

Jakta på kvalitet

– førstebehandling av fisk

Beskriving

Denne filmen tek for seg:

- kvalitetsvurdering av fisk
- korrekt behandling for å bevare kvaliteten
- korleis fiskekjøtet endrar seg over tid
- lovverk og forskrifter som sikrar kvalitet

Spørsmål

- 1 Korleis vil du utføre bløgging? Kvifor er bløgging viktig?
- 2 Kva er det viktig å ta omsyn til når fisk skal sløyast?
- 3 Kva legg du i begrepet «kvalitet»? Finnest det objektive kvalitetskriterium?
- 4 Kva for kvalitetskrav vert stilt til fersk fisk og til fisk som skal frysast?
http://lovdata.no/dokument/SF/forskrift/2013-06-28-844#KAPITTEL_4
- 5 Korleis kan du bidra til kvalitet på arbeidsplassen din?
- 6 Gi eksempel på korleis pris og kvalitet på sjømat heng saman.
- 7 Finn ut kvifor ein stressa fisk gir dårlegare kvalitet på fiskekjøtet.
- 8 Korleis vil du sjekke kvaliteten på varene hjå ein fiskehandlar?