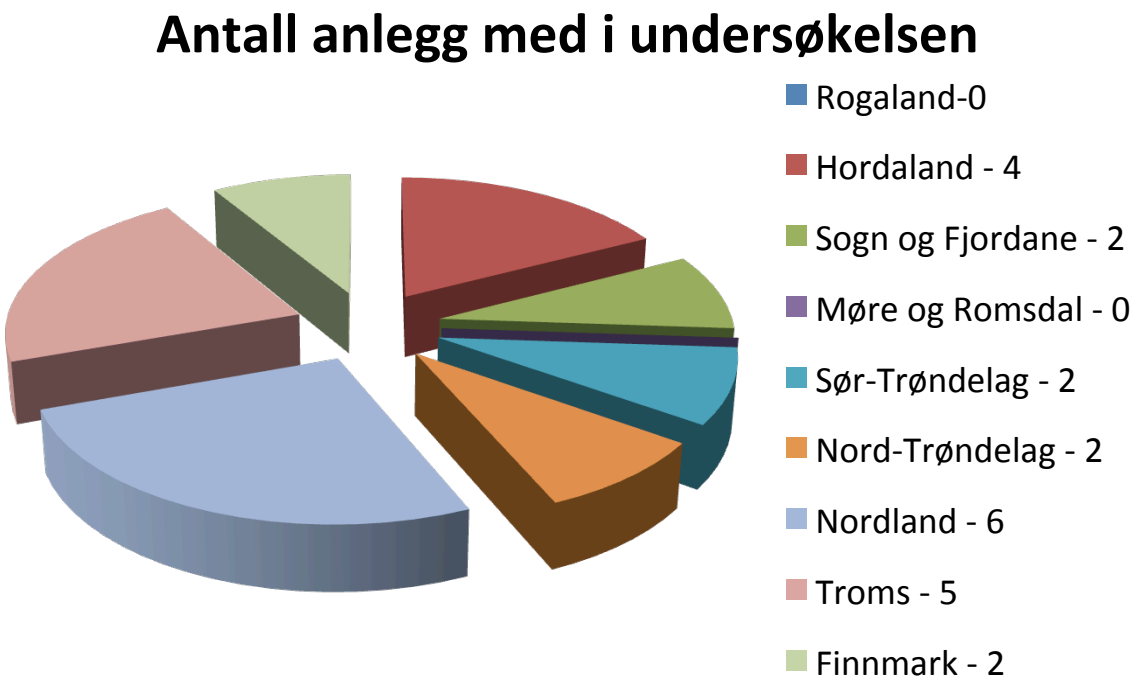
Dårlig utblødning-en utfordring for røkeriindustrien

Tidsstudie hos Suempol mai-juni 2013

Hvem er testet?

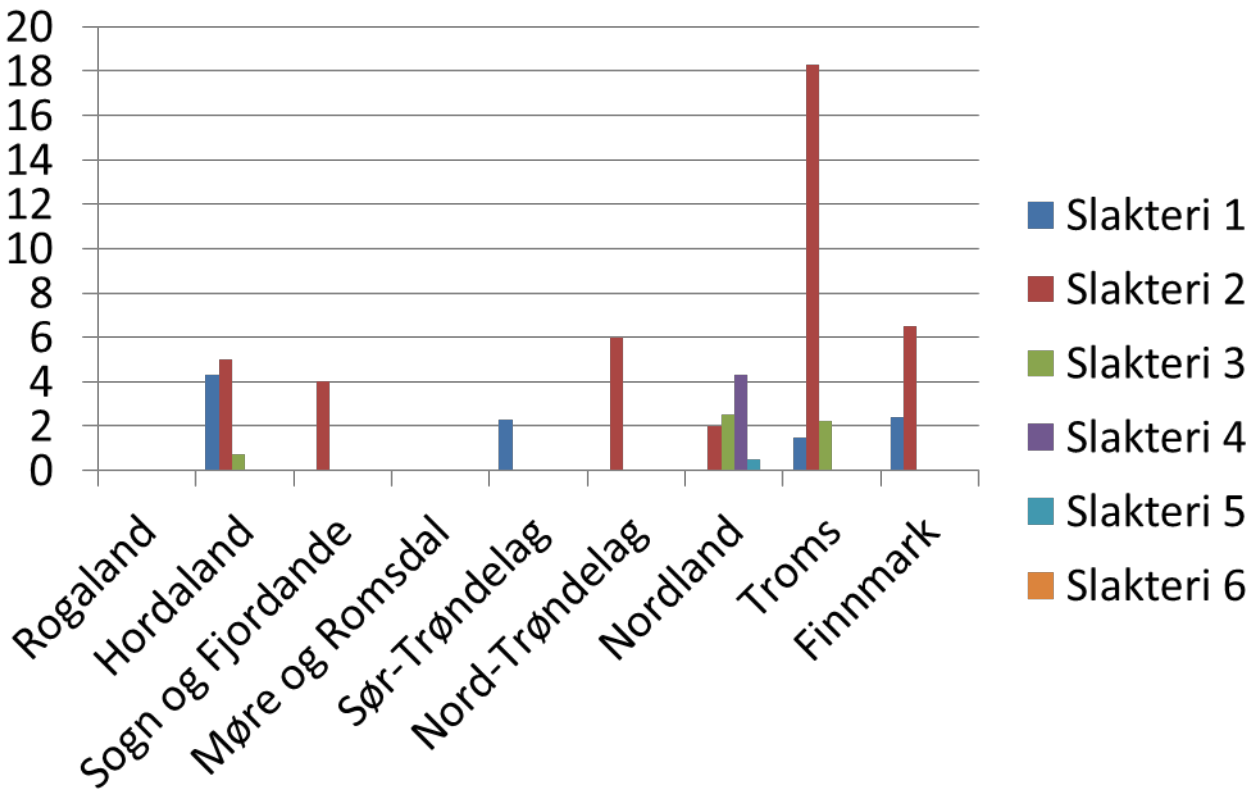
- Laks fra totalt 23 slakterier er undersøkt. Tilfeldig utvalg.



Hva fant vi?

- Vi fant dårlig utblødd fisk hos 15 av 23 slakterier.
- Av de 8 resterende slakteriene, hadde vi kun 1 leveranse å måle på.
- Av de 15 vi observerte dårlig utblødd fisk i fra, lå deteksjonsprosenten på 0,5-18,3%.

%-andel hos anlegg der dårlig utblødning ble observert



Antall leveringer fra hvert pakkeri og prosentvis påvisning av blod

H-1	3	4,3%
H-2	1	5,0%
H-3	3	0,7%
H-4	1	0,0%
SF-1	1	0,0%
SF-2	2	4,0%
ST-1	16	2,3%
ST-2	1	0,0%
NT-1	1	0,0%
NT-2	2	6,0%
N-1	1	0,0%
N-2	4	2,0%

N-3	8	2,5%
N-4	4	4,3%
N-5	2	0,5%
N-6	1	0,0%
T-1	2	1,5%
T-2	7	18,3%
T-3	13	2,2%
T-4	1	0,0%
T-5	1	0,0%
F-1	5	2,4%
F-2	8	6,5%

Konsekvenser for røkeriindustrien?

- 88 leveranser à 19 000kg = 1 672 000kg
- 3,5% dårlig utblødning = 58 500kg
- Snittpris i perioden = € 6,00/kg
- € 350 000 er betalt for fisk med dårlig utblødning under perioden
- Tilsvarer NOK 2 700 000!
- Dette er varer som blir nedklassifisert og solgt langt under kostpris.