

Efnisyfirlit	Útg.	Dags.
1 INNGANGUR		
1.1 Forsaga		
1.1.01 Forsaga	2.0	18.02.2005
1.2 Skoðunarkerfið		
1.2.01 Hlutverk þátttakenda	2.0	18.02.2005
1.2.02 Samskipti	3.0	18.02.2005
1.2.03 Tíðni skoðana og dómakerfið	7.0	04.03.2005
1.3 Uppbygging skoðunarhandbókar		
1.3.01 Heildar uppbygging Skoðunarhandbókanna	1.0	11.02.2002
1.4 Framkvæmd skoðana		
1.4.01 Forsendur og megin aðferðir við skoðun	3.0	18.02.2005
1.4.02 Yfirlýsing um samræmi	2.0	18.02.2005
1.4.03 Sérstakar dæmingar	2.0	18.02.2005
1.4.04 Ákvæði til bráðabirgða vegna þurrkunar	1.0	11.05.2004
1.5 Skilgreiningar		
1.5.01 Skilgreiningar	2.0	11.05.2004
2 INNRA EFTIRLIT		
2.1 Grunnur og stýring innra eftirlits		
2.1.01 Grunnupplýsingar innra eftirlits	3.0	18.02.2005
2.1.02 Varðveisla skráninga	1.0	11.02.2002
2.1.03 Vinnslu- og starfsleyfi til staðar	2.0	18.02.2005
2.1.04 Úrbætur ekki gerðar	1.0	11.02.2002
2.1.05 Tilkygning um hugsanlega hættu	1.0	11.02.2002
2.1.07 Merkingar	1.0	11.02.2002
2.1.08 Sannprófun	3.0	18.02.2005
2.2 HACCP		
2.2.01 Lýsing afurðar og flæðirit	3.0	18.02.2005
2.2.02 Áhættuþáttgreining	2.0	23.10.2003
2.2.03 Greining MES og ákvörðun viðmiðunarmarkna	1.0	11.02.2002
2.2.04 Vöktun, skráningar og úrbætur	2.0	05.07.2002
2.3 Starfsfólk		
2.3.01 Eftirlit með heilsu	2.0	23.10.2003
2.3.02 Þjálfun og hæfni starfsfólks	2.0	23.10.2003
2.4 Vatn og lagnir		
2.4.01 Neysluvatn og ís	3.0	18.02.2005
2.4.02 Hreinn sjór	3.0	18.02.2005
2.4.03 Óneysluhæft vatn	1.0	11.02.2002
2.4.04 Hönnun	2.0	23.10.2003
2.4.05 Losun úrgangs og vatns	1.0	11.02.2002
2.5 Meindýraeyðing		
2.5.01 Áætlun um eyðingu	2.0	25.05.2004
2.5.02 Nagdýragildir	3.0	18.02.2005
2.5.03 Flugnabanar	4.0	18.02.2005
2.5.04 Meðhöndlun eiturefna	2.0	23.10.2003
2.6 Þrif og gerileyðing		
2.6.01 Hreinlætisáætlun og staðfesting þrifa	3.0	18.02.2005
2.7 Sérstakt eftirlit		
2.7.01 Ferskfiskmat/skynmat	3.0	18.02.2005
2.7.02 Afli, vinnsla og birgðir	1.0	11.02.2002
2.7.12 Hitamælar	2.0	16.03.2005
2.8 Efni		
2.8.01 Saltvottorð	2.0	05.07.2002
2.8.02 Aukefni, önnur efni	4.0	18.02.2005
2.8.03 Umbúðavottorð	3.0	18.02.2005
3 VINNSLUUMHVERFI		
3.1 Byggingar		
3.1.01 Veggir og dyr	4.0	13.05.2004
3.1.02 Gólf	3.0	11.05.2004
3.1.03 Loft	2.0	11.05.2004

Efnisyfirlit	Útg.	Dags.
3.1.04 Lýsing	2.0	11.05.2004
3.1.05 Umhverfi vinnslu	3.0	11.05.2004
3.2 Búnaður		
3.2.01 Handþvottaaðstaða	1.0	11.02.2002
3.2.02 Búnaður, kör og ílát í snertingu við sjávarafurðir	3.0	11.05.2004
3.2.03 Búnaður: Ekki snertifletir matvæla	3.0	11.05.2004
3.2.04 Flutningstæki	2.0	11.05.2004
3.2.05 Löndunarbúnaður	1.0	11.02.2002
3.2.10 Loftræsting: Þéttivatn	1.0	11.02.2002
3.3 Geymslur		
3.3.01 Kæligeymsla	2.0	18.02.2005
3.3.02 Frystigeymsla	2.0	05.07.2002
3.3.03 Umbúðageymsla	1.0	11.02.2002
3.3.04 Lyftarageymsla og lyftari	1.0	11.02.2002
3.3.06 Geymsla úrgangs	2.0	18.02.2005
3.3.07 Geymsla þrifaefna	1.0	11.02.2002
3.4 Skipulag		
3.4.01 Búningsherbergi	1.0	11.02.2002
3.4.02 Salerni	1.0	11.02.2002
3.4.04 Vinnslusvæði	2.0	11.05.2004
3.4.05 Aðstaða fyrir eftirlitsmenn	1.0	11.02.2002
3.5 Starfsfólk		
3.5.01 Vinnufatnaður	2.0	11.05.2004
3.5.02 Umgengni og umgengnisreglur	2.0	08.07.2002
3.5.03 Handþvottur	1.0	11.02.2002
3.6 Meindýravarnir		
3.6.01 Meindýravarnir	3.0	13.05.2004
4 VINNSLUÆFERÐIR		
4.1 Vinnsla		
4.1.02 Slæging	1.0	11.02.2002
4.1.03 Þökkun	1.0	11.02.2002
4.1.04 Flökun og snyrting (Vinnsluferill)	4.0	04.03.2005
4.1.05 Marningsvinnsla	2.0	11.05.2004
4.1.06 Sníkjudýr: Sjónskoðun	1.0	11.02.2002
4.1.07 Kæling og frysting	2.0	05.07.2002
4.1.08 Þíðing	1.0	11.02.2002
4.1.10 Geymsla og notkun salts	1.0	11.02.2002
4.2 Flutningur		
4.2.02 Flutningur kældra afurða	1.0	11.02.2002
4.2.03 Flutningur frosinna afurða	1.0	11.02.2002
VIÐAUKI 1: BREYTINGAR		
6 Breytingar 2005		
6.01 Breytingar 2005	1.0	16.03.2005



1.1.01	Forsaga	Útgáfa: 2.0 Útg.d.: 18.02.2005
--------	---------	-----------------------------------

Fiskistofa hefur sett saman skoðunarhandbækur sem nota skal til að staðfesta samræmi við íslenska löggjöf um framleiðslu og sölu sjávarafurða. Handbækurnar eru til leiðbeiningar fyrir faggiltar skoðunarstofur þegar þær skoða hjá vinnslu- og starfsleyfishöfum í umboði Fiskistofu. Bækurnar skulu notaðar við skoðanir hjá öllum vinnslu- og starfsleyfishöfum. Aðal markmiðið með skoðunarhandbókunum er að tryggja einsleitni og samræmi í starfi einstakra skoðunarmanna / eftirlitsmanna.

Helstu markmið við gerð handbókanna voru:

- Að uppfylla kröfur íslenskrar löggjafar um fisk og fiskafurðir.
- Að uppfylla kröfur varðandi Fiskistofu í löggjöfinni.
- Að tryggja samræmi í niðurstöðum skoðana vegna löggjafar sem framfylgt er hverju sinni.
- Að bæta samræmi í skoðunum, hjá skoðunarmönnum, skoðunarstofum og Fiskistofu
- Að ákveða nauðsynlegar forsendur sem geta gert Fiskistofu kleift að nýta sér þjónustu faggiltra skoðunarstofa til að framkvæma skoðanir fyrir Fiskistofu.
- Að taka þátt í hagræðingu í skoðunum sem sannreyna almennt samræmi við löggjöf.



1.2.01	Hlutverk þátttakenda	Útgáfa: 2.0 Útg.d.: 18.02.2005
--------	----------------------	-----------------------------------

Hér á eftir er lýst hlutverki hvers aðila sem er virkur í kerfinu.

Sjávarútvegsráðuneyti

Sjávarútvegsráðuneytið er lagalega ábyrgt fyrir starfsemi í fiskiðnaði. Ráðuneytið setur allar megin reglur og gefur út nauðsynlegar reglugerðir. Það hefur gefið út reglugerð nr. 233/1999 um hollustuhætti við meðferð, vinnslu og dreifingu sjávarafurða, sem innleiðir ákvæði úr ESB tilskipun nr. 91/493 í íslenska löggjöf, reglugerð 260/1999 um veiðar, meðferð, vinnslu og dreifingu lifandi samloka (ESB tilskipun nr. 91/492) og reglugerð nr. 77/2001 um framleiðslu og dreifingu á fiskimjöli og lýsi. Reglugerð 450/1992 um eftirlit og vinnubrögð faggiltra skoðunarstofa í sjávarútvegi, kemur í staðinn fyrir kafla III í reglugerð nr. 429/1992 um fyrirkomulag eftirlits með sjávarafurðum og reglugerð nr. 558/1997 sem setur reglur um skyldubundið innra eftirlit vinnsluleyfishafa.

Fiskistofa

Hlutverk Fiskistofu snýr að útgáfu vinnsluleyfa og daglegri ábyrgð á eftirlitsstarfseminni. Fiskistofa aðstoðar einnig Faggildingarsvið Löggildingarstofunnar við faggildingu skoðunarstofanna:

- Fiskistofa mælir með tæknilegum úttektaraðila sem tekur þátt í fagildingarúttektum Faggildingarsviðs Löggildingarstofu á skoðunarstofum.
- Fiskistofa hefur með höndum eftirlit með skoðunarstofum og vinnsluleyfishöfum t.d. með tilviljunarkenndri úrtaksskoðun eða mörkuðu úrtaki og mælir þar með beint virkni kerfisins.
- Fiskistofa sér um útgáfu og breytingu á vinnsluleyfum og skoðanir tengdar þeim.
- Fiskistofa sér um viðurkenningu á skoðunarstofum sbr. lög nr. 55/1998.
- Fiskistofa sér um eftirfylgni og aðgerðir vegna A frávika sem koma upp í skoðunum skoðunarstofa.
- Fiskistofa mun gefa út opinber vottorð eins og þörf er á sbr. 29. gr. laga nr. 55/1998.

Skoðunarstofur

- Skoðunarstofa hefur með höndum skoðun á heilbrigðisskilyrðum við framleiðslu og dreifingu fiskafurða til manneðis þar með talið skoðun á hollustuháttum, byggingum, búnaði og innra eftirliti hjá vinnsluleyfishöfum sem hafa vinnsluleyfi frá Fiskistofu sbr. 14. gr. laga nr. 55/1998.
- Skoðunarstofa skal láta Fiskistofu reglulega í té upplýsingar um stöðu vinnsluleyfishafa. Til þess að þessar upplýsingar séu sem mest staðlaðar hefur Fiskistofa þróað skoðunargögn svo sem Skoðunarhandbækur fyrir sjávarafurðir, skoðunareyðublöð, og hugbúnað sem skipar höfuðhlutverk í samskiptum milli Fiskistofu og skoðunarstofanna.
- Skoðunarstofa skal starfa í samræmi við staðalinn ÍST EN 45004:1995 og er skilgreind samkvæmt gr. 4.2.1 sem skoðunarstofa af A gerð og faggilt af Faggildingarsviði Löggildingarstofu sbr. Reglugerð nr. 450/1997 um starfshætti faggiltra óháðra skoðunarstofa í sjávarútvegi.

- Skoðunarstofa skal starfrækt sem einkafyrirtæki sem innheimtir skoðunargjald hjá viðskiptavinum sínum þ.e. vinnsluleyfishöfum.

Ábyrgð:

- Skoðunarstofan skal byggja skoðanir sínar, sbr. ÍST EN 45004, á kröfum sem gerðar eru til framleiðenda eins og þær koma fram í viðeigandi íslenskri löggjöf. Skal þá fara eftir túlkun og kynningu á einstökum ákvæðum sem Fiskistofa gerir í skoðunarhandbókum.
- Skoðunarstofan skal láta Fiskistofu í té upplýsingar um starfsemi og stöðu fyrirtækja sbr. 14. gr. í lögum nr. 55/1998 sem uppfylla skilgreindar kröfur um hæfni og eftir því sem um verður beðið.
- Skoðunarstofan má ekki gera ósanngjarnar kröfur til viðskiptavina sinna eða neita að veita tilteknum aðilum þjónustu nema um greiðslufall sé að ræða.
- Skoðunarstofan skal tilkynna skriflega til Fiskistofu uppsögn samninga, endurnýjun samninga eftir uppsögn og ef vinnsluleyfishafi hefur hætt vinnslu í einni eða fleiri vinnslugreinum.

Vinnslustöðvar verða að uppfylla kröfur um framleiðslu sjávarafurða sem Fiskistofa framfylgir til þess að fá og halda vinnsluleyfi sínu.

Faggildingarsvið Löggildingarstofu

Faggildingarsvið Löggildingarstofu framkvæmir faggildingunni skoðunarstofa, prófunarstofa og vottunarstofa. Faggilding felur í sér ítarlegt mat á störfum stofunnar sem um ræðir. Þetta mat skiptist í tvo hluta: Kerfisbundið mat þar sem gæðakerfi skoðunarstofunnar og hlutleysi er metið og tæknilegt mat þar sem tæknilegur hluti skoðunarinnar er metinn. Faggilding er veitt skoðunarstofu þar sem starfsemin er í samræmi við staðalinn ÍST EN 45004 og íslenskar reglugerðir og uppfyllir ákvæði um óhæði. Hlutverk Faggildingarsviðs Löggildingarstofu er þess vegna að meta og lýsa yfir hæfni og óhæði aðila. Fiskistofa mælir með sérfræðingum í matsteymið. Faggilding er forsenda fyrir viðurkenningu Fiskistofu á skoðunarstofu í sjávarútvegi.

- Faggildingaraðilar á EES eiga í samstarfi um faggildingunni skoðunarstofa sem óska eftir viðurkenningu Fiskistofu til að skoða fiskvinnslustöðvar samkvæmt ÍST EN 45004 og prófunarstofa samkvæmt ÍST EN ISO/IEC 17025
- Faggilding skoðunarstofa í sjávarútvegi tekur tillit til þess hvernig þær framkvæma skoðun hjá vinnsluleyfishöfum með tilliti til hæfniskrafna eins og þær eru skilgreindar af Fiskistofu og skilyrða varðandi hagsmunaárekstra sem Sjávarútvegsráðuneytið ákveður í reglugerð um eftirlitskerfið.
- Faggildingarsviðs Löggildingarstofu mun nota tæknilega matsmenn sem Fiskistofa mælir með til mats á tæknilegum atriðum.

Prófunarstofur.

Samkvæmt ákvörðun framkvæmdastjórnar ESB frá 20. maí 1994 um ítarlegar reglur varðandi framkvæmd tilskipunar ráðsins nr. 91/493 varðandi hollustuhætti við framleiðslu og dreifingu fiskafurða verða framleiðendur að nota faggiltar prófunarstofur þegar prófun er gerð af utanaðkomandi aðilum. Þegar prófanir eru gerðar af vinnsluleyfishafanum skulu þær uppfylla kröfur sem settar eru fram í tilskipun ráðsins nr. 88/320/EBE, Viðauka B um vandaðar starfsvenjur á prófunarstofu. Þessi ákvæði hafa verið innleidd á Íslandi með reglugerð nr.

442/1995 um vandaðar starfsvenjur á prófunarstofu. Kröfur um vinnuáferðir á prófunarstofum sem þjónusta fiskiðnaðinn hafa þess vegna verið settar fram nú þegar og aðeins er eftir að gefa út viðeigandi ítarefni sem t.d. lýsir því hvaða próf og rannsóknir á sýnum hjá vinnsluleyfishöfum verða að vera faggiltar og í samræmi við hvaða áferðir.

Prófunarstofur sem gera próf á sýnum frá vinnsluleyfishöfum verða að vera faggiltar skv. staðlinum ÍST EN ISO/IEC 17025 fyrir próf sem gerð eru.

Samvinna

Í þeim tilgangi að halda kerfinu og einkum handbókunum lifandi og til þess að staðla vinnubrögð skulu skoðunarstofurnar taki þátt í samvinnuverkefnum. Þetta er í samræmi við atriði 16 í ÍST EN 45004 og 8. gr. í reglugerð 450/1997. Þessi verkefni verða skipulögð af Fiskistofu og tilkynnt tímanlega.



1.2.02	Samskipti	Útgáfa: 3.0 Útg.d.: 18.02.2005
--------	-----------	-----------------------------------

Fiskistofa setur upp fyrirkomulag gagnaflutnings milli aðila sem hlut eiga að máli þ.e. Fiskistofu, skoðunarstofa, vinnsluleyfishafa, sjávarútvegsráðuneytis og yfirvalda í markaðslöndunum.

Niðurstöður skoðana (skoðunarovottorð) þar sem komið hafa fram A frávik skulu vera aðgengilegar Fiskistofu þegar við lok hvernar skoðunar. Skoðunarovottorð skal senda vikulega til Fiskistofu á rafrænu formi. Skoðunarovottorð hvernar viku skulu vera hjá Fiskistofu í síðasta lagi á miðvikudegi í vikunni á eftir til þess að Fiskistofa geti fylgst með starfsemi skoðunarstofunnar. Fiskistofa mun ekki mæla fyrir um aðferðir við gagnaflutning milli annarra aðila innan kerfisins.

Gögn sem þarf að flytja milli aðila í kerfinu eru skilgreind hér á eftir.

Milli skoðunarstofu og vinnsluleyfishafa:

Ósk um skoðun.

Samningur um reglubundnar skoðanir.

Niðurstaða skoðunar.

Milli skoðunarstofu og Fiskistofu:

Starfsleyfi.

Upplýsingar um ný og breytt vinnsluleyfi.

Niðurstöður skoðunar hjá vinnsluleyfishafa.

Tilkynning um frávik.

Niðurstöður kannanna sem Fiskistofa gerir.

Sérstakar tilkynningar.

Upplýsingar um samninga milli aðila (upphaf, lok o.s.frv.).

Milli vinnsluleyfishafa og Fiskistofu:

Vinnsluleyfi.

Niðurstöður skoðana.

Viðvaranir.

Almennar upplýsingar.

Kvartanir

Milli Fiskistofu og yfirvalda í markaðslöndunum:

Þegar þess er óskað sendir Fiskistofa viðkomandi yfirvöldum í markaðslöndunum upplýsingar um stöðu vinnsluleyfishafa, hvort heldur er um einstaka vinnsluleyfishafa eða lista yfir vinnsluleyfishafa sem Fiskistofa hefur veitt vinnsluleyfi. Auk þessa er listi yfir vinnsluleyfishafa á vef Fiskistofu. www.fiskistofa.is.



1.2.03	Tíðni skoðana og dómakerfið	Útgáfa: 7.0 Útg.d.: 04.03.2005
--------	-----------------------------	-----------------------------------

Almennt um tíðni skoðana

Vinnsluleyfishafi er ábyrgur fyrir því að gera samning við skoðunarstofu og óska eftir úttekt. Þegar samningur er kominn á milli þessara aðila er það á ábyrgð skoðunarstofunnar að skoða með réttri tíðni. Skoða skal vinnsluleyfishafa sem er í heilsársvinnslu að meðaltali fjórum sinnum á ári. Þ. e. skoðun skal fara fram sem næst þremur mánuðum eftir fyrri skoðun, a.m.k. innan þess almanaksmánaðar. Sé vinnsla árstíðabundin þá verði fjöldi skoðana hlutfallslegur við þann tíma sem unnið er. T.d. þá ætti vinnsla sem stendur í 6 mánuði að öllu jöfnu að vera skoðuð tvisvar á þeim tíma.

Hafi skoðun ekki farið fram í samræmi við ofangreinda tíðni, lítur Fiskistofa svo á að forsendur fyrir vinnsluleyfi séu brostnar og gerir viðeigandi ráðstafanir til að fella vinnsluleyfið úr notkun.

Báta undir 10 tonnum skal skoða einu sinni á ári. Báta og skip yfir 10 tonnum (undanskilinn fullvinnsluskip) skal skoða tvisvar á ári.

Vinnsluleyfishafi skal lagfæra öll frávik sem fram koma við skoðun án tafar.

Ef frávik sem fram kom við síðustu skoðun, er enn ólagfært, skal skoðunarmaður dæma á frávikið 2.1.04 Úrbætur ekki gerðar, sem er Alvarlegt frávik.

Alvarleg frávik

Komi við skoðun fram alvarleg frávik er málinu vísað til Fiskistofu sem metur hvort grípa þurfi til frekari aðgerða gagnvart vinnsluleyfishafa.

Við dæmingar skal tillit tekið til hugsanlegra lengri fresta sem Fiskistofa hefur gefið á ákveðin atriði og þá ekki dæmt á þau sé fresturinn ekki útrunninn. Sé fresturinn útrunninn og hafi frávikið ekki verið lagfært skal skoðunarmaður dæma á frávikið 2.1.04 Úrbætur ekki gerðar, sem er Alvarlegt frávik. Jafnframt skal geta þess í athugasemdum að frestur á tiltekið frávik sé útrunninn.

Eftirfarandi tafla gefur yfirlit yfir aðgerðir aðila eftir því hvort um frávik eða alvarleg frávik er að ræða.

	Frávik (F)	Alvarleg frávik (A)
Aðgerðir sem vinnslan skal grípa til	Frávik lagfærð án tafa	Frávik lagfærð án tafa
Aðgerðir skoðunarstofu	Afrit skýrslu skilið eftir og afrit sent Fiskistofu á rafrænu formi skv. reglum þar um.	Afrit skýrslu skilið eftir og afrit sent Fiskistofu án tafa. Vinnsluleyfishafi upplýstur um alvöru málsins og að Fiskistofa muni grípa til aðgerða.
Aðgerðir Fiskistofu	Skýrslur skoðunarstofu skoðaðar og mat lagt á hvort þörf sé sérstakra aðgerða.	Fiskistofa metur hvort grípa þurfi til tafarlausrar stöðvunarar eða hvort hægt sé að veita stuttan frest til úrbóta. Fiskistofa tekur upp samband við vinnsluleyfishafa.



1.3.01	Heildar uppbygging Skoðunarhandbókanna	Útgáfa:	1.0
		Útg.d.:	11.02.2002

Kaflaskipting skoðunarhandbókanna er eftirfarandi:

1. Inngangur
2. Innra eftirlit
3. Vinnsluumhverfi
4. Vinnsluaðferðir

Í fyrsta kafla, Inngangi, er skoðunarkerfinu lýst og einstakir þættir þess útskýrðir. Í köflum 2-4 eru skoðunatriði úr löggjöfinni.

Í 2. kafla, Innra eftirlit, eru þau atriði sem snúa að innra eftirliti fyrirtækja og annari skráningu sett upp í skoðunatriði. Kafli 3, Vinnsluumhverfi, inniheldur þau skoðunatriði sem snúa að byggingum og búnaði og öllu tengdu því. Kafli 4, Vinnsluaðferðir, inniheldur þau skoðunatriði sem snúa að vinnslnni sjálfri.

Undir hverjum kafla eru undirkaflar. T.d. þá eru undir 2. kafla 9 undirkaflar s.s. **2.2. HACCP**, í þessum undirkafla er síðan að finna skoðunatriðin og hafa þau númer eins og t.d. **2.2.02 Áhættuþáttgreining**.

Hvert skoðunatriði inniheldur; **Túlkun**, þar sem Fiskistofa hefur túlkað kröfuna (þar er jafnframt vísað í það ákvæði reglugerðar sem túlkunin er byggð á); **Verklagsregla**, þar sem lýst er verklagi við skoðun, **Viðmiðunarmörk**; þar sem lýst er viðmiðunarmörkum fyrir skoðunatriðið, **Skýringar**; sem sýna hvernig **Dómur** verður til miðað við viðmiðunarmörkin ef skoðunatriðið er umfram þau.

Túlkun

Nauðsynlegt er að túlka þar sem upprunalega krafan er ekki skýr eða almennt orðuð. Upplýsingar vegna túlkunar eru fengnar frá ýmsum stöðum og eru settar saman til að auðvelda skoðun til að meta samræmi við tiltekna kröfu.

Verklagsreglur

Útskýring á hvað skal skoða sérstaklega og hvernig sú skoðun skuli fara fram.

Viðmiðunarmörk

Viðmiðunarmörk sem skoðunatriði er dæmt eftir.

Skýringar

Leiðbeiningar um hvernig komist skal að réttum dómi fyrir skoðunatriðið.

Dómur

Dómur getur verið F eða A, eftir alvarleika fráviksins, í þessari röð.



1.4.01	Forsendur og megin aðferðir við skoðun	Útgáfa:	3.0
		Útg.d.:	18.02.2005

Áður en skoðun getur hafist verður skoðunarmaðurinn að fá fullvissu um að vinnlustöðin sé með:

- samning við faggilta skoðunarstofu.
- vinnsluleyfi frá Fiskistofu.
- og sé starfrækt eða tilbúin til starfrækslu þegar skoðun fer fram.

Vinnsla telst vera "starfrækt eða tilbúin til starfrækslu" jafnvel þó að um tímabundið stopp sé að ræða s.s. vegna hráefnisskorts eða þ.h., ef til stendur að hefja vinnslu aftur.

Skoðunarmaðurinn hefur meðferðis eða kemst að niðurstöðu síðustu skoðunar á annan hátt. Aðeins atriði sem koma fyrir í skoðunarhandbók skulu skoðuð. Atriðin sem á að skoða varða byggingar, búnað, vinnsluferli, hollustuhætti og innra eftirlit fyrir sérhvert vinnsluleyfisnúmer. Vinnsluleyfið gefur til kynna starfsemina sem fer fram í vinnlustöðinni, eiganda og aðsetur. Ef einhver skilyrðanna sem skráð eru í vinnsluleyfið eru ekki rétt, fer skoðun ekki fram, en skoðunarmaðurinn gerir Fiskistofu viðvart um stöðuna innan 24 klst.

Ef fyrir liggur samanburðarskoðun frá Fiskistofu þá ber að leggja þá skoðun til grundvallar skoðun skoðunarstofunnar og skal þá dagsetning samanburðarskoðunar koma fram á skoðunarvottorði.

Upphafsfundur

Skoðunarmaðurinn lýsir tilgangi heimsóknarinnar og fyrirkomulagi heimsóknar/skoðunar og fær upplýsingar um vinnlustöðina sem geta auðveldað skoðun.

Á upphafsfundi skal skoðunarmaður líta á skipurit, grunnteikningar, flæðirit og lýsingu á störfum starfsmanna í vinnlustöðinni.

Skoðun

Ef skoðunarmaðurinn er ekki kunnugur vinnlustöðinni er eðlilegt að hefja skoðun með ábyrgðarmanni hennar eða fulltrúa hans sem sýni skoðunarmanninum vinnlustöðina og kynni hann fyrir þeim sem sjá um ýmsa hluta framleiðslunnar.

Eftir að hafa verið sýnd vinnlustöðin skal skoðunarmaður fara yfir gæðahandbók vinnslunnar og verklagsreglur með ábyrgðarmanni vinnslu. Ábyrgðarmaður skal þá leggja fram þau skjöl sem skoðunarmaður biður um.

Skoða skal gögn varðandi innra eftirlit þ. m. t. áhættuþáttagreiningu, vöktunaráætlun og skráningar.

Skoða skal byggingar og búnað, vinnsluferli og venjur.

Samtöl skal eiga við starfsmenn sem sjá um hina ýmsu þætti vinnslunnar.

Þegar hér er komið skoðar skoðunarmaðurinn vinnslustöðina samkvæmt aðferðum þessarar handbókar til að sannreyna að innra eftirlitið virki eins og krafist er, að bygginga, búnaður og venjur séu í samræmi við kröfur um hollustuhætti og hreinlæti, öryggi og lýsingu á lokaafurð. Meðan á skoðun stendur skráir skoðunarmaðurinn öll atriði sem gætu verið frávik. Skoðunarmaðurinn þarf ekki að skrá athuganir sínar beint á skoðunavottorðið ef þær eru skráðar svo fljótt sem mögulegt er og að minnsta kosti áður en skoðunarmaður yfirgefur vinnsluna.

Síðasti hluti skoðunarinnar er að ljúka við skoðunavottorðið og rökstyðja frávik. Fyrir hvert frávik sem finnst og merkt er á vottorðið skal skoðunarmaðurinn skrifa athugasemd á skýrslublað sem fylgir.

Lokafundur

Frávikin skal kynna fyrir ábyrgðamanni vinnslunnar ef skýringar hans gætu haft áhrif á frávik.

Að lokinni kynningu á frávikum samþykkja skoðunarmaður og ábyrgðarmaður vinnslu skoðunavottorðið með undirskrift sinni.



1.4.02	Yfirlýsing um samræmi	Útgáfa: 2.0 Útg.d.: 18.02.2005
--------	-----------------------	-----------------------------------

Skoðunarvottorðið skal innihalda öll skoðunaratriði sem eru í handbókunum. Skoðunarstofurnar geta gert útlitsbreytingar á því svo sem að bæta við nafni sínu eða eigin litum. Áður en skoðunarstofa tekur nýtt vottorð í notkun skal hún leita samþykkis Fiskistofu á því. Á skoðunarvottorðinu skulu eftirfarandi upplýsingar einnig koma fram:

- Nafn vinnsluleyfishafa
- Kennitala vinnsluleyfishafa
- Heimilsfang vinnsluleyfishafa
- Vinnsluleyfisnúmer fyrir starfsemina sem á að skoða
- Nafn skoðunarstofu
- Nafn skoðunarmanns (skammstöfun eða númer)
- Dagsetningu skoðunar

Skoðunarvottorðið inniheldur niðurstöður skoðunar skoðunarstofunnar hjá vinnsluleyfishafa. Skoðunarmaðurinn skal merkja við þau skoðunaratriði sem hann hefur skoðað á skoðunarvottorð. Í X reitinn ef atriðið er skoðað og er án athugasemda. Í F eða A reitinn eftir því sem við á, ef um er að ræða frávik frá reglugerð eins og það er túlkað af Fiskistofu. Ef A reiturinn er skyggður skal merkja í F reit og ef F reitur er skyggður skal merkja í A reit. Fiskistofa hefur fyrirfram gefið frávikinu dóm svo sem sést á þessu sýnishorni. Ef engin merking kemur fram við skoðunaratriðið er litið svo á að frávik hafi ekki verið skoðað vegna þess að það hafi ekki átt við.

2.8 Efni	X	F	A
2.8.01 Saltvottorð			
2.8.02 Aukefni önnur efni			x
2.8.03 Umbúðavottorð	x		

Í þessu sýnishorni hefur saltvottorð ekki verið skoðað vegna þess að það hefur ekki átt við, aukefni og önnur efni fá dóminn A alvarlegt frávik og umbúðavottorð var skoðað og í lagi.

Ef skoðunaratriði hefur fengið dóminn A eða F skal skrifa athugasemd með tilvísun í

viðkomandi númer á skýrslublað þar sem fram kemur lýsing á frávikinu.

Skoðunavottorðið er yfirlýsing um samræmi. Það skal innihalda nauðsynlegar upplýsingar til þess að auðkenna vinnslustöðina, dagsetningu skoðunar og vera undirskrifað af skoðunarmanninum og ábyrgðarmanni vinnslunnar. Ef ábyrgðarmaður vinnslunnar neitar að undirrita vottorðið skal það tilgreint á vottorðinu.

Séu frávik lagfærð á meðan á skoðun stendur skal ekki merkja þau sem frávik heldur geta þeirra sem athugasemda á skoðunavottorði. Sjá 1.4.03. Sérstakar dæmingar.

Einnig skal koma fram á skoðunavottorðinu hvaða áhrif niðurstaða skoðunarinnar hefur fyrir vinnsluleyfshafa. Nota skal eftirfarandi texta:

Án athugasemda (O)

Frávik (F): Lagfæra skal öll frávik án tafa.

Alvarlegt frávik (A): Lagfæra skal frávik án tafa. Tilkynning til Fiskistofu. Alvarlegt frávik getur leitt til vinnslustöðvunar og niðurfellingar vinnsluleyfis.

Vinnsluleyfshafi getur sótt skriflega um frest á tiltekin atriði til Fiskistofu og skal það þá gert án tafar.

Skoðunavottorðið með niðurstöðum skoðunar skal sent Fiskistofu á tölvutæku formi.

Ef upp kemur alvarlegt frávik í skoðun og frávik er ekki lagfært meðan á skoðun stendur skal skoðunarstofan gera Fiskistofu viðvart án tafar. Þetta er gert með því að senda skoðunavottorðið og fylgiskjöl í símbrefi samdægurs. Númer bréfasímans sem senda skal til er 569 7950.



1.4.03	Sérstakar dæmingar	Útgáfa:	2.0
		Útg.d.:	18.02.2005

9999: Uppfylli vinnsluleyfishafi ekki forsendur til skoðunar sem koma fram í 1.4.01. skal vinnslan ekki skoðuð heldur skal skila inn skoðunarvottorði með skráningaratriði 9999. Lýsa skal ástæðum fyrir því og aðstæðum einnig, sé tilefni til. Þetta á t.d. við sé önnur starfsemi í húsnæðinu, upplýsingar fáiast um að vinnsluleyfishafinn sé einhverra hluta vegna farinn úr húsnæðinu eða hættur tiltekinni vinnslu eða ef miklar breytingar standa yfir hjá vinnsluleyfishafa. Skoðunarvottorð með dæmingunni 9999 skal senda inn til Fiskistofu í faxnúmer 569 7950 innan 24 klst. Fiskistofa mun þá taka upp samband við vinnsluleyfishafa og gera viðeigandi ráðstafanir gagnvart vinnsluleyfinu.

Sé ekki farið í frekari aðgerðir og skoðunarstofunni tilkynnt um niðurfellingu vinnsluleyfis skal skoðun reynd aftur eftir þrjá mánuði eða skv. beiðni vinnsluleyfishafa.

Ofangreint á ekki við um árstíðabundnar vinnslur.

8888: Ef fyrirtækið hefur frest frá Fiskistofu til úrbóta skulu skoðunarmenn telja upp þau atriði undir skoðunaratriði 8888, og geta þess frests sem veittur hefur verið. Dæmi: 8888: 3.1.02, sprungur í gólfi á fresti til 1.9.2005.

7777: Þessa dæmingu skal nota fyrir atriði sem eru lagfærð við skoðun. Dæmi: 7777: þrifaefni á vinnusvæði, lagfært meðan á skoðun stóð.



1.4.04	Ákvæði til bráðabirgða vegna þurrkunar	Útgáfa: 1.0 Útg.d.: 11.05.2004
--------	--	-----------------------------------

Í þessari handbók eru settar fram kröfur til þeirrar fiskvinnslu sem fellur undir vinnsluleyfisflokk IS-45xxx, þ.e. þurrkun (herslu). Þær kröfur sem settar eru hér fram taka mið af þeim veruleika sem ríkir í þessari vinnslugrein. Í sumum tilvikum eru gerðar tilslakanir frá almennum kröfum til fiskvinnslu en í öðrum tilvikum er skerpt á sértækum kröfum. Höfð er hliðsjón af þeim endurbótum sem víða er unnið að í greininni. Fiskistofu þykir þó rétt að hafa ríflegan aðlögunartíma varðandi nokkur atriði, svo sem notkun trégrinda og tréfláta. Mikilvægt er að fyrirtækin hefji strax aðgerðir til að skipta yfir í samþykkt efni og því skulu fyrirtækin setja um það áætlun sem fylgt verði eftir. Þróun plastgrinda sem ætlað er að leysa trégrindurnar af hólmi er komin vel á veg og hafa nokkur fyrirtæki alfarið skipt í plastgrindur. Jafnframt hefur verið hannað þvottakerfi fyrir þessar grindur. Gera má ráð fyrir að þessari þróunarvinnu ljúki á 1 - 2 árum.

Varðandi notkun timburs sem byggingarefni á þurrsvæðum, er tekið tillit til þess að afurðin er orðin þurr og tekur ekki mikið í sig úr umhverfinu. Timbur skal þó vera heilt þannig að ekki sé hætta á að flísar eða önnur aðskotaefni berist í afurðina. Gerð er krafa um að fletir séu vel þrífanlegir. Þetta atriði getur verið erfitt að uppfylla ef timbur er gróft (óheflað) og því er sett inn endurskoðunarákvæði fyrir lok árs 2005.

Þá er sú nýbreytni tekin upp að vinnsluleyfi þarf til þess að þurrka fisk eða fiskhluta úti á hjöllum. Er það eðlilegt þar sem þegar svo er gert, er það stór hluti framleiðsluferilsins og eðlilegt að allur vinnsluferillinn sé leyfissskyldur, jafnt í þessari vinnslugrein sem í öðrum. Hafa kröfur varðandi hjalla verið teknar inn í nokkur skoðunaratriði. Verki vinnsluleyfisshafi, sem hefur aðstöðu til þökkunar og/eða verkunar innandyrna, jafnframt fisk á hjöllum þegar skoðun fer fram hjá viðkomandi, skal á þeim tíma fara fram skoðun á og við hjalla.

Skoðunarhandbók þessi verður metin árlega m.t.t. hvort aðlögunar sé þörf, s.s. hvort taka þurfi á fleiri atriðum. Skoðunarhandbókin er byggð upp á sama hátt og aðrar skoðunarhandbækur Fiskistofu og skoðunaratriði í flestum tilvikum með óbreytt heiti til þess að hægt sé að nota sömu skoðunarvottorð og í annarri vinnslu.

Heildarendurskoðun verður gerð í árslok 2005.



1.5.01	Skilgreiningar	Útgáfa: 2.0 Útg.d.: 11.05.2004
--------	----------------	-----------------------------------

Eftirfarandi eru skilgreiningar á ýmsum hugtökum úr reglugerðum og skoðunarhandbókunum.

Aðgerð	Hausun og slæging fiskis.
Aðstaða	Land og byggingar sem saman eru taldar vinnslustöð til framleiðslu sjávarafurða.
Afli/sjávarafli	Öll sjávardýr önnur en spendýr, eða hlutar þeirra eins og hrogn, þar með talin skrápdýr, liðdýr og lindýr.
Athugun á hönnun	Við hönnun bygginga og búnaðar vinnslustöðva koma tvö atriði til álita, þ.e. gerðar eða skipulags og efnis, sem bæði tengjast því að fyrirbyggja mengun og að auðvelda þrif og sóthreinsun. Þegar hönnun er skoðuð skal leitað að vísbendingu um líklega mengun sjávarafurðanna vegna hönnunar. Þetta gætu verið staðir sem erfitt er að þrifa og sóthreinsa eða þar sem hætta er á krosssmíti vegna skipulags vinnslulína og bygginga. Efni sem notuð eru í búnað eða byggingar gætu verið uppspretta mengunar eða að ekki er hægt að viðhalda því þannig að hæfi þrifum og sóthreinsun.
Auðvelt að sóthreinsa	Sem er hægt að sóthreinsa með aðstöðu og búnaði sem er til staðar hjá vinnslunni.
Auðvelt að þrifa	Sem er hægt að þrifa með aðstöðu og búnaði sem er til staðar hjá vinnslunni.
Áhættuþáttur	Efnis-, efna- eða líffræðilegur þáttur í framleiðsluferli sem valdið getur heilsutjóni ef hann er ekki undir eftirliti.
Blautsvæði í þurrkun	Vinnslustöð í þurrkun er skipt upp í blautsvæði og þurrsvæði. Með blautsvæði er átt við allt svæðið þar sem fiskur er meðhöndlaður ferskur (óþurkaður), s.s. í móttöku hráefnisgeymslu, þvotti og þar sem lagt er á grindur.
Dreifing	Hvers konar flutningur, framboð og afhending, þ.m.t. innflutningur, útflutningur, sala og geymsla.
Eftirlitsaðili	Fiskistofa eða faggiltur eftirlitsaðili sem hún hefur falið eftirlit með framkvæmd þessarar reglugerðar
Eldisafurðir	Heill eldisfiskur eins og honum er dreift til neyslu eða afurðir unnar úr honum.
Eldisfiskur	Öll lagardýr sem klakist hafa út eða verið alin við stýrðar aðstæður. Sjávar- eða ferskvatnsfiskar, skrápdýr, liðdýr, lindýr og aðrir hryggleysingjar, sem teknir eru úr náttúrulegu umhverfi sínu og aldir þangað til þeir hafa náð æskilegri sölustærð til manneldis, teljast einnig til eldisfiska. Fiskar, skrápdýr, liðdýr, lindýr og aðrir hryggleysingjar sem náð hafa sölustærð, teknir hafa verið úr náttúrulegu umhverfi sínu og haldið lifandi til sölu síðar, teljast ekki til eldisfiska ef þeim er aðeins haldið lifandi án þess að reynt sé að auka við stærð þeirra eða þyngd.
Ferskur fiskur	Heill fiskur eða hlutar hans, þar með taldar afurðir pakkaðar í lofttæmdar eða loftskiptar umbúðir sem ekki hafa hlotið aðra meðferð en kælingu til þess að lengja geymsluþol þeirra.

Fiskafurðir/afurðir	Matvæli sem unnin eru að öllu leyti eða að hluta úr sjávarafla.
Fiskmarkaður	Uppboðs- eða heildsölumarkaður fyrir sjávarafla.
Fiskmarningur	Fínhakkað eða saxað beinlaust fiskhold sem pressað er í gegnum sigti í þar til gerðum vélum.
Flutningatæki	Þeir hlutar vélknúinna ökutækja, jámbrautarvagna eða loftfara sem ætlaðir eru fyrir vörur; lestir skipa og gámar til vöruflytninga á landi, sjó eða í lofti.
Frystar afurðir	Afurðir sem hafa verið frystar þar til hitastig hefur lækkað a.m.k. niður í -18°C og hefur jafnast.
Fullnægjandi heilbrigðisskilyrði	Heilbrigðisskilyrði með tilliti til áhættu.
Fullnægjandi hreinlætisástand	Hreinn þannig að engin mengun er sýnileg.
Fullnægjandi	Nægjanlegt með tilliti til aðstæðna.
Hlífðarföt	Sérstakur fatnaður svo sem sloppar, svuntur, skófatnaður, hanskar og hárnét sem aðeins eru notuð við vinnu til að koma í veg fyrir mengun afurðanna.
Hollustuhættir	Allar ráðstafanir sem nauðsynlegar eru til að tryggja öryggi og hollustu sjávarafurða.
Hreinn sjór	Sjór eða sjóblandað vatn sem ekki er mengað örverugróðri, hættulegum efnum og/eða eitruðu sjávarsvífi að því marki að það geti spilt heilnæmi fiskafurða og sem notaður er við þau skilyrði sem kveðið er á um í reglugerð þessari.
Hreinn	Notað sem sögn, þýðir fjarlæging sýnilegrar mengunar af sérhverjum fleti og "hreinsaður" og "hreinsun" hafa samsvarandi merkingu.
Hröð kæling	Kæling niður fyrir 4°C á innan við 2 klst.
Innflutningur	Flutningur sjávarfurða inn á íslenskt yfirráðasvæði.
Innra eftirlit	Eftirlit á vegum vinnsluleyfishafa í þeim tilgangi að tryggja öryggi og heilnæmi framleiðslu sinnar.
Kæling	Sú meðferð að lækka hitastig sjávarafla eða fiskafurða þar til það nálgast hitastig bráðnandi íss.
Könnun á hreinlæti	Könnun á hreinlæti er framkvæmd með skoðun. Gerður er greinarmunur á flötum sem ekki er ætlað að koma í snertingu við sjávarafurðir og flötum sem komast í snertingu við óvarðar sjávarafurðir. Skoðun á sýnilegum óhreinindum getur leitt í ljós gömul óhreinindi á yfirborði sem augljóslega hefur ekki verið þrifið lengi. Þetta á oftast við um yfirborð sem ekki er ætlað að komast í snertingu við sjávarafurðir. Snertifleti við matvæli þarf iðulega að skoða þegar þeir eru ekki í notkun til dæmis á tækjum sem ekki eru í notkun.
Lota	Tilgreint magn sjávarfurða sem fæst við sambærilegar aðstæður.
Mat á samræmi	Kerfisbundin athugun á því að hve miklu leyti aðferð, vinnsluferli eða þjónusta uppfyllir tilteknar kröfur.

Meindýr	Hvers konar ópurftardýr, þ.m.t. nagdýr, skordýr og liffur þeirra, sem geta borið óhreinindi eða smitefni í matvæli.
Mengun	Efni eða lífvera á stað þar sem ekki er gert ráð fyrir henni og/eða hún veldur áhættu á heilsutjóni.
Mikilvægur eftirlitsstaður	Staður eða þrep í framleiðsluferli þar sem hægt er að hafa eftirlit með áhættuþáttum.
Mæling	Er aðgerð eða ferli til að komast að stærð, umfangi, magni o.s.frv. þess sem skoðað er með samanburði við staðlaða mælieiningu. Sérstök tegund mælingar sem oft er notuð er samanburður til að komast að sameiginlegum einkennum eða mismun milli þess sem er skoðað og staðlaðrar mælieiningar.
Neysluvatn	Vatn sem fullnægir kröfum íslenskra yfirvalda um gæði drykkjarvatns.
Niðursuða	Vinnsluaðferð sem felst í því að pakka sjávarafurðum í loftþéttar umbúðir og hita þær að því marki að örverum, sem gætu fjölgað sér, er eytt eða þær gerðar óvirkar, án þess að það hitastig sem afurðirnar síðar kunna að verða geymdar við hafi nokkur áhrif þar á.
Óþörf töf	Töf sem hægt er að komast hjá eða meira en 2 klst.
Prófun	Tæknileg aðgerð sem samanstendur af ákvörðun á einu eða fleiri einkennum tiltekinnar vöru, ferlis eða þjónustu samkvæmt sérstöku verklagi.
Þökkun	Sú aðgerð að vernda fiskafurðir með umbúðum, ílátum eða öðrum viðeigandi umbúnaði.
Samþykkt efni fyrir snertifleti við matvæli	Samþykkt efni í búnaði sem kemur í snertingu við fisk og fiskafurðir, innihaldsefni eða aukefni í vinnslustöðinni eru: ryðfrítt stál; · plastefni og þekjur sem þola álag, eru hitaþolin, mölbrotna ekki og innihalda ekki efnispætti sem verða eftir í fiski eða fiskafurðum sem koma í snertingu við þessi plastefni eða þekjur; galvaniserað járn af miklum gæðum, þegar um er að ræða: -ílát sem notuð eru til að flytja eða geyma heilan, hausaðan eða slægðan fisk, -hreistrunartromlur, -uppþiðingartanka og frystipönnur sem notaðar eru fyrir heilan fisk eða hausaðan og slægðan fisk; önnur náttúruleg eða tilbúin efni sem fiskur, fiskafurðir, innihaldsefni eða aukefni hefur ekki áhrif á að undanskildum: -málum svo sem kadmíum, blý og melmi þeirra, -málmar sem við snertingu við vökva eða aðrar afurðir geta myndað hættuleg efnasambönd eða komið af stað rafgreiningu, -gljúp efni svo sem gúmmísvampur, steypartar plötur, línoleum, leður og vefnaður, -viður.

Samþykkt smíðaeefni í matvælavinnslu	Þegar rætt er um efni eða þekju sem er í yfirborðsflötum og notað er til bygginga eða viðhalds á vinnslusvæði þar sem vinnsla sjávarafurða fer fram eða í búnað til vinnslu sjávarafurða er átt við efni eða þekju sem: a) Er þétt svo sem steinsteypa, ógegndræpt, laust við holur, sprungur og rifur; og b) Er auðvelt að þrifa og sóttreinsa; og c) Tærast ekki af völdum efna sem það er líklegt að komast í snertingu við; og d) Ber ekki með sér mengun í afurðirnar; og e) Er varanlegt, sprungur ekki auðveldlega og þolir endurtekin þrif og sóttreinsun; og f) Hefur viðnám gegn vexti myglu og uppsöfnun mengunarefna; og g) Fyrir yfirborð (annað en það sem notað er til að standa á meðan á vinnslu stendur), er slétt og hefur viðnám við söfnun þéttivatns; og h) Fyrir yfirborðsefni á vegg, gólf eða loft, er litað þannig að það feli ekki mengunarefni að teknu tilliti til lýsingar.
Sending	Það magn afla og fiskafurða sem sent er til eins eða fleiri kaupenda í móttökulandinu og flutt með sama flutningatæki.
Sjávarafli:	Öll sjávardýr önnur en spendýr, þar með talin skrápdyr, liðdýr og lindýr.
Sjávarafurðir	Sjávarafli og fiskafurðir eins og skilgreint er hér að framan, svo og fóðurvörur unnar úr fiski eða fiskúrgangi. Sjávarafli og fiskafurðir svo sem skilgreint er hér að framan.
Skjalaskoðun	Skjöl þjóna tilteknum tilgangi við stjórn á starfsemi vinnslustöðvar. Kanna skal hvort skjal sem um ræðir þjóni tilgangi sínum.
Skoðun	Athugun á vinnslustöðvum og fiskmörkuðum og mat á samræmi við löggjöf um hollustuhætti við framleiðslu og dreifingu sjávarafurða. Er vönduð og nákvæm skoðun eða viðtal með formlegum hætti. Dæmi um skoðun er athugun og faglegt mat á sérhverju ástandi eða atviki svo sem sprungu í gólfi, skipulagi vinnslulínu, skjali eða framkvæmd aðgerða í fiskvinnslu.
Skynmat	Er mat þar sem skoðunarmaðurinn treystir á skynfæri sín, faglega reynslu og þjálfun.
Sóttreinsa	Þýðir notkun viðurkenndra kemískra efna og eðlisfræðilegra aðgerða með það að markmiði að draga úr örverumengun í því mæli að komi í veg fyrir að hætta sé á heilsutjóni af afurðinni;
Starfslíð	Hver sá sem fer inn á aðgerðar-, vinnslu-, geymslu- eða stoðsvæði að meðtöldum gestum.
Tilreiddar afurðir	Fiskur sem ekki er lengur heill en hefur t.d. verið slægður, hausaður, þverskorinn, flakaður, hakkaður o.s.frv.
Tiltekið ástand	Ástand bygginga og búnaðar sem gerir beitingu hollustuhátta mögulega.
Tiltekið frávík	Tölfræðileg frávík ákveðin fyrir tiltekið ástand.
Uppspretta mengunar	Efni sem er ekki hluti af vörulýsingu og ekki viðurkennt efni fyrir snertifleti við afurðir.

Varið umhverfi	Afmarkað rými svo sem salur, gámur eða flutningstæki þar sem hægt er að setja fisk og hægt er að halda hitastigi hans undir 4°C með ís eða annari kælingaraðferð en á fiskmörkuðum með nægilega aflmiklum kælivélum til að halda hitastigi hans undir 4°C.
Verkaðar afurðir	Afli og fiskafurðir sem hafa fengið efnameðferð eða meðferð eins og hitun, reykingu, söltun, þurrkun eða verið lagðar í kryddlög, unnar úr kældum eða frystum sjávaraflla eða fiskafurðum, hvort sem þær eru blandaðar öðrum matvælum eða ekki eða hafa hlotið eina eða fleiri þeirra meðferða sem að framan er getið.
Viðgerð	Að færa aftur í tiltekið ástand.
Viðhalda	Að halda í tilteknu ástandi.
Vinnsluleyfishafi	Aðili sem fengið hefur tölusett leyfi frá Fiskistofu til vinnslu, meðferðar, pökkunar eða geymslu sjávarafurða til staðfestingar á því að settum skilyrðum laga og reglugerða sé fullnægt.
Vinnsluskip	Skip þar sem sjávarafli er unninn um borð, honum pakkað og hann hefur verið flakaður, flattur, sneiddur, roðdreginn, hakkaður, frystur eða verkaður á annan hátt. Fiskiskip þar sem aðeins fer fram frysting um borð á heilum eða hausskornum fiski,heilfrysting rækju eða suða á rækju og skelfiski, teljast ekki vinnsluskip í merkingu reglugerðar þessarar.
Vinnslustöð	Hver sú aðstaða þar sem afli eða fiskafurðir eru tilreiddar, verkaðar, unnar, kældar, frystar, pakkaðar eða geymdar. Fiskmarkaðir sem aðeins selja sjávaraflla í heildsölu teljast ekki vinnslustöð.
Vinnslusvæði	Svæði þar sem óvarðar afurðir eru meðhöndlaðar.
Vörn gegn mengun	Fiskafurð er varin gegn mengun ef efni sem ekki eru hluti vörulýsingar eru ekki hluti af henni.
Vörusvæði	Fyrir fiskvinnslu er það sérhvert svæði, rými eða svæði þar sem fiskur, fiskafurðir, aukefni, innihaldsefni eða ílát eru meðhöndluð, geymd (nema þannig að þau séu nægilega frá gengin eða pakkað til að lágmarka hættu á mengun).
Þurrkaðar fiskafurðir	Afurðir sem hafa verið þurrkaðar með því að hengja þær á hjalla til útiþurrkunar eða hafa hlotið vélræna þurrkun í sérstökum þurrkkléfum. Rakainnihald þurrkaðra fiskafurða skal vera < 17%.
Þurrkun	Vinnslugrein sem miðar að því að fjarlægja vatn/vökva úr fiski eða fiskhlutum í þeim tilgangi að auka geymsluþol afurðanna.
Þurrsvæði í þurrkun	Vinnslustöð í þurrkun er skipt upp í blautsvæði og þurrsvæði. Þurrsvæði er svæðið sem hefst með þurrkun og þar til afurð er fullpökkuð.



2.1.01	Grunnupplýsingar innra eftirlits	Útgáfa: 3.0 Útg.d.: 18.02.2005
--------	----------------------------------	-----------------------------------

Túlkun

Til staðar skulu vera ítarleg og greinargóð skjöl þ.m.t.:

a) Skipurit og lýsing á skiptingu ábyrgðar. Koma skal fram hverjir eru staðgenglar stjórnenda og ábyrgðamanna.

b) Grunnmynd vinnslustöðvar

c) Sýnatökuáætlun / vöktunaráætlun sem er í samræmi við starfsemi vinnslunnar og nær yfir nauðsynlega sýnatöku vegna innra eftirlits þ.e. vegna vöktunar á mikilvægum eftirlitsstöðum til að sannreyna að innra eftirlitskerfið virki. Áætlunin skal einnig ná til vöktunar og sýnatöku á reglugerðarbundnum þáttum vegna ákvæða í reglugerð um hollustuhætti við framleiðslu og dreifingu sjávarafurða s.s. vegna vatns, íss, þrifasýna, skynmats, hitastigsskráninga og meindýraeftirlits. (Rgl nr 260/1999, 8.gr. Rgl. nr. 558/1997)

Aðferð við skoðun

Skjalaskoðun.

Verklagsregla

Kannið hvort ofantalin skjöl eru til staðar og að þau séu í samræmi við staðhætti á hverjum tíma.

Skjöl sem beðið er um skulu lögð fram á meðan skoðun stendur.

Grunnmynd vinnslustöðvar skal sýna skipulag (layout) í vinnslustöðinni. Skipulag véla og tækja þarf að koma fram.

Í sýnatökuáætlun / vöktunaráætlun skal að lágmarki koma fram eftirfarandi:

- Hvað ((Dæmi: vatn, ís, afurð, skynmat, hitastig)
- Hvenær sýni sé tekið (Dæmi: 10. hvers mánaðar)
- Hvernig sýni sé tekið (Dæmi: sýnatökureglur fyrir vatn)
- Hver er ábyrgur fyrir því að sýni sé tekið. (Dæmi: Gæðastjóri, verkstjóri)
- Viðmiðunarmörk fyrir viðkomandi sýni (Dæmi: örverufræðileg viðmið, efnafræðileg viðmið, reglugerðarbundin viðmið)
- Viðbrögð við frávikum (Dæmi: Sýni endurtekið, þrif endurtekin)
- Hvar niðurstöður og viðbrögð við frávikum eru skráð.

Kannið hvort vöktunaráætlun er í samræmi við ofangreint og hvort hún tekur á kröfum varðandi sýnatöku / vöktun á mikilvægum eftirlitsstöðum og reglugerðarbundnum þáttum.

Viðmiðunarmörk

Öll skjöl a/ til /c skulu vera lögð fram meðan á skoðun stendur, vera í samræmi við staðhætti og sýnataka / vöktunaráætlun í samræmi við kröfur.

Skýring	Dómur
Skrár og skjöl ekki afhent þegar um þau er beðið, ekki í samræmi við staðhætti, sýnatöku / vöktunaráætlun ekki í samræmi við kröfur.	F



2.1.02	Varðveisla skráninga	Útgáfa: 1.0 Útg.d.: 11.02.2002
--------	----------------------	-----------------------------------

Túlkun

Niðurstöður eftirlits, rannsókna og prófana skal varðveita a.m.k. einu ári lengur en geymsluþol segir til um, þó aldrei skemur en í tvö ár. Halda skal óafmáanlegar, ritaðar skrár um vöktun vegna innra eftirlits þannig að Fiskistofa og skoðunarstofur geti haft aðgang að þeim. Sama á við um hitastigsskráningar frá frystigeymslum eða vegna hitameðferðar. (15.gr. Laga nr. 55/1998)

Aðferð við skoðun

Skjalaskoðun.

Verklagsregla

Kannið hvort ritaðar skrár eru til staðar fyrir athuganir sem gerðar eru vegna vöktunar og eftirlits og að þær nái a.m.k tvö ár aftur í tímann.

Viðmiðunarmörk

Óafmáanlegar, ritaðar skrár um viðeigandi athuganir fyrir a.m.k eitt ár lengur en geymsluþolið, þó aldrei skemur en tvö ár:

Skýring	Dómur
Óuppfyllt atriði orsakar:	F

2.1.03	Vinnslu- og starfsleyfi til staðar	Útgáfa: 2.0 Útg.d.: 18.02.2005
--------	------------------------------------	-----------------------------------

Túlkun

Vinnslu- eða starfsleyfishafi skal geta sýnt fram á með skírteini frá Fiskistofu að hann hafi fengið viðeigandi leyfi. Vinnslugrein, heimilisfang og kennitala á skírteininu skal passa við aðstæður. (14.gr. Laga nr. 55/1998)

Aðferð við skoðun

Skjalaskoðun.

Verklagsregla

Kannið hvort vinnsluleyfi- / starfsleyfisskírteini sé til staðar og að allar upplýsingar á því séu réttar.

Viðmiðunarmörk

Leyfi fyrir hendi og upplýsingar réttar.

Skýring	Dómur
Leyfi ekki fyrir hendi og rangar upplýsingar orsakar	F



2.1.04	Úrbætur ekki gerðar	Útgáfa: 1.0 Útg.d.: 11.02.2002
--------	---------------------	-----------------------------------

Túlkun

Í því skyni að uppfylla allar kröfur sem til þeirra eru gerðar skulu leyfishafar framkvæma úrbætur án tafar og laga þau atriði sem voru ekki í lagi við fyrri skoðanir. (7. gr. 1. tl. Rgl. nr 233/1999)

Aðferð við skoðun

Skjalaskoðun, vettvangsskoðun

Verklagsregla

Kannað skal hvort úrbætur hafa verið gerðar. Ástand vinnslu skal borið saman við síðustu skýrslu skoðunarstofu. Kannað skal hvort leyfishafi hafi fengið bréf frá Fiskistofu með frest á tiltekin atriði.

Viðmiðunarmörk

Úrbætur gerðar.

Skýring	Dómur
Úrbætur ekki gerðar orsakar:	A



2.1.05	Tilkynning um hugsanlega hættu	Útgáfa: 1.0 Útg.d.: 11.02.2002
--------	--------------------------------	-----------------------------------

Túlkun

Ábyrgðarmaður vinnslu skal tilkynna Fiskistofu, skriflega, um fiskafurðir sem hætta gæti verið á að valdi heilsutjóni og grípa til viðeigandi úrbóta undir eftirliti Fiskistofu hafi hann vitneskju eða grun um að þær innihaldi mengun svo sem hættulegar bakteríur eða eitruð efni. (7. gr. 2. tl. Rgl. nr. 233/1999)

Tafla yfir bakteríur og eiturefni sem ber m.a. að tilkynna

Bakteríur m.a.	Eiturefni m.a.
<i>Clostridium botulinum</i>	PSP
<i>Enterohemorrhagiskur E. coli</i>	ASP
<i>Giardia Lamblia</i>	DSP
<i>Campylobacter sp.</i>	Histamín
<i>Vibrio cholerae</i>	
<i>Legionella sp.</i>	
<i>Listeria monocytogenes</i>	
<i>Bacillus anthracis</i>	
<i>Salmonella sp.</i>	
<i>Shigella sp.</i>	

Aðferð við skoðun

Viðtal, skjalaskoðun.

Verklagsregla

Kannið hvort hugsanleg hættu hafi verið tilkynnt og úrbætur hafa verið gerðar vegna vitneskju eða gruns um hættu svo sem vegna baktería eða eitruðra efna.

Viðmiðunarmörk

Tilkynning til Fiskistofu.

Skýring	Dómur
Atriði ekki framkvæmt orsakar:	A



2.1.07	Merkingar	Útgáfa: 1.0 Útg.d.: 11.02.2002
--------	-----------	-----------------------------------

Túlkun

Vegna eftirlits þar að vera hægt að rekja uppruna fiskafurða til sendanda þeirra, af merkingum á umbúðum eða fylgiskjölum þeirra.

Til þess að svo megi verða skulu eftirfarandi upplýsingar vera á umbúðum allra pakkaðra afurða, þ.e. á ytri umbúðum og minnstu einingum pakkningarinnar. Þegar um ópakkaðar og búlkaðar afurðir er að ræða skulu sömu upplýsingar koma fram á fylgiskjölum:

- nafn sendingarlands, sem rita má óstytt, Island, eða skammstafað, IS, með hástöfum.
- leyfisnúmer vinnslustöðvar, vinnsluskips, fiskiskips eða uppboðs- og heildsölumarkaða.
- allir þessir stafir og tákn skulu vera auðlæsileg og standa saman á umbúðunum á stað þar sem þau eru sýnileg án þess að þær þurfi að opna.

Merkingar skulu að öðru leyti vera í samræmi við kröfur sem gerðar eru í viðkomandi markaðslandi og skal vinnsluleyfishafi geta sýnt fram á það. (11. gr. Laga nr. 55/1998)

Aðferð við skoðun

Skoðun ytri og innri umbúða. Skjalaskoðun þegar um ópakkaðar og búlkaðar afurðir er að ræða.

Verklagsregla

Sannreynið að IS- númer komi greinilega fram á pakkningu eða fylgiskjölum.

Kannið hvort afurðin er merkt í samræmi við þær kröfur sem gerðar eru í markaðslandinu.

Viðmiðunarmörk

Öll atriði skulu uppfyllt.

Skýring	Dómur
Óuppfyllt atriði orsakar:	F



2.1.08	Sannprófun	Útgáfa: 3.0 Útg.d.: 18.02.2005
--------	------------	-----------------------------------

Túlkun

Nauðsynlegt er að sannprófa innra eftirlitskerfið við innleiðingu þess til að tryggja að það komi að tilætluðum notum.

Verklagsreglur og aðferðir til að framkvæma sannprófun skulu liggja fyrir.

Sannprófun skal framkvæma eigi sjaldnar en árlega og oftar ef ástæða þykir til.

Við verulega breytingu á framleiðslu, s.s. breytingu á hráefni, aðstæðum eða öðrum þáttum, skal sannprófa innra eftirlitskerfið.

Sannprófun getur falist í eftirfarandi:

- Samanburður á lýsingu á starfsemi og starfsemi í reynd.
- Staðfestingu á áhættumörkum
- Endurskoðun frávíka
- Rýni í innra eftirlitskerfi, skráningar því tengdu og úrbætur sem gripið var til.

Við sannprófun ætti að vera hægt að staðfesta að innra eftirlitskerfið, sem tekið hefur verið upp, sé við hæfi, það sé virkt og að framkvæmd þess sé í samræmi við lýsingar á innra eftirlitskerfi í gæðahandbók.

Leiði sannprófun í ljós misræmi milli framkvæmdar innra eftirlits og lýsingar á framkvæmd þess í gæðahandbók skal gera á því nauðsynlegar úrbætur.

Allar úrbætur og breytingar á eftirlitskerfinu skal skrá og halda um þær skriflegar skýrslur og geyma þær, þannig að allar upplýsingar um kerfið séu dagréttar.

Hafi reynst nauðsynlegt að gera breytingar á eftirlitskerfinu skal sannreyna fyrirkomulag þess að nýju. (Kafli 3. Viðauki 1, Rgl. nr.558/1997)

Ábyrgðamaður innra eftirlits skal sjá til þess að sýni séu tekin úr framleiðslunni með reglulegu millibili, að lágmarki árlega, áður en sannprófun á sér stað, til að sannreyna virkni mikilvægra eftirlitsstaða,

Aðferð við skoðun

Skjalaskoðun - Skoðun

Verklagsregla

Kannið hvort tilteknað aðferðir og verklag til að sannprófa virkni innra eftirlitskerfisins séu til staðar, sé rétt beitt og enn við hæfi.

Kannið hvort árleg sannprófun hafi farið fram.

Kannið hvort til séu skrár yfir þær breytingar og úrbætur sem gerðar eru á innra eftirlitskerfinu.

Kannið hvort úrbætur hafa verið gerðar ef misræmi hefur komið fram milli lýsingar og framkvæmdar á innra eftirliti.

Ef koma fram gallar á innra eftirlitskerfinu við sannprófun, kannið þá hvort úrbætur hafi verið framkvæmdar.

Athugið hvort innra eftirlitskerfið taki tillit til breytinga sem hafa orðið á hráefni, vöru, framleiðsluaðferðum eða öðrum þáttum sem skipta máli vegna öryggi afurðarinnar.

Skóða skal niðurstöður prófa sem gerðar hafa verið á afurð vegna vöktunar MES. Það sem er prófað skal endurspeglar þau atriði sem markmiðið er að hafa stjórn á. Ef engin MES er í vinnslunni þá er ekki nauðsynlegt að taka sýni af afurð

Viðmiðunarmörk

Öll atriði verður að uppfylla.

Skýring	Dómur
Óuppfyllt atriði orsakar:	F



2.2.01	Lýsing afurðar og flæðirit	Útgáfa: 3.0 Útg.d.: 18.02.2005
--------	----------------------------	-----------------------------------

Túlkun

Til skal vera lýsing á lokaafurð. Þar skal koma fram m.a. samsetning (hráefni, aukefni, íblöndunarefni), efnis- og eðlisfræðileg samsetning (þ. e. þættir sem hafa áhrif á öryggi vörunnar svo sem salt %, pH, vatnsvirkni), vinnsla (t.d. hitun, þurrkun, o.s.frv.), pökkun, og geymsluþol.

Fyrirhuguð notkun afurða skal vera skilgreind.

Lýsing á vinnslu- og verkunarferli á að vera til staðar

Flæðirit skal vera til staðar sem rekur öll þrep framleiðsluferilsins í réttri röð. Allar afurðir til manneldis þ.m.t. aukaafurðir svo sem hausar, hryggir, lifur og hrogn skulu koma fram í flæðiriti. (Kafli 1. Viðauki 1. Rgl. nr. 558/1997)

Aðferð við skoðun

Skjalaskoðun, vettvangsskoðun.

Verklagsregla

Kannið hvort til staðar sé lýsing á lokaafurð

Kannið hvort fyrirhuguð notkun afurða hafi verið skilgreind

Kannið hvort til sé lýsing á vinnslu- og verkunarferli. Hverju þrepi í vinnslunni á að fylgja stutt lýsing á því hvað fari þar fram þ.m.t. geymsluskilyrði ef við á. (Dæmi: **Pæklun** - Flattur þorskur er lagður í fullsterkan pækil í 24 tíma, hrogn geymd í kæli við 0 - 4 °C í 24 tíma).

Kannið hvort til staðar sé flæðirit sem sýnir öll þrep og afurðir vinnslunnar og hvort það sé í samræmi við aðstæður í vinnslunni.

Viðmiðunarmörk

Öll atriði þurfa að hafa verið tekin til greina.

Skýring	Dómur
Atriði sem ekki hefur verið tekið tillit til orsaka:	F



2.2.02	Áhættuþáttagreining	Útgáfa: 2.0 Útg.d.: 23.10.2003
--------	---------------------	-----------------------------------

Túlkun

Áhættuþáttagreining skal vera til staðar og skal vera framkvæmd eins og um getur í viðauka 1. rgl nr. 558/1997 eða á sambærilegan hátt. Taka skal hvert vinnsluþrep fyrir og greina hvort um er að ræða líffræðilega, efnafræðilega eða eðlisfræðilega áhættu. Áhættuþáttur er eðlis- efna- eða líffræðilegur þáttur í framleiðsluferli sem valdið getur heilsutjóni ef hann er ekki undir eftirliti. (Kafli 1.6. Viðauki 1. Rgl. nr. 558/1997)

Aðferð við skoðun

Skjalaskoðun.

Verklagsregla

Kannið hvort til staðar sé áhættuþáttagreining og að hún sé framkvæmd eins og um getur í viðauka 1. rgl nr. 558/1997 eða á sambærilegan hátt

Viðmiðunarmörk

Öll atriði þurfa að hafa verið tekin til greina.

Skýring	Dómur
Atriði sem ekki hefur verið tekið tillit til orsaka:	F



2.2.03	Greining MES og ákvörðun viðmiðunarmarka	Útgáfa: 1.0 Útg.d.: 11.02.2002
--------	--	-----------------------------------

Túlkun

Ef áhættuþáttagreining sýnir fram á áhættu þá skal greina hvort um er að ræða mikilvægan eftirlitsstað. Mælt er með að nota greiningartré, en aðrar sambærilegar aðferðir er einnig hægt að nota. (Kafli 1.7. Viðauki 1. Rgl. nr. 558/1997)

Ef mikilvægir eftirlitsstaðir eru í framleiðslunni þá skal ákvarða viðmiðunarmörk fyrir sérhverja fyrirbyggjandi aðgerð sem tengist MES. Viðmiðunarmörk aðgreina það sem unnt er að samþykkja frá því sem ekki er hægt að samþykkja. Þau skal setja fyrir breytur sem hægt er að greina eða mæla. Dæmi um slíkar breytur eru hiti, tími, sýrustig (pH), o.s.frv. (Kafli 2.1. Viðauki 1. Rgl. nr. 558/1997)

Aðferð við skoðun

Skjalaskoðun.

Verklagsregla

Kannið hvort mikilvægir eftirlitsstaðir hafi verið greindir

Kannið hvort til staðar séu viðmiðunarmörk fyrir fyrirbyggjandi aðgerðir sem tengjast MES

Kannið hvort viðmiðunarmörk séu mælanleg.

Viðmiðunarmörk

Öll atriði þurfa að hafa verið tekin til greina.

Skýring	Dómur
Atriði sem ekki hefur verið tekið tillit til orsaka:	F



2.2.04	Vöktun, skráningar og úrbætur	Útgáfa: 2.0 Útg.d.: 05.07.2002
--------	-------------------------------	-----------------------------------

Túlkun

Til staðar þurfa að vera vöktunarreglur og skráningar vegna vöktunar og eftirlits á mikilvægum eftirlitsstöðum. Á skráningarblöðum þarf að koma fram nafn og staðsetning fyrirtækisins. Eftirfarandi atriði skulu tekin til greina:

- Hvað er verið hafa eftirlit með
- Hvernig vöktun og eftirlit fari fram.
- Hvenær vöktun og eftirlit fari fram (skrá dag og tíma)
- Hver það sé sem annast vöktun og eftirlit (Undirskrift eða upphafsstafir)
- Hvernig skráningum er háttað (Kafli 2.2. Viðauki 1. Rgl. nr. 558/1997)

Til staðar þurfa að vera reglur um úrbætur fyrir hvert mikilvægt eftirlitsatriði sem hægt er að grípa til ef vart verður við frávik. Slíkar úrbætur þurfa að fela í sér eftirfarandi:

- Hver sé ábyrgur fyrir úrbótum
- Lýsing á aðferðum og aðgerðum sem nauðsynlegar teljast til að hægt sé að leiðrétta frávik
- Aðgerðir sem grípa þarf til vegna afurða sem hafa verið framleiddar á því tímabili þegar framleiðslan var ekki undir stjórn
- Skriflega skýrsla um úrbætur sem gerðar hafa verið. (Kafli 2.3. Viðauki 1. Rgl. nr. 558/1997)

Aðferð við skoðun

Skjala- og vettvangsskoðun.

Verklagsregla

Sannreynið að framkvæmd eftirlits sé í samræmi við ofangreinda punkta.

Skoðið skrár um athuganir og/eða mælingar vegna vöktunar og eftirlits með mikilvægum eftirlitsstöðum, skv. HACCP-greiningu.

Viðmiðunarmörk

Taka verður á öllum atriðum.

Skýring	Dómur
Atriði sem ekki er tekið á orsakar:	A



2.3.01	Eftirlit með heilsu	Útgáfa: 2.0 Útg.d.: 23.10.2003
--------	---------------------	-----------------------------------

Túlkun

Vinnuveitandi er ábyrgur fyrir því að starfsmaður framvísi læknisvottorði við ráðningu sem ekki er eldra en sjö daga, sem segir að ekki sé neitt sem mælir gegn starfi hans við matvælavinnslu. Þetta á við alla starfsmenn sem vinna við óvarðar fiskafurðir. Þ.e. fiskafurðir sem eru ópakkaðar og hafa verið meðhöndlaðar meira en gerist við slægingu og hausun. Þetta á því ekki við um sjómenn, starfsmenn fiskmarkaða, þá sem starfa við pökkun eldisfisks eða heilfrystingu á fiski s.s. loðnu.

Vinnuveitandi skal gera allar nauðsynlegar ráðstafanir til að koma í veg fyrir að fólk sem haldið er sjúkdómi eða er með útferð úr sárum sem gæti valdið mengun afurðanna starfi við vinnslu þeirra eða handleiki þær þangað til fullvíst er að það geti áhættulaust sinnt þeim störfum. (Viðauki 3, II hluti B, 2. tl. Rgl. nr. 233/1999)

Aðferð við skoðun

Skjalaskoðun.

Verklagsregla

Berið saman skrá yfir starfsmenn og læknisvottorð fyrir starfsmenn sem vinna við óvarðar fiskafurðir.

Athugið orðalag læknisvottorðs sem skal lýsa yfir að ekki sé neitt sem mælir gegn starfi viðkomandi við matvælavinnslu.

Athugið hvernig ábyrgðarmaður vinnslu kemur í veg fyrir að veikt fólk vinni við óvarðar fiskafurðir þannig að þær verði fyrir mengun. Til staðar skal vera skrifleg lýsing og skráning á því hvernig fylgst er með þessum atriðum.

Viðmiðunarmörk

Öll atriði skulu uppfyllt.

Skýring	Dómur
Óuppfyllt atriði orsakar:	F



2.3.02	Þjálfun og hæfni starfsfólks	Útgáfa: 2.0 Útg.d.: 23.10.2003
--------	------------------------------	-----------------------------------

Túlkun

Á staðnum þarf að vera starfsmaður/menn sem bera ábyrgð á og hafa sérþekkingu á viðkomandi vinnslu og fyrir hendi séu skráðar vinnureglur, lýsing á skiptingu ábyrgðar í viðkomandi fyrirtæki og til hvaða aðgerða grípa skuli sé aðstæðum ábótavant eða ef sjávarafurðir uppfylla ekki settar kröfur.

Ábyrgðarmaðurinn/mennirnir skulu hafa þekkingu, þjálfun og reynslu á m.a. innra eftirliti, þrifum og sóttþreinsun, almennu hreinlæti, meindýravörnum, aðstöðu og búnaði, vinnsluferlum og efnum sem notuð eru við framleiðsluna. Sýna skal fram á þekkingu á þessum atriðum með lokaprófi af viðeigandi námsbraut eða að minnsta kosti námskeiði sem tekur á innra eftirliti. (2.tl. 15.gr. Laga nr. 55/1998; 4.gr. Rgl. nr. 558/1997)

Starfsfólk skal hafa hlotið þjálfun í þeim atriðum innra eftirlits sem því eru falin. Til staðar skal vera þjálfunarskrá sem staðfestir það. (4.gr. Rgl. nr. 558/1997)

Aðferð við skoðun

Viðtöl, skjalaskoðun.

Verklagsregla

1. Fáiið viðtal við ábyrgðarmann vinnslu og biðjið um skipurit sem sýnir stöðu hans og starfslýsingu. Sannreynið að starfslýsingin gefi ábyrgðarmanni vald til að beita góðum framleiðsluháttum fyrir fiskafurðir.
2. Sannreynið menntun, hæfni og þekkingu ábyrgðarmanns.
3. Kannið hvort til staðar eru skrár um þjálfun þess starfsfólks sem vinnur við innra eftirlit fyrirtækisins..
4. Fylgist með fólki að störfum.

Viðmiðunarmörk

Öll atriði skulu vera uppfyllt

Skýring	Dómur
Óuppfyllt atriði orsakar:	F



2.4.01	Neysluvatn og ís	Útgáfa: 3.0 Útg.d.: 18.02.2005
--------	------------------	-----------------------------------

Túlkun

Neysluvatn er vatn, í upphaflegu ástandi eða eftir meðhöndlun, sem notað er til drykkjar, við matargerð og í matvælafyrirtækjum.

Ís skal uppfylla kröfur um neysluvatn og vera varinn á meðan flutningi stendur. Ís skal geyma í hreinum ílátum. Vélar til framleiðslu á ís skulu vera hreinar.

Sé klór notaður í vinnslu skal styrkur í vatni og ís ekki fara yfir 1 ppm.

Sýni, til örverufræðilegrar greiningar, skulu tekin samkvæmt sýnatökáætlun, þó ekki sjaldnar en á 12 mánaða fresti notist vinnslan við vatn frá vatnsveitu sem er undir opinberu eftirliti. Notist vinnslustöðin við eigin veitu/borholu skal veitan hafa starfsleyfi og er hún þá undir opinberu eftirliti. (Rgl. nr. 536 /2001). Sé vatnsveitan ekki undir opinberu eftirliti skal taka sýni til örverufræðilegrar greiningar eigi sjaldnar en mánaðarlega. Sýni skulu tekin á stöðum sem gefa sem gleggsta mynd af ástandi lagna í vinnslustöðinni. Auðkenna skal sýnin með krananúmeri eða halda skrá yfir hvar þau eru tekin hverju sinni.

Leiði rannsókn í ljós að vatnið uppfylli ekki kröfur sem gerðar eru til gæða neysluvatns skal gera ráðstafanir til að rannsaka vatnið nánar og eigi síðar en 4 dögum eftir að vinnsluleyfishafa berast upplýsingar um að vatnið uppfylli ekki kröfurnar.

Aðferð við skoðun

Skjalaskoðun, vettvangsskoðun

Verklagsregla

Skoða skal niðurstöður rannsókna. Þær mega ekki vera eldri en 12 mánaða hjá vinnslum sem nota vatn frá bæjarveitum og veitum með starfsleyfi en mest mánaðargamlar sé veitan ekki undir opinberu eftirliti. Sama gildir fyrir vinnslur sem eru með eigin vatnsveitu sem hefur starfsleyfi. Niðurstöður rannsókna skulu bornar saman við viðmiðunarmörk. Kannið hvort rekja megi hvar sýni var tekið. Reynist vatn ónothæft skal mælingarniðurstaða skráð á skoðunarvottorð.

Skoðið starfsleyfi frá heilbrigðisnefnd og niðurstöður frá síðustu rannsókn HES.

Kannið hvort ís sé geymdur í hreinum ílátum og hvort hann verði fyrir mengun.

Kannið hvort ísvélar séu hreinar. (Ef við á)

Athugið hvort gripið hefur verið til viðeigandi ráðstafana innan (4 daga) ef þörf var á þegar niðurstöður lágu fyrir og hvort viðbrögð eru skráð.

Viðmiðunarmörk

Sýnataka samkvæmt tíðni

Starfsleyfi frá heilbrigðisnefnd til staðar

Engin sýnileg óhreinindi í ís.

Viðeigandi ráðstafanir, endurtekin sýnataka

1 ppm

Ónothæft ef fjöldi örvera við 22°C > 100/ml. (gildir einnig fyrir ís)

Ónothæft ef fjöldi kólígerla > 0/100 ml.

Ónothæft ef fjöldi Escherichia coli > 0/100 ml.

Skýring	Dómur
Óuppfyllt atriði orsakar :	A



2.4.02	Hreinn sjór	Útgáfa: 3.0 Útg.d.: 18.02.2005
--------	-------------	-----------------------------------

Túlkun

Sýni, til örverufræðilegrar greiningar, um borð í skipum skulu tekin af sjó samkvæmt sýnatökuáætlun eða a.m.k. á 12 mánaða fresti. Vinnslustöðvar sem nota eigin veitu/borholu skulu taka sýni til örverufræðilegra greininga ekki sjaldnar en mánaðarlega. Sýni skulu tekin á stöðum sem gefa sem gleggsta mynd af ástandi lagna í skipinu/vinnslustöðinni. Auðkenna skal sýnin með krananúmeri eða halda skrá yfir hvar þau eru tekin hverju sinni.

Sé klór notaður skal styrkur hans ekki fara yfir 1 ppm. (Viðauki 1. Rgl. nr. 536/2001)

Leiði rannsókn í ljós að vatnið uppfylli ekki kröfur sem gerðar eru til gæða neysluvatns skal gera ráðstafanir til að rannsaka vatnið nánar og eigi síðar en 4 dögum eftir að vinnsluleyfishafa berast upplýsingar um að vatnið uppfylli ekki kröfurnar. Ef um er að ræða fullvinnsluskip skal sýnataka endurtekin við fyrsta tækifæri.

Aðferð við skoðun

Skjalaskoðun

Verklagsregla

Skoða skal niðurstöður rannsókna. Þær mega ekki vera eldri en 12 mánaða hjá skipum og ekki meira en 30 daga gamlar hjá vinnslum sem nota sjó úr eigin veitum/borholum. Niðurstöður rannsókna skulu bornar saman við viðmiðunarmörk. Kannið hvort rekja megi hvar sýni var tekið. Reynist sjór ónothæfur skal skrá niðurstöður á skoðunartorð.

Athugið hvort gripið hefur verið til viðeigandi ráðstafana (innan 4 daga) ef þörf var á þegar niðurstöður lágu fyrir og hvort viðbrögð eru skráð.

Viðmiðunarmörk

1 ppm klór

Sýnataka samkvæmt tíðni

Endurtekin sýnataka

Ónothæft ef fjöldi örvera við 22°C > 100/ml.

Ónothæft ef fjöldi kólígerla > 0/100 ml.

Ónothæft ef fjöldi Escherichia coli > 0/100 ml.

Skýring	Dómur
Óuppfyllt atriði orsakar :	A



2.4.03	Óneysluhæft vatn	Útgáfa: 1.0 Útg.d.: 11.02.2002
--------	------------------	-----------------------------------

Túlkun

Vatn sem ekki er neysluvatn má nota til eldvarna, gufumyndunar og kælingar á kæli- og frystitækjum sé tryggt að ekki sé hætt á að það valdi mengun á afurð.

Lagnir fyrir óneysluhæft vatn skulu rækilega auðkenndar frá lögnum fyrir neysluvan eða hreinan sjó. Sérstaklega skulu úttök merkt. (Viðauki 3, I hluti, 7. tl. Rgl. nr. 233/1999)

Aðferð við skoðun

Skjalaskoðun, vettvangsskoðun

Verklagsregla

Athugið hvort mögulegt er að nota óneysluhæft vatn þannig að það valdi mengun afurðarinnar.

Kannið hvort lagnir fyrir óneysluhæft vatn séu rækilega auðkenndar.

Viðmiðunarmörk

Öll atriði skulu uppfyllt

Skýring	Dómur
Óuppfyllt atriði orsakar	A



2.4.04	Hönnun	Útgáfa: 2.0 Útg.d.: 23.10.2003
--------	--------	-----------------------------------

Túlkun

Sjóinntak vinnsluskipa skal vera staðsett þannig að ekki sé hætt á mengun af frárennsli skólps, úrgangs eða kælivatni véla. Þetta á eingöngu við um vinnsluskip. Önnur atriði eiga bæði við vinnsluskip og landvinnslur. (Viðauki 1, kafli 3. I. hluti .1.tl.(f) Rgl. nr. 233/1999)

Vatnslagnir skulu vera heilar.

Nægilegur fjöldi krana þarf að vera fyrir hendi til að minnka þörf fyrir mjög langar slöngur. Fyrir hendi skulu vera slönguupphengi.

Koma skal fyrir einstefnulokum til að hindra bakflæði, þar sem hætt er á því, ef vatnsþrýstingur fellur.

Fyrir hendi skulu vera teikningar sem sýna glögga mynd af lögnum fyrir neysluvatn og hreinan sjó. Vatnsúttök skulu vera vera númeruð á teikningu. (Viðauki 3, I hluti. Rgl. nr. 233/1999)

Aðferð við skoðun

Skjalaskoðun, vettvangsskoðun

Verklagsregla

Kannið teikningar um borð í *vinnsluskipi* vegna staðsetningar sjóinntaks.

Kannið teikningu af vatnslögnum. Kannið hvort vatnsúttök eru númeruð og hvort dauðir endar séu í vatnslögninni.

Gangið úr skugga um að leiðslur og tankar leki ekki og að slöngur séu ekki trosnaðar.

Kannið hvort lengd slanga er meiri en 10 m og hvort fyrir hendi séu slönguupphengi.

Kannið hvort notaðir eru einstefnulokar.

Viðmiðunarmörk

Öll atriði skulu uppfyllt.

Skýring	Dómur
Óuppfyllt atriði orsakar:	F



2.4.05	Losun úrgangs og vatns	Útgáfa: 1.0 Útg.d.: 11.02.2002
--------	------------------------	-----------------------------------

Túlkun

Kerfi til að dæla og/eða geyma úrgang um borð í *vinnsluskipi* skal vera þannig gert að það leki ekki og valdi hættu á mengun fyrir fiskafurðir. Það má ekki vera lagt yfir snertifleti við matvæli. (Viðauki 1, Kafli 3, I hluti 1.tl.(f) Rgl. nr. 233/1999)

Í landvinnslum skal vatn leitt í niðurföll þaðan sem það fer í lögnum út úr vinnslunni. Skólplagnir frá salernum má ekki tengja við skólplagnir frá vinnusvæðum fyrir en í brunni fyrir utan vinnsluna. (Viðauki 3, I hluti 8.tl.. Rgl. nr. 233/1999; 7.gr. Rgl. nr. 77/2001)

Fyrir hendi skulu vera teikningar sem sýna glögga mynd af lögnum fyrir skólplagnir og úrgang.

Aðferð við skoðun

Skjalaskoðun, vettvangsskoðun

Verklagsregla

Skoðið teikningar af lagnakerfi og eftir því sem mögulegt er hvort lagnirnar eru í samræmi við teikningar.

Sannreynið að skólplagnir frá salernum og skólplagnir frá vinnusvæðum komi ekki saman fyrir en í brunni fyrir utan hús.

Viðmiðunarmörk

Atriði verður að uppfylla.

Skýring	Dómur
Óuppfyllt atriði orsakar:	F



2.5.01	Áætlun um eyðingu	Útgáfa: 2.0 Útg.d.: 25.05.2004
--------	-------------------	-----------------------------------

Túlkun

Fyrir hendi skal vera skrifleg áætlun um eyðingu meindýra. Þessi áætlun skal a.m.k. innihalda:

1. Lista yfir númeraðar nagdýragildir og flugnabana ásamt teikningu sem sýnir staðsetningu þeirra.
2. Lýsingu á því hvernig reglubundinni umhirðu og eftirliti með nagdýragildrum og flugnabönum er háttað.
3. Lýsingu á reglulegu eftirliti (a.m.k. á mánaðar fresti) til að sannreyna að æti, vatn og afdrep sé meindýrum óaðgengilegt í vinnslunni. Venjulegar aðgerðir í meindýravörnum innihalda m.a. aðgerðir til að meindýr komist ekki í æti.
4. Lýsingu á viðbrögðum sem grípa skal til ef vart verður nagdýra í gildrum eða í vinnsluhúsnaði.

Geymslur skulu þannig skipulagðar að auðvelt sé að fylgjast með hvort nagdýr séu komin í þær. (Viðauki 3, II hluti A, 2.tl.. Rgl. nr. 233/1999; 12. gr. Rgl. nr. 77/2001)

Aðferð við skoðun

Skjalaskoðun, vettvangsskoðun

Verklagsregla

Skoðið áætlun um eyðingu meindýra og athugið að hún innihaldi númeraðar gildir og teikningu af staðsetningu þeirra og önnur atriði sem talin eru upp í túlkun.

Skoðið hvort atriði sem tíunduð eru í áætlun um meindýraeyðingu séu framkvæmd.

Kannið skipulag geymsla.

Viðmiðunarmörk

Öll atriði verður að uppfylla

Skýring	Dómur
Óuppfyllt atriði orsakar:	F



2.5.02	Nagdýragildir	Útgáfa: 3.0 Útg.d.: 18.02.2005
--------	---------------	-----------------------------------

Túlkun

Nagdýragildir verða að vera þannig staðsettar að þær veiði nagdýr sem komast inn í vinnsluna Gildir skulu vaktaðar með reglulegu millibili.

Gildir skulu hannaðar þannig að þær valdi ekki mengun. (Viðauki 3, II hluti A, 2.tl.. Rgl. nr. 233/1999; 12. gr. Rgl. nr. 77/2001)

Aðferð við skoðun

Skjalaskoðun, vettvangsskoðun

Verklagsregla

Kannið hvort ummerki eru eftir nagdýr á á vinnslusvæðum og á svæðum sem liggja að vinnslusvæðum.

Skoðið staðsetningu og innihald nagdýragilda og staðfestið að áætlun sé fylgt um staðsetningu þeirra.

Kannið virkni gilda.

Skoðið skráningar til staðfesta að nagdýragildir séu vaktaðar í samræmi við það sem kemur fram í áætlun og hvort gripið hafi verið til viðeigandi viðbragða skv. áætlun.

Kannið hvort gildir eru hannaðar þannig að þær valdi ekki mengun.

Viðmiðunarmörk

Nagdýragildir og vöktun og skráning í samræmi við áætlun. Gildir skulu virka og hannaðar þannig að þær valdi ekki mengun.

Skýring	Dómur
Gildir ekki í samræmi við áætlun orsakar	F



2.5.03	Flugnabonar	Útgáfa: 4.0 Útg.d.: 18.02.2005
--------	-------------	-----------------------------------

Túlkun

A.m.k. einn flugnabani sé við hvern inngang að vinnslurými og í umbúðageymslu.

Flugnabana má ekki staðsetja yfir vinnslulínunum, framan við loftblástur eða á stöðum sem líkur eru á að mengun geti hlotist af.

Kveikt skal vera á flugnabana allan sólarhringinn í landvinnslum.

Kveikt skal vera á flugnabana í umbúðageymslu skipa þegar þau eru í landi.

Skipta skal um ljósgjafa a.m.k. árlega eða samkvæmt leiðbeiningum framleiðanda.

Flugnabana skal þrifa reglulega. (Viðauki 3, II hluti A, 2.tl.. Rgl. nr. 233/1999; 12. gr. Rgl. nr. 77/2001)

Aðferð við skoðun

Skjalaskoðun, vettvangsskoðun

Verklagsregla

Skoðið öll vinnslurými og umbúðageymslur.

Athugið hvort sé a.m.k. einn flugnabani í hverju vinnslurými og umbúðageymslum og staðsetningu þeirra. Athugið hvort sé kveikt á flugnabananum.

Skoðið skjöl til að sannreyna að skipt hafi verið um ljósgjafa a.m.k. einu sinni á ári eða samkvæmt leiðbeiningum framleiðanda.

Athugið hvort flugnabani hefur verið tæmdur og hreinsaður skv áætlun og athugið skráningar til að staðfesta að það hafi verið gert reglulega.

Viðmiðunarmörk

Öll atriði verður að uppfylla.

Skýring	Dómur
Óuppfyllt atriði orsakar:	F



2.5.04	Meðhöndlun eiturefna	Útgáfa: 2.0 Útg.d.: 23.10.2003
--------	----------------------	-----------------------------------

Túlkun

Þegar eiturefni eru ekki í notkun verður að geyma þau í hirslum sem hægt er að læsa. Eiturefni mega ekki vera þar sem þau hugsanlega geta mengað vöruna. Eiturefni verða að vera samþykkt af Umhverfisstofnun. Bannað er að nota nagdýraeitur innan dyra. Þeir sem sjá um eiturefni verða að hafa hlotið til þess þjálfun. (Viðauki 3, II hluti A, 2.tl. Rgl. nr. 233/1999; 12. gr. Rgl. nr. 77/2001)

Aðferð við skoðun

Skjalaskoðun, vettvangsskoðun

Verklagsregla

Athugið geymslu og meðhöndlun eiturefna sérstaklega þar sem afurðir eða umbúðir eru.

Athugið hvort eiturefni eru geymd í læstum herbergjum eða læstum hirslum.

Athugið hvort nagdýraeitur er notað innan dyra í vinnslunni.

Athugið hvort eiturefnin eru samþykkt af Umhverfisstofnun.

Viðmiðunarmörk

Öll atriði séu uppfyllt

Skýring	Dómur
Óuppfyllt atriði orsakar:	A



2.6.01	Hreinlætisáætlun og staðfesting þrifa	Útgáfa: 3.0 Útg.d.: 18.02.2005
--------	---------------------------------------	-----------------------------------

Túlkun

- Til staðar skal vera hreinlætisáætlun fyrir snertifleti matvæla og einnig fyrir aðra fleti s.s. vegg, gólf, loft o.fl.
- Tíðni og tegund þrifa og sótthreinsun meðan á vinnslu stendur verður að vera í samræmi við hreinlætisáætlun og í samræmi við leiðbeiningar frá framleiðendum þrifa- og sótthreinsiefna.
- Búnaður og aðstaða til að þrifa húsnæði, tæki og áhöld skal vera til staðar.
- Í vinnslustöðvum og um borð í vinnsluskipum skal taka sýni, mánaðarlega, af snertiflötum til að sannreyna þrif og sótthreinsun (fiskimjölsværksmiðjur undanskildar).
- Árlega skal taka örverufræðilegt viðmiðunarsýni til greiningar á viðurkenndri rannsóknarstofu (fiskimjölsværksmiðjur undanskildar). (III. kafli 15. gr. 3.tl. Lög. nr. 55/1998)
- Aðeins er heimilt að nota þau hreinsiefni, gerileyðandi efni eða önnur lík efni, sem Umhverfisstofnun hefur samþykkt. Notkun þeirra má ekki hafa skaðleg áhrif á vélar, búnað eða afurðir. (Viðauki 3, II.hluti A. 5.tl Rgl. nr. 233/1999)

Verklagsregla

1. Athugið hvort þrif séu í samræmi við hreinlætisáætlun. Áætlunin skal gera ráð fyrir þrifum og sótthreinsun snertiflata að loknum vinnudegi eða vakt.
2. Athugið skráningar til staðfestingar á þrifum þ.e að þrifafólk hafi kvittað fyrir þrifin og jafnframt að umsjónarmaður hafi farið yfir þrifin (kvittað).
3. Kannið hvort til staðar sé búnaður og aðstaða til þrifa.
4. Athugið skráningar til að kanna niðurstöður eigin rannsókna á virkni þrifa og gerileyðingar. Athugið hvort niðurstöður hafi verið bornar saman við viðmiðunargildi og hvort gripið hafi verið til viðeigandi úrbóta ef þörf var á og þær skráðar.
5. Athugið hvort árlega séu viðmiðunarsýni send í örverufræðilega rannsókn, hjá viðurkenndri rannsóknastofu, til að kanna virkni þrifa og gerileyðingar.
6. Athugið hvort þvotta- og sótthreinsandi og svipuð efni sem eru í notkun séu á lista Umhverfisstofnunar yfir samþykkt efni. Athugið hvort notkun þeirra er í samræmi við leiðbeiningar. Athugið hreinlætisáætlun til að sannreyna að fyrirhuguð notkun efnanna sé í samræmi við leiðbeiningar.

Viðmiðunarmörk

Öll atriði séu uppfyllt.

Skýring	Dómur
Óuppfyllt atriði orsakar:	F



2.7.01	Ferskfiskmat/skynmat	Útgáfa: 3.0 Útg.d.: 18.02.2005
--------	----------------------	-----------------------------------

Túlkun

Forsvarsmenn fiskmarkaða og vinnslustöðva skulu láta starfsmenn sem hlotið hafa sérstaka þjálfun í ferskfiskmati meta afla hvers veiðiskips, í samræmi við matsreglur þær sem er að finna í viðauka 9, rgl. 233/1999, þegar hann kemur í móttöku og skrá allar niðurstöður. (Viðauki 5, II. hluti, 1. tl. Rgl. nr. 233/1999) Einnig skulu forsvarsmenn fiskmarkaða og vinnslustöðva láta starfsmenn mæla og skrá hitastig í aflanum og skal það vera $<4^{\circ}\text{C}$. Sjáanlegur ís skal vera til staðar.

Aðferð við skoðun

Skjalaskoðun, viðtöl.

Verklagsregla

Kannið hvort ferskfiskmat/skynmat hafi farið fram samkvæmt viðauka 9 í reglugerð nr. 233/1999 eða á annan sambærilegan hátt.

Kannið hvort skynmat, hitastig og sjáanlegur ís sé skráð.

Kannið hvort viðbögð við frávikum eru skráð.

Fylgist með starfsmanni að störfum.

Viðmiðunarmörk

Ferskfiskmat/skynmat framkvæmt, móttaka afla, þjálfun í ferskfiskmati, skráðar niðurstöður, afli hæfur til manneldis, 4°C , sjáanlegur ís, viðbrög við frávikum.

Skýring	Dómur
Óuppfyllt atriði orsakar:	F



2.7.02	Afli, vinnsla og birgðir	Útgáfa: 1.0 Útg.d.: 11.02.2002
--------	--------------------------	-----------------------------------

Túlkun

Gögn um innkeyptan afla, vinnslu og birgðir skulu vera aðgengilegar skoðunarmönnum. Gögn þessi geta verið bæði sérstakar skráningar, s.s. í vinnsludagbók, eða önnur gögn sem sýna á fullnægjandi máta hráefniskaup og framleiðslu, t.d. nótubækur, útskipunarbækur, tækjabækur o.s.frv. (15. gr. 4. tl. Laga nr. 55/1998)

Verklagsregla

Skjalaskoðun.

Viðmiðunarmörk

Öll atriði skulu uppfyllt.

Skýring	Dómur
Óuppfyllt atriði orsakar:	F



2.7.12	Hitamælar	Útgáfa: 1.0 Útg.d.: 18.02.2005
--------	-----------	-----------------------------------

Túlkun

Hitamælar þ.m.t. síritandi hitamælar sem notaðir eru til að fylgjast með hitastigi á reglugerðarbundnum eftirlitsþáttum og vegna vöktunar á mikilvægum eftirlitsstöðum skulu vera réttir og þeir skulu prófaðir að lágmarki einu sinni á ári.

Verklagsregla um eftirlit með hitamælum skal vera til staðar.

Aðferð við skoðun

Skjalaskoðun

Verklagsregla

Kannið hvort til eru verklagsreglur um eftirlit með hitamælum og hvort hitamælar eru prófaðir einu x á ári.

Viðmiðunarmörk

Eftirlit er haft með hitamælum 1 x á ári.

Skýring	Dómur
Óuppfyllt atriði orsakar:	F



2.8.01	Saltvottorð	Útgáfa: 2.0 Útg.d.: 05.07.2002
--------	-------------	-----------------------------------

Túlkun

Salt sem notað er við framleiðslu fiskafurða skal vera hæft til matvælavinnslu. (Viðauki 4. IV. hluti, 6.tl. Rgl. nr. 233/1999)

Verklagsregla

Skoðið skjöl til að sannreyna að saltið sé hæft til matvælavinnslu.

Skýring	Dómur
Vottorð ekki til staðar:	F



2.8.02	Aukefni, önnur efni	Útgáfa: 4.0 Útg.d.: 18.02.2005
--------	---------------------	-----------------------------------

Túlkun

Aukefni skal einungis nota ef þau eru leyfð skv. reglugerð um aukefni eða af til þess bærum aðila, í viðkomandi markaðslandi, og í leyfilegu magni. Ef aukefni eru notuð skal merkja pakkningar í samræmi við það. (7. gr. Laga nr. 55/1998)

Notkun á aukefnum við framleiðslu á fiskimjöli skal vera þannig að innihald aukefna í fóðri verði í samræmi við reglugerð nr. 340/2001 um eftirlit með fóðri.

Smurefni til að smyrja vélar o.fl. sem eru í notkun á svæðum sem verið er að vinna með óvarin matvæli skulu vera ætluð til notkunar í matvælaiðnaði (Food grade).

Aðferð við skoðun

Skjalaskoðun, vettvangsskoðun

Verklagsregla

- Skoða skal hvort notuð eru aukefni við framleiðslu sjávarafurða.
- Athuga skal hvort aukefnið sé samþykkt til notkunar í matvælaiðnaði af Umhverfisstofnun sbr. reglugerð um aukefni eða af til þess bærum aðila í því magni sem leyft er.
- Vinnslustöðin skal sýna fram á að notkun aukefnis sé í samræmi við kröfur Umhverfisstofnunar, skv. kröfum viðkomandi markaðslands eða í skv rgl. 340/2001 um eftirlit með fóðri.
- Vinnslustöðin skal sýna fram á samþykki frá viðkomandi markaðslandi ef notaður er annar styrkur en kemur fram í reglugerð um aukefni.
- Kannið hvort smurefni véla og tækja, sem eru á svæðum sem óvarin fiskur er meðhöndlaður, séu ætluð til notkunar í matvælaiðnaði

Viðmiðunarmörk

Einungis má nota leyfð aukefni, í því magni og styrk sem leyfilegt er. Smurefni ætlað til matvælaiðnaðar

Skýring	Dómur
Öll atriði uppfyllt	A



2.8.03	Umbúðavottorð	Útgáfa: 3.0 Útg.d.: 18.02.2005
--------	---------------	-----------------------------------

Túlkun

Umbúðafni skulu uppfylla kröfur um verndun afurða. Þau skulu uppfylla kröfur reglugerðar nr 537 frá 1993 um efni og hluti sem ætlað er að snerti matvæli.

Umbúðir má ekki endurnota, að undanskildum ílátum úr ógegndræpum, sléttum og ótæranlegum efnum, sem auðvelt er að þrifa og sótthreinsa, og leyfilegt er að nota eftir slík þrif. (Viðauki 6, 2 og 3 tl. Rgl. nr. 233/1999)

Hefðbundnar umbúðir fyrir þurrkaðar fiskafurðir eru úr striga. Notkun þeirra er leyfð, en geyma skal þær við þurr og hreinleg skilyrði, þó ekki innan um aðrar umbúðir í umbúðageymslu. Ekki er krafist umbúðavottorðs vegna strigaumbúða.

Hefðbundnar umbúðir fyrir þurrkaðan saltfisk á Suður Ameríkumarkað eru trékassar. Notkun þeirra er leyfð, en geyma skal þá við þurr og hreinleg skilyrði, þó ekki innan um aðrar umbúðir í umbúðageymslu. Ekki er krafist umbúðavottorðs vegna trékassa.

Verklag við skoðun

Athugið hvort umbúðafni fyrir afurðir eru framleidd úr efnum sem uppfylla kröfur reglugerðar nr 537 frá 1993. Skoðið vottorð til staðfestingar að svo sé.

Athugið hvort kassar og umbúðir sem á að endurnota eru úr ógegndræpu, sléttu og ótæranlegu efni sem auðvelt er að þrifa og sótthreinsa og hafi verið þriffin og sótthreinsuð fyrir notkun.

Athugið hvort verið er að endurnota aðrar umbúðir en þær sem til þess eru ætlaðar.

Athugið hvort strigaumbúðir eru geymdar innan um aðrar umbúðir.

Viðmiðunarmörk

Öll atriði skulu uppfyllt.

Skýring	Dómur
Atriði ekki uppfyllt orsakar:	F



3.1.01	Veggir og dyr	Útgáfa: 4.0 Útg.d.: 13.05.2004
--------	---------------	-----------------------------------

Túlkun

Vinnslusvæðum þurrkvinnsluhúsnæðis er skipt upp í *blautsvæði* og *þurrsvæði*. Ef aðskilnaður milli svæða er óljós, skulu kröfur á *blautsvæði* gilda.

Veggir og hurðir skulu gerð úr *samþykktum smíðaeignum í matvælavinnslu*. (Viðauki 3, I hluti, 2. t.l.(b,d), Rgl. nr. 233/1999). Undantekning frá þessu eru *þurrsvæði þurrkana*. Leyft er að hafa veggir á *þurrsvæðum þurrkana* úr timburklæðningu með sléttu yfirborði, sem er heil og þrífanleg.

Plastdúkar (byggingaplast, þolplast) eru ekki samþykkt sem klæðning á veggir. Ber einangrun er ekki leyfð.

Dyr að vinnslusölum verða að vera læstar til að hindra aðgengi óviðkomandi. (Viðauki 2, 3. t.l.(h), Rgl. nr. 233/1999)

Veggjum og hurðum skal vera haldið vel við og hreinum. (Viðauki 3, II hluti A, 1. t.l. Rgl. nr. 233/1999)

Í fiskimjölsverksmiðju skulu veggir og skilrúm vera slétt, til að draga úr hættu á að mjölsalli eða óhreinindi safnist þar.

Verklagsregla

Kannið hvort veggir og hurðir á vinnslusvæðum eru gerð úr *samþykktum smíðaeignum í matvælavinnslu* með sléttu yfirborði. Kannið hvort timburklæðning (sé hún notuð) á *þurrsvæðum þurrkana* sé með sléttu yfirborði, heil og þrífanleg.

Kannið hvort dyr að vinnslusvæðum eru læstar.

Kannið hvort viðhald og þrif á veggjum og hurðum er fullnægjandi.

Kannið hvort mjölsalli eða óhreinindi geti safnast fyrir á veggjum í fiskmjölsverksmiðju.

Viðmiðunarmörk

Samþykkt smíðaeigni í matvælavinnslu, timburklæðning með sléttu yfirborði, heil og þrífanleg, plastdúkur og ber einangrun ekki samþykkt, læstar dyr, gott viðhald á veggjum og hurðum, sléttir veggir í fiskimjölsverksmiðju.

Kröfur vegna *þurrsvæða* í *þurrkunum* verða endurskoðaðar fyrir lok árs 2005.

Skýring	Dómur
Óuppfyllt atriði orsakar	F



3.1.02	Gólf	Útgáfa:	3.0
		Útg.d.:	11.05.2004

Túlkun

Vinnslusvæðum þurrkvinnsluhúsnaðis er skipt upp í *blautsvæði* og *þurrsvæði*. Ef aðskilnaður milli svæða er óljós, skulu kröfur á *blautsvæði* gilda.

Gólf á blautsvæðum skulu halla að niðurföllum eða aðstæður skulu vera þannig að vatn standi ekki í pollum. Gólfín skulu vera úr *samþykktum smíðaeftum í matvælavinnslu*, (Viðauki 3, I hluti, 2. tl. (a), Rgl. nr. 233/1999). Undantekning eru gólf á *þurrsvæðum þurrkana* en þau mega vera úr timbri sem ekki safnar í sig óhreinindum. Gólf í þurkklefum *þurrkana* þurfa að þola þvott með vatni.

Ekki er krafist gólfniðurfalla á *þurrsvæðum*.

Þrif á *þurrsvæðum* skulu gerð í samræmi við fullnægjandi hreinlætisáætlun sem skal taka til þess að gólf séu sópuð og ryksuguð með reglubundnum hætti, þó skulu gólf þrifin með vatni í þurkklefum.

Gólf í vinnsluskipum verða að vera stöm. (Viðauki 1, 3 kafli, I hluti, 2. tl. (a) Rgl. nr. 233/1999)

Gólfum skal halda vel við og þau skulu vera hrein. (Viðauki 3, II hluti A, 1. tl. Rgl. nr. 233/1999)

Verklagsregla

Kannið hvort vatn staðni í pollum.

Kannið hvort gólf eru gerð úr *samþykktum efnum í matvælavinnslu*. Undantekning *þurrsvæði þurrkana*.

Kannið hvort gólf í þurkklefum þola þvott með vatni.

Kannið í vinnsluskipum hvort gólf eru stöm.

Kannið hvort gólf eru hrein og vel við haldið.

Viðmiðunarmörk

Ekkert vatn staðni í pollum á gólfi, stöm gólf, samþykkt efni, viðhald.

Kröfur vegna *þurrsvæða þurrkana* verða endurskoðaðar fyrir lok árs 2005.

Skýring	Dómur
Óuppfyllt atriði orsaka:	F



3.1.03	Loft	Útgáfa:	2.0
		Útg.d.:	11.05.2004

Túlkun

Vinnslusvæðum þurrkvinnsluhúsnæðis er skipt upp í *blautsvæði* og *þurrsvæði*.
Ef aðskilnaður milli svæða er óljós, skulu kröfur á *blautsvæði* gilda.

Loft og loftklæðning á vinnslusvæðum skulu gerð úr *samþykktum smíðafnum í matvælavinnslu*. (Viðauki 3, I hluti, 2. tl. (c) Rgl. nr. 233/1999) Undantekning er *þurrsvæði þurrkana*. Leyft er að hafa loft á *þurrsvæðum þurrkana* úr timburklæðningu sem er heil og þrífanleg. Plastdúkar (byggingarplast, þolplast) eru ekki leyfðir sem klæðning í loft. Ber einangrun er ekki leyfð.

Loftum skal halda vel við og hreinum. (Viðauki 3, II hluti A, 1. tl. Rgl. nr. 233/1999)

Verklagsregla

Kannið hvort loft á vinnslusvæðum eru gerð úr samþykktum smíðafnum. Undantekning eru *þurrsvæði þurrkana*

Kannið hvort loftum er vel við haldið og hvort þau eru hrein og úr efnum sem auðvelt er að þrífa.

Viðmiðunarmörk

Öll atriði skulu uppfyllt.

Kröfur vegna þurrsvæða verða endurskoðaðar fyrir lok árs 2005.

Skýring	Dómur
Óuppfyllt atriði orsakar:	F



3.1.04	Lýsing	Útgáfa: 2.0 Útg.d.: 11.05.2004
--------	--------	-----------------------------------

Túlkun

Lýsingin verður að vera nægjanleg fyrir þá vinnu sem unnin er þ.m.t. skynmat og skoðun vegna sníkjudýra. (Viðauki 3, I hluti, 1. tl. (f) Rgl. nr. 233/1999) Lýsing í fiskvinnslu skal vera í samræmi við eftirfarandi:

Starfsemi	Lýsing (lux)
Skoðun afurða, gæðaeftirlit, snyrting, pökkun, flökun, flatning:	300 lux
Lýsing í snyrtiborðum skal vera a.m.k.:	1500 lux yfir 25 cm breidd á borðfleti, mælt í 30 cm fjarlægð

Ljósahlífar skulu vera fyrir öllum ljósum í öllum rýmum. Undanskilin eru rými þar sem fólk klæðist ekki vinnufatnaði.

Verklagsregla

Mælið lýsingu eins og um getur í túlkuninni

Kannið hvort ljósahlífar séu til staðar

Viðmiðunarmörk

1500 lux, 300 lux, ljósahlífar

Skýring	Dómur
Óuppfyllt atriði orsakar:	F



3.1.05	Umhverfi vinnslu	Útgáfa:	3.0
		Útg.d.:	11.05.2004

Túlkun

Yfir inn - og útkeyrsludyrum skulu vera rennur sem koma í veg fyrir að mengað vatn renni af þaki á afurð. Rennur skulu tengdar í niðurföll. (Viðauki 3, I hluti, 1. tl. (b) Rgl. nr. 233/1999)

Bundið slitlag, með góðum halla að niðurföllum, sé á öllum athafnasvæðum utan dyra. Einnig við alla innganga og á bílastæðum. Athafnasvæði skal haldið hreinu. Annað yfirborð lóðar sé rykbundið. (Viðauki 3, I hluti, 1. tl. (a) Rgl. nr. 233/1999)

Undir hjöllum skal vera hrein mól eða annað efni sem ekki er rykmyndandi og sem leyfir vatni að eiga greiða leið í burtu.

Hjallar skulu ekki vera staðsettir í námunda við aðra starfsemi sem hefur mengunarhættu í för með sér. Lágmarksfjarlægð frá slíkri starfsemi er 500 m.

Hjalla skal merkja með nafni eða vinnsluleyfisnúmeri vinnsluleyfishafa.

Verklagsregla

Kannið hvort gengið er þannig frá rennum að ekki sé hættu á mengun afurða. Þær eiga að vera heilar og vera tengdar í niðurföll.

Kannið hvort bundið slitlag og niðurföll eru á athafnasvæðum, við innganga og á bílastæðum og hvort þau eru *hrein*. Einnig hvort annað yfirborð lóðar er rykbundið.

Kannið hvort jarðefni undir hjöllum er þannig að það komi í veg fyrir að vatn safnist í polla undir hjöllum.

Kannið hvor starfsemi sem mengunarhætta er af, er í meiri fjarlægð en 500 m fra hjöllum.

Kannið hvort hjallar eru merktir vinnsluleyfishafa.

Viðmiðunarmörk

Öll atriði skulu uppfyllt.

Skýring	Dómur
Óuppfyllt atriði orsakar:	F



3.2.01	Handþvottaaöstaða	Útgáfa: 1.0 Útg.d.: 11.02.2002
--------	-------------------	-----------------------------------

Túlkun

Í vinnslusölum og búningsherbergjum skal vera nægur fjöldi handlauga með hæfilega heitu vatni ásamt handþvotta- og gerileyðandi efnum og einnota þurrkum. Kranar mega ekki vera handstýrðir. Fjöldi vaska þarf að vera nægur þannig að biðtími til að þvo hendur sé ekki meiri en hálf mínúta fyrir hvern starfsmann eða a.m.k. einn vaskur fyrir hverja 10 starfsmenn í vinnslusölum og snyrtiherbergjum. Þurrkun með loftblásara er ekki leyfð. (Viðauki 3, I hluti, 1. tl. (g), Rgl. nr. 233/1999)

Aðrir vaskar í búningsherbergjum en þeir sem eru til handþvotta eftir salernisferðir geta haft krana sem eru handstýrðir.

Vaskar og kranar skulu vera hreinir og haldið vel við. (Viðauki 3, II hluti A, 1. tl. Rgl. nr. 233/1999)

Verklagsregla

Fylgist með starfsmönnun eftir vinnuhlé. Kannið hvort biðtími einhvers er meira en hálf mínúta.

Kannið hvort til staðar eru sápuskammtarar, einnota handþurrkur og aðstaða til að sótthreinsa hendur við vaska.

Gangið úr skugga um að kranar til handþvotta séu ekki handstýrðir.

Kannið hvort vatn sé nægjanlega heitt.

Kannið hvort vaskar og kranar eru hreinir og vel við haldið.

Viðmiðunarmörk

Öll atriði verður að uppfylla.

Skýring	Dómur
Óuppfyllt atriði orsakar:	F



3.2.02	Búnaður, kör og ílát í snertingu við sjávarafurðir	Útgáfa: 3.0 Útg.d.: 11.05.2004
--------	--	-----------------------------------

Túlkun

Búnaður, kör og ílát verða að vera úr *samþykktu efni fyrir snertifleti við matvæli*. Ekkert timbur er leyft. (Viðauki 3, I hluti, 5.tl. Rgl. nr. 233/1999) Þurrkgrindur með grindarramma úr tré eru leyfðar til bráðbirgða. Snertifletir matvæla á þessum grindum mega ekki vera úr tré eða öðrum gegndræpum efnum. Trégrindur skulu ekki notaðar við vinnslu þurrkaðra fiskafurða eða þurrkun saltfisks eftir 31.12. 2005.

Tréstampar til geymslu þurrkaðra fiskafurða eru leyfðir ef yfirborð þeirra sem er í snertingu við matvæli, er heilt. Þetta ákvæði verður endurskoðað fyrir 31.12. 2005.

Unnið skal eftir skriflegri áætlun sem vinnsluleyfishafi setur sér um skiptingu yfir í samþykkt smíðaeefni varðandi þurrkgrindur úr tré. Áætlunin skal taka mið af þeim dagsetningum sem settar eru fram í þessari handbók.

Kör eða ílát, sem notuð eru til flutnings ferskra fiskafurða á markað skulu þannig gerð að þau veiti þeim fullnægjandi vörn gegn óhreinindum, hnjaski og mengun. Sérstaklega að komið sé í veg fyrir að afurðirnar liggi í þíðuvatni, nema það sé hluti verklags t.d. þegar notaður er krapí. (Viðauki 4, I hluti, 5.tl. Rgl. nr. 233/1999)

Hönnun á búnaði, körum og ílátum, sem notuð eru við framleiðslu fiskafurða verður að vera þannig að auðvelt sé þrifa og gerileyða. (II. kafli, 6.gr. Lög nr. 55/1998)

Búnaður, kör og ílát sem notuð eru til vinnslu á sjávarafurðum skal haldið vel við og vera hrein. (Viðauki 3, II hluti A, 1.tl. Rgl. nr. 233/1999)

Verklagsregla

Athuga hvort timbur er sem snertiflötur við sjávarafurðir. (Þurrkgrindur úr tré eru leyfðar til bráðabirgða og notkun tréstampa verður endurskoðuð fyrir 31.12.2005)

Kannið hvort unnið er eftir skriflegri áætlun um skiptingu yfir í samþykkt smíðaeefni varðandi trégrindur.

Kannið hvort dagsetningar í áætluninni er í samræmi við leiðbeiningar í handbókinni.

Kannið alla snertifleti við sjávarafurðir.

Kannið hvort hægt er að opna sponsgöt á körum og ílátum.

Kannið hvort efni í búnaði hafi eiginleika samþykktra efna fyrir snertifleti við matvæli.

Kannið hvort búnaður, kör og ílát eru þannig hönnuð að þrif og gerileyðing sé auðveld.

Kannið hvort búnaði, körum og ílátum er haldið vel við og hvort þau eru hrein.

Viðmiðunarmörk

Öll atriði skulu uppfyllt.

Skýring	Dómur
Óuppfyllt atriði orsakar:	A



3.2.03	Búnaður: Ekki snertifletir matvæla	Útgáfa: 3.0 Útg.d.: 11.05.2004
--------	------------------------------------	-----------------------------------

Túlkun

Búnaður, vélar o.fl. sem ekki kemst í snertingu við matvæli skulu gerð úr *samþykktum smíðaeftum í matvælavinnslum* . (Viðauki 3, I hluti, 5.tl. Rgl. nr. 233/1999)

Notkun timburs á *þurrsvæðum þurrkana* er heimil, að því tilskyldu að yfirborð sé heilt. Þetta ákvæði verður endurskoðað fyrir 31.12. 2005.

Búnaður, vélar o.fl. sem ekki kemst í snertingu við matvæli skal haldið vel við og vera hreinn. (Viðauki 3, II hluti A, 1.tl. Rgl. nr. 233/1999)

Verklagsregla

Kannið hvort búnaður, vélar s.s. handlyftarar, uppistöður véla, eru gerð úr *samþykktum smíðaeftum í matvælavinnslu*. Kannið hvort yfirborð timburs er heilt ef það er notað í þurrsvæðum þurrkana.

Kannið hvort búnaður, vélar o.fl. er hreinn og vel við haldið.

Viðmiðunarmörk

Samþykkt smíðaefti í matvælavinnslu. Heilt yfirborð timburs á *þurrsvæðum þurrkana*. Þrif og viðhald

Skýring	Dómur
Óuppfyllt atriði orsakar:	F



3.2.04	Flutningstæki	Útgáfa:	2.0
		Útg.d.:	11.05.2004

Túlkun

Gerð og búnaður flutningatækis skal vera þannig að hægt sé að halda því hitastigi sem mælt er fyrir um meðan á flutningi stendur. Flutningatæki skal vera lokað. Fiskafurðirnar mega ekki liggja í þíðuvatninu.

Innri fletir flutningatækis skulu gerðir úr *samþykktum smíðaeftum í matvælavinnslu*. (Viðauki 8, 4. tl. Rgl. nr. 233/1999)

Ef afurð er flutt í körum til eða frá hjöllum skulu körin vera í lokuðum flutningstækjum eða að lágmarki höfð lokuð í flutningi til þess að afurðin mengist ekki.

Verklagsregla

Mælið hitastig í afurð fyrir eða eftir flutning.

Athugið hvort flutningatæki er lokað.

Athugið hvort fiskurinn liggur í þíðuvatninu.

Kannið hvort innri fletir eru úr samþykktum smíðaeftum.

Kannið hvort afurð í flutningi til eða frá hjöllum er flutt í lokuðum körum eða á lokuðum flutningstækjum.

Viðmiðunarmörk

Lokað, fiskur í þíðuvatni, hitastig sem mælt er fyrir. Samþykkt smíðaefti. Lokuð kör eða flutningstæki.

Skýring	Dómur
Óuppfyllt atriði orsakar:	F



3.2.05	Löndunarbúnaður	Útgáfa:	1.0
		Útg.d.:	11.02.2002

Túlkun

Losunar- og löndunarbúnaður sem tilheyrir vinnslustöð skal gerður úr *samþykktum smíðaeignum í matvælavinnslu*. Honum skal vera vel haldið við og vera hreinn. (Viðauki 2, 1. tl. Rgl. nr. 233/1999)

Verklagsregla

Skoðið búnað og athugið hvort hann er gerður úr *samþykktum smíðaeignum í matvælavinnslu*.
Kannið viðhald og þrif á löndunarbúnaði.

Viðmiðunarmörk

Samþykkt smíðaeigni í matvælavinnslu. Viðhald og þrif.

Skýring	Dómur
Óuppfyllt atriði orsaka:	F



3.2.10	Loftræsting: Þéttivatn	Útgáfa: 1.0 Útg.d.: 11.02.2002
--------	------------------------	-----------------------------------

Túlkun

Fullnægjandi loftræsting skal vera til staðar til að fjarlægja gufu.

Þéttivatn má ekki sjást á vinnslusvæði þar sem möguleiki er á því að það falli í óvarða afurð.
(Viðauki 3, I hluti, 2. tl. (e) Rgl. nr. 233/1999)

Verklagsregla

Kannið hvort loftræsting sé í lagi

Kannið hvort þéttivatn er sjáanlegt á vinnslusvæði þar sem það getur mengað óvarða afurð.

Viðmiðunarmörk

Atriði verður að vera uppfyllt.

Skýring	Dómur
Þéttivatn yfir óvarinni afurð orsakar:	A



3.3.01	Kæligeymsla	Útgáfa: 1.0 Útg.d.: 11.02.2002
--------	-------------	-----------------------------------

Túlkun

Í kæligeyslum skal vera vélbúnaður til kælingar. Hitastig í kæligeyslu skal vera lægra en 4°C. (Viðauki 3, I hluti, 3. tl. Rgl. nr. 233/1999)

Fiskmarkaðir skulu hafa nægilega stórar kæligeyslur til að geyma allan fisk sem bíður flutnings með nægilega aflmiklum kælibúnaði þannig að allur fiskur sem þar er geymdur sé kældur niður fyrir 4°C innan tveggja klst. frá því að hann er settur í geymsluna. (Viðauki 2, 5. tl. Rgl. nr. 233/1999)

Affall af kælibúntum skal leiða í niðurföll. (Viðauki 3, I hluti, 1. tl. (b) Rgl. nr. 233/1999)

Kæligeyslum skal haldið vel við og hreinum. (Viðauki 3, II hluti A, 1. tl. Rgl. nr. 233/1999)

Aðferð við skoðun

Vettvangsskoðun

Verklagsregla

Mælið hitastig á a.m.k. tveimur stöðum eða fleiri ef mælingar eru mjög mismunandi.

Athuga skal hvort kæligeymsla sé full og fiskur sem bíður flutnings geymdur á öðrum stað. Mælið hitastig í afurðum sem hafa verið í tvær klst. eða lengur í kæligeyslu.

Kannið hvort afföll af kælibúntum eru leidd í niðurföll.

Kannið hvort kæligeyslu sé vel viðhaldið og að hún sé hrein.

Viðmiðunarmörk

Öll atriði uppfyllt

Skýring	Dómur
Óuppfyllt atriði orsakar:	F



3.3.02	Frystigeymsla	Útgáfa: 2.0 Útg.d.: 05.07.2002
--------	---------------	-----------------------------------

Túlkun

Hitastig í geymslu verður alltaf að vera lægra en -18°C . Til staðar skal vera búnaður til skráningar hitastigs. Hitastig skal skráð sjálfvirkt á a.m.k 2 tíma fresti. Hitastigneminn skal staðsettur lengst frá kuldagjafanum.

Fyrir hendi skal vera frystigeymsla innan veggja vinnslunnar. Í frystigáma utandyra má eingöngu setja fullfrágengna vöru.

Allar afurðir í frystigeymslum skulu vera varðar.

Affall af frystibúntum skal leiða í niðurföll. (Viðauki 3, I hluti, 1. tl. (b) Rgl. nr. 233/1999)

Frystigeymsla skal klædd *samþykktu smíðaeefni* að loftinu undanskildu. (Viðauki 3, I hluti, 3. tl. Rgl. nr. 233/1999)

Aðferð við skoðun

Skjalaskoðun, Vettvangsskoðun

Verklagsregla

Kannið hvort hitastigs sjálfritinn er aðgengilegur og virkur. Kannið hvort hitaneminn er staðsettur lengst frá kuldagjafanum. Mælið lofthitastigið. Kanna hvort skráning fari fram á a.m.k. 2 tíma fresti. Kannið hvort í frystigámum, utan dyra, sé eingöngu geymd fullfrágengin vara.

Kannið hvort óvarðar afurðir séu geymdar í frysti.

Kannið hvort afföll af frystibúntum eru leidd í niðurföll.

Kannið hvort frystigeymsla sé klædd með samþykktu smíðaeefni (loft undanskilið).

Viðmiðunarmörk

-18°C , búnaður til sjálfvirktrar hitaskráninga, hitanemi, fullfrágengin vara í frystigámum utan dyra, samþykkt smíðaeefni, affall af frystibúnti, óvarðar afurðir.

Skýring	Dómur
Óuppfyllt atriði orsakar:	F



3.3.03	Umbúðageymsla	Útgáfa:	1.0
		Útg.d.:	11.02.2002

Túlkun

Umbúðageymsla skal vera þurr og verja umbúðir fyrir ryki og annarri mengun. Hún skal aðskilin frá vinnslusvæðum með hurð. (Viðauki 3, I hluti 1. tl. (c) Rgl. nr. 233/1999 og Viðauki 6, 4. tl. Rgl. nr. 233/1999)

Aðferð við skoðun

Vettvangsskoðun

Verklagsregla

Kannið hvort umbúðageymsla er þurr og gerir kleift að verja umbúðir fyrir ryki og annarri mengun og er aðskilin frá vinnslusvæðum með hurð.

Viðmiðunarmörk

Öll atriði skulu uppfyllt.

Skýring	Dómur
Óuppfyllt atriði orsakar:	F



3.3.04	Lyftarageymsla og lyftari	Útgáfa: 1.0 Útg.d.: 11.02.2002
--------	---------------------------	-----------------------------------

Túlkun

Koma skal í veg fyrir að aðskotahlutir og efni berist í afurðirnar s.s. útblástur frá lyfturum og öðrum farartækjum og vegna hleðslu lyftara. Til staðar skal vera lyftarageymsla þar sem lyftari er hlaðinn. Lyftarageymslunni skal vera hægt að loka með hurð. (Viðauki 3, I hluti 1. t. (b) Rgl. nr. 233/1999)

Lyftarageymslur og lyftara skulu vera haldið vel við og vera hrein. (Viðauki 3, II hluti A 1. t. Rgl. nr. 233/1999)

Aðferð við skoðun

Vettvangsskoðun

Verklagsregla

Kannið hvort hægt er að loka lyftarageymslu.

Kannið hvort hætta er á mengun s.s. frá útblæstri lyftara eða annara farartækja eða vegna hleðslu lyftara.

Kannið hvort lyftara/lyftarageymslu sé vel við haldið og sé hreinn/hrein.

Viðmiðunarmörk

Öll atriði skulu uppfyllt.

Skýring	Dómur
Óuppfyllt atriði orsakar:	F



3.3.06	Geymsla úrgangs	Útgáfa: 2.0 Útg.d.: 18.02.2005
--------	-----------------	-----------------------------------

Túlkun

Skrifleg lýsing á meðhöndlun úrgangs skal vera til staðar og skal hún taka mið af eftirfarandi.

Ílát skulu gerð úr *samþykktu smíðæfni í matvælavinnslu*. (Viðauki 3, I hluti. 6. t.l. Rgl. nr. 233/1999)

Ílát skulu vera lokuð, vatnsheld og aðgengileg til þrifa. Hægt skal vera að ræsa ílát að loknum þrifum og sóttþreinsun.

Úrgang skal fjarlægja jafnóðum eða um leið og ílát er fullt en a.m.k. í lok hvers vinnudags. Ef úrgangur er ekki fjarlægður jafnóðum verður að setja hann í vatnsheld, lokuð ílát en úrgangur má ekki safnast upp á vinnusvæðum. Geymsla úrgangs má ekki valda mengunarhættu í vinnslunni. Ílát fyrir úrgang má ekki nota undir aukaafurðir svo sem hausa og hryggi. (Viðauki 4, I hluti. 4 og 6. t.l. Rgl. nr. 233/1999)

Verklagsregla

Kannið hvort fyrirbyggjandi er lýsing á meðhöndlun úrgangs og athugið hvort meðferð úrgangs er í samræmi við hana.

Kannið hvort ílát undir úrgang eru gerð úr *samþykktu smíðæfni í matvælavinnslu*.

Kannið hvort ílát eru lokuð, a.m.k. þegar ekki er verið að setja í þau, og vatnsheld.

Kannið hvort hægt er að ræsa ílát fyrir úrgang að loknum þrifum og sóttþreinsun.

Kannið hvort úrgangur er fjarlægður jafnóðum eða geymdur í vatnsheldum ílátum og ekki látinn safnast fyrir á vinnusvæðum.

Ef úrgangur er ekki fjarlægður jafnóðum, kannið þá hvort úrgangur er fjarlægður þegar ílát er fullt a.m.k. í lok vinnudags.

Viðmiðunarmörk

Öll atriði skulu uppfyllt.

Skýring	Dómur
Óuppfyllt atriði orsakar:	F



3.3.07	Geymsla þrifaefna	Útgáfa: 1.0 Útg.d.: 11.02.2002
--------	-------------------	-----------------------------------

Túlkun

Þegar þrifa og gerileyðingarefni eru ekki í notkun verður að geyma þau í hirslum sem hægt er að læsa. Þrifa og gerileyðingarefni mega ekki vera þar sem þau hugsanlega geta mengað vöruna. Ekki má nota þau meðan á vinnslu stendur þar sem hættu er á að þau mengi vöru. (Viðauki 3 II hluti A. 4. t.l. Rgl. nr. 233/1999)

Aðferð við skoðun

Vettvangsskoðun

Verklagsregla

Athugið geymslu og meðhöndlun þrifa og gerileyðingarefna sérstaklega þar sem afurðir eða umbúðir eru.

Athugið hvort þrifa og gerileyðingarefni eru geymd í herbergjum eða hirslum sem hægt er að læsa.

Athugið hvort þrifa og gerileyðingarefni eru meðhöndluð meðan á vinnslu stendur eða staðsett þannig að hugsanlegt sé að afurðir mengist.

Viðmiðunarmörk

Öll atriði séu uppfyllt

Skýring	Dómur
Óuppfyllt atriði orsakar:	A



3.4.01	Búningsherbergi	Útgáfa: 1.0 Útg.d.: 11.02.2002
--------	-----------------	-----------------------------------

Túlkun

Til staðar skulu vera búningsherbergi fyrir starfsfólk með skápum eða öðru fyrirkomulagi til að geyma föt hvers starfsmanns. Áhersla skal lögð á að ekki séu höfð saman útiföt og vinnuföt. Hver starfsmaður ætti að hafa aðstöðu til að geyma föt.

Veggir og gólf í búningsherbergjum skulu gerð úr *samþykktum smíðaeffnum í matvælavinnslu*. (Viðauki 3, I hluti, 9. tl. Rgl. nr. 233/1999)

Búningsherbergjum skal haldið vel við og vera hrein. (Viðauki 3, II hluti A, 1. tl. Rgl. nr. 233/1999)

Verklagsregla

Kannið hvort skápar eða svipuð aðstaða er fyrir hvern starfsmann.

Kannið hvort nægilegur aðskilnaður er milli útifatnaðar og vinnufatnaðar.

Kannið hvort smíðaeffni sem eru notuð eru *samþykkt smíðaeffni í matvælavinnslu*.

Athugið hvort viðhald sé fullnægjandi og að búningsherbergi séu hrein.

Viðmiðunarmörk

Öll atriði skulu uppfyllt.

Skýring	Dómur
Óuppfyllt atriði orsakar:	F



3.4.02	Salerni	Útgáfa: 1.0 Útg.d.: 11.02.2002
--------	---------	-----------------------------------

Túlkun

Í lagi er að salerni séu tengd búningsherbergjum um ganga. Salernisdyr skulu vera sjálflokandi.

Hurðir salerna opnast ekki beint inn í vinnslusal.

Lágmarksfjöldi salernisskála skal vera þessi:

1 salernisskál fyrir 1 - 5 starfsmenn,

2 salernisskálar fyrir 6 - 24 starfsmenn,

3 salernisskálar fyrir 25 - 49 starfsmenn,

5 salernisskálar fyrir 50 - 100 starfsmenn,

Ein salernisskál fyrir hverja 30 starfsmenn þar umfram.

Aðeins er leyfilegt að nota vatnssalerni.

Við salerni skal vera handþvottaaðstaða. (Viðauki 3, I hluti, 9. tl. Rgl. nr. 233/1999)

Verklagsregla

Kannið hvort fjöldi salernisskála er í samræmi við töflu.

Kannið hvort salernisdyr séu sjálflokandi.

Kannið tengingu salerna við búningsherbergi.

Kannið hvort hurðir salerna opnast beint inn í vinnslusal.

Kannið hvort til staðar sé aðgengileg handþvottaaðstaða við salerni.

Viðmiðunarmörk

Öll atriði skulu uppfyllt.

Skýring	Dómur
Óuppfyllt atriði orsakar:	F



3.4.04	Vinnslusvæði	Útgáfa: 2.0 Útg.d.: 11.05.2004
--------	--------------	-----------------------------------

Túlkun

1. Vinnslusvæði skulu nægilega stór til þess að draga úr hættu á mengun vegna flæðis afurða í vinnsluferlinu.*
2. Vinnslusvæði skulu þannig úr garði gerð að hægt sé að viðhafa viðunandi hollustuhætti.*
3. Aðskilja skal starfsmannaaðstöðu, þ.m.t. starfsmannainngang frá vinnslusvæði með veggjum sem ná upp í loft.*
4. Svæði, þar sem meira hreinlætis er krafist, séu aðskilin frá svæðum þar sem minna hreinlætis er krafist, s.s. milli hrárra og soðinna afurða svo sem við rækjupillun. Fyrir starfsfólk skal vera milliherbergi á leið á vinnslusvæði.*
5. Reyksvæði skulu aðskilin frá öðrum svæðum með veggjum þ.e. vera sér rými eða bygging. (Viðauki 4, IV hluti, 5. tl. (a) Rgl. nr. 233/1999)
6. Salta skal fisk í sér aðstöðu eða hafa aðskilnað a.m.k. 5 metra frá annarri starfssemi. Þó getur aðskilnaður einnig verið í tíma ef hann er nægur til að uppfylla kröfur um hollustuhætti. (Viðauki 4, IV hluti, 5. tl. (a) Rgl. nr. 233/1999)
7. Skilja skal alveg á milli annarrar fiskvinnslu og vélþurrkunar á fiski sem hefur lyktarmengun í för með sér. Starfsmenn sem vinna við vélþurrkun mega nota sömu starfsmannaaðstöðu og þeir nota, sem vinna við aðra fiskvinnslu hjá sama fyrirtæki að því tilskyldu að hlífðarföt blandist ekki í skiptiherbergjum.
8. Brýningarbúnað skal hafa í rými sem aðskilið er frá vinnslusvæðum.*

*(Viðauki 3, I hluti, 1.tl. (b) Rgl. nr. 233/1999)

Verklagsregla

Kannið hvort um krossmengun er að ræða og að mengun sé útilokuð með skipulagi eða hönnun.

Kannið hvort starfsmannaaðstaða er aðskilin frá vinnslusvæði.

Kannið hvort svæði þar sem gerðar eru mismunandi hreinlætiskröfur eru aðskilin t.d. blaut- og þurrsvæði.

Kannið hvort reyking fari fram í sérstakri aðstöðu eða stað.

Kannið hvort vélþurrkun er aðskilin frá annarri fiskvinnslu.

Kannið hvort hlífðarföt starfsfólks við vélþurrkun blandist hlífðarfötum annars starfsfólks í skiptiherbergjum.

Kannið hvort söltun er aðskilin.

Kannið hvort brýningarbúnaður er í rými aðskildu frá vinnslusvæði.

Viðmiðunarmörk

Öll atriði skulu uppfyllt.

Skýring	Dómur
Óuppfyllt atriði orsakar:	F



3.4.05	Aðstaða fyrir eftirlitsmenn	Útgáfa: 1.0 Útg.d.: 11.02.2002
--------	-----------------------------	-----------------------------------

Túlkun

Fiskistofa ákveður hvenær stöðug viðvera eftirlitsmanns er nauðsynleg og hvaða aðstaða og búnaður skuli vera eftirlitsmanni til ráðstöfunar. (Viðauki 3, I hluti, 10.tl. Rgl. nr. 233/1999)

Verklagsregla

Kannið hvort Fiskistofa hefur komið kröfunni til framkvæmda og að skoðunarmaður hafi þá aðstöðu sem krafist er.

Viðmiðunarmörk

Öll atriði skulu uppfyllt.

Skýring	Dómur
Óuppfyllt atriði orsakar:	F



3.5.01	Vinnufatnaður	Útgáfa: 2.0 Útg.d.: 11.05.2004
--------	---------------	-----------------------------------

Túlkun

Starfsfólk skal klæðast hentugum og hreinum vinnufatnaði. Engir vasar skulu vera utan á fatnaðinum. Þegar hanskar eru notaðir verða þeir að vera hreinir og vatnsheldir. Hanskar sem notaðir eru við óvarðar fiskafurðir skulu þrifnir sem hendur áður en gengið er að vinnu. Svuntur og stakkar sem notaðar eru við vinnu við óvarðar fiskafurðir skulu hreinar og vatnsheldar. Óhreinindi sem safnast fyrir meðan á vinnu stendur skal skola af reglulega. Ekki skal verið í þessum fatnaði utan vinnslusvæða. Allur vinnufatnaður skal hengdur upp þegar hann er ekki í notkun.

Allt starfsfólk sem vinnur við óvarðar fiskafurðir skal vera með hárnét sem hylur hárið alveg. Starfsfólk sem vinnur við afurðir sem ekki eru óvarðar, þ.e. heilan fisk eða afurðir í umbúðum má vera með anna höfuðbúnað en hárnét. Sama gildir um gesti sem leið eiga um vinnsluna. (Viðauki 3, II hluti B. 1. t. (a) Rgl. nr. 233/1999)

Þetta á ekki við um fiskmarkaði þar sem óvarðar fiskafurðir eru ekki meðhöndlaðar.

Verklagsregla

Kannið hvort starfsfólk er í hæfilegum hlífðarfatnaði og noti hárnét eða annan viðeigandi höfuðbúnað.

Kannið hvort hlífðarfatnaður er hreinn við upphaf vaktar eða vinnudags.

Kannið hvort hanskar eru hreinir og vatnsheldir. Kannið hvort hanskar eru þrifnir sem hendur áður en gengið er að vinnu.

Kannið hvort svuntur og stakkar eru hrein.

Athugið hvort starfsfólk fari út fyrir vinnslusvæði í vinnufatnaði.

Kannið hvort vinnufatnaður er hengdur upp í matar- og kaffitímum og í lok vinnudags.

Viðmiðunarmörk

Öll atriði skulu uppfyllt.

Skýring	Dómur
Óuppfyllt atriði orsakar:	F



3.5.02	Umgengni og umgengnisreglur	Útgáfa: 2.0 Útg.d.: 08.07.2002
--------	-----------------------------	-----------------------------------

Túlkun

Skilti sem banna reykingar, hrækingar, neyslu matar og drykkja skulu hengd upp á áberandi stöðum og a.m.k. við hvern inngang inn á tilreiðslu-, vinnslu-, geymslu- og stoðsvæði. Skilti sem banna aðgengi óviðkomandi inn á vinnslusvæði skulu hengd á viðeigandi staði. Skiltin skulu gerð úr varanlegum efnum sem eru vatnshelt.

Starfsfólk, sem vinnur við snyrtingu og pökkun, skal ekki nota snyrtivörur sem hætta er á að berist í fiskinn, ekki séu aðrir skartgripir bornir en einfaldir giftingarhringir og ósamsettir eyrnalokkar. (Viðauki 3, II hluti B. 1. t. (c) Rgl. nr. 233/1999)

Verklagsregla

Kannið hvort til staðar eru skilti sem banna reykingar, hrækingar, neyslu matar og drykkja við hvern inngang inn á tilreiðslu-, vinnslu-, geymslu- og stoðsvæði.

Kannið hvort til staðar eru skilti sem banna aðgengi óviðkomandi inn á vinnslusvæði.

Kannið hvort skiltin eru gerð úr varanlegu efni sem er vatnshelt.

Athugið hegðun starfsfólks á tilreiðslu-, vinnslu-, geymslu- og stoðsvæðum eða merki um hegðun svo sem sígarettustubba eða tóm matarílát eða umbúðir. Athugið hvort starfsfólk beri skartgripir og kannið notkun snyrtivara.

Viðmiðunarmörk

Öll atriði skulu uppfyllt

Skýring	Dómur
Óuppfyllt atriði orsakar:	F



3.5.03	Handþvottur	Útgáfa: 1.0 Útg.d.: 11.02.2002
--------	-------------	-----------------------------------

Túlkun

Starfsfólk skal þvo hendur a.m.k.:

- áður en það hefur vinnu eftir hlé;
- þegar það hefur meðhöndlar mengað efni eða yfirborð;
- að lokinni salernisferð;
- ef það hefur unnið á svæði fyrir hráar vörur, áður en vinna er hafin á svæði fyrir soðnar afurðir

Sár á höndum skulu hulin með vatnsheldum umbúðum.

Þar sem sóttþreinsiefni eru notuð skal nota þau eftir að hendur hafa verið þvegnar og þurrkaðar.

Ef starfsmaður er í hönskum gildir það sama og fyrir handþvott að ofan. (Viðauki 3, II hluti B. 1. t. (b) Rgl. nr. 233/1999)

Verklagsregla

Kannið hvort starfsfólk þrífur hendur eins og lýst er að ofan.

Kannið hvort vatnsheldar umbúðir eru notaðar þar sem við á.

Viðmiðunarmörk

Öll atriði skulu uppfyllt.

Skýring	Dómur
Óuppfyllt atriði orsakar:	A



3.6.01	Meindýravarnir	Útgáfa: 3.0 Útg.d.: 13.05.2004
--------	----------------	-----------------------------------

Túlkun

- Ristar verða að vera á öllum niðurföllum. Op á þeim mega ekki vera meira en 12,5 mm í þvermál. Vatnslásar skulu vera á lögnum á leið frá gólfi út í brunn.
- Allir opnanlegir gluggar á útveggjum skulu varðir með heilu, óskemmdu og þéttu flugnaneti þ.e. hvergi stærri glufa á netinu en möskvar þess. Séu tvær, eða fleiri, sjálflokandi hurðir milli opnanlegs glugga og vinnslurýmis þarf ekki flugnanet.
- Í loftræstikerfi verður að vera flugnanet einhversstaðar á leiðinni frá opnun utandyra til opnunar inn í vinnslustöð.
- Þegar hurðir eru lokaðar skulu þær falla svo þétt að stöfum að hvergi sé bil milli stafs og hurðar meira en 3 mm í þvermál. Útidyr skulu vera lokaðar þegar þær eru ekki í notkun þ.e. þær skulu aðeins vera opnar þegar verið er að flytja vörur út eða inn eða þegar fólk fer um þær.
- Allskyns rusl og drasl innan húss og utan sem gæti verið afdrep fyrir meindýr verður að fjarlægja. (Viðauki 3, I hluti . 4. tl. Rgl. nr. 233/1999)
- Fisk, sem hengdur er á hjalla, skal verja gegn mengun af völdum fugla. Að lágmarki skal reynt að koma í veg fyrir að fuglar geti sest á hjallana.

Aðferð við skoðun

Vettvangsskoðun

Verklagsregla

Kannið hvort ristar eru á öllum niðurföllum og að op á þeim séu ekki meira en 12,5 mm. Kannið hvort vatnslásar séu í lögnum.

Skoðið hvort flugnanet eru þétt og heil. (á við um glugga og loftræstikerfi)

Kannið hvort op við hurðir er meira en 3 mm.

Skoðið hvort í vinnslustöð og umhverfi hennar eru afdrep fyrir meindýr.

Kannið hvort fiskur á hjöllum er varinn fyrir fuglum.

Viðmiðunarmörk

Öll atriði skulu uppfyllt

Skýring	Dómur
Óuppfyllt atriði orsakar :	F



4.1.02	Slæging	Útgáfa: 1.0 Útg.d.: 11.02.2002
--------	---------	-----------------------------------

Túlkun

Slæging, þvottur og ísun skal fara fram við fyllsta hreinlæti svo fljótt sem auðið er og eigi síðar en 12 klst. eftir löndun. Afurðirnar skulu þvegnar vandlega í neysluvatni eða hreinum sjó strax að lokinni aðgerð og ætilegir hlutar aðskildir frá úrgangi. (Viðauki 4, I hluti, 2. tl. Rgl. nr. 233/1999)

Verklagsregla

Kannið hvort slæging hafi farið fram innan 12 klst. frá löndun

Kannið hvort afurðir eru þvegnar að lokinni slægingu og eru sýnilega hreinar.

Viðmiðunarmörk

12 klst. Sýnilega *hreinar*.

Skýring	Dómur
Óuppfyllt atriði orsakar:	F



4.1.03	Pökkun	Útgáfa: 1.0 Útg.d.: 11.02.2002
--------	--------	-----------------------------------

Túlkun

Birgðir umbúða þar sem afurðum er pakkað skulu aðeins vera til dags notkunar.

Meðhöndlun umbúða sem eru tilbúnar til notkunar skal vera þannig að ekki sé hætt á að þær mengist.

Ytri umbúðir um pakkningar skulu fjarlægðar í umbúðageymslu en ekki á pökkunarsvæði. (Viðauki 6, 1. tl. Rgl. nr. 233/1999)

Verklagsregla

Kannið hvor umbúðir eru geymdar á pökkunarstað.

Kannið hvort umbúðir sem eru tilbúnar til notkunar geti mengast vegna meðhöndlunar, t.d. umbúðum raðað þannig að ytri umbúðir séu í snertingu við innra byrði innri umbúða.

Kannið hvort umbúðir utan um pakkningar eru fjarlægðar áður en umbúðirnar eru fluttar á pökkunarstað.

Viðmiðunarmörk

Öll atriði skulu uppfyllt, birgðir til eins dags.

Skýring	Dómur
Óuppfyllt atriði orsakar:	F



4.1.04	Flökun og snyrting (Vinnsluferill)	Útgáfa: 4.0 Útg.d.: 04.03.2005
--------	------------------------------------	-----------------------------------

Túlkun

Þar sem slæging er sérstakt vinnslustig skal hún vera aðskilin frá annarri vinnslu svo sem flökun og skurði, þannig að slóg komist ekki í snertingu við óvarinn fisk. Þessi aðskilnaður skal vera með veggjum eða í tíma.

Vinnsla skal fara þannig fram að komist verði hjá því að flök og fiskstykki mengist eða spillist bæði vegna umgangs starfsfólks og flæðis afurða í vinnslu.

Fiskur sem tekinn er til vinnslu skal hafa verið geymdur við hitastig lægra en 4°C (-18°C ef frosinn).

Flök og fiskstykki skulu ekki vera lengur í vinnslu en þörf er á, þannig að hækkun hitastigs verði sem minnst. Hitastig í flökum og fiskstykki sem selja á fersk eða frosin má ekki fara yfir 8°C í vinnslurásinni. Mæla skal og skrá hitastig fiskflaka og fiskstykki í lok vinnslurásar að lágmarki 2 x á dag. Áætlun um viðbrögð ef hitastig fer yfir 8°C skal vera til.

Flök og fiskstykki sem selja á fersk skulu kæld eins fljótt og mögulegt er eftir tilreiðslu og halda við lægra hitastig en 4°C. (Viðauki 4, I.hluti 3. tl. Rgl. nr. 233/1999)

Óheimilt er að pakka *þurrkuðum fiskafurðum* í endanlegar umbúðir fyrr en þær teljast vera fullþurrkaðar.

Verklagsregla

Kannið hvort aðskilnaður er þannig að fiskstykki og flök mengist ekki af slógi.

Kannið vinnsluna og sannreynið að hún fari þannig fram að komist verði hjá því að menga eða spilla afurðum.

Skoðið hitastigsskráningar. Athugið hvort viðbrögð eru í samræmi við áætlun fari hitastig upp fyrir 8 °C. Mælið hitastig í flökum og fiskstykki í pökkun. Hitastig í þurrkunarferlinum er undanskilið kröfunni um að hitastig fari ekki yfir 8°C.

Kannið hvort flök og fiskstykki sem selja á fersk hafa verið kæld niður fyrir 4°C. Mælið hitastig í flökum og fiskstykki sem selja á fersk.

Kannið hvort *þurrkaðar fiskafurðir* eru fullþurrkaðar áður en þeim er pakkað í endanlegar umbúðir.

Viðmiðunarmörk

Aðskilnaður og fyrirkomulag þannig að ekki er hætta á mengun. Max 8°C í hráefni í vinnslu. 2 skráningar á dag. 4°C í flökum sem selja á fersk. Fullþurrkað.

Skýring	Dómur
Óuppfyllt atriði orsakar:	F



4.1.05	Marningsvinnsla	Útgáfa: 2.0 Útg.d.: 11.05.2004
--------	-----------------	-----------------------------------

Túlkun

Marningsvinnsla á slægðum fiski skal fara fram strax að lokinni flökun þannig að hitastig fari ekki yfir 4°C og nota hráefni sem er laust við slóg þ.e. hráefni sem hefur verið þvegið og slægt ef heill fiskur er notaður. Ef marningsvinnsla fer ekki fram strax skal hráefnið geymt í kæli. (Viðauki 4, IV.hluti, 8. tl. (a) Rgl. nr. 233/1999)

Eftir að marningur er unninn skal frysta hann eins fljótt og verða má og áður en hitastig hans er komið yfir 8°C, sé hann ekki frystur strax þá skal blandað í hann efnunum til að auka geymsluþol hans og hann skal geymdur í kæli. (Viðauki 4, IV.hluti, 8. tl. (c) Rgl. nr. 233/1999)

Ef *fiskmarningur* er unninn og undirbúinn til *þurrkunar* í vinnslustöðinni, skal hráefnið geymt frosið (undir -18°C) eða í kæli undir 4°C. (Viðauki 4, IV.hluti, 8. tl. (a) Rgl. nr. 233/1999) Marning sem ætlaður er til *þurrkunar* skal taka strax til vinnslu. Sé það ekki gert skal frysta hann eins fljótt og verða má og áður en hitastig hans er komið yfir 8°C, eða sé hann ekki frystur strax þá skal blandað í hann efnunum til að auka geymsluþol hans og hann geymdur í kæli. (Viðauki 4, IV.hluti, 8. tl. (c) Rgl. nr. 233/1999). Vinnsluaðferðir sem gera ráð fyrir annars konar geymslumeðhöndlun marningshráefnis, skulu studdar með rannsóknarniðurstöðum sem sýni að afurðin sé hæf til manneldis.ymdur í kæli. (Viðauki 4, IV.hluti, 8. tl. (c) Rgl. nr. 233/1999)

Marningsvélar skal hreinsa eigi sjaldnar en á tveggja stunda frest og þeim skal vel við haldið. (Viðauki 3, II hluti A, 1.tl. Rgl. nr. 233/1999)

Verklagsregla

Kannið hvort heill fiskur til marningsvinnslu er slægður og þveginn fyrir marningsvinnslu.

Kannið hvort hráefni til marningvinnslu er geymt í kæli við lægra hitastig en 4°C ef það er ekki unnið strax.

Kannið hvort hráefni til marningvinnslu, sem ekki er tekið strax til *þurrkunar*, er geymt í frysti við lægra hitastig en -18°C eða í kæli við lægra hitastig en 4°C.

Kannið hitastig á marningi sem bíður frystingar.

Kannið hvort í hann hefur verið bætt efnunum sem auka geymsluþol og að marningurinn sé geymdur í kæli við 4°C.

Kannið hvort meðhöndlun hráefnis til marningsvinnslu fái "óhefðbundna" geymslumeðhöndlun og hvort fyrir liggi rannsóknarniðurstöður sem sýni að afurð sé hæf til manneldis.

Kannið þrif á marningsvélum.

Viðmiðunarmörk

4°C. 8°C. -18°C. Marningur tekinn beint í þurrkun. Viðbætt aukefni til að auka geymsluþol.

Hæft til máneldis. 2 klst.

Skýring	Dómur
Óuppfyllt atriði orsakar:	F



4.1.06	Sníkjudýr: Sjónskoðun	Útgáfa: 1.0 Útg.d.: 11.02.2002
--------	-----------------------	-----------------------------------

Túlkun

Sjónskoðun skal eiga sér stað á tilteknum stað í vinnsluferlinu til þess að greina og fjarlægja snýkla. Snýklar sem hafa verið fjarlægðir, hlutar fisks sem eru sýktir með snýklum og hefur verið kastað frá skulu taldir úrgangur og meðhöndlaðir í samræmi við það. (Viðauki 4, IV hluti, 1.tl. Rgl. nr.233/1999)

Verklagsregla

Kannið hvort sjónskoðun er framkvæmd og snýklar fjarlægðir í vinnslu.

Kannið hvort snýklar eða hlutar fisks sem augljóslega eru sýktir séu settir í úrkast.

Viðmiðunarmörk

Öll atriði skulu uppfyllt.

Skýring	Dómur
Óuppfyllt atriði orsakar:	F



4.1.07	Kæling og frysting	Útgáfa: 2.0 Útg.d.: 05.07.2002
--------	--------------------	-----------------------------------

Túlkun

Þegar ferskur, ópakkaður fiskur er ekki sendur, tilreiddur eða unninn um leið og hann kemur til vinnslu skal ísa hann eða kæla með vélbúnaði og geyma við hitastig bráðnandi íss. Endurísa skal eftir þörfum. (Viðauki 4, I. hluti 1. tl. Rgl. nr. 233/1999)

Hitastig í kældum afurðum verður að vera lægra en 4°C og lægra en -18°C í frystum afurðum. Fyrir heilan fisk sem frystur er í saltþækli og ætlaður til niðursuðu má hitastigið ekki vera meira en -9°C. (Viðauki 4, II. hluti 2. tl. Rgl. nr. 233/1999 og Viðauki 8, 1. tl. (b,c) Rgl. nr. 233/1999)

Verklagsregla

Mælið hitastig í kældri afurð, það skal vera lægra en 4°C. Mælið hitastigið í geymslu fyrir frystar afurðir, það skal vera lægra en -18°C. Athugið hvort ísað er eftir þörfum.

Viðmiðunarmörk

4°C, -18°C, ísað eftir þörfum.

Skýring	Dómur
Óuppfyllt atriði orsakar:	F



4.1.08	Þíðing	Útgáfa:	1.0
		Útg.d.:	11.02.2002

Túlkun

Frystan fisk sem á að þíða skal meðhöndla svipað og ferskan fisk sem á að vinna. Ef vatn er notað við uppþíðinguna skal það vera neysluvatn.

Það skal vera afrennsli fyrir þíðuvatn.

Þíddar fiskafurðir skulu meðhöndlaðar og unnar hratt þannig að hitastig í afurð hækki ekki upp fyrir 4°C. Fiskafurðir skal ekki flytja í flutningatæki eða ílátí nema það sé hreint og sótthreinsað. (Viðauki 4, III.hluti.1 og 2 tl. Rgl. nr. 233/1999)

Verklagsregla

Kannið hvort skilyrði við uppþíðingu séu í samræmi við meðhöndlun fersks fisks.

Kannið hvort vatn sem notað er við uppþíðinguna sé neysluvatn.

Athugið hvort afrennsli er fyrir þíðuvatn.

Mælið hitastig í þíddri afurð fyrir vinnslu eða meðhöndlun. Á að vera undir 4°C.

Viðmiðunarmörk

Öll atriði skulu uppfyllt.

Skýring	Dómur
Óuppfyllt atriði orsakar:	F



4.1.10	Geymsla og notkun salts	Útgáfa: 1.0 Útg.d.: 11.02.2002
--------	-------------------------	-----------------------------------

Túlkun

Fyrir hendi skal vera sérstök geymsla fyrir salt eða saltið geymt þannig að það verði ekki fyrir mengun.

Salt sem notað er við framleiðslu fiskafurða skal vera hæft til matvælavinnslu. Endurnotað salt merkir salt sem notað hefur verið til annars en söltunar í viðkomandi vinnslu.

Verklagsregla

Athugið hvort um endurnotað salt sé að ræða.

Athugið hvort fyrir hendi sé sérstök geymsla fyrir salt. Athugið hvort aðferð við geymslu á salti kemur í veg fyrir mengun þess. Athugið hvort í saltinu sé sýnileg mengun s.s. óhreinindi, fugladrit eða þess háttar.

Viðmiðunarmörk

Öll atriði skulu uppfyllt

Skýring	Dómur
Óuppfyllt atriði orsakar	F



4.2.02	Flutningur kældra afurða	Útgáfa: 1.0 Útg.d.: 11.02.2002
--------	--------------------------	-----------------------------------

Túlkun

Ferskar eða uppbíddar fiskafurðir og soðin og kæld krabbadýr og samlokur skal haldið við hitastig bráðnandi íss. Verkaðar afurðir skulu vera við hitastig það sem framleiðandi tilgreinir og við lægra hitastig en 4°C fyrir kældar afurðir. (Viðauki 8, 1. tl. (b,d) Rgl. nr. 233/1999)

Ef ís er notaður til að kæla afurðirnar, verður afrennsli að vera nægilegt til þess að tryggja að afurðirnar liggi ekki í þíðuvatninu. (Viðauki 8, 3. tl. Rgl. nr. 233/1999)

Afurðir má ekki geyma eða flytja með vörum sem geta mengað þær og haft áhrif á heilnæmi þeirra nema þær séu í umbúðum sem verja þær nægilega. Þetta þýðir tvöfaldar pakkningar þ.e. innri og ytri pakkningar eða lokað ílát. (Viðauki 8, 5. tl. Rgl. nr. 233/1999)

Fiskafurðir skal ekki flytja í flutningatæki eða ílátí nema það sé hreint og sótthreinsað. (Viðauki 8, 6. tl. Rgl. nr. 233/1999)

Verklagsregla

Mælið hitastig fiskafurða fyrir eða eftir flutning.

Kannið afrennsli.

Kannið hvort pakkningar og umbúnaður er í samræmi við reglur.

Kannið hvort flutningatæki eða ílát eru hrein og sótthreinsuð.

Viðmiðunarmörk

4°C, afrennsli, pakkningar, flutningatæki og ílát hrein.

Skýring	Dómur
Óuppfyllt atriði orsakar :	F



4.2.03	Flutningur frosinna afurða	Útgáfa: 1.0 Útg.d.: 11.02.2002
--------	----------------------------	-----------------------------------

Túlkun

Frosnar fiskafurðir, -18°C , verður að flytja í lokuðu flutningatæki.

Leyfilegt er að hitastig afurða sveiflist upp um 3°C fyrir flutning sem er styttri en 50 km eða ein klst. (Viðauki 8, 1. tl. (c) Rgl. nr. 233/1999)

Afurðir má ekki geyma eða flytja með öðrum afurðum sem geta mengað þær eða haft áhrif á hollustu þeirra nema þær séu í umbúðum sem verja þær nægilega. Þetta þýðir tvöfaldar pakkningar þ.e. innri og ytri pakkningar eða lokað ílát. (Viðauki 8, 5. tl. Rgl. nr. 233/1999)

Fiskafurðir skal ekki flytja í flutningatæki eða ílát nema það sé hreint og sótthreinsað. (Viðauki 8, 6. tl. Rgl. nr. 233/1999)

Verklagsregla

Kannið skráningar um hitastig í flutningi. Ef skráningar eru ekki tiltækar skal mæla hitastig fiskafurða fyrir eða eftir flutning.

Athugið hvort pakkningar eru í samræmi við reglur.

Kannið hvort flutningatæki eða ílát er hreint og sótthreinsað.

Kannið flutningstíma/vegalengd.

Viðmiðunarmörk

Skráningar, -18°C , ein klst., 50 km, 3°C , pakkningar í samræmi við rgl., flutningatæki og ílát hreint.

Skýring	Dómur
Óuppfyllt atriði orsakar:	F



6.01	Breytingar 2005	Útgáfa: 1.0 Útg.d.: 16.03.2005
------	-----------------	-----------------------------------

Tekið út	Útgáfa	Sett inn	Útgáfa	Handbók	Athugasemdir/ breytingar / viðbætur.
1.1.01	1.0	1.1.01	2.0	Allar	Breyting á orðalagi.
1.2.01	1.0	1.2.02	2.0	Allar	Rgl. tilv. bætt við, sk.st tilkynni skriflega breytingar á samningum. Breyting á orðalagi.
1.2.02	2.0	1.2.02	3.0	Allar	Breyting á orðalagi
1.2.03	4.0	1.2.03	7.0	Allar	Dæma 2.1.04 ef úrbætur ekki gerðar og ef frestir Fs eru útrunninn og úrbótum ekki lokið.
1.4.01	2.0	1.4.01	3.0	Allar	Skoða skal vinnslu sem er tilbúin til starfrækslu þó vinnslustopp standi yfir. Orðalagsbreyting.
1.4.02	1.0	1.4.02	2.0	Allar	Þriðja dálknum bætt við. Merkja við það sem er skoðað.
1.4.03	1.0	1.4.03	2.0	Allar	Breyttar forsendur við notkun á 9999 sbr. 1.4.01.
2.1.01	2.0	2.1.01	3.0	Allar nema skip og bátar	Staðgenglar ábm skilgreindir. Víðtækari vöktunaráætlun.
2.1.03	1.0	2.1.03	2.0	Allar nema skip og bátar	Upplýsingar á vinnsluleyfi í samræmi við staðhætti.
2.1.08	2.0	2.1.08	3.0	Allar nema skip og bátar	Lýsingar í gæðahandbók í samræmi við það sem er gert.
2.2.01	2.0	2.2.01	3.0	Allar nema skip og bátar	Allar afurðir til mannelis í flæðiriti. Geymsluaðstæður skilgreindar í vinnslu og verkunarferli.
2.4.01	2.0	2.4.01	3.0	Allar nema skip og bátar	Skrá niðurstöður á sk. vottorð ef vatn stenst ekki kröfur. Hægt sé að rekja hvaðan sýni er tekið. Dæma á sýnileg óhreinindi og mengun í ís. Endurtaka rannsókn innan 4 daga.
2.4.02	2.0	2.4.02	3.0	Allar nema skip og bátar	Skrá niðurstöður á sk. vottorð ef vatn stenst ekki kröfur. Hægt sé að rekja hvaðan sýni er tekið. Endurtaka rannsókn innan 4 daga.
2.5.02	2.0	2.5.02	3.0	Allar nema skip og bátar	Skráningar á vöktun og úrbótum.
2.5.03	3.0	2.5.03	4.0	Allar nema skip og bátar	Eftirlit og viðhald með flugnabönnum skv. áætlun.
2.6.01	2.0	2.6.01	3.0	Allar nema skip og bátar	Niðurst. þrífásýna bornar saman við viðmiðunarmörk og viðbrögð skráð.

Tekið út	Útgáfa	Sett inn	Útgáfa	Handbók	Athugasemdir/ breytingar / viðbætur.
2.7.01	2.0	2.7.01	3.0	Landvinnsla, þurrkun	Skráningar á skynmati, hitastigi og viðbrögðum sem gripið er til.
2.7.07	1.0	2.7.07	2.0	Landvinnsla	Engin breyting
2.7.08	1.0	2.7.08	2.0	Landvinnsla	Prófa hitadreifingu skv leiðb. framl. minimum. annað hvert ár
Nýtt		2.7.12	2.0	Allar nema skip og bátar	Eftirlit sé haft með hitamælum 1 x á ári.
2.8.02	3.0	2.8.02	4.0	Allar nema skip og bátar	Notkun aukefna í fiskimjöli sé skv. rgl 340/2001.
2.8.03	2.0	2.8.03	3.0	Allar nema fiskimjöl	Umbúðir uppfylli kröfur rgl 537/1993.
3.2.07	1.0	3.2.07	2.0	Fiskimjöl	Engin breyting
3.3.01	1.0	3.3.01	2.0	Landvinnsla, skelfiskur	Hitastig skal skrá daglega.
3.3.05	2.0	3.3.05	3.0	Landvinnsla	Lokafurðir auðkenndar, frábrigðavöru haldið sér.
3.3.06	1.0	3.3.06	2.0	Landvinnsla, skelfiskur, þurrkun	Reglur til um meðhöndlun úrgangs.
4.1.04	2.0	4.1.04	4	Landvinnsla, þurrkun	Slæging aðskilin þar sem hún er vinnslustig. Hitastig hráefnis mælt í lok vinnslurásar 2 x á dag.
4.1.12	1.0	4.1.12	2.0	Landvinnsla, skip og bátar	Hitastig hækki ekki meira en um 3 °C við löndun frosinna afurða.
4.3.02	2.0	4.3.02	3.0	Landvinnsla	Vottorð reykefna ef efni eru ekki geymd í umbúðum frá framl. Skráning á hitastigi við kælingu.