varme. Det kan lett dannes sleipe/lukt i de varme kontaktflatene".
- Lunser tas ned i rommet etter ca. 24–30 t.

Unngå

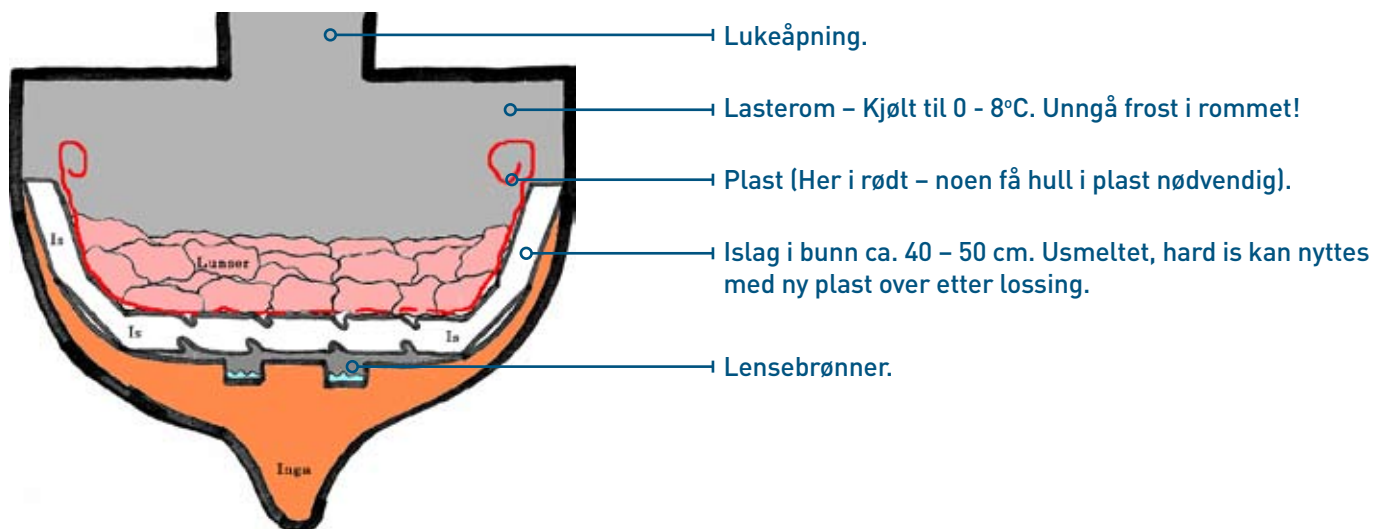
- Ikke legg lunsene for tett på dekk.
- Hold luns fra ulike dyr markert atskilt
- Unngå urene slanger og strålespisser.
- Unngå tråkk på lunsene.
- Kjølt og varmt kjøtt må aldri blandes, verken på dekk eller i rommet.

OBS!

- Løse malingsflekker fra malte rister kan sette seg på kjøttet. Dette er ikke ønskelig!



Fig. 3 Prinsippskisse over lasterom for hvalkjøtt



- Eldre båter må påse at skott mot maskinrom etc. isoleres godt med isopor eller lignende. Dekkes deretter med plast.
- Har man ikke mekanisk kjøling (Kuldeanlegg) er det viktig at man har et godt reservoar (lager) av is til å kjøle rommet.
- Om man har mekanisk kjøling er det viktig at denne ikke lager frostgrader i rommet. Det kan bli fatalt for kjøttet om isen fryser.

7.1 Viktig ved lagring i lasterom

Utpek event. en faglig god og pålitelig "romansvarlig", i tillegg til skipper. Det som skjer når kjøtt legges ned er kritisk. Her må det være lite rom for tilfeldigheter. Kontrollere at ismelting og etterising skjer på en god og planmessig måte.

Forarbeid

- Ha godt med is i rommet i god tid før fangsten.
- Isolér mot skott og dørk med egnede materialer.
- Legg et tykt lag med is på dørken (40–50 cm).
- Trekk plast over isen og lag noen få hull i plasten i bunn for å drenere bort smelte- og blodvann.

Nedtaking og legging av lunsjer

- Huk an kroker **kun i spekkhinne**.
- Plasser luns på ren plast med kjøttssiden ned.
- Legg lunsene side ved side.
- Spekkhinner legges opp mot de skrå skottsider (Tåler best "å slipe" mot skott).
- Ha lett slør av is over og mellom lunsene.
- Ved mye kjøtt, må det strøs is mellom lunsene før nye lunsjer plasseres over.
- Sjekk jevnlig om kjølingen virker (isen smelter).
- Strø litt temperert is på og mellom lunsene.

La romluka stå på gløtt for å slippe damp ut. Det er særlig viktig når det er lastet ned mye kjøtt. **OG** – kjøttet må ikke overdekkes med is som kan lage "lokk". Fig. 6.



7.2 Unngå

- Å ha med lite is på turen, er å gamble med fangsten.
- Unngå temperatur høyere enn + 4°C i rommet og kjøttet.
- Unngå lavere temp. enn ÷ 1°C.
- Det er best kjøling når isen smelter sakte.

Bilde 1

- Unngå bruk av kroker i kjøttet – de skal kun hukes i spekkhinna. Revet kjøtt blir fort ødelagt.

Bilde 2

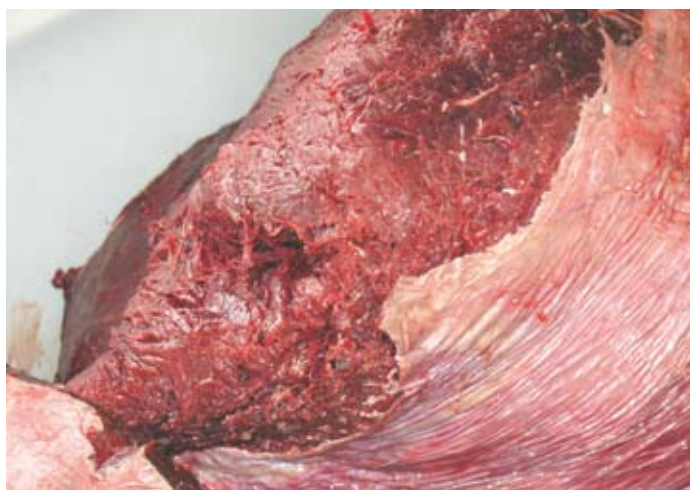
- Unngå for mye is over kjøttet før det er kommet ned på 5-7°C. Det kan dannes et islokk som isolerer, og forhindrer nedkjøling. Kjøttet holder på varmen og surner.

Bilde 3

- Ikke legg plast over kjøttet uten å sikre en åpning. La damp og kondens få slippe ut.

Bilde 4

- Lunser som er for grovt utskåret må trimmes før nedtak i rommet. Medfører ellers unødig mye fraskjær ved levering, og unødig irritasjon.



Bilde 1



Bilde 2



Bilde 3



Bilde 4

Trinnvis nedkjøling av lunser

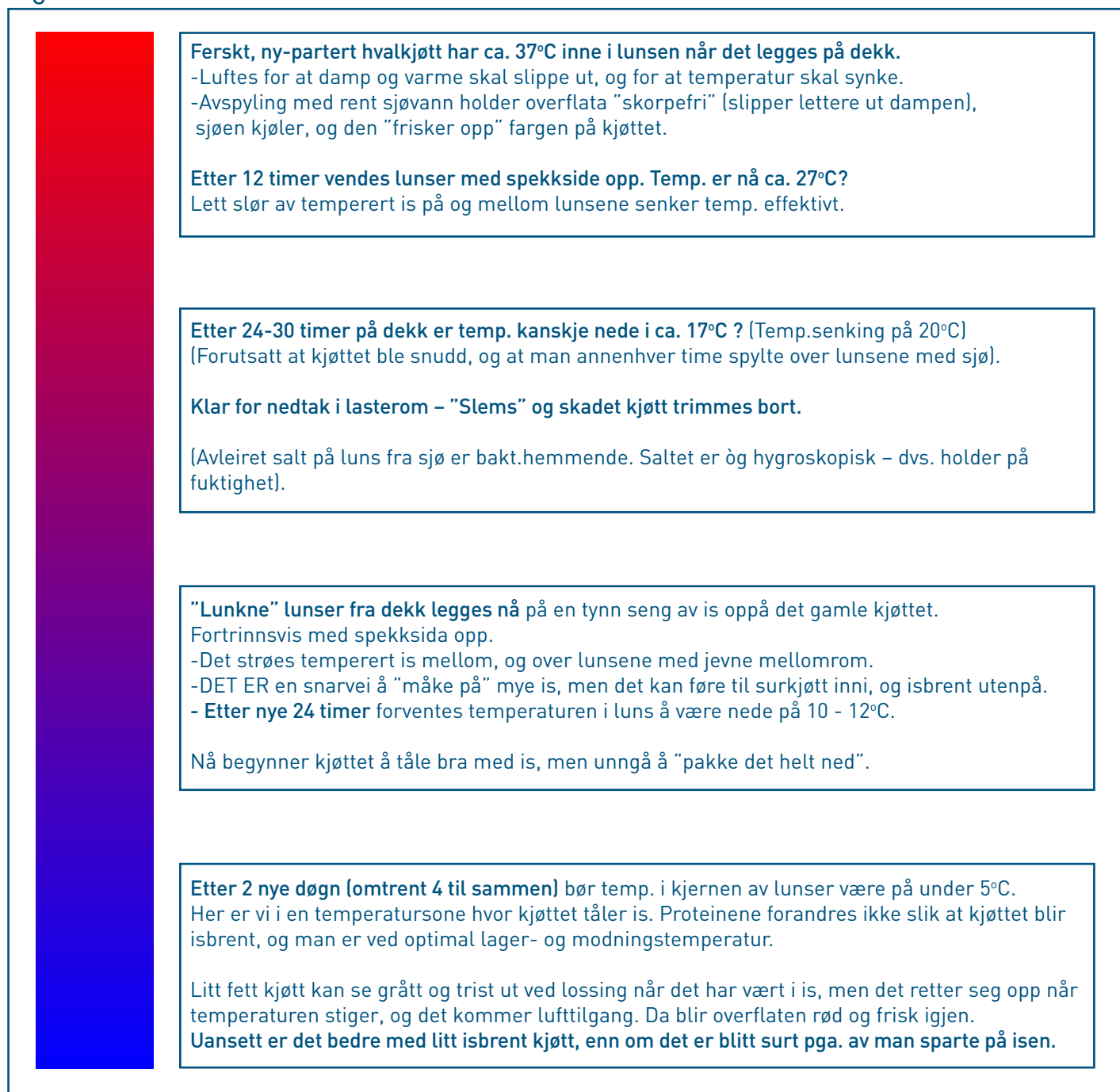
Dette er et felt hvor det finnes mange erfaringer og oppfatninger, men hvor "vi sliter" med å finne gode og sikre tilrådninger.

Selv om "alle" er skråsikre på sine rutiner så landes det fortsatt kjøtt av ganske ulik tilstand og kvalitet.

Vi søker å skaffe gode og sikre data for hvordan kjøttet blir best. Inndelingen i fig. 4 er et forsøk på å konkretisere en del trinn/ temperaturområder i nedkjølingen. Trenger mer data!

Det er muligens slik at "en styrt" temperatursenking er bedre enn en overdrevet brå, med is på for varmt kjøtt. Trolig kan det svare seg å holde et godt øye med hvordan kjølingen går.

Fig. 4



Forhold rundt nedkjøling

Om bruk av sjøvann til kjøling av kjøtt på dekk

Kjøttet skal luftkjøles, men noen erfarer at spyling i tillegg medfører at kjøttet kjøles raskere, og at overflaten på luns holder seg mykt og friskt, samt opprettholder en mer naturlig kjøttfarge. Gjøres ca 2 ganger på vakta á 4 t.

Det er et krav at bruk av sjøvann kun må foregå til havs, og at slanger og strålespisser er reine både utvendig og innvendig.

Ved eventuelt bruk av spreder skal denne reingjøres minst en gang i uka for å hindre alge- og bakterievekst. Den kan legges i svakt klorvann og skylles godt.

Ved spyling hindres blod i å tørke fast, blodvann og søl på, og under rister fjernes. Dette medfører at man unngår bakterieoppblomstring, og dårlig lukt.

Beskyttelse mot sol og regn

Ved sterk solskinn trekkes presenning eller annet over lunser på dekk, slik at den skygger for sola.

La presenningen henge så høyt at varmluft ikke får samle seg over kjøttet, men ledes bort. Helst i mannshøyde om det er mulig.

Om vending av lunser på dekk

Lunser legges med spekkside ned. Etter ca. 12 timer, snues de og ligger nye 12 timer med spekkside opp. Dette er viktig for å få ut varmen i kjøttet. Samtidig ligger de klar for hukiing i spekkhinna, når de skal legges på plass i rommet.

I rommet legges lunser helst med spekksiden opp. Kjøttside mot kjøttside er imidlertid å foretrekke om spekksiden er fet og oljete.

Is og ising

Det kan være nyttig å temperere isen noe, før den has over kjøttet. Det betyr at den has i korerger eller lignende ute på dekk eller i rommet så lenge at overflaten på isen er i ferd med, eller har startet å smelte. Is som er fuktig på overflaten vil ikke brenne kjøttet så lett, om en da ikke har på for mye. Kjølingen går raskere og mer effektivt med våt, smeltende is, enn is som er frosset og "tørr".

Det skal bare strøes litt is over og mellom kjøttlunsene, og det er særlig viktig at kjøttet ikke dynges ned med kraftig nedkjølt is før temperaturen i kjøttet er under 10°C. UNNGÅ å ise så mye over tildekket kjøtt at det danner seg et isolerende lokk av is over lasten.

La isen smelte over kjøttet. Strø på lite og ofte til å begynne med.

Kaldt kjøtt tåler både kaldere og mer is enn det varmt kjøtt tåler, uten å bli isbrent.

Bruk av plast

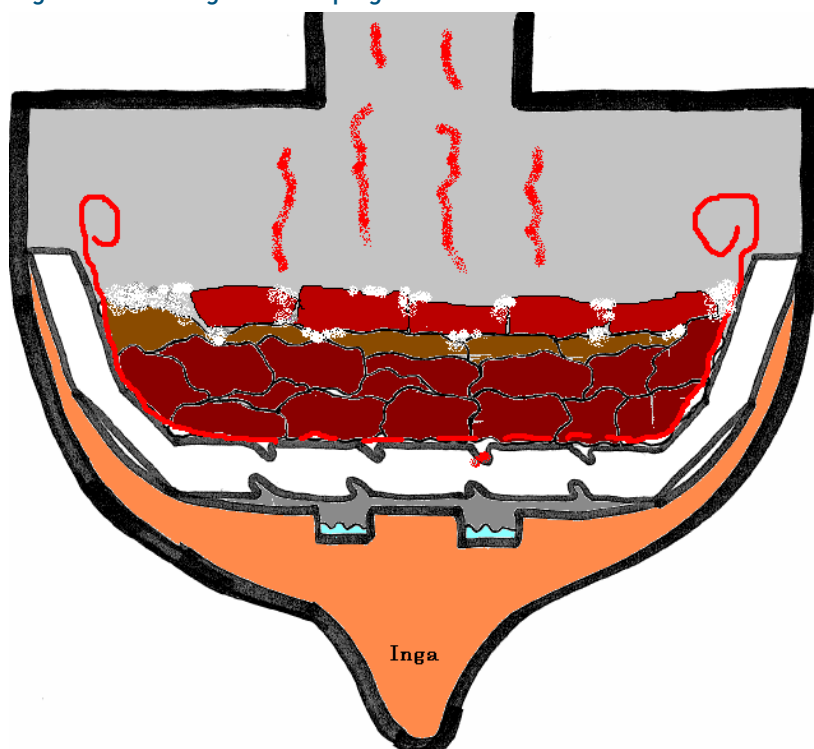
Vær varsom med å stenge inne kjøttet med plastfilm. Kjøttet trenger å avluftes, og det må aldri bli innpakket slik at damp og varme forsterker nedbryting og surning. Når temperaturen er rundt 0°C kan man eventuelt legge plast og is over kjøttet, men med en lufteåpning.

Om å ikke stenge varme inne i lunser eller lasterom

Skisser

La luke i mannhull eller lignende, stå litt åpen slik at varm fuktighet kan trekkes ut. Damp som blir stående i rommet gir høy luftfuktighet, og kan lett fremme sleipedannelse over tid ved at det kondenseres på kjøttet. Dette er særlig viktig ved nedtak av mye kjøtt hvor det dannes mye damp.

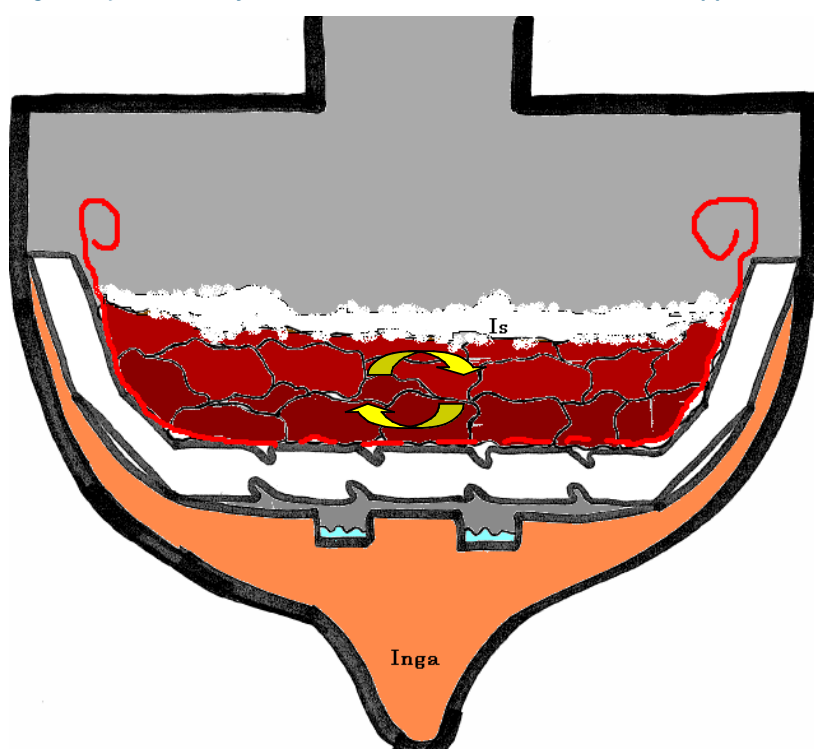
Fig. 5. Lett iset - god avdamping



Når nye lunser tas ned:

1. Sikre at det er strødd litt is over og mellom de "gamle" lunsene.
2. Strø is mellom og over "de nye" lunsene i passer mengde.
3. Etterise jevnlig.
4. Luft ut damp fra kjøttet ved å la mannhull eller luke stå på klem.

Fig. 6. Mye is over kjøttet – isen danner lokk – varme unnslipper ikke



Unngå at varmen sirkulerer inne i kjøttet. Skapes det først "varmgang" blir kjøttet fort ødelagt.

Godt med is over kjøttet er heldig når lunser er under 4°C i kjernen.

Fanger er ansvarlig for å levere kjøtt i henhold til offentlig regelverk og denne spesifikasjon.

Kjøper har ansvar, i henhold til lovpålagt egenkontroll, å kontrollere at innkjøpt råstoff er i samsvar med offentlige forskrifter og denne spesifikasjon.

Veterinær har ansvaret for å påse at kjøttet ikke er helseskadelig ved mottak.

Alt kassert kjøtt skal veies. Det skal øyeblikkelig blåmerkes av Mattilsynet.

Spesifikasjonen er i samsvar med gjeldende forskrifter, god praksis, og næringas egne kvalitetsmål.

Kjøttet skal lukte friskt, ikke unaturlig emment og vondt

Surt og sleipt kjøtt kan påregne direkte kassering. I verste fall kan hele fangsten avvises. Å bearbeide surt kjøtt er en stor kvalitetsrisiko. Dette unngås ved korrekte rutiner for tilstrekkelig kjøling.

Kjøttet skal ha en farge som er naturlig for friskt kjøtt, utvendig og innvendig

Fargen er lysere for ungdyr, mørkere for voksne dyr. Kun ubetydelige betoningeringer av frostbrent og solbrent kjøtt passerer uten fraskjæring ved mottak.

Lunsene skal ha et fint utseende, være velbehandlet og ha god smak

Godt avblødd, nedkjølt til 0-4°C, og hygienisk velbehandlet kjøtt forandrer seg minst, og har lengst holdbarhet og flest anvendelsesmuligheter. Smaken på rått kjøtt skal være mild og nøytral, ikke stram, harsk og uappetittlig.

Temperaturen bør være 0-4°C, i kjernen for ombordlagret kjøtt

Nok is, og god kjøling, er den beste sikring for å bevare god kvalitet på kjøttet. Det er aksept for at 1-2 døgn iset kjøtt ikke ligger lavere enn ca. 10-12°C.

Tykkelse på spekkhinne bør ikke være på mer enn ca. 5 millimeter

Det er kun transporthinna som skal være med.

Kjøttet i lunsene må ikke være klemskadet eller revet av kroker

Lunser skal være jevnt utskåret, uten lommer og dype hakk i overflaten på kjøttssidene.

Luns skal skjæres ut, ikke brekkes løs fra ryggbein. Knust kjøtt ødelegges raskt. Luns skal ha veltrimmede kanter, uten slintrer.

Flyndra (bukklappen) og bukkjøttet, skal i ytterkant ha ca. 5 – 10 cm tykke kuttsnitt. Skadet kjøtt kan gi grunnlag for trekk.

Størrelse på luns skal være fortrinnsvis 90 eller 120 cm

Lunser må primært være av en viss størrelse. Småbiter gir uforholdsmessig stort svinn og tap. Fin fasong gir nyttbare smålunser. Det må være friskt kjøtt, ikke solbrent, tørket og isbrent.

Lunser fra hode- og haleparti fraskjæres, slik at sener unngås

Markedsforholdene i dag tilsier at kjøtt rikt på sener ikke er etterspurt eller lønnsomt å produsere, fordi det medfører variabel kvalitet og alt for stort svinn. Fremste rygg-lunse skjæres, ut ca. en god fot bak blåsterhull. Luns fra bakre del av dyret tas ut like bak anus.

Fett kjøtt, anvendelig, men krever særlig omtanke

Det kan påregnes prisreduksjon for feit hval. Dette er varierende for hvor feit den er (1-30%). Fett kjøtt har kort holdbarhet så vel fersk som frosset, sammenlignet med magert. Harskt kjøtt er, sammen med sener og hinner, den kvalitetsfaktor som skremmer bort flest forbrukere.

Det er svært uheldig om feit og harsk hval omsettes ukritisk, det slår lett negativt ut for hele næringa.

Kvaliteter

Eksempler på fine, rette, og velskårne lunser i noe variabel lengde.



Noen lunser med ulike feil og mangler som med fordel kan unngås.



Gjennomgås/ repeteres med både nye og vante mannskap før hver sesong
Det er mye å lære, mye å ta hensyn til. Ta opplæring og oppfølging på alvor!
Vi får de arbeidskolleger – det mannskap - vi fortjener!?

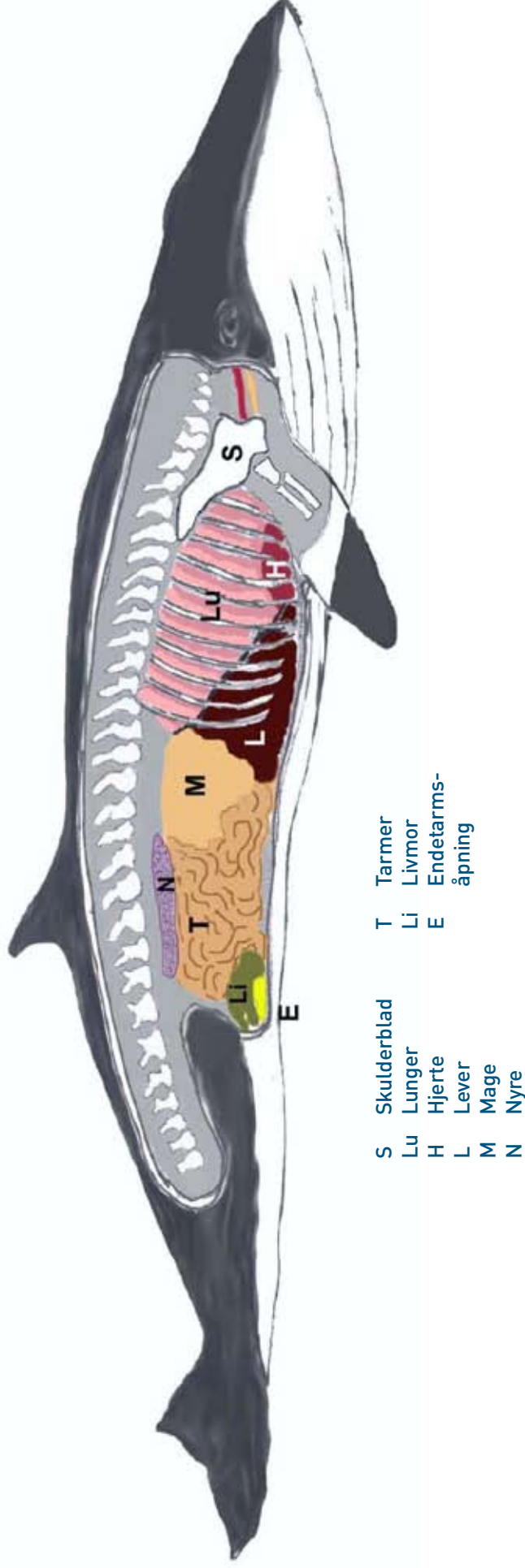
Fagemner	Må kjenne godt til	Må kunne utføre
Sjømannskap	<ul style="list-style-type: none"> • Vanlige seilingsregler. • Typer av dekkststyr om bord. • Fortøyningsteknikker. • Plikter om bord som dekksmann 	<ul style="list-style-type: none"> • Rortørn og utkikk etc. • Betjene utstyr - etter opplæring. • Knuter og stikk ved fortøyning etc. • Forefallende oppgaver etc.
Brann - sikkerhet	<ul style="list-style-type: none"> • Rutiner og ansvar ved brann. • Rutiner ved forlis. • Rutiner ved MOB. • <u>Kun</u> bruke farlig utstyr etter opplæring og godkjenning. 	<ul style="list-style-type: none"> • Riktig bruk av slukkeutstyr. • Personlig sikkerhet (Utstyr etc.). • Pålagte oppgaver. • Positiv og aktiv ved øvelser. • Opptre med varsomhet/ omtanke.
Forskrifter	<ul style="list-style-type: none"> • Hygienereglene ved hvalfangst. • Regler for påkledning/ renhold. • Sjøpattedyrforskriftene. • Lunsspesifikasjon • Fagperm – skrevne rutiner. 	<ul style="list-style-type: none"> • Riktige rutiner i praksis. • Praktisere gode rutiner. • Utføre riktige rutiner i praksis. • Godt faglig arbeid etter kravene. • Arb.utføres slik det er foreskrevet.
Inntak av hval	<ul style="list-style-type: none"> • Arbeidsrutiner. • Bruk av utstyr. • Hvordan plassere hval på dekk. 	<ul style="list-style-type: none"> • Pålagt arbeid i gruppa. • Betjene nødv. utstyr. • Hvordan sikre hvalen.
Flensing og partering	<ul style="list-style-type: none"> • Hvordan "bløgge" hval. • Hvordan flense hval. • Hvalens anatomi. • Typiske feil ved utskjæring. 	<ul style="list-style-type: none"> • Riktig blodtapping. • Riktig flensing. • Riktig utskjæring av lunser. • Korrigering av feil.
Utlegging av kjøtt. Bruk av vinsj og kroker. Etc.	<ul style="list-style-type: none"> • Hvordan og hvor lenge kjøtt skal ligge før nedtak i rommet. • Hvordan kjøle/ beskytte kjøttet. • Hvor huke an uten å skade kjøtt. • Hvor plassere kjøtt i rommet. 	<ul style="list-style-type: none"> • Snu, flytte og sjekke temp. i luns • Bruk av sjø, is, og skygge. • Huke an i spekkhinner. • Rett plassering av lunser.
Hygiene	<ul style="list-style-type: none"> • Renholdsplan om bord. • Hvordan unngå kontaminering. • Hva slags utstyr finnes. • Dosering av kjemikalier. • Sikkerhetsrutiner ved kjemik. 	<ul style="list-style-type: none"> • Praktisere godt renhold. • Renslig og god adferd. • Kunne bruke utstyret riktig. • Kunne dosere riktig i praksis. • Rett lagring – rett bruk og dos.

Godt renhold, og renslig utført arbeid er grunnleggende for å få frem et hygienisk, holdbart og godt hvalkjøtt til kjøper og forbruker.

Hovedområde	Objekter	Hyppighet			Ansvartlig
		Spyling	Vask	Desinfisering	
Arbeidsdekk • Parteringsområde • Nedkjølingsområde – dekk	<ul style="list-style-type: none"> • Rister - dekk • Karmer og luker • Rekker etc. 	Etter partering, og straks det er ryddige områder. (+ Kost og skrubbe)	Etter hvert nedtak av lunser. (Event. m/ kjemikalier)	Etter hver levering. Godkj. type	Skipper. Eller den han bemyndiger.
Verktøy i produksjonen	<ul style="list-style-type: none"> • Kniver • Kroker • Stål/ bryne etc. 	Jevnlig og ved pauser, og etter at arbeidet er avsluttet.	Etter avsluttet økt. (M/ kjemikalier)	Straks en økt er avsluttet. Følg anvisning.	Skipper
Lasterom • Innvendige karmer • Isbinger • Rom for kjøling av kjøtt	<ul style="list-style-type: none"> • Karmer • Bingfjølør • Skott 	Bløyte før vask – etter levering.	Etter lossing. (M/ kjemikalier)	Etter avspyling av såperester etter levering.	Skipper
Arbeidstøy Skille mellom urent og rent arbeidstøy iht instruks	<ul style="list-style-type: none"> • Oljeklær • Støvler • Hansker 	Jevnlig under arbeid, og ved pauser.	Etter hver avsluttet økt. (Grundig vask)	Etter vask, og under arbeid slik planlagt.	Skipper
Våtgarderobe (Lage tørnliste for vask)	<ul style="list-style-type: none"> • Handvasker • Vasketrau • Tørkeinnretninger 	-	3 ganger ukentlig.	3 g ukentlig.	Skipper
Toaletter Må holdes i ekstra god orden. (Lage tørnliste for vask)	<ul style="list-style-type: none"> • Servant • Toalett • Dørk/ skott • Papir og såpedispenser 	-	Annen hver dag, eller så ofte som nødvendig.	Toalettskål og dørk.	Skipper

Arbeidsskisse

FIG. 3



- “Bløggåren” er åren som går langs halsen fram mot hodet (rød strek på tegningen like foran skulderbladet).
- Den gule streken under bløggåren viser spiserøret.
- Under livmoren (LI) finner en urinblæren (gul på tegningen)

Denne oversikten, sammen med den fra fartøy, gir et sammendrag og innsikt i hvor mange poster kjøttet må passere fra hval er skutt til den er på vei til kjøledisken. Det er all grunn til å sørge for at minst mulig feil utføres.

LOSSING/ KONTROLL	Oppgaver	Bør unngå
VETERINÆR		
VEIING/REGISTRERING		
LAGRING/MODNING		
NEDSKJÆRING		
PRODUKSJON 1		
PRODUKSJON 2		
LAGRING		
↓		
FORSENDELSE		

Bedriften er pålagt strenge off. krav til Egenkontroll, hygiene og sporbarhet.

Hvalkjøtt er viltkjøtt fra havet. Dette gir noen utfordringer. Det er et kjøtt, men må temperaturmessig behandles som sjømat. Dette er grunnen til at det ligger is i eskene. Kjøttet ødelegges av direkte kontakt med is og smeltevann, og det kreves derfor tiltak for å fjerne dette.

Hvalen er fanget ved jakt, og den er derfor ikke et ensartet produkt. Noe hvalkjøtt er rødt, noe er mørkt— nesten svart. Dette er helt greit så lenge kjøttet lukter friskt og godt. For den som er i tvil: Godt hvalkjøtt, som lukter friskt og behagelig, vil smake godt. Hvalkjøtt som lukter vondt, vil sannsynligvis smake vondt også. Ikke selg det. Bruk din egen vurdering, snakk med din leverandør, og still krav til hvalkjøttet.



Når hvalkjøttet kommer til butikken, ligger det pakket i plast med is rundt. Sjekk at det er is igjen i esken ved mottak.

Hold temperaturen så lavt ned mot null grader som mulig, ikke over 4 grader. La det kjøttet som du ikke trenger i disken ligge i isoporesken på kjølerommet.



Det er smeltingen av isen som kjøler kjøttet. Sjekk derfor at det er tilstrekkelig med is i kassen, og fyll gjerne på.

Hvalkjøtt må ikke komme i direkte kontakt med is eller smeltevann. Det vil bli misfarget og stygt. Stikk hull i plasten og esken under, slik at smeltevannet får renne ut.



Hvalkjøttet til disken legges i en dyp skål av materiale som leder kulde, som metall eller porselen. Sett skålen ned i en grop i isen og lag en haug med is bak skålen. Dette vil sørge for lav temperatur, samt tilgang på kald og fuktig luft, som holder kjøttet friskt. La ikke kjøttet ligge i blodvann.

Luft i bevegelse tørker ut kjøttet. Dersom disken er vifteavkjølt, er det spesielt viktig at du ikke legger opp for mye i gangen. Dersom kjøttet tørker ut, dannes det en tørr hinne. Denne må skjæres bort. Kjøttet under hinnen, vil normalt sett være fint.

Hvalkjøtt skjæres, som annet kjøtt, på tvers av muskelfibrene. De hvite senetrådene som er i kjøttet vil ikke plage noen dersom kjøttet kuttes på tvers av dem.

Kjøtt fra disken som ikke er blitt solgt i løpet av dagen, vurderes nøye. Det som er godt nok til å selges dagen etter, dekkes med plast, ikke for tett, og settes på kjølerom. Hvalkjøttet kan, som annet kjøtt, også skjæres i strimler og marineres.



Følgende regelverk bør nevnes i forbindelse med hvalfangst. Vi tar ikke ansvar for at denne listen er fullstendig. Det er båtens ansvar å holde seg oppdatert på det. www.lovdatab.no er en god kilde.

Det er forøvrig laget en utmerket perm i regi av Norsk Småkvalfangerlag og Norges Fiskarlag. Den bør være oppdatert og tilgjengelig ombord under hvalsesongene.

LOV 2003-12-19 nr. 124

Lov om matproduksjon og mattrygghet mv. (matloven)
www.lovdatab.no

FOR 1997-11-12 nr. 1239

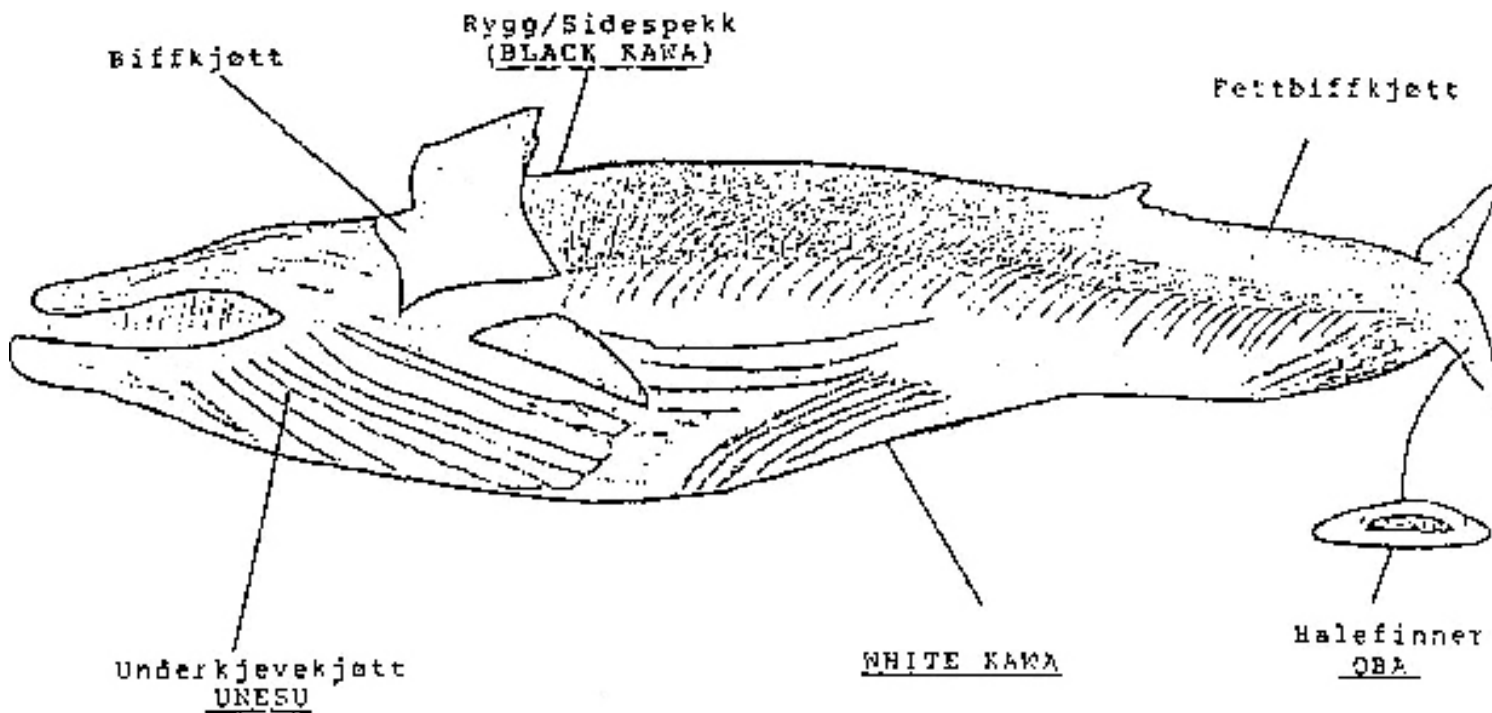
Forskrift om næringsmiddelhygiene
www.lovdatab.no

FOR 2003-03-06 nr. 288

Forskrift om hygiene og kontroll ved produksjon og omsetning av kjøtt fra sjøpattedyr (sjøpattedyrforskriften)
www.lovdatab.no

Vi viser samtidig til dvd "Hygienisk behandling av hvalkjøtt", utviklet av Mattilsynet i samarbeid med næringa.

Eldre produksjonsveiledning for spekk til konsum. Frionor 1985. (Trolig kan kravene være noe endret).



Fangerne anmodes om å skjære spekkstykkene i størst mulige flak med minimum bredde på 60 cm. Dette reduserer antall snittflater med dertil færre harske overflater.

Når det gjelder krav til spekkets tykkelse og innhold av kjøtt i stykkene, skilles det mellom ulike spekktyper:

1. Unesu (Buksepekk / underkjøvekjøtt)

Dette spekket tas fra parti med riflinger, se skissen.

Den tynne hinnen som dekker kjøttet skal fjernes fullstendig.

Stykkene skjæres på tvers av riflingene. For Unesu stilles det ikke krav til minimum tykkelse, men derimot til kjøttinnhold.

Stykkene skal ha inntil 50 % kjøtt. Minimumsgrensen er

1/3 kjøtt og 2/3 spekk.

2. Oba (Halefinner)

3. Black og White Kawa (Øvrig spekk)

Disse spekktypene tas fra deler av hvalen med skinn uten rifler, se skissen.

Den tynne hinnen som dekker kjøttet skal fjernes fullstendig før stykkene skjæres ut.