



Forord

I mange år har fiskeri drejet sig om at fange mange fisk – helst så mange som muligt. I denne bog flyttes fokus fra kvantitet til kvalitet. Det er der mange grunde til. Der er kommet mere fokus på forbrugernes krav til fødevarer i dag. Forbrugerne vil have fødevarer, der er sunde, sikre og en nydelse at spise. Noget andet er, at udviklingen i fiskebestandene ikke peger i retning af, at der bliver flere fisk at fange – tværtimod.

Hvis indtjeningen skal øges, skal der flere penge ud af hver enkelt fisk. Det gælder altså om at opnå en høj kvalitet i den enkelte fisk, så man kan opnå en høj pris.

Kvalitet er et gennemgående tema i bogen. Kvalitet er et vidt begreb og afhænger af, hvem man spørger. Der er dog en række krav, der skal opfyldes. Det er krav om friskhed og at fisken ikke udgør en sundhedsmæssig risiko for forbrugeren. Derudover kan der være flere krav til, hvordan fisken skal se ud, afhængigt af hvad den skal bruges til. Bogen vil forsøge at vise, hvordan fisken skal behandles, hvis den skal opfylde diverse kvalitets- og ikke mindst lovkrav.

Nogle af kapitlerne vil indeholde direkte anvisninger til, hvordan man skal gøre. Andre kapitler beskriver fiskens vej til forbrugeren. Bogen kan læses i sammenhæng. Der er en logisk rækkefølge, som kapitlerne kan læses i. Men du kan også slå op i de enkelte kapitler eller afsnit, hvis der er noget særligt, du vil læse om.

Det handler om at se på fisk og skaldyr som en råvare og en fødevare. En råvare, der skal passes på. De første kapitler fortæller om, hvad fisk og skaldyr egentlig er for nogle dyr. De næste kapitler fortæller om de faktorer, der gælder, når man skal bedømme kvaliteten af fisk og skaldyr. Og hvordan krav til fødevarer-

sikkerheden skal opfyldes. Fiskeri hører i dag under Fødevareministeriet. Det understreger, at det er en fødevare, vi har med at gøre. Derfor er der også en masse love om fødevarer sikkerhed, som fiskeriet er underlagt.

Herefter følger en række kapitler om fangstbehandling af forskellige former for fangster. Du vil sikkert finde ud af, at det ikke altid er sådan, det foregår ude på de enkelte fartøjer. Men det er sådan det bør foregå, hvis man vil opnå en god kvalitet.

De efterfølgende kapitler handler om fiskens videre behandling, som for det meste foregår på land. Man tænker måske ikke så meget over, hvad der sker med fisken, når man slipper den ved kajen. Men vi fortsætter med at følge vores råvare lidt endnu. Det er med til at give et billede af, at man som fisker er det første led af en lang række, der skal håndtere fisken.

Herefter følger en række kapitler om nogle særlige forhold, der har betydning for fiskens kvalitet. Det er parasitter, virus, bakterier samt forskellige giftstoffer, der beskrives. Mange af dem kan undgås ved en korrekt håndtering. Men der er også nogle, som intet har med behandling eller håndtering at gøre, men derimod skyldes forurening af havmiljøet.

Miljøforureninger er også taget med, fordi det er noget forbrugeren går op i. Det har betydning for, om folk vil købe og spise fisk. Derfor er det også noget, man som fisker må forholde sig til.

Til sidst er der et kapitel, der giver en kort beskrivelse af kendetegn, levesteder, biologi og fiskeri for udvalgte arter af fisk og skaldyr. Det kapitel kan bruges i mange andre sammenhænge end lige fangstbehandling.

