

Frågor & Svar

Hur förvaras levande skaldjur bäst?

För att bevara kvaliteten och färskheten hos levande skaldjur som havskräftor, hummer, insjökräftor, krabbor, musslor och ostron är god förvaring avgörande. Levande djur ska behandlas väl och skyddas mot onödigt lidande, det gäller hela vägen från båten fram till konsument. Generellt gäller att levande skaldjur inte skall förvaras på is men väl kylt. Isen gör att de dör snabbare.

Musslor & Ostron: Levande musslor och ostron förvaras kylt vid högst 4 °C och ska inte förvaras direkt på is. De bör hållas lätt fuktiga, men inte nedsänkta i vatten. Öppnade ostron kan däremot med fördel förvaras på is.

Havskräftor & Insjökräftor: Förvaras kylt, men inte på is, om de inte är döda. Insjökräftor tål något högre kyltemperatur än havskräftor. Levande kräftor kan hålla sig i 2-3 dagar, särskilt om de är burfångade. Trålfångade kräftor är mer ömtåliga och bör kokas inom 1-2 dagar. När de dött kan de förvaras ytterligare 1-2 dagar i kyl vid högst 4 °C eller på is.

Hummer & Krabbor: Levande krabbor ska förvaras kylt, men inte direkt på is. Likaså gäller detta levande hummer. De ska hållas fuktiga med till exempel lite blött tidningspapper eller tång över sig och i ventilerade lådor för att säkerställa tillräcklig luftcirkulation.

Räkor: Räkor kokas direkt på båten och köps inte levande, däremot kan man ibland få tag i olika arter av råa räkor. Tänk på att under de varma sommarmånaderna kan du som handlare erbjuda konsumenterna lite extra is för att hålla räkorna väl kylda.

För allmän hantering gäller att levande och okokta skaldjur aldrig ska förvaras tillsammans med kokta skaldjur.

Vill du sälja levande/råa skaldjur? Förmedla till kunden att de bör tillagas eller serveras samma dag som de levereras.