

**§ 1-11. Egenkontroll basert på kritisk kontrollpunktanalyse (Hazard Analysis Critical Control Point - HACCP),**

1. For virksomheter og frysefartøy skal daglig leder eller bestyrer/skipper sørge for nødvendige tiltak for å sikre at alle trinn i tilvirkningen er i samsvar med kravene i denne forskrift. Med dette som formål skal vedkommende person fastsette et egenkontrollsystem med følgende elementer:

- A. fastlegge de kritiske kontrollpunkter basert på kritisk kontrollpunktanalyse i virksomheten på grunnlag av de prosesser som benyttes,
- B. fastlegge og anvende metoder til overvåking og kontroll med de kritiske kontrollpunkter,
- C. kontrollere rengjørings- og desinfeksjonsmetodene og kontrollere at kravene som er fastsatt i denne forskrift overholdes ved uttak av prøver til analyse i et laboratorium som tilfredsstillende de krav tilsynsmyndigheten setter,
- D. kontrollere hygieniske og bygningsmessige forhold i virksomheten,
- E. utarbeide en skriftlig registrert opptegnelse av informasjon som kreves i samsvar med pkt. A-D ovenfor, og som skal fremlegges for tilsynsmyndigheten. Resultatene av de ulike kontroller og prøver skal oppbevares i minst 2 år.

2. Egenkontrollsystemet skal godkjennes og regelmessig revideres av tilsynsmyndigheten.

3. Egenkontrollsystemet skal inneholde følgende dokumentasjon som skal framlegges slik at den viser at dokumentasjonskravet er oppfylt:

- A. Virksomhetens organisasjon
  - I. Bakgrunnsinformasjon om virksomheten
  - II. Organisasjonskart
  - III. Beskrivelse av organisasjonsansvar
  - IV. Plan for egenkontrolloppfølging av personell
  - V. Navn og adresse på laboratorier som benyttes for analyse av prøver
  - VI. Opplysninger om produksjonsvolum, antall sysselsatte, innfrysingskapasitet og fryselagervolum.
- B. Offentlige bestemmelser
  - I. Oversikt over de offentlige bestemmelsene som virksomhetens egenkontroll refererer til.
- C. Produkter og produksjonsprosesser
  - I. Liste over ferdigprodukter med beskrivelse av produkt, emballering og merking
  - II. For hver separat produktgruppe:
    - a. Flytskjema
    - b. Kort operasjonsbeskrivelse
    - c. Bestemmelse av kritiske kontrollpunkt (analyseskjema)

III. For hvert kritiske kontrollpunkt et skjema (kritisk kontrollpunktskjema) som angir:

- a. Kontrollpunkt (markeres på flytskjema)
- b. Risiko som skal kontrolleres
- c. Kritiske grenser
- d. Forebyggende tiltak
- e. Kontrollmetoder, frekvenser og hvem som er ansvarlig
- f. Korrigerende tiltak
- g. Navn/nr. på skjema/registreringsformularer

IV. Alle instruksjer og registreringskjema som benyttes i kontrollen av kritiske kontrollpunkt.

D. Renholdsplan.

E. Krav til generelle hygieniske og bygningsmessige forhold i virksomheten.

F. Prosedyrer for tilbakekalling av produkter og prosedyrer for håndtering av kundereklamasjoner.

G. Beskrivelse av hvordan egenkontrollens dokumenter og kontrollskjema håndteres og arkiveres.

H. Beskrivelse av rutiner for virksomhetens interne revisjon og oppdatering av egenkontrollsystemet.

4. Dersom resultatene av egenkontrollen eller andre opplysninger som de ansvarlige personer nevnt i nr. 1 har kunnskap om, viser at det foreligger en helsefare eller gir grunn til mistanke om en slik helsefare, skal tilsynsmyndigheten varsles umiddelbart. Nødvendige tiltak skal treffes under offentlig kontroll.

0 Endret 10 juni 1998 nr. 575.

**§ 1-12. Attest fra Fiskeridirektøren og fra Fiskeridirektoratets regionkontor**

1. Attest kan gis for forhold som er beskrevet i forskriften.

2. For varer som ikke er beskrevet i forskriften, kan det gis slik attest som Fiskeridirektøren eller Fiskeridirektoratets regionkontor anses dekkende.

3. Attest kan også gis i samsvar med bransjestandarder. En bransjestandard kan ikke være i strid med denne forskrift. Fiskeridirektøren skal ha mottatt en bransjestandard (eller eventuelle endringer av en bransjestandard) og samtykket i at standarden/endringene kan legges til grunn for attest minst en måned før ikrafttreden.

0 Endret ved forskrift 12 juni 2001 nr. 630.

**§ 1-13. Import av fisk og fiskevarer**

1. Import av fisk og fiskevarer skal skje i samsvar med gjeldende forskrift om tilsyn og kontroll ved eksport og import av næringsmidler og av produkter av animalsk opprinnelse.
2. Fisk og fiskevarer som importeres, skal oppfylle samme krav som fastsatt i denne forskrift (jf. § 1-10 samt kapitlene 7, 8, 10, 11, 15, 20, 21, 22 og 23).
3. Varer som ikke er i samsvar med denne forskrift kan nektes importert, unntatt i tilfeller hvor Norge er forpliktet i henhold til internasjonale avtaler til å godta varer som er produsert etter mindre strenge regler.
4. Ved import av fisk og fiskevarer fra land utenom EØS-området, skal i tillegg følgende krav være oppfylt:

Varene skal

- A. komme fra land, eller en region av tredjeland som er oppført på liste utarbeidet av Fiskeridirektoratet,
  - B. ikke komme fra tredjeland eller en region av tredjeland som er omfattet av forbud mot import av fisk og fiskeprodukter i henhold til særskilt forskrift om beskyttelsestiltak begrunnet i folke- og/eller dyrehelsemessige hensyn,
  - C. komme fra virksomhet/fartøy som er oppført på liste utarbeidet av Fiskeridirektøren,
  - D. følges av en sunnhetsattest for det aktuelle eksportland i samsvar med de krav som er stilt av Fiskeridirektoratet,
  - E. ha gjennomgått grensekontroll med tilfredsstillende resultat.
5. Ved import av fisk og fiskevarer plikter importøren å stille tilfredsstillende lokaler til disposisjon etter spesifikasjoner fastsatt av Fiskeridirektøren.

0 Endret ved forskrifter 29 mars 1999 nr. 419, 12 juni 2001 nr. 630.