

## **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 sløyning 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 sløyning 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**