

Vedlegg 3: Bilder tatt om bord på fartøy

BILDER FRA TORSKEFISKE MED SNURREVAD

Bilde 1 En moderne 80 fots snurrevadbåt ankommer Svolvær havn mars 2005	2
Bilde 2 Fisken tas inn i mottaksbinge på sh.dekk og bløgges før den går ned på hoveddekk	2
Bilde 3 Opptil tre mann kan stå bakom mottaksbingen og bløgge fisken før sløyning	3
Bilde 4 Bløgget fisk kommer ned i renner fra shelterdekk til sløyebinge på hoveddekk	3
Bilde 5 Moderne kombinasjonsbåter på 70 – 90 fots lengde i Andenes havn mars 2005.....	4
Bilde 6 Utstyr for fangstbehandling på hoveddekk ved fiske med snurrevad på 90 fots fartøy	4
Bilde 7 På snurrevadfiske i Langenesegga i Vesterålen mars 2005	5
Bilde 8 Moderne 75 fots snurrevadbåt på fiskefeltet i Langenesegga i Vesterålen	5
Bilde 9 Moderne 90 fots kombinasjonsfartøy leverer dagens fangst i Vesterålen	6
Bilde 10 Skipper og maskinist er begge på brua ved innhiving av snurrevadnota.....	6
Bilde 11 Snurrevaden settes på nytt, her går markeringsbøyene og SB tauarm ut	7
Bilde 12 Snurrevadnota hales og legges i egne binger plassert i en større notbinge.....	7
Bilde 13 Inntak av fangsten foregår ved sekking av 500 – 800 kg fisk pr gang	8
Bilde 14 Fiskesekken ledes inn mellom bøylor før tømning i mottaksbingen	8
Bilde 15 Levende, ubløgget fisk slippes gjennom luftstyrt luke fra buffertank.....	9
Bilde 16 Fisken direktesløyes manuelt etter uttak fra (ikke vannfylt) buffertank.....	9
Bilde 17 Fisken direktesløyes av fire mann etter uttak fra buffertank (tørrtank).....	10
Bilde 18 Fisken renses for lever og rogn som blir tatt vare på og annen innmat	10
Bilde 19 Fisken vaskes etter sløyning og rensing i et skyllekar fra Melbu Tech.....	11
Bilde 20 Sløyd fisk i skyllekar hvor vannet tydelig inneholder noe blodvann	11
Bilde 21 Utplukket sløyd torsk klar for vurdering og PH-måling av Hanne Digre	12
Bilde 22 Usløyd fisk pumpes fra senterrom og opp til mottaksbinge for sløyning på hoveddekk ...	12
Bilde 23 Fartøyet har et eget rom for vakuumbank og ventiler på hoveddekket	13
Bilde 24 Maskinrom forut for kjøleanlegg med kompressorer, kondensatorer m.m.	13
Bilde 25 Fleksibel pumpe slang brukes over åpent shelterdekk fra BB til SB.....	14
Bilde 26 Fisken pumpes fra RSW-tankene og over til containere på kaien.....	14
Bilde 27 Fangsten er pumpet over i containere på kai klar til innkjøring på mottaket	15
Bilde 28 Hanne Digre i samtale med fiskekjøper og kontrollør fra Mattilsynet.....	15



Bilde 1 En moderne 80 fots snurrevadbåt ankommer Svolvær havn mars 2005

Bilde 2 og 3 viser arrangement for direktebløgging fra mottaksbingen oppe på shelterdekket om bord på en moderne 80 fots snurrevadbåt fra Vest-Lofoten. Etter bløgging slippes fisken ned i sløyebinger på hoveddekket. Disse bingene er ikke vannfylt (dvs. tørrbinger).



Bilde 2 Fisken tas inn i mottaksbinge på shelterdekk og bløgges før den går ned på hoveddekk



Bilde 3 Opptil tre mann kan stå bakom mottaksbingen og bløgge fisken før sløyting



Bilde 4 Bløgget fisk kommer ned i renner fra shelterdekk til sløyebinge på hoveddekk



Bilde 5 Moderne kombinasjonsbåter på 70 – 90 fots lengde i Andenes havn mars 2005



Bilde 6 Utstyr for fangstbehandling på hoveddekk ved fiske med snurrevad på 90 fots fartøy



Bilde 7 På snurrevadfiske i Langenesegga i Vesterålen mars 2005



Bilde 8 Moderne 75 fots snurrevadbåt på fiskefeltet i Langenesegga i Vesterålen



Bilde 9 Moderne 90 fots kombinasjonsfartøy leverer dagens fangst i Vesterålen



Bilde 10 Skipper og maskinist er begge på brua ved innhiving av snurrevadnota



Bilde 11 Snurrevaden settes på nytt, her går markeringsbøyene og SB tauarm ut



Bilde 12 Snurrevadnota hales og legges i egne binger plassert i en større notbinge



Bilde 13 Inntak av fangsten foregår ved sekking av 500 – 800 kg fisk pr gang



Bilde 14 Fiskesekken ledes inn mellom bøyer før tømning i mottaksbingen



Bilde 15 Levende, ubløgget fisk slippes gjennom luftstyrt luke fra buffertank



Bilde 16 Fisken direktesløyes manuelt etter uttak fra (ikke vannfylt) buffertank



Bilde 17 Fisken direktesløytes av fire mann etter uttak fra buffertank (tørrtank)



Bilde 18 Fisken renses for lever og rogn som blir tatt vare på og annen innmat



Bilde 19 Fisken vaskes etter sløyting og rensing i et skyllekar fra Melbu Tech



Bilde 20 Sløyd fisk i skyllekar hvor vannet tydelig inneholder noe blodvann



Bilde 21 Utplukket sløyd torsk klar for vurdering og pH-måling av Hanne Digre



Bilde 22 Usløyd fisk pumpes fra senterrom og opp til mottaksbinge for sløying på hoveddekk



Bilde 23 Fartøyet har et eget rom for vakuumentank og ventiler på hoveddekket



Bilde 24 Maskinrom forut for kjøleanlegg med kompressorer, kondensatorer m.m.



Bilde 25 Fleksibel pumpe­slange brukes over åpent shelterdekk fra BB til SB



Bilde 26 Fisken pumpes fra RSW-tankene og over til containere på kaien



Bilde 27 Fangsten er pumpet over i containere på kai klar til innkjøring på mottaket



Bilde 28 Hanne Digre i samtale med fiskekjøper og kontrollør fra Mattilsynet