

8.0 Gæðamál

8.1 Gæðastefna

Gæðastjórnun er skilgreind sem sá liður í starfi stjórnenda að marka gæðastefnu og framfylgja henni í daglegu starfi. Gæðastefna getur t.d. verið sú að toga aldrei lengur en tvo klukkutíma, hafa eingöngu bestu mennina niðri í lest o.s.frv. Í dag er það allt of algengt að lærlingar séu hafðir í lest. Eldri sjómaður segir svo frá: „*Það var svo hér áður fyrr á togurum, að það voru traustustu og samviskusömustu mennirnir í hverri skipshöfn, sem voru valdir lestar-menn og aðrir fengu ekki að koma nálægt því að ísa fiskinn, hvað þá heldur að allri skipshöfninni væri hleypt í að ísa. Það geta náttúrulega allir sagt sér sjálfir, að þegar margir menn koma ofan í lest og fara að göslast þar við að leggja fisk og ísa í kassa, og sumir óvanir, en allir að flýta sér, þá er hætt við að ekki verði allt sem best unnið*”. Jákvæð viðhorf sjómanna varðandi frágang og gæði hráefnis eru mikilvæg. Í annarri dæmisögu sem er frá vélstjóra sem lengi stundaði sjóinn sýnir að stundum er misbrestur á þessu; „*Gengið var frá fiskinum í hillum. Hillubilið var mjög misjafnt. Fór það eftir því fyrir hvaða markað var fiskað og eftir fisk-tegundum og fyrirmælum skipstjóra. Ef fiskað var á heimamarkað var haft mikið bil á milli hilla. Þá var minna hugsað um gæðin. Ef fiskað var fyrir Englandsmarkað var haft minna bil á milli, minna af fiski í hverri hillu og ísun var háttad öðruvísi*”.

8.2 Gæði

Gæðastjórnun nær til allra þátta sem hafa áhrif á gæðin. Á einfaldan hátt má skilgreina gæði sem það að uppfylla væntingar. Uppfylli vara væntingar viðskiptavinarins er hún gæðavara, annars ekki. Gæði er afstætt hugtak vegna þess að þarfir og væntingar viðskiptavina geta verið mismunandi og eru stöðugt að breytast.

Í viðleitni til að auka verðmæti framleiðslu úr sjávarfangi hefur mönnum orðið ljóst að vöruþróunarferlið byrjar um borð í fiskiskipunum. Með tilkomu ferskfiskmarkaða er sjómönnum í auknum mæli gert kleift að höfða til kaupenda og bjóða upp á ákveðna vöru. Söluverð á fiskmarkaði ræðst síðan af hversu vel söluvaran sem er í þessu tilviki ferskur fiskur uppfyllir væntingar kaupandans. Það má því segja að uppboðsverðið sé ákveðin mælikvarði á gæði fisksins, þó svo að ýmsir utanaðkomandi þættir

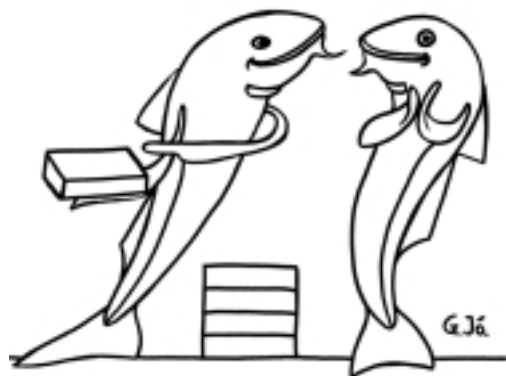
Gæðastjórnun er skilgreind sem sá liður í starfi stjórnenda að marka gæðastefnu og framfylgja henni í daglegu starfi.

Dæmi um gæðastefnu:

- *Hámarkstogtími, tvær klst.*
- *Fiski skal blóðga innan við klukkutíma frá því hann var innbyrtur.*
- *Fisk skal láta blæða út lágmark í tíu mínútur.*
- *Þegar nýliði hefur starf skal hann vinna undir leiðsögn þjálfara á meðan á þjálfun stendur.*
- *O.s.frv.*

Tillögur að vinnureglum er að finna í viðauka 11.

Gæði er að uppfylla væntingar viðskiptavinarins.



Forsenda fyrir því að hægt sé að framleiða í dýrar pakkingar er að hráefnið sé að réttum gæðum. Því ber að fagna sem vel er gert.

s.s. eftirspurn og árstíðabundnar sveiflur á framboði ýmissa fiskafurða hafi truflandi áhrif. Gæði fisks einskorðast því ekki við ferskleika og má í þessu samhengi nefna að á meðan einum kaupanda er mikið í mun að kaupa ákveðna stærð af fiski getur tímasetning löndunar skipt höfuðmáli fyrir annan. Þar sem útgerð og fiskvinnsla eru í föstum viðskiptum er minna um að verðið sé breytilegt eftir gæðum fisksins. Hins vegar leiðir slíkt fyrirkomulag oft til þess að sjómenn eru betur meðvitaðir um væntingar kaupandans.

8.3 Gæðastjórnun

Gæði verða ekki bætt eftir á. Þeim verður að stýra til að tryggja þau strax í upphafi. Því þurfa allir áhafnameðlimir að hafa gæðavitund og þekkja þær kröfur sem til þeirra eru gerðar og leggja sig fram um að uppfylla þær. Þannig tryggjum við gæðin og getum dregið úr eftirliti.

Einhver kann að spyrja hvers vegna þurfum við að ná stjórn á gæðum? Svarið er einfaldlega: Það eykur hagnað fyrirtækjanna og þar með getu þeirra til að borga viðunandi laun. Ástæðan er ósköp einföld, kaupandi sem fær fisk sem uppfyllir kröfur hans og væntingar er tilbúinn að greiða herra verð en ella.

En eykst þá ekki tilkostnaðurinn að sama skapi? Fullyrt er að gæði séu ókeypis en ónóg gæði kosta peninga. Það eru margir sem ekki vilja kyngja þessari skoðun, en það eru stöðugt fleiri sem gera sér ljóst samspilið sem er á milli gæða og verðs. Gæði eru ókeypis. Það sem kostar peninga er að gera mistök, það er að láta aflann rýrna í meðferð með því að kasta til höndum við meðhöndlun hans. Gæði eru því ekki einungis ókeypis heldur gefa þau möguleika á hagnaði.

Það þarf aðeins einn hlekkur í vinnsluferlinu að bregðast til að valda verulegu tjóni og gera að engu framlag annarra áhafnameðlima. Tökum dæmi; Það er sótt á fjarlæg mið með tilheyrandi kostnaði og fjarveru frá veiðum. Mikil vinna er lögð í að hafa togtíma sem stystan til að allur fiskur komi lifandi um borð í veiðiskip. Hásetar vanda sig við losun á afla í móttöku og gera að afla innan við klukkutíma frá því fiskur kom um borð í veiðiskipið. Fiskur fær góðan þvott og tryggt er að hann sé aldrei minna en

*Þessi fiskur er í þínum höndum !
Láttu engan sjá eftir því !*

*Það selst ekki, sem ekki er til. –
Vandaðu þig því við það, sem þú
hefur. Við lifum á því !*

*Gæðin skipta meginmáli. Hugsaðu
um gæðin alla leið !*

*Ekki kasta höndum til verkanna.
Gæði fisksins byggjast á góðri
meðferð alls staðar – líka í þínum
höndum !*

*Þér er trúað fyrir verðmætum !
Fiskur er undirstaða samfélagsins.
Ekki bregðast trúnaði okkar allra.
Vandaðu þig !*

*Allt frá króknum til kaupandans,
gerðu þér verðmæti úr því, sem fæst,
þú hefur ekkert annað !*

*Gæðafiskur = góð afkoma. Þetta
byggist á þér. Við treystum á þig.*

*Farðu vel með fiskinn. Hann er
undirstaða alls sem við eigum !*

*Því minna sem fæst, því betur þarf að
vanda vöruna. Hugsaðu um gæðin
alla leið !*

10 mínútur í blóðtæmingu. Í lest er aftur á móti illa staðið að röðun og ísun á fiski sem er þess valdandi að stór hluti af fiskinum er skemmdur þegar að löndun kemur. Þegar tekið er tillit til þess að vinna í lest er lítill hluti af þeirri vinnu sem unnin er um borð í veiðiskipi á meðan á veiðiferð stendur, verða handvömm lestormanna að teljast afar óheppileg. Gæðastjórnun snýst um að koma í veg fyrir slíkar upptakur. Vinnureglur í viðauka 11 eru ein leiðin til að tryggja betur rétt vinnubrögð um borð í veiðiskipi.

8.4 Innra eftirlit

Innra eftirlit miðar að því að hafa eftirlit með og stjórna þeim þáttum í veiðum, meðhöndlun og geymslu aflans sem hafa áhrif á hráefnisgæðin. Í köflunum hér fyrir framan er bent á þá þætti sem geta haft neikvæð áhrif á hráefnið og hvað ber að gera (fyrirbyggjandi ráðstafanir) til að tryggja sem best hráefnisgæði og heilnæmi fisksins. Í töflu á næstu síðu er yfirlit yfir helstu þætti sem hafa áhrif á gæði fisks sem er veiddur í botnvörpu og meðhöndlaður um borð í ísfiskskipi og einnig helstu úrbætur.

Margir kaupendur fara fram á að áhöfn afhendi lestarkort þar sem kemur fram fjöldi íláta af hverri fisktegund fyrir hvern einstakan veiðidag. Á lestarkortið má einnig setja margar aðrar upplýsingar sem að gagni geta komið fyrir kaupanda:

- Þrif á körum/kössum.
- Hvort kör eru brotin inn í einangrun.
- Lofthiti í lest.
- Þrif og frágangur löndunar- og viðgerðarmanna.
- Upplýsingar um aflann t.d. ef fiskur af tilteknum veiðidegi er að stórum hluta dauðblóðgaður o.s.frv.

Dæmi um lestarkort er að finna í viðauka 10.

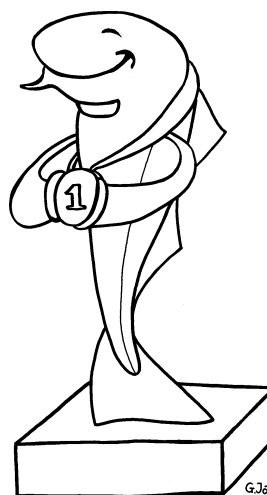
Heppilegt fyrirkomulag er að eftirlit með frágangi á fiski og hráefnisgæðum sé framkvæmt af kaupanda eða fiskmarkaði. Mælt er sterklega með að fulltrúi seljanda sé viðstaddur og kynni sér niðurstöðurnar. Það er síðan áhafnar að framkvæma úrbætur. Úrbæturnar þurfa að vera þess eðlis að viðkomandi atriði verði í lagi í næstu veiðiferð, ef það er á valdi áhafnar.



Nú er krafist innra eftirlits af helstu viðskiptaþjóðum okkar.



Nei, þetta er ekki svona slæmt.



Gleymið ekki að láta sjómenn vita af því sem vel er gert.

*Meðhöndlun á fiski um borð í fiskiskipum
Valdimar Ingi Gunnarsson*

Helstu þættir sem hafa áhrif á gæði fisks sem er veiddur í botnvörpu og meðhöndlaður um borð í ísfiskskipi og helstu úrbætur.		
<i>Verkþáttur</i>	<i>Gæðaðættir</i>	<i>Dæmi um úrbætur</i>
Veiðisvæði	Hringormar í fiski og holdafar.	Veiða ekki á grunnsvæði, en þar er oft mest af fiski með mikið af hringormum.
Veiðitími	Los í holdi og magur fiskur á ákveðnum árstímum.	Varast að veiða fisk sem er í miklu æti eftir svelt, vegna þess að oft er mikið los í slíkum fiski. Veiða ekki fisk við hrygningu því þá er fiskurinn í lélegustum holdum.
Veiðar	Fiskur blóðsprunginn og í verstu tilvikum kominn í dauðastirðnun.	Hafa hámarks togtíma tvo klukkutíma og taka ekki meira en fimm tonn í hali.
Hífingar	Los, blóðmar og hreistur fer af fiski.	Taka pokann strax inn en ekki láta hann veltast um í yfirborði sjávar eða veltast um í skutrennu.
Losun í móttöku	Los og blóðmar í fiski.	Gæta þess að fiskurinn renni mjúklega úr poka niður í móttöku.
Móttaka	Los, blóðmar og hreistur fer af fiski.	Hafa fiskinn í hæfilega þykkum lögum í móttöku og halda honum kældum. Koma í veg fyrir að sjór sé í móttöku í veltingi.
Flutningur að aðgerð	Los og blóðmar í holdi.	Hanna flutningsleið á fiski úr móttöku að aðgerðarborði sem kemur í veg fyrir að fiskur verði fyrir hnjaski.
Blóðgun	Blóðhlaupinn fiskur og blóðgunargallar.	Koma fiski í blóðgun innan 30 mínútna frá því hann kemur í móttöku. Þjálfa nýliða í að blóðga fisk rétt.
Slæging	Blóðmar og los í fiski. Röng fyrirrista og innyflaleifar eftir.	Þjálfa nýliða í að slægja fiskinn rétt og meðhöndla mjúklega, en ekki kremja og henda að slægingu lokinni.
Þvottur	Blóðtæmingu og þvotti ábótavant.	Útbúa betri þvottaaðstöðu og/eða skammta hæfilegt magn af fiski í þvottakörin.
Flutningur í ílát	Los í fiski.	Breyta flutningsleið til að koma í veg fyrir að fiskur verði fyrir of miklu hnjaski.
Röðun og ísun í ílát	Fiskur illa kældur, nær ekki að ræsta sig og skemmist því fyrr.	Þjálfa nýliða í réttum frágangi og ísun á fiski.
Dag-merkingar	Fiskur skemmist áður en hann kemst í vinnslu.	Dagmerkja hvert ílát.
Geymsla í lest	Fiskur skemmist vegna þess að lofthiti er of hár eða lágur.	Fylgjast reglulega með lofthita í lest.