

Bilaga 3:

Provtagningsinstruktion: Fiskprover

1. Fiskarna rensas på inälvor redan ute på fältet. Varje prov sätts ihop av minst tre fiskar av samma fiskart och storleksklass. Om fiskarna är små, slås flera fiskar ihop till ett prov så, att provets minimistorlek är cirka 1-2 kg.
2. Provet vägs.
3. Längden på fiskarna som ingår i provet mäts. Om ett prov innehåller ett stort antal små fiskar av samma storleksklass, mäts den största och minsta fisken och räknas antalet fiskar i provet.
4. Fiskarna kan förpackas till exempel i en plastpåse. Beroende på transportsträckan/transporttiden kan det krävas en kylväska (eller en papplåda fodrad med tidningar) och kylklampar.
5. Informationen antecknas omsorgsfullt på provtagningsblanketten, som försluts i en plastpåse och levereras till laboratoriet med provet.
6. Proverna levereras till laboratoriet så fort som möjligt. Om detta inte är möjligt samma dag, fryses fiskarna ned.
7. I laboratoriet behandlas provet på följande sätt:
Små fiskar: huvudena och stjärtarna avlägsnas, resten skärs i bitar och mätkärl fylls så jämnt och tätt som möjligt med provet.
Stora fiskar: av fiskens mittparti skärs bort en cirka 5-10 cm bred medaljong (se bilden), som skärs i bitar. Mätkärl fylls så jämnt och tätt som möjligt med provet.
8. Provet som skall mätas vägs.
9. Mätning utförs enligt laboratoriets mättningsinstruktion.

