

Sp.

486. Tillaga til þingsályktunar

[305. mál]

um námskeið fyrir fiskvinnslufólk og aukna verkmenntun.

Flm.: Árni Johnsen, Valdimar Indriðason, Guðmundur J. Guðmundsson,
Davíð Aðalsteinsson, Karl Steinar Guðnason.

Alþingi ályktar að fela ríkisstjórninni að beita sér fyrir því að teknað verði upp viðræður milli aðila fiskiðnaðarins, menntamálaráðuneytisins og sjávarútvegsráðuneytisins um regluleg námskeið fyrir starfsfólk í fiskvinnslu í tengslum við almennt verknám í skólum. Markmiðið verði að auka verkmenntun í skólakerfinu og bæta kunnáttu starfsmanna í fiskiðnaði með hliðsjón af mikilvægi vöruvöndunar og vörugæða og betri afkomu fiskvinnslufólks og fiskiðnaðarins.

Greinargerð.

Um árabíl hefur mörgu góðu verið komið til leiðar í því skyni að endurbæta verklag og koma á hagræðingu í fiskiðnaði landsmanna en í ljósi þess, að kröfur um vöruvöndun og gæði verða sífellt meiri og á miklu veltur þar sem um er að ræða mestu tekjulind íslensku þjóðarinnar, er brýnt að allir aðilar, sem málið varðar, skipuleggi sameiginlega aðgerðir í því skyni að aukin verkmenntun í fiskiðnaði tengist menntakerfi þjóðarinnar og skapi á þann hátt aukin réttindi og betri kjör fyrir störf í þessari grundvallaratvinnugrein landsins.

Eðlilegast er að slík námskeið eða annars konar verkmenntun nái til allra sem vinna í fiskvinnslu og verði til frambúðar í helstu sjávarplássum landsins. Í raun ættu slík námskeið að vera skilyrði fyrir því að fólk fengi vinnu í fiskiðnaði til lengri tíma en þekkt er það vandamál sem skapast í fiskvinnslunni þegar óvant skólafólk kemur í hópum til starfa í fiski þótt það skili vissulega mikilsverðu starfi.

Lofsvert framtak á sér stað um þessar mundir með eins konar tilraunanámskeiðum til þess að veita fiskvinnslufólki meiri þekkingu á því hráefni sem það vinnur með en á fundi, sem Halldór Ásgrímsson sjávarútvegsráðherra sat með framkvæmdastjórn Verkamannasambands Íslands 2. febrúar 1984, varð um það samkomulag að sjávarútvegsráðherra beitti sér fyrir því að komið yrði á námskeiðum fyrir fiskvinnslufólk sem fengi með þeim hætti aukin réttindi og betri laun. Nefnd skipuð fulltrúum frá VMSÍ, MFA, sölusamtökum sjávarafurða og Fiskvinnsluskólanum hefur nú lagt fram áætlun um tilraunanámskeið, það fyrsta verður haldið dagana 18. og 19. febrúar n. k. Til námskeiðsins hefur verið boðið einum til tveimur starfsmönnum frá 19 fiskvinnsluhúsum í landinu. Síðar eru ráðgerð viðameiri námskeið.

Það hefur verið gagnrýnt í æ ríkara mæli á undanförunum árum að menntakerfi landsins tengdist ekki nógu mikið atvinnulífi landsins, að verkmenntunin og réttur hennar sæti á hakanum. Með því að skipuleggja aukna menntun starfsfólks í fiskiðnaði, byggja á reynslu þess og þeim möguleikum sem hráefnið gefur til að auka verðmæti þjóðarbúsins, getur menntakerfið á tiltölulega auðveldan hátt brúað verulega bilið á milli bóklegs náms og verklegs í þessum efnum, virkjað betur áhuga alls þorra fiskvinnslufólks og aukið ábyrgðartilfinningu þess í mikilvægu starfi. Mögulegt er að taka upp samvinnu skóla og fiskvinnsluhúsa, t. d. með gagnkvæmu námskeiðahaldi, með það fyrir augum að gera þessari atvinnugrein hærra undir höfði en gert hefur verið, koma henni á réttan kjöl svo að það þyki eftirsóknarvert að vinna við fisk og koma honum í sem mest verð.

Flutningsmenn leggja höfuðáherslu á að tengja mun betur en gert hefur verið verkmenntun og bóklegt nám þannig að verkmenntunin fái meira vægi í hinni almennu menntun þjóðarinnar og að starfsreynsla sé metin meira en nú er gert.

Það er ljóst að það eru engin skynsamleg rök fyrir því að fólk, sem starfar í fiskvinnslu, sé með lægstlaunada verkafólki landsins; það er til lítils sóma fyrir íslenska þjóð að svo sé. Höfuðáherslu verður að leggja á að fiskvinnslufólk, fiskiðnaður og fiskveiðar skipi þann sess sem þessum starfsmönnum og þessari starfsgrein ber í okkar þjóðfélagi.

Fólkið, sem vinnur við sköpun gjaldeyrisverðmæta þjóðarbúsins umfram aðra, á ekki að sitja eftir í kjörum eins og raun ber vitni. Þau námskeið, sem hér um ræðir, eru e. t. v. auðveldasta leiðin til þess að skapa svigrúm til betri kjara fyrir þetta fólk en með því að skipuleggja námskeið á þennan hátt með samvinnu aðila fiskiðnaðarins, menntamálaráðuneytisins og sjávarútvegsráðuneytisins fara hagsmunir allra saman: meiri þekking, meiri vöruvöndun, hærri laun og dýrmætari framleiðsla.

Hér verða sett fram nokkur dæmi um hugmyndir að námsefni á námskeiðum fyrir fiskvinnslufólk í hinum ýmsu greinum fiskiðnaðar en hugmyndir þessar eru unnar hjá Verkalýðsfélagi Vestmannaeyja undir forystu Jóns Kjartanssonar, formanns félagsins, en það segir sig sjálft að fiskvinnslufólk með bitastæða þekkingu á eftirtöldum þáttum í hinum ýmsu greinum fiskvinnslunnar er gulls ígildi fyrir þjóðarþúð í heild.

I. Ferskur fiskur.

1. Móttaka og meðhöndlun á óslægðum fiski/slægðum fiski.
2. Slæging.
3. Meðhöndlun á hrognum, lifur og slógi (meltu).
4. Þvottur og frágangur á slægðum fiski; ýmsar geymsluaðferðir s. s.:
 - a. ísun í stæður,
 - b. ísun í kassa,
 - c. ísun í ker,
 - d. kæligeymslur,
 - e. geymsla í kælitönkum.
5. Launakerfi.

II. Salfiskur/skreið.

1. Handflatning, handhausun.
2. Vélflatning; meðferð og umhirða véla.
3. Söltun/spyrðing:
 - a. söltun í stæður,
 - b. þækilsöltun,
 - c. upprif og umsöltun,
 - d. geymsla á salfiski (skreið) og gallar sem komið geta fram við geymslu s. s.: jarðslagi, roðamaur, maðkur o. fl.
4. Þökkun á salfiski/skreið til útflutnings (gæðakröfur, reglur um frágang, merkingar o. fl.)
5. Launakerfi.
6. Vinnslurás í skreiðar- og salfiskverkun.

III. Flökun.

1. Handflökun.
2. Vélflökun:
 - a. uppbygging og umhirða hausingar-, flökunar- og roðflettivéla og fræðsla um þær vélargundir sem í notkun eru hér á landi,
 - b. ýmsir algengir flökunargallar og ráð við þeim.
3. Launakerfi.
4. Vinnslurás í frystihúsi.

IV. Snyrting og þökkun.

1. Snyrting og þökkun með hliðsjón af mismunandi þökkunarreglum og margbreytilegum umbúðum.
2. Gæðakröfur framleiðenda og kaupenda.
3. Mikilvægi hráefnisnýtingar, vöruvöndunar og réttra vinnsluaðferða.
4. Mikilvægi hreinlætis í matvælaframleiðslu (fræðsla um gerla og hreinsiefni).
5. Launakerfi.
6. Vinnslurás í frystihúsi.

V. Frysting.

1. Meðferð afurðanna fyrir og eftir frystingu.
2. Undirstöðuatriði í frystitækni.
3. Sérstök öryggisatriði:
 - a. Notkun öryggisgrímna og annarra öryggistækja.
 - b. Hvernig bregðast skuli við alvarlegum leka í frystitækjum.
 - c. Vinna í frystigeymslum og frystilestum.
5. Launakerfi.
6. Vinnslurás í frystihúsi.

VI. Niðursuða/niðurlagning.

1. Móttaka, meðhöndlun og geymsla hráefnis.
2. Snyrting og frágangur í dósir.
3. Gæðakröfur framleiðenda.
4. Umhirða og rekstur véla og tækja.
5. Undirstöðuatriði í niðursuðu- og niðurlagningariðnaði.
6. Launakerfi.

VII. Fiskimjölsverksmiðjur.

1. Móttaka og meðhöndlun hráefnis, notkun rotvarnarefna og annarra hættulegra efna.