



Innholdsoversikt for systemkontroll av kvalitetsmerket skrei.

Bedrift: _____

Sted: _____

Dokumenter/ skriv som skal inngå i systemkontrollperm:

Kapittel 1

1. Godkjent egenkontroll
2. Avviksbehandling Mattilsynet
3. Rapporter fra Skreipatruljen (produkt- og systemkontroller)
4. Avviksbehandling for produkt- og systemkontroller
5. Lisensavtale med sjømatrådet /m bedriftens kontaktperson

Kapittel 2

1. Norsk Standard SN 9406:2022
2. Veiledning i utvelgelse og pakking av skrei
3. Opplæringsplan med deltakeres underskrifter

Kapittel 3

1. Metode og skjema for mottakskontroll
2. Navngitt ansvarlig(e) for mottakskontroll
3. Navngitt ansvarlig(e) for sortering

Kapittel 4

1. Temperaturmåling ved mottak (metode og eksempel)
2. Temperaturlogg fra kjølelager (metode og eksempel)

Kapittel 5

Tillegg for filetproduksjon:

1. Metode og skjema for mottakskontroll (gjelder anlegg som ikke mottar fisken direkte fra båt).
2. Temperaturlogg
3. Rutine/metode for å sikre rett råstoff inn i produksjon