

Jóna Kristín
Sigurðardóttir
gæðamatismaður hjá
Búlandstindi ehf., Djúpavogi

Lagerlíf/

Strandbúnaður

Grand Hótel Reykjavík

28.-29. október 2021.



Gæðamat í
laxaslátrun

Um mig

Jóna Kristín Sigurðardóttir, f. 1967

Gæðamatsmaður hjá Búlandstindi ehf. á Djúpavogi við laxaslátrun

Hef starfað lengi við fiskvinnslu:

- Búlandstindur hf., Vísir hf., Búlandstindur ehf.
- Yfir 30 ár að undanskildum hléum.

Hef starfað við gæðamat á eldislaxi nokkur ár:

- Salar Islandica 2005-2007 (starfaði hjá Vísi hf. á þeim tíma sem sá um slátrun á eldislaxi)
- Fiskeldi Austfjarða frá 2014 (frá stofnun Búlandstinds ehf.)

Starf mitt sem gæðamatsmaður

Skoða laxinn eftir slægingu og kælingu

Laxinn skoðaður vel að utan og innan

- Eru útlitsgallar?
- Er laxinn marinn?
- Eru sár á laxinum?
- Tókst hreinsun og slæging vel?
- Er hann með hreisturslos?
- (Listinn er ekki tæmandi)



Starf mitt sem gæðamatsmaður, frh.

Laxinn gæðaflokkaður að lokinni sjónskoðun

- 1 flokkur (sup): Laxinn er lýtarlaus
- 2 flokkur (ord): Laxinn er með útlitsgalla sem ekki ná inn í hold
- 3 flokkur (prod): Laxinn er með útlitsgalla sem ná inn í hold

Yfirmaður látinn vita ef hlutfall laxa með útlitsgalla er óeðlilega hátt

- Vélstjóri látinn vita ef upp koma gallar af völdum slægingarvélar

Gæðamat fer fram með hraðamati, viðmiðunaraköst gæðamatsmanns = 50 laxar/mín.

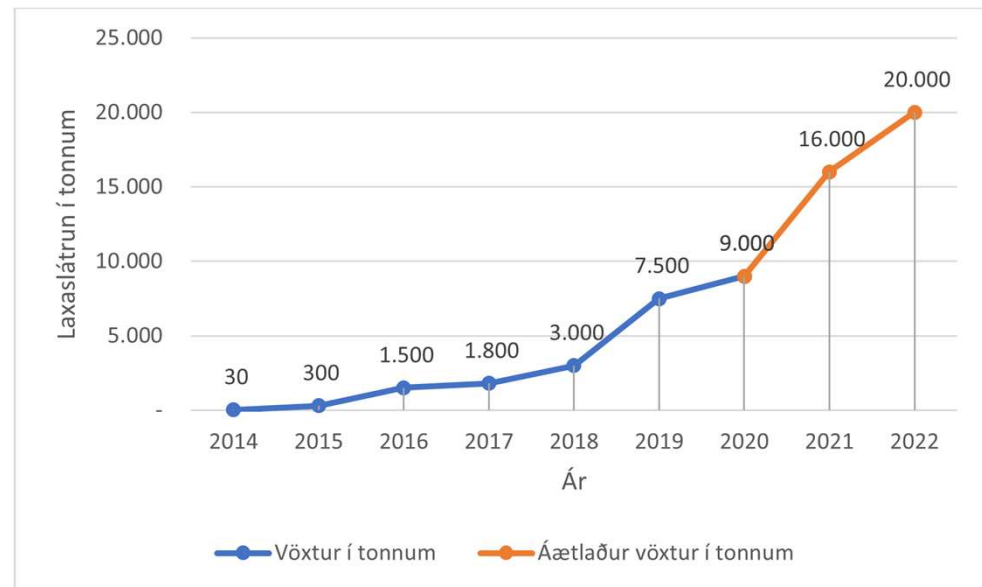
Þróun laxaslátrunar í Búlandstindi ehf.

Vöxtur fram til þessa:

- 2014: 30 tonn
- 2015: 300 tonn
- 2016: 1500 tonn
- 2017: 1800 tonn
- 2018: 3000 tonn – 1 slægingarvél í notkun
- 2019: 7500 tonn – 3 slægingarvélar í notkun
- 2020: 9000 tonn – 4 slægingarvélar í notkun, nýr gæðaflokkari og gæðastöðvar frá Marel hf teknar í notkun

Áætlaður vöxtur:

- 2021: ca 16.000 t
- 2022: ca 20.000 t



Mín framtíðarsýn á framtíð laxeldisins

Gjörbreytt atvinnuástand á Austfjörðum og Vestfjörðum

Gríðarmiklir hagsmunir

- Bygðasjónarmið
- Mannlífssjónarmið

Mikilvægi fyrir þjóðarbúið



Takk fyrir!

